Проєкт

Силабус навчальної дисципліни
Управління якістю послуг

Ступінь вищої освіти: перший (бакалаврський)
Галузь знань: Сфера обслуговування
Спеціальність: Готельно-ресторанна справа
Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа
Сторінка курсу в Moodle: http://virt.lac.lviv.ua/course/view.php?id=3148
Рік навчання: 2; Семестр: 4
Дні занять:
4 семестр: четвер, 4 пара, ауд.321; п'ятниця, 2, пара, ауд. 312
Консультації:
4 семестр: середа 15.00, ауд. 301

Назва кафедри: товарознавства та експертизи в митній справі
Мова викладання: українська

Керівник курсу Викладач	к.с.-г.н., доцент, професор кафедри товарознавства та експертизи в митній справі **Шестопал Галина Сергіївна**
Профайл керівника курсу:	http://www.lute.lviv.ua/kafedri/kafedra-mitnogo-ta-tekhnichnogo-ruguljuvannja/shestopal-galina-sergijivna/?L=550
Контактна інформація	Shestopal_galina@ukr.net, +380677797864

Опис дисципліни

Анотація дисципліни: «Управління якістю послуг» є дисципліною, ***вибіркової*** складової навчального плану, циклу дисциплін ***професійної підготовки***, яка сприяє підготовці фахівців у сфері готельного обслуговування. Студенти отримують теоретичні знання і практичні навички щодо системи управління якістю продукції і послуг та оволодіння професійними навичками та вміннями оцінки рівня якості готельно-ресторанних послуг, розроблення та впровадження систем управління якості, безпечності, ефективного їх функціонування.

Пререквізити: «Товарна інформація», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Гігієна і санітарія», «Теоретичні основи товарознавства», «Організація готельного господарства», «Організація ресторанного господарства», “Стандартизація, метрологія і сертифікація”, “Основи бізнесу”.

Формат проведення дисципліни: очна серія лекцій, лабораторних занять. Студенти мають змогу отримувати індивідуальні консультації. Навчальний курс включає самостійну роботу студентів. Під час сесії формат очний.

Ознаки дисципліни

Кількість кредитів	Загальна кількість годин	Тижневих годин для денної форми навчання:		Вид підсумкового контролю
		аудиторних	самостійної роботи студента	
4	120	3,8	3,8	залік

Обсяг дисципліни

Вид навчальної діяльності	Загальна кількість годин
	4 семестр
Лекції	30
Лабораторні заняття	30
Самостійна робота	60

Компетентності, яких набуває студент при вивченні дисципліни відповідно до освітньо-професійної програми

Загальні компетентності (ЗК)	Фахові компетентності (ФК)
ЗК 1. Здатність до розуміння соціально-економічних явищ, суспільних процесів і тенденцій науково-технічного прогресу. **ЗК 2.** Набуття гнучкого мислення, відкритість до застосування знань у широкому діапазоні можливих місць роботи та повсякденному житті. **ЗК 4.** Здатність до формування світогляду, розуміння принципів розвитку природи, людини, суспільства.	**ФК1.** Здатність до розуміння принципів функціонування економіки та суб'єктів готельно-ресторанного бізнесу. **ФК2.** Здатність застосовувати теоретичні засади, інструментарій і методологію дослідження процесів функціонування готельно-ресторанного господарства. **ФК3.** Здатність організовувати сервісно-виробничий процес у закладах готельно-ресторанного господарства з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність. **ФК4.** Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства та відстежувати зміни в ньому. **ФК13.** Здатність оцінювати та забезпечувати якість продукції та послуг на підприємствах сфери гостинності.

Програмні результати навчання відповідно до освітньо-професійної (ПРН)

ПРН2. Розуміння та усвідомлення соціально-економічних явищ та суспільно-економічних процесів.
ПРН13. Знання принципів організації роботи закладів готельно-ресторанного господарства та функцій їх структурних підрозділів.
ПРН16. Здатність забезпечувати та оцінювати безпечність праці й належний рівень якості продукції та послуг в закладах готельно-ресторанного господарства.
ПРН18. Знання правил створення та функціонування системи контролю якості продукції та послуг в закладах готельно-ресторанного господарства; умінням контролювати відповідність показників якості вимогам нормативної документації.
ПРН23. Знання основ системи права та законодавства у сфері готельно-ресторанного бізнесу; уміння користуватися нормативно-правовими актами, що регламентують діяльність закладів готельно-ресторанного господарства.
ПРН24. Уміння дотримуватися вимог нормативно-правових документів з проектування та експлуатації в закладах готельно-ресторанного господарства.

Дидактична карта дисципліни

Назва теми, опис теми, завдання для самостійної роботи	Календарний план курсу			Вид навчальної діяльності	Форми і методи навчання	Оцінювання роботи, бали
	Тиждень семестру	Дата	Кількість годин			
4 семестр						
Тема 1. Загальні поняття та методологічні основи управління якістю послуг ***Формування компетентностей:*** ЗК1, ЗК2, ЗК4, ФК2. ***Результати навчання:*** ПРН 2, ПРН13. ***Рекомендовані джерела: 2, 4***, 5, 8-10 ***Завдання для СРС:*** 1. Історичний огляд розвитку управління якістю в Україні 2.Послідовність розвитку методів та підходів до управління якістю продукції та послуг у світі	1-ий	13.02.20 – 13.02.20 (за тимчасовим розкладом)	4	лекція	Лекція-візуалізація, експрес-опитування студентів	1
	2-ий	21.02.20 (за розкладом)	2	лабораторне	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, обговорення ситуаційного завдання	3
	1-ий – 2-ий	13.02.20-21.02.20	7	самостійна	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); вирішення завдань)	2
Тема 2. Організаційно-методичні основи сучасних систем управління якістю послуг ***Формування компетентностей:*** ЗК2, ЗК4, ФК2, ФК3, ФК 13. ***Результати навчання:*** ПРН 13, ПРН16, ПРН18. ***Рекомендовані джерела:*** 2-8, 9-12, 13-17, 25-28. ***Завдання для СРС:*** 1.Теорія управління якістю послуг на підприємствах готельного господарства 2.Процес формування якості послуг туристичних підприємств	2-ий	20.02.20	2	лекція	Лекція-візуалізація, експрес-опитування студентів	1
	3-ій – 4-ий	28.02.20-06.03.20	4	лабораторне	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, обговорення та розрахунок дослідницько-розрахункової роботи	8
	2-ий – 4-ий	20.02.20-06.03.20	7	самостійна	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування); вирішення завдань)	2
Тема 3. Вітчизняний та міжнародний досвід управління якістю ***Формування компетентностей:*** ЗК1, ЗК2, ЗК4, ФК1, ФК2, ФК4. ***Результати навчання:*** ПРН2, ПРН13, ПРН16, ПРН18, ПРН23, ПРН24. ***Рекомендовані джерела:*** 2, 4-8, 9, 10, 21, 22. ***Завдання для СРС:***	3-ій – 4-ий	27.02.20 – 05.03.20	4	лекція	Лекція-візуалізація, експрес-опитування студентів	1
	5-ий	13.03.20	2	лабораторне	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, обговорення ситуаційного завдання	3
	3-ий – 5-ий	27.02.20 – 13.03.20	7	самостійна	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою:	2

1.Досвід управління кістю в різних країнах світу 2.Міжнародне співробітництво в галузі управління якістю					конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); вирішення завдань)	
Тема 4. Статистичні методи контролю та управління якістю продукції та послуг ***Формування компетентностей:*** ЗК1, ЗК2, ЗК4, ФК1, ФК2, ФК3, ФК13. ***Результати навчання:*** ПРН13, ПРН16, ПРН18, ПРН23. ***Рекомендовані джерела:*** 2, 3, 6-10. ***Завдвання для СРС:*** 1.Методи оцінки якості послуг готельно-ресторанного і туристичного підприємства (метод SERVQUAL, SERVPERF, SMART, «таємного покупця») 2.Розгортання вимог споживача залежно від профілю якості (функція QFD)	5-ий	12.03.20	2	лекція	Лекція-візуалізація, експрес-опитування студентів	1
	6-ий- 7 - ий	19.04.20- 26.04.20	4	лабораторне	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, обговорення та розрахунок дослідницько-розрахункової роботи Письмова робота рубіжного контролю	3
	5-ий- 7 -ий	12.03.20 – 26.04.20	6	самостійна	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування); вирішення завдань)	2
Тема 5. Основні положення концепції НАССР. Законодавчо-правова база системи НАССР для закладів громадського харчування ***Формування компетентностей:*** ЗК1, ЗК2, ЗК4, ФК1, ФК2, ФК3, ФК4, ФК13. ***Результати навчання:*** ПРН18, ПРН23, ПРН24. ***Рекомендовані джерела:*** 1, 4, 6-10, 17-23. ***Завдвання для СРС:*** 1. Управління якістю в закладах громадського харчування: нормативно-правові та нормативно-експлуатаційні основи державного регулювання якості послуг	6-ий – 7 –ий	19.03.20 – 26.03.20	4	лекція	Лекція-візуалізація, експрес-опитування студентів	1
	8-ий – 9 -ий	03.04.20- 10.04.20	4	лабораторне	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, обговорення ситуаційного завдання	3
	6-ий – 9 -ий	19.03.20 – 10.04.20	6	самостійна	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); вирішення завдань)	2
Тема 6. Програми передумови до розробки та впровадження системи НАССР ***Формування компетентностей:*** ЗК1, ЗК2, ЗК4, ФК2, ФК3, ФК13. ***Результати навчання:*** ПРН13, ПРН16, ПРН18, ПРН23, ПРН24. ***Рекомендовані джерела:*** 1, 4, 17-18, 24-28. ***Завдвання для СРС:*** 1.Витрати на якість, їх класифікація та облік 2. Облік вимог стандартів ISO щодо систем управління у вітчизняних законодавчо-нормативних актах	8-ий – 9-ий	02.04.20- 09.04.20	4	лекція	Лекція-візуалізація, експрес-опитування студентів	1
	10-ий	17.04.20	2	лабораторне	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, обговорення ситуаційного завдання	3
	8-ий- 10-ий	02.04.20.- 17.04.20	6	самостійна	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); вирішення завдань)	2

Тема 7 Розроблення постійно діючих процедур заснованих на принципах НАССР ***Формування компетентностей:*** ЗК1, ЗК2, ЗК4, ФК1, ФК2, ФК3, ФК4, ФК13. ***Результати навчання:*** ПРН2, ПРН13, ПРН16, ПРН18, ПРН23, ПРН24. ***Рекомендовані джерела:*** 1,4-5, 7-10, 16-18, 22-30. ***Завдвання для СРС:*** 1. Управління якістю готельними та гастрономічними послугами в системі туризму 2.Удосконалення систем управління відповідно до рекомендацій ISO	10-ий – 11-ий	16.04.20 – 23.04.20	4	лекція	Лекція-візуалізація, експрес-опитування студентів	1
	11-ий – 12-ий	24.04.20 – 01.05.20	4	лабораторне	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, обговорення ситуаційного завдання Письмова робота рубіжного контролю	3
	10-ий-12-ий	16.04.20 – 01.05.20	7	самостійна	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); вирішення завдань)	2
Тема. 8. Аудит якості та премії якості ***Формування компетентностей:*** ЗК1, ЗК2, ЗК4, ФК1, ФК2, ФК3, ФК4, ФК13. ***Результати навчання:*** ПРН2, ПРН13, ПРН16, ПРН18, ПРН23, ПРН24. ***Рекомендовані джерела:*** 2, 8, 9-10, 16. ***Завдвання для СРС:*** 1.Системи якості та історичний огляд розвитку комплексних (інтегральних) систем управління якістю 2.Система якості як сукупність організаційної структури, методів, процесів та ресурсів, що необхідні для здійснення керівництва якістю	12-ий	30.04.20	2	лекція	Лекція-візуалізація, експрес-опитування студентів	1
	13-ий -14-ий	08.05.20 – 15.05.20	4	лабораторне	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, обговорення ситуаційного завдання	8
	12-ий – 14-ий	30.04.20-15.05.20	7	самостійна	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); вирішення завдань)	2
Тема 9 Сертифікація систем управління ***Формування компетентностей:*** ЗК1, ЗК2, ЗК4, ФК1, ФК3, ФК4, ФК13. ***Результати навчання:*** ПРН2, ПРН16, ПРН18, ПРН23, ПРН24. ***Рекомендовані джерела:*** 2, 5-10, 19-21, 29-31. ***Завдвання для СРС:*** 1.Нормативна база для сертифікації систем якості: міжнародна, регіональна, національна	13-ий – 14-ий	07.05.20 – 14.05.20	4	лекція	Лекція-візуалізація, експрес-опитування студентів	1
	15-ий – 16-ий	22.05.20 – 29.05.20	4	лабораторне	Усне опитування, тестування, навчальна дискусія, обговорення ситуаційного завдання	3
	15-ий – 16-ий	07.05.20-29.05.20	7	самостійна	Самостійна робота: з навчально-методичною літературою: конспектування, тезування, анотування, рецензування, складання реферату); вирішення завдань)	2

Технічне й програмне забезпечення (обладнання)

Ноутбук, персональний комп'ютер, мультимедійний пристрій, з підключенням до Інтернет, інше обладнання для:

- комунікації та опитувань;
-виконання домашніх завдань;
-виконання завдань самостійної роботи;
-проходження тестування (поточний, рубіжний, підсумковий контроль);
-проведення лекційних завдань.

Програмне забезпечення для роботи з освітнім контентом дисципліни та виконання передбачених видів освітньої діяльності.

Рекомендовані джерела інформації

Основна література

1. Україна. Закон. "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" №771/97-ВР, поточна редакція від 16.01.2020. - [Електронний ресурс]. - Режим доступу: https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80
2. Топольник В. Г. Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві: Навчальний посібник / В. Г. Топольник.-Львів: Магнолія, 2006 – 328с.
3. Бубела Т.З. Методи та засоби визначення показників якості продукції: навч.посіб. / Т.З. Бубела, П.Г. Столярчук, Є.В. Походило, М.С. Міхалєва, В.М. Ванько. – Львів: Вид-во Львівської політехніки, 2012. – 292 с.
4. Бочарова О.В. Управління безпечністю товарів: підручник / О.В. Бочарова; Одес. нац. екон. ун-т. – Одеса: Атлант, 2014. – 376 с.
5. Давидова О. Ю. Управління якістю продукції і послуг уготельно-ресторанному господарстві: підручник / О. Ю. Давидова. Х.: Вид-во: Іванченка І. С., 2018.-488 с.
6. Кудла Н. Є. Управління якістю в туризмі: підручник / Н. Є. Кудла.- К.: ЦУЛ, 2015. – 328 с.
7. Мальська М. П., Кізима В. Л., Жук І. З. Управління сферою готельного господарства: теорія та практика: підручник / М. П. Мальська, В. Л. Кізима, І. З. Жук.- К.: ЦУЛ, 2017. – 336 с.
8. Момот О.І. Менеджмент якості та елементи системи якості: Навч. посібн. – К. ЦУЛ, 2007. – 368 с.

Допоміжна література

9. Сирохман І. В., Лозова Т. М., Давидович О. В., Килимон М.-М. В. Управління якістю: Навчальний посібник. – Львів: Видавництво "Растр-7", 2015.- 428 с.
10. Лойко Д.П. Управління якістю: Навчальний посібник – 2-е вид./Д.П. Лойко, О.В. Вотченікова, О.П.Удовіченко, М.А. Котляр. Львів: "Магнолія 2006", 2010.– 336 с.
11. Куць В.Р. Кваліметрія: навч.посіб. /В.Р.Куць, П.Г.Столярчук, В.М.Друзюк. - Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2012. – 256 с.
12. Кабушкин Н. И. Менеджмент гостиниц и ресторанов : учебник [для студ. вузов спец. «Экономика и управление социально-культурной сферой»] / Н. И. Кабушкин, Бондаренко Г. А. – [4 изд., перераб.]. – Минск : ООО «Новое знание», 2003. – 368 с.
13. Ковалев С. Н. Гостиничный бизнес. Классификация гостиниц и стандарты первоклассных отелей : учеб. пособие / С. Н. Ковалев, Г. Н. Чернов, А. Г. Попов – СПб. : Изд-во С-Петерб. гос. ун-та экономики и финансов, 2001. – 111 с.
14. Мельник Н. П. Типізація готельного господарства : конспект лекцій / Н. П. Мельник, О. П. Мельник. – К., КНТЕУ, 2007. – 21с.
15. Сенин В. С. Гостиничный бизнес: классификация гостиниц и других средств размещения / В. С. Сенин. – М. : Финансы и статистика, 2004. – 144 с.
16. Федорченко В. К. Готельне господарство: основні показники, оцінка якості послуг : навч. посіб. / В. К.

Федорченко, Ї. М. Мініч. – К. : Київ. ін.-т туризму, економіки і права, 2009. – 76 с.

17. Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР): Наказ Міністерство аграрної політики та продовольства України №590 від 01.10.2012.

18. Шестопал Г.С., Самко С.Я., Миколайчук В.Ю. Гарантування безпечності харчової продукції шляхом впровадження системи НАССР / Матеріали VI-ої міжнародної науково-практичної конференції: Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг/ Відп. ред. П.О. Куцик. Львів: Вид-во "Растр-7", 2018.-с.51-54

19. Шестопал Г. С., Майбук Ю. В. Сертифікація органічної продукції - шлях України в майбутнє. Товарознавчий вісник: Збірник наукових праць. - Вип. 5. - Луцьк: ЛНТУ, 2012. - С. 382-388

20. Шестопал Г. С. Особливості процедури оцінки відповідності вітчизняної органічної продукції згідно директив ЄС. Матеріали Всеукраїнської науково-практичної конференції "Якість та безпека товарів і екологія навколишнього середовища" - Луцьк : редакційно-видавничий відділ ЛНТУ, 2013. – С. 62-65

21. Шестопал Г. С. Формування якості ягідної продукції під час виробництва та реалізації. /Монографія. – Львів: Вид-во: НВФ «Укр-технології», 2016. - 538 с.

22. Шестопал Г. С., Гавриляк М. Я. Системний підхід до безпечності харчової продукції в ЄС та Україні / Г. С.Шестопал, М. Я. Гавриляк // Товаро-знавчий вісник:збірник наукових праць. - Випуск 10 / [Редкол.: відп. ред. д.т.н., професор Байдакова Л. І.]. - Луцьк: РВВ Луцького НТУ, 2017.-с. 5-13.

23. Система НАССР. Довідник. – Львів: НТЦ "Леонорм-Стандарт", 2003, – 218 с.

Інформаційні ресурси в Інтернеті

24. Європейські системи з якості та безпеки харчових продуктів. Переваги системи НАССР [Електронний ресурс]. Режим доступу: <http://www. Europreserses.info/special/aether/>.
25. Спільнота споживачів та громадські об'єднання: Порівняльні тестування товарів та пос-луг [Електронний ресурс]. - Режим доступу: https://docplayer.ru/27066415-Sravnitelnoe-testirovanie-tovarov-i-uslug-dlya-potrebiteley.html
26. Офіційний веб-сайт ISO. - [Електронний ресурс].- Режим доступу: http://www.iso.org/home.htm
27. Офіційний веб-сайт CEN. - [Електронний ресурс].- Режим доступу: http://standards.ctn.ua/
28. Захист прав споживачів. - [Електронний ресурс].- Режим доступу: www.consumer.com.ua.
29. Центр сертифікації. - [Електронний ресурс].- Режим доступу: www.-sertifcentr.vinnir
30. «Леонорм-фонд». - [Електронний ресурс].- Режим доступу: www.leonorm.com.ua
31. Каталог корисних та цікавих сайтів [Електронний ресурс]. Режим доступу: http://www.4uth.gov.ua

Політика курсу

- Курс передбачає роботу в колективі.
- Середовище в аудиторії є дружнім, творчим, відкритим до конструктивної критики.
- Відвідування занять є обов'язковим компонентом оцінювання, за яке нараховуються бали. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в дистанційному режимі за погодженням із керівником курсу та презентувати виконані завдання під час консультації викладача.
- Самостійна робота включає в себе теоретичне вивчення питань, що стосуються тем лекційних занять, які не ввійшли в теоретичний курс, або ж були розглянуті коротко, їх поглиблена проробка за рекомендованою літературою, а також виконання завдань з метою закріплення теоретичного матеріалу.
- Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлений термін.
- Студент, який спізнився, вважається таким, що пропустив заняття з неповажної причини з виставленням 0 балів за заняття, і при цьому має право бути присутнім на занятті.
- За використання телефонів і комп'ютерних засобів без дозволу викладача, порушення дисципліни студент отримує за заняття 0 балів і зобов'язаний відпрацювати таке заняття.
- Ліквідація заборгованості відбувається протягом 1 тижня після встановленого терміну. При цьому оцінка

знижується на 10 %.

• Здобувачі вищої освіти мають право отримати залік автоматично, у випадку, якщо впродовж семестру такі здобувачі набрали 90-100 балів.

• Під час роботи над завданнями не допустимо порушення академічної доброчесності: при використанні Інтернет ресурсів та інших джерел інформації студент повинен вказати джерело, використане під час виконання завдання.

• Усі письмові роботи перевіряються на наявність плагіату і допускаються до захисту із коректними текстовими запозиченнями не більше 20%.

• У разі виявлення факту плагіату студент отримує за завдання 0 балів і повинен повторно виконати завдання, які передбачені у силабусі.

• Списування під час виконання письмових робіт та тестування заборонені (в т.ч. із використанням мобільних пристроїв). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування.

Система оцінювання та вимоги

Види контролю: поточний, рубіжний, підсумковий.

Методи контролю: спостереження за навчальною діяльністю здобувачів вищої освіти, усне опитування, письмовий контроль, тестовий контроль.

Вид контролю	Види навчальної роботи	Оцінювання
ПОТОЧНИЙ КОНТРОЛЬ	***Робота на лекціях,*** *у т.ч.:*	
	- присутність на заняттях (при пропусках занять з поважних причин допускається відпрацювання пройденого матеріалу)	за кожне відвідування 0,5 бала
	- ведення конспекту	за кожну лекцію 0,5 бали
	Робота на лабораторних заняттях*, у т.ч.:*	
	- присутність на заняттях (при пропусках занять з поважних причин допускається відпрацювання пройденого матеріалу)	за кожне відвідування 0,5 бала
	- доповідь з презентацією за тематикою самостійного вивчення дисципліни (оцінка залежить від повноти розкриття теми, якості інформації, самостійності та креативності матеріалу, якості презентації і доповіді)	за кожну презентацію максимум 2 бали
	- усне опитування, тестування, рішення практичних задач	за кожну правильну відповідь 0,5 бала
	- участь у навчальній дискусії, обговоренні ситуаційного завдання	за кожну правильну відповідь 2 бали
	- виконання дослідницько-аналітичних робіт	за кожне виконання 5 бали
РУБІЖНИЙ КОНТРОЛЬ	Письмова робота рубіжного контролю 1	за кожне правильно виконане завдання – 2,5 балів. максимальна оцінка – 5 балів
	Письмова робота рубіжного контролю 2	за кожне правильно виконане завдання – 2,5 балів. максимальна оцінка – 5 балів
	Контрольна робота (тести в *Moodle*)	Тестування по кожній темі по- 4 бали.
ДОДАТКОВА ОЦІНКА	Участь у наукових конференціях, підготовка наукових публікацій, участь у Всеукраїнських конкурсах наукових студентських робіт за спеціальністю, виконання досліджень тощо.	Згідно з рішенням кафедри
ПІДСУМКОВИЙ КОНТРОЛЬ ***(залік)***	Залік є недеференційованим та виставляється за результатами поточного та рубіжного контролю, проводиться по завершенню вивчення навчальної дисципліни	Критерії оцінювання зазначено у таблиці

Еквівалент оцінки в балах для кожної окремої теми може бути різний, загальну суму балів за тему визначено в розподілі балів, які отримують здобувачі вищої освіти при вивченні дисципліни.

Підсумкова (загальна) оцінка з навчальної дисципліни є сумою рейтингових оцінок (балів), одержаних за окремі оцінювані форми навчальної діяльності: поточне оцінювання рівня засвоєння теоретичного матеріалу під час аудиторних занять та самостійної роботи; оцінка (бали) за ДАР; оцінка (бали) за участь у наукових конференціях, олімпіадах, виконання досліджень, підготовку наукових публікацій тощо.

Розподіл балів за темами для поточного контрою знань студентів, для різних видів підсумкового контролю подані у таблицях.

Для заліку

Поточне тестування та самостійна робота										Сума
Тема 1	Тема 2	Тема 3	Тема 4	Тема 5	Тема 6	Тема 7	Тема 8	Тема 9	Тестування	
6	11	6	6	6	6	6	11	6	36	100

Т1, Т2 ... Т9 – теми занять.

Результат освітньої діяльності здобувача вищої освіти оцінюється відповідно до Положення про оцінювання знань і умінь здобувачів вищої освіти Львівського торговельно-економічного університету за такими рівнями та критеріями:

Бали	Критерії оцінювання	Рівень компетентності	Оцінка
90-100	Студент демонструє повні й міцні знання навчального матеріалу в обсязі, що відповідає програмі дисципліни, правильно й обгрунтовано приймає необхідні рішення в різних нестандартних ситуаціях. Вміє реалізувати теоретичні положення дисципліни в практичних розрахунках, аналізувати та співставляти дані об'єктів діяльності фахівця на основі набутих з даної та суміжних дисциплін знань та умінь. Знає сучасні технології та методи розрахунків з даної дисципліни. За час навчання при проведенні практичних занять, при виконанні індивідуальних / контрольних завдань проявив вміння самостійно вирішувати поставлені завдання, активно включатись в дискусії, може відстоювати власну позицію в питаннях та рішеннях, що розглядаються. Зменшення 100-балової оцінки може бути пов'язане з недостатнім розкриттям питань, що стосується дисципліни, яка вивчається, але виходить за рамки об'єму матеріалу, передбаченого робочою програмою, або студент проявляє невпевненість в тлумаченні теоретичних положень чи складних практичних завдань.	**Високий** Повністю забезпечує вимоги до знань, умінь і навичок, що викладені в робочій програмі дисципліни. Власні пропозиції студента в оцінках і вирішенні практичних задач підвищує його вміння використовувати знання, які він отримав при вивчені інших дисциплін, а також знання, набуті при самостійному поглибленому вивчені питань, що відносяться до дисципліни, яка вивчається.	Відмінно (A)
82-89	Студент демонструє гарні знання, добре володіє матеріалом, що відповідає програмі дисципліни, робить на їх основі аналіз можливих ситуацій та вміє застосовувати теоретичні положення при вирішенні практичних задач, але допускає окремі неточності. Вміє самостійно виправляти допущені помилки, кількість яких є незначною. Знає сучасні технології та методи розрахунків з даної дисципліни. За час навчання при проведенні практичних занять, при виконанні індивідуальних / контрольних завдань та поясненні прийнятих рішень, дає вичерпні пояснення.	**Достатній** Забезпечує студенту самостійне вирішення основних практичних задач в умовах, коли вихідні дані в них змінюються порівняно з прикладами, що розглянуті при вивчені дисципліни	Добре (B)
74-81	Студент в загальному добре володіє матеріалом, знає основні положення матеріалу, що відповідає програмі дисципліни, робить на їх основі аналіз можливих ситуацій та вміє застосовувати при вирішенні типових практичних завдань, але допускає окремі неточності. Вміє пояснити основні положення виконаних завдань та дати правильні відповіді при зміні результату при заданій зміні вихідних параметрів. Помилки у відповідях/ рішеннях/ розрахунках не є системними. Знає характеристики основних положень, що мають визначальне значення при проведенні практичних занять, при виконанні індивідуальних / контрольних завдань та поясненні прийнятих рішень, в межах дисципліни, що вивчається.	**Достатній** Конкретний рівень, за вивченим матеріалом програми дисципліни. Додаткові питання про можливість використання теоретичних положень для практичного використання викликають утруднення.	Добре (C)
64-73	Студент засвоїв основний теоретичний матеріал, передбачений програмою дисципліни, та розуміє постанову стандартних практичних завдань, має пропозиції щодо напрямку їх вирішень. Розуміє основні положення, що є визначальними в курсі, може вирішувати подібні завдання тим, що розглядались з викладачем, але допускає значну кількість неточностей і грубих помилок, які може усувати за допомогою викладача.	**Середній** Забезпечує достатньо надійний рівень відтворення основних положень дисципліни	Задовільно (D)
60-63	Студент має певні знання, передбачені в програмі дисципліни, володіє основними положеннями, що вивчаються на рівні, який визначається як мінімально допустимий. З використанням основних теоретичних положень, студент з труднощами пояснює правила вирішення практичних/розрахункових завдань дисципліни. Виконання практичних (індивідуальних, контрольних) завдань значно формалізовано: є відповідність алгоритму, але відсутнє глибоке розуміння роботи та взаємозв'язків з іншими дисциплінами.	**Середній** Є мінімально допустимим у всіх складових програми дисципліни	Задовільно (E)
35-59	Студент може відтворити окремі фрагменти з курсу. Незважаючи на те, що програму навчальної дисципліни студент виконав, працював він пасивно, його відповіді під час практичних робіт в більшості є невірними, необгрунтованими. Цілісність розуміння матеріалу з дисципліни у студента відсутні.	**Низький** Не забезпечує практичної реалізації задач, що формуються при вивчені дисципліни	Незадовільно з можливістю повторного складання (FX)
0-34	Студент повністю не виконав вимог програми навчальної дисципліни. Його знання на підсумкових етапах навчання є фрагментарними.	**Незадовільний** Студент не підготовлений до самостійного вирішення задач, які окреслює мета та завдання дисципліни	Незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни (F)

Розробник (розробники) силабусу навчальної дисципліни _____ Шестопал Г.С.
підпис ПІБ

Гарант освітньої програми _____ Гірняк Л.І.
підпис ПІБ

Завідувач кафедри _____ Ємченко І.В.
підпис ПІБ

Проєкт силабусу розглянуто на засіданні Комісії з якості факультету ТУСО від 28.01.2020 р., протокол № 1

Силабус затверджено на засіданні кафедри товарознавства та експертизи в митній справі від _____, протокол № ___
назва кафедри дата