

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанній справі
(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: 241 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 (ТГРБ)

Протокол №1 від 14.08.2020 р.

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	ППН 01 Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанній справі Нормативна частина Цикл професійної підготовки
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Викладач	Шелеметьєва Т.В., д.е.н, доцент, доцент кафедри ТГРБ
Контактна інформація викладача	7698403, телефон викладача, 0973666554, E-mail викладача t.shelemetieva@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 90 годин кредитів – 5 кредити ЕКТС розподіл годин: 30 лекцій 30 практичних 81самостійна робота 9 індивідуальне завдання вид контролю – іспит
Консультації	<i>Згідно з графіком консультацій</i>
2. Пререквізити і постреквізити навчальної дисципліни	
Пререквізити навчальної дисципліни.	
<p>Дисципліна «Економіка туризму». <i>Тем:</i> Значення туризму. Динамічність економічної системи туризму. Показники розвитку туризму. Валовий туристичний продукт.</p> <p>Дисципліна «Менеджмент туризму». <i>Тем:</i> Комунікаційні процеси в системі управління підприємствами туріндустрії. Ефективність і успішність менеджменту туризму. Система методів менеджменту туризму і їх взаємозв'язок.</p>	
Постреквізити навчальної дисципліни:	
<p>Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанній справі» 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>Вивчення дисципліни «Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанній справі» передбачає засвоєння навчального матеріалу у вільний від аудиторних занять час у формі самостійної роботи, призначеної формувати практичні навички роботи студентів із спеціальною літературою, орієнтувати їх на інтенсивну роботу, критичне осмислення здобутих знань та глибоке вивчення теоретичних і практичних проблем функціонування готельного господарства для підвищення якості професійної підготовки управлінських кадрів для підприємств готельно-ресторанного бізнесу.</p> <p>Загальні компетентності: Здатність працювати в команді Здатність забезпечувати та оцінювати якість виконуваних робіт.</p> <p>Фахові компетентності: Уміння застосовувати сучасні управлінські технології розвитку туристичних та готельних підприємств; оцінювати ризики реалізації альтернативних стратегічних рішень. Уміння застосовувати механізм та процес управління якістю послуг на підприємствах галузі готельного та ресторанного господарства; визначати критерії якості надання послуг, проводити претензійну роботу; визначати та задовольняти індивідуальний попит споживачів послуг, формувати інклюзивну програм відпочинку. 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</p>	

формування рішень з їх реорганізації.

Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з контактними аудиторіями (стейкхолдерами)

Здатність до визначення стратегічних завдань у розвитку готельного і ресторанного бізнесу

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

Здатність здійснювати управління підприємством індустрії гостинності

Здатність визначати основні вимоги до побудови системи організаційних, соціальних, інфраструктурних, технологічних та економічних інновацій в готельно-ресторанному бізнесі

Вільно володіти державною мовою і використовувати її в професійній діяльності

Використовувати комунікативні навички і технології

Демонструвати соціальну відповідальність за результати прийняття стратегічних рішень

Приймати рішення у складних і непередбачуваних умовах, що потребує застосування нових підходів та методів прогнозування

Нести відповідальність за розвиток професійного знання і практик, оцінювання стратегічного розвитку команди, формування ефективної кадрової політики

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

Вміння проектувати систему корпоративного управління в компанії; використовувати інструменти ефективної взаємодії власників і менеджерів корпорації; створювати структуру внутрішньої документаційної системи корпоративного управління; оцінювати ефективність корпоративного управління в компанії; розробляти напрями підвищення існуючої системи корпоративного управління.

4. Мета вивчення навчальної дисципліни

розкриття сутності і можливостей стратегічного менеджменту в готельно-ресторанній справі, ознайомлення з сучасними методами і прийомами роботи в умовах галузевої конкуренції, набуття практичних навичок використання методик стратегічного аналізу, розроблення стратегій діяльності і засобів їх реалізації організаціями різних форм власності і масштабів діяльності, вміння використовувати необхідний інструментарій стратегічного менеджменту в конкретній ситуації при розробленні управлінських рішень.

5. Завдання вивчення дисципліни

Методичні – навчання студентів виявленню законів та закономірностей в процесі стратегічного управління підприємством, використання нормативно-правових документів у сфері управління підприємством.

Пізнавальні – розкриття основних понять теорії стратегічного управління підприємством; визначення сутності та методологічних основ стратегічного управління підприємством; вивчення теоретичних засад управління змінами, методів аналізу ресурсів та компетенцій підприємства.

Практичні – формувати практичні навички роботи студентів зі спеціальною літературою, орієнтувати їх на інтенсивну роботу, осмислення здобутих знань і глибоке вивчення теоретичних і практичних проблем стратегічного розвитку туризму.

6. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Загальні теоретичні основи стратегічного менеджменту.

Тема 1. Загальні основи стратегічного управління підприємством готельно-ресторанного господарства.

Предмет, мета та завдання курсу. основні вимоги до знань студентів. література по курсу та практичні можливості її пошуку та використання студентами. сутність, принципи і об'єкти стратегічного управління. визначення місії і формування цілей фірми. функції і етапи процесу стратегічного управління. інформаційно-аналітичне забезпечення стратегічного управління. види стратегічного управління залежно від міри нестабільності зовнішнього середовища.

Тема 2. Класифікація стратегій.

Економічна стратегія фірми – загальна стратегія діяльності та поведінки організації. ієрархія стратегій підприємства (стратегічний набір). зв'язок загальних стратегій з «життєвим циклом

підприємства».

Тема 3. Стратегічний аналіз середі підприємства готельно-ресторанного господарства.

Теоретичні основи стратегічного аналізу середовища. Зовнішнє середовище непрямого впливу і її аналіз. Аналіз зовнішнього середовища прямої дії. Внутрішнє середовище підприємства і її аналіз. Спеціальні методи стратегічного аналізу середовища підприємства.

Змістовий модуль 2. Практичні основи стратегічного менеджменту в ГРГ.

Тема 4. Загальний стан стратегічного вибору підприємства готельно-ресторанного господарства.

Вибір стратегії залежно від масштабів діяльності підприємства. особливості стратегії зростання великих фірм. особливості розвитку малих фірм. особливості стратегії середніх фірм. стратегії підприємств, що займають різні ринкові позиції. стратегії лідера. стратегії фірм - претендентів на лідерство. стратегії фірм, що йдуть за лідером. стратегії фірм із слабкою конкурентною позицією.

Тема 5. Стратегічний потенціал підприємства готельно-ресторанного господарства та визначення його конкурентоспроможності.

Суутність стратегічного потенціалу підприємства та його складові. потенціал організації. методологія оцінки потенціалу підприємства. фінансовий потенціал. виробничий потенціал. кадровий потенціал. управлінський потенціал. маркетинговий потенціал. комплексна оцінка показника конкурентного потенціалу підприємства (КПП).

Тема 6. Планування, управління, контроль та оцінка реалізації стратегії підприємства готельно-ресторанного господарства.

Поняття, основні принципи і завдання стратегічного планування. стратегічне планування. основні компоненти забезпечення реалізації стратегії. етапи реалізації стратегії. бюджет. стратегічний контроль в діяльності підприємства. основні етапи стратегічного контролю. оцінка реалізації стратегії підприємства.

Тема 7. Практика стратегічного управління розвитком готельно-ресторанного господарства в Україні.

Практика стратегічного планування туризму в Україні як складової стратегічного управління. основні етапи стратегічного планування розвитку готельно-ресторанного господарства. формулювання місії, візії. стратегічні та оперативні цілі розвитку грг. практика swot-аналізу - найважливішого інструменту стратегічного управління. складові swot-аналізу. застосування swot-аналізу в грг.

7. План вивчення навчальної дисципліни

№ тижня	Назва теми	Форми організації навчання	Кількість годин
1	Тема 1. Загальні основи стратегічного управління підприємством готельно-ресторанного господарства.	Лекційне заняття, практичне заняття	2
2	Тема 1. Загальні основи стратегічного управління підприємством готельно-ресторанного господарства.	Лекційне заняття, практичне заняття	2
3	Тема 2. Класифікація стратегій.	Лекційне заняття, практичне заняття	2
4	Тема 2. Класифікація стратегій.	Лекційне заняття, практичне заняття	2
5	Тема 3. Стратегічний аналіз середі підприємства готельно-ресторанного господарства.	Лекційне заняття, практичне заняття	2
6	Тема 3. Стратегічний аналіз середі підприємства готельно-ресторанного господарства.	Лекційне заняття, практичне заняття	2
7	Тема 3. Стратегічний аналіз середі підприємства готельно-ресторанного господарства.	Лекційне заняття, практичне заняття	2
8	Тема 4. Загальний стан стратегічного вибору підприємства готельно-ресторанного господарства.	Лекційне заняття, практичне заняття	2

8	Рубіжний контроль	рк	2
9	Тема 4. Загальний стан стратегічного вибору підприємства готельно-ресторанного господарства.	Лекційне заняття, практичне заняття	2
10	Тема 5. Стратегічний потенціал підприємства готельно-ресторанного господарства. та визначення його конкурентоспроможності.	Лекційне заняття, практичне заняття	2
11	Тема 5. Стратегічний потенціал підприємства готельно-ресторанного господарства. та визначення його конкурентоспроможності.	Лекційне заняття, практичне заняття	2
12	Тема 6. Планування, управління, контроль та оцінка реалізації стратегії підприємства готельно-ресторанного господарства.	Лекційне заняття, практичне заняття	2
13	Тема 6. Планування, управління, контроль та оцінка реалізації стратегії підприємства готельно-ресторанного господарства.	Лекційне заняття, практичне заняття	2
14	Тема 7. Практика стратегічного управління розвитком готельно-ресторанного господарства в Україні.	Лекційне заняття, практичне заняття	2
15	Тема 7. Практика стратегічного управління розвитком готельно-ресторанного господарства в Україні.	Лекційне заняття, практичне заняття	2
15	Підсумковий модульний контроль	пк екзамен	2

8. Самостійна робота

Самостійна робота – це вид розумової діяльності, за якої студент самостійно (без сторонньої допомоги) опрацює 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 «Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанній справі» відведено 81 академічну годину.

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. Загальні основи стратегічного управління підприємством готельно-ресторанного господарства.		
<p>1. Сутність основних категорій стратегічного менеджменту.</p> <p>2. Порівняльна характеристика стратегічного і нестратегічного менеджменту.</p> <p>3. Ланцюжок створення цінностей за М. Портером.</p> <p>4. Як стратегічний менеджмент впливає на результативність діяльності туристичної організації?</p> <p>5. Рівні розробки стратегії в туристичній організації.</p> <p>6. Які існують обмеження щодо використання стратегічного менеджменту в організації?</p> <p>7. Зміст і взаємозв'язок корпоративної, бізнес-стратегії та функціональної стратегії підприємства (фірма на вибір студента).</p> <p>8. Наукові підходи та школи стратегічного управління.</p> <p>9. Гарвардська Школа Бізнесу.</p> <p>10. Роль західноєвропейських вчених в розробці теорії стратегічного управління.</p>	<p>1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою.</p> <p>2. Підготувати опорний конспект опрацьованого матеріалу.</p> <p>3. Взяти участь у семінарі.</p>	<p>Вересень 13 годин</p>
Тема 2. Класифікація стратегій.		
<p>1. Економічна стратегія фірми - загальна стратегія діяльності та поведінки організації.</p> <p>2. Змістовні складові економічної стратегії фірми у зовнішньому середовищі.</p> <p>3. Змістовні складові економічної стратегії фірми у внутрішньому середовищі.</p> <p>4. Ієрархія стратегій підприємства (стратегічний набір).</p> <p>5. Сутність корпоративної стратегії.</p> <p>6. Сутність конкурентної стратегії.</p> <p>7. Зв'язок загальних стратегій з «життєвим циклом підприємства».</p> <p>8. Можливі стратегії для фази ЖЦП – зародження.</p> <p>9. Можливі стратегії для фази ЖЦП – прискорене зростання.</p> <p>10. Можливі стратегії для фази ЖЦП – згасання швидкості зростання.</p>	<p>1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою.</p> <p>2. Підготувати доповідь</p>	<p>Вересень- Жовтень 13 годин</p>
Тема 3. Стратегічний аналіз середі підприємства готельно-ресторанного господарства.		
<p>1. Напрями аналізу середовища при розробці стратегії розвитку підприємства.</p> <p>2. Які групи факторів належать до макрооточення організації?</p> <p>3. В якому порядку виконується аналіз галузевого ринку підприємства?</p> <p>4. Модель “п’яти сил конкуренції” М. Портера.</p> <p>5. Рушійні сили змін галузевого ринку.</p> <p>6. Напрями аналізу внутрішнього середовища підприємства, його сильних і слабких сторін.</p> <p>7. Методи аналізу середовища підприємства.</p> <p>8. Аналіз сильних і слабких сторін туристичного підприємства (підприємство — на вибір студента).</p>	<p>1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою.</p> <p>2. Підготувати презентацію та коротку доповідь.</p>	<p>Жовтень 14 годин</p>
Тема 4. Загальний стан стратегічного вибору підприємства готельно-ресторанного господарства.		

<ol style="list-style-type: none"> 1. Порівняння переваг малого і великого бізнесу. 2. Особливості стратегії зростання великих фірм. 3. Особливості розвитку малих фірм. 4. Основні види стратегій малої фірми. 5. Особливості стратегії середніх фірм. 6. Основні види стратегій середніх фірм 7. Особливість стратегій лідера. 8. Стратегії фірм – претендентів на лідерство. 9. Стратегії фірм, що йдуть за лідером. 10. Стратегії фірм із слабкою конкурентною позицією. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Підготувати презентацію та коротку доповідь. 	<p>Жовтень- Листопад 10 годин</p>
<p>Тема 5. Стратегічний потенціал підприємства готельно-ресторанного господарства. та визначення його конкурентоспроможності.</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Сутність стратегічного потенціалу підприємства. 2. Фінансовий потенціал підприємства. 3. Виробничий потенціал підприємства. 4. Кадровий потенціал підприємства. 5. Управлінський потенціал підприємства. 6. Маркетинговий потенціал підприємства. 7. Показник конкурентного потенціалу підприємства (КПП). 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Підготувати опорний конспект опрацьованого матеріалу. 3. Взяти участь у семінарі. 	<p>Листопад 10 годин</p>
<p>Тема 6. Планування, управління, контроль та оцінка реалізації стратегії підприємства готельно-ресторанного господарства.</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття стратегічного планування. 2. Основні принципи стратегічного планування. 3. Завдання стратегічного планування. 4. Операції і процедури стратегічного планування. 5. Що передбачає реалізація стратегії? 6. Стратегічний контроль в діяльності підприємства. 7. Оцінка реалізації стратегії підприємства. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Підготувати опорний конспект опрацьованого матеріалу. 3. Підготувати доповідь з презентацією 	<p>Листопад- Грудень 10 годин</p>
<p>Тема 7. Практика стратегічного управління розвитком готельно-ресторанного господарства в Україні.</p>		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Чому розроблення стратегії є важливою умовою розвитку туристичної дестинації? 2. Які основні засади стратегічного управління дестинацією? 3. Назвіть передумови створення стратегічного плану розвитку туристичної дестинації? 4. Назвіть основні етапи стратегічного планування розвитку туристичної дестинації, дайте їх характеристику. 5. Що таке місія та візія населеного пункту, їх роль у стратегічному плані. 6. Яким чином визначаються стратегічні та оперативні цілі розвитку дестинації? 7. У яких документах відображаються завдання стратегічного плану? 8. Яким чином здійснюється моніторинг та оцінка результатів впровадження стратегічного плану розвитку туристичної дестинації? 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Підготувати опорний конспект опрацьованого матеріалу. 3. Підготувати доповідь з презентацією 	<p>Грудень 11 годин</p>
<p>Консультативна допомога студенту надається у таких формах:</p>		

- 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 t.shelemetieva@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:

Для денної форми навчання:

- усне опитування
- обговорення проблемних питань
- індивідуальне завдання
- контрольна робота.

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 з навчальної дисципліни «Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанній справі» здійснюється на основі результатів поточного та підсумкового контролю. Об'єктом оцінювання знань студентів є програмний матеріал навчальної дисципліни «Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанній справі».

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять і має на меті перевірку рівня підготовки студентів.

Завданням поточного контролю є перевірка розуміння та засвоєння лекційного матеріалу, набуття практичних навичок при вирішенні виробничих ситуацій та розв'язуванні завдань, уміння самостійно опрацювати теоретичний матеріал, висловлювати та обґрунтовувати власні думки, проводити презентацію опрацьованого матеріалу (письмово чи усно). Завданням підсумкового контролю (іспиту) є перевірка розуміння студентами програмного матеріалу в цілому, здатності логічно та послідовно розв'язувати практичні задачі, творчо використовувати накопичені знання.

Оцінювання знань студентів здійснюється за 100-бальною шкалою. Результати роботи студентів впродовж навчального семестру оцінюються в ході поточного контролю в діапазоні від 1 до 100 балів (включно), а результати підсумкового контролю (іспиту) оцінюються від 1 до 100 балів (включно).

Об'єктами поточного контролю знань студентів є:

- активність та результативність роботи на практичних заняттях;
- виконання завдань для самостійного опрацювання;
- виконання індивідуальної роботи;
- виконання модульних контрольних робіт.

Поточний контроль роботи студентів денної форми навчання з навчальної дисципліни «Стратегічний менеджмент в готельно-ресторанному господарстві» здійснюється за наступними критеріями:

- активність та результативність роботи на практичних заняттях – до 5 балів;
- виконання завдань для самостійного опрацювання (тестові запитання) – до 16 балів;
- виконання індивідуальної роботи (реферат) – до 15 балів;
- виконання модульної контрольної роботи №1 – до 20 балів;
- виконання модульної контрольної роботи №2 – до 20 балів.

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 лекційних, 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 опрацювати (конспект, записи, фото демонстраційних матеріалів) студенти під час лекції. Його опрацювання 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. Опрацювання окремої теми за ОКЛ може бути у формі: складання тестових завдань на основі конспекту лекцій та самостійного доопрацювання теми; складання глосарію наукових термінів до кожної теми зі структури дисципліни.

Відвідування студентом лекції, ведення ОКЛ, його опрацювання, участь в активному обговоренні дискусійних питань, обґрунтування власної точки зору за проблемними напрямками, співавторство з лектором у підготовці лекційного заняття та його проведення з використанням інтерактивних технологій навчання мотивується викладачем та дає студенту можливість отримати взагалі до **14 балів** у першому змістовні модулі та **16 балів** у другому змістовні модулі (по 2 бала максимум за одне лекційне заняття).

Робота на практичних заняттях

Під час практичних занять студенти усно доповідають на обрані питання для обговорення, дають відповіді на додаткові питання викладача, доповнюють один одного за різними питаннями практичного заняття, демонструють результати самостійної підготовки до заняття, виконують письмові самостійні роботи, вирішують ситуаційні вправи, приймають участь у підготовці практичного заняття у співавторстві з викладачем, допомагають іншим студентам оволодіти знаннями, використовують сучасні інтерактивні методи отримання знань. Така активна робота студента на занятті оцінюється в максимум **5 балів**. Така форма надає студенту можливість отримати максимум: **35 бали** в першому змістовному модулі та **40 балів** у другому змістовному модулі.

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	Оцінюється робота студента, який 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, розв'язує завдання стандартним або оригінальним способом, наводить аргументи на підтвердження власних думок, здійснює аналіз та робить висновки.
4	Оцінюється робота студента, який володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань практичних занять, виявляє знання елементарних положень з дисципліни, іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді, але при висвітленні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі неточності та незначні помилки.
3	Оцінюється робота студента, який частково володіє навчальним матеріалом, фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає окремі питання навчальної дисципліни, іноді виконує завдання практичних занять; інколи виступає і

	задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
2	Оцінюється робота студента, який не в змозі викласти зміст більшості питань теми та курсу, володіє навчальним матеріалом на рівні розпізнавання явищ, допускає істотні помилки, відповідає на запитання, що потребують однослівної відповіді, іноді виконує завдання практичних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
1	Оцінюється робота студента, який не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його висвітлити, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань, не дуже добре працює в парі/групі/команді, іноді проявляє активність.
0	Оцінюється робота студента, який не володіє навчальним матеріалом та не в змозі його висвітлити, не розуміє змісту теоретичних питань та практичних завдань, не працює в парі/групі/команді.

Індивідуальне завдання

Виконання індивідуального завдання можливе у вигляді реферату або усної доповіді на практичному занятті. Така форма надає студенту можливість отримати максимум **15** додаткових балів в 1-му модулі та **10 балів** у другому модулі.

Критерії оцінки індивідуального завдання:

1 модуль (бали)	2 модуль (бали)	Критерії оцінки
15	8-10	В повному обсязі володіє матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає, глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань, використовуючи при цьому обов'язкову та додаткову літературу.
11-14	5-7	Достатньо повно володіє 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.
6-10	3-4	В цілому володіє 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.
1-5	1-2	Не в повному обсязі володіє матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування) викладає його під час усних виступів, недостатньо розкриває зміст теоретичних питань, допускаючи при цьому суттєві неточності.
0	0	Не виконав завдання. Відсутність усної або письмової роботи.

Самостійна робота студентів

Завданням самостійної роботи студента є перевірка розуміння та засвоєння лекційного матеріалу можливе у вигляді відповіді на тестові запитання. Така форма надає студенту можливість отримати максимум **16 балів** у першому модулі за 16 тестових **14 балів** у другому модулі за 14 тестових запитань, кожній тест оцінюється в **1 бал**.

МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення аудиторних письмових контрольних робіт. В структурі навчання виділяють 2 змістовних модулі. Тобто студент двічі за семестр складає модульний контроль та має можливість набрати максимум **20 балів** у 1 та 2 модулі. Контрольна робота проходить у формі письмової відповіді на 2 теоретичних питання (кожне з яких оцінюється в **5 балів**) 3 тестових питання (правильна відповідь на тестові питання оцінюється **2 бали**) та одне дати визначення поняття (**4 бали**).

Критерії оцінки теоретичного питання:

Бали	Критерії оцінки
5	В повному обсязі володіє матеріалом, глибоко та всебічно розкриває зміст

	теоретичного питання
4	Достатньо повно володіє матеріалом, в основному розкриває зміст теоретичного питання. Але при викладанні не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
3	В цілому володіє матеріалом, але без глибокого всебічного аналізу, обґрунтування та аргументації, допустив при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
2	Не в повному обсязі володіє матеріалом. Фрагментарно, поверхово (без аргументації та обґрунтування), недостатньо розкриває зміст теоретичного питання, допускаючи при цьому суттєві неточності.
1	Не володіє матеріалом. Фрагментарно, поверхово розкриває зміст теоретичного питання.
0	Студень не надав відповіді

Критерії оцінки визначення поняття:

Бали	Критерії оцінки
4	Повно надав визначення
3	Достатньо повно надав визначення
2	Достатньо повно надав визначення але допустив при цьому окремі суттєві неточності та помилки.
1	Достатньо повно надав визначення але допустив при цьому суттєві неточності.
0	Студень не надав визначення

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

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. Отримані за кожен змістовний модуль бали підсумовуються та діляться на 2.

Зведена таблиця набору балів за семестр

1 модуль (максимум балів)		2 модуль (максимум балів)	
Лекції	14 (7 лекції*2)	Лекції	16 (8 лекції*2)
Практичні	35 (7 практ.зан*5)	Практичні	40 (8 практ.зан*5)
Самостійна робота	16	Самостійна робота	14
Ідз	15	Ідз	10
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 усно або письмово, відповісти на 3 питання, які містяться в екзаменаційному білеті (перше і друге оцінюється в 30 балів, третє, підвищеної складності, у 40 балів). В такому разі бали за підсумковий модульний контроль (максимум 100 балів) та бали, які отримані на екзамені (максимум 100 балів), підсумовуються та діляться на два.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЕКЗАМЕНИ

Бали за 1-2 питання	Бали за 3 питання	Критерії оцінки
30-25	40-35	отримують студенти, які повністю розкрили сутність питання, дали чітке визначення понять або проаналізували і зробили висновок з конкретного теоретичного положення.
24-16	34-26	отримують студенти, які правильно, але не повністю розкрили сутність питання або поверхово проаналізували і зробили висновок з

		теоретичного положення.
15-6	25-11	отримують студенти, які лише частково розкрили сутність питання або частково проаналізували і зробили невірний висновок з теоретичного положення.
5-0	10-0	отримують студенти, які частково і поверхово розкрили сутність питання 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 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, використанні 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».