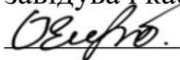


**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ХЕРСОНСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ФАКУЛЬТЕТ ЕКОНОМІКИ І МЕНЕДЖМЕНТУ
КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ТА ТУРИСТИЧНОГО БІЗНЕСУ**

ЗАТВЕРДЖЕНО
на засіданні кафедри готельно-ресторанного
та туристичного бізнесу
протокол № 2 від 07.09.2020 р.
завідувач кафедри
 Олена ОРЛЕНКО

СИЛАБУС ОСВІТНЬОЇ КОМПОНЕНТИ

МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ЯКОСТІ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Освітня програма «Готельно-ресторанна справа»
Першого (бакалаврського) рівня (денна форма навчання)
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»

Херсон 2020

Назва освітньої компоненти	Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу
Тип курсу	Обов'язкова компонента
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень освіти
Кількість кредитів/годин	5 кредитів/ 150 годин
Семестр	8 семестр
Викладач (і)	Якимчук Дмитро Михайлович, кандидат технічних наук, доцент
Посилання на сайт	http://www.kspu.edu/About/Faculty/FBP/ChairGenengineerTraining/man.aspx
Контактний тел.	+380972393587
E-mail викладача	DYakymchuk@ksu.ks.ua
Графік консультацій	П'ятниця, 15:00-16:00, ауд. 305в або за призначеним часом
Методи викладання	Лекційні заняття, практичні заняття, презентації, тестові завдання, індивідуальні завдання
Форма контролю	екзамен

1.Анотація курсу

Результатом вивчення курсу стають компетенції майбутніх фахівців професійно надати допомогу споживачеві в компетентному виборі послуг засобу розміщення; диференціювати засоби розміщення залежно від асортименту та якості наданих послуг; планувати проектування нового та реконструкцію діючого підприємства готельно-ресторанного типу відповідно до міжнародних стандартів щодо комфортабельності та рівня розвитку послуг. організовувати процес обслуговування в засобі розміщення враховуючи міжнародний досвід готельно-ресторанної індустрії; використовувати міжнародні нормативно-правові акти, що забезпечують ефективну діяльність засобів розміщення; визначати політику обслуговування в індустрії гостинності з урахуванням вимог професійних стандартів.

2.Мета та завдання курсу

Метою освітньої компоненти «**Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу**» навчальної дисципліни: отримання студентами знань об'єктивних процесів та специфічних особливостей використання міжнародних стандартів якості готельно-ресторанних послуг, а також навичок їх практичного застосування.

Завдання курсу:

- 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;
- вимоги нормативної документації до складових діяльності готельного і ресторанного господарства в системі управління якістю продукції і послуг;
- методи та способи вимірювання і оцінювання якості продукції ресторанного господарства та послуг в готельних-комплексах.

У результаті вивчення навчальної освітньої компоненти студент повинен:

Знати:

- основні закони та положення департаменту стандартизації України;
- основні принципи, методи і напрямки стандартизації продукції та послуг;
- міжнародні законодавчі організації і їх роль у розвитку державної стандартизації, сертифікації і метрології;
- категорії та види національних і міжнародних стандартів та інших нормативних документів;
- порядок розробки та затвердження нормативних документів на харчові продукти та послуги;
- порядок проведення сертифікації, та умови впровадження нових видів продукції та послуг в індустрії гостинності; сучасної сертифікації продукції і послуг відповідно до світових вимог;
- ознайомитися з основними вимогами до іспитових лабораторій і порядком їхньої акредитації.
- забезпечення безпеки продукції та послуг для життя, здоров'я споживачів та охорони навколишнього середовища;
- основи теорії вимірювання і забезпечення єдності вимірювань;
- методи і засоби вимірювань властивостей сировини, готової продукції та послуг;
- організаційну побудову та функції державної і відомчої метрологічної служби; відповідальність за порушення законодавства в галузі стандартизації, сертифікації і метрології.

Вміти:

- використовувати теоретичні знання для практичного вирішення завдань, пов'язаних з стандартизацією, сертифікацією та метрологічним забезпеченням готельно-ресторанного господарства;
- визначати види і категорії нормативних документів, оцінити відповідність якості продукції і послуг діючим стандартам; користуватися діючою нормативною документацією;
- оцінювати рівень якості сировини, продукції та наданих послуг;
- розробляти стандарти на нові види продукції та оформляти сертифікати на відповідність продукції і наданих послуг вимогам діючих стандартів; аналізувати існуючий потенціал підприємства сфери послуг щодо здійснення того чи іншого виду сертифікації, користуючись статистичною та плановою документацією та стандартними методиками.
- оцінювати засоби вимірювання, єдність вимірювань, кваліметрія; вміло здійснювати пошук інформації, необхідної в процесі розробки і застосування стандартів навироби;
- вибирати (формулювати) показники якості продукції і послуг;
- вимірювати показники якості предметів (продукції і т.п.) і процесів (послуг, праці, вимірів, рішень іт.п.);
- скласти проект технічних умов на продукцію або послугу;
- орієнтуватися в основних правилах функціонування систем якості, які використовують у різних країнах.
- використовувати отримані знання для вирішення завдань з забезпечення конкурентоспроможності вітчизняної продукції на світовому ринку; застосовувати набуті знання на практиці для розроблення і впровадження систем стандартизації і сертифікації відповідно до вимог ISO 9000.

3. Програмні компетентності та результати навчання

Програмні компетентності

Після освоєння освітньої компоненти студенти повинні мати наступні компетентності:

ІНТЕГРАЛЬНІ: Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та вирішувати практичні проблеми у сфері міжнародної стандартизації і сертифікації показників якості продукції та послуг, володіти методами оцінювання її рівня, вдосконалювати систему управління якістю продукції, що виготовляється, відповідно до тенденцій розвитку міжнародної системи стандартизації, сертифікації і метрології.

Загальні компетентності (ЗК):

ЗК2. 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.

Спеціальні (фахові, предметні) компетентності (СК):

СК3. Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

Програмні результати навчання

ПРН1. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

ПРН 4. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

ПРН 6. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

4. Обсяг курсу на поточний навчальний рік

Кількість кредитів/годин	Лекції (год.)	Практичні заняття (год.)	Самостійна робота (год.)
5 кредитів/ 150 годин	34	32	84

5. Ознаки курсу

Рік викладання	Семестри	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Обов'язкова/ вибіркова компонента
2023-2024	8	241 «Готельно-рес- торанна справа»	4	обов'язкова

6. Технічне й програмне забезпечення/обладнання

Навчальна аудиторія – корпус № 1 аудиторія № 305 В.

Комп'ютер та мультимедійний проектор; навчально-методичні матеріали – аудиторія 305 в (головний корпус).

Мультимедійний комплекс: Ноутбук Lenovo IP 110-151-BR

Проектор Benq MS 527 з екраном GrandView

ДСТУ, ТУ У на харчові продукти

Готель при гуртожитку № 2 .

Відкритий доступ до електронного архіву-репозитарію ХДУ: eKhSUIR.kspu.edu

7. Політика курсу

Організація освітнього процесу здійснюється на основі кредитно-модульної системи відповідно до вимог Болонського процесу із застосуванням модульно-рейтингової системи оцінювання успішності здобувачів. Зараховуються бали, набрані при поточному оцінюванні, самостійній роботі та бали підсумкового оцінювання. При цьому обов'язково враховується присутність студента на заняттях та його активність під час практичних робіт. Для успішного складання підсумкового контролю з освітньої компоненти вимагається 100% відвідування очне або дистанційне відвідування всіх лекційних та практичних занять.

Для одержання високого рейтингу необхідно виконувати наступні умови:

- не пропускати навчальні заняття та не запізнюватися на них;
- систематично брати активну участь у освітньому процесі;
- чітко й вчасно виконувати навчальні завдання;
- не займатися сторонніми справами на заняттях;
- вислухувати відповіді товаришів, з повагою ставитися до думки інших членів колективу, приймати участь у дискусіях;
- вимикати мобільний телефон під час занять та під час контролю знань;
- вчасно виконувати й здавати завдання для самостійної роботи;
- у випадку невиконання завдань підсумкова оцінка знижується;
- уникати проявів академічного плагіату.
-

Важливою змістовною особливістю є забезпечення ясності і прозорості думки і висловлювань, уникнення будь-яких проявів інтелектуальної нечесності. Відповідно до цього головне очікування від всіх учасників освітнього процесу – викладача та студентів – свідоме налаштування на неупереджений і відповідальний аналіз власних і чужих думок і наглядних матеріалів, максимально можливе дотримання норм Кодексу академічної доброчесності Херсонського державного університету під час підготовки до виступів на заняттях і виконання практичного завдання.

8.Схема курсу

Тиждень, дата, години (вказується відповідно до розкладу навчальних занять)	Тема, план	Форма навчального заняття, кількість годин (аудиторної та самостійної роботи)	Список рекомендованих джерел (за нумерацією розділу 11)	Завдання	Максимальна кількість балів
МОДУЛЬ 1. МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ЯКОСТІ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ					
Тиждень А	<p>Тема 1. Сутність, роль та методологічні засади міжнародних стандартів якості послуг на підприємствах готельного господарства.</p> <p>1. Сутність стандартизації та її роль у розвитку сфери послуг на підприємствах готельного господарства. 2. Основні стандарти, що діють у світовій практиці. 3. Історичний екскурс розробки стандартів якості послуг підприємств готельного господарства</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	1, 2, 6, 7, 10, 13, 15	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою. Самостійне вивчення навчальної літератури.</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Сам. робота - 1 бал</p> <p>Макс. кіл. 2 бали</p>
Тиждень Б	<p>Тема 2. Поняття, класифікація, категоризація підприємств готельного господарства</p> <p>1. Визначення та класифікація підприємств готельного господарства 2. Підходи до застосування сис-</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p>	1, 2, 5, 8, 10, 13, 14	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання практичної роботи та опрацювати</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь та виконання</p>

	тем категоризації підприємств готельного господарства в міжнародній практиці.	Сам. робота - 7 год.		принципи побудови міжнародних стандартів та іншої нормативної документації на сировину і та харчові продукти. Опрацювати самостійну роботу за даною темою.	практичного. заняття - 1 бал. Сам. робота - 1 бал Макс. кіл. 3 бали
Тиждень А	Тема 3.. Стандарти якості обслуговування в світовому готельному господарстві 1. Поняття й особливості якості готельних послуг 2. Теорія управління якістю послуг на підприємствах готельного господарства 3. Побудова системи управління якістю готельних послуг у сучасних умовах	Лекції - 4 год. Практ. заняття - 4 год. Сам. робота - 7 год.	1, 2, 6, 7, 10	Опрацювання лекції Підготувати відповіді на питання практичної роботи та опрацювати основні міжнародні законодавчі акти та класифікатори України. Опрацювати самостійну роботу за даною темою. Самостійне вивчення навчальної літератури	Лекції – 1 бал. Відповідь та виконання практичного. заняття - 1 бал. Сам. робота - 1 бал Макс. кіл. 3 бали

Тиждень Б	<p><u>Тема 4. Міжнародна стандартизація</u></p> <p>1.1. Міжнародна система стандартизації. 1.2. Інтеграція України до Європейського Союзу. 1.3. Міжнародна організація із стандартизації – ISO та Міжнародна електротехнічна комісія ІЕС. Функції та структура. 1.4. Робочі органи. Характеристика діяльності. Регіональна система-стандартизації.</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ. заняття - 4 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	1, 2, 3, 8, 9, 11	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання практичної роботи та опрацювати провідні міжнародні організації із стандартизації.</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою.</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь та виконання практичного заняття - 1 бал.</p> <p>Сам. робота - 1 бал</p> <p>Макс. кіл. 3 бали</p>
Модуль II. МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ЯКОСТІ ПОСЛУГ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ					
Тиждень А	<p><u>Тема 5. Міжнародні та європейські стандарти і системи якості послуг в готельному господарстві</u></p> <p>1. Стандарти якості Європейської економічної палати у сфері послуг (EuSS), Європейський готельний стандарт (EuHS) 2. Єдина система стандартів для готелів Hotelstars Union 3. ХОТРЕК – конфедерація національних асоціацій готелів і ресторанів у Європейському Співтоваристві 4. Основні національні стандарти</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота -</p>	1, 2, 6, 7, 10, 13, 15	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання практичної роботи та опрацювати</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою. Самостійне вивчення навчальної літератури</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь та виконання практичного заняття - 1 бал.</p> <p>Сам. робота - 1 бала</p>

	готельного бізнесу в Україні	7 год			Макс. кіл. 3 бали
Тиждень А	<p>Тема 6. Удосконалення спеціалізації та впровадження високих стандартів обслуговування у національній сфері гостинності</p> <p>1. Міжнародні готельні ланцюги – готельні мережі світу. 2. Міжнародні готельні ланцюги на українському ринку готельних послуг</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 6 год.</p>	1, 2, 6, 7	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання практичної роботи та опрацювати методи та засоби технічного контролю щодо визначення якості кулінарної продукції</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою.</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь та виконання практичного. заняття - 1 бал.</p> <p>Сам. робота - 1 бала</p> <p>Макс. кіл. 3 бали</p>
Тиждень Б	<p>Тема 7. Теоретичні основи світових стандартів обслуговування в закладах ресторанного господарства</p> <p>1 Історія стандартизації обслуговування в закладах ресторанного господарства 2 Міжнародні методи розробки стандартів обслуговування, контроль над виконанням стандартів в закладах ресторанного господарства</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам.</p>	1, 2, 6, 7, 10	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Практична робота: Опрацювати міжнародний стандарт ISO 9000:2005 Системи управління якістю. Основні положення та словник термінів</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь та виконання практичного. заняття - 1 бал.</p>

		робота - 6 год.		Опрацювати самостійну роботу за даною темою.	Сам. робота - 1 бала Макс. кіл. 3 бали
Тиждень А	<p>Тема 8. Міжнародні вимоги нормативної документації до показників якості продукції та послуг ресторанного господарства.</p> <p>1. Загальні вимоги до закладів ресторанного господарства. 2. Вимоги міжнародної нормативної документації до організації роботи закладів ресторанного господарства різних видів та класу. 3. Кваліфікаційні вимоги до виробничого та обслуговуючого персоналу ресторанного господарства 4. Міжнародні вимоги до обслуговування в закладах ресторанного господарства</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 6 год.</p>	1, 2, 6, 7, 8	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання практичної роботи та дослідити норми і правила сертифікації</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою. Самостійне вивчення навчальної літератури.</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь та виконання практичного заняття - 1 бал.</p> <p>Сам. робота - 1 бала Макс. кіл. 3 бали</p>
Тиждень Б	<p>Тема 9. Міжнародні нормативно-правові основи безпеки харчової продукції в закладах ресторанного господарства.</p> <p>1. Кодекс Аліментаріус (Codex</p>	<p>Лекції - 4 год.</p> <p>Практ.</p>	1, 2, 6, 7, 15	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання практичної роботи та скласти перелік чин-</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь та виконання</p>

	<p>Alimentarius) – сукупність визнаних міжнародною спільнотою стандартів на продукти харчування.</p> <p>2. Комісія Кодексу Аліментаріус – створення погоджених на міжнародному рівні правил національної системи контролю за продуктами.</p> <p>3. Міжнародні стандарти харчової безпеки ХАССП («Hazard Analysis and Critical Control Points» НАССР) в закладах ресторанного господарства.</p>	<p>заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 6 год.</p>		<p>них нормативних документів щодо проведення сертифікаційного контролю ЗРГ</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою.</p>	<p>практичного. заняття - 1 бал.</p> <p>Сам. робота - 1 бала</p> <p>Макс. кіл. 3 бали</p>
Тиждень А	<p>Тема 10. Міжнародні нормативно-правові основи безпеки харчової продукції в закладах ресторанного господарства.</p> <p>1. Застосування НАССР у всіх процесах, які проходить продукт в закладах ресторанного господарства.</p> <p>2. Стандарти серії ISO 22000 (стандарти ISO і ISO/TS) – основа міжнародних вимог до безпеки харчових продуктів з принципами системи НАССР</p> <p>3. Законодавство Європейського Союзу з безпеки харчових продуктів (Біла книга про безпеку харчових продуктів) Основні законодавчі документи щодо харчової безпеки в Україні.</p>	<p>Лекції - 2 год.</p> <p>Практ. заняття - 2 год.</p> <p>Сам. робота - 7 год.</p>	1, 2, 8, 9	<p>Опрацювання лекції</p> <p>Підготувати відповіді на питання практичної роботи та опрацювати міжнародні нормативно-правові основи безпеки</p> <p>Опрацювати самостійну роботу за даною темою. Самостійне вивчення навчальної літератури.</p>	<p>Лекції – 1 бал.</p> <p>Відповідь та виконання практичного. заняття - 1 бал.</p> <p>Сам. робота - 1 бала</p> <p>Макс. кіл. 3 бали</p>

9. Форма (метод) контрольного заходу та вимоги до оцінювання програмних результатів навчання.

Поточний контроль з освітньої компоненти «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу» – це оцінювання навчальних досягнень здобувача вищої освіти протягом навчального семестру з усіх видів аудиторної роботи (лекції та практичні заняття). Поточний контроль відображає поточні навчальні досягнення здобувача вищої освіти в освоєнні програмного матеріалу освітньої компоненти; спрямований на необхідне корегування самостійної роботи здобувача вищої освіти. Поточний контроль здійснюється лектором.

Оцінки у національній шкалі («відмінно» – 90-100, «добре» – 74-89, «задовільно» – 60-73, «незадовільно» – 35-59), отримані студентами, виставляються у журналах обліку відвідування та успішності академічної групи. Модульний контроль (сума балів за окремий змістовий модуль) проводиться на підставі оцінювання результатів знань здобувачів після вивчення матеріалу з логічно завершеної частини освітньої компоненти – модуля. Завданням модульного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу (теми), вироблення навичок проведення розрахункових робіт, вміння вирішувати конкретні ситуативні задачі, самостійно опрацьовувати тексти, здатності осмислювати зміст даної частини освітньої компоненти, вміння публічно чи письмово подати певний матеріал.

9.1. Модуль 1. МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ЯКОСТІ ПОСЛУГ В ГОТЕЛЬНОМУ ГОСПОДАРСТВІ (30 балів).

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	8 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 1.	8
2.	Практична робота	8 практичні заняття. Максимальна кількість балів на семінарі – 1	8
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів – 1	8
4.	Контрольна робота (тестування)	Максимальна кількість балів	6
	Всього		30

9.2. Модуль 2. **МІЖНАРОДНІ СТАНДАРТИ ЯКОСТІ ПОСЛУГ В РЕСТОРАННОМУ ГОСПОДАРСТВІ** (30 балів).

№	Форма контрольного заходу	Критерії оцінювання	Максимальна кількість балів
1.	Лекції	9 лекційних заняття. Максимальна кількість балів – 1.	9
2.	Практична робота	8 практичні заняття. Максимальна кількість балів на семінарі – 1	8
3.	Самостійна робота	Максимальна кількість балів –1	8
4.	Контрольна робота (тестування)	Максимальна кількість балів	5
	Всього		30

9.3. Критерії оцінювання за підсумковою формою контролю.

Семестровий (підсумковий) контроль з освітньої компоненти «Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу» визначено навчальним планом – екзамен.

Підсумкова оцінка за вивчення предмета виставляється за шкалами: національною, 100 – бальною, ECTS і фіксується у відомості та індивідуальному плані здобувача вищої освіти. Складений екзамен з оцінкою «незадовільно» не зараховується і до результату поточної успішності не додається. Щоб ліквідувати академзаборгованість з навчальної освітньої компоненти, здобувач вищої освіти складає екзамен повторно, при цьому результати поточної успішності зберігається.

Структура проведення семестрового контролю відображається довідома здобувачів вищої освіти на першому занятті.

Оцінка з освітньої компоненти за семестр, що виставляється у «Відомість обліку успішності», складається з урахуванням результатів поточного, атестаційного й семестрового контролю і оформлюється: за національною системою, за 100-бальною шкалою та за шкалою ECTS.

Шкала оцінювання у ХДУ за ЄКТС

Оцінка відповідає рівню сформованості загальних і фахових компетентностей та отриманих програмних результатів навчання здобувача освіти та визначається шкалою ЄКТС та національною системою оцінювання

Сума балів /Localgrade	Оцінка ЄКТС		Оцінка за національною шкалою/Nationalgrade
90 – 100	A	Excellent	Відмінно
82-89	B	Good	Добре
74-81	C		
64-73	D	Satisfactory	Задовільно
60-63	E		
35-59	FX	Fail	Незадовільно з можливістю повторного складання
1-34	F		Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням освітньої компоненти

**Розподіл балів, які отримують здобувачі за результатами опанування освітньої компоненти
«Міжнародні стандарти якості готельно-ресторанного бізнесу»,
формою семестрового контролю якої є ЕКЗАМЕН**

№	Види навчальної діяльності (робіт)	Модуль 1	Модуль 2	Сума балів
Обов'язкові види навчальної діяльності (робіт)				
1.	Аудиторна робота (заняття у дистанційному режимі)			
	- лекції	8	9	17
	- усне опитування на практичному занятті	8	8	16
2.	Самостійна робота	8	8	16
3.	Контрольна робота	6	5	7
	Поточне оцінювання (разом)	30	30	60
	Підсумкове оцінювання (екзамен)			40
	Семестрове оцінювання			100

Вибіркові види діяльності (робіт)		
1.	-участь у наукових, науково-практичних конференціях, олімпіадах, конкурсах; - підготовка наукової статті, наукової роботи на конкурс; - неформальна та інформальна освіта здобувача	max 10

Здобувачі, які брали участь у науково-дослідній роботі (підготовка наукової статті, участь у науковій конференції, семінарі, конкурсах наукових робіт, предметних олімпіадах, неформальній та інформальній освіті), можуть отримати **бонусні (заохочувальні) бали – до 10 балів.**

10. Список рекомендованих джерел

Основні

1. Баль – Прилипко Л.В., Слободянюк Н.М., Поліщук Г.Є., Буряк В.Г. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю. / Навчальний посібник – К.: ЦП «Компринт», 2017. – 587 с.
2. Bal'-Prylypko L.V., Slobodianiuk N.M., Polishchuk G. Ye., Burak V.G. Standardization, metrology, certification and quality management. – Kyiv.: TsP «Komprin», 2017/ - 592 с.
3. Притульська Н.В. Ідентифікація продовольчих товарів: теорія і практика / Н.В.Притульська. - К.: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015.– 145с.
4. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю / Г.А. Саранча. - К.: ЦУЛ, 2016. - 624 с.
5. Мальська М. П. Організація готельного обслуговування : підручник / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк, Ю. С. Занько. – К. : Знання, 2011. – 366 с.
6. Самойленко А.А. Технологія та контроль за якістю надання послуг : навч. посіб. / А.А. Самойленко. - К.; Київ. нац. торг.-екон.ун-т, 2013. — 244 с.
7. Каталог нормативних документів 2010. - К. : ДП «УкрНДНЦ», 2010.
8. Національна стандартизація: зб. норм. док. - У2-хт.-К.: Держспоживстандарт України, 2008.
9. Збірник ДСТУ з державної системи УкрСЕПРО (зі змін, та допов.). - К.: Держстандарт України, 2000.
10. Прометрологію і метрологічну діяльність: Закон України від 11.02.1998 р.

11. Про стандартизацію : Закон України від 17.05.2001р.
12. Про захист прав споживачів: Закон України від 1.12.05р. № 3161-ІУ Відом. Верховної ради України. - 2006. - № 7. - ст. 84.

Додаткові

13. Біленька І.Р. Метрологія, стандартизація, сертифікація та управління якістю в харчовій промисловості / І.Р. Біленька, Я.Г. Верхівкер, А.К. Д'яконова. – Одеса: Поліграф. – 2011. – 276 с.
14. Кириченко Л.С. Стандартизація і сертифікація товарів та послуг: підручник / Л.С. Кириченко, А.А. Самойленко. — Х.: Ранок, 2014. — 240 с.
15. Тарасова В.В. Метрологія, стандартизація і сертифікація / В.В. Тарасова. - К. : ЦУЛ, 2016. - 264с.

Інтернет-ресурси

16. http://libfree.com/125640911ekonomikastandardizatsiya_i_sertifikatsiya_tovariv_ta_poslu
17. ДСТУ ISO 9000-2001 Системи управління якістю. Основні положення та словник.
18. ДСТУ ISO 9001-2001 Системи управління якістю. Вимоги.
19. ДСТУ 3921.1-1999 (ISO 10012-1:1992) Вимоги до забезпечення якості засобів вимірювальної техніки. Част. 1. Система метрологічного забезпечення засобів вимірювальної техніки.