

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

Декан економічного факультету



Наталія КИРИЧЕНКО

“1” вересня 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

СТАНДАРТИЗАЦІЯ І СЕРТИФІКАЦІЯ У СФЕРІ ПОСЛУГ

(назва навчальної дисципліни)

освітній ступінь перший (бакалаврський)

(молодший бакалавр, бакалавр, магістр)

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

(шифр і назва спеціальності)

освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

(назва освітньої програми)

факультет економічний

(назва факультету)

2023-2024 навчальний рік

Робоча програма дисципліни «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг» для
(назва навчальної дисципліни)
здобувачів вищої освіти, що навчаються за освітньою програмою «Готельно-
ресторанна справа» спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа»
(назва освітньої програми) (шифр і назва спеціальності)

Розробники: (вказати авторів, їхні посади, наукові ступені та вчені звання)

*Олена Круковська, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу,
к.е.н., доцент;*

*Володимир Дуб, доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, к.т.н.,
доцент*

Робочу програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу

Протокол від «1» вересня 2023 року №2

Схвалено науково-методичною комісією спеціальності


Протокол від «1» вересня 2023 року №2

Затверджено на Вченій раді факультету економічного

Протокол від «1» вересня 2023 року №2

Завідувач кафедри готельно-ресторанного

та туристичного бізнесу



(підпис)

Нікітенко К.С.

(прізвище та ініціали)

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, освітній ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань <u>24 «Сфера обслуговування»</u> (шифр і назва)	Обов'язкова	
Змістових частин – 2	Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u> (шифр і назва спеціальності)	Рік підготовки:	
Індивідуальне науково-дослідне завдання -		3-й	4-й
Загальна кількість годин – 90		Семестр	
		5-й	8-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3,0 самостійної роботи здобувача – 3,0	Освітній рівень: <u>перший (бакалаврський)</u>	Лекції	
		22 год.	10 год.
		Практичні, семінарські	
		22 год.	8 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
		46 год.	72 год.
Індивідуальні завдання:			
-	-		
Вид контролю: залік			

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання – 44/46
для заочної форми навчання – 18/72

2. Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою викладення навчальної дисципліни «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг» полягає у формуванні у здобувачів вищої освіти знань, вмінь та навичок, які забезпечують їх кваліфіковану участь у реалізації вимог нормативних документів системи сертифікації та стандартизації, а також єдності вимірювань, поширених і затверджених законодавчими актами.

Основними завданнями вивчення дисципліни «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг» є: повне оволодіння здобувачами питань стандартизації й сертифікації готельних та ресторанних послуг і вміння застосовувати їх на практиці.

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен:

знати: основні поняття та принципи стандартизації; національну систему стандартизації України; організаційно-методичні основи стандартизації; основні законодавчі акти і технічні регламенти у сфері стандартизації готельно-ресторанних послуг; сутність сертифікації; схеми, засоби та методи здійснення сертифікації; порядок проведення сертифікації продукції (процесів, робіт, послуг); сертифікацію товарів, послуг та систем управління якістю; основи метрології; основи теорії вимірювань; метрологічне забезпечення єдності вимірювань; метрологічне забезпечення якості продукції.

уміти: вільно орієнтуватись у поняттях та принципах стандартизації у готельно-ресторанній сферах послуг; застосовувати схеми, засоби та методи проведення сертифікації продукції (процесів, робіт, послуг) а також систем управління якістю; аналізувати існуючий потенціал підприємства сфери послуг щодо здійснення того чи іншого виду сертифікації, користуючись статистичною та плановою документацією та стандартними методиками; застосовувати метрологічне забезпечення якості продукції, послуг.

3. Результати навчання за дисципліною та їх співвідношення із програмними результатами навчання

Програмні компетентності	Програмні результати
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.	РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.
ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.	РН 09. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів
ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності	РН 11. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.
ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	РН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.
СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.	

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.	
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;	

4. Програма навчальної дисципліни

Змістова частина 1. ОСНОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА СЕРТИФІКАЦІЇ.

Тема 1. Стандартизація як важлива складова системи технічного регулювання.

- 1.1. Мета, завдання та функції стандартизації
- 1.2. Міжнародна та національна організації зі стандартизації.
- 1.3. Національна система стандартизації України.

Тема 2. Організаційно-методичні основи стандартизації.

- 2.1. Методичні принципи стандартизації.
- 2.2. Методи стандартизації.
- 2.3. Національний орган стандартизації (НОС).
- 2.4. Категорії та види стандартів.
- 2.5. Загальні вимоги до змісту розділів технічних умов.

Тема 3. Сутність сертифікації.

- 3.1. Сертифікація – складова частина діяльності технічного регулювання.
- 3.2. Мета сертифікації.

Тема 4. Сертифікація відповідності послуг. Стандартизація термінів у галузі сертифікації.

- 4.1. Стандартизація термінів у галузі сертифікації.
- 4.2. Види сертифікації.
- 4.3. Класифікація послуг.
- 4.4. Якість послуг

Тема 5. Сертифікація послуг. Сертифікація систем управління якістю.

- 5.1. Стандартизація та сертифікація в сфері послуг.
- 5.2. Сертифікація готельних послуг.
- 5.3. Сертифікація послуг ресторанного господарства.
- 5.4. Система управління безпечністю харчових продуктів НАССР

Змістова частина 2. ОСНОВИ МЕТРОЛОГІЇ.

Тема 6. Метрологія. Основні поняття метрології.

- 6.1. Основні завдання наукової метрології.
- 6.2. Основні етапи розвитку метрології.
- 6.3. Основні поняття, терміни і визначення метрології.

Тема 7. Основи технічних вимірювань.

- 7.1. Фізичні величина та їх вимірювання.
- 7.2. Одиниці вимірювань.
- 7.3. Засоби вимірювань та їх метрологічна характеристика.
- 7.4. Характеристика факторів, що впливають на результат вимірювання.

Тема 8. Метрологічне забезпечення якості продукції. Розвиток кваліметрії як науки.

- 8.1. Розвиток кваліметрії як наук.
 8.2. Показники якості.
 8.3. Вимірювання якості.
 8.4. Експертна оцінка якості продукції, послуг.

5. Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
Змістова частина 1 «Основи стандартизації та сертифікації»												
Тема 1. «Стандартизація як важлива складова системи технічного регулювання».	10	2	2	-	-	6	10	1	1	-	-	8
Тема 2. «Організаційно-методичні основи стандартизації».	14	4	4	-	-	6	10	1	1	-	-	8
Тема 3. «Сутність сертифікації».	8	2	2	-	-	4	10	1	1	-	-	8
Тема 4. «Сертифікація відповідності послуг. Стандартизація термінів у галузі сертифікації».	8	2	2	-	-	4	12	1	1	-	-	10
Тема 5. «Сертифікація послуг. Сертифікація систем управління якістю».	10	2	2	-	-	6	12	2	2	-	-	8
ПКЗЧ 1												
Разом за змістовою частиною 1	50	12	12	-	-	26	54	6	6	-	-	42
Змістова частина 2 «Основи метрології»												
Тема 6. «Метрологія. Основні поняття метрології. Основи технічних вимірювань.»	12	2	4	-	-	6	10	1	1	-	-	10
Тема 7. «Основи технічних вимірювань».	14	4	4	-	-	6	12	1	1	-	-	10
Тема 8. «Метрологічне забезпечення якості продукції. Розвиток кваліметрії як науки».	14	4	2	-	-	8	14	2		-	-	10
ПКЗЧ 2							-			-	-	-
Разом за змістовою частиною 2	40	10	10	-	-	20	36	4	2	-	-	30
Усього годин	90	22	22	-	-	46	90	10	8	-	-	72

6. Теми лекційних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. «Стандартизація як важлива складова системи технічного регулювання».	2	1
2	Тема 2. «Організаційно-методичні основи стандартизації».	4	1
3	Тема 3. «Сутність сертифікації».	2	1
4	Тема 4. «Сертифікація відповідності послуг. Стандартизація	2	1

	термінів у галузі сертифікації».		
5	Тема 5. «Сертифікація послуг. Сертифікація систем управління якістю».	2	2
6	Тема 6. «Метрологія. Основні поняття метрології. Основи технічних вимірювань.»	2	1
7	Тема 7. «Основи технічних вимірювань».	4	1
8	Тема 8. «Метрологічне забезпечення якості продукції. Розвиток кваліметрії як науки».	4	2
	Разом	22	10

7. Теми семінарсько-практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. «Стандартизація як важлива складова системи технічного регулювання».	2	1
2	Тема 2. «Організаційно-методичні основи стандартизації».	4	1
3	Тема 3. «Сутність сертифікації».	2	1
4	Тема 4. «Сертифікація відповідності послуг. Стандартизація термінів у галузі сертифікації».	2	1
5	Тема 5. «Сертифікація послуг. Сертифікація систем управління якістю».	2	2
6	Тема 6. «Метрологія. Основні поняття метрології. Основи технічних вимірювань.»	4	1
7	Тема 7. «Основи технічних вимірювань».	4	1
8	Тема 8. «Метрологічне забезпечення якості продукції. Розвиток кваліметрії як науки».	2	
	Разом	22	8

8. Самостійна робота

Передбачається, що в період вивчення дисципліни здобувач самостійно розв'язує домашнє завдання, вивчає матеріал курсу в процесі підготовки до практичних занять та семінарів, а також в цілому перед сесією. Частка самостійної роботи при вивченні навчальної дисципліни складає не менше 50 %

Перелік питань для самостійної роботи

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. «Стандартизація як важлива складова системи технічного регулювання».	6	8
2	Тема 2. «Організаційно-методичні основи стандартизації».	6	8
3	Тема 3. «Сутність сертифікації».	4	8
4	Тема 4. «Сертифікація відповідності послуг. Стандартизація термінів у галузі сертифікації».	4	10
5	Тема 5. «Сертифікація послуг. Сертифікація систем управління якістю».	6	8
6	Тема 6. «Метрологія. Основні поняття метрології. Основи технічних вимірювань.»	6	10
7	Тема 7. «Основи технічних вимірювань».	6	10

8	Тема 8. «Метрологічне забезпечення якості продукції. Розвиток кваліметрії як науки».	8	10
	Разом	46	72

Самостійна робота визначається як навчальна діяльність здобувача, спрямована на вивчення і оволодіння матеріалом навчальної дисципліни без участі викладача. Характерними ознаками цього є наявність завдання і цільової установки на його виконання. Кожному здобувачу видаються питання для рефератів, дискусій, підготовки доповідей, інформаційних повідомлень з проблемних питань. Таке завдання виконується самостійно при консультуванні викладачем протягом вивчення навчальної дисципліни відповідно до графіка навчального процесу.

Виконання здобувачем самостійного завдання має бути підпорядковане певним вимогам, а саме таким, як:

1) розвиток мотиваційної установки. Мотиваційна установка – це вироблення в особі внутрішньої потреби в постійній самостійній роботі і, головне, досягнення певних результатів задоволення цієї потреби;

2) систематичність і безперервність. Тривала перерва в роботі з навчальним матеріалом негативно впливає на засвоєння знань, спричиняє втрату логічного зв'язку з раніше вивченим. Тому здобувач повинен звикнути працювати над навчальним матеріалом постійно, не випускати з поля зору жодної з навчальних дисциплін, вміло поєднувати їх вивчення;

3) послідовність у роботі. Послідовність означає чітку упорядкованість, черговість етапів роботи. Розкиданість і безсистемність читання породжують поверховість знань, унеможливають тривале запам'ятовування прочитаного. При читанні конспекту лекцій, підручника, статті, навчального посібника не повинно залишатися нічого нез'ясованого. Не розібравшись хоча б в одному елементі системи міркувань автора книги, здобувач не зможе надалі повноцінно засвоювати навчальний матеріал;

4) правильне планування самостійної роботи, раціональне використання часу. Чіткий план допоможе раціонально структурувати виконання самостійного завдання, зосередитися на найсуттєвіших питаннях.

Виконання самостійного завдання сприяє формуванню у здобувачів інтелектуальних якостей, необхідних майбутньому фахівцю, виховує у здобувачів стійкі навички постійного поповнення своїх знань, самоосвіти, сприяє розвитку працелюбності, організованості й ініціативи, випробовує його сили, перевіряє волю, дисциплінованість тощо.

Реферативну доповідь здобувач виконує на аркушах формату А4, обсягом до 10 сторінок, вказуючи зміст та список використаних джерел. За результатами захисту реферату викладач виставляє оцінку в журнал. Практичні завдання здобувач виконує в учнівському зошиті і здає викладачу на перевірку у зазначений термін. Захист цих завдань проходить у формі співбесіди, за результатами якої викладач ставить оцінку у журнал.

Перелік тем рефератів:

1. Основні напрямки та перспективи розвитку української системи технічного регулювання якості та безпеки продукції (послуг, процесів, систем).
2. Стандартизація як важлива складова системи технічного регулювання.
3. Основні історичні періоди розвитку світової стандартизації.
4. Створення національних та міжнародних організацій зі стандартизації.
5. Концептуальні принципи державної політики у сфері стандартизації.
6. Основні історичні періоди розвитку вітчизняної стандартизації.
7. Національна система стандартизації України
8. Удосконалення національної системи стандартизації України.
9. Державна система стандартизації.
10. Нормативні документи – результат діяльності в галузі стандартизації. Основна термінологія стандартизації.
11. Методичні принципи стандартизації.

12. Методи стандартизації.
13. Форми стандартизації.
14. Концептуальні принципи формування міжнародних стандартів.
15. Основні сфери застосування міжнародних стандартів.
16. Національна система стандартизації України.
17. Методологічні засади та правила формування програми національної стандартизації.
18. Порядок розробки, затвердження та впровадження стандартів.
19. Загальні вимоги до змісту розділів технічних умов, їх реєстрація.
20. Державний нагляд за додержанням стандартів.
21. Сучасна стратегія діяльності у сфері стандартизації.
22. Організаційно-методичні та правові принципи сертифікації.
23. Сутність сертифікації. Динаміка її історичного розвитку.
24. Стандартизація термінів у галузі сертифікації.
25. Сертифікація – складова частина діяльності технічного регулювання.
26. Історичний розвиток сертифікації.
27. Нормативно-законодавча основа сертифікації та підтвердження відповідності в Україні.
28. Види сертифікації. Схеми, засоби та методи здійснення сертифікації.
29. Сертифікація та технічні бар'єри в торгівлі.
30. Концептуальні принципи національної політики в галузі сертифікації.
31. Формування правових засад сертифікації.
32. Концептуальні принципи національної політики в галузі сертифікації.
33. Порядок проведення сертифікації продукції (процесів, робіт, послуг) в Україні.
34. Обов'язкова сертифікація продукції в системі УкрСЕПРО.
35. Добровільна сертифікація продукції в системі УкрСЕПРО.
36. Сертифікація товарів. Сучасні концепції системи НАССР.
37. Сертифікація непродовольчих товарів.
38. Сертифікація продовольчих товарів.
39. Система управління безпекою харчової продукції – система НАССР.
40. Порядок проведення сертифікації харчової продукції.
41. Удосконалення процедури визначення безпечності харчових продуктів.
42. Стандартизація та сертифікація в сфері послуг.
43. Сертифікація готельних послуг.
44. Сертифікація послуг ресторанного господарства.
45. Сертифікація систем управління якістю виробництва продукції в системі УкрСЕПРО.
46. Сертифікація систем управління якістю готельних та ресторанних послуг.
47. Етапи розвитку та основні поняття метрології.
48. Основні завдання наукової метрології.
49. Основні етапи розвитку метрології.
50. Фізичні величини та їх вимірювання.
51. Одиниці вимірювань.
52. Засоби вимірювань та їх метрологічна характеристика.
53. Методи і способи вимірювань.
54. Основи теорії вимірювань.
55. Метрологічне забезпечення єдності вимірювань.
56. Технічна база метрологічного забезпечення єдності вимірювань.
57. Державна метрологічна служба України.

58. Державний нагляд та відомчий контроль за стандартами і способами вимірювань.
 59. Метрологічне забезпечення якості продукції.
 60. Розвиток кваліметрії як науки.

9. Індивідуальне завдання

Індивідуальні завдання включають підготовку та захист самостійної розробки (реферату) та захисту її на заняттях.

10. Методи навчання

З метою формування компетентностей та програмних результатів навчання, що передбачені ОП «Готельно-ресторанна справа», впроваджуються інноваційні методи навчання, які забезпечують комплексне оновлення традиційного освітнього процесу

При викладанні дисципліни застосовуються такі методи навчання: пояснювально-ілюстративні, репродуктивні, проблемного викладу, інформаційно-повідомлювальний, пояснювальний, інструктивно-практичний, пояснювально-спонукальний; виконавський, репродуктивний.

За джерелами передавання і характером сприймання інформації використовуються словесні, наочні, практичні методи.

Словесні методи - розповідь, пояснення, бесіда; практичні методи - практичні роботи з використанням первинних документів і облікових реєстрів згідно умов практичної чи ситуаційної задачі; самостійна робота – в аудиторії під час виконання завдання, в бібліотеці, по інтернету.

Для активізації навчально-пізнавальної діяльності застосовуються:

- проблемні лекції,
- елементи рольової гри;
- презентації навчальних матеріалів, виконаних творчих завдань (рефератів);
- застосування наочних матеріалів (реєстрів, журналів, актів, первинної документації, форм фінансової звітності тощо);
- робота в мережі Інтернет, бібліотеці;
- консультації (настановні, контрольні, проблемні).

Навчальна дисципліна «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг» викладається шляхом поєднання аудиторних занять із самостійною роботою.

Базовою є методика навчання на лекціях із застосуванням мультимедійного методу. На практичних (семінарських) заняттях використовуються різні форми та методи навчання і контролю знань студентів: доповіді, експрес-опитування, доповнення відповіді, вільна дискусія, співбесіда, обговорення рефератних повідомлень, розв'язання задач, виконання самостійних і контрольних робіт та інші.

11. Методи контролю

Методи контролю включають в себе поточний, підсумковий контроль знань, тестові завдання для комплексної перевірки знань з навчальних дисциплін тощо.

Дисципліна «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг» вивчається протягом одного семестру. По завершенню курсу здобувачі отримують залік.

Для оцінювання знань здобувачів використовуються: поточний контроль (контрольні роботи) та підсумковий контроль (ПКЗЧ). Метод усного контролю: індивідуальне / фронтальне опитування; метод тестового контролю, поточні контрольні роботи, підсумкова контрольна робота; метод самоконтролю. Рівень знань, підготовленості, ерудиції, активності здобувачів на семінарах оцінюється викладачем самостійно.

За результатами контрольних заходів здобувачам виставляються бали. Максимальна кількість балів, що може набрати здобувач у семестрі дорівнює 100-та балам.

Орієнтовні форми контролю знань на практичних заняттях та їх оцінка:

- усна відповідь – до 4 балів;
- доповнення відповіді – до 2 балів;

- самостійна робота – до 4 балів;
- домашня робота – до 4 балів;
- есе (короткі відповіді на запитання) – до 3 балів;
- тестування (з набору суджень вибрати вірні) – до 4 балів;
- реферат (змістовна письмова робота на задану тему з аналізом літератури та висновками) – до 4 балів;
- участь в дискусії – до 2 балів.

Критерії оцінювання аудиторної роботи здобувачів

4 бали

Відмінне володіння теоретичним матеріалом, відповідь відзначається вичерпністю знання матеріалу, вміння вмотивовувати власне бачення аналізованих питань, базуючись на нормативних документах. Виклад матеріалу має належний рівень логічності та доказовості, наявність самостійних міркувань і висновків, що свідчить про опрацювання навчальної і нормативної літератури і використання її при висвітленні питання. Теоретичні положення підкріплені конкретними прикладами. Уміння застосувати теоретичні знання на практиці. Практичні завдання в аудиторії і задані додому виконані повністю. На додаткові запитання відповідь є чіткою, послідовною, аргументованою. Є вміння робити самостійні висновки, дискутувати й аргументувати, посиляючись на першоджерела.

3 бали

Знання проблемних питань, відповідь є повною й аргументованою, що свідчить про знання матеріалу. Використані знання нормативних документів, опрацьована рекомендована література, але у викладі матеріалу допущені незначні помилки щодо певного джерела. Чіткі відповіді на поставлені додаткові питання, але не завжди відповідь підкріплена прикладами. Відповідь логічна, структурована. Проте допускаються деякі неточності у формулювання узагальнень та висновків й у використанні понятійного апарату.

2 бали

У викладі теоретичного матеріалу допускаються деякі неточності, відповідь є неповною, поверховою, недостатньо аргументованою. Знання значної частини матеріалу, але знання мають не системний характер. На додаткові питання дається не завжди правильна, точна відповідь. Знання стандартних дефініцій, основної термінології теми.

1 бал

Здобувач не володіє матеріалом, допускає неточності і помилки при посиланні на факти і приклади. На додаткові питання відповідає лише частково, не обізнаний з рекомендованою літературою, не володіє термінологією і не здатен сформулювати дефініції.

Критерії оцінювання поточного контролю знань здобувачів

4 бали

Володіння повною мірою навчальним матеріалом, вільний самостійний та аргументований виклад під час усних та письмових відповідей, всебічне розкриття змісту теоретичних питань та практичних завдань з використанням обов'язкової і додаткової літератури. Усі практичні завдання виконані в повному обсязі та без помилок.

3 бали

Достатнє володіння навчальним матеріалом, обґрунтований його виклад під час усних виступів та письмових відповідей, здебільшого розкритий зміст теоретичних питань та практичних завдань з використанням обов'язкової літератури. Під час висвітлення окремих питань немає достатньої глибини відповіді та аргументації, допущені окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильне виконання більшості практичних завдань.

2 бали

Часткове володіння навчальним матеріалом, є лише базові знання. Усні та письмові відповіді викладені фрагментарно, поверхово, недостатньо розкритий зміст теоретичних питань та практичних завдань, допущені суттєві неточності, правильно виконана половина практичних

завдань.

1 бал

Недостатнє володіння навчальним матеріалом, зміст більшості питань теми не викладений, допущені суттєві помилки. Правильно виконані окремі практичні завдання.

Критерії оцінювання самостійної роботи здобувачів

4 бали

Повне і всебічне розкриття питань самостійного опрацювання, вільне оперування поняттями і термінологією, демонстрація глибоких знань джерел, є власна думка щодо відповідної теми і аргументованість. Усі види практичних завдань правильно виконані та оформлені.

3 бали

Розкриті питання, винесені для самостійного опрацювання, оперування поняттями і термінологією, продемонстровані знання джерел, є власна думка щодо відповідної теми, однак не доведена. Усі види практичних завдань виконані та оформлені належним чином, допущені несуттєві помилки.

2 бали

Розкриті не всі питання самостійного опрацювання, невпевненість щодо понять і термінології, є знання більшості джерел. При виконанні практичних завдань допущені помилки, виконані завдання оформлені належним чином, деякі завдання не виконані.

1 бал

Питання розкриті у загальних рисах, демонструє незрозуміння їх сутності, допущені помилки у висновках, матеріал викладений нелогічно. Виконані лише окремі завдання, не дотримуючись вимог при їх оформленні.

Критерії оцінювання тестових завдань

Тест складається з **12 завдань**, за які здобувач може набрати 6 балів (кожна правильна відповідь оцінюється в 0,5 балів).

5 балів» – здобувач дав не менше 90% правильних відповідей.

4 бали – здобувач дав не менше 70% правильних відповідей.

3 бали – здобувач дав не менше 50% правильних відповідей.

2 бали – здобувач т дав менше 50% правильних відповідей.

У випадку відсутності здобувача на практичному (семінарському) занятті він зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття через усне опитування в поза аудиторний час (час консультацій викладача) або відпрацювати пропущене заняття шляхом написання реферату на тему, задану викладачем (але не більше половини від загальної кількості занять). Невідпрацьовані заняття вважаються незданими і за них не нараховується оцінка в балах. За навчальну дисципліну здобувачем може бути отримано максимально 100 балів. У підсумку, оцінені за 100-бальною системою, знання здобувача відображаються у заліковій книжці.

Підсумковий контроль

Підсумкове оцінювання знань здобувачів з навчальної дисципліни здійснюється у формі підсумкового контролю. Підсумкова оцінка з навчальної дисципліни у формі заліку дорівнює сумі всіх балів, які здобувач отримує за поточну успішність, виконання самостійної роботи та виконання поточних контрольних робіт.

12. Розподіл балів, які отримують здобувачі

Поточне оцінювання і контроль змістох частин (бали)										Підсумкова оцінка (залік)
Змістова частина 1					Змістова частина 2					
T1	T2	T3	T4	T5	ПК ЗЧ 1	T6	T7	T8	ПК ЗЧ 2	Max 100

Max 7	Max 7	Max 7	Max 7	Max 7	Max 22	Max 7	Max 7	Max 7	Max 22	
-------	-------	-------	-------	-------	--------	-------	-------	-------	--------	--

T1, T2 ... T12 – теми змістових модулів.

13. Шкала оцінювання: національна та ECTS

Шкала рейтингу	Оцінка за шкалою ЄКТС	Оцінка за національною шкалою	
90-100	A	Відмінно	зараховано
82-89	B	Добре	
74-81	C		
64-73	D		
60-63	E	Задовільно	не зараховано
35-59	FX	Незадовільно	
1-34	F	Незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням курсу)	

14. Методичне забезпечення

1. Методичною основою вивчення навчальної дисципліни є «Освітньо-професійна програма першого (бакалаврського) рівня вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».
2. Конспект лекцій з дисципліни «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг».
3. Методичні вказівки для практичних занять з дисципліни «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг» для здобувачів освітнього рівня «бакалавр» спеціальності «Готельно-ресторанна справа» / О.В. Круковська. Херсон: ХДАЕУ, 2021. 61 с.
4. Методичні вказівки для виконання самостійної роботи з дисципліни «Стандартизація і сертифікація у сфері послуг» для здобувачів освітнього рівня «бакалавр» спеціальності «Готельно-ресторанна справа» / О.В. Круковська. Херсон: ХДАЕУ, 2021. 45с.

15. Рекомендована література

Основна література

1. Закон України «Про стандартизацію»
2. Закон України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності»
3. Закон України «Про метрологію та метрологічну діяльність»
4. Закон України «Про туризм»
5. Закон України «Про ліцензування видів господарської діяльності»
6. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів
7. 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.
8. Давидова, О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві [Електронний ресурс] : підручник / О. Ю. Давидова. - Харків : Іванченко І. С., 2018. — 488 с.
9. Метрологія, стандартизація, сертифікація та акредитація [Текст] : навч. посіб. / О. І. Макота, Л. П. Олійник, З. М. Комаренська ; Нац. ун-т "Львів. політехніка". - Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2019. - 171 с.
10. Салухіна Н. Г., Язвінська О. М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: Підручник. 2-ге видання — К.: Центр учбової літератури, 2019. — 426 с

11. Тарасова В.В. Метрологія, стандартизації сертифікація/ В.В.Тарасова. - К. : ЦУЛ, 2016. - 264с.

Додаткова

1. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства
2. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг
3. Букреєва О.С., Рибалко І.В., Основи стандартизації та оцінки відповідності: електронний навчальний посібник у схемах і таблицях. Харків : ХНАДУ, 2019. 76 с. URL:
https://dspace.khadi.kharkov.ua/dspace/bitstream/123456789/2532/3/Bykreeva_Rybalko_osnov_y_stand_2019.pdf
4. Паска М. Сучасні рішення для управління харчовою безпекою в закладах ресторанного господарства / Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 52–55.
5. Сертифікація, оцінювання відповідності, акредитація: навчальний посібник / Галина Денисівна Гуменюк, Національний університет харчових технологій . – Херсон: Олді-плюс, 2018 . – 217 с. ISBN 978-966-289-205-5.
6. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю / Г.А. Саранча. - К.: ЦУЛ, 2016. - 624 с.
7. Федорченко В.К., Лук`янов Л.Г., Дорошенко Т.Т. Уніфіковані технології готельних послуг: навчальний посібник. Київ : Вища школа, 2017. 237 с.
8. 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.

Інформаційні ресурси та Інтернет

1. Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів. <https://dpss.gov.ua/> -
2. Міністерство економіки України. <https://www.me.gov.ua/>
3. Каталог стандартів ISO [Електронний ресурс] http://www.iso.org/iso_catalogue.htm -;
4. Законодавство України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.rada.kiev.ua> <http://www.nau.kiev.ua>; <http://www.ukrpravo.kiev.com>; <http://www.liga.kiev.ua>.
5. Національна бібліотека України ім. В. І. Вернадського [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.nbuv.gov.ua>.