

Міністерство освіти і науки України

Харківський національний університет імені В. Н. Каразіна

Кафедра готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Директор ННІ «Каразінський інститут міжнародних відносин та туристичного бізнесу»

Микола ПИСАРЕВСЬКИЙ

«28» серпня 2025 р.



**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
СТАНДАРТИЗАЦІЯ І СЕРТИФІКАЦІЯ В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ
ГОСПОДАРСТВІ**

рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)

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»

2025/2026 навчальний рік

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

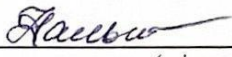
«28» серпня 2025 року, протокол №1

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

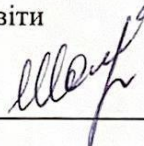
Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу та харчових технологій


(підпис) Наталя ДАНЬКО
(прізвище та ініціали)

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

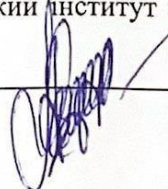
Гарант освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти


(підпис) Олена МИКОЛЕНКО
(прізвище та ініціали)

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

Протокол № 1 від «27» серпня 2025 року

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


(підпис) Ганна ПАНАСЕНКО
(прізвище та ініціали)

ВСТУП

Програма навчальної дисципліни «Стандартизація і сертифікація в готельно-ресторанному господарстві» складена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа».

1. Опис навчальної дисципліни

1.1. Мета викладання навчальної дисципліни «Стандартизація і сертифікація в готельно-ресторанному господарстві» є формування цілісної системи знань із стандартизації, сертифікації та метрології в процесі діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу.

1.2. Основні завдання вивчення дисципліни «Стандартизація і сертифікація в готельно-ресторанному господарстві» є:

- вивчення термінів та визначень і нормативних документів, які регулюють діяльність сфери обслуговування;
- ознайомлення з основами стандартизації та сертифікації готельно-ресторанного господарства, як ланки з надання послуг;
- набуття знань щодо інформаційного забезпечення в сфері стандартизації.
- набуття знань щодо організації складського та тарного господарства;
- набуття знань системи організації стандартизації та сертифікації у сфері готельно-ресторанного господарства.

1.3. Кількість кредитів 4

1.4. Загальна кількість годин 120

1.5. Характеристика навчальної дисципліни	
За вибором	
Денна форма навчання	Заочна (дистанційна) форма навчання
Рік підготовки	
4-й	-й
Семестр	
8-й	-й
Лекції	
27 год.	год.
Практичні заняття	
18 год.	год.
Лабораторні заняття	
год.	год.
Самостійна робота	
75 год.	год.
у тому числі індивідуальні завдання	
год.	

1.6. Перелік компетентностей, що формує дана дисципліна

Відповідно до освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»:

- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей

ЗК 01. Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.

ЗК 02. 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

ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

ЗК 04. Здатність використовувати інформаційні і комунікаційні технології.

ЗК 05. Здатність працювати в команді.

ЗК 06. Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.

ЗК 07. Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.

ЗК 08. Навики здійснення безпечної діяльності в процесі роботи підприємств сфери гостинності.

ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.

ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК 11. Здатність до усної та письмової ділової комунікації іноземною мовою для спілкування у професійній та соціально-культурній сферах, володіння фаховою термінологією іноземної мови.

ЗК 12. Здатність розуміти та поважати представників інших культур, ефективно застосовуючи комунікаційні концепції.

ЗК 13. Здатність організовувати роботу відповідно до вимог охорони праці, техніки безпеки та протипожежної безпеки в закладах готельно-ресторанного господарства при їх експлуатації.

ЗК 14. Проводити дослідження на відповідному рівні.

ЗК 15. Здатність формувати екологічну свідомість для впровадження ініціатив, зумовлених необхідністю забезпечення сталого розвитку галузі та України.

- формування наступних спеціальних (фахових) компетентностей

СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.

СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.

СК 03. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії (робота в команді).

СК 05. Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 06. Здатність проєктувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарств.

СК 07. Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.

СК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.

СК 09. Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

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;

СК 12. Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

СК 14. Здатність використовувати фінансову інформацію, забезпечувати ефективне фінансування діяльності підприємства готельно-ресторанного бізнесу.

СК 15. Здатність розробляти проекти, обґрунтовувати їх, виявляти ініціативу, підприємливість.

1.7. Перелік результатів навчання, що формує дана дисципліна

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми студенти мають досягти наступних результатів:

Освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа»

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

РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.

РН 03. Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

РН 04. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

РН 05. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.

РН 07 Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

РН 08 Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

РН 09 Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

РН10 Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів

РН11 Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства

РН12 Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

РН13 Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

РН14 Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.

РН15 Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

РН16 Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

РН17 Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.

РН18 Розробляти, обґрунтовувати та презентувати власні проєкти, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

РН19 Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.

РН20 Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

РН21 Розуміти і реалізовувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.

РН22 Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.

РН23 Застосовувати фінансову інформацію для прийняття рішень, вміти забезпечувати фінансову ефективність бізнесу.

1.8. Пререквізити: «Підприємництво», «Основи наукових досліджень», «Товарознавство», «Організація ресторанного господарства»

2. Тематичний план навчальної дисципліни

Тема 1. Сутність та значення стандартизації

- поняття стандартизації, її мета та завдання;
- роль стандартизації у забезпеченні якості, безпечності продукції та послуг, підвищенні ефективності діяльності підприємств і захисті прав споживачів;
- основні принципи, функції та сфери застосування стандартизації.

Тема 2. Методологія та організація стандартизації

- методологічні основи стандартизації;
- принципи та методи розроблення стандартів;
- організаційна структура системи стандартизації, порядок планування, розроблення, впровадження та перегляду нормативних документів;
- роль суб'єктів стандартизації у забезпеченні якості продукції та послуг.

Тема 3. Міжнародна, державна, міжгалузева та галузева стандартизація

- сутність і особливості міжнародної, державної, міжгалузевої та галузевої стандартизації;
- діяльність міжнародних і національних органів стандартизації, їх взаємодія;
- значення гармонізації стандартів для розвитку економіки, торгівлі та сфери послуг.

Тема 4. Якість товарів та послуг – основа сертифікації

- поняття якості товарів і послуг, її показники та методи оцінювання;
- взаємозв'язок між якістю та сертифікацією;
- роль сертифікації у підтвердженні відповідності продукції та послуг встановленим вимогам і захисті прав споживачів.

Тема 5. Система сертифікації в Україні

- система сертифікації в Україні, її правові та організаційні засади;
- види сертифікації, органи з оцінки відповідності;
- порядок проведення сертифікаційних процедур, а також значення сертифікації для забезпечення безпечності та якості продукції і послуг

Тема 6. Основні положення метрології

- основні поняття та завдання метрології, види вимірювань і засобів вимірювальної техніки;
- забезпечення єдності вимірювань, калібрування та повірка засобів вимірювання;
- роль метрології у стандартизації, сертифікації та контролі якості.

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
Тема 1. Сутність та значення стандартизації	20	4	4			12						
Тема 2. Методологія та організація стандартизації	20	5	4			13						
Тема 3. Міжнародна, державна, міжгалузева та галузева стандартизація	20	4	2			12						
Тема 4. Якість товарів та послуг – основа сертифікації	20	5	4			13						
Тема 5. Система сертифікації в Україні	20	5	2			13						
Тема 6. Основні положення метрології	20	4	2			12						
Усього годин	120	27	18			75						

4. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин
1-2	Тема 1. Сутність та значення стандартизації	4
3-4	Тема 2. Методологія та організація стандартизації	4
5	Тема 3. Міжнародна, державна, міжгалузева та галузева стандартизація	2
6-7	Тема 4. Якість товарів та послуг – основа сертифікації	4
8	Тема 5. Система сертифікації в Україні	2
9	Тема 6. Основні положення метрології	2
	Разом	18

5. Завдання для самостійної роботи

№ з/п	Види, зміст самостійної роботи	Кількість годин
1	Тема 1. Сутність та значення стандартизації Завдання: вивчити поняття стандартизації, її мету, завдання та значення у забезпеченні якості й безпечності товарів і послуг. 1. Малюк Л.П., Терешкін О.Г. Стандартизація, сертифікація і метрологія : навч. посіб. Х.: ХДУХТ, 2013. 176 с. 2. Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності : Закон України. Відомості Верховної Ради України, 2006, № 12. С. 488.	12
2	Тема 2. Методологія та організація стандартизації Завдання: знати методи та принципи стандартизації; порядок розроблення, впровадження та застосування стандартів; організаційну структуру системи стандартизації. 1. Малюк Л.П., Терешкін О.Г. Стандартизація, сертифікація і метрологія : навч. посіб. Х.: ХДУХТ, 2013. 176 с. 2. 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.	13
3	Тема 3. Міжнародна, державна, міжгалузева та галузева стандартизація Завдання: вивчити види стандартизації, їх особливості та сфери застосування; роль міжнародних і національних органів стандартизації; значення гармонізації стандартів. 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. Малюк Л.П., Терешкін О.Г. Стандартизація, сертифікація і метрологія : навч. посіб. Х.: ХДУХТ, 2013. 176 с.	12
4	Тема 4. Якість товарів та послуг – основа сертифікації Завдання: дослідити поняття якості товарів і послуг, основні показники якості та методи їх оцінювання; взаємозв'язок якості та сертифікації. 1. Давидова, О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві [Електронний ресурс] : підручник. Х. : Іванченко І.С., 2018. 488 с. 2. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України. Відомості Верховної Ради України, 1998 р., № 19. С 87.	13
5	Тема 5. Система сертифікації в Україні Завдання: вивчити правові основи системи сертифікації в Україні; види сертифікації; порядок проведення сертифікації та функції органів з оцінки відповідності. 1. Малюк Л.П., Терешкін О.Г. Стандартизація, сертифікація і метрологія : навч. посіб. Х.: ХДУХТ, 2013. 176 с. 2. ДСТУ 3413-96 Сертифікація послуг. Основні положення. Чинний від 01.01.1997 р. К. : Держспоживстандарт України, 1997. 11 с.	13

6	Тема 6. Основні положення метрології Завдання: вивчити основні поняття метрології; види вимірювань і засобів вимірювальної техніки; принципи забезпечення єдності та точності вимірювань. 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. : Компрінт, 2017. 571 с. 2. Малюк Л.П., Терешкін О.Г. Стандартизація, сертифікація і метрологія : навч. посіб. Х.: ХДУХТ, 2013. 176 с.	12
	Разом	75

6. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом

7. Методи навчання

Вивчення навчальної дисципліни передбачає формування та розвиток у здобувачів вищої освіти програмних результатів навчання за допомогою різноманітних методів навчання та відповідних засобів діагностики/ форм оцінювання відповідно до ОПП

Відповідність методів навчання та форм оцінювання визначеним результатам навчання за ОПП віддзеркалює табл. 7.1

Таблиця 7.1

Методи навчання та засоби діагностики результатів навчання за освітньою компонентною «Стандартизація і сертифікація в готельно-ресторанному господарстві»

Шифр ПРН (відповідно до ОПП)	Результати навчання (відповідно до ОПП)	Методи навчання	Засоби діагностики/ форми оцінювання
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	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
РН 02.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота

РН 03.	Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, робота над задачами, індивідуальними завданнями	Оцінювання вирішених задач, відповідей в аудиторії, захист презентацій, тестових завдань; залікова робота
РН 04.	Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
РН 05.	Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
РН 06.	Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісно-виробничі процеси готельного та ресторанного бізнесу.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
РН 07	Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
РН 08	Застосувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація),	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота

		робота над проєктними завданнями	
PH 09	Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
PH10	Розробляти нові послуги (продукцію) використовуючи технології виробництва та обслуговування споживачів	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
PH11	Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
PH12	Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, робота над задачами, індивідуальними завданнями	Оцінювання вирішених задач, відповідей в аудиторії, захист презентацій, тестових завдань; залікова робота
PH13	Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота

RH14	Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
RH15	Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, робота над задачами, індивідуальними завданнями	Оцінювання вирішених задач, відповідей в аудиторії, захист презентацій, тестових завдань; залікова робота
RH16	Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
RH17	Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
RH18	Розробляти, обґрунтовувати та презентувати власні проєкти, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
RH19	Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота

RH20	Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
RH21	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.	Лекція; пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), підготовка презентацій за заданою проблематикою, робота над задачами, індивідуальними завданнями	Оцінювання вирішених задач, відповідей в аудиторії, захист презентацій, тестових завдань; залікова робота
RH22	Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота
RH23	Застосовувати фінансову інформацію для прийняття рішень, вміти забезпечувати фінансову ефективність бізнесу.	Лекція, пошук джерел інформації (критичний аналіз, інтерпретація), робота над проєктними завданнями	Оцінювання відповідей в аудиторії, тестових завдань; залікова робота

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 проєктних 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 кожен вірну відповідь) дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі або усно через платформу Zoom

9. Схема нарахування балів

Поточний контроль, самостійна робота						Разом	Залікова робота	Сума
T1	T2	T3	T4	T5	T6	60	40	100
10	10	10	10	10	10			

T1, T2 ... – теми розділів.

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

Критерії оцінювання навчальних досягнень

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
- 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
- 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
- Завдання відзначається неповнотою виконання без допомоги викладача. - Студент може зіставити, узагальнити, систематизувати інформацію під керівництвом викладача; вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях.	1
- 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
- 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 заліку 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

У випадку наявності неформальної освіти вказати платформи, назви курсів та кількість балів, що буде зарахована здобувачеві після успішного проходження відповідних курсів та надання відповідного документа (сертифікат, свідоцтво, тощо).

Шкала оцінювання

Сума балів за всі види навчальної діяльності протягом семестру	Оцінка
	для дворівневої шкали оцінювання
90 – 100	зараховано
70-89	
50-69	
0-49	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. Малюк 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

1. Про захист прав споживачів: Закон України. Відомості Верховної Ради України від 27 березня 1991 р., № 24. С. 142.
2. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України. Відомості Верховної Ради України, 1998 р., № 19. С 87.
3. Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності : Закон України. Відомості Верховної Ради України, 2006, № 12. С. 488.
4. ДСТУ ISO 9001-2001. Системи управління якістю. Вимоги. Чинний від 27.06.2001р. К. : Держспоживстандарт України, 2001. 30 с.
5. ДСТУ 3413-96 Сертифікація послуг. Основні положення. Чинний від 01.01.1997 р. К. : Держспоживстандарт України, 1997. 11 с.
6. 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.
7. 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.
8. ДСТУ 1.0:2003 Національна стандартизація. Основні положення.
9. Чинний від 23.12.2003 р. К. : Держспоживстандарт України, 2003. 203 с.
10. Системи управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. (БО 9004-1:2000.). ДСТУ БО 9004-2001. К.:Держстандарт України, 2001. (Національний стандарт України)
11. 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).
12. 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, відеолекції, інше методичне забезпечення

13. 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>. site/fajrru/Home/scientific.3
14. Методологія науки – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.google.com/site/fajrru/Home/scientific.3>.
15. 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 продовження 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 заборonoю відвідування ЗВО студентам денної форми навчання надається можливість скласти залік дистанційно на платформі Moodle в дистанційному курсі.

Посилання: <https://moodle.karazin.ua/course/view.php?id=11679>

Додаток 1

Додаток до робочої програми навчальної дисципліни _____
(назва дисципліни)

Дію робочої програми продовжено: на 20____/20____ н. р.

Заступник декана _____ факультету з навчальної роботи

(підпис)

(прізвище, ініціали)

«____» _____ 20____ р.

Голова науково-методичної комісії _____ факультету

(підпис)

(прізвище, ініціали)

«____» _____ 20____ р.