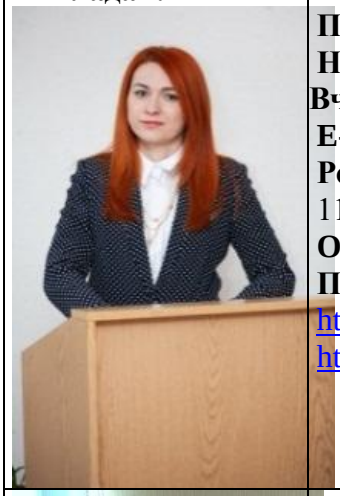
| | |
|---|---|
| | **Силабус навчальної дисципліни**<br>«ВСТУП ДО СПЕЦІАЛЬНОСТІ»<br>**Освітня програма**: Готельно-ресторанна справа<br>(мова навчання – українська)<br>Першого (бакалаврського) рівня<br>**Спеціальність:** J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг<br>**Рік навчання**: 1<br>**Семестр**: 1 |
| **Структурний підрозділ** | Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи<br>Природничо-економічний факультет |
| **Викладач:**<br> | **Прізвище, ім'я, по батькові:** Буторіна Вероніка Борисівна<br>**Посада:** доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи<br>**Науковий ступінь:** кандидат економічних наук<br>**Вчене звання:** доцент<br>**E-mail:** butorina@kpnu.edu.ua<br>**Робоче місце:** навчальний корпус № 9 (вул. Павла Скоропадського, 52), 110 ауд. (кафедра туризму та готельно-ресторанної справи).<br>**ORCID:** *https://orcid.org/0000-0002-6657-5718*<br>**Профайл викладача:**<br>https://moodle.kpnu.edu.ua/my/courses.php<br>https://kafturyzmu.kpnu.edu.ua/butorina-veronika-borysivna/ |
|  | **Прізвище, ім'я, по батькові:** Чорна Оксана Григорівна<br>**Посада:** старший викладач кафедри фізики<br>**Науковий ступінь:** кандидат педагогічних наук.<br>**E-mail:** chornaoksana@kpnu.edu.ua<br>**Робоче місце:** навчальний корпус № 4, вул. Симона Петлюри, 1 (кафедра фізики) |
| **Лінк на освітній контент дисципліни** | https://moodle.kpnu.edu.ua/course/view.php?id=25096 |
| **Статус дисципліни** | Обов'язковий освітній компонент професійної підготовки |
| **Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години** | 4 кредити ЄКТС / 120 год |
| **Мова викладання** | Українська |
| **Форми навчання** | Денна |
| **Політика дисципліни** | **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/<br>**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-7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view<br>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.<br>**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 дисципліни є загальні поняття з туризму, готельної, курортної та ресторанної справи, індустрії туризму та гостинності, міжнародної та державної нормативно-правової бази з питань туристичної діяльності; міжнародні та внутрішні аспекти, а також загальні і специфічні правила з безпеки життєдіяльності під час навчання та в ході здійснення професійної діяльності. |
| **Чому це треба вивчати?** | Основною **метою** вивчення навчальної дисципліни «Вступ до спеціальності» є формування системи теоретичних знань з проблем розвитку та сучасного стану туристичної індустрії та індустрії гостинності для фундаментальної та спеціальної освіти; знайомство з професійною термінологією в умовах ринкових відносин, опанування базовими принципами історії та специфіки галузі.<br>Також мета ОК полягає у набутті студентом компетенцій, знань, умінь і навичок для здійснення професійної діяльності за спеціальністю з урахуванням ризику виникнення техногенних аварій й природних небезпек, які можуть спричинити надзвичайні ситуації та привести до несприятливих наслідків на об'єктах господарювання, а також формування у студентів відповідальності за особисту та колективну безпеку. |
| **Яких результатів можна досягнути?** | **Інтегральна компетентність**<br>Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій і методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.<br>**Загальні компетентності.**<br>**ЗК 01.** Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя. |

| | |
|---|---|
| | **ЗК 03.** Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.<br>**ЗК 06.** Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.<br>**ЗК 08.** Навики здійснення безпечної діяльності.<br><br>**Спеціальні (фахові, предметні) компетентності**<br>**СК 01.** Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності/<br>**СК 04.** Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.<br>**СК 14.** Розуміння специфіки сфери гостинності, її регіонального аспекту та сталого розвитку туристичної інфраструктури, здатність організації готельно-ресторанної справи як складової розвитку туризму на Поділлі. |
| **Як можна використати набуті знання та уміння?** | **Програмні результати:**<br>**ПРН 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.<br>**ПРН 14.** Організовувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.<br>**ПРН 19.** Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.<br>**ПРН 22.** Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу. |
| **Зміст дисципліни** | **Модуль 1:** Вступ до спеціальності. Поняття, терміни, структура курсу. Засади освітнього процесу і академічна доброчесність. Готельно-ресторанне господарство і туризм: еволюція послуг. Готельний бізнес: розвиток, класифікація, інтеграція. Види готелів. Ресторанне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, концепція, класифікація. Культура обслуговування в індустрії туризму й гостинності. Багатогранність туризму і рекреації. Класифікація туризму та класифікація туристів. Суб'єкти індустрії туризму, туристичної діяльності. Концепція маркетингу в індустрії гостинності. Кадрове забезпечення в індустрії туризму та гостинності.<br>**Модуль 2:** Категорійно-понятійний апарат. Менеджмент безпеки життєдіяльності . Природні загрози та характер їхніх проявів і дії на людей. Техногенні небезпеки та їхні наслідки. Соціально-політичні небезпеки. Безпека використання електричного обладнання. ризики, які пов'язані з електромагнітним забруднення середовища. Техногенні небезпеки. заходи пожежної безпеки. Природні небезпеки. Моніторинг радіаційної небезпеки в умовах кризових ситуацій. Небезпечні хімічні і біологічні фактори впливу на середовище. Визначення вмісту нітратів в продуктах харчування. Долікарська допомога потерпілим |
| **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** | **Основна**<br>1. Демко, В. С., Колокольчикова, І. В. Основи туристичної діяльності: теорія і практика: навчальний посібник. Запоріжжя: Запорізький державний аграрно-технічний університет, 2025. 207 с. |

| | |
|---|---|
| | 2. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності: навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.<br>3. Любіцева О. О. Основи туризмознавства: Електронний навчальний посібник. Київ: Київський національний університет імені Тараса Шевченка, 2025. 151 с.<br>4. Організація обслуговування в закладах індустрії гостинності: навч. посіб. / уклад. О. В. Литвин, І. М. Кирилюк, Л. М. Нещадим. Умань : Візаві. 2021. 225 с.<br>5. Цвілий С.М., Кукліна Т. С., Зайцева В. М. Маркетинг в туризмі : навчальний посібник. Запоріжжя : НУ «Запорізька політехніка», 2022. 260 с.<br>**Допоміжна**<br>1. Брусільцева М., Зима О. Правове регулювання туристичної діяльності : навчальний посібник. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2019. 214 с. URL: http://repository.hneu.edu.ua/bitstream/123456789/22468/1/2019-%D0%91%D1%80%D1%83%D1%81%D1%96%D0%BB%D1%8C%D1%86%D0%B5%D0%B2%D0%B0%20%D0%93%20%D0%9C%2C%20%D0%97%D0%B8%D0%BC%D0%B0%20%D0%9E%20%D0%93.pdf (дата звернення: 28.08.2023).<br>2. Буторіна В.Б., Ящишина І.В., Боднарчук Т.Л. Проєктна діяльність як аспект розвитку туристичних дестинацій. Бізнес навігатор. №5 (82). 2025. С. 94-99. URL: https://business-navigator.ks.ua/journals/2025/82_2025/17.pdf; DOI: https://doi.org/10.32782/business-navigator.82-15<br>3. Буторіна В. Б., Ковтуник І. І. Особливості комплексу маркетингу та організація діяльності санаторно-курортних закладів Хмельницької області. Ефективна економіка. № 1. 2025. URL: https://www.nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/5560. DOI: https://doi.org/10.32702/2307-2105.2025.1.40<br>4. Буторіна В.Б., Ковтуник І.І. Підвищення ефективності менеджменту персоналу підприємств туризму та гостинності як стратегічний напрямок їхнього розвитку. Наукові інновації та передові технології. №12 (40). 2024. URL: http://perspectives.pp.ua/index.php/nauka/article/view/17525 DOI: https://doi.org/10.52058/2786-5274-2024-12(40)-669-679<br>5. Буторіна В.Б., Хоптяр А.Ю. Розвиток культурно-мистецького потенціалу дозвіллєвої сфери туризму та гостинності України: управлінський аспект. Причорноморські економічні студії. Видавничий дім «Гельветика». 2024. No 89.<br>6. Веселовська Т.Є., Хоптяр А.Ю. Розвиток готельно-ресторанної індустрії Кам'янця-Подільського на початку XXI ст. Економіка та суспільство. Електронний журнал. 2023. No 57. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/3240.<br>7. Марусей Т.В., Буторіна В.Б., Славіна Н.А. Інноваційні бізнес-комунікації в маркетинговій діяльності туристичних та готельно-ресторанних підприємств. Економіка та суспільство. № 70. 2025. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/5165.<br>DOI: https://doi.org/10.32782/2524-0072/2024-69-68<br>8. Марусей Т.В., Буторіна В.Б. Інноваційні інструменти менеджменту туризму та гостинності. Ефективна економіка. № 12 (2024). URL: https://nayka.com.ua/index.php/ee/article/view/5369 DOI: https://doi.org/10.32702/2307-2105.2024.12.54<br>9. Опря, Б., Хоптяр, А. Реалізація технологій туристичної діяльності в індустрії туризму Кам'янця-Подільського: розвиток в умовах сьогодення. Економіка та суспільство, 2024. № 68 URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/5028. |

| | |
|---|---|
| | 10. Опря Б., Хоптяр А. Інновації та персоналізація: створення сучасного туристичного продукту на прикладі турагенції «Море Турів». Наукові інновації та передові технології.. 2024. № 12(40). URL: http://perspectives.pp.ua/index.php/nauka/article/view/17535/17596.<br>11. Опря Б., Хоптяр А. Екскурсійні маршрути Кам'янця-Подільського як Складова туристичної діяльності. Економіка та суспільство. 2024. № 69. URL: https://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/issue/view/69.<br>12. Хоптяр А. Світова готельна індустрія: визначальні тренди у 2022-2023 рр. Наукові інновації та передові технології. 2023. Т. 14, № 28. С. 816–822. URL: http://perspectives.pp.ua/index.php/nauka/issue/view/195<br>13. Готельно-ресторанна справа : навч. посібник / Н. Якименко-Терещенко та ін. ; ред. Н. Якименко-Терещенко. Харків : Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т», 2019. 404 с. URL: https://repository.kpi.kharkov.ua/server/api/core/bitstreams/2ecc667e-05f8-47f4-ad30-1329cd482347/content<br>14. Організація готельного господарства : навч.-метод. посібник / О. Коркуна та ін. Львів : Вид-во «Добра справа», 2019. 224 с. URL: https://repository.ldufk.edu.ua/bitstream/34606048/23575/1/посібник%20ОГГ.pdf.<br>15. Основи ресторанної справи: навчальний посібник / укл. Г. Круль. Чернівці: Чернівецький нац. Ун-т ім. Ю.Федьковича, 2020. 496с. URL: https://old.karazin.ua/images/redactor/news/2017-12-12/Parfinenko.pdf.<br>16. Олійник О. С. Управління персоналом туристичних підприємств. *Держава та регіони. Серія: Економіка та підприємництво*. 2021. № 5 (122). С. 14-22. URL: http://www.irbis-nbuv.gov.ua/cgi-bin/irbis_nbuv/cgiirbis_64.exe?I21DBN=LINK&P21DBN=UJRN&Z21ID=&S21REF=10&S21CNR=20&S21STN=1&S21FMT=ASP_meta&C21COM=S&2_S21P03=FILA=&2_S21STR=drep_2021_5_5 DOI: https://doi.org/10.32840/1814-1161/2021-5-3<br>17. Хоптяр А. Розвиток туристичної галузі Кам'янця-Подільського. Передумови, стан, перспективи. Вісник Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка. Економічні науки. Кам'янець-Подільський: Аксіома, 2019. Випуск 14 С. 450-455<br>18. Хоптяр А.Ю. Кам'янець-Подільський – столиця Української Народної Республіки: Історичний нарис. / Туристичний путівник. Кам'янець-Подільський: ФОП Буйницький О.А., 2019. 120 с.<br>19. Щука Г. Менеджмент у туризмі. Закарпатський угорський інститут ім. Ференца Ракоці II. 2022. 239 с.<br>20. Adeel H. B., Sabir R. I., Shahnawaz M. et al. Adoption of environmental technologies in the hotel industry: development of sustainable intelligence and pro-environmental behavior. Discover Sustainability. 2024. 5. URL: https://doi.org/10.1007/s43621-024-00270-x |
| **Обсяг дисципліни: види занять та години** | Лекційні заняття: 12 год.<br>Семінарські: 28 год.<br>Самостійна робота: 80 год. |
| **Система оцінювання результатів навчання** | Система контролю знань включає в себе поточний та підсумковий контроль знань здобувачів. Зазначені форми контролю організовуються так, щоб стимулювати ефективну самостійну роботу здобувачів протягом семестру і забезпечити об'єктивне оцінювання їхніх знань. Завданням поточного контролю є перевірка розуміння та засвоєння певного матеріалу, вироблених навичок проведення творчих робіт, умінь самостійно опрацьовувати теоретичний та практичний матеріал, здатності осмислити зміст теми чи розділу, умінь публічно чи письмово представити певний матеріал (презентація).<br>Об'єктами поточного контролю знань здобувача вищої освіти є: – |

<table>
<tr><td></td><td>систематичність та активність роботи протягом семестру;<br>– виконання завдань для самостійного опрацювання;<br>– виконання завдань модульного контролю.<br>Видом підсумкового контролю навчальної дисципліни є залік<br>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.<br>Структура оцінювання предмету «Вступ до спеціальності»:
<table>
<tr><td>Поточне оцінювання (у перерахунку з 12-бальної системи) 40 балів</td><td>Модульне оцінювання 40 балів (МКР)</td><td>Оцінювання виконання самостійно роботи (дослідницького завдання) 20 балів</td></tr>
<tr><td>30 балів за модуль № 1</td><td>30 балів за модуль №1</td><td>15 балів за модуль № 1</td></tr>
<tr><td>10 балів за модуль № 2</td><td>10 балів за модуль № 2</td><td>5 балів за модуль № 2</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Критерії та норми оцінювання знань, умінь і навичок студентів</td><td>Оцінювання на навчальних (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».<br>URL: https://drive.google.com/file/d/1aD_jeL-jGRbDWAegkQ58tdMxxbqQKufF/view<br>Максимальний бал оцінки поточної успішності студентів на навчальних заняттях рівний 12.<br>Початковий (понятійний): 1-3 бали – студент володіє навчальним матеріалом на рівні засвоєння окремих термінів. Відповідає на запитання, які потребують відповіді «так» чи «ні», 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 відповідь у підручнику, намагається аналізувати на основі володіння елементарними знаннями і навичками; робить спроби виконання завдань і дій репродуктивного характеру; за допомогою викладача робить прості розрахунки за готовим алгоритмом.<br>Середній (репродуктивний): 4-6 балів – студент володіє початковими знаннями; орієнтується у поняттях і визначеннях; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні у нього труднощі, розуміє сутність навчальної дисципліни, може дати визначення понять, категорій (проте з окремими помилками); вміє працювати з літературою, самостійно опрацьовувати частину навчального матеріалу; робить прості розрахунки за алгоритмом, але окремі висновки не логічні, не послідовні.<br>Достатній (алгоритмічно дієвий): 7-8 балів – студент 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</td></tr>
</table>

| | |
|---|---|
| | використовувати термінологію; скласти таблиці, схеми; вільно володіє навчальним 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.<br>**Високий (творчо-професійний): 10-12 балів** – студент 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; студент 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, самоосвітою; логічно та творчо викладає матеріал в усній і письмовій формі; розвиває свої здібності й схильності; використовує різноманітні джерела інформації; моделює ситуації в нестандартних умовах.<br>При визначенні підсумкової оцінки, поточна успішність студентів за модулем № 1 інтегрується у 100-бальну систему за формулою **(середній бал*0,05+0,4)*30**, де 30 це максимальна кількість балів, виділена на оцінювання поточної успішності за модулем № 1.<br>При визначенні підсумкової оцінки, поточна успішність студентів за модулем № 2 інтегрується у 100-бальну систему за формулою **(середній бал*0,05+0,4)*10**, де 10 це максимальна кількість балів, виділена на оцінювання поточної успішності за модулем № 2.<br><br>Після вивчення освітнього компоненту здобувачі **пишуть модульну контрольну роботу.**<br>Модульна контрольна робота виконується у письмовій формі. До її написання допускаються усі студенти. Позитивну оцінку за МКР не рекомендується покращувати.<br>Невиконання МКР оцінюється 0 балів.<br>Здобувачі вищої освіти, які за результатами виконання модульних контрольних робіт 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.<br>**Модульна контрольна робота** проводиться у формі письмової відповіді на запропоновані запитання.<br>**Максимальна кількість балів за МКР модулем № 1 – 30.** Для зарахування модульної контрольної роботи мінімальна кількість набраних балів повинна становити не менше 18, у іншому випадку МКР потрібно виконати повторно.<br>**«відмінно» 28-30 балів** Здобувач вищої освіти у відповідях на варіант МКР демонструє глибокі знання з предмету, 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.<br>**«добре» 23-27 балів** 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.<br>**«задовільно» 18-22 балів** 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.<br>**«незадовільно» 0-17 балів** 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, обґрунтовувати свої судження, плутається у розумінні категоріального апарату тощо.<br>**Максимальна кількість балів за МКР модулем № 2 – 10.** Для зарахування модульної контрольної роботи мінімальна кількість набраних балів повинна становити не менше 6, у іншому випадку МКР потрібно виконати повторно.<br>**«відмінно» 10 балів** Здобувач вищої освіти у відповідях на варіант МКР демонструє глибокі знання з предмету, 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.<br>**«добре» 8-9 балів** 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.<br>**«задовільно» 6-7 балів** 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.<br>**«незадовільно» 0-5 балів** 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, обґрунтовувати свої судження, плутається у розумінні категоріального апарату тощо.<br><br>**Критерії оцінювання самостійної роботи**<br>**Для модуля № 1:**<br>*Робота оцінюється в 14-15 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 11-13 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 9-10 балів,* якщо: представлена власна точка зору(позиція, ставлення) при розкритті проблеми; проблема розкрита на буденному(а не теоретичному) рівні; аргументація власної думки слабко пов'язана з розкриттям проблеми; опущений аналіз суттєвих характеристик явища, тобто розкриті лише несуттєві характеристики предмету дослідження.

*Робота оцінюється в 0 балів*, якщо: робота є плагіатом, тобто коли автор скористається нечесним шляхом представлення чужих думок власними.

**Для модуля № 2:**

*Робота оцінюється в 5 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 4 бали,* 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 3 бали,* якщо: представлена власна точка зору(позиція, ставлення) при розкритті проблеми; проблема розкрита на буденному(а не теоретичному) рівні; аргументація власної думки слабко пов'язана з розкриттям проблеми; опущений аналіз суттєвих характеристик явища, тобто розкриті лише несуттєві характеристики предмету дослідження.

**Підсумкове 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-7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view

Таблиця відповідності шкал оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти

| Рейтингова оцінка | За шкалою ECTS | За національною |
|---|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| | | | шкалою |
| | 90-100 | A (відмінно) | Відмінно |
| | 82-89 | B (дуже добре) | Добре |
| | 75-81 | C (добре) | |
| | 67-74 | D (задовільно) | Задовільно |
| | 60-66 | E(достатньо) | |
| | 35-59 | FX (незадовільно з можливістю повторного складання) | Незадовільно |
| | 34 і менше | F (незадовільно з обов'язковим проведенням додаткової роботи щодо вивчення навчального матеріалу кредитного модуля) | |
| **Поточний контроль** | Практичні заняття, модульна контроль робота, самостійна робота | | |
| **Підсумковий контроль** | Залік.(1 с.) | | |
| **Локація** | Згідно з розкладом<br>https://kpnu.edu.ua/rozklad-zaniat/ | | |