

**ВИЩИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД  
«ДНІПРОВСЬКИЙ ГУМАНІТАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ»**

**НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ**

**КАФЕДРА ТУРИСТИЧНОГО ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО  
БІЗНЕСУ**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
Завідувач кафедри туристичного та  
готельно-ресторанного бізнесу  
**Тетяна ТЕСЛЕНКО**  
22.07.2024




**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**СТАНДАРТИЗАЦІЯ, СЕРТИФІКАЦІЯ ТУРИСТИЧНИХ ПОСЛУГ  
ТА ЛІЦЕНЗУВАННЯ ТУРИСТИЧНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ**

	(назва навчальної дисципліни)
Освітній ступінь	<b>бакалавр</b>
	(назва ступеня вищої освіти – бакалавр або магістр)
Спеціальність	<b>242 Туризм</b>
	(шифр і назва)
Освітня програма	<b>Туризм</b>
	(назва, дата і № наказу про затвердження ОП)
	<b>наказ №51-02 від 10.06.2021</b>
Статус навчальної дисципліни	<b>вибіркова</b>
	(обов'язкова або вибіркова)
Мова навчання:	<b>українська</b>

**Дніпро – 2024**

**Науково-педагогічний працівник:**

 Ф ОТО	<b>Яковлєва-Мельник Наталія Георгіївна</b> <small>науковий ступень та/або вчене звання (за наявності)</small>
	<b>Досвід роботи: 17 років</b> <b>Автор: чотирьох наукових статей, понад трьох десятків тез-доповідей.</b> <small>показники наукової активності (кількісні)</small>
	<b>Лектор з навчальних дисциплін:</b> <b>«Стандартизація, сертифікація туристичних послуг і ліцензування туристичної діяльності»,</b> <b>«Вступ до гостинності»,</b> <small>(перелік освітніх компонентів, що викладаються)</small> <b>«Організація ділового туризму і виставкової діяльності»</b>

**ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО ДИСЦИПЛІНУ**

**Метою** вивчення навчальної дисципліни «Стандартизація, сертифікація туристичних послуг та ліцензування туристичної діяльності» є формування у студентів знань, вмінь та навичок, які забезпечують їх кваліфіковану участь у реалізації вимог нормативних документів системи сертифікації та стандартизації, а також єдності вимірювань, поширених і затверджених законодавчими актами.

**Передумови для вивчення навчальної дисципліни:**

«Організація туризму»  
 «Основи підприємницької діяльності»  
 «Менеджмент туризму», тощо.

**Форми проведення занять: лекції, семінарські заняття.****Форма підсумкового контролю:**

Підсумковий контроль – це перевірка рівня засвоєння знань, навичок, вмінь та інших компетентностей за певний період навчання (*навчальний семестр, навчальний рік*).

З навчальної дисципліни «Стандартизація, сертифікація туристичних послуг та ліцензування туристичної діяльності» передбачено:

для денної форми навчання – навчальний семестр залік,  
 для заочної форми навчання – навчальний семестр залік.

**Результати** вивчення навчальної дисципліни «Стандартизація, сертифікація туристичних послуг та ліцензування туристичної діяльності»:

- знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення туристичного законодавства, національних і міжнародних стандартів з обслуговування туристів;
- знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук;
- знати і розуміти основні форми і види туризму, їх поділ;
- організовувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки;
- розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єкта туристичного бізнесу та окремих його підсистем (адміністративно-управлінська, соціально-психологічна, економічна, техніко-технологічна);
- управляти своїм навчанням з метою самореалізації в професійній туристичній сфері.

Згідно з вимогами освітньо-професійної програми здобувачі вищої освіти повинні **НАБУТИ КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ ЩОДО:**

- 1) здатності до критичного мислення, аналізу та синтезу;
- 2) навичок здійснення наукової та проектної діяльності;
- 3) знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності;
- 4) здатності аналізувати діяльність суб'єктів індустрії туризму на всіх рівнях управління;
- 5) здатності діяти у правовому полі, керуватися нормами законодавства;
- 6) здатності обґрунтовувати управлінські рішення та спроможність забезпечувати їх правомірність.

## СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна Обсяг 3 кредити ЄКТС, ( 90 годин)  
 Курс IV Групи T-21

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Семінари	Практика	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Державне регулювання та основи стандартизації України	16	6	2	2	2	10
2	Основи державної політики у сфері туризму	18	6	2	2	2	12
3	Стандартизація: сутність, види	18	6	2	2	2	12
4	Сертифікація та її сутність. Сертифікація в сфері послуг	20	6	2	2	2	14
5	Ліцензійні умови провадження туристичної діяльності в Україні	18	6	2	2	2	12
		90	30	10	10	10	60

## СТРУКТУРА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Форма навчання денна Обсяг 2 кредити ЄКТС, ( 60 годин)  
 Курс IV Групи Т-2

№ теми згідно з РПНД	Назва теми (згідно з РПНД)	Загальний обсяг годин	Аудиторна робота				Самостійна (індивідуальна) робота
			Всього	Лекції	Семинари	Практика	
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Державне регулювання та основи стандартизації України	14	6	2			8
2	Основи державної політики у сфері туризму	15	6	2			9
3	Стандартизація: сутність, види	15	6	2		2	9
4	Сертифікація та її сутність. Сертифікація в сфері послуг	16	6		2		10
5	Ліцензійні умови провадження туристичної діяльності в Україні	16	6	2		2	10
		60	14	8	2	4	46

## Література та навчальні матеріали:

### Основна:

1. Тарасова В.В., Нестерчук І.К., Ковалевська І.М., Мартинчук І.В. Стандартизація, сертифікація та ліцензування в туристичній діяльності: підручник. Житомир: ЖНАЕУ, 2018. 372 с.
2. Горіна Г.О. Державне управління туристичною діяльністю: навч. посібник. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2021. 110 с.
3. Торяник В.М., Джинджоян В.В. Механізм державного управління туристичною галуззю в Україні (ліцензування, сертифікація, стандартизація): словник-довідник: навч. посіб. Дніпро: ВНПЗ "ДГУ", 2020. 182 с.
4. Воробець М.М., Кондрачук І.В. Стандартизація, сертифікація, метрологія та управління якістю : навчальний посібник. Чернівці : Чернівець. нац. ун-т ім. Юрія Федьковича, 2022. 104 с.

### Додаткова:

1. Організація туристичної діяльності: конспект лекцій. Одеса, Одеський державний екологічний університет, 2022, 144 с.
2. Салухіна Н.Г., Язвінська О.М. Стандартизація та сертифікація товарів і послуг : підручник. К. : Центр навч. літ., 2019. 426 с
3. Піхун М.В. Особливості адміністративної відповідальності за порушення діючого законодавства при здійсненні рекламної діяльності в сфері туризму: магістерська робота. Дніпро: ВНПЗ ДГУ, 2022. 110 с.
4. Державне управління в галузі туризму та гостинності в Україні: кол. монограф. за заг. ред. доктора політичних наук, професора В.М. Торяника. Дніпро : ВНПЗ ДГУ, 2024. 163 с .
5. Yakovlieva-Melnyk, N. H., & Dzhyndzhoian, V. V. (2024). STANDARDIZATION IN THE FIELD OF HOSPITALITY – THE NEED FOR MODERNITY AND THE FACTOR OF ATTRACTING FOREIGN INVESTMENTS. *Systems and Technologies*, 68(2), 182-189. <https://doi.org/10.32782/2521-6643-2024-2-68.22>
6. Sazonets, I., Yakovlieva-Melnyk, N., Salenko, A. (2023). Conceptual foundations of the movement of innovative capital in conditions of priority development of the green economy. *E3S Web of Conferences* V. 84, 01033.
7. Божидарник Т. Міжнародний туризм / Т. Божидарник: Підручник. – К.: Центр навчальної літератури, 2019. 312 с.

## Політика курсу

Оцінювання проводиться за 100-бальною шкалою. Бали нараховуються за наступним співвідношенням виконуваних робіт:

- семінари/самостійна/індивідуальна тощо: 60% семестрової оцінки; максимальна кількість балів – 60;
- модульна контрольна робота: 40% семестрової оцінки (максимальна кількість балів – 40).

Підсумкова максимальна кількість балів – 100.

Політика щодо дедлайнів та перескладання: роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку – 20% від визначених балів за даний вид роботи. Студенти виконують декілька видів письмових робіт (есе, підготовка рефератів). Перескладання (модулів, контрольних робіт) відбувається із дозволу лектора за наявності поважних причин (наприклад, довідка про стан здоров'я).

Академічна доброчесність: Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують, приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в практичній (письмовій) роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагиату (обману). Відвідання занять є важливою складовою навчання. Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції і семінарські зайняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів робіт, передбачених курсом.

Література. Уся література, яку студенти не зможуть знайти самостійно, буде надана викладачем виключно в освітніх цілях без права її передачі третім особам. Студенти заохочуються до використання також й іншої літератури та джерел, яких немає серед рекомендованих.

Політика виставлення балів. Враховуються бали набрані на поточному тестуванні, самостійній роботі та бали підсумкового тестування. При цьому обов'язково враховуються присутність на заняттях та активність студента під час семінарського заняття; недопустимість пропусків та запізнь на заняття; користування мобільним телефоном (смартфоном), планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття в цілях не пов'язаних з навчанням; списування та плагиат; несвоєчасне виконання поставленого завдання і т. ін.

Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються.

## Критерії оцінювання знань:

Оцінка в балах	Оцінка за національною шкалою (залік)	Оцінка за шкалою ЄКТС	
		Оцінка	Пояснення
90–100	зараховано	A	«Відмінно» – теоретичний зміст курсу засвоєний у повному обсязі; сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; всі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані в повному обсязі.
83–89	зараховано	B	«Дуже добре» – теоретичний зміст курсу засвоєний у повному обсязі; в основному сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; всі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані, якість виконання більшості з них оцінена кількістю балів, близькою до максимальної.
75–82	зараховано	C	«Добре» – теоретичний зміст курсу засвоєний цілком; в основному сформовані практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; всі навчальні завдання, передбачені програмою навчання, виконані, якість виконання жодного з них не оцінена мінімальною кількістю балів, деякі види завдань виконані з помилками.
68–74	зараховано	D	«Задовільно» – теоретичний зміст курсу засвоєний не повністю, але прогалини не носять істотного характеру; в основному сформовані необхідні практичні навички роботи із засвоєним матеріалом; більшість передбачених програмою навчання навчальних завдань виконано, деякі з виконаних завдань містять помилки.
60–67	зараховано	E	«Достатньо» – теоретичний зміст курсу засвоєний частково; не сформовані деякі практичні навички роботи; частина передбачених програмою навчання навчальних завдань не виконані або якість виконання деяких з них оцінено числом балів, близьким до мінімального.
35–59	не зараховано	FX	«Умовно незадовільно» – теоретичний зміст курсу засвоєний частково; не сформовані необхідні практичні навички роботи; більшість навчальних завдань не виконано або якість їх виконання оцінено кількістю балів, близькою до мінімальної; при додатковій самостійній роботі над матеріалом курсу можливе підвищення якості виконання навчальних завдань (з можливістю повторного складання).
1–34	не зараховано	F	«Безумовно незадовільно» – теоретичний зміст курсу не засвоєний; не сформовані необхідні практичні навички роботи; всі виконані навчальні завдання містять грубі помилки або не виконані взагалі; додаткова самостійна робота над матеріалом курсу не призведе до значного підвищення якості виконання навчальних завдань.



**Перелік питань до підсумкового контролю:**

1. Суть процесу стандартизації, об'єкти та мета.
2. Організаційна структура УкрСЕПРО.
3. ДСТУ 4268-2003. «Послуги туристичні. Засоби розміщення».
4. Сучасні еталони якості: 3 приклади
5. Основні завдання стандартизації в Україні.
6. Сертифікація, суть процесу. Форми сертифікації.
7. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів.
8. Історичні еталони якості: 3 приклади.
9. Міжнародна, регіональна, національна стандартизація. Суть, приклади.
10. Сертифікація, суть процесу. Система УкрСЕПРО.
11. ДСТУ 4527:2006. Засоби розміщення. Терміни та визначення.
12. Закон України «Про стандартизацію»
13. Суб'єкти стандартизації і центральний орган; рада стандартизації.
14. Міжнародний досвід сертифікації туристичних послуг. Франція
15. ДСТУ 3862-99. Громадське харчування, терміни та визначення.
16. Антиеталони якості: 3 приклади.
17. Порядок обов'язкової сертифікації туристичних послуг в Україні.
18. ДСТУ 4268-2003 Послуги туристичні. Засоби розміщення.
19. стандартизації в світі та на Україні – 2 приклади
20. Стандартизація. Рекомендовані та обов'язкові стандарти у сфері туризму.
21. Сертифікація. Види сертифікатів та їх суть.
22. ДСТУ 4527:2006 Засоби розміщення. Терміни та визначення.
23. Основні етапи організації робіт із стандартизації на національному рівні.
24. Міжнародний досвід сертифікації туристичних послуг – Франція.
25. ДСТУ 4269:2003 Послуги туристичні. Класифікація готелів.
26. Види стандартизації у сфері туризму: ДСТУ, ТУ. Суть, приклади.
27. Схеми сертифікації.
28. Міжнародна класифікація закладів розміщення.
29. Основні завдання стандартизації в Україні.
30. Порядок обов'язкової сертифікації туристичних послуг в Україні.
31. Міжнародні та європейські стандарти. Суть, приклади
32. Міжнародна, регіональна, національна стандартизація. Суть, приклади
33. Стандартизація туристичних послуг, світовий досвід.
34. Види сертифікатів.
35. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.
36. Види стандартів у сфері туризму: ДСТУ, стандарти підприємств.
37. ДСТУ 3862-99 Громадське харчування.
38. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства, класифікація.

39. Схема послідовності проведення процедур сертифікації систем якості на підприємствах готельного та ресторанного господарства.
40. Специфіка етапів загальної процедури перевірки систем якості