

## **ЗВІТ**

Голови екзаменаційної комісії  
Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка»  
про проведення атестації у здобувачів фахової передвищої освіти  
денної форми навчання груп ГР-11, ГР-12, ГР-15  
за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа

### **Склад та організація роботи екзаменаційної комісії**

14 червня та 19-21 червня 2024 року в ВСП «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка» працювала екзаменаційна комісія (ЕК) з атестації здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи денної форми навчання.

Відповідно до наказу ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка» від 26.12.2023 р. №101 «Про створення щорічних екзаменаційних комісій» для атестації у 2024 році здобувачів фахової передвищої освіти денної форми навчання груп ГР-11, ГР-12, ГР-15 за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна створена комісія у складі:

**Голова ЕК:** СТОЛПНЕЦЬ Дмитро – директор філії ТОВ «ТС ПЛЮС» у м.Чернігові

#### **Члени ЕК:**

1. СМАГЛЮК Аліна – провідний спеціаліст ВСП ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка».

2. САВІНОВА Валентина – провідний спеціаліст ВСП ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка».

3. ГОНЧАРОВА Ольга – провідний спеціаліст ВСП ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка».

ЕК у своїй роботі керувалася Конституцією України, нормами Закону України «Про фахову передвищу освіту», Постановою Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій», державним стандартом освіти, а також вимогами Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії у ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка» відповідно до порядку проведення атестації (кваліфікаційного іспиту з фаху) здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Згідно рішення циклової комісії технологічних дисциплін протокол від 14.06.2024 № 8 та наказу директора від 14.06.2024 №34 до атестації допущено в

групі ГР-11 - 22 особи, ГР-12 – 21 особа, ГР-15 – 18 осіб освітньо-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи.

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти проводилася відповідно до затвердженого розкладу шляхом дистанційної комунікації учасників освітнього процесу за допомогою засобів відеоконференції синхронно в часі на платформі Zoom.

У визначені терміни до ЕК подані необхідні матеріали для забезпечення роботи: наказ директора коледжу про затвердження персонального складу комісії; розклад роботи ЕК; наказ про допуск здобувачів фахової передвищої освіти до атестації; зведені відомості успішності про виконання здобувачами освіти денної форми навчання з освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа груп ГР-11, ГР-12, ГР-15 навчального плану; програма іспиту; програми навчальних дисциплін, на основі яких розроблена програма кваліфікаційного іспиту.

Для проведення кваліфікаційного іспиту розроблено комплект завдань, що включає 30 варіантів. Зміст білетів кваліфікаційного іспиту охоплює матеріал фахових дисциплін згідно робочих програм навчальних дисциплін: практична частина містить ситуаційні завдання. Всі варіанти екзаменаційних білетів рівноцінні, і охоплюють теоретичну та практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти зі спеціальності та відповідають вимогам фахових компетентностей за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

### **Аналіз результатів іспиту**

За результатами атестації можна зробити висновок, що здобувачі фахової передвищої освіти у достатньому обсязі засвоїли матеріал з організації обслуговування, технології виробництва кулінарної продукції та основ менеджменту.

Здобувачі фахової передвищої освіти добре орієнтуються у змісті освітніх компонентів, що є критично важливими для їхньої професійної підготовки; знають чинне законодавство України, що регулює діяльність готельно-ресторанного бізнесу; володіють принципами та методами організації обслуговування гостей в закладах готельно-ресторанного господарства; орієнтуються стосовно питань стандартів обслуговування, основ сервісної культури та етикету; розуміються на складанні меню та організації харчування, а також у технологіях обслуговування, включаючи прийом замовлень і подачу страв; володіють знаннями основ готельного бізнесу, класифікації готелів та організації прийому і розміщення гостей; орієнтуються в питаннях ефективного управління номерним фондом та забезпечення комфорту гостей; ознайомлені з методами та технологіями приготування кулінарної продукції; володіють навичками планування та організації виробництва, використання сучасного обладнання та інструментів, а також контролю якості кулінарної продукції; розуміють основні принципи та функцій менеджменту; вміють планувати діяльність підприємства та приймати

управлінські рішення; знають, як організувати роботу підприємства, розподіляти обов'язки, мотивувати працівників та управляти командою.

Всього склали кваліфікаційний іспит з фаху:

в групі ГР-11 - 22 здобувачі, з них на «відмінно» - 7 осіб, на «добре» - 7 осіб, на «задовільно» - 8 осіб;

в групі ГР-12 – 21 здобувач, з них на «відмінно» - 2 особи, на «добре» - 10 осіб, на «задовільно» - 9 осіб;

в групі ГР-15 - 18 здобувачів, з них на «відмінно» - 4 особи, на «добре» - 6 осіб, на «задовільно» - 8 осіб.

Засідання Екзаменаційної комісії ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка» оформлені протоколами за встановленою формою. У протоколах відображено рішення ЕК про присвоєння здобувачам фахової передвищої освіти ступеня фаховий молодший бакалавр за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа та видачі випускникам дипломів фахового молодшого бакалавра з готельно-ресторанної справи.

Результати кваліфікаційного іспиту з фаху наведені: група ГР-11 – протокол №2 від 19.06.2024, група ГР-12 – протокол №3 від 20.06.2024, група ГР-15 – протокол №4 від 21.06.2024.

### **Висновки та рекомендації**

В цілому рівень підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа освітньо-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр з готельно-ресторанної справи ВСП «Фаховий коледж економіки і технологій НУ «Чернігівська політехніка» відповідає вимогам фахових компетентностей за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа.

Рекомендувати для підвищення якості підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа більше уваги приділяти формуванню практичних навичок та практичній підготовці; акцентувати увагу на розвитку міжособистісних навичок та комунікативних вмінь та використовувати віртуальні інструменти, симуляційні програм та інших інноваційних методів

Затверджено на заключному засіданні ЕК - 21.06.2024 р.

Голова ЕК:

Дмитро СТОЛІНЕЦЬ

Директор ВСП «ФКЕТ НУ  
«Чернігівська політехніка»

Михайло СОКОЛ

Заступник директора з навчальної роботи  
ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка»

Людмила ІЛЛЯШЕНКО