

Силабус курсу

Комплексний кваліфікаційний екзамен

Ступінь вищої освіти – бакалавр

Освітня програма «Професійна освіта (Сфера обслуговування)»

Рік навчання: 4, Семестр: 8

Кількість кредитів: 3 Мова викладання: українська

Керівник курсу

ПІП

док. пед. наук, професор Гевко Ігор Васильович

Контактна інформація

ел. пошта: Gevko.i@gmail.com

Опис комплексного державного екзамену

Комплексний державний екзамен проводиться на завершальному етапі навчання бакалавра, містить комплекс кваліфікаційних завдань.

Мета державного екзамену – виявити рівень підготовки, ступінь оволодіння професійними знаннями та уміннями для виконання виробничих функцій, зазначених в освітньо–кваліфікаційній характеристиці.

Завдання державного екзамену – оцінка рівня професійних знань та навичок випускників.

Структура курсу

Дисциплін, питання з яких включені до екзаменаційних білетів:

- педагогіка;
- психологія;
- товарознавство;
- економіка підприємств;
- методика професійного навчання;
- проектування об'єктів сфери послуг;
- маркетинг і менеджмент підприємств сфери послуг;
- устаткування закладів сфери послуг;
- фізіологія харчування;
- PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі;
- інфраструктура готельних господарств;
- страхування в готельно-ресторанній сфері.

Результати навчання

Питання, винесені на державний екзамен, охоплюють матеріал фахової підготовки і відповідають вимогам кваліфікаційної характеристики. На державний екзамен виносяться комплексні завдання у 20 варіантах, в яких питання забезпечують можливість об'єктивно оцінити готовність випускників університету до професійної діяльності за призначенням.

Літературні джерела

1. Азарова А.О., Нікіфорова Л.О. Економіка підприємства. Практикум: навч. посіб. Вінниця: ВНТУ, 2016. 215 с.
2. Балабанова Л. В. Маркетинговий менеджмент: навч. посіб. 3-тє вид., переробл. і допов. Київ: Знання, 2004. 354 с.
3. Балабанова Л.В., Холод В.В., Балабанова І.В. Стратегічний маркетинг. Підручник. Київ. ЦУЛ, 2012. 612 с.
4. Бойчик І.М. Економіка підприємства: підручник. Київ: Кондор, 2016. 378 с.
5. Бондарчук М.С. Шумський О. В. Товарознавство. Непродовольчі товари: меблі: підручник. Львів: Магнолія, 2008. 424 с.
6. Ванін В. В., Блюк А. В., Гнітецька Г. О. Оформлення конструкторської документації: навч. посіб. 3-є вид. Київ: Каравела, 2003. 160 с.
7. Ванін В.В., Перевертун В.В., Надкернична Т.М., Власик Г.Г. Інженерна графіка. Київ: Видавнича група ВНУ, 2018. 400 с.
8. Волкова Н. П. Педагогіка: Посіб. для студ. вищих навч. закладів. Київ: Академія, 2001. 576 с.
9. Данько Н. І., Парфіненко А. Ю., Подлепіна П. О., Вишневіська О. О. Основи готельно-ресторанної справи: навчальний посібник / за заг. ред. А. Ю. Парфіненка. Харків: ХНУ імені В. Н. Каразіна, 2017. 288 с.
10. Демченко Е. В., Маклакова О.М. Маркетинг услуг. Минск. БГУ, 2009. 195 с.
11. Джефрі К. Лайкер. Філософія тойота. 14 принципів роботи злагодженої команди. Київ: Наш формат, 2017. 424 с.
12. Дичківська І. М. Інноваційні педагогічні технології: навч. посіб. Київ: Академвидав, 2004. 532 с
13. Діяльність підприємств сфери послуг: статистичний бюлетень. Київ: Державна служба статистики України, 2013. 153с.
14. Дуденко Н.В., Павлоцька Л.Ф. Основи фізіології харчування : навч. посіб. Харків: Ранок, 2017. 216 с.
15. Економіка підприємства: збірник тестів і задач: навч. посіб./ А. В. Шегда та ін. Київ: Центр учбової літератури, 2010. 239 с.
16. Економіка підприємства: навч. посіб./ І. М. Посохов та ін.. Харків: НТУ «ХПІ», 2016. 380 с.
17. Економіка підприємства: навч. посіб.: практикум / Витвицький Я.С. та ін. Івано-Франківськ: ІФНТУНГ, 2016. 306 с.
18. Зубар Н. М. Основи фізіології та гігієни харчування: Київ: Кондор, 2018. 440 с.
19. Карпенко Ю.В., Бенях В.В. Економіка підприємства: практикум: навч. посіб. Полтава: ПУЕТ, 2017. 412 с.
20. Коваленко О.Е. Методика професійного навчання: підруч. для студ. вищ. навч. закл. Ч. 2. Харків: НУА, 2010. 450 с.

21. Мельничук С. Г. Педагогіка: Теорія виховання: навчальний посібник. Київ: Видавничий дім «Слово», 2012. 288 с.
22. Михайлов В. І., Глушкова Т. Г., Зельніченко О. І. Товарознавство непродовольчих товарів. Київ: Книга, 2004. 448 с.
23. Міхеєнко О. І. Основи раціонального та оздоровчого харчування: навчальний посібник. Суми: Університетська книга, 2017. 189 с.
24. Мойсеюк Н. Е. Педагогіка: навч. посіб. для студ. вищих пед. закладів освіти. 3-є вид. Київ: ВАТ КДНК, 2001. 608 с.
25. Прохоренко К. М. PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі: навч. посіб. Львів: Вид-во Львів. комерц. акад., 2011. 239 с.
26. Роменець В. А. Психологія творчості: навч. посібник. 3-тє вид. Київ: Либідь, 2014. 288 с.
27. Сирохман І. В., Задорожній І. М., Пономарьов П. Х. Товарознавство продовольчих товарів: підручник. Київ: Лібра, 2007. 660 с.
28. Сисоєва С. О., Поясок Т. Б. Психологія та педагогіка: підручник для студентів вищих навчальних закладів непедагогічного профілю. Київ: Міленіум, 2005. 520 с.
29. Слісаренко І. Ю. Паблік рилейшнз у системі комунікації та управління: навч. посібник для студ. вузів. Київ: МАУП, 2001. 104 с.
30. Сорока Т. П. Методика професійного навчання: методичні рекомендації. Тернопіль: Вид-во Терноп. нац. пед. ун-ту ім. В. Гнатюка, 2019. 88 с.
31. Титаренко Л. Д. Теоретичні основи товарознавства: навч. посіб. Київ: Центр навчальної літератури, 2003. 207 с.
32. Тихомирова Є. Б. Зв'язки з громадськістю: навч. посіб. Київ: НМЦВО, 2011. 560 с.
33. Українське законодавство: засоби масової інформації. Київ: Міжнародний фонд «Відродження», Інформаційний прес-центр IREX ПроМедіа, 2014. 256 с.
34. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування: навч. посіб. для студ. вищих навч. закладів / за заг. ред. А. А. Мазаракі. Київ: КНТЕУ, 2011. 240 с.
35. Фіцула М. М. Педагогіка: навч. посіб. для студ. вищих пед. закладів освіти. Київ: Академія, 2005. 560 с.
36. Чайка В. М. Основи дидактики: навч. посіб. для студ. вищих пед. навч. закладів. Київ: Академвидав, 2011. 240 с.