

1

ВИСНОВКИ ЕКСПЕРТНОЇ КОМІСІЇ
щодо проведення акредитаційної експертизи
з надання освітніх послуг у сфері вищої освіти
за спеціальністю 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських,
макаронних виробів і харчових концентратів
галузі знань 0517 Харчова промисловість та переробка
сільськогосподарської продукції
у Харківському торговельно-економічному коледжі
Київського національного торговельно-економічного університету

Згідно з Законами України «Про освіту» та «Про вищу освіту», наказами Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 13.06.2012 № 689 «Про затвердження Державних вимог до акредитації напряму підготовки, спеціальності та вищого навчального закладу», від 29.11.2011 №1377 «Про внесення змін до наказу Міністерства освіти і науки України від 24.12.2003 №847», листом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 23.12.2012 «Щодо змін у сфері ліцензування та акредитації» та наказом Міністерства освіти і науки України від 13 травня 2016 року № 927л «Про проведення акредитаційної експертизи» експертна комісія у складі:

Ковбаса Володимир Миколайович – завідувач кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор, **голова комісії;**

Майко Олена Валеріївна – голова циклової комісії з виробництва хліба Технологічного коледжу Дніпропетровського державного аграрно-економічного університету, **член комісії;**

у період з 18.05.2016 по 20.05.2016 року розглянула подану Харківським торговельно-економічним коледжем Київського національного торговельно-економічного університету акредитаційну справу і здійснила експертне оцінювання спроможності названого вищого навчального закладу здійснювати освітню діяльність за спеціальністю 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів галузі знань 0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст.

Експертиза проведена за такими напрямками:

1. Підтвердження достовірності інформації, поданої до Міністерства освіти і науки України Харківським торговельно-економічним коледжем КНТЕУ у зв'язку з проведенням акредитаційної експертизи спеціальності, що акредитується.

2. Підтвердження відповідності встановленим законодавством вимогам щодо кадрового складу, відповідності освіти викладачів, забезпечення нормативних вимог до чисельності, рівня науково-методичної діяльності циклової комісії.

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

3. Підтвердження повноти навчального та методичного забезпечення спеціальності, наявності навчальної документації і рівня забезпеченості літературними джерелами, використання комп'ютерних технологій.

4. Підтвердження відповідності нормативам Міністерства освіти і науки України щодо матеріально-технічного забезпечення спеціальності, що акредитується.

5. Визначення рівня якості підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю, що акредитується, за результатами екзаменаційних сесій, комплексних контрольних робіт, захисту курсових робіт, звітів з практики та атестації.

Висновки експертів підготовлені на основі вивчення відповідних документів, що регламентують діяльність Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, матеріалів акредитаційної справи, навчально-методичної документації спеціальності, проведення співбесід з керівництвом, викладачами циклових комісій, результатів перевірки рівня якості підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності, що акредитується.

Перевірка достовірності інформації. У Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ спеціальність 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів галузі знань 0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст акредитується вперше.

Підготовлена цикловою комісією харчової промисловості, переробки сільськогосподарської продукції та ресторанного обслуговування акредитаційна справа містить відповідні документи, що характеризують: навчальний заклад і спеціальність; педагогічний склад циклових комісій, які забезпечують викладання на спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів; динаміку формування контингенту, зміст підготовки фахівця, якість підготовки і використання випускників; організаційне, навчально-методичне та матеріально-технічне забезпечення навчально-виховного процесу; інші документи, передбачені вимогами щодо змісту акредитаційної справи.

Достовірність інформації акредитаційної справи, поданої до Міністерства освіти і науки України Харківським торговельно-економічним коледжем КНТЕУ, експертною комісією перевірена на підставі ознайомлення з оригіналами відповідних документів.

Необхідність підготовки в Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ фахівців за спеціальністю 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів викликана швидким темпом розвитку інфраструктури міста та регіону, активною реорганізацією підприємств різних форм господарювання, що викликає потребу у висококваліфікованих молодших спеціалістах з даної галузі. У Харківському регіоні підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів здійснюють лише два навчальних заклади, у тому числі Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ. Достатній рівень знань

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

випускників ХТЕК КНТЕУ зі спеціальності, що акредитується, підтверджується тим, що студенти є переможцями багатьох престижних міжнародних конкурсів кулінарної та кондитерської майстерності, мають запрошення на працевлаштування від хлібозаводів, мініпекарень, підприємств ресторанного бізнесу, про що експертній комісії були подані відповідні документи.

Експертна комісія відзначає, що подана до Міністерства освіти і науки України інформація є достовірною.

Детальний аналіз та експертна оцінка стану справ дали підстави для наступних висновків.

1. Загальна характеристика навчального закладу і спеціальності

Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ розпочав свою історію у 1939 році, коли було засновано Харківський технікум радянської торгівлі. У 1962 році був заснований Харківський технікум громадського харчування. Наказом Міністерства торгівлі України від 03.03. 1992 № 30 «Про реорганізацію технікумів в місті Харкові» Харківський технікум торгівлі та технікум громадського харчування було об'єднано в єдиний навчальний заклад «Харківський технікум торгівлі та громадського харчування».

Наказом Міністерства освіти України від 07.12.1994 № 342 «Про зміну статусу і назви вищих навчальних закладів» за підсумками акредитації Харківський технікум торгівлі та громадського харчування змінив назву і статус на Харківський бізнес-коледж – вищий навчальний заклад другого рівня акредитації.

Харківський бізнес-коледж з 1994 року до 21.01.2005 року здійснював освітню діяльність, пов'язану з наданням вищої освіти на рівні освітньо-кваліфікаційних вимог до молодшого спеціаліста та бакалавра за напрямками підготовки: «Економіка і підприємництво», «Менеджмент», «Харчова технологія та інженерія». Згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 21.01.2005 № 33 «Про створення філій Київського національного торговельно-економічного університету у м. Харкові» було припинено діяльність Харківського бізнес-коледжу як юридичної особи (61045, м. Харків, пров. Отакара Яроша, 8) і на його базі створено Харківський торговельно-економічний інститут та Харківський технікум економіки та бізнесу державної форми власності у складі Київського національного торговельно-економічного університету.

Наказом Міністерства освіти і науки України від 26.06.2006 № 481 «Про перетворення Харківського технікуму економіки та бізнесу Київського національного торговельно-економічного університету» Харківський технікум економіки та бізнесу було перетворено у Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ без права юридичної особи із збереженням ліцензованого обсягу та державного замовлення на підготовку фахівців.

Експертній комісії були надані засновницькі документи (наказ про створення філій Київського національного торговельно-економічного університету в м. Харкові, Статут КНТЕУ, Положення про Харківський

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

4

торговельно-економічний коледж КНТЕУ, Свідоцтво про державну реєстрацію юридичної особи, довідка про включення до ЄДРПОУ Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, довідка про взяття на облік платника податків Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, Концепція діяльності і розвитку коледжу зі спеціальності). Документи є наявності, у належному стані.

Експертна комісія відзначає, що коледж став першим серед вищих навчальних закладів I-II рівнів акредитації в Україні, високий рівень організації праці та управління якістю якого засвідчено сертифікатом на систему управління якістю згідно ДСТУ ISO 9001:2009.

Основними структурними підрозділами коледжу є відділення, циклові комісії, інші функціональні підрозділи, що забезпечують функціонування навчального закладу.

Навчальний процес у ХТЕК КНТЕУ здійснюється за 9 спеціальностями: 5.03050401 Економіка підприємства, 5.03050702 Комерційна діяльність, 5.03050801 Фінанси і кредит, 5.03050901 Бухгалтерський облік, 5.05170101 Виробництво харчової продукції, 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса, 5.14010102 Ресторанне обслуговування, 5.14010301 Туристичне обслуговування.

На виконання Наказу Міністерства освіти і науки України від 06.11.2015 № 1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року №266» коледж підготував Акт узгодження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за ступенем (освітньо-кваліфікаційним рівнем). 11.12.2015 року акт узгодження переліку спеціальностей затверджено Міністерством освіти і науки України, а наказом Київського національного торговельно-економічного університету від 21.12.2015 №3311 він введений в дію.

Згідно цього акту три спеціальності галузі знань 0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції: 5.05170101 Виробництво харчової продукції (ліцензований обсяг – 100 осіб за денною та 75 осіб за заочною формами навчання), 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів (ліцензований обсяг – 25 осіб за денною та 25 осіб за заочною формами навчання), 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (ліцензований обсяг – 25 осіб за денною та 25 осіб за заочною формами навчання) відповідатимуть одній спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології з ліцензованим обсягом підготовки 150 осіб за денною та 125 осіб за заочною формами навчання.

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

У коледжі навчається понад 800 студентів за денною та заочною формами навчання. Загальні показники розвитку Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ подані в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

**Загальні показники розвитку
Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ**

№ з/п	Показник	Роки		
		2013	2014	2015
1	2	3	4	5
1	Рівень акредитації ВНЗ	I	I	I
2	Кількість ліцензованих спеціальностей	9	9	9
3	Кількість спеціальностей, акредитованих за:			
	- I рівнем (молодший спеціаліст);	8	8	8
	- II рівнем (бакалавр);	-	-	-
	- III рівнем (спеціаліст);	-	-	-
	- IV рівнем (магістр).	-	-	-
4	Контингент студентів на всіх курсах навчання, осіб	845	912	835
	- на денній формі навчання	629	681	657
	- на заочній формі навчання	216	231	178
5	Кількість відділень	4	4	4
6	Кількість циклових комісій	6	6	4
7	Кількість співробітників (всього)	108	120	107
	в т.ч. педагогічних	73	85	73
8	Серед них:			
	- докторів наук, професорів, осіб/%	1/1,4	2/2,3	2/2,7
	- кандидатів наук, професорів, осіб/%	1/1,4	2/2,3	1/1,4
	- кандидатів наук, доцентів, осіб/%	5/6,8	6/7,1	6/8,2
	- кандидатів наук, осіб/%	6/8,2	5/5,9	8/11,0
	- викладачів вищої категорії, осіб/%	31/42,5	34/40,0	37/50,7
	- інших викладачів, осіб/%	42 / 57,5	36/42,4	19/26,0
9	Загальна /навчальна площа будівель, кв.м.	12115,6/ 8000,7	12115,6/ 8000,7	12115,6/ 8000,7
10	Загальний обсяг державного фінансування (тис. грн.)	6301,0	5698,4	6407,8
11	Кількість посадкових місць в читальних залах	68	68	68
12	Кількість робочих місць з ПЕОМ для студентів	60	60	60
	- у тому числі з виходом в Інтернет	60	60	60

Юридичною підставою для здійснення освітньої діяльності ХТЕК КНТЕУ є ліцензія серії АЕ № 458597 від 05.08.2014 р.

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

Директор Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ – Радченко Людмила Олексіївна, кандидат історичних наук, доцент, професор кафедри українознавства Харківського національного університету ім. В.Н. Каразіна, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист. Закінчила у 1979 р. Харківський державний університет за спеціальністю «Історія та суспільствознавство», кваліфікація – історик, викладач історії та суспільствознавства. У 1994 р. отримала другу вищу освіту у Харківському інституті громадського харчування за спеціальністю «Організація та планування зовнішньоекономічних зв'язків». Стаж роботи - 44 роки, в тому числі стаж педагогічної роботи – 34 роки.

У коледжі функціонує навчально-методичний відділ, що забезпечує навчальну роботу, координує науково-методичну роботу відділень та циклових комісій.

Організаційну діяльність відділення виробництва харчової продукції очолює завідувач, який співпрацює з іншими структурними підрозділами, що забезпечують навчально-виховний процес.

Випускаючою цикловою комісією зі спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів є циклова комісія харчової промисловості, переробки сільськогосподарської продукції та ресторанного обслуговування. Очолює циклову комісію викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.

Експертна комісія проаналізувала формування циклових комісій, їх відповідність діючому законодавству, вимоги щодо кількості годин педагогічного навантаження на одного викладача, що не перевищує 720 годин на рік на одного викладача, при загальній кількості дисциплін не більше чотирьох. У разі перевищення педагогічного навантаження понад 720 годин питання розглядається профспілковою організацією коледжу.

Кількісний та якісний склад викладачів циклових комісій, які працюють за спеціальністю 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, наступний:

- на постійні основі – 18 осіб, у т.ч.:
 - кандидатів наук – 4 особи, або 22,2%;
 - викладачів вищої категорії – 9 осіб, або 50,0%;
 - викладачів інших категорій – 5 осіб, або 27,8%;
- за сумісництвом – 4 особи, серед яких усі – кандидати наук.

Основними напрямками методичної роботи педагогічних працівників є вдосконалення навчально-методичних комплексів дисциплін; застосування навчальних і контролюючих програм; створення та використання відео- та аудіовізуальних засобів, мультимедійних технологій та впровадження інноваційних та інтерактивних методів навчання, організація наставництва та самовдосконалення.

Усі викладачі, які забезпечують спеціальність 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, згідно із затвердженими перспективними та річними планами проходять стажування або підвищення кваліфікації у провідних навчальних закладах м. Харкова, м. Києва.

Голова комісії _____ д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

7

Експертній комісії було надано збірники фахових видань зі статтями та тезами доповідей викладачів циклової комісії харчової промисловості, переробки сільськогосподарської продукції та ресторанного обслуговування щодо актуальності розвитку підприємств хлібопекарського та кондитерського виробництв.

Висновок

Експертна комісія підтверджує, що подана до Міністерства освіти і науки України Харківським торговельно-економічним коледжем КНТЕУ інформація є достовірною.

Засновницькі документи Харківського торговельно-економічного коледжу, надані комісії в оригіналі, повністю відповідають матеріалам справи. Експертна комісія відзначає, що всі засновницькі та інші основні документи коледжу, а також їхній перелік і зміст відповідають вимогам чинного законодавства.

Загальна інформація про навчальний заклад є достовірною і відповідає державним вимогам з акредитації.

2. Формування контингенту студентів

Приєм до коледжу здійснюється згідно з Умовами прийому до вищих навчальних закладів України, затвердженими наказом Міністерства освіти і науки України, та Правилами прийому, що затверджені ректором КНТЕУ.

Викладачі циклової комісії систематично здійснюють профорієнтаційну роботу серед випускників загальноосвітніх шкіл, ліцеїв, ПТУ міста та області, організовують та проводять зустрічі з працівниками регіональних відділів освіти, учнями випускних класів та їх батьками, дають розширені характеристики всіх дисциплін, що викладаються на спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

Експертна комісія ознайомилась з планом проведення днів відкритих дверей, рекламною продукцією, розробленою коледжем, переглянула сайт навчального закладу.

Аналіз показників формування контингенту студентів спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів свідчить про щорічне виконання плану державного замовлення на підготовку фахівців з вищою освітою на 100%. Однак при цьому відбувається зниження кількості студентів, які вступили на навчання за даною спеціальністю. Це пояснюється значним зменшенням кількості абітурієнтів-випускників шкіл, а також структурними змінами в економіці країни, реформуванням великих хлібокомбінатів Харківщини та утворенням на їх базі приватних підприємств. Однак тенденція щодо створення власних хлібобулочних, кондитерських цехів підприємствами ресторанного господарства, торговельними супер- та гіпермаркетами сприятиме підвищенню зацікавленості та затребуваності даної спеціальності як серед абітурієнтів, так і роботодавців. Популярності спеціальності також сприятиме висвітлення результатів участі студентів коледжу в міжнародних конкурсах кулінарної та

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

кондитерської майстерності обласним телебаченням (телеканал ОТБ, програма «Харків онлайн. День»; телеканал «Simon», програма «Харьковские известия»), інтернет-виданнями «Городской дозор», «Город X», на офіційному сайті Харківської обласної державної адміністрації та ін.

Експертна комісія перевірила щомісячний контингент студентів навчального закладу, відповідність зазначених даних ліцензованому обсягу, звітності за формою 2-3 НК та аналізу діяльності навчального закладу. Експертна комісія зазначила, що перевищень ліцензованого обсягу під час прийому на освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст» за спеціальністю, що акредитується, немає.

Висновок

Експертна комісія встановила, що організаційні, профорієнтаційні та агітаційні заходи, що проводить Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ та циклова комісія харчової промисловості, переробки сільськогосподарської продукції та ресторанного обслуговування забезпечують формування контингенту студентів зі спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів у межах ліцензійного обсягу.

3. Зміст підготовки фахівців за спеціальністю

5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів

Навчання студентів спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів відбувається за затвердженими у встановленому порядку Галузевими стандартами вищої освіти – освітньо-кваліфікаційною характеристикою, освітньо-професійною програмою підготовки та засобами діагностики якості вищої освіти, що затверджені наказом Міністерства освіти і науки України від 29.07.2014 № 884.

Експертній комісії була надана розроблена освітня програма спеціалізації Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології, ухвалена Педагогічною радою ХТЕК КНТЕУ і затверджена ректором КНТЕУ.

Планування навчально-виховного процесу в коледжі здійснюється на основі навчальних та робочих навчальних планів спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, що розроблені відповідно до стандартів вищої освіти для даної спеціальності та затверджені Вченою радою КНТЕУ.

Експертною комісією було перевірено навчальний план на відповідність нормативного змісту навчання вимогам до змісту, обсягу і рівня освітньої та професійної підготовки молодшого спеціаліста за спеціальністю 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів. Варіативна компонента забезпечує регіональні потреби ринку праці.

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

Дисципліни вивчаються у відповідності до структурно-логічних схем спеціальності, що забезпечує безперервність підготовки молодших спеціалістів.

У відповідності до освітньої програми, навчального плану та робочого навчального плану усі дисципліни, що вивчають студенти спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, поділено на три цикли: гуманітарної та соціально-економічної підготовки; математичної, природничо-наукової підготовки; професійної та практичної підготовки.

Експертна комісія відзначає, що співвідношення нормативних дисциплін і дисциплін за вибором навчального закладу та співвідношення відведених годин на фундаментальну і спеціальну підготовку студентів відповідають вимогам освітньої програми.

З метою вдосконалення змісту навчально-виховної та методичної роботи коледж співпрацює з вищими навчальними закладами III-IV рівнів акредитації, в яких за інтегрованим навчальним планом мають можливість продовжувати навчання випускники коледжу. Це такі навчальні заклади, як Київський національний торговельно-економічний університет, Харківський державний університет харчування та торгівлі, Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ та ін.

Висновок

Експертною комісією встановлено, що зміст підготовки студентів спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів відповідає чинним законодавчо-нормативним документам України, стандартам вищої освіти та здійснюється згідно з варіативними компонентами освітньо-професійної програми, освітньо-кваліфікаційної характеристики, засобів діагностики якості вищої освіти, навчальним планом і програмами навчальних дисциплін, затвердженими в установленому порядку.

4. Організаційне та навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів

Організація і планування навчально-виховного процесу в коледжі визначається Законами України «Про освіту», «Про вищу освіту», Положенням про Харківський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету, Правилами внутрішнього розпорядку ХТЕК КНТЕУ, Положенням про організацію освітнього процесу в Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ та іншими нормативними документами.

Здійснена перевірка фактичного виконання навчального плану. З усіх дисциплін лекційні, практичні, лабораторні заняття виконані в повному обсязі, проведені всі заліки та екзамени, відпрацьовані всі види практик. Це підтверджено записами у навчальних журналах, заліковими та

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

екзаменаційними відомостями, наявними курсовими роботами та звітами студентів з практики.

Робочі навчальні програми складені належним чином і спрямовані на забезпечення достатньої гуманітарної та соціально-економічної, математичної, природничо-наукової, професійної та практичної підготовки молодших спеціалістів.

Експертна комісія перевірила навчально-методичний комплекс спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, що включає:

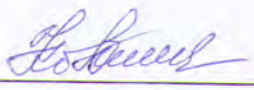
- освітньо-кваліфікаційну характеристику молодшого спеціаліста;
- варіативну компоненту освітньо-кваліфікаційної характеристики;
- засоби діагностики якості вищої освіти;
- освітньо-професійну програму підготовки молодшого спеціаліста;
- варіативну компоненту освітньо-професійної програми;
- навчальний план, складений за типовою формою і затверджений відповідно до вимог Міністерства освіти і науки України;
- навчальні програми і робочі навчальні програми з усіх нормативних і вибіркових дисциплін, зазначених у навчальному плані;
- наскрізну програму практичної підготовки молодшого спеціаліста;
- методичні рекомендації до дипломного проектування;
- комплексні контрольні роботи для заміру рівня знань студентів;
- дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів;
- критерії оцінювання знань і вмінь студентів;
- тематику курсових робіт.

Експертна комісія зазначає, що всі складові навчально-методичного комплексу спеціальності є в наявності, підготовлені на достатньо високому рівні і відповідають державним вимогам.

Підготовка молодших спеціалістів спрямована на отримання знань з використанням комп'ютерних технологій, системного і прикладного програмного забезпечення; отримання практичних навичок використання програмного забезпечення при вирішенні завдань майбутньої професійної діяльності молодшого спеціаліста. Оптимальним є поєднання базової підготовки студента у сфері використання ІТ-технологій з професійно-практичною підготовкою.

Експертній комісії викладачами циклової комісії харчової промисловості, переробки сільськогосподарської продукції та ресторанного обслуговування було продемонстровано застосування комп'ютерних та SMART-технологій у навчальному процесі для поглибленого вивчення дисциплін, а також використання відеоматеріалів, презентаційних матеріалів при підготовці та проведенні занять з дисциплін «Товарознавство харчових продуктів», «Технологічне устаткування галузі», «Декоративно-художнє оформлення кондитерських виробів», «ТХК галузі», «Основи стандартизації та метрології», «Основи електротехніки» тощо.

Голова комісії _____ д.т.н., проф. В.М. Ковбаса



11

Практична спрямованість змісту навчання студентів спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів реалізується під час проходження навчальної та виробничої практик, що здійснюються відповідно до затверджених програм та вимог наскрізної програми практичної підготовки. Направлення студентів на бази практики здійснюється у відповідності до наказів про проходження студентами різних видів практики на підприємствах галузі, які були надані експертній комісії.

Основними базами практики студентів спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів є підприємства та організації Харкова та України, такі як: ПАТ «Люботинський хлібозавод», ТОВ фірма «Місто», готель «Мир», ТОВ «Метро Кеш енд Кері Україна», ТОВ «Адвентіс» та інші підприємства міста та області. Студенти коледжу також проходять практику у закладах Польщі, Італії, Іспанії, Франції тощо.

За результатами проходження практики у коледжі проводяться студентські конференції, на яких крім доповідей студентів заслуховуються та аналізуються відгуки керівників підприємств, де працювали студенти. За сумлінну працю студенти коледжу були неодноразово нагороджені грамотами та подяками від керівників баз практики.

Експертній комісії були надані оригінали договорів між коледжем та базами практики, що підтверджують проведення відбору найбільш прогресивних підприємств з сучасною матеріально-технічною базою, відповідними спеціалістами, які відкриті до співробітництва.

Експертна комісія зазначає, що організаційно-методичне забезпечення практичної підготовки відповідає вимогам акредитації. Програми практик та методичні рекомендації щодо виконання та захисту звітів є в наявності у кількості, необхідній для 100% забезпечення студентів.

Відповідно до навчальних планів спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів студенти виконували 2 курсові роботи (проекти): на II курсі – курсовий проект з дисципліни «Організація виробництва хлібопекарного, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчових концентратів», на III курсі – курсова робота з дисципліни «Технологія галузі». Тематика курсових робіт (проектів) з кожної дисципліни щороку оновлюється з урахуванням нагальних ринкових потреб та актуальних практичних питань діяльності підприємств ресторанного бізнесу.

Експертній комісії надано накази про затвердження тематики курсових робіт (проектів) за останні три роки, за якими простежується тенденція до актуалізації тематики та чіткість у закріпленні тем за кожним студентом. Виконання курсових робіт (проектів) сприяє закріпленню, поглибленню та інтегруванню знань за циклом професійно-практичних дисциплін.

Експертна комісія відзначає актуальність тематики курсових робіт (проектів) та її щорічне оновлення. Структура, зміст та порядок оформлення курсових робіт відповідає вимогам Міністерства освіти і науки України та

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ.

Атестація якості підготовки студентів щодо встановлення фактичної відповідності рівня освітньої підготовки вимогам ОКХ здійснюватиметься екзаменаційною комісією з атестації здобувачів вищої освіти Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ з даного фаху після виконання студентами у повному обсязі навчального плану. Склад екзаменаційної комісії призначено наказом директора коледжу. Голова комісії затверджена ректором Київського національного торговельно-економічного університету.

Атестація студентів проводиться у формі дипломного проектування.

Випускний кваліфікаційний проект (робота) виконується на завершальному етапі навчання в коледжі та передбачає розв'язання типових завдань діяльності, які зазначені в освітньо-кваліфікаційній характеристиці підготовки молодшого спеціаліста, невід'ємною складовою яких є наукове дослідження.

Захист випускних кваліфікаційних робіт (проектів) згідно графіку освітнього процесу передбачено у червні, тому на момент експертної перевірки вони знаходяться у стадії доопрацювання.

Експертна комісія перевірила організаційно-методичне забезпечення дипломного проектування, тематику та графік виконання випускних кваліфікаційних робіт (проектів) зі спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів та підтвердила їх відповідність вимогам.

Висновок

Експертна комісія встановила, що організаційне та навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст зі спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів відповідає державним вимогам до акредитації.

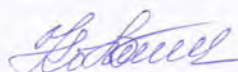
5. Кадрове забезпечення навчально-виховного процесу

Експертна комісія встановила, що підбір педагогічного персоналу відбувається згідно з розробленою та затвердженою «Процедурою прийняття на роботу педагогічних працівників ХТЕК КНТЕУ». Навчальне навантаження викладачів відповідає вимогам, встановленим діючим законодавством. Усі викладачі мають відповідну фахову підготовку.

Експертний аналіз кадрового забезпечення спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів засвідчує, що навчальний процес забезпечують 22 особи, з яких 18 осіб (81,8%) працюють в коледжі на постійній основі та 4 особи (18,2%) – за сумісництвом.

Для забезпечення якісних освітніх послуг щороку до викладання за сумісництвом залучаються провідні спеціалісти хлібопекарного, кондитерського виробництва та ресторанного обслуговування, а також науково-педагогічні працівники, які мають науковий ступінь та/або вчене звання за

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

спеціальністю, зробили значний внесок у розвиток вітчизняної науки. Так, на спеціальності, що акредитується, усі запрошені сумісники – кандидати наук.

Аналіз кадрового забезпечення спеціальності проведено експертною комісією на основі ознайомлення з наказами директора та особовими справами викладачів. Комісія засвідчує, що матеріали, які містяться в акредитаційній справі, відповідають дійсності.

Експертною комісією перевірено співвідношення кількості лекційних годин з дисциплін навчального плану 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, що викладають викладачі вищої категорії, а саме:

а) кількість лекційних годин за циклами підготовки наступна:

- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки – 96 год.;
- цикл природничо-наукової та загальноекономічної підготовки - 230 год.;
- циклом професійної та практичної підготовки – 676 год.;

б) кількість лекційних годин дисциплін викладачів вищої категорії, які працюють у коледжі за основним місцем роботи, за циклами підготовки становить:

- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки – 38 год., або 39,6%;
- цикл природничо-наукової та загальноекономічної підготовки - 146 год., або 63,5%;
- циклом професійної та практичної підготовки – 532 год., або 78,7%, що відповідає акредитаційним вимогам.

Викладачі, які забезпечують навчальний процес за спеціальністю 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, підвищують кваліфікацію на відповідних кафедрах Київського національного торговельно-економічного університету, Харківського національного університету ім. В.Н. Каразіна, Харківського державного університету харчування та торгівлі.

Викладачі, які працюють перші два роки, постійно відвідують заняття школи молодого викладача «Пошук».

Експертна комісія перевірила наявність документів про підвищення кваліфікації та засвідчила їх достовірність. Загальна частка викладачів, які пройшли підвищення кваліфікації за останні 5 років, складає 100%.

Підготовка фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст забезпечена висококваліфікованими викладачами, які мають науковий ступень і вчені звання у відповідній галузі, а також педагогічну категорію «спеціаліст вищої категорії» та педагогічне звання «викладач-методист».

Експертна комісія висловила рекомендацію: для підвищення ефективності і якості навчального процесу необхідно продовжити роботу з підвищення кваліфікації викладачів для здійснення ефективної освітньої діяльності з підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст зі спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів. Для цього необхідно розширити

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

перелік навчальних закладів, де викладачі коледжу мають змогу підвищувати кваліфікацію.

Висновок

Експертна комісія зазначає, що кадрове забезпечення навчально-виховного процесу зі спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів відповідає державним вимогам до акредитації.

6. Матеріально-технічне забезпечення навчального процесу

Результати експертної перевірки свідчать, що для підготовки висококваліфікованих молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів коледж має достатнє матеріально-технічне забезпечення.

Станом на 01.10.2015 року Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ має приміщення загальною площею 12115,6 м², в т.ч. власна площа складає 10584,6 м², орендована площа – 1531,0 м². До власної площі відносять: навчальну площу – 8000,7 м², приміщення для педагогічного персоналу, бібліотеку, їдальню, гуртожиток тощо.


Експертною комісією встановлено, що навчальний процес здійснюється в обладнаних аудиторіях, лабораторіях, комп'ютерних класах та спеціальних кабінетах. Для роботи педагогічного персоналу облаштовано приміщення площею 237,7м².

Кабінети, лабораторії коледжу відповідають типовим вимогам до обладнання, експлуатуються з дотриманням санітарних умов та правил техніки безпеки. Кабінети забезпечені достатньою кількістю науково-методичної літератури, плакатами, схемами, мультимедійними пристроями, естетично оформлені.

Усі кабінети паспортизовані, за ними закріплені завідувачі. З метою покращення обліку та збереження матеріальних цінностей в паспорті кабінетів відображається фактичний стан обладнання і проводиться щорічна інвентаризація.

Спеціалізовані навчальні кабінети, що забезпечують навчальний процес за спеціальністю 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, знаходяться у відповідності до навчального плану і забезпечують необхідні підстави щодо акредитації.

Експертна комісія відзначає роботу коледжу щодо покращення матеріально-технічної бази: були модернізовані комп'ютерні кабінети, придбані 4 SMART-дошки; бібліотека, читальні зали та приміщення гуртожитку забезпечені виходом до мережі Internet; переобладнані навчальні кабінети ресторанного обслуговування, придбано необхідний для забезпечення навчального процесу інвентар та посуд; для технологічних лабораторій закуплено нове обладнання ((електричні печі, пароконвектомат, жарильна шафа, люміноскоп «ОРІОН», апарат для визначення масової долі вологи, електрошафа лабораторна СНОЛ-24/350, прибор для визначення середн рН «МИР-300», прибор Журавльова, лабораторний прилад для визначення

Голова комісії  д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

15

клейковини ІДК-1 тощо); здійснено ремонтні роботи у приміщеннях коледжу та гуртожитку.

Для забезпечення підготовки й практичного використання студентами комп'ютерних технологій в коледжі укомплектовані комп'ютерні кабінети та інформаційно-аналітичний центр з виходом до локальної мережі Інтернет. Фактична кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів складає 6,2 при нормі 6, тобто на 0,2 більше нормативу.

Експертна комісія відзначила, що бібліотека коледжу має два читальні зали на 68 посадкових місць, приміщення для зберігання книг. Співвідношення посадкових місць у читальних залах до загального контингенту студентів – 7,0%. Кількість періодичних видань зі спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів налічує 10 найменувань.

Бібліотечний фонд постійно поповнюється та оновлюється фаховими та періодичними виданнями, спеціальною літературою, 85% від загальної кількості літератури в бібліотеці складають україномовні примірники. Сучасний бібліотечний фонд коледжу складає 52816 примірників, з них фахових – 3093 підручники, мультимедійний фонд налічує 215 екземплярів. Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, що містяться у власній бібліотеці, становить 100%.

В приміщенні коледжу знаходиться студентський гуртожиток на 180 мешканців площею 982,8 м². Потреба студентів у гуртожитку задоволена на 100%. Умови проживання в гуртожитку задовільні: відремонтовано кухні, замінено вікна і двері у кімнатах, сантехнічне обладнання у санвузлах, проведені роботи з благоустрою прилеглої території. Для студентів, які мешкають у гуртожитку, створено умови для самопідготовки: є обладнана кімната, у якій мешканці гуртожитку мають можливість готуватися до занять; кожна кімната гуртожитку забезпечена виходом в Internet; для забезпечення безпеки життєдіяльності на поверхах гуртожитку встановлено відеоспостереження.

Висновок

Експертна комісія проаналізувала стан матеріально-технічного та інформаційного забезпечення навчального процесу за спеціальністю 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів та засвідчує його відповідність встановленим акредитаційним вимогам.

Санітарно-технічний стан будівель, рівень охорони праці і техніки безпеки відповідають державним санітарним та будівельним нормам.

7. Якість підготовки і використання випускників

Експертна комісія перевірила якість підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю, що акредитується. Перевірка проводилась за результатами останньої екзаменаційної сесії на спеціальності, написання комплексних контрольних робіт (ККР), захисту курсових робіт (проектів), звітів з практики.

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

16

7.1. Успішність за результатами екзаменаційної сесії

Освітня діяльність коледжу з підготовки молодших спеціалістів з виробництва харчової продукції здійснюється у повній відповідності до навчального плану. Рівень підготовки студентів, які навчаються на спеціальності, що акредитується, характеризується результатами останньої (перед експертним оцінюванням) екзаменаційної сесії, які підтверджують, що студентам надається достатній рівень теоретичних знань та практичних навичок.

Результати зимової екзаменаційної сесії характеризуються такими даними:

1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки:
 - абсолютна успішність – 100%;
 - якісна успішність – 66,6%;
 - середній бал – 4,00;
2. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки:
 - абсолютна успішність – 100%;
 - якісна успішність – 59,4%;
 - середній бал – 3,76;
3. Цикл професійної та практичної підготовки:
 - абсолютна успішність – 100%;
 - якісна успішність – 60,9%;
 - середній бал – 3,80.

Висновок

Таким чином, експертна комісія вважає, що показники успішності студентів за результатами екзаменаційної сесії відповідають вимогам державних стандартів вищої освіти, забезпечують якість та високу професійну підготовку фахівців за спеціальністю 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

7.2. Успішність за результатами написання комплексних контрольних робіт

Експертною комісією було визначено перелік дисциплін, за якими проводилась перевірка показників успішності студентів, а саме: з циклу дисциплін гуманітарної та соціально-економічної підготовки – «Українська мова (за професійним спрямуванням)», «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»; з циклу дисциплін математичної, природничо-наукової підготовки – «Фізична і колоїдна хімія», «Аналітична хімія»; з циклу дисциплін професійної та практичної підготовки – «Технологія галузі», «Процеси і апарати харчових виробництв».

Встановлено, що пакети завдань для ККР із зазначених дисциплін містять: завдання з достатньою кількістю їх варіантності, критерії оцінювання за чотирибальною шкалою, рецензію провідного фахівця або завідувача циклової комісії. Кожен ККР з обраних дисциплін складається з теоретичної та

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

практичної частини у вигляді практичного або ситуаційного завдання, яке потребує аналітичного мислення студентів при його розв'язанні.

Результати перевірки комплексних контрольних робіт характеризуються даними таблиці 7.1.

Таблиця 7.1

Результати виконання комплексних контрольних робіт при акредитаційній експертизі

№	Дисципліна	Курс	Кількість студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при акредитаційній експертизі										Середній бал
				Кількість	%	5		4		3		2		Успішність, %	Якість, %	
						Кількість	%	Кількість	%	Кількість	%	Кількість	%			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки																
1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	III	9	9	100	1	11,2	4	44,4	4	44,4	-	-	100,0	55,6	3,67
2	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	II	8	8	100	1	12,5	4	50,0	3	37,5	-	-	100,0	62,5	3,75
	Усього за циклом		17	17	100	2	11,8	8	47,0	7	41,2	-	-	100,0	58,8	3,71
2. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки																
1	Фізична і колоїдна хімія	III	9	9	100	1	11,1	5	55,6	3	33,3	-	-	100,0	66,6	3,78
2	Аналітична хімія	II	8	8	100	-	-	4	50	3	37,5	1	12,5	87,5	50,0	3,38
	Усього за циклом		17	17	100	1	5,9	9	52,9	6	35,3	1	5,9	94,1	58,8	3,59
3. Цикл професійної та практичної підготовки																
1	Технологія галузі	III	9	9	100	1	11,2	4	44,4	4	44,4	-	-	100,0	55,6	3,67
2	Процеси і апарати харчових виробництв	II	8	8	100	-	-	4	50,0	4	50,0	-	-	100,0	50,0	3,50
	Усього за циклом		17	17	100	1	6,0	8	47,0	8	47,0	-	-	100,0	53,0	3,59

Порівняльний аналіз результатів замірів знань студентів при перевірці експертною комісією та під час самоаналізу свідчить про наявність відхилення якісної успішності на -2,1%, -4,1% та -6,2% відповідно за циклами підготовки. Дані порівняльного аналізу продемонстровано в додатку А.

Голова комісії _____

д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

Висновок

Експертний аналіз результатів комплексних контрольних робіт свідчить, що студенти в цілому засвоїли навчальний матеріал, виявили достатній рівень теоретичних знань і практичних навичок в обсязі, визначеному навчальним планом. Показники абсолютної та якісної успішності студентів при самоаналізі та за результатами експертизи знаходяться у межах норми.

7.3. Успішність за результатами виконання курсових робіт (проектів)

Експертною комісією вибірково перевірено 3 курсових проекти з дисципліни «Організація виробництва хлібопекарного, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчових концентратів» та 3 курсові роботи з дисципліни «Технологія галузі», що складає 33,3% від загальної кількості виконаних робіт.

За результатами захисту курсових робіт (проектів) середній бал відповідно складає 4,33 та 4,0 балів, за результатами оцінки експертів – 4,0 та 3,67 балів відповідно. Розбіжність між результатами захисту та експертними оцінками складає 0,33 балів відповідно, що знаходиться у межах нормативу для акредитації освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст.

Результати вибіркового контролю якісної успішності курсових робіт (проектів) наведено в табл. 7.2.

Таблиця 7.2

Підсумки оцінювання виконання курсових робіт (проектів) студентами спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів

№	Прізвище, ініціали студента	Тема курсової роботи (проекта)	Оцінка	
			на захисті	за експертною перевіркою
1	2	3	4	5
Організація виробництва хлібопекарного, макаронного, кондитерського виробництва та виробництва харчових концентратів				
1.	Богомол А.Г.	Проектування бісквітного цеху	відмінно	добре
2.	Смольякова В.В.	Проектування потокової лінії з виробництва шоколаду	відмінно	відмінно
3.	Воробйова Т.О.	Проектування потокової лінії з виробництва пастили та зефіру	задовільно	задовільно
Середній бал			4,33	4,00
Розбіжність			0,33	
Технологія галузі				
1.	Смольякова В.В.	Підвищення якості та розширення асортименту вафель	відмінно	відмінно
2.	Акопян Л.Р.	Сучасні напрямки у приготуванні виробів із тіста	добре	задовільно

Голова комісії _____

д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

1	2	3	4	5
3.	Бутко Ю.О.	Підвищення якості і вдосконалення асортименту макаронних виробів	задовільно	задовільно
Середній бал			4,0	3,67
Розбіжність			0,33	

Висновок

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

7.4. Успішність практичної підготовки студентів

Експертна комісія відзначає, що значна увага в коледжі приділяється організації практичної підготовки студентів, що створює сприятливі умови для оволодіння професійними навичками майбутніми фахівцями.

Практика проводиться згідно з Положенням про проведення практики студентів Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, діючими навчальними планами і включає такі види: навчальну, виробничу (технологічну) та виробничу (переддипломну).

Графіки проходження практичної підготовки розроблено на 01 вересня поточного року, в них враховано потреби освітнього процесу, можливе забезпечення безперервності проведення практики в підприємствах галузі, надання допомоги їм у виконанні поставлених завдань.

Після закінчення терміну навчальної практики студенти складають кваліфікаційний екзамен на присвоєння робітничої професії «Кондитер III розряду». Результати виробничої (технологічної) та виробничої (переддипломної) практик оформлюються звітами.

Експертною комісією вибірково перевірено 3 звіти з виробничої (технологічної) практики та 3 звіти з виробничої (переддипломної) практики, що складає 33,3% від загальної кількості звітів з практики.

За результатами захисту звітів з практики середній бал відповідно складає 4,0 та 3,67 балів, за результатами оцінки експертів – 3,67 та 3,33 балів відповідно. Розбіжність між результатами захисту та експертними оцінками складає 0,33 та 0,34 балів відповідно, що знаходиться у межах нормативу для акредитації освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст.

Результати вибіркового контролю якісної успішності захисту звітів з практики наведено в табл. 7.3.

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

Таблиця 7.3

Підсумки оцінювання виконання звітів з практики студентами спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів

№	Прізвище, ініціали студента	База практики	Оцінка	
			на захисті	за експертною перевіркою
Виробнича (технологічна) практика				
1.	Смольякова В.В.	Хлібозавод Салтівський	відмінно	добре
2.	Гончар В.А.	Хлібопекарне підприємство «Сумська паляниця»	добре	добре
3.	Воробйова Т.О.	Кондитерська фабрика «Харків'янка»	задовільно	задовільно
Середній бал			4,0	3,67
Розбіжність			0,33	
Виробнича (переддипломна) практика				
1.	Акопян Л.Р.	ПП «Васильченко», ТМ «Сват»	добре	задовільно
2.	Бутко Ю.О.	ПП «Васильченко», ТМ «Сват»	добре	добре
3.	Сідак А.О.	ПП «Васильченко», ТМ «Сват»	задовільно	задовільно
Середній бал			3,67	3,33
Розбіжність			0,34	

Висновок

Експертний аналіз практичної підготовки студентів свідчить, що організація практики студентів здійснюється належним чином, усі види практики забезпечені навчально-методичними матеріалами, з усіма базами практики укладені відповідні угоди. Зміст звітів із практики та результати їх захисту відповідають програмам практики та вимогам до вищих навчальних закладів I рівня акредитації.

7.5. Працевлаштування студентів

Працевлаштування студентів коледжу здійснюється згідно з розпорядженням КМУ від 27.08.2010 №1726 «Про підвищення рівня працевлаштування випускників вищих навчальних закладів» та розпорядженням МОН України № 170-р від 20.12.2010 «Щодо затвердження плану заходів з підвищення рівня працевлаштування студентів і випускників вищих навчальних закладів». У коледжі створений структурний підрозділ щодо сприяння працевлаштуванню студентів і випускників, метою діяльності якого є створення умов для ефективного реалізації права студентів і випускників на працю, забезпечення випускників першим робочим місцем, підвищення їх конкурентоспроможності на ринку праці.

Експертній комісії були представлені необхідні документи, що засвідчують роботу коледжу з працевлаштування випускників коледжу.

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

21

Адміністрація коледжу та викладачі випускової циклової комісії проводять системну роботу щодо укладання договорів на підготовку фахівців та забезпечення їх місцями роботи згідно з отриманою кваліфікацією, проводять моніторинг працевлаштування випускників та аналіз персональних відгуків з міст роботи про якість підготовки випускників.

У зв'язку з тим, що випуск молодших спеціалістів з виробництва хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів у поточному році – перший, даних щодо працевлаштування випускників саме цієї спеціальності ще немає.

Між адміністрацією коледжу та керівництвом Київського національного торговельно-економічного університету, Академії готельної справи та гастрономії в м. Познані (Польща), Харківського державного університету харчування та торгівлі укладено угоди про співпрацю, згідно з якими випускники коледжу мають можливість продовжити навчання у зазначених вищих навчальних закладах за скороченим терміном навчання. Також випускники коледжу мають можливість продовжити навчання за скороченим терміном у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

Висновок

Експертна комісія на підставі аналізу матеріалів працевлаштування студентів коледжу констатує, що у навчальному закладі проводиться цілеспрямована діяльність щодо працевлаштування випускників.

8. Науково-методична робота і міжнародні зв'язки

Експертній комісії надані матеріали, що засвідчують участь викладачів та студентів циклової комісії харчової промисловості, переробки сільськогосподарської продукції та ресторанного обслуговування в міжнародних науково-практичних та науково-методичних конференціях, що проводяться навчальними закладами м. Харкова, м. Києва, України та закордонними закладами освіти.

22 березня 2016 року Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ у своїх стінах провів Міжнародну науково-практичну конференцію студентів, аспірантів та молодих учених «Наукова робота молоді – ефективна освіта, сильне суспільство», в роботі якої активну участь взяли студенти спеціальності, що акредитується, про що експертній комісії було надано збірник матеріалів конференції з тезами доповідей викладачів та студентів коледжу.

Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ здійснює плідну співпрацю з навчальними закладами готельно-ресторанного та торговельно-економічного профілю як в Україні, так і за її кордоном. Коледжем підписано угоди про співробітництво з Вінницьким торговельно-економічним коледжем КНТЕУ, Коломийським економіко-правовим коледжем КНТЕУ, а також про міжнародну співпрацю з Вищою школою готельно-ресторанного бізнесу ім. Жана Друана (м. Париж, Франція), Академією готельної справи та гастрономії (м. Познань, Польща), KES College (м. Нікосія, Республіка Кіпр), Центром вищої освіти факультету міжнародного туризму і готельного менеджменту

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

22

(Чорногорія), Мінським торговельним коледжем (м. Мінськ, Білорусь), Національним комерційним коледжем Молдавської економічної академії (м. Кишинів, Молдова), Ананда Коледжем (Коломбо, Шрі-Ланка) а також Центром кулінарного мистецтва «Школа шоколада» (м. Москва, Росія), Асоціацією кулінарів Узбекистану; відновлена співпраця з Технологічним коледжем (м. Цинциннаті, США).

Наявність угод про співробітництво засвідчено експертною комісією.

Майстер-класи з кулінарної майстерності та ресторанного обслуговування для студентів коледжу проводять кращі кулінари України, Росії, Європи та Близького Сходу: ректор Академії готельної справи та гастрономії в м. Познані (Польща) пан Роман Давід Таубер; майстер-шеф, континентальний директор WACS у країнах Африки та Близького Сходу, президент Асоціації шеф-поварів Саудівської Аравії Томас Андреас Гуглер; Почесний Президент та засновник Асоціації шеф-кухарів Сербії, Член Міжнародних Асоціацій кухарів Німеччини та Росії, Міжнародний суддя WACS Джордже Костіч, Президент Асоціації кулінарів Сербії Іво Андріч, член Американської академії кухарів (AAC), Президент та генеральний директор компанії «Smartchefs» Джон Кінселла та інші.

Протягом останніх 3-х років команда викладачів та студентів коледжу взяли участь в 11 міжнародних гастрономічних фестивалях та конкурсах, що проводились в Україні та за кордоном, під час яких здобули 32 золоті, 18 срібних, 16 бронзових медалей та Гран-прі у номінації «Краща кулінарна школа-2015».

Коледжем, як структурним підрозділом КНТЕУ, укладена домовленість з мережею готелів Grecotel про проходження студентами виробничої практики в готелях та ресторанах Греції.

Експертна комісія відзначає, що для педагогічних працівників коледжу, у тому числі й для викладачів випускової циклової комісії, створені всі умови для здійснення науково-дослідної роботи та професійного розвитку.

Студенти спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів у коледжі набувають первинних навиків наукових досліджень – робота з науковими текстами, складання тез доповідей, виступи з презентаціями за результатами досліджень, участь в конференціях тощо.

Експертна комісія зазначає, що студенти спеціальності беруть участь в конкурсах кулінарної майстерності і сервісу, фестивалях, олімпіадах, конкурсах студентських наукових робіт, студентських наукових конференціях, про що свідчать медалі та дипломи, отримані студентами, збірки наукових робіт та свідоцтва про участь у студентських наукових конференціях.

Висновок

Експертна комісія встановила, що Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ здійснює активну міжнародну співпрацю, створює необхідні умови для розвитку наукової діяльності викладачів та студентів коледжу.

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

9. Опис внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності

Експертна комісія зазначає, що безпосереднє управління діяльністю коледжу здійснює директор Людмила Олексіївна Радченко, яка діє на засадах єдиноначальності і призначається на посаду ректором Київського національного торговельно-економічного університету згідно зі Статутом КНТЕУ. Контроль за освітнім процесом здійснюють адміністрація коледжу, навчально-методичний відділ, завідувачі відділень, завідувачі циклових комісій із залученням членів ради студентського самоврядування.

Встановлено, що функціонування внутрішньої системи забезпечення якості вищої Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ реалізується за допомогою:

- моніторингу системи оцінювання успішності навчання здобувачів вищої освіти;
- щорічного визначення рейтингу викладачів та циклових комісій за результатами їх діяльності протягом навчального року, що враховується під час вирішення питання про продовження контракту з викладачем на новий навчальний рік;
- забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних та педагогічних працівників, в тому числі шляхом їх участі в конкурсах кулінарної майстерності, членства у громадській спілці «Український кулінарний союз»;
- забезпечення наявності та періодичного перегляду необхідної навчально-методичної документації й матеріально-технічних ресурсів для організації освітнього процесу;
- забезпечення наявності інформаційних ресурсів для ефективної організації освітнього процесу та забезпечення якості навчання;
- забезпечення умов для реалізації вимог антикорупційного законодавства у коледжі.

Експертна комісія проаналізувала документацію щодо проведення внутрішнього контролю якості знань студентів керівництвом коледжу та зазначила, що він охоплює всі напрямки навчально-виховної діяльності коледжу. Комісія пропонує продовжувати роботу над підвищенням рівня контролюючих програм з навчальних дисциплін, створенням електронних версій навчально-методичних комплексів дисциплін зі спеціальності, забезпеченням дисциплін спеціальності прикладними програмами.

Щороку відбуваються засідання кадрової комісії, на розгляд якої виносяться результати роботи циклових комісій, відділень, структурних підрозділів коледжу протягом навчального року. Експертній комісії були надані протоколи засідань кадрової комісії, які підтверджують дієвість внутрішньої системи контролю діяльності структурних підрозділів коледжу.

Висновок

Експертна комісія відзначає, що створена в коледжі внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності носить комплексний характер, включає процедури та заходи, визначені Законом України «Про вищу освіту».

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

10. Перелік зауважень контролюючих органів та заходи їх усунення

У матеріалах самоаналізу докладно представлено звіт по усуненню зауважень попередньої акредитаційної експертизи, що проводилась у 2011 році.

Експертна комісія відзначає, що Харківським торговельно-економічним коледжем КНТЕУ було вжито заходів щодо реалізації рекомендацій, наданих під час ліцензування: удосконалюється методичне забезпечення для індивідуальної та самостійної роботи студентів; якісний склад викладачів випускової циклової комісії поліпшується за рахунок стажування та прикріплення викладачів аспірантами й здобувачами кафедр провідних ВНЗ III-IV рівнів акредитації, відомих своїми науковими дослідженнями, а також участі в міжнародних конкурсах професійної майстерності; в коледжі створені сучасні умови навчання за рахунок поліпшення стану матеріально-технічної бази навчальних лабораторій та кабінетів сучасним обладнанням.

Висновок

Експертна комісія засвідчує, що надана інформація відповідає дійсності та висунуті зауваження усунені.

11. Загальні висновки і пропозиції

На підставі поданих на акредитацію матеріалів самоаналізу та експертної перевірки на місці результатів діяльності Харківського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету за освітньо-кваліфікаційним рівнем підготовки «молодший спеціаліст» за спеціальністю 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів експертна комісія дійшла висновків:

1. Концепція освітньої діяльності, стан кадрового, навчально-методичного забезпечення та матеріально-технічної бази в Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ відповідають вимогам підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст.

2. Інформація, наведена Харківським торговельно-економічним коледжем КНТЕУ у звіті про діяльність коледжу за спеціальністю 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів, є достовірною.

3. Стан організації навчального процесу, зміст підготовки фахівців, організаційне та навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу, кадрове забезпечення, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення навчального процесу, якісні характеристики підготовки фахівців відповідають вимогам освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів.

4. Експертна комісія вважає за необхідне висловити зауваження, які не впливають на позитивне рішення, але дозволять поліпшити якість підготовки фахівців у Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ:

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

- розширювати перелік навчальних закладів, де викладачі мають змогу підвищувати кваліфікацію;
- продовжувати роботу над створенням електронних версій навчально-методичних комплексів дисциплін зі спеціальності;
- забезпечити подальше впровадження дієвих засобів збереження і розширення контингенту студентів зі спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів денної та заочної форм навчання.

5. Експертна комісія на базі загальної позитивної оцінки діяльності Харківського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету зробила висновок про можливість акредитації спеціальності 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів з ліцензованим обсягом 25 осіб денної форми навчання та 25 осіб заочної форми навчання.

Експертна комісія:

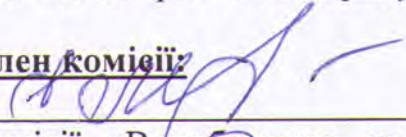
голова комісії:



Ковбаса Володимир Миколайович, професор, доктор технічних наук, завідувач кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій

Дата «20» травня 2016 року

член комісії:



Майко Олена Валеріївна, голова циклової комісії «Виробництво хліба» Технологічного коледжу Дніпропетровського державного аграрно-економічного університету

Дата «20» травня 2016 року

«З висновками експертизи ознайомлена»

Директор
Харківського торговельно-економічного
коледжу КНТЕУ



Радченко Людмила Олексіївна
кандидат історичних наук, доцент

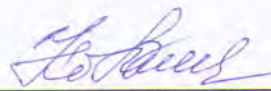
«З висновками експертизи ознайомлений»

Ректор
Київського національного торговельно-економічного
університету



Мазаракі Анатолій Антонович
доктор економічних наук, професор

Голова комісії _____



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

**Порівняльна таблиця відповідності освітньої діяльності
Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ
Ліцензійним умовам надання освітніх послуг
за спеціальністю 5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських,
макаронних виробів і харчових концентратів
освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст**

Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) за освітньо-кваліфікаційними рівнями		
	За нормативом	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)	25/25	25/25	-/-
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	-	-	-

Голова комісії _____ д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

Продовження таблиці

1	2	3	4
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або професора)	-	-	-
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 які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	-	-
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або професора)	-	-	-
2.4. Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності та працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи (% від кількості годин для кожного циклу дисциплін навчального плану):			
– цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки;	25	39,6	+14,6
– цикл математичної, природничо-наукової підготовки;	25	63,5	+38,5

Голова комісії



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

Продовження таблиці

1	2	3	4
– цикл професійної та практичної підготовки	25	78,7	53,7
2.5. Наявність кафедри (циклової комісії) з фундаментальної підготовки	+	+	-
2.6. Наявність кафедри зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної науково-педагогічної спеціальності:	-	-	-
доктор наук або професор	-	-	-
кандидат наук, доцент	-	-	-
3. Матеріально-технічна база			
3.1. Забезпеченість лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, 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	6	6,2	+0,2
3.4. Наявність пунктів харчування	+	+	-
3.5. Наявність спортивного залу	+	+	-
3.6. Наявність стадіону або спортивного майданчику	+	+	-
3.7. Наявність медичного пункту	+	+	-
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	-

Голова комісії Ковбаса д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

Продовження таблиці

1	2	3	4
4.5. Наявність пакетів контрольних завдань для перевірки знань з дисциплін гуманітарної, соціально-економічної, природничо-наукової, професійної та практичної підготовки (%)	100	100	-
4.6. Забезпеченість програмами всіх видів практик (%)	100	100	-
4.7. Наявність методичних указівок 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	-
5.2. Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загального контингенту студентів, (%)	3	7,0	+4,0
5.3. Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями	3	10	+7
5.4. Можливість доступу викладачів і студентів до Інтернету як джерела інформації – наявність обладнаних лабораторій; – наявність каналів доступу	+	+	-
	+	+	-
6. Якісні характеристики підготовки фахівців			
6.1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
6.1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %.	100	100	-
6.1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %.	100	100	-
6.1.3. Чисельність науково-педагогічних (педагогічних) працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням	100	100	-

Голова комісії



д.т.н., проф. В.М. Ковбаса

Продовження таблиці

1	2	3	4
навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %			
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 5 і 4), %	50	58,8	+8,8
6.2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
– успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
– якісно виконані контрольні завдання (оцінки 5 і 4), %	50	58,8	+8,8
6.2.3. Рівень знань студентів з професійної та практичної підготовки:			
– успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
– якісно виконані контрольні завдання (оцінки 5 і 4), %	50	53,0	+3,0
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 комісії, професор, доктор технічних наук,
завідувач кафедри технології хлібопекарських
і кондитерських виробів Національного
університету харчових технологій



В.М. Ковбаса

Член комісії, голова циклової комісії
«Виробництво хліба» Технологічного
коледжу Дніпропетровського державного
аграрно-економічного університету



О.В. Майко

Директор ХТЕК КНТЕУ, кандидат
історичних наук, доцент



Л.О. Радченко

Ректор КНТЕУ, доктор економічних
наук, професор



А.А. Мазаракі

**Зведена відомість результатів комплексних контрольних робіт студентів спеціальності
5.05170104 Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів,
проведених при акредитаційній експертизі Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ**

№	Назви дисциплін, за якими проводився контроль	За результатами самоаналізу						При перевірці експертною комісією						Відхилення	
		Курс	Усього студентів	виконали роботу		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Курс	Усього студентів	виконали роботу		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %
				кіл-ть студ.	%					кіл-ть студ.	%				
1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки															
1	Історія України	I	5	5	100,0	100,0	60,0	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	III	9	9	100,0	100,0	66,6	III	9	9	100,0	100,0	55,6	-	-11,0
3	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	II	9	9	100,0	100,0	55,6	II	8	8	100,0	100,0	62,5	-	+6,9
	Усього за циклом		23	23	100,0	100,0	60,9		17	17	100,0	100,0	58,8	-	-2,1
2. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки															
1	Комп'ютерна техніка	II	9	9	100,0	100,0	66,6	-	-	-	-	-	-	-	-
2	Фізична і колоїдна хімія	III	9	9	100,0	100,0	66,6	III	9	9	100,0	100,0	66,6	-	-
3	Аналітична хімія	II	9	9	100,0	100,0	55,6	II	8	8	100,0	87,5	50,0	-	-5,6
	Усього за циклом		27	27	100,0	100,0	62,9		17	17	100,0	94,1	58,8	-	-4,1
3. Цикл професійної та практичної підготовки															
1	Технологія галузі	III	9	9	100,0	100,0	66,6	III	9	9	100,0	100,0	55,6	-	-11,0
2	Процеси і апарати харчових виробництв	II	9	9	100,0	100,0	55,6	II	8	8	100,0	100,0	50,0	-	-5,6
3	Охорона праці	III	9	9	100,0	100,0	55,6	-	-	-	-	-	-	-	-
	Усього за циклом		27	27	100,0	100,0	59,2		17	17	100,0	100,0	53,0	-	-6,2

Голова комісії
Член комісії
Директор коледжу



В.М. Ковбаса
О.В. Майко
Л.О. Радченко