

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу

(найменування кафедри)

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві

(назва навчальної дисципліни)

Освітня програма: Готельно-ресторанна справа

(назва освітньої програми)

Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа

(найменування спеціальності)

Галузь знань: 24 Сфера обслуговування

(найменування галузі знань)

Ступінь вищої освіти: Другий (магістерський) рівень

(назва ступеня вищої освіти)

Затверджено на засіданні кафедри
Туристичного, готельного, ресторанного бізнесу

(найменування кафедри)

Протокол № 11 від 09.06.2021 р.

м. Запоріжжя 2021

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	ППН 04 Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві Нормативна дисципліна Цикл професійної підготовки
Рівень вищої освіти	Другий (магістерський) рівень
Викладач	Журавльова С.М., к.е.н., доцент кафедри ТГРБ Зайцева В.М., канд. пед. наук, проф. кафедри ТГРБ
Контактна інформація викладача	7698403, телефон викладача, 0974449515 E-mail викладача svetlanazuravleva71@gmail.com E-mail викладача valentz181@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 кредити – 4 кредити ЕКТС розподіл годин: 14 лекцій 30 лабораторних 69 самостійна робота 7 індивідуальне заняття вид контролю – екзамен
Консультації	Згідно з графіком консультацій
2. Пререквізити і постреквізити навчальної дисципліни	
Пререквізити навчальної дисципліни. Дисципліна Технологія гостинності Теми: Розвиток готельного бізнесу та класифікація готелів. Управління службою харчування та напоїв. Ресторанний бізнес та основні види діяльності ресторанів. Сучасні інформаційні технології в гостинності. Світові готельні мережі та їх ефективність в розвитку індустрії гостинності. Дисципліна праці в сфері гостинності. Дисципліна Технологія готельної справи Теми: Класифікація та характеристика готелів. Сертифікація та система управління якістю готельних послуг. Європейська система класифікації готелів. Категоризація готельних закладів світу. Організаційна структура готельного підприємства 1 – 5*. Мистецтво обслуговування номерів та персонал у готелі. Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень. Дисципліна Технології ресторанної справи Теми: Види та типи підприємств харчування. Автоматизація роботи ресторану. Технологічна база ресторану: устаткування та обладнання та інтер'єр. Організація обслуговування бенкетів. Організація обслуговування офіційних прийомів. Організація обслуговування учасників ділових та event-заходів. Постреквізити навчальної дисципліни: Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Інноваційні технології в готельно-ресторанному господарстві» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: Дисципліна Інноваційні моделі туристського обслуговування іноземних туристів Теми: Інноваційні тенденції в туризмі. Організація послуг харчування для іноземних туристів. Організація послуг розміщення іноземних груп. Використання інформаційних технологій екскурсійної діяльності. Іноземна мова, як вид інформації в туризмі. Віртуальні екскурсії – можливість Інтернет-технологій. – кваліфікаційна дипломна робота, – преддипломна практика.	
3. Характеристика навчальної дисципліни	
Сучасний готельно-ресторанний бізнес, як ніколи раніше, пропонує широку номенклатуру послуг споживачам продукції та послуг у готельному господарстві. У вивченні навчальної дисципліни «Інноваційні технології у готельно-ресторанному	

господарстві» закладена необхідність застосування методів прогнозування і планування нововведень; здатність застосовувати сучасні методи дослідження інноваційного потенціалу готельно-ресторанних підприємств та оцінювати ефективність від їх впровадження. Ця дисципліна допомагає студентам засвоїти знання загальних принципів інноваційних форм обслуговування та форм надання професійних послуг у закладах готельно-ресторанного господарства. Ознайомитись з науковими підходами до сучасних інноваційних технологій продукції ресторанного господарства на підставі вивчення сучасних світових тенденцій та інноваційних технологій, які використовуються в сучасній індустрії ресторанного господарства.

Загальні компетентності:

Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.

Здатність до аналізу, оцінки, синтезу, генерування нових ідей.

Здатність використовувати інформаційні та комунікаційні технології.

Здатність працювати в міжнародному контексті.

Фахові компетентності:

Здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Здатність забезпечувати ефективну сервісну, комерційну, виробничу, маркетингову, економічну діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Здатність координувати та регулювати взаємовідносини з партнерами та споживачами.

Здатність забезпечувати якість обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг.

Здатність застосовувати принципи соціальної відповідальності в діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Здатність до самостійного опанування новими знаннями, використання інноваційних технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу.

Здатність ідентифікувати класифікаційні ознаки світових ринків готельних і туристичних послуг.

Результати навчання:

Вільно спілкуватись усно і письмово українською та англійською мовами при обговоренні професійних питань, досліджень та інновацій в сфері готельно-ресторанного бізнесу.

Здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг.

Оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з за невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень.

Застосовувати спеціалізоване програмне забезпечення для розв'язання задач управління основними та допоміжними бізнес-процесами суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Здійснювати дослідження та/або провадити інноваційну діяльність з метою отримання нових знань та створення нових технологій та видів послуг (продукції) в сфері готельно-ресторанного бізнесу та в ширших мультидисциплінарних контекстах.

4. Мета вивчення навчальної дисципліни

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

5. Завдання вивчення дисципліни

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

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

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

6. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Інноваційні процеси у готельному господарстві.

Тема 1. Теорія інновацій.

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

Тема 2. Інновації в процесі виробництва готельного продукту.

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

Тема 3. Феномен готельних мереж у світі сучасної теорії стратегічного управління.

Мережева концепція теорії стратегічного управління. Основні напрями трансформації конкуренції фірм. Поняття готельної мережі: аналіз і класифікація підходів. Головна задача готельної мережі. Аспекти формування мережі. Основні групи підходів до форм організації готельного бізнесу. Принципи функціонування і ключовий взаємозв'язок готельної мережі. Типи мереж в залежності від області між фірмовою корпорацією. Готельні мережі і мережі готелів. Інноваційна модель організаційної структури готельної корпорації. Види діяльності працівників корпорації: творчі, ініціативні, управлінські, стандартизовані. Готельна корпорація як мережева структура. Умови, які викликають стрімке розповсюдження мережевих структур готельних корпорацій. Стратегічне співробітництво в межах готельного виробництва.

Тема 4. Впровадження інноваційних технологій в службах готельних підприємств.

Характеристика основних інноваційних технологій в службах готелю. Використання інноваційних технологій в службі маркетингу готельного підприємства. Використання інноваційних технологій в службі прийому і розміщення. Сучасні автоматичні системи бронювання номерів у готельному підприємстві. Аналіз використання інноваційних клінінгових технологій в готельному господарстві.

Змістовий модуль 2. Інноваційні процеси у ресторанному господарстві.

Тема 5. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Визначення термінів «послуга ресторанного господарства», «якість послуги», «безпека послуги», «екологічність послуги». Особливості надання послуг дітям, підліткам, сім'ям з дітьми, людям з особливими потребами, літнім людям тощо. Характеристика вербальної поведінки персоналу. Характеристика невербальної поведінки персоналу. Інновації у рекламно-маркетинговій діяльності діючих закладів ресторанного господарства.

Тема 6. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.

Впровадження професій сомельє, баріста, вітальє, фромажері, шоколат'є, сільмел'є в закладах ресторанного господарства України. Правила формування карти пропозиції і дегустації. Кейтерінг-бар і його різновиди, характеристика заходів, на яких він здійснюється. Вимоги до персоналу, створення базової пропозиції по кейтерінг- бару для конкретного заходу. Правила формування карти пропозиції і дегустації. Характеристика професії міксолог, його обов'язки.

Тема 7. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку.

Формати закладів ресторанного господарства: традиційні та інноваційні. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Street food», «fast food», «Quick service».

Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «fast casual», «Quick&Casual», «родинний». Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «free floor», «food court», «євроїдальня», «ресторан з самообслуговуванням», «експо-кухня». Напрями розвитку інноваційних форматів сучасних закладів ресторанного господарства: вітчизняний та закордонний досвід.

7. План вивчення навчальної дисципліни

№ тижня	Назва теми	Форми організації навчання	Кількість годин
1.	Теорія інновацій	лекція	2
2.	Теорія інновацій	практичні	4
3.	Інновації в процесі виробництва готельного продукту	лекція	2
4.	Інновації в процесі виробництва готельного продукту	практичні	4
5.	Феномен готельних мереж у світі сучасної теорії стратегічного управління	лекція	2
6.	Феномен готельних мереж у світі сучасної теорії стратегічного управління	практичні	4
7.	Впровадження інноваційних технологій в службах готельних підприємств	лекція	2
8.	Впровадження інноваційних технологій в службах готельних підприємств	практичні	4
9.	Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства	лекція	2
10.	Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства	практичні	4
11.	Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві	лекція	2
12.	Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві	практичні	4
13.	Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку	лекція	2
14.	Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку	практичні	6
15.	Підсумковий модульний контроль	пк екзамен	2

8. Самостійна робота

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

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

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

виставленні підсумкової оцінки за змістовими модулями навчальної дисципліни.

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

Питання	Діяльність студентів	Термін виконання
Тема 1. Теорія інновацій.		
1. Інновація: поняття, функції, роль в сучасному світі. 2. Основні характеристики сучасного світу. 3. Перехід до інноваційної економіки. Інновації та винахідництво. 4. Перші теоретики інноваційних процесів – Н.Д. Кондратьєв, та Й.А. Шумпетер. 5. Цикли економічного розвитку. 6. Основні різновиди інновацій. 7. Інновація як засіб управління та розвиток. 8. Інноваційні ідеї Ф. Тейлора. 9. Теорії управління по цілям – П.Ф. Друкеру. 10. Види і типи інновацій. 11. Класифікація інновацій за пропозицією А.І. Пригожина. 12. Три найбільш важливих критерії для систематизації інновацій: по типу новини, по механізму здійснення, по особливостям інноваційного процесу.	1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Підготувати опорний конспект опрацьованого матеріалу. 3. Вивчення термінології. 4. Загальне знайомство з нормативними документами з готельної діяльності в Україні.	Лютий 10 годин
Тема 2. Інновації в процесі виробництва готельного продукту.		
1. Фактори виробництва готельного продукту: готельні ресурси, капітал, трудові ресурси. 2. Засоби виробництва готельного продукту: предмети матеріального і нематеріального виду. 3. Основні складові засобів виробництва готельного продукту. 4. Технології виробництва готельного продукту: виробничі, організаційні маркетингові. Технології стандартні та креативні. 5. Глобалізація як фактор інноватизації готельного продукту. 6. Теорії глобалізації. 7. Транснаціоналізація як сучасна тенденція на світовому готельному ринку. 8. Умови транснаціоналізації. 9. Закономірності транснаціоналізації.	1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Ознайомлення з Міжнародними нормативними документами. 3. Підготувати порівняльний аналіз двох нормативних документів: «Міжнародні готельні правила» і «Правила надання готельних послуг в Україні»	Лютий 10 годин
Тема 3. Феномен готельних мереж у світі сучасної теорії стратегічного управління.		
1. Мережева концепція теорії стратегічного управління. 2. Основні напрями трансформації конкуренції фірм. 3. Поняття готельної мережі: аналіз і класифікація підходів. 4. Головна задача готельної мережі. 5. Аспекти формування мережі. 6. Основні групи підходів до форм організації готельного бізнесу. 7. Принципи функціонування і ключовий взаємозв'язок готельної мережі. 8. Типи мереж в залежності від області між	1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Підготувати опорний конспект опрацьованого матеріалу. 3. Підготувати доповідь та презентацію за темою.	Лютий 10 годин

фірмової корпорації. 9. Готельні мережі і мережі готелів. 10. Інноваційна модель організаційної структури готельної корпорації. 11. Види діяльності працівників корпорації: творчі, ініціативні, управлінські, стандартизовані. 12. Готельна корпорація як мережева структура. 13. Умови, які викликають стрімке розповсюдження мережевих структур готельних корпорацій. 14. Стратегічне співробітництво в межах готельного виробництва.		
Тема 4. Впровадження інноваційних технологій в службах готельних підприємств.		
1. Характеристика основних інноваційних технологій в службах готелю. 2. Використання інноваційних технологій в службі маркетингу готельного підприємства. 3. Використання інноваційних технологій в службі прийому і розміщення. 4. Сучасні автоматичні системи бронювання номерів у готельному підприємстві. 5. Аналіз використання інноваційних клінінгових технологій в готельному господарстві	1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Знайомство з нормативними документами з готельної діяльності в Україні. 3. Знайомство з Санітарно-гігієнічними вимогами в готелях України по ДСТУ. 4. Вивчення термінології	Березень 10 годин
Тема 5. Інноваційні форми обслуговування в закладах ресторанного господарства.		
1. Визначення термінів «послуга ресторанного господарства», «якість послуги», «безпека послуги», «екологічність послуги». 2. Особливості надання послуг дітям, підліткам, сім'ям з дітьми, людям з особливими потребами, літнім людям тощо. 3. Характеристика вербальної поведінки персоналу. 4. Характеристика невербальної поведінки персоналу. 5. Інновації у рекламно-маркетинговій діяльності діючих закладів ресторанного господарства.	1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Підготувати опорний конспект опрацьованого матеріалу. 3. Підготувати доповідь та презентацію за темою.	Березень 10 годин
Тема 6. Інноваційні форми надання специфічних професійних послуг у ресторанному господарстві.		
1. Впровадження професій сомельє, баріста, вітальє, фромажері, шоколат'є, сільмел'є в закладах ресторанного господарства України. 2. Правила формування карти пропозиції і дегустації. 3. Кейтерінг-бар і його різновиди, характеристика заходів, на яких він здійснюється. 4. Вимоги до персоналу, створення базової пропозиції по кейтерінг-бару для конкретного заходу.	1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Підготувати опорний конспект опрацьованого матеріалу. 3. Вивчення термінології. 4. Підготувати посадові	Квітень 10 годин

5. Правила формування карти пропозиції і дегустації. 6. Характеристика професії міксолог, його обов'язки.	інструкції керівників підрозділів	
Тема 7. Нові формати сучасних закладів ресторанного господарства та їх розвиток на вітчизняному ринку.		
1. Формати закладів ресторанного господарства: традиційні та інноваційні. 2. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «Street food», «fast food», «Quick service». 3. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «fast casual», «Quick&Casual», «родинний». 4. Характеристика інноваційних форматів закладів ресторанного господарства: «free floor», «food court», «євро-їдальня», «ресторан з самообслуговуванням», «експо-кухня». 5. Напрями розвитку інноваційних форматів сучасних закладів ресторанного господарства: вітчизняний та закордонний досвід.	1. Ознайомитися з джерелами та літературою за визначеною темою. 2. Підготувати опорний конспект опрацьованого матеріалу. 3. Підготувати доповідь та презентацію за темою.	Квітень 9 годин

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 236-468-8428 (один раз на 2 тижні);
 - листування за допомогою електронної пошти svetlanazuravleva71@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:

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

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

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

Форми контролю знань студентів:

- поточний;
- модульний;
- підсумковий (екзамен).

Оцінювання знань студентів в університеті здійснюється за 100-бальною шкалою, яка переводиться відповідно у національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу європейської кредитно-трансферної системи (ЄКТС – А, В, С, D, E, Fx, F). Поточний контроль знань студентів протягом одного семестру включає оцінку за роботу на лекційних, лабораторних, практичних або семінарських заняттях та самостійну роботу.

Ведення опорного конспекту лекції:

Опорний конспект лекції (ОКЛ) – вид навчально-методичного посібника, в якому у стислому і системному вигляді викладений основний теоретичний матеріал у формі основних понять і положень, що структурно й логічно пов'язані між собою. Дані поняття та положення є лише опорними сигналами, вони вимагають пояснень і визначень, що мають записати студенти під час лекції. Його ведення сприяє системному і глибокому засвоєнню навчального матеріалу, дозволяє простежити структурні зв'язки між різними поняттями, положеннями, концепціями, проблемами теоріями тощо. Кожний студент повинен мати ОКЛ на лекціях і вести в ньому записи власноруч. Під час аудиторної роботи з ОКЛ студенти записують основні тези лекції та пояснення викладача у визначеному в конспекті полі.

Відвідування студентом лекції та її наявність в ОКЛ з дисципліни «Інноваційні технології у готельно-ресторанному господарстві» дає студенту можливість отримати взагалі до **12 балів** у першому змістовному модулі та **9 балів** у другому змістовному модулі (по **3 бала** максимум за одне лекційне заняття).

Робота на практичних заняттях:

1. Студент повинен розуміти зміст виконаної роботи (знати визначення понять, вміти пояснити значення і сенс будь-якого терміну, використовуюваного в роботі і т.п.).

2. У процесі підготовки і виконання практичної 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 практичної роботи вихідний бал знижується на 20% щотижня.

7. Забороняється пред'являти для перевірки більше двох незарахованих робіт (за винятком випадків тривалої хвороби студента, підтвердженої документально).

8. Загальне правило – протягом тижня перевіряється тільки одна робота.

9. У разі пропуску занять або не допуску до захисту, перевірка і захист практичної роботи здійснюється під час, що визначається викладачем.

10. Загальний бал за практичну роботу складається з балів, отриманих за захист, при обліку прострочень і виправлень.

Критерії оцінки практичних робіт:

ВБ – вихідний бал – для кожної практичної 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 практичних робіт (бали).

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

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	Індивідуальна 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 **12 балів** у першому модулі та **15 балів** в другому модулі. Кожна правильна відповідь за питання тесту оцінюється в **1 бал**.

Студент, який з різних обставин не отримав необхідної кількості балів з будь-якої теми, має можливість самостійно її підготувати і пройти індивідуальний поточний контроль знань з цієї теми або виконати завдання до індивідуальні завдання роботи, що пропонуються в робочій програмі.

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

Зведена таблиця набору балів за семестр

1 модуль (максимум балів)		2 модуль (максимум балів)	
Лекції	12 (4 лекції*3 бали)	Лекції	9 (3 лекції*3 бали)
Практичні	56 (8 практ.*7 балів)	Практичні	56 (7 практ.*8 балів)
Самостійна робота/ІДЗ	20	Самостійна робота/ІДЗ	20
Контрольна робота	12	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 екзамен і скласти усно.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЕКЗАМЕНІ:

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

Критерії оцінювання кожного з питань, які виносяться на іспит

Рівень знань	Оцінка за 100-бальною шкалою	Критерії оцінювання відповіді
Відмінний рівень	90 – 100	Відповідь студента: - містить повний, розгорнутий, правильний виклад матеріалу з поставленого питання; - демонструє знання основних понять і категорій та взаємозв'язку між ними, вірно розуміння змісту основних теоретичних положень; - вказує на вміння давати змістовний та логічний аналіз матеріалу з поставленого питання; - демонструє знання різних наукових концепцій та підходів щодо певної науково-теоретичної чи науково-практичної проблеми, пов'язаної з поставленим питанням; - здатність робити власні висновки в разі неоднозначності, спірного чи проблемного характеру поставленого питання чи проблеми.
Добрий рівень	75 – 89	Студент дав досить змістовну відповідь на поставлене питання, але відповідь містить наступні недоліки: - недостатня повнота, незначні неточності чи прогалини при поясненні того чи іншого аспекту питання; - недостатньо детально розкритий предмет запитання, а основні поняття носять тезисний характер; - окремі формулювання є нечіткими; міститься інформація, котра не відноситься до змісту екзаменаційного питання;
Задовільний рівень	60 – 74	Студент дав відповідь на поставлене питання, однак допустив суттєві помилки як змістовного характеру, так і при оформленні відповіді на питання, а саме: - зміст відповіді свідчить про прогалини у знаннях з відповідного питання або ж про невірне розуміння окремих аспектів поставленого питання; - відповідь викладена недостатньо аргументовано та/або з порушенням правил логіки при поданні матеріалу; - відповідь не містить аналізу проблемних аспектів поставленого питання, свідчить про недостатню обізнаність з основними науковими теоріями і концепціями, що стосуються відповідного питання;
Незадовільний рівень	0 – 59	Студент взагалі не відповів на питання, або його відповідь є неправильною, тобто містить грубі змістовні помилки щодо принципових аспектів поставленого питання. Аргументація відсутня взагалі або ж є абсолютно безсистемною чи алогічною.

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

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 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 щодо дедлайнів та перескладання: практичні роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (60% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання (дострокове складання) курсу загалом відбувається з дозволу деканату за наявності поважних причин.

Політика щодо академічної доброчесності: При недотриманні академічної доброчесності, академічний плагіат та заходи його запобігання, розвиток навичок доброчесної та коректної роботи із джерелами інформації; дотримання вимог наукової етики та поваги до інтелектуальної власності інших осіб; активізацію самостійності та індивідуальності при створенні власних творів, а також підвищення відповідальності за порушення загальноприйнятих правил цитування, адміністрація навчального закладу може застосувати наступні санкції: повторне проходження оцінювання (контрольна робота, іспит). Списування під час контрольних робіт заборонене. Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише за необхідності під час навчального процесу. У разі виявлення факту списування і / або використання засобів мобільного зв'язку та ін. під час контролю (поточний, рубіжний, проміжний) оцінка анулюється.

Політика щодо відвідування: Відвідування занять є одним із компонентів оцінювання, адже дає змогу отримати максимальний бал за усі види робіт. Відвідування занять є обов'язковим компонентом в системі вивчення курсу, набуття загальних та фахових компетентностей (відвідування лекцій та лабораторних 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). У випадку проведення навчальних екскурсій їх відвідування оцінюється як окремий вид роботи. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в он-лайн формі за погодженням із керівником курсу.

Списування під час контрольних робіт, тестів та екзамену заборонені (у т.ч. користування мобільними телефонами). Студент має право ознайомитися зі своєю роботою після виставлення екзаменаційної оцінки. Кожен студент має право подати апеляцію щодо результатів екзамену

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».