

**КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ  
СИСТЕМА УПРАВЛІННЯ ЯКІСТЮ**

**Система забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти  
сертифікована на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015 / ISO 9001:2015**



**ПРОГРАМА  
фахового вступного випробування  
для здобуття освітнього ступеня магістра  
на основі здобутого освітнього ступеня бакалавра,  
магістра (освітньо-кваліфікаційного рівня спеціаліста)**

галузь знань	<b>07 «Управління та адміністрування»</b>
спеціальність	<b>073 «Менеджмент»</b>
освітня програма	<b>«Готельний і ресторанний менеджмент»</b>

**Київ 2021**

## **ВСТУП**

Програму фахового вступного випробування для здобуття другого рівня вищої освіти «магістр» розроблено відповідно до стандартів вищої освіти КНТЕУ за галуззю знань «Управління та адміністрування» спеціальністю «Менеджмент» освітньою програмою «Готельний і ресторанний менеджмент».

Фахове вступне випробування складається з тестової перевірки знань, що формують загальні та спеціальні компетентності, визначені у освітньо-професійній програмі спеціальності 073 «Менеджмент» освітньої програми «Готельний і ресторанний менеджмент».

Фахове вступне випробування проводиться з метою перевірки рівня професійних знань, умінь, навичок та здібностей для здобуття другого рівня вищої освіти «магістр».

Програма фахового вступного випробування складається з таких розділів:

1. Менеджмент.
2. Готельна справа.
3. Ресторанна справа.

## **ЗМІСТ ПРОГРАМИ ФАХОВОГО ВСТУПНОГО ВИПРОБУВАННЯ**

### **Розділ 1. МЕНЕДЖМЕНТ**

Сутність менеджменту. Суб'єкт та об'єкт менеджменту. Цілі, предмет і завдання менеджменту суб'єкта готельного і ресторанного бізнесу. Управлінські відносини. Сутність та зміст основних категорій і понять менеджменту. Менеджмент та управління. Сфери менеджменту. Функціональні види менеджменту. Менеджери та їх характеристика. Менеджмент як професійне управління підприємницькою діяльністю. Еволюція менеджменту як наукової дисципліни. Класичні теорії менеджменту. Наукові підходи до менеджменту. Системний підхід. Процесний та функціональний підходи до управління. Ситуаційний підхід. Моделі менеджменту. Закони та принципи сучасного менеджменту.

Поняття функцій менеджменту. Загальні (основні), конкретні (спеціальні) функції менеджменту. Сутність та зміст функцій планування і прогнозування. Функція організування. Координація. Функція мотивації. Змістовні та процесні теорії мотивації. Системи стимулювання та компенсації праці персоналу. Функція контролю. Регулювання.

Поняття процесу управління та його зміст. Управлінські процедури і операції. Цілі управління та проблема їх визначення. Процес встановлення цілей. Поняття і сутність управлінської технології. Мета, предмет і об'єкти технології управління. Види технологій управління. Управлінське рішення. Модель та процес прийняття управлінського рішення. Поняття та структура механізму управління.

Методи менеджменту. Організаційно-розпорядчі та адміністративно-розпорядчі методи. Економічні методи менеджменту. Соціально-психологічні методи менеджменту.

Послуги як об'єкт управління. Характерні ознаки послуг нематеріального характеру. Специфіка управління суб'єктами, що надають готельні та ресторанні послуги.

Сучасна сфера гостинності (Hospitality) та її тенденції розвитку у світі. Особливості розвитку та менеджменту у сфері гостинності. Модель «чорної скриньки». Внутрішнє та зовнішнє середовище суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу: зміст та діагностика впливу факторів. Моделі адаптації внутрішнього середовища суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу до викликів зовнішнього середовища.

Правовий аспект менеджменту. Господарська організація як суб'єкт права. Суб'єкти підприємницької діяльності у готельному та ресторанному бізнесі, їх правовий статус та умови діяльності.

Корпоративні структури. Материнська компанія. Філія. Представництво. Дочірнє підприємство. Асоційоване підприємство.

Характеристика та особливості управління спільними підприємствами. Некомерційні організації.

Малий бізнес. Стратегічні альянси. Вертикальна і горизонтальна інтеграція. Підприємницькі мережі у готельному і ресторанному бізнесі. Франчайзинг. Контрактне управління. Концесія. Операційні ланцюги. Девелопмент у готельному і ресторанному бізнесі. Аутсорсинг.

Роль та значення управління персоналом (HR-менеджмент). Система HR-менеджменту. Служба HR-менеджменту. Планування персоналу. Набір та наймання персоналу. Адаптація персоналу. Оцінювання персоналу. Управління розвитком персоналу. Управління рухом персоналу. Організаційна поведінка персоналу готелів і ресторанів. Розвиток колективу. Командний менеджмент. Лідерство. Управління часом. Управління стресом.

Операційна діяльність як об'єкт управління. Особливості операційної функції суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу.

Операційна система. Зміст управління операційною системою суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу. Сутність, мета, завдання,

елементи та принципи операційного менеджменту. Методи операційного менеджменту.

Виробничий менеджмент суб'єкта готельного та ресторанного бізнесу. Сутність та особливості функціонування виробничої системи. Характеристика циклу управління виробництвом.

Проектування роботи готелів і ресторанів. Модель «дизайн роботи»: постановка задачі, аналіз роботи, проектування параметрів роботи, сприйняття змісту роботи виконавцем, виконання та вимірювання результату. Аналіз роботи: зміст, вимоги, контекст. Проектування параметрів роботи: масштаб, складність, відносин. Сприйняття змісту виконавцем роботи. Моделі проектування роботи готелів і ресторанів.

Концепт «організаційний дизайн». Елементи проектування організаційної структури готелів і ресторанів. Управлінські повноваження. Співвідношення управлінських повноважень і відповідальності. Поділ праці та спеціалізація. Горизонтальна, функціональна та вертикальна спеціалізація. Департаментизація та кооперація. Зв'язки та координація. Ієрархія та ланковість. Масштаб керованості та виникнення управлінської ієрархії. Централізація та децентралізація. Диференціація та інтеграція.

Організаційна структура: поняття, роль, функції. Основні принципи і методи проектування та перепроєктування організаційних структур. Типологія організаційних структур. Організаційні структури ресторанів різних розмірів, типів, категорій та концепцій. Класифікація, види та характеристика департаментів, служб, підрозділів та посад готелів і ресторанів за характером отримання доходу та наявності контакту з гостями.

Департаментизація ресторану. Департаментизація готелю. Структура та функції структурних підрозділів та відділів готелю і ресторану.

Поняття ефективності та результативності менеджменту готелів та ресторанів. Характеристика підходів до оцінки ефективності менеджменту. Зовнішня та внутрішня ефективність менеджменту. Економічна, організаційна та соціальна ефективність менеджменту.

## **Розділ 2. ГОТЕЛЬНА СПРАВА**

Сутність готельних послуг у системі обслуговування різних сегментів туристів. Характеристика світових готельних брендів, особливості функціонування готелів – представників міжнародних готельних брендів в Україні.

Функціональна типізація підприємств готельного господарства. Закордонний досвід типізації підприємств готельного господарства. Фактори, що впливають на типізацію підприємств готельного господарства: місцезнаходження, основне призначення, строк перебування, режим експлуатації, рівень обслуговування, обслуговуючий контингент, місткість, мета подорожі. Міжнародний досвід уніфікації готелів за ключовим фактором.

Функціональні вимоги до підприємств готельного господарства ділового призначення. Особливості організації спортивно-оздоровчих послуг на підприємствах готельного господарства ділового призначення. Особливості організації готелів ділового призначення у провідних готельних мережах світу та України

Характеристика особливостей сервісу у курортних готелях, як перспективного напряму міжнародного готельного бізнесу. Функціональні особливості готелів для сімейного відпочинку. Характеристика сервісної системи спеціалізованих підприємств готельного господарства. Світовий досвід організації транзитних готелів. Креативні (атмосферні) готелі для нішевих сегментів ринку.

Готельний сервіс, як ключовий фактор оцінки рівня комфорту готелю. Особливості організації обслуговування туристів на підприємствах готельного господарства різних категорій: дослідження переліку додаткових послуг, рівня їх якості. Створення умов для різних груп туристів, визначення потреб туристів щодо портфеля послуг. Стандарти якості готельних послуг.

Основні вимоги до готелів: умови для ночівлі, організації харчування та побутового обслуговування. Уніфіковані вимоги до всіх типів готелів, їх характеристика. Особливості загальних вимог до підприємств готельного господарства, які розташовані в рекреаційних зонах і зонах відпочинку.

Характеристика основних вимог до готелів категорій від \*\*\*\*\* до \* зірок. Принципи класифікації номерів. Основні вимоги до категорій та типів номерів. Порядок встановлення категорії номера.

Сутність та значення функціональної організації приміщень. Функціональна організація приміщень залежно від місткості, типу, категорії готелю.

Характеристика основних функцій, приміщень вестибюльної групи, та їх зонування. Характеристика основних функцій, приміщень вестибюльної групи, та їх зонування. Призначення функціональних типів приміщень нежитлової групи, їх організація, обладнання та розміщення.

Глобальні системи бронювання послуг. Інформаційні технології в організації функціонування підприємств готельного господарства.

Мобілізація ринку готельних послуг за допомогою інформаційно-пошукових систем та мобільних додатків для бронювання готельних послуг. Організація роботи служби прийому і розміщення в готелі (Front office, Back office), відділу бронювання (Reservation Department), службовці бізнес-центру (Business Center), персонал об'єднаної сервісної групи (обслуговуючий персонал в уніформі = відділ портьє). Системи он-лайн бронювання готельних послуг. Основні вимоги до організації прийому й обслуговування туристів у готелях України та світу. Правила прийому та розміщення туристів у готелях. Система бронювання і резервування місць у готелях: OPERA, Fidelio, Epitome PMS, ProHotel, B52, SuperHotel.

Організація роботи служби консьєржів (Concierge) готелю.

Організація служби хаускіпінгу у житловій та нежитловій групі приміщень в готелях різних типів та категорій. Організаційна діяльність представників служби: заступник (Assistant Housekeeper); помічники керівника служби або старші покоївки (HISKP Supervisors), штат покоївок (Chambermaids); персонал пральні-хімчистки (Laundry / Dry Cleaning Service) і персонал білизняної (Linen Room).

Сутність технологічного процесу виробництва готельних послуг – «прибуття – проживання – виїзд».

Технологічні цикли клінінгових операцій: сезонне, генеральне, поточне, проміжне. Основні вимоги до поведінки обслуговуючого персоналу при проведенні прибиральних робіт. Організація роботи готелів за принципом «Green Key». Сутність та зміст системи контролю якості клінінгових робіт в готелі.

Організація обслуговування туристів у закладах рекреаційного призначення за концепцією «all inclusive». Організація роботи SPA та велнес-центрів у готелях курортного типу.

Організація роботи служби обслуговування (Guest relation) готелю та служб додаткових і супутніх послуг (Additional Sendees).

Організація роботи адміністративно-управлінської служби (Administration Department), що включає в себе: секретаріат (Executive office), розрахункову частину (Controlling Department = Accounting Department), відділ кадрів (Human Resources Department = Personal Department). Організація комерційної служби (Sales and Marketing Department) та відділу по зв'язках з громадськістю (Public Relations) і пресою.

Завдання, зміст і основні напрями організації діяльності допоміжних служб готелів. Організація інженерно-технічної служби (Technical Department). Функції система безпеки та служби security сервіс

Сутність професійних компетентностей персоналу різних підрозділів готелю: адміністративно-управлінської, служби прийому і розміщення, служби обслуговування, служби матеріально-технічного забезпечення, технічних підрозділів, служби безпеки. Вимоги до персоналу як один із важливіших критеріїв, що визначають категорію підприємств готельного господарства. Принципи організації робочих місць працівників залежно від їх функцій та виробничих завдань.

Правила складання та види графіків виходу на роботу працівників. Особливості режиму робочого часу в підрозділах готелю.

### **Розділ 3. РЕСТОРАННА СПРАВА**

Ресторанне господарство, його сутність, особливості та перспективи на нинішньому етапі розвитку економіки України. Закордонний досвід розвитку ресторанного бізнесу.

Базові засади створення концепції закладів ресторанного господарства. Мережа закладів ресторанного господарства. Створення мереж у ресторанному господарстві.

Формати та концепції закладів ресторанного бізнесу. Характеристика і класифікація закладів ресторанного господарства за видами економічної діяльності. Характеристика закладів ресторанного господарства формату: Fast Casual, Quick Service Restaurant, Casual Dining, Fine Dining, Fast food, Street food, Haute Cuisine.

Загальні вимоги до послуг та обслуговування. Міжнародні стандарти обслуговування у ресторанній справі. Світовий досвід визначення рейтингів ресторанів «Michelin».

Загальне поняття про виробництво та виробничі процеси. Характеристика виробничо-торговельної структури закладів ресторанного господарства. Фактори, що впливають на її формування.

Формування виробничої структури закладів ресторанного господарства і фактори впливу на неї.

Організація роботи і структура гарячого цеху. Основні вимоги до просторового розміщення гарячих цехів. Визначення виробничої програми гарячого цеху.

Організація роботи цеху з виготовлення холодних страв і закусок (холодного цеху). Основні вимоги до просторового розміщення холодних цехів.

Організація реалізації готової продукції у заготівельних та доготівельних закладах ресторанного господарства.

Особливості організації роздавальних ліній у закладах ресторанного господарства сучасного формату по типу «free flow system».

Види меню, їх характеристика та класифікація згідно з різними ознаками. Особливості складання меню у закладах ресторанного господарства при підприємствах готельного господарства.

Інжиніринг та реінжиніринг меню. Меню як частина інтер'єру. Вимоги щодо дизайну меню.

Склад матеріально-технічної бази для організації процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства різних типів і класів.

Класифікація та характеристика столового посуду і наборів відповідно до функціонального призначення.

Види сервірування та їх характеристика. Попереднє сервірування столів, альтернативні рішення. Техніка обслуговування споживачів.

Правила подавання та дегустації основних алкогольних напоїв. Правила підбору алкогольних напоїв згідно з принципами еногастрономії.

Класифікація бенкетів і прийомів. Підготовча робота з організації обслуговування бенкетів.

Правила подавання аперитиву (асортимент напоїв, відповідний посуд та скло). Бенкет за столом із повним обслуговуванням офіціантами.

Характеристика меню святкового сніданку, обіду, вечері. Сервіровка бенкетного столу, розміщення столів і гостей за столом, правила розміщення почесних гостей.

Бенкет за столом з повним обслуговуванням офіціантами. Особливості освітлення приміщення, дизайнерських рішень інтер'єрів приміщень, вибору меблів, меню, карти напоїв, форм і методів обслуговування, етикету, етики та правил подавання страв і напоїв.

Бенкет за столом із частковим обслуговуванням офіціантами. Особливості меню, сервірування, подавання страв та напоїв, обслуговування учасників бенкету. Бенкет-чай, бенкет-кава.

Бенкет-фуршет. Особливості підготовчої роботи та обслуговування бенкету. Варіанти сервіровки столів склом. Страви й напої, які рекомендується подавати на даному бенкеті, правила їх подавання.

Бенкет-коктейль. Особливості підбору приміщення, приводу й часу організації, вибору страв і напоїв, підбору посуду та скла. Правила подавання страв.

Змішані бенкети. Особливості їх організації, підбору приміщення (приміщень), приводу й часу організації, вибору страв і напоїв, підбору посуду та скла для подавання.



Коктейль-паті, бенкет-буфет в англійському стилі, бенкет за типом "шведський стіл". Характеристика меню, правил подавання страв та напоїв. Особливості вибору місця проведення заходів, особливості обслуговування гостей. Асортимент страв і напоїв.

Основні форми відносин за дипломатичним протоколом та їх характеристика. Класифікація дипломатичних прийомів і структура підготовчої роботи щодо їх влаштування.

Види основних дипломатичних прийомів: "Сніданок", "Діловий сніданок", "Бокал шампанського", "Бокал вина", "Бокал вина з сиром", "Чай", «Журфікс», "Коктейль", "Фуршет", "Обід", "Обід-буфет (шведський стіл)", "Вечеря".

Організація обслуговування гостей на бенкетах-прийомах. Професійно-кваліфікаційні та етичні вимоги щодо обслуговуючого персоналу. Розподіл обов'язків між учасниками обслуговування.

Сутність кейтерингового обслуговування. Класифікація кейтерингового обслуговування. Кейтерингові служби закладів ресторанного господарства та кейтерингові спеціалізовані компанії: функції, технологічні процеси здійснення кейтерингового обслуговування.

Характеристика груп споживачів кейтерингового обслуговування. Характеристика заходів і послуг, що надають кейтерингові служби та кейтерингові спеціалізовані компанії. Підготовча робота до надання послуг з кейтерингу.

Фудінг та його різновиди. Особливості презентаційного меню страв авторської, креативної та кухні ф'южн спрямування; подавання страв і обслуговування споживачів. Особливості просторових та трудових ресурсів, що задіяні у здійсненні процесів обслуговування за типом «фудінг».

Різновиди сніданків, що пропонуються споживачам у ресторанах готельних підприємств. "Бранч" і особливості його організації. Особливості організації ланчів, бізнес-ланчів, експрес-обідів.

Організація роботи лоббі-бара, вимоги до меню. Особливості організації і обслуговуванні по типу "шведського стола" та "шведської лінії". Асортимент міні-бару і вимоги до його організації.

Організація «кава-брейк» у конференц-залах готельних підприємств. Особливості організації і обслуговування на лінії «салат-буфет». Сервірування столів-буфетів у готельних комплексах.

Сутність понять «спеціалізований ресторан», «заклад швидкого обслуговування». Основні послуги ресторану та закладів швидкого обслуговування, їх характеристика.

Приміщення для зберігання продуктів на судні, їх характеристика.

Склад приміщень для приготування їжі на судні, їх оснащення, вимоги до обладнання. Організація обслуговування споживачів у ресторані на судні.

Особливості організації харчування пасажирів повітряного транспорту. Особливості організації харчування під час обслуговування пасажирів на борту літака. Класифікація бортового харчування.

## СПИСОК РЕКОМЕНДОВАНИХ ДЖЕРЕЛ

### До розділу 1 «Менеджмент»

1. Джулі Чжо Становлення менеджера. Що робити, коли всі чекають від вас вказівок. Видавництво Book Chef. 2020. – 367 с.

2. Ден Кеннеди Безжальний менеджмент та ефективність людських ресурсів. Видавництво: Фабула. 2019. 456 с.

3. Капінос Г.І. Операційний менеджмент : навч. посіб. / Г.І. Капінос, І.В. Бабій. – Київ : Центр навч. літ., 2013. – 352 с.

4. Кудла Н.Є. Менеджмент підприємства готельно-ресторанного бізнесу / Н.Є. Кудла. – Київ : Знання, 2012. – 343 с.

5. Кузьмін О.Є. Менеджмент: графічна і таблична візуалізація: навч. посіб. / О.Є. Кузьмін, О.Г. Мельник, І.С. Процик, С.Б. Романишин, Р.З. Дарміць. – Львів: Видавництво Львівської політехніки, 2014. – 196 с.

6. Мазаракі А.А., Шаповал С.Л., Мельниченко С.В. та ін. HoReCa : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл.: у 3-х т. т.2 : Ресторани / за ред. А.А.Мазаракі; авт.: А.А.Мазаракі, С.Л. Шаповал, С.В. Мельниченко та ін. – Київ : КНТЕУ, 2017. – 311 с.

7. Мальська М. П., Пандяк І.Г. Готельний бізнес: теорія та практика. Навчальний посібник. - К.: Центр учбової літератури, 2014. - 472 с.

8. Мельниченко С.В. Менеджмент підприємства туристичної індустрії : навч.-метод. посіб. для самост. вивч. дисц. / С.В. Мельниченко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 217 с.

9. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. – вид. 2-ге, доповн. та переробл. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 348 с.

10. Назарчук Т.В. Менеджмент організацій: навч. посіб. / Т.В. Назарчук, О.М. Косіюк – К.: «Центр учбової літератури», 2015. – 560 с.

11. Основи менеджменту : підручник / С.І. Бай, С.В. Мельниченко та ін. ; за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Харків : Фоліо. 2014. – 846 с.

12. Осовська Г.В. Менеджмент: підручник / Г.В. Осовська, О.А. Осовський – вид. 4-е, перероблене і доповнене. - К.: Кондор-Видавництво, 2015. - 563 с.

13. П'ятницька Г.Т. Менеджмент ресторанного господарства : навч. посіб. [для студ. вищ. навч. закл.] / Г.Т. П'ятницька, Н.О. П'ятницька. – Вид. 2-ге, допов. та перероб. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 348 с.
14. Inghilleri L. Michael C. Exceptional Service, Exceptional Profit: The Secrets of Building a Five-Star Customer Service Organization AMACOM, 2010 – 170 p.
15. Kinni T. Be Our Guest: Revised and Updated Edition: Perfecting the Art of Customer Service (The Disney Institute Leadership Series), Kindle eBook, 2011 – 224 p.
16. M, Humler H. The Heart of Hospitality: Great Hotel and Restaurant Leaders Share Their Secrets : Kindle Edition, 2016, – 192 p.
17. Michael C. Sturman, Jack B. Corgel, Rohit Verma The Cornell School of Hotel Administration on Hospitality: Kindle Edition, 2011, – 517 p.

### **До розділу 2. «Готельна справа»**

1. Бойко М.Г., Гопкало Л.М. Організація готельного господарства: Електронний підручник –К.: Київ. нац. торг. – екон. ун – т, 2015. – 494 с.
2. Давидова О.Ю. Управління якістю продукції та послуг у готельно-ресторанному господарстві [Текст] : підруч. / О. Ю. Давидова ; Харків. держ. ун-т харчування та торгівлі. - Харків : Вид-во Іванченка І. С., 2018. - 487 с.
3. Мальська М. П. Готельний бізнес: теорія та практика : підручник. / М. П. Мальська, І. Г. Пандяк. – Вид. 3-ге, перероб. та допов. – Київ : Центр учбової літератури, 2017. – 472 с.
4. Розметова О.Г. Організація готельного господарства: Підручник /О.Г.Розметова, Т.Л.Мостенська, Т.В.Влодарчик. – Кам'янець-Подільський: Абетка – ФОП Сисин О.В., 2014. - 432 с.
5. HoReCa : навч. посіб.: у 3 т. - Т.1. Готелі (2-вид.) / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 426 с.

### **До розділу 3. «Ресторанна справа»**

1. ДСТУ 3862-99. Ресторанне господарство. Терміни та визначення. – К. : Держстандарт України, 2003.
2. ДСТУ 4281:2004. Заклади ресторанного господарства. Класифікація. – К. : Держстандарт України, 2004.
3. HoReCa. Том2 Ресторани: навчальний посібник / за заг. ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312с.
4. Архіпов В.В. Ресторанна справа: Асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посіб. / В.В. Архіпов, Т.В. Іванникова, А.В. Архіпова. – К. : ІНКОС, Центр навч. л-ри, 2015. – 382 с.
5. Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства:

підручник для ВУЗів / за заг. ред. Н.О. П'ятницької. – К.: Виробництво, 2012. – 557 с.

6. Кадріна Айсфтуліна, О.В. Назаров. Енциклопедія ресторатора.: [текст] / Д. Чайлд, – Олма Медіа Груп : 2016. – 297 с.

7. Роджерс Адам. У барний стійці: алкогольні напої як традиції та мистецтво. [Текст] / Роджерс Адам: пер. с англ. 2017. – 352 с.

8. Міжнародні стандарти якості та безпеки харчових продуктів Комісії ВОЗ «Кодекс Аліментаріус» (англ.) – Режим доступу : <http://www.codexalimentarius.net>

## **КРИТЕРІЇ**

### **оцінювання знань на вступному фаховому випробуванні для здобуття освітнього ступеня магістра**

#### **1. Загальні положення:**

Мета фахового випробування – оцінити відповідність знань, умінь та навичок вступників згідно з вимогами програми вступного фахового випробування.

#### **2. Структура екзаменаційного білета:**

Екзаменаційний білет з фахового випробування складається з 50-ти закритих тестових завдань.

#### **3. Критерії оцінювання:**

- Рівень знань оцінюється за 200-баловою шкалою.
- Серед відповідей на тестове завдання вступнику слід обрати одну правильну.
- Правильна відповідь на тестове завдання оцінюється у 4 бали, а неправильна – у 0 балів.
- Особи, які отримали менше 100 балів до наступних випробувань не допускаються та участі у конкурсі не беруть.