

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ «ЗАПОРІЗЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

Кафедра Туристичного, готельного та ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

ППН 05 Конкурентоспроможність та інновації в готельно-ресторанному бізнесі
(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 (магістерський) рівень
(назва ступеня вищої освіти)

Затверджено на засіданні кафедри
Туристичного, готельного та
ресторанного бізнесу
(найменування кафедри)

Протокол №1 від _____ р.

м. Запоріжжя 2021

1. Загальна інформація	
Назва дисципліни	Конкурентоспроможність та інновації в готельно-ресторанному бізнесі. Нормативна частина Цикл професійної підготовки
Рівень вищої освіти	Перший (магістерський) рівень
Викладач	Бут Тетяна Вікторівна, к.е. нон., доцент, доцент кафедри ТГРБ
Контактна інформація викладача	7698 403, телефон викладача: 0664940987 Е-mail викладача tatyanabut1979@ukr.net
Час і місце проведення навчальної дисципліни	згідно до розкладу занять - https://zp.edu.ua/node/7904 дистанційне навчання - https://moodle.zp.edu.ua/
Обсяг дисципліни	Кількість годин – 120 кредитів – 4 розподіл годин: лекцій – 14, практичні – 30, самостійна робота - 69, вид контролю – екзамен
Консультації	<i>Згідно з графіком консультацій</i>
2. Пререквізити і постреквізити навчальної дисципліни	
Пререквізити навчальної дисципліни Дисципліни: Технологія готельної справи. Тем: Класифікація та характеристика готелів. Категорійні вимоги до готелів України 1 – 5*. Принципи будівництва та архітектури сучасних готелів. Значення інтер'єру та озеленення готелів. Організація приміщень на підприємстві готельного господарства. Функціонально-організаційні структури управління готелем. Фінансово-економічна діяльність готельних підприємств. Управління якістю на підприємствах готельного господарства. Управління персоналом в готельному бізнесі. Система безпеки в готелях. Інформаційні технології та технологія бронювання служби прийому і розміщення. Дисципліна: Економіка в готельно-ресторанному господарстві. Тем: . Готельно-ресторанне підприємство як суб'єкт господарювання. Споживчий ринок товарів і послуг. Ринкове ціноутворення. Основні фонди, їх характеристика та показники використання. Обороти засоби готельно-ресторанного підприємства. Зміст трудових ресурсів. Загальна характеристика і види фінансових ресурсів. Витрати готельно-ресторанного підприємства. Доходи і прибуток готельно-ресторанного підприємства. Фінансове планування на готельно-ресторанних підприємствах. Дисципліна: Менеджмент готельно-ресторанного господарства. Тем: Сутність і зміст менеджменту готельно-ресторанного господарства. Еволюція менеджменту готельно-ресторанного господарства. Функції і принципи менеджменту готельно-ресторанного господарства. Система методів менеджменту готельно-ресторанного господарства і їх взаємозв'язок. Система і структура управління в готельно-ресторанного господарства. Стиль керівництва готельно-ресторанного господарства і управлінські рішення. Комунікаційні процеси в системі управління підприємствами готельно-ресторанного господарства. Ефективність і успішність менеджменту готельно-ресторанного господарства. Постреквізити навчальної дисципліни: Здобуті здобувачем вищої освіти знання при вивченні дисципліни «Конкурентоспроможність та інновації в готельно-ресторанному бізнесі» є обов'язковими для таких складових подальшого навчання: - практика; - дипломування.	
3. Характеристика навчальної дисципліни	
Курс «Конкурентоспроможність та інновації в готельно-ресторанному бізнесі» повинні створити необхідні умови для розширення, прискорення і підвищення ефективності	

формування і реалізації різних інновацій (продуктових, технологічних, соціальних тощо), спрямованих на розробку і впровадження конкурентоспроможного продукту на рівні міжнародних стандартів.

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 до проведення досліджень на відповідному рівні; здатність працювати в міжнародному контексті.

Спеціальні компетенції:

Здатність застосовувати науковий, аналітичний, методичний інструментарій, використовувати міждисциплінарні дослідження аналізу стану розвитку глобальних та локальних ринків готельних та ресторанних послуг для розв'язання складних задач розвитку готельного і ресторанного бізнесу; здатність систематизувати та синтезувати інформацію для врахування крос-культурних особливостей функціонування суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; здатність планувати та здійснювати ресурсне забезпечення діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу; здатність створювати і впроваджувати продуктові, сервісні, організаційні, соціальні, управлінські, інфраструктурні, маркетингові інновації у господарську діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; здатність до підприємницької діяльності; здатність розробляти антикризові програми корпорацій, готельних та ресторанних мереж, суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу; здатність застосовувати базові методи ціноутворення в готельно-ресторанному бізнесі та користуватись автоматичними економічними програмами розрахунків.

Результати навчання:

Розробляти, впроваджувати та застосовувати сучасні методи оцінювання ефективності впровадження інновацій в готельно-ресторанному бізнесі; здійснювати моніторинг кон'юнктури ринку готельних та ресторанних послуг; оцінювати нові ринкові можливості, формулювати бізнес-ідеї та розробляти маркетингові заходи з невизначених умов і вимог, що потребують застосування нових підходів, методів та інструментарію соціально-економічних досліджень; досліджувати моделі розвитку міжнародних та національних готельних і ресторанних мереж (корпорацій); відповідати за формування ефективної кадрової політики суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу, організаційні комунікації, розвиток професійного знання, оцінювання стратегічного розвитку команди, підбір та мотивування персоналу на ефективне вирішення професійних завдань; 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

Мета: оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками конкурентоспроможності та управління інноваційними технологіями в ресторанному, готельному бізнесі.

Завдання:

- визначення особливостей і динаміки трансформації форматів закладів ресторанного господарства у відповідності до змін ресторанного бізнесу;
- визначення напрямів розвитку інноваційних форм сервісу різноформатних закладів ресторанного господарства;
- розширення і поглиблення знань щодо інноваційних форм надання професійних послуг;
- оволодіння сучасними теоретичними основами та практичними навичками конкурентоспроможності та управління інноваційними технологіями в готельному господарстві;
- формування знань щодо новітніх механізмів та методів управління міжнародними та вітчизняними підприємствами індустрії гостинності.

5. Завдання вивчення дисципліни

Методичні – розібрати інноваційну специфіку роботи всіх служб в готельних

підприємствах; визначити особливості інноваційної складової управління в готельно-ресторанній сфері; загальні параметри, за якими характеризують якісні показники інноваційних додаткових послуг на готельних підприємствах.

Пізнавальні – сформувати структуру конкурентоспроможної та інноваційної концепції з обґрунтуванням її доцільності; визначати особливості впровадження сучасних інноваційних технологій в різних типах підприємств сфери обслуговування; навчитися аналізувати ринок готельно-ресторанних послуг та визначати його конкурентів.

Практичні – аналізувати стан готельних підприємств за терміном впровадження інновацій; аналізувати конкурентне середовище підприємств готельно-ресторанного бізнесу; набути навичок практичного використання різних методів маркетингових досліджень для аналізу попиту на впровадження інновацій.

6. Зміст навчальної дисципліни

Змістовий модуль 1. Теоретичні основи конкурентних відносин.

Тема 1. Сучасні теорії конкуренції. Конкурентоспроможність у готельно-ресторанному бізнесі.

Узагальнити поширені в економічній літературі визначення поняття «конкурентоспроможність». Опрацювати зміст Закону України «Про захист економічної конкуренції». Охарактеризувати форми конкуренції та навести приклади.

Тема 2. Діагностика конкурентного середовища підприємства.

Модель п'яти сил конкуренції М. Портера. Концепція життєвого циклу попиту на продукт як засіб обґрунтування рівня інтенсивності конкурентної боротьби. Етапи діагностики товарної політики конкурента. Визначення пріоритетних конкурентів на ринку. карта стратегічних груп як інструмент аналізу внутрішньогалузевої конкуренції.

Тема 3. Визначення потенціалу конкурентоспроможності закладу готельно-ресторанного бізнесу та його складових.

Взаємозв'язки понять «потенціал конкурентоспроможності підприємства» та «конкурентні позиції підприємства». Характерні ознаки та структурні елементи підприємницького потенціалу в конкурентному середовищі. Структурно-функціональні характеристики потенціалу конкуренто-спроможності сучасних ЗГРБ. Сучасні тенденції розвитку фінансово-економічного потенціалу підприємства та його складових за умов недобросовісної конкуренції. Особливості формування потенціалу конкурентоспроможності підприємства залежно від специфіки внутрішньо- та міжгалузевої конкуренції.

Тема 4. Формування конкурентних переваг закладу готельно-ресторанного бізнесу.

Взаємозв'язок понять «ключові фактори успіху», «ключові компетенції» та «конкурентні переваги». Теорії конкурентних переваг підприємства. Життєвий цикл конкурентної переваги ЗГРБ. Узагальнюючі показники оцінювання формування конкурентних переваг ЗГРБ. Ресурсні обмеження формування конкурентних переваг. Організаційна схема процесу формування конкурентних переваг у ЗГРБ.

Змістовний модуль 2. Реалізація інноваційних технологій в готельно-ресторанному бізнесі.

Тема 5. Інновації в індустрії гостинності.

Формування цілісних уявлень про типи інновацій та засоби впровадження сучасних інноваційних технологій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.

Тема 6. Інновації в готельно-ресторанному бізнесі та інноваційний інжиніринг з КП.

Стан, проблеми та перспективи розвитку ресторанного бізнесу в регіональному, державному та світовому аспектах. Для сталого розвитку та підвищення рівня конкурентоспроможності заклади ресторанного бізнесу повинні впроваджувати інновації в діяльність. Дисципліна вивчає можливі види інновацій та процес їх впровадження. Окрема увага надається поняттю інноваційного інжинірингу, розуміння якого є основою для подальшого курсового та дипломного проектування.

Тема 7. Психологія управління та професійні комунікації.

Сформувати стійкий інтерес до особливостей психологічної управління людьми,

допомогти їм усвідомити, що кандидату, який обіймає управлінську посаду, необхідні глибокі психологічні знання. Адже сьогодні не можна не погодитись, що значення психологічного фактору в управлінні підсилюється, і його недооцінка призводить до деструктивних змін.

7. План вивчення навчальної дисципліни

№ тижня	Назва теми	Форми організації навчання	Кількість годин
1.	Сучасні теорії конкуренції. Конкурентоспроможність у готельно-ресторнному бізнесі.	Лекція	2
1	Сучасні теорії конкуренції. Конкурентоспроможність у готельно-ресторнному бізнесі.	практичне	2
2	Сучасні теорії конкуренції. Конкурентоспроможність у готельно-ресторнному бізнесі.	практичне	2
3	Діагностика конкурентного середовища підприємства.	Лекція	2
3	Діагностика конкурентного середовища підприємства.	практичне	2
4	Діагностика конкурентного середовища підприємства.	практичне	2
5	Визначення потенціалу конкурентоспроможності закладу готельно-ресторанного бізнесу та його складових.	Лекція	2
5	Визначення потенціалу конкурентоспроможності закладу готельно-ресторанного бізнесу та його складових.	практичне	2
6	Визначення потенціалу конкурентоспроможності закладу готельно-ресторанного бізнесу та його складових.	практичне	2
7	Формування конкурентних переваг закладу готельно-ресторанного бізнесу	Лекція	2
7	Формування конкурентних переваг закладу готельно-ресторанного бізнесу	практичне	2
8	Формування конкурентних переваг закладу готельно-ресторанного бізнесу	практичне рк	2
8	Модульний контроль МК1 (модульна контрольна робота)	практичне рк	-
9	Інновації в індустрії гостинності	Лекція	2
10	Інновації в індустрії гостинності	практичне	2
11	Інновації в індустрії гостинності	практичне	2
12	Інновації в готельно-ресторанному бізнесі та інноваційний інжиніринг з КП.	Лекція	2
12	Інновації в готельно-ресторанному бізнесі та інноваційний інжиніринг з КП.	практичне	2
13	Інновації в готельно-ресторанному бізнесі та інноваційний інжиніринг з КП.	практичне	2
14	Психологія управління та професійні комунікації.	Лекція	2
14	Психологія управління та професійні комунікації.	практичне	2
15	Психологія управління та професійні комунікації.	практичне	2
15	Психологія управління та професійні комунікації.	практичне	2

15	Модульний контроль МК1 (модульна контрольна робота)	практичне рк	-
15	Підсумковий контроль (екзамен)		-

8. Самостійна робота

Зміст самостійної роботи для студентів денної форми навчання:

1. Поглиблене вивчення питань тем за методичними вказівками викладача.
2. Систематичне опрацювання лекційного матеріалу, запропонованої базової та допоміжної літератури з питань курсу.
3. Систематична підготовка до семінарських 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 семінарських 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.

Самостійна робота студентів передбачає самостійне вивчення окремих питань тем за методичними вказівками викладача. 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. Сучасні теорії конкуренції. Конкурентоспроможність у готельно-ресторанному бізнесі.		
Узагальнити поширені в економічній літературі визначення поняття «конкурентоспроможність». Опрацювати зміст Закону України «Про захист економічної конкуренції». Охарактеризувати форми конкуренції та навести приклади.	Конспект теми, реферат, усна доповідь	Вересень, 8 годин
Тема 2. Діагностика конкурентного середовища підприємства.		
Модель п'яти сил конкуренції М. Портера. Концепція життєвого циклу попиту на продукт як засіб обґрунтування рівня інтенсивності конкурентної боротьби. Етапи діагностики товарної політики конкурента. Визначення пріоритетних конкурентів на ринку. карта стратегічних груп як інструмент аналізу внутрішньогалузевої конкуренції.	Конспект теми, реферат, усна доповідь	Вересень-жовтень, 8 годин
Тема 3. Визначення потенціалу конкурентоспроможності закладу готельно-ресторанного бізнесу та його складових.		
Взаємозв'язки понять «потенціал конкурентоспроможності підприємства» та «конкурентні позиції підприємства». Характерні ознаки	Конспект теми, реферат, усна	Жовтень, 8 годин

та структурні елементи підприємницького потенціалу в конкурентному середовищі. Структурно-функціональні характеристики потенціалу конкуренто-спроможності сучасних ЗГРБ. Сучасні тенденції розвитку фінансово-економічного потенціалу підприємства та його складових за умов недобросовісної конкуренції. Особливості формування потенціалу конкурентоспроможності підприємства залежно від специфіки внутрішньо- та міжгалузевої конкуренції.	доповідь	
Тема 4. Формування конкурентних переваг закладу готельно-ресторанного бізнесу.		
Взаємозв'язок понять «ключові фактори успіху», «ключові компетенції» та «конкурентні переваги». Теорії конкурентних переваг підприємства. Життєвий цикл конкурентної переваги ЗГРБ. Узагальнюючі показники оцінювання формування конкурентних переваг ЗГРБ. Ресурсні обмеження формування конкурентних переваг. Організаційна схема процесу формування конкурентних переваг у ЗГРБ.	Конспект теми, реферат, усна доповідь	Листопад, 8 годин
Тема 5. Інновації в індустрії гостинності.		
Формування цілісних уявлень про типи інновацій та засоби впровадження сучасних інноваційних технологій на підприємствах готельно-ресторанного бізнесу.	Конспект теми, реферат, усна доповідь	Листопад, 10 годин
Тема 6. Інновації в готельно-ресторанному бізнесі та інноваційний інжиніринг з КП.		
Стан, проблеми та перспективи розвитку ресторанного бізнесу в регіональному, державному та світовому аспектах. Для сталого розвитку та підвищення рівня конкурентоспроможності заклади ресторанного бізнесу повинні впроваджувати інновації в діяльність. Дисципліна вивчає можливі види інновацій та процес їх впровадження. Окрема увага надається поняттю інноваційного інжинірингу, розуміння якого є основою для подальшого курсового та дипломного проектування.	Конспект теми, реферат, усна доповідь	Листопад, 10 годин
Тема 7. Психологія управління та професійні комунікації.		
Сформувати стійкий інтерес до особливостей психологічної управління людьми, допомогти їм усвідомити, що кандидату, який обіймає управлінську посаду, необхідні глибокі психологічні знання. Адже сьогодні не можна не погодитись, що значення психологічного фактора в управлінні підсилюється, і його недооцінка призводить до деструктивних змін.	Конспект теми, реферат, усна доповідь	Грудень, 17 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 850-454-0670 (один раз на 2 тижні); - листування за допомогою електронної пошти tatyanabut1979@ukr.net (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 (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 –A, B, C, 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.

КРИТЕРІЇ ПОТОЧНОЇ ОЦІНКИ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ.

Під час практичних занять студенти усно доповідають на обрані питання, дають відповіді на додаткові питання викладача, доповнюють один одного за різними питаннями практичного заняття, демонструють результати самостійної підготовки до заняття, виконують письмові самостійні роботи, повідомляють актуальну інформацію про події у туристичній сфері, наводять приклади успішної та кризової інтернет-діяльності підприємств сфери туризму, готельного та ресторанного господарств, санаторно-курортних закладів, приймають участь в обговоренні практичних питань, вирішують ситуаційні завдання, працюють з контурними картами та атласом фізичної та адміністративної карти України, 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 максимум у 10 балів у першому та другому модулях. Студент максимально отримує у 1 модулі **70 балів** та у 2 модулі **80 балів**.

Критерії оцінки на практичному занятті

1, 2 модулі (Бали)	Критерії оцінки
10-8	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.
7-5	Достатньо володіє навчальним матеріалом, вільно самостійно та аргументовано його викладає під час усних виступів або письмових відповідей, розкриває зміст теоретичних питань та практичних завдань, активний, часто виступає і часто задає питання.
4	Володіє навчальним матеріалом, виконує більшість завдань практичних занять і домашньої/самостійної роботи іноді виступає і задає питання; добре працює в парі/групі/команді.
3	Частково володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
2-1	Не володіє навчальним матеріалом, іноді виконує завдання практичних занять; інколи виступає і задає питання; не дуже добре працює в парі/групі/команді.
0	Зовсім не виконує завдання практичних занять, на заняттях неактивний.

Самостійна робота студентів

Виконання індивідуального завдання можливе у вигляді реферату або усної доповіді на практичному занятті. Така форма надає студенту можливість отримати максимум балів: у першому модулі це **20 балів**, у другому модулі – **10 балів**.

Критерії оцінки індивідуального завдання:

1 модуль	2 модуль	Критерії оцінки
20-18	10-9	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.
17-14	8	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.
13-8	7-4	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.
7-0	3-0	Частково володіє матеріалом не в змозі викласти зміст більшості питань теми під час усних виступів, допускаючи при цьому суттєві помилки.

МОДУЛЬНИЙ КОНТРОЛЬ знань студентів здійснюється через проведення аудиторних письмових контрольних робіт (тестів). В структурі навчання виділяють 2 змістовних модулі. У першому, другому модулях студент складає контрольну роботу у вигляді тестів. Максимум балів за одну контрольну роботу у першому модулі – **10 балів**. Правильна відповідь у тестах контрольної роботи оцінюється у **1 бал**.

Критерії оцінки контрольної роботи:

1, модуль	Критерії оцінки
10-8	Студент в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно висловлює свою думку, наводить ті чи інші приклади. Глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань.
7-5	Студент достатньо володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його описує, в основному розкриває зміст теоретичних питань та завдань. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
4	Студент в цілому володіє навчальним матеріалом, але допускає при цьому окремі суттєві неточності та помилки при його викладанні.
3-2	Студент частково володіє навчальним матеріалом, не в змозі викласти зміст більшості питань за тематикою, допускає при цьому суттєві помилки.
1-0	Студент не розуміє змісту теоретичних питань, не наводить приклади, зовсім не володіє навчальним матеріалом.

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

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

Зведена таблиця набору балів за I семестр

1 модуль (максимум балів)		2 модуль (максимум балів)	
Практичні	70 (7 практ. зан*10)	Практичні	80 (8 практ. зан*10)
Самостійна робота/ІДЗ	20	Самостійна робота/ІДЗ	10
Контрольна робота	10	Контрольна робота	10
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 дати відповіді на три питання у екзаменаційному білеті.

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

підсумовуються та вираховується середнє арифметичне.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЕКЗАМЕНІ:

Три питання у екзаменаційному білеті потребують повні відповіді у письмовому вигляді, які оцінюються у **100 балів**. Перше питання, підвищеної складності, оцінюється у **40 балів**, друге та третє питання оцінюється по **30 балів** кожне.

Критерії оцінки екзаменаційних питань:

бали	бали	Критерії оцінки
40-30	30-20	Студент в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно висловлює свою думку, наводить ті чи інші приклади. Глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань.
29-20	19-10	Студент достатньо володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його описує, в основному розкриває зміст теоретичних питань та завдань. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
19-10	9-4	Студент в цілому володіє навчальним матеріалом, але допускає при цьому окремі суттєві неточності та помилки при його викладанні.
9-2	3-2	Студент частково володіє навчальним матеріалом, не в змозі викласти зміст більшості питань за тематикою в, допускає при цьому суттєві помилки.
1-0	1-0	Студент не розуміє змісту теоретичних питань, не наводить приклади, зовсім не володіє навчальним матеріалом.

КРИТЕРІЙ ОЦІНКИ НА ЕКЗАМЕНІ ДЛЯ ЗАОЧНИКІВ:

Кожен студент заочного відділення виконує контрольну роботу за варіантом, яка є допуском до екзамену. Контрольна робота складається з 3 питань.

Вибір варіанта здійснюється за останньою цифрою в записній книжці.

В кожному варіанті необхідно розглянути 3 питання. Перше питання оцінюється у **40 балів**, два наступних – у **30 балів** максимум.

Після перевірки викладачем контрольної роботи та її захисту в усному вигляді викладач допускає студента до екзамену.

Критерії оцінки контрольної роботи для заочників:

бали	бали	Критерії оцінки
40-30	30-20	Студент в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно висловлює свою думку, наводить ті чи інші приклади. Глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань.
29-20	19-10	Студент достатньо володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його описує, в основному розкриває зміст теоретичних питань та завдань. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
19-10	9-4	Студент в цілому володіє навчальним матеріалом, але допускає при цьому окремі суттєві неточності та помилки при його викладанні.
9-2	3-2	Студент частково володіє навчальним матеріалом, не в змозі викласти зміст більшості питань за тематикою туристських ресурсів, допускає при цьому суттєві помилки.
1-0	1-0	Студент не розуміє змісту теоретичних питань, не наводить приклади туристських ресурсів, зовсім не володіє навчальним матеріалом.

Три питання у екзаменаційному білеті потребують повні відповіді у письмовому вигляді,

які оцінюються у **100 балів**. Перше питання, підвищеної складності, оцінюється у **40 балів**, друге та третє питання оцінюється по **30 балів** кожне.

Критерії оцінки екзаменаційних питань:

бали	бали	Критерії оцінки
40-30	30-20	Студент в повному обсязі володіє навчальним матеріалом, вільно висловлює свою думку, наводить ті чи інші приклади. Глибоко та всебічно розкриває зміст теоретичних питань та завдань.
29-20	19-10	Студент достатньо володіє навчальним матеріалом, обґрунтовано його описує, в основному розкриває зміст теоретичних питань та завдань. Але при викладанні деяких питань не вистачає достатньої глибини та аргументації, допускаються при цьому окремі несуттєві неточності та незначні помилки.
19-10	9-4	Студент в цілому володіє навчальним матеріалом, але допускає при цьому окремі суттєві неточності та помилки при його викладанні.
9-2	3-2	Студент частково володіє навчальним матеріалом, не в змозі викласти зміст більшості питань за тематикою, допускає при цьому суттєві помилки.
1-0	1-0	Студент не розуміє змісту теоретичних питань, не наводить приклади, зовсім не володіє навчальним матеріалом.

Бали отримані студентом заочного відділення за контрольну роботу 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 (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

Для успішного проходження курсу та складання контрольних заходів необхідним є вивчення навчального матеріалу за кожною темою. Специфіка курсу здебільшого передбачає акцент на розумінні підходів і принципів, ніж запам'ятовування визначень. Кожен здобувач повинен

ознайомитися і слідувати Положенню про академічну доброчесність Національного університету «Запорізька політехніка», Статуту і Правил внутрішнього розпорядку Національного університету «Запорізька політехніка». Зокрема, для успішного засвоєння програмного матеріалу здобувач зобов'язаний:

- не запізнюватися на заняття;
- не пропускати заняття, а в разі хвороби надати довідку;
- самостійно вивчити матеріал пропущеного заняття;
- системно і регулярно працювати з навчальною і науковою літературою;
- конструктивно підтримувати зворотній зв'язок на всіх заняттях;
- брати активну участь у навчальному процесі;
- своєчасно і акуратно виконувати завдання для самостійної роботи;
- відключити мобільний телефон під час занять;
- бути терпимим і доброзичливим до однокурсників та викладачів;
- участь у контрольних заходах (поточний контроль, модульний контроль, контроль самостійної роботи; підсумковий контроль);

– будь-яке копіювання або відтворення результатів чужої праці, якщо тільки робота не має груповий формат, використання завантажених з Інтернету матеріалів кваліфікується як порушення норм і правил академічної доброчесності та передбачає притягнення винного до відповідальності, у порядку, визначеному чинним законодавством та Положенням про академічну доброчесність в Національному університеті «Запорізька політехніка».

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