

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інноваційні технології в готельному господарстві

(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа
(назва освітньої програми)

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа
(найменування спеціальності)

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: Другий (магістерський) рівень
(назва ступеня вищої освіти)

Затверджено на засіданні кафедри
Туристичного, готельного та
ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

Протокол №1 від 14.08.2020 р.

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	ППН 05 Інноваційні технології в готельному господарстві Нормативна дисципліна Цикл професійних дисциплін
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Викладач	Корнієнко О.М., к.е.н., доцент, доцент кафедри ТГРБ
Контактна інформація викладача	7698403, телефон викладача, 0665390688 E-mail викладача korniienko.o.n@gmail.com
Час і місце проведення навчальної дисципліни	згідно до розкладу занять - https://zp.edu.ua дистанційне навчання - https://moodle.zp.edu.ua/
Обсяг дисципліни	Кількість годин – загальний обсяг 120 годин кредитів – 4 кредити ЕКТС розподіл годин: 14 лекцій 30 практичних 69 самостійна робота 7 індивідуальне завдання вид контролю – екзамен
Консультації	<i>Згідно з графіком консультацій</i>
2. Пререквізити і постреквізити навчальної дисципліни	
Пререквізити	
<p>Дисципліна: «Стратегічний менеджмент» Теми: Стратегічний потенціал та стратегічні рішення, Розробка місії та стратегічних цілей менеджменту, Оцінювання та вибір стратегії менеджменту</p> <p>Дисципліна: «Технологія готельної справи» Теми: Класифікація та характеристика готелів, Сертифікація та система управління якістю готельних послуг, Європейська система класифікації готелів. Категоризація готельних закладів світу, Організаційна структура готельного підприємства, Категорійні вимоги до готелів України.</p>	
Постреквізити:	
<p>Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Інноваційні технології в готельному господарстві» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - переддипломна практика; - кваліфікаційна дипломна робота. 	
3. Характеристика навчальної дисципліни	
<p>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.</p> <p>Бурний розвиток інформаційних технологій і програмних засобів у сфері готельного і туристського бізнесу обумовлений тим ефектом, який можна отримати при правильному їх використанні.</p> <p>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.</p> <p>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</p>	

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 до адаптації та дії в новій ситуації

Здатність спілкуватися з представниками інших професійних груп різного рівня (з експертами з інших галузей знань/видів економічної діяльності).

Здатність працювати в міжнародному контексті.

Фахові компетентності:

Уміння впроваджувати прогресивні технології виробництва продукції у закладах готельного та ресторанного господарства

Здатність до використання концептуальних принципів стандартів сервісу в готельно-ресторанному бізнесі та забезпечення конкурентоспроможності його окремих об'єктів на основі досвіду їх впровадження у світовій і вітчизняній практиці готельно-ресторанного бізнесу

Знання загальних принципів інноваційних форм обслуговування та форм надання професійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства

Володіння базовими методами ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі; автоматичними економічними програмами розрахунків; навички в роботі АРМ фахівця в галузі готельно-ресторанного господарства.

Результати навчання:

Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності

Здатність використовувати інноваційні методи і технології в сфері готельно-ресторанного бізнесу

Знання інноваційних форм обслуговування та надання додаткових послуг суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу

Здатність застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

Знання категорії готелів всесвітньої кваліфікації; принципи обслуговування туристів в усіх категоріях готелів; категорії номерного фонду; комплектацію номерів; технології та організації процесу обслуговування споживачів у закладах готельного та ресторанного господарства; особливості організації обслуговування в індустрії гостинності

Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності

Практикувати використання іноземної мови у професійній діяльності

Ініціювати інноваційні комплексні проекти, проявляти лідерство під час їх реалізації

Застосовувати набуті знання у практичній роботі закладів, що надають ресторани і готельні послуги.

4. Мета вивчення навчальної дисципліни

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

5. Завдання вивчення дисципліни

Методичні – застосування методів оцінювання економічної ефективності інноваційних перетворень; застосування теоретичних аспектів інноваційних технологій в практичній діяльності; здійснення критичного аналізу теорії інноваційного розвитку, надання характеристики інноваційних ознак та форм розвитку економіки.

Пізнавальні – ознайомлення з інноваційними технологіями у готельному сервісі; обґрунтування необхідності застосування методів прогнозування і планування нововведень на рівні готельних підприємств як інструментарію реалізації інформаційних технологій; ознайомлення із комп'ютерними засобами інформаційного забезпечення інновацій на основі функціональної моделі сучасного програмного забезпечення.

Практичні – визначення основних вимог до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій готельних підприємств; використання продуктових та технологічних новацій у діяльності підприємств; розуміння взаємозв'язку технології надання послуги з технічними засобами, необхідними для її виконання.

6. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Суттєвість та функції інноваційної діяльності

Тема 1. Теорія інновацій.

Інновація: поняття, функції, роль в сучасному світі. Основні характеристики сучасного світу. Перехід до інноваційної економіки. Інновації та винахідництво. Перші теоретики інноваційних процесів – Н.Д.Кондратьєв, та Й.А. Шумпетер. Цикли економічного розвитку. Основні різновиди інновацій. Інновація як засіб управління та розвиток. Інноваційні ідеї Ф. Тейлора. Теорії управління по цілям – П.Ф.Друкеру. Види і типи інновації. Класифікація інновацій за пропозицією А.І. Пригожина. Три найбільш важливих критерії для систематизації інновацій: по типу новини, по механізму здійснення, по особливостям інноваційного процесу.

Тема 2. Особливості впровадження і розповсюдження інновацій.

Механізми розповсюдження інновацій. Варіанти подальшого розвитку інновацій. Соціокультурний ефект інновацій. Шляхи розвитку інновацій. Три види соціальних ефектів інновацій. Інноваційні помилки. Чотири групи розповсюджених інноваційних помилок. Інноваційна піраміда. Інноваційні конфлікти і можливості їх розв'язання. Зріст імовірності інноваційного конфлікту. Групи причин міжособистісних конфліктів.

Тема 3. Інновації в сфері державного регулювання готельного бізнесу.

Вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в готельному бізнесі. Методи й інструменти державного регулювання інноваційної діяльності. Роль Всесвітньої туристичної організації в стимулюванні виникнення і розповсюдженні інновацій. Інновації в сфері державного регулювання і саморегулювання готельного ринку. Функції саморегулювання організацій. Державні інвестиції готельну інфраструктуру. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні.

Тема 4. Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів.

Інноваційний потенціал особистості. Риси характеру інноваторів. Інноваційна свідомість. Інноваційний потенціал групи. Функції інноваційної групи. Інноваційна активність організації. Інноваційна культура суспільства. Приклади успішної інноваційної діяльності.

Змістовий модуль 2. Інноваційні процеси у готельному господарстві

Тема 5. Інновації в процесі виробництва готельного продукту.

Фактори виробництва готельного продукту: готельні ресурси, капітал, трудові ресурси. Засоби виробництва готельного продукту: предмети матеріального і нематеріального виду. Основні складові засобів виробництва готельного продукту. Технології виробництва готельного продукту: виробничі, організаційні, маркетингові. Технології стандартні та креативні. Глобалізація як фактор інноватизації готельного продукту. Транснаціоналізація як сучасна тенденція на світовому готельному ринку.

Тема 6. Феномен готельних мереж у світі сучасної теорії стратегічного управління.

Мережева концепція теорії стратегічного управління. Поняття готельної мережі: аналіз і класифікація підходів. Головна задача готельної мережі. Аспекти формування мережі. Основні групи підходів до форм організації готельного бізнесу. Принципи функціонування і ключовий взаємозв'язок готельної мережі. Готельні мережі і мережі готелів. Готельна корпорація як мережева структура. Умови, які викликають стрімке розповсюдження мережевих структур готельних корпорацій. Стратегічне співробітництво в межах готельного виробництва.

Тема 7. Сучасні стратегії розвитку міжнародних готельних мереж.

Трактовка готельних мереж з позиції мережевої концепції. Фактори, які характеризують готельну мережу. Мережева концепція і специфіка готельного продукту. Базові бізнес – моделі мережевих форм міжнародного готельного бізнесу.

Характеристики, які впливають на формування базової бізнес – моделі розвитку готельної мережі. Класифікація стратегій розвитку міжнародних готельних мереж. Основні напрямлення конкуренції міжнародних готельних мереж. Автоматизація і віртуалізація як характеристики готельних корпорацій нового покоління. Глобальні системи бронювання і резервування. Переваги глобальної системи. Готельні ресурси Інтернет.

7. План вивчення навчальної дисципліни

№ тижня	Назва теми	Форми організації навчання	Кількість годин
1	Теорія інновацій	Лекція	2
	Теорія інновацій	практичне	2
2	Теорія інновацій	практичне	2
3	Особливості впровадження і розповсюдження інновацій.	Лекція	2
	Особливості впровадження і розповсюдження інновацій.	практичне	2
4	Особливості впровадження і розповсюдження інновацій.	практичне	2
5	Інновації в сфері державного регулювання готельного бізнесу	Лекція	2
	Інновації в сфері державного регулювання готельного бізнесу	практичне	2
6	Інновації в сфері державного регулювання готельного бізнесу	практичне	2
7	Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів.	Лекція	2
	Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів.	практичне	2
8	Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів.	практичне	2
	Рубіжний контроль	рк	2
9	Інновації в процесі виробництва готельного продукту.	Лекція	2
	Інновації в процесі виробництва готельного продукту.	практичне	2
10	Інновації в процесі виробництва готельного продукту.	практичне	2
11	Феномен готельних мереж у світі сучасної теорії стратегічного управління.	Лекція	2
	Феномен готельних мереж у світі сучасної теорії стратегічного управління.	практичне	2
12	Феномен готельних мереж у світі сучасної теорії стратегічного управління.	практичне	2
13	Сучасні стратегії розвитку міжнародних готельних мереж.	Лекція	2
	Сучасні стратегії розвитку міжнародних готельних мереж.	практичне	2
14	Сучасні стратегії розвитку міжнародних готельних мереж.	практичне	2
15	Сучасні стратегії розвитку міжнародних готельних мереж.	практичне	2
15	Підсумковий модульний контроль	пк екзамен	2

8. Самостійна робота

Зміст самостійної роботи для студентів денної форми навчання:

1. Поглиблене вивчення питань тем за методичними вказівками викладача.
2. Систематичне опрацювання лекційного матеріалу, запропонованої базової та допоміжної літератури з питань курсу.
3. Систематична підготовка до семінарських занять відповідно до запропонованих планів їх проведення (переліку питань).
4. Самостійна підготовка до модульного контролю та екзамену.

У процесі підготовки за темами (питаннями) курсу, що віднесені для самостійного опрацювання, студентам слід звернути особливу увагу на засвоєння зазначених ключових понять та термінів. Обов'язковим вважається ведення студентами робочого конспекту, який повинен містити розгорнутий або тезисний огляд питань, що віднесені для самостійного опрацювання, а також визначення ключових понять і термінів.

У процесі вивчення курсу для поточного контролю самостійної роботи студентів та якості засвоєння ними матеріалу викладач використовує:

- опитування студентів під час семінарських занять, перевірку робочих конспектів;
- залучення студентів до дискусії з теми семінарського заняття з наступною оцінкою ініціативи та здатності до аналізу дискусійних питань;
- проведення поточних контрольних робіт, тестування та модульного контролю.

Самостійна робота студентів передбачає самостійне вивчення окремих питань тем за методичними вказівками викладача. Студент повинен опрацювати необхідний обсяг навчальної літератури та нормативно-правових актів. У ході засвоєння програми курсу, під час підготовки до екзамену, студентам рекомендується звертатись до першоджерел (міжнародних нормативно-правових актів, Конституції України, законів, наказів, інструкцій міністерств та інших нормативно-правових документів) і до монографічної літератури, в якій висвітлено основні погляди на відповідні проблеми, наводяться та аналізуються нормативно-правові акти.

Згідно навчального плану на самостійну роботу з курсу «Інноваційні технології в готельному господарстві» відведено 69 академічних годин.

Студенти мають змогу завантажити свої напрацювання в moodle.

Питання	Діяльність студентів	Термін виконання
Тема 1. Теорія інновацій.		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Інновація: поняття, функції, роль в сучасному світі. 2. Перші теоретики інноваційних процесів. Цикли економічного розвитку. 3. Основні різновиди інновацій. Інновація як засіб управління та розвиток. 4. Види і типи інновацій. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Підготувати опорний конспект опрацьованого матеріалу. 3. Взяти участь у семінарі. 	Лютий 8 годин
Тема 2. Особливості впровадження і розповсюдження інновацій		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Механізми розповсюдження інновацій. 2. Соціокультурний ефект інновацій. Три види соціальних ефектів інновацій. 3. Інноваційні помилки. Чотири групи розповсюджених інноваційних помилок. 4. Інноваційна піраміда. 5. Інноваційні конфлікти і можливості їх розв'язання. Групи причин міжособистісних конфліктів. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Підготувати доповідь 	Лютий – березень 8 годин
Тема 3. Інновації в сфері державного регулювання готельного бізнесу.		

<p>1. Вплив політичної, економічної і соціальних сфер на інноваційні процеси в готельному бізнесі.</p> <p>2. Методи й інструменти державного регулювання інноваційної діяльності.</p> <p>3. Роль Всесвітньої туристичної організації в стимулюванні виникнення і розповсюдженні інновацій.</p> <p>4. Інновації в сфері державного регулювання і саморегулювання готельного ринку.</p> <p>5. Система державного регулювання інноваційних процесів в Україні.</p>	<p>1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою.</p> <p>2. Підготувати презентацію та коротку доповідь.</p>	<p>Березень 9 годин</p>
<p>Тема 4. Фактори, які впливають на успішність інноваційних процесів.</p>		
<p>1. Інноваційний потенціал особистості. Фактори впливу на інноваційну активність.</p> <p>2. Інноваційний потенціал групи. Функції інноваційної групи.</p> <p>3. Фактори інноваційного потенціалу організації.</p> <p>4. Фактори, які сприяють інноваційної діяльності.</p> <p>5. Інноваційна культура суспільства.</p>	<p>1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою.</p> <p>2. Підготувати презентацію та коротку доповідь.</p>	<p>Квітень 11 годин</p>
<p>Тема 5. Інновації в процесі виробництва готельного продукту</p>		
<p>1. Фактори виробництва готельного продукту: готельні ресурси, капітал, трудові ресурси.</p> <p>2. Засоби виробництва готельного продукту: предмети матеріального і нематеріального виду. Основні складові засобів виробництва готельного продукту.</p> <p>3. Технології виробництва готельного продукту: виробничі, організаційні маркетингові. Технології стандартні та креативні.</p> <p>4. Глобалізація як фактор інноватизації готельного продукту. Теорії глобалізації.</p> <p>5. Транснаціоналізація як сучасна тенденція на світовому готельному ринку. Умови транс націоналізації. Закономірності транс націоналізації.</p>	<p>1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою.</p> <p>2. Підготувати опорний конспект опрацьованого матеріалу.</p> <p>3. Взяти участь у семінарі.</p>	<p>Квітень 10 годин</p>
<p>Тема 6. Феномен готельних мереж у світі сучасної теорії стратегічного управління</p>		
<p>1. Мережева концепція теорії стратегічного управління. Основні напрями трансформації конкуренції фірм.</p> <p>2. Поняття готельної мережі: аналіз і класифікація підходів. Головна задача готельної мережі. Аспекти</p>	<p>1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою.</p> <p>2. Підготувати опорний конспект опрацьованого матеріалу.</p> <p>3. Підготувати доповідь з</p>	<p>Травень 10 годин</p>

<p>формування мережі. Основні групи підходів до форм організації готельного бізнесу.</p> <p>3. Принципи функціонування і ключовий взаємозв'язок готельної мережі. Типи мереж в залежності від області між фірмової корпорації. Готельні мережі і мережі готелів.</p> <p>4. Інноваційна модель організаційної структури готельної корпорації. Види діяльності працівників корпорації: творчі, ініціативні, управлінські, стандартизовані.</p> <p>5. Готельна корпорація як мережева структура. Умови, які викликають стрімке розповсюдження мережевих структур готельних корпорацій. Стратегічне співробітництво в межах готельного виробництва.</p>	<p>презентацією</p>	
<p>Тема 7. Сучасні стратегії розвитку міжнародних готельних мереж</p>		
<p>1. Трактовка готельних мереж з позиції мережевої концепції. Фактори, які характеризують готельну мережу. Мережева концепція і специфіка готельного продукту.</p> <p>2. Базові бізнес – моделі мережевих форм міжнародного готельного бізнесу. Характеристики, які впливають на формування базової бізнес – моделі розвитку готельної мережі. Аналітична послідовність виявлення кордонів міжнародних готельних мереж.</p> <p>3. Зведені характеристики базових бізнес – моделей розвитку готельних мереж.</p> <p>4. Класифікація стратегій розвитку міжнародних готельних мереж.</p> <p>5. Основні напрямлення конкуренції міжнародних готельних мереж.</p> <p>6. Автоматизація і віртуалізація як характеристики готельних корпорацій нового покоління. Риси автоматизації готельних корпорацій. Риси віртуалізації готельних корпорацій.</p> <p>7. Глобальні системи бронювання і резервування. Переваги глобальної системи.</p> <p>8. Готельні ресурси Інтернет. Недоліки послуг Інтернет.</p>	<p>1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою.</p> <p>2. Підготувати опорний конспект опрацьованого матеріалу.</p> <p>3. Підготувати доповідь з презентацією</p>	<p>Травень 14 годин</p>
<p>Консультативна допомога студенту надається у таких формах: - особиста зустріч викладача і студента за графіком консультацій https://zp.edu.ua (не менш ніж 2 рази по 2 години на тиждень або за попередньою домовленістю);</p>		

- відеоконференція на платформі zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 803 152 565 (один раз на 2 тижні);
- листування за допомогою електронної пошти korniienko.o.n@gmail.com (у форматі 24/7 кожного дня);
- відеозустріч, аудіоспілкування або смс у сервісі Viber (за графіком консультацій викладача);
- спілкування по телефону (з 10.00 до 12.00 кожен день крім вихідних та святкових днів).

9. Система та критерії оцінювання курсу

Засоби оцінювання

- усне опитування на практичних заняттях;
- ведення опорного конспекту лекцій;
- захист індивідуального завдання/самостійна робота;
- контрольна робота (тести).

Поточний контроль знань здійснюється на практичних заняттях за допомогою усного опитування.

Студенти заочного відділення виконують контрольну роботу. Після перевірки викладачем контрольної роботи і одержання позитивної оцінки студента допускають до екзамену.

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 кожен 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; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.	
3-4	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.	
1-2	Зовсім не виконує завдання практичних занять, іноколи 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 модуль	2 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 індивідуальні завдання.

ПІДСУМКОВИЙ МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів означає поступове накопичення балів від одного поточного модульного контролю до іншого в кінцевому рахунку отримання загального підсумкового балу.

Вид заняття	Розподіл балів за змістовними модулями	
	1 зміст. модуль (максимум балів)	2 зміст. модуль (максимум балів)
Поточний контроль	70	70
Лекції	12 (4 лекції*3)	9 (3 лекції*3)
Практичні	40 (4 пр. зан.*10)	30 (3 пр. зан.*10)
Індивідуальна самостійна робота (ІДЗ)	18	31
Модульна контрольна робота (МК)	30	30
Всього по змістовним модулям 1 та 2	100	100
Всього за вивчення дисципліни	100 (ЗМ1 + ЗМ2 / 2)	

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 екзамен і скласти усно мінімум 2 питання за переліком та виконати тести. Сума балів за змістовний модуль та бали за екзамен сумуються та діляться на 2.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЕКЗАМЕН:

Екзаменаційний білет містить 3 теоретичних питання, які мають узагальнений комплексний характер. Відповідь на кожне завдання оцінюється за 100-бальною шкалою залежно від рівня знань.

Критерії оцінювання кожного з питань, які виносяться на екзамен

Рівень знань	Оцінка за 100-бальною шкалою	Критерії оцінювання відповіді
Відмінний рівень	90 – 100	Відповідь студента: <ul style="list-style-type: none"> - містить повний, розгорнутий, правильний виклад матеріалу з поставленого питання; - демонструє знання основних понять і категорій та взаємозв'язку між ними, вірне розуміння змісту основних теоретичних положень; - вказує на вміння давати змістовний та логічний аналіз матеріалу з поставленого питання; - демонструє знання різних наукових концепцій та підходів щодо певної науково-теоретичної чи науково-практичної проблеми, пов'язаної з поставленим питанням; - здатність робити власні висновки в разі неоднозначності, спірного чи проблемного характеру поставленого питання чи проблеми.
Добрий рівень	75 – 89	Студент дав досить змістовну відповідь на поставлене питання, але відповідь містить наступні недоліки: <ul style="list-style-type: none"> - недостатня повнота, незначні неточності чи прогалини при поясненні того чи іншого аспекту питання; - недостатньо детально розкритий предмет запитання, а основні поняття носять тезисний характер; - окремі формулювання є нечіткими; міститься інформація, котра не відноситься до змісту екзаменаційного питання;
Задовільний	60 – 74	Студент дав відповідь на поставлене питання, однак допустив

рівень		суттєві помилки як змістовного характеру, так і при оформленні відповіді на питання, а саме: - зміст відповіді свідчить про прогалини у знаннях з відповідного питання або ж про невірне розуміння окремих аспектів поставленого питання; - відповідь викладена недостатньо аргументовано та/або з порушенням правил логіки при поданні матеріалу; - відповідь не містить аналізу проблемних аспектів поставленого питання, свідчить про недостатню обізнаність з основними науковими теоріями і концепціями, що стосуються відповідного питання;
Незадовільний рівень	0 – 59	Студент взагалі не відповів на питання, або його відповідь є неправильною, тобто містить грубі змістовні помилки щодо принципових аспектів поставленого питання. Аргументація відсутня взагалі або ж є абсолютно безсистемною чи алогічною.

В залежності від кількості допущених помилок викладач вирішує питання щодо оцінки з кожного питання в межах визначеного бального діапазону. Результат екзамену визначається шляхом ділення суми балів, отриманих за всі 3 питання, на їх кількість.

Бали отримані студентом за 2 модулі (середнє арифметичне) та бали за екзамен підсумовуються та вираховується середнє арифметичне.

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	визначення
		для екзамену	
90 – 100	A	відмінно	відмінно – відмінне виконання з незначною кількістю помилок
85-89	B	добре	дуже добре – вище від середнього рівня, але з деякими поширеними помилками
75-84	C		добре – в цілому правильне виконання, але з помилками
70-74	D	задовільно	задовільно – виконання в повному обсязі, але зі значною кількістю недоліків
60-69	E		достатньо - виконання задовільняє мінімальні критерії
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання	незадовільно – недостатньо: необхідно доопрацювати
1-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним курсом	незадовільно - необхідна серйозна подальша робота з повторним вивченням курсу

10. Політика курсу

<p>Політика виставлення балів.</p>	<p>Враховуються бали набрані на поточному тестуванні, самостійній роботі та бали підсумкового тестування. При цьому обов'язково враховуються присутність на заняттях та активність студента під час практичного заняття; недопустимість пропусків та запізнь на заняття; користування мобільним телефоном, планшетом чи іншими мобільними пристроями під час заняття в цілях не пов'язаних з навчанням; списування та плагіат; несвоєчасне виконання поставленого завдання і т. ін. Жодні форми порушення академічної доброчесності не толеруються.</p>
<p>Політика щодо дедлайнів та перескладання:</p>	<p>Студент зобов'язаний дотримуватись крайніх термінів (дата для аудиторних видів робіт або час в системі дистанційного навчання), до яких має бути виконано певне завдання. За наявності поважних причин (відповідно до інформації, яку надано деканатом) студент має право на складання індивідуального графіку вивчення окремих тем дисципліни. Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку. Перескладання модулів відбувається за наявності поважних причин.</p>
<p>Політика щодо академічної доброчесності:</p>	<p>Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел, списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують, приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право та суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної (наукової, творчої) діяльності, використані методики досліджень і джерела інформації; використання достовірної інформації з офіційних джерел у проектних завданнях.</p>
<p>Політика щодо відвідування аудиторних занять:</p>	<p>Очікується, що всі студенти відвідають усі лекції і практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будьякому випадку студенти зобов'язані дотримуватися усіх строків визначених для виконання усіх видів письмових робіт, передбачених курсом.</p>
<p>Політика щодо дотримання прав та обов'язків студентів.</p>	<p>Права і обов'язки студентів відображено у п.7.5 Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (https://zp.edu.ua/uploads/dept_nm/Polozhennia_pro_organizatsiyu_osvitnoho_protseesu.pdf).</p>
<p>Політика конфіденційності та захисту персональних даних.</p>	<p>Обмін персональними даними між викладачем і студентом в межах вивчення дисципліни, їх використання відбувається на основі закону України «Про захист персональних даних» (https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2297-17#Text). Стаття 10, п. 3 «Використання персональних даних працівниками суб'єктів відносин, пов'язаних з персональними даними, повинно здійснюватися лише відповідно до їхніх професійних чи</p>

	<p>службових або трудових обов'язків. Ці працівники зобов'язані не допускати розголошення у будь-який спосіб персональних даних, які їм було довірено або які стали відомі у зв'язку з виконанням професійних чи службових або трудових обов'язків, крім випадків, передбачених законом. Таке зобов'язання чинне після припинення ними діяльності, пов'язаної з персональними даними, крім випадків, установлених законом».</p>
--	---