

СИЛАБУС

НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«СТАНДАРТИЗАЦІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ ПОСЛУГ РОЗМІЩЕННЯ ТА ХАРЧУВАННЯ»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ

Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
Тип і назва освітньої програми	ОПП Готельно-ресторанна справа
Курс, семестр	Курс – 3, семестр – 5.
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 4,0 Загальна кількість годин – 120,0, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 24 год. Форма семестрового контролю – залік
Мова(и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Факультет технологій тваринництва та продовольства, кафедра харчових технологій
Контактні дані розробника(ів)	<i>Викладач:</i> Алла КАЙНАШ, доцент кафедри харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент <i>Контакти:</i> ауд. 507 (навчальний корпус 5К)  : alla.kainash@pdau.edu.ua <i>Сторінка викладача:</i> https://www.pdaa.edu.ua/people/kaynash-alla-petrivna

МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ

Статус навчальної дисципліни	Вибіркова фахова
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Основи готельно-ресторанної індустрії, готельна справа, ресторанна справа, технологія продукції ресторанного господарства
Компетентності	Загальні: ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. Спеціальні: СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
Програмні результати навчання	РН 01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)

У процесі вивчення дисципліни формуються комплекс соціальних навичок (soft skills), важливих для сучасного фахівця: критичне мислення і аналіз, толерантність, вміння формувати власну думку, комунікативні та презентаційні навички

МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Формування у здобувачів вищої освіти теоретичних та практичних знань щодо системи стандартів, які регулюють готельно-ресторанний бізнес, сертифікації послуг розміщення та харчування, необхідних для майбутніх фахівців готельно-ресторанного господарства

ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Тема 1. Стандартизація як важлива складова системи технічного регулювання
Тема 2. Національна система стандартизації
Тема 3. Міжнародна стандартизація
Тема 4. Основні відомості про оцінку відповідності
Тема 5. Сертифікація товарів
Тема 6. Сертифікація готельних послуг і ресторанного господарства
Тема 7. Основи системи управління якістю

МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ

словесні методи: лекція; розповідь-пояснення;
- наочні методи: демонстрування, ілюстрування;
- практичні методи: практичні заняття, робота з навчально-методичною літературою: конспектування; тезування;
- комп'ютерні і мультимедійні методи: використання мультимедійних презентацій та дистанційної платформи Moodle.

ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання

Наведені у Додатку до силабусу

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- щодо термінів виконання та перескладання

Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін. Завдання, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75 % від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності).
Відповідно до п. 3.4.3 і 3.5 Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти Полтавського державного аграрного університету .
<https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproocinyuvannya2023.pdf> здобувачі вищої освіти мають право на повторне проходження контрольних заходів.

- щодо академічної доброчесності

Списування під час виконання лабораторних робіт, завдань самостійної роботи заборонені. Мобільні пристрої дозволено використовувати лише під час онлайн-тестування. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: <https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist>

- щодо відвідування занять

Відвідування лекційних і практичних занять є обов'язковим, запізнення – лише з поважних причин, за наявності індивідуального графіку співпраця здобувача та викладача відбувається згідно даного графіка.

- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти

На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті. Зокрема визнання та перезарахування результатів навчання, здобутих у неформальній / інформальній освіті за частиною освітнього компонента може здійснюватися до початку або впродовж семестру, у якому опановується освітній компонент, проте не пізніше, ніж за

	місяць до встановленої дати семестрового контролю. Особливості неформального / інформального навчання регламентовані Положенням про порядок визнання результатів навчання, здобутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaproneformalnuosvitu.pdf
- щодо оскарження результатів оцінювання	Оскарження результатів оцінювання здійснюється відповідно до Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu.ua/sites/default/files/node/5555/polozhennyaprocinyuvannya2023.pdf

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

Основні

1. Основи сучасної метрології, стандартизації, сертифікації та управління якістю : підручник для закладів вищої освіти / І. Р. Біленька, Я. Г. Верхівкер, А. К. Д'яконова ; за редакцією І. Р. Біленької. Одеський національний технологічний університет. Одеса : Олді+, 2024. 524 с.
2. Салавеліс А. Д. Павловський С. М. Стандартизація, метрологія та сертифікація : підручник. Одеса : Олді+, 2023. 212 с.
3. Салухіна Н., Язвінська О. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг. Київ : Центр навчальної літератури, 2019. 426 с.
4. Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю : навчальний посібник / укл. : Воробець М. М., Кондрачук І. В. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 104 с.
5. Стойко І. І. Шерстюк Р. П. Стандартизація, сертифікація, метрологія (Програма, курс лекцій, практичні заняття, самостійна робота, індивідуальні завдання, термінологічний словник, тести, нормативні документи). Навч.-метод. посібник для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Тернопіль : ТНТУ. 2023. 224 с.

Допоміжні

1. Букреева О. С., Рибалко І. В. Основи стандартизації та оцінки відповідності : електронний навчальний посібник у схемах і таблицях. Харків : ХНАДУ, 2019. 76 с.
2. Гиль М. І., Каницька І, В. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : конспект лекцій. Миколаїв: МНАУ, 2023. 88 с.
3. Гуменюк Г. Д. Технічне регулювання в Україні, на міжнародному рівні та в Європейському Союзі: навч. посібник / Г. Д. Гуменюк, В. В. Кійко, М. В. Янчик. Херсон : ОЛДІ-ПЛЮС, 2021. 241 с.
4. Кайнаш А. П., Будник Н. В. Аналіз законодавчо-нормативного забезпечення безпечності та якості дитячого харчування. *Сучасне матеріалознавство та товарознавство: теорія, практика, освіта* : матеріали VI Міжнар. наук.-практ. інтернет-конф., 14-15 берез. 2019 р. Полтава : ПУЕТ, 2019. С. 224-226. URL: <http://dspace.pdaa.edu.ua:8080/handle/123456789/6623> (дата звернення 6.09.2022).
5. Кропивна А. В., Бондаренко Г. С., Кропивний В. М. Стандартизація : навчальний посібник / Електронне видання. Кропивницький : ЦНТУ, 2021. 307 с.
6. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник. / Л. В. Баль-Прилипка [та ін.]. Київ : Компринт, 2017. 571 с.
7. Стріха Л. О., Назаренко І. В., Гроза В. І. Стандартизація продукції та послуг : курс лекцій. Миколаїв : МНАУ, 2017. 80 с.
8. Топольник В. Г., Котляр М. А. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю : навчальний посібник. Львів : «Магнолія 2006». 2018. С. 212.

Інформаційні ресурси

1. ДСТУ 1.1:2015 (ISO/IEC Guide 2:2004, MOD) Національна стандартизація. Стандартизація та суміжні види діяльності. Словник термінів. [Чинний 2015-12-20]. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ». 2015. 53 с. (інформація та документація)
2. ДСТУ 1.5:2015 Національна стандартизація. Правила розроблення, викладання та

оформлення національних нормативних документів. [Чинний 2017-02-01]. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ». 2016. 65 с. (інформація та документація)

3. ДСТУ 1.7:2015 (ISO/IEC Guide 21-1:2005, NEQ; ISO/IEC Guide 21-2:2005, NEQ) Національна стандартизація. Правила та методи прийняття міжнародних і регіональних нормативних документів.[Чинний 2015-12-20]. Вид. офіц. Київ : ДП «УкрНДНЦ». 2015. 34 с. (інформація та документація)

4. СОУ КЗПС 74.9-02568182-003:2016 Технічні умови України. Настанови щодо типової побудови, викладення, оформлення, позначення, прийняття та надання чинності. [Чинний 2016-01-13]. Вид. офіц. Київ ДП «Укрметртестстандарт». 2016. 50 с. (інформація та документація)

5. ДСТУ 3862-99 Громадське харчування. Терміни та визначення. [Чинний від 1999-10-01] Вид. офіц. Київ : Державний стандарт України. 1999. 29 с. (інформація та документація)

6. Про технічні регламенти та оцінку відповідності : Закон України від 05.01.2015 р. № 124-VIII (в редакції від 15.11.2024, № 4017-IX). <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19#Text> (дата звернення 14.01.2025).

7. Про стандартизацію : Закон України від 05.06.2014 № 1315-VII. URL: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/1315-18> (дата звернення 14.01.2025).

Реквізити затвердження

Затверджено на засіданні кафедри харчових технологій протокол від 15 січня 2025 року № 10.

Додаток до силябусу
СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів з навчальної дисципліни

Назва теми	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти				
	денної форми здобуття освіти				
	опитування	виконання вправ на практичних заняттях	виконання завдань самостійної роботи	контрольна робота (підсумкова)	Разом
Тема 1. Стандартизація як важлива складова системи технічного регулювання	2	4	3	-	9
Тема 2. Національна система стандартизації	2	4	3	-	9
Тема 3. Міжнародна стандартизація	2	8	3	-	13
Тема 4. Основні відомості про оцінку відповідності	2	8	3	-	13
Тема 5. Сертифікація товарів	2	8	3	-	13
Тема 6. Сертифікація готельних послуг і ресторанного господарства	4	8	3	-	15
Тема 7. Основи системи управління якістю	2	8	3	15	28
Разом	16	48	21	15	100

ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ

Шкала та критерії оцінювання
опитування

Кількість балів	Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	
1,0-2,0	відмінна вичерпна відповідь
0-1,0	відповідь не повна, з помилками або неточностями

Шкала та критерії оцінювання
виконання вправ на практичних заняттях

Кількість балів	Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	
3,1-4,0	здобувач брав активну участь у виконанні завдань; відмінна відповідь, повна орієнтація в методиках, завдання занотовані в робочому зошиті
2,1-3,0	здобувач брав активну участь у виконанні завдань; вичерпна відповідь з невеликою кількістю неточностей, орієнтація в методиках, завдання занотовані в робочому зошиті
1,1-2,0	здобувач не активно брав участь у виконанні завдань; відповідь з великою кількістю помилок і неточностей, погана орієнтація в методиках, не всі завдання занотовані в робочому зошиті
0-1,0	здобувач не брав участь у виконанні завдань; відповідь не на усі питання з великою кількістю помилок, не орієнтується в методиках, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

**Шкала та критерії оцінювання
виконання завдань самостійної роботи (0-1,0 бал за кожне вірно виконане завдання)**

Кількість балів	Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	
0,6-1,0	розкрита відповідь та повне виконання завдання самостійної роботи, завдання, занотовані в робочому зошиті
0-0,5	питання розкриті не повністю, відсутні кількісні дані, є невеликі неточності, не всі завдання занотовані в робочому зошиті

**Шкала та критерії оцінювання
контрольної роботи**

Кількість балів	Критерії оцінювання
денна форма здобуття освіти	
12,1-15,0	відмінна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
9,1-12,0	задовільна відповідь з невеликою кількістю неточностей, повністю розкриті всі питання
6,1-9,0	частково та поверхово розкрито лише окремі положення питань і допущено при цьому певні суттєві помилки, котрі значно вплинули на загальне розуміння питань
0-6,0	немає відповіді на 75% питань із суттєвими помилками, не орієнтується в загальному розумінні питань