

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МИКОЛАЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ФАКУЛЬТЕТ МЕНЕДЖМЕНТУ

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу



**Методичні рекомендації  
для підготовки до атестаційного екзамену  
здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої  
освіти денної та заочної форм навчання**

Галузь знань 24 «Сфера обслуговування»  
Спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»

Миколаїв  
2023

УДК 338.488.2:640.4-049.3

М54

Друкується за рішенням науково-методичної комісії факультету менеджменту Миколаївського національного аграрного університету від 01 вересня 2023 р., протокол № 1.

### **Укладачі:**

- О. В. Шибаніна д-р екон. наук, професор, декан факультету менеджменту, Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв
- І. О. Банєва д-р екон. наук, професор кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв
- І. І. Червен д-р екон. наук, професор, завідувач кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв
- А. С. Полторак д-р екон. наук, професор, завідувач кафедри менеджменту та маркетингу, Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв
- А. В. Ключник д-р екон. наук, професор, завідувач кафедри публічного управління та адміністрування і міжнародної економіки, Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв
- Г. В. Табацкова канд. екон. наук, доцент кафедри економіки підприємств, голова НМК факультету менеджменту, Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв
- О. А. Христенко канд. екон. наук, доцент, завідувач кафедри економіки підприємств, Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв
- С. І. Тищенко канд. пед. наук, доцент, завідувач кафедри економічної кібернетики, комп'ютерних наук та інформаційних технологій, Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв

### **Рецензенти:**

- В. Г. Бурак канд. техн. наук, в.о. завідувача кафедри готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, Херсонський державний університет, м. Херсон
- О.І. Петрова кандидат с.-г. наук, доцент кафедри переробки продукції тваринництва та харчових технологій, Миколаївський національний аграрний університет, м. Миколаїв

© Миколаївський національний аграрний університет, 2023

## ЗМІСТ

Загальні положення. Вимоги щодо дотримання академічної доброчесності.....	4
1. Порядок комплектування екзаменаційної комісії. Обов'язки голови, членів та секретаря екзаменаційної комісії .....	7
2. Організація і порядок проведення атестації здобувачів вищої освіти, роботи екзаменаційної комісії .....	11
3. Оцінювання результатів атестаційного екзамену .....	13
4. Опис предметної області, компетентності, програмні результати та перелік дисциплін, що виносяться на атестаційний екзамен .....	14
Бібліографічний список .....	20

## ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ. ВИМОГИ ЩОДО ДОТРИМАННЯ АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ

Відповідно до стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384, *формами атестації* здобувачів вищої освіти ОПП «Готельно-ресторанна справа» є:

1. *Атестаційний екзамен*, який передбачає перевірку досягнення результатів навчання визначених стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та ОПП «Готельно-ресторанна справа».

2. *Публічний захист кваліфікаційної роботи*, яка має передбачати розв'язання складної спеціалізованої задачі або практичної проблеми у діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів готельно-ресторанної справи і характеризується комплексністю та невизначеністю умов. У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Кваліфікаційна робота розміщується у репозитарії університету. Методичні рекомендації для підготовки і публічного захисту кваліфікаційних робіт здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти денної та заочної форм навчання представлені в окремому документі та викладені в репозитарії МНАУ.

Атестація здійснюється Екзаменаційною комісією після завершення теоретичної та практичної частин навчання за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти з метою встановлення фактичної відповідності рівня підготовки випускника вимогам освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».

Для проведення атестації здобувачів вищої освіти факультету менеджменту за освітнім ступенем «бакалавр» створюється Екзаменаційна комісія відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти у Миколаївському

національному аграрному університеті, затвердженого наказом ректора університету від 25 лютого 2020 р. №23/1-О.

Терміни проведення атестації визначаються графіком освітнього процесу МНАУ, затвердженим у встановленому порядку. Атестацію проходить кожен здобувач вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» після повного виконання ним навчального плану.

Перелік та кількість дисциплін, що виносяться на атестаційний екзамен, обумовлені стандартом вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, освітньо-професійною програмою «Готельно-ресторанна справа» та навчальним планом, визначаються та затверджуються за погодженням з науково-методичною комісією факультету менеджменту.

Здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти забезпечуються програмою атестаційного екзамену не пізніше ніж за півроку до його проведення.

## **ВИМОГИ ЩОДО ДОТРИМАННЯ АКАДЕМІЧНОЇ ДОБРОЧЕСНОСТІ**

Політику, стандарти і процедури дотримання академічної доброчесності, якими мають керуватися усі учасники освітнього процесу визначено у таких нормативних документах Миколаївського національного аграрного університету:

– Кодекс академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті;

– Кодекс корпоративної культури Миколаївського національного аграрного університету;

– Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у Миколаївському національному аграрному університеті;

– Положення про Групу сприяння академічній доброчесності;

– Положення про організацію освітнього процесу у Миколаївському національному аграрному університеті;

– Положення про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у Миколаївському національному аграрному університеті.

Академічна доброчесність – це сукупність етичних принципів та визначених законом правил, якими мають керуватися учасники освітнього процесу під час навчання, викладання та провадження наукової діяльності з метою забезпечення довіри до результатів навчання та/або наукових досягнень.

Дотримання академічної доброчесності здобувачами вищої освіти передбачає:

- самостійне виконання завдань;
- посилення на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- дотримання норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- надання достовірної інформації про результати власної навчальної (наукової, творчої) діяльності, використанні методики досліджень і джерел інформації.

Порушенням академічної доброчесності здобувачами вищої освіти є: академічний плагіат; фальсифікація; списування; обман; хабарництво.

# **1. ПОРЯДОК КОМПЛЕКТУВАННЯ ЕКЗАМЕНАЦІЙНОЇ КОМІСІЇ. ОBOB'ЯЗКИ ГОЛОВИ, ЧЛЕНІВ ТА СЕКРЕТАРЯ ЕКЗАМЕНАЦІЙНОЇ КОМІСІЇ**

Порядок комплектування екзаменаційної комісії відбувається відповідно до Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої освіти у Миколаївському національному аграрному університеті, затвердженого наказом ректора університету від 25 лютого 2020 р. №23/1-О, яке розроблено відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Закону України «Про внесення змін до деяких законів України щодо вдосконалення освітньої діяльності у сфері вищої освіти» та інших законів України, указів Президента України, актів Кабінету Міністрів України, статуту університету, інших нормативно-правових актів у сфері вищої освіти, зайнятості і соціально-трудоxих відносин, а також рекомендацій і стандартів, визначених ратифікованими Україною документами Болонського і Копенгагенського процесів, рішень національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, ліцензійних умов провадження освітньої діяльності.

Екзаменаційна комісія створюється з метою встановлення відповідності засвоєних здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384.

Атестаційний екзамен здійснюється відкрито і гласно. Атестація осіб, які здобувають ступінь «бакалавр», здійснюється екзаменаційною комісією, до складу якої можуть включатися представники роботодавців та їхніх об'єднань (зовнішні стейкхолдери). Строк повноважень екзаменаційної комісії становить один календарний рік.

Завданнями екзаменаційної комісії є:

– комплексна перевірка й оцінка теоретичної та практичної фахової підготовки здобувачів вищої освіти першого

(бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» з метою встановлення відповідності їх кваліфікаційного рівня вимогам стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384, освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти;

– прийняття рішення щодо присвоєння випускникам кваліфікації «бакалавр з готельно-ресторанної справи» та видачі документа про освіту;

– розробка пропозицій щодо підвищення якості підготовки фахівців.

Атестація здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до вимог стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, затвердженого та введеного в дію наказом Міністерства освіти і науки України від 04.03.2020 р. № 384, освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.

Програма атестації визначається загально-професійними і спеціалізовано-професійними компетентностями випускників, які підлягають оцінюванню відповідно до стандарту вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. Програма екзамену (екзаменів) та критерії оцінювання компетентностей визначаються кафедрою готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, погоджуються з науково-методичною комісією факультету менеджменту, вченою радою факультету менеджменту та затверджуються ректором (першим проректором). Також формуються відповідні пакети завдань.

До атестації допускаються здобувачі вищої освіти, які виконали усі вимоги освітньо-професійної програми та досягли



програмних результатів навчання. Допуском до атестації є відповідний наказ по МНАУ.

Не пізніше ніж за один день до початку атестації до екзаменаційної комісії подаються:

- наказ (витяг з наказу) про затвердження персонального складу екзаменаційної комісії;
- наказ про допуск здобувачів вищої освіти до атестації;
- розклад роботи екзаменаційної комісії;
- списки здобувачів вищої освіти (за навчальними групами), допущених до складання атестації;
- результати виконання здобувачами вищої освіти навчального плану й отримані ними оцінки з теоретичних дисциплін, курсових проєктів і робіт, практик протягом усього періоду навчання;
- залікові книжки здобувачів вищої освіти;
- інформація щодо особливих досягнень здобувачів вищої освіти (за наявності)

При складанні атестаційного екзамену до Екзаменаційної комісії додатково подаються:

- програма екзамену (сформований пакет завдань);
- критерії оцінювання відповідей здобувачів вищої освіти;
- комплект екзаменаційних білетів;
- варіанти правильних відповідей (при тестовій формі);
- перелік наочного приладдя, матеріалів довідкового характеру, технічні та дидактичні засоби й обладнання, які дозволені для використання здобувачам вищої освіти під час підготовки та відповідей на питання за програмою екзамену.

Екзаменаційні білети, варіанти завдань, перелік матеріалів та обладнання розробляються викладачами кафедри готельно-ресторанної справи та організації бізнесу, затверджуються деканом факультету менеджменту за погодженням із першим проректором Університету.

До Екзаменаційної комісії можуть подаватися й інші матеріали, що характеризують освітню та професійну компетентність здобувача вищої освіти: публікації, наукові роботи, проєкти, заяви на патент, патенти, акти про практичне впровадження результатів, дипломи щодо отриманих місць у Всеукраїнських олімпіадах, конкурсах наукових робіт, грамоти, сертифікати, свідоцтва, результати перезарахування (визнання результатів) навчання у сфері неформальної освіти тощо.

Складання атестаційного екзамену проводиться на відкритому засіданні Екзаменаційної комісії за участю не менше половини її складу за обов'язкової присутності голови Екзаменаційної комісії.

Секретар Екзаменаційної комісії готує бланки протоколів засідань екзаменаційної комісії. Усі розділи протоколів повинні бути заповнені. Протокол підписують голова та члени комісії, які брали участь у засіданні. Помилки та виправлення у протоколах не допускаються. Результати складання атестаційного екзамену узагальнюються з урахуванням теоретичної та практичної підготовки здобувачів вищої освіти (за шкалою ЄКТС – за 100,0 бальною системою). Рішення Екзаменаційної комісії про оцінку результатів складання атестаційного екзамену, а також про видачу випускникам дипломів, отримання першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та здобуття кваліфікації «бакалавр з готельно-ресторанної справи» приймається на закритому засіданні екзаменаційної комісії відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів комісії, які брали участь у її засіданні. За однакової кількості голосів голова комісії має вирішальний голос. Оцінки виставляє кожен член комісії, а голова підсумовує результати для кожного здобувача вищої освіти. За теоретичну і практичну частину екзамену виставляється одна оцінка.

Перескладання атестаційного екзамену з метою підвищення оцінки не дозволяється.

Університет на підставі рішення Екзаменаційної комісії присуджує особі, яка успішно виконала освітньо-професійну програму «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, відповідний ступінь вищої освіти та присвоює кваліфікацію «бакалавр з готельно-ресторанної справи».

Здобувачам вищої освіти, які успішно склали атестаційний екзамен, а також захистили кваліфікаційну роботу, рішенням екзаменаційної комісії видається документ про освіту. На підставі рішень Екзаменаційної комісії видається наказ про випуск, у якому зазначається присвоєна кваліфікація «бакалавр з готельно-ресторанної справи».

Результати атестаційного екзамену оголошуються після перевірки робіт не пізніше наступного дня. За підсумками діяльності Екзаменаційної комісії голова комісії складає звіт.

У звіті відображаються рівень підготовки здобувачів вищої освіти, характеристика рівня знань, вмінь та навичок, якість результатів. Вказуються недоліки, допущені у підготовці фахівців, зауваження, щодо забезпечення організації роботи Екзаменаційної комісії тощо. У ньому даються пропозиції щодо:

- покращення підготовки фахівців;
- усунення недоліків в організації проведення атестаційного екзамену і захисту кваліфікаційних робіт;
- можливості публікації основних положень кваліфікаційних робіт, їхнє використання у освітньому процесі, у процесі роботи суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу;
- присвоєння здобувачам вищої освіти відповідного рівня, рекомендації щодо реалізації академічних прав.

Звіт про роботу Екзаменаційної комісії, після обговорення на заключному засіданні, подається до Навчального відділу університету у двотижневий термін по завершенню роботи Екзаменаційної комісії.

На засіданні вченої ради факультету менеджменту обговорюються результати роботи Екзаменаційної комісії та затверджується звіт голови комісії.

## **2. ОРГАНІЗАЦІЯ І ПОРЯДОК ПРОВЕДЕННЯ АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ, РОБОТИ ЕКЗАМЕНАЦІЙНОЇ КОМІСІЇ**

Екзаменаційна комісія працює у строки, що визначаються графіком освітнього процесу на поточний навчальний рік, який розробляється на основі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», затверджується ректором (першим проректором) і доводиться до кафедр до початку навчального року.

Розклад роботи Екзаменаційної комісії готується деканатом, подається до навчального відділу, де складається загальний розклад роботи Екзаменаційної комісії, який затверджується ректором (першим проректором) не пізніше ніж за місяць до початку проведення атестації.

Кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу готує й відповідає за методичну базу для проведення атестаційного екзамену здобувачів освіти.

До початку роботи екзаменаційної комісії кафедра готельно-ресторанної справи та організації бізнесу готує комплект задач з навчальних дисциплін, які відображають особливості фаху і компетенції здобувачів вищої освіти.

Підготовлені завдання узагальнюються деканатом й формуються у пакет завдань, який розглядається на вченій раді факультету менеджменту, затверджується першим проректором.

Для підготовки до атестаційного екзамену здобувачі вищої освіти використовують методичні рекомендації з навчальних дисциплін, отримують консультації від науково-педагогічних працівників кафедр, працюють з матеріалами в освітній платформі Moodle.

Деканатом факультету менеджменту складається розклад атестації здобувачів вищої освіти відповідно до графіку освітнього процесу, який затверджується начальником навчального відділу й першим проректором. Розклад атестації передбачає проведення консультацій, начитку лекцій з освітніх компонент, попередній захист кваліфікаційних робіт.

Здобувачі вищої освіти можуть використовувати всі матеріали з навчальних дисциплін, які винесено на атестаційний екзамен, що розміщені в освітній платформі Moodle. На підставі комплекту задач деканатом розробляються білети до проведення атестаційного екзамену, які візує декан факультету й затверджує перший проректор, білети скріплюються гербовою печаткою університету.

У випадку неявки здобувача вищої освіти на засідання Екзаменаційної комісії з поважних причин (раптове захворювання, нещасний випадок тощо), підтверджених відповідними документами, за рішенням голови Екзаменаційної комісії атестаційний екзамен може переноситись.

Атестаційний екзамен складається з двох частин:

– перша (теоретична) – комп'ютерна тестова перевірка знань, проводиться у системі дистанційного навчання MOODLE;

– друга (практична) – письмове розв'язання практичних задач.

Послідовність і терміни проведення атестаційного екзамену, поділ на теоретичну і практичну частини, порядок і форма перевірки знань здобувачів вищої освіти під час атестаційного екзамену рекомендуються деканатом і за поданням науково-методичної комісії факультету менеджменту затверджуються вченою радою факультету менеджменту.

Засідання Екзаменаційної комісії оформляються протоколом. Тривалість засідання, як правило, не повинна перевищувати шести академічних годин на день. При проведенні письмового атестаційного екзамену за тестовим комплексним контрольним завданням на екзаменаційну групу виділяється не більше чотирьох годин.

Під час роботи екзаменаційної комісії та проведення атестації здобувачів вищої освіти може використовуватися дистанційна форма проведення відповідно до рекомендації Міністерства освіти і науки України від 14.05.2020 року.

### **3. ОЦІНЮВАННЯ РЕЗУЛЬТАТІВ АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ**

Оцінювання результатів складання атестаційного екзамену здійснюється у порядку, передбаченому прийнятою в Університеті системою контролю знань:

**за національною (4-х-бальною) шкалою:**

- «відмінно»;
- «добре»;
- «задовільно»;
- «незадовільно».

**за 100-бальною шкалою:**

90 – 100 балів – «відмінно» – відмінне виконання з незначними зауваженнями;

82 – 89 балів – «добре» – вище середніх стандартів, але з деякими несуттєвими недоліками;

75 – 81 балів – «добре» – в цілому змістова робота з незначними помилками;

64 – 74 балів – «задовільно» – чітко, але зі значними помилками;

60 – 63 балів – «задовільно» – виконання відповідає мінімальним критеріям;

менше 60 балів – «незадовільно».

Усі екзаменаційні завдання є рівнозначними за їх внеском до загальної оцінки. Підсумкова оцінка атестаційного екзамену є середньозваженою оцінкою за кожен вид екзаменаційних завдань.

Рішення Екзаменаційної комісії про оцінку знань, виявлених при складанні атестаційного екзамену, а також про присвоєння

здобувачам вищої освіти кваліфікації та видання випускникам дипломів приймається на закритому засіданні комісії відкритим голосуванням більшістю голосів членів комісії, які брали участь у її засіданні. За однакової кількості голосів голос голови екзаменаційної комісії є вирішальним.

Оцінки з атестаційного екзамену і публічного захисту кваліфікаційної роботи виставляє кожен член комісії. За теоретичну і практичну частину екзамену виставляється одна оцінка. Повторне складання (перескладання) атестаційного екзамену і публічний захист кваліфікаційної роботи, з метою підвищення оцінки, не дозволяється.

Якщо відповідь здобувача вищої освіти на атестаційному екзамені та публічному захисті кваліфікаційної роботи не відповідає вимогам рівня атестації, екзаменаційна комісія приймає рішення про те, що здобувач вищої освіти не пройшов атестацію і у протоколі засідання екзаменаційної комісії йому проставляється оцінка «незадовільно» (0-59 балів). У випадку, якщо здобувач вищої освіти не з'явився на засідання екзаменаційної комісії для складання екзамену та публічного захисту кваліфікаційної роботи, у протоколі зазначається про його неатестацію у зв'язку з неявкою на засідання.

Здобувач вищої освіти, який отримав незадовільну оцінку при складанні атестаційного екзамену або публічному захисті кваліфікаційної роботи, відраховується з числа здобувачів вищої освіти Університету. Йому видається академічна довідка встановленого зразка.

Здобувачі вищої освіти, які не склали атестаційний екзамен або не здійснили публічний захист кваліфікаційної роботи, мають право на повторну (з наступного навчального року) атестацію протягом трьох років після відрахування з закладу вищої освіти у період роботи екзаменаційної комісії з відповідної спеціальності, відповідно до затвердженого графіку.

#### 4. ОПИС ПРЕДМЕТНОЇ ОБЛАСТІ, КОМПЕТЕНТНОСТІ, ПРОГРАМНІ РЕЗУЛЬТАТИ ТА ПЕРЕЛІК ДИСЦИПЛІН, ЩО ВИНОСЯТЬСЯ НА АТЕСТАЦІЙНИЙ ЕКЗАМЕН

Таблиця 4.1 **Опис предметної області**

Об'єкти вивчення	Готельно-ресторанний бізнес, як складова сфери обслуговування, як сфера професійної діяльності, яка передбачає формування, просування, реалізацію та організацію споживання готельних та ресторанних послуг, готельне і ресторанне обслуговування.
Цілі навчання	Формування загальних і фахових компетентностей достатніх для успішного розв'язання спеціалізованих складних задач і практичних проблем, що характеризуються комплексністю та невизначеністю умов у сфері готельного та ресторанного бізнесу
Теоретичний зміст предметної області	Готельна справа, ресторанна справа, технології продукції ресторанного господарства, інформаційні системи та технологій у сфері готельного та ресторанного бізнесу, економіка готелів і ресторанів, маркетинг, принципи проектування підприємств (закладів) готельного та ресторанного господарства, правове регулювання та забезпечення безпеки споживачів готельних та ресторанних послуг, устаткування підприємств готельного та ресторанного господарства.

**Таблиця 4.2 Перелік компетентностей та програмних результатів**

<i>Інтегральна компетентність</i>
Здатність розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми діяльності суб'єктів готельного і ресторанного бізнесу, що передбачає застосування теорій та методів системи наук, які формують концепції гостинності і характеризується комплексністю та невизначеністю умов
<i>Загальні компетентності</i>
<p><b>ЗК 01.</b> 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.</p> <p><b>ЗК 02.</b> Здатність діяти соціально відповідально та свідомо, реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності громадянського (вільного демократичного) суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p><b>ЗК 03.</b> Здатність вчитися і оволодівати сучасними знаннями.</p> <p><b>ЗК 04.</b> Навички використання інформаційних і комунікаційних технологій.</p> <p><b>ЗК 05.</b> Здатність працювати в команді.</p> <p><b>ЗК 06.</b> Здатність спілкуватися державною мовою як усно, так і письмово.</p> <p><b>ЗК 07.</b> Цінування та повага різноманітності та мультикультурності.</p> <p><b>ЗК 08.</b> Навики здійснення безпечної діяльності.</p> <p><b>ЗК 09.</b> Здатність до абстрактного мислення, аналізу та синтезу.</p> <p><b>ЗК 10.</b> Здатність застосовувати знання у практичних ситуаціях.</p> <p><b>ЗК 11.</b> Здатність спілкуватися іноземною мовою.</p>
<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i>
<p><b>СК 01.</b> Розуміння предметної області і специфіки професійної діяльності.</p> <p><b>СК 02.</b> Здатність організовувати сервісно-виробничий процес з урахуванням вимог і потреб споживачів та забезпечувати його ефективність.</p>



<i>Спеціальні (фахові, предметні) компетентності</i>
<b>СК 03.</b> Здатність використовувати на практиці основи діючого законодавства в сфері готельного та ресторанного бізнесу та відстежувати зміни.
<b>СК 04.</b> Здатність формувати та реалізовувати ефективні зовнішні та внутрішні комунікації на підприємствах сфери гостинності, навички взаємодії.
<b>СК 05.</b> Здатність управляти підприємством, приймати рішення у господарській діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
<b>СК 06.</b> Здатність проектувати технологічний процес виробництва продукції і послуг та сервісний процес реалізації основних і додаткових послуг у підприємствах (закладах) готельно-ресторанного та рекреаційного господарства
<b>СК 07.</b> Здатність розробляти нові послуги (продукцію) з використанням інноваційних технологій виробництва та обслуговування споживачів.
<b>СК 08.</b> Здатність розробляти, просувати, реалізовувати та організовувати споживання готельних та ресторанних послуг для різних сегментів споживачів.
<b>СК 09.</b> Здатність здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.
<b>СК 10.</b> Здатність працювати з технічною, економічною, технологічною та іншою документацією та здійснювати розрахункові операції суб'єктом готельного та ресторанного бізнесу.
<b>СК 11.</b> Здатність виявляти, визначати й оцінювати ознаки, властивості і показники якості продукції та послуг, що впливають на рівень забезпечення вимог споживачів у сфері гостинності.
<b>СК 12.</b> Здатність ініціювати концепцію розвитку бізнесу, формулювати бізнес-ідею розвитку суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.
<b>СК 13.</b> Здатність здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

*Результати навчання*

**РН 01.** Знати, розуміти і вміти використовувати на практиці основні положення законодавства, національних і міжнародних стандартів, що регламентують діяльність суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**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 ресторанних послуг, а також суміжних наук.

**РН 03.** Вільно спілкуватися з професійних питань державною та іноземною мовами усно і письмово.

**РН 04.** Аналізувати сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності та рекреаційного господарства.

**РН 05.** Розуміти принципи, процеси і технології організації роботи суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 06.** Аналізувати, інтерпретувати і моделювати на основі існуючих наукових концепцій сервісні, виробничі та організаційні процеси готельного та ресторанного бізнесу.

**РН 07.** Організовувати процес обслуговування споживачів готельних та ресторанних послуг на основі використання сучасних інформаційних, комунікаційних і сервісних технологій та дотримання стандартів якості і норм безпеки.

**РН 08.** Застосовувати навички продуктивного спілкування зі споживачами готельних та ресторанних послуг.

**РН 09.** Здійснювати підбір технологічного устаткування та обладнання, вирішувати питання раціонального використання просторових та матеріальних ресурсів.

**РН 10.** Розробляти нові послуги (продукцію), використовуючи сучасні технології виробництва та обслуговування споживачів.

**РН 11.** Застосовувати сучасні інформаційні технології для організації роботи закладів готельного та ресторанного господарства.

**РН 12.** Здійснювати ефективний контроль якості продуктів та послуг закладів готельного і ресторанного господарства.

**РН 13.** Визначати та формувати організаційну структуру підрозділів, координувати їх діяльність, визначати їх завдання та штатний розклад, вимоги до кваліфікації персоналу.

<p><b>РН 14.</b> Організувати роботу в закладах готельного і ресторанного господарства, відповідно до вимог охорони праці та протипожежної безпеки.</p> <p><b>РН 15.</b> Розуміти економічні процеси та здійснювати планування, управління і контроль діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 16.</b> Виконувати самостійно завдання, розв'язувати задачі і проблеми, застосовувати їх в різних професійних ситуаціях та відповідати за результати своєї діяльності.</p> <p><b>РН 17.</b> Аргументовано відстоювати свої погляди у розв'язанні професійних завдань при організації ефективних комунікацій зі споживачами та суб'єктами готельного та ресторанного бізнесу.</p> <p><b>РН 18.</b> Презентувати власні проекти і розробки, аргументувати свої пропозиції щодо розвитку бізнесу.</p> <p><b>РН 19.</b> Діяти у відповідності з принципами соціальної відповідальності та громадянської свідомості.</p> <p><b>РН 20.</b> Розуміти вимоги до діяльності за спеціальністю, зумовлені необхідністю забезпечення сталого розвитку України, її зміцнення як демократичної, соціальної, правової держави.</p> <p><b>РН 21.</b> Розуміти і реалізувати свої права і обов'язки як члена суспільства, усвідомлювати цінності вільного демократичного суспільства, верховенства права, прав і свобод людини і громадянина в Україні.</p> <p><b>РН 22.</b> 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.</p>
---

Дисципліни, які забезпечують набуття програмних результатів навчання, визначаються та затверджуються за погодженням з науково-методичною радою факультету менеджменту:

1. Організація ресторанного господарства
2. Організація готельного господарства
3. Управління якістю продукції та послуг готельно-ресторанного господарства
4. Економіка і фінанси готельних та ресторанних підприємств
5. Менеджмент готельного і ресторанного господарства

6. Маркетинг готельного і ресторанного господарства
7. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства
8. Технології продукції ресторанного господарства
9. Підприємництво та бізнес-планування в готельно-ресторанному господарстві.

## БІБЛІОГРАФІЧНИЙ СПИСОК

1. ДСТУ 3008-2015. Інформація та документація. Звіти у сфері науки і техніки. Структура та правила оформлювання. На заміну ДСТУ 3008-95 ; надано чинності 2017-07-01. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 26 с.
2. ДСТУ 8302:2015. Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання. Уведено вперше [Чинний від 2016-07-01]. Київ : ДП «УкрНДНЦ», 2016. 17 с.
3. ДСТУ ГОСТ 7.1:2006. Система стандартів з інформації, бібліотечної та видавничої справи. Бібліографічний запис. Бібліографічний опис. Загальні вимоги та правила складання (ГОСТ 7.1–2003, ІДТ. – На заміну ГОСТ 7.1–84, ГОСТ 7.16–79, ГОСТ 7.18–79, ГОСТ 7.34–81, ГОСТ 7.40–82) [Чинний 2007–07–01]. Київ : Держспоживстандарт України, 2007. 47 с.
4. Кодекс академічної доброчесності у Миколаївському національному аграрному університеті : наказ ректора МНАУ від 28 лист. 2018 р. № 233-О. URL: <https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/260.pdf>
5. Липовська Н. А., Комарова К. В., Тарасенко Т. М. Методичні рекомендації щодо підготовки, оформлення та захисту кваліфікаційної роботи зі спеціальності «Публічне управління та адміністрування». Дніпро : ДРІДУ НАДУ, 2019. 52 с.
6. Методичні вказівки з підготовки та оформлення магістерських робіт зі спеціальності 193 – Геодезія та землеустрій / С. А. Вижва, В. І. Зацерковний, В. К. Демидов, В. І. Онищук, І. В. Віршило. 2020. 38 с.
7. Положення про запобігання та виявлення академічного плагіату у Миколаївському національному аграрному університеті : наказ ректора МНАУ від 24 лист. 2020 р. № 123-О. URL: <https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/259.pdf>
8. Положення про організацію освітнього процесу у Миколаївському національному аграрному університеті (зі змінами та доповненнями) : наказ ректора МНАУ від 25 лют. 2020 р. № 2311- О. URL: <https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/258.pdf>
9. Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії з проведення атестації здобувачів вищої

освіти у Миколаївському національному аграрному університеті: наказ ректора МНАУ від 25 лютого 2020 р. № 23-1/О. URL: <https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/261.pdf>.

10. Положення про систему забезпечення якості освітньої діяльності у Миколаївському національному аграрному університеті (зі змінами та доповненнями) : наказ ректора МНАУ від 05 квітня 2023 р. № 67-О. URL: <https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/273.pdf>.

11. Про вищу освіту : Закон України від 1 липня 2014 р. № 1556- VII : зі змінами. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1556-18#Text>

12. Стандарт вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 «Сфера обслуговування» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти : наказ МОН України від 04 березня 2020 р. № 384. URL: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/vishcha-osvita/zatverdzeni%20standarty/2020/03/241-Hotel-restor.sprava-bakalavr-VO.18.01.pdf>.

13. Кодекс корпоративної культури Миколаївського національного аграрного університету : наказ ректора МНАУ від 24 грудня 2015 р. № 215. URL: <https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/constituent-and-local-documents/codecs.pdf>.

14. Положення про Групу сприяння академічній доброчесності: наказ ректора МНАУ від 26 січня 2021 р. № 2-2/О. URL: <https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/294.pdf>.

15. Положення про порядок оцінювання здобувачів вищої освіти у Миколаївському національному аграрному університеті : наказ ректора МНАУ від 25 лютого 2020 р. № 23/1-О. URL: <https://www.mnau.edu.ua/files/dostup/educational-process/270.pdf>.

Навчальне видання

**МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ  
ДЛЯ ПІДГОТОВКИ ДО АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ  
ЗДОБУВАЧАМИ ПЕРШОГО (БАКАЛАВРСЬКОГО) РІВНЯ ВИЩОЇ  
ОСВІТИ ДЕННОЇ ТА ЗАОЧНОЇ ФОРМ НАВЧАННЯ**

Укладачі:           Олена Шебаніна  
                             Ірина Банєва  
                             Іван Червен  
                             Анастасія Полторак  
                             Альона Ключник  
                             Ганна Табацкова  
                             Ольга Христенко  
                             Світлана Тищенко

Формат 60x84 1/16 Ум. друк. арк  
Тираж 50 прим.

Надруковано у видавничому відділі  
Миколаївського національного аграрного університету  
54008, м. Миколаїв, вул. Г. Гонгадзе, 9

Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК №4490 від 20.02.2013 р.