

## СИЛАБУС



### МЕТРОЛОГІЯ, СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ STANDARDIZATION, METROLOGY, CERTIFICATION AND QUALITY MANAGEMENT

**Освітній ступінь:** магістр

**Галузь знань:** 24 Сфера обслуговування

**Спеціальність:** 241 Готельно-ресторанна справа

**Освітня програма:** «Готельно-ресторанна справа»

**Рік підготовки – 1, семестр – 2**

**Обсяг курсу – 4,0 кредити (120 годин, аудиторних 20/20 год.; самостійної роботи студента – 80 год.)**

**Кількість кредитів із них:**

**Форма навчання – денна**

**Компонент освітньої програми:** вибіркова

**Дні занять:** відповідно до розкладу.

**Консультації:** відповідно до графіку навчального процесу.

**Мова викладання:** українська, англійська

#### **Керівник курсу:**

завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу, професор

Паска Марія Зіновіївна

Стейкхолдери кафедри готельно-ресторанного бізнесу:

Директор ГО «Ресторанна гільдія» Михайлов Богдан (за згодою)

Директор Навчально-професійний центр PROFI CLUB Михайлова Ольга (за згодою)

#### **Контактна інформація:**

моб. тел.: +380673026120, e-mail: maria\_pas@ukr.net

#### **Опис дисципліни**

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.

Основною задачею, яка ставиться при вивченні дисципліни є стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю у закладах

готельно-ресторанного господарства" є отримання студентами базових знань у зазначених областях діяльності і більш повне розуміння ними принципів діяльності.

### Навчальний контент

Теми	Розподіл годин				Результати навчання
	Разом	Л	ПР	С	
<p>Поняття державного технічного регулювання Основи метрології <i>State technical regulation</i> <i>Fundamentals of metrological science</i></p>	24	4	4	16	<p>Знати</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Поняття державного технічного регулювання..</li> <li>- Основні поняття метрології</li> <li>- Міжнародна система одиниць.</li> <li>- Міжнародні метрологічні організації</li> <li>- Європейські метрологічні організації</li> <li>- Метрологічна система України</li> <li>- <i>The concept of the State technical regulation</i></li> <li>- <i>Basic concepts of metrology</i></li> <li>- <i>International system of units of physical magnitudes</i></li> <li>- <i>International metro logical organizations</i></li> <li>- <i>European metrological organizations</i></li> <li>- <i>Metrological system of Ukraine</i></li> </ul>
<p>Стандартизація як складова системи державного технічного регулювання <i>Standardization as the constituent part of the system of State technical regulation</i></p>	24	4	4	16	<p>Основні поняття стандартизації Міжнародні організації зі стандартизації Структура європейського управління. Європейські організації зі стандартизації. Міжнародні спеціалізовані організації, діючі у сфері стандартизації Міжнародні організації із стандартизації агропромислової продукції <i>Basic concepts of standardization</i> <i>International standardization organizations</i> <i>Structure of European management.</i> <i>European organizations for standardization</i> <i>Specialized international organizations operating Standardization</i> <i>International organizations operating standardization of production of agriculture</i></p>
<p>Основи національної системи підтвердження відповідності. <i>Fundamentals of the national system of</i></p>	24	4	4	16	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Принципи оцінювання і аудиту відповідності</li> <li>- Виникнення і розвиток сертифікації</li> <li>- Міжнародні стандарти соціальної відповідальності</li> <li>- Стандарт ISO 26000 "Настанови з соціальної відповідальності</li> <li>- Національна система сертифікації</li> </ul>

attestation of conformity					України - Порядок проведення сертифікації <i>Principles of assessment and audit of conformity</i> <i>Origination and development of system of certification ...</i> <i>International standards of social accountability</i> <i>Standard ISO 26000 "Guidance on social responsibility"</i> <i>National system of certification of Ukraine</i> <i>Procedures of certification</i>
Якість та порядок її забезпечення <i>Quality and methods of its ensuring</i>	24	4	4	16	Фактори формування якості Методи контролю якості Історія розвитку систем якості Сертифікація систем управління якістю Порядок захисту інтересів споживачів в Україні <i>Factors of forming of quality</i> <i>Methods of control of quality</i> <i>History of development of quality systems</i> <i>Certification of systems of quality management</i> <i>Norms of protection of interests of consumers in Ukraine</i>
Державне регулювання якості та безпеки харчової продукції <i>State regulation of quality and safety of foodstuffs</i>	16	4	4	16	Поняття безпеки харчової продукції Світові проблеми гарантування безпеки харчової продукції Порядок і засоби регламентування безпеки харчових продуктів Система безпеки НАССР Світова організація торгівлі як гарант якості і безпеки продукції. Екологічна складова безпеки харчової продукції <i>Concept of safety of foods</i> <i>Global problems of guaranteeing of safety of foodstuffs</i> <i>Procedures and means of guaranteeing of safety of Foodstuffs</i> <i>System of safety of foodstuffs HACCP</i> <i>World Trade Organization as a guarantor of quality of production, goods and services</i> <i>Environmental constituent of safety of foodstuffs</i>
Усього годин	120	20	20	80	

## Політика оцінювання

Передбачає дотримання принципів доброчесності та студентоцентрованого підходу.

Замість виконання завдань (вивчення тем) можуть також додатково враховуватись такі види активностей здобувача:

- проходження майстер–класів, тренінг-курсів чи дистанційних курсів з використання сучасних освітніх технологій на *он-лайн* платформах тощо (за наявності відповідного документу про їх закінчення, надання копії викладачу);

- участь в майстер-класах, форумах, конференціях, семінарах, зустрічах з проблем використання сучасних освітніх технологій (з підготовкою есе, прес-релізу, інформаційного повідомлення тощо, що підтверджено навчальною програмою заходу чи відповідним сертифікатом)

### Оцінювання

Оцінювання якості знань студентів здійснюється відповідно до: Положення ЛДУФК – <http://ldufk.edu.ua/index.php/navchalna-robota.html>

Робочої програми – <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11594>

Порядку оцінювання – <http://repository.ldufk.edu.ua/handle/34606048/11597>

### ЛІТЕРАТУРА.

1. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник / Баль-Прилипко Л. В., Слободянюк Н. М., Поліщук Г. Є., Паска М. З., Бурак В. Є. – Київ : Компринт, 2017. – 573 с.
2. Bal-Prylypko, L. V., Slobodianiuk, N. M., Polishchuk, G. Y., Paska, M. Z., Burak, V. Y. 2017. Standardization, metrology, certification, and quality management: manual. Kyiv, Ukraine : Komprint Publisher, 558 p.
3. 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.
4. 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.
5. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. (ISO 22000:2002). ДСТУ ISO 22000:2007. - К.: Держспоживстандарт України, 2007. -(Національний стандарт України)
6. Методологія харчової науки : програма (орієнтовна) нормативної навчальної дисципліни для здобувачів ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» в аграрних вищих навчальних закладах / розроб. М. З. Паска, О. Р. Михайлицька. – Київ : Агроосвіта, 2016. – 10 с.
7. Паска М. З. Впровадження НАССР у технології м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування : зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. – Львів : ЛІЕТ, 2020. – С. 15–20.
8. 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.

#### Додаткова

1. ISO 22000. 2018. Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain.
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : закон України за № 771/97 від 06.08.2019.
3. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : закон України за № 2042-VIII від 06.08.19. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>
4. Про затвердження Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) : наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України за № 590 від 01.10.2012
5. Про захист прав споживачів : закон України № 1023-XII.
6. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України № 2639.
7. Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР : наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 446 від 08.08.2019 р
8. Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин : наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 447 від 08.08.2019 р.
9. Пасека, С. Р. (2019) Методологічні аспекти формування мотивованості персоналу у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму. Вісник Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. Серія Економічні науки (№ 3). pp. 104-114.
10. Паска М. З. Порівняльна оцінка якості яловичини NOR, PSE та DFD. СхідноЄвропейський журнал передових технологій. 2015. №3(10). С.59-60
11. Паска М. Формування професійних компетентностей магістрів спеціальності 241 „Готельно-ресторанна справа” / Марія Паска // Маркетинг XXI століття: виклики змін : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25-річчю заснування кафедри маркетингу і комерційної діяльності ХДУТ / редкол. О. Черевко. – Харків, 2020. – С. 263–265.
12. Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств : програма нормативної навчальної дисципліни підготовки здобувачів вищої освіти "магістр", спеціальності 181 "Харчові технології" в аграрних ВНЗ / розроб. О. В. Радчук, М. З. Паска, І. О. Мартинюк. - Київ, 2016. - 10 с.
13. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393.
14. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / уклад: О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. – Харків .: ФаворЛТД, 2003. – 440 с.