



Львівський університет бізнесу та права

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ «ОСНОВИ МЕТРОЛОГІЇ, СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ»

Рівень вищої освіти	перший (бакалаврський)
Спеціальність	241 Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма	Готельно-ресторанна справа
Рік навчання	1
Семестр	2
Форма навчання	денна
Кількість кредитів ЄКТС	3
Мова викладання	українська

Лектор дисципліни
Контактна інформація
лектора (e-mail)

д.т.н., д.ю.н., професор СОПІЛЬНИК Любомир
sopilnyk01@gmail.com

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Очевидно, що в ринкових умовах соціум не може ефективно функціонувати без системи інститутів, яка регламентує процеси, правила, функції та методи виготовлення та/або контролю продукції (товарів, робіт і послуг). Не секрет, що ефективність можлива лише там, де є міра вимірювання, а тому якісна та конкурентоспроможна продукція, що реалізується як на внутрішньому, так і на зовнішньому ринках, має відповідати не лише останнім науковим досягненням, а й найвищим естетичним та іншим споживчим вимогам. Загальновідомо, що неможливо випускати продукцію, не опираючись при цьому на певні показники її якості. Саме тому вивчення дисципліни «Основи метрології, стандартизації та управління якістю» є важливою складовою сучасної підготовки фахівців у сфері обслуговування.

Метою навчальної дисципліни «Основи метрології, стандартизації та управління якістю» є формування у здобувачів вищої освіти системи знань із стандартизації, метрології та управління якістю, опанування теоретико-методичних джерел національної стандартизації та державної метрологічної системи України, нормативного та законодавчого забезпечення виробництва та сфери обігу, теорії якості і основоположних принципів побудови та функціонування систем управління якістю продукції.

Об'єктом дисципліни є процеси використання потенціалу стандартизації, сертифікації та управління якістю за умов розвитку агентів ринку туристичної сфери.

Предметом дисципліни є теоретико-методичні засади стандартизації, сертифікації та управління якістю, у т.ч. на основі ідентифікації дисфункційних процесів у туристичній сфері.

СТРУКТУРА ДИЦИПЛІНИ

Тема	Години (лекції/ практичні)	Основний зміст теми	Завдання	Оцінюван- ня
1	2	3	4	5
ТЕМА 1. Загальна характеристика стандартизації.	4/2	Роль стандартизації в підвищенні ефективності народного господарства, технічного рівня та якості продукції. Історичний огляд розвитку стандартизації. Основні поняття та терміни в галузі стандартизації. Принципи та функції стандартизації.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
ТЕМА 2. Методичні основи стандартизації	4/2	Упорядкування та уніфікація. Комплексна стандартизація. Перспективна стандартизація. Параметрична стандартизація та її математична база.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
ТЕМА 3. Національна система стандартизації	4/2	Поняття систем стандартизації. Об'єкти системи стандартизації. Структурні елементи стандартизації. Організація стандартизації. Органи та служби стандартизації, їх функції. Нормативні документи та вимоги до них. Види стандартів. Технічні умови. Стандарти на продукцію, їх зміст та особливості будови. Порядок розроблення, затвердження і державної реєстрації стандарту. Стадії розроблення стандартів. Державний нагляд за додержанням стандартів. Інформаційна база стандартизації.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	2
ТЕМА 4. Стандартизація в Україні та міжнародне співробітництво в галузі стандартизації, метрології та сертифікації	4/2	Значення міжнародного співробітництва в галузі стандартизації. Міжнародна організація зі стандартизації (ISO). Порядок розробки та затвердження міжнародних стандартів. Використання стандартів ISO. Участь України у роботі міжнародних організацій із стандартизації. Економічна ефективність стандартизації.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5

1	2	3	4	5
ТЕМА 5. Засоби вимірювань	4/2	Метрологія як наука. Історія розвитку метрології. Етапи розвитку вітчизняної метрології. Основні проблеми метрології. Об'єкти вимірювань та їх міри. Кількісна та якісна характеристика вимірюваних величин. Одиниці вимірювань. Різновиди вимірювань. Засоби вимірювань. Методи та принципи вимірювань. Основні методи вимірювань. Похибки вимірювань.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
ТЕМА 6. Основи теорії вимірювань	4/2	Основний постулат метрології. Фактори, які впливають на вимірювання. Виявлення та виключення помилок. Обробка результатів декількох серій вимірювань. Однорідні та неоднорідні серії.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
ТЕМА 7. Загальні поняття про управління якістю	4/2	Основні соціально-економічні аспекти проблеми якості. Базові терміни та визначення в галузі управління якістю. Номенклатура показників якості продукції та їх класифікація. Розробка та розвиток методів оцінювання якості продукції.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
ТЕМА 8. Історична парадигма і сучасні напрямки розвитку систем якості продукції	4/2	Системи бездефектного виготовлення продукції та якості праці. Закордонний досвід управління якістю. Напрямки вдосконалення систем якості. Міжнародні та державні стандарти з управління якістю і його забезпечення. Управління якістю за державними стандартами ДСТУ ISO. Політика та цілі у сфері якості. Застосування принципів управління якістю.	Питання, тести, практичні завдання, виконання самостійної роботи	5
Всього	32/16			
Всього балів за поточний контроль				40
Залікова оцінка				60
Всього				100

ПРОГРАМНІ КОМПЕТЕНТНОСТІ ТА РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ ЗДОБУВАЧА ВИЩОЇ ОСВІТИ

Інтегральна компетентність	Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
Програмні компетентності вивчення дисципліни	загальні: <u>ЗК 01.</u> Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. <u>ЗК 02.</u> 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. <u>ЗК 03.</u> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями <u>ЗК 04.</u> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій. <u>ЗК 05.</u> Здатність працювати в команді. <u>ЗК 06.</u> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово <u>ЗК 07.</u> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності <u>ЗК 09.</u> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу <u>ЗК 10.</u> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях <u>ЗК 11.</u> Здатність спілкуватися іноземною мовою спеціальні (фахові): <u>СК 02.</u> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. <u>СК 03.</u> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни. <u>СК 04.</u> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії. <u>СК 06.</u> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (зкладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства <u>СК 07.</u> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів. <u>СК 08.</u> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів <u>СК 09.</u> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання

	просторових та матеріальних ресурсів. <u>СК 12.</u> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. <u>СК 13.</u> Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Програмні результати навчання	<u>РН 01.</u> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів. <u>РН 02.</u> Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. <u>РН 07.</u> Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки. <u>РН 12.</u> Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

ПОЛІТИКА ОЦІНЮВАННЯ

Політика щодо дедлайнів та перескладання	Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний).
Політика щодо академічної доброчесності	Списування під час контрольних робіт та екзаменів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Курсові роботи, реферати повинні мати коректні текстові посилання на використану літературу.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Оцінка за національною шкалою	Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка ECTS
відмінно	90 – 100	A
добре	82 – 89	B
	74 – 81	C
задовільно	64 – 73	D
	60 – 63	E
незадовільно (з можливістю повторного складання)	35 – 59	FX
незадовільно (з обов'язковим повторним вивченням дисципліни)	0 – 34	F

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література	1. Макота О.І., Олійник Л.П., Комеранська З.М. Метрологія, стандартизація, сертифікація та акредитація: навч. посіб. Нац. ун-т "Львів. політехніка". Львів : Вид-во Львів. політехніки, 2019. 171 с. 2. Сусліков Л.М., Дьордяй В.С. Основи стандартизації та управління якістю: навч. посіб. ДВНЗ "Ужгород. нац. ун-т". Ужгород: Вид-во УжНУ "Говерла", 2022. 151 с. 3. Пізінцалі Л.В. Александровська Н.І., Добровольський В.В. Метрологія, стандартизація, системи якості.: навч. посіб. Херсон. ОЛДІ-ПЛЮС, 2016. 263 с. 4. Метрологія та стандартизація : навч. посіб. Тріщ Р.М. та ін. Харків: Щедра садиба плюс, 2014. 442 с. 5. Стратегізація адаптивної системи управління якістю продукції в механізмі забезпечення національної безпеки кластерних систем: монографія / Войнаренко М. П. та ін. Хмельницький : ХНУ, 2020. 262 с. 6. Сопільник Л. І., Остапенко О.І. Стандартизація, якість продукції, метрологія, сертифікація в системі адміністративного права: навч. посіб. Львів: Львів. ун-т бізнесу та права, 2011. 124 с. 7. Мережко Н.В., Осієвська В.В., Мотузка Ю. М. Управління якістю: підручник. Київ. нац. торг.-екон. ун-т. Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2021. 327 с.
Інформаційні ресурси	1. Офіційний сайт наукової бібліотеки ім. В.І. Вернадського. URL: http://www.nbuv.gov.ua/ 2. Офіційний сайт наукової бібліотеки ім. В. Стефаника. URL: https://www.lsl.lviv.ua/index.php/uk/golovna2/ 3. Офіційний сайт Національної академії наук України. URL: https://www.nas.gov.ua/UA/pages/default.aspx 4. Офіційний сайт Національної бібліотеки України імені Ярослава Мудрого. URL: https://nlu.org.ua/