

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Організація послуг харчування

(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: Туризмознавство
(назва освітньої програми)

Спеціальність: 242 Туризм
(найменування спеціальності)

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування
(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: Перший (бакалаврський) рівень
(назва ступеня вищої освіти)

Затверджено на засіданні кафедри
туристичного, готельного та ресторанного
бізнесу

Протокол №_1_ від __14.08.2020__ р.

м. Запоріжжя 2020

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	ППН 10 Організація послуг харчування Нормативна частина Цикл професійної підготовки
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Викладач	Кукліна Т.С., к.е.н., доцент, доцент кафедри ТГРБ
Контактна інформація викладача	7698403, телефон викладача, 0509653932 E-mail викладача kyklinatatyana@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 - 120, кредитів - 4 кредити ЕКТС, розподіл годин: лекції - 14, лабораторні - 32, самостійна робота - 67, індивідуальні заняття - 7, вид контролю - залік
Консультації	Згідно з графіком консультацій
2. Пререквізити і постреквізити навчальної дисципліни	
<p align="center">Пререквізити навчальної дисципліни.</p> <p>Дисципліна: технологія ресторанної справи.</p> <p>Теми: Меню. Типи закладів ресторанного господарства та їх характеристика. Математика ресторану по шагах</p> <p>Дисципліна технологія гостинності</p> <p>Теми: обслуговування в номерах, Ресторанний бізнес та основні види діяльності ресторанів. Управління службою харчування та напоїв. Дисципліна праці в сфері гостинності</p> <p align="center">Постреквізити навчальної дисципліни:</p> <p>Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Організація послуг харчування» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Кулінарні традиції світу - Економіка праці і соціально-трудові відносини - Спеціалізований туризм - Дизайн туристичних комплексів 	
3. Характеристика навчальної дисципліни	
<p>Харчування – це одна з базових потреб будь-якої людини, а отже, маючи на меті туристичну подорож, індивід так чи інакше планує задоволення цієї потреби, що й обумовлює розробку туристичними фірмами тих чи інших варіантів насичення даної потреби.</p> <p>Сучасний ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широкую 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>Загальні компетенції:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Прагнення до збереження навколишнього середовища – Навички використання інформаційних та комунікаційних технологій, усну і письмову комунікацію професійного спрямування рідною та іноземною мовами <p>Спеціальні компетенції:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Знання та розуміння предметної області та розуміння специфіки професійної діяльності - Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях. - Розуміння сучасних тенденцій і регіональних пріоритетів розвитку туризму в цілому та окремих його форм і видів - Здатність до співпраці з діловими партнерами і клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації <p>Результати навчання:</p>	

<ul style="list-style-type: none"> – Застосовувати у практичній діяльності принципи і методи організації та технології обслуговування туристів. – Встановлювати зв'язки з експертами туристичної та інших галузей – Проявляти повагу до індивідуального і культурного різноманіття – Виявляти проблемні ситуації і пропонувати шляхи їх розв'язання 			
4. Мета вивчення навчальної дисципліни			
формування знань з раціональної організації послуг харчування, набуття практичних навичок щодо внутрішнього змісту, взаємодії та узгодженості технологічних операцій і процесів послуг харчування			
5. Завдання вивчення дисципліни			
<p>Методичні – викласти теоретичні основи та методологічні особливості планування діяльності закладів ресторанного типу, які спеціалізуються на обслуговуванні банкетів та урочистостей. Навести основи роботи сомельє та вітальє.</p> <p>Пізнавальні – сформулювати уявлення про сучасний стан розвитку ресторанного бізнесу. Викласти основи класифікації банкетів та фуршетів.</p> <p>Практичні – ознайомити студентів із сучасними формами обслуговування в різних типах закладів.</p>			
6. Зміст навчальної дисципліни			
<p>Змістовий модуль 1. Підготовка до роботи з клієнтами.</p> <p>Тема 1. Кухні народів світу.</p> <p>Особливості формування народної слов'янської кухні. Особливості культури та традиції харчування у різних регіонах Європи. Особливості харчування народів Австралії та Нової Зеландії. Особливості харчування народів Азії. Особливості формування традицій харчування країн Америки та Африки.</p> <p>Тема 2. Підбір персоналу та його обов'язки.</p> <p>Організаційна структура персоналу в ресторанах. Посадові обов'язки керуючого, адміністратора, офіціанта, кухарів за категоріями, сомельє та ін.</p> <p>Тема 3. Матеріально-технічне забезпечення ресторану.</p> <p>Меблі та устаткування залів. Характеристика та асортимент столового посуду. Столові набори і столова білизна.</p> <p>Тема 4. Підготовка до обслуговування відвідувачів.</p> <p>Санітарно-гігієнічна підготовка приміщень для обслуговування споживачів. Розміщення меблів у залі. Характеристика попереднього сервірування столів. Сервірування столів залежно від характеру обслуговування. Правила прибирання та заміни використаного посуду, приборів та білизни.</p> <p>Змістовий модуль 2. Організація обслуговування.</p> <p>Тема 5. Організація обслуговування відвідувачів у ресторані.</p> <p>Зустріч та розсаджування гостей. Приймання замовлень та порядок їх оформлення. Основні способи подавання страв і закусок. Правила подавання холодних страв і закусок, гарячих закусок. Правила та техніка подавання перших страв. Правила та техніка подавання других страв. Особливості подавання солодких страв. Правила та техніка подавання гарячих та холодних напоїв.</p> <p>Тема 6. Обслуговування прийомів та банкетів.</p> <p>Дипломатичний прийом. Бенкет та його види. Особливості обслуговування бенкетів у ресторані. Організація та технологія обслуговування у номерах підприємств готельного господарства.</p> <p>Тема 7. Напої. Порядок обліку та реалізація товарів у ресторані.</p> <p>Класифікація алкогольних та безалкогольних напоїв та правила їх споживання. Аперитиви та дигестиви. Правила їх подавання. Правила подавання вина у пляшках. Основи еногастрономії.</p>			
7. План вивчення навчальної дисципліни			
№ тижня	Назва теми	Форми організації навчання	Кількість годин
1	Кухні народів світу	лекція	2
	Кухні народів світу	Лабораторне	2

2	Кухні народів світу	Лабораторне	2
3	Підбір персоналу та його обов'язки	Лабораторне	2
3	Матеріально-технічне забезпечення ресторану	лекція	
4	Підбір персоналу та його обов'язки	Лабораторне	2
4	Матеріально-технічне забезпечення ресторану	Лабораторне	2
5	Матеріально-технічне забезпечення ресторану	Лабораторне	2
5	Підготовка до обслуговування відвідувачів	лекція	2
6	Підготовка до обслуговування відвідувачів	Лабораторне	2
7	Підготовка до обслуговування відвідувачів	Лабораторне	2
7	Організація обслуговування відвідувачів у ресторані	лекція	2
8	Організація обслуговування відвідувачів у ресторані	Лабораторне	2
9	Організація обслуговування відвідувачів у ресторані	Лабораторне	2
9	Обслуговування прийомів та банкетів	лекція	2
10	Організація обслуговування відвідувачів у ресторані	Лабораторне	2
11	Обслуговування прийомів та банкетів	Лабораторне	2
11	Напої. Порядок обліку та реалізація товарів у ресторані	Лекція	2
12	Обслуговування прийомів та банкетів	Лабораторне	2
13	Напої. Порядок обліку та реалізація товарів у ресторані	Лабораторне	2
13	Обслуговування прийомів та банкетів	Лабораторне	2
14	Напої. Порядок обліку та реалізація товарів у ресторані	Лабораторне	2
15	Напої. Порядок обліку та реалізація товарів у ресторані	Лабораторне	2
16	Підсумковий модульний контроль	пк залік	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 лабораторних занять відповідно до запропонованих планів їх проведення (переліку питань).
4. Самостійна підготовка до модульного контролю та заліку.

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 денної форми навчання та якості засвоєння ними матеріалу викладач використовує:

- опитування студентів під час лабораторних 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.

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 нормативноправових документів) і до монографічної літератури, в якій висвітлено основні погляди на відповідні проблеми, наводяться та аналізуються нормативно-правові акти.

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. Кухні народів світу		
1. Види гастрономічних турів.	Конспект теми,	лютий

2. Особливості формування слов'янської кухні. 3. Французька кухня. 4. Національна англійська кухня. 5. Німецька національна кухня. 6. «Скандинавська кухня». 7. Кухні країн Прибалтики. 8. Особливості харчування народів Австралії та Нової Зеландії. 9. Китайська кухня. 10. Національна кухня в Японії. 11. Індійська кухня. 12. Корейська та монгольська кухня. 13. Кухня народів різних арабських країн. 14. Концепції американської кухні. 15. Кухні Південної, Центральної й Північної Африки.	реферат, усна доповідь	9 годин
Тема 2. Підбір персоналу та його обов'язки		
1. Який персонал називається обслуговчим? 2. Які загальні вимоги висуваються до обслуговчого персоналу? 3. Які вимоги висуваються до метрдотеля, офіціанта, бармена, сомельє? 4. Які вимоги висуваються до гардеробника та швейцара?	Конспект теми, реферат, усна доповідь Зробити глосарій.	лютий 9 годин
Тема 3. Матеріально-технічне забезпечення ресторану		
1. Назвіть основні види посуду. 2. Наведіть асортимент скляного посуду. 3. Наведіть асортимент металевого посуду. 4. Столова білизна. 5. Столові набори.	Повторення та обговорення теоретичного матеріалу з даної теми. Зробити глосарій..	березень 9 годин
Тема 4. Підготовка до обслуговування відвідувачів		
1. Санітарно-гігієнічна підготовка приміщень для обслуговування споживачів. 2. Розміщення меблів у залі. 3. Характеристика попереднього сервірування столів. 4. Сервірування столів залежно від характеру обслуговування. 5. Правила прибирання та заміни використаного посуду, приборів та білизни.	Повторення та обговорення теоретичного матеріалу з даної теми. Доповідь на обрану тему.	березень 9 годин
Тема 5. Організація обслуговування відвідувачів у ресторані		
1. Основні кроки обслуговування гостей 2. подача продукції сервіс-бару (буфету). 3. подача і декантація вин. 4. подача білих і рожевих вин. 5. подача червоного вина. 6. подача шампанського та ігристих вин. 7. Правила подачі холодних страв і закусок. 8. Способи подавання страв 9. Правила подачі гарячих закусок. 10. Правила подачі супів. 11. Правила подачі других гарячих страв. 12. Правила подачі солодких страв і фруктів. 13. Правила подачі гарячих і холодних напоїв.	Повторення та обговорення теоретичного матеріалу з даної теми. глосарій.	березень 13 годин
Тема 6. Обслуговування прийомів та банкетів		
1. Особливості організації банкету. 2. Особливості організації банкету-прийому. 3. Дипломатичний прийом та його організація.	Конспект теми, реферат, усна доповідь	березень 12 годин

4. Банкет-чай. 5. Банкет-прийом «шведський стіл». 6. Фуршет. 7. Буфет-фуршет-гірка. 8. Банкет «коктейль-фуршет» 9. Інші види банкетів та фуршетів.		
Тема 7. Напої. Порядок обліку та реалізація товарів у ресторані		
1. Класифікація алкогольних та безалкогольних напоїв та правила їх споживання. 2. Аперитиви та дигестиви. 3. Подача і декантація вин. 4. Подача білих і рожевих вин. 5. Подача червоного вина. 6. Подача шампанського та ігристих вин.. 7. Основи еногастрономії.	1. Повторення теоретичного матеріалу з даної теми. 2. Короткий глосарій з тематики занотувати або демонструвати при відповідях знання термінів. 3. Рішення задач	квітень 6 годин
<p style="text-align: center;">Індивідуальні завдання</p> <p>Виконання індивідуального завдання для студентів денної форми навчання полягає в розробці гастрономічної подорожі до країни за розподілом викладача.</p> <p>В 1 модулі воно можливе у вигляді реферату або усної доповіді за таким алгоритмом:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Коротка географічна інформація про країну. 2. ТОП-10 ресторанів країни з урахуванням вартості харчування. Розрахунок приводити як в доларах США, так і в гривнях. 3. Формальності в'їзду до країни, а саме: вартість проїзду (літак, автобус, потяг, пароплав), вартість проживання в готелях 3 зірки без харчування, митні формальності. 4. Скласти тур від 7 до 21 дня. В структурі туру показати саме гастрономічну привабливість країни (дегустації, приготування страв, відвідування національних ресторанів та ін.), а не її культурні особливості. 5. Привести повну вартість туру в доларах США та в гривнях. <p>В 2 модулі проведення на останніх лабораторних заняттях 20 хвилинної презентації опанування практичними навичками роботи в галузі обслуговування відвідувачів ресторанів:</p> <ul style="list-style-type: none"> - прийом замовлення; - винос замовлення в зал; - збирання залишків посуду; - винос напоїв; - розрахунок відвідувачів. <p>Консультативна допомога студенту надається у таких формах:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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); <p>спілкування по телефону (з 10.00 до 12.00 кожен день крім вихідних та святкових днів).</p>		
9. Система та критерії оцінювання курсу		
<p>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.</p> <p>Кожен змістовний модуль оцінюється за 100-бальною системою. Отримані за кожен змістовний модуль бали підсумовуються та діляться на 2.</p> <p>Форми контролю знань студентів:</p>		

- 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 «Організація послуг харчування» дає студенту **3 бали** в кожному змістовному модулі.

Робота на лабораторних заняттях:

1. Студент повинен розуміти зміст виконаної роботи (знати визначення понять, вміти пояснити значення і сенс будь-якого терміну, використовуваного в роботі і т.п.).
2. У процесі підготовки і виконання лабораторної роботи студент може користуватися консультаціями викладача.
3. Наявність конспекту лекцій на лабораторній роботі обов'язково!
4. У години занять за розкладом перевіряється і захищається тільки та робота, яка передбачена календарним планом.
5. Студент має право на доопрацювання роботи (за вказівками викладача) терміном не більше тижня без зниження балу.
6. За несвоєчасну здачу лабораторної роботи вихідний бал знижується на 20% щотижня.
7. Забороняється пред'являти для перевірки більше двох незарахована робіт (за винятком випадків тривалої хвороби студента, підтвердженої документально).
8. Загальне правило – протягом тижня перевіряється тільки одна робота.
9. У разі пропуску занять або недопуску до захисту, перевірка і захист лабораторної роботи здійснюється під час, що визначається викладачем.
10. Загальний бал за лабораторну роботу складається з балів, отриманих за захист, при обліку прострочень і виправлень.

Критерії оцінки лабораторних робіт:

ВБ – вихідний бал – для кожної лабораторної роботи може бути свій (в залежності від складності).

Бал	Критерії оцінки
ВБ*0,1	Робота виконана повністю. Робота без захисту.
ВБ*0,2	Робота виконана повністю. Студент не володіє теоретичним матеріалом, допускаючи грубі помилки, відчуває труднощі у формулюванні власних суджень, нездатний відповісти на додаткові питання.
ВБ*0,4	Робота виконана повністю. Студент практично не володіє теоретичним матеріалом, допускаючи помилки по суті розглянутих (обговорюваних) питань, відчуває труднощі у формулюванні власних обґрунтованих і аргументованих суджень, припускається помилок при відповіді на додаткові питання.
ВБ*0,6	Робота виконана повністю. Студент володіє теоретичним матеріалом на мінімально допустимому рівні, відсутні помилки при описі теорії, відчуває труднощі у формулюванні власних обґрунтованих і аргументованих суджень, допускаючи незначні помилки на додаткові питання.
ВБ*0,8	Робота виконана повністю. Студент володіє теоретичним матеріалом, відсутні

	помилки при описі теорії, формулює власні, самостійні, обґрунтовані, аргументовані судження, допускаючи незначні помилки на додаткові питання.
ВБ	Робота виконана повністю. Студент володіє теоретичним матеріалом, відсутні помилки при описі теорії, формулює власні, самостійні, обґрунтовані, аргументовані судження, представляє повні і розгорнуті відповіді на додаткові питання.

Розподіл ВБ для лабораторних робіт (бали).

Лаб. зан. 1	Лаб. зан. 2	Лаб. зан. 3	Лаб. зан. 4	Лаб. зан. 5	Лаб. зан. 6	Лаб. зан. 7	Лаб. зан. 8	Лаб. зан. 9	Лаб. зан. 10
8	6	10	8	8	6	10	8	6	7
Лаб. зан. 11	Лаб. зан. 12	Лаб. зан. 13	Лаб. зан. 14	Лаб. зан. 15					
8	10	6	8	6					

Якщо наприкінці модулі студент отримав кількість балів з десятою долею – проводиться округлення за математичними принципами.

Виконання та захист лабораторної роботи здійснюється на поточному тижні після лекції за темою та протягом наступного, тобто до наступної лекції.

Самостійна робота студентів

Виконання індивідуального завдання в 1 та 2 модулі надає студенту можливість отримати максимум **20** додаткових балів. Захист відбувається на останній парі в модулі, або в консультативні роботи викладача.

Критерії оцінки індивідуального завдання:

Кількість балів	Критерії оцінювання
20-16	Обрана студентом форма індивідуальної роботи характеризується підвищеною складністю; робота має самостійний, творчий характер; роботі притаманна внутрішня послідовність, логічність і завершеність
15-11	Обрана студентом форма індивідуальної роботи характеризується підвищеною складністю; робота має самостійний, творчий характер.
10-6	Робота має самостійний характер; роботі притаманна внутрішня послідовність, логічність і завершеність.
5-3	Робота не має самостійного характеру, містить хибні та неаргументовані висновки, не враховані зміни поточного законодавства; робота містить протиріччя, відсутня достатня аргументація висновків та завершеність у них.
2-1	Робота не має самостійного характеру; в роботі відсутні висновки; не відповідає вимогам що пред'являються до оформлення відповідного виду робіт;
0	Контрольна робота не виконана

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 15 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 індивідуальні завдання, 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	9	Лекції	6
Лабораторні	56	Лабораторні	59
Самостійна робота/ІДЗ	20	Самостійна робота/ІДЗ	20
Контрольна робота	15	Контрольна робота	15

Всього	100	Всього	100
--------	-----	--------	-----

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

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЗАЛІКУ:

1. Два питання потребують змістовної відповіді, кожна з них розкриває сутність того чи іншого поняття або теоретичного положення (оцінюється від 0 до 50 балів за кожне питання).

50-40 балів отримують студенти, які повністю розкрили сутність поняття, дали його чітке визначення або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення.

39-29 балів отримують студенти, які правильно, але не повністю дали визначення поняття або поверхово проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

28-18 балів отримують студенти, які правильно, але лише частково визначили те чи інше поняття або частково проаналізували і зробили висновок з теоретичного положення.

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

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 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

Для успішного проходження курсу та складання контрольних заходів необхідним є вивчення навчального матеріалу за кожною темою. Специфіка курсу здебільшого передбачає акцент на розумінні підходів і принципів, ніж запам'ятовування визначень. Кожен здобувач повинен ознайомитися і слідувати Положенню про академічну доброчесність Національного університету «Запорізька політехніка», Статуту і Правил внутрішнього розпорядку Національного університету «Запорізька політехніка». Зокрема, для успішного засвоєння програмного матеріалу здобувач зобов'язаний:

- не запізнюватися на заняття;
- не пропускати заняття, а в разі хвороби надати довідку;
- самостійно вивчити матеріал пропущеного заняття;
- системно і регулярно працювати з навчальною і науковою літературою;
- конструктивно підтримувати зворотній зв'язок на всіх заняттях;
- брати активну участь у навчальному процесі;
- своєчасно і акуратно виконувати завдання для самостійної роботи;
- відключити мобільний телефон під час занять;
- бути терпимим і доброзичливим до однокурсників та викладачів;
- участь у контрольних заходах (поточний контроль, модульний контроль, контроль самостійної роботи; підсумковий контроль);
- будь-яке копіювання або відтворення результатів чужої праці, якщо тільки робота не має груповий формат, використання завантажених з Інтернету матеріалів кваліфікується як порушення норм і правил академічної доброчесності та передбачає притягнення винного до відповідальності, у порядку, визначеному чинним законодавством та Положенням про академічну доброчесність в Національному університеті «Запорізька політехніка».

Здобувач успішно навчається, якщо послідовно набирає кредити, необхідні для здобуття ступеня бакалавр. Для цього потрібно, щоб накопичувальний бал був не нижче, ніж 60 балів за даним курсом. Якщо накопичувальний бал нижче 60 балів, здобувач вважається неуспішним і може бути відрахований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (у новій редакції)».