

<p>Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка</p> 	<p align="center">Силабус навчальної дисципліни «БАРНА СПРАВА ТА ОРГАНІЗАЦІЯ РОБОТИ СОМЕЛЬЄ» Для усіх освітніх програм спеціальностей університету першого (бакалаврського) рівня вищої освіти</p>
<p>Структурний підрозділ</p>	<p>Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи, природничо-економічний факультет</p>
<p>Викладач:</p> 	<p>Прізвище, ім'я, по батькові: Веселовська таїсія Євгеніївна Посада: доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Науковий ступінь: кандидат технічних наук E-mail: veselovska@kpnu.edu.ua Робоче місце: навчальний корпус № 9 (вул. Павла Скоропадського, 52), 110 ауд. (кафедра туризму та готельно-ресторанної справи). ORCID: https://orcid.org/0000-0001-9361-1553 Профайл викладача: https://kafturyzmu.kpnu.edu.ua/veselovska-t-ie/ https://scholar.google.com/citations?user=S7B_Uw8AAAAJ&hl=uk&citsig=AMD79ooNZw4U6bQ8GKxiEh66_h5iUPLOfg</p>
<p>Лінк на освітній контент дисципліни</p>	<p>https://moodle.kpnu.edu.ua/course/view.php?id=25983</p>
<p>Статус дисципліни</p>	<p>Вибірковий освітній компонент професійної підготовки</p>
<p>Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години</p>	<p>4 кредити ЄКТС / 120 год</p>
<p>Мова викладання</p>	<p>Українська</p>
<p>Форми навчання</p>	<p>Денна</p>
<p>Політика дисципліни</p>	<p>Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування 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/ Відвідування занять. Очікується, що всі здобувачі вищої освіти відвідають лекційні та практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку студенти зобов'язані</p>

	<p>дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом. Організацію освітнього процесу регламентує «Положення про організацію освітнього процесу в К-ПНУ імені Івана Огієнка (нова редакція)», URL: https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view</p> <p>В умовах застосування дистанційних технологій навчання організація поточного і семестрового контролю відбувається відповідно до «Порядку організації поточного та семестрового контролю із застосуванням дистанційних технологій навчання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (зі змінами)», URL: https://drive.google.com/file/d/15qM6nA NtvOZxOYz4Hzc8DZNgnAiL zz/view.</p> <p>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</p>
Що будемо вивчати?	Запропонований курс спрямований на формування знань, умінь та навичок у здобувачів вищої освіти щодо функціонування, матеріально-технічного забезпечення сучасних барів, їх організаційної структури, особливостей приготування і подавання різних видів напоїв і коктейлів, розуміння впливу властивостей складових на формування якостей напоїв і коктейлів.
Чому це треба вивчати?	Метою навчальної дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє» є набуття студентами практичних навичок у розв'язанні виробничих ситуацій, розумінні психологічних аспектів управління процесом споживання алкогольних напоїв з метою підвищення культури споживання.
Яких результатів можна досягнути?	<p>У результаті вивчення дисципліни студенти повинні знати:</p> <ul style="list-style-type: none"> -технічне оснащення барів; -правила експлуатації встановленого обладнання; -прийоми і технології приготування напоїв і коктейлів; -напрями формування функціональних напоїв; -особливості створення нових змішаних напоїв; -завдання, які виникають у сучасних умовах ринкової конкуренції
Як можна використати набуті знання та уміння?	<p>Вміти:</p> <ul style="list-style-type: none"> -підготувати бар для обслуговування відвідувачів; -визначити склад інгредієнтів змішаних напоїв; -приготувати нескладні кулінарні вироби, які входять асортименту барів; -визначити нові форми оздоблення і подачі напоїв.

Зміст дисципліни	Особливості організації роботи барів. Матеріально – технічне забезпечення барів. Організація робочого місця бармена, підготовка бару до обслуговування споживачів. Асортимент і характеристика лікєро-горілочаних напоїв вітчизняного і іноземного виробництва. Асортимент і характеристика пива. Класифікація, приготування, характеристика, подача змішаних напоїв і коктейлів. Класифікація безалкогольних напоїв. Кава натуральна, кавові напої. Чай та інші гарячі напої. Основи організації роботи сомельє.
Методи навчання	Словесні, наочні методи; дедуктивний, індуктивний, метод порівняння, узагальнення, конкретизація; пояснювально-ілюстративний метод, демонстрація, метод проблемного викладу матеріалу (робота малими групами). На лабораторних заняттях здійснюється поєднання теорії з практикою, закріплення знань, розвиток професійних навичок та самостійне дослідження явищ за допомогою спеціального обладнання. Основні методи включають виконання лабораторних робіт, проведення дослідів (експериментів), моделювання, інструктаж, самостійне спостереження та аналіз отриманих даних.
Інформаційне забезпечення	<p style="text-align: center;">Основна література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства (3-є видання): навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 280 с. 2. Веселовська Т.Є. Навчально-методичний посібник дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства». Спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа, рівень вищої освіти «бакалавр», денної форми навчання. Кам'янець-Подільський: КПНУ імені Івана Огієнка, 2022. URI: http://elar.kpnu.edu.ua:8081/xmlui/handle/123456789/6865 3. Майкова С.В., Маслійчук О.Б., Сусол Н.Я. Барна справа та мистецтво бариста: навч.посіб. Київ: Каравела, 2023. 168 с. 4. Ощипок І.М., Пономарьов П.Х. Барна справа : навч. посіб. Львів : «Магнолія 2006», 2023. 288 с 5. Ростовський В.С., Шамян С.М. Барна справа. Київ : Центр учбової літератури. 2021. 395 с. <p style="text-align: center;">Додаткова література</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства (3-є видання): навч. посіб. Київ : Центр учбової літератури, 2021. 280 с. 2. Веселовська Т. Є. Ресурсоощадні технології в виробництві функціональних напоїв. <i>Матеріали IV Міжнародної науково-практичної конференції «Новітні досягнення біотехнології»</i>, (23 вересня 2020 р.). Київ: Національний авіаційний університет, 2020. С. 25-27. 3. Веселовська Т. Є. Виробництво вина на Поділлі: традиції і духовна культура. <i>Матеріали XVI Подільської наукової історико-краєзнавчої конференції</i>. Кам'янець-Подільський: ТОВ «Друкарня Рута», 2020. С. 392-396.

	<p>4. Веселовська Т. Є. Чайний туризм в Україні. <i>Вісник Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка. Економічні науки</i> / за ред. І. В. Ящишиної. Кам'янець-Подільський: Видавець Ковальчук О.В., 2021. Випуск 16. С. 326-330. URI: http://elar.kpnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/5540</p> <p>5. Веселовська Т. Є. Використання енергоефективного обладнання і технологій в закладах ресторанного господарства. <i>Проблеми, пріоритети та перспективи сталого розвитку в XXI столітті</i>. Матеріали XV міжнародної науково-практичної конференції. / Відп. за випуск: Тетяна Боднарчук. Кам'янець-Подільський: Видавець Ковальчук О.В., 2023. С. 215. URL: http://elar.kpnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/7482</p> <p>6. Веселовська Т.Є. Шляхи підвищення якості послуг і продовольчої безпеки в закладах ресторанного господарства. Наукові праці Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка: збірник за підсумками звітної наукової конференції викладачів, докторантів і аспірантів. Випуск 22 Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2023. Вип. 22. С. 196-199. URL: http://elar.kpnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/7325</p> <p>7. Веселовська Т.Є. Практичні аспекти виконання харчового законодавства України закладами сфери гостинності. <i>Проблеми, пріоритети та перспективи сталого розвитку в XXI столітті</i> : матеріали XVI міжнародної науково-практичної конференції [Електронний ресурс]. Кам'янець-Подільський : Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2024. С.242-246. URL: http://elar.kpnu.edu.ua/xmlui/handle/123456789/8086</p> <p>8. Заклади ресторанного господарства. Класифікація: ДСТУ 4281:2004 (затв. Держспоживстандарт України від 01.07.04).</p> <p>9. Рекомендовані норми технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністерства економіки та з питань Європейської інтеграції України від 03.01.2003 р., № 2.</p> <p>10. Журнал «Рестораторъ». Київ. http://www.restorator.ua/</p> <p>11. Практичні аспекти виконання закладами освіти вимог харчового законодавства. Платформа Prometheus/ URL: https://prometheus.org.ua/course/course-v1:Prometheus+HACCP_BASE101+2023_T2</p> <p>12. Сайт компанії «Ресторатор». Професійне обладнання для ресторанів, кафе, кухні. URL: https://restorator.od.ua/</p> <p>13. Сайт компанії «Новий проект» Професійне обладнання та техніка для ресторанів, кафе, барів, їдалень. URL: https://np.com.ua/</p> <p>14. Обладнання для шведського столу. URL: http://volodimir.com.ua/ua/statti/obladnannya-dlya-shvedskogo-stolu.htm</p>
Обсяг дисципліни (години) та види занять	Лекційні заняття (20 год.), практичні заняття (20 год.), самостійна робота (80 год.)

<p>Система оцінювання результатів навчання</p>	<p>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 організуються так, щоб стимулювати ефективну навчальну і самостійну роботу студентів протягом семестру і забезпечити об'єктивне оцінювання їхніх знань.</p> <p>Структура оцінювання дисципліни «Барна справа та організація роботи сомельє»:</p> <table border="1" data-bbox="580 450 1465 719"> <tr> <td colspan="3">Поточний і модульний контроль (100 балів)</td> <td>Сума</td> </tr> <tr> <td colspan="3">Змістовий модуль (100 балів)</td> <td rowspan="3">100 балів</td> </tr> <tr> <td>Поточний контроль</td> <td>МКР</td> <td>Самостійна та індивідуальна робота</td> </tr> <tr> <td>40 балів</td> <td>40 балів</td> <td>20 балів</td> </tr> </table>	Поточний і модульний контроль (100 балів)			Сума	Змістовий модуль (100 балів)			100 балів	Поточний контроль	МКР	Самостійна та індивідуальна робота	40 балів	40 балів	20 балів
Поточний і модульний контроль (100 балів)			Сума												
Змістовий модуль (100 балів)			100 балів												
Поточний контроль	МКР	Самостійна та індивідуальна робота													
40 балів	40 балів	20 балів													
<p>Критерії оцінювання знань, умінь, навичок студентів на навчальних заняттях</p>	<p>Критерії оцінювання лабораторного заняття</p> <p>Поточний контроль проводиться з метою перевірки рівня підготовки здобувачів вищої освіти за визначеною темою; забезпечення зворотного зв'язку між викладачем та здобувачами вищої освіти, управління навчальною мотивацією здобувачів.</p> <p>Оцінювання на практичних заняттях відбувається за 12 бальною системою відповідно до критеріїв, визначених «Положенням про рейтингову систему оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка» (нова редакція). Максимальний бал оцінки поточної успішності здобувачів вищої освіти на навчальних заняттях рівний 12.</p> <p>URL: https://drive.google.com/file/d/1aD_jeL-jGRbDWAegkQ58tdMxxbqQkufF/view</p> <p>Відповіді здобувачів вищої освіти на практичних заняттях оцінюються за 12-бальною системою за наступними критеріями:</p> <table border="1" data-bbox="580 1413 1465 2107"> <thead> <tr> <th>Рівні навчальних досягнень</th> <th>Оцінка в балах (за 12-бальною шкалою)</th> <th>Критерії оцінювання</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td rowspan="3">Початковий (понятійний)</td> <td>1</td> <td>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”.</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Здобувач вищої освіти не достатньо 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.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Здобувач вищої освіти намагається аналізувати на основі елементарних</td> </tr> </tbody> </table>	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”.	2	Здобувач вищої освіти не достатньо 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.	3	Здобувач вищої освіти намагається аналізувати на основі елементарних				
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”.													
	2	Здобувач вищої освіти не достатньо 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.													
	3	Здобувач вищої освіти намагається аналізувати на основі елементарних													

			<p>знань і навичок; виявляє окремі закономірності; робить спроби виконання вправ і завдань репродуктивного характеру; за допомогою викладача виконує прості вправи за готовим алгоритмом.</p>
Середній (репродуктивний)	4	<p>Здобувач вищої освіти володіє початковими знаннями, здатний виконати вправи і завдання за зразком; орієнтується в термінах, поняттях, визначеннях; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі.</p>	
	5	<p>Здобувач вищої освіти розуміє суть навчальної дисципліни, може дати визначення понять, категорій (однак з окремими помилками); вміє працювати з конспектом лекцій, самостійно опрацьовувати частину навчального матеріалу; виконує прості вправи і завдання за алгоритмом, але окремі висновки є нелогічними та непослідовними.</p>	
	6	<p>Здобувач вищої освіти розуміє основні положення навчального матеріалу, може поверхнево аналізувати цифрові явища, робить певні висновки; відповідь може бути правильною, проте недостатньо осмисленою; самостійно відтворює більшу частину матеріалу; вміє застосовувати знання під час виконання вправ і завдань за алгоритмом, послуговуватися додатковими джерелами.</p>	
Достатній (алгоритмічно дієвий)	7	<p>Здобувач вищої освіти правильно і логічно відтворює навчальний матеріал, оперує базовими поняттями, встановлює причинно-наслідкові зв'язки між ними; вміє наводити приклади на підтвердження певних думок, застосовувати теоретичні знання у стандартних ситуаціях; самостійно користуватися додатковими джерелами; правильно використовувати термінологію; складати таблиці, схеми. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.</p>	
	8	<p>Знання здобувача 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.</p>	

		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; 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 особливості цифрових процесів; робить аргументовані висновки; самостійно визначає мету власної діяльності; виконує 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 в ОБО. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.	
12		Здобувач вищої освіти має системні, дієві знання, виявляє неординарні творчі здібності в навчальній діяльності; використовує широкий арсенал засобів для обґрунтування та доведення своєї думки; розв'язує складні проблемні ситуації та 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 схильності; використовує різноманітні джерела інформації; моделює ситуації в нестандартних умовах. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
--	--	---

При визначенні підсумкової оцінки, поточна успішність за кожним з двох змістових модулів інтегрується у 100-бальну систему за формулою **(середній бал×0,05+0,4)×40**, де 40 – це максимальна кількість балів, виділена на оцінювання поточної успішності.

Відвідування занять. Очікується, що всі здобувачі вищої освіти відвідають лекційні та практичні заняття курсу. Студенти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку студенти зобов'язані дотримуватися термінів виконання усіх видів робіт, передбачених курсом. Організацію освітнього процесу регламентує «Положення про організацію освітнього процесу в К-ПНУ імені Івана Огієнка (нова редакція)», URL: <https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view>

В умовах застосування дистанційних технологій навчання організація поточного і семестрового контролю відбувається відповідно до «Порядку організації поточного та семестрового контролю із застосуванням дистанційних технологій навчання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка (зі змінами)», URL: https://drive.google.com/file/d/15qM6nA NtvOZxOYz4Hzc8DZNgnAiL_zz/view.

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Після вивчення змістового модуля освітнього компоненту здобувачі пишуть модульну контрольну роботу. Модульна контрольна робота виконується у письмовій формі. До її написання допускаються усі студенти. Позитивну оцінку за МКР не рекомендується покращувати.

Невиконання МКР оцінюється 0 балів.

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

Модульна контрольна робота проводиться у формі письмової відповіді на запропоновані запитання. Максимальна кількість балів за МКР – 40. Для зарахування модульної контрольної роботи мінімальна кількість набраних балів повинна становити не менше 24, у іншому випадку МКР потрібно виконати повторно.

Поточна модульна контрольна робота містить практичну та теоретичну складові і включає:

Кожне завдання модульної контрольної роботи (3 теоретичні питання) оцінюється окремо. Загальна оцінка розраховується як

сума оцінок: по 13 балів за перше і друге питання, 14 балів – за третє питання. Модульний контроль виставляється у терміни, визначені програмою курсу.

Критерії оцінювання модульної контрольної роботи

Шкала ECTS	Оцінка в балах	Критерії оцінювання
Відмінно	36-40	Здобувач вищої освіти у відповідях на варіант МКР демонструє глибокі знання з освітнього компоненту, повною мірою володіє матеріалом, що дозволяє виявляти розуміння змісту предмету, його основних положень, категоріального апарату тощо, може обґрунтовувати свої судження, аргументуючи правильну відповідь, логічно та послідовно формулює текст відповідей на поставлені завдання.
Добре	30-35	Результати відповідей здобувача вищої освіти на варіант МКР відповідають тим самим вимогам, що й для оцінки «відмінно», але при цьому здобувач допускає певні неточності та незначні помилки. Здобувач володіє матеріалом, правильно відповідаючи на поставлені завдання, логічно формулює відповіді, намагаючись аргументувати їх.
Задовільно	24-29	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР дозволяють виявити знання і розуміння основних положень предмета, певне володіння категоріальним апаратом, проте характеризуються фрагментарністю, відсутністю повноти та аргументованості. Здобувач допускає помилки при відповідях на питання МКР, не вміє достатньо обґрунтувати свої судження.
Незадовільно	0-23	Відповіді здобувача вищої освіти на варіант МКР не виявили знань та розуміння основних положень предмета, що спричинило значну кількість помилок або, взагалі, повну/часткову відсутність відповідей. Здобувач не вміє логічно побудувати відповідь, обґрунтувати свої судження, плутається у розумінні категоріального апарату тощо.

Критерії оцінювання самостійної та індивідуальної роботи

Максимальна кількість балів, які студент може отримувати за виконання самостійної та індивідуальної роботи – 20. Контроль за самостійною та індивідуальною роботою здійснює науково-педагогічний працівник на практичних заняттях та консультаціях.

Значна частина матеріалу винесена на самостійне опрацювання здобувачами. Питання для самостійної роботи включені до кожної теми дисципліни. Їх оцінювання є частиною оцінювання під час оцінювання за практичне заняття. Крім того контроль самостійної роботи здобувачів здійснюється шляхом включення питань до МКР та поточного тестування.

Робота оцінюється в 15-20 балів, якщо: автором чітко поставлена проблема і представлена власна точка зору стосовно її вирішення; проблема розкрита на високому теоретичному рівні, простежені системні зв'язки предмету дослідження, подані обґрунтування заявлених характеристик з коректним використанням фахових термінів, що мають відношення до завдання; надана аргументація власної думки з опорою на соціально-політичний аспект в контексті проблематики; робота розгорнуто розкриває заявлену тему.

Робота оцінюється в 10-14 балів, якщо: представлена власна точка зору(позиція, ставлення) стосовно вирішення проблеми; тема розкрита з конкретним використанням спеціальних понять у контексті відповіді (теоретичні зв'язки та обґрунтування явно не простежуються); надана аргументація власної думки з опорою на факти розвитку соціально-політичних уявлень з проблематики; заявлена тема розкрита не в повній мірі, зокрема не проаналізовані деякі суттєві характеристики предмету аналізу.

Робота оцінюється в 5-9 балів, якщо: представлена власна точка зору (позиція, ставлення) при розкритті проблеми; проблема розкрита на буденному (а не теоретичному) рівні; аргументація власної думки слабо пов'язана з розкриттям проблеми; опущений аналіз суттєвих характеристик явища, тобто розкриті лише несуттєві характеристики предмету дослідження.

Робота оцінюється в 0-4 бали, якщо: робота немає унікальності, тобто коли автор скористається нечесним шляхом представлення чужих думок власними.

Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування 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 плагіату чи обману. URL: <https://integrity.kpnu.edu.ua/>

Підсумкова шкала оцінювання:

Оцінювання знань студента відбувається за 100-бальною шкалою і переводиться в національні оцінки згідно з табл. 1 «Положення про організацію освітнього процесу КПНУ (зі змінами)» введеного в дію наказом від 03.07.2024 № 79-ОД.

URL: <https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view>

Рейтингова оцінка	За шкалою ECTS	За національною шкалою
90-100	A (відмінно)	зараховано
82-89	B (дуже добре)	
75-81	C (добре)	
67-74	D (задовільно)	
60-66	E(достатньо)	

	35-59	FX (незадовільно з можливістю повторного складання)	незараховано
	34 і менше	F (незадовільно з обов'язковим проведенням додаткової роботи щодо вивчення навчального матеріалу кредитного модуля)	
Підсумковий контроль	Залік		
Локація	Згідно з розкладом https://kpmu.edu.ua/rozklad-zaniat/		