

ВИСНОВОК

**акредитаційної експертизи з підготовки фахівців
освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»
галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»
спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»
у Вінницькому торговельно-економічному коледжі
Київського національного торговельно-економічного університету**

Згідно з наказом Міністерства освіти і науки України № 942-А від 06.06.2017 р. та відповідно до пункту 4 Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах, затвердженого постановою Кабінету міністрів України від 09 серпня 2001р. № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах» експертна комісія Міністерства освіти і науки України у складі:

голови комісії – Рогової Наталії Володимирівни, замісника завідувача кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», кандидата технічних наук, доцента;

члена комісії – Швець Тамари Володимирівни, голови циклової комісії туристичного та готельно-ресторанного обслуговування Технікуму газової і нафтової промисловості Одеської національної академії харчових технологій

у період з 15 червня по 17 червня 2017 р. розглянула подану акредитаційну справу і провела на місці акредитаційну експертизу відповідності освітньої діяльності Вінницького торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету державним вимогам підготовки молодших спеціалістів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

1. Загальна характеристика Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ і спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету (далі ВТЕК КНТЕУ) був створений в 1967 році як Вінницький технікум громадського харчування. У 1995 році – перейменовано у Вінницький технологічно-економічний технікум.

Відповідно до наказу Міністерства освіти України від 20.06.1997 № 218 навчальний заклад увійшов до складу Київського державного торговельно-економічного інституту (з 2000 р. Київський національний торговельно-економічний університет) і з 2006 року (наказ Міністерства освіти і науки України від 16.03.2006 р. № 137) носить назву Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного

Голова експертної комісії



Н.В. Рогова

університету у статусі відокремленого структурного підрозділу КНТЕУ. Форма власності – державна.

Коледж діє на підставі Положення про Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету.

Згідно з ліцензією (наказ МОН України від 27.09.2016 р. № 1433л) та актом узгодження переліку спеціальностей (наказ МОН від 07.07.2016 р. №1884) Вінницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ здійснює підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за спеціальностями: «Фінанси і кредит», «Фінанси, банківська справа та страхування», «Бухгалтерський облік», «Облік і оподаткування», «Товарознавство та комерційна діяльність», «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», «Виробництво харчової продукції», «Харчові технології», «Туристичне обслуговування», «Туризм», «Ресторанне обслуговування», «Готельно-ресторанна справа».

Вінницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ має сертифікати I рівня акредитації за такими спеціальностями: «Товарознавство та комерційна діяльність», «Виробництво харчової продукції», «Бухгалтерський облік», «Фінанси і кредит».

Коледж готує спеціалістів на основі базової освіти (денна форма навчання), на основі повної загальної середньої освіти та освітньо-кваліфікаційного рівня «Кваліфікований робітник» (заочна форма навчання).

За 50 років свого існування коледж підготував понад 18 тисяч фахівців, які успішно працюють в різних галузях економіки, створив відповідну базу для подальшого розвитку та вдосконалення освітньої діяльності.

Підготовку фахівців забезпечують три відділення, яким підпорядковано 7 циклових комісій: харчових технологій та сфери обслуговування; математики та інформатики; фінансово-економічних та облікових дисциплін; підприємництва та торгівлі; європейських мов; соціальних дисциплін та правознавства; природничих дисциплін.

Загальна площа коледжу становить 8495,7 м², навчальна – 1777,7 м², сукупний ліцензований обсяг студентів за денною формою навчання складає 315 осіб.

Чисельність студентів в поточному навчальному році становить 793 осіб, серед них на денній формі навчання 640 осіб, в т.ч. за державним замовленням – 316 осіб, за контрактом – 324 особи; заочної форми 153 осіб, в т.ч. 20 осіб за державним замовленням і 133 особи – за контрактом.

Загальна чисельність співробітників становить 128 осіб. Загальна кількість викладацького складу навчального закладу, що забезпечують навчальний процес в коледжі, становить 56 осіб, з них: кандидатів наук – 1 особа (1,8%), викладачів «спеціалістів вищої категорії» – 27 осіб (48,2%), першої – 8 осіб (14,3%), другої – 13 осіб (23,2%), спеціалістів – 8 осіб.

В коледжі працює 12 викладачів-методистів (21,4%), 10 викладачів (17,9%) мають звання «Відмінник освіти України», 9 викладачів (16,1%)

навчаються в аспірантурі. В поточному навчальному році 5 викладачів здобули звання викладача-методиста.

Експертна комісія перевірила юридичні підстави для здійснення освітньої діяльності і констатує наявність у Вінницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ таких установчих документів:

- 1) Статут КНТЕУ;
- 2) Положення про Вінницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ;
- 3) Ліцензія Міністерства освіти і науки України (наказ МОН України від 27.09.2016 р. № 1433л).

Керівництво Вінницьким торговельно-економічним коледжем КНТЕУ здійснює Балицька Валентина Євгеніївна. У 1994 р. закінчила Вінницький державний педагогічний інститут за спеціальністю «Географія та біологія». Має 29 років педагогічного стажу. Викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, нагороджена орденом «Лідер країни», почесною грамотою Кабінету Міністрів України, грамотами Міністерства освіти і науки України, Департаменту освіти та науки Вінницької державної адміністрації та Вінницької міської ради, медаллю «За вклад в розбудову міста».

Всі вимоги до керівництва ВНЗ I - II рівня акредитації дотримані.

Підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» здійснюють 22 викладача 7 циклових комісій.

Випусковою цикловою комісією для підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» є циклова комісія харчових технологій та сфери обслуговування, яка створена наказом директора коледжу і щорічно перезатверджується (наказ №149/01-05 від 01.09.2016 р.).

Подана Вінницьким торговельно-економічним коледжем акредитаційна справа галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» містить всі необхідні матеріали, що оформлені згідно з чинними вимогами.

2. Формування контингенту студентів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

Формування контингенту студентів у Вінницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ відбувається спільними зусиллями адміністрації та викладацького колективу. В коледжі постійно працює вибіркова комісія, яка здійснює діяльність згідно з Положенням про вибіркову комісію, що затверджується щорічно Київським національним торговельно-економічним університетом відповідно до законодавчо-нормативних змін. При формуванні контингенту абітурієнти проходять конкурсний відбір на основі Умов прийому на навчання для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, що затверджені наказом МОН України та Правил прийому до ВТЕК

Голова експертної комісії



Н.В. Рогова

КНТЕУ, які затверджуються педагогічною радою коледжу. Вибіркова комісія протягом навчального року систематично забезпечує організацію та контроль проведення профорієнтаційної роботи у навчальних закладах даного регіону. З цією метою сформований реєстр навчальних закладів міста Вінниці, Вінницької області та інших регіонів України, які є потенційними партнерами, а їх випускники – претендентами на навчання у Вінницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ.

Для залучення абітурієнтів на навчання до Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ застосовуються різні методи і форми профорієнтаційної роботи, постійно здійснюється пошук нових шляхів професійної орієнтації. З метою чіткої організації та контролю за станом й ефективністю профорієнтаційної роботи директор коледжу видає наказ, яким залучає весь колектив до профорієнтації, призначає осіб, що відповідають за проведення та результати профорієнтаційної роботи, визначає напрями, форми та методи роботи, порядок звітування.

Результати проведення профорієнтаційної роботи та заходи для своєчасного та якісного формування контингенту студентів регулярно заслуховуються на засіданнях педагогічних, методичних, адміністративних рад.

Профорієнтаційна робота проводиться у таких напрямках: рекламна кампанія через засоби масової інформації (телебачення, радіо, газети); оформлення рекламно-інформаційних стендів коледжу; реклама в транспорті; відвідування викладачами шкіл та закладів професійно-технічної освіти; проведення Днів відкритих дверей; організація та участь у агітаційно-реklamних акціях «Майбутній студент»; розповсюдження відповідних довідково-агітаційних матеріалів (листівки, буклети, проспекти); функціонування сайту коледжу; організація вечорів професії із залученням учнівської молоді; участь у ярмарках вакансій, обласних та міських конкурсах, виставках технічної творчості.

Підсумки прийому до коледжу для отримання освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» галузі знань **1401 «Сфера обслуговування» спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»** свідчать, що конкурс на місця державного замовлення за денною формою навчання складав: у 2015р. – 9 осіб, 2016р. – 8 осіб.

Формування контингенту студентів відбувається на основі конкурсного відбору з дотриманням нормативних вимог та ліцензованих обсягів прийому.

З метою набору та збереження контингенту студентів у ВТЕК КНТЕУ запроваджуються заходи щодо забезпечення належних умов надання освітянських послуг та якості навчання, **що відповідає акредитаційним вимогам.**

**Динаміка змін контингенту студентів
галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»
спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»**

Аналіз контингенту вступників на ОКР «молодший спеціаліст» показав, що протягом 2014 – 2016 рр. до коледжу було зараховано за денною формою: у 2014р. – 15 осіб, 2015р. – 21 особу, 2016р. – 27 осіб. **В цілому експертна комісія відзначає, що формування контингенту студентів проводиться відповідно до встановлених вимог з дотриманням ліцензійного обсягу.**

**3. Зміст підготовки фахівців
галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»
спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»**

Варіативні частини ОПП, ОКХ молодшого спеціаліста за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» погоджені і рекомендовані Педагогічною радою Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ (протокол № 4 від 28.10.2013р.).

Навчальний план підготовки молодших спеціалістів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ з урахуванням вимог наказу Міністерства освіти і науки України від 29.03.2012р. № 384 за своєю структурою відповідає вимогам.

Даним навчальним планом, включаючи цикл загальноосвітньої підготовки, передбачено 106 тижнів теоретичного навчання, в т.ч. 6 тижнів екзаменаційних сесій, 7 тижнів навчальної практики, 8 тижнів виробничої практики, 1,5 тижня атестації.

Частка нормативних дисциплін в загальному обсязі годин за трьома циклами складає 100,5 кредитів або 83,75% (3618 год.). Частка вибіркових дисциплін - 19,5 кредитів або 16,25% (702 год.).

В нормативній частині 22,4%, або 22,5 кредитів (810 год.) припадає на цикл соціально-гуманітарної підготовки; 14,9%, або 15 кредитів (540 год.) - на цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки; 62,6%, або 63 кредитів (2268 год.) - на цикл професійної та практичної підготовки .

Відхилення фактичного обсягу навчальних годин з дисциплін за циклами, що зазначені навчальними планами, у співвідношенні з обсягом визначеним у варіативній частині ОПП знаходиться в межах допустимих норм. Робочі навчальні плани відповідають вимогам ОПП. Порядок їх розробки і затвердження дотримано, що відповідає акредитаційним вимогам.

В цілому вважаємо, що зміст підготовки молодших спеціалістів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» у ВТЕК КНТЕУ відповідає змісту освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми відповідно до вимог Міністерства освіти і науки України.

4. Організаційне та навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу підготовки фахівців спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

Організація освітнього процесу проводиться на підставі чинних нормативно-правових документів: Конституції України, Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про мови» тощо.

Освітній процес в коледжі ведеться планово, працює злагоджена система управління та контролю. На кожен навчальний рік складається план роботи коледжу, який передбачає діяльність в таких напрямках: організація освітнього процесу; навчально-методична та наукова робота; практичне навчання; виховна робота; робота з фізичного виховання; робота з Захисту Вітчизни; робота з кадрами; робота бібліотеки коледжу; профорієнтаційна робота коледжу; адміністративно-господарська діяльність коледжу; заходи з охорони праці та БЖД; заходи щодо запобігання протиправним діям; внутрішньоколеджний контроль за організацією діяльності коледжу.

Виконання запланованого, його аналіз здійснюється на засіданнях педагогічних, методичних, адміністративних рад та методичному об'єднанні керівників груп.

Діяльність вказаних рад і об'єднань регламентовано Положеннями коледжу, де передбачено їх склад, компетенції, функції.

Так, Положення про педагогічну раду коледжу передбачає такі її компетенції як: заходи по виконанню нормативно-правових документів в галузі освітньої діяльності; заходи по виконанню рішень Вченої та методичної рад КНТЕУ; стан та підсумки навчальної, виробничої та методичної роботи; аналіз роботи відділень, циклових комісій, окремих викладачів; стан виховної та спортивно-масової роботи; план розвитку коледжу та зміцнення його матеріально-технічної бази; питання підвищення кваліфікації викладачів; питання залучення студентів до науково-дослідницької роботи; питання охорони праці та безпеки життєдіяльності; питання профорієнтаційної роботи тощо.

Методична рада є постійно діючим дорадчим консультативно-методичним органом коледжу, який спрямований на підвищення якості і ефективності науково-методичної роботи; сприяння піднесенню інтелектуального, духовного й культурного рівня розвитку особистості. Так, на засіданнях методичних рад визначаються оптимальні моделі освітнього процесу; здійснюється аналіз науково-теоретичного, професійного рівня викладання дисциплін, виховної роботи; розробляються заходи щодо впровадження в навчально-виховний процес передових педагогічних методик та технологій тощо.

Злагодженою, плановою, системною є робота циклових комісій, де здійснюється реалізація рішень педагогічних і методичних рад, проявляється творча ініціатива викладачів, відбувається педагогічний пошук. Викладачі проводять відкриті заняття і навчально-виховні заходи за інноваційними

методами і формами з використанням сучасних засобів навчання; розробляють матеріали для електронної підтримки лекцій, самостійної роботи студентів; комп'ютерних форм контролю знань студентів. Циклові комісії ініціюють підготовку і видання навчальних та методичних посібників з дисциплін.

Щомісяця готується календарний план роботи коледжу, який передбачає конкретні заходи по реалізації перспективних планів; засідання рад різних рівнів, циклових комісій, гуртків; відкриті заняття, позаурочні навчально-виховні заходи, огляди-конкурси навчальних кабінетів, участь в професійних конкурсах, науково-практичних конференціях тощо.

Дієва система управління і контролю за навчальним процесом забезпечує в повному обсязі виконання робочих навчальних планів і робочих програм дисциплін, причому із запровадженням сучасних технологій навчання: інтерактивних методик, інтегрованих занять, використання мультимедійних засобів навчання, впровадження сучасних систем контролю знань студентів тощо.

Навчальне навантаження педагогічних працівників в середньому становить 720 годин на навчальний рік. Робочий час викладача визначається обсягом його навчальних, методичних і організаційних обов'язків у поточному навчальному році, відображених в індивідуальному робочому плані.

Питання науково-методичного забезпечення навчального процесу є предметом постійної уваги викладацького складу циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування.

Викладачі циклової комісії постійно удосконалюють роботу з навчально-методичного забезпечення дисциплін спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

Отже, організація навчально-виховного процесу в коледжі здійснюється згідно з вимогами нормативних документів і **відповідає акредитаційним умовам.**

Аналіз навчально-методичного комплексу спеціальності (НМКС) 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» свідчить, що всі позиції цього комплексу за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» є в наявності.

По кожній дисципліні, що передбачено навчальним планом підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», розроблено навчально-методичні комплекси дисциплін (НМКД) в електронному та паперовому вигляді.

Навчально-методичний комплекс кожної дисципліни забезпечений методичними матеріалами у відповідності до вимог акредитації на 100%.

По всіх навчальних дисциплінах розроблено систему критеріїв оцінювання знань студентів згідно з Положенням про систему наскрізного контролю знань студентів у Вінницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ (протокол №8 від 29.08.2014р.).

Нормативні дисципліни спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», що акредитується, забезпечені завданнями для комплексної контрольної роботи, складеними згідно з вимогами акредитації.

Відповідно до акредитаційних умов забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, що містяться у власній бібліотеці за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст», становить у співвідношенні 1 книжка на 3 студентів, а з деяких дисциплін 1 до 1.

Наявність та повнота робочих програм та навчально-методичних матеріалів за дисциплінами навчального плану молодших спеціалістів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» **відповідає вимогам акредитації.**

Інформація про стан навчально-методичного забезпечення курсового проектування

Підготовка фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», відповідно до навчального плану передбачає виконання курсової роботи з дисципліни «Організація обслуговування», тематика якої спирається на навчальний матеріал, опанований студентами.

Процедура підготовки та захисту курсових робіт студентами ВТЕК КНТЕУ здійснюється згідно з Положенням про організацію виконання та захист курсових робіт (проектів) студентами ВТЕК КНТЕУ, затвердженого педагогічною радою коледжу 25.01.2017 року, протокол №4.

Навчально-методичне забезпечення курсових робіт студентів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» **відповідає акредитаційним вимогам.**

Інформація про стан навчально-методичного забезпечення практики

Практична підготовка молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ проводиться відповідно до Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, яка затверджена наказом Міністерства освіти України від 8 квітня 1993 року, № 93 та Положення про проведення практики студентами Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, ухваленого педагогічною радою коледжу (протокол № 8 від 29.08.2014р.). Вищезазначені документи регламентують планування, організацію, проведення, контроль і підведення підсумків усіх видів практики, а також визначають мету та зміст практик, вимоги до програм практик, взаємовідносини Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ з підприємствами, організаціями, установами – базами практик.

Практика студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» проводиться відповідно до навчального плану та графіку навчального процесу, згідно з програмою наскрізної практичної підготовки молодших спеціалістів, яка містить загальні вимоги до організації та проведення практик.

Студентам пропонуються бази для проходження практики, з якими коледж уклав відповідні договори; в подальшому саме ці підприємства пропонують робочі місця для випускників. Кожен студент проходить практику на обраному підприємстві.

Навчально-методичне забезпечення практики молодших спеціалістів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» **відповідає акредитаційним вимогам.**

Інформація про стан навчально-методичного забезпечення атестації

Атестація здійснюється на підставі оцінювання рівня компетентності випускників зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» з використанням загальнодержавних методів комплексної діагностики – складання комплексного кваліфікаційного екзамену.

Екзаменаційна комісія (ЕК) зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» створюється щорічно у складі голови та її членів і діє протягом календарного року. Персональний склад комісії затверджується наказом ректора КНТЕУ та директора ВТЕК КНТЕУ.

Головою ЕК зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» призначається висококваліфікований фахівець з ресторанного обслуговування, який не працює в коледжі. Одна і та ж особа може бути головою екзаменаційної комісії не більше трьох років підряд.

Дисципліни, що виносяться на комплексний кваліфікаційний екзамен, визначені ОПП зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування». Атестація забезпечена програмою комплексного кваліфікаційного екзамену, пакетом завдань, що винесені на екзамен, методичними рекомендаціями.

Комплексний кваліфікаційний екзамен складається з двох частин: виконання тесту та вирішення запропонованої виробничої ситуації, що вимагає відповідного рівня практичних вмінь та дозволяє оцінити сформованість відповідних компетенцій молодшого спеціаліста спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

Навчально-методичне забезпечення для атестації молодших спеціалістів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» **відповідає акредитаційним вимогам.**

Інформація про використання інноваційних технологій в підготовці молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

Циклова комісія харчових технологій та сфери обслуговування має значний досвід впровадження в навчальний процес новітніх технологій навчання, котрі розвивають навички роботи в команді, міжособистісні комунікації, прийняття рішень та лідерські якості. При підготовці молодших спеціалістів викладачі циклової комісії використовують інноваційні технології:

інтерактивні лекції, використання мультимедійних засобів у процесі читання лекцій та проведення практичних занять, проведення ділових ігор, брейн-рингів.

З усіх дисциплін використовується комп'ютерне тестування знань студентів. Навчальні кабінети забезпечені комп'ютерними програмами для викладання дисциплін циклу професійної та практичної підготовки: «Парус», «R-Keeper», MS Word, MS Excel, MS Access, MS PowerPoint, Total Commander, первинні документи в електронному вигляді «Технологічні картки», «Калькуляційні карти», «Рахунки-фактури», «Товарно-транспортні накладні» та інші.

Програма «Парус» застосовується при виконанні лабораторних робіт з дисципліни «Інформаційні системи і технології в ресторанному господарстві». Програмний комплекс «Парус-Підприємство», окрім стандартних, загальнонавчаних модулів, поставка інформаційної системи вміщує спеціальні окремі модулі, а саме: "Парус - Готель", "Парус - Ресторан", "Парус - Туристична агенція". Використовуючи різноманітні функції даного програмного забезпечення, студенти створюють віртуальні заклади ресторанного господарства, проводять аналіз їх діяльності та приймають управлінські рішення по віртуальному підприємству, навчаються організувати роботу структурних підрозділів готельно-ресторанного господарства.

Студентами коледжу використовуються такі програми: «Меню-борд», «Калькулятор калорій» (дозволяє скласти меню для різноманітних закладів ресторанного господарства та оперативно вносити зміни в меню відповідно до сезону або побажань відвідувачів, розраховувати вартість замовлення по створеному меню; вираховувати суму спожитих калорій); імітатор «Ресторан» (дозволяє імітувати роботу з терміналом офіціанта: оформлювати замовлення від відвідувачів, знімати віртуальну готівку; роздруковувати чек по транзакції); «FreeMind» (дозволяє створювати «карти розуму», які сприяють якнайкращому сприйняттю та розумінню нового матеріалу, його легкому засвоєнню).

Використовуються електронні підручники з дисциплін: «Барна справа», «Інформаційні системи і технології в ресторанному господарстві».

В коледжі реалізуються основні можливості Інтернету:

- електронна пошта;
- всесвітня павутина (WWW (World Wide Web), викладачами коледжу створено велику кількість пов'язаних Web-сторінок, (www.vtec.vn.ua);
- Internet-проекти для обдарованих дітей;
- онлайн-уроки;
- Internet-енциклопедії;
- онлайн-журнали та відео книги;
- онлайн-калькулятори;
- онлайн-тести на сайті LearningApps.org. та у віртуальній оболонці «New test».

Кожен студент має можливість постійного доступу до методичного забезпечення дисциплін: на навчальному порталі коледжу створено сайти викладачів зі всіма навчальними та методичними матеріалами.

Стан навчально-методичного забезпечення навчання молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» відповідає акредитаційним вимогам.

Інформація про наявність критеріїв оцінювання знань студентів

Зі всіх навчальних дисциплін розроблено систему критеріїв оцінювання знань студентів згідно з Положенням про систему наскрізного контролю знань студентів у Вінницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ ухваленого педагогічною радою 29.08.2014 року, протокол №8. Методичне забезпечення контролю знань включає в себе такі складові: екзаменаційні білети, завдання до заліків, завдання для поточної та рубіжної форм контролю, тестові завдання для директорського контролю знань студентів. Екзаменаційні білети складаються викладачами та розглядаються на засіданнях циклових комісій, затверджуються заступником директора з навчальної роботи. Структура екзаменаційних білетів з дисципліни та критерії оцінювання екзаменаційних завдань визначаються в робочій програмі курсу та доводяться до відома студентів. Екзаменаційні білети зберігаються в навчальній частині, щороку переглядаються та затверджуються в установленому порядку.

Після складання сесії, в наступному семестрі проводиться контрольний замір знань (директорський контроль), який забезпечено відповідними тестами.

Оцінювання знань студентів в коледжі здійснюється за 4-бальною шкалою, яка переводиться відповідно в національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).

Нормативні та вибіркові дисципліни за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», що акредитується, забезпечені завданнями для комплексної контрольної роботи, складеними згідно з вимогами акредитації

Експертна комісія вважає, що навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу в коледжі та циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» відповідає вимогам Міністерства освіти і науки України.

5. Кадрове забезпечення навчально-виховного процесу підготовки молодших спеціалістів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» Система підбору, використання та заохочень викладацького складу у ВТЕК КНТЕУ

Експерти перевірили на місці наявність трудових книжок та правдивість записів щодо працевлаштування.

Голова експертної комісії



Н.В. Рогова

Система формування керівних і педагогічних кадрів у Вінницькому торговельно-економічному коледжі ґрунтується на визначених законодавством засадах.

Кадрова робота коледжу націлена на підвищення кваліфікації викладацького складу. Педагогічні працівники приймаються на роботу шляхом укладання контракту на підставі Закону України «Про вищу освіту», Кодексу законів «Про працю» України. Викладач додає свій перспективний план на період дії контракту в розрізі педагогічної, виховної, організаційної діяльності. Звіт викладача про виконання обов'язків, які він взяв на себе під час укладання контракту, є основою для прийняття рішення щодо укладання контракту на наступний термін.

Система підбору кадрів, їх використання, атестація та заохочення викладацького складу, що забезпечує підготовку молодших спеціалістів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» **відповідає вимогам акредитації.**

Характеристика випускової циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування

Випусковою цикловою комісією, що забезпечує підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» є циклова комісія харчових технологій та сфери обслуговування.

Всі викладачі, що забезпечують підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», мають відповідну педагогічну освіту, що підтверджується спеціальністю за дипломом про освіту, проходженням педагогічного стажування.

Середньорічне педагогічне навантаження викладачів циклової комісії, що обслуговують молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», протягом 2014-2017 років складає 720 годин.

Випускову циклову комісію харчових технологій та сфери обслуговування очолює Кублінська Ірина Анатоліївна, викладач вищої категорії, працює в коледжі з 2013 року, педагогічний стаж складає 16 років. У 2000 році закінчила Уманський державний педагогічний університет ім. Тичини, спеціальність «Педагогіка і методика середньої освіти, біологія, основи екології, валеології, основи с-г праці» та у 2010 році - Одеську національну академію харчових технологій, де отримала освіту за спеціальністю «Технологія харчування», кваліфікацію «спеціаліст з технології харчування».

У 2014р. Кублінська І.А. вступила до аспірантури Київського національного торговельно-економічного університеті за спеціальністю «Технологія харчової продукції». Тема дисертаційної роботи на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук «Технологія соусів на основі грибних порошків». Науковий керівник - д.т.н., проф. Кравченко М.Ф.

Методична проблема, над якою працює викладач: «Впровадження інтерактивних форм навчання під час викладання технологічних дисциплін».

Кублінська І.А. брала участь у III Всеукраїнському фестивалі борщу, готувала студентів до участі в кулінарному конкурсі до Дня туризму при КНТЕУ, де студенти коледжу посіли II місце у номінації «Страва з риби»; у 2016 р. брала участь у підготовці студентів до Всеукраїнської олімпіади з виробництва харчової продукції, де студентка коледжу виборола II місце; у 2016р. підготувала студента до участі у Міжнародному кулінарному фестивалі «BestCookFest» серед юніорів, де він посів III місце у номінації «Страва з птиці»; підготувала студентів до участі в II Міжнародному кулінарному фестивалі «BestCookFest-2016» в номінації «Арт-клас», де учасниці посіли III місце.

Кублінська І.А. є автором проекту обласної Ради в рамках реалізації програми «Розвиток інформаційних та інноваційних технологій в закладах освіти області на 2016-2020 роки» на тему: «Створення тренінг-центру з готельно-ресторанного сервісу», який виборов III місце.

Викладає дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Технологія приготування їжі». Бере активну участь в розробці нових навчальних планів зі спеціальностей «Виробництво харчової продукції», «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа».

Розробила опорний конспект лекцій з дисципліни «Охорона праці» для всіх спеціальностей коледжу, дистанційний підручник «Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування».

Кублінська І.А. проводить відкриті заняття, позаурочні навчально-виховні заходи: тижні циклової комісії, олімпіади з професійних дисциплін. Бере участь в обласному методичному об'єднанні викладачів технічних дисциплін. Щороку готує студентів до участі в студентських науково-практичних конференціях різних рівнів, кулінарних конкурсах тощо.

У 2015 р. пройшла стажування у Київському національному торговельно-економічному університеті на кафедрі інженерно-технічних дисциплін.

Загальна чисельність викладацького складу випускової циклової комісії у 2017 році складає 10 осіб, з них 5 (50,0 %) - викладачі вищої категорії. Всі вони мають відповідну освіту та базову підготовку.

Штатна укомплектованість та якісний склад викладачів циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування **відповідає акредитаційним вимогам.**

В цикловій комісії особлива увага приділяється підготовці та перепідготовці викладацького складу, що є одним з центральних елементів стратегії і тактики удосконалення організації та змісту освіти, усунення економічних і структурних диспропорцій в рівнях освітньої та професійної підготовки. Це питання знаходиться під постійним контролем адміністрації, обговорюється на засіданнях циклової комісії, методичних радах коледжу. З метою підвищення педагогічного рівня викладачів та забезпечення високої якості викладання дисциплін у ВТЕК КНТЕУ створена і плідно працює Школа педагогічної майстерності.

За звітний період всі викладачі циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування 100% пройшли підвищення кваліфікації згідно із затвердженими планами в навчально-методичних центрах професійно-технічної освіти, на відповідних кафедрах ВНЗ III-IV рівнів акредитації та стажування в організаціях, установах та на підприємствах різних організаційно-правових форм, що відповідає вимогам акредитації.

Якісна характеристика педагогічного складу, що забезпечує підготовку молодших спеціалістів

зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

Підготовку фахівців зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюють 22 викладача коледжу, з них 12 (54,5%) – викладачі-спеціалісти вищої категорії. Усі викладачі – штатні працівники Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, викладають дисципліни відповідно до спеціальності, кваліфікації, вказаних у дипломах. Викладачі пройшли підвищення кваліфікації в навчально-методичних центрах професійно-технічної освіти, на відповідних кафедрах ВНЗ III-VI рівнів акредитації та стажування на виробництві за необхідністю.

Частка педагогічних працівників вищої категорії, які забезпечують викладання лекційних годин циклу соціально-гуманітарної підготовки навчального плану спеціальності складає **81,3% при нормативі 25%**; фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки складає **59,4% при нормативі 25%**; професійної та практичної підготовки складає **68,2% при нормативі 25%**.

Штатна укомплектованість для підготовки молодших спеціалістів складає 100%. Всі викладачі, що обслуговують підготовку за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» мають відповідну освіту та навантаження в межах норм.

Аналіз якісного складу педагогічного персоналу, який обслуговує підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», свідчить, що кадрове забезпечення відповідає вимогам акредитації.

6. Матеріально-технічне забезпечення навчального процесу

Загальна інформація про наявність матеріально-технічної бази для здійснення освітньої діяльності

у Вінницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ

Вінницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ має достатню матеріально-технічну базу, необхідну для забезпечення навчально-виховного процесу та соціально-побутових потреб студентів.

Підготовка фахівців у Вінницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ здійснюється у власному навчальному приміщенні, що засвідчують відповідні документи.

Навчальний процес забезпечується власними навчальними площами, **що відповідає вимогам акредитації**. Наявні приміщення (навчальні, побутові, спортивні та інші) відповідають санітарним нормам і правилам, державним будівельним нормам України, що засвідчують: висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи; акти санітарно-епідеміологічного обстеження об'єкта; акт, складений за результатами проведення позапланової перевірки щодо додержання суб'єктом господарювання вимог законодавства у сфері цивільного захисту, техногенної та пожежної безпеки; технічний звіт про проведення профілактичних вимірювань електрообладнання та контурів заземлення ВТЕК КНТЕУ; звіт про проведення технічного обстеження будівельних конструкцій гуртожитку № 1 та № 2, **що відповідає вимогам акредитації**.

Загальна площа будівлі складає 8495,7 м², у тому числі: навчальна площа – 1777,7 м², навчально-допоміжні та службові приміщення – 3727,6 м².

Враховуючи фактичний контингент студентів, навчальну площу приміщення коледжу та той факт, що навчання відбувається у дві зміни, питома навчальна площа на одного студента складає 4,4 м², **що відповідає акредитаційним вимогам**.

Бібліотечне забезпечення

Одним із провідних підрозділів інформаційного забезпечення навчальної діяльності ВТЕК КНТЕУ є бібліотека.

Книжковий фонд бібліотеки налічує 30651 примірників, з яких навчальної літератури 25641 примірників, довідково-інформаційної – 2700 примірників, художньої – 2310. Щороку книжковий фонд бібліотеки поповнюється майже на 1,5 тис. примірників навчальної, довідково-інформаційної літератури.

Список основної навчальної літератури, що є в бібліотеці ВТЕК КНТЕУ зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», доводить, що студенти, які здобувають ОКР «молодший спеціаліст», мають 100% забезпечення необхідною навчальною літературою, за наявності одного підручника (посібника) за списком літератури, рекомендованим робочою програмою дисциплін на трьох студентів.

Постійно підвищується показник оновлення книжкових фондів науковою літературою, підручниками, навчальними посібниками та методичними виданнями. Поповнюється фонд художньої літератури, а саме виданнями сучасних відомих авторів.

Студенти обслуговуються через читальний зал на 34 посадкових місця та абонементи видачі літератури додому.

Співвідношення посадкових місць у власному читальному залі до контингенту студентів за спеціальністю становить 1,9 особи.

Середня кількість томів навчальної літератури за спеціальністю, яка припадає на одного студента денної форми навчання, складає 22 книжки. За рік

в середньому студенти використовують 30 книжок в навчальних та загальноосвітніх цілях (кількість книговидач відносно кількості студентів даної спеціальності). Забезпечення студентів навчально-методичною літературою складає 100%.

Для вдосконалення інформаційного обслуговування студентів та викладачів коледжу в бібліотеці встановлено комп'ютери, бази даних яких містять інформацію про книжковий фонд бібліотеки. Електронний каталог дає можливість читачам бібліотеки швидко знайти необхідне джерело інформації. Крім електронного каталогу, створено електронний варіант тематичної картотеки статей періодичної преси, що значно покращує довідково-інформаційну роботу бібліотеки. У студентів є можливість користуватися комп'ютерами з доступом до мережі Інтернет. Функціонує електронна бібліотека на навчальному порталі коледжу.

Фахові періодичні видання

Крім книг, бібліотека щорічно передплачує значну кількість періодичних видань, в тому числі 5 фахових з даної спеціальності. Забезпеченість читального залу фаховими періодичними виданнями в межах нормативу, що **відповідає акредитаційним вимогам.**

Інформація про аудиторії, кабінети, лабораторії

Для забезпечення навчального процесу молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» в коледжі комісією створені спеціалізовані кабінети і аудиторії зі всім належним методичним та технічним забезпеченням, загальна площа яких становить 768,4 м².

У процесі викладання передбачених навчальним планом дисциплін використовуються: кабінет географії, екології, біології, який забезпечує викладання дисциплін «Основи екології», «Гігієна і санітарія»; кабінет соціально-економічних дисциплін та психології для вивчення дисциплін «Чинники успішного працевлаштування за фахом», «Етика ділового спілкування», «Соціологія», «Основи філософських знань», «Політична економія»; комп'ютерно-лінгафонний кабінет, який забезпечує викладання дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»; кабінет німецької мови – вивчення дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» (німецька); кабінет англійської мови - вивчення дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» (англійська); кабінет історії та правознавства - вивчення дисциплін «Історія України», «Основи правознавства», «Трудове право»; кабінет математики, який забезпечує викладання дисципліни «Вища математика»; лабораторії комп'ютерної техніки, які забезпечують викладання дисципліни «Інформатика та комп'ютерна техніка»; лабораторія інформаційних систем, використовується для викладання дисципліни «Інформаційні системи і технології в ресторанному господарстві»; кабінет обліку, оподаткування та економіки, який забезпечує вивчення дисциплін «Бухгалтерський облік», «Економіка підприємства», «Економіка ресторанного господарства»; кабінет

організації виробництва та сфери обслуговування, який забезпечує викладання дисципліни «Організація обслуговування», «Організація виробництва», «Вступ до спеціальності», «Барна справа»; кабінет харчових технологій, забезпечує вивчення дисциплін «Технологія приготування їжі», «Управління якістю продукції та послуг», «Етнічні кухні»; кабінет охорони праці та безпеки життєдіяльності – вивчення дисциплін «Охорона праці», «Охорона праці в галузі», «Безпека життєдіяльності»; кабінет підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, який забезпечує викладання дисциплін «PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі», «Логістика», «Основи маркетингу», «Основи менеджменту»; кабінет обладнання підприємств торгівлі та устаткування закладів ресторанного господарства – вивчення дисципліни «Устаткування в закладах ресторанного господарства»; лабораторія виробництва кулінарних виробів, в якій виконуються лабораторні роботи з дисциплін «Технологія приготування їжі», «Етнічні кухні»; спортивна зала, яка забезпечує викладання дисципліни «Фізичне виховання».

Освітня діяльність викладачів коледжу реалізується з використанням у навчальному процесі новітніх інформаційних технологій, які активізують пізнавальну діяльність студентів, покращують сприйняття та засвоєння навчального матеріалу.

В коледжі створено 2 комп'ютерних класи, які використовуються не лише для проведення занять (тестове опитування з різних дисциплін, інші форми контролю знань студентів), а також для підготовки до занять, самостійної роботи студентів, для проведення кваліфікаційних екзаменів.

В коледжі створено належні умови для методичної роботи викладачів циклової комісії.

Інформаційне забезпечення, наявність Інтернету

Коледж підключений до мережі Інтернет, створено зону Wi-Fi. У коледжі функціонує загальна оптоволоконна мережа Інтернет зі швидкістю 100Mb/s, що об'єднує служби коледжу, запроваджена система документообігу. Апаратне забезпечення постійно оновлюється.

Пакет програм Microsoft Office (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft PowerPoint, Microsoft Outlook, Microsoft Publisher), відносяться до програм загального призначення та активно використовуються викладачами та студентами для створення навчально-методичних матеріалів, комп'ютерної підтримки занять. Для роботи з інтерактивною дошкою використовується програма Smartnotebook. Для контролю знань з різних дисциплін широко використовуються програми Test W2, Plikers. Викладачі створюють численні мультимедійні продукти (презентації та відеосюжети, тести, електронні супроводи лекцій тощо), що є власним надбанням педагогічного колективу коледжу.

Кількість комп'ютерів, які використовуються в навчальному процесі при підготовці студентів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» складає 65 одиниць. Таким чином, співвідношення кількості робочих

комп'ютерних місць до кількості студентів спеціальності складає 1 комп'ютер для 1 студента, що повністю відповідає нормам. Кількість годин роботи кожного студента даної спеціальності за ПК (на день в середньому за період навчання) складає 0,7 год.

Інформаційне забезпечення підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» **відповідає акредитаційним вимогам.**

Інформація про стан соціально-побутової сфери

Коледж має два гуртожитки на 360 місць, площею 5922м², що розташовані за адресами: вул. Станіславського, 52, вул. Станіславського, 54. Станом на 01.10.2016 р. потребувало місць в гуртожитку та було поселено 360 іногородніх студентів. Забезпеченість житлом іногородніх студентів становить 100%, що **відповідає акредитаційним вимогам.** Кімнати обладнано меблями, необхідним інвентарем. В кожній секції є холодильник, санітарно-гігієнічне приміщення, духова кімната, кухня. Студенти проживають по 2-3 особи в кімнаті. В гуртожитку є приміщення для відпочинку, в якому проводяться виховні заходи, вечори відпочинку, бесіди вихователя зі студентами, зустрічі з цікавими людьми. В гуртожитку №1 працює медичний пункт, де є необхідне обладнання та медикаменти для надання першої медичної допомоги студентам. Протягом дня працює фельдшер.

Питання поліпшення умов проживання студентів є одним з пріоритетних у господарській діяльності Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ. В гуртожитку щороку проводиться капітальний та поточний ремонт: було замінено вікна на пластикові, відремонтовано душові, встановлені нові плити на кухнях, облицьовано стіни кахельною плиткою, придбано нові меблі (шафи, столи, стільці). Щороку комісія проводить огляд приміщень гуртожитків, проводиться конкурс на кращу кімнату.

Кількість студентів, які згідно з законодавством мають право на соціальну підтримку і захист, складає 38 осіб, або 5,9% від всіх студентів денної форми навчання.

До послуг студентів в коледжі працює їдальня, яка розрахована на 120 посадкових місць. Їдальня знаходиться на балансі коледжу.

В коледжі є актові зали, де студенти активно займаються у творчих гуртках та беруть участь у загальних виховних заходах.

Стан соціально-побутової сфери у Вінницькому торговельно-економічному коледжі відповідає санітарним нормам і правилам, державним будівельним нормам України ДБН В2.2-3-97 «Будинки та споруди навчальних закладів», знаходиться на належному рівні та **відповідає акредитаційним вимогам.**

Інформація про організацію навчального процесу з фізичного виховання у Вінницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ

У ВТЕК КНТЕУ значна увага приділяється фізичному вихованню студентів. Фізкультурно-оздоровча робота спрямована на дотримання вимог нормативних документів, серед яких Положення про організацію фізичного виховання і масового спорту у ВНЗ, яке зареєстровано в Міністерстві юстиції України 10.03.2006 р. за № 249/12123, наказ МОН України від 31.08.2009 р. № 1/9-582 «Про організацію занять з дисципліни «Фізичне виховання» у ВНЗ України,

У коледжі є спортивна зала загальною площею 179,7 м², при спортивній залі функціонують дві роздягальні (чоловіча та жіноча), інвентарна кімната, тренажерна кімната з обладнанням, спортивний майданчик простонеба (баскетбольний, волейбольний та міні-футбольний, гімнастичний куточки). В приміщенні гуртожитку коледжу є можливості для занять фізичною культурою, для мешканців гуртожитку в позанавчальний час – працюють спортивна кімната з належним інвентарем та обладнанням, є душові кімнати.

В коледжі працюють спортивні секції з баскетболу (юнаки та дівчата), волейболу (юнаки та дівчата), міні-футболу (юнаки та дівчата) та настільного тенісу. Всього до збірної команди коледжу входить близько 100 студентів. Впродовж останніх трьох років спортивні команди коледжу виборюють призові місця в спартакіаді серед ВНЗ I-II р.а. Вінницької області.

У коледжі традиційно проводиться спартакіада з 6 видів спорту, а також позаурочні заходи – «День бігуна», «Козацькі забави», «Веселі старти», «З вірою в серці», «День здоров'я».

Питання стану викладання фізичного виховання та спортивно-масової роботи періодично заслуховується на педагогічній та адміністративній раді коледжу. Зазначене свідчить про належний рівень організації фізичної підготовки у ВТЕК КНТЕУ, який передбачає фізичне виховання і спорт як засіб різнобічного розвитку особистості, підготовки до праці і громадської діяльності, як складову частину способу життя та як засіб оздоровлення, реабілітації та саморегуляції з урахуванням економічних, кліматичних та екологічних умов.

Стан матеріально-технічного забезпечення навчального процесу підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» відповідає даним, наведеним у звіті про самоаналіз, та вимогам акредитації.

Розділ 7. Якість підготовки і використання випускників зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

Якісні характеристики підготовки фахівців зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

З метою контролю якості підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» було розроблено комплекти комплексних контрольних робіт з дисциплін циклів: соціально-гуманітарної

Голова експертної комісії



Н.В. Рогова

підготовки («Основи правознавства», «Культурологія», «Історія України»), фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки («Основи охорони праці», «Економіка підприємства», «Інформатика та комп'ютерна техніка»), професійної та практичної підготовки («Організація виробництва в закладах ресторанного обслуговування», «Технологія приготування їжі», «Основи менеджменту»).

Усі комплекти завдань мають програми, робочі програми дисциплін, рецензії, критерії оцінки та перелік основної і додаткової літератури.

До кожного варіанту комплексної контрольної роботи ввійшли теоретичні питання, що склали не менше 80% програмного матеріалу з дисциплін. Зміст завдань дозволяє виявити знання студентів з всіх розділів дисциплін. Практична частина дає змогу перевірити набуті знання, вміння застосувати їх у конкретних ситуаціях. Запропоновані варіанти завдань є рівнозначними за складністю. Критерії оцінювання знань диференційовані, вони методично обґрунтовані та дають можливість об'єктивно оцінити рівень знань студентів. Загалом завдання до комплексної контрольної роботи орієнтовані на вимоги освітньо-кваліфікаційної характеристики та відповідають змісту програми.

Результати проведеного контролю якості підготовки фахівців такі:

- з соціально-гуманітарної підготовки:
абсолютна успішність – 95,2%
якісна успішність – 53,2%
- з фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки:
абсолютна успішність – 96,4%
якісна успішність – 55,4%
- з професійної та практичної підготовки:
абсолютна успішність – 95,0%
якісна успішність – 55,0%

Експертна комісія вважає, що показники успішності студентів відповідають вимогам державних стандартів вищої освіти, забезпечують якість та високу професійну підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» у Вінницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ.

З метою перевірки залишкових знань студентів експертами був проведений контрольний замір знань за такими навчальними дисциплінами: «Основи правознавства», «Культурологія», «Історія України», «Основи охорони праці», «Економіка підприємства», «Інформатика та комп'ютерна техніка», «Організація виробництва в закладах ресторанного обслуговування», «Технологія приготування їжі», «Основи менеджменту».

Результати перевірки характеризуються даними, наведеними в додатку Б.

Виконання контрольних робіт за звітом коледжу та результатами контролю експертної комісії свідчать про те, що якість знань та успішність навчання студентів в коледжі відповідають встановленим вимогам і критеріям підготовки фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне

обслуговування» освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст». Розбіжність з дисциплін циклу соціально-гуманітарної підготовки між середніми показниками успішності експертних контрольних робіт і контрольних робіт за звітом коледжу становить -2,3%, з дисциплін циклу фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки - 3,7%, з дисциплін професійної та практичної підготовки - 3,9%.

Експерти розглянули курсові роботи таких студентів: Кравець І.В., Столярова О.Р., Поплавської Г.Ю.

Розглянуті курсові роботи виконані на достатньому теоретико-методологічному рівні, в них розкриті задачі дослідження, їх практичні аспекти, визначаються шляхи розв'язання певних недоліків; оформлені відповідно до вимог, включаючи всі необхідні документи (завдання на курсову роботу, рецензія керівника, критерії оцінювання).

Відповідно до навчального плану студенти спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» на другому курсі проходили навчальну практику, на третьому курсі – виробничу практику.

Бази практики обираються відповідно до професійного спрямування, можливості об'єкту прийняти певну кількість студентів, наявності кваліфікованих керівників практики від підприємств. Бази практики визначаються на основі попередньої роботи завідувача з навчально-виробничого практики щодо вивчення можливостей підприємств. Офіційною основою для проведення практики є договір співробітництва, який укладається між коледжем та керівництвом підприємства, установи.

Розподіл за об'єктами практики і призначення керівників здійснюється завідувачем з навчально-виробничої практики і оформлюється наказом директора.

Практичне навчання проводиться у відповідності з діючими робочими навчальними планами і програмами зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

За результатами захисту звітів з навчальної практики абсолютна успішність склала 100%, якісна - 43,8%; з виробничої практики абсолютна успішність 100%, якісна - 80%.

Експерти розглянули звіти захистів практики таких студентів: Кравець І.В., Орлюк Ю.В., Бурлаки Ю.В., Столярова О.Р., Поплавської Г.Ю. Розглянуті звіти виконані на достатньому теоретико-методологічному рівні, в них розкриті всі питання програми; оформлені відповідно до вимог та стандартів.

Важливим аспектом підготовки майбутнього спеціаліста є встановлення фактичної відповідності рівня підготовки випускників за рівнем «молодший спеціаліст» вимогам ОКХ, що на заключному етапі передбачає складання кваліфікаційного екзамену зі спеціальності.

Для студентів-випускників навчальним планом передбачається комплексний кваліфікаційний екзамен 23 червня 2017 р.

Таким чином, результати захисту курсових робіт, звітів про практику свідчать про достатній рівень знань, вмінь та навичок студентів коледжу, що відповідає акредитаційним вимогам.

Участь студентів у науково-дослідній діяльності

У 2014-2017 роках студенти спеціальності «Ресторанне обслуговування» під керівництвом викладачів брали активну участь у науково-практичних студентських конференціях, інтелектуальних конкурсах, обласних предметних олімпіадах, фахових конкурсах тощо:

- 31 жовтня 2016 р. - участь у Міжнародному конкурсі професійної майстерності «World Skills Ukraine» КНТЕУ, де студентами Рибчинською В., Поліщук Н. було організовано флешмоб з частуванням гостей фестивалю «козацькою кашою»;
- участь у внутрішньоколеджних олімпіадах з дисциплін «Організація обслуговування», «Устаткування ЗРГ», «Іноземна мова», «Біологія»;
- 1-3 листопада 2016 р. - участь у Міжнародному кулінарному фестивалі «BESTCookFEST-2016» в номінації «Арт-клас. Святковий торт», де студенти спеціальності «Ресторанне обслуговування» презентували святковий торт «Я люблю Вінницю» і посіли III призове місце;
- 10 листопада 2016 р. - участь у кулінарному фестивалі «Ukrainian HoReCa Show» м. Львів, студенти Чухно Г., Бурлака Ю., Підкручна А. взяли участь у майстер-класі по святковому сервуванню столу;
- 23 листопада 2016 року у рамках проведення тижня циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування студенти спеціальності «Ресторанне обслуговування» взяли участь у майстер-класі «Бармен-шоу», який проводився колективом професійних барменів «SiViBarmenShow», а також взяли участь у виставці «Чарівний світ десертів»;
- 10 - 11 грудня 2016 року – участь у I Регіональному Чемпіонаті Поділля майстрів «кавової справи»;
- 12 грудня 2016 року – участь у ярмарку авторських творів людей з обмеженими можливостями «Руками створена краса», де студенти спеціальності «Ресторанне обслуговування» взяли участь у майстер-класах з виготовлення новорічних подарунків та печива;
- участь у Всеукраїнському конкурсі «My motherland», за що студенти Кравець І., Орлюк Ю. відзначені дипломами учасників (2016 р.);
- 15 січня 2017 року – участь у майстер-класах в рамках фестивалю вуличної їжі та смаколиків «FoodFest»;
- 23 березня 2017 року – участь у III Всеукраїнській студентській науковій конференції «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи», яка проводилась факультетом ресторанно-готельного та туристичного бізнесу Київського національного торговельно-економічного університету, за що студенти спеціальності «Ресторанне

обслуговування» Рибчинська Валентина і Дибська Карина відзначені подяками;

- участь у виставці-ярмарку страв здорового харчування, яка проводилася в рамках Тижня консумеризму, за що студенти Ковтун О., Поліщук Н., Астасва Я. були відзначені подяками;
- 22 лютого 2017 р. - участь у Міжвузівській студентській науково-практичній конференції на тему «Проблеми екологічно безпечного середовища людини», студентка Поліщук Н. виступила з доповіддю на тему: «Перспективи використання сучасних посудомийних машин у ЗРГ як енергозаощаджувального устаткування»;

Таким чином, студенти спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» беруть активну участь в науковій діяльності, що **відповідає вимогам акредитації.**

Робота Ради студентського самоврядування коледжу

Згідно з Законом України «Про вищу освіту» та Положенням про студентське самоврядування Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ діє Рада студентського самоврядування. Органи студентського самоврядування вирішують питання, що належать до їхньої компетенції. Головне завдання Ради – дати можливість кожному студенту відчувати, що саме він може приймати рішення, важливі для колективу.

Органи студентського самоврядування сприяють гармонійному розвитку особистості студента, формуванню у нього навичок майбутнього організатора, керівника.

Основними завданнями органів студентського самоврядування є забезпечення і захист прав та інтересів студентів, зокрема, стосовно організації навчального процесу; забезпечення виконання студентами своїх обов'язків; сприяння навчальній і творчій діяльності студентів, створенню відповідних умов для проживання і відпочинку студентів; сприяння діяльності студентських гуртків; організація співробітництва зі студентами інших навчальних закладів і молодіжними організаціями.

До складу Ради студентського самоврядування коледжу входять 27 студентів, представники навчальних груп.

Рада веде свою роботу згідно із річним планом, проте в разі потреби мобілізує свій потенціал на вирішення нагальних питань.

В план роботи включені питання: адаптація першокурсників, долучення їх до кращих традицій коледжу, виховання відповідальності за дотримання дисципліни, за відвідуванням занять, залучення студентів до спортивних, культурно-масових заходів коледжу, до благодійних акцій, конкурсів, «круглих столів», зустрічей з професіоналами у галузі медицини, правоохоронних структур, фахівцями з психології, спеціалістами професійного напрямку.

Іншим напрямком студентського самоврядування є діяльність відповідної ради у гуртожитку. Її завдання полягають у сприянні комфортним побутовим

умовам проживання та можливості самопідготовки студентів, організації студентського дозвілля.

Працевлаштування випускників

Працевлаштування випускників освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» передбачено після випуску в червні 2017 року.

8. Виконання зауважень попередньої перевірки

Експертна комісія перевірила виконання зауважень, висловлених під час процедури ліцензування щодо підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» та встановила, що на виконання висловлених експертною комісією пропозицій було здійснено наступні заходи:

1. Для активізації профорієнтаційної роботи з метою забезпечення більш якісного відбору абітурієнтів на навчання за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» постійно удосконалюються напрями, форми та методи роботи.

Цілеспрямовано та систематично проводиться профорієнтаційна робота у таких напрямках:

- рекламна кампанія через засоби масової інформації (телебачення, радіо, газети);
- оформлення рекламно-інформаційних стендів коледжу;
- реклама в транспорті;
- відвідування викладачами шкіл та закладів професійно-технічної освіти;
- проведення Днів відкритих дверей;
- організація та участь у агітаційно-реklamних заходах;
- розповсюдження відповідних довідково-агітаційних матеріалів (листівки, буклети, проспекти);
- функціонування сайту коледжу та інше.
- надає інформацію в довідник для вступників I-IV рівнів акредитації та в довідник навчальних закладів I-II рівнів акредитації Вінницької області; на сайті www.vtec.vn.ua.

Циклова комісія харчових технологій та сфери обслуговування систематично працює над урізноманітненням форм профорієнтаційної роботи, а саме:

- проводить індивідуальні бесіди з учнями шкіл та їх батьками;
- практикує спільні з учнями шкіл виховні та позанавчальні заходи, спортивні змагання;
- організовує вечори професії із залученням учнівської молоді;
- організовує Дні відкритих дверей з виступами студентів коледжу, демонстрацією фільмів про коледж;
- бере участь у ярмарках вакансій;

Голова експертної комісії



Н.В. Рогова

- співпрацює з Центрами зайнятості, районними відділами освіти;
- бере участь в обласних та міських конкурсах, виставках технічної творчості.

2. Бібліотека коледжу продовжує роботу над покращенням інформаційно-методичного забезпечення навчального процесу за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування». Зокрема, оновлено електронний каталог бібліотеки, поповнено сучасною фаховою та періодичною літературою. Від періоду проведення ліцензійної експертизи придбано літератури більше ніж на 17 тис. грн.

3. Доопрацьовано навчально-методичне забезпечення навчального процесу методичними матеріалами дисциплін циклу практично-професійної підготовки за спеціальністю «Ресторанне обслуговування».

Дисципліни циклу практично-професійної підготовки 100% забезпечені навчально-методичними матеріалами: навчальними та робочими програмами, опорними конспектами лекцій, методичними рекомендаціями для самостійної роботи студентів, семінарських занять, практичних та лабораторних робіт. Оновлено інструкції до лабораторних робіт з дисципліни «Технологія приготування їжі» та практичних робіт з дисциплін «Організація обслуговування в ЗРГ», «Інформаційні системи і технології в ресторанному господарстві». Розроблено наскрізну програму виробничої (технологічної та переддипломної) практики, методичні рекомендації до індивідуальних завдань з виробничої практики; методичні рекомендації для виконання курсової роботи з дисципліни «Організація обслуговування в ЗРГ». Підготовлені матеріали для поточного та підсумкового контролю знань студентів з циклу практично-професійної підготовки (тестові завдання, варіанти контрольних робіт, екзаменаційні білети).

Навчально-методичні комплекси поповнені дидактичними матеріалами на електронних носіях: мультимедійними презентаціями, відеоматеріалами, графічними тестами тощо.

4. Проведена робота щодо підбору якісного кадрового забезпечення шляхом залучення до навчального процесу осіб з відповідною базовою вищою освітою.

За звітний період якісний склад циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування покращився за рахунок викладачів, які отримали базову вищу освіту за напрямом «Ресторанне обслуговування».

До складу викладачів циклової комісії, що забезпечує підготовку фахівців зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», зараховано викладача дисциплін з готельно-ресторанного бізнесу Матвієнко Людмилу Анатоліївну, яка у 2016 році закінчила відокремлений факультет менеджменту і бізнесу Київського університету культури за спеціальністю «Готельна і ресторанна справа» і здобула кваліфікацію – спеціаліст з готельної і ресторанної справи.

У 2017 році зараховано на посаду викладача дисциплін з готельно-ресторанної справи Андрущенко Юлію Олександрівну, яка закінчила

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ та здобула ступінь магістра за спеціальністю «Технологія в ресторанному господарстві».

Два викладача, що обслуговують підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», навчаються в аспірантурі КНТЕУ за відповідною спеціальністю.

За результатами попередньої експертизи акредитаційної справи експертній комісії МОН було рекомендовано перевірити відповідність освіти НПП до дисциплін, які вони викладають, згідно вимог наказу МОН № 1377 від 29.11.2011 р., а саме: Кавун Ж.А. – «Гігієна і санітарія». Експертна комісія перевірила документи про освіту в особових справах педагогічних працівників на відповідність дисциплін, які вони викладають, та не виявила порушень вимог наказу МОН № 1377 від 29.11.2011 р. Експертами було встановлено, що Кавун Ж.А. у 2014 році пройшла курси підвищення кваліфікації в ДУ «Інститут гігієни та медичної екології ім.О.М. Марзєєва АМН України» з теми «Ознайомлення з методикою проведення сучасних наукових досліджень в галузі гігієни, санітарії та медичної екології», що підтверджує можливість викладання дисципліни «Гігієна і санітарія» викладачем Кавун Ж.А.

Викладачі мають змогу переймати досвід та наукові надбання, стажуючись на кафедрах і проходячи курси підвищення кваліфікації у Вищій школі педагогічної майстерності КНТЕУ.

Загальний висновок

1. Стан кадрового, навчально-методичного забезпечення та матеріально-технічної бази у Вінницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ відповідають вимогам підготовки фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» згідно з Державними стандартами.
2. Інформація, наведена Вінницьким торговельно-економічним коледжем КНТЕУ у звіті про діяльність Коледжу за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», є достовірною.
3. Стан організації навчального процесу, зміст підготовки фахівців, організаційне та навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу, кадрове забезпечення, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення навчального процесу, якісні характеристики підготовки фахівців відповідають вимогам освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».
4. На підставі вказаного вище експертна комісія МОН зробила висновок про можливість акредитації спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» з ліцензованим обсягом 30 осіб денної форми навчання.
5. Експертна комісія вважає за необхідне висловити пропозиції, які не входять до складу обов'язкових і не впливають на рішення про акредитацію, але дозволять поліпшити якість підготовки фахівців:
 - активізувати роботу щодо посилення навчально-методичного забезпечення циклової комісії харчових технологій та сфери власними розробками:

Голова експертної комісії



Н.В. Рогова

- навчальними посібниками (в тому числі електронними), підручниками, методичними рекомендаціями тощо;
- планувати підвищення кваліфікації та стажування викладацького складу на провідних кафедрах профільних ВНЗ України та за межами держави, в сучасних закладах ресторанного обслуговування;
 - продовжити підготовку педагогічних кадрів через навчання в аспірантурі.

Голова експертної комісії

замісник завідувача кафедри
готельно-ресторанної та курортної справи
Вищого навчального закладу
Укоопспілки «Полтавський університет
економіки і торгівлі»,
кандидат технічних наук, доцент

 Н.В. Рогова

Експерт

голова циклової комісії туристичного
та готельно-ресторанного обслуговування
Технікуму газової і нафтової
промисловості Одеської національної
академії харчових технологій

 Т.В. Швець

З висновком ознайомлений

Директор

Вінницького торговельно-
економічного коледжу КНТЕ



В.С.Балицька

В.о. Ректора

Київського національного
торговельно-економічного
університету



А.А. Мазаракі
Григорівська

Порівняльна таблиця відповідності освітньої діяльності
Вінницького торговельно-економічного коледжу
Київського національного торговельно-економічного університету
за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»
критеріям та вимогам до акредитації підготовки фахівців
освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»

Назва показника (нормативу)	Норматив	Фактично (самоаналіз)	Відхилення
1	2	3	4
1. Загальні вимоги			
1.1. Концепція діяльності за заявленим напрямом (спеціальністю), погоджена з Радою міністрів Автономної Республіки Крим, обласною, Київською, Севастопольською міськими державними адміністраціями	+	+	-
1.2. Заявлений ліцензований обсяг (денна форма навчання/заочна форма навчання)	30/-	15/-	-15/-
2. Кадрове забезпечення підготовки фахівців заявленої спеціальності			
2.1. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин соціально-гуманітарного циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	-	-
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	-	-
2.2. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фундаментального циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин) (за винятком військових навчальних дисциплін)	-	-	-
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	-	-
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а	-	-	-

Голова експертної комісії



Н.В. Погова

Продовження табл.

1	2	3	4
також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або монографій, до одного доктора наук або професора)			
2.3. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин дисциплін професійної та практичної підготовки навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	-	-
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	-	-
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або монографій, до одного доктора наук або професора)	-	-	-
2.4. Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності та працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи (% від кількості годин для кожного циклу дисциплін навчального плану)			
- з гуманітарної підготовки	25	81,3	+56,3
- з природничо-наукової та загальноекономічної підготовки	25	59,4	+34,4
- з професійної та практичної підготовки	25	68,2	+43,2
2.5. Наявність кафедри (циклової комісії) з фундаментальної підготовки	+	+	-
2.6. Наявність кафедри зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної науково-педагогічної спеціальності:			
доктор наук або професор	-	-	-
кандидат наук, доцент	-	-	-
3. Матеріально-технічна база			
3.1. Забезпеченість лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для	100	100	-

Голова експертної комісії



Н.В. Рогова

Продовження табл.

1	2	3	4
виконання навчальних програм (у % від потреби)			
3.2. Забезпеченість студентів гуртожитком (у % від потреби)	70	100	+30
3.3. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (крім спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 «Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини» і 0202 «Мистецтво», крім спеціальності «Дизайн»)	6	9,7	+3,7
3.4. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (для спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 «Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини» і 0202 «Мистецтво», крім спеціальності «Дизайн»)	3	-	-
3.5. Наявність пунктів харчування	+	+	-
3.6. Наявність спортивного залу	+	+	-
3.7. Наявність стадіону або спортивного майданчика	+	+	-
3.8. Наявність медичного пункту	+	+	-
4. Навчально-методичне забезпечення			
4.1. Наявність освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця (у тому числі варіативної компоненти)	+	+	-
4.2. Наявність освітньо-професійної програми підготовки фахівця (у тому числі варіативної компоненти)	+	+	-
4.3. Наявність навчального плану, затвердженого в установленому порядку	+	+	-
4.4. Наявність навчально-методичного забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану (% від потреби):			
4.4.1. Навчальних і робочих навчальних програм дисциплін	100	100	-
4.4.2. Планів семінарських, практичних занять, завдань для лабораторних робіт (% від потреби)	100	100	-
4.4.3. Методичних вказівок і тематик контрольних, курсових робіт (проектів)	100	100	-
4.5. Наявність пакетів контрольних завдань для перевірки знань з дисципліни соціально-гуманітарної, фундаментальної та фахової підготовки (% від потреби)	100	100	-
4.6. Забезпеченість програмами всіх видів практик (% від потреби)	100	100	-

Голова експертної комісії



Н.В. Рогова

Продовження табл.

1	2	3	4
4.7. Наявність методичних указівок щодо виконання дипломних робіт (проектів), державних екзаменів	+	+	-
4.8. Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів (у тому числі з використанням інформаційних технологій), (% від потреби)	100	100	-
4.9. Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь студентів	+	+	-
5. Інформаційне забезпечення			
5.1. Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, наявними у власній бібліотеці (% від потреби)	100	100	-
5.2. Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загальної чисельності студентів (% від потреби)	3	5,1	+2,1
5.3. Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями	3	5	+2
5.4. Можливість доступу викладачів і студентів до Інтернету як джерела інформації: наявність обладнаних лабораторій наявність каналів доступу	+ +	+ +	- -
6. Якісні характеристики підготовки фахівців			
6.1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
6.1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	-
6.1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-
6.1.3. Чисельність науково-педагогічних (педагогічних) працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	-
6.2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
6.2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної підготовки:			
6.2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	96,7	+6,7

Голова експертної комісії



Н.В. Рогова

Продовження табл.

1	2	3	4
6.2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	50,9	+0,9
6.2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової та загальноекономічної підготовки:			
6.2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	94,5	+4,5
6.2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	51,5	+1,5
6.2.3. Рівень знань студентів з професійної та практичної підготовки:			
6.2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	97,4	+7,4
6.2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	51,1	+1,1
6.3. Організація наукової роботи			
6.3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	-	-	-
6.3.2. Участь студентів у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	+	+	-

Голова експертної комісії

замісник завідувача кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»,
кандидат технічних наук, доцент



Н.В. Рогова

Експерт

голова циклової комісії туристичного та готельно-ресторанного обслуговування Технікуму газової і нафтової промисловості Одеської національної академії харчових технологій



Т.В. Швець

Директор

Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ



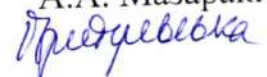
В.С.Балицька

В.о. Ректора

Київського національного торговельно-економічного університету



А.А. Мазаракі



ЗВЕДЕНІ ВІДОМОСТІ

про дотримання ліцензійних умов у сфері вищої освіти

Порівняльна таблиця дотримання технологічних вимог щодо матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти

Вінницького торговельно-економічного коледжу

Київського національного торговельно-економічного університету

за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

критеріям та вимогам до акредитації підготовки фахівців

освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»

(відповідно до постанови КМУ від 30 грудня 2015 р. № 1187)

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1	2	3	4
1. Технологічні вимоги щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1.1. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів (кв. метрів на одну особу для фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами)	2,4	4,4	+2,0
1.2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	33,3	+3,3
1.3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	-
2) пунктів харчування	+	+	-
3) актового чи концертного залу	+	+	-
4) спортивного залу	+	+	-
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	-

Голова експертної комісії



Н.В. Рогова

1	2	3	4
б) медичного пункту	+	+	-
1.4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	100	+30
1.5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	-
2. Технологічні вимоги щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
2.1. Наявність опису освітньої програми	+	+	-
2.2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	-
3.3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
2.4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
2.5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	-
2.6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
2.7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	-
3. Технологічні вимоги щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
3.1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як п'ять найменувань	5	-
3.2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається	+	-	-

Голова експертної комісії



Н.В. Рогова

1	2	3	4
спільне користування базами кількома закладами освіти)			
3.3. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня/освітньо-наукова/видавнича/атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+	+	-
3.4. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін)	60	85	+25

Голова експертної комісії

замісник завідувача кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»,
кандидат технічних наук, доцент

Експерт

голова циклової комісії туристичного та готельно-ресторанного обслуговування Технікуму газової і нафтової промисловості Одеської національної академії харчових технологій

Директор

Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ

В.о. Ректор

Київського національного торговельно-економічного університету



Н.В. Рогова



Т.В. Швець



В.С. Балицька




А.А. Мазаракі
Григорівська

Додаток А

ПОГОДЖЕНО

Голова експертної комісії

 Н.В.Рогова

15 червня 2017 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор коледжу

 В.С.Балицька

15 червня 2017 року



**Графік написання комплексних контрольних робіт
студентами спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»
Вінницького торговельно-економічного коледжу
Київського національного торговельно-економічного університету**

Дата	Пара	Ауд.	Група	Викладач	Дисципліна
<i>Цикл соціально-гуманітарної підготовки</i>					
15.06	1 пара	Каб.№10	РО-2	Павлюк Л.Д.	Культурологія
15.06	2 пара	Каб.№8	РО-2	Шмалій Л.І.	Правознавство
15.06	3 пара	Каб.№10	РО-2	Пащенко І.І.	Історія України
<i>Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки</i>					
15.06	4 пара	Каб.№3	РО-2	Савенко М.А.	Інформатика та КТ
16.06	2 пара	Каб.№10	РО-2	Віниковецька Ж.С.	Економіка підприємства
16.06	3 пара	Каб.№10	РО-2	Захарчук М.С.	Основи охорони праці
<i>Цикл професійної та практичної підготовки</i>					
16.06	1 пара	Каб.№3	РО-1	Демчук К.І.	Організація виробництва
16.06	4 пара	Каб.№3	РО-1	Кублінська І.А.	Технологія приготування їжі
15.06	2 пара	Каб.№3	РО-1	Трубляк Г.М.	Основи менеджменту

Завідувач відділення



Л.В.Дудник

Зведена відомість
результатів комплексних контрольних робіт студентів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»,
проведених при акредитаційній експертизі Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ

Назви дисциплін, за якими проводився контроль	Курс	За результатами самоаналізу					Курс	При перевірці експертної комісії						
		Усього студентів	Виконали роботу		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %		Усього студентів	Виконали роботу		Абсолютна успішність, %	Відхилення	Якісна успішність, %	Відхилення
			Кількість студентів	%					Кількість студентів	%				
I Цикл гуманітарної підготовки														
Основи правознавства	II	21	21	100	95,2	52,4	II	21	20	95,2	95,0	-0,2	50,0	-2,4
Культурологія	II	21	20	95,2	95,0	55,0	II	21	21	100	100	+5,0	52,8	-2,2
Історія України	II	21	21	100	95,2	52,4	II	21	20	95,2	95,0	-0,2	50,0	-2,4
Усього за циклом		63	62	98,4	95,2	53,2		63	61	96,8	96,7	+1,6	50,9	-2,3
II Цикл природничо-наукової та загальноекономічної підготовки														
Основи охорони праці	II	21	20	95,2	100	60,0	II	21	21	100	95,2	0	52,0	-8,0
Економіка підприємства	II	21	21	100	95,2	52,4	II	21	21	100	95,2	0	52,4	0
Інформатика та комп'ютерна техніка	III	15	15	100	93,3	53,3	III	15	14	93,3	93,0	-0,3	50,0	-3,3
Усього за циклом		57	56	98,2	96,4	55,4		57	56	98,2	94,5	-1,7	51,5	-3,7
III Цикл професійної та практичної підготовки														
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	III	15	13	87,0	92,3	53,9	III	15	14	93,3	92,3	0	50,0	-3,9
Технологія приготування їжі	III	15	13	87,0	92,3	53,9	III	15	14	93,3	100	+7,7	50,0	-3,9
Основи менеджменту	III	15	14	93,3	100	57,1	III	15	15	100	100	0	53,3	-3,8
Усього за циклом		45	40	88,9	95,0	55,0		45	43	95,6	97,4	+2,5	51,1	-3,9

Голова експертної комісії
 Експерт
 Директор коледжу



Н.В. Рогова
 Т.В. Швець
 В.Є. Балицька