

ЕКСПЕРТНІ ВИСНОВКИ

**акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів
зі спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції,
галузь знань 0517 Харчова промисловість та
переробка сільськогосподарської продукції
у Бурштинському торговельно-економічному коледжі**

Київського національного торговельно-економічного університету

Згідно з Положенням про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 року № 978, та наказом Міністерства освіти і науки України від 18.12.2015 р. № 2067л експертна комісія у складі:

Голова комісії:

Гавриш Андрій Володимирович – кандидат технічних наук, доцент кафедри технології харчування та ресторанного бізнесу Національного університету харчових технологій

член комісії:

Кундрат Стефанія Степанівна – завідувач навчально-виробничою практикою ДВНЗ Тернопільського коледжу харчових технологій і торгівлі в період з 22 по 24 грудня 2015 року розглянула подану Бурштинським торговельно-економічним коледжем Київського національного торговельно-економічного університету (надалі – Коледж) акредитаційну справу та провела експертне оцінювання відповідності освітньої діяльності Коледжу державним вимогам щодо акредитації спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста.

Експертне оцінювання проводилося за такими напрямками:

- достовірність інформації, поданої Міністерству освіти і науки України навчальним закладом з заявою про акредитацію у матеріалах самоаналізу;

- відповідність чинним законодавчим вимогам кадрового, навчально-методичного, інформаційного та матеріально-технічного забезпечення спеціальності;

Голова експертної комісії



А.В.Гавриш

- відповідність освітньої діяльності Коледжу державним вимогам підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за вказаною спеціальністю;

- визначення рівня теоретичних і практичних знань, умінь і навичок студентів за результатами виконання комплексних контрольних робіт.

Експертна комісія встановила наступне:

1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА

БУРШТИНСЬКОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО КОЛЕДЖУ І СПЕЦІАЛЬНОСТІ 5.05170101 ВИРОБНИЦТВО ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ

Бурштинський торговельно-економічний коледж є відокремленим структурним підрозділом Київського національного торговельно-економічного університету, створеним за наказом Університету № 1874 від 19 червня 2012 р. відповідно до наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України № 692 від 14 червня 2012 р. «Про створення Бурштинського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ».

Коледж є правонаступником створеного у 1972 р. навчально-курсowego комбінату з підготовки робітничих професій для торгівлі та підприємств масового харчування. У 1974 році навчально-курсoвий комбінат було реорганізовано у професійне торгово-кулінарне училище. У 1986 році торгово-кулінарне училище було передано з Міністерства енергетики до Державного комітету з професійно-технічної освіти та перейменовано на середнє професійно-технічне училище №20, а у 1993 році на професійно-технічне училище №20. У 2004 році училище здобуло статус вищого професійного училища торгівлі та ресторанного сервісу, а в червні 2012 р. перейменовано у Бурштинський торговельно-економічний коледж і підпорядковано Київському національному торговельно-економічному університету.

Основними напрямками діяльності коледжу є:

- підготовка, курсова підготовка і підвищення кваліфікації фахівців за державним замовленням і договірними зобов'язаннями в сфері внутрішньої

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

торгівлі, ресторанного господарства, фінансової системи, біржової та комерційної діяльності, підприємництва, діловодства, бухгалтерського обліку та інших галузей невиробничої сфери;

- дослідницька, методична та інноваційна діяльність, спрямована на вдосконалення підготовки фахівців;

- фінансово-господарська, культурно-освітня робота;

- здійснення зовнішніх зв'язків.

Освітня діяльність в коледжі здійснюється відповідно ліцензії Міністерства освіти і науки України від 05.08.2014 р. серія АЕ № 458597 на основі базової та повної загальної середньої освіти за денною формою навчання та на основі повної загальної середньої освіти і освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника за професією «Кухар» за державним замовленням та за рахунок коштів фізичних та юридичних осіб. Підготовка фахівців проводиться за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» за напрямками підготовки та спеціальностями:

1401 Сфера обслуговування

спеціальність 5.14010102 Ресторанне обслуговування

1401 Сфера обслуговування

спеціальність 5.14010301 Туристичне обслуговування

0305 Економіка та підприємництво

спеціальність 5.03051001 Товарознавство та комерційна діяльність

0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції

спеціальність 5.05170101 Виробництво харчової продукції.

За спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції підготовка фахівців здійснюється з 2013 року.

Навчається за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції за денною формою навчання 59 студентів, які здобувають кваліфікацію молодшого спеціаліста. З основних напрямків навчально-виховної роботи у коледжі акцентується увага на розвиток творчої особистості студента.

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

Передусім, це створення середовища, що розвиває, навчає і виховує.

Навчально-виховну та методичну роботу проводять 5 циклових комісій: виробництва харчової продукції, з напряму підготовки сфери обслуговування; інформаційної діяльності підприємства, товарознавства та комерційної діяльності, загальноосвітньої підготовки.

Основними установчими документами, які забезпечують умови діяльності коледжу, є:

- Положення про Бурштинський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету, затверджене ректором Київського національного торговельно-економічного університету 19.12.2013 року;

- Довідка АБ №523125 з Єдиного державного реєстру підприємств та організацій України (ЄДРПОУ) від 04.07.2012р.;

- Санітарно-гігієнічний паспорт Бурштинського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету.

Загальні показники розвитку, склад циклових комісій і характеристика викладацького складу, що працюють на спеціальність 5.05170101 Виробництво харчової продукції Бурштинського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ подаються в табл. 1.

Таблиця 1

**Загальні показники розвитку
Бурштинського торговельно-економічного коледжу
Київського національного торговельно-економічного університету**

№ п/п	Показник	Значення показника
1	2	3
1.	Рівень акредитації ВНЗ	I-II
2.	Кількість ліцензованих спеціальностей	4
	Кількість ліцензованих професій	12
3.	Кількість спеціальностей, акредитованих за:	
	- 1 рівнем	-

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

Продовження таблиці 1

1	2	3
	- 2 рівнем	-
	- 3 рівнем	-
	- 4 рівнем	-
4.	Контингент студентів та учнів на всіх курсах: навчання	512
	- <u>на денній формі навчання;</u>	512
	- на інших формах навчання (за заочною формою)	-
5.	Кількість факультетів (відділень)	-
6.	Кількість кафедр (предметних комісій)	5
7.	Кількість співробітників (всього)	114
	- в т.ч. педагогічних	72
8.	Серед них:	
	- докторів наук, професорів, осіб%	-
	- кандидатів наук, доцентів, осіб%	-
	- викладачів вищої категорії, осіб%	17 (47,2)
9.	Загальна/навчальна площа будівель, кв.м.	14078/6426,5
10.	Загальний обсяг державного фінансування (тис.грн.)	8066
11.	Кількість посадкових місць в читальних залах	30
12.	Кількість робочих місць з ПЕОМ для студентів – у тому числі з виходом в Інтернет	36

Достовірність інформації, поданої до Міністерства освіти і науки України Бурштинським торговельно-економічним коледжем КНТЕУ із заявою на акредитацію спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції, була перевірена на підставі засновницьких документів та відповідних документів щодо кадрового, навчально-методичного, матеріально-технічного забезпечення тощо.

Дирекція, педагогічний та студентський колективи наполегливо працюють над формуванням позитивного іміджу навчального закладу, складовими якого є кадровий склад, студенти та їхня діяльність.

Викладачі коледжу є членами журі Міжнародного мовно-літературного конкурсу учнівської і студентської молоді імені Тараса Шевченка, Міжнародного конкурсу імені П.Яцика тощо.

Кадрова політика, яка проводиться в навчальному закладі, спрямована на укомплектування циклових комісій педагогічними працівниками,

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

ініціативними, творчими, спроможними забезпечити навчальний процес на рівні сучасних вимог, поліпшення їх якісного складу, підвищення рівня професійної підготовленості та педагогічної майстерності.

Станом на 01.10.2015 р. кількість педагогічних працівників становить 72 особи, у тому числі: штатних викладачів – 36 осіб; таких, що виконують адміністративну роботу – 3 особи; обслуговуючий персонал – 42 особи; сумісників – 2 особи; майстрів виробничого навчання – 21 особа, вихователів – 3 особи.

Якісний склад педагогічних працівників характеризується такими даними:

- спеціаліст вищої категорії – 17 осіб (47,2 %), у тому числі викладачів-методистів – 3 особи (8,3 %);
- спеціаліст першої категорії – 3 особи (8,3 %);
- спеціаліст другої категорії – 4 особи (11,1 %);
- спеціаліст – 14 осіб (38,8 %);
- майстер виробничого навчання – 21 особа (29,1%), з них: першої категорії - 1 особа (4,7%); другої категорії – 8 осіб (38%).

Навчальний процес зі спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції забезпечують 16 штатних викладачів.

З 15.09.2000р. Бурштинський торговельно-економічний коледж КНТЕУ очолює Козак Андрій Романович (1972 року народження). У 1995 році Козак А.Р. закінчив Прикарпатський університет ім. В. Стефаніка, а у 2004р. Івано-Франківський національний технічний університет нафти і газу, отримав кваліфікацію «магістр державної служби», є автором 22 наукових статей та навчально-методичних публікацій. Взяв участь у роботі 46 науково-теоретичних, науково-практичних та науково-методичних конференцій різних рівнів. Більше 10 років є членом Асоціації кулінарів України.

За високий рівень професіоналізму, ініціативи та творчості, активну участь у проведенні Всеукраїнської естафети інноваційних проектів у системі професійно-технічної освіти Козак А.Р. нагороджений Почесною грамотою
Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

Міністерства освіти і науки України, знаком Професійної пошани III ступеня Асоціації кулінарів України (2007р.), знаком професійної пошани II ступеня Асоціації кулінарів України (2008р.), Почесною грамотою Президії Центрального комітету профспілки енергетики та електротехнічної промисловості України (2010р.), Почесною грамотою Академії педагогічних наук України (2010р.).

В основі виховного процесу коледжу лежить система виховних відносин, що забезпечує взаємодію викладачів і студентів згідно з суспільно заданими цілями виховання – розквіт духовної сутності людини, яка має стати висококваліфікованим спеціалістом, займати чіткі національні, загальногосподарські позиції, бути активною у громадському житті, відповідальною за моральне становлення себе як особистості.

Особливе місце в організаційно-виховній роботі серед студентів коледжу займають плани інформативно-освітньої та виховної роботи щодо фізичного виховання. Набутий значний досвід спортивно-масової, клубної роботи щодо формування здорового способу життя: зустрічі з спортсменами та лікарями міста, лекції, бесіди, масові спортивні змагання, конкурси, естафети, турніри. Все це елементи у питанні збереження і зміцнення здоров'я, профілактики правопорушень серед молоді. У вечірні години студенти мають можливість відвідувати заняття 5 спортивних секцій, в яких займається 100 студентів.

Студенти-спортсмени коледжу беруть участь в міських, обласних і міжнародних змаганнях і займають призові місця. Студентка Левицька Аліна, кандидат у майстри спорту з вільної боротьби, бронзовий призер Чемпіонату Європи з кадетів (Болгарія, 2013р.).

У коледжі реалізуються виховні проекти через предметні гуртки та клуби за інтересами, через роботу спортивних секцій, гуртків художньої самодіяльності, якими охоплено до 400 студентів та учнів і які сприяють розвиткові культури спілкування та є логічним продовженням виховання людини, громадянина, фахівця.

В коледжі активно працюють органи студентського самоврядування.

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

Студентське самоврядування – обов'язкова складова коледжу, яке своєю діяльністю охоплює різноманітні сфери діяльності: навчальну, творчо-пошукову, спортивно-оздоровчу роботу, побут, відпочинок, дозвілля, участь в суспільно-громадському житті.

Враховуючи стратегічний курс уряду України, колектив коледжу спрямовує зусилля на подальше підвищення рівня якості навчання як основи забезпечення конкурентоздатних випускників, виховання патріота, людини високої культури та активної життєвої позиції.

Введення в дію Закону України «Про вищу освіту» сприяє встановленню основних правових, організаційних, фінансових засад функціонування системи вищої освіти, створює умови для посилення співпраці державних органів і бізнесу з вищими навчальними закладами на принципах автономії вищих навчальних закладів, поєднання освіти з наукою та виробництвом з метою підготовки конкурентоспроможного людського капіталу для високотехнологічного та інноваційного розвитку країни, самореалізації особистості, забезпечення потреб суспільства, ринку праці та держави у кваліфікованих фахівцях.

Для вирішення поставлених завдань навчально-виховний процес в коледжі у 2015-2016 навчальному році спрямовано за напрямками:

1. Реорганізація організаційно-управлінської структури навчального закладу.

2. Удосконалення структури, змісту та організації навчально-виховного процесу.

3. Розвиток творчого потенціалу та професійної компетентності, створення організаційних умов для безперервного фахового підвищення кваліфікації та педагогічної майстерності кожного викладача, куратора академічної групи.

4. Активізація роботи із виявлення та відбору талановитої і здібної молоді з метою збільшення кількості відмінників навчання, підготовки їх до участі в предметних олімпіадах, конкурсах, конференціях, підняття

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

престижності спеціальностей.

5. Широке застосування ефективних інформаційних технологій, орієнтованих не тільки на аудиторну роботу, але і роботу викладача з академічною групою, індивідуальну роботу викладача зі студентом, самостійну роботу студента в аудиторії та за її межами.

6. Зміцнення зв'язків і тісна співпраця з підприємствами, провідними організаціями, установами з питань інтеграції науки та виробництва.

7. Посилення культурно-виховної та фізкультурно-спортивної роботи з метою покращення дисципліни серед студентів, налагодження тісної співпраці із Центром соціальних служб для дітей та молоді, відділом міліції у справах дітей та молоді, громадськими організаціями.

Коледж у своїй діяльності керується Конституцією України, законами України «Про освіту», «Про вищу освіту», Державною національною програмою «Освіта», указами та розпорядженнями Президента України, Кабінету Міністрів України, нормативними документами Міністерства освіти і науки України та здійснює свою діяльність у відповідності до Положення про державний вищий навчальний заклад, Статутом Київського національного торговельно-економічного університету і Положенням про Бурштинський торговельно-економічний коледж КНТЕУ.

Висновок

Надана Бурштинським торговельно-економічним коледжем Київського національного торговельно-економічного університету до Міністерства освіти і науки України інформація в акредитаційній справі є достовірною.

У навчальному закладі наявні всі нормативні документи, що забезпечують правові основи діяльності: документи про створення, реєстрацію, Положення про Бурштинський торговельно-економічний коледж КНТЕУ, ліцензії, сертифікати, основні накази, які визначають діяльність коледжу, матеріали статистичної звітності. Ліцензовані обсяги на всіх курсах спеціальності, що акредитується, не перевищено.

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

Представлені Експертній комісії документи, що забезпечують правові основи діяльності Коледжу, є чинними і достовірними.

2. ФОРМУВАННЯ КОНТИНГЕНТУ СТУДЕНТІВ

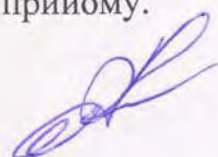
Контингент студентів денної форми навчання спеціальності «Виробництво харчової продукції» формується на основі базової та повної загальної середньої освіти та освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника за професією «Кухар» з числа випускників шкіл м. Бурштин та Івано-Франківської області.

З метою якісного відбору абітурієнтів до вступу у коледж, активізації та поглиблення агітаційно-роз'яснювальної роботи в школах міста та області, надання їй системного цілеспрямованого характеру та постійного контролю за її проведенням вживаються різноманітні заходи профорієнтаційної роботи.

Розроблене та затверджене Положення про відбіркову комісію Бурштинського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету, Положення про апеляційну комісію БТЕК КНТЕУ, затверджений директором план роботи відбіркової комісії, який визначає всі основні напрямки та форми її роботи тощо. Хід виконання всіх заходів обговорюється на засіданні відбіркової комісії. Всього за період 2014-2015 навчального року було проведено 18 засідань відбіркової комісії.

Профорієнтаційна робота проводиться викладачами випускових циклових комісій за затвердженими графіками. З метою професійної орієнтації випускників загальноосвітніх шкіл міста було прийнято участь у «Ярмарку професій», виставках технічної творчості та у фестивалях: «Галицькі Великодні фестони» в рамках IV етнографічного фестивалю, «Галицька брама», та у Міжнародному конкурсі Карпатської мережі кулінарної спадщини, «VIII Міжнародному фестивалі з кулінарного мистецтва». В коледжі в декілька етапів організовані та проведені свята «День відкритих дверей» та «День гостинності», на яких серед вступників розповсюджувалась інформація про коледж, професійні спрямування, правила прийому.

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

Особлива увага приділяється дітям-інвалідам та дітям-сиротам. За результатами прийому 2015 року зараховано 8 дітей-сиріт та дітей, які залишилися без піклування батьків, 5 дітей-інвалідів. Відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України «Про пільги для сільської молоді при прийомі до вищих навчальних закладів» до коледжу прийнято 29 осіб сільської молоді. Коледж щорічно виконує обсяги державного замовлення із підготовки фахівців.

Інформація щодо формування контингенту студентів за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції наведена в таблиці 2.

Таблиця 2

ПОКАЗНИКИ ФОРМУВАННЯ КОНТИНГЕНТУ СТУДЕНТІВ

за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції

Бурштинський торговельно-економічний коледж

Київського національного торговельно-економічного університету

№ п/п	Показник	Роки		
		2013 рік	2014 рік	2015 рік
1	2	3	4	5
1.	Ліцензований обсяг підготовки (денна форма)	60	60	60
2.	Прийнято на навчання, всього (осіб)	15	30	16
	- денна форма	15	30	16
	в т.ч. за держзамовленням	15	29	15
	заочна форма	-	-	-
	в т.ч. за держзамовленням	-	-	-
	- нагороджених медалями, або тих, що отримали диплом з відзнакою	-	-	-
	- таких, які пройшли довгострокову підготовку і профорієнтацію	-	-	-

Голова експертної комісії



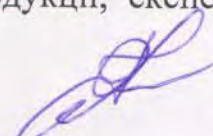
А. В. Гавриш

Продовження таблиці 1

1	2	3	4	5
	-зарахованих на пільгових умовах, з якими укладені договори на підготовку	-	-	-
3.	Подано заяв на одне місце за формами навчання - денна форма - заочна форма	1,5 -	1,6 -	2,7 -
4.	Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення - денна форма - заочна форма	1,5 -	1,6 -	2,7 -
5.	Кількість випускників ПТНЗ, прийнятих на скорочений термін навчання на - денну форму - заочну форму	- -	14 -	- -

Значна робота проводиться щодо збереження контингенту студентів. У академічних групах, студенти яких навчаються за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», призначено кураторами найбільш досвідчених і авторитетних викладачів. Куратори систематично зустрічаються зі студентами, підтримують тісні зв'язки з батьками, регулярно інформують їх про навчання і поведінку студентів.

Доцільність підготовки фахівців спеціальності, що акредитується, підтверджується відповідною потребою юридичних і фізичних осіб, суб'єктів господарської діяльності. Враховуючи стан матеріально-технічної бази, наявність договорів між коледжем і підприємствами м. Бурштин та Івано-Франківської області про підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції, експертна комісія підтверджує
Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

можливість забезпечувати прийом та підготовку фахівців з ліцензійним обсягом 60 осіб за денною формою навчання.

Висновок

Формування контингенту студентів проводиться відповідно до встановлених вимог з дотриманням ліцензійного обсягу. Комісія підтверджує наявність у коледжі пакету документів з проведення профорієнтаційної роботи, який передбачає використання і застосування різних форм роботи із залучення на навчання у коледж випускників шкіл та професійно-технічних навчальних закладів.

3. ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ

Освітня діяльність у навчальному закладі здійснюється згідно Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про мови України», Національної доктрини розвитку освіти у XXI столітті, Положення про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах, Положення про Бурштинський торговельно-економічний коледж КНТЕУ, наказів, розпоряджень, листів Міністерства освіти і науки України, інших нормативних документів.

Експертна комісія констатує, що підготовка молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції визначається: галузевими стандартами вищої освіти – освітньо-професійною програмою підготовки молодшого спеціаліста з галузі знань 0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції, освітньо-кваліфікаційною характеристикою та їх варіативними частинами, засобами діагностики якості вищої освіти, затвердженими наказом Міністерства освіти і науки України від 29.07.2014 р. №884, структурно-логічною схемою, розробленою навчальним закладом, навчальними планами підготовки молодшого спеціаліста (чинними від 31.01.2013 р., 27.03.2014 р., 14.04.2015 р.).

Навчальні плани відповідають вимогам освітньо-професійної програми, належним чином оформлені, погоджені та затверджені ректором Київського Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

національного торговельно-економічного університету. Цикл нормативних дисциплін, а також дисциплін вільного вибору логічно поєднані та мають раціональну послідовність вивчення.

Експертна комісія перевірила виконання навчального плану і констатує, що на час перевірки в навчальному закладі перелік дисциплін та кількість обсягу годин за видами занять робочих навчальних планів відповідають типовим навчальним планам.

Прийняття екзаменів та заліків підтверджується екзаменаційно-заліковими відомостями, записами в навчальних журналах і залікових книжках. Кількість заліків та іспитів за навчальний період не перевищує встановлені нормативи і відповідає вимогам акредитації.

Оцінювання знань студентів здійснюється у відповідності до критеріїв оцінювання знань, вмінь та практичних навичок. Аналіз успішності студентів заслуховується на засіданнях Педагогічної ради двічі на рік; результати проміжного контролю аналізуються на засіданнях студентської ради самоврядування коледжу.

Усі дисципліни навчального плану, виробнича практика забезпечені відповідними навчальними програмами, розробленими викладачами. Їх розглянуто та схвалено відповідною цикловою комісією і затверджено директором коледжу. З урахуванням потреб суспільства та сфери ресторанного господарства, своєчасно вносяться обґрунтовані зміни в зміст навчальних дисциплін.

Експертна комісія констатує наявність навчально-методичної документації згідно з навчальними планами.

Висновок

Зміст підготовки молодших спеціалістів із спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції забезпечений освітньо-кваліфікаційною характеристикою, освітньо-професійною програмою, навчальним планом, які відповідають вимогам галузевого стандарту вищої освіти і дають

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

можливість студентам отримувати глибокі професійні знання, розвивати компетентність та аналітичні здібності, досягати високого кваліфікаційного рівня.

4. ОРГАНІЗАЦІЙНЕ ТА НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНОГО ПРОЦЕСУ

Комісією встановлено, що організація навчально-виховного процесу в коледжі здійснюється згідно вимог основних діючих нормативних документів.

Графік навчального процесу зі спеціальності, що акредитується, розроблено на основі робочого навчального плану, є стабільним і не змінюється протягом навчального року. Розклад навчальних занять складено з дотриманням методичних та нормативних вимог щодо викладання окремих дисциплін.

З усіх дисциплін навчального плану створені навчально-методичні комплекси дисциплін відповідно до сучасних вимог, які включають:

- навчальні програми;
- робочі навчальні програми;
- структурно-логічні схеми дисципліни;
- критерії оцінювання знань з дисципліни;
- тексти лекцій, опорні конспекти;
- завдання для практичних та лабораторних занять;
- методичні рекомендації до семінарських занять;
- засоби діагностики теоретичних знань та практичних навиків студентів;
- методичні вказівки та індивідуальні завдання для самостійної роботи студентів;
- тематику творчої і пошуково-дослідницької роботи студентів;
- методичні вказівки до виконання курсових робіт та проектів;
- список літературних джерел тощо.

Комісією перевірено та встановлено наявність навчально-методичних комплексів дисциплін в повному обсязі.

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

З метою удосконалення навчально-методичного забезпечення дане питання періодично заслуховується на засіданнях Педагогічної ради, організаційно-методичної комісії з контролю. Викладачі постійно працюють над вдосконаленням змісту та форм навчання, що відображаються у матеріалах НМКД.

Члени циклової комісії виробництва харчової продукції в навчальному році працюють над набуттям знань, формуванням умінь і навичок та розвитком загальнолюдських якостей шляхом впровадження новітніх навчальних технологій, інформатизації навчального процесу, а саме: практичні заняття з елементами майстер-клас (Доцяк В.С.), бінарні лабораторно-семінарські заняття з елементами ігрових технологій (Приплюцька Г.Ю.), семінари-практикуми (Зелена О.О.), інтерактивні лекції (Фіголь Н.Д.) та інші.

Одним з найбільш дієвих способів, що забезпечують підвищення ефективності та якості підготовки фахівців у сучасних умовах, є побудова процесу навчання на основі мультимедійних технологій. Мультимедійне подання навчальної інформації дозволяє значно підвищити ефективність засвоєння матеріалу, тому що при роботі з такими засобами навчання у студентів активізуються всі види розумової діяльності (Зелена О. О. – при проведенні лекційних та практичних занять, Доцяк В.С. – при проведенні лекційних занять і лабораторних робіт).

Велику увагу циклова комісія приділяє використанню новітніх технологій в позааудиторній роботі, які забезпечують діалог з аудиторією, стимулюють особистісне ставлення студентів до роботи, сприяють вдосконаленню професійного рівня та майстерності студентів шляхом проведення конкурсів («Кращий за професією», «Мистецтво прийому гостей»), конференцій («Сучасні тенденції індустрії гостинності»), виставок-дегустації («Овочі – скарбниця вітамінів») та виставок-розпродажу кулінарних і кондитерських виробів, засідань гуртків та клубів за інтересами («Етикет гостинності», «Господарочка»).

З метою забезпечення якісного засвоєння змісту навчальних програм,
Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

розроблені з кожної дисципліни методичні рекомендації до самостійної роботи студентів.

Для проведення практичного навчання за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції створена мережа баз практики. Практика проводиться відповідно до довгострокових та індивідуальних договорів. Базами для навчальної, технологічної та переддипломної практик є сучасні заклади ресторанного господарства м. Бурштин та Івано-Франківської області. Для проведення навчальної, технологічної, переддипломної практик у 2014-2015 навчальному році було задіяно 28 підприємств.

Щорічно студенти вказаної спеціальності влітку працюють у складі студентських трудових загонів, проходять технологічну практику у Греції. Цьогоріч 6 студентів були задіяні у виробничій діяльності закладів ресторанного господарства на базах відпочинку «Алые паруса», «Лотос», «Авіатор», «Автомобіліст», «Санта-О» у с.Коблево та м.Очакові.

Структурним підрозділом коледжу є бібліотека. У бібліотеці коледжу значну питому вагу складає навчальна література та періодичні видання, зокрема близько 60% нових надходжень – публікації професійного спрямування. Рівень забезпечення студентів навчально-довідковою літературою відповідає нормативним вимогам. Загальний бібліотечний фонд становить 25 904 посібників та підручників, в тому числі навчальної літератури – 15 550 екземплярів.

Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками зі спеціальності становить 100 %.

Висновок

Експертна комісія констатує, що організаційне та навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу у коледжі в цілому відповідає державним вимогам щодо акредитації підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст, використовуються новітні технології навчання: мультимедійні технології, DVD-диски,



відеофільми та можливості Інтернету, що створюють умови для формування загальнонаукових та професійних компетенцій.

5. КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНОГО ПРОЦЕСУ

Кадрова політика, яка проводиться в навчальному закладі, спрямована на укомплектування циклових комісій педагогічними кадрами, які мають значний досвід практичної та педагогічної роботи, ініціативними, творчими, спроможними забезпечити навчальний процес на рівні сучасних вимог, поліпшення їх якісного складу, підвищення рівня професійної підготовленості та педагогічної майстерності.

Усього за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста викладається 31 дисципліна. Їх викладання забезпечує 20 штатних викладачів та 1 майстер виробничого навчання II категорії; штатна укомплектованість 100%, з них 2 особи – Відмінники освіти України (10%). Всі викладачі мають вищу базову освіту, середній вік становить 37 років.

Якісний склад викладачів спеціальності характеризується наступними показниками:

- вищої категорії – 12 осіб (60%), з них: 3 особи викладачі-методисти (25%);
- першої категорії – 2 особи (16,7%);
- другої категорії – 1 особа (8,3%);
- спеціаліст – 1 особа (8,3%)

Якісний склад майстрів виробничого навчання спеціальності характеризується наступними показниками:

- II категорії – 1 особа (100%)

Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності та працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи складає:

- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки – 86 %;
- цикл математичної, природничонаукової підготовки – 75%;
- цикл професійної та практичної підготовки – 80%.

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

Підбір та використання педагогічних кадрів зі спеціальності проводиться у відповідності до Кодексу Законів про працю України, наказу Міністерства освіти України «Про порядок наймання та звільнення педагогічних працівників закладів освіти, що є у загальнодержавній власності» від 05.08.1993р. № 293, нормативних та розпорядчих документів Міністерства освіти і науки України.

Підбір кадрів, зарахування на посади молодих викладачів здійснюється на контрактній основі після конкурсного відбору. У коледжі склалася практика підбору викладацьких кадрів з числа колишніх випускників навчального закладу, які здобули кваліфікаційні рівні спеціаліста чи магістра. Така система дає можливість залучати педагогічного працівника до навчального процесу без тривалого часу на адаптацію.

Навчальні дисципліни викладаються українською мовою, що відповідає вимогам ст. 10 Конституції України та Закону України «Про мови».

В коледжі значна увага приділяється підвищенню кваліфікації педагогічних працівників. Навчальний заклад забезпечує підвищення кваліфікації та стажування педагогічних працівників не менше, ніж один раз на п'ять років на відповідних кафедрах Київського національного торговельно-економічного університету, в обласному інституті післядипломної педагогічної освіти, у Львівському науково-практичному центрі професійно-технічної освіти, в установах та організаціях міста Бурштина, Івано-Франківська, Львова.

Підвищення професійного рівня, педагогічної майстерності, загальної і політичної культури – професійний обов'язок педагогічного працівника. Цьому сприяє організація методичної роботи з викладачами.

Основний зміст методичної роботи спрямований за напрямками:

- 1 - вивчення директивних документів уряду про вищу школу;
- 2 - вивчення і впровадження в практику передового педагогічного досвіду;
- 3 - надання допомоги викладачам з питань удосконалення теоретичних знань, педагогічної майстерності;
- 4 - постійне ознайомлення з новими досягненнями психолого-

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

педагогічних наук і методики викладання навчальних дисциплін;

5 - систематичне вивчення і аналіз навчальних програм, підручників, посібників, методичних рекомендацій;

6 - оволодіння новими методами і прийомами навчання і виховання.

Форми методичної роботи поділяються на дві групи: індивідуальні і колективні.

До індивідуальних форм відносять: самоосвіту, стажування, наставництво, індивідуальні консультації.

До колективних належать: міські методичні об'єднання викладачів; педагогічні читання, виставки, конференції; школа молодих викладачів; тижні циклових комісій; презентації методичних новинок тощо.

Школою передачі кращого педагогічного досвіду є відкриті заняття з використанням сучасних інноваційних педагогічних технологій, методів навчання: семінари-конференції, семінари-практикуми, ділові ігри, тренінги тощо.

З метою відзначення тих, хто плідно, ініціативно працює, в коледжі щорічно проводиться конкурс за номінаціями: кращий викладач, майстер виробничого навчання, куратор групи, керівник гуртка (клубу).

В коледжі запроваджено рейтингову оцінку діяльності педагогічних працівників, яка здійснюється у відповідності до діючого Положення. Нормативним документом, що регламентує роботу педагогічних працівників, є індивідуальний план роботи викладача, який складається за встановленою формою відповідно педагогічного навантаження та досвіду роботи викладача.

Ознайомившись з особовими справами викладачів коледжу, які забезпечують навчальний процес з даної спеціальності, експертна комісія засвідчує, що матеріали, які подані в акредитаційній справі, відповідають дійсності. Якісний склад педагогічного персоналу, їхня ділова та професійна майстерність дозволяють повністю забезпечити підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції.

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

Висновок

Склад викладачів та майстрів виробничого навчання, їх базова освіта та кваліфікаційний рівень відповідають вимогам акредитації і дозволяють забезпечити високий рівень навчання студентів за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції.

6. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

У Бурштинському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ створено належну матеріально-технічну базу, яка забезпечує проведення всіх видів навчальних занять, дослідної та творчо-пошукової роботи студентів, організації роботи предметних гуртків та клубів за інтересами.

З метою вдосконалення якості підготовки фахівців в коледжі проводиться робота із зміцнення, оновлення, модернізації та ефективного використання матеріально-технічної бази.

Соціальна інфраструктура коледжу є достатньо розвинутою: гуртожиток, актовна зала, спортивна зала, бібліотека, читальна зала, їдальня.

Площа усіх приміщень, що використовуються – 12853м². Навчальна площа на одиницю ліцензованого контингенту студентів коледжу складає 7,86 м², що відповідає нормативу.

Їдальня та буфет коледжу займають площу 581м², кількість посадкових місць якої становить 160. Їдальня та буфет обладнані необхідним торгово-технологічним обладнанням, посудом, що дає можливість забезпечити студентів та викладачів гарячим харчуванням.

Приміщення гуртожитку, площею 7362,2м², знаходяться в належному стані, укомплектовані меблями, обладнанням, білизною та іншим інвентарем відповідно до встановлених норм. Житлова площа гуртожитку складає 3733,7м², де може проживати 640 осіб. Гуртожиток під'єднаний до централізованої системи опалення та водопостачання, що дає можливість користуватися гарячою та холодною водою у будь-який період року. Студентам

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

створено належні умови для навчання та відпочинку. У гуртожитку функціонують кімнати самопідготовки студентів.

Навчальна площа, закріплена за цикловою комісією виробництва харчової продукції, складає 416м². У навчальному процесі за спеціальністю безпосередньо задіяно 5 спеціалізованих кабінетів, 2 спеціалізовані лабораторії - «Технологія виробництва кулінарної продукції» №44 та «Технологія виробництва кондитерської продукції» №35, 2 комп'ютерні лабораторії.

Комп'ютерна база коледжу складає 67 одиниць. В комп'ютерних лабораторіях, що закріплені за цикловою комісією, налічується 36 комп'ютерів.

В лабораторіях використовують лазерні принтери. В навчальному процесі використовуються операційна система Windows, пакет Microsoft Office (Word, Excel, Access, Power Point), правова інформаційна система Ліга-Закон, автоматизована система бухгалтерського обліку 1С Бухгалтерія, графічні редактори Corel Draw, Adobe Photoshop.

Для проведення поточного та підсумкового контролю знань студентів успішно застосовується програма тестового контролю «Колоквіум». Успішно застосовуються ліцензійні програмні продукти «Деканат – А - Міні», «Деканат», «Персонал», «Бібліограф», документальні фільми студії ВІАТЕЛ.

У навчальному корпусі обладнано актову залу площею 288м². Є спортивна зала, яка обладнана необхідним спортивним інвентарем, тренажерами, що дозволяє організувати діяльність 5 секцій із 5 видів спорту (волейбол, баскетбол, футбол, легка атлетика, теніс).

Бібліотека коледжу займає площу 90м². У бібліотеці розміщується читальна зала площею 72м² із загальним числом посадочних місць – 30.

Бібліотека формує бібліотечні фонди згідно з навчальними планами та навчальними програмами дисциплін шляхом придбання наукової, навчальної, довідкової, художньої літератури, періодичних, аудіо-, відео- видань, CD-, DVD- дисків та електронних баз даних, вироблених як в Україні, так і закордоном.

Станом на 1 жовтня 2015 року бібліотечний фонд складає 25904
Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

примірників, у тому числі навчальної – 15550 примірників. В коледжі використовується електронна бібліотека, яка налічує 803 версії підручників та навчальних посібників.

Середня кількість томів навчальної літератури за спеціальністю, яка припадає на одного студента денної форми навчання, складає 29 екземплярів.

Коледж має можливості для використання матеріально-технічної бази великих та потужних зовнішніх організацій м.Бурштина для забезпечення якісного практичного навчання студентів. Серед них належне місце слід віддати таким господарюючим суб'єктам, як кафе «Джем», кафе «Очерет», колиба «Чумацький шлях».

Матеріально-технічна база коледжу стабільно і планомірно розвивається. За останні роки виконано капітальні і поточні ремонти практично всіх наявних приміщень коледжу, гуртожитку, мереж енергозабезпечення, водопостачання, даху і прилеглої території.

Висновок

Експертна комісія вважає, що матеріально-технічна база коледжу відповідає встановленим вимогам до вищих навчальних закладів I рівня акредитації і забезпечує належні умови для навчання, проживання та відпочинку студентів.

7. ЯКІСТЬ ПІДГОТОВКИ І ВИКОРИСТАННЯ ВИПУСКНИКІВ

7.1. Показники успішності

Освітня діяльність коледжу з підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції здійснюється у повній відповідності з навчальним планом. Результати контролю знань за наслідками екзаменаційних сесій свідчать, що студентам надається достатній рівень теоретичних знань і практичних навичок згідно дисциплін навчального плану.

Результати літньої екзаменаційної сесії за циклами дисциплін характеризуються наступними даними:

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

- математичної, природничо-наукової підготовки:
 - абсолютна успішність – 100%;
 - якісна успішність – 64,3%;
- професійної та практичної підготовки:
 - абсолютна успішність – 100%;
 - якісна успішність – 80,9%.

Висновок

Експертна комісія вважає, що показники успішності студентів за наслідками екзаменаційної сесії відповідають вимогам державних стандартів вищої освіти, забезпечують якість та високу професійну підготовку фахівців за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції.

7.2. Контрольні вимірювання залишкових знань студентів

Під час проведення експертизи студенти 3-4 курсів виконували контрольні роботи з навчальних дисциплін: «Історія України», «Мікробіологія та фізіологія», «Технологія виробництва кулінарної продукції» і «Устаткування закладів ресторанного господарства» згідно затвердженого графіку (Додаток А).

Відсоток студентів, які брали участь у написанні контрольних робіт, становить 100% від спискового складу. Для перевірки були використані пакети комплексних контрольних робіт, підготовлені викладачами коледжу, розглянуті та схвалені на засіданнях циклових комісій, затверджених директором коледжу, зміст яких відповідає навчальним програмам обраних дисциплін.

Результати перевірки характеризуються наступними даними:

- з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки:
 - абсолютна успішність – 100,0%;
 - якісна успішність – 57,1%;

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

- з циклу математичної, природничо-наукової підготовки:

абсолютна успішність – 100%;

якісна успішність – 57,1 %;

- з циклу дисциплін професійної та практичної підготовки:

абсолютна успішність – 100%;

якісна успішність – 50 %;

Результати виконання комплексних контрольних робіт студентами спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції наведено в Додатку Б.

Висновок

Аналіз результатів контрольних робіт свідчить, що студенти в цілому засвоїли програмний матеріал, виявили достатній рівень теоретичних знань і практичних навичок в обсязі, передбаченому навчальними програмами. Показники абсолютної і якісної успішності студентів при самоаналізі та за результатами експертизи знаходяться в межах норми.

7.3. Якість виконання курсових робіт та проектів

Комісія проаналізувала якість виконання курсових робіт з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції».

Курсова робота з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» виконується на 1 курсі, курсовий проект з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного обслуговування» - на 2 курсі. Щороку тематика курсових робіт (проектів) оновлюється з врахуванням сучасних тенденцій організації діяльності закладів ресторанного господарства. Розрахункові завдання направлені на оволодіння студентами методики щодо виконання забезпечення раціональної організації технологічних процесів, застосування передових технологій, оптимальних умов обробки сировини і напівфабрикатів, покращення якості продукції харчування з розробкою та

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

впровадженням заходів щодо підвищення ефективності роботи підприємства в цілому.

Студенти самостійно опрацьовують спеціальну та наукову літературу, законодавчі та нормативно-правові документи, послідовно та логічно розкривають проблеми, обґрунтовують висновки і пропозиції.

При перевірці експертною комісією було оцінено 11 курсових робіт та 11 курсових проектів, що складає 78,6%. За результатами захисту курсових робіт середній бал складає 3,81 бали, за результатами оцінки експертів – 3,54, відповідно курсових проектів середній бал – 3,54, за результатами оцінки експертів – 3,36. Розбіжність між результатами захисту курсових робіт та курсових проектів і експертними оцінками відповідно складає 0,27 та 0,18. Підсумки оцінювання якості виконання курсових проектів та курсових робіт студентами наведено в таблицях 3, 4.

Таблиця 3

Підсумки оцінювання якості виконання курсових проектів студентами спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

№ з/п	Шифр групи	Прізвище, ім'я, по батькові студента	Назва теми курсового проекту	Оцінка	
				на захисті роботи	за експортною перевіркою
1	2	3	4	5	6
Захист курсових проектів у 2015 році					
1	ВХП-1	Жмура Д.О.	Проект гарячого цеху «Казка» на 70 місць	4	4
2	ВХП-1	Лобода І.О.	Проект доготівельного цеху кафе-сосисочної на 50 місць	5	5

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

3	ВХП-1	Денисюк З.В.	Проект м'ясо-рибного цеху кафе на 120 місць при відпочинковому комплексі	3	3
4	ВХП-1	Голошівський О.Я.	Проект доготівельного цеху кафе-вареничної на 50 місць	4	3
5	ВХП-1	Данилюк В.В.	Проект овочевого цеху ресторану гуцульської кухні на 80 місць	4	4
6	ВХП-1	Фицик О.М.	Проект доготівельного цеху «Шащлична» на 60 місць	3	3
7	ВХП-1	Іваніцький М.В.	Проект кондитерського цеху, який виробляє 3 тис. виробів за добу	3	3
8	ВХП-1	Возняк Н.Р.	Проект доготівельного цеху гриль-бару	3	3
9	ВХП-1	Шемберко І.В.	Проект доготівельного цеху кафе-кондитерської на 50 місць	4	3
10	ВХП-1	Сидорук О.В.	Проект м'ясо-рибного цеху їдальні при туристичному комплексі на 150 місць	3	3
11	ВХП-1	Василик Ю.В.	Проект пиріжкового цеху, який виробляє 1,5 тис. виробів за добу	3	3
Середній бал				3,54	3,36

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

Таблиця 4

Підсумки оцінювання якості виконання курсових робіт студентами спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

№ з/п	Шифр групи	Прізвище ім'я по-батькові студента	Назва теми курсового проекту	Оцінка	
				на захисті роботи	за експортною перевіркою
1	2	3	4	5	6
Захист курсових робіт у 2015 році					
1	ВХП-1	Батура Н.А.	Історія розвитку технології напоїв	4	4
2	ВХП-1	Лобода І.О.	Технологія приготування страв з риби	5	4
3	ВХП-1	Денисюк З.В.	Технологія приготування страв з мяса диких тварин	3	3
4	ВХП-1	Голошівський О.Я.	Технологія приготування солодких страв	4	3
5	ВХП-1	Данилюк В.В.	Сучасні технології приготування супів	4	4
6	ВХП-1	Дерда В.В.	Технологія приготування страв з смаженого мяса	5	5
7	ВХП-1	Іваніцький М.В.	Технологія приготування холодних страв і закусок	3	3
8	ВХП-1	Івасин Н.П.	Якість салатів-коктейлів	4	3
9	ВХП-1	Шемберко І.В.	Технологія приготування національних закусок	4	4

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

10	ВХП-1	Сидорук О.В.	Інноваційні технології в приготуванні соусів	3	3
11	ВХП-1	Василик Ю.В.	Технологія та якість приготування закусок для фуршетів	3	3
Середній бал				3,81	3,54

Висновок

В цілому якість курсових робіт та курсових проектів відповідає вимогам щодо їх виконання. Розбіжність між оцінками, виставленими при захисті, і оцінками експертів знаходиться у допустимих межах, що свідчить про високий рівень вимог до підготовки курсових робіт та курсових проектів з боку викладачів.

7.4. Якість звітів про практику

Комісією встановлено, що практика студентів проводиться згідно до діючих навчальних планів, Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України і включає такі види: навчальну, технологічну і переддипломну.

Практична підготовка спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих студентами за час навчання, набуття та удосконалення практичних навичок і умінь за відповідною спеціальністю.

Графіки проходження студентами практики враховують потреби навчально-виховного процесу та можливе забезпечення безперервності проведення практики в закладах ресторанного господарства, надання допомоги їм у виконанні виробничих програм.

Місцем проведення практики студентів з вказаної спеціальності є сучасні заклади ресторанного господарства міста Бурштина та Івано-Франківської області. Перелік закладів ресторанного господарства розглянутий та схвалений на засіданні випускової циклової комісії та затверджений директором коледжу станом на 10 вересня навчального року. При необхідності перелік баз практики

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

оновлюється новими підприємствами на протязі навчального року. Для проведення практики студентів укладені договори згідно діючого Положення.

Основним організаційно-методичним документом, що регламентує діяльність студентів і керівників практики, є наскрізна програма практики. В коледжі розроблені науково-методичні комплекси практичного навчання, до складу яких входять всі необхідні документи.

З метою покращення контролю за рівнем практичних вмінь і навичок, професійної майстерності студентів в коледжі запроваджений наскрізний контроль на всіх етапах практики.

При перевірці експертною комісією було оцінено 11 звітів з технологічної практики, що складає 78,5 %. За результатами захисту звітів з технологічної практики середній бал складає 4,0 бали, за результатами оцінки експертів – 3,9. Розбіжність між результатами захисту звітів і експертними оцінками становить 0,1.

Таблиця 5

Підсумки оцінювання якості виконання звітів з переддипломної практики студентами спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

№ з/п	Шифр групи	Прізвище ім'я по-батькові студента	База практики	Оцінка	
				на захисті звіту	за експертною перевіркою
1	2	3	4	5	6
Захист звітів з технологічної практики у 2015 році					
1	ВХП1	Жмура Д.О.	Кафе «Джем»	5	5
2	ВХП1	Лобода І.О.	Кафе «Очерет»	5	5
3	ВХП1	Денисюк З.В.	Кафе «Червона рута»	4	3
4	ВХП1	Голошівський	Кафе «Тріада»	4	4

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

		О.Я.			
5	ВХП1	Данилюк В.В.	Кафе «Золотий захід»	4	4
6	ВХП1	Фицик О.М.	Піццерія	4	4
7	ВХП1	Іваніцький М.В.	Ресторанний комплекс «Горгани»	3	3
8	ВХП1	Возняк Н.Р.	Кафе «Фортуна»	3	3
9	ВХП1	Шемберко І.В.	Відпочинковий комплекс «Ліліана»	4	4
10	ВХП1	Сидорук О.В.	Колиба «Чумацький шлях»	4	4
11	ВХП1	Василик Ю.В.	Садиба зеленого туризму «Княжий град»	4	4
Середній бал				4,0	3,9

Висновок

Аналіз звітної документації показав, що практична підготовка студентів здійснюється згідно до навчального плану та графіка навчального процесу. Всі види практики забезпечені навчально-методичними матеріалами у повному обсязі. Керівниками практики від підприємств є кваліфіковані працівники. З усіма базами практики укладені відповідні договори.

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

Зміст звітів із практики та результати їх захисту свідчать про відповідність програмам практики та вимогам до навчальних закладів I рівня акредитації.

7.5. Якість державної атестації студентів

Державна атестація студентів в коледжі буде проводитися у формі комплексного державного екзамену за фахом, який включає завдання 4-х нормативних дисциплін циклу професійної підготовки, а саме: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Економіка підприємств різних типів».

Для проведення державного комплексного екзамену (ДКЕ) створена державна кваліфікаційна комісія, яка буде здійснювати перевірку й оцінку теоретичної і практичної підготовки студентів, вирішувати питання про присвоєння випускникам кваліфікації «молодший спеціаліст з виробництва харчової продукції».

Державний комплексний екзамен за спеціальністю «Виробництво харчової продукції» проводитиметься в два етапи. На першому етапі здійснюється тестування студентів, а на другому – вирішення комплексного кваліфікаційного завдання з професійно-орієнтованих дисциплін, враховуючи вимоги кваліфікаційної характеристики молодшого спеціаліста. Зміст завдань дає змогу визначити рівень теоретичних знань студентів та практичних умінь використовувати ці знання в практичній діяльності.

Висновок

Експертна комісія констатує, що система формування ДЕК для складання державного комплексного екзамену відповідає нормативним документам і відповідає акредитаційним вимогам.

7.6. Працевлаштування випускників

На виконання постанови Кабінету Міністрів України від 22.08.1996 року

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

№ 192 «Про порядок працевлаштування випускників вищих навчальних закладів, підготовка яких здійснювалась за державним замовленням», Постанови Верховної Ради України «Про інформацію Кабінету Міністрів України «Про забезпечення працевлаштування молоді, зокрема випускників шкіл, вузів та інших навчальних закладів» від 16.07.97. № 463/97-ВР та наказу Міністерства освіти України від 12.06.1996 р. № 299 «Про виконання постанови Кабінету Міністрів України» від 22.06.1996 р. № 922 розроблені заходи щодо організації працевлаштування випускників коледжу, які розглянуті на засіданні Педагогічної ради і затверджені директором.

Розподіл випускників на роботу буде здійснюватися комісією, що затверджена директором коледжу.

Відповідно до вимог Порядку працевлаштування випускників вищих навчальних закладів, підготовка яких здійснювалась за державним замовленням, коледжем укладено Типові угоди про підготовку фахівців з підприємствами (установами, організаціями) індивідуально для кожного випускника.

Висновок

На підставі аналізу існуючих матеріалів щодо працевлаштування випускників за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції експертна комісія констатує, що у коледжі проводиться цілеспрямована робота щодо подальшого працевлаштування випускників.

8. ПЕРЕЛІК ЗАУВАЖЕНЬ (ПРИПИСІВ) КОНТРОЛЮЮЧИХ ОРГАНІВ ТА ЗАХОДИ З ЇХ УСУНЕННЯ

У матеріалах самоаналізу докладно представлено звіт про проведену роботу щодо усунення зауважень попередньої ліцензійної експертизи, яка була проведена в період з 19 червня по 20 червня 2015 року.

Всі рекомендації комісії виконано, а саме: за період 2013-2015 рр. проведена значна робота щодо зміцнення матеріальної бази навчального закладу. Викладачі активно впроваджують у навчальний процес інноваційні

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

технології, в тому числі - комп'ютерні; розроблені електронні версії навчально-методичного забезпечення дисциплін. Постійно оновлюється бібліотечний фонд спеціальною літературою. Значно розширена мережа закладів ресторанного господарства для проходження всіх видів практики.

Перевірка показала, що надана інформація відповідає дійсності.

9. ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

На підставі поданих на чергову акредитацію матеріалів Бурштинського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету та перевірки результатів діяльності на місці, експертна комісія констатує:

1. Освітня діяльність Бурштинського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету з підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції відповідає встановленим вимогам і забезпечує державну гарантію якості вищої освіти.

2. Організаційне та навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу, стан матеріально-технічної бази, наявний аудиторний та лабораторний фонд, якісний склад педагогічних працівників, організація навчально-виховного процесу відповідають вимогам щодо акредитації підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст».

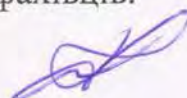
3. Рівень підготовки спеціалістів, якість знань студентів відповідають заявленому рівню акредитації.

Разом з тим, експертна комісія рекомендує наступне:

- активізувати роботу щодо поширення співпраці з зарубіжними навчальними закладами;

- продовжити практику впровадження в навчальний процес освітніх тренінгових технологій, методів ситуаційного аналізу, що забезпечують формування професійної компетентності фахівців.

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

- продовжити роботу з оновлення та поповнення бібліотечного фонду сучасними фаховими підручниками та методичними посібниками.

Висновок

Експертна комісія зробила висновок про можливість акредитації спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції у Бурштинському торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету з ліцензованим обсягом 60 осіб денної форми навчання.

Голова експертної комісії:

Кандидат технічних наук,
доцент кафедри технології харчування та
ресторанного бізнесу
Національного університету харчових
технологій

А.В. Гавриш

Експерт:

Завідувач навчально-виробничою практикою
ДВНЗ Тернопільського коледжу харчових
технологій і торгівлі

С.С. Кундрат

З експертними висновками ознайомлені:

Директор Бурштинського торговельно-
економічного коледжу КНТЕ



А.Р.Козак

Ректор Київського національного торговельно-
економічного університету

А.А.Мазаракі


Голова експертної комісії

А. В. Гавриш

**Порівняльна таблиця відповідності освітньої діяльності
Бурштинського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ
Ліцензійним умовам надання освітніх послуг
за напрямом підготовки 051701 Харчова промисловість та переробка
сільськогосподарської продукції
спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції
освітньо-кваліфікаційного рівня
молодшого спеціаліста**

Назва показника (нормативу)	Норматив	Фактично	Відхилення
1	2	3	4
1. Загальні вимоги			
1.1. Концепція діяльності за заявленим напрямом (спеціальністю), погоджена з Радою міністрів АРК, обласною, Київською, Севастопольською міською державною адміністрацією	+	+	-
1.2. Заявлений ліцензований обсяг (денна форма навчання/заочна форма навчання)	60/0	60/0	-
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:	-	-	-

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

Продовження порівняльної таблиці відповідності

1	2	3	4
<p>докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук, професорів дозволяється враховувати до ½ кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників або навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або монографій, до одного доктора наук або професора)</p>	-	-	-
<p>2.3 Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими знаннями, які забезпечують викладання лекційних годин фахових дисциплін 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, професорів дозволяється враховувати до ½ кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників або навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або монографій, до одного доктора наук або професора))</p>	-	-	-
<p>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):</p>			

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

Продовження порівняльної таблиці відповідності

1	2	3	4
2.4.1 Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки	25	85,9	+60,9
2.4.2 Цикл математичної, природничо-наукової підготовки	25	75	+50
2.4.3 Цикл професійної та практичної підготовки	25	80	+55
2.5 Наявність циклової комісії 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, необхідним для виконання навчальних програм (у % від потреби)	100	100	-
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	7	+ 1
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")	-	-	-
3.5 Наявність пунктів харчування	+	+	-
3.6 Наявність спортивного залу	+	+	-
3.7 Наявність стадіону або спортивного майданчика	+	+	-
3.8 Наявність медичного пункту	+	+	-

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

Продовження порівняльної таблиці відповідності

1	2	3	4
4. Навчально-методичне забезпечення			
4.1 Наявність освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця (у т. ч. варіативної компоненти)	+	+	-
4.2 Наявність освітньо-професійної програми підготовки фахівця (у т. ч. варіативної компоненти)	+	+	-
4.3 Наявність навчального плану, затвердженого в установленому порядку	+	+	-
4.4 Наявність навчально-методичного забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану (%):			
4.4.1 Навчальних і робочих навчальних програм дисциплін	100	100	-
4.4.2 Планів семінарських, практичних занять, 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 (%)	100	100	-
4.6 Забезпеченість програмами всіх видів практик (%)	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), %	100	100	-
4.9 Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь студентів	+	+	-
5. Інформаційне забезпечення			
5.1 Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, що містяться у власній бібліотеці (%)	100	100	-

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

Продовження порівняльної таблиці відповідності

1	2	3	4
5.2 Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загального контингенту студентів (%)	3	5,9	+2,9
5.3 Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями	2	7	+ 5
5.4 Можливість доступу викладачів і студентів до Інтернет 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, форми контролю, %	100	100	-
6.1.2. Підвищення кваліфікації викладачів 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 та соціально-економічної підготовки:			
6.2.1.1. Успішно виконанні контрольні завдання, %	90	100	+ 10
6.2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	57,1	+ 7,1
6.2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
6.2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10

Голова експертної комісії



А. В. Гавриш

Продовження порівняльної таблиці відповідності

1	2	3	4
6.2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	57,1	+ 7,1
6.2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
6.2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+ 10
6.2.3.2. Якісно виконанні контрольні завдання (оцінки «5» і «4») %	50	50	0
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:

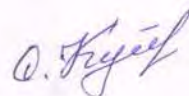
Кандидат технічних наук,
доцент кафедри технології харчування та
ресторанного бізнесу
Національного університету харчових
технологій



А.В. Гавриш

Експерт:

Завідувач навчально-виробничою практикою
ДВНЗ Тернопільського коледжу харчових
технологій і торгівлі



С.С. Кундрат

З експертними висновками ознайомлено:

Директор Бурштинського торговельно-
економічного коледжу КНТЕУ




А.П.Козак

Ректор Київського національного торговельно-
економічного університету




А.А.Мазаракі

Голова експертної комісії

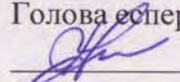


А. В. Гавриш

Додаток А

ПОГОДЖЕНО

Голова експертної комісії МОНУ

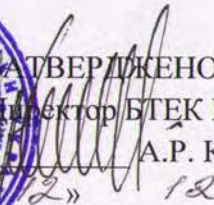
 А.В. Гавриш

«12» 12 2015р.



ПІДТВЕРДЖЕНО

Директор БТЕК КНТЕУ

 А.Р. Козак

«12» 12 2015р.

ГРАФІК

написання комплексних контрольних робіт
студентами напряму підготовки 051701 Харчові технології та інженерія
спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції
Бурштинського торговельно-економічного коледжу
Київського національного торговельно-економічного університету

№ п/п	Спеціальність	Дисципліна	Група	Дата	Час	аудиторія	Викладач	Експерт
3 дисциплін циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки								
1	5.05170101 Виробництво харчової продукції	Історія України	2ВХП-1	22.12.2015	9-45	29	Грибіш С.М.	Гавриш А.В.
3 дисциплін циклу математичної, природничо-наукової підготовки								
2	5.05170101 Виробництво харчової продукції	Мікробіологія та фізіологія	3ВХП-2	22.12.2015	9-45	29	Спасюк В.Я.	Кундрат С.С.
3 дисциплін циклу професійної практичної підготовки								
3	5.05170101 Виробництво харчової продукції	Технологія виробництва кулінарної продукції	2ВХП-1	23.12.2015	9-45	42	Приплюцька Г.Ю.	Кундрат С.С.
4	5.05170101 Виробництво харчової продукції	Устаткування закладів ресторанного господарства	3ВХП-2	23.12.2015	9-45	5	Зелена О.О.	Гавриш А.В.

Заступник директора з НВР  Г.Я. КоханГолова циклової комісії  В.С. Доцяк

Зведена відомість
результатів комплексних контрольних робіт студентів спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції
проведених при акредитаційній експертизі Бурштинського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ

Назви дисциплін, за якими проводився контроль	Курс	За результатами самоаналізу					При перевірці експертної комісії							
		Усього студентів	Виконали роботу		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Курс	Усього студентів	Виконали роботу		Абсолютна успішність, %	Відхилення	Якісна успішність, %	Відхилення
			Кількість студентів	%					Кількість студентів	%				
I. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки														
Історія України	2	14	14	100,0	100,0	64,3	II	14	14	100	100	-	57,1	-7,2
Усього за циклом		14	14	100,0	100,0	64,3	-	14	14	100	100	-	57,1	-7,2
II. Цикл математичної, природничонаукової підготовки														
Мікробіологія та фізіологія	3	14	14	100,0	100,0	64,3	III	14	14	100	100	-	57,1	-7,2
Усього за циклом		14	14	100,0	100,0	64,3	-	14	14	100	100	-	57,1	-7,2
III. Цикл професійної та практичної підготовки														
Технологія виробництва кулінарної продукції	2	14	14	100,0	100,0	42,8	II	14	14	100	100	-	42,8	0
Устаткування закладів ресторанного господарства	3	14	14	100,0	100,0	64,3	III	14	14	100	100	-	57,1	-7,2
Усього за циклом		42	42	100,0	100,0	53,6	-	-	28	100	100	-	50	-3,6

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

Експерт



С.С. Кундрат