**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 справа  Галузь знань: 24 Сфера обслуговування  Освітня 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) | 0987137089  virarevenko@gmail.com | | | | | | |
| Консультації | *Очні консультації*:  14.00- 15.00 – вівторок  14.00 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 господарства  СК 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. |