

СИЛАБУС

| Назва дисципліни: Технологія продукції ресторанного господарства | | | | |
|--|----------------|--|---------------------------|---|
| <p>Мета дисципліни: забезпечити загальну теоретичну й практичну підготовку здобувачів бакалаврського рівня вищої освіти з питань сутності та змісту технологічного процесу виробництва і реалізації різноманітних видів кулінарної та кондитерської продукції, здобуття навичок і вмінь пов'язувати наукові й нормативні положення з діяльністю закладів ресторанного господарства в умовах сучасності, опанування шляхів та методів виробництва продукції харчування з урахуванням вимог створення продукції високої якості, визначеної харчової і біологічної цінності, енергоємності.</p> <p>Основні компетентності, що формують:</p> <ul style="list-style-type: none"> - здатність працювати в команді та міжнародному контексті, спілкуватися іноземною мовою як усно, так і письмово, цінувати та поважати різноманітність та мультикультурність; - здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу, застосовування знань у практичних ситуаціях; - розуміння предметної області й специфіки професійної діяльності; - навички використання інформаційних і комунікаційних технологій, здійснення безпечної діяльності; - здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни; - здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії; - здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу; - здатність забезпечувати безпеку клієнтів в звичайних та форс-мажорних обставинах; - здатність до співпраці з вітчизняними та закордонними діловими партнерами та клієнтами, уміння забезпечувати з ними ефективні комунікації; - здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність; - здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності. | | | | |
| Мова викладання | Семестр | Кредити ECTS / Тип дисципліни (обов'язкова, вибіркова) | Викладач | Навчальне навантаження |
| Укр. | V | 4,5 / обов'язкова | Орлова В.М., к.е.н., доц. | 135 год. (14 год. лекцій, 28 год. лабораторних робіт, 14 год. індивідуальної і 79 год. самостійної роботи) |
| Результати навчання | | Методи викладання, навчання | | Форми оцінювання (поточний та підсумковий контроль) |
| РН01. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. | | Лекція, проблемна лекція, семінар, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач, презентації, пошук в Інтернет | | Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, можливому інтерв'ю тощо), есе, оцінювання презентації |

| | | |
|---|---|---|
| <p>PH02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук.</p> | <p>Лекція, проблемна лекція, «круглий стіл» за тематикою самостійної пошукової роботи, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), ігрові технології, презентації, пошук в Інтернет, тести</p> | <p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, оцінювання презентації й доповідей студентів</p> |
| <p>PH05. Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.</p> | <p>Лекція, проблемна лекція, семінар, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), робота в мікрогрупах, презентації, пошук в Інтернет</p> | <p>Усні відповіді на запитання, вирішення задач (проблемних ситуацій), пояснення розв'язання задач, участь в мозковому штурмі, диспуті, оцінювання презентації й доповідей студентів</p> |
| <p>PH06. Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> | <p>Лекція, проблемна лекція, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), ігрові технології, презентації, пошук в Інтернет, тести</p> | <p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, оцінювання презентації й доповідей студентів</p> |
| <p>PH07. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.</p> | <p>Лекція, проблемна лекція, «круглий стіл» за тематикою самостійної пошукової роботи, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), ігрові технології, презентації, пошук в Інтернет</p> | <p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, вирішення задач (проблемних ситуацій), оцінювання презентації й доповідей студентів</p> |
| <p>PH09. Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.</p> | <p>Лекція, проблемна лекція, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), ігрові технології, презентації, пошук в Інтернет</p> | <p>Усні відповіді на запитання, вирішення задач (проблемних ситуацій), пояснення розв'язання задач, участь в мозковому штурмі, диспуті, оцінювання презентації й доповідей студентів</p> |
| <p>PH10. Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.</p> | <p>Лекція, проблемна лекція, «круглий стіл» за тематикою самостійної пошукової роботи, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), ігрові технології, презентації, пошук в Інтернет</p> | <p>Усні відповіді на запитання, вирішення задач (проблемних ситуацій), пояснення розв'язання задач, участь в диспуті, оцінювання презентації й доповідей студентів</p> |
| <p>PH11. Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.</p> | <p>Лекція, проблемна лекція, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), ігрові технології, презентації, пошук в Інтернет, тести</p> | <p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах), есе, вирішення задач (проблемних ситуацій), оцінювання презентації й доповідей студентів</p> |
| <p>PH13. Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно</p> | <p>Лекція, проблемна лекція, семінар, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз</p> | <p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії, вирішення задач (проблемних ситуацій), оцінювання доповідей</p> |

| | | |
|---|--|---|
| <p>до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p>PH15. Організувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.</p> <p>PH17. Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p>PH18. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p>PH19. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p>PH20. Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p>PH23. Можливість генерувати нові ідеї, проявляти ініціативу, нести відповідальність за якість готельно-ресторанних послуг</p> | <p>конкретних ситуацій (case-study), пошук в Інтернет, тести</p> <p>Лекція, проблемна лекція, «круглий стіл» за тематикою самостійної пошукової роботи, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, семінар-вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), ігрові технології, презентації, пошук в Інтернет</p> <p>Лекція, проблемна лекція, лекція-роздум, семінар, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач, робота в мікрогрупах, аналіз конкретних ситуацій (case-study), презентації, пошук в Інтернет</p> <p>Лекція, проблемна лекція, лекція-роздум, семінар, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач, робота в мікрогрупах, аналіз конкретних ситуацій (case-study), презентації, пошук в Інтернет</p> <p>Лекція, проблемна лекція, лекція-роздум, семінар, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач, робота в мікрогрупах, аналіз конкретних ситуацій (case-study), презентації, пошук в Інтернет</p> <p>Лекція, лекція-роздум, семінар, дискусія за матеріалами лекції та вивчених літературних джерел, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, робота в мікрогрупах, презентації, пошук в Інтернет</p> <p>Лекція, проблемна лекція, лекція-роздум, семінар, семінар-дебати, семінар-діалог, вирішення проблемних ситуацій, семінар-вирішення ситуаційних задач, робота в мікрогрупах, аналіз конкретних ситуацій (case-study), пошук в Інтернет</p> | <p>студентів</p> <p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, вирішення задач (проблемних ситуацій), оцінювання презентації й доповідей студентів</p> <p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, оцінювання презентації й доповідей студентів</p> <p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, вирішення задач (проблемних ситуацій), оцінювання доповідей студентів</p> <p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, вирішення задач (проблемних ситуацій), оцінювання презентації й доповідей студентів</p> <p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, вирішення проблемних ситуацій, оцінювання доповідей студентів</p> <p>Усні відповіді на запитання, участь в дискусії (семінарі, диспуті, дебатах, мозковому штурмі тощо), есе, вирішення задач (проблемних ситуацій), оцінювання доповідей студентів</p> |
|---|--|---|

Оцінка

Підсумкова оцінка в результаті 100% постійного оцінювання:

- 20% участь у дискусіях, дебатах, диспутах, участь в ігрових технологіях
- 20% виконання індивідуальних завдань з розробки й реалізації технологій навчання
- 20% виконання модульних контрольних робіт
- 40% підсумковий контроль (усні відповіді на запитання, вирішення ситуаційних задач, аналіз конкретних ситуацій (case-study), есе)

Зміст

МОДУЛЬ 1. ТЕХНОЛОГІЧНИЙ ПРОЦЕС ВИРОБНИЦТВА ПРОДУКЦІЇ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА: ТЕХНОЛОГІЯ НАПІВФАБРИКАТІВ, СТРАВ ТА КУЛІНАРНИХ ВИРОБІВ З ПРОДУКТІВ ТВАРИННОГО ТА РОСЛИННОГО ПОХОДЖЕННЯ

Тема 1. Основні стадії технологічного процесу виробництва продукції ресторанного господарства, теплова кулінарна обробка продуктів

Тема 2. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів із кисломолочного сиру, яєць та яечних продуктів

Тема 3. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з риби і морепродуктів

Тема 4. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з м'яса, субпродуктів, птиці, пернатої дичини і кролів.

Тема 5. Технологія супів та соусів

Тема 6. Технологія холодних страв та закусок. Технологія напівфабрикатів, страв та кулінарних виробів з круп, бобових, макаронних виробів та продуктів їх переробки

Тема 7. Технологія страв, кулінарних виробів з борошна та кондитерських виробів

Література

Обов'язкова

Законодавчі та нормативно-правові акти

1. Закон України «Про захист прав споживачів» від 12.05.91 № 103-ХІІ.
2. Закон України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.97 № 771/97-ВР.
3. Правила роботи закладів (підприємств) громадського харчування (Наказ № 219 від 24. 07. 2002 р. Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02#Text>
4. ДСТУ 3862-99 «Громадське харчування. Терміни та визначення». URL : https://dnaop.com/html/40988/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_3862-99
5. ДСТУ 4281:2004 «Заклади ресторанного господарства. Класифікація» (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04). URL : https://dnaop.com/html/34057/doc-%D0%94%D0%A1%D0%A2%D0%A3_4281_2004
6. ДСТУ 30390-95 «Ресторанне господарство. Кулінарна продукція, що реалізується населенню. Загальні технічні умови». Санітарні правила
7. ГОСТ 30523-97 «Услуги общественного питания. Общие требования». URL : <http://budinfo.org.ua/doc/1816793/GOST-30523-97-Uslugi-obshchestvennogo-pitaniia-Obshchie-trebovaniia-Mezhgosudarstvennyi-standart>
8. Рекомендації. «Характеристики підприємств громадського харчування за типами та класами» (затв. МЗЕЗторгом України від 09.09.99). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0230-95#Text>
10. СанПіН 42-123-5777-91 «Санітарні правила для підприємств громадського харчування»
11. СанПіН 42-123-4117-86 «Умови, терміни зберігання особо швидкопсувних продуктів»
12. СанПин 2.3.2.560-96 Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.
13. ГОСТ 30335-95 «Услуги населению. Термины и определения» (міждержавний стандарт, визнаний Україною, як національний). URL : <https://files.stroyinf.ru/Data2/1/4294824/4294824968.pdf>
14. Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2 «Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування». URL : <https://zakon.rada.gov.ua/rada/show/v0002569-03#Text>
15. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення». URL : http://www.ksv.biz.ua/publ/dstu/dstu_3279_95/3-1-0-2178

Підручники та навчальні посібники

16. Стахмич Т.М., Пахольок О.М. Кулінарна справа. Технологія приготування їжі: підручн. К. : «Грамота». 2020 р. 280 с.
17. Шалимінов О.В., Дятченко Т.П., Кравченко Л.О. та ін. Збірник рецептур національних страв

та кулінарних виробів. Вид-во: А.С.К., Арій. 2016. 992 с.

18. Захарчук В.Г., Кунділовська Т.А., Гайдукович Г.Є. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посібн. Одеса: ОНЕУ, Атлант ВОІ СОІУ. 2016 р. 479 с.

19. Льовшина Л.Д., Новікова О.В., Михайлов В.М. та ін. Технологія приготування їжі: українська кухня: навч. посіб. Харків: Світ книг. 2012. 312 с.

20. Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф., Карпенко П.О., Марцин Т.О., Демічківська М.П. та ін. Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв функціонального призначення: 2-ге вид., переробл. і доповн. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. 772 с.

21. Малюк Л.П., Кононенко Т.П., Полстяна Н.В. Технологія напоїв : навч. пос. Х. : Факт. 2014. 207 с.

22. Павлюк Р.Ю., Погарська В.В. та ін. Інноваційні харчові технології : навч. пос. Х. : Факт. 2014. 320 с.

Додаткова

Законодавчі та нормативно-правові акти

1. Закон України «Про захист прав споживачів» від 15.12.93, № 3682 –ХІІ (із змінами від 15.01.2015).

2. Закон України «Про стандартизацію» від 05.06.2014 № 1315-VII (із змінами від 15.01.2015).

3. Закон України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.94, № 4004-ХІІ (із змінами від 28.12.2014).

4. Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» (№ 771/97-ВР)

5. ДСТУ ISO 9000-01. Система управління якістю. Принципи та поняття. К.: Держстандарт України, 2001.

6. ДСТУ ISO 9001-01. Система управління якістю. Вимоги. К.: Держстандарт України. 2001.

7. ДСТУ ISO 9004-01. Система управління якістю. Настанови щодо поліпшення діяльності. К.: Держстандарт України. 2001.

8. ДСТУ ISO 9004-2-96 «Управління якістю та елементи системи якості. Частина 2. Настанови щодо послуг»

9. ДСТУ 3413-96 «Система сертифікації УкрСЕПРО. Порядок проведення сертифікації продукції»

10. ДСТУ 3279-95 «Стандартизація послуг. Основні положення»

11. ДСТУ 2120-93 «Хлібопекарське виробництво. Терміни та визначення».

12. ДСТУ 2633-94 «Кондитерське виробництво. Терміни та визначення».

13. ДСТУ 2462-94 «Сертифікація. Основні поняття. Терміни та визначення»

14. Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників. Випуск 65. Торгівля та громадське харчування.

Підручники та навчальні посібники

15. Гринченко Н.Г., Янчева М.О. та інш. Технологія реструктурованих напівфабрикатів на основі рибної сировини: монографія. Х.: ХДУХТ, ФОП Малахін О.О. 2013. 168 с.

16. Мазаракі А.А., Пересічний М.І., Кравченко М.Ф., Антонюк І.Ю. та ін.: за ред. Пересічного М.І. Збірник рецептур страв та кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) з використанням дієтичних добавок. К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т. 2012. 780 с.

17. Ростовський В.С., Дібрівська Н.В., Пасенко В.Ф. Збірник рецептур. К. : «Центр учбової літератури». 2010. 324 с.

18. Ростовський В.С., Новікова О.В. Технологія виробництва борошняних кондитерських виробів: навч. посіб. К. : Ліра-К. 2009. 547 с.

19. Лисюк Г.М., Самохвалова О.В. Технологія борошняних кондитерських і хлібобулочних виробів: навч. посіб. Суми : ВТД «Університетська книга». 2009. 464 с.

20. Капліна Т.В. Білоусько О.А., Шаповал Н.І. та ін. К. : «Центр учбової літератури». 2008. 384 с.

21. Архіпов В.В., Архіпова А.В., Іванникова Т.В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані : навч.посіб. К. :Фірма «ІНКОС», Центр навчальної літератури. 2007. 382 с.

Інформаційні ресурси

1. Головний Портал Індустрії гостинності та харчування [Електронний ресурс]. URL : <http://www.horeca.ru>.
2. Нормативні акти України [Електронний ресурс]. URL : <http://world-v-tourism.com>.
3. Офіційний сайт компанії «Ресторатор України» [Електронний ресурс]. URL : <http://www.restorator.com.ua/rus/index.html>
4. Сервер Верховної Ради України [Електрон. ресурс]. URL : <http://www.rada.gov.ua>.
6. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. URL : <http://www.restcon.ru>.
7. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. URL : <http://www.restoranoff.ru>.
8. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. URL : <http://services.rol.ru>.
9. Сайт з питань ресторанного бізнесу [Електронний ресурс]. URL : <http://www.ukrbiz.net>.
10. Характеристика дієтичного харчування [Електронний ресурс]. URL : https://studopedia.com.ua/1_246476_zagalni-printsipidiitichnogo-harchuvannya.html
11. Збірник рецептур борошняних кондитерських і здобних булочних виробів [Електронний ресурс]. URL : <https://avtorim.kiev.ua/contents/zbirnik-retseptur-pavlov-o-v.html>
12. Офіційний сайт Національної бібліотеки ім. Вернадського [Електронний ресурс] URL : www.biblvnad.org.ua

Політика курсу

Політика щодо відвідування навчальних занять здобувачів: здобувачі мають відвідувати заняття регулярно. У випадку пропуску занять з поважних причин здобувач повинен опрацювати матеріал, який він пропустив, самостійно з використанням матеріалів, які розміщені на платформі Google Classroom, та надати викладачеві виконані завдання, які передбачені у межах даного заняття.

Здобувачі з особливими освітніми потребами мають право на індивідуальне визначення способів проходження підсумкового модульного контролю за письмовою заявою. Можливе навчання за індивідуальним планом або за індивідуальним графіком (п. 3.4 Положення про організацію освітнього процесу).

Академічна доброчесність: здобувач має усвідомити, що академічна недоброчесність є неприпустимою. Обман під час виконання будь-якого завдання призведе до нульової оцінки цього завдання. Види дисциплінарних стягнень за порушення правил політики доброчесності встановлюються Комісією з питань академічної доброчесності та етики. Під час іспитів здобувачам забороняється користуватися жодним електронним пристроєм, навчальними й додатковими матеріалами.

Політика щодо використання телефонів та інших електронних пристроїв: під час проведення навчальних занять електронні пристрої та телефони мають перебувати в безшумному режимі роботи. У разі невиконання даної вимоги, викладач може запропонувати здобувачеві покинути аудиторію.

Політика щодо скарг здобувачів: здобувач може обговорити скаргу з викладачем після заняття. Якщо питання залишається невирішеним, здобувач має звернутися до завідувача кафедри міжнародного туризму, готельно-ресторанного бізнесу та іншомовної підготовки.

Сексуальні домагання: якщо ви відчуваєте, що зазнали насильства, або ви не впевнені, що є сексуальними домаганнями, вам рекомендується обговорити це питання із завідувачем кафедри міжнародного туризму, готельно-ресторанного бізнесу та іншомовної підготовки.

Політика щодо переоцінки: усі запити на переоцінку мають бути зроблені в письмовій формі.

Пропозиції від здобувачів вищої освіти: протягом вивчення курсу здобувачі вищої освіти можуть звернутися до викладача з пропозиціями щодо вдосконалення (доповнення, зміни та ін.). Дані пропозиції можуть бути висловлені усно або письмово (електронною поштою). Для вирішення будь-якого питання, яке пов'язане із вивченням даної дисципліни, здобувач може усно звернутися до викладача (ауд. 1505) або надіслати повідомлення на адресу: judina.o@duan.edu.ua

| Форми та організація оцінювання | | |
|--|-------------------------------------|------------------------------------|
| Форма оцінювання | Терміни оцінювання (тиждень) | Максимальна кількість балів |
| Поточне оцінювання | | |
| Опитування, участь у дискусії та вирішення завдань на практичних заняттях, виконання тестових завдань | Протягом семестру | 30 |
| Оцінювання рівня виконання завдань для самостійної роботи: виступи з доповіддю та презентацією результатів дослідження, виконання індивідуальних завдань | Протягом семестру | 30 |
| Максимальна кількість балів за поточне оцінювання* | | 60 |
| Підсумкове оцінювання | | |
| Максимальна кількість балів за підсумкове оцінювання (екзамен) | | 40 |

Критерії оцінювання:

1) 15% виконання індивідуального завдання (есе):

15 балів

Здобувач демонструє високий рівень розуміння матеріалу, володіння змістом, глибину пошуку. Здобувач використовує сучасну наукову та інформаційну літературу, бази даних. Робота містить елементи новизни, відображає власну точку зору автора та оформлена у відповідності до вимог.

12 балів

Здобувач демонструє достатньо повне розуміння матеріалу, володіння змістом та глибиною пошуку. Для виконання роботи використані сучасні інформаційні та літературні джерела, але допущені незначні порушення вимог в оформленні.

9 балів

Здобувач у цілому достатньо чітко дає відповідь на поставлені питання, однак демонструє поверхневу обробку вмісту, невелику глибину пошуку та не дає повного пояснення щодо всіх питань. У роботі є суттєві порушення вимог до оформлення.

6 балів

Здобувач демонструє не достатньо повне розуміння матеріалу, поверхневу обробку вмісту і невелику глибину пошуку. Робота містить помилкові твердження. Індивідуальне завдання повертається на доопрацювання.

3 бали

Здобувач проявляє слабе розуміння матеріалу, не дає детальних пояснень щодо всіх аспектів проблеми, сформульованої в індивідуальному завданні. Оформлена есе не відповідає вимогам. Індивідуальне завдання повертається на доопрацювання.

0 балів

Здобувач не виявляє жодних знань чи розуміння питань, позначених в індивідуальному завданні, не орієнтується у матеріалі та не володіє змістом теми. Потребує виконання нового індивідуального завдання.

2) 10% опитування, участь у дискусії й вирішення практичних завдань – 10 балів:

а) участі у дискусіях і опитуванні – 5 балів

100% (5 балів)

Дискусія ведеться коректно. Здобувач демонструє відмінне володіння навчальним матеріалом, висловлює та вдало аргументує свою позицію.

Здобувач дає повні, розгорнуті і правильні відповіді студента на всі питання.

80% (4 бали)

Здобувач висловлює правильні положення, однак деякі аргументи не є достатніми. Допущені незначні помилки у висловлюваннях.

Здобувач аргументовано дає відповіді на питання, але припускається певних неточностей.

60% (3 бали)

Здобувач у цілому вірно розуміє суть питання, але не може навести аргументи на користь тієї чи іншої точки зору. Знання предмету дискусії поверхневі.

Здобувач дає неповні відповіді на питання, допускає помилки при використанні термінів.

40% (2 бали)

Здобувач демонструє фрагментарне розуміння предмету дискусії. Допускає помилкові судження, які виправляє після участі у дискусії.

Відповідаючи на запитання здобувач виявляє неточності у знаннях, дає неповні відповіді, допускає суттєві помилки.

20% (1 бал)

Здобувач демонструє слабе розуміння предмету дискусії. Допускає помилкові судження.

Відповідаючи на запитання здобувач виявляє суттєві неточності у знаннях, демонструє поверхневе знання матеріалу, дає неточні та неповні відповіді.

0% (0 балів)

Здобувач не володіє знаннями для ведення дискусії.

Здобувач не відповідає на питання, не в змозі на належному рівні використовувати фахову термінологію.

б) рішення задач – 5 балів

100% (5 балів)

Здобувач демонструє високий рівень розуміння матеріалу, використовує правильні формули, робить висновки. Відсутні арифметичні помилки, відповідь вірна.

80% (4 бали)

Здобувач демонструє достатньо повне розуміння матеріалу, дає докладне пояснення усіх кроків розв'язання та їх змісту, використовує правильні формули. У ході рішення допущені арифметичні помилки, відповідь неправильна.

60% (3 бали)

Здобувач демонструє недостатній рівень розуміння матеріалу, не дає широкого пояснення усіх етапів розв'язання, використовує правильні формули, але не робить висновків. У вирішенні є арифметичні помилки, відповідь неправильна.

40% (2 бали)

Здобувач демонструє низький рівень розуміння матеріалу, використовує правильні формули. Рішення містить арифметичні помилки, відповідь неправильна.

20% (1 бал)

Здобувач демонструє слабе розуміння матеріалу, не дає широкого пояснення всіх етапів розв'язання. Відповідь неправильна.

0% (0 балів)

Здобувач не може продемонструвати будь-які знання або розуміння питань, виявляє фундаментальне непорозуміння з предмету, використовує неправильні формули. Відповідь неправильна.

3) 15% доповіді та презентації, розв'язання кейсів, виконання тестових завдань – 15 балів:

а) творче завдання у форматі презентації – 10 балів:

10 балів – завдання виконане повністю, презентація захищена;

5 балів – доповідь без мультимедійного супроводу;

0 балів – виставляється, коли завдання не виконувалося взагалі.

б) розв'язання кейсу і виконання тестових завдань – 5 балів:

5 балів – завдання виконане повністю, відповідь обґрунтована, висновки аргументовані, задача оформлена належним чином;

4 балів – завдання виконане повністю, але припущені незначні неточності у розрахунках або оформленні; або за умови належного оформлення завдання виконане не менш як на 80%;

3 бали – завдання виконане не менш як на 70% за умови належного оформлення, або не менш як на 80% за умови припущення незначних помилок у розрахунках або оформленні;

2 бали – виставляється у випадках, коли здобувач виконав завдання приблизно на 50%; в процесі рішення були допущені значні помилки, які не дозволили отримати вірну відповідь;

1-0 балів – виставляється, коли задача розв'язувалася абсолютно невірно або не вирішувалася взагалі;

виконання тестових завдань:

0,5 бала – за кожну правильну відповідь.

4) 20% модульна контрольна робота 20 балів: за модулем 1(10балів) і модулем 2 (10 балів)

Критерії оцінки знань здобувачів за модульною контрольною роботою:

відповідь на тестові завдання вербального характеру – 10 балів: 0,5 балів зараховується за кожну правильно вказану відповідь (букву) з чотирьох можливих; 10 балів зараховується, якщо здобувач правильно відповів на всі тестові питання та 0 балів нараховується, якщо здобувач неправильно відповів на всі тестові питання.

5) екзаменаційних робіт:

а) відповіді на запитання:

20 балів

Здобувач дає повні, розгорнуті й правильні відповіді на всі теоретичні питання. Відповідь є змістовною, обґрунтованою, логічною і послідовною, використання фахової термінології правильне.

16 балів

Здобувач аргументовано дає відповіді на теоретичні питання, бездоганно володіє базовими термінами, поняттями того чи іншого теоретичного моменту, вміє охарактеризувати його ключові аспекти, але у загальному мають місце неістотні зауваження.

12 балів

Здобувач дає неповні відповіді на теоретичні питання, допускає неістотні помилки при використанні термінів та визначенні понять.

8 балів

Здобувач недостатньо повно та нечітко викладає матеріал, виявляє суттєві неточності у знаннях, у відповіді порушується логіка викладу матеріалу.

4 бали

Здобувач демонструє неглибокі, фрагментарні знання основного матеріалу, під час відповіді допускає істотні помилки при використанні термінів та визначенні понять.

0 балів

Здобувач не дав правильної відповіді на запитання, не володіє базовими поняттями і категоріями, не в змозі на належному рівні використовувати фахову термінологію.

б) критерії оцінювання розв'язання задачі:

20 балів

Здобувач демонструє високий рівень розуміння матеріалу, використовує правильні формули, робить висновки. Відсутні арифметичні помилки, відповідь вірна.

16 балів

Здобувач демонструє достатньо повне розуміння матеріалу, дає докладне пояснення усіх кроків розв'язання та їх змісту, використовує правильні формули. У ході рішення допущені арифметичні помилки, відповідь неправильна.

12 балів

Здобувач демонструє недостатній рівень розуміння матеріалу, не дає широкого пояснення усіх етапів розв'язання, використовує правильні формули, але не робить висновків. У вирішенні є арифметичні помилки, відповідь неправильна.

8 балів

Здобувач демонструє низький рівень розуміння матеріалу, використовує правильні формули. Рішення містить арифметичні помилки, відповідь неправильна.

4 бали

Здобувач демонструє слабе розуміння матеріалу, не дає широкого пояснення всіх етапів розв'язання. Відповідь неправильна.

0 балів

Здобувач не може продемонструвати будь-які знання або розуміння питань, виявляє фундаментальне непорозуміння з предмету, використовує неправильні формули. Відповідь неправильна.

Зв'язок між викладачами та здобувачами здійснюється через платформу Google Classroom офіційну електронну пошту викладачів, яка вказана на сайті Університету.