

ВИСНОВОК
акредитаційної експертизи з підготовки фахівців
освітнього ступеня «магістр»
спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»
у Вінницькому торговельно-економічному інституті
Київського національного торговельно-економічного університету

Згідно з наказом Міністерства освіти і науки України № 2048 л від 16.12.2015 р. та відповідно до постанови Кабінету міністрів України від 9 серпня 2001 р. № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах» з метою проведення первинної акредитаційної експертизи підготовки магістрів зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету експертна комісія Міністерства освіти і науки України у складі:

голови комісії – Доценко Віктора Федоровича, декана факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктора технічних наук, професора;

члена комісії – Погарської Вікторії Вадимівни, професора кафедри технологій переробки плодів, овочів і молока Харківського державного університету харчування та торгівлі, доктора технічних наук, професора

у період з 22 по 24 грудня 2015 р. розглянула подану акредитаційну справу і провела на місці акредитаційну експертизу (первинну) відповідності освітньої діяльності Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету державним вимогам підготовки магістрів зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві».

У підсумку експертного оцінювання комісія констатує:

1. Загальна характеристика

Вінницького торговельно-економічного інституту

Київського національного торговельно-економічного університету

Вінницький філіал Київського торговельно-економічного інституту був створений наказом Міністра торгівлі Української РСР № 338 від 28 серпня 1968 р. з ініціативи керівництва області з метою підготовки фахівців вищої кваліфікації для державної торгівлі та громадського харчування. Як навчальний заклад його було засновано у 1968 р., і до 1986 р. він мав статус філії з денною, вечірньою і заочною формами навчання та проводив підготовку фахівців для галузей невиробничої сфери (торгівлі, громадського харчування, фінансової і банківської системи). У 1988 р. філію було реорганізовано у факультет, а у 1998 р. – у Вінницький торговельно-економічний інститут Київського державного

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

торговельно-економічного університету. В 1994 р. Київський державний торговельно-економічний університет був акредитований за IV рівнем підготовки фахівців, до складу якого входив Вінницький факультет.

Вінницький торговельно-економічний інститут був створений наказом ректора КДТЕУ № 1644 від 02.10.1998 р. відповідно до наказу Міністерства освіти України № 327 від 03.09.1998 р. «Про реорганізацію Структурного підрозділу КДТЕУ.

На сьогоднішній день підготовку фахівців забезпечують: три факультети, яким підпорядковано 12 відповідних кафедр; навчальний відділ; навчально-методичний відділ; відділ наукової роботи студентів; відділ технічних засобів навчання, який функціонує за технологією віртуального підприємства; видавничо-редакційний відділ, який виконує комп'ютерний набір, редагування та верстку навчально-методичної та наукової літератури; бібліотека; відділ з організації виховної та культурно-мистецької роботи студентів.

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

1. Статут КНТЕУ;
2. Положення про Вінницький торговельно-економічний інститут;
3. Ліцензія Міністерства освіти і науки України (серія АЕ № 458597 від 05.08.2014 р.).

Інститут діє на підставі Положення про Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету. Очолює інститут директор.

Згідно з ліцензією (серія АЕ № 458597 від 05.08.2014 р.) Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету здійснює підготовку фахівців за освітніми ступенями «бакалавр», «магістр», ОКР «спеціаліст» за 15-ма спеціальностями. Вінницький торговельно-економічний інститут має сертифікати про акредитацію за освітніми ступенями «бакалавр» - 12, «магістр» - 11, за освітньо-кваліфікаційним рівнем «спеціаліст» - 10.

Станом на 01.09.2015 р. приведений фактичний контингент здобувачів вищої освіти складає 2217 (сукупний ліцензований обсяг прийому здобувачів вищої освіти становить - 4627 осіб), в тому числі на денній формі навчання – 1779, вечірній – 74 особи, а заочній – 1822 особи (табл. 1).

Загальна кількість професорсько-викладацького складу навчального закладу становить 185 осіб, з яких 162 науково-педагогічних працівника працюють у штаті. Із загальної кількості науково-педагогічних працівників науковий ступінь (вчене звання) доктора наук (професора) мають 23 особи, кандидатів наук (доцентів) 111 осіб, з них на штатних засадах відповідно 15 та 100 викладачів; без наукових ступенів і звань – 51 особа. Вчені звання та ступінь мають 72,4 % осіб.

Протягом п'яти останніх років було захищено 7 докторських та 43 кандидатських дисертації. П'ятдесят два викладачі інституту є аспірантами та здобувачами наукових ступенів кандидатів та докторів наук.

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

**Загальні показники розвитку
Вінницького торговельно-економічного інституту
Київського національного торговельно-економічного університету**

№ пор.	Показник	Значення показника
1	Рівень акредитації ВНЗ	IV
2	Кількість ліцензованих спеціальностей	15
3	Кількість спеціальностей, акредитованих за освітнім ступенем: • бакалавр • спеціаліст • магістр	12 10 11
4	Контингент здобувачів вищої освіти на всіх курсах навчання, осіб - на денній формі навчання - на вечірній формі навчання - на заочній формі навчання	1779 74 1822
5	Кількість факультетів	3
6	Кількість кафедр	12
7	Чисельність співробітників (усього), осіб • у т.ч. науково-педагогічних працівників	407 185
8	Серед них: – докторів наук, професорів, осіб/% – кандидатів наук, доцентів, осіб/%	23/12,4 111/60
9	Загальна навчальна площа будівель, кв.м.	16984,3
10	Загальний обсяг державного фінансування, тис. грн.	23431,8
11	Кількість посадкових місць у читальних залах	148
12	Кількість робочих місць з ПК для здобувачів вищої освіти – у тому числі з виходом у Інтернет	260 260

Підготовка магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» в інституті здійснюється на факультеті товарознавства, туризму та готельно-ресторанної справи кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи з 2014 р. (ліцензійний обсяг 20 осіб денної, 20 осіб заочної форм навчання).

У 2015 р. зазначена спеціальність акредитується вперше. На кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи також здійснюється підготовка: бакалаврів за напрямками підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», 6.140103 «Туризм», 6.051701 «Харчові технології та інженерія» (отримано сертифікати про акредитацію); спеціалістів та магістрів за спеціальностями:

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

«Готельна і ресторанна справа», «Туризмознавство (туристична діяльність)» (отримано сертифікати про акредитацію).

Навчальний процес магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» забезпечують 12 викладачів п'яти кафедр: кафедри туризму та готельно-ресторанної справи; кафедри сучасних європейських мов; кафедри психології, соціології та права; менеджменту та адміністрування; економічної кібернетики та інформаційних систем. Підготовка фахівців спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» здійснюється у відповідності до діючих галузевих стандартів освіти, навчальних планів та програм.

Розвиток спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» забезпечується за допомогою встановлення та розширення співпраці з підприємствами різних форм власності, організаціями Вінницької та інших областей України.

Перспектива розвитку підготовки магістрів зазначеної спеціальності відповідає концепції ВТЕІ КНТЕУ щодо підготовки висококваліфікованих фахівців для розвитку ресторанного господарства Вінницької області.

Керівник закладу освіти.

З 04.03.2014 р. керівництво Вінницьким торговельно-економічним інститутом здійснює директор інституту, доктор філософських наук, доцент Замкова Наталія Леонідівна. У 1998 р. закінчила Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського, у 2007 р. закінчила Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету (диплом ДСК № 098014 від 23.06.2007 р.), у 2006 р. захистила дисертацію на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук (диплом ДК № 032794 від 09.03.2006 р.). У 2008 р. отримала вчене звання доцента (диплом 12ДЦ № 020103). У серпні 2015 р. захистила докторську дисертацією за спеціальністю 09.00.03 «Соціальна філософія і філософія історії» на тему «Полімовність в Україні в контексті глобалізації Європи». Результати її наукових розробок відображені в 107 наукових і навчально-методичних працях, з яких 4 навчальних посібники з грифом Міністерства освіти і науки України; 2 монографії, 28 фахових статей, 7 статей в іноземних виданнях, 66 наукових статей та тез доповідей.

Експертна комісія засвідчила наявність і достовірність у Вінницькому торговельно-економічному інституті належним чином оформлених документів, що забезпечують правові основи діяльності навчального закладу. Структура навчального закладу в повній мірі забезпечує можливість підготовки фахівців, в цілому, та магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», зокрема. Для якісної підготовки фахівців у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ створено всі умови: сформовано педагогічний колектив, який за якісними показниками відповідає всім вимогам і нормативам; створена відповідна матеріально-технічна база з урахуванням сучасних вимог; ведеться робота з покращення навчально-методичного забезпечення

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

навчального процесу, які створюють перспективи розвитку інституту та спеціальності, що акредитується.

**2. Формування контингенту здобувачів вищої освіти спеціальності
8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»
за освітнім ступенем «магістр»**

Формування контингенту у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету відбувається спільними зусиллями адміністрації та колективу інституту. При інституті працює відбіркова комісія, яка здійснює діяльність згідно з Положенням про відбіркову комісію, яке щорічно затверджується Київським національним торговельно-економічним університетом відповідно до законодавчих змін. При формуванні контингенту абітурієнти проходять конкурсний відбір на основі Умов прийому до ВНЗ, що затверджені МОН України та Правил прийому до Київського національного торговельно-економічного університету, котрі затверджуються університетом щорічно. Відбіркова комісія протягом навчального року систематично забезпечує організацію та контроль проведення профорієнтаційної роботи вищих навчальних закладів. Сформовано реєстр вищих навчальних закладів міста Вінниці, Вінницької області та інших регіонів України, які є потенційними партнерами, а їх випускники – претендентами на навчання у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету. Правила прийому до Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету розміщено на сайті інституту - www.vtei.com.ua.

Для залучення абітурієнтів на навчання до Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету застосовуються різні методи і форми профорієнтаційної роботи, постійно здійснюється пошук нових методів професійної орієнтації. Для забезпечення ефективного залучення осіб на навчання на кожному факультеті організовані агітаційні групи зі складу викладачів кафедр. Агітаційні групи координуються центром довузівської підготовки та профорієнтаційної роботи і охоплюють своєю діяльністю всі райони Вінницької області. Регулярно проводяться «Дні відкритих дверей» та «Дні гостинності», на яких абітурієнтам та їх батькам надається інформація про умови вступу до інституту, розкриваються особливості професії та можливості подальшого працевлаштування, доцільність проходження довгострокової довузівської підготовки, відбуваються зустрічі з керівництвом інституту, відповідальним секретарем відбіркової комісії, деканами факультетів та завідувачами кафедр. Під час зустрічей членів агітаційних груп з абітурієнтами, проведення Днів відкритих дверей та інших заходів, розповсюджуються буклети та листівки про інститут із зазначенням переліку дисциплін, правил прийому, інші інформаційні та агітаційні матеріали. Всього на «Днях відкритих дверей» та «Днях гостинності» були присутні близько 1,5 тисяч осіб з міста Вінниці, області та інших регіонів України.

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

Для інформаційного забезпечення профорієнтаційної роботи формуються рекламні матеріали, створено відеофільм про інститут, факультети та інші структурні підрозділи, надаються відповідні об'яви до місцевих газет. Разом з «Молодіжним центром праці» міста Вінниці проводяться «Дні кар'єри», на які запрошуються випускники вищих навчальних закладів міста Вінниці та Вінницької області. У 2006 році при інституті створено Центр довузівської підготовки (наказ директора № 648 від 9.11.2006 р). У 2009 році його було перейменовано на Центр підготовки до зовнішнього незалежного оцінювання якості освіти (наказ директора № 388 від 30.10.2009 р.). З 09.10.2014 року (наказ директора ВТЕІ КНТЕУ №180/1) змінено його назву на Центр довузівської підготовки та профорієнтаційної роботи.

В результаті проведення профорієнтаційної роботи було укладено близько 150 угод про співпрацю з навчальними закладами міста Вінниці та області, залучено понад 1500 учнів випускових класів м. Вінниці та районів Вінницької області на навчання у Центрі довузівської підготовки та профорієнтаційної роботи.

До причин, що негативно впливають на конкурс, відносяться: демографічна ситуація, зниження рівня життя та доходів населення, погіршення платоспроможності суб'єктів господарювання.

В цілому експертна комісія відзначає, що формування контингенту здобувачів вищої освіти проводиться відповідно до встановлених вимог з дотриманням ліцензійного обсягу.

3. Зміст підготовки магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»

Зміст підготовки фахівців за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» здійснюється відповідно до стандартів вищої освіти ВНЗ. Робочою групою Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ розроблено варіативні частини «Освітньо-професійна програма», «Освітньо-кваліфікаційна характеристика» та «Засоби діагностики» підготовки магістрів за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» на основі галузевих стандартів вищої освіти України. Варіативні частини схвалені Вченою радою Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ, затверджені директором Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ Н.Л.Замковою.

Навчальний план підготовки магістрів за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» складений за типовою формою, розроблений кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ з урахуванням вимог ЗУ «Про вищу освіту» (№ 76-VIII від 28.12.2014 р.), Положення «Про розробку навчальних планів», ухваленого постановою Вченої ради КНТЕУ від 27.11.2012 року (протокол № 3 п.16) та Наказу ректора КНТЕУ «Про розробку робочих навчальних планів прийому 2015 р.» (№3175 від 20.11.2014 р.). Навчальний план

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

включає комплекс обов'язкових дисциплін та дисциплін за вибором навчального закладу та здобувачів вищої освіти. При його підготовці враховано місце кожної дисципліни у структурно-логічній схемі, що забезпечує належну послідовність подання інформаційно-навчального матеріалу для кращого його засвоєння та вивчення з тим, щоб підготувати фахівців відповідного освітнього ступеня з усіма необхідними компетенціями та компетентностями. **За своєю структурою відповідає діючим державним стандартам і вимогам.**

Навчальний типовий план здобувачів освітнього ступеня «магістр» набору 2015 р. передбачає 30 кредитів на семестр. Обсяг освітньо-професійної програми підготовки магістра становить 90 кредитів ЄКТС, з них 60 кредитів (1800 год.) теоретичного навчання. Типовим навчальним планом передбачено 31 тиждень теоретичного навчання, з них 6 тижнів екзаменаційних сесій, 8 тижнів практики, 10 тижнів підготовки випускного кваліфікаційного проекту (роботи) та 2 тижні атестації.

Частка обов'язкових дисциплін в загальному обсязі годин за двома циклами складає 24 кредити, або 40% (720 год.), частка вибіркових дисциплін 36 кредитів, або 60% (1080 год.). Вибіркові дисципліни складаються на 75% (810 год., або 27 кредитів) з дисциплін самостійного вибору навчального закладу та на 25% (270 год., або 9 кредитів) з дисциплін самостійного вибору здобувачів вищої освіти, що **відповідає встановленим державним вимогам (частка вибіркових дисциплін має бути не меншою за 25%).**

На основі типових планів, протягом періоду що досліджується, щорічно розроблялися і затверджувалися Вченою радою КНТЕУ робочі навчальні плани, за якими здійснюється навчання у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ. Робочі плани корегуються відповідно до потреб ринку, тенденцій галузі та стратегії розвитку спеціальностей. Всі зміни у робочих планах вносяться своєчасно та оформлені належним чином.

Спеціальність, що акредитується, забезпечена освітньо-кваліфікаційною характеристикою, освітньо-професійною програмою, засобами діагностики, робочим і типовим навчальним планом, які між собою узгоджені, відповідають державним вимогам, потребам ринку праці, забезпечують безперервність, наступність та ступеневість підготовки фахівців, враховують можливість вибору дисциплін здобувачами вищої освіти. Вся документація затверджена в установленому порядку.

В цілому вважаємо, що зміст підготовки магістрів за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ відповідає державним стандартам і вимогам.

4. Організаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу підготовки фахівців

Організація освітнього процесу здійснюється відповідно до Закону України «Про вищу освіту» № 1556-VII від 01.07.2014 р., «Положення про організацію освітнього процесу», затвердженого наказом Міністерства освіти України від 2

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

червня 1993 р. №161, «Положенням про організацію освітнього процесу здобувачів ступенів вищої освіти «бакалавр», «магістр» у ВТЕІ КНТЕУ», ухваленого Вченою радою ВТЕІ КНТЕУ (протокол № 2 п.8 від 02.03.2015 р.), внутрішніх інструкцій, положень.

Загальне керівництво та контроль за реалізацією освітнього процесу в інституті здійснюють: Вчена рада інституту, методична рада інституту, вчені ради та методичні комісії факультетів, навчально-методичний відділ, методичні комісії кафедр, навчальний відділ. Вчена рада інституту приймає рішення з питань організації та методики навчально-виховного процесу.

Методична рада інституту є дорадчим органом, який сприяє вирішенню питань організації методичного забезпечення навчального процесу, здійснює моніторинг методичного забезпечення навчальної дисципліни, розглядає питання організації практичної та самостійної роботи.

Навчально-методичний відділ здійснює координацію роботи кафедр інституту щодо впровадження принципів Болонського процесу; новітніх технологій навчання; комунікаційних процесів «здобувач вищої освіти-викладач»; видавництва та придбання навчально-методичної літератури; підвищення кваліфікації викладачів. Методична комісія кафедри туризму та готельно-ресторанної справи здійснює планування системи заходів, спрямованих на вдосконалення форм навчання, методичне забезпечення лабораторно-практичних робіт, дипломного проектування, самостійної роботи здобувачів вищої освіти та контроль за своєчасним виконанням планів методичних видань.

Навчально-методичний комплекс дисциплін включає програму, робочу програму, опорний конспект лекцій, пакет візуального супроводження курсу, завдання для практичних (семінарських), лабораторних занять, тести і завдання для поточного модульного контролю знань здобувачів вищої освіти, тести для самостійного контролю знань здобувачів вищої освіти на ПК, екзаменаційні білети та залікові завдання, пакети контрольних завдань для комплексної перевірки знань здобувачів вищої освіти, критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти, методичні вказівки та індивідуальні завдання для самостійної роботи здобувачів вищої освіти з навчальних дисциплін, методичні вказівки та тематика випускних кваліфікаційних проектів (робіт), фонд законодавчого та інструктивного матеріалу, тематика науково-дослідних робіт, програми виробничої та переддипломної практики.

Навчальний відділ здійснює організацію та планування навчального процесу і аналіз розрахунку навчального навантаження кафедри, підготовки на його основі пропозицій щодо організації навчального процесу, планування і виконання навчальної роботи, облік руху контингенту здобувачів вищої освіти.

Максимальне навчальне навантаження науково-педагогічних працівників не перевищує 600 годин на навчальний рік, в межах п'яти дисциплін. Робочий час викладача визначається обсягом його навчальних, методичних, наукових і організаційних обов'язків у поточному навчальному році, відображених в індивідуальному робочому плані. Фахівцями навчального відділу на основі затверджених карток навчального навантаження викладачів розробляється

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

розклад навчальних занять, який узгоджується з деканами факультетів, начальником навчального відділу, затверджуються заступником директора з навчально-виховної роботи та доводяться до викладачів.

Навчально-методичний комплекс кожної дисципліни, що передбачена навчальним планом підготовки магістрів за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» забезпечений методичними матеріалами на 100%, складений з урахуванням безперервної ступеневої підготовки здобувачів вищої освіти протягом всього періоду навчання, взаємозв'язку дисциплін, які викладаються на кафедрах та інтегрування дисциплін між кафедрами, **що відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.**

По кожній дисципліні, розроблено навчально-методичні комплекси дисциплін (НМКД) в електронному та паперовому вигляді.

По всім навчальним дисциплінам розроблено систему критеріїв оцінювання знань здобувачів вищої освіти відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу здобувачів ступенів вищої освіти «бакалавр», «магістр» у ВТЕІ КНТЕУ», ухваленого Вченою радою ВТЕІ КНТЕУ (протокол № 2 п.8 від 02.03.2015 р.).

Підготовка фахівців за освітнім ступенем «магістр» спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» відповідно до навчального плану не передбачає виконання курсових робіт.

Практична підготовка магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» Вінницького торговельно-економічного інституту проводиться відповідно до «Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти вищих навчальних закладів України», яке затверджено наказом Міністерства освіти України від 8 квітня 1993 року, № 93 та «Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти», що ухвалено Вченою радою ВТЕІ КНТЕУ (протокол № 3, п.4. від 20.03.2015 р.). Вищезазначені документи регламентують планування, організацію, проведення, контроль і підведення підсумків усіх видів практики, а також визначає мету та зміст практик, вимоги до програм практик, взаємовідносини Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ з підприємствами, організаціями, установами – базами практик.

Практика здобувачів вищої освіти освітнього ступеня «магістр» проводиться відповідно до навчального плану та графіка навчального процесу, згідно з програмою наскрізної практичної підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», яка містить загальні вимоги до організації та проведення практик, а також програми практик.

Навчальним планом освітнього ступеня «магістр» практична підготовка передбачає проходження протягом 6 тижнів виробничої практики та 2 тижнів переддипломної практики. Базами практики здобувачів вищої освіти за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» є: ТОВ «Добробут» (ресторан), ТОВ НВП «АРГОН» - (фабрика «Кулінарія» при супермаркеті «Корона»), ТОВ «777» - (ресторан «Гімалаї»), ТОВ «Ольвія-Вінниця», ПП «Княжий град», ПП «Fashioncafe», ПП «Просвіток» - готельно-

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

ресторанний комплекс «Марічка», МПП «Інфолк» - (готельний комплекс «Лісова пісня»), ТОВ «Світязь», ресторан «Топаз», ТОВ «Політревел», ресторан «Амур», м. Жмеринка. Договори на практику укладаються щорічно.

Навчально-методичне забезпечення практики магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» в наявності, оформлено належним чином та затверджено в установленому порядку, що **відповідає державним вимогам.**

Атестація здобувачів освітнього ступеня «магістр» за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» здійснюється екзаменаційною комісією на підставі оцінювання рівня компетентності випускників під час захисту випускного кваліфікаційного проекту (роботи). Організація роботи екзаменаційної комісії в інституті регулюється «Положенням про екзаменаційну комісію з атестації здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ», ухваленого Постановою Вченої ради ВТЕІ КНТЕУ (протокол №2, п.3 від 02.03.2015 р.).

Порядок підготовки та захисту випускного кваліфікаційного проекту (роботи) здійснюється відповідно до Положення про випускний кваліфікаційний проект (роботу). Написання випускного кваліфікаційного проекту (роботи) здійснюється відповідно до Методичних рекомендацій щодо підготовки випускного кваліфікаційного проекту (роботи), які підготовлені випусковою кафедрою (протокол засідання кафедри № 14 від 27.08.2015 р.).

Навчально-методичне забезпечення атестації в наявності, оформлено належним чином та затверджено в установленому порядку, що **відповідає державним вимогам.**

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи має значний досвід впровадження в навчальний процес сучасних технологій навчання, які розвивають навички роботи в команді, міжособистісні комунікації, прийняття рішень та якості лідера. При підготовці магістрів викладачі кафедри використовують інноваційні технології навчання. Зокрема, під час лекцій застосовуються: мультимедійні засоби, майстер-класи із залученням практикуючих майстрів; відеоматеріали; метод "АБВ"; метод «Мозковий штурм».

За всіма дисциплінами використовується комп'ютерне тестування знань здобувачів вищої освіти. За дисциплінами кафедри сформовано інформаційні пакети для самостійної роботи здобувачів вищої освіти в системі управління навчанням «MOODLE», де здобувачі вищої освіти мають змогу знайти необхідний матеріал для вивчення, розв'язати задачі, продемонструвати свої проекти та бути оціненими керівником курсу.

Експертна комісія вважає, що навчально-методичне забезпечення освітнього процесу в інституті та на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи при підготовці магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» відповідає вимогам Міністерства освіти і науки України та встановленим нормативам.

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

5. Кадрове забезпечення освітнього процесу

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

Підбір та використання педагогічних кадрів у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ здійснюється відповідно до існуючих потреб з урахуванням оптимальних критеріїв їх співвідношення.

У звітному періоді кадрова робота Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ була націлена на підвищення кваліфікації науково-викладацького складу та навчально-допоміжного персоналу. Педагогічні працівники після обрання за конкурсом приймаються на роботу шляхом укладання контракту на підставі Закону України «Про вищу освіту», Кодексу законів про працю України. До контракту кандидат на посаду додає свій перспективний план на час дії контракту в розрізі наукової, педагогічної, виховної, організаційної діяльності. Звіт викладача про виконання обов'язків, які він взяв на себе під час укладання контракту є основою для прийняття рішення щодо укладання контракту на наступний термін. Також береться до уваги рейтингова оцінка викладача, яка встановлюється щорічно на основі «Положення про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників», затвердженого Вченою радою Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ протокол № 3, п.6 від 20.04.2015 р. Рейтингова оцінка складається з двох частин, що дозволяє комплексно атестувати науково-педагогічних працівників. Першу оцінку викладачеві виставляють здобувачі вищої освіти, які враховують при цьому такі критерії як компетентність викладача, доступність викладання матеріалу, ступінь використання викладачем сучасних інноваційних технологій викладання, застосування технічних засобів для візуалізації викладеного матеріалу та ін. Друга частина рейтингу оцінює наукову, методичну та організаційну діяльність викладача.

Щорічно професорсько-викладацький склад планує свою наукову, методичну, організаційну діяльність шляхом складання індивідуального плану викладача, а в кінці року звітує за цим планом.

Кількість лекційних годин на одного викладача не перевищує 250 годин з врахуванням загальної кількості дисциплін, що ним викладаються, – не більше п'яти, **що відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.** Викладачі кафедри постійно працюють над підвищенням своєї кваліфікації, що є одним із центральних елементів стратегії і тактики удосконалення організації та змісту освіти, усунення економічних і структурних диспропорцій у рівнях освітньої та професійної підготовки. Це питання знаходиться під постійним контролем адміністрації, обговорюється на засіданнях кафедри, методичної комісії факультету та методичної ради інституту.

З метою підвищення науково-педагогічного рівня молодих викладачів та забезпечення високої якості викладання дисциплін у ВТЕІ КНТЕУ створена і плідно працює Школа педагогічної майстерності. За звітний період всі викладачі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи пройшли підвищення кваліфікації згідно з затвердженими планами та «Положенням про стажування



викладачів вищих навчальних закладів на підприємствах, в організаціях, наукових установах та навчальних закладах».

Підбір та використання педагогічних кадрів здійснюється відповідно до існуючих потреб з урахуванням оптимальних критеріїв їх співвідношення. При цьому науково-педагогічна спеціальність кожного викладача відповідає дисциплінам, що він викладає (з врахуванням спеціальності за дипломом про освіту, наукової спеціальності, наукового ступеня, вченого звання та проходження науково-педагогічного стажування), **що відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.**

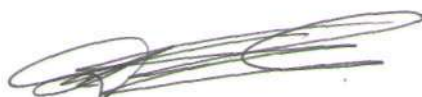
Випусковою кафедрою, що забезпечує підготовку магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», є кафедра туризму та готельно-ресторанної справи.

Кафедру туризму та готельно-ресторанної справи очолює доктор економічних наук, професор Левицька Інна Ваннадіївна, яка працює в інституті на постійні основі з 1985 року. Закінчила у 1990 році Київський торговельно-економічний інститут за спеціальністю «Бухгалтерський облік і аналіз господарської діяльності». В 2004 році Левицька І.В. захистила кандидатську дисертацію за спеціальністю 08.06.01 «Економіка, організація і управління підприємствами», у 2008 р. отримала вчене звання доцента кафедри економіки підприємництва та менеджменту. У 2011 році Левицька І.В. захистила докторську дисертацію за спеціальністю 08.00.04 – «Економіка та управління підприємствами (харчова промисловість)» на тему: «Управління відтворенням основних засобів в корпораціях». В 2013 р. отримала вчене звання професора кафедри туризму та готельно-ресторанної справи. Значну увагу в своїй науковій діяльності Левицька І. В. приділяє питанням формування власності корпоративних об'єднань в харчовій промисловості. Вона має понад 100 науково-методичних та наукових праць, в т.ч. 1 посібник з грифом МОН України «Економіка підприємства», 5 монографій: «Відтворення основних засобів: теорія і практика» (Вінниця, 2010 р.), «Сільське господарство. Харчова промисловість. Сільські території» (Київ-Варшава, 2009 р.), «Інноваційно-інвестиційна діяльність як чинник стабілізації економіки держави та регіонів» (Запоріжжя, 2010 р.), «Стратегія регіонального розвитку туризму» (Вінниця, 2013 р.), «Управління основним капіталом в корпораціях» (Вінниця, 2013 р.). Викладає такі дисципліни: «Туризмологія»; «Стратегічний маркетинг у ресторанному бізнесі», «Корпоративне управління у ресторанному бізнесі».

Левицька І.В. брала участь у виконанні наукових держбюджетних тем: «Удосконалення стратегічного планування на підприємстві» (державний реєстраційний номер 0107U008668); «Управління консалтинговою діяльністю в сфері АПК» (реєстраційний номер 0110U005067); «Формування ефективних систем відтворення основних фондів підприємства харчової промисловості» (державний реєстраційний номер 0111U002082), здійснює керівництво науково-дослідною роботою, яка виконується по кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи.

На кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи, згідно зі штатним

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

розписом затверджено 17 ставок, на яких працює 20 осіб, з них: докторів наук – 5 (3 за сумісництвом), що становить 25 %, доцентів та кандидатів наук – 10, (з них 4 – за сумісництвом) або 50 %, старших викладачів – 1 або 5 % та асистентів відповідно – 4 або 20 %. В цілому по кафедрі вчені звання та ступінь мають 15 осіб, що становить 75%.

Науково-педагогічна спеціальність (кваліфікація) викладачів повністю відповідає дисциплінам, що читаються. Частка викладачів, зайнятих на постійній основі, становить 60%, викладачів пенсійного віку немає. Середній вік професорів, докторів наук - 56 років; кандидатів наук, доцентів - 44 роки. На кафедрі питома вага викладачів, зайнятих на засадах зовнішнього сумісництва, складає 35%, при нормативі 50%. Переважна більшість викладачів має педагогічний стаж понад 10 років. Динаміка змін у якісному та віковому рівні викладацьких кадрів за період існування випускової кафедри є позитивною.

Всі викладачі, що обслуговують підготовку магістрів за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», мають відповідну базову освіту. Середньорічне педагогічне навантаження викладачів кафедр, що обслуговують магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», протягом 2014-2015 н.р. коливалось в межах 830 - 820 годин, на 2015-2016 н.р. становить 600 год., **що відповідає вимогам ЗУ «Про вищу освіту» (№ 76-VIII від 28.12.2014 р.)**.

Результати аналізу якісного складу науково-педагогічних працівників, що забезпечує підготовку фахівців за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» освітнього ступеня «магістр» здійснює професорсько-викладацький склад у кількості 12 осіб, з них 5 осіб або 42% доктори наук, професори, 58% або 7 осіб – кандидати наук, доценти. Штатна укомплектованість становить 75%. Середній вік штатних викладачів з вченими званнями та вченими ступенями становить 41 рік. Середньорічне педагогічне навантаження викладачів, становить 600 годин. Загальна частка викладачів, які пройшли підвищення кваліфікації за останні 5 років становить – 100%.

Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечуватимуть викладання лекційних годин циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки навчального плану для магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» складає 100% при нормативі 95%, у тому числі на постійній основі 77,4 %.

Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин циклу професійної та практичної підготовки навчального плану для магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» складає 100 % при нормативі 95%. На постійній основі 76,4%, при нормативі 50%, у т.ч. докторів наук або професорів – 63,9 % (фактично – 4 особи) при нормі 40%.

Аналіз якісного складу науково-педагогічного персоналу, який обслуговує підготовку магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» свідчить, що кадрове забезпечення відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

6. Матеріально-технічна база

Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ має достатню матеріально-технічну базу, необхідну для забезпечення освітнього процесу, наукової роботи та соціально-побутових потреб здобувачів вищої освіти.

Підготовка фахівців у Вінницькому торговельно-економічному інституті здійснюється у чотирьох власних та одному орендованому навчальних приміщеннях. В наявності державні акти на право постійного користування землею.

Загальна площа всіх приміщень інституту складає 16984,3 м². Відповідно до розрахунку про забезпечення навчальними площами та сумарного ліцензованого обсягу прийому здобувачів вищої освіти у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ на одного здобувача вищої освіти в середньому (в розрахунку тризмінного навчання), припадає 11,01 м², Відповідно до розрахунку про забезпечення загальними навчальними площами на 1 здобувача вищої освіти денної форми навчання по інституту даний показник складає 19,1 м², **що відповідає встановленому нормативу.**

Середня чисельність здобувачів вищої освіти, яка припадає на одне місце в читальних залах інституту складає 7% (148 місць/2217 студ.х100%) при нормі 5%.

Загалом інститут на 78,93 % (13405,9/16984,3 x 100%) забезпечений площами, що перебувають у власному володінні Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету.

Санітарно-технічний стан всіх корпусів інституту **відповідає санітарним нормам** влаштування та утримання навчальних закладів вищої освіти відповідно ДБН.

За випусковою кафедрою закріплені спеціалізовані навчальні аудиторії загальною площею 334,4 м², які обладнані відповідно до найсучасніших вимог. Серед них:

- лабораторія хімії призначена для здійснення експериментальних досліджень. Вона обладнана типовим обладнанням: столами лабораторними, столом письмовим для викладача, надбудовами до столів, табуретами, шафою для навчальної літератури, вогнегасником, дошкою аудиторною, раковинами лабораторними. Крім того, в наявності спеціальне обладнання: сушильна шафа, витяжна, ваги технічні, електроплита, піч муфельна, горки аналітичні;

- лабораторія технології виробництва продукції (товарів, робіт, послуг) створена з метою організаційно-технічного та методичного забезпечення проведення лекцій, лабораторних, практичних та індивідуальних занять з дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Етнічні кухні», організації науково-дослідної роботи здобувачів вищої освіти, проведення майстер-класів. Типове обладнання: стіл письмовий для викладача, стільці, шафа для навчальної літератури, вогнегасник. Спеціальне обладнання: теплове устаткування (плити, пароконвектомат), механічне устаткування (м'ясорубки, слайсери, міксери, овочерізки), холодильне устаткування: шафа холодильна, холодильні вітрини, ваги електронні, столи виробничі, вани мийні, полиці



настінні, стелажі кухонні, зонти витяжні, контейнери для відходів, кухонний інвентар, посуд;

- лабораторія організації ресторанного обслуговування створена з метою організаційно-технічного та методичного забезпечення проведення лекцій, лабораторних, практичних та індивідуальних занять з дисципліни «Організація ресторанного господарства», «Інноваційні ресторани технології», проведення тренінг-навчань з питань впровадження і застосування новітніх технологій обслуговування, правил використання сучасного посуду, наборів, скла, столової білизни, організації і проведення спеціалізованих лекцій, навчально-консультаційних нарад, майстер-класів з сервісу. Типове обладнання: столи письмові, стільці, шафи для навчальної літератури, одягу, дошка, вогнегасник, графопроектор, телевізор. Спеціальне обладнання: демонстраційне обладнання, тематичні демонстраційні столи, барна стійка з відповідним обладнанням, ресторанный текстиль, посуд, набори, скло, предмети аксесуарів, офіціантські таці; зразки меню, записників-рахунків, предметні фотографії, відеозаписи;

- науково-дослідна лабораторія функціонує з метою здійснення експериментальних досліджень при виконанні курсових робіт та випускних кваліфікаційних проектів (робіт), дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників страв та виробів. Типове обладнання: столи лабораторні, письмовий стіл викладача, шафи для хімреактивів, хімічного посуду, табурети. Спеціальне обладнання: аналізатор, баня водяна електрична, електроплитка, мікроскопи, млинка, прилад для визначення вмісту жиру, сушильна шафа. Інструменти та інвентар: колби конічні, колба мірна, пробірки, мірні циліндри, стакани мірні, тарілки.

- кабінет проектування створений з метою методичного та організаційно-технічного забезпечення проведення лекцій, практичних занять з дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства». Типове обладнання: столи з установленими комп'ютерами, шафи книжкові, стенди візуального супроводження і демонстрації форматів А4 і А3, кольоровий принтер формату А3, сканер формату А3, програмні засоби, проекційна система, екран. Спеціальне обладнання: програмне забезпечення – AutoCAD, ArchiCAD, CorelDRAW ;

- лабораторія мікробіології, гігієни та санітарії;
- лабораторія устаткування.

Усі навчальні та адміністративні приміщення **відповідають вимогам техніки безпеки та забезпечують умови життєдіяльності** щодо освітлення, теплового та повітряного режиму, проведення технологічних процесів у спецлабораторіях тощо. **Наявність навчального устаткування та обладнання відповідає ДСВО підготовки фахівців за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» «Вимоги до лабораторій».**

Для забезпечення програми комп'ютеризації навчального процесу здобувачів вищої освіти за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» в інституті діє 24 комп'ютерних класи, обладнаних сучасними комп'ютерами, на 260 робочих місць, об'єднаних у локальній мережі. Діють система Internet, візуальне супроводження різних видів занять.

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

Навчальний процес забезпечений сучасними технічними засобами, які включають: графопроектори; комп'ютери, серед яких: Pentium Dual Core 2000 Intel Celeron 2.13 ГГц, Jempron 1.6 ГГц, Intel Celeron E 3.200, 2.4 ГГц, принтери Pege Pro, Epson; сканер Prime Film; ксерокс Canon C230; проектор для показу відео- та комп'ютерної інформації; телевізори Panasonic, відеомагнітофон Panasonic.

Налагоджена внутрішня електронна пошта, внутрішнє діловодство, інформаційна база для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання. Налагоджений зв'язок викладача зі студентами через систему управління навчанням MOODLE. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 здобувачів вищої освіти сукупного ліцензованого контингенту по інституту складає 12 одиниць (260 од./((2217/2зм.) x 100 здобувачів вищої освіти), що відповідає нормі. Час роботи одного студента на ПК в день за період навчання складає 1,2 години, що **відповідає нормативам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.**

Для ефективної організації навчального процесу в інституті діє методичний відділ (корпус № 1, ауд. 36 а), який в повному обсязі надає методичну літературу, сприяє ефективній організації навчального процесу підготовки фахівців.

Інститут має власну поліграфічну базу та видавничо-редакційний відділ, який укомплектовано високопродуктивними засобами комп'ютерної друккарської підготовки та оперативного тиражування на базі відповідної комп'ютерної техніки, діє дільниця фальцювання та брошурування, що дає змогу оперативно вирішувати питання забезпечення здобувачів вищої освіти та викладачів навчально-методичними матеріалами.

Бібліотека Вінницького торговельно-економічного інституту – сучасний навчальний, науковий, культурно-освітній та інформаційний центр, який працює за новітніми технологіями. В бібліотеці Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ розгорнута локальна комп'ютерна мережа, яка охоплює всі її підрозділи та є частиною комп'ютерної мережі інституту.

В бібліотеці налічується абонемент видачі літератури та 3 читальних зали на 148 посадкових місць. Пошук інформаційних джерел, облік та видання літератури здійснюється автоматизовано із застосуванням комп'ютерної техніки. Книжковий фонд становить 233089 примірників підручників, навчальних та методичних посібників, документів на електронних носіях. Крім книг бібліотека щорічно передплачує біля 200 назв вітчизняних та зарубіжних періодичних видань, в т.ч. 10 фахових видань із спеціальності, що акредитується, зокрема: «Збірник наукових праць КНТЕУ «Ресторанне господарство і туристична індустрія», «Ресторанный и гостиничный бизнес», «Секреты кулинарии», «РестораторЪ», «Ресторанная жизнь», «Питание и общество», «Гостиница и ресторан: бизнес и управление», «Продукты питания», «Продукты & питание», «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».

Показник оновлення книжкових фондів науковою літературою, підручниками, навчальними посібниками та методичними виданнями за п'ять останніх років склав 88%. В 2014 році бібліотека інституту зробила 69908 книговидач. За рік здобувачі вищої освіти в середньому використовують 127 книг

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

в навчальних та загальноосвітніх цілях. До послуг користувачів також електронна бібліотека видавництва «Центр учбової літератури». В електронній бібліотеці пропонується бібліографічне обслуговування на основі використання локальних баз. Здобувачі вищої освіти можуть користуватися електронними версіями книг видавництва «Центр учбової літератури» за різними тематиками.

В цілому забезпечення здобувачів вищої освіти навчальною літературою склало 100%.

Значна увага у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ надається забезпеченню соціальних потреб здобувачів вищої освіти.

Соціальна інфраструктура характеризується наявністю 2 гуртожитків, які забезпечують 70,5% потреби в розміщенні здобувачів вищої освіти. На одного студента, що проживає у гуртожитку припадає 8,2 м² житлової площі, що **відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.**

Здобувачів вищої освіти і викладачів обслуговує два буфети та інтернет-кафе, яке знаходиться в гуртожитку № 1. На одне посадкове місце припадає 1,8 здобувачів вищої освіти денної форми навчання.

Здобувачі вищої освіти забезпечуються медичними, лікувальними та профілактичними послугами в медичному пункті на території інституту.

Спортивна база інституту налічує тренажерні зали площею 2624,3 м² (34,3 м² - власна, 2590,0 м² - орендована) з усіма необхідними для навчально-тренувальних занять спортивним інвентарем та спортивною формою. Для проведення навчальних занять з фізичного виховання оренднуються - плавальна доріжка басейну СК «Авангард» Ліги Олімпійського резерву - площею 55 м², спортивна зала ФСТ «Колос» спеціалізованої дитячо-юнацької спортивної школи олімпійського резерву з легкої атлетики - площею 2590 м², бігові доріжки, ігрові майданчики, а також стадіон міської ДЮСШ №1 Комітету з фізичної культури та спорту Вінницької міської ради - площею 800 м².

В інституті активно працює відділ з організації виховної та культурно-мистецької роботи студентів, в якому здобувачі вищої освіти інституту займаються у творчих гуртках та беруть участь у загальноінститутських та регіональних заходах. На базі відділу виховної та культурно-мистецької роботи студентів функціонують гуртки: театр пісні «Слов'янка»; театр сучасного танцю «Ритм серця»; ансамбль народного танцю «Сяйво»; команда інституту КВН; ансамбль гітаристів; вокальні ансамблі малої форми: дуети, тріо, квартети та окремі солісти-вокалісти; гурток художнього читання та декламування тощо. Матеріально-технічна база відділу виховної та культурно-мистецької роботи студентів надає можливість всім бажаючим студентам інституту займатись творчістю та брати участь в урочистих та святкових заходах ВТЕІ.

У корпусі № 4 діє актові зала, де проходять святкові дійства інституту. В інституті функціонує музей грошей.

Вивчення стану та перспектив матеріально-технічної бази Вінницького торговельно-економічного інституту свідчить, про наявність можливостей для забезпечення належного рівня підготовки магістрів за спеціальністю

8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» та відповідає її державним вимогам щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.

7. Якість підготовки і використання випускників

Освітня діяльність інституту з підготовки магістрів за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» здійснюється у повній відповідності з навчальним планом. Графік навчального процесу, перелік, послідовність та час вивчення навчальних дисциплін, терміни їх проведення, а також форми проведення підсумкового контролю відповідають вимогам навчального плану.

Результати контролю знань за наслідками екзаменаційних сесій магістрів за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» свідчать, що здобувачам вищої освіти надається достатній рівень теоретичних знань і практичних навичок згідно дисциплін навчального плану. Для підсумкового контролю знань кафедра туризму та готельно-ресторанної справи та кафедри, за якими закріплено викладання окремих дисциплін фахового спрямування, мають всі необхідні матеріали: контрольні питання, тести, білети, критерії оцінювання знань.

В процесі самоаналізу діяльності кафедри для перевірки якості підготовки магістрів за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» викладачами кафедри було розроблено завдання для проведення комплексної контрольної роботи циклу професійної підготовки. В середньому, результати комплексної контрольної роботи такі:

- абсолютна успішність 100 %
- якісна успішність 61,1 %
- середній бал 3,6.

Експертна комісія вважає, що показники успішності здобувачів вищої освіти за підсумками екзаменаційних сесій відповідають вимогам державних стандартів вищої освіти, забезпечують якість та високу професійну підготовку магістрів за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

Рівень підготовки фахівців визначався за результатами виконання контрольних робіт за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» та на основі контрольного зрізу знань під час роботи експертної комісії в інституті. Контроль знань, умінь і навичок здобувачів вищої освіти здійснювався за тестовими завданнями, рецензованими внутрішніми і зовнішніми рецензентами, рекомендовані кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи, затвердженими інститутом у встановленому порядку за такими дисциплінами: «Проектування закладів ресторанного господарства», «Стратегічне управління в ресторанному бізнесі», «Технологія харчових продуктів функціонального призначення». З метою перевірки залишкових знань здобувачів вищої освіти експертами був проведений контрольний замір знань. Результати перевірки характеризуються даними, наведеними в таблиці 2.

Результати перевірки експертами залишкових знань здобувачів вищої освіти такі:

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

- абсолютна успішність 94,4 %
- якісна успішність 50 %
- середній бал 3,4.

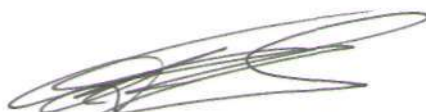
Таблиця 2

Результати контрольних замірів знань магістрів за спеціальністю
8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»

Найменування показників успішності	Результати самоаналізу	Контрольні заміри	Розбіжність (+,-)
Технологія харчових продуктів функціонального призначення			
Абсолютна успішність, %	100,0	100	-
Якісна успішність, %	66,7	50	-16,7
Середній бал	3,7	3,5	-0,2
Стратегічне управління в ресторанному бізнесі			
Абсолютна успішність, %	100,0	83,3	-16,7
Якісна успішність, %	50	50	0
Середній бал	3,5	3,3	-0,2
Проектування закладів ресторанного господарства			
Абсолютна успішність, %	100,0	100	-
Якісна успішність, %	66,7	50	-16,7
Середній бал	3,7	3,5	-0,2

Результати виконання контрольних робіт за акредитаційним звітом інституту та контролю експертної комісії свідчать про те, що якість знань та успішність навчання здобувачів вищої освіти в інституті відповідають нормативним вимогам щодо якісних характеристик підготовки магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві». Розбіжність між середніми балами успішності експертних контрольних робіт і контрольних робіт за акредитаційним звітом інституту, коливається в межах 0,2 бала.

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

8. Науково - дослідна діяльність та міжнародні зв'язки кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Науково-дослідна робота викладачів кафедри виконувалась згідно з планами НДР кафедри, інституту, університету відповідно до чинного законодавства, постанов Кабінету Міністрів України, Указів Президента, Закону України «Про вищу освіту», і була спрямована на вирішення актуальних проблем в сфері харчових технологій з урахуванням специфіки та потреб Вінницького регіону. Основні наукові напрямки роботи кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ формуються, виходячи із завдань підготовки магістрів, практичного значення та наукового потенціалу кафедр та інституту. Наукова діяльність кафедри сприяє підвищенню ефективності навчального процесу, дослідженню проблеми якості і безпеки продуктів харчування та продовольчої сировини, розробці методик визначення біологічної безпеки продуктів харчування; дослідженню проблем технології приготування продукції ресторанного господарства; сучасним технологіям приготування їжі, розробці нових рецептур, страв і виробів функціонального та дієтичного призначення.

Перераховані наукові напрями знаходять своє конкретне втілення у підготовці та створенні підручників, навчальних посібників, публікації наукових статей; участі у наукових та науково-методичних конференціях різних рівнів; організації науково-дослідної роботи магістрів.

Викладачі кафедри проводять наукові дослідження в межах виконання держбюджетних та госпрозрахункових тем. В цьому напрямку за останні три роки кафедрою виконувалось 4 науково-дослідних роботи, які фінансувались за кошти загального та спеціального фондів державного бюджету України на замовлення Міністерства освіти і науки України.

При виконанні науково-дослідних робіт здійснювалось наукове співробітництво кафедри з іншими вищими навчальними закладами, підприємствами та установами у формі консультацій, спільної підготовки та участі викладачів у роботі науково-практичних та науково-методичних конференцій, взаємного рецензування наукових та науково-методичних розробок, проведення семінарів, за договорами на створення (передачу) науково-технічної продукції, творчого науково-технічного співробітництва, проведення практики здобувачів вищої освіти та стажування викладачів.

Викладачі кафедри здійснюють цілеспрямовану роботу щодо підвищення наукової кваліфікації шляхом підготовки докторських та кандидатських дисертацій. Над кандидатськими дисертаціями працюють 4 викладачі, над докторською дисертацією – 1 викладач.

Результати виконання держбюджетних та госпрозрахункових робіт, наукового співробітництва з вищими навчальними закладами України, підприємствами та установами, індивідуальних досліджень викладачів кафедри були представлені в доповідях на наукових конференціях та опубліковані.

Результати наукової співпраці доповідались на міжнародних конференціях та опубліковані в зарубіжних виданнях.

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

Здобувачі вищої освіти спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» під керівництвом викладачів кафедри беруть активну участь у конференціях, результатами участі є відповідні наукові публікації здобувачів вищої освіти.

Науково-педагогічний потенціал кафедри спрямований на активізацію науково-дослідної діяльності здобувачів вищої освіти з метою пошуку обдарованої молоді для подальшого навчання в аспірантурі.

Керівництво навчального закладу та факультету створює умови для забезпечення діяльності та розвитку студентського самоврядування на факультеті. Основним завданням ради студентського самоврядування факультету товарознавства, туризму та готельно-ресторанної справи є захист прав та інтересів здобувачів вищої освіти; сприяння працевлаштуванню випускників інституту та залученню здобувачів вищої освіти до вторинної зайнятості у вільний від навчання час.

Міжнародна діяльність Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету орієнтована на реалізацію основних ідей та вимог Болонської декларації і забезпечення подальшої інтеграції навчального закладу до світової освітянської та наукової спільноти. Міжнародна діяльність розглядається у Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету як один з пріоритетних напрямків діяльності. Результатом роботи в цьому напрямку є покращення рівня підготовки молодих фахівців, зростання престижу навчального закладу та налагодження творчих зв'язків із різними країнами Європи, Азії та Африки.

Інститут здійснює міжнародну діяльність у формі співпраці з вищими навчальними закладами та творчими колективами ближнього та дальнього зарубіжжя, участі науковців і здобувачів вищої освіти інституту в міжнародних освітніх, наукових та культурних програмах, організації на базі інституту наукових заходів міжнародного рівня.

Одним із проектів, який успішно реалізований у Вінницькому торговельно-економічному інституті є участь в Програмі Європейського Союзу «Підтримка Української ініціативи». В рамках цієї програми на базі інституту була проведена конференція «Сучасні технології ефективної мовної підготовки». На конференції презентовано досвід вищих навчальних закладів щодо застосування новітніх технологій у викладанні іноземних мов. В рамках конференції працювали англо-, німецько- та франкомовна секції, круглі столи, присвячені обговоренню питань практики використання бізнес-мови та спеціальної лексики для економічних спеціальностей.

Щорічно збільшується список навчальних закладів, з якими Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету уклав угоди про співробітництво. За останні роки було підписано угоди про співпрацю з такими вищими навчальними закладами як: Вищий навчальний заклад економіки, туризму та суспільних наук (м. Кельце, Польща); Вищий навчальний заклад економіки та права імені Едварда

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

Ліпінського (м. Кельце, Польща); Гродненський державний університет імені Янки Купали (м. Гродно, Білорусь); Саратовський державний соціально-економічний університет (м. Саратов, Росія); Уральський державний економічний університет (м. Єкатеринбург, Росія); Кубанський інститут міжнародного підприємства та менеджменту (м. Краснодар, Росія); Московська академія туристичної та готельно-ресторанної справи (м. Москва, Росія); Російський державний соціальний університет (м. Москва, Росія); Белгородський державний університет (м. Белгород, Росія); Санкт-Петербурзька академія управління і економіки (м. Санкт-Петербург, Росія); Московський державний обласний університет (м. Москва, Росія), Красноярський державний торговельно-економічний інститут (м. Красноярськ, Росія), Національний інститут імені Катерини Великої (м. Москва, Росія), та багато інших. Договори про міжнародне співробітництво дають можливість студентам Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету пройти зарубіжну практику в європейських навчальних закладах. Укладено 40 договорів про міжнародне та наукове співробітництво, зокрема з Вищим навчальними закладами Польщі, Румунії, Білорусії, Словаччини, Словенії, Казахстану, Грузії та інших країн.

Досягнутий рівень підготовки фахівців освітнього ступеня «магістр» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету характеризує порівняльна таблиця.

Таким чином, науково-дослідна робота викладачів кафедри туризму та готельно-ресторанної справи та Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ, їх міжнародні зв'язки здійснюються відповідно до чинного законодавства, спрямовані на розвиток галузі, а отже, відповідають вимогам МОН України для вищих навчальних закладів.

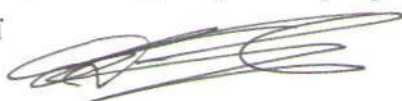
9. Виконання зауважень попередньої перевірки

Зважаючи на те, що акредитаційна експертиза магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» являється первинною, експертна комісія перевірила виконання зауважень попередньої ліцензійної експертизи щодо підготовки магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» та встановила, що на виконання висловлених експертною комісією пропозицій було здійснено наступні заходи:

- підвищено якісний склад викладачів випускової кафедри шляхом підготовки кандидатських дисертацій викладачами кафедри Криворуком В.М., Пахомською О.В, Шаргородською І.В., які є аспірантами по кафедрі технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету;

- з метою підвищення якості навчального процесу залучено до викладання практичних занять з фахових дисциплін практика – інженера з підготовки виробництва ПАТ «Вінницька кондитерська фабрика», к.т.н. Лисенко О.Л.;

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

- викладачі кафедри, що викладають фахові дисципліни проходять планові стажування на кафедрі технології та організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету;

- покращено забезпечення спеціальних дисциплін сучасним лабораторно-дослідним устаткуванням за рахунок введення в дію додаткової лабораторії технології виробництва продукції ресторанного господарства площею 70 м². Лабораторія облаштована типовим обладнанням: стіл письмовий для викладача (1), стільці, шафа для навчальної літератури (1), вогнегасник (1); спеціальним обладнанням: теплове устаткування (плити - 4, пароконвектомат - 1; механічним устаткуванням (м'ясорубки, слайсери, міксери, овочерізки, тістомісильна машина; холодильним устаткуванням: шафа холодильна (1), холодильні вітрини (2); ваги електронні, столи виробничі (5), вани мийні (3), полиці настінні (2), стелаж кухонний (1), зонти витяжні (2), контейнери для відходів (3), кухонний інвентар, посуд.

Зауваження, висловлені експертною комісією під час ліцензування спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» усунуті повністю. У зв'язку з вищезазначеним, спеціальність 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» може бути акредитована з ліцензійним обсягом 20 осіб денної форми та 20 осіб заочної форм навчання.

10. Загальний висновок

На підставі аналізу поданих на акредитацію матеріалів Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету та перевірки результатів освітньої діяльності інституту на місці, акредитаційна комісія дійшла висновку:

1. Програма освітньо-професійної підготовки фахівців у Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» за освітнім ступенем «магістр» та умови її здійснення в цілому відповідають вимогам Державної акредитаційної комісії до освітніх програм такого рівня і забезпечують державну гарантію якості вищої освіти.

2. Рекомендувати Державній акредитаційній комісії Міністерства освіти і науки України акредитувати спеціальність 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» освітнього ступеня «магістр» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету з ліцензованим обсягом прийому 20 осіб денної форми та 20 осіб заочної форм навчання.

3. Разом з тим, експерт вважає за необхідне рекомендувати Вінницькому торговельно-економічному інституту КНТЕУ:

- продовжити роботу щодо покращення кадрового складу випускової кафедри шляхом залучення докторів технічних наук й підготовки власних кадрів через аспірантуру та докторантуру;

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

- активізувати роботу щодо посилення методичного забезпечення кафедри туризму та готельно-ресторанної справи власними методичними розробками: навчальними посібниками, підручниками тощо;

- продовжити роботу щодо розширення сфер практики здобувачів вищої освіти та подальшого працевлаштування випускників.

Голова експертної комісії

декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор



В.Ф. Доценко

Експерт

професор кафедри технологій переробки плодів, овочів і молока Харківського державного університету харчування та торгівлі, доктор технічних наук, професор



В.В. Погарська

З висновком ознайомлені:

Директор

Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ, доцент



Н.Л. Замкова

Ректор

Київського національного торговельно-економічного університету, професор



А.А. Мазаракі

**Порівняльна таблиця відповідності освітньої діяльності
Вінницького торговельно-економічного інституту
Київського національного торговельно-економічного університету
Ліцензійним умовам надання освітніх послуг
за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»
освітнього ступеня «магістр»**

Назва показника (нормативу)	Норматив	Фактично (самоаналіз)	Відхилення
1	2	3	4
1. Загальні вимоги			
1.1. Концепція діяльності за заявленим напрямом (спеціальністю), погоджена з Радою міністрів Автономної Республіки Крим, обласною, Київською, Севастопольською міськими державними адміністраціями	+	+	-
1.2. Заявлений ліцензований обсяг (денна/заочна форма навчання)	20/20	6/0	-14/-20
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	95	100	+5
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	95	Дисципліни не передбачені навчальним планом	-
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, молоді та спорту України або монографій, до одного доктора наук або професора)	50 40, але не менше ніж 1 доктор наук або професор на 25 осіб ліцензо- ваного обсягу	Дисципліни не передбачені навчальним планом	+27,4 - -

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

1	2	3	4
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:	95	100	+5
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 або монографій, до одного доктора наук або професора)	50	76,4	+26,4
	40, але не менше ніж 1 доктор наук або професор на 25 осіб ліцензо- ваного обсягу	63,9 1 доктор наук, професор на 24 особи ліц.обсягу, фактично 4 особи	+23,9
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)			
2.5. Наявність кафедри з фундаментальної підготовки	+	+	-
2.6. Наявність кафедри зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної науково-педагогічної спеціальності:	+	+	-
доктор наук або професор	+	+	-
кандидат наук, доцент	-	-	-
3. Матеріально-технічна база			
3.1. Забезпеченість лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних програм (у % від потреби)	100	100	-
3.2. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (у % від потреби)	70	70,5	+0,5
3.3. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 здобувачів вищої освіти (крім спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 "Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини" і 0202 "Мистецтво", крім спеціальності "Дизайн")	12	12	-
3.4. Наявність пунктів харчування	+	+	-
3.5. Наявність спортивного залу	+	+	-

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

1	2	3	4
3.6. Наявність стадіону або спортивного майданчика	+	+	-
3.7. Наявність медичного пункту	+	+	-
4. Навчально-методичне забезпечення			
4.1. Наявність освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця (у тому числі варіативної компоненти)	+	+	-
4.2. Наявність освітньо-професійної програми підготовки фахівця (у тому числі варіативної компоненти)	+	+	-
4.3. Наявність навчального плану, затвердженого в установленому порядку	+	+	-
4.4. Наявність навчально-методичного забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану (% від потреби):			
4.4.1. Навчальних і робочих навчальних програм дисциплін	100	100	-
4.4.2. Планів семінарських, практичних занять, завдань для лабораторних робіт (% від потреби)	100	100	-
4.4.3. Методичних вказівок і тематик контрольних, курсових робіт (проектів)	100	100	-
4.5. Наявність пакетів контрольних завдань для перевірки знань з дисциплін соціально-гуманітарної, фундаментальної та фахової підготовки (% від потреби)	100	100	-
4.6. Забезпеченість програмами всіх видів практик (% від потреби)	100	100	-
4.7. Наявність методичних указівок щодо виконання дипломних робіт (проектів), державних екзаменів	+	+	-
4.8. Дидактичне забезпечення самостійної роботи здобувачів вищої освіти (у тому числі з використанням інформаційних технологій) (% від потреби)	100	100	-
4.9. Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь здобувачів вищої освіти	+	+	-
5. Інформаційне забезпечення			
5.1. Забезпеченість здобувачів вищої освіти підручниками, навчальними посібниками, наявними у власній бібліотеці (% від потреби)	100	100	-
5.2. Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загальної чисельності здобувачів вищої освіти (% від потреби)	5	7	+2
5.3. Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями	8	10	+2

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

1	2	3	4
5.4. Можливість доступу викладачів і здобувачів вищої освіти до Інтернету як джерела інформації:			
наявність обладнаних лабораторій	+	+	-
наявність каналів доступу	+	+	-
6. Якісні характеристики підготовки фахівців			
6.1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
6.1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	-
6.1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-
6.1.3. Чисельність науково-педагогічних (педагогічних) працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	-
6.2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
6.2.1. Рівень знань здобувачів вищої освіти з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:		Відповідно до навчального плану за даним циклом дисциплін не передбачено екзамену	
6.2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90		-
6.2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50		-
6.2.2. Рівень знань здобувачів вищої освіти з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:		Відповідно до навчального плану даний цикл дисциплін не передбачений	
6.2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90		-
6.2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50		-
6.2.3. Рівень знань здобувачів вищої освіти зі спеціальної (фахової) підготовки:			
6.2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10

Голова експертної комісії



В.Ф. Доценко

6.2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	61,1	+11,1
6.3. Організація наукової роботи			
6.3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	+	+	-
6.3.2. Участь здобувачів вищої освіти у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	+	+	-

Голова експертної комісії

декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор



В.Ф. Доценко

Експерт

професор кафедри технологій переробки плодів, овочів і молока Харківського державного університету харчування та торгівлі, доктор технічних наук, професор



В.В. Погарська

З висновком ознайомлені:

Директор

Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ, доцент



Н.Л. Замкова

Ректор

Київського національного торговельно-економічного університету, професор



А.А. Мазаракі