


Міністерство освіти і науки України
Херсонський державний університет
Кафедра готельно-ресторанного та туристичного бізнесу

“ЗАТВЕРДЖУЮ”

В.о. завідувача кафедри
готельно-ресторанного та
туристичного бізнесу

 О.В. Орленко
28” серпня 2017 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

1.2.10. СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА МЕТРОЛОГІЯ

спеціальність **241 Готельно-ресторанна справа**

2017 – 2018 навчальний рік

Робоча програма з навчальної дисципліни “Стандартизація, сертифікація та метрологія” для студентів 2-го курсу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Розробники: Якимчук Д.М., к.т.н., доцент кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

Робоча програма **затверджена** на засіданні кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу
Протокол від 28” серпня 2017 року № 1

В.о. завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу



(Орленко О.В.)

(підпис)

(прізвище та ініціали)

Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, напрям підготовки, освітньо-кваліфікаційний рівень	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 3	Галузь знань <u>24 Сфера обслуговування</u>	Нормативна	
Модулів – 1	Спеціальність <u>241 Готельно-ресторанна справа</u>	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		2-й	2-й
Загальна кількість годин - 90		Семестр:	
		4-й	4-й
Тижневих годин для денної форми навчання: аудиторних – 3 самостійної роботи студента – 2,8	Рівень вищої освіти: <u>бакалавр</u>	Лекції	
		16 год.	6 год.
		Практичні, семінарські	
		30 год.	6 год.
		Лабораторні	
		-	-
		Самостійна робота	
44 год.	78 год.		
Вид контролю: Диф.залік			

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить (%):
 для денної форми навчання – 51 / 49.
 для заочної форми навчання – 13 / 87.

Мета та завдання навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни є формування у студентів цілісної системи знань із стандартизації, сертифікації та метрології в процесі діяльності закладів готельно-ресторанного бізнесу, а також набуття навичок з використання досягнень сучасної стандартизації та сертифікації в управлінні якістю продукції та послуг.

Завдання:

- **теоретичні** – вивчення фундаментальних положень стандартизації, сертифікації і метрології; ознайомлення з вимогами чинних систем державних і міжнародних стандартів, основних нормативно-технічних документів підприємств готельно-ресторанного господарства.

- **практичні** – створення методичних основ для подальшого розвитку й поглиблення знань у рамках спеціальних дисциплін.

Компетентності:

- здатність використовувати професійні знання й практичні навички для вирішення практичних завдань із стандартизації;
- здатність використовувати новітні інформаційні технології;
- здатність розв’язувати складні спеціалізовані задачі і практичні проблеми із стандартизації;
 - здатність виконувати професійні обов’язки фахівця з готельної і ресторанної справи;
 - мовленева компетенція – адекватно й доречно послуговуватися мовленням у конкретних ситуаціях спілкування по темам стандартизації, сертифікації та метрології, використовуючи задля цього засоби виразності мовлення.

Очікувані результати навчання:

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати:

- роль стандартизації, сертифікації та метрології в управлінні якістю продукції;
- основні етапи розробки державного стандарту;
- застосування стандартів серії ISO-9000;
- роль метрологічного забезпечення в управлінні якістю продукції;
- переваги сертифікації для виробників, споживачів товарів та економіки держави в цілому;
- завдання Держстандарту України в галузі сертифікації;
- етапи процесу сертифікації.

В результаті вивчення дисципліни студенти повинні вміти:

- проводити перевірки супровідних документів на товари, що надходять до закладу: сертифіката відповідності державної системи сертифікації,

посвідчення про якість;

- розробляти технічні умови на напівфабрикати та готову продукцію;
- визначати відповідність стандартів та інших документів зі стандартизації, які затверджуються на підприємстві сучасному рівню розвитку країни;
- вносити пропозицій, щодо перегляду застарілих стандартів, які діють на підприємстві; формувати та користуватися банком технічних умов, стандартів, тощо, відстежувати зміни у них на основі чого підтримувати високий рівень якості послуг.

Мовленевий розвиток студента зумовлений формуванням мовленевої, комунікативної компетенції, що забезпечують її повноцінне спілкування в людському суспільстві.

Міждисциплінарні зв'язки

Зміст дисципліни пов'язаний із змістом дисциплін, що викладаються на 1 та 2 курсах: “Інженерна графіка”, “Інформаційні технології”, “Громадське будівництво”, “Інфраструктура готельного і ресторанного господарства”.

Програма навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Основи стандартизації

Тема 1. Сутність та народногосподарське значення стандартизації

Предмет та завдання дисципліни. Вітчизняний та зарубіжний досвід розвитку стандартизації, сертифікації та метрології. Значення стандартизації, сертифікації і метрології в забезпеченні регулювання якості в готельно-ресторанному господарстві. Державний характер робіт із стандартизації, сертифікації і метрології.

Тема 2. Теоретичні та методологічні основи стандартизації

Основні поняття та визначення в галузі стандартизації. Принципи та методи стандартизації. Теоретична база стандартизації, система переважних чисел та параметричні ряди. Техніко-економічна ефективність стандартизації.

Тема 3. Національна система стандартизації України

Сутність і значення національної системи стандартизації. Органи і служби стандартизації. Види нормативних документів. Порядок розробки, затвердження та реєстрація стандартів.

Тема 4. Міжнародна, національна, міжгалузева та галузева стандартизації

Міжнародна стандартизація. Організаційна структура робіт зі стандартизації в Україні. Державний нагляд за впровадженням та додержанням. Стандартів. Правові основи стандартизації.

Змістовий модуль 2. Основи сертифікації і метрології

Тема 5. Якість товарів та послуг як основа систем сертифікації

Категорія якості в системі сертифікації. Загальні відомості про розвиток і сучасний стан сертифікації. Вимоги до органів сертифікації та випробувальних, лабораторій і їх акредитація. Загальні правила, схеми та порядок проведення сертифікації.

Тема 6. Система сертифікації в Україні

Основні положення системи сертифікації УкрСЕПРО. Органи із сертифікації продукції та послуг готельно-ресторанного господарства. Моделі (схеми) сертифікації продукції та послуг готельно-ресторанного господарства. Атестація виробництва, сертифікація систем якості та послуг.

Тема 7. Теоретичні основи метрології

Поняття та визначення в галузі метрології. Основи теорії вимірювань. Централізовані та децентралізовані відтворення одиниць. Еталони. Класифікація вимірювань. Шкали вимірювань.

Тема 8. Метрологічне забезпечення єдності вимірювань

Метрологічна служба України. Засоби вимірювання та їх метрологічні характеристики. Метрологічне забезпечення та експертиза. Метрологічний нагляд за єдністю вимірювань у готельно-ресторанному господарстві.

Структура навчальної дисципліни

Назви змістових модулів 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
Змістовий модуль 1. Основи стандартизації												
Тема 1. Сутність та народно-господарське значення стандартизації	11	2	4	-	-	5	11	1	1	-	-	9
Тема 2. Теоретичні та методологічні основи стандартизації	11	2	4	-	-	5	11	1	1	-	-	9
Тема 3. Національна система стандартизації України	11	2	4	-	-	5	11	1	1	-	-	9
Тема 4. Міжнародна, національна, міжгалузева та галузева стандартизації	12	2	4	-	-	6	12	-	-	-	-	12
Разом за змістовим модулем 1	45	8	16	-	-	21	45	3	3	-	-	39
Змістовий модуль 2. Основи сертифікації і метрології												
Тема 5. Якість товарів та послуг як основа систем сертифікації	11	2	4	-	-	5	11	1	1	-	-	9
Тема 6. Система сертифікації в Україні	11	2	4	-	-	5	11	1	1	-	-	9
Тема 7. Теоретичні основи метрології	11	2	4	-	-	5	12	-	-	-	-	12
Тема 8. Метрологічне забезпечення єдності вимірювань	12	2	4	-	-	6	11	1	1	-	-	9
Разом за змістовим модулем 2	45	8	14	-	-	23	45	3	3	-	-	39
Усього годин	90	16	30	-	-	44	90	6	6	-	-	78

Змістові модулі навчальної дисципліни

Денна форма

IV семестр

Змістовий модуль 1. Основи стандартизації

Лекційні модулі

1. Сутність та народногосподарське значення стандартизації.
2. Теоретичні та методологічні основи стандартизації.
3. Національна система стандартизації України.
4. Міжнародна, національна, міжгалузева та галузева стандартизації.

Практичні модулі

1. Вивчення приладів щодо встановлення ваги продукту. Точність експерименту та зважування.
2. Визначення коефіцієнта переломлення олії підданої тепловій обробці.
3. Статистична обробка результатів дослідження.
4. Визначення коефіцієнтів екстракції розчинів різної концентрації витягнутих з харчових продуктів та підданих технологічній обробці.

Модулі самостійної роботи

Самостійне опрацювання нормативних документів. Виконання завдань з навчальної дисципліни за варіантами.

Підсумкова тека:

Контрольна робота за індивідуальними завданнями.

Змістовий модуль 2. Основи сертифікації і метрології

Лекційні модулі

1. Якість товарів та послуг як основа систем сертифікації.
2. Система сертифікації в Україні.
3. Теоретичні основи метрології.
4. Метрологічне забезпечення єдності вимірювань.

Практичні модулі

1. Правила користування засобами вимірювальної техніки в сфері торгівлі.
2. Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства.
3. Технічні умови та технічні інструкції.
4. Сертифікат відповідності.

Модулі самостійної роботи

Самостійне опрацювання нормативних документів. Виконання завдань з навчальної дисципліни за варіантами.

Підсумкова тека:

Контрольна робота за індивідуальними завданнями. Семестровий залік.

Заочна форма

Змістовий модуль 1. Основи стандартизації

Лекційні модулі

1. Сутність та народногосподарське значення стандартизації.
2. Теоретичні та методологічні основи стандартизації.
3. Національна система стандартизації України.

Практичні модулі

1. Вивчення приладів щодо встановлення ваги продукту. Точність експерименту та зважування.
2. Визначення коефіцієнта переломлення олії підданої тепловій обробці.
3. Статистична обробка результатів дослідження.

Модулі самостійної роботи

Самостійне опрацювання нормативних документів. Виконання завдань з навчальної дисципліни за варіантами.

Підсумкова тека:

Контрольна робота за індивідуальними завданнями.

Змістовий модуль 2. Основи сертифікації і метрології

Лекційні модулі

1. Якість товарів та послуг як основа систем сертифікації.
2. Система сертифікації в Україні.

3. Метрологічне забезпечення єдності вимірювань.

Практичні модулі

1. Правила користування засобами вимірювальної техніки в сфері торгівлі.

2. Порядок розробки та затвердження технологічної документації на фірмові страви, кулінарні та кондитерські вироби у закладах ресторанного господарства.

3. Сертифікат відповідності.

Модулі самостійної роботи

Самостійне опрацювання нормативних документів. Виконання завдань з навчальної дисципліни за варіантами.

Підсумкова тека:

Контрольна робота за індивідуальними завданнями. Семестровий залік.

Підсумкова тека

Методи навчання

Комплексне використання різноманітних методів організації і здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів та методів стимулювання і мотивації їх навчання виконано на достатньому рівні, що сприяє розвитку творчих засад особистості майбутнього фахівця курортної справи з урахуванням індивідуальних особливостей учасників навчального процесу й спілкування.

Для забезпечення формування професійних здібностей студентів широко впроваджуються інформаційні технології з використання графопроекторів та мультимедіа з одночасним використанням комп'ютерної техніки, що значно покращує уявне мислення студентів та сприяє підвищенню їх успішності. Робота зі студентами виконується на ситуаційному рівні з залученням імітаційного формування уявлень та понять, а також із формуванням стійкого

бачення пройденого матеріалу навчальної дисципліни з ситуаційним мисленням. Студенти отримують навички в опрацюванні та вивченні матеріалу та можуть аналізувати певні фактори та робити висновки.

Методи контролю

Комплексне використання різноманітних методів організації і здійснення навчально-пізнавальної діяльності студентів та методів стимулювання і мотивації їх навчання виконано на достатньому рівні, що сприяє розвитку творчих засад особистості майбутнього фахівця курортної справи з урахуванням індивідуальних особливостей учасників навчального процесу й спілкування.

Для забезпечення формування професійних здібностей студентів широко впроваджуються інформаційні технології з використання графопроекторів та мультимедіа з одночасним використанням комп'ютерної техніки, що значно покращує уявне мислення студентів та сприяє підвищенню їх успішності. Робота зі студентами виконується на ситуаційному рівні з залученням імітаційного формування уявлень та понять, а також із формуванням стійкого бачення пройденого матеріалу навчальної дисципліни з ситуаційним мисленням. Студенти отримують навички в опрацюванні та вивченні матеріалу та можуть аналізувати певні фактори та робити висновки.

Педагогічний контроль здійснюється з дотриманням вимог об'єктивності, індивідуального підходу, систематичності і системності, всебічності та професійної спрямованості контролю.

Використовуються такі методи усного та письмового контролю знань та умінь студентів з навчальної дисципліни, які сприяють підвищенню мотивації студентів – майбутніх фахівців галузі гостинності до навчально-пізнавальної діяльності. Відповідно до специфіки фахової підготовки перевага надається письмовому, програмованому, практичному контролю.

Критерії оцінювання знань, умінь та навичок студентів з навчальної дисципліни “Стандартизація, сертифікація та метрологія”

Оцінка	Рівні прояву критеріїв
5 (відмінно)	Студент має глибокі міцні і системні знання з усього теоретичного курсу, може чітко сформулювати основні теоретичні положення дисципліни та слідкує за змінами в них. Використовуючи ці положення, вільно володіє понятійним апаратом, знає основні проблеми навчальної дисципліни, її мету та завдання. Вміє застосовувати здобуті теоретичні знання у всіх видах діяльності.
4 (добре)	Студент має міцні ґрунтовні знання, виконує роботу без помилок, але може допустити неточності в формулюванні термінів чи понять дисципліни.
4 (добре)	Студент знає програмний матеріал повністю, має практичні навички в оволодінні матеріалом, може виконувати завдання з деякими несуттєвими помилками.
3 (задовільно)	Студент знає основні теми курсу, має уявлення про інфраструктуру готелів та ресторанів, але його знання носять загальний характер, тому допускає помилки, які може усунути з допомогою викладача.
3 (задовільно)	Замість чіткого термінологічного визначення студент пояснює теоретичний матеріал на побутовому рівні. Має прогалини в знаннях теоретичного матеріалу навчальної дисципліни та практичних вміннях з виконання та оформлення завдань.
2 (незадовільно)	Студент має фрагментарні знання з усього курсу. Не володіє основними положеннями навчальної дисципліни, оскільки понятійний апарат не сформований. Не володіє програмним матеріалом. Мова невиразна, обмежена, словниковий запас не дає змогу вільно орієнтуватись у матеріалі. Практичні навички виконання робіт на рівні розпізнавання.
2 (незадовільно)	Студент повністю не знає програмного матеріалу, не працював в аудиторії з викладачем, на практичних заняттях та самостійно.

Критерії оцінювання виконання студентами практичних робіт

Оцінка	Рівні прояву критеріїв
	Студент на високому рівні самостійності виконує практичні

5 (відмінно)	роботи, у повному обсязі та творчо. Отримані результати аналізує та інтерпретує.
4 (добре)	Студент в цілому досконало виконує практичні роботи, однак користується вже розробленими методиками. Отримані результати фіксує відповідно до вимог.
4 (добре)	Студент чітко дотримується розробленого викладачем плану виконання роботи. Консультується з ним під час виконання практичних робіт. Отримані результати оформляє в цілому правильно.
3 (задовільно)	Студент під час проведення практичних робіт може допускати деякі помилки і неточності, які за вказівками викладача швидко усуває. Результати роботи оформляє правильно, але на низькому рівні самостійності.
3 (задовільно)	Студент виконує практичні роботи у неповному обсязі та не самостійно, під час виконання яких постійно консультується з викладачем. Часто допускає суттєві помилки, які усуває за допомогою викладача.
2 (незадовільно)	Студент не може виконати практичні роботи у повному обсязі та на достатньому рівні навчально-пізнавальної діяльності, має значні прогалини у теоретичних знаннях, допускає грубі порушення.
2 (незадовільно)	Студент часто не відвідував заняття, не виконав практичні роботи у повному обсязі.

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів під час виконання
індивідуальної роботи**

Оцінка	Рівні прояву критеріїв
5 (відмінно)	Студент на високому рівні самостійності виконує індивідуальні роботи, у повному обсязі та творчо. Отримані результати аналізує та інтерпретує.
4 (добре)	Студент в цілому досконало виконує індивідуальні роботи, однак користується вже розробленими методиками. Отримані результати фіксує відповідно до вимог.
4 (добре)	Студент чітко дотримується розробленого викладачем плану виконання роботи. Консультується з ним під час виконання індивідуальних робіт. Отримані результати оформляє в цілому правильно.

3 (задовільно)	Студент під час проведення індивідуальних робіт може допускати деякі помилки і неточності, які за вказівками викладача швидко усуває. Результати роботи оформляє правильно, але на низькому рівні самостійності.
3 (задовільно)	Студент виконує індивідуальні роботи у неповному обсязі та не самостійно, під час виконання яких постійно консультується з викладачем. Часто допускає суттєві помилки, які усуває за допомогою викладача.
2 (незадовільно)	Студент не може виконати індивідуальні роботи у повному обсязі та на достатньому рівні навчально-пізнавальної діяльності, має значні прогалини у теоретичних знаннях, допускає грубі порушення.
2 (незадовільно)	Студент часто не відвідував заняття, не виконав індивідуальні роботи у повному обсязі.

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів під час виконання
самостійної роботи**

Оцінка	Рівні прояву критеріїв
5 (відмінно)	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує високі результати під час здачі колоквіумів, практичні задачі виконано творчо, бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, володіє методикою збору інформації.
4 (добре)	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує достатні результати під час здачі колоквіумів, практичні задачі виконано відповідно до вимог, але не виконано творчо, бере участь у підготовці наукових завдань за вказівками викладача, старанно відноситься до збору інформації.
4 (добре)	Студент виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує достатні результати під час здачі колоквіумів, але студент потребує допомоги викладача, практичні задачі виконано, але з допомогою викладача, не бере участі у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, слабо володіє методикою збору інформації.
3 (задовільно)	Студент фрагментарно виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує

	задовільні результати під час здачі колоквіумів, практичні задачі виконано під контролем викладача, не бере участі у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, слабо володіє методикою збору інформації.
3 (задовільно)	Студент фрагментарно виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: показує задовільні результати під час здачі колоквіумів, практичні задачі виконано зі значними помилками, не бере участі у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, слабо володіє методикою збору інформації.
2 (незадовільно)	Студент не виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: має низькі результати під час здачі колоквіумів, практичні задачі подаються із запізненням, не бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, не володіє методикою збору інформації.
2 (незадовільно)	Студент не виконує самостійну роботу відповідно завдань навчальної дисципліни: не з'являється на здачу колоквіумів, практичні задачі не виконані, не бере участь у виконанні науково-дослідної роботи з дисципліни, не володіє методикою збору інформації.

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів
під час проведення модульного контролю**

Оцінка	Відсоток правильних відповідей	Кількість правильних відповідей
5 (відмінно)	86-100	26-30
4 (добре)	79-85	24-25
4 (добре)	71-78	21-23
3 (задовільно)	64-70	19-20
3 (задовільно)	56-63	17-18
2 (незадовільно)	27-55	8-16
2 (незадовільно)	0-26	0-7

**Критерії оцінювання знань та вмінь студентів
під час проведення семестрового диф. заліку**

Оцінка	Рівні прояву критеріїв
5	Студент має глибокі міцні і системні знання з усього теоретичного курсу, може чітко сформулювати основні

(відмінно)	теоретичні положення дисципліни та слідкує за змінами в них. Використовуючи ці положення, вільно володіє понятійним апаратом, знає основні проблеми навчальної дисципліни, її мету та завдання. Вміє застосовувати здобуті теоретичні знання у всіх видах діяльності.
4 (добре)	Студент має міцні ґрунтовні знання, виконує роботу без помилок, але може допустити неточності в формулюванні термінів чи понять дисципліни.
4 (добре)	Студент знає програмний матеріал повністю, має практичні навички в оволодінні матеріалом, може виконувати завдання з деякими несуттєвими помилками.
3 (задовільно)	Студент знає основні теми курсу, має уявлення про інфраструктуру готелів та ресторанів, але його знання носять загальний характер, тому допускає помилки, які може усунути з допомогою викладача.
3 (задовільно)	Замість чіткого термінологічного визначення студент пояснює теоретичний матеріал на побутовому рівні. Має прогалини в знаннях теоретичного матеріалу навчальної дисципліни та практичних вміннях з виконання та оформлення завдань.
2 (незадовільно)	Студент має фрагментарні знання з усього курсу. Не володіє основними положеннями навчальної дисципліни, оскільки понятійний апарат не сформований. Не володіє програмним матеріалом. Мова невиразна, обмежена, словниковий запас не дає змогу вільно орієнтуватись у матеріалі. Практичні навички виконання робіт на рівні розпізнавання.
2 (незадовільно)	Студент повністю не знає програмного матеріалу, не працював в аудиторії з викладачем, на практичних заняттях та самостійно.

Рекомендована література

Базова література

1. Закон України “Про захист прав споживачів”, 12.05.1991 р. № 1024-ХІІ.
2. Закон України “Про внесення змін до “Закону України про туризм”, 18.11.2002 р. № 1282-ІV.
3. Закон України «Про внесення змін до Закону України «Про

метрологію та метрологічну діяльність», 15.06.2004р. №1765-IV.

4. Закон України "Про стандартизацію", 17 травня 2001р., №2408-III.

5. Закон України "Про підтвердження відповідності", 17 травня 2001р., №2406-III.

6. Закон України "Про стандарти, технічні регламенти та процедури оцінки відповідності", 1 грудня 2005 р., №3164-IV.

7. Постанова Кабінету Міністрів України, 19 березня 2003р. №358 "Про внесення змін до переліків центральних органів виконавчої влади, на які покладаються функції технічного регулювання у визначених сферах діяльності і розроблення технічних регламентів".

8. Постанова Кабінету Міністрів України, 25 травня 1992р. №269 «Про організацію роботи, спрямовану на створення державних систем стандартизації, метрології та сертифікації».

9. Наказ Державного комітету України по стандартизації, метрології та сертифікації, 27.01.1999 № 37 "Про внесення доповнень до Переліку продукції, що підлягає обов'язковій сертифікації в Україні, до Термінів введення обов'язкової сертифікації окремих видів продукції в Україні та затвердження Правил обов'язкової сертифікації готельних послуг та послуг громадського харчування".

10. Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування / Затверджено наказом Державного комітету України зі стандартизації, метрології і сертифікації, 27.01.1999р. №37.

11. Правила обов'язкової сертифікації готельних послуг / Затверджено наказом Державного комітету України зі стандартизації, метрології і сертифікації, 27.01.1999 р. №37.

12. Правила користування готелями й аналогічними засобами розміщення та надання готельних послуг (затвержені наказом Держтурадміністрації, 16.03.2004 року №19.

13. ДСТУ 3419-95 "Порядок проведення сертифікації продукції".

14. ДСТУ 4268:2003 "Послуги туристичні. Засоби розміщення. Загальні вимоги".
15. ДСТУ 4269:2003 "Послуги туристичні Класифікація готелів".
16. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення».
17. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
18. ДСТУ 4527:2006 “Послуги туристичні. Засоби розміщення. Терміни та визначення”.
19. Бичківський Р.В. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація / Р.В. Бичківський, П.Г. Столярчук. – Л. : Львів, політехніка, 2004. – 344 с.
20. Боженко Л.І. Метрологія, стандартизація, сертифікація та акредитація / Л.І. Боженко. – Л. : Афіша, 2004. – 324 с.
21. Кириченко Л.С. Основи стандартизації, метрології та управління якістю / Л.С. Кириченко, Л.В. Мережко. – К. : КНТЕУ, 2001. – 180 с.
22. Осієвська В.В. Основи стандартизації, метрології та управління якістю / В.В. Осієвська. – К.: КНТЕУ, 2003. – 145 с.
23. Притульська Н.В. Ідентифікація продовольчих товарів: теорія і практика / Н.В. Притульська. – К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2006. – 356 с.
24. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю / Г.А. Саранча. – К. : ЦУЛ, 2006. – 624 с.
25. Самойленко А.А. Технологія та контроль за якістю надання послуг : навч. посіб. / А.А. Самойленко. – К.: Київ. нац. торг.-екон.ун-т, 2003. – 244 с.
26. Тарасова В.В. Метрологія, стандартизація і сертифікація / В.В. Тарасова. – К. : ЦУЛ, 2006. – 264 с.
27. Тарасенко Є.В. Стандартизація, сертифікація і метрологія : практикум / Є.В. Тарасенко, В.С. Костюк. – К. : КНТЕУ, 2009. – 245 с.
28. Цюцюра С.В. Метрологія, основи вимірювань, стандартизація та сертифікація / С.В. Цюцюра, В.Д. Цюцюра. – К. : Знання, 2005. – 242 с.

Допоміжна література

29. Володарський Є.Т. Метрологічне забезпечення вимірювань і контролю : навч. посіб. / Є.Т. Володарський, В.В. Кухарчук, В.О. Поджаренко та ін. - Вінниця : ВДТУ. – 2001. – 367 с.

30. Тарасенко Є.В. Кейс-стаді «Метрологія – регулятор єдності вимірювань у закладах ресторанного господарства» / Є.В. Тарасенко, В.С. Костюк. – К.: КНТЕУ, 2005. – 166 с.

31. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікація / М.І. Шаповал. – К.: Вид-во укр. ін-ту менеджменту і бізнесу, 2002. – 236 с.

Інформаційні ресурси

32. Тарасенко Є.В. Кейс-стаді «Метрологія – регулятор єдності вимірювань у закладах ресторанного господарства» / Є.В. Тарасенко, В.С. Костюк. – К.: КНТЕУ, 2005. – 166 с.

33. Нормативні акти України – www.nau.kiev.ua

34. Офіційний сайт Кабінету Міністрів України – www.kmu.gov.ua

35. Офіційний сайт Держспоживстандарту України – www.dssu.gov.ua

36. Державна служба туризму і курортів України – www.tourism.gov.ua