

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Одеський національний технологічний університет

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА МЕТРОЛОГІЯ

Вибіркова фахова дисципліна

Мова навчання - українська

Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа

Код та найменування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа

Шифр та найменування галузі знань 24 Сфера обслуговування

Ступінь вищої освіти бакалавр

Розглянуто, схвалено та затверджено
Методичною радою університету

РОЗРОБЛЕНО ТА ЗАБЕЗПЕЧУЄТЬСЯ: кафедрою готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного технологічного університету

РОЗРОБНИК (розробники): Д'яконова А.К., проф. кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д.т.н. професор,
Жовтяк К.О., асистент кафедри готельно-ресторанного бізнесу
(вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

Розглянуто та схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Протокол від « 02 » серпня 2022 р. № 1

Завідувач кафедри ПІДПИСАНО Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Розглянуто та схвалено методичною радою зі спеціальності 241 Готельно-ресторанний бізнес 24 Готельно-ресторанна справа
(код та найменування спеціальності)

Голова ради ПІДПИСАНО Вікторія ТКАЧ.
(підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Гарант освітньої програми ПІДПИСАНО Тетяна ЛЕБЕДЕНКО
(підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

Розглянуто та схвалено Методичною радою університету
Протокол від «30» серпня 2022 р. № 1

Секретар Методичної ПІДПИСАНО Валерій МУРАХОВСЬКИЙ
ради університету (підпис) (Ім'я, ПРІЗВИЩЕ)

ЗМІСТ

1	Пояснювальна записка.....
1.1	Мета та завдання навчальної дисципліни
1.2	Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти.....
1.3	Міждисциплінарні зв'язки.....
1.4	Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС.....
2	Зміст дисципліни:.....
2.1	Програма змістовних модулів.....
2.2	Перелік практичних робіт.....
3	Критерії оцінювання результатів навчання.....
4	Інформаційне забезпечення.....

1. Пояснювальна записка

1.1. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою дисципліни «Стандартизація, сертифікація і метрологія» є набуття студентами сучасних теоретичних знань щодо стандартизації, сертифікації і метрології в готельно-ресторанному господарстві; нормативно-правових питань з стандартизації, сертифікації і метрології в індустрії гостинності; впровадження систем стандартизації і сертифікації продукції і послуг; набуття практичних вмінь і навичок щодо застосування підходів до стандартизації і сертифікації продукції і послуг в готельно-ресторанному бізнесі; підготовка висококваліфікованого спеціаліста, який буде спроможним забезпечити високий рівень ефективності та конкурентоспроможності підприємств в умовах ринкової економіки.

Завданням вивчення дисципліни є теоретична та практична підготовка студентів із питань:

- знайомство з вітчизняними і міжнародними стандартами з питань стандартизації і сертифікації продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві;
- науково-теоретична, методична та правова база оцінювання продукції і послуг в сфері гостинності;
- вимоги нормативної документації до складових діяльності готельного і ресторанного господарства в системі управління якістю продукції і послуг;
- методи та способи вимірювання і оцінювання якості продукції ресторанного господарства та послуг в готельно-ресторанних комплексах.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- основні закони та положення департаменту стандартизації України;
- основні принципи, методи і напрямки стандартизації продукції та послуг;
- міжнародні законодавчі організації і їх роль у розвитку державної стандартизації, сертифікації і метрології;
- категорії та види національних і міжнародних стандартів та інших нормативних документів;
- порядок розробки та затвердження нормативних документів в харчові продукти та послуги в готельно-ресторанному бізнесі;
- порядок проведення сертифікації, та умови впровадження нових видів продукції та послуг в індустрії гостинності;
- забезпечення безпеки продукції та послуг для життя, здоров'я споживачів та охорони навколишнього середовища;
- основи теорії вимірювання і забезпечення єдності вимірювань;
- методи і засоби вимірювань властивостей сировини, готової продукції та послуг;
- організаційну побудову та функції державної і відомчої метрологічної служби;
- відповідальність за порушення законодавства в галузі стандартизації, сертифікації і метрології.

вміти:

- використовувати теоретичні знання для практичного вирішення завдань, пов'язаних з стандартизацією, сертифікацією та метрологічним забезпеченням готельно-ресторанного господарства;
- визначати види і категорії нормативних документів, оцінити відповідність якості продукції і послуг діючим стандартам;
- користуватися діючою нормативною документацією;
- оцінювати рівень якості сировини, продукції та наданих послуг;
- розробляти стандарти на нові види продукції та оформляти сертифікати на відповідність продукції і наданих послуг вимогам діючих стандартів;
- використовувати отримані і знання для вирішення завдань з забезпечення конкурентоспроможності вітчизняної продукції на світовому ринку;
- застосовувати набуті знання на практиці для розроблення і впровадження систем стандартизації і сертифікації відповідно до вимог ISO 9000.

1.2. Компетентності, які може отримати здобувач вищої освіти

У результаті вивчення навчальної дисципліни «Стандартизація, сертифікація та метрологія» здобувач вищої освіти отримує наступні програмні компетентності та програмні результати навчання, які визначені в [Стандарті вищої освіти зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа](#) та [освітньо-професійній програмі «Готельно-ресторанна справа»](#) підготовки бакалаврів.

Загальні компетентності:

ЗК 02. Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності;

Програмні результати навчання:

ПРН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

1.3. Міждисциплінарні зв'язки

Попередні – методика викладання у вищій школі, охорона праці та цивільний захист в галузі, управління в індустрії гостинності, інновації в індустрії гостинності, організація ресторанного господарства, управління якістю продукції і послуг в готельно-ресторанному господарстві.

1.4. Обсяг навчальної дисципліни в кредитах ЄКТС

Навчальна дисципліна викладається на 2 курсі у 4 семестрі для денної та заочної форм навчання

Кількість кредитів ECTS- 3, годин - 90

Аудиторні заняття, годин:	всього	лекції	практичні
денна	90	16	14
заочна	90	8	8
Самостійна робота, годин	Денна -60		Заочна - 74

1. Зміст дисципліни

2.1 Програма змістовних модулів

Змістовний модуль 1. Основи стандартизації і її принципи

№ теми	Зміст теми	Годин
1.	<i>Сутність, завдання та об'єкти стандартизації.</i> Основна мета стандартизації. Сутність, завдання і основні елементи стандартизації послуг. Стандартизація послуг готельного і ресторанного господарства. Стандартизація і управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві.	24
2.	<i>Основні принципи стандартизації, правова основа, види стандартів.</i> Об'єкти, принципи і методи стандартизації. Види стандартів. Міжнародна стандартизація. Міжнародні організації зі стандартизації на міждержавній основі. Міжнародна організація зі стандартизації ІСО. Міжнародна організація зі стандартизації на регіональній основі. Методи стандартизації. Кваліметрія. Параметрична стандартизація.	18

Змістовний модуль 2. Сертифікація продукції і послуг

№ теми	Зміст теми	Годин
3.	<i>Мета і завдання сертифікації, методи і схеми її проведення.</i> Загальні поняття зі сертифікації. Основні об'єкти і мета сертифікації. Якість послуг і захист прав споживачів. Системи сертифікації продукції і послуг. Сертифікат відповідності. Знак відповідності. Основні методи оцінки відповідності при сертифікації. Органи з сертифікації послуг УкрСЕПРО. Обов'язкова і добровільна сертифікація. Сертифікація послуг готельного господарства і громадського харчування.	18
4.	<i>Технічне регулювання, принципи і правова основа.</i> Основні поняття технічного регулювання. Основна мета технічного регулювання. Основні принципи технічного регулювання. Правові основи технічного регулювання. Основні положення державної системи технічного регулювання. Технічний регламент. Суб'єкти технічного регулювання. Порядок розробки, прийняття, зміни і відміни технічного регламенту.	14

Змістовний модуль 3. Метрологія і напрямки її розвитку

№ теми	Зміст теми	Годин

5.	<i>Історія розвитку метрології. Види вимірювання, властивості, правова основа. Історія розвитку метрології. Завдання метрології. Напрямки розвитку метрології. Єдність вимірювань. Об'єкти вимірювань. Фізичні величини і системи фізичних одиниць. Міжнародна система одиниць СИ. Відтворення одиниць вимірювання. Види і засоби вимірювань фізичних величин. Наукові і методичні основи метрологічного забезпечення. Похибки вимірювань і їх види. Повірка засобів вимірювання. Основні властивості вимірювань. Види вимірювань. Правові основи метрологічного забезпечення.</i>	16
----	--	----

2.2. Перелік практичних робіт

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		Денне навчання	Заочне навчання
1	Державна система стандартизації. Основні законодавчі акти України.	2	-
2	Принципи побудови стандартів та іншої нормативної документації на сировину і харчові продукти (частина 1)	2	-
3	Види та категорії стандартів (частина 2)	2	2
4	Сертифікація продукції в системі УкрСЕПРО. Вимоги до сертифікатів відповідності	2	2
5	Вимоги нормативної документації до складових діяльності готельного і ресторанного господарства в системі управління якістю продукції і послуг	4	2
6	Організаційна побудова та функції державної і відомчої метрологічної служби, відповідальність за порушення законодавства в галузі стандартизації, сертифікації і метрології.	2	2
Усього		14	8

2.3. Перелік завдань до самостійної роботи

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин	
		Денне навчання	Заочне навчання
1	Опрацювання лекційного матеріалу	15	14
2	Підготовка до лабораторних та практичних занять	15	20
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	15	20
4	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань	15	20
5	Виконання курсового проекту (роботи)	-	-
Разом з дисципліни		60	74
Підготовка та складання контрольних заходів		-	9

3. Критерії оцінювання результатів навчання

Види контролю: поточний, підсумковий – диф. залік
диф. залік/екзамен

Нарахування балів за виконання змістовного модуля

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
	min	max	денна			заочна		
			Кільк робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк робіт, одиниць	Сумарні бали	
				min	max			min
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Модуль 1. Стандартизація, сертифікація і метрологія в готельно-ресторанному господарстві								
Змістовний модуль 1. . Основи стандартизації і її принципи								
Робота на лекціях	1	2	3	3	6	1	1	2
Виконання практичних /лабораторних/ робіт	12	18	1	12	18	1	12	18
Опрацювання тем, не винесених на лекції	1	2	3	3	6	-	-	-
Підготовка до практичних /лабораторних/ занять	2	4	3	6	12	-	-	-
Виконання індивідуальних завдань			1	16	18	1	27	40
Проміжна сума	-	-	-	40	60	-	40	60
Поточний контроль (тестовий)			1	20	40	-	20	40
Контроль результатів дистанційного модулю						-	-	-
Оцінка за змістовий модуль 1				60	100		60	100
Змістовний модуль 2 Сертифікація продукції і послуг								
Робота на лекціях	1	2	3	3	6	2	2	4
Виконання практичних /лабораторних/ робіт	3	5	3	9	15	2	6	10
Опрацювання тем, не винесених на лекції	3	5	3	9	15	-	-	-
Підготовка до практичних /лабораторних/ занять	2	3	2	4	6	-	-	-
Виконання індивідуальних завдань			1	15	18	1	32	46
Проміжна сума	-	-	-	40	60	-	40	60
Поточний контроль (тестовий)			1	20	40	-	20	40
Контроль результатів дистанційного модулю						-	-	-
Оцінка за змістовий модуль 3				60	100		60	100
Змістовний модуль 3 Метрологія і напрямки її розвитку								
Робота на лекціях	4	5	2	8	10	1	4	6
Виконання практичних /лабораторних/ робіт	5	6	1	5	6	1	5	7
Опрацювання тем, не винесених на лекції	2	3	3	6	9	-	-	-
Підготовка до практичних /лабораторних/ занять	6	7	1	6	7	-	-	-
Виконання індивідуальних завдань			1	15	28	1	31	47

Проміжна сума	–	–	–	40	60	–	40	60
Поточний контроль (тестовий)			1	20	40	–	20	40
Контроль результатів дистанційного модулю						–	–	–
Оцінка за змістовий модуль				60	100		60	100

4. Інформаційні ресурси

Базові (основні):

1. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація та управління якістю. – К.: Центр навч. літ., 2006. – 672 с.
2. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікація. Підручник – К.: Євро. ун-т, 2002. – 174 с.
3. Сертифікація в Україні. Нормативні акти та інші документи: в 3-х томах. – К.: Держстандарт України. – 1998-1999. – 354 с.
4. Кириченко Л.С. Основи стандартизації, метрології, управління якістю / Л.С. Кириченко, Н.В. Мережко. – К.: КДТЕУ, 2001. – 446 с.
5. Біленька І.Р. Метрологія, стандартизація, сертифікація та управління якістю в харчовій промисловості / І.Р. Біленька, Я.Г. Верхівкер, А.К. Д'яконова. – Одеса: Поліграф. – 2008. – 276 с.
6. Топольник В.Г., Котляр М.А. Метрологія, стандартизація і управління якістю/ В.Г.Топольник, М.А. Котляр. – Л.: «Магнолія – 2006», 2009. – 212 с.
7. Тарасова В.В. Метрологія, стандартизація, сертифікація / В.В. Тарасова, А.С. Маліновський, М.Ф. Рибак. –К.: Центр навч. літ., 2006.– 664 с.
8. Кириченко Л.С. Стандартизація і сертифікація товарів та послуг/ Л.С. Кириченко, А.А. Самойленко. – Х.: Ранок, 2008. – 240 с.
9. Солухіна Н.Г. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг/ Н.Г. Солухіна, О.М. Язвінська. – К.: ЦУЛ, 2010. – 336 с.

Додаткові (за наявності):

1. Про захист прав споживачів: Закон України // Відомості Верховної Ради України. – 1991. № 30.
2. Закон України про стандартизацію // Відомості Верховної Ради України. – 2001. № 31.

5. Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Миколаївської обласної універсальної наукової бібліотека ім.О.Гмирява -Режим доступу: <http://www.reglibrary.mk.ua>
2. Офіційний сайт Національної бібліотеки України ім. І.В. Вернадського – Режим доступу: <http://www.nbuv.gov.ua>
3. Офіційний сайт Державного комітету статистики – Режим доступу: <http://www.ukrstat.gov.ua>
4. Про підприємство: Закон України // Відомості Верховної Ради України. – 1994. № 14.

1. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Бібліотека ОНАХТ, вул.. Канатна, 112
2. Бібліотека ім.. Горького, вул.. Пастера, 13, тел.. 723-02-52, 723-21-93
3. Центр науково-технічної інформації, вул. Решільєвська, 28
4. Велика Одеська бібліотека. <http://virtlib.odessa.net/>
5. Бібліотека ім. М. Грушевського. <http://www.biblio.od.ua/>