

Мелітопольський державний педагогічний університет  
імені Богдана Хмельницького

Факультет інформатики, математики та економіки

Кафедра економіки та готельно-ресторанного бізнесу

ЗАТВЕРДЖЕНО НА  
ЗАСІДАННІ КАФЕДРИ  
Завідувач кафедри

\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_  
(протокол № \_\_\_\_\_ від \_\_\_\_\_ 20\_ р.

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**СТАНДАРТИЗАЦІЯ, МЕТРОЛОГІЯ ТА СЕРТИФІКАЦІЯ**

для здобувачів вищої освіти

**Рівень вищої освіти перший (бакалаврський)**

**Галузь знань 24 Сфера обслуговування**

**Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа**

**Освітня програма «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»**

Мелітополь, 2020 р.

Розробники: Верховод І.С., доцент, кандидат економічних наук, доцент

ПОГОДЖЕНО:  
Гарант освітньої програми \_\_\_\_\_ Гурбик Ю.Ю.

## 1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Рівень вищої освіти галузь знань, спеціальність, спеціалізація	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів – 5	Рівень вищої освіти: перший (бакалаврський)	Обов'язкова	
	Галузь знань 24 Сфера обслуговування		
Блоків – 2 у тому числі: курсова робота – навчальна практика -	Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа  Освітня-професійна програма вищої освіти «Готельно-ресторанне господарство та туристичний бізнес»	<b>Рік підготовки:</b>	
Загальна кількість годин – 150		3-й	-
Тижневих годин для денної форми навчання: 2 аудиторних – 52 самостійної роботи студента – 98		<b>Семестр</b>	
		5-й	-й
		<b>Лекції</b>	
		28 год.	- год.
		<b>Практичні, семінарські</b>	
		24 год.	- год.
		<b>Лабораторні</b>	
		- год.	- год.
		<b>Самостійна робота</b>	
		98 год.	год.
		<b>Індивідуальні завдання:</b>	
		год.	
Вид контролю: екзамен			

## 2. Мета навчальної дисципліни

Місце дисципліни у освітній програмі: нормативна.

**Метою** вивчення дисципліни «Стандартизація, метрологія та сертифікація» 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.

**Предметом** дисципліни «Стандартизація, метрологія та сертифікація» є вивчення основ стандартизації, метрології і сертифікації в Україні, і зокрема у готельно-ресторанному господарстві, харчовій промисловості, сертифікації харчової продукції у державній системі, основних положень законодавчих та нормативно-правових актів у цих сферах діяльності.

Дисципліна «Стандартизація, метрологія та сертифікація» базується на знаннях наступних дисциплін: «Економічна теорія», «Статистика».

**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 набутти практичного досвіду роботи з основними видами нормативних документів.

## 3. Перелік компетентностей, які набуваються під час опанування дисципліною

### 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 опрацьовувати 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**

- 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. Програма навчальної дисципліни**

##### **Блок I. Теоретико-методичні основи стандартизації та метрології**

Тема 1. Загальні відомості про метрологічну діяльність, стандартизацію та сертифікацію

Мета і завдання дисципліни. Короткий історичний огляд розвитку стандартизації, метрології, сертифікації. Значення стандартизації, метрології, сертифікації у забезпеченні регулювання якості надання послуг в готельно-ресторанному господарстві.

Тема 2. Теоретичні та методичні основи стандартизації

Основні поняття, терміни та визначення в галузі стандартизації. Принципи, методи і форми стандартизації. Основи параметричної стандартизації.

### Тема 3. Державна система стандартизації України

Сутність і значення державної системи стандартизації. Органи та служби стандартизації. Категорії нормативних документів і види стандартів. Порядок розроблення, затвердження та впровадження стандартів. Державний нагляд за додержанням стандартів.

### Тема 4. Основи метрології та теорії вимірювань

Сутність та історичні аспекти метрології. Основні поняття, терміни і визначення метрології. Класифікація вимірювань. Шкали вимірювань. Засоби та методи вимірювань, їх класифікація. Еталони.

### Тема 5. Метрологічна діяльність в Україні

Задачі метрологічної служби України. Структура і функції метрологічної служби України. Державний метрологічний контроль та нагляд. Державні випробування та повірка засобів вимірювальної техніки. Метрологічне забезпечення виробництва та експертиза.

## **Блок II. Теоретико-методичні основи сертифікації послуг харчування та послуг підприємств готельного господарства**

### Тема 6. Сутність та зміст сертифікації

Історія розвитку та сучасний стан сертифікації. Основні терміни, визначення та поняття в системі сертифікації. Види і системи сертифікації товарів та послуг.

### Тема 7. Національна система сертифікації України

Основні положення і види діяльності державної системи сертифікації УкрСЕПРО. Організаційна структура УкрСЕПРО та основні функції її структурних підрозділів і осіб. Вимоги до органів з сертифікації та випробувальних лабораторій (центрів). Загальні правила, схеми і порядок проведення сертифікації продукції.

Тема 8. Сертифікація послуг харчування, що надається суб'єктами туристичної індустрії

Загальні положення та моделі (схеми) сертифікації послуг харчування. Сертифікація системи якості підприємства харчування. Порядок проведення сертифікації послуг харчування.

### Тема 9. Сертифікація послуг підприємств готельного господарства

Загальні положення та основні визначення сертифікації послуг з розміщення. Нормативна база сертифікації готельних послуг. Порядок та правила проведення обов'язкової сертифікації послуг закладів готельного господарства. Оцінювання процесу надання послуг з розміщення. Технічний нагляд за сертифікованими готельними послугами.

## **6. Структура навчальної дисципліни**

Назви тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
л		п	лаб	інд	с.р.	л		п	лаб	інд	с.р.	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
<b>Блок I. Теоретико-методичні основи стандартизації та метрології</b>												
Тема 1. Загальні відомості про	14	2	-			12						

метрологічну діяльність, стандартизацію та сертифікацію													
Тема 2. Теоретичні та методичні основи стандартизації	16	4	2			10							
Тема 3. Державна система стандартизації України	18	4	4			10							
Тема 4. Основи метрології та теорії вимірювань	14	2	2			10							
Тема 5. Метрологічна діяльність в Україні	14	2	2			10							
<b>Разом за блоком I</b>	<b>76</b>	<b>14</b>	<b>10</b>			<b>52</b>							
<b>Блок II. Теоретико-методичні основи сертифікації послуг харчування та послуг підприємств готельного господарства</b>													
Тема 6. Сутність та зміст сертифікації	16	2	2			12							
Тема 7. Національна система сертифікації України	18	4	4			10							
Тема 8. Сертифікація послуг харчування, що надається суб'єктами туристичної індустрії	20	4	4			12							
Тема 9. Сертифікація послуг підприємств готельного господарства	20	4	4			12							
<b>Разом за блоком II</b>	<b>74</b>	<b>14</b>	<b>14</b>			<b>46</b>							
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>	<b>28</b>	<b>24</b>			<b>98</b>							

## 7. Теми лекцій

№ з/п	Назва теми лекції та питання, що вивчаються	Кількість годин
1	Тема 1. Загальні відомості про метрологічну діяльність, стандартизацію та сертифікацію 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.	2
2	Тема 2. Теоретичні та методичні основи стандартизації 1. Основні поняття, терміни та визначення в галузі стандартизації. 2. Принципи, методи і форми стандартизації. 3. Основи параметричної стандартизації.	4
3	Тема 3. Державна система стандартизації України 1. Сутність і значення державної системи стандартизації.	4

	<ul style="list-style-type: none"> <li>2. Органи та служби стандартизації.</li> <li>3. Категорії нормативних документів і види стандартів.</li> <li>4. Порядок розроблення, затвердження та впровадження стандартів.</li> <li>5. Державний нагляд за додержанням стандартів.</li> </ul>	
4	<p>Тема 4. Основи метрології та теорії вимірювань</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Сутність та історичні аспекти метрології.</li> <li>2. Основні поняття, терміни і визначення метрології.</li> <li>3. Класифікація вимірювань. Шкали вимірювань.</li> <li>4. Засоби та методи вимірювань, їх класифікація.</li> <li>5. Еталони.</li> </ul>	2
5	<p>Тема 5. Метрологічна діяльність в Україні</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Задачі метрологічної служби України.</li> <li>2. Структура і функції метрологічної служби України.</li> <li>3. Державний метрологічний контроль та нагляд.</li> <li>4. Державні випробування та перевірка засобів вимірювальної техніки.</li> <li>5. Метрологічне забезпечення виробництва та експертиза.</li> </ul>	2
6	<p>Тема 6. Сутність та зміст сертифікації</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Історія розвитку та сучасний стан сертифікації.</li> <li>2. Основні терміни, визначення та поняття в системі сертифікації.</li> <li>3. Види і системи сертифікації товарів та послуг.</li> </ul>	2
7	<p>Тема 7. Національна система сертифікації України</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Основні положення і види діяльності державної системи сертифікації УкрСЕПРО.</li> <li>2. Організаційна структура УкрСЕПРО та основні функції її структурних під-розділів і осіб.</li> <li>3. Вимоги до органів з сертифікації та випробувальних лабораторій (центрів).</li> <li>4. Загальні правила, схеми і порядок проведення сертифікації продукції.</li> </ul>	4
8	<p>Тема 8. Сертифікація послуг харчування, що надається суб'єктами туристичної індустрії</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Загальні положення та моделі (схеми) сертифікації послуг харчування.</li> <li>2. Сертифікація системи якості підприємства харчування.</li> <li>3. Порядок проведення сертифікації послуг харчування</li> </ul>	4
9	<p>Тема 9. Сертифікація послуг підприємств готельного господарства</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1. Загальні положення та основні визначення сертифікації послуг з розміщення.</li> <li>2. Нормативна база сертифікації готельних послуг.</li> <li>3. Порядок та правила проведення обов'язкової сертифікації послуг закладів готельного господарства.</li> <li>4. Оцінювання процесу надання послуг з розміщення.</li> <li>5. Технічний нагляд за сертифікованими готельними послугами.</li> </ul>	4
Разом		28

### 8. Теми практичних занять

№	Назва теми та питання, що вивчаються	Форми	Кількість
---	--------------------------------------	-------	-----------

з/п		контролю	годин
1	Тема 2. Теоретичні та методичні основи стандартизації 1. Основні поняття, терміни та визначення в галузі стандартизації. 2. Принципи, методи і форми стандартизації. 3. Основи параметричної стандартизації.	Опитування, тестування	2
2	Тема 3. Державна система стандартизації України 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.	Опитування, тестування	4
3	Тема 4. Основи метрології та теорії вимірювань 1. Сутність та історичні аспекти метрології. 2. Основні поняття, терміни і визначення метрології. 3. Класифікація вимірювань. Шкали вимірювань. 4. Засоби та методи вимірювань, їх класифікація. 5. Еталони.	Опитування, тестування	2
4	Тема 5. Метрологічна діяльність в Україні 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.	Опитування, тестування	2
5	Тема 6. Сутність та зміст сертифікації 1. Історія розвитку та сучасний стан сертифікації. 2. Основні терміни, визначення та поняття в системі сертифікації. 3. Види і системи сертифікації товарів та послуг.	Опитування, тестування	2
6	Тема 7. Метрологічна діяльність в Україні 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.	Опитування, тестування	4
7	Тема 8. Сертифікація послуг харчування, що надається суб'єктами туристичної індустрії 1. Загальні положення та моделі (схеми) сертифікації послуг харчування.	Опитування, тестування	4

	<p>2. Сертифікація системи якості підприємства харчування.</p> <p>3. Порядок проведення сертифікації послуг харчування</p>		
8	<p>Тема 9. Сертифікація послуг підприємств готельного господарства</p> <p>1. Загальні положення та основні визначення сертифікації послуг з розміщення.</p> <p>2. Нормативна база сертифікації готельних послуг.</p> <p>3. Порядок та правила проведення обов'язкової сертифікації послуг закладів готельного господарства.</p> <p>4. Оцінювання процесу надання послуг з розміщення.</p> <p>5. Технічний нагляд за сертифікованими готельними послугами.</p>	Опитування, тестування	4
Разом			24

## 9. Самостійна робота

### Теми для самостійного опрацювання

№ з/п	Теми і перелік питань, що винесені на самостійне вивчення
1	Теоретичні та методичні основи стандартизації
2	Державна система стандартизації України
3	Основи метрології та теорії вимірювань
4	Метрологічна діяльність в Україні
5	Сутність та зміст сертифікації
6	Національна система сертифікації України
7	Сертифікація послуг харчування, що надається суб'єктами туристичної індустрії
8	Сертифікація послуг підприємств готельного господарства

### Завдання для самостійної роботи студентів

№ з/п	Завдання для самостійної роботи студентів
1	<p>Написання рефератів</p> <p>Підготовка доповідей та презентацій. Теми:</p> <p>1. Метрологія. Загальні поняття.</p> <p>2. Об'єкти вимірювань і їх міри.</p> <p>3. Міжнародна система одиниць (СІ).</p> <p>4. Методи і засоби вимірювань.</p> <p>5. Принципи побудови засобів вимірювання і контролю.</p> <p>6. Автоматичні та напівавтоматичні засоби контролю розмірів об'єктів.</p> <p>7. Метрологічні характеристики засобів вимірювань.</p> <p>8. Вимірювання фізичних величин і їх якісні і кількісні характеристики.</p> <p>9. Основи теорії вимірювань.</p> <p>10. Помилки при вимірюваннях, їх виявлення і виключення.</p> <p>11. Однократні та багатократні вимірювання.</p> <p>12. Погрішності виготовлення і вимірювання.</p> <p>13. Універсальні вимірювальні засоби.</p> <p>14. Організація метрологічного нагляду за засобами вимірювань.</p> <p>15. Законодавча метрологія і стандартизація.</p> <p>16. Метрологічне забезпечення підготовки виробництва.</p>

17	Метрологічна атестація засобів вимірювань.
18	Історія розвитку метрології
19	Державна та міжнародна стандартизація.
20	Принципи стандартизації.
21	Категорії і види стандартів.
22	Органи і служби стандартизації.
23	Порядок розповсюдження і введення стандартів.
24	Системи стандартів.
25	Види і методи стандартизації.
26	Державний нагляд і відомчий контроль за стандартами і засобами вимірювань.
27	Історія розвитку стандартизації.
28	Правила і порядок проведення сертифікації.
29	Добровільна і обов'язкова сертифікація.
30	Історія розвитку Сертифікації
31	Інститути сертифікації в зарубіжних країнах
32	Особливості сертифікації продукції.
33	Міжнародні вимоги до проведення сертифікації
34	Порядок сертифікації харчових продуктів відповідно до правил обов'язкової сертифікації

### 10. Методи навчання

При вивченні дисципліни використовується пояснювально-ілюстративний, репродуктивний, проблемний методи пізнання. На практичних заняттях використовуються проектний, проблемно-пошуковий методи.

### 11. Форми і методи контролю

Для оцінювання результатів навчання під час проведення поточного контролю, періодичного контролю будуть використані такі методи:

під час проведення практичних занять – усний, письмовий, тестовий контроль, практична перевірка;

під час контролю виконання самостійної роботи – реферати, есе, презентації, метод самоконтролю;

під час періодичного контролю (перша та друга контрольні точки) – письмовий та тестовий контроль.

Контрольний захід буде проходити у формі екзамену.

### 12. Критерії оцінювання відповідно до видів контролю

Критерії оцінювання діяльності студентів на практичних (лабораторних, семінарських) заняттях, за модуль здійснюється відповідно до положення №283 від 29.08.2017 р. «Про бально-накопичувальну систему оцінювання результатів навчання здобувачами вищої освіти у Мелітопольському державному педагогічному університеті імені Богдана Хмельницького».

### Шкала оцінювання: національна та ECTS

Сума балів за всі види	Оцінка ECTS	Оцінка за національною шкалою
------------------------	-------------	-------------------------------

навчальної діяльності		для екзамену, курсового проекту (роботи), практики	для заліку
90 – 100	<b>A</b>	відмінно	зараховано
82-89	<b>B</b>	добре	
74-81	<b>C</b>		
64-73	<b>D</b>	задовільно	
60-63	<b>E</b>		
35-59	<b>FX</b>	незадовільно з можливістю повторного складання	не зараховано з можливістю повторного складання
0-34	<b>F</b>	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни

### 13. Рекомендована література

#### Основна

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.: Держспожив- стандарт 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

16. Закон України «Про туризм» від 15 вересня 1995 року N 325/95ВР.
17. Декрет Кабінету Міністрів України №46-93 від 10.05.1993 року "Про стандартизацію і сертифікацію".
18. ДК 016-97 «Державний класифікатор продукції та послуг» (ДКПП).
19. ДСТУ 1.0:2003 „Національна система стандартизації. Основні положення”.
20. ДСТУ 1.1:2001 „Національна стандартизація. Терміни та визначення основних понять”.
21. ДСТУ 1.2:2003 „Національна стандартизація. Порядок розроблення національних нормативних документів”.
22. ДСТУ 1.3:2004 „Національна стандартизація. Правила побудови, викладання, оформлення, погодження, прийняття та позначання технічних умов”.
23. ДСТУ 1.4-93 «Державна система стандартизації України. Стандарт підприємства. Основні положення».
24. ДСТУ 1.5:2003 „Національна стандартизація. Правила побудови, викладання, оформлення та вимоги до змісту нормативних документів”.
25. ДСТУ 1.6:2004 «Національна стандартизація. Правила реєстрації нормативних документів».
26. ДСТУ 2296-93 «Національний знак відповідності. Форма, розміри, технічні вимоги та правила застосування».
27. ДСТУ 2462-94 «Сертифікація. Основні поняття. Терміни та визначення».
28. ДСТУ 2708:2005 «Метрологія. Повірка засобів вимірювальної техніки. Організація і порядок проведення».
29. ДСТУ 3230-95 «Управління якістю та забезпечення якості. Терміни та визначення».
30. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення».
31. ДСТУ 3400:2006 «Метрологія. Державні випробування засобів вимірювальної техніки. Основні положення, організація, порядок проведення і розгляду результатів».
32. ДСТУ 3410-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Основні положення».
33. ДСТУ 3411:2004 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Вимоги до органів з сертифікації продукції та порядок їх призначення і надання повноважень на діяльність у системі».
34. ДСТУ 3412-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Вимоги до випробувальних лабораторій та порядок їх акредитації».
35. ДСТУ 3413-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок проведення сертифікації продукції».
36. ДСТУ 3414-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Атестація виробництва. Порядок здійснення».
37. ДСТУ 3415-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Реєстр системи».
38. ДСТУ 3417-96 „Система сертифікації УкрСЕПРО. Процедура визнання результатів сертифікації продукції, що імпортується”.
39. ДСТУ 3419-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Сертифікація систем якості».
40. ДСТУ 3420-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Вимоги до органів з сертифікації систем якості та порядок їх акредитації».
41. ДСТУ 3498-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Бланки документів. Форма та опис».
42. ДСТУ 3957-2000 "Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок обстеження виробництва під час проведення сертифікації продукції".

43. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація».
44. ГОСТ 26668-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологического анализа».
45. ГОСТ 26669-85 «Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микро- биологического анализа».
46. ГОСТ 30390-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция реализуемая населению. Общие технические условия».
47. ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования».
48. ГОСТ 30524-97 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
49. 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.

#### **14. Інформаційні ресурси в Інтернет**

1. <http://www.chem.msu.su/rus/library/welcome.html>
2. <http://depth-first.com/articles/2007/01/24/thirty-two-free-chemistry-databases/targ89.narod.ru/xumua>
3. [www.chemport.ru/data/](http://www.chemport.ru/data/)
4. [http://en.wikipedia.org/wiki/Main\\_Page](http://en.wikipedia.org/wiki/Main_Page)