



Силабус освітньої компоненти Атестаційний екзамен

ступінь вищої освіти – бакалавр
галузь знань – 24 Сфера обслуговування
спеціальність – 241 «Готельно-ресторанна справа»

освітньо-професійна програма – «Готельно-ресторанна справа»

Рік навчання: IV, Семестр: 8
Кількість кредитів: 1 Мова викладання: українська,

Контактна інформація: **Кафедра міжнародного туризму і готельного бізнесу**
kaf_mbt@wunu.edu.ua, +38 (0352) 475075

Опис

Атестація випускників здійснюється відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Статуту ЗУНУ, Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та роботу атестаційної комісії в ЗУНУ. Атестація випускників проводиться в Університеті за акредитованими спеціальностями та завершується видачею документів встановленого зразка про ступінь освіти та здобуту кваліфікацію. Положення про атестацію визначає порядок атестації здобувачів вищої освіти, формування та організації роботи атестаційної комісії у ЗУНУ.

Атестація осіб, які здобувають ступінь бакалаврів – це встановлення фактичної відповідності рівня їх освітньо-професійної та практичної підготовки, набутих компетентностей вимогам освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

Мета атестаційного екзамену полягає в оцінюванні рівня фахової підготовки випускників першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно ресторанна справа освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа».

Головним завданням екзамену є перевірка сформованості загальних і спеціальних компетентностей, а також результатів навчання студентів відповідно до освітньо-професійної програми (ОПП) і навчального плану.

Атестаційна комісія перевіряє теоретичну та практичну підготовку студентів, приймає рішення щодо присудження випускникам відповідного ступеня вищої освіти, видачу державного документа про освіту (звичайного зразка чи з відзнакою). Контроль за формуванням та організацією роботи атестаційної комісії здійснює ректор, а форми та терміни проведення атестації здобувачів вищої освіти визначаються робочим навчальним планом і графіком навчального процесу.

Атестаційний екзамен є засобом об'єктивного контролю якості вищої освіти, ґрунтовної підготовки студентів, рівень якої встановлюється опосередковано за допомогою різних за складністю завдань. Він проводиться на завершальному етапі навчання бакалавра, містить комплекс завдань теоретичного та практичного характеру.

Форма проведення

Питання, винесені на атестаційний екзамен, охоплюють матеріал фахової підготовки і відповідають ОПП «Готельно-ресторанна справа» Структура білета відображає комплексний характер іспиту і складається з таких завдань:

- 1) тестові завдання;
- 2) завдання практичного характеру: (розрахункова задача)
- 3) завдання практичного характеру: вирішення ділових ситуацій

Політика оцінювання

Оцінювання рівня якості підготовки здобувача та здобутої ним вищої освіти здійснюють члени екзаменаційної комісії на основі принципів об'єктивності, індивідуальності, комплексності, етичності, диференційованого та компетентнісного підходу, за критеріями оцінювання набутих загальних і професійних компетентностей і шкалою оцінювання, застосовуючи форми і методи діагностики. Об'єктом оцінювання є сукупність знань, умінь і навичок, набутих компетентностей. Враховуючи компетентнісно-орієнтований підхід до навчання, у структурі єдиного (комплексного) білету більшу вагу надано завданням практичного характеру.

Загальні критерії оцінювання тестових завдань:

понад 90% правильних відповідей – “відмінно”,

76 – 90% правильних відповідей – “добре”,

60 – 75% правильних відповідей – “задовільно”.

Оцінювання результатів розв'язування аналітично-розрахункової комплексної ситуаційної задачі відповідно до еталонних відповідей відбувається за такими загальними критеріями:

“відмінно” – завдання виконано повністю, відповідь обґрунтовано, висновки та пропозиції аргументовано і оформлено належним чином;

“добре” – завдання виконано повністю, але припущено незначних неточностей у розрахунках або оформленні; але за умови належного оформлення завдання виконано не менше ніж на 80%;

“задовільно” – завдання виконано не менш ніж на 70% за умови належного оформлення; або не менше ніж на 80% за умови припущення незначних помилок у розрахунках або оформленні.

РЕКОМЕНДОВАНІ ДЖЕРЕЛА ІНФОРМАЦІЇ

1. Александрова С. А. Детермінанти розвитку туризму: колективна монографія / за заг. ред. І. М. Писаревського ; Харків. нац. ун-т міськ. госп-ва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 159 с.

2. Аніпко Н. П. Туристичне країнознавство. Західна та Північна Європа : навч. посібник. Чернівці : Чернівецький нац. ун-т імені Ю. Федьковича, 2022. 240 с.

3. Богданова Ж.А. Поняття та види туристичної діяльності в Україні. Вісник ЖДТУ. Сер.: Економічні науки. 2019. №4 (50). С. 194-197.

4. Босовська М.В. Інтеграційні процеси в туризмі : монографія. К. : Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2018. 832 с.

5. Брич В.Я., Охота В.І. Міжнародна конкурентоспроможність країн в умовах глобалізації: монографія. Тернопіль : ТНЕУ, 2019. 201 с.

6. Брусильцева Г. М., Зима О. Г. Правове регулювання туристичної діяльності : навчальний посібник. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2019. 214 с.

7. Брусильцева Г. М., Зима О. Г. Правове регулювання туристичної діяльності : навчальний посібник. Харків : ХНЕУ ім. С. Кузнеця, 2019. 214 с.

8. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посібник; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова,

2019. 373 с.

9. Гапоненко А.І., Парфиненко А.Ю., Шамара І.М. Сільський зелений туризм. Навчальний посібник. Суми, 2019. 178 с. URL: https://moodle.znu.edu.ua/pluginfile.php?file=/576450/mod_resource/content/1/6809059.pdf

10. Гріфін Р., Яцура В. Основи менеджменту: Підручник / Наук.ред. В. Яцура, Д.Олесевич. Львів: Бак, 2018. 624с.

11. Іванунік В.О., Явкін В.Г. Атрактивність рекреаційно-туристичних територій. 2-ге вид., Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2021. 248 с.

12. Калюга Т. О., Чаплинський К. О. Теоретичні та практичні основи розслідування шахрайства у сфері надання туристичних послуг : монографія. Херсон : Видавничий дім "Гельветика", 2020. 238 с.

13. <http://www.dy.nauka.com.ua/?op=1&z=1061>

14. Кравець О. М., Рябев А. А. Курортологія : підручник; Харків. нац. ун-т міськ. госпва ім. О. М. Бекетова. Харків: ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2017. 167 с. URL: <https://core.ac.uk/download/pdf/141489399.pdf>

15. Круль Г., Заячук О. Організація і технологія надання послуг гостинності : навч. посіб. 2-ге вид., перероб. і доп. Чернівці : Чернівец. нац. ун-т ім. Ю. Федьковича, 2022. 488 с.

16. Кукліна Т.С., Віндюк А.В., Булатов С.В. Організація анімаційних послуг : навч. посіб. Запоріжжя : Національний університет «Запорізька політехніка», 2022. 279 с.

17. Кущенко О.І. Статистика туризму : навчально-методич. посібник. Харків: ХНУ імені В.Н. Каразіна, 2018. 79 с.

18. Луцишин Н.П., Луцишин П.В. Економіка й організація міжнародного туризму: Навч. посіб. 2019. 352 с.

19. Любіцева О.О. Ринок туристичних послуг: Геопросторові аспекти. 2 – ге вид., перероб. Та доп. К.: Альтерпрес, 2019. 324 с.

20. Лютак О.М. Особливості нормативно-правового регулювання міжнародних 14 туристичних зв'язків України. Причорноморські економічні студії. 2019. Випуск 12-1. С. 27-30.

21. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посібник / за ред. В. Я. Брича. Київ : Ліра-К, 2019. 484 с.

22. Організація туризму: Підручник / за ред І.М. Писаревського. - Харків: ХНАМГ, 2018. 541 с.

23. Охота В., Соловей І. Адаптаційні напрямки розвитку туризму в умовах невизначеності. Науково-практичний журнал «Інфраструктура ринку», 2022. [Електронний ресурс] URL: <http://dsp.bati.nubip.edu.ua/xmlui/handle/123456789/619>

24. Охота В.І. Зарубіжний досвід управління персоналом в готельно-ресторанному бізнесі. Науковий журнал «Інноваційна економіка», 2020. № 3-4. С. 51-57.

25. Ali M.B., Tuhin R., Alim M.A., Rokonzaman M., Rahman S.M., Nuruzzaman M. Acceptance and use of ICT in tourism: the modified UTAUT model. Journal of Tourism Futures. 2022. Vol. ahead-of-print. No. ahead-of-print. URL: <https://www.emerald.com/insight/content/doi/10.1108/JTF-06-2021-0137/full/html>.

26. Gössling S., Schweiggart N. Two years of COVID-19 and tourism: what we learned, and what we should have learned. Journal of Sustainable Tourism. 2022. Vol. 30:4. P. 915–931.

27. Hall C.M. Sustainable Tourism Beyond BAU (Brundtland as Usual): Shifting From Paradoxical to Relational Thinking? Frontiers in Sustainable Tourism. 2022. Vol. 1. URL: <https://www.frontiersin.org/articles/10.3389/frsut.2022.927946/full>

28. Jeong M., Shin H.H. Tourists' Experiences with Smart Tourism Technology at Smart Destinations and Their Behavior Intentions. Journal of Travel Research. 2020. Vol. 59(8). P. 1464–1477.