**ПЗВО «Міжнародний класичний університет Імені Пилипа Орлика**

**Кафедра готельно-ресторанної справи та туризму**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

**на засіданні кафедри**

 **готельно-ресторанної справи та туризму**

 **Протокол № 1 від «30» серпня 2021 р.**

**Завідувач кафедри к.і.н. Ревенко В.В.**

**СИЛАБУС НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**ВСТУП ДО ГОСТИННОСТІ**

**Галузь знань:** 24 Сфера обслуговування

**Спеціальність:** 241 Готельно-ресторанна справа

**Освітня програма:**  Готельно-ресторанна справа

**Освітній ступінь:** перший (бакалаврський) рівень вищої освіти

Миколаїв-2021

|  |
| --- |
| 1. **Загальна інформація про дисципліну**
 |
| \\192.168.1.8\tmp\8.jpg | Силабус навчальної дисципліни «Вступ до гостинності» Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справаГалузь знань: 24 Сфера обслуговуванняОсвітня програма: Готельно-ресторанна справа |
| Рівень вищої освіти  | перший (бакалаврський) рівень вищої освіти |
| Статус дисципліни | Обов’язкова |
| Посилання на сайт дистанційного навчання (Moodle) | <https://mku.edu.ua/moodle/> |
| Викладач (ПІБ, науковий ступінь, наукове званняя, посада) | К.і.н., ст.викладач Ревенко В.В., завідувачка кафедри готельно-ресторанної справи та туризму |
| Контактна інформація викладача (телефон, E-mail викладача) | 0987137089virarevenko@gmail.com |
| Консультації | *Очні консультації*: 14.00- 15.00 – вівторок14.00 до 15.00 - четвер *Онлайн консультації:* за попередньою домовленістю Viber (+80976520702) в робочі дні з 9.30 до 17.30 |
| Мова викладання | українська |
| 1. **Опис дисципліни**
 |
| Мета викладання дисципліни  | **Метою** вивчення навчальної дисципліни “Вступ до гостинності” є системний виклад основних положень, понять та дефініцій, що розкривають зміст, характер, тенденції, фундаментальні принципи розвитку феномену міжнародної спільноти ХХІ століття – готельно-ресторанної справи; розгляд основних закономірностей функціонування індустрії гостинності через призму її невичерпного потенціалу та визначення конкретних законів її економічного та соціального розвитку на законодавчому рівні як у національних межах держав і країн, так і в системі всесвітніх зв’язків. |
| Формат проведення дисципліни | Очний, змішаний (поєднання традиційних форм навчання з елементами електронного навчання через систему Moodle), дистанційний. Для заочної форми здобуття освіти можливим є поєднання очного та дистанційного форматів викладання дисципліни. |
| 1. **Перелік компетентностей відповідно до освітньої програми**
 |
| Загальні компетентності | ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.ЗК 04.Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.ЗК 05. Здатність працювати в команді.ЗК 10. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.  |
| Спеціальні (фахові, предметні) компетентності | СК 01. Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.СК 02. Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.СК 04. Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.СК 06. Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарстваСК 08. Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів |
| 1. **Програмні результати навчання відповідно до освітньої програми**
 |
|  РН 02 | Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб’єктів ринку готельних та ресторанних послуг, а також суміжних наук. |
| РН 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. |
| РН 08 | Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг. |
| РН 10 | Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів. |
| РН 17 | Аргументовано відстоювати свої погляди у розв’язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб’єктами готельного та ресторанного бізнесу. |
| 1. **Зміст курсу**
 |
| Тема | Кількість годин |
| лекції | практичні, семінарські, лабораторні заняття | самостійна робота |
| Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності Гостинність як соціально-культурне та економічне явище.  | 2 | 2 | 4 |
| Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція | 2 | 2 | 4 |
| Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація | 2 | 2 | 4 |
| Тема 4. Організація готельного господарства | 2 |  | 5 |
| Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер’єр готельного господарства. |  | 2 | 5 |
| Тема 6. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства | 2 | 2 | 4 |
| Тема 7. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства | 2 |  | 5 |
| Тема 8. Культура обслуговування в готельному господарстві | 2 | 2 | 4 |
| Тема 9. Вступ до менеджменту гостинності | 2 |  | 5 |
| Тема 10. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності |  | 2 | 5 |
| Тема 11. Основи маркетингу в індустрії гостинності |  | 2 | 5 |
| Тема 12. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу | 2 | 2 | 4 |
| **Загальна кількість годин:** | **18** | **18** | **54** |
| 1. **Самостійна робота здобувача**
 |
| Тема | Завдання для самостійної роботи здобувачів | Рекомендована література |
| Тема 1. Поняття, структура та еволюція гостинності Гостинність як соціально-культурне та економічне явище.  | Самостійне опрацювання літератури з теми заняття, виконання практичного завдання, оформлення зошиту для і практичних завдань | *Б-1,2,3,4, 18, 19- 28**Д-42-55* |
| Тема 2. Готельне господарство як складова частина індустрії гостинності: розвиток, класифікація, інтеграція | Самостійне опрацювання літератури з теми заняття, виконання практичного завдання, оформлення зошиту для і практичних завдань | *Б-1,2,3,4, 18, 19- 28**Д-42-55* |
| Тема 3. Ресторанний бізнес: розвиток, концепція, класифікація | Самостійне опрацювання літератури з теми заняття, виконання практичного завдання, оформлення зошиту для і практичних завдань | *Б-1,2,3,4, 18, 19- 28**Д-42-55* |
| Тема 4. Організація готельного господарства | Самостійне опрацювання літератури з теми заняття, виконання практичного завдання, оформлення зошиту для і практичних завдань | *Б-1,2,3,4, 18, 19- 28**Д-42-55* |
| Тема 5. Будівництво, архітектура та інтер’єр готельного господарства. | Самостійне опрацювання літератури з теми заняття, виконання практичного завдання, оформлення зошиту для і практичних завдань | *Б-1,2,3,4, 18, 19- 28**Д-42-55* |
| Тема 6. Характеристика методів, видів, форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства | Самостійне опрацювання літератури з теми заняття, виконання практичного завдання, оформлення зошиту для і практичних завдань | *Б-1,2,3,4, 18, 19- 28**Д-42-55* |
| Тема 7. Організація та моделювання процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства | Самостійне опрацювання літератури з теми заняття, виконання практичного завдання, оформлення зошиту для і практичних завдань | *Б-1,2,3,4, 18, 19- 28**Д-42-55* |
| Тема 8. Культура обслуговування в готельному господарстві | Самостійне опрацювання літератури з теми заняття, виконання практичного завдання, оформлення зошиту для і практичних завдань | *Б-1,2,3,4, 18, 19- 28**Д-42-55* |
| Тема 9. Вступ до менеджменту гостинності | Самостійне опрацювання літератури з теми заняття, виконання практичного завдання, оформлення зошиту для і практичних завдань | *Б-1,2,3,4, 18, 19- 28**Д-42-55* |
| Тема 10. Процес вироблення і реалізації управлінських рішень у сфері гостинності | Самостійне опрацювання літератури з теми заняття, виконання практичного завдання, оформлення зошиту для і практичних завдань | *Б-1,2,3,4, 18, 19- 28**Д-42-55* |
| Тема 11. Основи маркетингу в індустрії гостинності | Самостійне опрацювання літератури з теми заняття, виконання практичного завдання, оформлення зошиту для і практичних завдань | *Б-1,2,3,4, 18, 19- 28**Д-42-55* |
| Тема 12. Кадровий потенціал – основа прибутковості підприємства готельно-ресторанного бізнесу | Самостійне опрацювання літератури з теми заняття, виконання практичного завдання, оформлення зошиту для і практичних завдань | *Б-1,2,3,4, 18, 19- 28**Д-42-55* |
| 1. **Список літератури**
 |
| Основна література | 1. Андрушків Б.М. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б.М. Андрушків, Ю.Я. Вовк, В.В. Гецько, П.Д. Дудкін, Н.Б. Кирич, О.Б. Погайдак, І.І. Стойко. Тернопіль : Вид. ТНТУ. – 2010. – 300 с.
2. Байлік С. І. Писаревський І. М. Організація готельного господарства: підруч. Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга
4. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
5. Ілляшенко С. М. Інноваційний менеджмент: підруч. Суми : Університетська книга, 2010. 334 с.
6. Інноваційний менеджмент : навч. посіб. / За ред. В. О. Василенка. К. : Центр навчальної літератури, 2005. 440 с.
7. Захарченко В. І., Корсікова Н. М., Меркулов М. Н. Інноваційний менеджмент: теорія і практика в умовах трансформаційної економіки: навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2012. 448 с.
8. Круль Г.Я. Основи готельної справи: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2011. 368 с.
9. Мальська М. П., Гаталяк О. М., Ганич Н. М. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. К. : Центр учбової літератури, 2013. 304 с.
10. Менеджмент : Навчальний посібник / Н.С. Краснокутська, О.М. Нащекіна, О.В. Замула та ін. Харків : «Друкарня Мадрид», 2019. 231 с.
11. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. / за ред. Г.Т. П’ятницької. К. : КНТЕУ, 2015. 430 с.
12. Новікова О. В. Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства. Харків : Світ книги, 2014. 411 с.
13. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства: підруч.: для вищ. навч. закл. / за ред. П’ятницької Н. О. 2-ге вид. перероб. та допов. К. : Центр учбової літератури, 2011. 584 с.
14. Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства: підручник / А. А. Мазаракі та ін., за заг. ред. Н.О. П’ятницької. 2 -ге вид., пероб. та допов. К. : Центр навч. л-ри, 2011. 584 с.
15. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с
16. Організація туризму: підруч. / І. М. Писаревський, С.О. Погасій, М.М. Поколодна та ін. ; за ред І. М. Писаревського. Х. : ХНАМГ, 2013. 541 с.
17. Основи готельно-ресторанної справи: навч. посіб. / Н. І. Данько, А. Ю. Парфіненко, П. О. Подлепіна, О. О. Вишневська [за заг. ред. А. Ю. Парфіненка]. Х. : ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
18. Основи організації підприємницької діяльності або абетка для підприємця: навч. посіб. / Б. М. Андрушків, Ю. Я. Вовк, В. В. Гецько, П. Д. Дудкін, Н. Б. Кирич, О. Б. Погайдак, І. І. Стойко. Тернопіль : Вид. ТНТУ. 2010. 300 с.
19. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. Тернопіль : Підручники і посібники, 2018. 268 с.
20. Павлюченко О. С. Інноваційні технології в ресторанному господарстві. К. : НУХТ, 2014. 93 с.
21. П’ятницька Г. Т. Ресторанне господарство України: ринкові трансформації, інноваційний розвиток, структурна переорієнтація: моногр. К. : КНТЕУ, 2015. 465 с.
22. П’ятницька Г. Т., П’ятницька. Н.О. Інноваційні ресторанні технології: основи теорії: навч. посіб. К. : Кондор-Видавництво, 2013. 250 с.
23. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. Київ : Видавництво Ліра-К, 2016. 280 с.
24. Туризм України: економічні та організаційні механізми розвитку: моногр. / Андрушків Б. М., Дудкін П. Д., Паляниця В. А., Стойко І. І. та ін. Тернопіль: Терно-Граф. 2009. 976 с.
 |
| Додаткова література | 1. Архіпов В. В. Організація ресторанного господарства : навч. посіб. К. : Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
2. Барна справа: підруч. / В.С. Ростовський, С.М. Шамян. К. : Центр учб. л-ри, 2011. 395 с.
3. Босовська М.В. Інтеграційні процеси в туризмі: моногр. К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2015. 832 с
4. Браймер Р. Основы управления в индустрии гостеприимства / Пер. с англ. М. : Аспект Пресс, 2016. 325 с.
5. Дахно І. І., Тимофієв С. М. Країни світу: Енциклопедичний словник. МАПА, 2011. 602 с.
6. Какічев С. В., Ліщитович Л. І. Новий світовий лад – електронна цивілізація: моногр. К. : КВІЦ, 2017. 200 с.
7. Котлер Ф., Боуєн Дж., Мейкенз Дж. Маркетинг. Гостеприимство и туризм: учебн. / под ред. Р.Б. Ноздревой. М. : ЮНИТИ, 1998. 787 с.
8. Ліщитович Л. І. Ноосфера: наукове видання. Київ: Видавництво Ліра-К, 2019. 308 с.
9. Маркетинг. Гостеприимство. Туризм : учеб. / Ф. Котлер, Дж. Боуэн, Дж. Мейкенз. М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2005. 1063 с.
10. [Сало Я.М. Організація обслуговування населення на підприємствах](http://tourism-book.com/pbooks/book-81/ua/) [ресторанного сервісу. Ресторанна справа : Довідник офіціанта. Львів : Афіша,](http://tourism-book.com/pbooks/book-81/ua/) [2010. 304 с.](http://tourism-book.com/pbooks/book-81/ua/)
11. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві: навч. посіб. / О. Ю. Давидова, І. М. Писаревський, Р. С. Ладиженська; Харк. нац. акад. міськ. госп-ва. Х. : ХНАМГ, 2012.
12. Федулова Л. І. Інноваційна економіка: підруч. К. : Либідь, 2006. 480 с.
13. Alderton М. How virtual reality will transform meeting. Successful
14. MeetingsPublishing, 2016. URL: [http://www.successfulmeetings.com/Strategy/Technology-Solutions/Virtual-](http://www.successfulmeetings.com/Strategy/Technology-Solutions/Virtual-RealityMeetings-Events-Destination-Marketing/) [RealityMeetings-Events-Destination-Marketing/](http://www.successfulmeetings.com/Strategy/Technology-Solutions/Virtual-RealityMeetings-Events-Destination-Marketing/).
15. Pitre V. Top 7 Business Collaboration Conference Apps in Virtual Reality (VR) Harvard Business Review. 2017. URL: [http://www.vudream.com/top-](http://www.vudream.com/top-7-business-conference-apps-virtual-reality-vr/) [7-business-conference-apps-virtual-reality-vr/](http://www.vudream.com/top-7-business-conference-apps-virtual-reality-vr/).
 |
| Інформаційні ресурси в Інтернеті | 1. Дандон Э. Организационная инновация. Инновации. Как определять тенденции извлекать выгоды. URL: [http://www.management.com.ua/qm/qm096.html.](http://www.management.com.ua/qm/qm096.html)
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація URL: [http://3umf.com/doc/449/.](http://3umf.com/doc/449/)
3. ДСТУ 4268:2003. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Загальні вимоги. URL: [http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf.](http://www.kurortservice.com/uploads/assets/file/per.pdf)
4. ДСТУ 4527: 2006. Послуги туристичні. Засоби розміщування. Терміни та визначення URL: <http://www.prohotel.tv/forum/index.php?autocom=downloads&showfile=439>
5. ДСТУ 4269:2003. Послуги туристичні. Класифікація готелів. URL: [http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf.](http://www.ukr-hotels.com/files/File/4269-2003.pdf)
6. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
7. Наказ Державного агентства України з інвестицій та інновацій «Про формування бази даних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, міжнародних інвестиційних та інноваційних програм і проектів, у виконанні яких беруть участь вітчизняні державні підприємства в рамках міжнародного інноваційного співробітництва, а також відповідних грантів» N 13 від 17.03.2008. URL: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0278-08>.
8. Нормативні акти України. URL: [http://www.nau.kiev.ua.](http://www.nau.kiev.ua/)
9. Правила роботи підприємств громадського харчування, затверджені наказом МЗЕЗ України від 03.07.95 р. № 129 та зареєстровані в Мін’юсті України 20.07.95 р. за №230/766. URL: <http://www.kontrakty.com.ua/norma/1999/35/35temd1.htm>.
10. Наукова бібліотека ім.Вернадського. URL: http://[www.nbuv.gov.ua](http://www.nbuv.gov.ua/).
11. Бізнес в Україні. URL: [http://www.ukrbiz.net.](http://www.ukrbiz.net/)
 |
| 1. **Політика навчальної дисципліни**
 |
| * Курс передбачає як індивідуальну роботу так і роботу у складі груп;
* Самостійне виконання навчальних завдань поточного та підсумкового контролю (для осіб з особливими освітніми потребами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей);
* Середовище в аудиторії є творчим, відкритим до конструктивної критики;
* Усі завдання, передбачені програмою, мають бути виконані у встановлені терміни;
* Під час аудиторних занять заборонено користуватися мобільними телефонами й іншими девайсами, вони мають бути вимкнені або переведені в беззвучний режим. Ноутбуки чи планшети можна використовувати лише для виконання навчальних завдань за вимогою.
* Відвідування занять обов’язкове.Якщо здобувач вищої освіти був відсутній на заняттях з будь-якої причини, він/вона відпрацьовують навчальні питання та завдання в часи самостійної підготовки та у встановлені викладачем терміни обов’язково звітують про опанування ними навчального матеріалу;
* Самостійна робота включає в себе теоретичне вивчення питань, що стосуються тем лекційних занять, які не ввійшли до теоретичного курсу, або ж були розглянуті коротко, їх поглиблена проробка за рекомендованою літературою, а також виконання завдань з метою закріплення теоретичного матеріалу.
* Конфліктні ситуації відкрито обговорюються в академічних групах з викладачем, необхідно бути взаємно толерантним, поважати думку іншого.
* Плагіат та інші форми нечесної роботи неприпустимі. Недопустимі підказки і списування у ході практичних занять, поточного контролю, на екзамені.
* Норми академічної етики: дисциплінованість, дотримання субординації, чесність, відповідальність.

Максимальна кількість балів за вивчення курсу становить 100 балів: 60 за поточний та 40 за підсумковий контроль знань. |
| 1. **Система оцінювання та вимоги**
 |
| Загальна система оцінювання курсу |  Об’єктом оцінювання є рівень засвоєння програмного матеріалу дисципліни різного характеру та рівня складності на проміжних чи заключних етапах його вивчення.  Завданням оцінювання є перевірка: рівня засвоєння певного теоретичного матеріалу; набутих навичок виконання різного характеру практичних і розрахункових робіт з опорою на теоретичні знання; уміння самостійно опрацьовувати теоретичний матеріал і осмислювати зміст теми чи розділу; уміння публічно чи письмово представляти певний матеріал (презентація); уміння інтегрувати необхідні знання із дисциплін, вивчених раніше; уміння аналізувати, синтезувати й оцінювати інформацію тощо.  Оцінювання поточного і семестрового контролю здійснюється за 100-бальною шкалою з наступним переведенням у національну шкалу (чотирибальну – «відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно» чи вербальну – «зараховано», «не зараховано») та шкалу ЄКТС |
| Критерії оцінювання письмової роботи | 1. Повнота відповіді або виконання завдання;
2. Рівень сформованості логічних умінь: елементарні дії; операція, правило, алгоритм; правила визначення понять; формулювання законів і закономірностей; структурування суджень, умовиводів, доводів, описів.
 |
| Критерії оцінювання роботи здобувачів на семінарських заняття |  Активна участь під час обговорення в аудиторії, здобувачі мають бути готовими детально розбиратися в матеріалі, ставити запитання, висловлювати свою точку зору, дискутувати.  Під час дискусії важливі: - повага до колег, - толерантність до інших та їхнього досвіду, - сприйнятливість та неупередженість, - здатність не погоджуватися з думкою, але шанувати особистість опонента, - ретельна аргументація своєї думки та сміливість змінювати свою позицію під впливом доказів, - я-висловлювання, коли людина уникає непотрібних узагальнювань, описує свої почуття і формулює свої побажання з опорою на власні думки і емоції, - обов’язкове знайомство з першоджерелами.  Вітається творчий підхід у різних його проявах. Від здобувачів очікується зацікавленість участю у міських, всеукраїнських та міжнародних конференціях, конкурсах та інших заходах з предметного профілю. |
| Критерії оцінювання роботи здобувачів на практичних заняттях | 1. Повнота відповіді або виконання завдання.
2. Рівень самостійності здобувача.
3. Рівень навчально-пізнавальної діяльності.
 |
| Критерії оцінювання самостійної роботи здобувачів | 1. Повнота відповіді або виконання завдання.
2. Рівень самостійності здобувача.
3. Сформованість навчально-інформаційних умінь.
4. Сформованість навчально-інтелектуальних умінь.
5. Рівень сформованості фахових вмінь (вміння застосовувати на практиці набуті знання).
 |
| Умови допуску до підсумкового контролю  | Підсумковий контроль у формі *заліку, екзамену* здійснюється на основі зарахування всіх виконаних здобувачами завдань (для цього отримані бали сумуються, а їх кількість не повинна бути меншою, ніж 50 % завдань |
| **ПОЛІТИКА ДОБРОЧЕСНОСТІ** |
| Виконання навчальних завдань і робота в курсі має відповідати вимогам [**Положення про академічну доброчесність здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників ПЗВО «Міжнародний  класичний університет імені Пилипа Орлика»**](https://mku.edu.ua/wp-content/uploads/2020/04/Polozhennya-pro-akadem-dobrochesnyst.docx)(затверджене наказом № 37 від 29.03.2018 року, із змінами згідно з наказом ректора від 31.08.2019 р. №71<https://mku.edu.ua/wp-content/uploads/2020/04/Polozhennya-pro-akadem-dobrochesnyst.docx> |

**Система оцінювання та вимоги форми навчання**

**Очна (денна) форма навчання**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Вид діяльності (завдання) | Критерії оцінювання | Максимальна кількість балів |
| **Поточний контроль** |
| 1 | Контрольні роботи | Кожен студент має написати 2 контрольну роботи. Максимальна кількість балів за контрольну роботу –5 (2\*5) | 10 |
| 2 | Словник термінів  | Кожен студент має дати визначення поняттям.  | 4 |
| 3 | Написання та захист реферату | Оцінювання реферату: 5 балів – написання реферату, 5 балів – захист (презентація) | 10 |
| 4 | семінар | Семінарських занять. Максимальна кількість балів на семінарі –9(9\*4) | 36 |
|  | **Усього** |  | **60** |
|  | **Підсумковий контроль (іспит)**  |  | **40** |
|  | **РАЗОМ** |  | **100** |

**Заочна форма навчання**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Вид діяльності (завдання) | Критерії оцінювання | Максимальна кількість балів |
| **Поточний контроль** |
| 1 | Контрольні роботи | Кожен студент має написати 2 контрольні роботи. Максимальна кількість балів за контрольну роботу –10 (2\*10) | 20 |
| 2 | Словник термінів  | Кожен студент має дати визначення поняттям.  | 10 |
| 3 | Написання та захист реферату | Оцінювання реферату: 5 балів – написання реферату, 5 балів – захист (презентація) | 10 |
| 4 | семінар | Семінарських занять. Максимальна кількість балів на семінарі – 10 (2\*10) | 20 |
|  | **Усього** |  | **60** |
|  | **Підсумковий контроль(іспит)** |  | **40** |
|  | **РАЗОМ** |  | **100** |

**Узагальнені критерії оцінювання відповіді здобувача на екзамені**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **За шкалою ECST** | **Сума балів** | **Оцінка****за нац. шкалою** | **Критерії оцінювання навчальних досягнень здобувачів** |
| **А** | **90-100** | **5 відмінно** | Глибокі знання передбаченого програмного матеріалу. Грамотні і логічні відповіді на поставлені запитання. Здобувач приймає правильні рішення при розв’язанні практичних завдань, бездоганно володіє прийомами роботи з устаткуванням, приладами та комп’ютером; самостійно оцінювати різноманітні життєві ситуації, явища, факти, виявляти і відстоювати особистісну позицію. |
| **В** | **82-89** | **4 добре** | Знання суттєвих ознак, понять, явищ, закономірностей, зв’язків між ними. Здобувач самостійно засвоює знання у стандартних ситуаціях, володіє розумовими операціями (аналізом, синтезом, узагальненням, порівнянням, абстрагуванням), уміє робити висновки, виправляти допущені помилки. |
| **С** | **75-81** | **4 добре** | Знання суттєвих ознак, понять, явищ, закономірностей, зв’язків між ними. Здобувач самостійно засвоює знання у стандартних ситуаціях, володіє розумовими операціями (аналізом, синтезом, узагальненням, порівнянням, абстрагуванням), уміє робити висновки, виправляти допущені помилки. |
| **D** | **64-74** | **3 задовільно** | Знання неповні, поверхневі. Здобувач відновлює основний навчальний матеріал, але недостатньо осмислено, не вміє самостійно аналізувати, робити висновки. Здатний вирішувати завдання за зразком. Володіє елементарними вміннями навчальної діяльності. |
| **E** | **60-63** | **3 задовільно** | Відповідь здобувача при відтворенні навчального матеріалу елементарна, фрагментарна, обумовлюється початковим уявленням про предмет вивчення. |
| **FХ** | **35-59** | **2 незадовільно**з можливістю повторного складання  | Незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання, невміння застосувати теоретичні положення при розв’язанні практичних задач.  |
| **F** | **1 -34** | **2 незадовільно**з обов’язковим повторним вивченням навчальної дисципліни | Незнання значної частини навчального матеріалу, суттєві помилки у відповідях на питання, невміння орієнтуватися при розв’язанні практичних задач, незнання основних фундаментальних положень.  |