

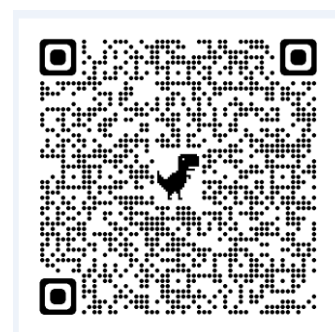
**Відокремлений структурний підрозділ
«Київський торговельно-економічний фаховий коледж
Державного торговельно-економічного університету»**

Циклова комісія підприємництва та торгівлі

СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ І МЕТРОЛОГІЯ СИЛАБУС (SYLLABUS)

1. Інформація про викладача

Куровська Зоя олександрівна



Науковий ступінь, вчене звання, кваліфікаційна категорія – спеціаліст вищої категорії, викладач-методист

Контактні дані: тел.0962228815

E-mail: mezenceva_0403@ukr.net

Консультації: згідно графіка індивідуальних консультацій викладача, розміщеному на офіційній сайті ВСП «КТЕФК ДТЕУ»

2. ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва дисципліни	СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ І МЕТРОЛОГІЯ / STANDARDIZATION, CERTIFICATION AND METROLOGY
Мета вивчення дисципліни	Формування у майбутніх фахівців галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» системи спеціальних знань щодо основ стандартизації, сертифікації та метрології як інструменту державного регулювання якості обслуговування в готелях та ресторанах України та світу.
Результати вивчення дисципліни	Дисципліна забезпечує оволодіння здобувачами освіти загальними та спеціальними компетентностями і досягнення ними програмних результатів навчання. ЗК 3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. СК 2. Здатність застосовувати знання теорії і практики готельно-ресторанного обслуговування для розв'язання типових спеціалізованих задач професійної діяльності. СК 10. Здатність застосовувати інноваційні технології

	виробництва і обслуговування споживачів для покращення результатів власної діяльності і роботи інших. РН 7. Здійснювати пошук, оброблення та аналіз інформації з різних джерел для розв'язання професійних завдань. РН 9. Здійснювати процес обслуговування споживачів у закладах готельного і ресторанного господарства із використанням сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій. РН 14. Контролювати якість продукції і послуг закладів готельного і ресторанного господарства
Статус дисципліни	Навчальна дисципліна вибіркової компоненти
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа / Hotel-restaurant business
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа / Hotel-restaurant business
Курс	Третій
Семестр	5
Обсяг курсу / кількість кредитів ЄКТС	90 / 3 з них: лекцій – 36 год. практичні, семінарські – 30 год. самостійна робота – 24 год.
Мова викладання	Українська
Пререквізити	Вивчення дисципліни ґрунтується на знаннях, отриманих здобувачами освіти, при вивченні таких дисциплін як: «Ресторанне обслуговування», «Готельне обслуговування»
Структура дисципліни та розподіл годин за темами	Навчальний матеріал дисципліни розподілений за вісьмома темами, розподіл годин за якими представлено в програмі дисципліни
Форми поточного контролю	Групова дискусія; усне опитування; реферативне повідомлення; бліцопитування; перевірка вирішення ситуаційних завдань; тестування; моделювання ситуацій
Підсумковий контроль	Диференційований залік
Політика курсу	
Політика академічної доброчесності	Дотримання Етичного кодексу здобувача освіти ВСП «КТЕФК КНТЕУ». Доступний за посиланням: http://surl.li/kuxvb
Організація освітнього процесу	Організація освітнього процесу та відвідування занять здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «КТЕФК ДТЕУ». Інформація доступна за посиланням: http://surl.li/lbxhm
Можливості інклюзивної освіти	Прописано відповідно до політики ВСП «КТЕФК ДТЕУ»
Оцінювання результатів навчання	Здійснюється за 100-бальною рейтинговою шкалою, відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів фахової передвищої освіти у ВСП «КТЕФК ДТЕУ». Інформація доступна за посиланням: http://surl.li/kuyll
Відпрацювання пропущених занять	Пропущені практичні заняття - здобувач освіти самостійно опрацьовує матеріали за рекомендованими в Розділі 4 силабусу джерелами. Пропущені самостійна \ контрольна роботи чи тестування - виконуються під час індивідуально-консультативної роботи з викладачем відповідно до графіка консультацій викладача.

	Здобувач освіти може виконати всі види робіт та отримати відповідні бали
Доступ до курсу в системі дистанційного навчання	Навчальні матеріали дисципліни розміщені на інтерактивній платформі Google Classroom
Диференційований залік	Оцінюється за 100-бальною шкалою. Під час підсумкового контролю оголошується загальна кількість балів, накопичених здобувачем. Якщо здобувач набрав 60 і більше балів, то диференційований залік може бути виставлений за результатами підсумкового контролю на момент проведення заліку. Диференційований залік проводиться на останньому занятті відповідно до розкладу. У разі, якщо здобувач бажає поліпшити свою оцінку, він складає диференційований залік з усієї програми навчальної дисципліни. Підсумковою оцінкою є оцінка за диференційований залік, накопичені бали за семестр не враховуються. Незадовільна оцінка заліку підлягає перескладанню у встановлений термін
Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни	Заноситься на останньому занятті до е-журналу академічної групи

3. ПЕРЕЛІК НАВЧАЛЬНИХ РОБІТ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ ТА ШКАЛА РОЗПОДІЛУ БАЛІВ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Назва теми	Види робіт	Максимальна кількість балів за 100-бальною шкалою*
1	2	3
Тема 1 Теоретичні та правові основи стандартизації		8
Лекція 1 Мета, завдання та правові основи стандартизації	Групова дискусія; усне опитування; реферативне повідомлення; бліцопитування	2
Лекція 2 Історичне коріння міжнародної стандартизації. Історія становлення відчизняної стандартизації		2
Практичне заняття 1. Тема. Визначення основних завдань в галузі стандартизації	Перевірка вирішення ситуаційних завдань; реферативне повідомлення; тестування	3
Лекція 3 Методи та принципи стандартизації		2
Практичне заняття 2 Тема. Визначення основних термінів в галузі стандартизації		3
Семінарське заняття 1 Теоретичні та правові основи стандартизації	Систематична і активна робота на семінарських заняттях; високий рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах; активність при обговоренні питань.	7
Самостійна робота	1. Закон України «Про стандартизацію», закон України	2

	«Про захист прав споживачів». 2. Основні завдання стандартизації. 3. Параметр продукції, параметричний ряд. 4. Поняття про консенсус в стандартизації.	
Тема 2 Національна система стандартизації України		16
Лекція 4 Національна система стандартизації України		2
Лекція 5 Органи та служби стандартизації в Україні		2
Практичне заняття 3 Тема. Визначення видів нормативних документів і видів стандартів	Перевірка вирішення ситуаційних завдань; реферативне повідомлення; тестування	3
Лекція 6 Порядок розроблення, затвердження та впровадження стандартів		2
Практичне заняття 4 Тема. Визначення порядку розроблення стандартів		3
Семінарське заняття 2 Тема. Національна система стандартизації України	Систематична і активна робота на семінарських заняттях; високий рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах; активність при обговоренні питань.	7
Самостійна робота	1. Суб'єкти стандартизації. 2. Керівна рада, повноваження. 3. НДІ «Система» і «Метрологія», основні напрямлення роботи. 4. Порядок скасування стандартів. 5. Види основоположних стандартів.	12
Тема 3. Міжнародна та регіональна стандартизація. Участь України в міжнародній та європейській стандартизації		13
Лекція 7 Міжнародна стандартизація. Міжнародні організації, діяльність яких пов'язана зі стандартизацією		2
Лекція 8 Міжнародні організації, діяльність яких пов'язана зі стандартизацією		2
Лекція 9 Стандарти ISO, їх характеристика		2
Лекція 10 Регіональна стандартизація		2
Практичне заняття 5 Тема. Ознайомлення з видами діяльності міжнародних організацій		3

зі стандартизації		
Семінарське заняття 3 Тема. Міжнародна та регіональна стандартизація	Систематична і активна робота на семінарських заняттях; високий рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах; активність при обговоренні питань.	7
Самостійна робота	1. Повноправний член; член-кореспондент; член-абонент ISO. 2. Програма TACIS - програма, яку розробила Європейська Рада для Нових Незалежних Держав (республік СРСР). 3. Методи прийняття міжнародних і регіональних стандартів: метод підтвердження, метод обкладенки, метод перевидання.	2
Змістовий модуль 4. Основи метрології		
Лекція 11 Основні поняття в галузі метрології.		2
Лекція 12 Основи технічних вимірювань		2
Лекція 13 Забезпечення єдності вимірювань		2
Практичне заняття 6 Тема. Визначення порядку проведення повірки засобів вимірювань	Усне опитування; бліцопитування; реферативне повідомлення; моделювання ситуацій; перевірка вирішення ситуаційних завдань	3
Семінарське заняття 4 Основні поняття в галузі метрології. Основи технічних вимірювань	Систематична і активна робота на семінарських заняттях; високий рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах; активність при обговоренні питань.	7
Самостійна робота	1. Поняття про еталони. Класифікація еталонів. 2. Метрологічна служба України 3. Державний метрологічний контроль і нагляд.	2
Тема 5 Оцінка відповідності, підтвердження відповідності. Сертифікація товарів та послуг		19
Лекція 14 Сутність сертифікації. Динаміка її історичного розвитку		2
Лекція 15 Стандартизація термінів у галузі сертифікації		2
Практичне заняття 7 Тема. Визначення основних термінів в галузі сертифікації		3
Лекція 16 Оцінка відповідності, підтвердження відповідності. Сертифікація товарів та послуг		2

Лекція 17 Сертифікація готельних послуг. Процедура сертифікації готельних послуг		2
Практичне заняття 8 Визначення вимог до готелів різних категорій за стандартами	Усне опитування; бліцопитування; реферативне повідомлення; моделювання ситуацій; перевірка вирішення ситуаційних завдань	3
Практичне заняття 9 Тема. Визначення порядку проведення сертифікації готельних послуг		3
Лекція 18 Сертифікація ресторанних послуг. Процедура сертифікації ресторанних послуг		2
Практичне заняття 10 Тема. Визначення порядку проведення сертифікації ресторанних послуг		3
Семінарське заняття 5 Сертифікація продукції і послуг в Україні	Систематична і активна робота на семінарських заняттях; високий рівень знань, продемонстрований у відповідях і виступах; активність при обговоренні питань.	7
Самостійна робота	1 Закон України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності». 2 Модуль оцінки відповідності. 3. Схеми проведення сертифікації готельних / ресторанних послуг.	2
Науково-дослідна робота	Участь у науково-дослідній роботі, у роботі наукових конференцій, підготовці публікацій, у Всеукраїнських олімпіадах, міських конкурсах, фестивалях	7

Примітка*: оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів фахової освіти у ВСП «КТЕФК ДТЕУ»

4. СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

Нормативно-правова база

1. Про захист прав споживачів: Закон України від 15 грудня 1993 р. № 3682-Х11 // Урядовий кур'єр. 1994.
2. Про метрологію та метрологічну діяльність: Закон України від 5 червня 2014 року № 1314-VII // Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 30.
3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 22 липня 2014 року № 1602-VII // Відомості Верховної Ради України (ВВР). 1998. № 19.
4. Про стандартизацію: Закон України від 5 червня 2014 року за № 1315-VII. // Стандартизація і якість. 2014. № 3.

5. Про технічні регламенти та оцінку відповідності : Закон України від 15 січня 2015 року № 124-VIII // Відомості Верховної Ради ВВР. 2015. № 14. ст. 96.
6. Технічний регламент модулів оцінки відповідності та вимог щодо маркування національним знаком відповідності, які застосовуються в технічних регламентах з підтвердження відповідності: Постанова Кабінету Міністрів України від 7 жовтня 2003 р. № 1585 // Стандартизація, сертифікація, якість. 2003. № 5

Основний***

1. Сукач М.К. Основи стандартизації : навч.посібник. Київ : Ліра-К, 2020. 324 с.
2. Чурсіна Л.А., Домбровська О.П., Резвих Н.І. Стандартизація продукції та послуг : навч. посіб. Київ : Ліра-К, 2019. 224 с.

Додатковий

1. Кириченко Л. С., Мережко Н.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю : підруч. Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2020. 416 с.
2. Топольник В.Г., Котляр М.А. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю : навч.посіб. Львів : «Магнолія- 2006», 2021. 216 с.
3. Салухіна Н.Г., Язвінська О.М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг : підручник. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 336 с.
4. Салавеліс А.Д., Павловський С.М. Стандартизація, метрологія та сертифікація підручник підручник. Одеса : Олді+, 2023. 212 с.

Інтернет-ресурси

1. Міністерство економічного розвитку, торгівлі та сільського господарства : сайт. URL: <http://www.me.gov.ua>
2. Кабінет Міністрів України: сайт. URL: www.kmu.gov.ua
3. Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості»: сайт. URL: www.ukrndnc.org.ua
4. Експерт: сайт. URL: www.expert.ua
5. Науково-дослідницький центр незалежних споживчих експертиз: сайт. URL: www.test.org.ua

***Джерела, що є в наявності в електронній бібліотеці ВСП «Київський торговельно- економічний фаховий коледж ДТЕУ» (<http://culonline.com.ua>)



- ✓ Що таке ISO?
- ✓ «Метрологія»! Що це і який зв'язок має з готельно-ресторанною справою?
- ✓ Що таке ДСТУ, ТУ у?



ВІДПОВІДІ НА ЦІ ТА ІНШІ ПИТАННЯ ВИ
ОТРИМАЄТЕ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ
«СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ І
МЕТРОЛОГІЯ»!



-
- ✘ Що означає цей знак на товарах?
 - ✘ Які є стандарти на готельне та ресторанне обслуговування?
 - ✘ Що таке сертифікація послуг?



ВІДПОВІДІ НА ЦІ ТА ІНШІ ПИТАННЯ ВИ
ОТРИМАЄТЕ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ
«СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ І
МЕТРОЛОГІЯ»!

МЕТА ДИСЦИПЛІНИ

«СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ І

МЕТРОЛОГІЯ»:

Формування у майбутніх фахівців галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» **системи спеціальних знань щодо основ стандартизації, сертифікації та метрології** як інструменту державного регулювання якості обслуговування в готелях та ресторанах України та світу.

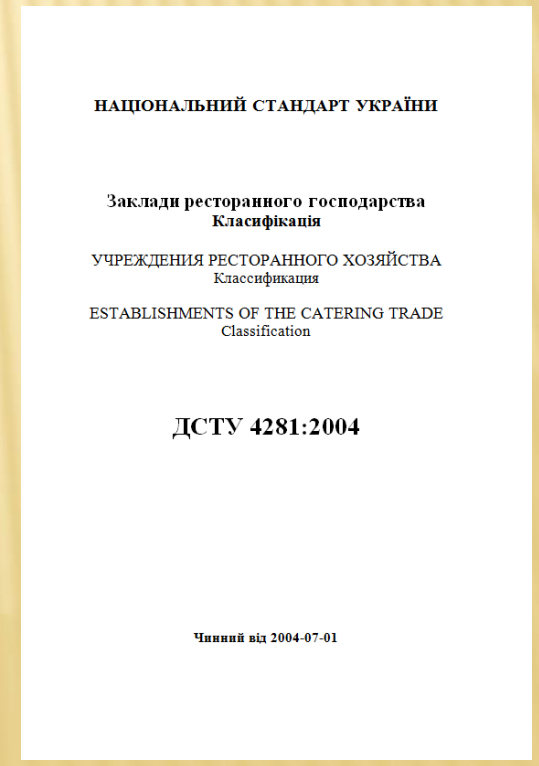
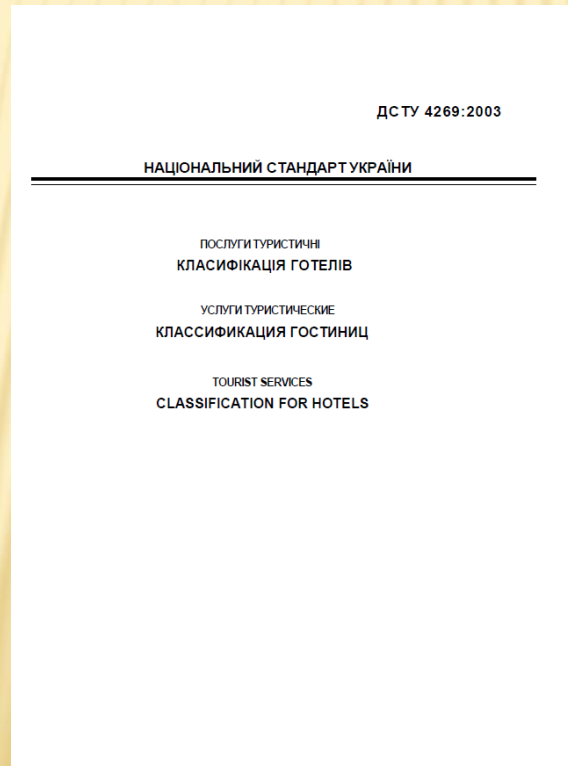
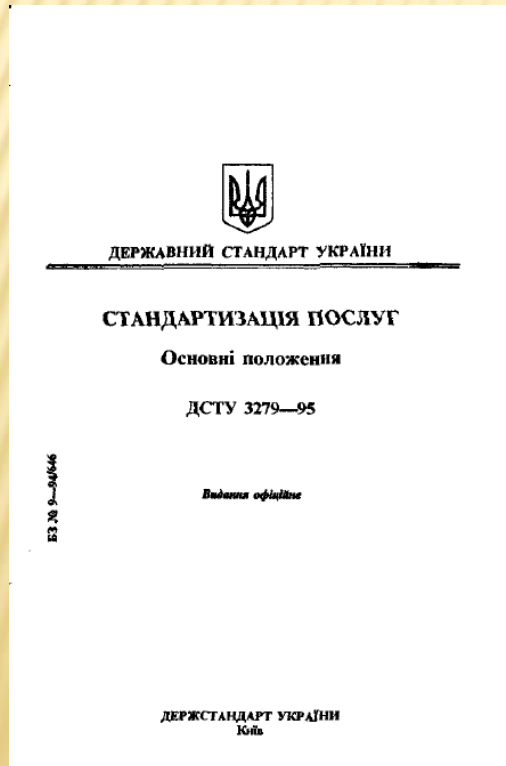


ПРЕДМЕТ ДИСЦИПЛІНИ

«СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ

МЕТРОЛОГІЯ» :

нормативні та нормативно-правові документи на готельні та ресторанні послуги, що забезпечують надання якісних послуг споживачам.



ЗМІСТ ДИСЦИПЛІНИ:



- ✘ Тема 1. Теоретичні та правові основи стандартизації
- ✘ Тема 2 Національна система стандартизації України
- ✘ Тема 3. Міжнародна та регіональна стандартизація. Участь України в міжнародній та європейській стандартизації.
- ✘ Тема 4. Основи метрології
- ✘ Тема 5. Оцінка відповідності, підтвердження відповідності. Сертифікація товарів та послуг.

РАЗОМ З ВАМИ..



Лекції – 36 год.



Практичні заняття – 20 год.



Семінарські заняття – 10 год.

ЗАЛІК

**ВИКЛАДАЧ ДИСЦИПЛІНИ –
КУРОВСЬКА ЗОЯ ОЛЕКСАНДРІВНА, СПЕЦІАЛІСТ
ВИЩОЇ КАТЕГОРІЇ, ВИКЛАДАЧ-МЕТОДИСТ**



