

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг
(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	ППВ 04 Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг Вибіркова частина Цикл професійної підготовки
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Викладач	Мамотенко Д.Ю., к.е.н., доцент, доцент кафедри ТГРБ
Контактна інформація викладача	7698403, телефон викладача: 0503228858 E-mail викладача: mamotenko07@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: лекції - 14, практичні - 30, самостійна робота - 69, індивідуальні заняття - 7, вид контролю - залік
Консультації	<i>Згідно з графіком консультацій</i>
2. Пререквізити і постреквізити навчальної дисципліни	
Пререквізити:	
Дисципліна «Методологія і організація наукових досліджень» <i>Тем:</i> Наукова організація дослідного процесу. Методологія і методи наукового дослідження. Організація праці студента під час проведення наукового дослідження.	
Дисципліна «Стратегічний маркетинг в готельно-ресторанній справі» <i>Тем:</i> Аналіз маркетингового середовища. Ситуаційний аналіз та моделювання розвитку підприємств ГРС у конкурентному середовищі. Маркетингова стратегія сегментації та вибір цільового ринку.	
Дисципліна «Наукові дослідження» <i>Тем:</i> Методи наукових досліджень. Організація і планування наукового дослідження. Логіка та методологія класичного наукового дослідження.	
Постреквізити навчальної дисципліни:	
Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: - кваліфікаційна дипломна робота, - преддипломна практика.	
3. Характеристика навчальної дисципліни	
<p>Кожне підприємство готельного та ресторанного бізнесу незалежно від його профілю, масштабів, країни та регіону діяльності не може розраховувати на тривалий успіх на ринку, досягнення бажаних результатів без копіткої праці з дослідження кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг.</p> <p>Процес вивчення та аналізу світового ринку послуг, у т.ч. готельних і ресторанних послуг, досить складний, що зумовлюється впливом сукупності чинників та умов, які постійно змінюються і є різними за своєю природою, тривалістю та напрямом впливу. Простудіювавши курс «Моніторинг світового ринку готельних і ресторанних послуг», студент повинен <i>знати</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - загальний взаємозв'язок процесів і явищ у світовій економіці та їх вплив на кон'юнктуру ринку готельних і ресторанних послуг; кількісні та якісні характеристики основних ринкових процесів; основні ознаки та особливості світового ринку готельних і ресторанних послуг; - загальні та специфічні методи кон'юнктурного аналізу та прогнозу світового ринку готельних і ресторанних послуг. <p>Студент <i>повинен вміти</i>:</p> <ul style="list-style-type: none"> - забезпечити постійне і безупинне спостереження за кон'юнктурою світового ринку готельних і ресторанних послуг; - інтерпретувати зміни економічної кон'юнктури на світовому ринку готельних і ресторанних послуг з урахуванням принципів системності, цілеспрямованості, безперервності, 	

комплексності, гнучкості;

- охарактеризувати вектор і швидкість зміни основних параметрів світового ринку готельних і ресторанних послуг;
- виявити причинно-наслідкові зв'язки у розвитку кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг;
- сформулювати висновки щодо перспектив розвитку світового ринку готельних і ресторанних послуг.

Студент повинен *набути навички*:

- систематичної роботи з різноманітними джерелами кон'юнктурної інформації щодо світового ринку готельних і ресторанних послуг;
- збору і накопичення кон'юнктурної інформації щодо світового ринку готельних та ресторанних послуг;
- використання кон'юнктурних показників та індикаторів для аналізу та оцінки стану ринкової ситуації у готельно-ресторанній справі;
- складання звітів за результатами дослідження кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг, оглядів кон'юнктури, аналітичних довідок та інших документів.

Знання, отримані при вивченні дисципліни, сприятимуть більш якісному освоєнню фахових дисциплін, підготовці наукових статей та здійсненню досліджень в дипломних кваліфікаційних роботах.

Загальні компетенції:

- Здатність забезпечувати та оцінювати якість виконуваних робіт.
- Здатність працювати в міжнародному контексті.
- Креативність, здатність до індивідуальної науково-дослідної діяльності.

Фахові компетенції:

- Здатність розробляти регіональні програми підтримки галузі, маркетингові стратегії для просування послуг у готельному та ресторанному господарстві.
- Здатність ідентифікувати класифікаційні ознаки світових ринків готельних і туристичних послуг.
- Здатність впроваджувати методи реінжинірингу бізнес-процесів на підприємствах сфери готельного та ресторанного господарства, використовувати методи та інструментальні засоби структурного, функціонально-вартісного й імітаційного моделювання бізнес-процесів і формування рішень з їх реорганізації.
- Здатність оцінювати вплив факторів внутрішнього та зовнішнього середовища на функціонування готельно-ресторанного підприємства для обґрунтування бізнес-проектів.

Результати навчання:

- Знання передових концепцій, методів науково-дослідної та професійної діяльності в сфері гостинності.
- 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.
- Знання стандартних методик моніторингу ринку послуг гостинності, методик досліджень ринку послуг, характеристик міжнародного ринку послуг гостинності, міжнародні готельні конфедерації, корпорації, асоціації, ланцюги, комплекси, міжнародні операційні ланцюги підприємств харчування, місце України на світовому ринку рекреаційних послуг.
- Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності.
- Практикувати використання іноземної мови у професійній діяльності.
- Застосовувати набуті знання у практичній роботі закладів, що надають ресторанні і готельні послуги.

4. Мета вивчення навчальної дисципліни

формування теоретичних знань і практичних навичок зі збору кон'юнктурної інформації, аналітичного опрацювання даних економічних оглядів, поглиблене вивчення особливостей методології і набуття практичного досвіду організації та проведення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг; використання сучасних методик для здійснення моніторингу та прогнозування коливання попиту та пропозиції на світовому ринку готельних і

ресторанних послуг з метою прийняття адекватних економічній ситуації підприємницьких рішень

5. Завдання вивчення дисципліни

Методичні – викласти теоретичні основи та методологічні особливості застосування системного підходу у вивченні світового ринку готельних та ресторанних послуг.

Пізнавальні – сформулювати уявлення про сучасний стан світового ринку готельних та ресторанних послуг. Викласти основи характеристики видів моніторингу туристичного ринку за масштабом охоплення (макро- і мікрорівень). Виокремити глобальні й регіональні проекти моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг, інтеграційні процеси моніторингу щодо управління туристичним підприємством.

Практичні – ознайомити студентів із сучасними методами моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг: показники моніторингу (кореляційно-регресійний аналіз, кластерний аналіз, спільний аналіз, аналіз часових рядів).

6. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Теоретичні та методологічні основи моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг

Тема 1. Світовий ринок готельних і ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування.

Основні поняття дисципліни: світовий ринок, послуга, ринок послуг. Особливості функціонування та структури світового ринку послуг. Роль та місце готельних і ресторанних послуг на світовому ринку. Основні етапи еволюції світового ринку готельних і ресторанних послуг та сучасні тенденції розвитку. Стан та перспективи України та світовому ринку готельних і ресторанних послуг.

Тема 2. Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг

Сутність, мета, види та завдання моніторингу. Особливості здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг. Структурно-логічна послідовність здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг. Сутність, види та особливості кон'юнктури з точки зору привабливості готельного та ресторанного бізнесу. Система показників моніторингу.

Тема 3. Чинники формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг

Сутність кон'юктуроформувального чинника на світовому ринку готельних та ресторанних послуг. Класифікація кон'юктуроформувальних чинників. Економічний цикл та його основні фази. Особливості кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг на різних фазах циклу.

Тема 4. Основи методики моніторингу світового ринку готельних ресторанних послуг

Сутність методики моніторингу. Зміст та принципи системного підходу для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Основні етапи моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг. Основні критерії обсягу та характеру інформації для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.

Змістовий модуль 2. Організація і техніка здійснення, інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг

Тема 5. Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг

Основні види та форми інформації, що використовується для моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг. Види джерел інформації для проведення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг. Загальносвітові та регіональні національні та галузеві джерела інформації в сфері готельних та ресторанних послуг. Українські джерела інформації в сфері готельних та ресторанних послуг.

Тема 6. Організаційні та методичні основи аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг

Алгоритм і рівні аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг. Система показників для аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг. Методи і форми аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг.

Тема 7. Організаційні та методичні основи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

Сутність та значення прогнозу при моніторингу ринку. Основні принципи прогнозування

кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг. Методи та прийоми прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

7. План вивчення навчальної дисципліни

№ тижня	Назва теми	Форми організації навчання	кількість годин
1.	Світовий ринок готельних і ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування	Лекція	2
1	Вступ до дисципліни	практичне	2
2	Світовий ринок готельних і ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування	практичне	2
3	Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг	Лекція	2
3	Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг	практичне	2
4	Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг	практичне	2
5	Чинники формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг	Лекція	2
5	Чинники формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг	практичне	2
6	Чинники формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг	практичне	2
7	Основи методики моніторингу світового ринку готельних ресторанних послуг	Лекція	2
7	Основи методики моніторингу світового ринку готельних ресторанних послуг	практичне	2
8	Рубіжний контроль	рк	2
9	Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг	Лекція	2
9	Основи методики моніторингу світового ринку готельних ресторанних послуг	практичне	2
10	Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг	практичне	2
11	Організаційні та методичні основи аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг	лекція	2
11	Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг	практичне	2
12	Організаційні та методичні основи аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг	практичне	2
13	Організаційні та методичні основи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	лекція	2
13	Організаційні та методичні основи аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг	практичне	2
14	Організаційні та методичні основи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	практичне	2

15	Організаційні та методичні основи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг	практичне	2
15	Підсумковий модульний контроль	пк залік	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 «Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг» 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 moodle.

Питання	Діяльність студентів	Термін виконання
Тема 1. Світовий ринок готельних і ресторанних послуг: концептуальні засади, особливості еволюції та функціонування		
1. Визначення світового ринку послуг. 2. Особливості функціонування та структури світового ринку послуг. 3. Роль та місце готельних і ресторанних послуг на світовому ринку. 4. Поняття та зміст визначення HoReCa. 5. Основні етапи еволюції світового ринку готельних і ресторанних послуг та сучасні тенденції розвитку. 6. Перспективи України на світовому ринку готельних і ресторанних послуг.	Завдання 1. Проаналізувати звіт Horwath NTL (світового лідера у сфері готельного консалтингу). Всі дані розглянуто за однаковими показниками KPI у всіх країнах, використано однакову методологію. Зробити висновки. Завдання 2. Дати характеристику Рейтингу HOTELS'325. Визначити за останніми даними п'ятірку лідерів світових готельних мереж за кількістю номерів. Завдання 3. За даними Державної служби статистики України визначити сучасний стан України на світовому ринку готельних і ресторанних послуг.	Лютий 9 годин
Тема 2. Теоретичні засади моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг		
1. Сутність моніторингу	Завдання 1. Створити схему	Лютий – березень

<p>2. Мета та завдання моніторингу</p> <p>3. Види моніторингу</p> <p>4. Особливості здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>5. Сутність, види та особливості кон'юнктури з точки зору привабливості готельного та ресторанного бізнесу</p>	<p>структурно-логічної послідовності здійснення моніторингу ринку готельних та ресторанних послуг, дати характеристику.</p> <p>Завдання 2. Сформувати систему показників моніторингу.</p>	<p>9 годин</p>
<p>Тема 3. Чинники формування та умови розвитку кон'юнктури світового ринку готельних та ресторанних послуг</p>		
<p>1. Сутність кон'юнктуороформувального чинника на світовому ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>2. Класифікація кон'юнктуороформувальних чинників</p> <p>3. Економічний цикл та його основні фази</p> <p>4. Особливості сучасних економічних циклів</p> <p>5. Кон'юнктура ринку готельних та ресторанних послуг на різних фазах циклу</p>	<p>1. Повторення та обговорення теоретичного матеріалу з даної теми.</p> <p>2. Короткий глосарій з тематики занотувати або демонструвати при відповідях знання термінів.</p>	<p>Березень 9 годин</p>
<p>Тема 4. Основи методики моніторингу світового ринку готельних ресторанних послуг</p>		
<p>1. Сутність методики моніторингу</p> <p>2. Зміст та принципи системного підходу для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.</p> <p>3. Основні етапи моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг.</p> <p>4. Основні критерії обсягу та характеру інформації для здійснення моніторингу світового ринку готельних і ресторанних послуг</p>	<p>Завдання 1. Сформувати послідовність етапів програми поточного спостереження ринку готельно-ресторанних послуг.</p> <p>Завдання 2. Необхідно проаналізувати обраний самостійно ринок готельно-ресторанних послуг (наприклад: Україна, Запоріжжя...) за допомогою маркетинг міксу.</p>	<p>Квітень 9 годин</p>
<p>Тема 5. Інформаційне забезпечення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг</p>		
<p>1. Основні види та форми інформації, що використовується для моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>2. Види джерел інформації для проведення моніторингу світового ринку готельних та ресторанних послуг</p> <p>3. Загальносвітові та регіональні національні та галузеві джерела інформації в сфері готельних та ресторанних послуг</p> <p>4. Українські джерела інформації в сфері готельних та ресторанних послуг</p>	<p>Завдання 1. Державний комітет статистики України готує спеціалізовані видання, що містять розширену інформацію з окремих спеціалізованих напрямків. Проаналізувати статистичні збірники «Готелі та інші місця для тимчасового проживання», «Туризм в Україні».</p>	<p>Квітень 11 годин</p>
<p>Тема 6. Організаційні та методичні основи аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг</p>		

<ol style="list-style-type: none"> 1. Алгоритм і рівні аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг 2. Система показників для аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг 3. Методи і форми аналізу кон'юнктури світового ринку готельних і ресторанних послуг 4. Використання Інтернет-моніторингу в діяльності підприємств готельних і ресторанних послуг 	<p>Завдання 1 Привести приклади програмного забезпечення процесу Інтернет-моніторингу (Web-Observer, Avalanche...).</p> <p>Описати детально дію одного з них.</p> <p>Завдання 2. Відстежити за допомогою програми бренд (компанію) з розгорнутою аналітикою.</p>	<p>Травень 11 годин</p>
--	--	-----------------------------

Тема 7. Організаційні та методичні основи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг

<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність та значення прогнозу при моніторингу ринку 2. Основні принципи прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг 3. Методи та прийоми прогнозування кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг 4. Використання методів екстраполяції (лінійної, криволінійної екстраполяції з корегуванням минулих трендів) 5. Нормативний метод прогнозування застосовується для програмних і цільових прогнозів. 6. Методи експертних оцінок. 7. Метод Дельфі. 8. Метод «мозкового штурму». 9. Метод аналогії. 10. Економіко-математичне моделювання 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми. 2. Короткий глосарій з тематики занотувати або демонструвати при відповідях знання термінів. 3. Рішення задач 	<p>Травень 11 годин</p>
--	--	-----------------------------

Консультативна 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 392-692-9567 (один раз на 2 тижні);
- листування за допомогою електронної пошти mamotenko07@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.

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 (залік).

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 «Моніторинг світового ринку готельних та ресторанних послуг» 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 **5 балів**.

Критерії оцінки на практичному занятті

Бали	Критерії оцінки
5	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.
4	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.
3	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань практичних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
2	Частково 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.

Самостійна робота студентів/індивідуальне завдання

Виконання індивідуального завдання можливе у вигляді реферату або усної доповіді на практичному занятті. Така форма надає студенту можливість отримати максимум **8 додаткових балів** в 1 модулі та **16 балів** в другому модулі.

Критерії оцінки індивідуального завдання:

1 модуль	2 модуль	Критерії оцінки
8-7	16-13	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.
6-5	12-9	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.
4-3	8-5	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.
2-0	4-0	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.

МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення аудиторних письмових контрольних робіт (теоретичні питання). 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 кожного питання оцінюється максимум в **15 балів**.

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 (8 пр.зан*5)	Практичні	35 (7 пр.зан*5)
Самостійна робота	8	Самостійна робота	16
Ідз	10	Ідз	10
Контрольне тестування	30	Контрольне тестування	30
Всього	100	Всього	100

Підсумковим оцінюванням є залік.

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 його усно (2 питання).

Критерії оцінювання кожного з питань, які виносяться на залік

Рівень знань	Оцінка за 100-бальною шкалою	Критерії оцінювання відповіді
Відмінний рівень	90 – 100	Відповідь студента на 2 теоретичних питання: - містить повний, розгорнутий, правильний виклад матеріалу з поставленого питання; - демонструє знання основних понять і категорій та взаємозв'язку

		<p>між ними, вірне розуміння змісту основних теоретичних положень;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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	<p>Студент дав досить змістовну відповідь на 2 теоретичних питання, але відповідь містить наступні недоліки:</p> <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	<p>Студент дав відповідь на 2 поставлених питання, однак допустив суттєві помилки як змістовного характеру, так і при оформленні відповіді на питання, а саме:</p> <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	<p>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.</p>

В залежності від кількості допущених помилок викладач вирішує питання щодо оцінки по кожному питанню в межах визначеного бального діапазону.

Сума балів, накопичених здобувачем вищої освіти за виконання всіх видів поточних навчальних завдань (робіт) на практичних (лабораторних) 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 заліку	
90 – 100	A	зараховано	відмінно - Повно та ґрунтовно засвоїв всі теми навчальної програми вміє вільно та самостійно викласти зміст всіх питань програми навчальної дисципліни, розуміє її значення для своєї професійної підготовки, повністю виконав усі завдання кожної теми та поточного модульного контролю в цілому.

85-89	B		дуже добре - Недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв окремі питання робочої програми. Вміє самостійно викласти зміст основних питань програми навчальної дисципліни, виконав завдання кожної теми та модульного поточного контролю в цілому.
75-84	C		добре - Недостатньо повно та ґрунтовно засвоїв деякі теми робочої програми, не вміє самостійно викласти зміст деяких питань програми навчальної дисципліни. Окремі завдання кожної теми та модульного поточного контролю в цілому виконав не повністю.
70-74	D		задовільно – Засвоїв лише окремі теми робочої програми. Не вміє вільно самостійно викласти зміст основних питань навчальної дисципліни, окремі завдання кожної теми модульного контролю не виконав.
60-69	E		достатньо - Засвоїв лише окремі питання навчальної програми. Не вміє достатньо самостійно викласти зміст більшості питань програми навчальної дисципліни. Виконав лише окремі завдання кожної теми та модульного контролю в цілому.
35-59	FX	не зараховано з можливістю повторного складання	незадовільно – Не засвоїв більшості тем навчальної програми не вміє викласти зміст більшості основних питань навчальної дисципліни. Не виконав більшості завдань кожної теми та модульного контролю в цілому.
1-34	F	не зараховано з обов'язковим повторним вивченням дисципліни	незадовільно – Не засвоїв навчальної програми, не вміє викласти зміст кожної теми навчальної дисципліни, не виконав модульного контролю.

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».