

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПРИКАРПАТСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ
ВАСИЛЯ СТЕФАНИКА**

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Міжнародні стандарти у ГРС

Рівень вищої освіти – перший (бакалаврський)

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»

Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Затверджено на засіданні кафедри
Протокол № від р.

м. Івано-Франківськ – 2024 р.

1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Міжнародні стандарти у ГРС
Викладач	к.геогр.н., доц. Мельник Надія Вікторівна
Контактний телефон викладача	+380992063551
Е-mail викладача	nadiia.v.melnyk@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	Очний/заочний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	https://d-learn.pnu.edu.ua/developer/course/view/7122
Консультації	Згідно графіку консультацій

2. Анотація до навчальної дисципліни

Предметом вивчення навчальної дисципліни є аспекти, пов'язані з управлінням та обслуговуванням за стандартами якості у сфері гостинності, в тому числі в міжнародному середовищі.

3. Мета та цілі навчальної дисципліни

Мета курсу – формування у майбутніх фахівців сучасного системного мислення та комплексу спеціальних знань та практичних умінь і навичок у сфері міжнародних стандартів готелів і ресторанів, здатності впроваджувати міжнародні стандарти в діяльність структурними підрозділами, операційними системами та процесами та впровадження сучасних концепцій, технологій, методів та прийомів міжнародних стандартів в готелях і ресторанах.

Основні **цілі** – формування теоретичних знань і практичних навичок щодо особливостей класифікації засобів розміщення в Україні та світі; ознайомлення з нормативними документами, що регламентують діяльність готелів та інших засобів розміщення; вивчення досвіду міжнародних, європейських та національних стандартів в галузі надання послуг розміщення.

4. Програмні компетентності та результати навчання

Компетентності:

ЗК2. 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

ЗК9. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу

ФК 3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни

ФК 11. Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності

Програмні результати навчання:

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

РН 2. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук

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

РН 19. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості

РН 20. Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни	
Вид заняття	Загальна кількість годин

Лекції	16 годин		
семінарські заняття / практичні	14 годин		
самостійна робота	60 годин		
Ознаки навчальної дисципліни			
Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
5	241 Готельно-ресторанна справа	2 курс	вибіркова

Тематика навчальної дисципліни			
Тема	Кількість годин		
	лекції	семінарські заняття	самостійна робота
Тема 1. Сутність стандартизації та її роль у розвитку сфери послуг.	2	2	7
Тема 2. Діяльність міжнародних організацій у сфері стандартизації	2	-	8
Тема 3. Міжнародні стандарти серії ISO 9000 і ISO 10000	2	2	7
Тема 4. Системи міжнародної екологічної стандартизації	2	2	8
Тема 5. Стандарти якості Європейської економічної палати у сфері послуг (EuSS), Європейський готельний стандарт (EuHS).	2	2	7
Тема 6. Міжнародні стандарти харчової безпеки HACCP в закладах ресторанного господарства	2	2	8
Тема 7. Стандарти серії ISO 22000 – основа міжнародних вимог до безпеки харчових продуктів з принципами системи HACCP	2	2	8
Тема 8. Національні стандарти України	2	2	7
ЗАГАЛЬНА КІЛЬКІСТЬ	16	14	60

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	<p>Оцінювання здійснюється за національною та ECTS шкалою на основі 100-бальної системи.</p> <p>(п. 8.3. Види контролю «Положення про організацію освітнього процесу та розробку основних документів з організації освітнього процесу в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника» (Наказ ректора № 417 від 03.07.2023 р.).</p> <p>Накопичування балів під час вивчення дисципліни</p> <p>Семінарські заняття – 40 б.</p> <p>Самостійна робота (ІНД) – 20 б.</p> <p>Проміжний тестовий контроль – 40 б.</p> <p>Максимальна кількість балів – 100 б.</p>
Вимоги до письмових робіт	<p>Семінарські заняття для студентів денної форми навчання передбачають різні форми завдань (розв'язання кейсів, робота з картою, виконання індивідуальних та групових проектів, опрацювання нормативних документів із подальшим конспектуванням у зошит або електронний нотатник, робота зі</p>

	<p>словниками та джерелами літератури з опрацюванням різних дефініцій понять тощо). У такому випадку письмові елементи або частини семінарських занять студенти можуть здійснювати за допомогою електронних засобів або вручну у зошит.</p> <p>Письмові роботи передбачені для заочної форми навчання. Контроль самостійної роботи відбувається на основі підготовки індивідуального завдання на одну із запропонованих тем. Виконання цього завдання передбачає створення презентаційного проекту або підготовку доповіді у вигляді машинописного тексту обсягом 2-3 сторінки формату А4, де викладені основні тези дослідження.</p>
Семінарські заняття	<p>За кожне семінарське заняття студент може отримати по 5 балів до загального рейтингу кількості балів.</p> <p>Додаткові бали виставляються під час семінарських занять за оригінальні відповіді студентів, участь у конференціях.</p>
Умови допуску до підсумкового контролю	<p>Здобувач може бути допущеним до підсумкового контролю за умови обов'язкового проходження двох проміжкових тестових контролів, контролю самостійної роботи (КСР) у вигляді тестування, а також здачі семінарських робіт.</p> <p>Для заочної форми навчання КСР замінений здачею індивідуальної роботи у вигляді представлення презентаційного проекту.</p>
Підсумковий контроль	<p>Підсумковою формою контролю являється залік, який можна отримати на основі загального рейтингу кількості балів за різні види робіт упродовж вивчення дисципліни.</p>

7. Політика навчальної дисципліни

Письмові роботи: дні до підсумкового контролю.	<p>Письмові роботи передбачені в розрізі семінарських занять. Роботи можуть виконуватись з використанням засобів ІТ. Виконанні завдання, індивідуальні проекти надсилаються на корпоративну пошту викладача у термін не пізніше, ніж упродовж тижня після семінарського заняття. Виконання індивідуального завдання для студентів заочної форми навчання здійснюється за тими ж правилами і відправляється на корпоративну пошту викладача не пізніше, ніж за 2</p>
Академічна доброчесність:	<p>Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність – прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічного плагіату», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Стефаника», які знаходяться у вільному доступі на сайті університету. У цих документах викладені принципи (відповідальність, справедливість, академічна свобода, взаємоповага, законність, об'єктивність тощо), якими керуються у своїй діяльності учасники освітнього процесу ПНУ імені Василя Стефаника, у тому числі й НПП кафедри готельно-ресторанної та курортної справи. В університеті діє «Гаряча лінія» з ректором, «Телефон довіри», більшість форм контролю проводиться за комп'ютерно-тестовими технологіями, тим самим забезпечуючи об'єктивність оцінювання.</p>
Відвідування занять:	<p>Всі завдання виконуються і здаються у встановлений термін, за винятком поважної причини у студента. Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни.</p>

Неформальна освіта:	Можливе часткове перезарахування балів за відповідну тему у разі представлення студентом сертифікату неформальної освіти, тематика якого корелюється з навчальним контентом дисципліни (за попереднім узгодженням з викладачем).
---------------------	--

8. Рекомендована література

Методична література

1. Букреева О.С., Рибалко І.В. Основи стандартизації та оцінки відповідності. Електронний навчальний посібник в схемах та таблицях. Харків: ХНАДУ, 2019. 76 с.
2. Кашинська О. Є. Організація готельного господарства в схемах і таблицях Ч.1: навчально-наочний посібник. Старобільськ : Вид-во ДЗ «Луган. нац. ун-т імені Тараса Шевченка», 2018. 188 с.
3. Кропивна А.В., Бондаренко Г.С., Кропивний В. М. Стандартизація : навч. посіб. Електронне видання. Кропивницький; ЦНТУ, 2021. 307 с.
4. Румянцева І.Б. Стандартизація, сертифікація, метрологія: навчально-методичний посібник (для самостійної роботи студентів денної та заочної форми навчання спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа») Івано-Франківськ. 2022. 52 с.
5. Салавеліс А.Д., Павловський С.М. Стандартизація, метрологія та сертифікація. Підручник. ОЛДІ ПЛЮС. 2023. 212 с.
6. Салухіна Н.Г., Язвінська О.М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг. Підручник. Центр навчальної літератури. 2019. 426 с.

Базова

7. ДСТУ 1.5 – 93. Державна система стандартизації України. Основні положення. К.: Держстандарт України, 1993.
8. ДСТУ 3279-95. Стандартизація послуг. Основні положення. К.: Держстандарт України, 1995.
9. Збірник ДСТУ з державної системи УкрСЕПРО (зі змін, та допов.). К.: Держстандарт України, 2000
10. Єрко І., Гринасюк А., Громко Л., Мельник Н. Особливості розвитку готельно-ресторанного господарства Луцької територіальної громади. *Часопис соціально-економічної географії*. 2022. Вип. 32. С. 79-88. <https://doi.org/10.26565/2076-1333-2022-32-09>
11. Єрко, І., Мельник, Н., & Демчук, О. (2024). Аналіз і динаміка розвитку підприємств готельно-ресторанного господарства. *Економіка та суспільство*, (63). <https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-63-77>
12. Левцов С. В. Зарубіжний досвід організації надання рекреаційних послуг та його імплементація в Україні URL: http://www.dy.nayka.com.ua/pdf/9_2015/16.pdf.
13. Яворська В.В., Мельник Н.В., Мельник А.В., Ханас У.Я., Єрко І.В. Міжнародні стандарти сталого розвитку як основна парадигма сучасного круїзного туризму. *Вісник Одеського національного університету*. Географічні та геологічні науки. Том 29. №2(45).

Допоміжна

14. Мельник А.В., Мельник Н.В. Імплементація міжнародного стандарту ISO 17679:2016 Tourism and Related Services. Wellness Spa – Service Requirements у туристичну практику України. *Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми й перспективи розвитку* : матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції (м. Луцьк, 16 травня 2024 р.) / відпов. ред. Л.В. Ільїн. Луцьк : ФОП Мажула Ю.М., 2024. С. 79-84.
15. Мельник А.В., Мельник Н.В. Імплементація міжнародного стандарту ISO 17679:2016 Tourism and Related Services. Wellness Spa – Service Requirements у туристичну практику України. *Індустрія туризму і сфера гостинності в Україні та світі: сучасний стан, проблеми й перспективи розвитку* : матеріали V Міжнародної науково-практичної конференції (м. Луцьк, 16 травня 2024 р.) / відпов. ред. Л.В. Ільїн. Луцьк : ФОП Мажула Ю.М., 2024. С. 79-84.
16. Скрипчук П., Мельник Н. Хостели Івано-Франківська: відповідність стандарту ДСТУ 9106:2021 Туристичні послуги. Хостели. Загальні вимоги та класифікація. Сучасні тренди розвитку сфери гостинності: адаптація до викликів сьогодення : матеріали I

- Всеукр. студент. наук.-практ. конференції / за ред. В. С. Великочого, Н. В. Мельник, м. Івано-Франківськ, 16 травня 2024 р. Електронне видання. Івано-Франківськ : Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника, 2024. С. 60–62.
17. Турчин. Т.В., Мельник Н.В., Мельник А.В. Оцінка еколого-географічного стану бальнеологічного курорту Східниця в контексті планування і здійснення збалансованого розвитку. *Інноваційні дослідження та перспективи розвитку науки і техніки у XXI столітті*: збірник тез доповідей учасників Міжнародної науково-практичної конференції до 30-річчя Приватного вищого навчального закладу «Міжнародний економіко-гуманітарний університет імені академіка Степана Дем'янчука» (м. Рівне, 19 жовтня. 2023 року). Рівне, 2023. Ч II. С. 176–178.
 18. ISO 9001: 2015 Quality management systems – Requirements.
 19. ISO 14001 : 2015 Environmental management systems – Requirements with guidance for use.
 20. ISO 22000 : 2018 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain.
 21. SAI SA 8000 : 2001 Social Accountability International.
 22. ISO 31000 : 2018 Risk management – Guidelines.
 23. DSTU ISO 45001 : 2018 Occupational health and safety management systems – Requirements with guidance for use.
 24. ISO/IEC 27001 : 2013 Information technology – Security techniques – Information security management systems – Requirements.

Інформаційні ресурси

25. ДСТУ 3419-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Сертифікація систем якості. Порядок проведення URL: https://dnaop.com/html/40990/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3419-96
26. ДСТУ 1.2:2003. Національна стандартизація. Порядок розроблення національних нормативних документів URL: https://dnaop.com/html/43908/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_1.2_2003
27. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю основні положення та словник URL: https://dnaop.com/html/34108/doc%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_ISO_9000-2001
28. Закон України «Про акредитацію органів з оцінки відповідності» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2407-14#Text>
29. Закон України «Про стандартизацію» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>
30. Закон України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19>
31. Закон України Про метрологію та метрологічну діяльність URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1314-18#Text>
32. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
33. ДП «Укрметртестстандарт» URL: <https://ukrcsm.kiev.ua/index.php/en/services-ua/standard-ua/inter-org-standard-ua/inter-org-isoua>
34. Стандарти серії ISO, форми, моделі міжнародних стандартів: веб-сайт. URL: <https://www.iso.org/home.html>

Викладач



доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи
Мельник Н.В.