

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

Міжнародна готельна індустрія

(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: _____ **Перший (бакалаврський) рівень** _____
(назва ступеня вищої освіти)

Затверджено на засіданні кафедри
туристичного, готельного та ресторанного
бізнесу

Протокол № 11 від 09.06.2021 р.

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	ППН 19 Міжнародна готельна індустрія Нормативна частина Цикл професійної підготовки
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський) рівень
Викладач	Журавльова С.М., к.е.н., доцент кафедри ТГРБ
Контактна інформація викладача	7698403, телефон викладача, 0974449515 E-mail викладача svetlanazuravleva71@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 5 семестр	Кількість годин - 120, кредитів - 4 кредити ЕКТС, розподіл годин: лекції - 14, практичні - 30, самостійна робота - 69, індивідуальні заняття - 7, вид контролю - екзамен
Консультації	Згідно з графіком консультацій
2. Пререквізити і постреквізити навчальної дисципліни	
Пререквізити навчальної дисципліни. Дисципліни: Економіка в готельно-ресторанному господарстві. Темі: Економічні основи функціонування підприємств готельно-ресторанного господарства. Експлуатаційна діяльність підприємств готельного господарства. Модернізація матеріально-технічної бази на підприємствах сфери обслуговування. Ціноутворення, податкова політика у підприємствах готельно-ресторанного господарства. Управління доходами, поточними витратами, прибутком і рентабельністю підприємств готельно-ресторанного господарства. Управління інвестиційною діяльністю. Дисципліни: Менеджмент готельно-ресторанного господарства. Темі: Готельно-ресторанні комплекси як об'єкт управління. Зовнішнє та внутрішнє середовище діяльності підприємства. Управління людськими ресурсами в сфері готельно-ресторанного бізнесу. Система комунікацій в управлінні підприємств та управління відносин з клієнтами. Управління безпекою на підприємствах сфери обслуговування. Управління і проектування якістю надання готельно-ресторанних послуг. Управління конкурентоспроможністю підприємств сфери обслуговування в сучасних умовах. Дисципліни: Маркетинг готельно-ресторанного господарства. Темі: Основні поняття маркетингу. Середовище і види маркетингу. Маркетингові дослідження і їх напрямки. Процес маркетингових досліджень. Методи маркетингових досліджень. Розробка нового продукту і створення конкурентоспроможних послуг. Життєвий цикл продукту. Цінова політика. Методи ціноутворення і коригування цін. Процес формування комплексу просування.	
Постреквізити навчальної дисципліни: Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Організація готельного господарства» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: - Історія розвитку індустрії гостинності - Організація ресторанного господарства - Гігієна та санітарія в галузі - Технологія гостинності - Організація готельного господарства - Будівлі, споруди, їх використання та експлуатація в ГРС - Стандартизація, сертифікація, метрологія - Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві - Проектування об'єктів готельно-ресторанного господарства - Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства	

3. Характеристика навчальної дисципліни

Одне з найбільш важливих місць в індустрії гостинності займає готельне господарство, що потребує організації ефективного управління та встановлення тісних зв'язків з клієнтами. З огляду на різноманітні потреби людей, їх смаки, звички, національні особливості, рівень доходів, форми проведення дозвілля, виникає необхідність формування настільки ж різноманітної пропозиції щодо послуг розміщення туристів.

Загальні компетенції:

Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

Спеціальні компетенції:

Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.

Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.

Результати навчання:

Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.

Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.

4. Мета вивчення навчальної дисципліни

є формування у студентів цілісного уявлення про сучасний стан готельного бізнесу у світі, його особливості та пропозиції, а також специфіка функціонування у певних країнах світу. А також, набуття навичок застосування отриманої інформації для подальшого створення ефективних турів та забезпечення ефективної діяльності в міжнародній готельній індустрії.

5. Завдання вивчення дисципліни

Методичні – викласти теоретичні основи та методологічні особливості застосування системного підходу у вивченні термінології, які пов'язані з особливостями організації роботи у сфері готельного господарства.

Пізнавальні – сформувати уявлення про сучасний стан розвитку міжнародної готельної індустрії.

Викласти основи теорії нормативно-правового регулювання міжнародної готельної індустрії.

Виокремити роль факторів, що впливають на зміст і форми обслуговування в готелях.

Практичні – формувати практичні навички роботи студентів здатністю до спілкування, аналізу, сприйняття інформації, постановки мети і вибору шляхів її досягнення; здатністю знаходити організаційно-управлінські рішення в нестандартних ситуаціях, готовністю нести за них відповідальність.

6. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Готельна індустрія як частка сучасної індустрії гостинності.

Тема 1. Еволюція готельної індустрії.

Теоретичні основи міжнародної готельної індустрії. Загальна характеристика міжнародної готельної індустрії. Міжнародна готельна індустрія в сучасних умовах глобалізації та інтернаціоналізації. Вплив культури, освіти і традицій на процеси організації та практику ведення міжнародного готельного господарства на сучасному етапі.

Тема 2. Сучасні підходи до ефективної класифікації міжнародних готелів.

Міжнародні документи, основні закони, підзаконні акти, державні стандарти у готельному господарстві. Характеристика основних видів готельних підприємств у світі. Рейтингові і бальні системи класифікації. Основні вимоги та критерії систем оцінки та класифікації засобів розміщення за кордоном.

Тема 3. Міжнародні організації та їх роль в організації готельної індустрії.

Основні типи і види міжнародного підприємництва. Готельні консорціуми. Система таймшеру. Угода про франчайзинг (Franchising Agreement). Договір об управлінні готелями (Management Contract). Готельні асоціації та корпорації. Незалежні готелі та ланцюги. Провідні світові готельні бренди, готельні ланцюги та керуючі компанії.

Тема 4. Історія розвитку міжнародних готельних ланцюгів.

Характеристика світових готельних ланцюгів. Головні типи готельних ланцюгів. Переваги та недоліки готельних ланцюгів. Регіональна характеристика готельних мереж світу.

Змістовий модуль 2. Розвиток готельної індустрії по регіонах світу.**Тема 5. Історія розвитку та тенденції готельних мереж Америки.**

Історія створення готелів в США: друга половина XVIII століття - початок XX століття. Створення всесвітньо відомих готельних мереж в США в другій половині XX століття. Моделі організації готельних мереж в США. Корпоративна культура готельних мереж США. Методи і принципи функціонування готельних мереж в Америці в сучасних умовах. Застосування інноваційних підходів в роботі американських готельних мереж.

Тема 6. Історія розвитку та тенденції готельних мереж Європи.

Створення готелів в Стародавній Греції і Стародавньому Римі. Готелі в період раннього і пізнього середньовіччя. Різні моделі організації готельних мереж, діючі в країнах Європи в другій половині XX століття. Застосування інноваційних підходів в роботі європейських готельних мереж.

Тема 7. Розвиток індустрії гостинності Латинської Америки.

Загальні особливості готельного господарства Латинської Америки. Готельне господарство Бразилії. Готельне господарство Аргентини. Готельне господарство центральних регіонів Латинської Америки. Готельне господарство Перу. Проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності південно-американського регіону.

7. План вивчення навчальної дисципліни 5 семестр

№ тижня	Назва теми	Форми організації навчання	Кількість годин
1	Еволюція готельної індустрії.	лекція	2
	Еволюція готельної індустрії.	практичне	2
2	Еволюція готельної індустрії.	практичне	2
3	Сучасні підходи до ефективної класифікації міжнародних готелів.	лекція	2
	Сучасні підходи до ефективної класифікації міжнародних готелів.	практичне	2
4	Сучасні підходи до ефективної класифікації міжнародних готелів.	практичне	2
5	Міжнародні організації та їх роль в організації готельної індустрії.	лекція	2
	Міжнародні організації та їх роль в організації готельної індустрії.	практичне	2
6	Міжнародні організації та їх роль в організації готельної індустрії.	практичне	2
7	Історія розвитку міжнародних готельних ланцюгів.	лекція	2
	Історія розвитку міжнародних готельних ланцюгів.	практичне	2
8	Історія розвитку міжнародних готельних ланцюгів.	практичне	2
9	Історія розвитку та тенденції готельних мереж Америки.	лекція	2
	Історія розвитку та тенденції готельних мереж Америки.	практичне	2
10	Історія розвитку та тенденції готельних мереж Америки.	практичне	2
11	Історія розвитку та тенденції готельних мереж Європи.	лекція	2
	Історія розвитку та тенденції готельних мереж Європи.	практичне	2
12	Історія розвитку та тенденції готельних мереж Європи.	практичне	2

13	Розвиток індустрії гостинності Латинської Америки.	лекція	2
	Розвиток індустрії гостинності Латинської Америки.	практичне	2
14	Розвиток індустрії гостинності Латинської Америки.	практичне	4
15	Підсумковий модульний контроль	пк екзамен	2

8. Самостійна робота

Зміст самостійної роботи для студентів денної та заочної форм 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 екзамену.

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 нормативно-правових 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. Еволюція готельної індустрії..		
1. Теоретичні основи міжнародної готельної індустрії. 2. Загальна характеристика міжнародної готельної індустрії. 3. Міжнародна готельна індустрія в сучасних умовах глобалізації та інтернаціоналізації. 4. Вплив культури, освіти і традицій на процеси організації та практику ведення міжнародного готельного господарства на сучасному етапі.	Конспект теми, реферат, усна доповідь, презентація на тему.	вересень 10 годин
Тема 2. Сучасні підходи до ефективної класифікації міжнародних готелів.		
1. Міжнародні документи, основні закони, підзаконні акти, державні стандарти у готельному господарстві. 2. Характеристика основних видів готельних підприємств у світі. 3. Рейтингові і бальні системи класифікації. 4. Основні вимоги та критерії систем оцінки та класифікації засобів розміщення за кордоном.	Конспект теми, реферат, усна доповідь Зробити глосарій.	вересень 10 годин
Тема 3. Міжнародні організації та їх роль в організації готельної індустрії.		
1. Основні типи і види міжнародного підприємництва. 2. Готельні консорціуми. 3. Система таймшеру. 4. Угода про франчайзинг (Franchising Agreement).	Повторення та обговорення теоретичного матеріалу з даної	жовтень 10 годин

5. Договір об управлінні готелями (Management Contract). 6. Готельні асоціації та корпорації. 7. Незалежні готелі та ланцюги. 8. Провідні світові готельні бренди, готельні ланцюги та керуючі компанії.	теми. Зробити глосарій. Презентація на тему	
Тема 4. Історія розвитку міжнародних готельних ланцюгів.		
1. Характеристика світових готельних ланцюгів. 2. Головні типи готельних ланцюгів. 3. Переваги та недоліки готельних ланцюгів. 4. Регіональна характеристика готельних мереж світу.	Опитування, обговорення, виступи з доповідями. Презентація на тему.	жовтень 10 годин
Тема 5. Історія розвитку та тенденції готельних мереж Америки.		
1. Історія створення готелів в США: друга половина XVIII століття - початок XX століття. 2. Створення всесвітньо відомих готельних мереж в США в другій половині XX століття. 3. Моделі організації готельних мереж в США. 4. Корпоративна культура готельних мереж США. 5. Методи і принципи функціонування готельних мереж в Америці в сучасних умовах. 6. Застосування інноваційних підходів в роботі американських готельних мереж.	Опитування, обговорення, виступи з доповідями	листопад 10 годин
Тема 6. Історія розвитку та тенденції готельних мереж Європи.		
1. Створення готелів в Стародавній Греції і Стародавньому Римі. 2. Готелі в період раннього і пізнього середньовіччя. 3. Різні моделі організації готельних мереж, діючі в країнах Європи в другій половині XX століття. 4. Застосування інноваційних підходів в роботі європейських готельних мереж.	Конспект теми, реферат, усна доповідь. Презентація на тему.	листопад 10 годин
Тема 7. Розвиток індустрії гостинності Латинської Америки.		
1. Загальні особливості готельного господарства Латинської Америки. 2. Готельне господарство Бразилії. Готельне господарство Аргентини. 3. Готельне господарство центральних регіонів Латинської Америки. 4. Готельне господарство Перу та Чилі. 5. Проблеми та перспективи розвитку індустрії гостинності південно-американського регіону.	Повторення теоретичного матеріалу з даної теми. Зробити глосарій.	грудень 9 годин

Індивідуальні завдання

Виконання індивідуального завдання можливе у вигляді реферату або усної доповіді на лабораторному занятті за наступними напрямками:

В 1 модулі воно можливе у вигляді реферату або усної доповіді за таким алгоритмом:

1. Типи організації готельного господарства в зарубіжних країнах.
2. «Американський» і «європейський» стилі організації готельного підприємства.
3. Організаційні структури американських і європейських готелів, що входять в ланцюг.
3. Описати структуру міжнародних документів: «Міжнародна готельна конвенція про укладення контрактів між власниками готелів і турагентами», «міжнародні готельні правила».
4. Сформулюйте основні проблеми розвитку сучасного готельного бізнесу.
5. Наскільки залежні концепції національних готельних мереж від світового досвіду організації та управління готельним господарством?
6. Класифікація засобів розміщення країн світу.
7. Сучасний стан індустрії гостинності США.
8. Готельне господарство в Південній Європі.

9. Готельне господарство Бразилії.
10. Готельне господарство Аргентини.
11. Готельне господарство Великобританії.
12. Поняття «глобалізації» та її особливості у сфері гостинності.
13. Експансія готельних ланцюгів за межі національних кордонів.

В **2 модулі** студенти повинні провести аналіз готельних мереж ACCOR та MARRIOT (кількість підприємств у світі, кількість номерів і т.д.).

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

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 (залік, 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, 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 лекцій:

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 «Міжнародна готельна індустрія» дає студенту **2 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
7	7	7	7	7	7	7	7	8	8
Лаб. зан. 11	Лаб. зан. 12	Лаб. зан. 13	Лаб. зан. 14	Лаб. зан. 15					
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** у кожному модулі. 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 у першому модулі **16 балів** (по **2 бали** за кожну правильну відповідь за питання тесту) у другому модулі **18 балів** (по **2 бали** за кожну правильну відповідь ускладненого питання тесту).

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	8 (4 лекції*2 бали)	Лекції	6 (3 лекції*2 бали)
Лабораторні	56 (8 лаб. зан.*7)	Лабораторні	56 (7 лаб. зан.*8)
Самостійна робота/ІДЗ	20	Самостійна робота/ІДЗ	20
Контрольна робота	16	Контрольна робота	18
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 з кожного питання в межах визначеного бального діапазону. Результат екзамену визначається шляхом ділення суми балів, отриманих за всі 3 питання, на їх кількість.

Бали отримані студентом за 2 модулі (середнє арифметичне) та бали за екзамен підсумовуються та вираховується середнє арифметичне.

Сума балів, накопичених здобувачем вищої освіти за виконання всіх видів поточних навчальних завдань (робіт) на практичних (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

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 відрхований відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Національному університеті «Запорізька політехніка» (у новій редакції)».