**Силабус навчальної дисципліни***«Стандартизація, сертифікація і метрологія»*

|  |  |
| --- | --- |
| **Спеціальність** | *181 Харчові технології* |
| **Освітня програма** | *Ресторанні та крафтові харчові технології* |
| **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, сайт кафедри: <http://kafgrb.hneu.edu.ua/>*  |
| **Викладач (-і)** | *Безсонний Віталій Леонідович, к.т.н., доцент* |
| **Контактна інформація викладача**  | *vitalii.bezsonnyi@hneu.net* |
| **Дні занять** | *Лекція: [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** | *Групові / індивідуальні, очні / дистанційні, відповідно до графіку консультацій, чат ПНС* |
| **Мета** навчальної дисципліни:набуття знань про науково-теоретичні основи, методологічні й організаційні положення стандартизації та сертифікації продукції та послуг; теоретична та практична підготовка студентів із питань стандартизації, сертифікації і метрології в готельно-ресторанному господарстві України і світі; знайомство з міжнародними стандартами з питань стандартизації і сертифікації продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві; науково-теоретична, методична та правова база оцінювання продукції і послуг в сфері гостинності |
| **Передумови для навчання**Перелік попередньо прослуханих дисциплін: **Структурно-логічна схема вивчення навчальної дисципліни**

|  |  |
| --- | --- |
| **Пререквізити** | **Постреквізити** |
| ТоварознавствоГігієна і санітарія в галузіТехнології харчових виробництв | Переддипломна практика |

 |

|  |
| --- |
| **Матеріально-технічне (програмне) забезпечення навчальної дисципліни***Мультимедійний проектор, ПНС ХНЕУ ім.С.Кузнеця, ZOOM* |
| **Форми та методи оцінювання** Університет використовує 100 бальну накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти. Поточний контроль здійснюється під час проведення лекційних і практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовленості здобувача вищої освіти до виконання конкретної роботи і оцінюється сумою набраних балів.Підсумковий контроль включає семестровий контроль, який проводиться у формі диференційованого заліку.Максимально можлива кількість балів за поточний контроль упродовж семестру для дисципліни форма контролю якої залік – 100 та мінімально можлива кількість балів – 60. Поточний контроль включає наступні контрольні заходи: комплексно-орієнтовні завдання, поточні контрольні роботи.***Більш детальна інформація щодо системи оцінювання та накопичування балів з навчальної дисципліни наведена у робочому плані (технологічній карті) з навчальної 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 та методів оцінювання, самостійної роботи наведено у Робочій програмі навчальної дисципліни.*** |