

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»**

**Навчально-науковий інститут економіки, менеджменту і міжнародного
бізнесу**

ЗАТВЕРДЖУЮ

проректор

Руслан МИГУЩЕНКО



« 25 » квітня 2024 р.

ПРОГРАМА

**для проведення вступних випробувань за фахом
при зарахуванні на навчання за рівнем вищої освіти «магістр»
за конкурсною пропозицією
«Готельно-ресторанний бізнес»**

Схвалено вченою радою навчально-наукового інституту економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу протокол № 4 від «23» квітня 2024 р.

Т.в.о. директора навчально-наукового інституту економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу



Олександр МАНОЙЛЕНКО

Харків 2024

ЗМІСТ

АНОТАЦІЯ

1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ПИТАННЯ

2. СТРУКТУРА ТЕСТОВОГО ЗАВДАННЯ

3. КЛЮЧОВІ ПИТАННЯ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ІСПИТ ТА РЕКОМЕНДОВАНА
ЛІТЕРАТУРА

4. ПРИКЛАД ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

5. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ І ПОРЯДОК
ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНOSTІ ВСТУПНИКІВ

АНОТАЦІЯ

Порядок проведення фахових вступних випробувань визначається «Положенням про приймальну комісію НТУ «ХП»» та «Положенням про предметні екзаменаційні та фахові атестаційні комісії з проведення вступних випробувань».

Мета фахових вступних випробувань полягає у визначенні рівня підготовленості вступників, які бажають навчатись у Національному технічному університеті «Харківський політехнічний інститут» за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес».

Програма фахових вступних випробувань спирається на освітньо-професійну програму підготовки бакалавра та одночасно відображає вимоги до здобувачів рівня вищої освіти «магістр», визначених у стандартах вищої освіти.

Програма визначає перелік питань, обсяг, складові та технологію оцінювання знань абітурієнтів під час вступу на навчання для здобуття другого (магістерського) рівня вищої освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», освітня програма «Готельно-ресторанний бізнес».

Голова робочої групи (гарант програми) – Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО, доктор економічних наук, професор, завідувачка кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

Члени робочої групи:

1. Лариса СТРИГУЛЬ – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.
- 2.– Тетяна ЧАЙКА – кандидат економічних наук, доцент, доцент кафедри туризму і готельно-ресторанного бізнесу.

1. ОРГАНІЗАЦІЙНІ ПИТАННЯ

1. Вступне фахове випробування здійснюється у дистанційній формі за допомогою засобів Office 365.

2. Під час проведення фахового випробування за затвердженим розкладом необхідно забезпечити ідентифікацію особи здобувачів освіти.

3. Екзаменаційне завдання складається із випадковим чином згенерованого засобами Office 365 набору тестових завдань, які дозволяють діагностувати рівень теоретичної та практичної підготовки потенційного здобувача освіти і рівень його компетентності.

4. У разі виникнення під час складання фахового випробування обставин непереборної сили (повітряна тривога, тощо) абітурієнт повинен негайно повідомити екзаменаторів або іншу відповідальну особу про ці обставини за допомогою визначеного каналу зв'язку (телефон, месенджер тощо). За цих обставин можливість та час перескладання екзамену визначається членами екзаменаційної комісії в індивідуальному порядку.

5. Підсумкову оцінку формують на основі суми балів, отриманих автоматично за проходження тестових питань екзаменаційного білету.

6. Загальний час проведення іспиту займає 60 хвилин.

2. СТРУКТУРА ТЕСТОВОГО ЗАВДАННЯ

Вступне фахове випробування за освітньою програмою «Готельно-ресторанний бізнес» складається з 50 теоретичних тестових питань з основних дисциплін професійної підготовки зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньої програми першого (бакалаврського) рівня вищої освіти та навчального плану, а саме: «Організація ресторанного господарства», Організація готельного господарства», «Економіка готелів та ресторанів», «Устаткування

закладів готельно-ресторанного господарства», «Управління якістю продукції та послуг в готельно-ресторанному господарстві».

3. КЛЮЧОВІ ПИТАННЯ, ЩО ВІНОСЯТЬСЯ НА ІСПИТ ТА РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

I. ОРГАНІЗАЦІЯ РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Основні напрямки розвитку ресторанного господарства.
2. Послуги ресторанного господарства, їх класифікація та моделювання умов їх надання.
3. Класифікація закладів ресторанного господарства.
4. Виробничо-торговельна структура закладів ресторанного господарства.
5. Класифікація виробничих процесів закладу ресторанного господарства.
6. Мережа підприємств ресторанного господарства, суть, показники, принципи формування.
7. Організація постачання закладів ресторанного господарства.
8. Організація роботи складського, тарного та транспортного господарств закладів ресторанного господарства.
9. Виробничий процес як основа формування закладу ресторанного господарства.
10. Основні принципи організації виробництва у закладах ресторанного господарства.
11. Організація оперативного планування виробництва у закладах ресторанного господарства.
12. Організація роботи цехів з виготовлення напівфабрикатів закладів ресторанного господарства.
13. Організація роботи доготівельних цехів закладів ресторанного господарства.
14. Організація роботи спеціалізованих цехів закладів ресторанного господарства.

15. Організація роботи допоміжних цехів закладів ресторанного господарства.

16. Основи технологічного процесу обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

17. Характеристика методів, видів та форм обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

18. Характеристика матеріально-технічної бази для обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства

19. Організація та моделювання процесу повсякденного обслуговування різних контингентів споживачів у закладах ресторанного господарства.

20. Характеристика меню, преїскуранту, винної, коктейльної карток.

21. Основні вимоги до якості послуг та вимоги безпеки послуг закладів ресторанного господарства.

22. Організація проведення банкетів та прийомів. Організація обслуговування банкетів за столом.

23. Організація обслуговування банкетів групи фуршет.

24. Організація проведення банкету - чай, банкету-кава.

25. Організація обслуговування споживачів за типом “шведський стіл”.

26. Організація проведення тематичних заходів в закладах ресторанного господарства.

27. Кейтерінг як складова бізнесу у ресторанному господарстві.

28. Організація обслуговування учасників конференцій, презентацій, нарад, споживачів у місцях відпочинку.

29. Організація обслуговування туристів у закладах ресторанного господарства.

30. Організація обслуговування споживачів у закладах лікувально-оздоровчого відпочинку.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Готельно-ресторанна справа : бакалаврський курс: навч. посібн. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання / колектив авторів ; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Частина 1. – Харків, 2022. – 549 с.

2. Назаренко І.А. Організація ресторанного господарства (Блок 1): навч. посібник / І.А. Назаренко, Р.П. Никифоров, Н.В. Лохман. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2017. 165 с.

3. Організація готельно-ресторанної справи : навч. посіб.: [для закладів вищої освіти] / За заг. ред. д.е.н., проф. В. Я. Брича. Київ : Видавництво Ліра-К, 2020. 484 с.

4. Організація ресторанного господарства. Частина 1: конспект лекцій для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, Т. А. Жадан, Т. Ю. Чайка. – Харків: НТУ «ХП», 2023. – 60 с.

5. Організація ресторанного господарства. Частина 2: конспект лекцій для студентів спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, Т. Ю. Чайка. – Харків: НТУ «ХП», 2023. – 51 с.

II. ОРГАНІЗАЦІЯ ГОТЕЛЬНОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Загальна характеристика готельних послуг.
2. Характеристика засобів розміщення.
3. Характеристика підприємств готельного господарства для відпочинку.
4. Характеристика лікувально-оздоровчих підприємств готельного господарства.
5. Історія розвитку готельного господарства в світі та Україні
6. Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності.

7. Нормативно-правове регулювання готельної індустрії.
8. Концепція гостинності в готельному господарстві
9. Основи стандартизації готельних послуг.
10. Основні підходи до класифікації готелів.
11. Класифікація підприємств готельного господарства України.
12. Склад організаційної структури готелів.
13. Особливості організації праці на підприємстві готельного типу.
14. Діяльність служби прийому та розміщення туристів.
15. Організація бронювання місць у готелях.
16. Міжнародні системи бронювання.
17. Організація обслуговування на житлових поверхах.
18. Технологія клінінгових робіт у приміщеннях готелів
19. Стратегії конкуренції готельних підприємств.
20. Встановлення тарифів на готельні послуги.
21. Склад приміщень готельного господарства.
22. Основні вимоги до організації номерного фонду готельних господарств різної категорійності
23. Організація нежитлових груп приміщень підприємства готельного господарства.
24. Основні складові формування сучасного інтер'єру підприємств готельного господарства.
25. Організація надання додаткових послуг в підприємстві готельного господарства.
26. Організація служби обслуговування в п'яти- і чотири- зіркових готелях.
27. Особливості організації харчування туристів у різних типах підприємств готельного господарства.
28. Особливості матеріально-технічного постачання у готельному господарстві .
29. Управління персоналом готельного комплексу.
30. Культура обслуговування в готельному господарстві.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Байлік С. І. Організація готельного господарства: підруч. / С. І. Байлік, І. М. Писаревський. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2015. 329 с.
2. Готельно-ресторанна справа : бакалаврський курс: навч. посібн. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання / колектив авторів ; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Частина 1. – Харків, 2022. – 549 с.
3. Готельно-ресторанна справа. Навчально-методичне видання. Книга 1. / Б. М. Андрушків, Л. Я. Малюта, Г. Й. Островська та ін. Тернопіль: ФОП Паляниця В. А., 2018. 268 с.
4. Галасюк С. С. Організація готельного господарства: навчально-практичний посібник / С. С. Галасюк, С. Г. Нездоймінов. – Київ: ФОП Гуляєва В. М., 2019. – 204 с.

ІІІ. ЕКОНОМІКА ГОТЕЛІВ ТА РЕСТОРАНІВ

1. Визначте сутність готельної послуги та готельного продукту.
2. Назвіть класифікаційні ознаки засобів розміщення. Визначте вимоги до матеріального оснащення готелів.
3. Умови сертифікації готелів.
4. Основні показники діяльності готельного підприємства.
5. Визначте класифікацію закладів ресторанного господарства.
6. Форми продукції за ступенем готовності. Охарактеризуйте поняття «номенклатура» та «асортимент».
7. Склад плану експлуатаційної діяльності готелю.
8. Експлуатаційна програма підприємства готельного господарства.
9. Показники оцінки використання номерного фонду.
10. Яким чином визначається пропускна спроможність об'єкта розміщення?
11. Визначення роздрібного товарообороту.
12. Показники, що характеризують товарооборот підприємства.

13. Зовнішні фактори, які впливають на розмір та склад виробничої програми та товарообороту в ресторанному господарстві.

14. Внутрішні фактори, які впливають на розмір та склад виробничої програми та товарообороту в ресторанному господарстві.

15. Чинники, які визначають структуру основних засобів підприємства ресторанного господарства.

16. Види вартості основних засобів. Визначте види зносу основних засобів.

17. Особливості запасів у сфері ресторанного господарства. Визначте причини утворення сировинних і товарних запасів у закладах ресторанного господарства.

18. Класифікацію запасів за призначенням.

19. Сутність продуктового балансу закладу ресторанного господарства.

20. Показники, які надають кількісні характеристики персоналу.

21. Основні методи планування чисельності персоналу. Яким показником оцінюється ефективність використання персоналу?

22. Поняття «витрати» і «собівартість продукції» Визначте склад поточних витрат на виробництво, реалізацію, організацію споживання продукції та товарів.

23. Елементи витрат. Визначте основні класифікаційні характеристики витрат.

24. Поняття «дохід» та назвіть склад доходу від операційної діяльності. Визначте особливості формування доходу на підприємствах готельного і ресторанного господарства.

25. Основні функції ціни. Види цін залежно від сфери обігу або галузевої форми продукції.

26. Види прибутку підприємства. Особливості оподаткування прибутку.

27. Сутність, функції та значення прибутку, джерела його утворення. Резерви зростання прибутку готелів і ресторанів.

28. Показники ліквідності підприємства.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Готельно-ресторанна справа : бакалаврський курс: навч. посібн. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання / колектив авторів ; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Частина 1. – Харків, 2022. – 549 с.

2. Економіка готелів та ресторанів: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, В. О. Александрова. Харків: НТУ «ХП», 2022. 94 с.

3. Басюк Т.П., Керанчук Т.Л. Економіка готельно-ресторанного бізнесу: навч. посіб. Київ: НУХТ, 2018. 360 с.

4. Дослідження та оптимізація економічних процесів в готельно-ресторанному бізнесі : кол. монографія / Т. С. Шовкопляс та ін. ; за ред. Н. В. Якименко-Терещенко, Є. М. Строкова ; Національний технічний університет "Харківський політехнічний інститут". – Харків : НТУ "ХП" ; Панов А. М., 2019. – 100 с.

5. Економіка підприємства : підручник / за ред. Н. В. Якименко-Терещенко. Харків : Іванченко І. С., 2018. 451 с.

IV. УСТАТКУВАННЯ ЗАКЛАДІВ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА

1. Призначення та класифікація механічного устаткування.
2. Структура та продуктивність технологічних машин.
3. Загальні правила експлуатації механічного устаткування.
4. Призначення та будова універсальних кухонних машин.
5. Будова та принцип дії машин для очищення картоплі.
6. Види посудомийних машин та основні операції миття посуду.
7. Будова і принцип дії посудомийних машин періодичної дії.
8. Будова і принцип дії посудомийних машин безперервної дії.

9. Види та призначення подрібнювального устаткування.
10. Види та призначення різального устаткування.
11. Конструктивні елементи та принцип дії машин для нарізання гастрономії.
12. Призначення і принцип дії збивальних машин.
13. Призначення та види дозувально-формувального устаткування.
14. Призначення та види пресуючого устаткування.
15. Призначення та види теплового устаткування.
16. Призначення та характеристика гастроекостей.
17. Універсальні теплові апарати.
18. Призначення, види, будова і принцип дії плит.
19. Призначення, будова і принцип дії пароконвектоматів.
20. Охарактеризувати режими приготування кулінарної продукції у пароконвектоматах.
21. Призначення та види варильного устаткування.
22. Призначення та принцип дії кавоварок.
23. Призначення та види жарильно-пекарського устаткування.
24. Призначення і конструктивні особливості сковорід.
25. Призначення та види водогрійного устаткування.
26. Призначення та види допоміжного теплового устаткування.
27. Характеристика видів холодильної обробки харчових продуктів.
28. Основні елементи і принцип дії парової компресійної холодильної машини.
29. Зберігання харчових продуктів у стаціонарних холодильних камерах.
30. Призначення та види збірних холодильних камер.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Устаткування закладів готельно-ресторанного господарства: конспект лекцій для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого

(бакалаврського) рівня вищої освіти всіх форм навчання / Уклад. Н. В. Якименко-Терещенко, В. О. Александрова. Харків: НТУ «ХП», 2022. 67 с.

2. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А. А. Мазаракі, С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко та ін. –Київ : Київ. Нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 640 с.

3. Шаповал С. Л. Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування / С. Л. Шаповал, І. І. Тарасенко, О. П. Шинкаренко. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2010. – 240 с.

4. Устаткування закладів ресторанного господарства : навч. посібник для студентів вищих навч. закладів, які навчаються за спеціальністю «Технологія харчування» / І. О. Конвісер, Г. А. Бублик, Т. Б. Паригіна, Ю. М. Григор'єв ; за ред. І. О. Конвісера. - К. : КНТЕУ, 2005. - 526 с.

5. Мазаракі А.А. Устаткування закладів ресторанного господарства: навч.посібник / Мазаракі А.А. та ін./ – Київ : КНТЕУ, 2016 – 640 с.

6. Готельно-ресторанна справа : бакалаврський курс: навч. посібн. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання / колектив авторів ; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Частина 1. – Харків, 2022. – 549 с.

V. СВІТОВИЙ ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННИЙ БІЗНЕС

1. Фактори, які сприяли значному зростанню готельного господарства в Європі.

2. Визначення світового ринку готельно-ресторанного господарства та основні тенденції його розвитку.

3. Вимоги до атестації готелю для присвоєння йому певної категорії.

4. Головні критерії класифікації готелів за рівнем комфорту.

5. Динамічні показники комфорту .

6. Французька національна класифікація готелів.

7. Німецька класифікація готелів.

8. Основні ознаки готельної мережі.
9. Найбільші готельні мережі
10. Типи ресторанів у Європі.
11. «Зірки Мішлен».
12. Структурні категорії якості обслуговування.
13. Суть концепції «Free flow».
14. Новітні тенденції у розвитку світового готельно-ресторанного ринку.

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

1. Клапчук В. М., Польова Л. В. Туризм і готельне господарство світу та України : історія та сучасний стан, тенденції і моніторинг : Навчально-методичний посібник / В. М. Клапчук, Л.В. Польова. - Івано-Франківськ : Фоліант, 2013. -408 с.
2. Мальська М. П., Антонюк Н. В., Ганич Н. М. Міжнародний туризм і сфера послуг: Підручник. – К.: Знання, 2008. – 661с.
3. Сучасні тенденції та стратегії відновлення індустрії гостинності після COVID-19 та карантинних обмежень: монографія [Електронний ресурс] / Г.О. Горіна, Г.А. Богатирьова, Ю.С. Дорош, Р.І. Дудченко та ін.; наук. ред. Г.О. Горіна. Кривий Ріг : Вид. ДонНУЕТ, 2023. 142 с
4. Готельно-ресторанна справа : бакалаврський курс: навч. посібн. для студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня освіти усіх форм навчання / колектив авторів ; за ред. проф. Н. В. Якименко-Терещенко ; Нац. техн. ун-т «Харків. політехн. ін-т». Частина 1. – Харків, 2022. – 549 с.

4. ПРИКЛАД ТЕСТОВИХ ЗАВДАНЬ

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ ТЕХНІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
«ХАРКІВСЬКИЙ ПОЛІТЕХНІЧНИЙ ІНСТИТУТ»

Галузь – 24 «Сфера обслуговування»

Спеціальність – 241 “Готельно-ресторанна справа”

Конкурсна пропозиція «Готельно-ресторанний бізнес»

Рівень вищої освіти - магістр

Зазначте Ваше прізвище, ім'я та по-батькові

Введіть адресу Вашої електронної пошти

Додайте номер контактного телефону

1. Для пастеризації, стерилізації, варіння, смаження призначене устаткування (2 бали)

- допоміжне
- сортувальне
- теплове
- механічне
- мийне

2. Стандартний набір страв у ранковому меню, який пропонується туристам у готелях, ресторанах, кафе, - це (2 бали)

- розширений сніданок
- континентальний сніданок
- експрес-сніданок
- англійський сніданок

3. Процес обчислення собівартості окремих видів продукції – це (2 бали)

- кошторис

- калькулювання
- групування витрат
- смета

4. Технічні фактори (способи, чинники) підвищення якості та конкурентоспроможності продукції включають (дві відповіді) (2 бали)

- забезпечення належної технічної оснащеності виробництва
- розширення прямих господарських зв'язків між виробниками та споживачами
- установлення прийнятних для виробників і споживачів цін на окремі види товарів і послуг
- використання науки і техніки в процесі проектування продукції
- використання ефективної мотивації праці всіх категорій персоналу підприємства

5. Для подрібнення м'яса й риби використовують (2 бали)

- формувальні машини
- м'ясорубки та куттери
- тендерайзери
- фаршмішалки

6. План, який визначає майбутні обсяги основної діяльності готелю - це (2 бали)

- план експлуатаційної діяльності готелю
- експлуатаційна програма
- стратегічний план діяльності готелю
- план основної діяльності готелю

7. Сучасне технологічне устаткування, меблі підвищеної комфортності, які відповідають інтер'єру приміщення; унікальний внутрішній і зовнішній дизайн приміщення; наявність карти вин - це відмінні вимоги для (2 бали)

- Бар
- Шинок
- Кафе
- Кафетерій
- Ресторан

8. Процес замовлення потенційним користувачем готелю основних або додаткових послуг у певному обсязі, з метою використання послуг в обумовлені терміни конкретним споживачем або групою споживачів (1 бал)

- резервування
- бронювання
- замовлення-резерв

5. КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ, СТРУКТУРА ОЦІНКИ І ПОРЯДОК ОЦІНЮВАННЯ ПІДГОТОВЛЕНOSTІ ВСТУПНИКІВ

Максимальна кількість балів, які отримує учасник фахового випробування за виконані тестові завдання, складає 100 балів. Тестове завдання містить 50 питань, за кожну правильну відповідь вступник отримує 2 бали, неправильну - 0 балів. Сума балів за правильні відповіді може бути від 0 до 100.

Підсумкова оцінка фахового випробування визначається за 200-бальною шкалою та за шкалою ECTS. Переведення позитивної оцінки фахового вступного випробування для вступу на навчання для здобуття ступеня вищої освіти «магістр» в шкалу 100-200, згідно Додатку 3 Правил прийому до НТУ «ХП» в 2024 (табл.1).

Таблиця 1 - Переведення позитивної оцінки вступного випробування замість НМТ та фахового іспиту для вступу на навчання для здобуття ступеня магістра в шкалу 100–200

Шкала оцінювання 60-100 (фахового вступного випробування)	Переведення в шкалу 100–200
60	100
61	103
62	105
63	108
64	110
65	113
66	115
67	118
68	120
69	123
70	125
71	128
72	130
73	133
74	135
75	138
76	140
77	143
78	145
79	148


80	150
81	153
82	155
83	158
84	160
85	163
86	165
87	168
88	170
89	173
90	175
91	178
92	180
93	183
94	185
95	188
96	190
97	193
98	195
99	198
100	200


Схвалено вченою радою навчально-наукового інституту економіки, менеджменту і міжнародного бізнесу,
протокол БЕМ-№ 4 від «06» квітня 2024р.

Голова вченої ради ННІ ЕММБ  Валерій КОБЄЛЄВ

Голова робочої групи
(гарант програми)  - Наталія ЯКИМЕНКО-ТЕРЕЩЕНКО

Члени робочої групи:

 Тетяна Чайка

 Лариса Стригуль