

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**  
**Національний університет «Запорізька політехніка»**

**МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ**

**з дисципліни «Інноваційні технології в готельному  
господарстві»**

до виконання практичних занять та самостійної роботи студентів  
для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
денної та заочної форм навчання

Запоріжжя  
2019

Методичні рекомендації з дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» до виконання практичних та самостійних робіт студентів для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання / Укл.: О.М. Корнієнко – Запоріжжя: НУ «Запорізька політехніка», 2019. – 36 с.

Укладачі: О.М. Корнієнко к.е.н. доцент

Рецензент: В.М. Зайцева, к.п.н., професор

Відповідальний за випуск: О.М. Корнієнко

Затверджено  
на засіданні кафедри  
«Туристичного, ресторанного  
та готельного бізнесу»

Протокол № 1 від 29.08.2019

## ЗМІСТ

|                                                                         | с. |
|-------------------------------------------------------------------------|----|
| Вступ.....                                                              | 4  |
| План практичних занять .....                                            | 6  |
| Самостійна (індивідуальна) робота.....                                  | 20 |
| Завдання для контрольних робіт студентів заочної форми<br>навчання..... | 23 |
| Перелік питань до заліку.....                                           | 25 |
| Рекомендована література.....                                           | 28 |
| Критерії оцінювання.....                                                | 30 |

## ВСТУП

На сьогоднішній день без Інтернету неможливо уявити діяльність сучасних бізнес-структур. Інтернет використовується практично у всіх бізнес-процесах починаючи від пошуку і залучення клієнтів у якості комунікаційного і маркетингового інструмента і закінчуючи формування асортименту послуг.

Бурний розвиток інформаційних технологій і програмних засобів у сфері готельного і туристського бізнесу обумовлений тим ефектом, який можна отримати при правильному їх використанні.

Технології також дають можливість входити до глобальних мереж баз даних, проглядати міжнародні веб-сайти й сторінки Інтернету. Завдяки новішим технологіям, доступ до яких дрібні володарі отримують значною мірою завдяки кооперації з великими корпораціями у рамках автономного підприємства, покращуються можливості оперативного зв'язку з потенціальними клієнтами світового ринку і спрощується процедура резервування місць загодя, обробки попередніх замовлень і т.д. А це дає можливість направляти відповідний продукт відповідному клієнту і відповідний час за відповідною ціною.

Мета навчальної дисципліни – оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками організації та управління інноваційними технологіями в готельному господарстві, заснованими на результатах наукових досліджень у галузі.

Вивчення дисципліни „Інноваційні технології в готельному господарстві” передбачає засвоєння навчального матеріалу на лекціях та лабораторних заняттях, а також у вільний від аудиторних занять час у формі самостійної навчальної роботи, призначеної формувати практичні навички роботи студентів зі спеціальною літературою, орієнтувати їх на інтенсивну роботу, критичне осмислення здобутих знань і глибоке вивчення теоретичних і практичних проблем туристичної галузі та гостинності для підвищення якості професійної підготовки управлінських кадрів.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен отримати:

**загальні компетентності:** Здатність розробляти та управляти проектами. Здатність працювати в міжнародному контексті.

**фахові компетентності:** Уміння впроваджувати прогресивні технології виробництва продукції у закладах готельного та ресторанного господарства; Здатність ідентифікувати класифікаційні ознаки світових ринків готельних і туристичних послуг; знати транснаціональні корпорації в галузі готельно-ресторанного господарства та механізм їх функціонування; Уміння застосовувати механізм та процес управління якістю на підприємствах галузі готельного та ресторанного господарства; організовувати після продажне обслуговування клієнтів, визначати критерії якості надання послуг, проводити претензійну роботу; визначати та задовольняти індивідуальний попит споживачів послуг, формувати інклюзивну програм відпочинку; Володіння базовими методами ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі; автоматичними економічними програмами розрахунків; навички в роботі АРМ фахівця в галузі готельно-ресторанного господарства.

**Очікувані програмні результати навчання:**

1. Знати: законодавчі та нормативно-правові акти в галузі готельно-ресторанного господарства; специфіку обслуговування іноземних туристів; якість надання послуги іноземним туристам, специфіку надання послуг в готельних мережах.

2. Вміти: проводити експертизу інноваційного проекту; аналізувати якість наданих туристських послуг для іноземних туристів.

## ПЛАН ПРАКТИЧНИХ ЗАНЯТЬ

### ПРАКТИЧНА РОБОТА № 1 (4 години).

**Тема:** Теорія інновацій.

Мета: засвоєння студентами сутності, основних понять, та особливостей інновацій.

Основні поняття: інновація, інноваційні процеси, інноваційна діяльність, готельне господарство.

#### Питання до обговорення:

1. Розкрийте зміст поняття «інновація».
2. Які відмінності поняття «нововведення (новація)» від поняття «нововведення (інновація)»?
3. За якими ознаками розрізняються інновації? Наведіть приклади.
4. Який зміст інноваційного процесу?
5. Наведіть відмінності інноваційного циклу від життєвого циклу інновацій.
6. У чому полягає інноваційна діяльність?
7. Що стимулює інноваційну діяльність в готельному господарстві?
8. Як впливають нововведення в політичній, економічній і соціальних сфера на інноваційні процеси в готельному господарстві?

#### Хід заняття:

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Розв'язання завдань.
3. Короткий глосарій з тематики занотувати.

*Завдання* 1. Складіть перелік інновацій, необхідних для розвитку і покращення індустрії гостинності в Україні, у порядку їх значущості.

**Завдання 2.** Складіть схему впровадження інновації в один з готелів.

**Завдання 3.** Сформулюйте свою інновацію, що позитивно вплине на роботу готелю або готельного ринку в цілому.

### **Рекомендована література:**

1. Використання інноваційних технологій в галузі туризму: монографія / Зайцева В.М., Гурова Д.Д., Корнієнко О.М., Кукліна Т.С., Журавльова С.М. – Запоріжжя: Дике Поле, 2015. – 144 с.
2. Методичні рекомендації з дисципліни «Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів» для студентів напряму підготовки 8.14010301 Туризмознавство денної та заочної форм навчання / Укл.: А.С. Бабіч – Запоріжжя: ЗНТУ, 2012. – 56 с.
3. Михайліченко Г.І. Інноваційний розвиток туризму: монографія / Г.І. Михайліченко; Київ. нац. торг.-економ. ун-т. – Київ : КНТЕУ, 2013. – 608 с.
4. Ілляшенко С. М. Управління інноваційним розвитком : навч. посіб. / С. М. Ілляшенко. – Суми: Університетська книга, 2015. – 324 с.

### **ПРАКТИЧНА РОБОТА № 2 (4 години).**

**Тема:** Особливості впровадження і розповсюдження інновацій.

**Мета:** проаналізувати особливості впровадження і розповсюдження інновацій.

**Основні поняття:** інноваційний процес, інноваційна діяльність, інноваційні помилки.

### **Питання до обговорення:**

1. Які існують три форми інноваційного процесу?
2. Види інноваційної діяльності.
3. Які основні моделі інноваційного процесу?
4. В чому полягає соціокультурний ефект інновацій?
5. Які можливі Інноваційні помилки?

6. Міжособистісні методи розв'язання конфліктних ситуацій
7. Структурні методи розв'язання конфліктних ситуацій.

### **Хід заняття:**

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Розв'язання завдань.
3. Короткий глосарій з тематики занотувати або демонструвати при відповідях знання термінів.

#### *Завдання 1.*

Порівняйте готельний ринок України з однією з розвинутих країн Європи (Франції, Англії, Німеччини та інші) за фінансовими показниками та показниками завантаженості

#### *Завдання 2.*

Опишіть роботу реально існуючого готелю. Покажіть основні позитивні та негативні сторони його роботи.

#### *Завдання 3.*

Складіть список того, що зміниться у роботі готельних підприємств, при використанні ними різних інновацій.

### **Рекомендована література:**

1. Використання інноваційних технологій в галузі туризму: монографія / Зайцева В.М., Гурова Д.Д., Корнієнко О.М., Кукліна Т.С., Журавльова С.М. – Запоріжжя: Дике Поле, 2015. – 144 с.

2. Методичні рекомендації з дисципліни «Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів» для студентів напряму підготовки 8.14010301 Туризмознавство денної та заочної форм навчання / Укл.: А.С. Бабіч – Запоріжжя: ЗНТУ, 2012. – 56 с.

3. Нечаюк Л.І. Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент: Навч. посібник / Л.І. Нечаюк, Н.О. Телеш. – К.: Центр навчальної літератури, 2003. – 348 с.

4. Михайліченко Г.І. Інноваційний розвиток туризму: монографія / Г.І. Михайліченко; Київ. нац. торг.-економ. ун-т. – Київ : КНТЕУ, 2013. – 608 с.

Ілляшенко С. М. Управління інноваційним розвитком : навч. посіб. / С. М. Ілляшенко. – Суми: Університетська книга, 2015. – 324 с.

### **ПРАКТИЧНА РОБОТА № 3 (2 години).**

Тема: Інновації в сфері державного регулювання готельного бізнесу.

Мета: формування вмінь і навичок аналізу державного регулювання інноваційної діяльності в готельному господарстві.

Основні поняття: державного регулювання; інноваційний розвиток.

#### **Питання до обговорення:**

1. Які причини необхідності державного регулювання інноваційної діяльності?
2. Перерахуйте схеми державної підтримки інноваційних процесів.
3. Які форми державного регулювання інноваційних процесів в США, Японії та Європейському Союзі?
4. Яка система державного регулювання інноваційного розвитку в Україні?
5. Назвіть напрямки і завдання інноваційного розвитку в Україні.
6. Як забезпечується державна підтримка інноваційної діяльності в готельному господарстві?

#### **Хід заняття:**

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Розв'язання завдань.
3. Короткий глосарій з тематики занотувати або демонструвати при відповідях знання термінів.

*Завдання 1.*

Розгляньте основні законопроекти в області інноваційної діяльності, і надайте свої пропозиції для її покращення та ефективності.

### *Завдання 2.*

Проведіть порівняльний аналіз діяльності з регулювання інноваційної діяльності в Україні і за кордоном.

### **Рекомендована література:**

1. Використання інноваційних технологій в галузі туризму: монографія / Зайцева В.М., Гурова Д.Д., Корнієнко О.М., Кукліна Т.С., Журавльова С.М. – Запоріжжя: Дике Поле, 2015. – 144 с.

2. Методичні рекомендації з дисципліни «Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів» для студентів напряму підготовки 8.14010301 Туризмознавство денної та заочної форм навчання / Укл.: А.Є. Бабіч – Запоріжжя: ЗНТУ, 2012. – 56 с.

3. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М.П Мальська, І.Г. Пандяк. – К.: Центр навч. л-ри, 2012. – 472 с.

4. Кількісна оцінка якості готельного продукту / В.Г. Топольник [та ін.]; під ред. В.Г. Топольник. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – 208 с.

5. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник / Т.Г. Сокол . – К.: Альтепрес, 2012. – 446 с.

6. Асоціація малих готелів та апартаментів України – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <<http://www.smallhotels.com.ua>>. [Посилання дійсне на 16.06.2019 р.].

### **ПРАКТИЧНА РОБОТА № 4 (4 години).**

**Тема:** Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів.

**Мета:** формування вмінь і навичок аналізу факторів, які впливають на успішність інноваційних процесів.

Основні поняття: Інноваційна свідомість, інноваційна активність, інноваційний потенціал групи, інноваційного потенціалу організації, інноваційна культура.

### **Питання до обговорення:**

1. Що таке Інноваційна свідомість?
2. Які фактори впливу на інноваційну активність?
3. Що таке інноваційний потенціал групи?
4. Що таке інноваційна активність організації?
5. Які фактори інноваційного потенціалу організації?
6. Які фактори сприяють інноваційної діяльності?
7. Що таке інноваційна культура суспільства? Приклади успішної інноваційної діяльності.
8. Фактори впливу на інноваційну культуру України.
9. Об'єктивні обставини розвитку інноваційної культури України.

### **Хід заняття:**

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Розв'язання завдань.
3. Короткий глосарій з тематики занотувати або демонструвати при відповідях знання термінів.

#### *Завдання 1.*

Застосовуючи сучасний тип маркетингу, створіть незвичайну готельну послугу, придумайте до неї лозунг і методи залучення більшої кількості споживачів

#### *Завдання 2.*

Визначте, чи використовують сучасні готельні підприємства інноваційний менеджмент. Якщо так, то, як це проявляється

#### *Завдання 3.*

Що ефективніше застосувати готелю, що тільки відкрився: інноваційний менеджмент чи інноваційний маркетинг. Поясніть свою позицію у даному питанні

### Рекомендована література:

1. Використання інноваційних технологій в галузі туризму: монографія / Зайцева В.М., Гурова Д.Д., Корнієнко О.М., Кукліна Т.С., Журавльова С.М. – Запоріжжя: Дике Поле, 2015. – 144 с.
2. Методичні рекомендації з дисципліни «Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів» для студентів напряму підготовки 8.14010301 Туризмознавство денної та заочної форм навчання / Укл.: А.Є. Бабіч – Запоріжжя: ЗНТУ, 2012. – 56 с.
3. Маркетинг і менеджмент інноваційного розвитку : монографія / за заг. ред. д.е.н., проф. С.М. Ілляшенка. – Суми: Університетська книга, 2015. – 728 с.
4. Волчецький Р. В. Світовий досвід розвитку сфери туризму та перспективи його впровадження в Україні / Р. В. Волчецький // Вісник ОНУ імені І. І. Мечнікова. 2016 – Т. 21 –Вип. 3 – С. 25-28. . – [Електронний ресурс]. – Режим доступу до сайту <[http://visnyk-onu.od.ua/journal/2016\\_21\\_3/06.pdf](http://visnyk-onu.od.ua/journal/2016_21_3/06.pdf)> Посилання дійсне на 15.06.2019 р.

### ПРАКТИЧНА РОБОТА № 5 (4 години).

**Тема:** Інновації в процесі виробництва готельного продукту.

**Мета:** формування вмінь і навичок використання інновацій в процесі виробництва готельного продукту.

Основні поняття: інноватизація, транс націоналізація, глобалізація.

### Питання до обговорення:

1. Глобалізація як фактор інноватизації готельного продукту.
2. Які існують теорії глобалізації?
3. Транснаціоналізація як сучасна тенденція на світовому готельному ринку.
4. Які існують умови та закономірності транснаціоналізації?

### Хід заняття:

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Розв'язання завдань.
3. Короткий глосарій з тематики занотувати або демонструвати при відповідях знання термінів.

#### *Завдання 1.*

Створіть інноваційну готельну послугу, використовуючи основні методи.

#### *Завдання 2.*

Оцініть ефективність відомої вам готельної послуги.

#### *Завдання 3.*

Приведіть приклад незвичайного готелю, на основі реально існуючого, або придумайте самі. Розкажіть про концепції, споживачів, цінову політику тощо.

### **Рекомендована література:**

1. Використання інноваційних технологій в галузі туризму: монографія / Зайцева В.М., Гутова Д.Д., Корнієнко О.М., Кукліна Т.С., Журавльова С.М. – Запоріжжя: Дике Поле, 2015. – 144 с.

2. Методичні рекомендації з дисципліни «Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів» для студентів напряму підготовки 8.14010301 Туризмознавство денної та заочної форм навчання / Укл.: А.Є. Бабіч – Запоріжжя: ЗНТУ, 2012. – 56 с.

3. Мальська М.П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник / М.П. Мальська, І.Г. Пандяк. – К.: Центр навч. л-ри, 2012. – 472 с.

4. Кількісна оцінка якості готельного продукту / В.Г. Топольник [та ін.]; під ред. В.Г. Топольник. – Донецьк: ДонНУЕТ, 2013. – 208 с.

5. Сокол Т.Г. Організація обслуговування в готелях і туристичних комплексах : підручник / Т.Г. Сокол. – К.: Альтепрес, 2012. – 446 с.

6. Асоціація малих готелів та апартаментів України – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <<http://www.smallhotels.com.ua>>. [Посилання дійсне на 16.06.2019 р.].

**ПРАКТИЧНА РОБОТА № 6** (4 години).

**Тема:** Феномен готельних мереж у світі сучасної теорії стратегічного управління.

**Мета:** формування вмінь і навичок проведення аналізу готельних мереж у світі сучасної теорії стратегічного управління..

**Основні поняття:** стратегічне управління, готельна мережа, готельна корпорація.

**Питання до обговорення:**

1. В чому полягає мережева концепція теорії стратегічного управління?
2. Основні напрями трансформації конкуренції фірм.
3. Які головна задачі готельної мережі?
4. Аспекти формування мережі.
5. Які основні групи підходів до форм організації готельного бізнесу?
6. Які принципи функціонування і ключовий взаємозв'язок готельної мережі?
7. Типи мереж в залежності від області між фірмової корпорації.
8. Інноваційна модель організаційної структури готельної корпорації.
9. Назвіть види діяльності працівників корпорації: творчі, ініціативні, управлінські, стандартизовані.
10. Готельна корпорація як мережева структура.
11. Які умови викликають стрімке розповсюдження мережевих структур готельних корпорацій.

**Хід заняття:**

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Розв'язання завдань.
3. Короткий глосарій з тематики занотувати або демонструвати при відповідях знання термінів.

*Завдання 1* Проведіть SNW-аналіз будь-якого готелю вашого

регіону. Отримані дані запишіть в таблицю

| Сфери компетентності фірми                            | Експертна оцінка       |                    |                |
|-------------------------------------------------------|------------------------|--------------------|----------------|
|                                                       | Сильна сторона         | Нейтральна сторона | Слабка сторона |
| Менеджмент<br>1.<br>2.<br>...                         |                        |                    |                |
| Маркетинг<br>1.<br>2.<br>...                          |                        |                    |                |
| Виробництво<br>1.<br>2.<br>....                       |                        |                    |                |
| Персонал<br>1.<br>2.<br>...                           |                        |                    |                |
| Облік<br>1.<br>2.<br>...                              |                        |                    |                |
| Фінанси<br>1.<br>2.<br>...                            |                        |                    |                |
| ...                                                   |                        |                    |                |
| Цінності («душа» компанії)                            | Коротка характеристика |                    |                |
|                                                       | Компанія               | Основний конкурент |                |
| Цінності керівництва (в тому числі стиль керівництва) |                        |                    |                |
| Принципи і цінності персоналу                         |                        |                    |                |

### Рекомендована література:

1. Використання інноваційних технологій в галузі туризму: монографія / Зайцева В.М., Гурова Д.Д., Корнієнко О.М., Кукліна Т.С., Журавльова С.М. – Запоріжжя: Дике Поле, 2015. – 144 с.
2. Методичні рекомендації з дисципліни «Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів» для студентів напряму підготовки 8.14010301 Туризмознавство денної та заочної форм навчання / Укл.: А.Є. Бабіч – Запоріжжя: ЗНТУ, 2012. – 56 с.
3. Маркетинг і менеджмент інноваційного розвитку : монографія / за заг. ред. д.е.н., проф. С.М. Ілляшенка. – Суми: Університетська книга, 2015. – 728 с.

### ПРАКТИЧНА РОБОТА № 7 (6 години).

**Тема:** Сучасні стратегії розвитку міжнародних готельних мереж.

**Мета:** формування вмінь і навичок проведення аналізу сучасних стратегій розвитку міжнародних готельних мереж.

Основні поняття: мережева концепція, бізнес–модель, автоматизація, віртуалізація, глобальні системи бронювання.

### Питання до обговорення:

1. Яка трактовка готельних мереж з позиції мережевої концепції.
2. Які фактори характеризують готельну мережу.
3. Мережева концепція і специфіка готельного продукту.
4. Які існують базові бізнес–моделі мережевих форм міжнародного готельного бізнесу?
5. Які характеристики впливають на формування базової бізнес–моделі розвитку готельної мережі?
6. Яка аналітична послідовність виявлення кордонів міжнародних готельних мереж?
7. Яка існує класифікація стратегій розвитку міжнародних готельних мереж?
8. Основні напрямлення конкуренції міжнародних готельних мереж.

9. Які риси автоматизації готельних корпорацій?
10. Які риси віртуалізації готельних корпорацій?
11. Глобальні системи бронювання і резервування. Переваги глобальної системи.

### **Хід заняття:**

1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми.
2. Розв'язання завдань.
3. Короткий глосарій з тематики занотувати або демонструвати при відповідях знання термінів.

#### *Завдання 1.*

Ознайомтесь з прикладами місій готелей та інших організацій, які належать до готельно-туристичного комплексу. Постарайтесь сформулювати поняття, що відображають цілі та цінності готелей, які найчастіше зустрічаються в місіях. Оцініть запропоновані варіанти місій, виберіть найбільш та найменш вдалу місію. Наведіть власні приклади місій готельного підприємства.

#### *Готель*

1. Місія СПА-готелю «Три Сини та Донька» 5\* - бути еталоном надійності, професіоналізму, сучасного менеджменту, високих технологій і корпоративної культури. Ми завжди прагнутиremo бути символом і прикладом карпатської гостинності. Україна, Львівська область, смт. Східниця, вул. І. Котляревського 109.

2. Місія готелю полягає в забезпеченні гостей зручними засобами розміщення та послугами. Ми підкреслюємо високі стандарти наших послуг розміщення, харчування та визнаємо, що цього можна досягти з добре навченим та відданим справі персоналом. Готельний комплекс "Між трьох озер" с. Світазь, Волинська область.

3. Наша місія – це те, що ми Вам обіцяємо. Визначення місії. Перевершувати очікування наших гостей шляхом представлення якісного сервісу і додаванням ще більш цінного комфорту цінним клієнтам, відрізнитись ретельно підібраним персоналом, задовольняти інтереси акціонерів за рахунок доходів

від їх поточних та майбутніх вкладів шляхом постійного реінвестування певного відсотка прибутку. Amathus Beach Hotel

4 Poseidon Avenue, Пафос, Кіпр.

4. Забезпечувати якісне, сучасне, затишне проживання, яке допоможе гостям міста краще оцінити красу, культурну та ділову активність Тернополя. Готель «Тернопіль».

5. Найбільш повне та безпечне забезпечення однієї із фундаментальних свобод людини – свободи пересування МАУ.

6. Забезпечувати всесторонній захист, впевненість та гармонію в житті для тих, хто прагне до кращого! Страхова компанія «ПРО100».

7. Поєднати індійську кухню – одну з найсмачніших і давніх – з європейською культурою обслуговування на фоні інтер'єру в стилі східних палаців і барокко. Ресторан індійської кухні «Orissa».

8. Розвиток водного туризму в Шарм-ель-Шейху. Турфірма «Сонячне Вітрило».

9. Надавати найбільш швидкі та надійні послуги по бронюванню на основі незмінного дотримання принципів якості, шляхом створення єдиної інформаційної бази готелів, міні - отелів, оренди квартир. Компанія «Супермаркет готелів».

10. Місія готелів мережі Swissotel Hotels & Resorts відображена в діловому кредо «Swissotel» - «Пристрасть до досконалості» (a passion for perfection) і включає наступні постулати:

- Це група висококласних готелів, які поєднують швейцарську культуру із свіжим, сучасним дизайном та індивідуальним підходом сервісу;

- Розташовані в нових, розвинених районах по цілому світі, Swissotel Hotels & Resorts в однаковій степені передбачають бажання і потреби бізнесменів та туристів – сьогодні і завтра;

- Нашим співробітникам ми створюємо можливості для розкриття потенціалу і розвитку кар'єри в дружньому, турботливому середовищі;

- Swissotel Hotels & Resorts виправдовує довіру власників/акціонерів, досягаючи поставлених фінансових цілей і демонструючи височезний клас роботи;

– Компанія Swissotel Hotels & Resorts нейтральна, лояльна до місцевої культури, залучена до благодійності, турбується про екологію.

### **Рекомендована література:**

1. Використання інноваційних технологій в галузі туризму: монографія / Зайцева В.М., Гурова Д.Д., Корнієнко О.М., Кукліна Т.С., Журавльова С.М. – Запоріжжя: Дике Поле, 2015. – 144 с.

2. Методичні рекомендації з дисципліни «Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів» для студентів напряму підготовки 8.14010301 Туризмознавство денної та заочної форм навчання / Укл.: А.Є. Бабіч – Запоріжжя: ЗНТУ, 2012. – 56 с.

3. Маркетинг і менеджмент інноваційного розвитку : монографія / за заг. ред. д.е.н., проф. С.М. Ілляшенка. – Суми: Університетська книга, 2015. – 728 с.

4. Ілляшенко С. М. Інноваційний менеджмент : підручник / С. М. Ілляшенко. – Суми : Університетська книга, 2015. – 334 с.

5. Ілляшенко С. М. Управління інноваційним розвитком : навч. посіб. / С. М. Ілляшенко. – Суми: Університетська книга, 2015. – 324 с.

## 6. САМОСТІЙНА (ІНДИВІДУАЛЬНА) РОБОТА

У **1 модулі** виконання індивідуального завдання можливе у вигляді реферату або усної доповіді на практичному занятті за наступними варіантами:

### **Варіант 1.**

1. Дослідження інноваційних процесів М.Д. Кондратьєвим.
2. Організація інноваційної діяльності готельного підприємства.
3. Інструменти державної підтримки інноваційної діяльності.

### **Варіант 2.**

1. Теорія інноваційного розвитку Й Шумпетера.
2. Стимулювання інноваційної активності в засобі розміщенні.
3. Шляхи підвищення ефективності інноваційної діяльності в готельному бізнесі.

### **Варіант 3.**

1. Технологічні устрої розвитку та еволюція інноваційних теорій.
2. Закордонні моделі інноваційної діяльності в готельному господарстві.
3. Особливості оцінки результатів інноваційної діяльності підприємств готельного бізнесу.

### **Варіант 4.**

1. Механізми розповсюдження інновацій.
2. Роль і характер інвестицій в інноваційні процеси готельних підприємств.
3. Шляхи вдосконалення техніко-технологічної бази підприємства готельного господарства.

### **Варіант 5.**

1. Інноваційна культура України.
2. Брендинг як інноваційний інструмент просування готельного продукту.
3. Розвиток інформаційних технологій в готельному господарстві.

### **Варіант 6.**

1. Теорія зростання П. Ромера.
2. Організація інноваційної діяльності готельного підприємства.
3. Вплив інформаційних технологій на розвиток готельного бізнесу.

**Варіант 7.**

1. Зміст поняття « інновація».
2. Управління інноваціями в готельному господарстві.
3. Системи бронювання та резервування готельних послуг.

**Варіант 8.**

1. Види і типи інновацій.
2. Створення нововведень в готельному господарстві та їх впровадження.
3. Електронна комерція у готельному бізнесі.

**Варіант 9.**

1. Інноваційні процеси.
2. Класифікація готельних підприємств по типу інноваційної поведінки.
3. Використання прав інтелектуальної власності у готельному бізнесі.

**Варіант 10.**

1. Життєвий цикл і функції інновацій.
2. Інноваційна діяльність в готельних компаніях.
3. Інформаційні технології в системах управління готельним комплексом.

У **2 модулі** виконання індивідуального завдання можливе у вигляді реферату або усної доповіді на практичному занятті за наступними варіантами:

**Варіант 1.**

1. Інноваційна діяльність в готельному господарстві.
2. Роль держави в моделях інноваційного процесу.
3. Інструменти державної підтримки інноваційної діяльності.

**Варіант 2.**

1. Національна інноваційна система.
2. Брендінг як інноваційний інструмент просування готельного продукту.
3. Шляхи підвищення ефективності інноваційної діяльності в готельному бізнесі.

**Варіант 3.**

1. Державна підтримка та стимулювання інноваційних процесів.
2. Інноваційні процеси в засобах розміщення.
3. Особливості оцінки результатів інноваційної діяльності

підприємств готельного бізнесу.

**Варіант 4.**

1. Регулювання інноваційної діяльності в розвинутих країнах.
2. Застосування інформаційних технологій в готельному господарстві.
3. Розвиток інформаційних технологій в готельному господарстві.

**Варіант 5.**

1. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні.
2. Інновації в готельному бізнесі.
3. Шляхи вдосконалення техніко-технологічної бази підприємства готельного господарства.

**Варіант 6.**

1. Державна підтримка інноваційної діяльності в готельному господарстві.
2. Засоби розповсюдження інноваційних продуктів.
3. Вплив інформаційних технологій на розвиток готельного бізнесу.

**Варіант 7.**

1. Зміст та характеристика різних типів інноваційних стратегій.
2. Роль ЮНВТО в стимулюванні та розповсюдженні інновацій.
3. Системи бронювання та резервування готельних послуг.

**Варіант 8.**

1. Державна інноваційна стратегія.
2. Готельна корпорація як мережева структура.
3. Електронна комерція у готельному бізнесі.

**Варіант 9.**

1. Інноваційна стратегія підприємства.
2. Закони, які регулюють права в області інформатизації готельного господарства.
3. Використання прав інтелектуальної власності у готельному бізнесі.

**Варіант 10.**

1. Соціокультурний ефект інновацій в готельному господарстві.
2. Інноваційний індекс країн-лідерів.
3. Інформаційні технології в системах управління готельним комплексом.

## **ЗАВДАННЯ ДЛЯ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ СТУДЕНТІВ ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ**

Відповідно до навчального плану студенти заочного відділення виконують контрольну роботу. Вибір варіанта здійснюється за останньою цифрою в заліковій книжці. Наприклад, якщо цифра номеру в книжці “3”, то студент вибирає варіант “3”.

Для послідовного і чіткого викладу матеріалу слід скласти план роботи.

Під час виконання роботи необхідно використовувати джерела, наведені в навчальній програмі і рекомендовані на лекціях, а також підручники та нормативні акти, що відповідають темі роботи.

Обсяг контрольної роботи не повинен перевищувати 20 сторінок формату А4. Контрольна робота повинна містити вступ, основну частину, висновки. Наприкінці роботи необхідно навести список використаної літератури, вказати дату виконання і поставити підпис.

### **Тематика контрольних робіт**

#### **Варіант 1.**

1. Життєвий цикл і функції інновацій.
2. Інноваційна діяльність в готельних компаніях.
3. Інформаційні технології в системах управління готельним комплексом.

#### **Варіант 2.**

1. Інноваційна діяльність в готельному господарстві.
2. Роль держави в моделях інноваційного процесу.
3. Інструменти державної підтримки інноваційної діяльності.

#### **Варіант 3.**

1. Національна інноваційна система.
2. Брендинг як інноваційний інструмент просування готельного продукту.
3. Шляхи підвищення ефективності інноваційної діяльності в готельному бізнесі.

#### **Варіант 4.**

1. Державна підтримка та стимулювання інноваційних процесів.
2. Інноваційні процеси в засобах розміщення.
3. Особливості оцінки результатів інноваційної діяльності

підприємств готельного бізнесу.

**Варіант 5.**

1. Регулювання інноваційної діяльності в розвинутих країнах.
2. Соціокультурний ефект інновацій в готельному господарстві.
3. Розвиток інформаційних технологій в готельному господарстві.

**Варіант 6.**

1. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні.
2. Інновації в готельному бізнесі.
3. Шляхи вдосконалення техніко-технологічної бази підприємства готельного господарства.

**Варіант 7.**

1. Державна підтримка інноваційної діяльності в готельному господарстві.
2. Засоби розповсюдження інноваційних продуктів.
3. Вплив інформаційних технологій на розвиток готельного бізнесу.

**Варіант 8.**

1. Зміст та характеристика різних типів інноваційних стратегій.
2. Роль ЮНВТО в стимулюванні та розповсюдженні інновацій.
3. Системи бронювання та резервування готельних послуг.

**Варіант 9.**

1. Державна інноваційна стратегія.
2. Готельна корпорація як мережева структура.
3. Електронна комерція у готельному бізнесі.

**Варіант 10.**

1. Інноваційна стратегія підприємства.
2. Закони, які регулюють права в області інформатизації готельного господарства.
3. Використання прав інтелектуальної власності у готельному бізнесі.

## ПЕРЕЛІК ПИТАНЬ ДО ЗАЛІКУ

1. Дослідження інноваційних процесів М.Д. Кондратьєвим.
2. Організація інноваційної діяльності готельного підприємства.
3. Інструменти державної підтримки інноваційної діяльності.
4. Теорія інноваційного розвитку Й Шумпетера.
5. Стимулювання інноваційної активності в засобі розміщенні.
6. Шляхи підвищення ефективності інноваційної діяльності в готельному бізнесі.
7. Технологічні устрої розвитку та еволюція інноваційних теорій.
8. Закордонні моделі інноваційної діяльності в готельному господарстві.
9. Особливості оцінки результатів інноваційної діяльності підприємств готельного бізнесу.
10. Механізми розповсюдження інновацій.
11. Роль і характер інвестицій в інноваційні процеси готельних підприємств.
12. Шляхи вдосконалення техніко-технологічної бази підприємства готельного господарства.
13. Інноваційна культура України.
14. Брендинг як інноваційний інструмент просування готельного продукту.
15. Розвиток інформаційних технологій в готельному господарстві.
16. Теорія зростання П. Ромера.
17. Організація інноваційної діяльності готельного підприємства.
18. Вплив інформаційних технологій на розвиток готельного бізнесу.
19. Зміст поняття «інновація».
20. Управління інноваціями в готельному господарстві.
21. Системи бронювання та резервування готельних послуг.
22. Види і типи інновацій.
23. Створення нововведень в готельному господарстві та їх впровадження.
24. Електронна комерція у готельному бізнесі.

25. Інноваційні процеси.
26. Класифікація готельних підприємств по типу інноваційної поведінки.
27. Використання прав інтелектуальної власності у готельному бізнесі.
28. Життєвий цикл і функції інновацій.
29. Інноваційна діяльність в готельних компаніях.
30. Інформаційні технології в системах управління готельним комплексом.
31. Інноваційна діяльність в готельному господарстві.
32. Роль держави в моделях інноваційного процесу.
33. Інструменти державної підтримки інноваційної діяльності.
34. Національна інноваційна система.
35. Брендінг як інноваційний інструмент просування готельного продукту.
36. Шляхи підвищення ефективності інноваційної діяльності в готельному бізнесі.
37. Державна підтримка та стимулювання інноваційних процесів.
38. Інноваційні процеси в засобах розміщення.
39. Особливості оцінки результатів інноваційної діяльності підприємств готельного бізнесу.
40. Регулювання інноваційної діяльності в розвитих країнах.
41. Застосування інформаційних технологій в готельному господарстві.
42. Розвиток інформаційних технологій в готельному господарстві.
43. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні.
44. Інновації в готельному бізнесі.
45. Шляхи вдосконалення техніко-технологічної бази підприємства готельного господарства.
46. Державна підтримка інноваційної діяльності в готельному господарстві.
47. Засоби розповсюдження інноваційних продуктів.
48. Вплив інформаційних технологій на розвиток готельного бізнесу.
49. Зміст та характеристика різних типів інноваційних стратегій.

50. Роль ЮНВТО в стимулюванні та розповсюдженні інновацій.
51. Системи бронювання та резервування готельних послуг.
52. Державна інноваційна стратегія.
53. Готельна корпорація як мережева структура.
54. Електронна комерція у готельному бізнесі.
55. Інноваційна стратегія підприємства.
56. Закони, які регулюють права в області інформатизації готельного господарства.
57. Використання прав інтелектуальної власності у готельному бізнесі.
58. Соціокультурний ефект інновацій в готельному господарстві.
59. Інноваційний індекс країн-лідерів.
60. Інформаційні технології в системах управління готельним комплексом.

## РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

### Базова

1. Використання інноваційних технологій в галузі туризму: монографія / Зайцева В.М., Гурова Д.Д., Корнієнко О.М., Кукліна Т.С., Журавльова С.М. – Запоріжжя: Дике Поле, 2015. – 144 с.

### Допоміжна

1) Безрутченко Ю.В. Маркетинг в соціально-культурному сервісі і туризмі: навч. посібник / Ю.В. Безрутченко. – 2-е вид. – М.: Дашков і К°, 2014. – 430 с.

2) Василенко В.О. Конкурентоспроможність підприємств у сфері туристичного бізнесу: навч. посібник / В.О. Василенко, Т.І. Ткаченко. – Київ: Освіта України, 2014. – 508 с.

3) Ілляшенко С. М. Інноваційний менеджмент : підручник / С. М. Ілляшенко. – Суми : Університетська книга, 2015. – 334 с.

4) Ілляшенко С. М. Управління інноваційним розвитком : навч. посіб. / С. М. Ілляшенко. – Суми: Університетська книга, 2015. – 324 с.

5) Інновінг в туризмі: монографія / А.А. Мазаракі, С.В. Мельниченко, Г.І. Михайліченко, Т.І. Ткаченко та ін. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 532 с.

6) Кудла Н.Є. Управління якістю в туризмі : підручник / Н.Є. Кудла. – Київ: ЦУЛ, 2015. – 328 с.

7) Маркетинг і менеджмент інноваційного розвитку : монографія / за заг. ред. д.е.н., проф. С.М. Ілляшенка. – Суми: Університетська книга, 2015. – 728 с.

8) Михайліченко Г.І. Інноваційний розвиток туризму : монографія / Г.І. Михайліченко; Київ. нац. торг.-економ. ун-т. – Київ : КНТЕУ, 2013. – 608 с.

9) Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: монографія / Заг. ред. проф. Зайцевої В.М. – Запоріжжя: ЛПІС, 2014. – 276 с.

### Інформаційні ресурси

1. Асоціація малих готелів та апартаментів України. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <<http://www.smallhotels.com.ua>> [Посилання дійсне на 16.06.2019 р.].

2. Гостиничний бізнес online. – [Електронний ресурс] –

Режим доступу до сайту: <<http://prohotelia.com.ua>> [Посилання дійсне на 20.06.2019 р.].

3. Особливості надання послуг розміщення іноземним туристам. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <[http://tourlib.net/books\\_ukr/vt3-5-4.htm](http://tourlib.net/books_ukr/vt3-5-4.htm)> [Посилання дійсне на 15.06.2019 р.].

4. Hotelstars Union. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <<http://prohotelia.com.ua/2010/12/hotelstars/>> [Посилання дійсне на 21.06.2019 р.].

5. Онлайнова служба бронювання готелів. – [Електронний ресурс] – Режим доступу до сайту: <<http://www.all-hotels.com.ua>> [Посилання дійсне на 21.06.2019 р.].

## **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ**

Згідно з діючою в університеті системою комплексної діагностики знань студентів, з метою стимулювання планомірної та систематичної навчальної роботи, оцінка знань студентів здійснюється за 100-бальною системою.

Кожен змістовний модуль оцінюється за 100-бальною системою. Отримуючи за кожен змістовний модуль бали сумуються та діляться на 2.

### **Форми контролю знань студентів:**

- поточний;
- модульний;
- підсумковий (екзамен).

Оцінювання знань студентів в університеті здійснюється за 100- бальною шкалою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС –А, В, С, D, E, FХ, F). Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, лабораторних, практичних або семінарських заняттях та самостійну роботу.

## **КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.**

### **Ведення опорного конспекту лекції:**

Опорний конспект лекції (ОКЛ) – вид навчально-методичного посібника, в якому у стислому і системному вигляді викладений основний теоретичний матеріал у формі основних понять і положень, що структурно й логічно пов'язані між собою. Дані поняття та положення є лише опорними сигналами, вони вимагають пояснень і визначень, що мають записати студенти під час лекції. Його ведення сприяє системному і глибокому засвоєнню навчального матеріалу, дозволяє простежити структурні зв'язки між різними поняттями, положеннями, концепціями, проблемами теоріями тощо. Кожний студент повинен мати ОКЛ на лекціях і вести в ньому записи власноруч. Під час аудиторної роботи з ОКЛ студенти записують основні тези лекції та пояснення викладача у визначеному в конспекті полі.

Відвідування студентом лекції та її наявність в ОКЛ з дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» дає

студенту 3 бали за кожну лекцію в кожному змістовному модулі. Всього 12 балів у першому модулі та 9 балів у другому модулі.

### **Робота на практичних заняттях:**

Під час практичних занять студенти усно доповідають на питання. Активна робота студента на занятті оцінюється в 10 балів.

### **Критерії оцінки на практичному занятті**

| Бали | Критерії оцінки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 10   | В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання; активно, дуже добре працює в парі/групі/команді. |
| 9    | В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.                                                                      |
| 7-8  | Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань практичних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.                                                                                                                                                     |
| 5-6  | Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.                                                                                                                                                                    |
| 3-4  | Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.                                                                                                                                                                          |
| 1-2  | Зовсім не виконує завдання практичних занять, інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.                                                                                                                                                                                                        |

### **Самостійна робота студентів**

Виконання індивідуального завдання можливе у вигляді реферату або усної доповіді на практичному занятті. Така форма надає

студенту можливість отримати максимум **18 балів** в першому модулі та **31 бал** в другому модулі.

**Критерії оцінки індивідуального завдання:**

| 1<br>модуль | 2<br>модуль | Критерії оцінки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 18-15       | 31-27       | В повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.                                                                                                                                     |
| 14-10       | 26-22       | Достатньо повно володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його викладає під час усних виступів, в основному розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. |
| 10-7        | 21-17       | В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.                                                                                          |
| 6-3         | 16-11       | Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань, допускаючи при цьому суттєві неточності.                                                                                                               |
| 2-0         | 10-0        | Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів, допускаючи при цьому суттєві помилки.                                                                                                                                                                                                        |

**Модульний контроль** знань студентів здійснюється через проведення аудиторних письмових контрольних робіт (тестів). В

структурі навчання виділяють 2 змістовних модулі. Тобто студенти двічі за семестр складає модульний контроль та має можливість набрати максимум 30 балів з кожного. Правильна відповідь оцінюється в **3 бала**. Всього 10 тестів.

Студент, який з різних обставин не отримав необхідної кількості балів з будь-якої теми, має можливість самостійно її підготувати і пройти індивідуальний поточний контроль знань з цієї теми або виконати завдання до індивідуальні завдання роботи, що пропонуються в робочій програмі.

**Підсумковий модульний контроль** знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного модульного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

**Зведена таблиця набору балів за семестр**

| 1 модуль (максимум балів) |                        | 2 модуль (максимум балів) |                        |
|---------------------------|------------------------|---------------------------|------------------------|
| Лекції                    | 12 (4 лекції*3)        | Лекції                    | 9 (3 лекції*3)         |
| Практичні                 | 40 (4<br>практ.зан*10) | Практичні                 | 30 (3<br>практ.зан*10) |
| Самостійна<br>робота/ІДЗ  | 18                     | Самостійна<br>робота/ІДЗ  | 31                     |
| Контрольна<br>робота      | 30                     | Контрольна<br>робота      | 30                     |
| Всього                    | 100                    | Всього                    | 100                    |

Якщо студент з будь-якої поважної причини не виконав умов набору балів за період вивчення, він має змогу під час заліково-екзаменаційної сесії прийти на залік і скласти усно мінімум 2 питання за переліком та виконати тести. Сума балів за змістовний модуль та бали за залік сумуються та діляться на 2.

### **КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІК:**

1. **Два питання** потребують короткої відповіді, кожна з них розкриває сутність того чи іншого поняття або теоретичного положення (оцінюється від 0 до 30 балів за кожне питання).

**30-27 балів** отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили

висновок з конкретного теоретичного положення.

**26-23 балів** отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

**22-18 балів** отримують студенти, які правильно, але лише частково визначили те чи інше поняття або частково проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

**17-0 балів** отримують студенти, які частково і поверхово визначили те чи інше поняття або сформулювали висновок з теоретичного положення, допустивши неточності та помилки.

2. Правильна відповідь на **10 тестових питань** оцінюється в **4 балів** кожна.

**Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу.**

Кожен студент заочного відділення виконує контрольну роботу за варіантом. Вибір варіанта здійснюється за останньою цифрою в заліковій книжці.

В кожному варіанті необхідно розглянути 3 питання. Кожне питання оцінюється в 100 балів максимум. Результат визначається шляхом ділення суми балів, отриманих за всі 3 питання, на їх кількість.

Після перевірки викладачем контрольної роботи та її захисту в усному вигляді викладач допускає студента до іспиту. Критерій оцінки питань на іспиті той самий, що й для контрольної роботи.

#### **Критерії оцінки контрольної роботи для заочників:**

| Контрольна<br>робота,<br>письмова та<br>усний захист | Критерії оцінки                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 90-100                                               | 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 завдань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу. |
| 85-89                                                | Достатньо повно володіє навчальним матеріалом,                                                                                                                                                                                                                                    |

|       |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | обґрунтовано його викладає під час усних виступів та письмових відповідей, в основному розкриває зміст теоретичних питань та завдань, використовуючи при цьому обов'язкову літературу. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки. |
| 75-84 | В цілому володіє навчальним матеріалом викладає його основний зміст під час усних виступів та письмових відповідей, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, без використання необхідної літератури допускаючи при цьому окремі суттєві неточності та помилки.                                                      |
| 60-74 | Не в повному обсязі володіє навчальним матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів та письмових відповідей, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань та завдань, допускаючи при цьому суттєві неточності.                                                                |
| 35-59 | Частково володіє навчальним матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів та письмових відповідей, допускаючи при цьому суттєві помилки.                                                                                                                                                                    |
| 1-34  | Не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його викласти, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань.                                                                                                                                                                                                                       |

Сума балів, накопичених здобувачем вищої освіти за виконання всіх видів поточних навчальних завдань (робіт) на практичних (семінарських) заняттях та на підсумковому модульному контролі, свідчить про **ступінь оволодіння ним програмою навчальної дисципліни** на конкретному етапі її вивчення. Протягом семестру студенти можуть набрати від 0 до 100 балів, що переводяться у національну шкалу оцінювання і відповідно у шкалу ЄКТС. Кількість балів відповідає певному рівню засвоєння дисципліни:

**Шкала оцінювання: національна та ECTS**

| Сума балів за всі види навчальної діяльності | Оцінка ECTS | Оцінка за національною шкалою                              |                                                             |
|----------------------------------------------|-------------|------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|
|                                              |             | для екзамену курсового проекту (роботи), практики          | для заліку                                                  |
| 90 – 100                                     | A           | відмінно                                                   | зараховано                                                  |
| 85-89                                        | B           | добре                                                      |                                                             |
| 75-84                                        | C           |                                                            |                                                             |
| 70-74                                        | D           |                                                            |                                                             |
| 60-69                                        | E           | задовільно                                                 |                                                             |
| 35-59                                        | FX          | незадовільно з можливістю повторного складання             | не зараховано з можливістю повторного складання             |
| 1-34                                         | F           | незадовільно з обов’язковим повторним вивченням дисципліни | не зараховано з обов’язковим повторним вивченням дисципліни |