

МЕЛІТОПОЛЬСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ ПЕДАГОГІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ БОГДАНА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО

ФАКУЛЬТЕТ ІНФОРМАТИКИ, МАТЕМАТИКИ ТА ЕКОНОМІКИ

КАФЕДРА ЕКОНОМІКИ ТА ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО БІЗНЕСУ

Назва курсу <i>Нормативний/вибірковий</i>	Стандартизація, сертифікація та метрологія нормативний
Ступінь освіти Бакалавр/магістр/доктор філософії Освітня програма	Бакалавр 241 Готельно-ресторанна справа Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»
Рік викладання/ Семестр/ Курс (рік навчання)	2020-2021/ 5 семестр / 3 курс
Викладач	Верховод І.С.
Профайл викладача	http://fim.mdpu.org.ua/fakultet-informatiki-matematiki-ta/kafedra-ekonomiki/sklad-kafedri-ekonomiki/verhovod-irina-sergiyivna/
Контактний тел.	0988773639
Е-mail:	verkhovod-ira@ukr.net
Сторінка курсу в ЦОДТ МДПУ ім. Б.Хмельницького	http://www.dfn.mdpu.org.ua/course/view.php?i.....
Консультації	<i>Очні консультації:</i> щовівторка, згідно графіку роботи кафедри економіки та готельно-ресторанного бізнесу. <i>Онлайн-консультації:</i> через систему ЦОДТ МДПУ ім. Богдана Хмельницького.

1. АНОТАЦІЯ

Навчальна дисципліна «Стандартизація, сертифікація та метрологія» є складовою системи підготовки здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес». Вона належить до циклу нормативних дисциплін. Її предметом є вивчення основ стандартизації, метрології і сертифікації в Україні, і зокрема у харчовій промисловості, сертифікації харчової продукції у державній системі, основних положень законодавчих та нормативно-правових актів у цих сферах діяльності.

Соціальна спрямованість сучасної ринкової економіки має на меті створення умов для забезпечення гідного рівня життя населення, серед яких одними з найважливіших є харчування і відпочинок. Ці потреби мають задовольняти заклади харчування та гостинності.

Сьогодні галузь харчування та готельно-ресторанного господарства характеризується значними динамічними процесами, внаслідок яких виникають зміни структурно-функціональних параметрів підприємств, збільшується асортимент продукції різних національних кухонь, розширюється номенклатура додаткових послуг, застосовуються різноманітні форми та методи обслуговування. Усі ці складні й неоднозначні зміни впливають на вимоги до якості послуг, додаючи їм нових характеристик і критеріїв оцінки. До того ж послідовна інтеграція у світове економічне співтовариство теж зумовлює необхідність цілеспрямованих дій щодо взаємоузгодження та вдосконалення чинної нормативної документації, яка б сприяла міжнародному обміну послугами, підвищенню якості й конкурентоспроможності на всіх рівнях виробництва та надання послуг заради кінцевої мети - задоволення вимог споживачів.

Таким чином, готельно-ресторанне господарство потребує професійних кадрів, які б досконало знали найсуттєвіші матеріали та положення системи Національної стандартизації України і Державної метрологічної служби, нормативні документи системи сертифікації УкрСЕПРО, основні правила стандартизації і сертифікації закладів готельно-ресторанного господарства, а також засоби вимірювань та кваліметрію.

2. МЕТА ТА ЗАВДАННЯ ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Метою навчальної дисципліни є надання здобувачам вищої освіти знань зі стандартизації, метрології та сертифікації продукції, підготовка їх до самостійної ефективної професійної діяльності на підприємствах харчової промисловості, спрямованої на забезпечення якості та безпечності харчових продуктів відповідно до вимог міжнародних стандартів, законодавчих актів України та чинних нормативних документів, підвищення конкурентоспроможності вітчизняної харчової продукції.

Завдання дисципліни полягає у вивченні здобувачами вищої освіти загальних практичних та теоретичних основ стандартизації та метрології, структури державної системи сертифікації, її основних принципів та загальних правил, а також основних понять щодо оцінювання відповідності. Вивчення основних законодавчих актів України чинних у сферах стандартизації, сертифікації та метрології дозволить студентам набути практичного досвіду роботи з основними видами нормативних документів.

3. ПЕРЕЛІК КОМПЕТЕНТНОСТЕЙ, ЯКІ НАБУВАЮТЬСЯ ПІД ЧАС ОПАНУВАННЯ ОСВІТНІМ КОМПОНЕНТОМ

1. Інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного, ресторанного та туристичного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності та туристичної індустрії і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

2. Загальні компетентності:

- Здатність розуміти і опрацювати ідеї і думки на основі логічних аргументів та перевірених фактів.
- Здатність до пошуку, опрацювання та аналізу інформації з різних джерел.
- Здатність усвідомлювати соціальну значущість своєї професії, застосовувати принципи деонтології при виконанні професійних обов'язків.
- Здатність застосовувати фахові та фундаментальні знання у професійній діяльності.
- Здатність проведення досліджень на відповідному рівні.
- Здатність приймати обґрунтовані рішення.
- Здатність використовувати організаторські навички для планування роботи колективу.
- Здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.

3. Фахові компетентності:

- Здатність володіти базовими поняттями, основами теорії і практики фахової підготовки, вміння їх застосовувати.
- Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому.
- Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

4. РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Програмні результати навчання (ПРН)

- Демонструвати розуміння і опрацювання ідей і думок на основі логічних аргументів та перевірених фактів.
- Демонструвати самостійним навчанням освоювати нове, використовуючи здобуті знання.
- Демонструвати застосування фахових та фундаментальних знань у професійній діяльності.
- Показати володіння навиками використання сучасного програмного забезпечення, Internet-ресурсів і роботи в комп'ютерних мережах, володіння основними методами, способами і засобами отримання, зберігання та переробки і використання технологічної інформації у професійній діяльності.
- Показати використання організаторських навичок для планування роботи колективу.
- Демонструвати здатність до усвідомленого поповнення і розширення комунікативних навичок у професійній сфері впродовж життя.
- Демонструвати відповідальне ставлення до професійного самовдосконалення, навчання та саморозвитку.

- Демонструвати уміння розробляти пропозиції з впровадження інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів з використанням різних автоматизованих систем у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.
- Показати уміння користуватись різними автоматизованими системами у роботі підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства.
- Показати уміння вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
- Показати уміння здійснювати оперативний контроль за технікою обслуговування та за дотриманням правил торгівлі у закладах готельного та ресторанного господарства.
- Демонструвати знання й уміння застосовувати правила створення та функціонування системи контролю якості продукції та послуг в сфері гостинності.
- Демонструвати уміння обґрунтовувати ціни на продукцію і/або послуги; планувати обсяги виробництва та реалізації.
- Демонструвати уміння оцінювати конкурентоспроможність підприємств (закладів), продукції, послуг на основі стандартних методик в сфері господарства.

5. ОБСЯГ КУРСУ

Вид заняття	лекції	практичні заняття	самостійна робота
Кількість годин	28	24	98

6. ПОЛІТИКИ КУРСУ

Політика академічної поведінки та етики:

- Не пропускати та не запізнюватися на заняття за розкладом;
- Вчасно виконувати завдання семінарів та питань самостійної роботи;
- Вчасно та самостійно виконувати контрольні-модульні завдання;
- Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні інтернет ресурсів та інших джерел інформації студент повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.

7. СТРУКТУРА КУРСУ
7.1 СТРУКТУРА КУРСУ (ЗАГАЛЬНА)

Кількість годин	Тема	Форма діяльності (заняття, кількість годин)	Література	Завдання	Вага оцінки	Термін виконання
БЛОК 1. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ СТАНДАРТИЗАЦІЇ ТА МЕТРОЛОГІЇ						
14	Тема 1. Загальні відомості про метрологічну діяльність, стандартизацію та сертифікацію	Лекція (2 год.) Самостійна робота (12 год.)	4, с.11-14; 6, с.66-70; 9, с.15-24; 13, с.9-14; 15, с.11-14.			впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
16	Тема 2. Теоретичні та методичні основи стандартизації	Лекція (4 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (10 год.)	3, с.17-19; 4, с.62-66; 6, с.70-74; 9, с.111-112, 127-131; 13, с.15-21.			впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
18	Тема 3. Державна система стандартизації України	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (10 год.)	3, с.19-30, 39-41; 4, с.67-87; 6, с.75-90; 9, с.112-115, 120-121, 132, 135; 13, с.22-35.			впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
14	Тема 4. Основи метрології та теорії вимірювань	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (10 год.)	1, с.194; 3, с.46-48, 61-67; 4, с.10-			впродовж першого навчального семестру (перший

			39; 9, с.15-22, 154-156, 201-206, 224-226; 15, с.11-16, 36-44, 49-62, 70-84.			періодичний контроль)
14	Тема 5. Метрологічна діяльність в Україні	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (10 год.)	1, с.194; 3, с.71-87, 92-100; 4, с.40-53; 9, с.163-169, 174-183; 15, с.139-151.			впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
БЛОК 2. ТЕОРЕТИКО-МЕТОДИЧНІ ОСНОВИ СЕРТИФІКАЦІЇ ПОСЛУГ ХАРЧУВАННЯ ТА ПОСЛУГ ПІДПРИЄМСТВ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА						
16	Тема 6. Сутність та зміст сертифікації	Лекція (2 год.) Практичне заняття (2 год.) Самостійна робота (12 год.)	3, с.274-279; 4, с.99-102; 9, с.510-517; 13, с.100-105.			впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
18	Тема 7. Національна система сертифікації України	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (10 год.)	3, с.286-344; 4, с.106-141; 6, с.96-116; 9, с.517-557; 13, с.110-122.			впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)

20	Тема 8. Сертифікація послуг харчування, що надається суб'єктами туристичної індустрії	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (12 год.)	4, с.142-143; 7; 16; 34; 43; 44; 45; 46; 47; 48.			впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)
20	Тема 9. Сертифікація послуг підприємств готельного господарства	Лекція (4 год.) Практичне заняття (4 год.) Самостійна робота (12 год.)	4, с.1 41-146; 16; 18; 26; 27; 29; 41; 42; 49; 51.			впродовж першого навчального семестру (перший періодичний контроль)

7. 2 СХЕМА КУРСУ (ЛЕКЦІЙНИЙ БЛОК)

Тема лекції	Зміст лекції
Тема 1. Загальні відомості про метрологічну діяльність, стандартизацію та сертифікацію	<ol style="list-style-type: none"> 1. Мета і завдання дисципліни. 2. Короткий історичний огляд розвитку стандартизації, метрології, сертифікації. 3. Значення стандартизації, метрології, сертифікації у забезпеченні регулювання якості надання послуг в готельно-ресторанному господарстві.
Тема 2. Теоретичні та методичні основи стандартизації	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основні поняття, терміни та визначення в галузі стандартизації. 2. Принципи, методи і форми стандартизації. 3. Основи параметричної стандартизації.
Тема 3. Державна система стандартизації України	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність і значення державної системи стандартизації. 2. Органи та служби стандартизації. 3. Категорії нормативних документів і види стандартів. 4. Порядок розроблення, затвердження та впровадження стандартів. 5. Державний нагляд за додержанням стандартів.
Тема 4. Основи метрології та теорії вимірювань	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність та історичні аспекти метрології. 2. Основні поняття, терміни і визначення метрології. 3. Класифікація вимірювань. Шкали вимірювань.

	<ol style="list-style-type: none"> 4. Засоби та методи вимірювань, їх класифікація. 5. Еталони.
Тема 5. Метрологічна діяльність в Україні	<ol style="list-style-type: none"> 1. Задачі метрологічної служби України. 2. Структура і функції метрологічної служби України. 3. Державний метрологічний контроль та нагляд. 4. Державні випробування та повірка засобів вимірювальної техніки. 5. Метрологічне забезпечення виробництва та експертиза.
Тема 6. Сутність та зміст сертифікації	<ol style="list-style-type: none"> 1. Історія розвитку та сучасний стан сертифікації. 2. Основні терміни, визначення та поняття в системі сертифікації. 3. Види і системи сертифікації товарів та послуг.
Тема 7. Національна система сертифікації України	<ol style="list-style-type: none"> 1. Основні положення і види діяльності державної системи сертифікації УкрСЕПРО. 2. Організаційна структура УкрСЕПРО та основні функції її структурних підрозділів і осіб. 3. Вимоги до органів з сертифікації та випробувальних лабораторій (центрів). 4. Загальні правила, схеми і порядок проведення сертифікації продукції.
Тема 8. Сертифікація послуг харчування, що надається суб'єктами туристичної індустрії	<ol style="list-style-type: none"> 1. Загальні положення та моделі (схеми) сертифікації послуг харчування. 2. Сертифікація системи якості підприємства харчування. 3. Порядок проведення сертифікації послуг харчування.
Тема 9. Сертифікація послуг підприємств готельного господарства	<ol style="list-style-type: none"> 1. Загальні положення та основні визначення сертифікації послуг з розміщення. 2. Нормативна база сертифікації готельних послуг. 3. Порядок та правила проведення обов'язкової сертифікації послуг закладів готельного господарства. 4. Оцінювання процесу надання послуг з розміщення. 5. Технічний нагляд за сертифікованими готельними послугами.

7.3 СХЕМА КУРСУ (ПРАКТИЧНІ ЗАНЯТТЯ)

Тема практичного заняття	Зміст практичного заняття
Тема 2. Теоретичні та методичні основи стандартизації	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 3. Державна система стандартизації України	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 4. Основи метрології та теорії вимірювань	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 5. Метрологічна діяльність в Україні	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 6. Сутність та зміст сертифікації	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 7. Національна система сертифікації України	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 8. Сертифікація послуг харчування, що надається суб'єктами туристичної індустрії	Обговорення теми. Виконання практичних завдань
Тема 9. Сертифікація послуг підприємств готельного господарства	Обговорення теми. Виконання практичних завдань

7.4 СХЕМА КУРСУ (ТЕМИ ДЛЯ САМОСТІЙНОГО ОПРАЦЮВАННЯ)

Тема для самостійного опрацювання	Зміст теми
Тема 1. Загальні відомості про метрологічну діяльність, стандартизацію та сертифікацію	Роль стандартизації у практичній діяльності на сучасному етапі
Тема 2. Теоретичні та методичні основи стандартизації	Стандартизація продовольчої сировини, методів контролю харчової продукції та виробництва
Тема 3. Державна система стандартизації України	Вивчення структури та змісту НД різних категорій і видів

Тема 4. Основи метрології та теорії вимірювань	Основні поняття про фізичні величини, одиниці величин, вимірювання фізичних величин та похибки вимірювання
Тема 5. Метрологічна діяльність в Україні	Міжнародна система одиниць (SI). Забезпечення точності та єдності вимірювання в Україні
Тема 6. Сутність та зміст сертифікації	Основні положення Державної системи сертифікації продукції
Тема 7. Національна система сертифікації України	Вимоги до органів сертифікації продукції
Тема 8. Сертифікація послуг харчування, що надається суб'єктами туристичної індустрії	Сертифікація систем якості продукції. Вимоги до органів сертифікації систем якості
Тема 9. Сертифікація послуг підприємств готельного господарства	Європейський досвід щодо оцінювання відповідності

8. СИСТЕМА ОЦІНЮВАННЯ ТА ВИМОГИ

Загальна система оцінювання курсу	<p>За семестр з курсу дисципліни проводяться два періодичні контролю (ПКР), результати яких є складником результатів контрольних точок першої (КТ1) і другої (КТ2). Результати контрольної точки (КТ) є сумою поточного (ПК) і періодичного контролю (ПКР): $КТ = ПК + ПКР$. Максимальна кількість балів за контрольну точку (КТ) складає 50 балів. Максимальна кількість балів за періодичний контроль (ПКР) становить 60 % від максимальної кількості балів за контрольну точку (КТ), тобто 30 балів. А 40 % балів, тобто решта балів контрольної точки, є бали за поточний контроль, а саме 20 балів. Результати поточного контролю обчислюються як середньозважена оцінок ($X_{ср}$) за діяльність студента на практичних (семінарських) заняттях, що входять в число певної контрольної точки. Для трансферу середньозваженої оцінки ($X_{ср}$) в бали, що входять до 40 % балів контрольної точки (КТ), треба скористатися формулою: $ПК = (X_{ср}) * 20 / 5$. Таким чином, якщо за поточний контроль (ПК) видів діяльності студента на всіх заняттях $X_{ср} = 4.1$ бали, які були до періодичного контролю (ПКР), то їх перерахування на 20 балів здійснюється так: $ПК = 4.1 * 20 / 5 = 4.1 * 4 = 16.4 // 16$ (балів). За періодичний контроль (ПКР) студентом отримано 30 балів. Тоді за контрольну точку (КТ) буде отримано $КТ = ПК + ПКР = 16 + 30 = 46$ (балів).</p> <p>Студент має право на підвищення результату тільки одного періодичного контролю (ПКР) протягом двох тижнів після його складання у випадку отримання незадовільної оцінки.</p> <p>Підсумковим контролем є екзамен, на його складання надається 100 балів за виконання тестів (або задач чи</p>
--	---

	завдань іншого виду). Загальний рейтинг з дисципліни (ЗР) складається з суми балів (Е), отриманих на екзамені, і підсумкової оцінки (ПО) та ділиться навпіл. $ZP = (ПО + E) / 2$
Практичні заняття	<p>«5» – студент в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну, обов'язкову та додаткову літературу. Правильно вирішив усі розрахункові / тестові завдання. Здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«4» – студент достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, використовуючи при цьому нормативну та обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. Правильно вирішив більшість розрахункових / тестових завдань. Студент здатен виділяти суттєві ознаки вивченого за допомогою операцій синтезу, аналізу, виявляти причинно-наслідкові зв'язки, у яких можуть бути окремі несуттєві помилки, формувати висновки і узагальнення, вільно оперувати фактами та відомостями.</p> <p>«3» – студент в цілому володіє навчальним матеріалом, викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових розрахунків, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки. Правильно вирішив половину розрахункових / тестових завдань. Має ускладнення під час виділення суттєвих ознак вивченого; під час виявлення причинно-наслідкових зв'язків і формулювання висновків.</p> <p>«2» – студент не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових розрахунків, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності. Правильно вирішив окремі розрахункові / тестові завдання. Безсистемно відділяє випадкові ознаки вивченого; не вміє зробити найпростіші операції аналізу і синтезу; робити узагальнення, висновки.</p>
Умови допуску до підсумкового контролю	Студент, який навчається стабільно на «відмінні» оцінки і саме такі оцінки має за періодичні контролю, накопичує впродовж вивчення навчального курсу 90 і більше балів, має право не складати екзамен з даної дисципліни. Студент зобов'язаний відпрацювати всі пропущені семінарські заняття протягом двох тижнів. Невідпрацьовані заняття (невиконання навчального плану) є підставою для недопущення студента до підсумкового контролю.

9. РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

ОСНОВНА ЛІТЕРАТУРА

1. Про метрологію і метрологічну діяльність: Закон України від 11.02.98 р. №113/98-ВР // Відом. Верховної Ради. – 1998. - №30-31. – С.194
2. Про стандартизацію: Закон України від 17.05.2001 р. №2408-Ш // Уряд. кур'єр. – 2001. – 20 с.
3. Бичківський Р.В., Столярчук П.Г., Гамула П.Р. Метрологія, стандартизація, управління якістю і сертифікація. – Л.: Львівська політехніка, 2004 – 560 с.
4. Метрологія, стандартизація, сертифікація і управління якістю: Навчальний посібник / В.Г.Топольник, М.А.Котляр. – Львів: Магнолія-2006, 2009. – 212 с.
5. Національна стандартизація: Зб. норматив. документів: В 2 т. – К.: Держспоживстандарт України, 2007.
6. Павлов В.І., Мишко О.В., Опьонова І.В., Павліха Н.В. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів: Навчальний посібник. – К.: Кондор, 2004. – 230 с.
7. Правила обов'язкової сертифікації послуг харчування: Наказ Держстандарту України від 27.01.99 р. №37.
8. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.2002 р. №219.
9. Саранча Г.А. Метрологія, стандартизація, відповідність, акредитація та управління якістю: Підручник. – К.: Центр навчальної літератури, 2006. – 672 с.
10. Сертифікація в Україні. Нормативні акти та інші документи. Т.1. – К.: Держстандарт України, 1998. – 368 с.
11. Сертифікація в Україні. Нормативні акти та інші документи. Т.2. – К.: Держстандарт України, 1998. – 215 с.
12. Система сертифікації УкрСЕПРО. – К.: Держстандарт України, 1993. – 56 с.
13. Студеняк І.П., Ажнюк Ю.М., Чучка І.М. Основи стандартизації та сертифікації товарів і послуг. Опорний конспект. – К.: Кондор. – 2007. – 152 с.
14. Шаповал М.І. Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації. – К.: Українсько-фінський інститут менеджменту і бізнесу, 2002.– 174 с.
15. Цюцюра В.Д., Цюцюра С.В. Метрологія та основи вимірювань: Навч. посіб.– К.: Знання-Прес, 2003. – 180 с.

ДОПОМІЖНА ЛІТЕРАТУРА

1. Закон України «Про туризм» від 15 вересня 1995 року N 325/95ВР.
2. Декрет Кабінету Міністрів України №46-93 від 10.05.1993 року "Про стандартизацію і сертифікацію".
3. ДК 016-97 «Державний класифікатор продукції та послуг» (ДКПП).
4. ДСТУ 1.0:2003 „Національна система стандартизації. Основні положення”.
5. ДСТУ 1.1:2001 „Національна стандартизація. Терміни та визначення основних понять”.
6. ДСТУ 1.2:2003 „Національна стандартизація. Порядок розроблення національних нормативних документів”.

7. ДСТУ 1.3:2004 „Національна стандартизація. Правила побудови, викладання, оформлення, погодження, прийняття та позначання технічних умов”.
8. ДСТУ 1.4-93 «Державна система стандартизації України. Стандарт підприємства. Основні положення».
9. ДСТУ 1.5:2003 „Національна стандартизація. Правила побудови, викладання, оформлення та вимоги до змісту нормативних документів”.
10. ДСТУ 1.6:2004 «Національна стандартизація. Правила реєстрації нормативних документів».
16. ДСТУ 2296-93 «Національний знак відповідності. Форма, розміри, технічні вимоги та правила застосування».
17. ДСТУ 2462-94 «Сертифікація. Основні поняття. Терміни та визначення».
18. ДСТУ 2708:2005 «Метрологія. Повірка засобів вимірювальної техніки. Організація і порядок проведення».
19. ДСТУ 3230-95 «Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення».
20. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
21. ДСТУ 3400:2006 «Метрологія. Державні випробування засобів вимірювальної техніки. Основні положення, організація, порядок проведення і розгляду результатів».
22. ДСТУ 3410-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Основні положення».
23. ДСТУ 3411:2004 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Вимоги до органів з сертифікації продукції та порядок їх призначення і надання повноважень на діяльність у системі».
24. ДСТУ 3412-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Вимоги до випробувальних лабораторій та порядок їх акредитації».
25. ДСТУ 3413-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок проведення сертифікації продукції».
26. ДСТУ 3414-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Атестація виробництва. Порядок здійснення».
27. ДСТУ 3415-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Реєстр системи».
28. ДСТУ 3417-96 „Система сертифікації УкрСЕПРО. Процедура визнання результатів сертифікації продукції, що імпортується”.
29. ДСТУ 3419-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Сертифікація систем якості».
30. ДСТУ 3420-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Вимоги до органів з сертифікації систем якості та порядок їх акредитації».
31. ДСТУ 3498-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Бланки документів. Форма та опис».
32. ДСТУ 3957-2000 "Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок обстеження виробництва під час проведення сертифікації продукції".
33. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
34. ГОСТ 26668-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа».
35. ГОСТ 26669-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологического анализа».
36. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия».
37. ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».
38. ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».

39. ДСТУ ISO 9004-2-96 «Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг».

50. Постанова Кабінету Міністрів України №269-92 "Про організацію робіт, спрямованих на створення державних систем стандартизації, метрології і сертифікації".

51. Правила пожежної безпеки в Україні, затверджені наказом Міністерства України з питань надзвичайних ситуацій від 19.10.2004 № 126.

52. Указ Президента України „Про Державний комітет стандартизації, метрології та сертифікації України” №926/2000 від 26.07.2000 р.

Інформаційні ресурси в Інтернет

1. Міністерство економічного розвитку і торгівлі України - [Електронний ресурс]. — режим доступу: <http://www.me.gov.ua/Documents/List?lang=uk-UA&tag=PravoviZasadiDiialnosti>
2. Українське агентство зі стандартизації - [Електронний ресурс]. — режим доступу: <http://uas.org.ua/>