

**ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ІРПІНСЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ
БІОРЕСУРСІВ І ПРИРОДОКОРИСТУВАННЯ УКРАЇНИ»**

Циклова комісія маркетингу, торгівлі та харчових технологій



ЗАТВЕРДЖУЮ

Заступник директора
з навчальної роботи

Вікторія СОБА

« 14 » 2023 року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«Особливості кухні народів світу»

(назва навчальної дисципліни)

галузь знань

18 Виробництво та технології

(шифр і назва галузі знань)

освітньо-професійна
програма

Харчові технології

(назва освітньої програми)

спеціальність

181 Харчові технології

відділення

Підприємництво та інформаційні технології

(назва відділення)

2023 рік

Робоча програма

«Особливості кухні народів світу»

(назва навчальної дисципліни)

для студентів

за галуззю знань

18 Виробництво та технології

спеціальністю

181 Харкові технології

освітньо-професійна

програма

Харкові технології

« 10 » серпня 2023 року, 12 с.

Розробник:

Наталія ФЕДОСЄВА, викладач вищої кваліфікаційної категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії маркетингу, торгівлі і харчових технологій

Протокол від «10» серпня 2023 року № 1

Голова циклової комісії маркетингу, торгівлі і харчових технологій

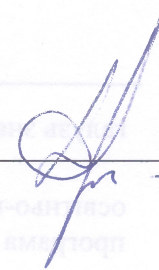


І. Вінник

Схвалено методичною радою коледжу.

Протокол від «10» серпня 2023 року № 1

Голова



Д. Костюк

1. Опис навчальної дисципліни

Найменування показників	Галузь знань, освітньо-професійна програма, освітньо-професійний ступінь	Характеристика навчальної дисципліни
		денна форма здобуття освіти
Кількість кредитів – 3	Галузь знань: 18 Виробництво та технології	Вибіркова
Модулів – 2	Спеціальність: 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма: Харчові технології	Рік підготовки:
Загальна кількість годин – 90		2-й
		Семестр:
		4-й
		Лекції:
Тижневих годин для денної форми здобуття освіти: аудиторних – 3 самостійної роботи – 4,5	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	18 год.
		Практичні, семінарські:
		18 год.
		Лабораторні:
		0 год.
		Самостійна робота:
		54 год.
		Вид контролю:
		Диференційований залік

Примітка. Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить: для денної форми здобуття освіти – 36/54

2. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Особливості кухні народів світу» є формування системи базового комплексу знань у студентів щодо історичного розвитку кулінарії, ресторанного господарства та їх перспектив у сучасних умовах; формування у студентів уявлення щодо культури та етнічних традицій харчування народів світу; ознайомлення майбутніх фахівців з сучасними технологічними концепціями виробництва основних страв, виробів та напоїв у закладах харчування; способами подачі страв і напоїв з використанням предметів народного побуту.

Перелік компетентностей студентів, що формуються в результаті засвоєння дисципліни:

Загальні компетентності:

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

Спеціальні компетентності:

СК8. Здатність дотримуватися вимог законодавства та використовувати нормативно-технічну документацію в галузі харчових технологій.

СК10. Здатність забезпечувати екологічну безпеку під час виробництва харчової та суміжної продукції. СК13. Здатність до професійної комунікації та роботи в команді.

СК13. Здатність до розпізнавання асортименту харчових продуктів за органолептичними показниками.

3. Передумови вивчення навчальної дисципліни

Дана навчальна дисципліна базується на раніше здобутих результатах навчання таких навчальних дисциплін, як «Культурологія», «Процеси та апарати харчових виробництв», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Товарознавство харчових продуктів».

4. Очікувані результати навчання

Результати навчання:

РН4. Контролювати технологічні процеси харчових і суміжних виробництв.

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН10. Застосовувати системи управління якістю та безпечністю харчової продукції під час її виробництва.

РН19. Здатність вивчати та оцінювати сучасні технології в ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.

5. Критерії оцінювання

Критерії оцінювання знань студентів наведено в додатку до робочої програми навчальної дисципліни.

6. Засоби оцінювання

Контрольні заходи включають поточний, тематичний та підсумковий контроль знань студента. Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять та у процесі здійснення самостійної роботи у таких формах: експрес-опитування, тести, складання технологічних схем, студентські презентації, робота з Інтернет-ресурсами тощо.

Підсумковий контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання на завершальному етапі.

7. Програма навчальної дисципліни

Модуль 1. Особливості національних кухонь народів Європи

Тема 1. Системи і типи харчування народів світу

Кухні світу як джерело кулінарного мистецтва. Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.

Види кулінарної обробки продуктів. Типи та асортимент страв. Сучасні тенденції кулінарного мистецтва в рестораних закладах.

Тема 2. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя

Творення стереотипу народної слов'янської кухні. Особливості традицій та культури харчування народів України. Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції. Огляд національного кулінарного стилю народів Білорусі. Визначення характерних особливостей російської кухні.

Страви молдовської кухні: оригінальність і фантазія. Кулінарні традиції країн Закавказзя: історія та спільне коріння.

Тема 3. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи

Нідерландська національна кухня: автентичність та традиції. Традиційні страви та основні кулінарні технології бельгійської та люксембурзької кухні.

Витоки та розвиток національних кулінарних традицій і культури харчування населення Німеччини. Визначення характерних особливостей австрійської кухні. Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій

Тема 4. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн

Британська кухня – об'єднання традицій та способів приготування їжі, які асоціюються з культурою Об'єднаного Королівства.

Особливості кухні Скандинавських країн: спільної історія та географічне положення. Кухня країн Прибалтики: кулінарний рух і стиль життя.

Тема 5. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я

Французька кухня – знамениті страви, напої та делікатеси. Особливість харчування народів Португалії. Асортимент страв та особливості їх приготування. Національна іспанська кухня: поєднання різних кулінарних шкіл. Кухня народів Італії: страви, традиції, особливості. Особливості кухні Греції.

Залежність харчування від географічного положення. Мальтійська кухня – геометричний центр середземноморської кухні. Національна кухня Туреччини: тепло традицій і неповторна суміш смаків. Ізраїль – невід'ємна частина середземноморської кухні.

Тема 6. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи

Особливості, традиційні страви угорської кухні та основні гастрономічні технології. Оцінка традиційних страв польської кухні. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні. Становлення смакової основи чеської та словацької кухні. Огляд національного кулінарного стилю балканської кухні

Модуль 2. Особливості національних кухонь народів Азії, Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії

Тема 7. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії

Національна кухня Китаю: кліматичні особливості, географічне положення, історія та традиції відповідного регіону. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні. Багатовікові традиції національної кухні народів Південної Азії. Культура харчування та гастрономічні технології народів Середньої Азії. Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу.

Тема 8. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії

Національна кухня США – від Аляски до Юти. Національні гастрономічні традиції Канади. Кухня народів Латинської Америки – вдалий симбіоз світового кулінарного мистецтва. Магрибська кухня: неповторність, оригінальність і місцевий колорит. Південноафриканська кухня: екстраординарність і екзотичність. Австралія – класична кулінарія завтрашнього дня. Нова Зеландія: географічна ізоляваність, традиції та культура національної кухні

Тема 9. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України

Сучасні форми та системи обслуговування туристів у готельно-ресторанних закладах.

Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Європи. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Азії. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Америки, Африки, Австралійського союзу та народів Нової Зеландії.

8. Структура навчальної дисципліни

Назви модулів і тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усього	у тому числі			
		л	сем	п	с.р.
Модуль 1. Особливості національних кухонь народів Європи					
Тема 1. Системи і типи харчування народів світу.	10	2		2	6
Тема 2. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя.	10	2		2	6

Тема3. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи.	10	2		2	6
Тема 4. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн.	10	2		2	6
Тема 5. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я.	10	2		2	6
Тема 6. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи.	9	2		1	6
Модульна контрольна робота 1	1			1	-
Разом за модулем 1	60	12		12	36
Модуль 2. Особливості національних кухонь народів Азії, Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії					
Тема7. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії.	10	2		2	6
Тема 8. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії	10	2		2	6
Тема 9. Організація обслуговування туристів у закладах готельно-ресторанного господарства України	9	2		1	6
Модульна контрольна робота 2	1			1	
Разом за модулем 2	30	6		6	18
Усього годин	90	18		18	54

9. Теми семінарських занять

№ з/п	Назва теми та зміст семінарських занять	Кількість годин
1.	Не передбачено навчальним планом.	

10. Теми практичних занять

№ з/п	Назва теми та зміст практичних занять	Кількість годин
1.	Тема 1. Системи і типи харчування народів світу. 1.Нові та інноваційні способи теплової кулінарної обробки продуктів 2.Сучасні тенденції кулінарного мистецтва в рестораних закладах.	2
2.	Тема 2. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя. 1.Технологія приготування української кухні. Борщі. 2.Засвоїти рецептури та технології приготування борщів різних регіонів України та різних видів.	2
3.	Тема 3. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи. 1.Особливості технологій приготування страв англійської, німецької і швейцарської кухонь. 2. Ознайомтеся з історією виникнення швейцарського шоколаду	2
4.	Тема 4. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн. 1.Технології приготування страв (салатів, холодних закусок). 2.Проведення візуального і дегустаційного оцінювання готового виробу.	2

5.	Тема 5. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я. 1.Технологія приготування страв французької і італійської кухонь (рататуй, паштети, супи-пюре, піци, соуси)	2
6.	Тема 6. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи. 1.Технології приготування страв болгарської, польської, угорської, чеської кухонь (гуляш, каші, традиційні супи)	1
	Модульна контрольна робота 1	1
7.	Тема 7. Кулінарні традиції, характеристика національних страв народів Азії. 1. Особливості технології приготування страв з круп національних кухонь в країнах Азії та Близького Сходу (плову, суші, хумусу) їх подача і сервірування.	2
8.	Тема 8. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії. 1.Технології приготування страв кухонь країн Північної і Південної Америки, Австралійської кухні.	2
9.	Тема 9. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства України. 1. Особливості організації обслуговування іноземних туристів.	1
	Модульна контрольна робота 2	1
	Усього годин	18

11. Теми лабораторних занять

№ з/п	Назва теми та зміст лабораторних занять	Кількість годин
1.	Не передбачено навчальним планом.	

12. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми та зміст самостійної роботи	Кількість годин
1.	Тема 1. Системи і типи харчування народів світу 1.Історія розвитку культури та традицій харчування народів світу. 2.Вплив релігійних та світських традицій на етнічні особливості харчування населення.	6
2.	Тема 2. Особливості національної кухні народів Східної Європи та Закавказзя 1.Феномен української кухні – взаємовпливи та регіональні традиції.	6
3.	Тема 3. Етнічні кухні та особливості харчування населення Західної Європи 1. Кухня народів Швейцарії – союз французької, німецької та італійської кулінарних традицій	6
4.	Тема 4. Національна кухня народів Північної Європи та нордичних країн 1.Національні особливості кухонь Уельсу, Північної Ірландії	6
5.	Тема 5. Античні кулінарні традиції та сучасні гастрономічні технології народів Середземномор'я 1. Залежність харчування від географічного положення. Мальтійська кухня – геометричний центр середземноморської кухні	6
6.	Тема 6. Особливості національної кухні в країнах Центральної Європи 1. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні.	6
7.	Тема 7. Кулінарні традиції національних страв народів Азії	6

	1. Особливості естетичного та історичного пласту культури японської кухні. 2. Специфічні особливості культури та традицій національної кухні населення Близького Сходу.	
8.	Тема.8. Особливості національних традицій та культури харчування населення Америки, Африки, Австралії та Нової Зеландії 1. Магрибська кухня: неповторність, оригінальність і місцевий колорит. 2. Австралія – класична кулінарія завтрашнього дня. Нова Зеландія: географічна ізольованість, традиції та культура національної кухні	6
9.	Тема 9. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства України 1. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Америки, Африки. 2. Рекомендації щодо режиму харчування та складу меню для туристів країн Австралійського союзу та народів Нової Зеландії	6
	Усього годин	54

13. Індивідуальні завдання

Не передбачено навчальним планом.

14. Інструменти, обладнання, програмне забезпечення

Презентації в PowerPoint, відеоролики, мультимедійний проектор та екран. Навчально-методичне забезпечення з навчальної дисципліни, розміщене у навчально-інформаційному середовищі Moodle.

15. Заняття, що підлягають оцінюванню

Модуль 1 60						МКР 1	Модуль 2 40			МКР 2	Всього балів
T1	T2	T3	T4	T5	T6		T7	T8	T9		
ПЗ №1	ПЗ №2	ПЗ №3	ПЗ №4	ПЗ №5	ПЗ №6		ПЗ №7	ПЗ №8	ПЗ №9		
7	7	7	7	7	7	18	9	9	10	12	100

16. Рекомендовані джерела інформації

ОСНОВНА

Законодавчі та нормативні документи

1. Конституція України [Текст] : офіц. текст : [прийнята на п'ятій сесії Верховної Ради України 28 червня 1996 р. із змінами, внесеними Законом України від 8 грудня 2004 р.: станом на 1 січня 2006 р.]. К. : Мін-во Юстиції України, 2006. 124 с. ISBN 966-7630-14-5.
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80#Text>

2. Закон України «Про інноваційну діяльність» №40 – IV від 4.07.2002 р. // ВВР України. №36. 2002. <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/40-15#Text>

3. Закон України «Про захист прав споживачів» // Відомості Верховної Ради, 1991. № 30. С. 379). (Із змінами та доповненнями станом на 01.12.2005 р.).
<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1023-12#Text>

Підручники (навчальні посібники)

4. Баженова С.Е., Белінська К.О., Веселовська Т.Є. Кулінарна етнологія: кухня семи культур і не тільки: навчально-методичний посібник для студентів (спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа) / С.Е. Баженова, К.О. Белінська, Т.Є. Веселовська. – Кам'янець-Подільський: Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка, 2020. – 432 с.

5. Ощипок І. М. Кухні народів світу: навч. посібн. / І.М. Ощипок, П. Х. Пономарьов, М. І. Філь. – Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. – 2015. – 248 с.
6. Ростовський В. Кухні народів світу: підруч. / В. Ростовський. – Кондор, 2016. – 502 с.
7. Слащева, А. В. Слащева А. В. Етнічні кухні : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159 с.

ДОПОМІЖНА

8. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані. 3-тє вид. (текст) навч. посіб. / В.В.Архіпов, - К. : «Центр учбової літератури», 2016. – 382 с.
9. Архіпов В.В. Організація ресторанного господарства: навч. посіб. К.: Центр учбової літератури, 2015. 280 с.
10. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. – Тернопіль : ФОП Паляниця В. А., 2018. – 268 с.
11. Кухні народів світу: навч. посібн. / І.М. Ощипок, П.Х. Пономарьов, М.І. Філь. Львів: Видавництво “Магнолія 2006”. 2015. 248 с.
12. Малюк Л.П. Сервісологія та сервісна діяльність: навч. посіб. / Л.П. Малюк, О.М. Варапаєв, А.В. Цюлковська. Х.: ХДУХТ, 2014. 211 с.
13. Організація послуг харчування: підручник / А.І.Усіна, О.Ю.Давидова, І.В.Сегеда, Т.П.Кононенко; Харк. Нац. Ун-т міськ. Госп-ва ім. О.М.Бекетова.-Х.: ХНУМГ, 2014. – 183 с.
14. Островська Г. Й. Особливості розвитку готельно-ресторанної справи: кухні народів світу. Навчальний посібник. / Г. Й. Островська. – Тернопіль: Підручники і посібники, 2018. – 268 с.
15. Ресторанна справа: технологія та організація обслуговування туристів (теорія та практика): підруч. / М.П. Мальська, О.М. Гаталяк, Н.М. Ганич. К.: Центр учбової літератури, 2013. 304 с. Прохорова В. В. Організація виробництва : навч. посібник / В. В. Прохорова, О. Ю. Давидова. – Х. : Вид-во Іванченка І.С., 2018. – 275 с.
16. Русавська В. А. Гостинність в українській традиційній культурі: навч. посіб. / В. А. Русавська. – Київ: “Видавництво Ліра-К”, 2016. – 280 с.
17. Самодай В. П. Організація ресторанної справи : навч. посіб. / В. П. Самодай, А. І. Кравченко. – Суми : Вид-во СумДПУ імені А. С. Макаренка, 2015. – 424 с.

ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

20. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. URL: <http://3umf.com/doc/449/>.
21. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення URL: <http://www.nau.kiev.ua/nau10/ukr/getcnt.php?uid=1022.260.0&nobreak>.
22. Наукова бібліотека ім.Вернадського. URL: <http://www.nbu.gov.ua>.
23. Нормативні акти України. URL: <http://www.nau.kiev.ua>.
24. Офіційний сайт Верховної Ради України. URL: <http://www.rada.gov.ua>.
25. 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>.
26. Chicken [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.chicken.kiev.ua>

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ОСОБЛИВОСТІ КУХНІ НАРОДІВ СВІТУ»

Для денної форми здобуття освіти

Оцінювання знань студентів здійснюється за 100-бальною шкалою (поточний, модульний та підсумковий контроль (диференційований залік).

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено вивчення 2-х модулів обсягом (кредитів ЄКТС):

- 1 модуль - 1 (60 год.) – 60 балів;
- 2 модуль - 1 (30 год.) – 40 балів.

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено застосування 3-х форм контролю знань студентів: поточного, модульного, підсумкового.

1. Поточний контроль.

За кожним елементом модулю, передбаченого робочою програмою навчальної дисципліни, обов'язкова певна форма поточного оцінювання знань. Такими формами можуть бути:

- усне опитування;
- письмова контрольна робота (відповіді на питання лекційного курсу, розв'язання задач, виконання певних розрахунків, складання технологічних карт тощо);
- тестування знань студентів з певної теми або з певних окремих питань лекційного курсу; тощо.

Критеріями оцінки є:

при усних відповідях:

- повнота розкриття питання;
- логіка викладання, культура мови;
- емоційність та переконаність;
- використання основної та допоміжної літератури;
- аналітичні міркування, вміння роботи порівняння, висновки.

при виконанні письмових завдань:

- повнота розкриття питання;
- цілісність, системність, логічна послідовність, вміння формулювати висновки;
- акуратність оформлення письмової роботи.

На практичному занятті оцінюються:

- усні відповіді студентів;
- участь в обговоренні дискусійних питань;
- участь у ділових, рольових іграх та їх обговоренні;
- аналіз ситуаційних завдань та вміння доведення власної думки;
- інформація щодо прикладів з практики;
- реферативні виступи, усні повідомлення тощо.

Оцінювання самостійної роботи студента.

Контроль самостійної роботи студентів здійснюється як під час аудиторних занять (на семінарах, практичних заняттях), так і у позааудиторний час.

Контроль самостійної роботи передбачає:

- визначення ступеня засвоєння матеріалу;
- визначення якості виконання завдань;
- своєчасне виконання і здача поточних завдань;
- оцінку знань, здобутих у результаті самостійної навчальної роботи.

2. Модульний контроль.

Кожен модуль завершується виконанням студентом модульної контрольної роботи. Модульний контроль є підсумком певного етапу вивчення навчальної дисципліни. Його мета

– виявлення проміжних результатів засвоєння студентами змісту навчальної дисципліни. На модульну контрольну роботу передбачено 30% від суми балів, виділених на модуль. Модульна контрольна робота проводиться у тестовій письмовій формі. Критерії оцінювання знань за модульну контрольну роботу наводиться у пояснювальній записці до неї. Оцінка за модуль визначається як сума набраних балів за поточну роботу та за модульну контрольну роботу.

3. Підсумковий контроль.

Формою підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Особливості кухні народів світу» є диференційований залік, який виставляється виключно за результатами поточного та модульного контролю (сума набраних балів за всі модулі). Залік виставляється під час останнього практичного заняття.

Залежно від балів, отриманих за кожний вид навчальної роботи, студент одержує суму балів, яка переводиться в національну оцінку за відповідною шкалою згідно з табл.1:

Таблиця 1. Переведення рейтингу студента за 100-бальною шкалою в оцінку за національною шкалою

Рейтинг студента, бали	Оцінка національна
90-100	Відмінно
74-89	Добре
60-73	Задовільно
0-59	Незадовільно

Оцінка **«Відмінно»** виставляється студенту, який систематично працював протягом семестру, показав різнобічні і глибокі знання програмного матеріалу, вмів успішно виконувати завдання, які передбачені програмою, засвоїв зміст основної та додаткової літератури, усвідомив взаємозв'язок окремих розділів навчальної дисципліни, їхнє значення для майбутньої професії, виявив творчі здібності у розумінні та використанні навчально-програмного матеріалу, проявив здатність до самостійного оновлення і поповнення знань.

Оцінка **«Добре»** виставляється студенту, який виявив повне знання навчально-програмного матеріалу, успішно виконує передбачені програмою завдання, засвоїв основну літературу, що рекомендована програмою, показав достатній рівень знань з навчальної дисципліни і здатний до їх самостійного оновлення та поповнення у ході подальшого навчання та професійної діяльності.

Оцінка **«Задовільно»** виставляється студенту, який виявив знання основного навчально-програмного матеріалу в обсязі, необхідному для подальшого навчання та наступної роботи за професією, справляється з виконанням завдань, передбачених програмою, допустив окремі похибки при виконанні екзаменаційних завдань, але володіє необхідними знаннями для подолання допущених похибок під керівництвом педагогічного працівника.

Оцінка **«Незадовільно»** виставляється студенту, який не виявив достатніх знань основного навчально-програмного матеріалу, допустив принципові помилки у виконанні передбачених програмою завдань, не може без допомоги викладача використати знання при подальшому навчанні, не спромігся оволодіти навичками самостійної роботи.