

ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
Факультет технологій та сфери обслуговування
Кафедра готельно-ресторанної справи

СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА МЕТРОЛОГІЯ

АВТОРСЬКА ПРОГРАМА
навчальної дисципліни
підготовки бакалавра
напряму підготовки 6.140101 Готельно-ресторанна справа
Шифр за ОПП 1.2.3

Херсон
2017 рік

Програма розроблена

Якимчук Д.М., доцент кафедри готельно-ресторанної справи, кандидат технічних наук.

Рецензенти:

- д.е.н. професор, перший проректор Жуйков Г.Є., ПВНЗ «Міжнародний університет бізнесу і права», м. Херсон;
- к.т.н. доцент Буряк В.Г., завідувач кафедри інженерії харчового виробництва ДВНЗ «Херсонський державний аграрний університет».

Затверджена

Вченою радою ХДУ

Протокол №__ від _____ р.

Погоджено

НМР ХДУ

Протокол №__ від _____ р.

Протокол №__ від _____ 2017 р.

Голова НМР факультету технологій та сфери
обслуговування _____ (Якимчук Д.М.)

Розглянута на засіданні кафедри готельно-
ресторанної справи

Протокол №__ від «__» _____ 2017 р.

Завідувач кафедри _____ (Орленко О.В.)

ВСТУП

Основою вивчення навчальної дисципліни «Стандартизація, сертифікація та метрологія» є реалізація змісту освіти відповідно до освітньо-професійної програми підготовки студентів напряму підготовки «Готельно-ресторанна справа» рівня вищої освіти «бакалавр» у засвоєнні студентами обсягу знань, необхідних у подальшій професійній діяльності; у набутті навичок щодо застосування теоретичних знань у галузі стандартизації, а також навичок самостійної, творчої роботи, що знадобляться для впровадження інновацій для закладів готельно-ресторанного господарства.

Під час вивчення навчальної дисципліни студенти ознайомлюються з цілісною системою знань із стандартизації, сертифікації та метрології в процесі діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу, а також набувають навичок з використання досягнень сучасної стандартизації та сертифікації в управлінні якістю продукції та послуг.

Предметом вивчення навчальної дисципліни є основні положення стандартизації, сертифікації та метрології стосовно закладів гостинності.

Міждисциплінарні зв'язки: вивчення даної навчальної дисципліни безпосередньо засновано на освоєнні дисциплін “Економіка підприємства”, “Маркетинг”, “Менеджмент”, “Товарознавство”, “Експертиза товарів і послуг”, “Вища математика”, “Статистика”.

Мета та завдання навчальної дисципліни

1.1. **Метою** вивчення дисципліни є формування у студентів цілісної системи знань із стандартизації, сертифікації та метрології в процесі діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу; набуття навичок з використання досягнень сучасної стандартизації та сертифікації в управлінні якістю продукції та послуг.

1.2. Основними **завданнями** навчальної дисципліни «Стандартизація, сертифікація та метрологія» є:

теоретичні:

- вивчення фундаментальних положень стандартизації, сертифікації і метрології;
- ознайомлення з вимогами чинних систем державних і міжнародних стандартів, основних нормативно-технічних документів підприємств готельно-ресторанного господарства.

практичні:

- створення методичних основ для подальшого розвитку й поглиблення знань у рамках спеціальних дисциплін.

Компетентності:

- здатність використовувати професійні знання й практичні навички для вирішення практичних завдань в галузі;
- здатність використовувати новітні інформаційні технології;
- здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі і практичні проблеми із стандартизації, сертифікації та метрології;
- здатність виконувати професійні обов'язки фахівця з готельної і ресторанної справи.

Очікувані результати навчання:

Студенти повинні:

знати :

- роль стандартизації в управлінні якістю продукції;
- основні етапи розробки державного стандарту;
- особливості використання стандартів серії ISO-9000;
- роль метрологічного забезпечення в управлінні якістю продукції;
- роль сертифікації в управлінні якістю;
- переваги сертифікації для виробників, споживачів товарів та економіки держави в цілому;
- завдання Держстандарту України в галузі сертифікації;
- етапи процесу сертифікації.

вміти:

- проводити перевірки супровідних документів на товари, що надходять до закладу: сертифіката відповідності державної системи сертифікації, посвідчення про якість;
- вносити пропозицій, щодо перегляду застарілих стандартів, які діють на підприємстві; формувати та користуватися банком технічних умов, стандартів, тощо, відстежувати зміни у них на основі чого підтримувати високий рівень якості послуг.

На вивчення навчальної дисципліни відводиться 90 годин / 3 кредитів ECTS.

Інформаційний обсяг навчальної дисципліни:

Кількість змістових модулів: 2.

Змістовий модуль 1. Основи стандартизації.

Змістовий модуль 2. Основи сертифікації і метрології.

Змістовий модуль 1. Основи стандартизації

Тема 1. Сутність та народногосподарське значення стандартизації

Предмет та завдання дисципліни. Вітчизняний та зарубіжний досвід розвитку стандартизації, сертифікації та метрології. Значення стандартизації, сертифікації і метрології в забезпеченні регулювання якості в готельно-ресторанному господарстві. Державний характер робіт із стандартизації, сертифікації і метрології.

Тема 2. Методологія та організація стандартизації

Теоретичні та методичні основи стандартизації. Основні поняття та визначення в галузі стандартизації. Принципи та методи стандартизації. Теоретична база стандартизації, система переважних чисел та параметричні ряди. Техніко-економічна ефективність стандартизації.

Тема 3. Національна система стандартизації України

Сутність і значення національної системи стандартизації. Органи і служби стандартизації. Види нормативних документів Порядок розробки, затвердження та реєстрація стандартів.

Тема 4. Міжнародна, національна, міжгалузева та галузева стандартизації

Міжнародна стандартизація. Організаційна структура робіт зі стандартизації в Україні. Державний нагляд за впровадженням та додержанням. Стандартів. Правові основи стандартизації.

Змістовий модуль 2. Основи сертифікації і метрології

Тема 5. Якість товарів та послуг - основа систем сертифікації

Категорія якості в системі сертифікації. Загальні відомості про розвиток і сучасний стан сертифікації. Вимоги до органів сертифікації та випробувальних, лабораторій і їх акредитація. Загальні правила, схеми та порядок проведення сертифікації.

Тема 6. Система сертифікації в Україні

Основні положення системи сертифікації Укр СЕПРО. Органи із сертифікації продукції та послуг готельно-ресторанного господарства. Моделі (схеми) сертифікації продукції та послуг готельно-ресторанного господарства. Атестація виробництва, сертифікація систем якості та послуг.

Тема 7. Теоретичні основи метрології

Поняття та визначення в галузі метрології. Основи теорії вимірювань. Централізовані та децентралізовані відтворення одиниць. Еталони. Класифікація вимірювань. Шкали вимірювань.

Тема 8. Метрологічне забезпечення єдності вимірювань

Метрологічна служба України. Засоби вимірювання та їх метрологічні характеристики. Метрологічне забезпечення та експертиза. Метрологічний нагляд за єдністю вимірювань у готельно-ресторанному господарстві.

Рекомендована література

Основні джерела

1. Бичківський Р.В. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація / Р.В. Бичківський, П.Г. Столярчук. – Л. : Львів, політехніка, 2004.
2. Боженко Л.І. Метрологія, стандартизація, сертифікація та акредитація / Л.І. Боженко. – Л. : Афіша, 2004. – 324 с.
3. Кириченко Л.С. Основи стандартизації, метрології та управління якістю / Л.С. Кириченко, Л.В. Мережко. – К. : КНТЕУ, 2001.
4. Осієвська В.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю / В.В. Осієвська. – К.: КНТЕУ, 2003.
5. Притульська Н.В. Ідентифікація продовольчих товарів: теорія і практика / Н.В.Притульська. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006.
6. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю / Г.А. Саранча. – К. : ЦУЛ, 2006. – 624 с.
7. Самойленко А.А. Технологія та контроль за якістю надання послуг : навч. посіб. / А.А. Самойленко. - К.: Київ. нац. торг.-екон.ун-т, 2003. – 244 с.
8. Тарасова В.В. Метрологія, стандартизація і сертифікація / В.В.Тарасова. – К. : ЦУЛ, 2006. – 264 с.
9. Тарасенко Є.В. Стандартизація, сертифікація і метрологія : практикум / Є.В. Тарасенко, В.С. Костюк. – К. : КНТЕУ, 2009.
10. Цюцюра С.В. Метрологія, основи вимірювань, стандартизація та сертифікація / С.В. Цюцюра, В.Д. Цюцюра. – К. : Знання, 2005. – 242 с.
11. Закон України “Про захист прав споживачів”, 12.05.1991 р. № 1024-XII.
12. Закон України “Про внесення змін до “Закону України про туризм”, 18.11.2002 р. № 1282-IV.
13. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність», 15.06.2004р. №1765-IV.
14. Закон України "Про стандартизацію", 17 травня 2001р., №2408-III.
15. Закон України "Про підтвердження відповідності", 17 травня 2001р., №2406-III.
16. Закон України “Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності”, 1 грудня 2005 р., №3164-IV.
17. Постанова Кабінету Міністрів України, 19 березня 2003р. №358 “Про внесення змін до переліків центральних органів виконавчої влади, на які покладаються функції технічного регулювання у визначених сферах діяльності і розроблення технічних регламентів”.
18. Постанова Кабінету Міністрів України, 25 травня 1992р. №269 «Про

організацію роботи, спрямовану на створення державних систем стандартизації, метрології та сертифікації».

19. Наказ Державного комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації, 27.01.1999 № 37 “Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження Правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг громадського харчування”.

20. Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування / Затверджено наказом Державного комітету України зі стандартизації, метрології і сертифікації, 27.01.1999р. №37.

21. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг / Затверджено наказом Державного комітету України зі стандартизації, метрології і сертифікації, 27.01.1999 р. №37.

22. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (затверджені наказом Держтурадміністрації, 16.03.2004 року №19.

23. ГОСТ 28681.1-95 "Туристско-экскурсионное обслуживание. Проектирование услуг".

24. ГОСТ 28681.2-95 "Туристско-экскурсионное обслуживание. Туристские услуги. Общие требования".

25. ГОСТ 28681.3-95 "Туристско-экскурсионное обслуживание. Требования по обеспечению безопасности туристов и экскурсантов".

26. ГОСТ 30335-95 "Услуги населению. Термины и определения".

27. ГОСТ 30390-95 "Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия".

28. ГОСТ 30523-97 "Услуги общественного питания. Общие требования".

29. ГОСТ 30524-97 "Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу".

30. ДСТУ 3419-95 "Порядок проведення сертифікації продукції”.

31. ДСТУ 4268:2003 "Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги”.

32. ДСТУ 4269:2003 "Послуги туристичні Класифікація готелів".

33. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».

34. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація”.

35. ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення”.

Додаткові джерела

1. Васильєв А.С. Основы метрологии и технические измерения / А.С. Васильев. – М.: Машиностроение, 1993.

2. Володарський Є.Т. Метрологічне забезпечення вимірювань і

контролю : навч. посіб. / Є.Т. Володарський, В.В. Кухарчук, В.О. Поджаренко та ін. – Вінниця : ВДГУ.2001.

3. Замельман М.А. Метрологические основы технических измерений / М.А. Замельман. – М.: Изд-во стандартов, 1991.

4. Тарасенко Є.В. Кейс-стаді «Метрологія - регулятор єдності вимірювань у закладах ресторанного господарства» / Є.В. Тарасенко, В.С. Костюк. – К.: КНТЕУ, 2005.

5. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікація / М.І. Шаповал. – К.: Вид-во укр. ін-ту менеджменту і бізнесу, 2002.

6. Шишкін І.Ф. Основы метрологии, стандартизации и управление качеством / И.Ф. Шишкін. - М.: Изд-во стандартов, 1998.

Інтернет-ресурси

1. Нормативні акти України // www.nau.kiev.ua
2. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України // www.kmu.gov.ua
3. Офіційний сайт Держспоживстандарту України // www.dssu.gov.ua
4. Державна служба туризму і курортів України // www.tourism.gov.ua

4. Форма підсумкового контролю успішності навчання – залік.

5. Засоби діагностики успішності навчання

Педагогічний контроль здійснюється з дотриманням вимог об'єктивності, індивідуального підходу, систематичності і системності, всебічності та професійної спрямованості контролю навчальних досягнень студентів.

Використовуються різні методи контролю (усного, письмового), які забезпечують підвищенню мотивації студентів – майбутніх фахівців до навчально-пізнавальної діяльності. Відповідно до специфіки фахової підготовки перевага надається поточному контролю (тестуванню, усному та письмовому опитуванню, перевірці конспектів) та підсумковому контролю (залік).

Критерії оцінювання знань, умінь та навичок студентів під час складання екзамену з навчальної дисципліни «Стандартизація, сертифікація та метрологія»

Кількість балів	Оцінка за національною шкалою	Оцінка ECTS	Рівні прояву критеріїв
1	2	3	4
90-100	5 відмінно	A	Студент має глибокі міцні і системні знання з усього теоретичного курсу. Вільно володіє понятійним апаратом, знає основні проблеми навчальної дисципліни, її мету та завдання. Він має чітке уявлення про розробку інноваційних продуктів у готельних господарствах, знає та вміє обирати методіку та організувати процес планування інноваційної діяльності підприємств. Правильно застосовує здобуті теоретичні знання на практиці.
82-89	4 добре	B	Студент має міцні ґрунтовні знання, але може допустити неточності у характеристиці сучасних методів інноваційної діяльності в готельному бізнесі.
74-81	4 добре	C	Студент знає програмний матеріал повністю, має практичні вміння з підготовки документальної бази та виконання завдань щодо планування інноваційної діяльності готельних підприємств, але має труднощі у формулюванні висновків.
64-73	3 задовільно	D	Студент знає основні теми курсу, але його знання мають загальний характер, іноді не підкріпленні прикладами.
60-63	3 задовільно	E	Студент знає не всі теми на достатньому рівні. Замість чіткого термінологічного визначення пояснює матеріал на побутовому рівні. Має прогалини у теоретичних знаннях та практичних вміннях

1	2	3	4
35-59	2 незадовільно	FX	Студент має фрагментарні знання з усього курсу. Не володіє термінологією, понятійний апарат не сформований. Не вміє викласти програмний матеріал. Практичні вміння не сформовані.
1-34	2 незадовільно	F	Студент повністю не знає програмного матеріалу, не працював в аудиторії під керівництвом викладача та самостійно