

СИЛАБУС ДИСЦИПЛІНИ
«СТАНДАРТИЗАЦІЯ ЯКОСТІ ТОВАРІВ У СФЕРІ ЕКСПЕРТИЗИ»

ВК 04

Рівень вищої освіти	**другий (магістерський)**
Спеціальність	**J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг**
Освітньо-професійна програма	**Менеджмент готельно-ресторанної справи**
Кваліфікація	**Магістр з готельно-ресторанної справи та кейтерингу**
Рік навчання	**1**
Семестр	**2**
Форма навчання	**денна**
Кількість кредитів ЄКТС	**3**
Мова викладання	**українська**

Лектор дисципліни

Сопільник Л.І., доктор юридичних наук, доктор технічних наук, професор

ОПИС ДИСЦИПЛІНИ

Метою вивчення дисципліни «Стандартизація якості товарів у сфері експертизи» для здобувачів ступеня магістра є формування системи знань і практичних компетентностей щодо стандартизації, оцінки відповідності та товарознавчої експертизи якості й безпечності товарів, що використовуються в готельному та ресторанному бізнесі. Оскільки магістерський рівень передбачає підготовку фахівців до управлінської, інноваційної та науково-дослідної діяльності, мета дисципліни деталізується через такі завдання:

1. **Стандартизація:** Застосування національних, європейських і міжнародних стандартів у діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
2. **Оцінка відповідності:** Розуміння системи технічних регламентів, підтвердження відповідності та державного контролю.
3. **Експертиза:** Організація та проведення товарознавчої експертизи сировини, продукції й обладнання із застосуванням відповідних методів.
4. **Безпечність:** Забезпечення безпечності харчових продуктів відповідно до принципів HACCP і вимог ISO 22000, захист від фальсифікації.

СТРУКТУРА ДИСЦИПЛІНИ

Тема	Години (лек./прак./сам.)	Результати навчання	Завдання	Оцінювання
Тема 1. Національна система стандартизації.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - правові засади стандартизації в Україні; - види нормативних документів і категорії стандартів;	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5

		- функції національного органу стандартизації. Вміти: знаходити та застосовувати чинні нормативні документи для конкретної товарної групи.		
Тема 2. Міжнародна та європейська стандартизація.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - діяльність ISO, CEN, Codex Alimentarius; - гармонізацію національних стандартів з європейськими; - значення євроінтеграції для стандартизації. Вміти: порівнювати вимоги національних і міжнародних стандартів; оцінювати наслідки гармонізації для закладу.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 3. Якість товарів: показники та номенклатура.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - поняття якості та її складові; - номенклатуру споживчих властивостей і показників якості; - методи оцінювання рівня якості. Вміти: формувати номенклатуру показників якості для товарної групи; розраховувати комплексні показники якості.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 4. Товарознавча експертиза: види та порядок проведення.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - види експертиз: якості, кількості, ідентифікаційна, митна; - права й обов'язки експерта; - документальне оформлення результатів експертизи. Вміти: планувати експертизу; складати акт експертизи.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 5. Методи експертизи.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - органолептичні методи та вимоги до їх проведення; - вимірювальні (лабораторні) методи; - правила відбору проб. Вміти: обирати методи експертизи відповідно до мети; інтерпретувати результати випробувань.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 6. Технічні регламенти та оцінка відповідності.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - систему технічного регулювання; - процедури оцінки відповідності та роль органів з оцінки відповідності; - ринковий нагляд. Вміти: визначати вимоги, яким має відповідати продукція; перевіряти документи про відповідність.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Тема 7. Безпечність харчових продуктів: HACCP та ISO 22000.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - принципи HACCP; - вимоги ISO 22000 до системи управління безпечністю; - державний контроль за безпечністю харчових продуктів. Вміти: розробляти елементи плану HACCP для закладу ресторанного	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5

		господарства; готуватися до державного контролю.		
Тема 8. Ідентифікація, фальсифікація та маркування товарів.	2/2/–	Магістранти повинні знати: - види фальсифікації товарів; - методи ідентифікації; - вимоги до маркування та інформування споживачів. Вміти: виявляти ознаки фальсифікації; перевіряти маркування на відповідність вимогам.	Питання, тести, виконання самостійної роботи	5
Теми для самостійного вивчення	–/–/58	1. Регламент ЄС про надання споживачам інформації про харчові продукти. 2. Системи простежуваності в харчовому ланцюгу. 3. Експертиза якості вин і міцних напоїв. 4. Експертиза кави, чаю та прянощів. 5. Органічна продукція: стандарти та сертифікація. 6. Експертиза технологічного обладнання закладів ресторанного господарства. 7. Метрологічне забезпечення вимірювань у закладах гостинності. 8. Сенсорний аналіз: підготовка дегустаторів. 9. Цифрові інструменти контролю якості та безпечності.		
Всього	16/16/58			
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 задачі дослідницького та/або інноваційного характеру готельно-ресторанної справи.
Загальні компетентності (ЗК)	ЗК2. Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел. ЗК6. Здатність до проведення досліджень на відповідному рівні.
Спеціальні (фахові) компетентності (СК)	СК5. Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб’єктів готельного та ресторанного бізнесу. СК9. Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг. СК11. Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.
Програмні результати навчання (ПРН)	ПРН06. Відшуковувати необхідні дані в науковій літературі, базах даних та інших джерелах, аналізувати та оцінювати ці дані, систематизувати й упорядковувати інформацію для вирішення комплексних задач професійної діяльності. ПРН11. Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій

	та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах. ПРН12. Зрозуміло і недвозначно доносити власні знання, висновки та аргументацію до фахівців і нефахівців, зокрема до осіб, які навчаються.
Методи навчання	ПРН06 – аналіз стандартів і технічних регламентів; контроль – тест, опитування. ПРН11 – практикум з методів експертизи та ідентифікації товарів; контроль – практичне завдання. ПРН12 – підготовка висновку експертизи; контроль – захист висновку.

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 заборонено (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Використання інструментів генеративного штучного інтелекту допускається лише в межах, визначених викладачем, з обов'язковим зазначенням інструмента та способу його використання; письмові роботи можуть перевірятися на академічний плагіат.
Політика щодо відвідування	Відвідування занять є обов'язковим. За об'єктивних причин (наприклад: хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись індивідуально.

ШКАЛА ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ

Рейтинговий показник	**Оцінка ECTS**	**Оцінка у національній шкалі**	
		Екзамен, диф.залік, курс. роб.(проект), практика	**Залік**
90–100	A (відмінно)	Відмінно	Зараховано
82–89	B (добре)	Добре	
74–81	C (добре)		
64–73	D (задовільно)	Задовільно	
60–63	E (задовільно)		
35–59	FX (незадовільно) з можливістю повторного складання	Незадовільно	Незараховано
0–34	F (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням		

Рейтинговий показник	Оцінка ECTS	Оцінка у національній шкалі	
		Екзамен, диф.залік, курс роб.(проект), практика	Залік
90-100	**A** (відмінно)	Відмінно	Зараховано
82-89	**B** (добре)	Добре	
75-81	**C** (добре)		
64-74	**D** (задовільно)	Задовільно	
60-63	**E** (задовільно)		
35-59	**FX** (незадовільно) з можливістю повторного складання	Незадовільно	Незараховано
1-34	**F** (незадовільно) з обов'язковим повторним вивченням		

ЛІТЕРАТУРА ТА ІНФОРМАЦІЙНІ ДЖЕРЕЛА

Основна література

/

Додаткова література

/

Інформа-ційні ресурси

1. Про стандартизацію : Закон України від 05.06.2014 № 1315-VII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1315-18
2. Про технічні регламенти та оцінку відповідності : Закон України від 15.01.2015 № 124-VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/124-19
3. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр
4. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин : Закон України від 18.05.2017 № 2042-VIII. URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19
5. Про захист прав споживачів : Закон України від 10.06.2023 № 3153-IX (набирає чинності через рік з дня опублікування, але не раніше дня припинення або скасування воєнного стану). URL: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3153-20
6. ДСТУ ISO 9001:2015. Системи управління якістю. Вимоги (ISO 9001:2015, IDT). Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016.
7. ДСТУ ISO 22000:2019. Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга (ISO 22000:2018, IDT). Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2019.
8. Codex Alimentarius. General Principles of Food Hygiene. CXC 1-1969 (rev. 2023). Rome : FAO ; WHO, 2023.
9. Калашник О. В., Кириченко О. В., Мороз С. Е. Експертиза товарів : навч. посіб. Полтава : Астрая, 2025. 195 с.