

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. директора ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«18» вересня 2024 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА МЕТРОЛОГІЯ У СФЕРІ
ГОСТИННОСТІ**

рівень вищої освіти: другий (магістерський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: за вибором

факультет: ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

2024/2025 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

«17» вересня 2024 року, протокол №2

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Соколовська Олена Олександрівна, к.т.н., доцент, доцент кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Програму схвалено на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

Протокол № 1 від «03» вересня 2024 року

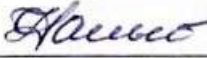
Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій



(підпис) Наталя ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти




(підпис) Наталя ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Протокол № 1 від «17» вересня 2024 року

Голова науково-методичної комісії факультету ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»



(підпис) Ганна ПАНАСЕНКО
(прізвище та ініціали)

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

В.о. декана факультету міжнародних
економічних відносин та
туристичного бізнесу

Тетяна МІРОШНИЧЕНКО

«29» серпня 2024 р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА МЕТРОЛОГІЯ У СФЕРІ
ГОСТИННОСТІ**

рівень вищої освіти: другий (магістерський)

галузь знань: 24 «Сфера обслуговування»

спеціальність: 241: «Готельно-ресторанна справа»

освітня програма: «Готельно-ресторанна справа»

вид дисципліни: за вибором

факультет: міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

2024/2025 навчальний рік

Програму рекомендовано до затвердження вченою радою факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

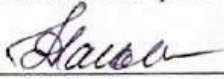
«29» серпня 2024 року, протокол №19

РОЗРОБНИК ПРОГРАМИ: Соколовська Олена Олександрівна, к.т.н., доцент, доцент кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

Програму схвалено на засіданні кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи

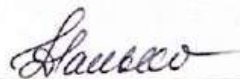
Протокол № 18 від «26» серпня 2024 року

Завідувач кафедри міжнародної електронної комерції та готельно-ресторанної справи


_____ Наталія ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено з гарантом освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти


_____ Наталія ДАНЬКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

Програму погоджено науково-методичною комісією факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу

Протокол № 16 від «28» серпня 2024 року

Голова науково-методичної комісії факультету міжнародних економічних відносин та туристичного бізнесу


_____ Олена МИКОЛЕНКО
(підпис) (прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Стандартизація, сертифікація та методологія у сфері гостинності» складена відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» підготовки другого (магістерського) рівня за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни є формування системи спеціальних знань у галузі стандартизації та метрології, формування розуміння концептуальних основ сертифікації; набуття умінь аналізу внутрішнього та зовнішнього контролю якості.

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни.

Загальні компетентності (ЗК).

ЗК1. Здатність діяти на основі етичних міркувань (мотивів)

ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел

ЗК3. Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей

ЗК 4. Здатність працювати в команді

ЗК 5. Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології

ЗК 6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні

ЗК7. Здатність приймати обґрунтовані рішення.

ЗК8. Здатність працювати в міжнародному контексті

ЗК9 Здатність діяти на засадах розуміння цивілізаційних гуманітарних цінностей та глобалізаційних процесів, національного розвитку.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК)

СК1. Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу

СК 2. Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 3. Здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу

СК4. Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу

СК 6. Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

СК 7. Здатність до підприємницької діяльності

СК 8. Здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

СК 10. Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

СК 12. Здатність інтегрувати знання та розв'язувати складні задачі готельно-ресторанної справи у мультидисциплінарних контекстах, у нових або незнайомих середовищах за наявності неповної або обмеженої інформації.

СК13. Здатність визначати основні вимоги до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії.

СК14. Здатність застосовувати сучасні теорії та методи управління персоналом для забезпечення ефективності управлінської діяльності.

1.3. Кількість кредитів – 6

1.4. Загальна кількість годин – 180

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
<u>За вибором</u>	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
1-й	1-й
Семестр	
2-й	2-й
Лекції	
16 год.	10 год.
Практичні заняття	
32 год.	год.
Лабораторні заняття	
год.	год.
Самостійна робота	
132 год.	170 год.
у тому числі індивідуальні завдання контрольна робота	
год.	

1.6. Заплановані результати навчання

знати:

- основні поняття та суть стандартизації як інструменту забезпечення єдності, якості та безпеки продукції та послуг;
- ключові задачі стандартизації, включаючи гармонізацію національних стандартів з міжнародними.
- процеси розробки стандартів на національному та міжнародному рівнях;
- основні принципи, на яких базується міжнародна стандартизація, та роль міжнародних організацій;
- вплив метрології на забезпечення точності вимірювань та якості продукції.
- принципи, які застосовуються для забезпечення міжнародних стандартів якості, та їхній вплив на світову економіку;
- різними категорії нормативних документів: державних стандартів, технічних умов, міжнародних стандартів, інструкції та методичних рекомендацій.

вміти:

- класифікувати нормативну документацію;
- використовувати нормативну документацію в процесі роботи ЗРГ;
- координувати роботу персоналу з засобами вимірювання та правильності проведення вимірювань.
- визначати місію і цілі проведення сертифікації;
- аналізувати процес вивчення якості харчової продукції в ЗРГ;
- робити пропозиції щодо корегування якості харчових продуктів на підприємствах;

- проводити підготовку документів стосовно сертифікації.
- В результаті вивчення дисципліни у студента повинні формуватися наступні програмні результати навчання (ПРН).*
- РН1 Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризики, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризики та імовірні наслідки їх впливу.
- РН2 Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу
- РН3 Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно- ресторанному бізнесі.
- РН4 Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг
- РН5 Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнесідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.
- РН6 Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.
- РН7 Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).
- РН8 Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.
- РН9 Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
- РН10 Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань
- РН11 Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.
- РН12 Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються
- РН13 Розробляти та застосовувати ефективні системи управління та мотивації персоналу
- РН14 Здатність до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії.

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Розділ 1. Основи стандартизації

Тема 1. Державна система стандартизації.

Основні поняття в сфері стандартизації. Види стандартизації та функції. Ключові засади, об'єкти та предмети. Сутність державної системи стандартизації.

Тема 2. Основні принципи та методи стандартизації.

Основні принципи стандартизації та їх застосування у сфері гостинності. Методи стандартизації для забезпечення якості.

Тема 3. Нормативно-правова база стандартизації в Україні.

Законодавчі основи стандартизації: Закони України про стандартизацію, технічні регламенти та нормативні акти. Особливості стандартизації у галузі гостинності.

Тема 4. Технічні регламенти.

Технічний регламент як нормативний документ, що встановлює обов'язкові вимоги до продукції, процесів та послуг. Відмінність між стандартами та технічними регламентами.

Тема 5. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів.

Міжнародні організації та системи якості. Міжнародні стандарти ISO, HACCP та їх значення для ЗРГ.

Розділ 2. Метрологія та сертифікація.

Тема 6. Основи метрології: метрологічне забезпечення якості продукції.

Основні поняття та завдання метрології, її види. Вплив метрології на забезпечення якості продукції та послуг, відповідність стандартам. Процеси метрологічної експертизи в ЗРГ та механізми контролю точності вимірювань.

Тема 7. Основні поняття в сфері якості.

Якість як категорія. Методи оцінки якості в галузі гостинності. Методи управління якістю на виробництві, включаючи інструменти статистичного контролю якості. Сучасні інформаційні системи управління якістю та їх інтеграцію у виробничий процес.

Тема 8. Сертифікація продукції та система якості.

Поняття сертифікації та її видів. Етапи сертифікації в ЗРГ за стандартами ISO та іншими міжнародними системами. Роль державних органів у контролі якості продуктів та послуг.

3. Структура навчальної дисципліни

Назви розділів і тем	Кількість годин											
	денна форма						заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб.	інд.	с.р.		л	п	лаб.	інд.	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Розділ 1. Основи стандартизації												
Тема 1. Державна система стандартизації	22	2	4			16	22	1				21
Тема 2. Основні принципи та методи стандартизації.	22	2	4			16	22	1				21
Тема 3. Нормативно-правова база стандартизації в Україні	23	2	4			17	23	1				22
Тема 4. Технічні регламенти.	23	2	4			17	23	2				21
Тема 5. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів	22	2	4			16	22	1				21
Разом за розділом 1	112	10	20			82	112	6				106
Розділ 2. Метрологія та сертифікація												
Тема 6. Основи метрології: метрологічне забезпечення якості продукції	22	2	4			16	22	1				21
Тема 7. Основні поняття в сфері якості	23	2	4			17	23	1				22
Тема 8. Сертифікація продукції та система якості	23	2	4			17	23	2				21
Разом за розділом 2	68	6	12			50	68	4				64
Усього годин	180	16	32			132	180	10				170

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1	Тема 1. Структура державної системи стандартизації в Україні. Аналіз функцій та обов'язків національних органів стандартизації. Ознайомлення з основними стандартами та регламентами, що діють в Україні.	4
2	Тема 2. Основні принципи стандартизації (єдність вимірювань, науково-технічна обґрунтованість, гармонізація). Аналіз методів стандартизації (аналіз ринку, модифікація, уніфікація). Практичне застосування методів у процесі розробки стандартів.	4
3	Тема 3. Основні законодавчі акти, що регулюють стандартизацію в Україні. Аналіз Закону України «Про стандартизацію». Вивчення порядку впровадження та застосування стандартів на підприємствах.	4
4	Тема 4. Поняття і структура технічних регламентів. Вивчення процесу розробки та впровадження технічних регламентів.	4
5	Тема 5. Вивчення вимог до безпеки харчових продуктів на міжнародному рівні. Аналіз сертифікації за міжнародними стандартами для харчової продукції.	4
6	Тема 6. Основні вимірювальні засоби та методи. Практичне використання метрологічних методів для контролю якості продукції.	4
7	Тема 7. Підходи до управління якістю на підприємствах. Практичне впровадження елементів систем управління якістю на підприємствах.	4
8	Тема 8. Процес сертифікації продукції в Україні та за міжнародними стандартами. Ознайомлення з основними системами сертифікації (ISO 9001, ISO 22000).	4
Разом		32

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількістьгодин	
		денна форма	заочна форма
1	2	3	4
1	Тема 1. Державна система стандартизації <i>Завдання:</i> опанувати структуру національної системи стандартизації України; вивчити функції та завдання національних органів стандартизації; проаналізувати роль стандартизації у державному регулюванні економіки;	16	21
2	Тема 2. Основні принципи та методи стандартизації <i>Завдання:</i> опрацювати основні принципи стандартизації: єдність, наукова обґрунтованість, гармонізація; опанувати методи стандартизації: уніфікація, типізація, агрегація. дослідити вплив стандартизації на підвищення якості продукції.	16	21
3	Тема 3. Нормативно-правова база стандартизації в Україні <i>Завдання:</i> опрацювати Закон України «Про стандартизацію» та інші нормативно-правові акти; вивчити порядок затвердження та впровадження стандартів в Україні; розглянути процес адаптації національних стандартів до міжнародних вимог.	17	22
4	Тема 4. Технічні регламенти <i>Завдання:</i> вивчити поняття та функції технічних регламентів; опанувати методи застосування технічних регламентів на практиці; розглянути приклади технічних регламентів у ЗРГ.	17	21
5	Тема 5. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів <i>Завдання:</i> вивчити вимоги ISO 9001 та HACCP у ЗРГ; проаналізувати етапи впровадження міжнародних стандартів на підприємствах; дослідити переваги міжнародної сертифікації для виходу на міжнародний ринок.	16	21
6	Тема 6. Основи метрології: метрологічне забезпечення якості продукції <i>Завдання:</i> опанувати основні поняття метрології та вимірювальних процесів; вивчити роль метрологічного контролю у забезпеченні якості продукції; проаналізувати вплив точності вимірювань на якість харчової продукції.	16	21

1	2	3	4
7	Тема 7. Основні поняття в сфері якості <i>Завдання:</i> опрацювати базові поняття якості: контроль, забезпечення, управління якістю; вивчити підходи до оцінки якості продукції та послуг; дослідити роль управління якістю у конкурентоспроможності підприємства.	17	22
8	Тема 8. Сертифікація продукції та система якості <i>Завдання:</i> вивчити процедуру сертифікації продукції в Україні та на міжнародному рівні; опрацювати вимоги до сертифікації за ISO 9001 та ISO 22000; дослідити вплив сертифікації на покращення якості та безпеки продукції.	17	21
Разом		132	170

6. Індивідуальні завдання

Не передбачене навчальним планом

7. Методи навчання

Розподіл занять за формою їх проведення в умовах змішаного навчання

Як правило практичні заняття проводяться аудиторне. В умовах дії воєнного стану заняття проводяться відповідно до Наказу ректора Харківського національного університету імені В.Н. Каразіна (аудиторне або дистанційно за допомогою платформ Google Meet або Zoom).

Шифр ПРН (відповідно до ОНП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
1	2	3	4
РН1	Розробляти і приймати ефективні рішення з питань розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, враховуючи цілі, ресурси, обмеження та ризику, забезпечувати їх реалізацію, аналізувати і порівнювати альтернативи, оцінювати ризику та імовірні наслідки їх впливу.	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань
РН2	Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах завдання, аналітичне завдання	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань

1	2	3	4
PH3	Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі.	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань
PH4	Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань
PH5	Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнесідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах завдання, аналітичне завдання	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань
PH6	Відшукувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності.	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань
PH7	Досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій).	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах завдання, аналітичне завдання	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань
PH8	Ініціювати, розробляти та управляти проектами розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу із врахуванням інформаційного, матеріального, фінансового та кадрового забезпечення.	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань

1	2	3	4
PH9	Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань
PH10	Відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах завдання, аналітичне завдання	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань
PH11	Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.	Лекція, вирішення кейсів, виконання в командах завдання, аналітичне завдання	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань
PH12	Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань
PH13	Розробляти та застосовувати ефективні системи управління та мотивації персоналу	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань

1	2	3	4
PH14	Здатність до побудови організаційної, інфраструктурної та технологічної підсистем підприємств сфери гостинності, СПА та Велнес індустрії.	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, вирішення кейсів	Оцінювання усних відповідей на практичних заняттях, виконання творчих завдань

8. Методи контролю

Засвоєння тем розділів (поточний контроль) здійснюється на практичних заняттях відповідно до контрольних цілей. Основне завдання поточного контролю – перевірка рівня підготовки студентів до виконання конкретної роботи.

Поточний контроль і оцінювання результатів навчання передбачає виставлення оцінок за всіма формами проведення занять:

- контроль та оцінювання активності роботи студента під час лекційних та практичних занять (групова дискусія);
- контроль та оцінювання якості підготовки та розробки проектних завдань в ході самостійної роботи студентів;
- контроль засвоєння теоретичного та практичного матеріалу (у вигляді тестування);
- контроль та оцінювання вмінь вирішувати розрахункові, ситуаційні та інші задачі;
- контроль та оцінювання вмінь проводити дослідження та презентувати із застосуванням сучасних інформаційних та хмарних технологій;
- контроль та оцінювання вмінь та навичок вирішувати кейсові проблемні завдання із розподілом ролей в командах.

При вивченні кожного розділу проводиться поточний контроль у формі усного опитування та виступів студентів. На практичному занятті студент може отримати від 1 до 3 балів вивчення дисципліни. Максимально студент може отримати 60 балів. Залік – 40 балів.

Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів.

Підсумковий контроль вивчення дисципліни засвоєння розділів здійснюється по їх завершенню на основі проведення залікового контролю. Завданням контролю є оцінювання знань, умінь та практичних навичок студентів, набутих під час вивчення певного блоку тем.

Структура залікової роботи:

1. Онлайн-тестування (40 тестових завдань по 2 балу).

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили здобувачам вищої освіти надається можливість скласти залік в тестовій формі (білет містить 40 тестових завдань, здобувач одержує 1 бали за кожну вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі або усно через платформу Zoom.

9. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота, індивідуальні завдання								Залікова робота	Сума	
Розділ 1				Розділ 2						Разом
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	60	40	100
7	7	7	7	8	8	8	8			

T1, T2 ... – теми розділів.

Для допуску до складання підсумкового контролю (заліку, або екзамену) здобувач вищої освіти повинен набрати не менше 30 балів з навчальної дисципліни під час поточного контролю, самостійної роботи, індивідуального завдання.

КРИТЕРІЇ ОЦІНКИ УСПІШНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Критерії оцінки виконання практичних робіт (до 60 балів).

Відвідування практичних занять

- 5,0 бали: студент відвідав 100% практичних занять;
- 4,5 бали: студент відвідав 86 – 90% практичних занять;
- 4,0 бали: студент відвідав 76 – 80% практичних занять;
- 3,5 бали: студент відвідав 71 – 75% практичних занять;
- 3,0 бали: студент відвідав 66 – 70% практичних занять;
- 2,5 бали: студент відвідав 61 – 65% практичних занять;
- 3,0 бали: студент відвідав 51 – 60% практичних занять;
- 2,0 бали: студент відвідав 41 – 50% практичних занять;
- 1,5 бали: студент відвідав 31 – 40% практичних занять;
- 1,0 бали: студент відвідав 21 – 30% практичних занять;
- 0,5 бали: студент відвідав 16 – 20% практичних занять;
- 0,25 бал: студент відвідав 11 – 15% практичних занять;
- 0,1 бали: студент відвідав 5 – 10% практичних занять;
- 0,0 балів: студент не відвідував практичні заняття.

Критерії оцінювання знань студентів за виконання практичної роботи

Визначення	Кількість балів
<ul style="list-style-type: none"> ▪Завдання відзначається повнотою виконання без допомоги викладача. ▪Визначає рівень поінформованості, потрібний для прийняття рішень. Вибирає інформаційні джерела. ▪Робить висновки і приймає рішення у ситуації невизначеності. Володіє уміннями творчо-пошукової діяльності. 	3
<ul style="list-style-type: none"> ▪Завдання – повні, з деякими огріхами, виконані без допомоги викладача. ▪Планує інформаційний пошук; володіє способами систематизації інформації; ▪Робить висновки і приймає рішення у ситуації невизначеності. Володіє уміннями творчо-пошукової діяльності. 	2
<ul style="list-style-type: none"> ▪Завдання відзначається неповнотою виконання без допомоги викладача. ▪Студент може зіставити, узагальнити, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях. 	1
<ul style="list-style-type: none"> ▪Завдання відзначається неповнотою виконання за консультацією викладача. ▪Застосовує запропонований викладачем спосіб отримання інформації, має фрагментарні навички в роботі з науковими джерелами; ▪ Вибирає відомі способи дій для виконання фахових методичних завдань. 	0,5
<ul style="list-style-type: none"> ▪Завдання відзначається неповнотою виконання за консультацією викладача. ▪ Вибирає відомі способи дій для виконання фахових методичних завдань. 	0,1

Нарахування балів за залік (до 40 балів).

Умовою допуску до екзамену є виконання і захист не менш, як 60% практичних робіт (більш 30 балів).

Структура залікової роботи:

1. Онлайн-тестування (40 тестових завдань по 2 балу).

У разі настання / подовження дії обставин непоборної сили здобувачам вищої освіти надається можливість скласти залік в тестовій формі (білет містить 40 тестових завдань, здобувач одержує 1 бали за кожну вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі або усно через платформу Zoom.

Залік – 40 балів. Відповідно, максимальна кількість набраних балів по вивченню дисципліни складає 100 балів. Оцінювання здійснюється відповідно до шкали ЗВО.

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	зараховано
70 – 89	
50 – 69	
1– 49	не зараховано

10. Рекомендована література

Основна література

1. Баль-Прилипко Л. В., Слободянюк Н. М., Поліщук Г. Є., Паска М. З., Бурак В. Є. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник. К. : Компринт, 2017. 571 с.
2. Малуєк Л.П., Терешкін О.Г. Стандартизація, сертифікація і метрологія : навч. посіб. Х.: ХДУХТ, 2013. 176 с.
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. Х. : Іванченко І. С., 2018 . 488 с.

Допоміжна література

5. Про захист прав споживачів: Закон України. Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991 р., № 24. С. 142.
6. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України. Відомості Верховної Ради України, 1998 р., № 19. С 87.
7. Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності : Закон України. Відомості Верховної Ради України, 2006, № 12. С. 488.
8. ДСТУ ISO 9001-2001. Системи управління якістю. Вимоги. Чинний від 27.06.2001р. К. : Держспоживстандарт України, 2001. 30 с.
9. ДСТУ 3413-96 Сертифікація послуг. Основні положення. Чинний від 01.01.1997 р. К. : Держспоживстандарт України, 1997. 11 с.
10. ДСТУ 3400:2006. Метрологія. Державні випробування засобів вимірювальної техніки, організація, порядок проведення і розгляд результатів. Основні положення. Чинний від 01.07.2007 р. К. : Держспоживстандарт України, 2006. 44 с.
11. Положення про штрихове кодування товарів: Затверджене наказом № 530 Міністерства Зовнішніх Екон. зв. і Торг. України від 27.08.96 р. Відомості Верховної Ради України, 1996. №530. С. 23.
12. ДСТУ 1.0:2003 Національна стандартизація. Основні положення. Чинний від 23.12.2003 р. К. : Держспоживстандарт України, 2003. 203 с.
13. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. (БО 9004-1:2000.). ДСТУ БО 9004-2001. К.:Держстандарт України, 2001. (Національний стандарт України)
14. Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг. (БО 9004-2:1994). ДСТУ БО 9004-2-96. К.: Держстандарт України, 1996. (Національний стандарт України).
15. Управління якістю та елементи системи якості. Частина 3. Настанови щодо перероблюваних матеріалів. (БО 9004-3:1994). ДСТУ 180 9004-3-98. К.: Держстандарт України, 1998. -(Національний стандарт України)

11. Посилання на інформаційні ресурси в Інтернеті, відео-лекції, інше методичне забезпечення

16. Законодавство України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.rada.kiev.ua>; <http://www.nau.kiev.ua>; <http://www.ukrpravo.kiev.com>; <http://www.liga.kiev.ua>.
17. Методологія науки – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : sites.google.com/site/fajrru/Home/scientific. 3.
18. Національна бібліотека України ім. В. І. Вернадського [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.nbuv.gov.ua>.

12. ОСОБЛИВОСТІ НАВЧАННЯ ЗА ДЕННОЮ ФОРМОЮ В УМОВАХ ПОДОВЖЕННЯ ДІЇ ОБСТАВИН НЕПОБОРНОЇ СИЛИ

В умовах дії обставин непоборної сили освітній процес в університеті здійснюється відповідно до наказів/ розпоряджень ректора/ проректора або за змішаною формою навчання або повністю дистанційно в синхронному режимі.

Складання підсумкового семестрового контролю: в разі запровадження жорстких обмежень з заборонаю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти екзамен дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання:

<https://us05web.zoom.us/j/9238282899?pwd=VHVBUxRFJ0V1hmZm10WmRpdnJKZz09>