

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ВІННИЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ

Сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)

Кафедра права

ЗАТВЕРДЖЕНО
Рішення вченої ради
31.03.2025
протокол № 05, п. 4

ВВЕДЕНО В ДІЮ
Наказ від 31.03.2025 № 67

ЛОГІКА

LOGIC

РОБОЧА ПРОГРАМА

Ступінь вищої освіти	<u>«бакалавр» /</u>	<u>«bachelor»</u>
Галузь знань	<u>«Виробництво та технології» /</u>	<u>«Production and technology»</u>
Спеціальність	<u>181 «Харчові технології»</u>	<u>«Food Technology»</u>
Освітня програма	<u>Харчові технології /</u>	<u>«Food Technology»</u>

Розробники: Замкова Наталія, доктор філософських наук, професор
Гулівата Інна, кандидат педагогічних наук, доцент

Гарант освітньої програми «Харчові технології» - Крижак Лілія, канд.
техн. наук, доцент _____

на засіданні кафедри права від 10.03.2025 р. протокол № 03;
на засіданні вченої ради факультету економіки, менеджменту та права від
13.03.2025 р. протокол № 03.

Рецензент(и):

Кокарча Юлія, кандидат політичних наук, доцент.

Сільвейстер Анатолій, доктор педагогічних наук, професор, в.о. зав.
кафедри фізики і методики навчання фізики, астрономії
Вінницького державного педагогічного університету імені
Михайла Коцюбинського.

Редактор: Фатєєва Т.
Комп'ютерна верстка: Шуляк Н.

Підп. до друку 23.04. 2025 р. Формат 60x84/16. Папір офсетний
Друк ксероксний. Ум. друк. арк. 0,87 .
Обл.-вид. арк. 0,56. Тираж 2. Зам. № 94.

Редакційно-видавничий відділ ВТЕІ ДТЕУ
21000, м. Вінниця, вул. Хмельницьке шосе, 25

I. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ:

Мета вивчення освітнього компонента.

Освітній компонент «Логіка» є основним компонентом освітньо-професійної програми першого рівня вищої освіти «Харчові технології». Його викладання сприяє формуванню і розвитку логічної культури майбутніх фахівців усіх галузей господарства. Мета вивчення освітнього компонента – засвоєння форм думки і законів правильного мислення. Знання форм і процедур розумової діяльності, загальних закономірностей процесів раціонального пізнання дозволяє використовувати основний «інструментарій» абстрактного мислення в теоретико-пізнавальній діяльності, а усвідомлення механізмів формування наукових знань та їх критичного аналізу сприяє підвищенню ефективності засвоєння результатів наукових досліджень та застосуванню знань в професійній діяльності у стандартних та нестандартних ситуаціях, точно формулювати та висловлювати свої позиції, належним чином їх обґрунтовувати, брати участь в аргументованій професійній дискусії.

Результати вивчення освітнього компонента його місце в освітньому процесі.

У результаті вивчення освітнього компонента здобувачі вищої освіти повинні:

– усвідомлювати особливості абстрактного мислення та його вираження в мові; мати уявлення про природу та процес логічного мислення, основи традиційних і сучасних теорій поняття, судження, умовиводу, гіпотези, доведення та ін.;

– бути здатним використовувати логічні закони і правила щодо побудови та аналізу понять, суджень, умовиводів, гіпотез тощо; користуватися засобами традиційної і сучасної логіки в аналізі думок, висловлених природною мовою.

Результатом вивчення освітнього компонента «Логіка» для освітньої програми «Харчові технології» є формування комплексу компетентностей:

- інтегральна компетентність:

Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми технічного і технологічного характеру, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у виробничих умовах підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства та у процесі навчання, що передбачає застосування теоретичних основ та методів харчових технологій.

- загальні компетентності:

К 3. Здатність виявляти ініціативу та підприємливість.

К 5. Здатність до пошуку та аналізу інформації з різних джерел.

К 12. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

К 14.1 Здатність ухвалювати рішення та діяти, дотримуючись принципу неприпустимості корупції та будь-яких інших проявів недоброчесності.

- спеціальні (фахові, предметні) компетентності:

К 26. Здатність формувати комунікаційну стратегію в галузі харчових технологій, вести професійну дискусію.

Програмні результати навчання здобувачів з освітнього компонента «Логіка» для освітньої програми «Харчові технології» полягають:

ПР 2. Виявляти творчу ініціативу та підвищувати свій професійний рівень шляхом продовження освіти та самоосвіти.

ПР 21. Вміти доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою донесення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

Міждисциплінарні зв'язки: робоча програма упорядкована відповідно до анотації освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів «Харчові технології», входить до циклу загальної підготовки.

Критерії оцінювання результатів навчання

Критерієм успішного проходження здобувачем вищої освіти підсумкового оцінювання може бути досягнення ним мінімальних порогових рівнів оцінок за кожним запланованим результатом навчання освітнього компонента. Мінімальний пороговий рівень оцінки варто визначати за допомогою якісних критеріїв і трансформувати його в мінімальну позитивну оцінку використовуваної числової (рейтингової) шкали (табл. 1.1).

Таблиця 1.1 – Критерії оцінювання результатів навчання

Рівні компетентності	За шкалою ДТЕУ	Критерії оцінювання
1	2	3
Високий (дослідницький)	90-100	Має обґрунтовані та всебічні знання з освітнього компонента, вміє узагальнювати та систематизувати набуті знання; самостійно знаходить джерела інформації та працює з ними; проводить власні дослідження, може використовувати набуті знання та вміння при розв'язанні задач.
Достатній (частково-пошуковий)	82-89	Володіє навчальним матеріалом, вміє зіставляти та узагальнювати, виявляє творчий інтерес до предмету, виконує завдання з повним поясненням та обґрунтуванням, але допускає незначні помилки; може усвідомити нові для нього факти, ідеї.
	75-81	Володіє визначеним програмою навчальним матеріалом; розв'язує завдання, передбачені програмою, з частковим поясненням.
Елементарний (репродуктивний)	69-74	Володіє навчальним матеріалом на репродуктивному рівні; може самостійно розв'язати та пояснити розв'язання завдання.
	60-68	Ознайомлений з навчальним матеріалом, відтворює його на репродуктивному рівні; виконує елементарні завдання за зразком або відомим алгоритмом.
Низький (фрагментарний)	35-59	Ознайомлений та відтворює навчальний матеріал на рівні окремих фактів та фрагментів матеріалу; під керівництвом НПП виконує елементарні завдання.
	1-34	Ознайомлений з навчальним матеріалом на рівні розпізнавання та відтворення окремих фактів.

Для очної (денна, вечірня) форми навчання поточна робота оцінюється в 100 балів, підсумковий контроль (екзамен) оцінюється в 100 балів.

До екзамену допускаються всі здобувачі вищої освіти, які набрали за результатами поточної роботи протягом семестру 60 балів.

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів очної форми навчання визначається як середньоарифметична сума балів поточної роботи та екзамену.

Кращим здобувачам, які повністю виконали програму з освітнього компонента, виявили активність в науково-дослідній роботі за відповідною тематикою, стали призерами студентських олімпіад, виступали на конференціях та за результатами поточної роботи набрали 90 і більше балів, науково-педагогічний працівник має право виставити результат екзамену без опитування (при усному екзамені) чи виконання екзаменаційного завдання (при письмовому екзамені).

Результат підсумкового контролю (екзамен) з освітнього компонента для здобувачів заочної форми навчання оцінюється в 100 балів, відповідно до Положення про організацію освітнього процесу від 17.06.2024 № 08.

Згідно з цим же Положенням здобувач вищої освіти, який не погоджується з оцінкою, отриманою під час підсумкового контролю, має право в день оголошення результатів звернутися із заявою на ім'я директора з проханням апеляційного перегляду оцінки.

**Обсяг освітнього компонента в кредитах та його розподіл
(тематичний план)**

Назва теми	Кількість годин				Форми контролю	Бальна оцінка
	Усього годин / кредитів	з них				
		Лекції	Практичні заняття	Самостійна робота здобувачів		
Тема 1. Логіка і аргументація	4	2		2	КТ, К	6
Тема 2. Логічна форма висловлювань	6	2	2	2	КТ, РПЗ, РМГ	6
Тема 3. Логічна модальність висловлювань	4		2	2	КТ, РПЗ, РМГ	6
Тема 4. Логічні відношення між висловлюваннями	6	2	2	2	КТ, РПЗ, РМГ	6
Тема 5. Логічне слідування	4		2	2	КТ, РПЗ, РМГ	6
Тема 6. Основні закони логіки	6	2	2	2	КТ, РПЗ, В	6
Тема 7. Логічний аналіз поняття	6	2	2	2	КТ, РПЗ, РМГ	6
Тема 8. Прості атрибутивні висловлювання	6	2	2	2	КТ, РПЗ, РМГ	6
Тема 9. Силогізм	6	2	2	2	КТ, РПЗ, РМГ	6
Тема 10. Виведення висновків із посилок	6	2	2	2	КТ, РПЗ, РМГ	6
Тема 11. Умовиводи логіки висловлювань: загальна характеристика	4		2	2	КТ, РПЗ, В	6
Тема 12. Доведення і спростування	4		2	2	КТ, РПЗ, В	6
Тема 13. Аналогія і гіпотеза	4		2	2	КТ, РПЗ, В	6
Тема 14. Аргументація: поняття та структура	2			2	КТ, К	6
Індивідуальне завдання	22			22	ІЗ	16
Разом	90/3	16	24	50		100
Підсумковий контроль – екзамен						

Умовні скорочення:

В – відповідь на практичних заняттях – 1 бал; РПЗ – розв’язання практичних завдань – 3 бали; КТ – комп’ютерне тестування – 2 бали; К – кейс-стаді – 4 бали; РМГ – робота в малих групах – 1 бал; ІЗ – індивідуальні завдання – 16 балів (розробка логічних квестів – 10 балів; участь у наукових заходах – 6 балів).

II. ПРОГРАМА ОСВІТНЬОГО КОМПОНЕНТА

Тема 1. Логіка і аргументація

Вивчення логіки як науки. Історичні етапи розвитку логічного знання. Історія розвитку логічної науки. Міркування(мислення) і його структура. Логічні форми мислення. Логічні помилки. Логіка й мова.

Тема 2. Логічна форма висловлювань

Зміст понять логіка та висловлювання. Види висловлювань. Логічна форма. Логічні зв'язки. Алфавіт логіки висловлювань. Логічна структура висловлювань і тлумачення понять у сфері харчових технологій.

Тема 3. Логічна модальність висловлювань

Табличні означення логічних зв'язок. Загальна характеристика логічних зв'язок. Встановлення логічної модальності висловлювань.

Тема 4. Логічні відношення між висловлюваннями

Зміст поняття логічного відношення. Відношення еквівалентності, протиріччя, протилежності, часткової сумісності. Логічно незалежні висловлювання. Алгоритм встановлення логічного відношення між висловлюваннями. Загальна схема логічних відношень.

Тема 5. Логічне слідування

Зміст поняття міркування та відношення логічного слідування. Структура міркування. Методи правильних міркувань. Табличний спосіб перевірки правильності міркування.

Тема 6. Основні закони логіки

Загальна характеристика основних законів логіки. Закон тотожності. Закон суперечності. Закон виключеного третього. Закон достатньої підстави. Роль законів логіки у професійній діяльності фахівців з харчових технологій.

Тема 7. Логічний аналіз поняття

Дефініція поняття. Логічна характеристика понять: обсяг та зміст. Відношення між поняттями за обсягом (співпадання, перетин, підпорядкування, несумісність). Загальна схема відношень між обсягами понять. Поняття з харчових технологій.

Тема 8. Прості атрибутивні висловлювання

Поняття атрибутивного висловлювання. Структура атрибутивних висловлювань. Поняття про квантори. Канонічний вигляд простих атрибутивних висловлювань (ПАБ). Про роль висловлювань у сфері харчових технологій.

Тема 9. Силогізм

Простий категоричний силогізм. Терміни силогізму. Розподіленість термінів. Алгоритм перевірки правильності силогізму.

Тема 10. Виведення висновків із посилок

Алгоритм виведення висновків із посилок (встановлення середнього терміну силогізму, класифікація посилок за типами атрибутивних висловлювань, перевірка правил силогізму, формулювання допустимих висновків).

Тема 11. Умовиводи логіки висловлювань: загальна характеристика

Поняття та структура умовиводу. Індукція та дедукція, як методи умовиводів. Правила побудови міркувань за аналогією. Силогізми (категоричні умовиводи). Умовивід за аналогією.

Тема 12. Доведення і спростування

Поняття доведення. Побудова доведення. Види доведення. Прямі й непрямі доведення у логіці. Спростування. Правила доведення і спростування: помилки, які трапляються в доведеннях.

Тема 13. Аналогія та гіпотеза

Гіпотеза та її структура. Види гіпотез. Версія. Висування та перевірка версій.

Тема 14. Аргументація: поняття та структура

Поняття аргументації та її структура. Правила тези, аргументу, демонстрації. Правила ефективного аргументу. Алгоритм ефективного і дієвого аргументу. Створення візуального образу. Лінія аргументації. Оцінка аргументів (глибина, доведеність, універсальність).

Структура освітнього компонента

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час здобувача, год
<p>Усвідомлювати етапи розвитку логічного знання, елементи логічної мови, методи формалізації міркувань, значення логіки для юристів.</p> <p>Бути здатним здійснювати формалізацію висловлювань.</p>	<p>Тема 1. Логіка і аргументація Лекція №1 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вивчення логіки як науки. 2. Історичні етапи розвитку логічного знання. 3. Міркування(мислення) і його структура. 4. Логічні форми мислення. Логічні помилки. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 2, 6 Додаткові: 7, 10, 11 Інтернет-ресурси: 16, 17, 18</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, виконання індивідуального завдання.</p>	2
<p>Усвідомлювати зміст поняття логіки висловлювань, види висловлювань, логічну структуру висловлювань.</p> <p>Бути здатним встановити форму висловлювання.</p>	<p>Тема 2. Логічна форма висловлювань Лекція №2 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Зміст понять логіка та висловлювання. 2. Види висловлювань. 3. Алфавіт логіки висловлювань. 4. Логічна структура висловлювань. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 2, 6 Додаткові: 7, 10, 11 Інтернет-ресурси: 16, 17, 18</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, виконання індивідуального завдання.</p>	2
	<p>Практичне заняття №1 Встановити логічну форму висловлювання</p>	2
<p>Усвідомлювати табличні означення логічних зв'язок, їх загальні характеристики.</p> <p>Бути здатним встановлювати логічну модальність висловлювань.</p>	<p>Тема 3. Логічна модальність висловлювань</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 2, 6 Додаткові: 7, 10, 11 Інтернет-ресурси: 16, 17, 18</p>	
	<p>Самостійна робота здобувачів. Розробити загальну характеристику логічних зв'язок у вигляді схеми чи таблиці.</p>	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час здобувача, год
	Практичне заняття №2 Питання/завдання до заняття Встановити логічну модальність висловлювання	2
Усвідомлювати поняття логічного відношення, алгоритм встановлення логічного відношення між висловлюваннями. Бути здатним встановлювати відношення між висловлюваннями.	Тема 4. Логічні відношення між висловлюваннями Лекція №3 План лекції <ol style="list-style-type: none"> 1. Зміст поняття логічного відношення. 2. Відношення еквівалентності, протиріччя, протилежності, часткової сумісності. 3. Логічно незалежні висловлювання. 4. Алгоритм встановлення логічного відношення між висловлюваннями. Рекомендовані джерела: Основні: 1, 2, 6 Додаткові: 7, 10, 11 Інтернет-ресурси: 16, 17, 18	2
	Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, виконання індивідуального завдання.	2
	Практичне заняття №3 Питання/завдання до заняття Визначення змісту логічного висловлювання.	2
Усвідомлювати зміст поняття логічного слідування, структуру міркування, методи правильних міркувань. Бути здатним перевіряти правильність міркування табличним методом.	Тема 5. Логічне слідування Рекомендовані джерела: Основні: 1, 2, 6 Додаткові: 7, 10, 11 Інтернет-ресурси: 16, 17, 18 Самостійна робота здобувачів. Зміст поняття міркування та відношення логічного слідування. Структура міркування. Методи правильних міркувань. Табличний спосіб перевірки правильності міркування	2
Усвідомлювати основні закони логіки. Бути здатним використовувати	Тема 6. Основні закони логіки Лекція №4 План лекції <ol style="list-style-type: none"> 1. Загальна характеристика основних законів логіки. 	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час здобувача, год
закони логіки у майбутній професійній діяльності.	<p>2. Роль законів логіки у професійній діяльності фахівців з харчових технологій.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 2, 6 Додаткові: 7, 10, 11 Інтернет-ресурси: 16, 17, 18</p>	
	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, виконання індивідуального завдання.</p>	3
	<p>Практичне заняття №5 Питання/завдання до заняття Закон тотожності. Закон суперечності. Закон виключеного третього. Закон достатньої підстави.</p>	2
<p>Усвідомлювати дефініцію поняття, логічні характеристики понять, відношення між поняттями.</p> <p>Бути здатним здійснювати логічний аналіз поняття</p>	<p>Тема 7. Логічний аналіз поняття Лекція №5 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Дефініція поняття. 2. Логічні характеристика понять: обсяг та зміст. 3. Відношення між поняттями за обсягом (співпадання, перетин, підпорядкування, несумісність). 4. Загальна схема відношень між обсягами понять. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 2, 6 Додаткові: 7, 10, 11 Інтернет-ресурси: 16, 17, 18</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, виконання індивідуального завдання.</p>	2
	<p>Практичне заняття №6 Питання/завдання до заняття Здійснити логічну характеристику поняття.</p>	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час здобувача, год
<p>Усвідомлювати поняття атрибутивного висловлювання, структуру висловлювань, канонічний вигляд ПАБ.</p> <p>Бути здатним подати у канонічному вигляді ПАБ, здійснювати логічний аналіз висловлювань.</p>	<p>Тема 8. Прості атрибутивні висловлювання Лекція №6 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поняття атрибутивного висловлювання. 2. Структура атрибутивних висловлювань. 3. Поняття про квантори. 4. Канонічний вигляд простих атрибутивних висловлювань (ПАБ). <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 2, 6 Додаткові: 7, 10, 11 Інтернет-ресурси: 16, 17, 18</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, виконання індивідуального завдання.</p>	2
	<p>Практичне заняття №7 Питання/завдання до заняття Про роль висловлювань у сфері харчових технологій.</p>	2
<p>Усвідомлювати означення простого категоричного силогізму, алгоритм перевірки правильності силогізму.</p> <p>Бути здатним перевірити правильність силогізму.</p>	<p>Тема 9. Силогізм Лекція №7 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Простий категоричний силогізм. 2. Терміни силогізму. 3. Розподіленість термінів. 4. Алгоритм перевірки правильності силогізму. <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 4, 5 Додаткові: 7, 10, 11 Інтернет-ресурси: 16, 17, 18</p>	2
	<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, виконання індивідуального завдання.</p>	2
	<p>Практичне заняття №8 Питання/завдання до заняття Перевірити правильність силогізму.</p>	2
<p>Усвідомлювати алгоритм виведення висновків з посилок, класифікацію</p>	<p>Тема 10. Виведення висновків із посилок Лекція №8 План лекції</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Алгоритм виведення висновків із посилок. 	2

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час здобувача, год
<p>посилок, способи формулювання висновків.</p> <p>Бути здатним виводити висновки з посилань.</p>	<p>2. Правила силогізму. 3. Перевірка правил силогізму. 4. Формулювання допустимих висновків.</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 4, 5 Додаткові: 7, 10, 11 Інтернет-ресурси: 16, 17, 18</p>	
<p>Усвідомлювати основні поняття логіки висловлювань, методи умовиводів.</p> <p>Бути здатним будувати міркування за аналогією.</p>	<p>Тема 11. Умовиводи логіки висловлювань: загальна характеристика</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 4, 5 Додаткові: 7, 10, 11 Інтернет-ресурси: 16, 17, 18</p>	
<p>Усвідомлювати основні поняття доведення та спростування, види доведень.</p> <p>Бути здатним будувати доведення</p>	<p>Тема 12. Доведення і спростування</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 4, 5 Додаткові: 7, 10, 11 Інтернет-ресурси: 16, 17, 18</p>	
<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, виконання індивідуального завдання.</p>	<p>Практичне заняття №9 Питання/завдання до заняття Вивести висновки з посилань у силогізмі.</p>	<p>3</p> <p>2</p>
<p>Самостійна робота здобувачів. Вивчення та доповнення матеріалу лекції, виконання індивідуального завдання.</p>	<p>Практичне заняття №10 Питання/завдання до заняття Правила побудови міркувань за аналогією. Силогізми (категоричні умовиводи).</p>	<p>2</p> <p>2</p>
<p>Самостійна робота здобувачів. Поняття доведення і спростування. Побудова доведення. Види доведення. Прямі й непрямі доведення у логіці.</p>	<p>Практичне заняття №11 Питання/завдання до заняття Спростування. Правила доведення і спростування.</p>	<p>2</p> <p>2</p>

Результати навчання	Навчальна діяльність	Робочий час здобувача, год
<p>Усвідомлювати поняття гіпотези та їх види.</p> <p>Бути здатним висувати гіпотези та здійснювати їх перевірку..</p>	<p>Тема 13. Аналогія і гіпотеза</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 4, 5 Додаткові: 7, 10, 11 Інтернет-ресурси: 16, 17, 18</p>	
	<p>Самостійна робота студентів. Гіпотеза та її структура. Види гіпотез. Версія. Висування та перевірка версій.</p>	2
	<p>Практичне заняття №12 Питання/завдання до заняття Методика висування та перевірки версій.</p>	2
<p>Усвідомлювати основні поняття та структуру аргументації, правила ефективного аргументу.</p> <p>Бути здатним будувати лінію аргументації, аргументувати оцінку.</p>	<p>Тема 14. Аргументація: поняття та структура</p> <p>Рекомендовані джерела: Основні: 1, 4, 5 Додаткові: 7, 10, 11 Інтернет-ресурси: 16, 17, 18</p>	
	<p>Самостійна робота студентів. Поняття аргументації та її структура. Правила тези, аргументу, демонстрації. Правила ефективного аргументу. Алгоритм ефективного і дієвого аргументу.</p>	2
Індивідуальне завдання	Розробка логічного квесту з тем курсу	22
Разом:		90/3

III. РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА

– основні

1. Конверський А. Є. Традиційна логіка: підручник. 2-ге вид., перероб. та допов. Київ: Центр навчальної літератури, 2020. 408 с.
2. Конверський А.Є. Логіка. Підручник для здобувачів юридичних факультетів. 6-те вид. перероб. та доп. К.: Центр навчальної літератури, 2020. 424 с.
3. Конверський А.Є. Критичне мислення: підручник. К. : Центр навчальної літератури, 2020. 370 с.
4. Логіка для юристів: підручник / В.С. Бліхар, В.В. Левкулич, М.М. Олексюк, Б.Б. Шандра, В.Ю. Свищо, О.І. Матвієнко. Вид. 2-ге, перероб. та доп. Ужгород: Вид-во УжНУ «Говерла», 2022. 316 с.
5. Ряшко В. І. Логіка: навч. посіб. К.: Центр навчальної літератури, 2021. 328 с.
6. Логіка : підручник / [О. М. Юркевич, С. В. Качурова, О. П. Невельська-Гордєєва та ін.] ; за заг. ред. О. Г. Данильяна. – Харків : Право, 2022. – 220 с.

– додаткові

7. Бондар Т.І. Логіка: хрестоматія. К.: Ліра. К, 2022. 366 с.
8. Войтенко Д. О., Качурова С. В., Невельська-Гордєєва О. П. Логіка в запитаннях та відповідях: навч. посіб. Харків: Право, 2019. 126 с.
9. Волкодав Т.А. Практикум з логіки для здобувачів коледжів: навч.-метод. посібн. Вінниця: ПП Друк, 2019. 192 с.
10. Данильян О. Г., Юркевич О. М., Кальницький Е. А. Логіка: навч.-метод. посіб. Харків: Право, 2021. 114 с.
11. Жеребкін В.С. Логіка: Підручник. — 9-те вид., стер. — К.: Т-во “Знання”, КОО, 2006, 2020 — 255 с.
12. Козаченко Н.П. Логіка: теорія, практика і самостійна робота: навч. посіб. Кривий Ріг: КДПУ, 2022. 142 с.
13. Колотілова Н.А. Логіка і риторика: ретроспектива взаємозв’язку: монографія. К.: Центр навчальної літератури, 2019. 272 с.
14. Гулівата, І. (2022). Формування загальної навчальної компетентності здобувачів під час вивчення логіки в умовах дистанційного навчання. *Комп’ютерно-інтегровані технології: освіта, наука, виробництво*, (47), 64-70. <https://doi.org/10.36910/6775-2524-0560-2022-47-10>
15. Гулівата І.О., Ніколіна І.І. (2020) Роль логіки у математиці та формуванні конкурентоспроможного фахівця. *Сучасні інформаційні технології та інноваційні методики навчання в підготовці фахівців: методологія, теорія, досвід, проблеми*. 2020. Вип. 57. С. 86-92. DOI: 10.31652/2412-1142-2020-57-86-92.

– інтернет-ресурси

16. Мультимедійний підручник. URL:
<https://arm.nai.au.kiev.ua/books/logika/index.html>
17. Система управління навчанням. URL:
<http://moodle.vtei.edu.ua/course/view.php?id=392>
18. Тести на державну службу. URL:<https://test.gudsweb.org/>