

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інноваційні технології в ресторанному 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 06 Інноваційні технології в ресторанному господарстві Нормативна дисципліна Цикл професійної підготовки
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Викладач	Кукліна Т.С., к.е.н., доцент, доцент кафедри ТГРБ
Контактна інформація викладача	7698403, телефон викладача, 0509653932 E-mail викладача kuklinatatyana@gmail.com
Час і місце проведення навчальної дисципліни	згідно до розкладу занять - https://zp.edu.ua/node/7904 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 навчальної дисципліни.	
<p>Дисципліна «Технологія ресторанної справи». <i>Темі:</i> Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика. Обробка харчових продуктів. Меню.</p> <p>Дисципліна «Організація послуг харчування» <i>Темі:</i> Підбір персоналу та його обов'язки. Форми обслуговування. Організація обслуговування відвідувачів у ресторані. Порядок обліку та реалізація товарів у ресторані.</p> <p>Дисципліна «Організація ресторанного господарства» <i>Темі:</i> Форми обслуговування. Особливості діяльності підприємств ресторанного господарства. Організація обслуговування відвідувачів у ресторані. Порядок обліку та реалізація товарів у ресторані.</p> <p>Дисципліна «Курортна справа» <i>Темі:</i> Дієтологія/дієтотерапія. Функціональна структура рекреаційної системи. Бальнеотерапія. Здоровий спосіб життя.</p>	
Постреквізити навчальної дисципліни:	
<p>Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному господарстві» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кваліфікаційна дипломна робота, - преддипломна практика. 	
3. Характеристика навчальної дисципліни	
<p>Сучасний ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широку номенклатуру послуг споживачам продукції та послуг громадського харчування. На сьогодні підприємства й мережі об'єднуються у громадські організації. Основними напрямками їхньої діяльності є проведення професійних, ресторанних ансамблів, навчання персоналу, створення фірмового стилю.</p> <p>Вивчення дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному господарстві» передбачає засвоєння навчального матеріалу на лекціях та практичних 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 щодо основних принципів, законів, процесів, що використовуються при впровадженні інноваційних технологій продукції ресторанного господарства, сформувати уявлення про сучасний стан розвитку ресторанного бізнесу; ознайомити студентів із сучасними</p>	

методами ведення бізнесу, складати дієтичні програми харчування; застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу готельно-ресторанних підприємств та оцінювати ефективність від їх впровадження; знання етичних і нормативно-правових норм, що регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем.

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 забезпечувати та оцінювати якість виконуваних робіт.

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

ознайомлення студентів із науковими підходами до сучасних інноваційних техно-логій продукції ресторанного господарства на підставі вивчення сучасних світових тенденцій та інноваційних технологій, які використовуються в сучасній індустрії ресторанного господарства.

5. Завдання вивчення дисципліни

Методичні – отримання студентами знань щодо основних принципів, законів, процесів, що використовуються при впровадженні інноваційних технологій продукції ресторанного господарства.

Пізнавальні – сформулювати уявлення про сучасний стан розвитку ресторанного бізнесу.

Практичні – ознайомити студентів із сучасними методами ведення бізнесу, складати дієтичні програми харчування. Застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу готельно-ресторанних підприємств та оцінювати ефективність від їх впровадження; знання етичних і нормативно-правових норм, що

регулюють відносини людини з людиною, із суспільством і з навколишнім середовищем

6. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Загальні поняття та теоретичні положення інноваційної діяльності

Тема 1. Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини.

Основні теорії і концепції харчування людини. Альтернативні види харчування. Сутність та наукові основи нутригеноміки.

Тема 2. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок, використання харчових продуктів функціонального призначення.

Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика. Характеристика сучасних дієтичних добавок. Новітні технології виробництва дієтичних добавок. Використання їх у виробництві кулінарних виробів та напоїв функціонального призначення. Концепція функціонального харчування. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення.

Тема 3. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення.

Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення. Методологія розробки плану меню різних видів та способів харчування. Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування. Лікарські рослини: лікувальне і профілактичне використання.

Тема 4. Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. технологія харчових продуктів дієтичного призначення.

Значення дієтичної терапії у лікуванні та профілактиці захворювань. Загальні відомості про дієтичне харчування та його організацію. Характеристика основних речовин, необхідних для організму. Характеристика основних лікувальних дієт. Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія і лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-ресторанних комплексах. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування.

Змістовий модуль 2. Інноваційні ресторани технології

Тема 5. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку.

Особливості формату та групування закладів ресторанного господарства за їх видами. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства певних форматів. Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень.

Тема 6. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Характеристика та особливості обслуговування організації заходів формату «гала-івент». Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства. Особливості надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань. Додаткові послуги в закладах ресторанного господарства.

Тема 7. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.

Наукове обґрунтування засад роботи сомельє, його обов'язки, правила, основні методи і форми роботи. Формування карти вин. Правила дегустації, споживання алкогольних напоїв, порядок, способи та техніка подавання. Система отримання спеціальної освіти сомельє у країнах Європи. Школи сомельє Франції, Австрії, Італії, Великобританії. Впровадження професії сомельє в закладах ресторанного господарства України. Історія виникнення, характеристика професії бариста. Основні вимоги і професійні обов'язки. Класифікація і характеристика кавових напоїв, какао, спосіб їх приготування. Кавова карта. Історичні передумови виникнення професії вітальє. Основні вимоги і професійні обов'язки. Відомі сигарні дома Європи й України. Школи

віталє. Класифікація і характеристика сигар, правила зберігання та подавання. Особливості виробництва та правила споживання, сигарний етикет. Сигарний кейтеринг. Шляхи впровадження професії віталє і культури споживання сигар на ринку ресторанних послуг України.

7. План вивчення навчальної дисципліни

№ тижня	Назва теми	Форми організації навчання	Кількість годин
1.	Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини	Лекція	2
1	Вступ до дисципліни	практичне	2
2	Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини	практичне	2
3	Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок, використання харчових продуктів функціонального призначення	Лекція	2
3	Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок, використання харчових продуктів функціонального призначення	практичне	2
4	Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок, використання харчових продуктів функціонального призначення	практичне	2
5	Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	Лекція	2
5	Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	практичне	2
6	Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення	практичне	2
7	Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення	Лекція	2
7	Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення	практичне	2
8	Рубіжний контроль	рк	2
9	Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку	Лекція	2
9	Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. Технологія харчових продуктів дієтичного призначення	практичне	2
10	Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку	практичне	2
11	Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства	лекція	2
11	Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку	практичне	2
12	Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства	практичне	2
13	Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві	лекція	2

13	Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства	практичне	2
14	Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві	практичне	2
15	Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві	практичне	2
15	Підсумковий модульний контроль	пк екзамен	2

8. Самостійна робота

Самостійна робота – це вид розумової діяльності, за якої студент самостійно (без сторонньої допомоги) опрацьовує практичне питання, тему, вирішує задачу або виконує завдання на основі знань, отриманих з підручників, книг, на лекціях, 15 практичних заняттях. Її головною метою є формування самостійності суб'єкта, що вчиться, формування його вмінь, знань і навичок.

Здійснюється вона безпосередньо через зміст і методи всіх видів навчальних занять. Самостійна робота студентів є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у вільний від обов'язкових навчальних занять час. Навчальний час, відведений для самостійної роботи студентів, регламентується робочим навчальним планом. Згідно навчального плану на самостійну роботу з курсу «Інноваційні технології в ресторанному господарстві» відведено 69 академічних годин.

Завдання до самостійної роботи мають унеможливити механічне заучування студентами фактичного матеріалу або поверхове знайомство з явищами та процесами. Для отримання позитивної оцінки студент повинен не просто продемонструвати володіння певним обсягом знань, а й уміти розв'язувати певні елементи наукових проблем, аналізувати та систематизувати отримані дані, знаходити оригінальні рішення на підставі самостійно здобутої інформації, формулювати та відстоювати власну точку зору. Йдеться передусім про самостійне опрацювання навчальної, наукової та довідкової літератури. Обов'язковим елементом цієї роботи студентів є ведення записів (допускається й електронний варіант або презентація). Це сприяє кращому засвоєнню фактичного матеріалу, дає можливість зберегти його в зручному для використання вигляді. Рівень виконання студентом самостійної роботи враховується при виставленні підсумкової оцінки за змістовими модулями навчальної дисципліни.

Студенти мають змогу завантажити свої напрацювання в систему дистанційного навчання (moodle) НУ «Запорізька політехніка» (<https://moodle.zp.edu.ua/>).

Питання	Діяльність студентів	Термін виконання
Тема 1. Сучасні аспекти нутриціології щодо харчування людини.		
1. Основні теорії і концепції харчування людини. 2. Альтернативні види харчування. 3. Сутність та наукові основи нутригеноміки.	1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Підготувати опорний конспект опрацьованого матеріалу. 3. Взяти участь у семінарі.	Лютий 9 годин
Тема 2. Класифікація і характеристика харчових і дієтичних добавок, використання харчових продуктів функціонального призначення		
1. Історія виникнення поняття функціональних продуктів. 2. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення, що сприяють підвищенню імунітету. 3. Продукти, які сприяють виведенню радіонуклідів з організму. 4. Критерії вибору харчових	1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Підготувати доповідь	Лютий – березень 9 годин

<p>мікроінгредієнтів або природних джерел біологічно активних речовин.</p> <p>5. Способи внесення мікроінгредієнтів у харчові маси.</p> <p>6. Шляхи використання підсолоджувачів.</p> <p>7. Характеристика харчових продуктів репродуктивного призначення.</p> <p>8. Харчові та дієтичні добавки: поняття, класифікація та характеристика.</p> <p>9. Новітні технології виробництва дієтичних добавок. Використання їх у виробництві кулінарних виробів та напоїв функціонального призначення.</p>		
<p>Тема 3. Методологія розроблення харчових раціонів спеціального призначення</p>		
<p>1. Методика визначення раціональних технологічних режимів виробництва ресторанної продукції харчування.</p> <p>2. Концепція функціонального харчування.</p> <p>3. Характеристика харчових продуктів функціонального призначення. Інноваційні технології ресторанної продукції.</p> <p>4. Основні принципи побудови харчових раціонів спеціального призначення.</p> <p>5. Значення та загальна характеристика раціонів лікувально-профілактичного харчування, залежно від віку, статі, інтенсивності праці.</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. Основні принципи організації дієтичного харчування у закладах ресторанного господарства при готельних комплексах. технологія харчових продуктів дієтичного призначення</p>		
<p>2. Методологія розробки плану меню різних видів та способів харчування.</p> <p>3. Характеристика основних харчових продуктів, які використовуються у дієтичному харчуванні: риба, нерибні продукти моря, м'ясо, птиця, плоди і овочі, молоко та кисломолочні продукти, їх значення у дієтичному харчуванні.</p> <p>3. Характеристика основних лікувальних дієт.</p> <p>4. Лікувальне харчування, гомеопатія, фітотерапія і лікувальні мінеральні води у санаторно-курортних і готельно-ресторанних комплексах.</p> <p>5. Основні принципи організації дієтичного харчування у санаторно-курортних закладах та готельно-</p>	<p>1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою.</p> <p>2. Підготувати презентацію та коротку доповідь.</p>	<p>Квітень 9 годин</p>

<p>ресторанних комплексах. 6. Розроблення та обґрунтування збалансованих раціонів харчування. 7. Характеристика, особливості та сучасні вимоги до раціонального харчування дітей.</p>		
<p>Тема 5. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку</p>		
<p>1. Особливості формату та групування закладів ресторанного господарства за їх видами. 2. Особливості стандартів сервісу, що пропонують заклади ресторанного господарства певних форматів. 3. Сучасні напрями використання просторових ресурсів виробничих приміщень та торговельних приміщень. 4. Характеристика та особливості обслуговування організації заходів формату «гала-івент». 5. Визначення потреб у видах, обсягах і асортименті продукції ресторанного господарства. 6. Особливості надання послуг із кейтерингу під час фестивалів, виставок, ярмарок, масових гулянь, спортивних змагань. 7. Розроблення портфелю безплатних послуг. Безплатні послуги як багатоваріантний спосіб підвищення іміджу закладу ресторанного господарства та можливості створити коло лояльних гостей.</p>	<p>1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Підготувати опорний конспект опрацьованого матеріалу. 3. Взяти участь у семінарі.</p>	<p>Квітень 11 годин</p>
<p>Тема 6. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства</p>		
<p>1. Основні умови для впровадження нової послуги в закладах ресторанного господарства. 2. Класифікація додаткових послуг у закладах ресторанного господарства. 3. Особливості надання широкої номенклатури послуг для певних контингентів закладів ресторанного господарства. 4. Нетрадиційні та оригінальні послуги і сценарії їх пропонування споживачам (вітчизняний та закордонний досвід). 5. Наявність компенсаторного механізму в закладі ресторанного господарства з неналежного виконання персоналом послуг та ефективність його функціонування. 6. Споживчі ризики на ринку послуг</p>	<p>1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Підготувати опорний конспект опрацьованого матеріалу. 3. Підготувати доповідь з презентацією</p>	<p>Травень 11 годин</p>

та методи їх зменшення.		
Тема 7. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві		
<p>1. Схема роботи з клієнтами. Необхідне устаткування, інвентар, посуд.</p> <p>2. Формування загальних принципів надання послуг у закладах ресторанного господарства. Стандарти обслуговування, гігієни та якості продукції.</p> <p>3. Правила надання додаткових послуг. Забезпечення охорони та безпеки закладу ресторанного господарства.</p> <p>4. Контроль за виконанням стандартів сервісу для закладів ресторанного господарства.</p> <p>5. Формування загальних принципів щодо надання послуг у закладах ресторанного господарства.</p> <p>6. Стандарти обслуговування. Стандарти якості продукції, що реалізується в закладі.</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 11 годин</p>

Консультаційна допомога студенту надається у таких формах:

- особиста зустріч викладача і студента за графіком консультацій <https://zp.edu.ua/node/7904> (не менш ніж 2 рази по 2 години на тиждень або за попередньою домовленістю);
- відеоконференція на платформі zoom (особиста або колективна) - ідентифікатор 884-981-5242 (один раз на 2 тижні);
- листування за допомогою електронної пошти kyklinatatyana@gmail.com (у форматі 24/7 кожного дня);
- відеозустріч, аудіоспілкування або повідомлення 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.

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.

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, Fx, F). Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає

оцінку за роботу на 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. При самостійній роботі рекомендується доповнити записи лекції та завершити виконання завдань, що були зазначені в Робочій програмі та ОКЛ.

Відвідування студентом лекції та її наявність в ОКЛ з дисципліни «Інноваційні технології в ресторанному господарстві» дає студенту **3 бали** в кожному змістовному модулі.

Робота на практичних заняттях:

Під час практичних занять студенти усно доповідають на питання. Активна робота студента на занятті оцінюється в 6 балів.

Критерії оцінки на практичному занятті

Бали	Критерії оцінки
6	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.
5	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.
4	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань практичних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
3	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
2	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1	Зовсім не виконує завдання практичних занять, іноколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.

Якщо студент опосередньо відвідував практичне заняття, але приймав участь в обговоренні тем, він має змогу отримати додаткові бали за:

А) Доповнення виступу:

2 бали – отримують студенти, які глибоко володіють матеріалом, чітко визначили його зміст; зробили глибокий системний аналіз змісту виступу, виявили нові ідеї та положення, що не були розглянуті, але суттєво впливають на зміст доповіді, надали власні аргументи щодо основних положень даної теми.

1 бал отримують студенти, які виклали матеріал з обговорюваної теми, що доповнює зміст виступу, поглиблює знання з цієї теми та висловили власну думку.

Б) Суттєві запитання до доповідачів:

2 бали отримують студенти, які своїм запитанням до виступаючого суттєво і конструктивно можуть доповнити хід обговорення теми.

1 бал отримують студенти, які у своєму запитанні до виступаючого вимагають додаткової інформації з ключових проблем теми, що розглядається.

Самостійна робота студентів

Виконання індивідуального завдання можливе у вигляді реферату або усної доповіді на практичному занятті. Така форма надає студенту можливість отримати максимум 20 додаткових балів в 1 модулі та 29 балів в другому модулі.

Критерії оцінки індивідуального завдання:

1 модуль	2 модуль	Критерії оцінки
20-16	29-23	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.
15-10	22-16	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.
9-5	15-10	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.
4-2	9-5	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.
1-0	4-0	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 20 балів з кожного. Правильна відповідь оцінюється в **1 бал**.

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 бали)	Лекції	9 (3 лекції*3 бали)

Практичні	48 (8 зан*6 бали)	Практичні	42 (7зан*6 бали)
Самостійна робота/ІДЗ	20	Самостійна робота/ІДЗ	29
Контрольна робота	20	Контрольна робота	20
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 екзамен і скласти його.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЕКЗАМЕНІ:

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 іспит

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, вірно 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 рівень	60 – 74	Студент дав відповідь на поставлене питання, однак допустив суттєві помилки як змістовного характеру, так і при оформленні відповіді на питання, а саме: <ul style="list-style-type: none"> - 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

Політика відвідування аудиторних занять (особиста присутність студента).

Відвідування занять є обов'язковим компонентом в системі вивчення курсу, набуття загальних та фахових компетентностей (відвідування лекцій та практичних занять). Самостійну роботу студент виконує у системі дистанційного навчання (<https://moodle.zp.edu.ua/>). За об'єктивних причин (наприклад, лікарняні, стажування, мобільність, індивідуальний графік, інше) аудиторні види занять та завдань також можуть бути трансформовані в систему дистанційного навчання (сервіс moodle).

Політика дедлайнів. 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.

Політика академічної доброчесності. 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); посилення 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.

Політика дотримання прав та обов'язків студентів. 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).

Політика конфіденційності та захисту персональних даних. 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 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».