Кам'янець-Подільський національний університет імені Івана Огієнка	**Силабус навчальної дисципліни** **«Крафтові технології в HoReCa»** Для усіх освітніх програм спеціальностей університету Перший «бакалаврський» рівень вищої освіти
Структурний підрозділ	Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи, природничо-економічний факультет
Викладач: 	**Прізвище, ім'я, по батькові:** Марусей Тетяна Володимирівна **Науковий ступінь:** кандидат економічних наук **Вчене звання:** доцент **Посада:** доцент кафедри туризму та готельно-ресторанної справи **E-mail:** marusei.tetiana@kpnu.edu.ua **ORCID**: https://orcid.org/0000-0002-1018-702X **Профайл викладача:** http://ef.kpnu.edu.ua/marusei-tetiana-volodymyrivna/ https://scholar.google.com.ua/citations?user=mM0aVD0AAAAJ&hl=uk https://www.scopus.com/authid/detail.uri?authorId=57205495181 https://www.webofscience.com/wos/author/record/H-2051-2018/ **Робоче місце:** 110 ауд. (кафедра туризму та готельно-ресторанної справи), навчальний корпус № 9 (вул. Павла Скоропадського, 52)
Лінк на освітній контент дисципліни	
Статус дисципліни	Вибірковий освітній компонент професійної підготовки
Обсяг дисципліни, кредити ЄКТС / години	4 кредити ЄКТС / 120 год
Мова викладання	Українська
Форми здобуття освіти	Денна
Політика дисципліни	**Академічна доброчесність.** Очікується, що роботи здобувачів вищої освіти будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Списування, втручання в роботу інших здобувачів становлять, але не обмежують приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі здобувача є підставою для її незарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману. URL: https://integrity.kpnu.edu.ua/ **Відвідування занять**. Очікується, що всі здобувачі відвідають усі лекційні та практичні заняття курсу. Здобувачі вищої освіти мають інформувати викладача про неможливість відвідати заняття. У будь-якому випадку здобувачі мають дотримуватися термінів

	виконання всіх видів робіт, передбачених курсом. Креативна ініціатива здобувачів підтримується «Положення про організацію освітнього процесу К-ПНУ (нова редакція)» введеного в дію наказом від 04.08.2026 № 131-ОД. URL: https://drive.google.com/file/d/1ZbMN35h-7ZSJBBOVvL2bTCaLtRbcQA86/view **Неформальна та/або інформальна освіта**. Визнання К-ПНУ ім. І. Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти регламентовано «Порядком визнання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти». URL: https://drive.google.com/file/d/19GCSM3y-K496gs8RQJp0mO9FjUJumB4T/view
Що будемо вивчати?	**Предмет навчальної дисципліни «Крафтові технології в HoReCa»** – технологічні процеси виготовлення крафтової харчової продукції та напоїв, особливості використання локальної сировини, традиційних і сучасних методів виробництва, контролю якості й безпечності продукції, а також організаційні аспекти впровадження крафтових технологій у діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства.
Чому це треба вивчати?	**Мета навчальної дисципліни** – формування у здобувачів вищої освіти системи теоретичних знань і практичних навичок щодо технологій виготовлення крафтової продукції та напоїв, використання локальної сировини, традиційних і сучасних способів її обробки, забезпечення якості й безпечності продукції, а також упровадження крафтових рішень у діяльність підприємств готельно-ресторанного господарства для підвищення їх конкурентоспроможності та формування унікальної гастрономічної пропозиції. **Завданнями дисципліни** є: –формування системи знань про теоретичні основи та сучасні Вивчення теоретичних засад, принципів і сучасних тенденцій розвитку крафтового виробництва в індустрії гостинності. –Ознайомлення з особливостями використання локальної, сезонної та натуральної сировини у крафтових технологіях. – Засвоєння технологічних процесів виготовлення крафтових харчових продуктів, кондитерських виробів і напоїв. – Формування практичних навичок організації крафтового виробництва, добору обладнання та контролю якості й безпечності продукції. – Вивчення можливостей упровадження інноваційних, екологічних і ресурсоефективних технологій на підприємствах HoReCa. – Формування вмінь розробляти авторські крафтові продукти та використовувати їх для розвитку локальної гастрономії й підвищення конкурентоспроможності закладів гостинності.

Яких результатів можна досягнути?	– Знати основні поняття, принципи та сучасні тенденції розвитку крафтового виробництва в індустрії гостинності. – Розуміти особливості використання локальної, сезонної та натуральної сировини у виробництві крафтової продукції. – Володіти знаннями про технологічні процеси виготовлення крафтових харчових продуктів, кондитерських виробів і напоїв. – Уміти добирати технологічне обладнання та організовувати виробничі процеси з дотриманням вимог якості й безпечності харчової продукції. – Застосовувати традиційні та інноваційні технології для розроблення авторських крафтових продуктів з урахуванням гастрономічних традицій і споживчих потреб. – Оцінювати економічну та екологічну доцільність упровадження крафтових технологій і визначати їхній вплив на конкурентоспроможність підприємств HoReCa.
Як можна використати набуті знання та уміння?	– Здатність застосовувати теоретичні знання щодо принципів і технологій крафтового виробництва в діяльності підприємств індустрії гостинності. – Здатність визначати якісні характеристики сировини та обґрунтовувати її використання для виготовлення крафтової продукції. – Здатність організовувати технологічні процеси виробництва крафтових харчових продуктів і напоїв із використанням сучасного обладнання. – Здатність забезпечувати контроль якості, безпечності та відповідності крафтової продукції встановленим вимогам. – Здатність розробляти авторські гастрономічні продукти на основі локальних ресурсів, традицій і сучасних кулінарних технологій. – Здатність упроваджувати інноваційні, екологічно орієнтовані та ресурсоефективні крафтові технології для підвищення конкурентоспроможності підприємств HoReCa.
Зміст дисципліни	1. Крафтове виробництво: сутність, принципи та особливості розвитку в індустрії гостинності. 2. Сировинна база та локальні продукти як основа крафтових технологій у HoReCa. 3. Технології виробництва крафтових сирів і молочної продукції. 4. Крафтові технології виробництва хліба, хлібобулочних і борошняних виробів. 5. Технології виготовлення крафтових м’ясних і рибних продуктів. 6. Крафтові кондитерські вироби та десерти: традиції й інноваційні технології. 7. Виробництво ферментованих продуктів, соусів, приправ і гастрономічних делікатесів. 8. Крафтові безалкогольні напої: технології виробництва та використання в закладах HoReCa. 9. Організація крафтового виробництва в закладах ресторанного господарства: обладнання, контроль якості та безпечність продукції. 10. Крафтова гастрономія як інструмент формування унікальної пропозиції та конкурентних переваг підприємств HoReCa.

Методи навчання	Словесні, наочні методи; дедуктивний, індуктивний, аналітичний, метод порівняння, узагальнення, конкретизація; пояснювально-ілюстративний метод, демонстрація, метод проблемного викладу матеріалу (ігрові методи, дискусійна панель, кейс-метод тощо).
Інформаційне забезпечення	1. Дударєв І. М., Кузьмін О. В., Тараймович І. В. та ін. Крафтові харчові технології: розроблення, дослідження, інжиніринг : навч. посіб. Одеса : Олді+, 2024. 322 с. 2. Дударєв І. М., Кузьмін О. В. та ін. Сучасні досягнення харчової науки : навч. посіб. для студентів і аспірантів спеціальності 181 «Харчові технології». 2022. 3. Іванова О. В., Капліна Т. В. Санітарія та гігієна закладів ресторанного господарства : підручник. 2026. 4. Поліщук Г. Є., Кочубей-Литвиненко О. В., Осьмак Т. Г., 5. Дробот В. І. Технологія хлібопекарського виробництва : підручник. 2-ге вид., допов. і перероб. Київ : ПрофКнига, 2024. 516 с. 6. Кордзая Н. Р., Єгоров Б. В. Продовольча безпека. Якість та безпечність харчової продукції : монографія. 2026. 7. Максимець О. Б., Максимець В. Л. Технології кондитерських виробів (торти, тістечка, цукерки) : навч. посіб. Київ : Піца Ю. В., 2023. 167 с. 8. Харчові технології: підручник у 2 частинах. Ч. 1. Інновації у харчовій галузі. 2024. 9. Неіленко С. М., Русавська В. А. Кулінарна етнологія : навч. посіб. 2024. 10. Пешук Л. В. Безпечність та якість м'яса і м'ясних продуктів. Контроль виробництва в контексті системи НАССР : навч. посіб. 2023. 11. Басс О. О. Інноваційні харчові інгредієнти у технологіях молочних та молоковмісних продуктів : підручник. Київ : НУХТ, 2020. 195 с. 12. Топчій О. А., Пасічний В. М., Грек О. В., Тимчук А. В., Мукоїд Р. М. Інноваційні промислові та крафтові технології для HoReCa : навч. посіб. Київ : Дакор, 2024. 367 с. 13. Савченко О. А., Грек О. В., Ніколаєнко М. С., Топчій О. А., Тимчук А. В. Загальні технології харчової промисловості : підручник. Київ : Компринт, 2023. 427 с. 14. 1. Приплепа Н. В., Томаля Т. С., Антошкова Н. В. Особливість крафтового виробництва в ресторанному бізнесі. *Development Service Industry Management*. 2024. № 7 (44). DOI: https://doi.org/10.31891/dsim-2024-7(44). 15. 2. Івашина Л. Л., Бишовець Л. Г., Оліферчук О. Г. Крафтові сири як перспективний екопродукт для закладів ресторанного господарства. *Інновації та технології в сфері послуг і харчування*. 2023. № 2 (8). DOI: https://doi.org/10.32782/2708-4949.2(8).2023.5. 16. 3. Голячук С. С., Гунько Ю. Л., Федорусь Ю. В. Особливості змін окремих фізико-хімічних показників крафтових розсільних м'яких сирів з пробіотиками при їх виробництві. *Товарознавчий вісник*. 2023. Вип. 16. DOI: https://doi.org/10.36910/6775-2310-5283-2023-17-2. 17. 4. Семко Т. В., Пахомська О. В. Інноваційні крафтові хлібобулочні технології. 2023.

<table>
<tr><td></td><td>18. 5. Давидович В., Шевченко Л., Михальська В., Пилипчук О., Науменко Т. Мікробіом м'яких крафтових сирів, виготовлених із сирого козячого молока, під час дозрівання. Тваринництво та технології харчових продуктів. 2025. Т. 16, № 3. С. 105–120. DOI: https://doi.org/10.31548/animal.3.2025.105.
19. 6. Дударєв І., Хвещук О. Сертифікація продукції як інструмент розвитку крафтових харчових виробництв. Економіка і регіон. 2025. № 1 (96). DOI: https://doi.org/10.26906/EiR.2025.1(96).3753.
20. 7. Белова І., Бахлукова К., Голячук С. Науково-технологічні засади керованої ферментації у крафтовому виробництві борошняних виробів. Товарознавчий вісник. 2026. Т. 19, № 1. С. 82–90. DOI: https://doi.org/10.62763/cb/1.2026.82.</td></tr>
<tr><td>Обсяг дисципліни (години) та види занять</td><td>Лекційні заняття: 20 год.
Практичні: 20 год.
Самостійна робота: 80 год.</td></tr>
<tr><td>Система оцінювання результатів навчання</td><td>Система контролю знань студентів з дисципліни включає в себе поточний контроль, модульний контроль, оцінювання виконання самостійної роботи та підсумкове оцінювання знань студентів. Зазначені форми контролю організовуються так, щоб стимулювати ефективну навчальну і самостійну роботу студентів протягом семестру і забезпечити об’єктивне оцінювання їхніх знань.
Структура оцінювання навчальної дисципліни:
<table><tr><td>Поточне оцінювання (у перерахунку з 12-бальної системи)
40 балів</td><td>Модульне оцінювання
40 балів
(МКР)</td><td>Оцінювання виконання самостійної роботи (дослідницького завдання)
20 балів</td><td>Підсумкове оцінювання (залік)
100 балів</td></tr><tr><td>40 балів за модуль № 1</td><td>40 балів за модуль №1</td><td>20 балів за модуль № 1</td><td>100 балів</td></tr></table></td></tr>
<tr><td>Критерії оцінювання знань, умінь, навичок студентів на навчальних заняттях</td><td>Поточний контроль (40 балів)
Максимальний бал оцінки поточної успішності здобувачів вищої освіти на кожному навчальному занятті – 12.
Критерії оцінювання практичного заняття<table><tr><th>Рівні навчальних досягнень</th><th>Оцінка в балах (за 12-бальною шкалою)</th><th>Критерії оцінювання</th></tr><tr><td>Початковий (понятійний)</td><td>1</td><td>Здобувач вищої освіти володіє навчальним матеріалом на рівні засвоєння окремих термінів, фактів без зв’язку між ними: відповідає на запитання, які потребують відповіді «так» чи «ні». Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.</td></tr></table></td></tr>
</table>

		2	Здобувач вищої освіти мало усвідомлює мету навчально- пізнавальної діяльності, робить спробу знайти способи дій, розповісти суть заданого, проте відповідає лише за допомогою викладача на рівні «так» чи «ні»; може самостійно знайти в підручнику відповідь. Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.
		3	Здобувач вищої освіти намагається аналізувати на основі елементарних знань і навичок; виявляє окремі властивості; робить спроби виконання вправ, дій репродуктивного характеру; за допомогою викладача робить прості розрахунки за готовим алгоритмом. Здобувач порушує принципи академічної доброчесності.
	Середній (репродуктив-ний)	4	Здобувач вищої освіти володіє початковими знаннями, знає близько половини навчального матеріалу, здатний відтворити його, провести за зразком розрахунки; орієнтується у поняттях, визначеннях; самостійне опрацювання навчального матеріалу викликає значні труднощі. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.
		5	Здобувач вищої освіти знає більше половини навчального матеріалу, розуміє сутність навчальної дисципліни, може дати визначення понять, категорій (однак з окремими помилками); вміє працювати з підручником, самостійно опрацьовувати частину навчального матеріалу; робить прості розрахунки за алгоритмом, але окремі висновки не логічні, не послідовні. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.
		6	Здобувач вищої освіти розуміє основні положення навчального матеріалу, може поверхнево аналізувати події, ситуації, робить певні висновки; відповідь може бути правильною, проте недостатньо осмисленою; самостійно відтворює більшу частину матеріалу; вміє застосовувати знання під час розв’язування розрахункових завдань за алгоритмом, користуватися додатковими джерелами. Здобувач переважно дотримується принципів академічної доброчесності.

	Достатній (алгоритмічно дієвий)	7	Здобувач вищої освіти правильно і логічно відтворює навчальний матеріал, оперує базовими теоріями і фактами, встановлює причинно-наслідкові зв'язки між ними; вміє наводити приклади на підтвердження певних думок, застосовувати теоретичні знання у стандартних ситуаціях; за допомогою викладача може скласти план реферату, виконати його і правильно оформити; самостійно користуватися додатковими джерелами; правильно використовувати термінологію; скласти таблиці, схеми. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
		8	Знання здобувачем вищої освіти досить повні, він вільно застосовує вивчений матеріал у стандартних ситуаціях; вміє аналізувати, робити висновки; відповідь повна, логічна, обґрунтована, однак з окремими неточностями; вміє самостійно працювати, може підготувати реферат і обґрунтувати його положення. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
		9	Здобувач вищої освіти вільно володіє вивченим матеріалом, застосовує знання у дещо змінених ситуаціях, вміє аналізувати і систематизувати інформацію, робить аналітичні висновки, використовує загальновідомі докази у власній аргументації; чітко тлумачить поняття, категорії, нормативні документи; формулює закони; може самостійно опрацьовувати матеріал, виконує прості творчі завдання; має сформовані типові навички. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	Високий (творчо-професійний)	10	Здобувач вищої освіти володіє глибокими і міцними знаннями та використовує їх у нестандартних ситуаціях; може визначати тенденції та суперечності різних процесів; робить аргументовані висновки; практично оцінює сучасні тенденції, факти, явища, процеси; самостійно визначає мету власної діяльності; розв'язує творчі завдання; може сприймати іншу позицію як альтернативну; знає суміжні дисципліни; використовує знання, аналізуючи різні явища, процеси. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
		11	Здобувач вищої освіти володіє узагальненими знаннями з навчальної

		дисципліни, аргументовано використовує їх у нестандартних ситуаціях; вміє знаходити джерела інформації та аналізувати їх, ставити і розв'язувати проблеми, застосовувати вивчений матеріал для власних аргументованих суджень у практичній діяльності (диспути, круглі столи тощо); спроможний за допомогою викладача підготувати виступ на студентську наукову конференцію; самостійно вивчити матеріал; визначити програму своєї пізнавальної діяльності; оцінювати різноманітні явища, процеси; займає активну життєву позицію. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.
	12	Здобувач вищої освіти має системні, дієві знання, виявляє неординарні творчі здібності у навчальній діяльності; використовує широкий арсенал засобів для обґрунтування та доведення своєї думки; розв'язує складні проблемні завдання; схильний до системно-наукового аналізу та прогнозу явищ; уміє ставити і розв'язувати проблеми, самостійно здобувати і використовувати інформацію; займається науково-дослідною роботою; логічно та творчо викладає матеріал в усній та письмовій формі; розвиває свої здібності й нахили; використовує різноманітні джерела інформації; моделює ситуації в нестандартних умовах. Здобувач дотримується принципів академічної доброчесності.

Якщо здобувач вищої освіти не відпрацював пропущені навчальні заняття, не виправив оцінки 1,2,3, отримані на навчальних заняттях, не виконав модульної контрольної роботи (МКР), завдання самостійної роботи менше ніж на 60% від максимальної кількості балів, виділених на ці види робіт, він вважається таким, що має академічну заборгованість за результатами поточного контролю.

Пропущені заняття здобувач вищої освіти має обов'язково відпрацювати. За відпрацьовані лекційні заняття оцінки не ставляться, за практичні заняття нараховуються бали середнього (4, 5, 6), достатнього (7, 8, 9) та високого рівня (10, 11, 12).

Здобувачу вищої освіти, який не виконав поточних домашніх завдань, не підготувався до навчальних занять, в журнал обліку роботи академічної групи ставиться 0 балів.

Здобувач вищої освіти, знання, уміння і навички якого на навчальних заняттях за 12- бальною шкалою оцінено від 1 до 3 балів, вважається таким, що недостатньо підготувався до цих занять і має академічну заборгованість за результатами поточного контролю.

Поточну заборгованість, пов'язану з непідготовленістю або

	недостатньою підготовленістю до навчальних занять, здобувач вищої освіти повинен ліквідувати. За ліквідацію поточної заборгованості нараховуються бали середнього (4, 5, 6), достатнього (7, 8, 9) та високого рівня (10, 11, 12). Рейтингова оцінка у балах знань, умінь і навичок здобувача на навчальних заняттях з навчального (змістового) модуля обчислюється після проведення цих занять та ліквідації ним поточної заборгованості, пов'язаної з пропусками занять, непідготовленістю або недостатньою підготовленістю до них відповідно до «Положення про рейтингову систему оцінювання навчальних досягнень здобувачів вищої освіти Кам'янець-Подільського національного університету імені Івана Огієнка (зі змінами та доповненнями») (URL://cutt.ly/mLTb6am). **Самостійна робота (20 балів)** Перевірку питань й завдань самостійної роботи, які студенти готують на практичні заняття, здійснює викладач, який їх проводить. Їх оцінювання є складником загальної оцінки, що виставляється здобувачеві на практичному занятті. Контроль за іншими видами самостійної роботи у формі співбесіди здійснює лектор на консультаціях. Критерії оцінювання самостійної роботи: Робота оцінюється в 20 балів, якщо: результат виконання завдання самостійної роботи дає чітке розуміння того, що здобувач засвоїв відповідний теоретичний матеріал та набув належних практичних навик; при виконанні завдання простежується індивідуальний підхід та використання технік креативності; здобувачем надана аргументація власної думки; при виконанні завдання використана не тільки основна, але й додаткова література та інформаційні джерела. Робота оцінюється в 19-16 бали, якщо: результат виконання завдання демонструє загальну засвоєність теоретичного матеріалу з боку здобувача та вміння у ньому орієнтуватися; чітка аргументація власної думки, використання основної та додаткової літератури при виконанні завдання; розкриття предмету дослідження не у повній мірі та наявність несуттєвих помилок при відповіді. Робота оцінюється в 15-12 балів, якщо: результат виконання завдання демонструє недостатній рівень засвоєння здобувачем теоретичного матеріалу; слабка аргументація власної точки зору; поверхневе використання основної літератури; розкриття предмету дослідження не у повній мірі та наявність суттєвих помилок при відповіді. Робота оцінюється в 11-0 бали, якщо студент не володіє теоретичними знаннями не знає основних визначень та термінів. Здобувачі вищої освіти виконують такі різновиди самостійної роботи з дисципліни: 1) опрацювання текстів лекційних занять; 2) робота з основною й допоміжною літературою, опрацювання наукової та навчальної літератури; 3) ознайомлення з нормативними документами та їх опрацювання; 4) підготовка до практичних занять; 5) виконання завдань, визначених у планах практичних занять; 6) опрацювання питань, винесених на самостійне опрацювання; 7) виконання вправ і завдань в об'єктно-модульному динамічному середовищі навчання Moodle;

8) підготовка презентацій навчального матеріалу;

9) написання есе;

10) підготовка до написання самостійної роботи та модульної контрольної роботи.

Здобувачі вищої освіти, які за виконання завдань СР отримали рейтинговий бал менший 60% від максимальної кількості балів, виділених на цей вид роботи, а також ті, що не з'явилися на звіт за виконання СР на консультації, або не виконали її завдань, вважаються такими, що мають академічну заборгованість за результатами поточного контролю, ліквідація якої є обов'язковою.

Модульна контрольна робота (40 балів)

МКР передбачає виконання тестових завдань із дисципліни.

Мета її написання – виявити рівень теоретичних знань та практичних умінь і навичок студентів. МКР складається із 40 тестових завдань, які оцінюються у 1 б. Мінімальна кількість балів – 24.

Позитивну оцінку за МКР не рекомендується покращувати. Невиконання МКР оцінюється 0 балів.

Оцінювання модульної контрольної роботи

Шкала ECTS	Бали
«відмінно»	40-36 бали
«добре»	35-30 бали
«задовільно»	29-24 балів
«незадовільно»	23 і менше

Студенти, які за результатами виконання МКР отримали рейтинговий бал менший 60 % від максимальної кількості балів, виділених на цей вид роботи, а також ті, що не з'явилися для її виконання або не виконали її завдань, вважаються такими, що мають академічну заборгованість за результатами поточного контролю, ліквідація якої є обов'язковою.

Академічна доброчесність. Очікується, що роботи студентів будуть їх оригінальними дослідженнями чи міркуваннями. Відсутність посилань на використані джерела, фабрикування джерел списування, втручання в роботу інших студентів становлять, але не обмежують приклади можливої академічної недоброчесності. Виявлення ознак академічної недоброчесності в письмовій роботі студента є підставою для її не зарахування викладачем, незалежно від масштабів плагіату чи обману. URL: https://integrity.kpnu.edu.ua/

Неформальна та/або інформальна освіта. Визнанання К-ПНУ ім. І. Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом формальної або інформальної освіти регламентовано «Порядок визнання в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка результатів навчання, здобутих шляхом неформальної та/або інформальної освіти (нова редакція)» (https://surl.lu/beaaaw).

У випадку, якщо здобувач освіти отримав знання у неформальній та інформальній освіті, зарахування результатів навчання здійснюється згідно Порядку визнання результатів навчання здобувачів вищої освіти, отриманих шляхом здобуття неформальної/інформальної освіти в Кам'янець-Подільському національному університеті імені Івана Огієнка, зокрема, якщо їх тематика відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або

<table>
<tr><td></td><td>змістовому модулю).
В неформальній освіті:
– закінчення професійних курсів, семінарів або тренінгів, тематика яких відповідає змісту навчальної дисципліни (окремій темі або змістовому модулю);
– підготовка конкурсної наукової роботи;
– призове місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт;
– призове місце на Всеукраїнській студентській олімпіаді.
В інформальній освіті:
– наявність наукової публікації;
– волонтерська діяльність.
Рейтингова оцінка з кредитного модуля – сумарна підсумкова оцінка за багатобальною шкалою рівня засвоєння студентом певного кредитного модуля (навчальної дисципліни) упродовж його вивчення.

<table>
<tr><th>Рейтингова оцінка з кредитного модуля (навчальної дисципліни)</th><th>Оцінка за шкалою ECTS</th><th>Підсумкова оцінка за національною шкалою</th></tr>
<tr><td>90 – 100</td><td>A (відмінно)/Excellent</td><td rowspan="5">зараховано</td></tr>
<tr><td>82 - 89</td><td>B (дуже добре)</td></tr>
<tr><td>75 - 81</td><td>C (добре)/Good</td></tr>
<tr><td>67 - 74</td><td>D (задовільно)/Satisfactory</td></tr>
<tr><td>60 - 66</td><td>E (достатньо)/Enough</td></tr>
<tr><td>35 - 59</td><td>FX (незадовільно з можливістю повторного складання)/Fail</td><td rowspan="2">незараховано</td></tr>
<tr><td>34 і менше</td><td>F (незадовільно з незадовільно обов’язковим проведенням додаткової роботи щодо вивчення навчального матеріалу кредитного модуля) /Fail</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>Підсумковий контроль</td><td>Залік</td></tr>
<tr><td>Локація</td><td>Згідно з розкладом
https://kpnu.edu.ua/rozklad-zaniat/</td></tr>
</table>