



СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ І МЕТРОЛОГІЯ»

Рівень вищої освіти: Перший
(бакалаврський) Спеціальність: 181 Харчові
технології

Рік навчання: 3-й, семестр 5-й

Кількість кредитів ECTS: 5 кредитів

Назва кафедри: Харчових технологій та
мікробіології

Мова викладання: українська

Лектор курсу

д.т.н., доц. Берник Ірина Миколаївна

Контактна інформація
лектора (e-mail)

iryna_bernyk@ukr.net

ОПИС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Навчальна дисципліна «Стандартизація, сертифікація і метрологія» є вибірковою компонентою ОПП.

Загальний обсяг дисципліни 150 год.: лекції - 26 год.; практичні заняття – 24 год., самостійна робота - 100 год.

Формат проведення: лекції, практичні заняття, консультації.
Підсумковий контроль – залік.

При вивченні даної дисципліни можуть використовуватись знання, отримані з такої дисципліни: «Організація ресторанного господарства».

Основні положення навчальної дисципліни можуть застосовуватися при вивченні дисципліни «Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства».

Призначення навчальної дисципліни

Науково-технічний прогрес визначає рівень розвитку трьох складових якості – стандартизації, метрології і сертифікації. Орієнтація на якість є найважливішим принципом системи менеджменту. В сучасних умовах, якість стає гарантією конкурентоспроможності організації, її стійкості, авторитету та успішності. Дисципліна «Стандартизація, сертифікація і метрологія» забезпечує науково-теоретичну і методологічну основу для формування системи знань та є важливою для набуття практичних навичок та вмінь здобувачів.

Мета вивчення навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни «Стандартизація, сертифікація і метрологія» формування у майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань умінь в області метрології, стандартизації і сертифікації продукції і послуг, а також з питань управління якістю для забезпечення стабільної роботи готельно-ресторанного господарства в конкурентному середовищі.

Завдання вивчення дисципліни

Сьогодні галузь готельно-ресторанного господарства характеризується значними динамічними процесами, внаслідок яких виникають зміни структурно-функціональних параметрів підприємств, збільшується асортимент продукції різних національних кухонь, розширюється номенклатура додаткових послуг, застосовуються різноманітні форми та методи обслуговування. Усі ці складні й неоднозначні зміни впливають на вимоги до якості послуг, додаючи їм нових характеристик і критеріїв оцінки.

ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКИХ НАБУВАЄ ЗДОБУВАЧ ПРИ ВИВЧЕННІ ДИСЦИПЛІНИ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

У результаті вивчення навчальної дисципліни здобувач повинен сформувати такі програмні компетентності:

інтегральну компетентність (ІК):

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

загальні компетентності (ЗК):

ЗК 3. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

спеціальні (фахові) компетентності (СК):

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.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ВІДПОВІДНО ДО ОСВІТНЬОЇ ПРОГРАМИ

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

ПРН 12. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

Вивчення даної дисципліни формує у здобувачів освіти соціальні навички (soft skills): комунікативність (реалізується через: робота з інформаційними джерелами), робота в команді (реалізується через: метод проєктів), лідерські навички (реалізується через: робота в групах).

ПЛАН ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

№ з/п	Назви теми	Форми організації навчання та кількість годин		Самостійна робота, кількість годин
		лекційні заняття	практичні заняття	
1	Тема 1. Загальні відомості про стандартизацію	2	2	6
2	Тема 2. Законодавство у сфері стандартизації	2	2	8
3	Тема 3. Національна стандартизація	2	2	8
4	Тема 4. Міжнародна та європейська діяльність зі стандартизації	2	2	8
5	Тема 5. Національна система сертифікації продукції	2	2	8
6	Тема 6. Сертифікація відповідності послуг	2	2	8
7	Тема 7. Сертифікація готельних послуг	2	2	6
8	Тема 8. Сертифікація послуг ресторанного господарства	2	2	6
9	Тема 9. Система управління безпекою харчових продуктів НАССР	2	2	8
10	Тема 10. Сутність і зміст метрології.	2	2	8
11	Тема 11. Національна метрологічна діяльність.	2	2	8
12	Тема 12. Вимірювання як процес.	2	2	8
13	Тема 13. Засоби вимірювальної техніки	2		10
Разом		26	24	100

Самостійна робота здобувача вищої освіти

Самостійна робота студента організовується шляхом видачі індивідуального переліку питань і практичних завдань з кожної теми, які не виносяться на аудиторне опрацювання та виконання індивідуального творчого завдання (презентації).

Самостійна робота здобувача є одним із способів активного, цілеспрямованого набуття нових для нього знань та умінь. Вона є основою його підготовки як фахівця, забезпечує набуття ним прийомів пізнавальної діяльності, інтерес до творчої роботи, здатність вирішувати наукові та практичні завдання.

Виконання здобувачем самостійної роботи передбачає, за необхідності, отримання консультацій або допомоги відповідного фахівця. Навчальний матеріал навчальної дисципліни, передбачений робочою програмою навчальної дисципліни для засвоєння здобувачем у процесі самостійної роботи, вноситься на поточний і підсумковий контроль поряд з навчальним матеріалом, який опрацьовувався під час аудиторних занять. Організація самостійної роботи здобувачів передбачає: планування обсягу, змісту, завдань, форм і методів контролю самостійної роботи, розробку навчально-методичного забезпечення; виконання здобувачем запланованої самостійної роботи; контроль та оцінювання результатів, їх систематизацію, оцінювання ефективності виконання здобувачем самостійної роботи.

Індивідуальні завдання здобувач виконує самостійно під керівництвом викладача згідно з індивідуальним навчальним планом.

У випадку реалізації індивідуальної освітньої траєкторії здобувача заняття можуть проводитись за індивідуальним графіком.

Під час роботи над індивідуальними завданнями, розв'язуванням задач не допустимо порушення академічної доброчесності.

Види самостійної роботи

№ з/п	Вид самостійної роботи	Години	Терміни виконання	Форма та метод контролю
1	Підготовка до лекційних та практичних занять	30	Протягом вивчення дисципліни	Усне та письмове опитування
2	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	30	Щотижнево	Усне та письмове опитування
3	Індивідуальні творчі завдання (виконання презентації за заданою проблемною тематикою)	20	1 раз на семестр	Спостереження за виконанням, обговорення, виступ з презентацією, усний захист
4	Підготовка до контрольних робіт та тестування	20	2 рази на семестр	Тестування
Разом		100		

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основна література

1. Салавеліс А.Д., Павловський С.М. Стандартизація, метрологія та сертифікація: підручник. Одеса: Олді Плюс, 2023. 212 с.
2. Воробець М.М., Кондрачук І.В. Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю: навч. посіб. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 104 с.
3. Салухіна Н., Язвінська О. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: підручник. Київ: "Центр навчальної літератури"», 2019. 426 с.
4. Котляр М.А., Топольник В.Г. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю: навч. посіб. Львів: Магнолія-2006, 2019. 212 с.
5. Про стандартизацію: Закон України від 11 лютого 2014 р. № 1315. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text> (дата звернення: 02.12.2023).
6. Про метрологію та метрологічну діяльність від 5.06.2014 р. № 1314-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1314-18#Text>. (дата звернення: 02.12.2023).
7. Про технічні регламенти та оцінку відповідності. Закон України від 15 січня 2015 року. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19#Text>. (дата звернення: 02.12.2023).

Додаткова література

1. ДСТУ 1.5:2015 Національна стандартизація. Правила розроблення, викладання та оформлення національних нормативних документів. Київ, 2004. 18 с. [Чинний з 2004-07-01]. Київ. (Інформація та документація).
2. ДСТУ 1.8:2022 Національна стандартизація. Правила розроблення Програми робіт з національної стандартизації. Київ, 2022. 25 с. [Чинний з 2023-01-01]. Київ. (Інформація та документація).
3. ДСТУ 1.13:2015 Національна стандартизація. Правила надавання повідомлень торговим партнерам України. Київ, 2016. 19 с. [Чинний з 2016-10-10]. Київ. (Інформація та документація).
4. ДСТУ 1.14:2015 Національна стандартизація. Процедури створення, діяльності та припинення діяльності технічних комітетів стандартизації. Київ, 2015. 46 с. [Чинний з 2016-06-01]. Київ. (Інформація та документація).
5. ДСТУ ISO 9000:2015 (ISO 9000: 2015 IDT) "Системи управління якістю. Основні положення та словник". Київ, 2015. 51 с. [Чинний з 2016-07-01]. Київ. (Інформація та документація).
6. ДСТУ EN ISO/IEC 17065:2019 Оцінка відповідності. Вимоги до органів з сертифікації продукції, процесів та послуг (EN ISO/IEC 17065:2012, IDT; ISO/IEC 17065:2012, IDT). Київ, 2019. 27 с. [Чинний з 2021-01-01]. Київ. (Інформація та документація).
7. ДСТУ EN 45011-2001 Загальні вимоги до органів, які керують системами сертифікації продукції. Київ, 2001. 17 с. [Чинний з 2002-03-01].

Київ. (Інформація та документація).

8. ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги». Київ, 2003. 27 с. [Чинний з 2003-07-01]. Київ. (Інформація та документація).

9. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT). Київ, 2019. 39 с. [Чинний з 2019-12-01]. Київ. (Інформація та документація).

10. Сукач М.К. Основи стандартизації: навч. посібник. К.: Видавництво Ліра-К, 2017. 324 с.

11. Кочубей-Литвиненко О.В. Менеджмент якості та безпеки молочних і молоковмісних продуктів. К.: НУХТ. 2020. 91 с.

12. Ігнаткін В. У., Томашевський О. В., Матюшин В. М.. Основи метрології: навч. посіб. Запоріжжя: Запорізький національний технічний університет, 2017. 215 с.

Інформаційні ресурси

1. Офіційний сайт Державне підприємство «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»). URL: http://uas.gov.ua/zagalni_vidomosti/

2. Офіційний сайт Інститут стандартизації. URL: <http://uas.gov.ua/standardization/>

3. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: rada.gov.ua

4. Верховна Рада України. Офіційний вебпортал парламенту України. URL: <https://www.rada.gov.ua/>

5. Офіційний сайт Національного агентства з акредитації України. URL: <https://www.nauu.org.ua/13-rada-z-akreditatsii>

6. Каталог національних стандартів та кодексів усталеної практики. URL: <http://katalog.uas.org.ua/>

СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ ДО КОНТРОЛЮ ЗНАНЬ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

У кінці семестру, здобувач вищої освіти може набрати до 60% підсумкової оцінки за виконання всіх видів робіт, що виконуються протягом семестру, до 10% за показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності і до 30% підсумкової оцінки – за результатами підсумкового контролю.

Розподіл балів за видами навчальної діяльності

	Вид навчальної діяльності	Бали
Атестація 1		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	5
Всього за атестацію 1		25
Атестація 2		
1	Участь у дискусіях на лекційних заняттях	5
2	Робота на практичних заняттях	10
3	Виконання контрольних робіт, тестування	5
4	Підготовка самостійних питань з тематики дисципліни	5
5	Індивідуальні та групові творчі завдання (презентації за заданою проблемною тематикою)	10
Всього за атестацію 2		35
11	Показники наукової, інноваційної, навчальної, виховної роботи та студентської активності	10
Підсумкове тестування		30
Разом		100

Якщо здобувач упродовж семестру за підсумками контрольних заходів набрав менше 35 балів, то він не допускається до заліку. Крім того, обов'язковим при мінімальній кількості балів за підсумками контрольних заходів є виконання індивідуальної творчої роботи (презентації).

Програма навчальної дисципліни передбачає врахування результатів неформальної та інформальної освіти при наявності підтверджуючих документів як окремі кредити вивчення навчальних дисциплін.

Відповідність шкал оцінок якості засвоєння навчального матеріалу

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою для заліку
90 – 100	A	зараховано
82-89	B	
75-81	C	
66-74	D	
60-65	E	
35-59	FX	не зараховано зможливістю повторного складання
0-34	F	не зараховано зобов'язковим повторним вивченням дисципліни