**Силабус навчальної дисципліни**

*«Стандартизація, сертифікація і метрологія»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *241 «Готельно-ресторанна справа»* |
| **Освітня програма** | *Готельно-ресторанний бізнес* |
| **Освітній рівень** | *Перший (бакалаврський) рівень вищої освіти* |
| **Статус дисципліни** | *Обов’язкова* |
| **Мова викладання** | *Українська* |
| **Курс / семестр** | *3 курс, 5 семестр* |
| **Кількість кредитів ЄКТС** | *4 кредити* |
| **Розподіл за видами занять та годинами навчання** | *Лекції – 24 год.*  |
| *Практичні (семінарські) – 24 год.* |
| *Самостійна робота – 72 год.* |
| **Форма підсумкового контролю** | *Залік* |
| **Кафедра** | *Кафедра готельного і ресторанного бізнесу, ауд. 307 головного корпусу, +38 (057) 702-18-32, (дод. 3-28), сайт кафедри:* [*http://kafgrb.hneu.edu.ua/*](http://kafgrb.hneu.edu.ua/) |
| **Викладач (-і)** | *Безсонний Віталій Леонідович, доцент, к.т.н.* |
| **Контактна інформація****викладача (-ів)** | *vitalii.bezsonnyi@hneu.net, +38 095 78 093 78* |
| **Дні занять** | *Практичні:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=426752)*Практичні:* [*згідно діючого розкладу занять*](http://rozklad.hneu.edu.ua/schedule/schedule?employee=426752) |
| **Консультації** | *На кафедрі готельного і ресторанного бізнесу, очні, відповідно до графіку консультацій, індивідуальні, чат в ПНС* |
| **Мета** навчальної дисципліни: формування системного мислення та комплексу спеціальних знань у галузі стандартизації, сертифікації і метрології щодо розвитку української системи технічного регулювання якості та безпеки продукції готельного і ресторанного господарства; формування професійних навичок порядку розробки, затвердження та впровадження стандартів, технічних умов, їх реєстрації; порядку проведення сертифікації продукції ресторанного господарства, послуг готельного і ресторанного господарства  |
| **Передумови для навчання**Перелік попередньо прослуханих дисциплін: *Гігієна і санітарія в галузі, Товарознавство, Технологія продукції ресторанного господарства, Організація готельного господарства, Організація ресторанного господарства* |
| **Зміст навчальної дисципліни****Змістовий модуль 1.** *Стандартизація як важлива складова системи технічного регулювання***Тема 1.Вступ. Основні поняття та принципи стандартизації****Тема 2.Історія розвитку міжнародної стандартизації****Тема 3.** **Історія становлення вітчизняної стандартизації****Тема 4.** **Організаційно-методичні основи стандартизації****Тема 5.** **Концептуальні принципи формування та застосування міжнародних стандартів****Тема 6.** **Національна система стандартизації України****Тема 7. Порядок розроблення, затвердження та впровадження стандартів****Змістовий модуль 2.** *Організаційно-методичні та правові принципи сертифікації***Тема 8. Сутність сертифікації. Динаміка її історичного розвитку.Стандартизація термінів у галузі сертифікації****Тема 9. Види сертифікації. Схеми, засоби та методи здійснення сертифікації****Тема 10.** **Концептуальні принципи національної політики в галузі сертифікації****Тема 11.** **Сертифікація продукції ресторанного господарства****Тема 12.Сертифікація послуг готельного господарства****Тема 13.Сертифікація послуг ресторанного господарства****Тема 14.Сертифікація систем управління якості****Змістовий модуль 3.** *Основи метрології***Тем 15.Етапи розвитку та основні поняття метрології****Тема 16.** **Основи технічних вимірювань.** **Основи теорії вимірювань****Тема 18.** **Метрологічне забезпечення якості продукції. Розвиток кваліметрії як науки****Тема 19.** **Метрологічне забезпечення єдності вимірювань** |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення дисципліни***Мультимедійний проектор* |
| **Сторінка курсу на платформі Мoodle (персональна навчальна система)** | ПНС в розробці |
| **Система оцінювання результатів навчання**Система оцінювання сформованих компетентностей враховує види занять, які передбачають лекційні, семінарські, практичні заняття, а також виконання самостійної роботи. Оцінювання сформованих компетентностей у студентів здійснюється за накопичувальною 100-бальною системою. Поточний контроль, що здійснюється протягом семестру під час проведення практичних (семінарських) занять та самостійної роботи оцінюється сумою набраних балів. Максимально можлива кількість балів за поточний та підсумковий контроль упродовж семестру – 100 та мінімально можлива кількість балів, – 60. Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: завдання за темами; поточні контрольні роботи; колоквіуми та презентації за темами.Більш детальна інформація щодо оцінювання наведена в технологічній карті дисципліни. |
| **Політики навчальної дисципліни**Викладання навчальної дисципліни ґрунтується на засадах академічної доброчесності. Порушеннями академічної доброчесності вважаються: академічний плагіат, фабрикація, фальсифікація, списування, обман, хабарництво, необ’єктивне оцінювання. За порушення академічної доброчесності здобувачі освіти притягуються до такої академічної відповідальності: повторне проходження оцінювання відповідного виду навчальної роботи |
| ***Більш детальну інформацію щодо компетентностей, результатів навчання, методів навчання, форм оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.*** |

Силабус затверджено на засіданні кафедри 21 березня 2023 р. Протокол № 8