

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Волинський національний університет імені Лесі Українки
Географічний факультет
Кафедра туризму та готельного господарства

СИЛАБУС
вибіркового освітнього компонента

СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ

підготовки	Бакалавр
спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
освітньо-професійної програми	Готельно-ресторанна справа

Силабус освітнього компонента «СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ» підготовки бакалавра, галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», за освітньою програмою «Готельно-ресторанна справа».

Укладач: Єрко І.В., кандидат географічних наук, доцент кафедри туризму та готельного господарства.

Погоджено

Гарант освітньо-професійної програми:



Терещук О. С.

Силабус освітнього компонента затверджено на засіданні кафедри туризму та готельного господарства

протокол № 1 від 31 серпня 2022 р.

Завідувач кафедри:



Ільїн Л. В.

© Єрко І.В., 2022 р.

I. Опис освітнього компонента

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітньо-професійна програма, освітній рівень	Характеристика освітнього компонента
Денна форма навчання	Галузь знань: 24 Сфера обслуговування Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа Освітній рівень: перший (бакалаврський)	Вибірковий
Кількість годин/кредитів 150/5		Рік навчання – 4
ІНДЗ: є		Семестр – 8
		Лекції – 10 год.
		Практичні – 20 год.
		Самостійна робота – 110 год.
		Консультації – 10 год.
Форма контролю: залік		
Мова навчання	Українська	

II. Інформація про викладача

Викладач: Єрко Ірина Володимирівна, кандидат географічних наук, доцент

Контактна інформація викладача:

Телефон +380668897418

Електронна пошта: ierko@vnu.edu.ua

Адреса викладання курсу: вул. Банкова, 9, корпус С ВНУ імені Лесі Українки

Кафедра – туризму та готельного господарства

Факультет – географічний

Дні занять: <http://194.44.187.20/cgi-bin/timetable.cgi>.

III. Опис освітнього компонента

1. Анотація

Освітній компонент розроблено таким чином, щоб надати студентам необхідні знання та навички які є обов'язкові щоб стати фахівцем туристичної галузі. Метрологія, стандартизація та сертифікація становлять невід'ємну частину діяльності людства і безпосередньо впливають на якість життя, товарів та послуг, але розуміються та інтерпретуються різними людьми по-різному. Тому важливо, щоб ці складові розумілися відповідно до задач, поставлених перед цими видами людської діяльності.

Знання основ стандартизації, сертифікації, методів управління якістю, однаково важливі як для спеціалістів, які виробляють продукцію, так і тих, хто цю продукцію реалізує, зокрема у готельно-ресторанній справі та використовує (споживає). Відповідно, метою, вивчення даного курсу характеристика основних понять використовуваних у сфері державного регулювання якості товарів та послуг, та висвітлення їхніх організаційно-методичних принципів у сучасному конкурентному середовищі, зокрема у сфері обслуговування.

2. Пререквізити

Вивчення ОК передбачає попереднє базове розуміння теорії та практики нормативно-правової бази підприємств готельно-ресторанного господарства та туризму.

3. Постреквізити

У процесі навчання студенти сформуєть систему методів і процесів стандартизації та сертифікації продукції та послуг, система теоретичних, методичних, законодавчих, практичних

положень управління, реалізації стандартизації та сертифікації послуг отельного, курортного та туристичного сервісу.

4. Мета і завдання

Мета ОК – набуття знань про науково-теоретичні основи, методологічні й організаційні положення стандартизації та сертифікації продукції та послуг.

Завдання:

- теоретична та практична підготовка студентів із питань стандартизації, сертифікації і метрології в готельно-ресторанному господарстві України і світі;
- знайомство з 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;

У результаті вивчення навчальної освітньої компоненти 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 на харчові продукти та послуги;
- порядок проведення сертифікації, та умови впровадження нових видів продукції та послуг в індустрії гостинності; сучасної сертифікації продукції і послуг відповідно до світових вимог;
- ознайомитися з основними вимогами до іспитових лабораторій і порядком їхньої акредитації.
- 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;

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; аналізувати існуючий потенціал підприємства сфери послуг щодо здійснення того чи іншого виду сертифікації, користуючись статистичною та плановою документацією та стандартними методиками.
- оцінювати засоби вимірювання, єдність вимірювань, кваліметрія; вміло здійснювати пошук інформації, необхідної в процесі розробки і застосування стандартів на виробі;
- вибирати (формулювати) показники якості продукції і послуг;
- вимірювати показники якості предметів (продукції і т.п.) і процесів (послуг, праці, вимірів, рішень іт.п.);
- скласти проект технічних умов на продукцію або послугу;

- орієнтуватися в основних правилах функціонування систем якості, які використовують у різних країнах.

- використовувати отримані знання для вирішення завдань з забезпечення конкурентноспроможності вітчизняної продукції на світовому ринку; застосовувати набуті знання на практиці для розроблення і впровадження систем стандартизації і сертифікації відповідно до вимог ISO 9000].

5. Результати навчання (компетентності).

В результаті вивчення ОК студенти отримують компетенції щодо набуття професійних знань та практичних навичок з організації надання анімаційних послуг в туризмі.

Загальні, спеціальні компетентності (ЗК)

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями;

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

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Результати навчання

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

6. Структура ОК

Назви змістових модулів і тем	Усього	Лек.	Практ.	Кон сул.	См. роб.	*Форма контролю / Бали
<i>Змістовий модуль 1. Чинники формування інфраструктури у готелях.</i>						
Тема 1. Загальна характеристика стандартизації. Теоретичні і правові основи стандартизації.	15	1	2	1	12	ДС, ІРС / 4
Тема 2. Державна система стандартизації. Порядок розробки стандартів в Україні. Стандартизація в Україні	20	1	2	2	12	ДС, ІРС / 4
Тема 3. Організація робіт з стандартизації і вимоги до змісту нормативних документів	15	1	2	1	12	ДС, ІРС / 4
Тема 4. Внутрішні стандарти підрозділів готелю	19	1	2	1	14	ДС, ІРС / 4
Разом за модулем 1	69	4	8	5	50	16
<i>Змістовий модуль 2. Принципи побудови інфраструктури готельного та ресторанного господарства</i>						
Тема 5. Сутність та завдання сертифікації	18	2	2	1	12	ДС, ІРС / 4
Тема 6. Екологічна сертифікація і екологічне маркування	14	1	4	1	12	ДС, ІРС / 4
Тема 7. Знаки відповідності і	16	1	2	1	12	ДС, ІРС /

маркування товару						4
Тема 8. Місце і роль метрології в теорії пізнання. Теоретичні основи вимірювань	16	1	2	1	12	ДС, ІРС / 4
Тема 9. Вимірювання і метрологічні характеристики. Похибки вимірів і засобів вимірювальної техніки	17	1	2	1	12	ДС, ІРС / 4
Разом за модулем 2	81	6	12	5	60	17
ІНДЗ						ІНДЗ / 4
Всього годин:	150	10	20	10	110	40

*Форма контролю: ДС – дискусія, ДБ – дебати, Т – тести, ТР – тренінг, РЗ/К – розв’язування задач / кейсів, ІНДЗ / ІРС – індивідуальне завдання / індивідуальна робота студента, РМГ – робота в малих групах, МКР / КР – модульна контрольна робота/контрольна робота, СР – самостійна робота, Р – реферат, а також аналітична записка, аналітичне есе, аналіз твору, тощо

7. Завдання для самостійного опрацювання

№	Тема	Кількість годин
1.	Загальна характеристика стандартизації. Теоретичні і правові основи стандартизації. Загальна характеристика стандартизації. Методичні основи стандартизації	12
2.	Державна система стандартизації. Порядок розробки стандартів в Україні. Стандартизація в Україні. Система стандартизації. Стандарти різних категорій. Стандарти різних видів. Порядок розробки і затвердження стандартів. Порядок видання, перевірки, перегляду змісту, скасування стандарту. Порядок впровадження стандартів. Державний нагляд за стандартами. Державний комітет України із стандартизації, метрології та сертифікації. Стан розроблення державних класифікаторів України. Економічна ефективність стандартизації.	12
3.	Організація робіт з стандартизації і вимоги до змісту нормативних документів.	12
4.	Внутрішні стандарти підрозділів готелю. Стандарти СПіР Стандарти Служби номерного фонду Стандарти приміщень загального користування Стандарти бронювання	14
5.	Сутність та завдання сертифікації. Показники, підтверджені при сертифікації. Нормативна документація, що регламентує сертифікацію. Вимоги до безпеки коштів розміщення. Норми й правила проектування суспільних будинків і споруджень (готелів).	12

6.	Екологічна сертифікація і екологічне маркування. Сутність, мета і об'єкти екологічної сертифікація Екологічна сертифікація в західноєвропейських країнах Екологічне маркування	12
7.	Знаки відповідності і маркування товару. Знак відповідності і правила його застосування Маркування товарів Міжнародні знаки відповідності продукції	12
8.	Місце і роль метрології в теорії пізнання. Теоретичні основи вимірювань. Суть, предмет, об'єкт і правові основи метрології Метрологічна служба і метрологічна система України Міжнародне співробітництво в галузі метрологічної	12
9.	Вимірювання і метрологічні характеристики. Похибки вимірів і засобів вимірювальної техніки. Фізичні величини Одиниці фізичних величин. Міжнародна система одиниць Вимірювання: основні поняття і характеристики Забезпечення єдності вимірі	12
	Разом	110

IV. ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Послідовність вивчення ОК полягає у наступному:

1. Першочергово студенти ознайомлюються із лекційним матеріалом.
2. Після ознайомлення із лекцією у студентів розпочинаються практичні заняття. Виконання практичних занять відбувається послідовно від 1 до 9. У кожній практичній роботі є питання для обговорення та аудиторні завдання. Відповіді на питання до обговорення студенти дають усно (це питання які викладач задає додатково при захисті практичної роботи), а на аудиторні завдання дають письмові відповіді (відповідь повинна бути написана у зошиті). Кожна практична робота оцінюється відповідно до встановленого балу у силабусі.
3. ОК передбачено написання контрольних модулів, це можуть бути тести, розгорнуті питання як усно так і письмово.
4. Також ОК передбачено самостійну роботу та написання індивідуального завдання. Перелік питань для самостійного опрацювання прикріплений в силабусі, студенти повинні до іспиту ознайомитись із запропонованими питаннями та орієнтуватись у них. Щодо ІНДЗ, то воно виконується індивідуально, за нього ставиться оцінка відповідно до повноти його виконання. Перелік питань до ІНДЗ викладач дає на початку семестру.
5. Семестрова оцінка за залік виводиться за загальною кількістю балів, які набрав студент протягом семестру (практичні роботи, індз, самостійна робота, контрольна робота). Якщо студента не влаштовує та кількість балів яку він набрав протягом семестру, то він може підвищити свої бали лише на другій відомості (відомість А) і при цьому усі попередні бали будуть скасовані, отже студенту доведеться набирати бали знову, давши відповіді на питання до заліку.

Політика щодо академічної доброчесності.

Академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання і

провадження наукової (творчої) діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових (творчих) досягнень.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає:

- самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);
- посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- надання достовірної інформації про результати власної освітньої (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації».

Вимоги до академічної доброчесності визначаються «Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату у науково-дослідній діяльності здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ВНУ ім. Лесі Українки», що розміщується на сайті університету за посиланням: <https://ra.vnu.edu.ua/wp-content/uploads/2018/11/Polozhennya-Antyplagiat.pdf>.

Політика щодо дедлайнів та перекладання.

Відвідування занять є обов'язковим. Студенти зобов'язані дотримуватися термінів, визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом. У разі відсутності через хворобу надати відповідну довідку. Пропущені заняття відпрацьовувати під час консультацій. Студент повинен старанно виконувати завдання, брати активну участь у навчальному процесі.

Терміни здачі практичних робіт, ІНДЗ повідомляє викладач на перших аудиторних заняття з ОК або прописує на інтернет-платформі курсу. Якщо студент не здає практичну роботу вчасно (відповідно вказаних термінів), то з кожним тижнем максимальна кількість балів зменшується. Перекладання завдань поточного контролю та модульного контролю при вивченні ОК «Організація анімаційної діяльності» узгоджується з політикою ЗВО.

V. Підсумковий контроль

Шкала оцінювання знань здобувачів освіти з освітніх компонентів, де формою контролю є залік

Оцінка в балах	Лінгвістична оцінка
90–100	Зараховано
82–89	
75–81	
67–74	
60–66	
1–59	Незараховано (необхідне перекладання)

Форма контролю – залік. Оцінювання знань здобувачів освіти здійснюється під час поточного контролю за результатами виконання практичних робіт, самостійної роботи та контрольної роботи. Усі результати додаються, набрана студентом протягом семестру сума балів є оцінкою за залік. Переведення підсумкової семестрової оцінки, вираженої в балах, у

оцінки за національною шкалою здійснюється відповідно до таблиці, уміщеної вище. Якщо студента не влаштовує його поточний бал, то він може його підвищити на другій відомості, але при цьому усі попередні бали будуть скасовані.

Перелік питань до заліку

1. Предмет стандартизації. Законодавча база стандартизації.
 2. Принципи стандартизації. Функції стандартизації.
 3. Методи стандартизації. Уніфікація продукції.
 4. Система стандартизації.
 5. Порядок розробки і затвердження стандартів.
 6. Порядок видання, перевірки, перегляду змни, скасування стандарту.
 7. Порядок впровадження стандартів.
 8. Державний нагляд за стандартами.
 9. Державний комітет України із стандартизації, метрології та сертифікації.
 10. Стан розроблення державних класифікаторів України.
 11. Економічна ефективність стандартизації.
 12. Основні завдання та роль сертифікації. Терміни та визначення сертифікації.
- Основи сертифікації.
13. Стан обов'язкової сертифікації.
 14. Характеристика видів сертифікації. Загальні правила і схеми проведення сертифікації.
 15. Система сертифікації УкрСЕПРО.
 16. Порядок проведення сертифікації.
 17. Вибір механізмів сертифікації. Організаційна структура системи УкрСЕПРО.
 18. Основні цілі і об'єкти сертифікації. Терміни й визначення в галузі сертифікації.
 19. Поняття і цілі сертифікації.
 20. Обов'язкова й добровільна сертифікація в туризмі.
 21. Правові основи сертифікації. Закон України "Про сертифікацію продукції і послуг": загальні положення, сертифікат, знак відповідності, обов'язкова сертифікація, добровільна сертифікація.
 22. Схеми та системи сертифікації.
 23. Умови здійснення сертифікації. Обов'язкова й добровільна сертифікація. Правила і порядок проведення сертифікації.
 24. Органи по сертифікації та іспитові лабораторії. Акредитація органів по сертифікації та іспитовим лабораторіям.
 25. Сертифікація послуг. Сертифікація систем якості
 26. Показники, підтверджені при сертифікації. Нормативна документація, що регламентує сертифікацію. Вимоги до безпеки коштів розміщення.
 27. Правові основи стандартизації. Міжнародна організація по стандартизації (ISO).
 28. Основні положення державної системи стандартизації ДСТ. Наукова база стандартизації
 29. Якість продукції й захист споживача. Взаємини між споживачами й виконавцями послуг.
 30. Дати поняття метрології. Назвати предмет і об'єкт метрології. Які завдання метрології ?
 31. Назвати основні характеристики вимірювань. Назвати метрологічні характеристики вимірювальних приладів. Назвати види еталонів.
 32. Назвати види вимірювань. Як поділяють вимірювання за класом точності ? Назвати склад і завдання державної метрологічної служби України.
 33. Дати поняття еталону, повірки і калібрування. Сутність і види похибок.

VI. Рекомендована література та інтернет-ресурси

1. Баль – Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Буряк В.Г. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю. /Навчальний посібник К.: ЦП «Компринт», 2017. 587 с.
 2. Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N.M., Polishchuk G. Ye., Burak V.G. Standardization, metrology, certification and quality management. Kyiv.: TsP «Komprin», 2017. 592 с.
 3. Притульська Н.В. Ідентифікація продовольчих товарів: теорія і практика К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 145с.
 4. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю. К.: ЦУЛ, 2016. 624 с.
 5. Самойленко А.А. Технологія та контроль за якістю надання послуг : навч. посіб. К.; Київ. нац. торг.-екон.ун-т, 2013. 244 с.
 6. Каталог нормативних документів 2010. К. : ДП «УкрНДНЦ», 2010.
 7. Національна стандартизація: зб. норм. док. У 2-х т.-К.: Держспоживстандарт України, 2008.
 8. Збірник ДСТУ з державної системи УкрСЕПРО (зі змін, та допов.). К.: Держстандарт України, 2000.
 9. Про метрологію і метрологічну діяльність: Закон України від 11.02.1998 р.
 10. Про стандартизацію : Закон України від 17.05.2001р.
 11. Про захист прав споживачів: Закон України від 1.12.05р. № 3161-ІУ Відом. Верховної ради України. 2006. № 7. ст.84.
- Додаткова*
12. Біленька І.Р., Верхівкер Я. Г., Д'яконова А.К. Метрологія, стандартизація, сертифікація та управління якістю в харчовій промисловості. Одеса: Поліграф. 2011. 276 с.
 13. Кириченко Л.С., Самойленко А.А. Стандартизація і сертифікація товарів та послуг: підручник. Х.: Ранок, 2014. 240 с.
 14. Силабус «Стандартизація, сертифікація і метрологія» Режим доступу : <http://surl.li/bcxaа>.
 15. Силабус «Метрологія, стандартизація, сертифікація та управління якістю» Режим доступу : <http://surl.li/bcxaј>
 16. Тарасова В.В. Метрологія, стандартизація і сертифікація. К. : ЦУЛ, 2016. 264с.
- Інтернет-ресурси*
17. ДСТУ ISO 9000-2001 Системи управління якістю. Основні положення та словник.
 18. ДСТУ ISO 9001-2001 Системи управління якістю. Вимоги.
 19. ДСТУ 3921.1-1999 (ISO 10012-1:1992) Вимоги до забезпечення якості засобів вимірювальної техніки. Част. 1. Система метрологічного забезпечення засобів вимірювальної техніки.