

Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка 	Силабус навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм» Для усіх освітніх програм спеціальностей університету Перший «бакалаврський» рівень вищої освіти
Структурний підрозділ	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи, природничо-економічний факультет
Викладач: 	Прізвище, ім'я, по батькові: Марусей Тетяна Володимирівна Науковий ступінь: кандидат економічних наук Вчене звання: доцент Посада: доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи HYPERLINK "mailto:maru%73%65i%2ete%74%69%61na@%6bpn%75%2eed%75%2e 0 Профайл викладача: 5 HYPERLINK https://scholar.google.com.ua/citations?user=mM0aVD0AAAAJ&hl=uk 7 https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57205495181 HYPERLINK "https://www.webofscience.com/wos/author/record/H- 2 Робоче місце: 110 ауд. (кафедра туризму та готельно-ресторанної справи), навчальний корпус № 9 (вул. Павла Скоропадського, 52)
Лінк на освітній контент дисципліни	https://moodle.kpnu.edu.ua/my/courses.php
Статус дисципліни	Вибірковий освітній компонент професійної підготовки
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	4 кредити ЄКТС / 120 год
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти	Денна
Політика дисципліни	Академічна доброчесність. Очікується, що роботи здобувачів вищої освіти будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Списування, втручання в роботу інших здобувачів становлять, але не обмежують приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагиату чи обману. URL: https://integrity.kpnu.edu.ua/ Відвідування занять. Очікується, що всі здобувачі відвідають усі

	лекційні та практичні заняття курсу. Здобувачі вищої освіти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку здобувачі мають дотримуватися термінів виконання всіх видів робіт, передбачених курсом. Креативна ініціатива здобувачів підтримується «Положення про організацію освітнього процесу К-ПНУ (нова редакція)» введеного в дію наказом від 05.03.2025 № 17-ОД. URL: https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view Неформальна та/або інформальна освіта. Визнання К-ПНУ ім. І. Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти регламентовано «Порядком визнання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти». URL: https://drive.google.com/file/d/19GCSM3y-K496gs8RQJp0mO9FjUJumB4T/view
Що будемо вивчати?	Предметом вивчення навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм» є закономірності, принципи, ресурси та інструменти організації туристичної діяльності, пов'язаної з національними, регіональними та локальними гастрономічними практиками. Дисципліна охоплює вивчення кулінарної спадщини, традицій харчування, гастрономічних продуктів і технологій їх просування на туристичному ринку, а також механізмів формування гастрономічних туристичних маршрутів, фестивалів і подій. Особлива увага приділяється оцінюванню гастрономічних ресурсів території, розвитку локальних брендів, інтеграції гастрономії в комплекс туристично-рекреаційних вражень та підвищенню конкурентоспроможності регіонів через гастрономічні практики.
Чому це треба вивчати?	Метою вивчення навчальної дисципліни «Гастрономічний туризм» є формування спеціальних професійних знань у студентів та набуття студентами професійних компетенцій, розвиток професійних компетентностей фахівців з туризму для здійснення ефективної діяльності в сфері туристичного бізнесу, формування практичних основ розвитку індустрії гостинності. Дослідження стану ринку на сучасному етапі та напрямки розвитку гастрономічного туризму є запорукою перспективи розвитку гастрономічного туризму нашої країни та розробки конкурентоспроможних гастрономічних турів. Завданнями дисципліни є: – ознайомитися з базовою термінологією, нормативними документами «Про туризм», гастрономічний туризм, еногастротуризм, ЮНВТО про гастротуризм, Всесвітня Асоціація гастрономічного туризму, тощо; – ознайомитися з етапами розвитку гастрономічного туризму, глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму; – засвоїти класифікацію та напрями становлення гастрономічного туризму; – розкрити об'єкти гастрономічного туризму (національні та регіональні кухні, локальні харчові системи, гастрономічні інвенти, найвідоміші кулінарні школи світу); – засвоїти географію гастрономічного туризму в світі; – перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні .
Яких результатів можна досягнути?	– Ідентифікувати та аналізувати гастрономічні ресурси території, визначати їх туристичний потенціал для формування

	гастрономічних продуктів. – Розробляти та обґрунтовувати гастрономічні туристичні маршрути, дегустаційні програми й події заходи з урахуванням потреб – Застосовувати сучасні маркетингові, бренд-комунікаційні та цифрові інструменти для просування гастрономічних продуктів на туристичному ринку. – Організовувати ефективну взаємодію між суб'єктами гастрономічного туризму, забезпечувати координацію партнерства та комунікації. – Забезпечувати якість, безпеку та відповідність гастрономічних туристичних послуг сучасним стандартам і принципам сталого розвитку. – Аналізувати сучасні тенденції та інновації у гастрономічному туризмі й оцінювати їх вплив на розвиток територій та конкурентоспроможність регіону.
Як можна використати набуті знання та уміння?	– Здатність ідентифікувати та аналізувати гастрономічні ресурси території – Здатність розробляти та обґрунтовувати гастрономічні туристичні маршрути й продукти – Здатність застосовувати технології просування гастрономічних продуктів на туристичному ринку – Здатність організовувати взаємодію між суб'єктами гастрономічного туризму – Здатність забезпечувати якість та безпеку гастрономічних туристичних послуг – Здатність аналізувати тенденції розвитку гастрономічного туризму та оцінювати їх вплив на регіональний розвиток
Зміст дисципліни	Тема 1. Вступ. Предмет і задачі курсу «Гастрономічний туризм». Тема 2. Особливості структурно-просторової організації основних типів гастрономічного туризму Тема 3. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів. Тема 4. Основні засади технології організації гастрономічних турів. Тема 5. Сучасні глобальні тенденції розвитку гастрономічного туризму. Тема 6. Сучасний стан і тенденції розвитку України: регіональний аспект. Тема 7. Організація сиро-винних турів на прикладі (Хмельницької області). Тема 8. Гастрономічний туризм в країнах Західної та Східної Європи. Тема 9. Гастрономічний туризм в країнах Південно-Східної Азії. Тема 10. Традиції національних страв та напоїв-потенціал для розвитку еногастрономічного туризму в Україні . Гастрономічні фестивалі в Україні та закордоном.
Методи навчання	Словесні, наочні методи; дедуктивний, індуктивний, аналітичний, метод порівняння, узагальнення, конкретизація; пояснювально-ілюстративний метод, демонстрація, метод проблемного викладу матеріалу (ігрові методи, дискусійна панель, кейс-метод тощо).
Інформаційне забезпечення	1. Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики: монографія / [колектив авторів] за наук. Ред. Д.І. Басюк. Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. 316 с. 2. Дишкантюк О. В. Гастрономічний туризм: підручник / О. В. Дишкантюк, К. В. Власюк. – Одеса: ОЛДІ-ПЛЮС, 2021.136 с. 3. Доценко А. Етнічний туризм. Київ. Університет "Україна". 2022. 96с.

	4. Іванов С.В. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів / С.В. Іванов, В.О. Домарецький, Д.І. Басюк, та ін. Кам'янецьПодільський: ФОП Сисин О.В., 2012. 472 с. 5. Касторська, Сузанна Костянтинівна, Маріанна Петрівна Маршаленко. Стимулювання попиту та просування продуктів винного туризму. 2019.386с. 6. Клопотенко Є. Зваблення їжею з українським смаком. Київ. Видавництво Yakaboo publishing 2020. 176с. 7. Коркуна О. І. Гастрономічний туризм як чинник соціально-економічного розвитку територіальних громад / О. І. Коркуна, О. В. Никига, О. Г. Підвальна // Економічний простір. – 2020. – № 155. – С. 40-43. 8. Крістін Мюльке, Альдо Сом. Книга Wine Simple. Про вино від сомельє світового класу. Київ. Yakaboo Publishing. 2019. 272с. 9. Мальська М. П. Гастрономічний туризм : навчальний посібник / М. П. Мальська, М. Ію Філь, І. Г. Пандяк. Київ: Каравела, 2021. 304 с. 10. Марусей Т. В. Гастрономічна спадщина Поділля в галузі гостинності. <i>Ефективна економіка</i>. 2024. № 6. URL: https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/4019 11. Марусей Т. В. Сучасна роль "craft" виробництв в розвитку туризму та ресторанної справи. В. Г. Юровчик, В. Д. Коцюк. <i>Інвестиції: практика та досвід</i>. 2023. № 16. URL: https://nayka.com.ua/index.php/investplan/article/view/1932 12. Михайлюк О.Л., Хумаров О.А. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні. Економічні інновації. 2020. Т. 22, Вип. 2 (75). 71-81с. 13. Нестерчук І. К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики. Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. 2017. Вип. 6. С. 193-199. 14. Оз Кларк. Книга Історія вина в 100 пляшках. Київ. Жорж. 2022. 224с. 7. Саймон Вулф, Раян Опаз. Книга Amber Revolution. Як світ закохався в оранжеве вино. Київ. Yakaboo Publishing. 2020. 304с. 15. Ощипок І. М. Пономарьов П. Х., Філь М. І. Кухні народів світу: навч. посібн. Львів : Магнолія, 2006. 248 с. 16. Ресторани української кухні у Києві. URL: https://eventukraine.com/lifestyle/restorani-ukrainskoi-kukhni-v-ki-vi/ 17. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : «Видавництво Ліра-К», 2016. 280 с. 18. Чорна, Н. М. "Винний туризм в Україні: стан та тенденції розвитку." Інфраструктура ринку. 2022. Вип. 67. 2022. С. 161-166с. 19. Авторські винні тури та винний туризму. URL: https://gastrotravel.club/ua/blog/wine-tourism-in-europe 20. Винний та гастрономічний туризм в Італії: альтернативні ідеї Відпочинку. URL: https://uagolos.com/vinniitagastronomichnii-tyrizm-v-italiji-alternativniidejividpochinky/?fbclid=IwAR0wuWG45VNsKUkxhb2qwyс_InHZmoJjhFTIVrpAhA-eORVbr10Y8m2XPv8 21. Винний туризм. URL: https://travelyourway.com.ua/ua/planirovaniesamostoyatelnyh-puteshestvij/poleznye-melochi-v-poezdke/vinnyj 22. Гастрономічний туризм. URL: http://megasite.in.ua/114150-gastronomichnijj-turizm.html 23. Курс Food & Drink. URL: https://foodtravel.com.ua/fooddrink/ 24. Навчальний курс «Харчове виробництво». https://academy.nton.ua/foodproduction.html 25. П'ять цікавих фактів про борщ, яких ви не знали. URL:
--	---

	https://www.bbc.com/ukrainian/features-54447232 26. Ресторан української кухні. 100 років тому вперед. URL: https://100rokiv.com.ua			
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Лекційні заняття: 20 год. Практичні: 20 год. Самостійна робота: 80 год.			
Система оцінювання результатів навчання	Система контролю знань студентів з дисципліни включає в себе поточний контроль, модульний контроль, оцінювання виконання самостійної роботи та підсумкове оцінювання знань студентів. Зазначені форми контролю організовуються так, щоб стимулювати ефективну навчальну і самостійну роботу студентів протягом семестру і забезпечити об'єктивне оцінювання їхніх знань. Структура оцінювання предмету «Економічна безпека туристичного бізнесу»:			
	Поточне оцінювання (у перерахунку з 12-бальної системи) 40 балів	Модульне оцінювання 40 балів (МКР)	Оцінювання виконання самостійної роботи (дослідницького завдання) 20 балів	Підсумкове оцінювання (залік) 100 балів
	40 балів за модуль № 1	40 балів за модуль №1	20 балів за модуль № 1	100 балів
Критерії оцінювання знань, умінь, навичок студентів на навчальних заняттях	Поточний контроль (40 балів) Максимальний бал оцінки поточної успішності здобувачів вищої освіти на кожному навчальному занятті – 12.			
	Критерії оцінювання практичного заняття			
	Рівні навчальних досягнень	Оцінка в балах (за 12-бальною шкалою)	Критерії оцінювання	
	Початковий (понятійний)	1	Здобувач вищої освіти володіє навчальним матеріалом на рівні засвоєння окремих термінів, фактів без зв'язку між ними: відповідає на запитання, які потребують відповіді «так» чи «ні». Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.	
		2	Здобувач вищої освіти мало усвідомлює мету навчально-пізнавальної діяльності, робить спробу знайти способи дій, розповісти суть заданого, проте відповідає лише за допомогою викладача на рівні «так» чи «ні»; може самостійно знайти в підручнику відповідь. Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.	

		3	Здобувач вищої освіти намагається аналізувати на основі елементарних знань і навичок; виявляє окремі властивості; робить спроби виконання вправ, дій репродуктивного характеру; за допомогою викладача робить прості розрахунки за готовим алгоритмом. Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.
	Середній (репродуктивний)	4	Здобувач вищої освіти володіє початковими знаннями, знає близько половини навчального матеріалу, здатний відтворити його, провести за зразком розрахунки; орієнтується у поняттях, визначеннях; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.
		5	Здобувач вищої освіти знає більше половини навчального матеріалу, розуміє сутність навчальної дисципліни, може дати визначення понять, категорій (однак з окремими помилками); вміє працювати з підручником, самостійно опрацювати частину навчального матеріалу; робить прості розрахунки за алгоритмом, але окремі висновки не логічні, не послідовні. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.
		6	Здобувач вищої освіти розуміє основні положення навчального матеріалу, може поверхнево аналізувати події, ситуації, робить певні висновки; відповідь може бути правильною, проте недостатньо осмисленою; самостійно відтворює більшу частину матеріалу; вміє застосовувати знання під час розв'язування розрахункових завдань за алгоритмом, користуватися додатковими джерелами. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.

	Достатній (алгоритмічно дієвий)	7	Здобувач вищої освіти правильно і логічно відтворює навчальний матеріал, оперує базовими теоріями і фактами, встановлює причинно-наслідкові зв'язки між ними; вміє наводити приклади на підтвердження певних думок, застосовувати теоретичні знання у стандартних ситуаціях; за допомогою викладача може скласти план реферату, виконати його і правильно оформити; самостійно користуватися додатковими джерелами; правильно використовувати термінологію; скласти таблиці, схеми. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
		8	Знання здобувачем вищої освіти досить повні, він вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях; вміє аналізувати, робити висновки; відповідь повна, логічна, обґрунтована, однак з окремими неточностями; вміє самостійно працювати, може підготувати реферат і обґрунтувати його положення. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
		9	Здобувач вищої освіти вільно володіє вивченим матеріалом, застосовує знання у дещо змінених ситуаціях, вміє аналізувати і систематизувати інформацію, робить аналітичні висновки, використовує загальновідомі докази у власній аргументації; чітко тлумачить поняття, категорії, нормативні документи; формулює закони; може самостійно опрацьовувати матеріал, виконує прості творчі завдання; має сформовані типові навички. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	Високий (творчо-професійний)	10	Здобувач вищої освіти володіє глибокими і міцними знаннями та використовує їх у нестандартних ситуаціях; може визначати тенденції та суперечності різних процесів; робить аргументовані висновки; практично оцінює сучасні тенденції, факти, явища, процеси; самостійно визначає мету власної діяльності; розв'язує творчі завдання; може сприймати іншу позицію як альтернативну; знає суміжні дисципліни; використовує знання, аналізуючи різні явища, процеси. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.

	11	Здобувач вищої освіти володіє узагальненими знаннями з навчальної дисципліни, аргументовано використовує їх у нестандартних ситуаціях; вміє знаходити джерела інформації та аналізувати їх, ставити і розв'язувати проблеми, застосовувати вивчений матеріал для власних аргументованих суджень у практичній діяльності (диспути, круглі столи тощо); спроможний за допомогою викладача підготувати виступ на студентську наукову конференцію; самостійно вивчити матеріал; визначити програму своєї пізнавальної діяльності; оцінювати різноманітні явища, процеси; займає активну життєву позицію. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	12	Здобувач вищої освіти має системні, дієві знання, виявляє неординарні творчі здібності у навчальній діяльності; використовує широкий арсенал засобів для обґрунтування та доведення своєї думки; розв'язує складні проблемні завдання; схильний до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ; уміє ставити і розв'язувати проблеми, самостійно здобувати і використовувати інформацію; займається науково-дослідною роботою; логічно та творчо викладає матеріал в усній та письмовій формі; розвиває свої здібності й нахили; використовує різноманітні джерела інформації; моделює ситуації в нестандартних умовах. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.

Якщо здобувач вищої освіти не відпрацював пропущені навчальні заняття, не виправив оцінки 1,2,3, отримані на навчальних заняттях, не виконав модульної контрольної роботи (МКР), завдання самостійної роботи менше ніж на 60% від максимальної кількості балів, виділених на ці види робіт, він вважається таким, що має академічну заборгованість за результатами поточного контролю.

Пропущені заняття здобувач вищої освіти має обов'язково відпрацювати. За відпрацьовані лекційні заняття оцінки не ставляться, за практичні заняття нараховуються бали середнього (4, 5, 6), достатнього (7, 8, 9) та високого рівня (10, 11, 12).

Здобувачу вищої освіти, який не виконав поточних домашніх завдань, не підготувався до навчальних занять, в журнал обліку роботи академічної групи ставиться 0 балів.

Здобувач вищої освіти, знання, уміння і навички якого на навчальних заняттях за 12- бальною шкалою оцінено від 1 до 3 балів, вважається таким, що недостатньо підготувався до цих занять і має академічну заборгованість за результатами поточного

	контролю. Поточну заборгованість, пов'язану з невідповідністю або недостатньою підготовленістю до навчальних занять, здобувач вищої освіти повинен ліквідувати. За ліквідацію поточної заборгованості нараховуються бали середнього (4, 5, 6), достатнього (7, 8, 9) та високого рівня (10, 11, 12). Рейтингова оцінка у балах знань, умінь і навичок здобувача на навчальних заняттях з навчального (змістового) модуля обчислюється після проведення цих занять та ліквідації ним поточної заборгованості, пов'язаної з пропусками занять, невідповідністю або недостатньою підготовленістю до них відповідно до «Положення про рейтингову систему оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка (зі змінами та доповненнями)» (URL://cutt.ly/mL Tb6am). Самостійна робота (20 балів) Перевірку питань й завдань самостійної роботи, які студенти готують на практичні заняття, здійснює викладач, який їх проводить. Їх оцінювання є складником загальної оцінки, що виставляється здобувачеві на практичному занятті. Контроль за іншими видами самостійної роботи у формі співбесіди здійснює лектор на консультаціях. Критерії оцінювання самостійної роботи: Робота оцінюється в 20 балів, якщо: результат виконання завдання самостійної роботи дає чітке розуміння того, що здобувач засвоїв відповідний теоретичний матеріал та набув належних практичних навик; при виконанні завдання простежується індивідуальний підхід та використання технік креативності; здобувачем надана аргументація власної думки; при виконанні завдання використана не тільки основна, але й додаткова література та інформаційні джерела. Робота оцінюється в 19-16 бали, якщо: результат виконання завдання демонструє загальну засвоєність теоретичного матеріалу з боку здобувача та вміння у ньому орієнтуватися; чітка аргументація власної думки, використання основної та додаткової літератури при виконанні завдання; розкриття предмету дослідження не у повній мірі та наявність несуттєвих помилок при відповіді. Робота оцінюється в 15-12 балів, якщо: результат виконання завдання демонструє недостатній рівень засвоєння здобувачем теоретичного матеріалу; слабка аргументація власної точки зору; поверхнєве використання основної літератури; розкриття предмету дослідження не у повній мірі та наявність суттєвих помилок при відповіді. Робота оцінюється в 11-0 бали, якщо студент не володіє теоретичними знаннями не знає основних визначень та термінів. Здобувачі вищої освіти виконують такі різновиди самостійної роботи з дисципліни: 1) опрацювання текстів лекційних занять; 2) робота з основною й допоміжною літературою, опрацювання наукової та навчальної літератури; 3) ознайомлення з нормативними документами та їх опрацювання; 4) підготовка до практичних занять; 5) виконання завдань, визначених у планах практичних занять; 6) опрацювання питань, винесених на самостійне опрацювання;
--	---

- 7) виконання вправ і завдань в об'єктно-модульному динамічному середовищі навчання Moodle;
- 8) підготовка презентацій навчального матеріалу;
- 9) написання есе;
- 10) підготовка до написання самостійної роботи та модульної контрольної роботи.

Здобувачі вищої освіти, які за виконання завдань СР отримали рейтинговий бал менший 60% від максимальної кількості балів, виділених на цей вид роботи, а також ті, що не з'явилися на звіт за виконання СР на консультації, або не виконали її завдань, вважаються такими, що мають академічну заборгованість за результатами поточного контролю, ліквідація якої є обов'язковою.

Модульна контрольна робота (40 балів)

МКР передбачає виконання тестових завдань із дисципліни.

Мета її написання – виявити рівень теоретичних знань та практичних умінь і навичок студентів. МКР складається із 40 тестових завдань, які оцінюються у 1 б. Мінімальна кількість балів – 24.

Позитивну оцінку за МКР не рекомендується покращувати. Невиконання МКР оцінюється 0 балів.

Оцінювання модульної контрольної роботи

Шкала ECTS	Бали
«відмінно»	40-36 балів
«добре»	35-30 балів
«задовільно»	29-24 бали
«незадовільно»	23 і менше

Студенти, які за результатами виконання МКР отримали рейтинговий бал менший 60 % від максимальної кількості балів, виділених на цей вид роботи, а також ті, що не з'явилися для її виконання або не виконали її завдань, вважаються такими, що мають академічну заборгованість за результатами поточного контролю, ліквідація якої є обов'язковою.

Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикавання джерел списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її не зарахування викладачем, незалежно від масштабів плагиату чи обману. URL: <https://integrity.kpnu.edu.ua/>

Неформальна та/або інформальна освіта. Визнання К-ПНУ ім. І. Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти регламентовано «Порядок визнання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (нова редакція)» (<https://surl.lu/beaaaw>).

У випадку, якщо здобувач освіти отримав знання у неформальній та інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно Порядку визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти, отриманих шляхом здобуття неформальної/інформальної освіти в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка, зокрема, якщо їх тематика відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю).

В неформальній освіті:

	– закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю); – підготовка конкурсної наукової роботи; – призове місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт; – призове місце на Всеукраїнській студентській олімпіаді. В інформальній освіті: – наявність наукової публікації; – волонтерська діяльність. Рейтингова оцінка з кредитного модуля – сумарна підсумкова оцінка за багатобальною шкалою рівня засвоєння студентом певного кредитного модуля (навчальної дисципліни) упродовж його вивчення.																			
	<table><tr><th>Рейтингова оцінка з кредитного модуля (навчальної дисципліни)</th><th>Оцінка за шкалою ECTS</th><th>Підсумкова оцінка за національною шкалою</th></tr><tr><td>90 – 100</td><td>A (відмінно)/Excellent</td><td rowspan="5">зараховано</td></tr><tr><td>82 - 89</td><td>B (дуже добре)</td></tr><tr><td>75 - 81</td><td>C (добре)/Good</td></tr><tr><td>67 - 74</td><td>D (задовільно)/Satisfactorу</td></tr><tr><td>60 - 66</td><td>E (достатньо)/Enough</td></tr><tr><td>35 - 59</td><td>FX (незадовільно з можливістю повторного складання)/Fail</td><td rowspan="2">незараховано</td></tr><tr><td>34 і менше</td><td>F (незадовільно з обов’язковим проведенням додаткової роботи щодо вивчення навчального матеріалу кредитного модуля) /Fail</td></tr></table>	Рейтингова оцінка з кредитного модуля (навчальної дисципліни)	Оцінка за шкалою ECTS	Підсумкова оцінка за національною шкалою	90 – 100	A (відмінно)/Excellent	зараховано	82 - 89	B (дуже добре)	75 - 81	C (добре)/Good	67 - 74	D (задовільно)/Satisfactorу	60 - 66	E (достатньо)/Enough	35 - 59	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)/Fail	незараховано	34 і менше	F (незадовільно з обов’язковим проведенням додаткової роботи щодо вивчення навчального матеріалу кредитного модуля) /Fail
Рейтингова оцінка з кредитного модуля (навчальної дисципліни)	Оцінка за шкалою ECTS	Підсумкова оцінка за національною шкалою																		
90 – 100	A (відмінно)/Excellent	зараховано																		
82 - 89	B (дуже добре)																			
75 - 81	C (добре)/Good																			
67 - 74	D (задовільно)/Satisfactorу																			
60 - 66	E (достатньо)/Enough																			
35 - 59	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)/Fail	незараховано																		
34 і менше	F (незадовільно з обов’язковим проведенням додаткової роботи щодо вивчення навчального матеріалу кредитного модуля) /Fail																			
Підсумковий контроль	Залік																			
Локація	Згідно з розкладом https://kpnu.edu.ua/rozklad-zaniat/																			