

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

Факультет туризму

Кафедра готельно-ресторанної та курортної справи

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Стандартизація суб'єктів і послуг у готельно-ресторанному господарстві»**

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 №7 від 15.01.2024р.

м. Івано-Франківськ – 2024

## 1. Загальна інформація

Назва дисципліни	Стандартизація суб'єктів і послуг у готельно-ресторанному господарстві
Викладач (-і)	Румянцева Ірина Богданівна
Контактний телефон викладача	0669779642
E-mail викладача	iruna.rumyntceva@pnu.edu.ua
Формат дисципліни	очний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год.
Посилання на сайт дистанційного навчання	<a href="https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/20d7ad4756ae047c4495">https://d-learn.pnu.edu.ua/course/subscription/through/url/20d7ad4756ae047c4495</a>
Консультації	Згідно з графіком консультацій

## 2. Анотація до навчальної дисципліни

Дисципліна «Стандартизація суб'єктів і послуг у готельно-ресторанному господарстві» є вибірковою дисципліною циклу дисциплін вільного вибору студентів.

Науково-технічний прогрес визначає рівень розвитку якості. Орієнтація на якість є найважливішим принципом системи менеджменту. В сучасних умовах, якість стає гарантією конкурентоспроможності підприємств готельно-ресторанного бізнесу, їхньої стійкості, авторитету та успішності. Дисципліна «Стандартизація суб'єктів і послуг у готельно-ресторанному господарстві» забезпечує науково-теоретичну і методологічну основу для формування системи знань та є важливою для набуття практичних навичок та вмінь здобувачів.

Зміст курсу навчить майбутніх фахівців глибоких теоретичних знань умінь в області стандартизації і сертифікації продукції і послуг, а також роботі з міжнародними стандартами з питань стандартизації і сертифікації продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві

## 3. Мета та цілі навчальної дисципліни

**Мета курсу:** «Стандартизація суб'єктів і послуг у готельно-ресторанному господарстві» 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 є 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.

**Цілі курсу:** формування у студентів здатності вчитися і оволодівати сучасними знаннями, знати питання науково-методичних принципів стандартизації суб'єктів і послуг у готельно-ресторанному господарстві, організації робіт із стандартизації, міжнародного співробітництва України в сфері стандартизації, метрології та управління якістю послуг; отримання студентами базових знань у зазначених областях діяльності і більш повне розуміння ними принципів діяльності.

## 4. Програмні компетентності та результати навчання

### Компетентності:

ЗК 2. Здатність працювати з інформацією, у тому числі в глобальних комп'ютерних мережах.

ЗК 8. Навики здійснення безпечної діяльності.

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

СК 5. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 10. Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

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.

**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 9. Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН 14. Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки

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

РН 21. Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

**5. Організація навчання**

**Обсяг навчальної дисципліни**

Вид заняття	Загальна кількість
лекції	16 годин
семінарські	14 годин
самостійна робота	60 годин

**Ознаки навчальної дисципліни**

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативний / вибірковий
	241 «Готельно-ресторанна справа»		Вибірковий

**Тематика навчальної дисципліни**

Тема	кількість год.		
	лекції	заняття	сам.роб.
Тема 1. Сутність стандартизації та її вплив на розвиток суспільства	2		10
Тема 2. Мета стандартизації. Завдання стандартизації	2	2	10
Тема 3. Міжнародна стандартизація	2	2	10
Тема 4. Стандартизація послуг якості обслуговування в Україні та в інших країнах світу	2	2	10
Тема 5. Якість продукції та послуг – основа систем сертифікації	2	2	4
Тема 6. Система сертифікації в Україні	2	2	6
Тема 7. Метрологічне забезпечення якості продукції	2	2	4
Тема 8. Сертифікація безпечності систем якості та систем екологічного управління в Україні	2	2	6

Заг:	16	14	60
<b>6. Система оцінювання навчальної дисципліни</b>			
Загальна система оцінювання курсу	<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>Загальні 100 балів включають:</p> <p>35 балів – поточний контроль (семінарські заняття),</p> <p>40 балів – тестовий контроль,</p> <p>25 балів – контроль за самостійною роботою</p>		
Вимоги до письмових робіт	Робота виконується на певну тему обсягом не більше 2 сторінок і з вказанням використаних джерел		
Семінарські заняття	Оцінюються у стобальній шкалі		
Умови допуску до підсумкового контролю	Здобувач освіти вважається допущеним до семестрового контролю з дисципліни, якщо він виконав усі види робіт		
Підсумкова залікова оцінка	Розраховується та виставляється викладачем і оголошуються здобувачам вищої освіти на останньому семінарському занятті як сума зданих залікових змістових модулів, виконаних тестових завдань, самостійної роботи та за наявності результатів неформальної освіти		
<b>7. Політика курсу</b>			
Письмові роботи	Робота виконана на певну тему обсягом не більше 2 сторінок, оцінюється у стобальній шкалі		
Академічна доброчесність	<p>Атмосферу довіри, взаєморозуміння, взаємоповаги потрібно будувати щоденно. Політика ректорату спрямована на академічну доброчесність, прозорість та законність діяльності. Задля цього розроблено та впроваджено «Положення про запобігання академічному плагіату та іншим порушенням академічної доброчесності у навчальній та науково-дослідній роботі здобувачів освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», «Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» і опубліковано їх на сайті. В університеті академічна доброчесність передбачається за замовчуванням. Це означає, що всі здані роботи є результатом вашої розумової праці та творчості. Якщо ви подали роботу когось іншого, повністю або частково, без належного цитування, завдання буде оцінене в 0 балів (без права передачі).</p>		
Відвідування занять	<p>Усі студенти, незалежно від форми навчання, зобов'язані відвідувати аудиторні заняття і проходити всі форми поточного та підсумкового контролю.</p> <p>Відпрацювання пропущених занять відбувається у перший день за графіком консультацій викладача з навчальної дисципліни, за винятком поважної причини у студента (документальне підтвердження) згідно «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника (п.4)».</p> <p>Бали виставляються під час семінарських занять за участь у конференції з відповідною тематикою, роботі студентських</p>		

	наукових гуртків чи участь в олімпіадах, конкурсах тощо відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника».
Неформальна освіта	Є можливість отримати додаткові бали (100 балів за пройдений курс), пройшовши онлайн-курси на платформах Prometheus, Coursera, ВУМ online та інші, які мають узгоджуватися попередньо з викладачем відповідно до «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти, в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника».

### 8. Рекомендована література

1. ДСТУ 3419-96 Система сертифікації УкрСЕПРО. Сертифікація систем якості. Порядок проведення. URL: <https://dnaop.com/html/40990/doc>
2. ДСТУ 1.2:2003. Національна стандартизація. Порядок розроблення національних нормативних документів. URL: <https://dnaop.com/html/43908/doc>
3. ДСТУ ISO 9000-2001. Системи управління якістю основні положення та словник. URL: <https://dnaop.com/html/34108/doc>
4. Закон України «Про акредитацію органів з оцінки відповідності». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2407-14#Text>
5. Закон України «Про відходи». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/187/98-%D0%B2%D1%80#Text>
6. Закон України «Про стандартизацію». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text>
7. Закон України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності». URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19>
8. Про затвердження Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
9. Офіційний сайт Державне підприємство «Український науководослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»). URL: [http://uas.gov.ua/zagalni\\_vidomosti/](http://uas.gov.ua/zagalni_vidomosti/)
10. Салавеліс А.Д., Павловський С.М. Стандартизація, метрологія та сертифікація: підручник. Одеса: Олді Плюс, 2023. 212с.
11. Воробець М.М., Кондрачук І.В. Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю: навч. посіб. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 104с.
12. Салухіна Н., Язвінська О. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: підручник. Київ: «Центр навчальної літератури», 2019. 426с.

**Викладач**

**асистентка  
кафедри готельно-  
ресторанної та  
курортної справи**

**Румянцева І.Б.**