

ВИСНОВОК

експертної комісії щодо акредитації спеціальності

5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

за освітньо-кваліфікаційним рівнем „Молодший спеціаліст”

у Вищому комерційному училищі

Київського національного торговельно-економічного університету

Комісія у складі:

Голова експертної комісії –

Балацька Наталя Юріївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу Харківського державного університету харчування та торгівлі, голова комісії.

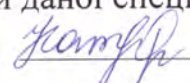
Член комісії –

Садовська Єлизавета Яківна, викладач вищої категорії, викладач методист, завідувач технологічним відділенням Полтавського комерційного технікуму.

за наказом Міністерства освіти і науки України від 401л від 12.03.2016р., відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 09 серпня 2001 р. за №978 „Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах” розглянула подану акредитаційну справу і провела експертне оцінювання спроможності Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету проводити освітню діяльність зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» за освітньо-кваліфікаційним рівнем „молодший спеціаліст”.

Дані висновку зроблені на підставі:

- аналізу матеріалів акредитації спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», підготовлених Вищим комерційним училищем КНТЕУ;
- результатів проведення експертною комісією ККР з циклів гуманітарної та соціально-економічної, природничо-наукової, професійно-теоретичної підготовки;
- вивчення фактичного стану матеріально-технічної бази, кадрового забезпечення;
- ознайомлення з навчально-методичним забезпеченням навчального процесу та організацією навчальної, методичної, виховної та профорієнтаційної роботи;
- бесід з керівництвом, працівниками та учнями даної спеціальності.

 Н.Ю. Балацька

1. Загальна інформація про навчальний заклад

Повна назва закладу освіти: Вище комерційне училище Київського національного торговельно-економічного університету (надалі „Училище”). Адреса: 02156, м. Київ, вул. Кіото, 23. Училище має свою символіку, герб, гімн, офіційну сторінку в мережі Інтернет www.vku.com.ua сторінки в соціальних мережах та електронну адресу vku@ukr.net.

Вище комерційне училище Київського національного торговельно-економічного університету має великий історичний шлях та багаторічний досвід роботи з підготовки кваліфікованих кадрів у галузі торгівлі, ресторанного господарства і харчування.

Воно було створене шляхом злиття Першого та Другого вищих професійних училищ (ВПУ № 1, ВПУ № 2) Київського національного торговельно-економічного університету наказом Міністерства освіти і науки України за № 600 від 20.07.2004 року та наказом Київського національного торговельно-економічного університету за № 1688 від 26.07.2004 року.

Обидва училища мали свій історичний шлях, так: Друге вище професійне училище починає свою історію 10 січня 1899 року як жіноча торговельна школа, створена рішенням Суспільства по розповсюдженню комерційної освіти в м. Києві на пожертвування видатного мецената М.А.Терещенка.

Перше вище професійне училище розпочало свою діяльність як ФЗУ Громадського харчування в м. Києві в кінці листопада на початку грудня 1929 року.

З тридцятих років торговельна школа і кулінарне ФЗУ увійшли до складу технікуму Радянської торгівлі як відокремлені підрозділи.

З 1966 року обидва підрозділи були вилучені із складу технікуму як торговельне і кулінарне училища і підпорядковані Головному управлінню торгівлі і громадського харчування Київміськвиконкому.

З 1986 року отримали назви СПТУ № 45 та СПТУ № 3 і увійшли до системи ПТО.

В 1990 році та 1992 році першими в Україні стали вищими професійними училищами (ВПУ № 45 та ВПУ № 3) і, як експеримент, розпочали ступеневу підготовку кадрів.

В серпні 1997 року наказом Міністерства освіти України № 294 від 04.08.97 року обидва училища передані у підпорядкування Київського державного торговельно-економічного університету з метою відпрацювання наскрізних освітньо-професійних програм підготовки фахівців і переіменовані у Перше та Друге Вище професійне училище (ВПУ № 1, ВПУ № 2 КДТЕУ).

Вище комерційне училище Київського національного торговельно-економічного університету з 2016 року фінансується з місцевого бюджету, має самостійний баланс і печатку, зареєстроване як відокремлений підрозділ у складі університету із збереженням окремих прав юридичної особи.

Підготовка фахівців зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» здійснюється з 2008 року, з випускників училища, які отримали диплом кваліфікованого робітника з присвоєною кваліфікацією Офіціант 4 розряду; бармен 4 розряду на базі повної загальної середньої освіти за денною

 Н.Ю. Балацька 2

формою навчання. Спеціальність акредитована за I рівнем Сертифікат про акредитацію серія НД-І № 1101403 від 20.04.2011р.

Училище здійснює освітню діяльність на підставі ліцензій Міністерства освіти і науки України: професійної освіти на рівні кваліфікаційних вимог підготовки з робітничих професій за ліцензією серія АЕ № 636339 від 05.05.2015р. та вищої освіти на рівні кваліфікаційних вимог до молодшого спеціаліста за ліцензією серія АЕ № 458597 від 05 серпня 2014р.

Відповідно до рішення Державної акредитаційної комісії Міністерства освіти і науки України від 27.12.2013р. (протокол № 108) Училище атестовано за III атестаційним рівнем ПТНЗ (Свідоцтво про атестацію серія РД № 040645 від 20.01.2016р.) та відповідно до рішення ДАК від 10.03.2011 р. (протокол №86), АК від 27.01.2015р. (протокол № 114), від 17.11.2015р. (протокол №119) визнано акредитованими напрями підготовки молодших спеціалістів за спеціальностями: «Виробництво харчової продукції», «Товарознавство та комерційна діяльність», «Комерційна діяльність» з наданням ліцензії на здійснення освітньої діяльності за I (першим) рівнем акредитації ВНЗ (Сертифікати про акредитацію НД-І № 1173613 від 25.01.2015р. та НД-І № 1177720, НД-І № 1177721 від 14.12.2015р.).

Основними установчими документами, які забезпечують умови діяльності училища є:

- Положення про Вище комерційне училище Київського національного торговельно-економічного університету, затверджене ректором Київського національного торговельно-економічного університету 13 грудня 2013р.,
- Статут КНТЕУ (затверджено наказом МОН України від 02.07.2015р. № 704),
- Відомості з єдиного державного реєстру підприємств і організацій України (ЄДРПОУ) № 24-126 від 17.03.2015 р.,
- Витяг з Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців від 17.03.2015р. № 20271331,
- Колективний договір затверджений Деснянською районною в місті Києві державною адміністрацією,
- Концепція діяльності з надання освітніх послуг ВКУ КНТЕУ,
- Санітарний паспорт Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету погоджений з начальником Головного управління Держсанепідслужби в м.Києві Деснянського міжрайонного управління Перепелицею С.В.
- Лист-погодження Деснянського районного управління ГУ ДСНС України у м.Києві.

Училище здійснює підготовку фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем „молодший спеціаліст” за спеціальностями з ліцензійними обсягами:

- 0305 «Економіка і підприємництво» 5.03051001 «Товарознавство та комерційна діяльність» - 100 осіб,
- 0305 «Економіка і підприємництво» 5.03050702 «Комерційна діяльність» - 25 осіб,
- 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» - 60 осіб,



- 1401 «Сфера обслуговування» 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» - 30 осіб.

Державне замовлення на підготовку фахівців за даною спеціальністю у кількості 30 осіб на рік залишається стабільним і протягом останніх п'яти років повністю виконується. За останні три роки було випущено 82 особи за спеціальністю «Ресторанне обслуговування» з яких 97,8% працевлаштовані і 64 особи продовжили навчання по спеціальності на заочній формі та скороченими термінами у Київському національному торговельно-економічному університеті.

У виховній роботі педагогічний колектив тісно співпрацює з органами учнівського самоврядування – учнівською радою, яка проводить велику організаційно-виховну роботу з молоддю, формує громадянську активність учнів.

Проводиться змістовна робота з викорінювання шкідливих звичок, працює Рада з профілактики правопорушень, що забезпечує відсутність правопорушень та покращення якості знань.

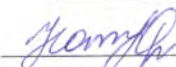
В училищі працюють 5 гуртків художньої самодіяльності та 4 спортивні секції.

Результатом системної і послідовної виховної роботи є підвищення загального рівня культури учнів, покращення навчальної і громадської дисципліни.

Таблиця 1

ЗАГАЛЬНІ ПОКАЗНИКИ РОЗВИТКУ
Вищого комерційного училища КНТЕУ станом на 15.03.2016р.
(назва навчального закладу)

№ пор	Показник	Значення показника
1	2	3
1.	Рівень акредитації ВНЗ	I рівень акредитації спеціальностей
2.	Кількість ліцензованих спеціальностей	4
3.	Кількість спеціальностей, акредитованих за:	
	- I рівнем	4
	- 2 рівнем	
	- 3 рівнем	
	- 4 рівнем	
4.	Контингент учнів на всіх курсах: навчання	952
	• на денній формі навчання;	952
	• на інших формах навчання (вказати, за якою формою)	
5.	Кількість факультетів (відділень)	-
6.	Кількість кафедр (предметних комісій)	8
7.	Кількість співробітників (всього)	176
	• в т.ч. педагогічних	114
8.	Серед них:	

 Н.Ю. Балацька 4

	- докторів наук, професорів, осіб/%	
	- <u>кандидатів наук, осіб %</u>	1/0,2
	<u>викладачів вищої категорії, осіб %</u>	30/23,6
9.	Загальна /навчальна площа будівель, кв. м.	6830/5607
10.	Загальний обсяг державного фінансування (тис. грн.)	14465,3
11.	Кількість посадкових місць в читальних залах	56
12.	Кількість робочих місць з ПЕОМ для студентів	68
	- у тому числі з виходом в Інтернет	68

Висновок. У Вишому комерційному училищі КНТЕУ створені усі необхідні умови для здійснення освітньої діяльності за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» напряму 1401 «Сфера обслуговування», спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування». У навчальному закладі є в наявності оригінали засновницьких документів, концепція розвитку училища, ліцензії, сертифікати, які надають право для здійснення освітньої діяльності.

2. Формування контингенту учнів

Підготовка фахівців зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» здійснюється на базі кваліфікованих робітників - випускників II ступеня навчання з професії «Офіціант; бармен» за денною формою навчання, як за державним замовленням, так і за рахунок коштів фізичних та юридичних осіб.

Формування контингенту молодших спеціалістів проводиться виходячи з потреб регіону, міста в кваліфікованих кадрах в межах ліцензованих обсягів та правил прийому до училища. План державного замовлення щорічно виконується 100%.

Правила прийому в училище щорічно розробляються і затверджуються в установленому порядку на підставі Типових правил прийому до професійно-технічних закладів України затверджених наказом Міністерства освіти і науки України за № 499 від 14.05.2013р. «Про затвердження Типових правил прийому до професійно-технічних навчальних закладів України» (із змінами згідно наказу МОН України № 344 від 09.04.2014р.) з врахуванням наказу МОН України «Про затвердження умов прийому до вищих навчальних закладів України» на відповідний рік.

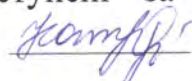
В училищі впроваджена трьохступенева підготовка фахівців та кваліфікованих робітників:

- I ступінь – курсова підготовка, перепідготовка, підвищення кваліфікації кваліфікованих робітників;

- II ступінь – первинна професійна підготовка кваліфікованих робітників;

- III ступінь – підготовка молодших спеціалістів на базі робітничої кваліфікації випускників училища.

Кращих учнів, які навчаються на відмінно, беруть активну участь у громадському житті училища, педагогічний колектив навчального закладу рекомендує для продовження навчання на III ступені за спеціальністю

 Н.Ю. Балацька

«Ресторанне обслуговування» та подальшим вступом до Київського національного торговельно-економічного університету після завершення повного курсу навчання. Перевід з II ступеню навчання на III проводиться на підставі заяв учнів, рекомендацій кураторів навчальних груп, майстрів виробничого навчання відповідно до Положення про ступеневу освіту в ВКУ КНТЕУ та критеріїв відбору. Обговорення кандидатур для зарахування на III ступінь навчання здійснюється на зборах учнівських груп.

Перевагами при зарахуванні користуються учні, які мають диплом з відзнакою та рекомендації-характеристики з підприємств ресторанного господарства.

На час проведення акредитаційної експертизи загальний контингент учнів училища складає 952 особи, з них зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» на II курсі 29 осіб, на III випусковому курсі 30 осіб.

Для забезпечення прийому в училищі розроблена чітка система профорієнтаційної роботи.

Значну допомогу педагогам Училища у проведенні профорієнтаційної роботи серед учнів шкіл надають спеціалісти служб зайнятості, міські та районні відділи освіти, а також самі учні під час проходження практики.

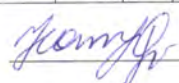
Адміністрація Училища приділяє належну увагу збереженню контингенту. На засіданнях Педагогічної ради, методичному об'єднанні класних керівників періодично розглядаються питання щодо адаптації учнів нового набору до навчання в умовах Училища. Питання аналізу успішності та дисципліни систематично обговорюються на засіданнях Педагогічної ради, циклових (предметних) комісій, старостатах, засіданнях Ради учнівського самоврядування.

Динаміка змін контингенту учнів наведена у таблиці 2.

Таблиця 2

ДИНАМІКА ЗМІН КОНТИНГЕНТУ УЧНІВ
за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»
(по денній формі навчання за спеціальністю, що акредитується)
Вищого комерційного училища КНТЕУ

№ пор	Назва показника курс	Р о к и														
		2014 рік				2015 рік				2016 рік						
		курси				курси				курси						
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4			
1.	Всього учнів на спеціальності		28	26					30	26				29	30	
2.	Кількість учнів, яких відраховано (всього): в т.ч. - за невиконання навчального плану - за грубі порушення дисципліни - у зв'язку з переведенням до інших ВНЗ - інші причини		2											1		
			2											1		



Н.Ю. Балацька

6

3.	Кількість учнів, які зараховані н старші курси (всього): в т.ч. - переведених із інших ВНЗ – поновлених на навчання		-	-	-		-	-	-		-	-	-
----	---	--	---	---	---	--	---	---	---	--	---	---	---

Висновок. Експертна комісія констатує, що для залучення контингенту створена належна профорієнтаційна робота, проводиться індивідуальна робота з абітурієнтами. Училище дотримується ліцензованих обсягів прийому. В Училищі створена належна організація навчально-виховного процесу, матеріально-технічна база, науково-методичне забезпечення для збереження контингенту учнів.

3. Зміст підготовки фахівців

Підготовка фахівців здійснюється за навчальним планом, який складений відповідно до освітньо-професійної програми (ОПП) та освітньо-кваліфікаційної характеристики (ОКХ) підготовки молодшого спеціаліста за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

Навчальний план складений для впровадження ступеневій освіті: II ступінь навчання включає всі предмети підготовки кваліфікованих робітників за професією «Офіціант; бармен 4 розряду» згідно з Державними стандартами професійно-технічної освіти, затвердженими Наказом МОНУ «Про впровадження державних стандартів професійно-технічної освіти з конкретних робітничих професій» від 28.10.13р. за № 1487. Тижневе навантаження на II ступені становить – теоретична частина 35-36 годин/т, практична частина – 30-35 годин/т. На III ступені навчання – теоретична частина 30 годин/т, практична частина 35-40 годин/т. Навчальний план підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» затверджений в установленому порядку та передбачає тижневе навантаження – 30 годин. Відповідно до навчального плану складається розклад занять, який затверджується директором училища. Зміст програм відповідає рівню підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю «Ресторанне обслуговування».

Викладачами відповідно до ОПП розроблено повне комплексно-методичне забезпечення предметів, ККЗ, ККР, рекомендації до самостійної роботи тощо.

Висновок. Експертна комісія вважає, що підготовка учнів в Училищі за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» відповідає вимогам державних стандартів. Педагогічний колектив створив відповідні умови для виконання навчального плану і програм у повному обсязі і забезпечення якісної підготовки фахівців.

4. Організаційне та навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу

Навчальний процес на III ступені навчання здійснюється відповідно до графіку навчального процесу, де, згідно з затвердженими робочими навчальними планами, теоретичні заняття чергуються з навчальною, технологічною практикою. Розклад занять враховує всі дисципліни за навчальним планом та їх розподіл за семестрами і складений з урахуванням консультацій та самостійної роботи учнів.

Матеріально-технічна база Училища дозволяє проведення навчально-виховного процесу в одну зміну. Розклад навчальних занять розробляється на семестр і відповідає методичним вимогам. Тижневе навантаження не перевищує 30 годин аудиторних занять.

Нормативно-методичне забезпечення підготовки молодших спеціалістів, навчальної, технологічної практики, планування роботи та ділова документація навчального закладу, навчальної частини, методичних (циклових) комісій та інших структурних підрозділів відповідає вимогам нормативно-правових документів та веденню діловодства в навчальному закладі.

Експертна комісія встановила, що навчально-методичні комплекси розроблені з усіх дисциплін та знаходяться у навчальних кабінетах, копії в методичному кабінеті, оновлюються викладачами щорічно відповідно до вимог навчальних програм, освітньо-кваліфікаційної характеристики і є доступними до використання учнями.

Навчальні заняття в Училищі і документація ведуться виключно українською мовою. Заняття проводяться у відповідних навчальних кабінетах. Теми лекцій, плани семінарських, практичних та лабораторних занять завчасно розглядаються і затверджуються на засіданнях предметних (циклових) комісій і відповідають ОПШ.

Навчальний процес в училищі комп'ютеризований, працюють 4 кабінети комп'ютерної техніки, комп'ютерні лабораторії, створено єдину локальну мережу, вихід до мережі Інтернет цілодобово. Складено в тестових оболонках завдання для тематичного та підсумкового контролю з усіх спеціальностей.

Розроблені електронні варіанти лекцій, навчальні та навчально-контролюючі програми, завдання-квести із застосуванням соціальних мереж.

В навчальному процесі використовується операційна система Windows 2007, пакет Microsoft Office (Word, Excel, Access, Power Point, MS Publisher), правова інформаційна система Ліга-Закон 3.74, 1С – підприємство.

В училищі активно впроваджуються в навчальний процес комп'ютерні технології та програми. Так, учні застосовують на уроках інформатики та комп'ютерної техніки прикладні програми, такі як Photoshop - редактор растрової графіки, який широко використовуються для створення рекламної складової у роботі підприємств, навчаються проводити збір інформації в глобальній мережі Internet, обробляти та аналізувати її, обробляти електронні документи та таблиці. Також учні, які навчаються за спеціальністю «Ресторанне обслуговування» вивчають основи редагування веб-сайтів (html-редактори, Dreamweaver), що надає їм навички відкриття власного інтернет-сайту і уміння самостійно редагувати його роботу. Вивчення «1С:Бухгалтерія 8 для України» на уроках предметів «Бухгалтерського облік», «Фінансова діяльність» та використання їх учнями

дозволяє навчити учнів в подальшій своїй роботі автоматизувати ведення бухгалтерського і податкового обліку будь-яких видів господарської діяльності.

Учні училища під керівництвом викладачів постійно беруть участь в пошуково-дослідній роботі, науково-практичних конференціях на базі КНТЕУ.

Організація і проведення практики здійснюється на основі: освітньо-професійної програми підготовки фахівців; інтегрованого навчального плану; програм практики; робочих навчальних програм відповідних видів практики та проводиться в умовах виробництва за укладеними угодами з підприємствами ресторанного господарства м. Києва та Київської області.

У підприємствах ресторанного господарства міста Києва, за угодами, учні проходять навчальну, технологічну та переддипломну практику для отримання кваліфікації молодшого спеціаліста. Під час цієї практики учні набувають досвіду спостереження і аналізу методів та видів господарської діяльності підприємств різних форм власності, вивчають технологічні процеси виробництва, обслуговування та взаємозв'язки між ними, проходять практику на робочих місцях: офіціанта, бармена, адміністратора та метрдотеля.

Під час проходження виробничого навчання, навчальної, технологічної, професійної практики учні мають можливість попрацювати на сучасному обладнанні, ознайомитись з новими формами та методами обслуговування. Це все стає можливим завдяки організації практики на кращих підприємствах ресторанного господарства м. Києва серед яких: ПОТ УЦОП ресторан «Експрес», готелі: «Україна», «Дніпро», «Хілтон», «Президент-отель», «Прим'єр Палац», «Редісон», «Русь», ресторанний комплекс «Дніпровська Рів'єра», готельний комплекс «Турист сервіс», готельний комплекс «Фермонт», ресторан «Три мушкетери» ТОВ «СушиЯ», ТОВ «Ярославна», «Хуторок», «Ришельє», «Егоїст» та ін.

Після закінчення професійної практики, учень представляє на захист звіт про проходження практики, який відповідає вимогам програми, відгук (характеристику) від керівника практики.

Завершальним етапом навчання є державна атестація випускників – складання комплексного кваліфікаційного екзамену зі спеціальності. Пакет завдань для комплексного кваліфікаційного екзамену зі спеціальності відповідає акредитаційним вимогам.

В Училищі створений належний науковий фонд бібліотеки, який комплектується згідно з навчальним планом і профілем навчання та забезпечує якісний рівень підготовки фахівців.

Загальний бібліотечний фонд складає 54 000 примірників, з них – 30 000 одиниць - це основний фонд (художня та науково – пізнавальна література); фонд підручників - майже 21 000 навчальних книг; фонд методичної літератури - 3 000 примірників (опорні конспекти, методичні вказівки, тести, завдання для самостійної роботи. практикуми). За навчальний рік учням і працівникам видається майже 44 400 літератури, в тому числі книг – майже 42 000, періодичних видань - 2 100 та аудіо видань - 1600 одиниць.

Щорічно для забезпечення педагогічного та учнівського колективу новою, оперативною інформацією передплачуються періодичні видання - газети, журнали, інформаційні вісники МОН, збірники нормативно - правових актів, що регулюють питання у сфері професійно-технічної освіти на загальну суму 15-20

тис. грн. Книжковий фонд обліковується за допомогою створеного електронного каталогу. В бібліотеці є література не тільки на паперових носіях, а й на електронних - це відскановані примірники підручників, посібників, опорних конспектів, методичних вказівок. При бібліотеці є Інтернет-зала на 10 посадкових місць, читальна загальна на 56 посадкових місць.

Контроль за організацією та проведенням навчального процесу здійснюється згідно з Положенням про внутрішній контроль училища, затвердженим графіком навчального процесу та графіком контролю. Наслідки перевірок обговорюються на засіданнях методичних рад, педагогічної ради, циклових (методичних) комісій та видаються накази за результатами перевірок.

В училищі під керівництвом заступника директора з навчальної роботи працює методичний кабінет. Працівники методичного кабінету організують і здійснюють методичну роботу з усіх видів і форм методичного забезпечення навчального процесу.

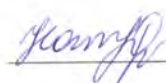
Педагогами училища створено 13 підручників і навчальних посібників, які видано під грифом МОН та рекомендовано навчальним закладам торговельно-кулінарного профілю (у 2012р. отримав гриф МОН України навчальний посібник «Харчова безпека хлібобулочних та кондитерських виробів» (автори Л.Кришемінська, Ю.Клименко, О.Луценко, видано в 2014р.), видано більше 30 наукових статей в різних виданнях, а саме: в журналах «Профтехосвіта», «Вища школа», «Вісник КНТЕУ», в газетах «Освіта України», науково-методичному бюлетені управління професійно-технічної освіти м. Києва, збірниках наукових праць, науково-методичних журналах (автори: Кришемінська Л.Д., Мартиненко Л.В., Онищенко С.І., Вахняк Л.С. та ін.). Колективом творчих педагогів створено освітні стандарти з професії «Продавець продовольчих товарів», «Продавець непродовольчих товарів» засновані на модульно-компетентнісному підході, які затверджені наказами МОН України № 1211, 1212 від 24.10.2014р. і впроваджені з 01.09.2016р. у навчальний процес.

На замовлення групи компаній «Фокстрот» вперше в Україні спільно з професорсько-викладацьким складом КНТЕУ та педагогами училища створений професійний стандарт з професії Продавець-консультант непродовольчих товарів, який затверджений Федерацією роботодавців України наказ № 1 ПС від 21.07.2015р.

За ініціативи Громадської спілки «Український кулінарний союз» та ВКУ КНТЕУ, і за участю роботодавців, колективом училища був створений професійний стандарт з професії Кухар, який затверджений наказом Федерації роботодавців України № 02 ПС від 08.12.2015р.

Відповідно до плану роботи училища на рік, методичної ради, циклових та методичних комісій один раз на два місяці проводяться засідання: Педагогічної ради, методичної ради, школи молодого педагога, майстра виробничого навчання, методичних(циклових) комісій, де розглядаються питання які сприяють підвищенню якості навчання та виховання учнів в училищі і впливають на діяльність педагогічного колективу.

Організація виховної роботи здійснюється на основі комплексного плану виховної роботи учнів, складеного згідно Концепції організаційно-виховної роботи Київського національного торговельно-економічного університету та Концепції діяльності ВКУ КНТЕУ.



В училищі велика увага приділяється фізкультурно-оздоровчій роботі учнів, працюють спортивні секції з волейболу, баскетболу, атлетичної гімнастики та настільного тенісу.

Неабияке значення в естетичному вихованні учнів відіграють 5 гуртків художньої самодіяльності, гурток «Умілі руки», які працюють в позаурочний час і збирають на своїх заняттях понад 50% учнів. В училищі діє музей Партизанської слави, працює учнівський театр «Сувенір», системно налагоджена робота учнівського самоврядування.

Серед учнівської молоді в училищі проводиться належна військово-патріотична робота, а саме зв'язок-листування з воїнами Збройних сил України, привітання учасників АТО, ветеранів Великої Вітчизняної війни, працівників освіти, Проводяться уроки мужності й пам'яті присвячені річницям Перемоги у II світовій війні, дням пам'яті загиблих під Крутами, «Небесної сотні», іншим історичним датам.

Представники учнівського самоврядування беруть активну участь у роботі Ради з профілактики правопорушень, засіданнях стипендіальної комісії, Педагогічної ради училища, є активними учасниками художньої самодіяльності, акцій, фестивалів. Ведеться велика волонтерська робота, учні постійно відвідують будинок сиріт «Берізка», будинок пристарілих у Деснянському районі, співпрацюють з організацією «Червоний хрест».

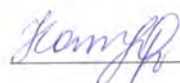
Постійно з учнями працює штатний психолог училища та соціальний педагог. Протягом року запрошуються представники органів пожежної служби, міліції, служби у справах молоді, які проводять лекції та бесіди з учнями, щодо профілактики негативних явищ у молодіжному середовищі, про здоровий спосіб життя, запобіганню проявів хабарництва і корупції.

Висновок. Організація навчально-виховного процесу та навчально-методична робота викладачів Училища дозволяють зробити висновки про достатній рівень забезпечення навчально-виховного процесу для підготовки молодших спеціалістів із спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування». Комплексно-методичне забезпечення дисциплін, наявність достатнього бібліотечного фонду, дають можливість на належному рівні здійснювати підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

5. Кадрове забезпечення навчально-виховного процесу

Підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю «Ресторанне обслуговування» проводять 26 педагогічних працівників (24 викладачі та 2 майстри виробничого навчання), всі мають повну вищу освіту.

Якісний склад педагогічних працівників, що забезпечують навчальний процес за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» характеризуються такими показниками: кандидат наук -1 викладач (4,0%), мають педагогічні звання: «викладач-методист»- 3 викладачі (12,0%), «старший викладач» - 7 викладачів (28,0%) , «спеціаліст вищої категорії» 6-м викладачам (24,0%), «спеціаліст першої категорії» - 3 викладачі (11,50%), «спеціаліст другої категорії» - 4 викладачі (16,0%), присвоєно педагогічне звання майстер в/н I категорії - 2 майстри виробничого навчання (8,0%).



Директор навчального закладу викладач-методист вищої категорії, має почесне звання "Заслужений працівник освіти України". В училищі працює 1 кандидат наук.

Для якісної підготовки учнів за спеціальністю «Ресторанне обслуговування» та удосконалення професійного рівня викладачі та майстри виробничого навчання активно впроваджують в навчальний процес інноваційні педагогічні та виробничі технології. Це, в першу чергу, дає можливість професійно зростати викладачам та майстрам виробничого навчання. Протягом року викладачами та майстрами виробничого навчання проводяться відкриті уроки, науково-практичні конференції, заняття школи методичного зростання. Педагогічним колективом училища, який здійснює підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю «Ресторанне обслуговування» створено велику кількість методичних розробок, збірників наукових статей, тестових завдань тощо.

Результатом професійних досягнень педагогічних працівників ВКУ КНТЕУ є те, що за останні п'ять років 57 педагогічних працівників нагороджені: 1 - нагрудним знаком "Відмінник освіти України", 10 – Почесною грамотою Відділу ПТО, 5 – Подякою Департаменту освіти і науки, молоді та спорту виконавчого органу Київради (КМДА), 4 – Почесною грамотою Департаменту освіти і науки, молоді та спорту виконавчого органу Київради (КМДА), 5 - Подякою Управління професійної освіти Департаменту освіти і науки, молоді та спорту виконавчого органу Київради (КМДА), 17 – Грамотою Київської міської профспілки працівників підприємств торгівлі, ресторанного господарства, послуг та суміжних професій, 6 – Почесною грамотою Деснянської районної у м.Києві державної адміністрації, 3 – Подякою Київського міського голови, 6 – Подякою Голови Деснянської районної у м.Києві державної адміністрації.

Під час експертизи експерти ознайомилися з особовими справами викладачів. Матеріали, які містяться в акредитаційній справі відповідають дійсності.

Усі викладачі працюють за контрактом, що дає можливість підвищити особисту відповідальність за якість освітньої діяльності.

В Училищі організовані різні напрямки підвищення кваліфікації викладачів та майстрів виробничого навчання:

- стажування на відповідних кафедрах Київського національного торговельно-економічного університету, кращих організаціях, підприємствах, установах міста відповідно фаху;
- навчання в інституті післядипломної педагогічної освіти ім.Грінченка;
- проведення науково-теоретичних і практичних конференцій, педагогічних семінарів;
- школі педагогічної майстерності КНТЕУ;
- вивчення, узагальнення та впровадження передового педагогічного досвіду тощо.

Експертна комісія прийшла до висновку, що підвищення кваліфікації викладачів та майстрів виробничого навчання відбувається постійно за затвердженим планом і відповідно до чинного законодавства.

В Училищі організована робота атестаційної комісії, відповідно до «Типового положення про атестацію педагогічних працівників України». Склад атестаційної комісії щорічно затверджується наказом директора Училища. Усі

викладачі проходять атестацію 1 раз на 5 років в обов'язковому порядку, а з 2014 року проходить атестацію керівний склад училища: директор, заступники директора, старші майстри.

Про високий рівень професійної майстерності викладачів та майстрів виробничого навчання Училища свідчить неодноразові перемоги учнів в Міжнародних, міських конкурсах фахової майстерності. Майстри виробничого навчання беруть активну участь в конкурсах фахової майстерності, майстер-класах, практичних показах, тощо. В 2014 році майстер виробничого навчання Радченко Любов Леонідівна спільно з ТОВ «Карвен» ресторан «Старий вертеп» провела навчання для персоналу за курсом організація обслуговування на підприємствах ресторанного господарства.

Викладачами та методистами проводиться рецензування навчальних посібників ПТНЗ України (Барний сервіс», автор Доцяк В.С.; «Організація роботи барів ,автор Сало Я.М.; «Етика та естетика на підприємствах громадського харчування», автори Бартощук Л.А., Мороз А.М.; «Основи маркетингу», автор О.І.Храбатин; «Підприємницька діяльність» автори О.Л.Ануфрієва, Т.Г.Пальчевська; «Маркетинг» автор Л.В.Яворська; «Калькуляція та облік у закладах ресторанного господарства», автор Зайцева Г.Т. та інші) та рецензування електронних програмних засобів навчального призначення (наприклад: навчальний посібник «Основи менеджменту» автор В.О.Петрова та ін.).

Питання підбору викладацького складу, систематичного підвищення його професійного рівня, створення атмосфери творчого пошуку, постійно знаходяться в полі зору дирекції училища.

Висновок. Експертною комісією встановлено, що якісний та кількісний склад педагогічних працівників Училища, їх ділова та професійна майстерність дозволяє проводити підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування». Адміністрація училища створила належний морально-психологічний клімат в колективі.

6. Матеріально-технічне забезпечення підготовки фахівців

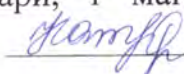
Матеріально-технічна база Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного училища надає змогу забезпечити навчальний процес з усіх спеціальностей відповідно до вимог навчальних освітньо-професійних програм.

Навчальний корпус Вищого комерційного училища КНТЕУ був побудований у 1973 році та прийнятий до експлуатації, як навчальний заклад.

Типове приміщення навчального закладу розташоване на земельній ділянці загальною площею 4470м².

До складу типового комплексу входить 1 чотирьохповерховий навчальний корпус та допоміжні споруди. Будівля закріплена за ВКУ КНТЕУ наказом КНТЕУ від 31.12.2004р. за № 3158 для оперативного користування.

Для навчання, виховання та проведення позаурочної роботи в училищі є 30 навчальних кабінетів на 32 посадкових місця кожний. Є актові зали загальною площею 220 м², яка розрахована на 250 посадкових місць, 5 лабораторій для відпрацювання практичних занять, 2 навчальні бари, 1 магазин-майстерня,



Н.Ю. Балацька

13

спортивна зала з європейським покриттям підлоги площею 270 м², тренажерна зала площею 259,5 м², 4 комп'ютерних класи на 64 персональних комп'ютери, бібліотека з Інтернет залом та бібліотечним фондом 54 000 примірників, музей Партизанської слави та історії училища, медпункт, два буфети.

Загальна площа приміщень становить 6830 м², з неї навчальна площа - 5607 м². Також учні училища можуть користуватися лабораторіями та аудиторним фондом КНТЕУ.

Училище має сучасну матеріально-технічну базу. Всі кабінети та лабораторії обладнані сучасним устаткуванням, технічними засобами навчання, що забезпечує якісне виконання практичних робіт. На балансі училища знаходяться РРО - 35 шт., контрольно-касових систем – 4 шт., сенсорних РРО для ресторанного сервісу – 2 шт., один контактний термінал (аркіпер), ваги електронні 4 шт., плазмових панелей 14 шт., телевізорів 5 шт., відеомагнітофонів 2 шт., ноутбуків 20 шт., мультимедійних проекторів 11 шт., DVD плеєрів 5 шт., одна інтерактивна дошка, комп'ютерів 153 шт., проекційних екранів 6 шт. та інше обладнання.

Для забезпечення професійно-практичної підготовки спеціальності «Ресторанне обслуговування» в училищі є два навчальні бари, які оснащені спеціальним обладнанням: барні стійки, вітрини, столи, столова білизна, посуд для сервіровки, столовими приборами, інвентарем для бару, спеціальним обладнанням.

Створені всі необхідні кабінети, лабораторії, які оснащені сучасним обладнанням, наочними посібниками, посудом, приборами, інвентарем, нормативними актами.

Кабінети мають повне комплексно-методичне забезпечення з дисциплін, технічні засоби навчання, наочність. Все це відображено в паспортах кабінетів. Оснащеність та кількість кабінетів відповідає нормам та вимогам навчальних планів і програм.

За останні 5 років училище придбало новітню техніку та енергозберігаюче обладнання, а саме плазмові монітори, мультимедійні проектори, персональні комп'ютери нового покоління, паро-конвекційні печі, технологічне обладнання, сучасний кухонний та столовий посуд, столові прибори, РРО, аркіпер, ваговимірвальні прилади. Всього придбано за останні 5 років на суму 1628,5 тис.грн.

Навчальні кабінети, рекреації та коридори оформлені наочною агітацією в єдиному художньому стилі, що має велике значення не тільки в навчанні, а і в вихованні учнів. Обладнання кабінетів відповідає вимогам охорони праці і санітарно-епідеміологічної служби.

Бібліотека має площу 214,8 м² і складається з двох книгосховищ, загальною площею 98,7 м², та 2 читальних залів, загальною площею 116,1 м². Загальна кількість посадкових місць – 56.

Значна увага приділяється оновленню бібліотечного фонду, щорічно організується передплата газет, журналів для бібліотеки, яка складає до 14 тис. гривень щороку та закуповується нова література до 10 тис. гривень щорічно.

Для медичного обслуговування учнів є медпункт. Медичний працівник регулярно проводить профілактичні огляди учнів та інженерно-педагогічних працівників.

В училищі працює два буфети. Всі учні училища мають можливість отримати гаряче харчування у їдальні КНТЕУ. Учні-сироти забезпечені безкоштовними гарячими обідами та харчовими наборами.

На кожному поверсі училища є відео- спостереження, встановлено автоматичну пожежну та охоронну сигналізацію для поліпшення безпеки життєдіяльності працівників та учнів.

Велика увага приділяється оновленню, вдосконаленню матеріально-технічної бази. Розробляються плани розвитку матеріально-технічної бази, заходи щодо поліпшення безпеки життєдіяльності працівників і учнів, проводяться планові та поточні ремонти, що дає можливість для проведення якісної підготовки молодших спеціалістів за даною спеціальністю.

Висновок. Експертна комісія констатує, що матеріально-технічна база Училища відповідає вимогам щодо підготовки фахівців спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

7. Якісні характеристики підготовки фахівців.

Якість підготовки фахівців зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» перевірялась шляхом аналізу результатів проведених експертною комісією ККР (Додаток А) та порівняння навчальних досягнень учнів за результатами ККР з самоаналізом (Додаток Б).

Комплексні контрольні роботи проводились з циклів гуманітарної та соціально-економічної, природничо-наукової, професійно-теоретичної підготовки. Графік проведення експертних комплексних контрольних робіт було затверджено головою експертної комісії та дотримано без порушень.

Комплексними контрольними роботами було охоплено 30 учнів, що становить 100%.

Аналіз виконаних комплексних контрольних робіт свідчить про те, що рівень підготовки учнів відповідає вимогам акредитації.

З усіх циклів абсолютна успішність складає 100% (при нормативі – 90%), відхилення +10%.

При нормативі якісної успішності 50% фактично якісна успішність становить:

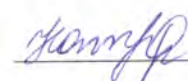
- цикл дисциплін гуманітарної та соціально-економічної підготовки – 86,6%, відхилення +36,6%

- цикл дисциплін природничо-наукової підготовки – 60,3%, відхилення +10,3%.

- цикл дисциплін професійно-теоретичної підготовки – 70,6%, відхилення +20,6%.

Аналіз результатів свідчить, що розбіжності між показником якісної успішності учнів при самоаналізі та результатами експертизи знаходяться в межах норми. Учні мають достатній рівень гуманітарних, фундаментальних і фахових знань, що відповідає державним акредитаційним вимогам.

Комісія проаналізувала виконання курсових робіт. Оцінки за виконання курсових робіт обґрунтовані, в рецензіях вказані позитивні сторони і недоліки. В деяких рецензіях вказані помилки щодо неточностей формулювання визначень окремих питань досліджуваної теми.



Із відібраних курсових робіт 30%, відхилення результатів оцінювання експертом та оцінки викладача становить - 0,1 бала, що відповідає вимогам акредитації.

Одночасно комісія рекомендує вдосконалити роботу з написання курсових робіт, розробити їх тематику та методичні рекомендації щодо їх виконання.

Комплексні кваліфікаційні завдання сформовані таким чином, щоб встановити фактичну відповідність рівня освіченості учнів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» вимогам освітньо-кваліфікаційної характеристики.

Експертна комісія встановила, що державна атестація учнів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» буде проходити згідно встановлених нормативів і вимог.

Висновки. Експертною комісією встановлено, що абсолютні та якісні показники успішності учнів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» за результатами проходження теоретичного, практичного навчання відповідають встановленим вимогам.

Загальний висновок


На підставі проведеної акредитаційної експертизи щодо підготовки фахівців зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» за освітньо-кваліфікаційним рівнем „молодший спеціаліст” у Вищому комерційному училищі Київського національного торговельно-економічного університету, аналізу матеріально-технічного, кадрового, навчально-методичного забезпечення та рівня якості підготовки експертна комісія визначає:

1. Акредитаційні матеріали, подані в Управління ліцензування та акредитації Міністерства освіти і науки України достовірні та відповідають реальному стану освітньої діяльності у Вищому комерційному училищі Київського національного торговельно-економічного університету.

2. Програма освітньої підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» та умови її здійснення: матеріальна база, якісний склад викладачів, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, рівень теоретичної, професійно-практичної підготовки учнів і випускників відповідають вимогам освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми підготовки молодшого спеціаліста з даної спеціальності та якості вищої освіти за I рівнем акредитації.

3. Пропонує акредитувати за I рівнем акредитації здійснення освітньої діяльності зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» за освітньо-кваліфікаційним рівнем „молодший спеціаліст” у Вищому комерційному училищі Київського національного торговельно-економічного університету з ліцензованим обсягом 30 осіб, денної форми навчання.

З метою удосконалення якості освітньої діяльності підготовки фахівців даної спеціальності у Вищому комерційному училищі Київського національного торговельно-економічного університету експертна комісія рекомендує:



- спрямувати науково-методичну роботу педагогічного колективу на підготовку власних навчальних посібників, підручників, методичних розробок;
- активізувати роботу з поновлення та запровадження в навчальний процес ліцензованих комп'ютерних програм;
- продовжити роботу із запровадження презентаційних матеріалів та мультимедійних супроводів уроків;
- продовжити роботу з підвищення кваліфікації педагогічного колективу, в тому числі шляхом підготовки та захисту дисертаційних робіт на здобуття наукового ступеня кандидата наук, співпраці з закордонними навчальними закладами відповідного профілю.

Голова експертної комісії  Н.Ю.Балацька

Експерт  Є.Я.Садовська

Ознайомлені:

Ректор Київського
національного торговельно-
економічного університету



 А.А.Мазаракі

Директор Вищого
комерційного училища КНТЕУ



 Л.Д. Кришемінська

 Н.Ю. Балацька

**РЕЗУЛЬТАТИ ВИКОНАННЯ КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ (під час акредитаційної експертизи)
учнями спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»
Вищого комерційного училища
Київського національного торговельно-економічного університету**

Назва дисципліни	Група	Кількість студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки								Абсолютна успішність, %	Якість успішності, %	Середній бал	
			Осіб	%	«5» (12-10)		«4» (9-7)		«3» (6-4)		«2» (3-1)					
					осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	
Дисципліни з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки																
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вто-308	14	14	100,0	4	28,6	8	57,1	2	14,3	-	-	100,0	85,7	8,2	
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вто-309	16	16	100,0	2	12,5	12	75,0	2	12,5	-	-	100,0	87,5	7,7	
Всього за циклом		30	30	100,0	6	20,6	20	66,0	4	13,4	-	-	100,0	86,6	8,0	
Дисципліни з циклу природничо-наукової підготовки																
Економіка підприємства	Вто-308	14	14	100	1	7,1	8	57,2	5	35,7	-	-	100,0	64,3	6,9	
Економіка підприємства	Вто-309	16	16	100	0	0	9	56,3	7	43,7	-	-	100,0	56,3	6,1	
Всього за циклом		30	30	100,0	1	3,6	17	56,7	12	40,0	-	-	100,0	60,3	6,5	
Дисципліни з циклу професійно-теоретичної підготовки																
Основи організації ресторанного господарства	Вто-308	14	14	100	2	14,3	9	64,3	3	21,4	-	-	100,0	78,6	7,9	
Основи організації ресторанного господарства	Вто-309	16	16	100	2	12,5	8	50,0	6	37,5	-	-	100,0	62,5	7,4	
Всього за циклом		30	30	100,0	4	13,4	17	57,2	9	29,4	-	-	100,0	70,6	7,6	
Всього за циклами		90	90	100,0	11	12,5	54	60,0	25	27,5	-	-	100,0	72,5	7,4	

Голова експертної комісії

Експерт

Директор училища



Н.Ю.Балацька

Є.Я.Садовська

Л.Д. Кришемінська

**Порівняння показників успішності самоаналізу
і контрольних вимірювань залишкових знань експертною комісією
учнями спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»**

Вищого комерційного училища Київського національного торговельно-економічного університету

з/п	Назва дисципліни	Група	Кількість студентів	Виконували ККР		Рівень навчальних досягнень (%)								Розбіжність показників + - , %			
				Осіб	%	За результатами ККР				За результатами самоаналізу				Високий	Достатній	Середній	Початковий
						Високий	Достатній	Середній	Початковий	Високий	Достатній	Середній	Початковий				
2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	
Дисципліни з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки																	
1	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вто-308	14	14	100	28,6	57,1	14,3	0,0	28,6	57,1	14,3	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Вто-309	16	16	100	12,5	75,0	12,5	0,0	12,5	68,8	18,7	0,0	0,0	+6,2	-6,2	0,0
	Всього за циклом		30	30	100	20,6	66,0	13,4	0,0	20,5	63,0	16,5	0,0	0,0	+3,0	-3,1	0,0
Дисципліни з циклу природничо-наукової та фундаментальної підготовки																	
3	Економіка підприємства	Вто-308	14	14	100	7,1	57,2	35,7	0,0	0,0	64,3	35,7	0,0	+7,1	-7,1	0,0	0,0
4	Економіка підприємства	Вто-309	16	16	100	0,0	56,3	43,7	0,0	0,0	56,3	43,7	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0
	Всього за циклом		30	30	100	3,6	56,7	39,7	0,0	0,0	60,3	39,7	0,0	+3,6	-3,6	0,0	0,0
Дисципліни з циклу професійно-теоретичної підготовки																	
5	Основи організації ресторанного господарства	Вто-308	14	14	100	14,3	64,3	21,4	0,0	14,3	78,6	7,1	0,0	0,0	-14,3	+14,3	0,0
6	Основи організації ресторанного господарства	Вто-309	16	16	100	12,5	50,0	37,5	0,0	25,0	50,0	25,0	0,0	-12,5	0,0	+12,5	0,0
	Всього за циклом		30	30	100	13,4	57,2	29,4	0,0	19,7	64,3	16,0	0,0	-6,3	-7,2	+13,4	0,0
	Всього за циклами		90	90	100	12,5	60,0	27,5	0,0	13,4	62,5	24,1	0,0	-0,9	-2,6	+3,4	0,0

Голова експертної комісії

Експерт

Директор училища



Н.Ю.Балацька

Є.Я. Садовська

Л.Д.Кришемінська

**ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ ВІДПОВІДНОСТІ ПОКАЗНИКІВ
ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ
ВИЩОГО КОМЕРЦІЙНОГО УЧИЛИЩА КНТЕУ ЛІЦЕНЗІЙНИМ
УМОВАМ НАДАННЯ ОСВІТНІХ ПОСЛУГ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ
5.14010102 “Ресторанне обслуговування”
освітньо-кваліфікаційний рівень: молодший спеціаліст**

Назва показники (нормативу)	Значення показника (нормативу) за освітньо-кваліфікаційними рівнями		
	Норматив	Фактичний показник	Відхилення
1.	2.	3.	4.
1. Загальні вимоги			
1.1 Концепція діяльності за заявленим напрямком, погоджена з Радою міністрів АРК, областю, Київською, Севастопольською міською державною адміністрацією.	+	+	—
1.2. Заявлений ліцензійний обсяг (денна форма навчання)	30	30	-
2. Кадрове забезпечення			
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)			
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 за основним місцем роботи			
З них: Докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук, професорів дозволяється врахувати до ½ кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є автором (співавтором) підручників або навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України)			

Н.Ю. Балацька
Н.Ю. Балацька

2.3 Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фахових дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	—	—	—
У тому числі за основним місцем роботи			
З них: Докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук, професорів дозволяється враховувати до ½ кандидатів , доцентів , які мають стаж безперервної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років , а також є авторами (співавторами) підручниками або навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України).			
2.4 Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності та працюють у за основним місцем роботи (% від кількості годин для кожного циклу дисциплін навчального плану):			
Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки	25	33,3	+8,3
Цикл математичної, природничо-наукової підготовки	25	80,0	+55,0
Цикл професійної підготовки	25	66,7	+42,7
2.5 Наявність кафедри (циклової комісії) з фундаментальної підготовки.	+	+	—
2.6 Наявність кафедри зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідальної науково-педагогічної спеціальності: доктор наук або професор кандидат наук, доцент	—	—	—
3. Матеріально-технічна база			
3.1 Забезпечення лабораторіями, полігонами, обладнаннями, устаткуванням, необхідним для виконання навчальних програм (у % від потреби)	100	100	—
3.2 Забезпеченість студентів гуртожитком (у % від потреби)	70	—	—
3.3 Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів	6	6	—

 Н.Ю. Балацька

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»)	3	-	-
3.5 Наявність пунктів харчування	+	+	—
3.6 Наявність спортивного залу	+	+	—
3.7 Наявність стадіону або спортивного майданчику	+	+	—
3.8 Наявність медичного пункту	+	+	—
4. Навчально-методичне забезпечення			
4.1 Наявність освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівців (у т. ч. варіативна компонента)	+	+	—
4.2 Наявність освітньо-професійної програми підготовки фахівців (у т. ч. варіативна компонента)	+	+	—
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 знань, завдань для лабораторних робіт	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 дисциплін соціально-гуманітарної, фундаментальної та фахової підготовки (% від потреби)	100	100	—
4.6 Забезпеченість програмами усіх видів практик (% від потреби)	100	100	—
4.7 Наявність методичних вказівок щодо виконання дипломних робіт (проектів), державних екзаменів	+	+	—
4.8 Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів (у т. ч. з використанням інформаційних технологій % від потреби)	100	100	—
4.9 Наявність критерій оцінювання знань і вмінь студентів	+	+	—
5. Інформаційне забезпечення			
5.1 Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, наявними у власній бібліотеці (% від потреби)	100	100	—

Гомф Н.Ю. Балацька

5.2 Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загального контингенту студентів (%)	3	3	—
5.3 Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями (найменувань)	3	12	+9
5.4 Можливість доступу викладачів і студентів до Internet 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. Годин, форм контролю %	100	100	-
6.1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-
6.1.3. Чисельність педагогічних працівників, що обслуговують спеціальності 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 та соціально-економічної підготовки:			
Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
Якісно виконані контрольні завдання, (оцінки «добре» та «відмінно»), %	50	86,6	+36,6
6.2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової підготовки:			
Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
Якісно виконані контрольні завдання, (оцінки «добре» та «відмінно»), %	50	60,3	+10,3
6.2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
Якісно виконані контрольні завдання, (оцінки «добре» та «відмінно»), %	50	70,6	+20,6
6.3. Організація наукової роботи			

 Н.Ю. Балацька

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 олімпіад тощо)	-	-	-

Голова експертної комісії  Н.Ю. Балацька

Експерт  Є.Я. Садовська

Ознайомлені:

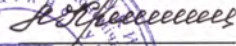
Ректор Київського національного торговельно-економічного університету



 А.А. Мазаракі

Директор Вишого комерційного училища КНТЕУ



 Л.Д. Кришемінська

 Н.Ю. Балацька