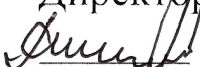


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
МИКОЛАЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

ПОГОДЖЕНО

Заступник директора з НР
 Ліна МАНДРИК
«21» 02 2025 р.

ЗАТВЕРДЖЕНО


Директор коледжу
 Володимир РИБАЧУК
«21» 02 2025 р.

МЕТОДИЧНІ ВКАЗІВКИ
З ПРОВЕДЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЙНОГО ІСПИТУ
ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ ФАХОВОЇ ПЕРЕДВИЩОЇ ОСВІТИ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА
СПРАВА»

Розглянуто та схвалено

на засіданні циклової комісії
готельно-ресторанної справи та
менеджменту

протокол № 7 від 20.02.2025 р.

Голова циклової комісії
 Олена ПОТАПОВА

навчально-методичною радою
ВСП «Технологічно-економічний
фаховий коледж Миколаївського
національного аграрного
університету»

протокол № 6 від 14.02.2025 р.

Миколаїв 2025 р.

Кваліфікаційний іспит для здобувачів фахової передвищої освіти освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» складається з двох частин: теоретичної та практичної. Теоретична частина включає проходження тестових завдань у кількості 60 шт. протягом години. Тестові завдання складені з наступних дисциплін: «Організація та технологія обслуговування в закладах готельного господарства», «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія», «Основи менеджменту та маркетингу», «Технологія приготування їжі».

Практична частина представлена розв'язуванням задач протягом однієї години з дисциплін: «Організація та технологія обслуговування в закладах готельного господарства», «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія», «Основи менеджменту та маркетингу», «Технологія приготування їжі».

Підсумкова оцінка за кваліфікаційний іспит виставляється шляхом виведення середньоарифметичного значення за два види робіт (теоретична та практична частини) по п'ятибальній системі оцінювання.

Бали	Критерії оцінювання
<p align="center">«Відмінно» 5</p>	<p>Виставляється, якщо здобувач фахової передвищої освіти точно і повно відповів на запитання білета, при виконанні практичного завдання здобувач застосовує системні знання навчального матеріалу, передбачені навчальною програмою.</p>
<p align="center">«Добре» 4</p>	<p>Ставиться у випадку, коли при відповіді здобувач фахової передвищої освіти допустив деякі неточності чи залишилась нерозкритою частина білета (до 15%) за умови, що принципові моменти завдань були виконані правильно.</p>
<p align="center">«Задовільно» 3</p>	<p>Виставляється за наявність у відповіді декількох суттєвих неточностей, нечіткість відповіді, коли 30-50% змісту білета залишається нерозкритою, допущені помилки і порушена логіка викладу, що вплинуло на результат та правильність розв'язання.</p>
<p align="center">«Незадовільно» 2</p>	<p>Виставляється, якщо здобувач фахової передвищої освіти не засвоїв матеріал у межах програм навчальних дисциплін (менше 50%). Здобувач не може виконати практичні завдання, не володіє базовими категоріями та основними теоретичними поняттями з фахових дисциплін.</p>

Для підготовки до кваліфікаційного іспиту здобувачі фахової передвищої освіти використовують навчальну платформу Moodle, де у

вкладці «Атестація» можна ознайомитися з теоретичною частиною іспиту та пройти пробне тестування. Для успішного проходження тестів та розв'язання задач викладачі фахових дисциплін проводять консультації та оглядові лекції з метою повторення та закріплення матеріалу. Здобувачі фахової передвищої освіти мають можливість ознайомитися з алгоритмом розв'язання типових задач та задати питання стосовно тестових завдань.

Приклад екзаменаційного білету представлено у додатку 1.

ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«ТЕХНОЛОГО-ЕКОНОМІЧНИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ
МИКОЛАЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО АГРАРНОГО УНІВЕРСИТЕТУ»

Освітньо-кваліфікаційний рівень
Галузь знань
Спеціальність

фаховий молодший бакалавр
24 Сфера обслуговування
241 Готельно-ресторанна справа

Екзаменаційний білет № 1

1. Теоретична частина

Виконати тести з дисциплін: «Організація та технологія обслуговування в закладах готельного господарства», «Організація виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Гігієна та санітарія», «Основи менеджменту та маркетингу», «Технологія приготування їжі». Тести додаються.

2. Практична частина

Розв'язати задачі

1. Побудуйте структурну схему складових індустрії гостинності.
2. Нарисувати схему класифікації ресторанів.
3. Скласти алгоритм приготування котлетної маси з риби.

Розглянуто та схвалено
на засіданні циклової комісії готельно-ресторанної справи та менеджменту
протокол № 7 від 20.02.2025

на засіданні педагогічної ради
ВСП «Технологічно-економічний фаховий коледж Миколаївського НАУ»
протокол № 6 від 21.02.2025

Директор коледжу



Володимир РИБАЧУК

Голова циклової комісії

Олена ПОТАПОВА