

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

Циклова комісія філологічних дисциплін



**ЗАТВЕРДЖУЮ**

Заступник директора  
з навчальної роботи

Вікторія СОВА

2024 року

**РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ**

**«Іноземна мова (за професійним спрямуванням) (англійська)»**

(назва навчальної дисципліни)

галузь знань

**18 Виробництво та технології**

(шифр і назва галузі знань)

освітньо-професійна  
програма

**Харчові технології**

спеціальність

**181 Харчові технології**

відділення

**Підприємництва**

(назва відділення)

Робоча програма «Іноземна мова (за професійним спрямуванням) (англійська)»

(назва навчальної дисципліни)

для студентів

за галуззю знань 18 Виробництво та технології

спеціальністю 181 Харчові технології

освітньо-професійна  
програма Харчові технології

«16» серпня 2024 року, - 12 с.

Розробник(и): Алла ПУТРО, викладач першої кваліфікаційної категорії

Робоча програма затверджена на засіданні циклової комісії філологічних дисциплін  
Протокол від «16» серпня 2024 року № 1

Голова циклової комісії філологічних дисциплін



Л. Клименко

Схвалено методичною радою коледжу.  
Протокол від «16» серпня 2024 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 – 5 (3)	Галузь знань: 18 Виробництво та технології	Обов'язкова
Модулів – 3	Спеціальність: 181 Харчові технології Освітньо-професійна програма: Харчові технології	Рік підготовки:
Загальна кількість годин – 150 (90)		3(2)-й
		Семестр:
		5(3)-й
Тижневих годин для денної форми здобуття освіти: аудиторних – 5 самостійної роботи – 8,6	Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр	Лекції:
		0 год
		Практичні:
		55 год.
		Лабораторні:
		0 год.
		Самостійна робота:
95 год.		
		Вид контролю:
		Екзамен

**Примітка.** Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної роботи становить: для денної форми здобуття освіти – 55/95

### 2. Мета навчальної дисципліни

Метою вивчення навчальної дисципліни «Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська)» є формування у здобувачів освіти необхідної комунікативної спроможності професійного та ситуативного спілкування в усній та письмовій формах, навчання іноземній мові як засобу формування іншомовної професійної компетентності майбутніх спеціалістів у галузі виробництва та технологій, а саме у сфері харчових технологій.

Перелік компетентностей студентів, що формуються в результаті засвоєння дисципліни:

#### Загальні компетентності (ЗК):

ЗК3. Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.

ЗК5. Здатність спілкуватися іноземною мовою.

ЗК7. Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.

### 3. Передумови вивчення навчальної дисципліни

Дана навчальна дисципліна базується на раніше здобутих результатах навчання таких навчальних дисциплін, як «Іноземна мова (англійська)».

### 4. Очікувані результати навчання

#### Результати навчання (РН):

РН6. Вносити пропозиції щодо удосконалення технології харчової продукції.

РН7. Застосовувати вимоги законодавства, нормативно-технічну та технологічну документацію в галузі харчових технологій в професійній діяльності.

РН18. Доносити результати діяльності до професійної аудиторії та широкого загалу з метою висвітлення ідей, проблем, рішень і власного досвіду у сфері харчових технологій.

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, модульний та підсумковий контроль знань студента.

Поточний контроль здійснюється під час проведення практичних занять та у процесі здійснення самостійної роботи у таких формах: стандартизовані тести, експрес-опитування, студентські презентації та виступи на наукових заходах, робота в Інтернеті, інші види індивідуальних та групових завдань.

Модульний контроль проводиться з метою оцінки результатів навчання студентів на визначених його етапах.

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

## **7. Програма навчальної дисципліни**

### **Модуль 1. Економічне середовище**

**Тема 1. Економіка як наука. Види економічних систем та їх характеристика. Економічна діяльність та економічні індикатори**

- 1.1. Фактори виробництва
- 1.2. Сукупний попит і пропозиція
- 1.3. Економіка підприємств різних типів.

### **Модуль 2. Харчування. Продукти харчування**

**Тема 2. Здорова їжа та харчування. Дієтетика**

- 2.1. Поживна цінність продуктів харчування
- 2.2. Особливості національних кухонь та харчування в різних країнах світу

**Тема 3. Приготування їжі**

- 3.1. Технологічні процеси під час приготування їжі
- 3.2. Умови зберігання продуктів харчування

**Тема 4. Методи обробки та зберігання продуктів харчування**

- 4.1. Консервування та заморожування
- 4.2. Сушіння та зневоднення

### **Модуль 3. Обслуговування та сервіс у закладах ресторанного господарства**

**Тема 5. Сервіс у ресторані. Стандарти обслуговування**

- 5.1. Структура меню: сніданок, ланч, вечеря
- 5.2. Санітарія та гігієна

**Тема 6. Маркетинг**

- 6.1. Управління продовольчими ресурсами в закладах ресторанного господарства. Замовлення продукції. Устаткування

### 8. Структура навчальної дисципліни

Назви модулів і тем	Кількість годин				
	денна форма				
	усього	у тому числі			
		л	сем	п	с.р.
<b>Модуль 1. Економічне середовище</b>					
Тема 1. Економіка як наука	12			4	8
Тема 1.1. Фактори виробництва	10			2	8
Тема 1.2. Сукупний попит і пропозиція	11			2	9
Тема 1.3. Економіка підприємств різних типів	11			2	9
Модульна контрольна робота № 1	1			1	0
<b>Разом за модулем 1</b>	<b>45</b>			<b>11</b>	<b>34</b>
<b>Модуль 2. Харчування. Продукти харчування</b>					
Тема 2. Здорова їжа та харчування. Дієтетика.	8			2	6
Тема 2.1. Поживна цінність продуктів харчування	10			4	6
Тема 2.2. Особливості національних кухонь та харчування в різних країнах світу	6			2	4
Тема 3. Приготування їжі	6			2	4
Тема 3.1. Технологічні процеси під час приготування їжі	8			4	4
Тема 3.2. Умови зберігання продуктів харчування	8			4	4
Тема 4. Методи обробки та зберігання продуктів харчування	4			2	2
Тема 4.1. Консервування та заморожування	4			2	2
Тема 4.2. Сушіння та зневоднення	4			2	2
Модульна контрольна робота № 2	2			2	0
<b>Разом за модулем 2</b>	<b>60</b>			<b>26</b>	<b>34</b>
<b>Модуль 3. Обслуговування та сервіс у закладах ресторанного господарства</b>					
Тема 5. Сервіс у ресторані. Стандарти обслуговування	9			4	5
Тема 5.1. Структура меню: сніданок, ланч, вечеря	7			2	5
Тема 5.2. Санітарія та гігієна	7			2	5
Тема 6. Маркетинг	10			4	6
Тема 6.1. Управління продовольчими ресурсами в закладах ресторанного господарства. Замовлення продукції. Устаткування	10			4	6
Модульна контрольна робота № 3	2			2	0
<b>Разом за модулем 3</b>	<b>45</b>			<b>18</b>	<b>27</b>
<b>Усього годин</b>	<b>150</b>			<b>55</b>	<b>95</b>

### 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 і зміст практичних занять	Кількість годин
1.	<b>Тема 1. Економіка як наука</b> 1. Види економічних систем та їх характеристика. 2. Економічна діяльність та економічні індикатори.	4
2.	<b>Тема 1.1. Фактори виробництва</b> 1. Фактори виробництва: земля, праця, капітал і підприємництво. 2. Первинні фактори виробництва: земля і праця. 3. Засоби виробництва: машини, інструменти, устаткування.	2
3.	<b>Тема 1.2. Сукупний попит і пропозиція</b> 1. Сукупна пропозиція як загальна кількість товарів та послуг. 2. Фактори, які впливають на сукупну пропозицію. 3. Валовий національний продукт. 4. Мікроекономіка та макроекономіка. 5. Сукупний попит як сума витрат секторів макроекономіки.	2
4.	<b>Тема 1.3. Економіка підприємств різних типів</b> 1. Форми організації бізнесу: одноосібна власність, партнерство та корпорація. 2. Переваги та недоліки трьох форм власності.	2
5	Модульна контрольна робота № 1	1
6.	<b>Тема 2. Здорова їжа та харчування. Дієтетика</b> 1. Дієтетика як наука про правильне та доцільне харчування. 2. Харчова піраміда. 3. Класифікація поживних речовин.	2
7.	<b>Тема 2.1. Поживна цінність продуктів харчування</b> 1. Класифікація продуктів харчування. 2. Хлібні та зернові злаки. 3. Бобові. 4. Овочі та фрукти. 5. М'ясо, риба, яйця. 6. Молочні продукти. 7. Жири та масла. 8. Сахарози.	4
8.	<b>Тема 2.2. Особливості національних кухонь та харчування в різних країнах світу</b> 1. Традиційні страви британської кухні. 2. Традиційні страви української кухні.	2
9.	<b>Тема 3. Приготування їжі</b> 1. Рецепти. 2. Методи та способи приготування.	2
10.	<b>Тема 3.1. Технологічні процеси під час приготування їжі</b> 1. Випікання. 2. Смаження.	4
11.	<b>Тема 3.2. Умови зберігання продуктів харчування</b>	4

	1. Гігієнічні та економічні аспекти зберігання продуктів. 2. Якість, упаковка, транспортування, умови, строки зберігання продовольчих товарів.	
12.	<b>Тема 4. Методи обробки та зберігання продуктів харчування</b> 1. Поширені методи зберігання продуктів: консервування, заморожування, сушіння, соління, копчення.	2
	<b>Тема 4.1. Консервування та заморожування</b> 1. Консервування в котлі з подальшим розфасовуванням. 2. Порційне консервування (в банках). 3. Підготовка продуктів до заморожування. 4. Переваги заморожених продуктів.	2
	<b>Тема 4.2. Сушіння та зневоднення</b> 1. Сушіння як природний спосіб висушування. 2. Зневоднення як штучний спосіб висушування.	2
13.	Модульна контрольна робота № 2	2
14.	<b>Тема 5. Сервіс у ресторані. Стандарти обслуговування</b> 1. Вітання та зустріч гостей. 2. Різновиди меню. 3. Замовлення. Проведення переговорів щодо вибору страв.	4
15.	<b>Тема 5.1. Структура меню: сніданок, ланч, вечеря</b> 1. Умови харчування і методи обслуговування. 2. Менеджмент обслуговування.	2
16.	<b>Тема 5.2. Санітарія та гігієна</b> 1. Санітарний контроль на підприємствах ресторанного господарства. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю. 3. Особиста гігієна персоналу.	2
17.	<b>Тема 6. Маркетинг</b> 1. Маркетинговий комплекс. 2. Життєвий цикл товару.	4
18.	<b>Тема 6.1. Управління продовольчими ресурсами в закладах ресторанного господарства. Замовлення продукції. Устаткування</b> 1. Якість як об'єкт управління. 2. Основи раціональної організації праці. 3. Загальна характеристика методів і форм обслуговування. 4. Організація постачання.	4
19.	Модульна контрольна робота № 3	2
	Усього годин	<b>55</b>

### 11. Теми лабораторних занять

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

### 12. Самостійна робота

№ з/п	Назва теми і зміст самостійної роботи	Кількість годин
1.	<b>Тема 1. Економіка як наука</b> 1. Види економічних систем та їх характеристика. 2. Економічна діяльність та економічні індикатори.	8
2.	<b>Тема 1.1. Фактори виробництва</b> 1. Фактори виробництва: земля, праця, капітал і підприємництво. 2. Первинні фактори виробництва: земля і праця. 3. Засоби виробництва: машини, інструменти, устаткування.	8

3.	<b>Тема 1.2. Сукупний попит і пропозиція</b> 1. Сукупна пропозиція як загальна кількість товарів та послуг. 2. Фактори, які впливають на сукупну пропозицію. 3. Валовий національний продукт. 4. Мікроекономіка та макроекономіка. 5. Сукупний попит як сума витрат секторів макроекономіки.	9
4.	<b>Тема 1.3. Економіка підприємств різних типів</b> 1. Форми організації бізнесу: одноосібна власність, партнерство та корпорація. 2. Переваги та недоліки трьох форм власності.	9
5.	<b>Тема 2. Здорова їжа та харчування. Дієтетика</b> 1. Дієтетика як наука про правильне та доцільне харчування. 2. Харчова піраміда. 3. Класифікація поживних речовин.	6
6.	<b>Тема 2.1. Поживна цінність продуктів харчування.</b> 1. Класифікація продуктів харчування. 2. Хлібні та зернові злаки. 3. Бобові. 4. Овочі та фрукти. 5. М'ясо, риба, яйця. 6. Молочні продукти. 7. Жири та масла. 8. Сахарози.	6
7.	<b>Тема 2.2. Особливості національних кухонь та харчування в різних країнах світу.</b> 1. Традиційні страви британської кухні. 2. Традиційні страви української кухні.	4
8.	<b>Тема 3. Приготування їжі.</b> 1. Рецепти. 2. Методи та способи приготування.	4
9.	<b>Тема 3.1. Технологічні процеси під час приготування їжі.</b> 1. Випікання. 2. Смаження.	4
10.	<b>Тема 3.2. Умови зберігання продуктів харчування.</b> 1. Гігієнічні та економічні аспекти зберігання продуктів. 2. Якість, упаковка, транспортування, умови, строки зберігання продовольчих товарів.	4
11.	<b>Тема 4. Методи обробки та зберігання продуктів харчування.</b> 1. Поширені методи зберігання продуктів: консервування, заморожування, сушіння, соління, копчення.	2
12.	<b>Тема 4.1. Консервування та заморожування.</b> 1. Консервування в котлі з подальшим розфасовуванням. 2. Порційне консервування (в банках). 3. Підготовка продуктів до заморожування. 4. Переваги заморожених продуктів.	2
13.	<b>Тема 4.2. Сушіння та зневоднення.</b> 1. Сушіння як природний спосіб висушування. 2. Зневоднення як штучний спосіб висушування.	2
14.	<b>Тема 5. Сервіс у ресторані. Стандарти обслуговування.</b> 1. Вітання та зустріч гостей. 2. Різновиди меню.	5

	3. Замовлення. Проведення переговорів щодо вибору страв.	
15.	<b>Тема 5.1. Структура меню: сніданок, ланч, вечеря</b> 1. Умови харчування і методи обслуговування. 2. Менеджмент обслуговування.	5
16.	<b>Тема 5.2. Санітарія та гігієна.</b> 1. Санітарний контроль на підприємствах ресторанного господарства. 2. Санітарно-гігієнічні вимоги до інвентарю. 3. Особиста гігієна персоналу.	5
17.	<b>Тема 6. Маркетинг.</b> 1. Маркетинговий комплекс. 2. Життєвий цикл товару.	6
18.	<b>Тема 6.1. Управління продовольчими ресурсами в закладах ресторанного господарства. Замовлення продукції. Устаткування</b> 1. Якість як об'єкт управління. 2. Основи раціональної організації праці. 3. Загальна характеристика методів і форм обслуговування. 4. Організація постачання.	6
	Усього годин	<b>95</b>

### 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. Розподіл балів, які отримують студенти

Модуль № 1 20		Модуль №2 30				Модуль № 3 20			Екзамен	Всього балів
Т 1 Т1.1. Т.1.2 Т.1.3	МКР №1	Т 2 Т2.1 Т2.2	Т 3 Т3.1. Т3.2	Т 4 Т 4.1. Т 4.2	МК №2	Т 5 Т5.1. Т5.2.	Т 6 Т6.1.	МКР №3		
ПЗ 1-5			ПЗ 6-9	ПЗ 10-14		ПЗ 15-17			ПЗ 18-21	ПЗ 22-25
14	6	7	7	7	9	7	7	6		

### Шкала оцінювання студентів

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

## 16. Рекомендовані джерела інформації ОСНОВНА

### Законодавчі та нормативні документи

1. Програма з англійської мови для професійного спілкування [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://im.nmu.org.ua> > [esp-curriculum](#)
2. Проект Концептуальних засад державної політики щодо розвитку англійської мови у сфері вищої освіти [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.businesslaw.org.ua/konceptualni-zasady-derjavnoi-polityky-schodo-rozvytku-angliiskoi-movy/>

### Підручники (навчальні посібники)

3. Воскобойник В. І., Сільчук О. В. Англійська мова для спеціалістів у сфері харчових технологій = English for Food Technology Specialists : навчальний посібник для студентів закладів вищої освіти. - Київ : Видавництво Ліра-К, 2022. - 268 с.
4. Зоценко Л.А. Англійська для товарознавців = English for Commodity Experts: навчальний посібник. – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2015. – 332с.
5. Кухарська В.Б. Англійська мова для студентів харчових спеціальностей: Навчально-методичний посібник. – К.: Фірма «Інкос», 2022. – 352 с.
6. Мазур Олена, Сочач Катерина Англійська для економістів = English for Economists: навчальний посібник для студентів закладів вищої освіти. – Херсон: ОЛДІ ПЛЮС, 2021. – 232с.

### ДОПОМІЖНА

7. Virginia Evans, Jenny Dooley, Ryan Hayley Career Paths: Cooking: Student’s Book. – Oxford: Express Publishing, 2015. – 118p.
8. Virginia Evans, Jenny Dooley, Veronica Garza Career Paths: Hotels and Catering: Student’s Book. – Oxford: Express Publishing, 2015. – 118p.

### ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ В ІНТЕРНЕТІ

1. Pearson English Portal | Digital tools [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.pearson.com>
2. Education | Cambridge Core [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.cambridge.org>
3. Новини англійською мовою [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.bbc.co.uk/news>
4. Бібліотека ім. В.І. Вернадського. URL: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.nbu.gov.ua/>
5. Електронна бібліотека. URL: [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://lib.meta.ua/>

## **КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ СТУДЕНТІВ З НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ «ІНОЗЕМНА МОВА ЗА ПРОФЕСІЙНИМ СПРЯМУВАННЯМ (АНГЛІЙСЬКА)»**

### **Для денної форми здобуття освіти**

Оцінювання знань студентів здійснюється за 100-бальною шкалою, з якої 70 балів відведено на навчальну роботу (поточний та модульний контроль) та 30 балів на підсумковий контроль (екзамен). Рейтинг студента із засвоєння навчальної дисципліни у балах переводиться у національні оцінки «Відмінно», «Добре», «Задовільно», «Незадовільно» згідно з табл. 1.

Робочою програмою навчальної дисципліни передбачено вивчення 3-х модулів обсягом 150 годин (5 кредитів ЄКТС):

- 1 модуль - 1,5 (45 год.) – 20 балів;
- 2 модуль - 2 (60 год.) – 30 балів;
- 3 модуль – 1,5 (45 год.) – 20 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;
- читання, переклад текстів професійного спрямування та його обговорення;
- тестування знань студентів з певної теми;
- виступ на практичних заняттях (з рефератом, в дискусії).

#### **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;
- визначення ступеня вмотивованості студентів щодо вивчення іноземних мов;
- дослідження відповідності знань з іноземної мови, здобутих під час навчання;
- визначення, чи в достатньому обсязі надаються студентам знання з іноземної мови загального та професійного спрямування;
- дослідження переваг та недоліків організації навчального процесу з іноземної мови професійного спрямування;
- участь в обговоренні дискусійних питань;
- участь у ділових, рольових іграх та їх обговоренні;
- аналіз ситуаційних завдань та вміння доведення власної думки;
- реферативні виступи, усні повідомлення тощо.

#### **Оцінювання самостійної роботи студента.**

Контроль самостійної роботи студентів здійснюється як під час аудиторних занять (на 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 «Іноземна мова за професійним спрямуванням (англійська)» є екзамен, який проводиться у тестовій письмовій формі. На екзамен виділяється 30 балів. Критерії оцінювання знань студентів за екзамен наводиться у пояснювальній записці до пакета тестових завдань.

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, вміє 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.