

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІВАНО-ФРАНКІВСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
ПРИКАРПАТСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
ІМЕНІ ВАСИЛЯ СТЕФАНІКА»**

**Циклова комісія професійної та практичної підготовки
спеціальність «Туризм»**

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ
«Стандартизація в готелях і ресторанах»**

освітньо-професійний ступінь «Фаховий молодший бакалавр»

Освітньо-професійна програма «Туризм»

Спеціальність 242 Туризм

Галузь знань 24 Сфера обслуговування

Освітня кваліфікація : Фаховий молодший бакалавр з туризму

**Затверджено на засіданні циклової комісії
професійної та практичної підготовки
Протокол № 1 від 29 серпня 2023 р.**

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Стандартизація в готелях і ресторанах
Викладач (-і)	Вольвин Елла Михайлівна
Контактний телефон викладача	+380676750767
Е-mail викладача	
Формат дисципліни	очний
Обсяг дисципліни	3 кредити ЄКТС, 90 год
Посилання на сайт дистанційного навчання	http://www.d-learn.pu.if.ua/
Консультації	Згідно розкладу
2. Анотація до навчальної дисципліни	
<p><i>Предметом вивчення навчальної дисципліни є: вивчення геопросторових аспектів розвитку туризму, основних державних регуляторів в сфері туризму України, базові основи стандартизації і сертифікації на міжнародному рівні та в Україні, ліцензування і сертифікація туристичної діяльності, специфіка формування та механізми функціонування територіальних ринків туристичних послуг різного ієрархічного рівня .</i></p>	
3. Мета та цілі навчальної дисципліни	
<p>Метою вивчення навчальної дисципліни є: формування сучасних знань з державного регулювання стандартизації і сертифікації , вимоги до якості надання туристичних послуг.</p> <p>Основними цілями вивчення дисципліни є: опанування теоретичними знаннями та набуття практичних навичок з питань стандартизації і сертифікації соціально-культурних і туристичних послуг туристичних підприємств, нормативної документації з ліцензування, стандартизації й сертифікації соціально-культурних і туристичних послуг в Україні і вміння застосовувати їх на практиці, обґрунтування необхідності державного регулювання у сфері туризму, розгляд основних моделей державного управління туристичною галуззю в різних країнах світу, ознайомлення із структурою, специфікою та хронологією державного керування туризмом в Україні, розуміння сутності стандартизації в туризмі, міжнародної діяльності у сфері стандартизації, знання видів стандартів, порядку їх розроблення, затвердження, реєстрації, перегляду, внесення змін та скасування.</p> <p>Відповідно до вимог освітньо професійної програми студенти повинні знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> • поняття стандартизації, сертифікації та ліцензування; • напрями державного регулювання туристичної галузі; • порядок оформлення ліцензій на надання туристичних послуг; • нормативні документи з питань ліцензування та сертифікації туристичних послуг і туристичного обслуговування; • стандарти і вимоги до закладів розміщення в Україні, • види санкцій за недотримання стандартів туристичного обслуговування. <p>Відповідно до вимог освітньо професійної програми студенти повинні вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> • розуміти процеси організації туристичних подорожей і комплексного туристичного обслуговування (готельного, ресторанного, транспортного, екскурсійного, рекреаційного), • забезпечувати безпеку туристів у звичайних та складних форс-мажорних обставинах, • здійснювати моніторинг, інтерпретувати, аналізувати та систематизувати туристичну інформацію, • презентувати туристичний інформаційний матеріал, • працювати у полікультурному середовищі, 	

- керуватися нормами законодавства у правовому полі з питань сертифікації і стандартизації,
- оформляти документи на отримання ліцензії;
- оформляти документи на отримання сертифікатів.

4. Програмні компетентності та результати навчання

ЗК3. Здатність до пошуку, аналізу і синтезу інформації з різних джерел.

ЗК8. Здатність застосовувати професійно-профільовані знання й практичні навички для розв'язання типових задач спеціальності

ЗК9. Здатність використовувати виконувати професійні обов'язки, використовуючи безпечні умови праці.

ФК3. Здатність визначати стратегічні пріоритети та аналізувати особливості місцевих, регіональних, національних та глобальних стратегій розвитку індустрії гостинності.

ФК6. Здатність планувати, управляти та контролювати виконання поставлених завдань та прийнятих рішень.

ФК13. Здатність розробляти професійні проекти та забезпечувати їх операційну реалізацію.

ПРН6. Планувати, організовувати та здійснювати фахову роботу відповідно до вимог Базового компонента галузі сфери обслуговування, чинних освітніх програм та з урахуванням можливої організації самостійної зайнятості та ведення підприємницької діяльності.

ПРН7. Керуватися принципами науковості, загальної культури й соціалізації особистості, схильності до етичних цінностей, знання вітчизняної історії, економіки й права, розуміння причино-наслідкових зв'язків розвитку суспільства й уміння їх використовувати в професійній і соціальній діяльності.

ПРН9. Впроваджувати на практиці сучасні інформаційні технології.

ПРН11. Дотримуватися правил охорони праці і безпеки життєдіяльності, внутрішнього трудового розпорядку і посадової інструкції.

5. Організація навчання

Обсяг навчальної дисципліни

Вид заняття	Загальна кількість годин
лекції	12
Семінарські, практичні заняття	24
самостійна робота	54

Обсяг навчальної дисципліни

Семестр	Спеціальність	Курс (рік навчання)	Нормативна / вибіркова
5	242 Туризм	3	вибіркова

Тематика навчальної дисципліни

Тема	кількість годин		
	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Тема 1. Стандартизація-інструмент регулювання державної політики контролю якості.	2		4

Тема 2. Державне регулювання стандартизації і сертифікації в Україні.		2	4
Тема 3. Міжнародна та європейська діяльність зі стандартизації.	2		4
Тема 4. Міжнародні організації з питань стандартизації.		2	4
Тема 5. Ліцензування господарської діяльності підприємств.		2	4
Тема 6. Ліцензування діяльності туристичних підприємств.		2	4
Тема 7. Національна система стандартизації.	2	2	2
Тема 8. Види стандартів у сфері туризму.	2	2	4
Тема 9. Стандарти ISO з туризму.		2	4
Тема 10. Національна система сертифікації послуг в туризмі.	2		2

Тема 11. Сертифікація готельних послуг.		2	2
Тема 12. Сертифікація засобів розміщення.		2	4
Тема 13. Сертифікація послуг ресторанного господарства.		2	4
Тема 14. Захист прав споживачів як основа стандартів якості.	2	2	4
Тема 15. Стандарти якості в галузі туризму.		2	4

6. Система оцінювання навчальної дисципліни

Загальна система оцінювання навчальної дисципліни	Вид контролю - залік Максимальна кількість балів -100 балів Залік - 50 балів Практичні заняття – 25 балів Контрольна робота/тестування -15 балів Самостійна робота/індивідуальне творче завдання -10 балів
Вимоги до письмової роботи	Контрольна робота/ тестування – 15 балів Самостійна робота – 10 балів
Семінарські заняття/практичні заняття	Максимальна оцінка – 25 балів.
Умови допуску до підсумкового контролю	Виконання 50% завдань
Підсумковий контроль	Форма контролю - залік Форма здачі – комбінована (усна, письмова).

7. Політика навчальної дисципліни

1. *Письмові роботи* виконуються відповідно до тематики лекцій, зазначених у силабусі.

2. *Академічна доброчесність*. Викладання навчальної дисципліни та взаємодія із здобувачем освіти ґрунтуються на основі положень та принципів академічної доброчесності, що регламентують діяльність здобувачів освіти та педагогічних працівників: Кодекс честі Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника; Положення про Комісію з питань етики та академічної доброчесності Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника; Положення про запобігання академічному плагіату в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника. Ознайомитися з цими положеннями та документами можна за посиланням <https://pnu.edu.ua/положення-про-запобігання-плагіату/>.

3. *Відвідування занять.* Пропуски практичних занять відпрацьовуються. Здобувач освіти зобов'язаний відпрацювати пропущене заняття відповідно до «Порядку організації та проведення оцінювання успішності здобувачів вищої освіти Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника» (введено в дію наказом ректора №799 від 26.11.2019 р.; із внесеними змінами наказом № 309 від 19 травня 2023 р.).

Порядок та організація контролю знань здобувачів фахової передвищої освіти визначаються «Положенням про організацію освітнього процесу у Відокремленому структурному підрозділі «Івано-Франківський фаховий коледж Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника», введеного в дію наказом ректора від 13 жовтня 2023 р № 830
<https://ifk.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/8/2022/05/eb685d9c-837e-46f6-a18f-030a4ea6a7c2.pdf>

4. *Неформальна освіта.* Результати неформальної освіти зараховується згідно «Положення про визнання результатів навчання, здобутих шляхом неформальної освіти в Прикарпатському національному університеті імені Василя Стефаника»
<https://nmv.pnu.edu.ua/wp-content/uploads/sites/118/2022/11/neformalna-osvita.pdf>

8. Рекомендована література

Основна:

1. Салавеліс А.Д., Павловський С.М. Стандартизація, метрологія та сертифікація: підручник. Одеса: Олді Плюс, 2023. 212 с.
2. Воробець М.М., Кондрачук І.В. Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю: навч. посіб. Чернівці: Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 104 с.
3. Салухіна Н., Язвінська О. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг: підручник. Київ: "Центр навчальної літератури", 2019. 426 с.
4. Котляр М.А., Топольник В.Г. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю: навч. посіб. Львів: Магнолія-2006, 2019. 212с.
5. Про стандартизацію: Закон України від 11 лютого 2014 р. № 1315.
[URL:https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18#Text) (дата звернення: 02.12.2023).
6. Про метрологію та метрологічну діяльність від 5.06.2014 р. № 1314-VII. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1314-18#Text>. (дата звернення: 02.12.2023).
7. Про технічні регламенти та оцінку відповідності. Закон України від 15 січня 2015 року.
[URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19#Text](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19#Text). (дата звернення: 02.12.2023).

Нормативно-законодавчі акти:

1. ДСТУ 1.5:2015 Національна стандартизація. Правила розроблення, викладання та оформлення національних нормативних документів. Київ, 2004.18 с. [Чинний з 2004-07-01]. Київ. (Інформація та документація).
2. ДСТУ 1.8:2022 Національна стандартизація. Правила розроблення Програми робіт з національної стандартизації. Київ, 2022. 25 с. [Чинний з 2023-01-01]. Київ. (Інформація та документація).
3. ДСТУ 1.13:2015 Національна стандартизація. Правила надавання повідомлень торговим партнерам України. Київ, 2016. 19 с. [Чинний з 2016-10-10]. Київ. (Інформація та документація).
4. ДСТУ 1.14:2015 Національна стандартизація. Процедури створення, діяльності та припинення діяльності технічних комітетів стандартизації. Київ, 2015. 46 с. [Чинний з 2016-06-01]. Київ. (Інформація та документація).
5. ДСТУ ISO 9000:2015 (ISO 9000: 2015 IDT) "Системи управління якістю. Основні положення та словник". Київ, 2015. 51 с. [Чинний з 2016-07-01]. Київ. (Інформація та документація).
6. ДСТУ EN ISO/IEC 17065:2019 Оцінка відповідності. Вимоги до органів з сертифікації продукції, процесів та послуг (EN ISO/IEC 17065:2012, IDT; ISO/IEC 17065:2012, IDT). Київ, 2019. 27 с. [Чинний з 2021-01-01]. Київ. (Інформація та документація).

7. ДСТУ EN 45011-2001 Загальні вимоги до органів, які керують системами сертифікації продукції. Київ, 2001. 17 с. [Чинний з 2002-03-01]. Київ. (Інформація та документація).
8. ДСТУ 4161-2003 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги». Київ, 2003. 27 с. [Чинний з 2003-07-01]. Київ. (Інформація та документація).
9. ДСТУ ISO 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі (ISO 22000:2018, IDT). Київ, 2019. 39 с. [Чинний з 2019-12-01]. Київ. (Інформація та документація).
10. Сукач М.К. Основи стандартизації: навч. посібник. К.: Видавництво Ліра-К, 2017. 324 с.
11. Кочубей-Литвиненко О.В. Менеджмент якості та безпеки молочних і молоковісних продуктів. К.: НУХТ. 2020. 91 с.
12. Ігнаткін В. У., Томашевський О. В., Матюшин В. М.. Основи метрології: навч. посіб. Запоріжжя: Запорізький національний технічний університет, 2017. 215 с.

Допоміжна:

1. Офіційний сайт Державне підприємство «Український науководослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» (ДП «УкрНДНЦ»). URL: http://uas.gov.ua/zagalni_vidomosti
2. Офіційний сайт Інститут стандартизації. URL: <http://uas.gov.ua/standardization/>
3. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: rada.gov.ua
4. Верховна Рада України. Офіційний вебпортал парламенту України. URL: <https://www.rada.gov.ua/>
5. Офіційний сайт Національного агентства з акредитації України. URL: <https://www.naau.org.ua/13-rada-z-akreditatsii>
6. Каталог національних стандартів та кодексів ustalenoї практики. URL: <http://katalog.uas.org.ua/>

Інформаційні ресурси:

1. Наукова електронна бібліотека. (Книги, підручники, дисертації, автореферати.) [Електронний ресурс] / Режим доступу: <http://www.nbu.gov.ua/portal>
2. Національна бібліотека України імені В.І.Вернадського [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www.nbu.gov.ua>
3. Наукова бібліотека Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника. Режим доступу: URL <http://lib.pnu.edu.ua/>

Викладач:

Елла ВОЛЬВИН