

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ІМЕНІ ІВАНА БОБЕРСЬКОГО**

КАФЕДРА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

**МЕТРОЛОГІЯ, СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТА
УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ**

(назва навчальної дисципліни)

ЗАЛКОВІ ВИМОГИ

підготовки магістр
(рівень вищої освіти)

галузь знань 24 «Сфера обслуговування»
(шифр і назва напрямку)

спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
(шифр і назва спеціальності)

Львів-2020

ЗАЛКОВІ ВИМОГИ з дисципліни «Метрологія, стандартизація, сертифікація та управління якістю» для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (денна і заочна форма навчання)

Розробник: професор Паска М.З.

Робоча програма затверджена на засіданні кафедри готельно-ресторанного бізнесу

Протокол від “31” серпня 2020 року № 1

Завідувач кафедри готельно-ресторанного бізнесу

(підпис)

(Голод А.П.)
(прізвище та ініціали)

©Паска М.З., 2020

© ЛДУФК ім. І. Боберського, 2020 рік

ЗАЛКОВІ ВИМОГИ

1. Предметом метрології є? Сутність метрології – це?
- 2.. Основними характеристиками вимірювань є? Метрологічні характеристики – це?
3. Класифікація засобів вимірювання в техніці?
4. Класифікація вимірювань? Види еталонів? Види вимірювань? Види засобів вимірювань? Види похибок технічних вимірювань?
5. Склад державної метрологічної служби України?
- 6.Склад відомчої метрологічної служби України?
- 7.Завдання державної метрологічної служби України? Метрологія — наука про?
- 8.Сутність повірок засобів вимірювань? Види повірок засобів вимірювань?
- 9.Назвати нормативну базу метрологічного забезпечення підготовки виробництва? Завдання метрологічної експертизи?
- 10.Кваліметрія – це? Предметом кваліметрії є?Об'єктом кваліметрії є?
- 11.Класифікація промислової продукції?
- 12.Класифікація показників якості? Фактори якості продукції? Метрологію започаткувала необхідність?
- 13.Перевагами системи СІ є? До основних одиниць системи СІ належать? Засіб вимірювальної техніки – це?
- 14.Повіркою вважають? Зразкові засоби вимірювальної техніки повіряють за допомогою?
15. Похибки бувають? Похибка вимірювання – це?
16. Еталон – це засіб вимірювальної техніки, що забезпечує? Державний еталон – це?
- 17.Стандартизація це? Предмет стандартизації це?
- 18.Методи стандартизації? Об'єкти стандартизації? Мета стандартизації?
- 19.Основні принципи стандартизації? Види стандартизації за специфікою об'єкта?
- 20.Види стандартизації за змістом вимог?
- 21 Стандартизація, участь в якій є відкритою для відповідних органів всіх країн?
- 22.Стандартизація, участь в якій є відкритою для відповідних органів країн лише одного географічного або економічного регіону?
- 23.Стандартизація, яка проводиться на рівні однієї конкретної галузі виробництва?

24. Стандартизація, при якій здійснюється цілеспрямоване і планомірне встановлення і використання системи взаємопов'язаних вимог як до самого об'єкту комплексної стандартизації в цілому, так і його основних елементів з метою оптимального вирішення конкретної проблеми?

25. Стандартизація, при якій встановлюються підвищені відносно вже досягнутих на практиці норм і вимог до об'єктів стандартизації, які, згідно прогнозів, будуть оптимальними в майбутньому?

26. Нормативний документ, розроблений, як правило, на засадах відсутності протиріч з істотних питань з боку більшості зацікавлених сторін і затверджений визнаним органом?

27. Види стандартів?

28. Функції основоположних стандартів полягають в тому, що вони встановлюють? Основні вимоги до груп однорідної або конкретної продукції, послуги, які забезпечують її відповідність своєму призначенню?

28. Основні вимоги до послідовності та методів (засобів, режимів, норм) виконання різних робіт (операцій) у процесах, що використовуються у різних видах діяльності та забезпечують відповідність процесу його призначення?

29. Стандарт, прийнятий міжнародною організацією з стандартизації?

30. Стандарт, прийнятий регіональною міжнародною організацією з стандартизації?

31. Значення сертифікації. Сертифікація буває?

32. Сертифікація, яка проводиться на добровільній основі за ініціативою виробника (виконавця), продавця або споживача продукції?

33. Підтвердження уповноваженим на те органом відповідності даної продукції, процесу або послуги обов'язковим вимогам стандарту?

34. Орган з сертифікації - орган, що проводить сертифікацію відповідності? Органи сертифікації виконують такі функції?

35. Дія випробувальної лабораторії третьої сторони, яка доводить, що конкретний випробуваний зразок відповідає конкретному стандарту або іншому нормативному документу

36. Сертифікація передбачає такі основні етапи?

37. Одиницею продукції вважається?

38. Український знак відповідності засвідчує відповідність продукції?

39. В означенні «Сертифікація є дія, яка проводиться з метою підтвердження через ... відповідності або знак відповідності, що виріб чи послуга відповідають певним стандартам або технічним умовам» пропущено слово?

40. Закони України «Про стандартизацію», «Про підтвердження

відповідності», «Про акредитацію органів з оцінки відповідності» стосуються?

41. У системі УкрСЕПРО здійснюється?

42. Сертифікація третьою стороною — це? Першим етапом при сертифікації систем якості є?

Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою	
		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	A	відмінно	зараховано
82-89	B	добре	
75-81	C		
68-74	D	задовільно	
61-67	E		
35-60	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

Література

1. Стандартизація, метрологія, сертифікація та управління якістю : підручник / Баль-Прилипка Л. В., Слободянюк Н. М., Поліщук Г. Є., Паска М. З., Бурак В. Є. – Київ : Компринт, 2017. – 573 с.
2. Bal-Prylypko, L. V., Slobodianiuk, N. M., Polishchuk, G. Y., Paska, M. Z., Burak, V. Y. 2017. Standardization, metrology, certification, and quality management: manual. Kyiv, Ukraine : Komprint Publisher, 558 p.
3. Давидова, О.Ю., Писаревський, І.М. Ладиженська, Р.С. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: Навч. посібник. – Х. : ХНАМГ, 2012. – 414 с.
4. Давидова, О. Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-

- ресторанному господарстві [Електронний ресурс] : підручник / О. Ю. Давидова . — Харків : Іванченко І. С., 2018 . — 488 с.
5. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга. (ISO 22000:2002). ДСТУ ISO 22000:2007. - К.: Держспоживстандарт України, 2007. -(Національний стандарт України)
 6. Методологія харчової науки : програма (орієнтовна) нормативної навчальної дисципліни для здобувачів ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 181 «Харчові технології» в аграрних вищих навчальних закладах / розроб. М. З. Паска, О. Р. Михайлицька. – Київ : Агроосвіта, 2016. – 10 с.
 7. Паска М. З. Впровадження НАССР у технології м'ясних посічених напівфабрикатів з рослинною сировиною / Паска М. З., Маслійчук О. Б. // Сучасні тенденції з розвитку готельно-ресторанного бізнесу. Якість і безпечність продуктів харчування : зб. матеріалів Всеукр. наук.-практ. інтернет-конф. – Львів : ЛІЕТ, 2020. – С. 15–20.
 8. Паска М. Сучасні рішення для управління харчовою безпекою в закладах ресторанного господарства / Марія Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. матеріалів наук.-практ. семінару (3 жовтня 2019 р., с. Гута). – Львів, 2020. – С. 52–55.

Додаткова

1. ISO 22000. 2018. Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain.
2. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : закон України за № 771/97 від 06.08.2019.
3. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : закон України за № 2042-VIII від 06.08.19. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#Text>
4. Про затвердження Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) : наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України за № 590 від 01.10.2012
5. Про захист прав споживачів : закон України № 1023-XII.
6. Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів : Закон України № 2639.
7. Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР : наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 446 від 08.08.2019 р
8. Про затвердження форми акта, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин : наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 447 від 08.08.2019 р.
9. Пасека, С. Р. (2019) Методологічні аспекти формування мотивованості

персоналу у сфері готельно-ресторанного бізнесу та туризму. Вісник Черкаського національного університету імені Богдана Хмельницького. Серія Економічні науки (№ 3). pp. 104-114.

10. Паска М. Формування професійних компетентностей магістрів спеціальності 241 „Готельно-ресторанна справа” / Марія Паска // Маркетинг ХХІ століття: виклики змін : матеріали Міжнар. наук.-практ. конф., присвяч. 25-річчю заснування кафедри маркетингу і комерційної діяльності ХДУТ / редкол. О. Черевко. – Харків, 2020. – С. 263–265.

11. Інноваційний інжиніринг м'ясопереробних підприємств : програма нормативної навчальної дисципліни підготовки здобувачів вищої освіти "магістр", спеціальності 181 "Харчові технології" в аграрних ВНЗ / розроб. О. В. Радчук, М. З. Паска, І. О. Мартинюк. - Київ, 2016. - 10 с.

12. Паска М. Особливості підготовки фахівців для сфери обслуговування зі спеціальності "Готельно-ресторанна справа" / М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності: Міжнар. наук.-практ. конф. - Львів: ЛДУФК, 2020. - С. 391-393.

13. Паска М. Потенціал автентичних делікатесних м'ясних продуктів у контексті гастрономічного туризму / Марія Паска, Лариса БальПрилипка // Проблеми активізації рекреаційно-оздоровчої діяльності населення : матеріали ХІІ Міжнар. наук.-практ. конф. (23–24 квітня 2020 р., м. Львів). – Львів, 2020. – С. 283–287.

14. Паска М. Розробка нових видів автентичних м'ясних делікатесів спеціального призначення / Марія Паска, Орислава Коркуна, Оксана Кулик // Youth scientific achievements to the 21st century nutrition problem solution : 86 International scientific conference of young scientist and students (April 2–3, 2020). – Kyiv, 2020. – Part 3. – P. 411.

15. Паска М. З. Розробка нових видів делікатесних продуктів спеціального призначення / М. З. Паска, О. В. Радзімовська, М. І. Бурак // Наукові праці Національного університету харчових технологій. – 2020. – Т. 26, № 5. – С. 150–155.

16. Збірник нормативних документів державного регулювання у сфері ресторанного бізнесу / уклад: О. І. Черевко, Л. П. Малюк, Г. В. Дейниченко. – Харків .: ФаворЛТД, 2003. – 440 с.

17. Готельно-ресторанна справа : анот. бібліогр. покажч. / уклад. Ірина Свістельник. – Львів : [б. в.], 2017. – 21 с.

18. Криштанович С. В. Державне управління в сфері обслуговування : опорний конспект лекцій / Криштанович С. В. – Львів, 2018. – 51 с.

ПОСИЛАННЯ НА ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ, ВІДЕО-ЛЕКЦІЇ, ІНШЕ МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

1. Законодавство України [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.rada.kiev.ua>; <http://www.nau.kiev.ua>; <http://www.ukrpravo.kiev.com>; <http://www.liga.kiev.ua>.

Методологія науки – [Електронний ресурс]. – Режим доступу : sites.google.com/site/fajrru/Home/scientific.

3. Національна бібліотека України ім. В. І. Вернадського [Електронний ресурс]. – Режим доступу : <http://www.nbuv.gov.ua>.