

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ
ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА**



Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Стандартизація, сертифікація, метрологія»

Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні
кафедри
Протокол № від 25.05. 2021 р.

м. Івано-Франківськ – 2021

ЗМІСТ

1. Загальна інформація
2. Опис дисципліни
3. Структура курсу
4. Система оцінювання курсу
5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу
6. Ресурсне забезпечення
7. Контактна інформація
8. Політика навчальної дисципліни

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Стандартизація, сертифікація, метрологія
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Спеціалізація	–
Спеціальність	241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань	24 «Сфера обслуговування»
Освітній рівень	Бакалавр
Статус дисципліни	Вибіркова
Курс/семестр	3/6
Розподіл за видами занять та годинами навчання	Лекції – 16 год. Семінарські заняття – 14 год. Самостійна робота – 60 год.
Мова викладання	Українська
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/

2. Опис дисципліни

Мета курсу: формування у студентів професійних компетентностей щодо принципів та правил побудови і функціонування системи сертифікації та стандартизації, їх структурою, функціями та порядком виконання цих функцій, які регламентовані нормативними документами міжнародних організацій із стандартизації і сертифікації, насамперед документами ISO, ІЕС, ІЛАС, Європейської співдружності, а також ДСТУ.

Цілі курсу: формування у студентів здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями, знати питання науково-методичних принципів стандартизації, організації робіт із стандартизації, міжнародного співробітництва України в сфері стандартизації, метрології та управління якістю послуг, формування у студентів теоретичних знань і практичних навичок у сфері сертифікації, що дасть можливість у майбутній роботі гарантувати обіг конкурентоспроможних, високоякісних та оригінальних товарів і послуг, забезпечити ефективну роботу підприємств на внутрішньому та зовнішньому ринках.

Компетентності:

ЗК 2. Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.

СК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

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

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:

РН 1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

PH 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки
 PH 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості
 PH 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

3. Структура курсу

№	Тема	Результати навчання	Завдання
1.	Сутність та народногосподарське значення стандартизації.	Знати загальні поняття стандартизації. Знати основні терміни та визначення. Знати функції, мету завдання стандартизації. Знати об'єкти та пріоритетні напрями стандартизації. Знати мету, завдання та предмет стандартизації, метрології та управління якістю продукції і послуг. Знати загальні відомості про стандартизацію. Знати органи державної служби стандартизації. Знати органи галузевої служби стандартизації. Знати загальні відомості про державну систему стандартизації, її мету і основні принципи. Знати категорії нормативних документів зі стандартизації.	Питання, тести, практична робота
2.	Міжнародна, державна, міжгалузева та галузева стандартизації	Знати міжнародну систему стандартизації. Знати значення міжнародної стандартизації у розвитку торговельно-економічних зв'язків між країнами. Характеристику системи ISO. Знати стандарт ДСТУ-Н 4340:2004. Становлення державної системи стандартизації в Україні. Органи та служби стандартизації. Знати міжгалузеву систему. Значення міжгалузеві системи комплексних систем стандартів (МКСС). Система ССКД. Знати галузеві стандарти, їх значення в підвищенні якості послуг у сфері обслуговування. Знати міжнародну та європейську діяльність зі стандартизації та участь в ній України. Знати основні тенденції розвитку міжнародної стандартизації систем якості. Знати стандартизацію в ІЕС. Знати міжнародні стандарти серії ISO 9000 та ISO10000, 14000 та SA 8000. Склад стандартів. Знати вибір та застосування стандартів серії ISO 9000 та ISO10000, 14000 та SA 8000.	Питання, тести, практична робота

		Знати економічну ефективність стандартизації.	
3.	Методологія та організація стандартизації	Знати принципи та методи стандартизації. Знати структурні елементи стандартизації. Знати класифікацію нормативних документів. Інформаційне забезпечення в сфері стандартизації. Знати структуру державної системи стандартизації України. Знати діяльність Держстандарту України, як національного органу зі стандартизації. Знати сутність уніфікації, агрегатування, спеціалізації, взаємозамінності. Знати методичні принципи комплексної стандартизації. Знати положення випереджувальної стандартизації. Знати органи і служби стандартизації в Україні.	Питання, тести, практична робота
4.	Організація робіт із стандартизації	Знати порядок розробки, затвердження та реєстрації стандартів. Загальні вимоги до стандартів. Знати категорії стандартів: державні (ДСТУ), галузеві (ГСТУ), технічні умови (ТУУ), стандарти підприємств (СТП.). Знати види стандартів: основоположні, на продукцію і послуги, на процеси, методи контролю (вимірювань, випробувань, аналізу). Знати інформаційні показники стандартів. Знати стандартизацію в різних сферах: в сфері послуг, стандартизація в сфері екології. Знати загальну структуру нормативних документів і стандартів, чинних в сфері послуг. Знати національний стандарт України ДСТУ 4268:2003. Знати національний стандарт України ДСТУ 4269:2003	Питання, тести, практична робота
5.	Якість товарів і послуг - основа систем сертифікації	Знати основні поняття якості. Знати категорію якості в системі сертифікації. Сутність сертифікації. Знати основні поняття та визначення. Знати стандарти управління якістю продукції в системі ISO-9000 версії 2000 р. Знати історію створення стандартів якості. Філософію, основні положення системи стандартів ISO-9000. Знати систему контролю якості продукції НАССР.	Питання, тести, практична робота
6.	Система сертифікації в Україні	Знати Концепцію державної політики в сфері управління якістю продукції (товарів, робіт, послуг). Знати адаптацію міжнародних стандартів у систему сертифікації України (ISO, НАССР).	Питання, тести, практична робота

		<p>Знати основні положення системи підтвердження відповідності.</p> <p>Знати загальні відомості про систему сертифікації УкрСЕГПРО.</p> <p>Знати ідентифікацію продукції і послуг у сфері обслуговування.</p> <p>Знати Обов'язкову і добровільну сертифікацію.</p> <p>Знати основні принципи та загальні правила системи сертифікації; сертифікат відповідності, знак відповідності і т.д.</p> <p>Знати загальні принципи організації сертифікації послуг.</p> <p>Знати сертифікацію готельних послуг і послуг громадського харчування в Україні</p>	
7.	Вітчизняний та зарубіжний досвід розвитку сертифікації.	<p>Знати становлення сертифікації на Україні.</p> <p>Знати міжнародну систему сертифікації.</p> <p>Знати сучасні міжнародні організації з сертифікації. ISO - основа світової системи в міжнародних та європейських організаціях стандартизації та сертифікації.</p> <p>Знати сертифікацію в СНД. Сертифікацію в діяльності Європейської економічної комісії.</p>	Питання, тести, практична робота
8.	Сертифікація систем якості та систем екологічного управління в Україні	<p>Знати терміни та визначення понять у галузі підтвердження відповідності. З історії сертифікації в Україні Порядок сертифікації системи управління якістю (СУЯ) і системи екологічного управління (СЕУ).</p> <p>Знати основні положення та перспективи розвитку екологічної сертифікації.</p> <p>Знати екологічну безпеку, екологічний сертифікат, екосертифікація, екомаркування, систему управління навколишнім середовищем, систему управління промисловими відходами.</p> <p>Знати міжнародні норми і правила сертифікації. Європейські стандарти EN серії 45000</p>	Питання, тести, практична робота

4. Система оцінювання курсу

Види навчальної роботи	Максимальна кількість балів
Лекція	0
Семінарське заняття	40
Самостійна робота	20
Проміжний тестовий контроль	40
Максимальна кількість балів	100

5. Оцінювання відповідно до графіку навчального процесу

Види навчальної роботи	Навчальні тижні																	Разом
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	
Лекції																		0
Семінарські з-тя		5		5		5		5		5		5		5		5		40
Самостійна р-та															20			20
Проміжний тестовий контроль							20						20					40
Залік																		
Всього за тиждень		5		5		5	20	5		5		5	20	5	25			100

6. Ресурсне забезпечення

Матеріально-технічне забезпечення: мультимедіа
Рекомендована література
1. Про захист прав споживачів: закон України № 1023-ХІІ.
2. Богомолів О.В., Сафонова О.М., Шаповаленко О.І. Управління якістю переробних і харчових виробництв. Харків: Еспада, 2006. 296 с.
3. Бичківський Р.В., Столярчук П.Г., Гамула П.Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація: Підручник. 2-ге вид., випр. і доп. Львів: Львівська політехніка, 2004. 560 с.
4. Давидова, О.Ю., Писаревський І.М., Ладиженська Р.С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: Навч. посібник. Х.: ХНАМГ, 2012. 414 с.
5. Долина Л. Ф. Стандартизація та метрологія у сфері охорони довкілля: Навч. Посібник. Київ: Знання, 2007. 199 с.
6. Кириченко Л.С., Мережко Н.В. Основи стандартизації, метрології, управління якістю: навч. посіб. К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2001. 446 с.
7. Клименко М. О. Метрологія, стандартизація і сертифікація в екології: підручник. Київ: Академія, 2006. 368 с.
8. Мережко В. В. Сертифікація продукції та послуг: підручник. Київ: Київ. нац. торг. - екон. ун-т, 2002. 298 с.
9. Момот О. І. Менеджмент якості та елементи системи якості: Навч. посібник. Київ: Центр учбової літератури, 2007. 368 с.
10. Петровська М. А. Екологічний менеджмент: Навч. посібник Львів: Видавн. центр ЛНУ імені Івана Франка, 2006. 187 с.
11. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: Підручник. К.: ЦУЛ, 2006. 672 с.
12. Тарасова В.В., Малиновський А.С., Рибак М.Ф. Метрологія, стандартизація і сертифікація: Підручник. К.: ЦУЛ, 2006. 264 с.
13. Топольник В.Г., Котляр М.А. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю: Навчальний посібник. Донецьк: Дон ДУЕТ, 2006. 211 с.

14. Основи метрології та вимірювальної техніки. Навчальний посібник. Вінниця: ВНТУ, 2006. 151 с.

15. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / уклад: О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. Харків: Фавор ЛТД, 2003. 440 с.

Інформаційні ресурси

1. ДСТУ 3419-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Сертифікація систем якості. Порядок проведення [Електронний ресурс] URL: https://dnaop.com/html/40990/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3419-96

2. ДСТУ 1.2:2003. Національна стандартизація. Порядок розроблення національних нормативних документів [Електронний ресурс] URL: https://dnaop.com/html/43908/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_1.2_2003

3. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю основні положення та словник [Електронний ресурс] URL: https://dnaop.com/html/34108/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_ISO_9000-2001

4. Закон України "Про акредитацію органів з оцінки відповідності" [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2407-14#Text>

5. Закон України "Про відходи" [Електронний ресурс] URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/187/98-%D0%B2%D1%80#Text>

6. Закон України «Про стандартизацію» [Електронний ресурс] URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>

7. Закон України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» [Електронний ресурс] URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19>

8. Закон України Про метрологію та метрологічну діяльність [Електронний ресурс] URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1314-18#Text>

9. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства [Електронний ресурс] URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>

10. ДП «Укрметртестстандарт» [Електронний ресурс] URL: <https://ukrcsm.kiev.ua/index.php/en/services-ua/standard-ua/inter-org-standard-ua/inter-org-iso-ua>

7. Контактна інформація

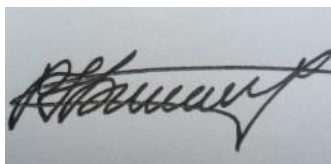
Кафедра	Готельно-ресторанної та курортної справи, вул.Галицька, 2016, ауд.326, URL: https://kgrks.pnu.edu.ua/ , kgrks@pnu.edu.ua
Викладач Гостьові лектори	асис. Румянцева Ірина Богданівна
Контактна інформація викладача	iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua

8. Політика навчальної дисципліни

Академічна доброчесність	Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього
--------------------------	--

	розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі ДВНЗ «Прикарпатський національний університет імені Стефаника» і опубліковано їх на сайті. Викладеними в цих документах принципами (відповідальності, справедливості, академічної свободи, взаємоповаги, безпеки і добробуту, законності) та правилами поведінки студентів і працівників університету, які базують на відповідних законах, й керується кафедра готельно-ресторанної та курортної справи у своїй діяльності. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість вступних іспитів проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, а іспит за допомогою онлайн-трансляції можна переглядати у реальному часі. Діяльність кафедри, ректорату з питань запобігання та виявлення корупції здійснюється на основі чинного законодавства України. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання не буде прийняте і буде оцінене в 0 балів (без права перездачі).
Пропуски занять	Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Виконання завдання пізніше встановленого терміну	Завдання, виконані після зазначеного терміну для виконання, не перевіряються, тобто оцінюються в 0 балів, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження).
Невідповідна поведінка під час заняття	Вирішується згідно чинного законодавства України, Статуту університету. Під час дистанційного навчання у викладача є прохання щодо ввімкнених відео під час онлайн-конференцій.
Відповідь викладача	Відповідь на роботу, яка надіслана на електронну пошту, студент отримує впродовж 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Роботи, надіслані у Viber чи Telegram, також отримують відповідь протягом 48 годин (за винятком вихідних та державних свят). Оцінки дізнатися можна за вимогою за зверненням до викладача (скріншот чи фото).
Додаткові бали	Виставляються під час семінарських занять за участь у конференції з відповідною тематикою чи відповіді на додаткові питання.
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали, пройшовши онлайн-курси на платформах Coursera та ВУМ online, Prometheus, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем.

Викладач



Румянцева І.Б.