

КИЇВСЬКИЙ УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ БОРИСА ГРІНЧЕНКА  
ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ «УНІВЕРСУМ»

Циклова комісія економіко-математичних дисциплін і менеджменту

**ПРОГРАМА ЕКЗАМЕНУ**  
**з дисципліни**  
**«Комп'ютерна графіка»**

Освітньо-професійний ступінь: фаховий молодший бакалавр

Курс IV

Спеціальність: 022 Дизайн

Освітньо-професійна програма: Графічний дизайн

Форма проведення: письмово. Екзамен складається з практичної роботи та письмово завдання

Тривалість проведення: 2 год

Максимальна кількість балів: 40 балів

Екзамен проводиться offline\*

**Критерії оцінювання**

Критерії оцінювання: виконання попередніх ескізів – 10 балів, практичної роботи – 15 балів, письмове пояснення до практичної роботи – 15 балів.

**Завдання для практичної роботи**

Практичне завдання полягає у виконанні тематичної композиції засобами комп'ютерної графіки.

Умови виконання роботи: ескізи можуть виконуватись на аркуші паперу і подаються разом з готовою роботою, можна виконувати в електронному форматі, проєкт виконується засобами програм Adobe Illustrator та Adobe Photoshop, розмір проєкту 1920x1080 pixels, кінцевий варіант подається доступом в програму Figma, додатково на окремій монтажній області пишеться опис до роботи, в цей же документ додається фото з ескізами.

**Письмове завдання**

Передбачає композиційний аналіз виконаної студентом практичної роботи за схемою:

1. Розкриття ідеї.
2. Обґрунтування композиційного та колористичного рішення.
3. Обґрунтування обраних засобів та прийомів композиції.
4. Власна оцінка результату.

---

\* під час повітряної тривоги учасники екзамену діють згідно встановленого алгоритму

| <b>Бали</b>   | <b>Критерії оцінювання практичного завдання</b>  |
|---------------|--|
| 36 – 40 балів | Робота виконана в повному обсязі з активним творчим пошуком та яскравою авторською ідеєю. Зображення якісне та охайне, дотримано всі композиційні вимоги: зображення укомпоноване на форматі, виявлено композиційний центр, кольорові та тонові співвідношення тощо.<br>Робота містить незначні помилки технологічного характеру.<br>Описова частина роботи чітка та лаконічна |
| 31 – 35 балів | Робота виконана в повному обсязі, якісно та охайно, дотримано всі композиційні вимоги: зображення укомпоноване на форматі, виявлено композиційний центр, кольорові та тонові співвідношення тощо.<br>Робота містить незначні помилки технологічного характеру<br>Описова частина роботи чітка та лаконічна   |
| 21 – 30 балів | Робота виконана в повному обсязі, проте містить композиційні помилки: зображення не гармонійно укомпоноване на форматі, не в повній мірі виявлено особливість практичного завдання.<br>Робота містить незначні помилки технологічного характеру<br>Описова частина роботи не є досить чіткою   |
| 11 – 20 балів | Робота виконана на достатньому рівні, містить композиційні помилки: зображення не гармонійно укомпоноване на форматі, частково виявлено особливість практичного завдання, не вдало обрані засоби та методи композиції.<br>В описовій частині роботи не розкрито поставлене завдання  |
| 6 – 10 балів  | Робота виконана на низькому рівні, частково відповідає завданню, містить грубі композиційні помилки: зображення не укомпоноване на форматі, не виявлено особливість практичного завдання, не вдало обрані засоби та методи композиції.<br>Робота виконана не охайно.<br>Описова частина відсутня або не відповідає поставленому завданню                                       |
| 0 – 5 балів   | Робота виконана на низькому рівні, не відповідає завданню, містить грубі композиційні помилки: зображення не укомпоноване на форматі, відсутня цілісність та гармонія в композиції, не вдало обрані засоби та методи композиції. Робота виконана не охайно, містить грубі технічні помилки.<br>Описова частина відсутня або не відповідає поставленому завданню                |

### **Орієнтовні теми практичних робіт**

**(для виконання практичної роботи буде обрано одну тему на групу)**

1. Створити меню для колеганської їдальні. Меню має містити: назви страв, місце для дописування вартості страв /шаблон/, корпоративні атрибути коледжу /герб, назва, адреса/, фотографічні зображення окремих блюд /3-4 фото для актуалізації меню/. До меню включити страви: паніні тах в асортименті, паніні міні в асортименті, хот-дог, сендвіч, кава: еспресо, американо, лате, капучіно, чай чорний/зелений/фруктовий.

2. Прайс-лист для перукарні. Прайс-лист має містити: назву пропозиції, місце для дописування вартості /шаблон/, корпоративні атрибути перукарні /логотип, назва, адреса/, фотографічні зображення /3-4 фото для актуалізації прайсу. До прайсу включити пропозиції: чоловіча стрижка: під насадку, модельна, довге волосся, миття голови; жіноча стрижка: 1 довжина волосся, 2-3 довжини волосся; фарбування: просте фарбування, тонування, мелірування, укладка.

3. Створити рекламну листівку фестивалю дитячої творчості. Листівка має містити: назва фестивалю /логотип, назва, адреса/, місце для дописування часу проведення заходів /шаблон/. До листівки додати заходи: творча майстерня: малювання магічного котика, ліплення фантастичної тварини, виготовлення іграшки з фетру; музична майстерня: танцювальний флешмоб, виступ артистів; ярмарок смаколиків та виробів ручної роботи.

4. Створити рекламну листівку туристичної агенції. Листівка має містити: назва турагенції /логотип, назва, адреса/, місце для дати подорожі /шаблон/. До листівки додати подорожі: тур вихідного дня: Вихідні в Кам'янець-Подільському, Святковий вечір у Львові, Шляхами Кобзаря, Чарівні каньйони Черкащини, Подорож до «веселих страусенят», екскурсійні тури: Загадкові Карпати, Історичні місця Вінниччини, Замки північної України, Етнотур для поціновувачів природи та народних ремесел.

5. Створити листівку акційних товарів для магазину. Листівка має містити: назва магазину /логотип, назва, адреса/, місце для дописування вартості товару /шаблон/. До листівки додати товари: мінеральна вода, печиво в пакуванні, чіпси, ковбаса, чай, мандарини, огірки мариновані, йогурт, сир.

Розглянуто і затверджено на засіданні  
циклової комісії економіко-математичних дисциплін і менеджменту  
Протокол від 06 грудня 2023 року № 5

Голова циклової комісії



Вікторія КАЗАКОВА

Екзаменатор



Олена КАЗІМІРЕНКО