

СИЛАБУС навчальної дисципліни «Статистика в готельно-ресторанній індустрії»

ЗАГАЛЬНА ІНФОРМАЦІЯ ПРО НАВЧАЛЬНУ ДИСЦИПЛІНУ	
Рівень вищої освіти	Перший (бакалаврський)
Код і найменування спеціальності	241 Готельно-ресторанна справа
Тип і назва освітньої програми	Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа
Курс, семестр	1 курс, 1 семестр
Обсяг і форма семестрового контролю з навчальної дисципліни	Кількість кредитів ЄКТС – 3,0, Загальна кількість годин – 90, із яких: лекцій – 16 год., практичних занять – 14 год. Форма семестрового контролю – екзамен.
Мова (-и) викладання	Державна
Навчально-науковий інститут / факультет, кафедра	Обліку та фінансів Фінансів, банківської справи та страхування
Контактні дані розробника (-ів)	Рудич Алла Іванівна, кандидат економічних наук, доцент, професор кафедри фінансів, банківської справи та страхування e-mail: alla.rudych@pdaa.edu.ua телефон: +38 093 967 61 77 сторінка викладача: https://www.pdaa.edu.ua/people/rudych-alla-ivanivna
МІСЦЕ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ В ОСВІТНІЙ ПРОГРАМІ	
Статус навчальної дисципліни	Обов'язкова навчальна дисципліна
Передумови для вивчення навчальної дисципліни	Відсутні
Компетентності	Інтегральна: здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. Загальні: ЗК 03. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями. ЗК 09. Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу. Фахові (спеціальні): СК 13. Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу
Програмні результати навчання	РН 06. Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

	РН 16. Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.
РОЛЬ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ У ФОРМУВАННІ СОЦІАЛЬНИХ НАВИЧОК (SOFT SKILLS)	
Опанування соціальних навичок, що забезпечуються навчальною дисципліною: навички комунікації та лідерства; здатність брати на себе відповідальність і працювати в критичних умовах; здатність працювати в команді, вміння залагоджувати конфлікти; управляти своїм часом, розуміння важливості дедлайнів; здатність логічно і системно мислити; здатність до саморозвитку та оволодіння сучасними знаннями	
МЕТА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Отримання здобувачами вищої освіти знань з наукових основ вивчення дослідження, статистичних методів та прийомів, вмінь їх використання для вивчення явищ і процесів, що відбуваються у суспільному житті та готельно-ресторанній індустрії, опанування методів статистико-економічного аналізу.	
ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ	
Тема 1. Готельно-ресторанна індустрія як об'єкт статистичного вивчення. Тема 2. Групування та класифікації статистики готельно-ресторанної індустрії. Тема 3. Узагальнюючі статистичні показники готельно-ресторанної індустрії. Тема 4. Аналіз інтенсивності розвитку та тенденції готельно-ресторанної індустрії. Тема 5. Комплексна оцінка сезонності готельно-ресторанної індустрії. Тема 6. Індексні моделі в статистиці діяльності готельно-ресторанної галузі. Тема 7. Статистика колективних засобів розміщування. Тема 8. Статистика надходжень і витрат готельно-ресторанної індустрії.	
МЕТОДИ НАВЧАННЯ І ВИКЛАДАННЯ	
Словесні методи (лекція, пояснення). Наочні методи (демонстрування, спостереження). Практичні методи (практичні роботи, робота з навчально-методичною літературою). Методи стимулювання і мотивації обов'язку й відповідальності (роз'яснення мети навчальної дисципліни, заохочення і покарання, оперативний контроль). Інтерактивні методи (дискусії, розроблення і презентація проектів). Комп'ютерні, мультимедійні методи (використання мультимедійних презентацій). Методи усного контролю (опитування, доповідь). Методи письмового контролю (контрольна робота, самостійна робота).	
ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ	
Схема нарахування балів, шкала та критерії оцінювання результатів навчання	Наведені у Додатку до силабусу

ПОЛІТИКА ВИВЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ ТА ОЦІНЮВАННЯ	
- щодо термінів виконання та перескладання	Практичні завдання виконуються і оцінюються під час проведення практичних занять; завдання самостійної роботи виконуються відповідно до переліку завдань протягом вивчення відповідної дисципліни; перескладання видів робіт відбувається відповідно до діючих нормативних документів
- щодо академічної доброчесності	Здобувач вищої освіти повинен дотримуватись Кодексу академічної доброчесності та Кодексу про етику викладача та здобувача вищої освіти ПДАУ. Дотримання академічної доброчесності здобувачами освіти передбачає: самостійне виконання навчальних завдань, завдань поточного та підсумкового контролю результатів навчання (для осіб з особливими освітніми по-требами ця вимога застосовується з урахуванням їхніх індивідуальних потреб і можливостей); посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей; дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права; надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерела інформації. Документи стосовно академічної доброчесності наведені на сторінці АКАДЕМІЧНА ДОБРОЧЕСНІСТЬ ПДАУ: https://www.pdau.edu.ua/content/akademichna-dobrochesnist
- щодо відвідування занять	Здобувачі вищої освіти, які навчаються в Полтавському державному аграрному університеті дотримуючись положень Статуту ПДАУ та норм Положення про організацію освітнього процесу в ПДАУ зобов'язані бути присутніми на заняттях і не пропускати їх без поважної причини (лікарняний, вагітність і пологи, тощо). Наприкінці семестру здобувач вищої освіти має можливість в АСУ пройти опитування і висловити свою думку щодо вражень від вивчення дисципліни «Статистика готельно-ресторанної індустрії».
- щодо зарахування результатів неформальної / інформальної освіти	На здобувачів вищої освіти поширюється право про визнання результатів навчання, набутих у неформальній / інформальній освіті. Набуття відповідних результатів навчання можливе після успішного опанування курсів (з документальним підтвердженням) на різноманітних навчальних платформах, зокрема: Prometheus, Coursera, ВУМ online, EdEra, Українська академія лідерства, Інша Освіта тощо. Особливості неформального / інформального навчання та процедури перезарахування їх як освітнього компоненту або частини освітнього компоненту регламентовані Положенням про порядок визнання результатів

	навчання, набутих у неформальній та інформальній освіті, здобувачами вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. Документи стосовно неформальної / інформальної освіти наведені на сторінці НЕФОРМАЛЬНА / ІНФОРМАЛЬНА ОСВІТА ПДАУ: https // www.pdau.edu.ua/content/nefor-malna-informalna-osvita
- щодо оскарження результатів оцінювання	Здобувачі вищої освіти мають право на оскарження отриманих результатів оцінювання, процедура якого регулюється Положенням про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті https://www.pdau.edu. ua/sites/default/files/node/5555 /polozhennyaoproocinyuvannya2023.pdf
РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ	
Основні	
1. Дорогань-Писаренко Л. О., Єгорова О. В., Рудич А. І. Статистика: навч. посібник. Полтава: РВВ ПДАУ. 2021. 300 с. URL : https://dspace.pdau.edu.ua/server/api/core/bitstreams/ 93ab3912-7596-495a-8c4f-ca6930c4c0d6/content 2. Гузар, У. Є., Левчук, А. В. Аналіз діяльності закладів ресторанного бізнесу в Україні під час війни. <i>Проблеми сучасних трансформацій. Серія: економіка та управління</i> , (9). 2023. URL : https://doi.org/10.54929/2786-5738-2023-9-12-01 3. Гончар О. В. Забезпечення якості статистичної інформації: методологія та організація : монографія. Київ: Формат, 2019. 369 с. URL : https://uacademic.info/ua/document/0513U000337#! 4. Мазур С. А., Прилуцький А. М. Стан та перспективи розвитку готельно-ресторанної справи в Україні. <i>Ефективна економіка</i> . 2019. №2.URL: http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=6881 (дата звернення: 11.08.2024). DOI: 10.32702/2307-2105-2019.2.31 5. Мілашовська О. І., Ільтьо Т. І. Аналіз розвитку готельно-ресторанного бізнесу України в контексті сучасних викликів. <i>Бізнес Інформ</i> . 2021. №6. С. 151–156. URL : https://doi.org/10.32983/2222-4459-2021-6-151-156	
Допоміжні	
6. Балацька Н. Ю., Каленік К. В., Скриннік В. І. Тенденції розвитку та стратегічного управління підприємствами готельно-ресторанного бізнесу. <i>Таврійський науковий вісник. Серія : Економіка</i> . 2022. Випуск 13. С. 62-71. 7. Баженова, С., Пологовська, Ю., Канцур, І. Розвиток готельно-ресторанного бізнесу в умовах сьогодення. <i>Економіка та суспільство</i> , (38). 2022. URL : https://doi.org/10.32782/2524-0072/2022-38-22 8. Матвійчук Л. Ю., Дащук Ю. Є. Європейський вектор сталого розвитку індустрії гостинності України. <i>Економіка та суспільство</i> . 2022. Випуск 45. URL : http://economyandsociety.in.ua/index.php/journal/article/view/1937 9. Кушнірук В. С., Денищенко Л. В. Готельно-ресторанна індустрія: сучасний стан та перспективи розвитку. <i>Modern Economics</i> . 2023. № 38 (2023). DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V38(2023)-09 10. Кушнірук Г.В. та ін. Стратегії сталого розвитку в туризмі та готельно-ресторанному бізнесі: можливості і проблеми запровадження в Україні : кол. Монографія, за ред. д-ра іст. наук, проф. Чепурди Г. М. Черкас. держ. технол. ун-т. Черкаси : ЧДТУ, 2021. 189 с. DOI: https://doi.org/10.31521/modecon.V38(2023)-09	
Реквізити затвердження	Затверджено на засіданні кафедри фінансів, банківської справи та страхування, протокол від 02.09.2024 р. № 1

Додаток до силабусу

СХЕМА НАРАХУВАННЯ БАЛІВ, ШКАЛА ТА КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ НАВЧАННЯ

Схема нарахування балів із навчальної дисципліни

Назва теми / Форма семестрового контролю	Форми контролю результатів навчання здобувачів вищої освіти					Разом
	виконання завдань на практичних заняттях	аудиторна контрольна робота	виконання завдань самостійної роботи		екзамен	
			ведення глосарію	презентація		
Тема 1. Готельно-ресторанна індустрія як об'єкт статистичного вивчення.	-	17	8	10	—	5
Тема 2. Групування та класифікації статистики гостинності.	5					5
Тема 3. Узагальнюючі статистичні показники готельно-ресторанної індустрії.	5					5
Тема 4. Аналіз інтенсивності розвитку та тенденції ГРІ.	5					15
Тема 5. Комплексна оцінка сезонності готельно-ресторанного господарства.	5			10		5
Тема 6. Індексні моделі в статистиці діяльності готельно-ресторанної галузі.	5					5
Тема 7. Статистика колективних засобів розміщення	5					5
Тема 8. Статистика надходжень і витрат готельно-ресторанної індустрії.	5					10
Екзамен	—	—	—	—	20	20
Разом	35	17	8	20	20	100

Шкала та критерії оцінювання
Виконання завдань на практичних заняттях

Кількість балів	Критерії оцінювання
4-5	Здобувач вищої освіти отримує бали за розв'язані на практичних заняттях завдань з статистики ГРІ. Правильне, розв'язання завдань та належне оформлення, свідчить про високий рівень розуміння статистичних закономірностей розвитку предметної області; аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Демонструє високу оцінку програмних результатів і вміння застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
2-3	Здобувач вищої освіти отримує за розв'язані на практичних заняттях завдання у випадку наявних методичних помилок, що свідчить про середній рівень розуміння статистичних закономірностей розвитку; інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Задовільне розуміння методів виконання професійних завдань та вміння застосовувати отримані програмні результати в професійних ситуаціях.
0-1	Здобувач вищої освіти отримує у випадку відсутності належно оформлених завдань, що свідчить про відсутність знань і розуміння статистики процесу розвитку готельно-ресторанної індустрії та не дає можливість оцінити рівень формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

Шкала та критерії оцінювання
Аудиторної контрольної роботи

Кількість балів	Критерії
13-17	Теоретичні питання містять повну змістовну відповідь, визначено основні категорії, їх сутність та значення. Пояснення ситуативного завдання виконано без помилок. Проявлений відмінний рівень знань теоретичної підготовки та розуміння визначень і категорій. розуміння статистичних закономірностей; аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Демонструє високу оцінку програмних результатів і вміння застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
9-12	Завдання в цілому виконано успішно. Ситуативні завдання виконані без помилок або з незначними неточностями, у поясненнях допущені неточності або незначні помилки. Проявлений належний рівень знань базових понять аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Демонструє достатню рівень програмних результатів і вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях.
5-8	Виявлені труднощі в практичному застосуванні питань теорії. Допущені принципові помилки у завданнях та/або висновках системного, теоретичного, методичного характеру. Проявлений задовільний (посередній) рівень теоретичної підготовки та правильності інтерпретувати категорії та рівень навичок та розуміння і використання на практиці базових понять з статистики готельно-ресторанної сфери, демонструє задовільну оцінку програмних результатів в професійних ситуаціях.

Кількість балів	Критерії
1-4	Розрахунки виконані частково, допущені помилки системного, теоретичного, методичного характеру. Висновки відсутні. Відсутнє володіння інструментарієм категорій і прийомів, статистичними методами. Проявлений незадовільний рівень вміння теоретичної підготовки та правильна інтерпретувати визначень та категорій, базових понять, організації діяльності готельно-ресторанної індустрії, демонструє не задовільну оцінку знань і вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях, що не дає можливість оцінити компетентності та досягнення програмних результатів.
0	Відсутність виконаного контрольного завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

Шкала та критерії оцінювання
Мультимедійна презентація/реферат

Кількість балів	Критерії оцінювання
9-10	Здобувач вищої освіти отримує у випадку коли презентація/реферат відповідає поставленим критеріям щодо змісту та оформлення, здобувач вищої освіти здійснив його захист шляхом відповіді на окремі питання, що свідчить про відмінний рівень знань теоретичної підготовки та правильна інтерпретація визначень та категорій; аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Демонструє високу оцінку програмних результатів і вміння застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
7-8	Здобувач вищої освіти отримує у випадку коли презентація/реферат відповідає поставленим критеріям щодо змісту та оформлення, проте має неточності або узагальнення. При захисті, шляхом відповіді на питання, мають неточності знань теоретичної підготовки та інтерпретації визначень, аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Демонструє відносно високу оцінку програмних результатів і вміння застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
5-6	Здобувач вищої освіти отримує у випадку коли презентація/реферат щодо змісту відповідає вимогам, в оформленні є невідповідності, мають місце неточності або узагальнення. При захисті, шляхом відповіді на питання, є труднощі з теоретичної підготовки та інтерпретації визначень, неточності аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Демонструє достатню (добру) оцінку програмних результатів і вміння застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
3-4	Здобувач вищої освіти отримує у випадку захисту реферату/презентаційної роботи, в якій присутні недоліки в оформленні роботи, що свідчить про низький рівень отриманих навичок самостійної підготовки, правильність інтерпретації визначень та категорій. Показано задовільний рівень знань аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Демонструє достатньо низький рівень програмних результатів і вміння застосовувати їх професійних ситуаціях.

1-2	Здобувач вищої освіти демонструє, у випадку захисту презентації/реферату: неповні відповіді на питання, помилки або не розуміння основних визначень і категорій. Така ситуація свідчить про не задовільний базовий рівень знань вміння оволодівати сучасними знаннями аналізу наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу. Демонструє не задовільну оцінку знань і вміння застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
0	Здобувач вищої освіти отримує у випадку відсутності оформленої мультимедійної презентації/реферату або повної невідповідності роботи вимогам за змістом і оформленням, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.

Шкала та критерії оцінювання
Ведення глосарію

Кількість балів	Критерії оцінювання
7-8	Наявний теоретичний матеріал, що повністю розкриває сутність категорій готельно-ресторанної сфери. Матеріал поданий з виділенням і систематизацією головного, розкриттям сутності предмета. Законспектовані питання свідчать про високий рівень розуміння і використання на практиці базових понять аналізу і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Демонструє високу оцінку програмних результатів і вміння застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
5-6	Наявний стислий конспект-глосарій, розкриває основні питання усіх тем дисципліни. Законспектовано не менш ніж 75 % матеріалу, при цьому розкрита сутність поставлених питань. Зміст конспекту свідчить про розуміння і використання на практиці базових понять аналізу наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання самостійного завдання, розв'язувати задачі і проблеми. Демонструє добру оцінку знань і вміння застосовувати їх в різних професійних ситуаціях.
3-4	Глосарій розкриває 50 % матеріалу, що не дозволяє повністю зрозуміти сутність та основні особливості вивчення дисципліни. Здобувач вищої освіти проявив незадовільний рівень теоретичних знань для пояснення практичних ситуацій, розуміння основних функціонально-організаційних систем в готельно-ресторанній індустрії. Відсутнє розуміння принципів та методів виконання завдань, та вміння застосовувати програмні результати в різних професійних ситуаціях.
1-2	Розкрито зміст менш ніж 50 % матеріалу, що не дозволяє повністю зрозуміти рівень засвоєння дисципліни. Така ситуація свідчить про не задовільний базовий рівень знань наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу та виконання завдань, вміння застосовувати програмні результати в професійних ситуаціях.
0	Відсутній конспект-глосарій, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів

Шкала та критерії оцінювання
Виконання завдань на екзамені

Кількість балів	Критерії оцінювання
Для теоретичних завдань 1-3 (оцінюють кожне з 3-х завдань, максимальна сума балів – 9)	
3	Показані всебічні, систематичні та глибокі знання розуміння і використання на практиці базових понять знань теоретичної підготовки та аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та

Кількість балів	Критерії оцінювання
	організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу. Демонструє високу оцінку програмних результатів і вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях.
2	Показані достатні розуміння і використання на практиці базових понять вміння оволодівати сучасними знаннями аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу. Спостерігається вміння застосовувати програмні результати в різних професійних ситуаціях.
1	Показані незадовільні знання та розуміння і використання на практиці базових понять, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу. Показано низький рівень розуміння принципів та методів статистики та вміння застосовувати програмні результати в різних професійних ситуаціях.
0	Відсутність знань основного матеріалу курсу. Здобувач вищої освіти не проявив оволодіння програмними результатами навчання.
Для завдання 4 (задача-ситуація)	
10-11	Розрахунки виконані без помилок. Проявлений відмінний рівень вміння аналізувати статистичну звітність підприємств та правильно інтерпретувати отриману інформацію для прийняття управлінських рішень. Показаний відмінний рівень вміння оволодівати сучасними знаннями аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу. Спостерігається високий рівень отриманих програмних результатів і вміння застосовувати їх в професійних ситуаціях.
8-9	Завдання в цілому виконано успішно. Розрахунки виконані без помилок або з незначними неточностями, у висновках допущені неточності або незначні помилки. Показаний добрий рівень вміння оволодівати сучасними знаннями аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу; виконання завдання, розв'язку задач і проблеми; вміння застосовувати програмні результати навчання в професійних ситуаціях.
6-7	Виявлені труднощі в практичному застосуванні питань теорії. Допущені помилки у розрахунках та/або висновках. Проявлений достатній рівень вміння аналізувати статистичну звітність та правильно інтерпретувати отриману інформацію; аналізу, інтерпретації і моделювання на основі існуючих наукових концепцій сервісних, виробничих та організаційних процесів готельного та ресторанного бізнесу, розв'язок задач і проблем; вміння застосовувати програмні результати в професійних ситуаціях.
4-5	Виявлені труднощі в практичному застосуванні питань теорії. Допущені принципові помилки висновках системного, теоретичного, методичного характеру. Проявлений задовільний (посередній) рівень вміння аналізувати статистичну звітність підприємств та правильно інтерпретувати отриману інформацію, розуміння принципів та методів теорії професійних завдань, вміння застосовувати програмні результати в різних професійних ситуаціях.
1-3	Допущені принципові помилки у розрахунках системного, теоретичного, методичного характеру. Проявлений незадовільний рівень розуміння принципів та методів теорії професійних завдань, та вміння застосовувати програмні результати в різних професійних ситуаціях, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.
0	Відсутність виконаного завдання, що не дає можливість оцінити формування компетентностей і досягнення програмних результатів.
0-20	Разом