

ПОЛТАВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ЕКОНОМІКИ І ТОРГІВЛІ
Навчально-науковий інститут денної освіти
Кафедра технологій харчових виробництв і ресторанного господарства

СИЛАБУС

навчальної дисципліни

«Кулінарні тренди і гастрономічний туризм»

на 2024-2025 навчальний рік

Курс та семестр вивчення	2 курс, 1 семестр
Ступінь вищої освіти	Молодший бакалавр

ПІБ НПП, який веде дану дисципліну
науковий ступінь і вчене звання,
посада

Горобець Олександра Михайлівна
к.т.н., доцент
доцент кафедри технологій харчових
виробництв і ресторанного господарства

Контактний телефон	+38-066-228-67-08
Електронна адреса	g.kasandra87@ukr.net
Розклад навчальних занять	http://schedule.puet.edu.ua/
Консультації	очна http://www.thvrg.puet.edu.ua/cont.php он-лайн: електронною поштою, пн-пт з 10.00-17.00
Сторінка дистанційного курсу	https://el.puet.edu.ua/

Опис навчальної дисципліни

Мета вивчення навчальної дисципліни	Отримання знань щодо найцікавіших світових гастрономічних тенденцій, національних кухонь, навички з організації харчування закордонних туристів в Україні, ознайомлення з найцікавішими гастрономічними маршрутами для розроблення власних турів в інші країни світу, історичними аспектами розвитку кулінарії, із світовими тенденціями щодо способів подачі та приготування страв і напоїв з використанням сучасних технологічних концепцій виробництва
Тривалість	2 семестр: 5 кредитів ЄКТС/150 годин (лекції 20 год., практичне заняття 40 год., самостійна робота 90 год.).
Форми та методи навчання	Лекції, лабораторні та семінарські заняття в аудиторії, самостійна робота поза розкладом
Система поточного та підсумкового контролю	Поточний контроль: відвідування занять; навчальна робота на практичних заняттях; захист виконання домашнього завдання; виконання індивідуальних завдань; самостійна робота з підготовки до занять та виконання домашніх завдань; поточні модульні контрольні роботи Підсумковий контроль: семестр 2 – іспит.
Базові знання	Наявність знань з дисциплін «Історія і культура України», «Практична психологія»; «Географія туризму»; «Сучасні кулінарні тренди». Дана навчальна дисципліна є вибірковою

Мова викладання	Українська, англійська
------------------------	------------------------

Перелік компетентностей, які забезпечує дана навчальна дисципліна, програмні результати навчання

Компетентності, якими повинен оволодіти студент	Програмні результати навчання
Загальні компетентності	
Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій.	Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії туризму, організації туристичного процесу та туристичної діяльності суб'єктів ринку туристичних послуг, а також світоглядних та суміжних наук.
Здатність до пошуку, оброблення та аналізу інформації з різних джерел.	Аналізувати рекреаційно-туристичний потенціал території. Розробляти, просувати та реалізовувати туристичний продукт. Організувати процес обслуговування споживачів туристичних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості \ норм безпеки
Здатність зберігати та примножувати моральні, культурні, наукові цінності і досягнення суспільства на основі розуміння історії та закономірностей розвитку предметної області, її місця у загальній системі знань про природу і суспільство та у розвитку суспільства, техніки і технологій, вести здоровий спосіб життя.	РН 02. Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці базові поняття з теорії готельної та ресторанної справи, організації обслуговування споживачів та діяльності суб'єктів ринку готельних та ресторанных послуг, а також суміжних наук.
Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями	Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями
Здатність працювати в команді.	Здатність працювати в команді.
Цінування та повага мультикультурності.	РН 22. Зберігати та примножувати досягнення і цінності суспільства на основі розуміння місця предметної області у загальній системі знань, використовувати різні види та форми рухової активності для ведення здорового способу життя.
Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.	РН 18. Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.

Тематичний план навчальної дисципліни

Назва теми	Види робіт	Завдання самостійної роботи у розрізі тем
Модуль 1. КУЛІНАРНІ ТРЕНДИ ТА ОСНОВИ ГАСТРОНОМІЇ РІЗНИХ КРАЇН СВІТУ		
Тема 1 Вступ. Історичні передумови виникнення кулінарії та гастрономії. 1. Вступ. Предмет і задачі курсу «Кулінарні тренди і	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань;	Завдання. Знайти в Інтернеті інформацію з наступних питань: взаємовплив і взаємопроникнення кулінарної культури різних

<p>гастрономічний туризм»</p> <p>2. «Національна кухня» як сукупність технологічних прийомів і кулінарних навичок, особливостей композиції харчових продуктів.</p> <p>3. Історичні аспекти розвитку світового кулінарного мистецтва.</p> <p>4. Вплив зовнішніх факторів на системи і типи харчування в країнах.</p>	<p>тестування</p>	<p>народів світу; виникнення і розвиток кулінарії в різних країнах світу; сучасні пріоритети в кулінарії та ресторанному господарстві.</p>
<p>Тема 2. Характерні особливості кухонь Центральної та Північної Європи та Скандинавських країн.</p> <p>1. Принципи харчування народів Центральної Європи. Асортимент страв та особливості їх приготування.</p> <p>2. Особливості асортименту та технології національних страв скандинавських народностей</p> <p>3. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Північної Європи</p> <p>4. Рекомендації з харчування туристам з цих країн.</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p> <p>1.</p>	<p>Порівняти спільні та відмінні риси кухонь народів острова Велика Британія. Скласти термінологічний словник щодо страв та цікавих гастрономічних визначень у кухнях країн Прибалтики</p> <p>Визначити спільні риси та відмінності у харчуванні населення Скандинавських країн.</p> <p>Підготувати мультимедійну презентацію щодо використання риби та морепродуктів у стравах країн Фінляндії, Норвегії та Данії</p> <p>Привести перелік страв німецької кухні, до рецептур яких входить пиво.</p>
<p>Тема 3. Особливості харчування та кулінарні пристрасті народів Балканських та Середземноморських країн.</p> <p>1. Основні фактори, які визначають особливості кухонь Балканських країн.</p> <p>2. Кулінарні традиції, режим харчування в різних регіонах Франції.</p> <p>3. Загальні та відмінні риси сировинного набору, способів обробки сировини, технології національних страв Італії.</p> <p>4. Національні особливості асортименту та технології страв Греції.</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p>Скласти термінологічний словник щодо страв та цікавих гастрономічних визначень у кухнях Середземноморських країн</p> <p>Підготувати інформацію щодо популярної сировини, яка користується попитом в Іспанії та Португалії.</p> <p>Провести порівняльну характеристику.</p> <p>Охарактеризувати кулінарні традиції в різних регіонах Центральної Європи, їх спільні та відмінні риси,</p>

5. Рекомендації з харчування туристам з цих країн.		
<p align="center">Тема 4.</p> <p align="center">Особливості кулінарії та харчування народів Азії (Японії, Китаю, Кореї, Індії)</p> <p>1. Особливості традицій та культури харчування народів Китаю</p> <p>2. Асортимент страв, особливості їх приготування та види кулінарної обробки сировини японської кухні</p> <p>3. Особливість, традиційні страви і рекомендації до меню для туристів з Індії. Основні фактори, які визначають особливості цієї кухні.</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p> <p>1.</p>	<p>Підготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Північної і Південної Кореї</p> <p>Підготувати реферат щодо особливостей панаазійської кухні.</p> <p>Підготувати мультимедійні презентації щодо: незвичних смакових поєднань у тайській та в'єтнамській кухнях; використання спецій та приправ у азійських кухнях.</p>
<p align="center">Тема 5.</p> <p align="center">Особливості технології приготування їжі в країнах Америки (США, Канади, Мексики, Перу, Уругваю, Аргентини, Чилі)</p> <p>1. Умови життя, режим і структуру харчування народів Америки.</p> <p>2. Особливості сировинного набору, способів обробки сировини, асортименту та технології національних страв США.</p> <p>3. Характеристика і особливості національної кухні Канади.</p> <p>4. Рекомендації з харчування для туристів з США та Канади.</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p>Використовуючи різні інформаційні джерела описати: сировину, технологічні прийоми, поєднання продуктів у мексиканській кухні; особливості технологічних прийомів, традиційних страв у кухнях Південної Америки. Рекомендації до подачі страв</p> <p>Приготувати мультимедійну презентацію щодо особливостей традицій та культури харчування народів Аргентини та Чилі.</p> <p>Підготувати повідомлення щодо особливостей швидкого харчування в американській та мексиканській кухнях.</p>
Модуль 2. ОСОБЛИВОСТІ ФОРМУВАННЯ ГАСТРОНОМІЧНОГО БРЕНДУ ТА ФАКТОРИ, ЩО ВПЛИВАЮТЬ НА ЙОГО ФОРМУВАННЯ		
<p>Тема 6. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території</p> <p>1.. Гастрономія як частину культури, традицій, звичаїв території</p> <p>2. Особливості застосування різних рівнів гастрономічного туризму. Нормативно-правове</p>	<p>Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування</p>	<p>Історія виникнення гастрономічного туризму. Характеристика течій гастрономічного туризму. Вплив процесів глобалізації на розвиток гастрономічного туризму.</p> <p>Правила дегустації та культури споживання різних страв та напоїв.</p> <p>Основні засади технології</p>

забезпечення організації гастрономії і туризму		організації гастрономічних турів з урахуванням
<p>Тема 7. Формування гастрономічних брендів територій: поняття і класифікації гастрономічних брендів.</p> <p>1. Застосовування підходів в сфері гастрономічного туризму.</p> <p>2. Інструменти формування і просування гастрономічних брендів країн, регіонів і міст</p> <p>Інструменти побудови і просування гастрономічних маршрутів</p>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Використовуючи різні інформаційні джерела проаналізувати: - функції партнерів та постачальників послуг туроператорів. - використання реклами в туризмі. - особливості складання туру. міжнародні еногастрономічні фестивалі.
<p>Тема 8. Релігія і гастрономічні звички</p> <p>1. Релігійна історія харчування.</p> <p>2. Східні релігії та їх основні вчення щодо харчування</p> <p>3. Закони харчування: їжа для душі</p> <p>4. Християнство і звички у харчуванні</p> <p>5. Харчові заборони в ісламі</p>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Підготувати інформацію щодо обмеження в харчуванні у туристів різних національностей, віросповідань і віку. Підготувати реферат на тему: «Халяль і Кошер. У чому різниця і чи є вона?» Підготувати мультимедійну презентацію на тему «Обрядові страви у різних країнах Центральної Європи».
<p>Тема 9. Світові сучасні кулінарні тренди</p> <p>1. Характеристика сучасних трендів ресторанного господарства</p> <p>2. Сучасні тренди в харчуванні</p> <p>3. Популярні комп'ютерні технології ресторанного бізнесу</p>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	
<p>Тема 10. Особливості обслуговування іноземних туристів у готельно-ресторанних та туристичних комплексах.</p> <p>1. Типи організації харчування туристів (сніданок, напівпансіон, повний пансіон, all inclusive).</p> <p>2. Види обслуговування (шведський стіл, табльдот, а парт, а ля карт, буфетне обслуговування, банкети).</p> <p>3. Рекомендації та уточнення при виборі відвідувачами страв,</p>	Відвідування занять; виконання навчальної роботи на лабораторних заняттях; завдання самостійної роботи; захист виконання домашнього завдання та результатів лабораторних завдань; тестування	Використовуючи різні інформаційні джерела дати характеристику кулінарних пристрастей, звичок іноземних туристів з різних країн. Підготувати реферати за наступними темами: «Організація обслуговування споживачів на авіатранспорті»; «Організація харчування в екскурсійно-пізнавальних турах»; Підготувати мультимедійні презентації за наступними темами:

напоїв, вино -горілчаних виробів.		«Організація повносервісного кейтерингового обслуговування».
-----------------------------------	--	--

Інформаційні джерела

Основні

1. Про затвердження Правил роботи закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 24.07.02 р. №219.
2. Про затвердження Рекомендованих норм технічного оснащення закладів громадського харчування: Наказ Міністра економіки та з питань європейської інтеграції України від 03.01.03 р. №2.
3. Про захист прав споживачів: Закон України від 15.12.93 р.
4. Про внесення змін і доповнень до статті 23 Закону України «про захист прав споживачів»: Закон України від 20.06.95 р.
5. ДТСУ 3278-95 «Стандартизація полуг. Основні положення».
6. ДСТУ 4281:2004 Заклади ресторанного господарства. Класифікація.- К.: Держспоживстандарт України, 2004.
7. Порядок заняття торговельною діяльністю і правила торговельного обслуговування населення: Постанова Кабінету міністрів України від 08.02.95 р. №108
8. Альхабаш О. А., Тумко І. М. Кулінарна подорож. Найкращі кухні світу. Харків: Віват, 2014.192 с.
9. Здобнов О.І. Страви народів світу / О.І. Здобнов. К.: Вища школа, 2001. 311 с.
10. Кляп М.П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М.П. Кляп, Ф.Ф. Шандор. К.: Знання, 2011. - 334 с.
11. Кукліна Т.С. Концептуальні ресторани як об'єкти туристичної галузі: Можливості та розвиток сучасного туризму: світовий та національний досвід: Монографія. – Запоріжжя: ЛППС, 2014. – 220с.
12. Нестерчук І.К. Гастрономічний туризм: історія, теорія і сучасні практики / І.К. Нестерчук // Наук. вісн. Херсонського держ. ун-ту. Сер. Географічні науки. 2017. Вип. 6. С. 193–199.

Додаткові

1. Кукліна Т.С. Основні напрямки розвитку туристичних послуг на основі маркетингу: Колективна монографія / Т.С.Кукліна, О.М.Корнієнко. Херсон: ХНТУ, 2015. 330 с.
2. Расулова А.М. Потенціал ресторанного бізнесу у розвитку гастрономічного туризму України / А.М. Расулова // Економіка та держава. 2015. № 5. С. 78-83.
3. Іванов С.В. Винний туризм: підручник для студентів вищих навчальних закладів / С.В. Іванов, В.О. Домарецький, Д.І. Басюк, та ін. Кам'янецьПодільський: ФОП Сисин О.В., 2012. 472 с.
4. Басюк Д.І. Інноваційний розвиток гастрономічного туризму в Україні / Д.І. Басюк // Наукові праці НУХТ. 2012. № 45. С. 128–132.
5. Вишневецька Г.Г. Потенціал кулінарних турів у контексті спеціалізованого туризму // Географія та туризм. Вип. 14. 2011. С. 100-115.
6. Кляп М. П. Сучасні різновиди туризму: навч. посіб. / М. П. Кляп. Київ : Знання, 2011. 334 с.
7. Шандор Ф. Ф. Сучасні різновиди туризму / Ф. Ф. Шандр. Київ : Знання, 2013. 334 с.
8. Хеномелес в якості поліфункціональної добавки в технології виробництва харчових продуктів. Хомич Г. П., Горобець О. М., Наконечна Ю. Г., Олійник Л. Б.,

Бородай А. Б.. *Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі*. Серія «Технічні науки». Випуск 2, 2023. С. 24-30.

9. Horobets O., Orehovskiy I. Ways of organic waste processing in European restaurants. *Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу*: матеріали міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Полтава, 4 - 5 грудня 2023 року). Полтава: ПУЕТ, 2023. С.220-221.

10. Horobets O., Stasiulioniene G. The relevance of the zero waste concept for restaurant establishments. *Інноваційні технології та реалізація концепції Zero-waste у харчових технологіях і сфері ресторанного, готельного та туристичного бізнесу*: матеріали міжнародної науково-практичної інтернет-конференції (Полтава, 4 - 5 грудня 2023 року). Полтава: ПУЕТ, 2023. С.221-223.

Програмне забезпечення навчальної дисципліни

- Пакет програмних продуктів Microsoft Office.

Методичне забезпечення навчальної дисципліни

- Курс лекцій. з дисципліни
- Дистанційний курс
- Комплект тестів для поточного модульного контролю,
- Комплект тестів для рубіжного модульного контролю.

Методи навчання

1. Інтерактивні методи («Відкритий простір», дебати)
2. Методи візуалізації знань (Метод символічної наочності, інфографічний метод)
3. Комп'ютерно-орієнтовані методи.
4. Дослідницькі методи (міні-дослідження)

Політика оцінювання здобувачів вищої освіти.

Роботи, які здаються із порушенням термінів без поважних причин, оцінюються на нижчу оцінку (75% від можливої максимальної кількості балів за вид діяльності). Перескладання модулів відбувається із дозволу провідного викладача за наявності поважних причин (наприклад, лікарняний). Положення про організацію освітнього процесу <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/06/polozhennya-pro-organizacziyu-osvitnogo-proczesu-1.pdf>

Положення про порядок та критерії оцінювання знань, вмінь та навичок здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_kryt_ocinyuvannya.pdf

Порядок ліквідації здобувачами вищої освіти академічної заборгованості <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/por-likvid-akad-zaborgovanosti.pdf>

Політика щодо відвідування. Відвідування занять є обов'язковим компонентом. За об'єктивних причин (наприклад, хвороба, працевлаштування, міжнародне стажування) навчання може відбуватись в режимі он-лайн.

Політика щодо академічної доброчесності. Здобувач повинен дотримуватися принципів академічної доброчесності, зокрема недопущення академічного плагіату, фальсифікації, фабрикації, списування під час поточного, рубіжного та підсумкового контролю. Списування під час контрольних робіт та поточних тестів заборонені (в т.ч. із використанням мобільних девайсів). Мобільні пристрої дозволяється використовувати лише під час он-лайн тестування та підготовки практичних завдань в процесі заняття. В

ПУЕТ діють:

Кодекс честі студента https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/kodeks_chesti_studenta.pdf

Положення про академічну доброчесність https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_akadem_dobrochesnist.pdf).

Положення про запобігання випадків академічного плагіату <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-zapobigannyavypadkam-akademichnogo-plagiatu.pdf>

Політика визнання результатів навчання визначена такими документами:

Положення про порядок перезарахування результатів навчання, здобутих в іноземних та вітчизняних закладах освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_por_perezarah_rez_zvo.pdf

Положення про академічну мобільність здобувачів вищої освіти https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozha_pro_akademichnu_mobilnist.pdf

Положення про порядок визнання результатів навчання здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти посилення; інфографіка (розділ Освіта/Організація освітнього процесу/Неформальна освіта) <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-poryadok-vyznannya-rezultativ-navchannya-zdobutyh-shlyahom-neformalnoyi-ta-abo-informalnoyi-osvity.pdf>

Політика вирішення конфліктних ситуацій:

Положення про правила вирішення конфліктних ситуацій <https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozhennya-pro-pravyla-vyrishennya-konfliktnyh-sytuacij-u-puet.pdf>

Положення про апеляцію результатів підсумкового контролю у формі екзамену https://puet.edu.ua/wp-content/uploads/2023/07/polozh_pro-apel_pidscontr.pdf

Уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

Політика підтримки учасників освітнього процесу:

Психологічна служба: <https://puet.edu.ua/psychologichna-pidtrymka-v-puet/>

Студентський омбудсмен (Уповноважений з прав студентів) ПУЕТ <https://puet.edu.ua/other-divisions/studenttskyj-ombudsmen-upovnovazhenyj-z-prav-studentiv-puet/>

Уповноважений з прав корупції <https://puet.edu.ua/zapobigannya-ta-protidiya-korupcii/>

Безпека освітнього середовища: Інформація про безпечність освітнього середовища ПУЕТ наведена у вкладці «Безпека життєдіяльності» <https://puet.edu.ua/pro-puet/bezpeka-zhyttyediyalnosti/>

Оцінювання

Підсумкова оцінка за вивчення навчальної дисципліни розраховується через поточне оцінювання

Види робіт	Максимальна кількість балів
Семестр 1	
Модуль 1. (теми 1-3) відвідування занять (4,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях 16,0 балів); обговорення теоретичного матеріалу (9,0 балів); тестування (6,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	30
Модуль 2. (теми 4-6) відвідування занять (5,0 бали); навчальна робота на практичних заняттях (20,0 балів); обговорення теоретичного матеріалу (12,0 балів); тестування (8,0 балів); виконання поточної модульної контрольної роботи (10,0 балів)	30
Підсумковий контроль (іспит)	40

Всього за курс	100
----------------	-----

Система нарахування додаткових балів за видами робіт з вивчення навчальної дисципліни

Форма роботи	Вид роботи	Бали
1. Навчальна	1. Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань підвищеної складності	10
2. Науково-дослідна	1. Участь у наукових гуртках	10
	2. Участь в наукових студентських конференціях: університетських, міжвузівських, всеукраїнських, міжнародних	20

За додаткові види навчальних робіт студент може отримати не більше 30 балів. Додаткові бали додаються до загальної підсумкової оцінки за вивчення навчальної дисципліни, але загальна підсумкова оцінка не може перевищувати 100 балів.

Шкала оцінювання знань студентів за результатами підсумкового контролю з навчальної дисципліни «Проектування підприємств харчових виробництв»

Сума балів за всі види навчальної діяльності	Оцінка за шкалою ECTS	Оцінка за національною шкалою
90-100	A	відмінно
82-89	B	добре
74-81	C	
64-73	D	задовільно
60-63	E	
35-59	FX	незадовільно з можливістю повторного складання
0-34	F	незадовільно з обов'язковим повторним вивченням дисципліни