

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ АГРАРНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ
ВИЩОЇ ОСВІТИ

ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНА ПРОГРАМА
ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА

першого (бакалаврського) рівня вищої освіти
за спеціальністю 12 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
галузь знань 1 Транспорт та послуги

Затверджено вченою радою факультету ТТП

Голова вченої ради

Світлана УСЕНКО

(протокол від «01» вересня 2025 р. № 1)

Програма атестації

вводиться в дію з 1 вересня 2025 р.

Декан факультету ТТП

Світлана УСЕНКО

(розпорядження від «01» вересня 2025 р. № __)

Полтава 2025

ПЕРЕДМОВА

Програма атестації здобувачів вищої освіти. Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, галузі знань J Транспорт та послуги

1. ВНЕСЕНО кафедрою Харчових технологій Полтавського державного аграрного університету протокол від «01» вересня 2025 р. № 2

2. РОЗРОБНИКИ:

1. Олена КАЛАШНИК., к.т.н., доцент

2. Ніна БУДНИК, к.т.н., доцент

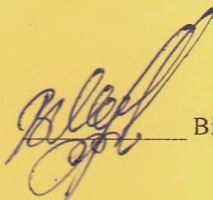
3. Віктор ЮХНО, к.с.-г.н., доцент

4. Світлана МОРОЗ, к.пед.н., доцент

СХВАЛЕНО

радою з якості вищої освіти
спеціальності Готельно-ресторанна справа та кейтеринг
Протокол від «01» вересня 2025 р. № 1

Голова Ради з якості вищої освіти
спеціальності Готельно-ресторанна
справа та кейтеринг



Віктор ЮХНО

ЗМІСТ

ВСТУП	4
1. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЇ.....	5
2. ВИМОГИ ДО АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ.....	6
3. ВИМОГИ ДО АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ	8
4. ВИМОГИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ	9
5. ОЦІНЮВАННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ	11
5.1.Критерії оцінювання атестаційного екзамену	11
5.2.Критерії оцінювання кваліфікаційної роботи	12
6. ПОРЯДОК ПРИСУДЖЕННЯ СТУПЕНЮ ТА ПРИСВОЄННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ.....	14

ВСТУП

«Програма атестації здобувачів вищої освіти. Освітньо-професійна програма Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, галузі знань J Транспорт та послуги (далі – Програма атестації) – це унормовані та регламентовані методики, призначені для кількісного та якісного оцінювання відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти рівня та обсягу знань, умінь, результатів навчання, інших компетентностей, які відповідають вимогам стандарту вищої освіти України та освітньо-професійної програми спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань J Транспорт та послуги.

Програма атестації здобувачів вищої освіти встановлює:

- основні вимоги до атестації здобувачів вищої освіти;
- принципи формування і реалізації системи засобів атестації здобувачів вищої освіти;
- процедури та методи проектування регламентованих засобів контролю ступеня досягнення кінцевої мети запланованих результатів навчання освітньо-професійної підготовки здобувачів вищої освіти;
- процедури та форми організації захисту атестації;
- процедури та критерії оцінювання якості підготовки здобувачів вищої освіти.

Метою атестації здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг є підтвердження нормативного змісту підготовки здобувачів вищої освіти у формі захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену.

1. ПЕРЕЛІК НОРМАТИВНИХ ДОКУМЕНТІВ, НА ЯКИХ БАЗУЄТЬСЯ ПРОГРАМА АТЕСТАЦІЇ

1. Про вищу освіту : Закон України від 01.07.2014 р. № 1556-VII. Дата оновлення: 16.08.2024. URL : <https://surl.li/fnqdgds> (дата звернення 25.08.2025);
2. Про освіту : Закон України від 05.09.2017 р. № 2145-VIII. Дата оновлення: 16.08.2024 р. URL : <https://surl.lu/wqjxmc> (дата звернення 25.08.2025);
3. Національний класифікатор України: Класифікатор професій ДК 003: 2010 зі змінами і доповненнями. Дата оновлення 16.01.2024 р. URL : <https://surl.li/mzkcpl> (дата звернення 25.08.2025).
4. Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти : Постанова Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 р. № 266. Дата оновлення: 21.12.2022. URL : <https://surl.li/wbawsl> (дата звернення 25.08.2025).
5. Кодекс академічної доброчесності Полтавського державного аграрного університету. URL : <https://surl.li/bjxjeb> (дата звернення 25.08.2025);
6. Кодекс про етику викладача та здобувача вищої освіти Полтавського державного аграрного університету. URL: <https://surli.cc/cazifm> (дата звернення 25.08.2025);
7. Положення про організацію освітнього процесу у Полтавському державному аграрному університеті. URL : <https://surl.lu/kdbtpq> (дата звернення 25.08.2025);
8. Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті. URL : <https://surl.li/ixywuw> (дата звернення 25.08.2025);
9. Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у Полтавському державному аграрному університеті. URL : <https://surl.lu/evyuck> (дата звернення 25.08.2025);
10. Положення про оцінювання результатів навчання здобувачів вищої освіти в Полтавському державному аграрному університеті. URL : <https://surli.cc/eryvqd> (дата звернення 25.08.2025);
11. Положення про порядок замовлення, видачі та обліку документів про вищу освіту та додатку до диплома європейського зразка (DIPLOMA SUPPLEMENT) у Полтавському державному аграрному університеті. URL : <https://surl.li/llfrih> (дата звернення 25.08.2025).
12. Статут Полтавського державного аграрного університету (нова редакція). ЄДРПОУ – 00493014. URL: <https://surl.lu/bcksmm> (дата звернення 25.08.2025).

2. ВИМОГИ ДО АТЕСТАЦІЇ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ

2.1 Атестація здобувачів вищої освіти – це встановлення відповідності результатів навчання вимогам освітньої програми Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузь знань J Транспорт та послуги. Атестація здійснюється відкрито і гласно.

2.2 Атестація здійснюється на підставі оцінювання якості засвоєння освітньої програми, рівня досягнення результатів навчання та сформованості програмних компетентностей бакалавра. Атестація здійснюється відповідно до вимог стандарту вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та освітньої програми Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та Положення «Про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію у Полтавському державному аграрному університеті» <https://surl.lu/evyuck> у формі захисту кваліфікаційної роботи та атестаційного екзамену.

2.3 У Полтавському державному аграрному університеті (далі – *Університет*) для проведення атестації осіб, які здобувають ступінь бакалавра, створюється екзаменаційна комісія. Терміни проведення атестації визначаються навчальними планами підготовки фахівців за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги першого (бакалаврського) рівня та графіком освітнього процесу. Атестацію проходять усі здобувачі вищої освіти після успішного виконання навчального плану відповідного освітнього рівня в повному обсязі.

2.4 Формування, організацію роботи та контроль за діяльністю екзаменаційних комісій здійснює ректор Університету.

2.5 Принципами формування і реалізації системи засобів діагностики якості знань бакалавра із спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг є: уніфікація, комплексність, взаємозамінність, взаємодоповненість, актуальність, інформативність, дієвість, індивідуальність, диференційованість, об'єктивність, відкритість, єдність вимог, предметність, інноваційність, валідність, варіативність.

2.6 Суб'єктом атестації є екзаменаційна комісія, яка складається з викладачів та фахівців галузі, що відповідають за проведення атестаційних заходів. Функції та обов'язки екзаменаційної комісії: комплексна перевірка й оцінювання науково-теоретичної та практичної фахової підготовки здобувачів вищої освіти (бакалавра) Університету з метою встановлення відповідності засвоєних здобувачами вищої освіти Університету рівня та обсягу компетентностей та результатів навчання, вимогам стандарту вищої освіти та освітньої програми.

2.7 Рішення про присвоєння здобувачам вищої освіти кваліфікації Бакалавр з готельно-ресторанної справи приймається на закритому засіданні відкритим голосуванням звичайною більшістю голосів членів екзаменаційної комісії, які брали участь в її засіданні. При однаковій кількості голосів голова

екзаменаційної комісії має вирішальний голос.

2.8 За підсумками діяльності екзаменаційної комісії Голова складає звіт, який обговорюється та затверджується на її заключному засіданні. Звіт про роботу екзаменаційної комісії подається ректору Університету в двох примірниках (один примірник залишається в деканаті) у двотижневий термін після закінчення роботи екзаменаційної комісії.

2.9 Результати роботи, пропозиції і рекомендації екзаменаційної комісії обговорюються на засіданні кафедри, що відповідає за реалізацію освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа та вченій раді факультету.

3. ВИМОГИ ДО АТЕСТАЦІЙНОГО ЕКЗАМЕНУ

3.1 Атестаційний екзамен є невід'ємною складовою системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти Полтавського державного аграрного університету та формою атестації здобувачів вищої освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг відповідно до Стандарту вищої освіти.

3.2 Атестаційний екзамен є способом діагностики рівня набутих професійних компетентностей та готовності випускника до провадження професійної діяльності, яким встановлюється відповідність якості підготовки здобувачів вищої освіти та їх спроможність виконати вимоги освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, галузі знань J Транспорт та послуги.

3.3 Атестаційний екзамен проводиться на принципах об'єктивності, прозорості та публічності, незалежності, академічної доброчесності та законності, інтеграції в міжнародний освітній та науковий простір, обов'язковості.

3.4 Формою атестаційного екзамену є поєднання наступних компонентів:

- тестів, спрямованих на перевірку теоретичних знань у сфері організації готельно-ресторанного бізнесу, обслуговування клієнтів, управління ресурсами та дотримання стандартів якості;
- практичних завдань, які оцінюють вміння застосовувати здобуті знання на практиці для вирішення реальних задач, пов'язаних з організацією обслуговування, управлінням процесами в готельно-ресторанних закладах та оптимізацією сервісу.

3.5 Інформаційною базою формування засобів об'єктивного контролю ступеня досягнення кінцевих цілей освітньо-професійної підготовки є зміст програм навчальних дисциплін, що формують систему компетентностей бакалавра зі спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг.

3.6 Засоби об'єктивного контролю формуються шляхом структурної композиції змісту навчальних дисциплін, що наведені у навчальному плані спеціальності.

3.7 Під час атестаційного екзамену здобувач вищої освіти повинен продемонструвати знання та виявити вміння, що складають комплекс професійних компетентностей бакалавра з готельно-ресторанної справи, визначений освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня, спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг, галузі знань J Транспорт та послуги.

4. ВИМОГИ ДО КВАЛІФІКАЦІЙНОЇ РОБОТИ

4.1 Кваліфікаційна робота є підсумковою роботою, яка дає змогу виявити рівень засвоєння здобувачем вищої освіти за освітньо-професійною програмою Готельно-ресторанна справа першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг галузі знань J Транспорт та послуги, теоретичних знань та практичної підготовки, здатність до самостійної роботи за спеціальністю на первинних посадах відповідно до узагальненого об'єкта діяльності.

4.2 Мета кваліфікаційної роботи – самостійне розв'язання спеціалізованої задачі проектного чи дослідницького характеру в готельно-ресторанній індустрії, індустрії гостинності, відпочинку та оздоровлення.

4.3 Кваліфікаційна робота як метод оцінювання рівня підготовки має продемонструвати, що здобувач володіє системою спеціальних знань, набутих під час навчання та практичної підготовки в контексті сучасних досягнень у готельно-ресторанній справі та кейтерингу, що є основою його наукового мислення та здатності до творчої професійної діяльності. Здобувач повинен уміти:

- вирішувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми у сфері готельно-ресторанного бізнесу, застосовуючи наукові теорії та методи, що ґрунтуються на принципах валідності, наукової обґрунтованості, інноваційності та інформативності;
- працювати з інформаційними джерелами, такими як законодавчі та нормативні документи, наукова література, інтернет-ресурси та звітні дані, аналізуючи та узагальнюючи їх;
- логічно та аргументовано викладати матеріал;
- використовувати сучасні технології й методи управління та обслуговування;
- застосовувати набуті навички для розроблення пропозицій та формулювання рекомендацій на основі результатів дослідження;
- робити обґрунтовані висновки щодо результатів проведених досліджень.

4.4 Зміст кваліфікаційної роботи повинен бути чітким, логічно структурованим, науково обґрунтованим і доказовим. Кваліфікаційна робота здобувачів за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг має відповідати наступним критеріям:

- включати системний аналіз проблематики, що відповідає тематиці дослідження у готельно-ресторанному бізнесі;
- пропонувати реалістичні та обґрунтовані рішення актуальних спеціалізованих завдань і проблем, що мають практичну цінність для забезпечення ефективної сервісної та виробничо-технологічної діяльності суб'єктів готельного та ресторанного бізнесу;
- бути оформленою відповідно до встановлених стандартів з усіма необхідними супровідними документами.

4.5 Тема кваліфікаційної роботи має відображати проблематику готельно-ресторанної галузі та конструюватися на основі нормативного змісту

підготовки здобувачів вищої освіти, сформульованого у результатах навчання, що формують складові професійної компетентності бакалавра.

4.6 За структурою кваліфікаційна робота має містити анотацію на двох мовах (*українській, англійській*), вступ, основну частину (3 розділи, кожний з яких має певні підрозділи), висновки, список використаних джерел, додатки.

4.7 Кваліфікаційна робота виконується обсягом 2,0...2,5 авторських аркушів (35...45 сторінок), кількість використаних джерел – 35...40. До обсягу кваліфікаційної роботи не включають список використаних джерел та додатки. Допускається відхилення в межах $\pm 10\%$.

Оформлення кваліфікаційної роботи має відповідати загальним вимогам до наукових робіт згідно з державним стандартом ДСТУ 3008:2015 Інформація та документація. Звіти у сфері науки та техніки. Структура та правила оформлення.

Під час складання списку використаних джерел необхідно дотримуватися національного стандарту ДСТУ 8302:2015 Інформація та документація. Бібліографічне посилання. Загальні положення та правила складання.

4.8 Процедурні вимоги щодо виконання, оформлення супровідних документів кваліфікаційної роботи та захисту в екзаменаційній комісії наведені у Методичних рекомендаціях до написання та оформлення кваліфікаційної роботи.

Відповідність оформлення кваліфікаційної роботи встановленим вимогам визначається шляхом проведення нормоконтролю науково-педагогічним працівником, який має відповідне навчальне навантаження.

4.9 Під час написання кваліфікаційної роботи здобувач вищої освіти повинен дотримуватись академічної доброчесності, а саме:

- здійснювати посилання на джерела інформації у разі використання ідей, розробок, тверджень, відомостей;
- дотримуватись норм законодавства про авторське право і суміжні права;
- надавати достовірну інформацію про методики і результати досліджень, джерела використаної інформації та власну педагогічну (науково-педагогічну, творчу) діяльність.

У кваліфікаційній роботі не повинно бути академічного плагіату, фальсифікації та фабрикації. Порядок перевірки кваліфікаційних робіт на наявність запозичень з інших джерел регламентується Положенням про запобігання та виявлення академічного плагіату.

4.10 Захист кваліфікаційної роботи відбувається прилюдно на відкритому засіданні екзаменаційної комісії.

4.11 Кваліфікаційна робота має бути оприлюднена на офіційному сайті навчального закладу вищої освіти, або його структурного підрозділу чи репозитарії Університету.

5. ОЦІНЮВАННЯ РІВНЯ ЯКОСТІ ПІДГОТОВКИ

5.1. Критерії оцінювання атестаційного екзамену

Оцінювання рівня якості підготовки бакалавра здійснюють члени екзаменаційної комісії на основі встановлених правил, принципів (об'єктивності, індивідуальності, комплексності, етичності та компетентнісного підходу), критеріїв, системи і шкали оцінювання з використанням форм і методів діагностики, визначених програмою атестації з урахуванням рівня досягнення результатів навчання та сформованості програмних компетентностей.

Результати оцінювання рівня якості підготовки бакалавра спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг повинні довести, що здобувач вищої освіти:

- володіє концептуальними знаннями, здобутими під час навчання та практичної діяльності, зокрема знаннями сучасних досягнень у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- здатний розв'язувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми в галузі організації та надання готельно-ресторанних та кейтерингових послуг, що передбачає застосування теорій, наукових методів і характеризується комплексністю та невизначеністю умов сучасного ринку гостинності.

Діагностика рівня професійних знань, умінь, навичок та ступеня сформованості професійних компетентностей здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг – атестаційний іспит, розроблений у вигляді тестових та практичних завдань.

Атестаційний екзамен проводиться в усній формі на відкритому засіданні екзаменаційної комісії за екзаменаційними білетами, які представлені у вигляді тестових завдань та практичних задач з навчальних дисциплін, внесених до атестації здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр, відповідно навчального плану 2025 року набору та висвітлених у розділі 2 цієї програми.

Кожен екзаменаційний білет теоретичної частини атестаційного екзамену містить 50 запитань та 3-4 варіанти відповідей до них. Правильна відповідь зазначається здобувачем вищої освіти у бланку відповідей (який здобувач вищої освіти отримує разом з екзаменаційним білетом на початку іспиту).

На розв'язання тестових завдань атестаційного екзамену відводиться 1 (одна) астрономічна година.

Практична частина атестаційного екзамену складається з двох практичних завдань, які пов'язані з вирішенням актуальних питань у галузі надання готельно-ресторанних та кейтерингових послуг. Завдання охоплюють теми, що входять до програм дисциплін, винесених на екзамен, і спрямовані на перевірку професійних навичок управління, обслуговування клієнтів, організації процесів у закладах гостинності та забезпечення якості послуг.

Голова та члени екзаменаційної комісії після закінчення атестаційного

екзамену перевіряють бланки відповідей випускників, підраховуючи кількість правильних відповідей, проставляють кількість отриманих балів у бланках та ставлять свої підписи. Максимальна кількість балів, яку здобувач вищої освіти може набрати при складанні атестаційного екзамену, – 100 балів, представлена у таблиці 1.

Таблиця 1 – Шкала оцінювання

Сума балів за виконання теоретичної і практичної частини іспиту	Оцінка		
	кількість балів за 100-бальною шкалою	за ЄКТС	за чотирьох бальною шкалою
100-90	100-90	A	відмінно
89-82	89-82	B	добре
81-74	81-74	C	
73-64	73-64	D	задовільно
63-60	63-60	E	
59-35	59-35	FX	незадовільно
34-1	34-1	F	

Правильна відповідь на кожне завдання білету *теоретичної частини* оцінюється в 1 бал (50 питань по 1 балу = 50 балів).

Оцінювання результатів виконання завдань теоретичної частини відбувається за такими критеріями:

- «відмінно» – 45-50 правильних відповідей;
- «добре» – 37-44 правильних відповідей;
- «задовільно» – 30-36 правильних відповідей;
- «незадовільно» – від 0 до 29 правильних відповідей.

Правильна відповідь на завдання білету *практичної частини* оцінюється від 0 до 50 балів (залежно від повноти розкриття питання). Оцінювання результатів розв'язання практичного завдання відбувається за такими загальними критеріями:

- «відмінно» – завдання виконано повністю, відповідь обґрунтовано, висновки та пропозиції аргументовано і оформлено належним чином (45-50 балів);
- «добре» – завдання виконано повністю, але припущено незначних неточностей у розрахунках або оформленні (37-44 балів);
- «задовільно» – завдання виконано не менш як на 60 % за умови належного оформлення (30-36 балів);
- «незадовільно» – завдання виконано менше ніж на 60 % (0-29 бали).

Результати складання здобувачами вищої освіти ЄДКІ екзаменаційна комісія оформляє протоколом.

5.2. Критерії оцінювання кваліфікаційної роботи

Оцінювання рівня підготовки бакалавра здійснюють члени екзаменаційної комісії на основі чітко визначених правил і принципів: об'єктивності, індивідуальності, комплексності, етичності та компетентнісного підходу. Комісія керується критеріями, системою та

шкалою оцінювання, використовуючи форми і методи діагностики, затверджені програмою атестації. Оцінюються рівні досягнення результатів навчання та сформованість програмних компетентностей.

Результати оцінювання рівня якості підготовки бакалавра спеціальності J2 Готельно-ресторанна справа та кейтеринг повинні засвідчити, що здобувач вищої освіти:

- володіє концептуальними знаннями, здобутими під час навчання та практичної діяльності, включаючи знання сучасних досягнень у сфері готельно-ресторанного бізнесу;
- здатний вирішувати спеціалізовані завдання та практичні проблеми у галузі організації й надання готельно-ресторанних послуг, застосовуючи теорії та наукові методи, що вимагають високої комплексності та здатності працювати в умовах невизначеності сучасного ринку гостинності.

Оцінювання кваліфікаційної роботи здійснюється більшістю голосів членів екзаменаційної комісії на основі результатів публічного захисту. Під час оцінювання також беруться до уваги висновки кафедри, на якій виконувалася робота, та рецензія. Захист оцінюється за встановленими критеріями (Таблиця 2).

Таблиця 2 – Критерії оцінювання кваліфікаційної роботи

Критерії оцінювання	Кількість балів
Уміння визначити проблему й обґрунтувати її актуальність	15
Чіткість, послідовність розкриття теми і завдань дослідження та повнота аналізу літературних джерел	15
Доцільність застосування методів та методики досліджень, які розкривають заплановану проблему кваліфікаційної роботи	10
Опрацювання результатів досліджень та їх аналіз, наявність власних міркувань, творчий підхід і у формулюванні висновків	20
Відповідність висновків меті та завданням дослідження. Логічність і практична значимість пропозицій	10
Відповідність оформлення роботи державним стандартам України та вимогам нормоконтролю	15
Відповідність доповіді та наочного матеріалу змісту кваліфікаційної роботи	10
Вміння коректно, стисло та точно відповідати на запитання і зауваження	5
Загальна кількість балів	100

Результати захисту кваліфікаційної роботи оцінюються за 100-бальною шкалою, яка потім переводиться в національну чотирибальну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») та шкалу ЄКТС.

Кваліфікаційна робота, яка не відповідає вимогам щодо змісту та оформлення, не містить матеріалів дослідження, обґрунтованих пропозицій, подана керівнику на перевірку з порушеннями термінів, встановлених графіком, написана на тему, що не була затверджена наказом ректора університету, виконана не самостійно, не переплетена і оформлена не відповідно вимог нормоконтролю, в якій відсутня рецензія, і яка містить ознаки плагіату, до захисту не допускається.

6. ПОРЯДОК ПРИСУДЖЕННЯ СТУПЕНЮ ТА ПРИСВОЄННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ

6.1 Здобувачі першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, які успішно пройшли атестацію, захистили кваліфікаційну роботу та атестаційний екзамен, отримують диплом про здобуття вищої освіти за спеціальністю J2 Готельно-ресторанна справа та кейтерингта освітню кваліфікацію бакалавр з готельно-ресторанної справи.

6.2 Здобувачам ступеню вищої освіти бакалавр, які отримали підсумкові оцінки «відмінно» за чотирьох бальною системою оцінювання та «А» за рейтингом ЄКТС не менше, ніж 75 % з усіх дисциплін навчального плану та практичної підготовки, а також оцінки «відмінно» за результатами атестації, видається диплом з відзнакою.

6.3 Здобувачі вищої освіти, які отримали незадовільну оцінку при захисті кваліфікаційної роботи та/або атестаційного екзамену, відраховуються з університету та одержують академічні довідки.

6.4 Кваліфікація в дипломі бакалавра відповідно до «Національного класифікатора України. Класифікатор професій ДК 003:2010» – «Бакалавр з готельно-ресторанної справи».

