

ВИСНОВКИ ЕКСПЕРТНОЇ КОМІСІЇ
Міністерства освіти і науки України
щодо проведення акредитаційної експертизи підготовки фахівців
освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»
галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»
(24 «Сфера обслуговування») спеціальності
5.14010102 «Ресторанне обслуговування»
(241 «Готельно-ресторанна справа»)
у Коломийському економіко-правовому коледжі
Київського національного торговельно-економічного
університету

Згідно із Законами України «Про освіту» та «Про вищу освіту», наказами Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 13.06.2012 р. № 689 «Про затвердження Державних вимог до акредитації напряму підготовки, спеціальності та вищого навчального закладу», від 29.11.2011 р. № 1377 «Про внесення змін до наказу Міністерства освіти і науки України від 24.12.2003 р. № 847», листом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 23.12.2012 р. «Щодо змін у сфері ліцензування та акредитації» та наказом Міністерства освіти і науки України від 08 червня 2017 р. № 1070-А «Про проведення акредитаційної експертизи» експертна комісія у складі:

Балацької Наталі Юріївни – доцента кафедри готельного і ресторанного бізнесу Харківського державного університету харчування та торгівлі, кандидата технічних наук, голови комісії;

Маковій Сільвії Василівни – завідувача відділення туристично-ресторанного обслуговування та харчових технологій Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу Чернівецької обласної спілки споживчих товариств України, викладача вищої категорії.

У період з 19 червня по 21 червня 2017 року розглянула подану Коломийським економіко-правовим коледжем Київського національного торговельно-економічного університету (далі – Коледж) акредитаційну справу та провела експертне оцінювання відповідності освітньої діяльності Коледжу державним вимогам щодо акредитації спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста.

Експертне оцінювання проводилося за такими напрямками:

- достовірність інформації, поданої Міністерству освіти і науки України навчальним закладом із заявою про акредитацію у матеріалах самоаналізу;
- відповідність чинним законодавчим вимогам кадрового, навчально-методичного, інформаційного та матеріально-технічного забезпечення спеціальності;
- відповідність освітньої діяльності Коледжу державним вимогам підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за

вказаною спеціальністю;

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

За результатами перевірки встановлено:

**1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА КОЛОМИЙСЬКОГО ЕКОНОМІКО-ПРАВОВОГО КОЛЕДЖУ КНТЕУ І СПЕЦІАЛЬНОСТІ
5.14010102 «РЕСТОРАННЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ»
(241 «ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННА СПРАВА»)**

Коломийський економіко-правовий коледж КНТЕУ створений як структурний підрозділ Київського державного торговельно-економічного університету згідно наказу Міністерства освіти України № 214 від 10.06.1996 р., відповідно до листа Кабінету Міністрів України № 10781/33 від 28.05.1996 р. На виконання вищевказаного наказу прийнято наказ № 836 від 05.07.1996 р. по Київському державному торговельно-економічному університету.

Юридична адреса Коледжу: 78200, м. Коломия, вул. Б. Хмельницького 2-А; тел. (03433)21586, факс (03433)72710, e-mail: kerk.km@gmail.com. Ідентифікаційний код 23825539. Банківські реквізити: р/р 35225251022494 ДКС України в Івано-Франківській області, код банку 820172. Форма власності – державна.

Свою діяльність коледж здійснює відповідно до Конституції України та законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», актів Президента України, Кабінету Міністрів України, інших законодавчих і нормативно-правових актів, Статуту КНТЕУ, наказів і розпоряджень ректора КНТЕУ, Положення про Коломийський економіко-правовий коледж Київського національного торговельно-економічного університету, затвердженого ректором КНТЕУ 11.04.2016р.

Коледж ставить своїм завданням надання відповідної підготовки молоді з економічного напрямку, бухгалтерського обліку, фінансів і кредиту, в галузі права, готельного та ресторанного господарства, товарознавства та комерційної діяльності; надання широкого спектру знань, умінь та навичок, які необхідні у роботі кожного спеціаліста, з точки зору засвоєння основних принципів та законів; допомога в адаптації до ринкових взаємовідносин, в пошуку своєї справи, у становленні особистого бізнес-рейтингу.

Виходячи із своїх соціально-економічних і педагогічних функцій Коледж здійснює такі види діяльності:

- організовує та проводить профорієнтаційну роботу серед старшокласників з економічного напрямку, даючи поглиблене економічне бачення сьогодення;

- проводить підготовку фахівців за напрямками і освітньо-кваліфікаційними рівнями, відкриття яких здійснюється в установленому порядку;

- за погодженням з КНТЕУ формує план прийому студентів, виходячи з можливості якісної підготовки фахівців, визначає зміст і терміни навчання відповідно до інтегрованих навчальних планів в світлі Положення про

ступеневу освіту;

- здійснює навчання за такими формами: з відривом від виробництва (очна форма навчання), без відриву від виробництва (заочна форма навчання);

- організовує курси перепідготовки та підвищення кваліфікації працівників підприємств невиробничої сфери за профілем діяльності Коледжу;

- за погодженням з КНТЕУ устанавлює прямі зв'язки з навчальними закладами зарубіжних країн, міжнародними організаціями, фірмами, фондами та іншими організаціями в питаннях освітньої діяльності, укладає з ними угоди про співробітництво;

- створює навчально-виробничі, в т.ч. спільні підприємства для проходження навчальної і виробничої практики студентів, стажування викладачів;

- за угодою з КНТЕУ створює підприємства або виступає за рахунок позабюджетних коштів засновником підприємств, установ, організацій з будь-якою формою власності та отримує прибуток від їх діяльності;

- користується відповідно до чинного законодавства будівлями, спорудами, навчальним, виробничим обладнанням, інвентарем та іншим майном, які передані Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України КНТЕУ.

Навчання студентів проводиться за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст за такими галузями знань та спеціальностями:

0305 «Економіка та підприємництво» (075 «Управління та адміністрування»:

5.03050901 «Бухгалтерський облік» (071 «Облік і оподаткування»);

5.03050801 «Фінанси і кредит» (072 «Фінанси, банківська справа та страхування»);

5.03051001 «Товарознавство та комерційна діяльність» (072 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»).

0304 «Право» (08 Право):

5.03040101 «Правознавство» (081 «Право»).

1401 «Сфера обслуговування» (24 Сфера обслуговування):

5.14010101 «Готельне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа»);

5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа»).

Сукупний ліцензований прийом студентів становить: денна форма навчання – 270 студентів, заочна форма навчання – 60 студентів.

Станом на 01.10.2016 року в коледжі навчаються 547 студентів, з них: на денному відділенні - 509, на заочному відділенні - 38 студентів.

Освітній процес в коледжі забезпечують 69 викладачів: 60 - штатних, 9 - сумісників. Кількість викладачів, що мають науковий ступінь, становить - 5 осіб (7%), кваліфікаційну категорію «спеціаліст вищої категорії» – 42 особи (61%), з них 9 - сумісники.

Освітній процес для всіх спеціальностей організовується відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу в Коломийському економіко-

правовому коледжі» та інших нормативних актів та наказів Міністерства освіти і науки України.

Нормативна документація, що регулює освітній процес, діяльність структурних підрозділів коледжу, обговорюється і втілюється через педагогічну раду, циклові комісії, накази по Коледжу.

Заняття проводяться за 5-ти денним робочим тижнем та 30-ти годинним аудиторним тижневим навантаженням.

Станом на момент експертизи коледж має в своєму складі 3 відділення:

- відділення менеджменту готельно-ресторанної діяльності;
- відділення обліку та фінансів;
- відділення правознавства.

Організаційна структура коледжу відповідає вимогам Закону України «Про освіту» та іншим законодавчим актам України.

Формування змісту та організації освітнього процесу за спеціальностями, організація самостійної роботи студентів, розробка форм і методів контролю відповідності знань студентів кваліфікаційним характеристикам проходять через циклові комісії:

- соціально-гуманітарних дисциплін;
- комп'ютерних дисциплін;
- юридичних дисциплін;
- природничо-математичних дисциплін;
- економічних дисциплін;
- іноземних мов;
- бухгалтерського обліку та фінансів;
- готельно-ресторанного та туристичного бізнесу;
- товарознавства;
- фізичного виховання та захисту Вітчизни.

Предметні (циклові) комісії укомплектовані штатними викладачами, які мають звання та досвід роботи у вищих навчальних закладах.

Підготовку фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») забезпечує викладацький склад коледжу, який володіє новітніми технологіями навчання та впроваджує їх в освітній процес.

Підбір педагогічного складу проводить конкурсна комісія. Перевага надається викладачам, які навчаються в аспірантурі, є здобувачами та кандидатами наук. З працівниками укладається контракт терміном до 5 років.

Для визначення категорій викладачам створено атестаційну комісію. Атестація проводиться згідно діючих нормативних актів.

Підвищення кваліфікації педагогічних кадрів проводиться шляхом навчання на факультетах підвищення кваліфікації, стажуванні у КНТЕУ та інших навчальних закладах IV рівня акредитації.

За роки діяльності при фінансовій підтримці КНТЕУ Коледж придбав приміщення площею 4619,9 м²; у 2000 р. наказом Міністерства освіти і науки України Коледжу передано навчально-методичний центр і незавершене будівництво гуртожитку (232 місця) загальною площею 3,445 тис. м². Коледж

має 38 навчальних аудиторій, в тому числі 3 кабінети для комп'ютерного навчання, 10 комп'ютеризованих кабінетів для практичного навчання зі спеціальностей «Бухгалтерський облік» («Облік і оподаткування»), «Фінанси і кредит» («Фінанси, банківська справа та страхування»), «Правознавство» («Право»), «Готельно-обслуговування» («Готельно-ресторанна справа»), «Ресторанне обслуговування» («Готельно-ресторанна справа»), «Товарознавство та комерційна діяльність» («Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»).

Загальні показники розвитку Коледжу подані у таблиці 1.

Таблиця 1

**Загальні показники розвитку
Коломийського економіко-правового коледжу КНТЕУ**

№ пор.	Показник	Значення показника
1	2	3
1	Рівень акредитації ВНЗ	1
2	Кількість ліцензованих спеціальностей	6
3	Кількість спеціальностей, акредитованих за: - 1 рівнем - 2 рівнем	6
4	Контингент студентів на всіх курсах навчання • на денній формі навчання; • на заочній формі навчання	547 509 38
5	Кількість відділень	3
6	Кількість предметних комісій	10
7	Чисельність співробітників (усього), осіб • в т.ч. педагогічних	98 60
8	Серед них: - докторів наук, професорів, осіб/% - кандидатів наук, доцентів, осіб/% - викладачів вищої категорії, осіб/%	1/1 5/8 35/58
9	Загальна/навчальна площа будівель, кв.м.	25962,6/23138,1
10	Загальний обсяг державного фінансування (тис. грн.)	7055,6
11	Кількість посадкових місць в читальних залах	165
12	Кількість робочих місць з ПЕОМ для студентів - у тому числі з виходом в Інтернет	150 150+Wi-Fi

Коледж має право відкривати розрахунковий та інші рахунки для збереження грошових коштів та здійснення всіх видів розрахункових кредитних та касових операцій в будь-якому банку України, інших держав з їх згоди.

Всі розрахунки Коледж (включаючи платежі в бюджет і виплату заробітної плати) здійснює в календарній послідовності поступлення розрахункових

документів. Розрахунки Коледжу за своїми зобов'язаннями здійснюються безготівковим і готівковим порядком через установи банків.

Фінансове забезпечення здійснюється за рахунок державних замовлень, оплати замовників кадрів та фінансової допомоги університету. В свою чергу Коледж звітується щорічно про фінансові надходження та витрати перед КНТЕУ.

Грошові надходження зберігаються на розрахунковому рахунку в установах банку. Касові та розрахункові операції здійснюються за встановленими правилами.

Перерахунки або видача коштів із вказаного рахунку здійснюється за підписом директора і головного бухгалтера Коледжу.

Коледж здійснює бухгалтерський облік і звітність відповідно до діючого законодавства.

Умови оплати праці, заробітної плати, посадові оклади забезпечуються відповідними інструкціями.

Директор – Гарат Роман Михайлович. Очолює коледж з 29.05.2015р. Громадянин України. Закінчив Чернівецький державний університет ім. Юрія Федьковича за спеціальністю «Історія» (1995р.) та Львівський національний університет імені Івана Франка за спеціальністю «Правознавство», кваліфікація «юрист» (2002р.). Кандидат історичних наук (2004 р.), доктор політичних наук (2014 р.).

Підготовка фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») проводиться згідно з ліцензією Київського національного торговельно-економічного університету від 27 вересня 2016 року. Ліцензований обсяг складає 30 осіб денної форми навчання.

Згідно з наказом директора «Про перелік та персональний склад циклових комісій на 2016-2017 н.р.» від 31 серпня 2016 року №53-к підготовку здійснює циклова комісія готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

Підготовка фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») здійснюється на основі базової загальної середньої освіти за денною формою навчання за державним замовленням та за рахунок коштів фізичних і юридичних осіб.

Склад предметних комісій і характеристика викладацького складу, що працюють на спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») та забезпечують навчання, наведені в таблиці 2.

Випусковою цикловою комісією є циклова комісія готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

У 2011-2012 навчальному році згідно наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України №117-л від 18.01.2012 р. була проведена акредитаційна експертиза щодо дотримання умов підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» з ліцензійним обсягом 30 осіб денної форми навчання. Дана спеціальність рішенням ДАК від 23 лютого 2012 р. протокол №93 (наказ МОНмолодьспорту України від 28.02.2012 р. №571 Л) була

повторно акредитована з видачею сертифіката про акредитацію серія НД-І №1123660. Термін дії до 1 липня 2017р.

За ці роки в цикловій комісії готельно-ресторанного та туристичного бізнесу сформувався високопрофесійний педагогічний колектив, який забезпечує викладання 19 професійно-орієнтованих дисциплін. Усі дисципліни, закріплені за спеціальністю, мають ґрунтовне методичне забезпечення.

Підготовка фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») зумовлена розвитком ринкових відносин в Україні, структурною перебудовою національної економіки, входженням України у світовий економічний простір, зокрема, на міжнародний ринок послуг індустрії гостинності.

Майбутні фахівці коледжу із ресторанної справи зможуть заповнити потреби ринку, займаючи посади менеджера залу, менеджера ресторану, кафе, інспектора з контролю якості послуг, інспектора з організаційних питань, а також займатися маркетинговою та комерційною діяльністю, очолювати підрозділи малого та середнього бізнесу.

Випускники коледжу з даної спеціальності мають можливість продовжувати навчання в Київському національному торговельно-економічному університеті за спеціальністю «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «бакалавр», «магістр».

Передумовою здійснення підготовки спеціалістів з спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») є наявність висококваліфікованих кадрів викладацького складу відділення менеджменту готельно-ресторанної діяльності, необхідної матеріально-технічної бази (кабінети, спеціальне обладнання), тісних зв'язків з кафедрами факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Київського національного торговельно-економічного університету.

Концепцією підготовки фахівців з організації ресторанного обслуговування визначено основні завдання та мета підготовки фахівців з докладною аргументацією:

- метою підготовки фахівців є формування новітньої системи підготовки, спроможної забезпечити галузь фахівцями належного освітнього кваліфікаційного рівня, сприяти більш ефективному використанню людських ресурсів у ресторанному бізнесі, підвищенні їх професійної та соціальної мобільності, здатності забезпечити структурну та технологічну перебудову галузі, формування творчої, соціально-активної, духовно багатой особистості з урахуванням її інтересів, потреб та запитів суспільства і держави;

- враховуючи міжнародний та вітчизняний досвід підготовки фахівців для закладів ресторанного господарства, передбачається забезпечення фахівця соціальними, гуманітарними, культурологічними, історичними, правовими, естетичними, рекреаційними, екологічними та іншими знаннями, володіння іноземною мовою, сучасними комп'ютерними інформаційними технологіями тощо;

- потреба у підготовці молодших спеціалістів з ресторанного обслуговування визначається наявністю в закладах ресторанного господарства

- потреба у підготовці молодших спеціалістів з ресторанного обслуговування визначається наявністю в закладах ресторанного господарства посад, пов'язаних із виконанням технологічних і функціональних процесів, що вимагають широких фундаментальних і професійних знань та умінь координувати роботу працівників невеликих груп структурних підрозділів підприємств. Основні кваліфікаційні вимоги підготовки молодших спеціалістів з ресторанного господарства охоплюють глибокі знання технологічних і організаційних процесів бізнесу, механізму функціонування закладів ресторанного господарства, економіки і управління галузі;

- підготовка молодших спеціалістів з ресторанного обслуговування буде спрямована на вивчення основ професії, технологічних аспектів організації бізнесу і ставить за мету забезпечити дворівневу систему навчання: молодший спеціаліст – бакалавр.

Для підготовки фахівців за галузю знань «Сфера обслуговування» в Коледжі створено всі необхідні умови: висококваліфікований науково-педагогічний потенціал, необхідна матеріально-технічна база, розгорнута мережа баз для проходження практик, соціальна інфраструктура, навчально-методичне та інформаційне забезпечення дисциплін, що надає значні переваги Коломийському економіко-правовому коледжу КНТЕУ перед іншими навчальними закладами.

Висновок. Надана Коломийським економіко-правовим коледжем Київського національного торговельно-економічного університету до Міністерства освіти і науки України інформація в акредитаційній справі є достовірною.

У Коледжі наявні всі нормативні документи, що забезпечують правову основу діяльності: документи про створення, реєстрацію, Положення про Коломийський економіко-правовий коледж КНТЕУ, ліцензії, сертифікати, основні накази, які визначають діяльність Коледжу, матеріали статистичної звітності. Ліцензовані обсяги на всіх курсах спеціальності, що акредитується, не перевищено.

Таблиця 2

**Склад предметних комісій і характеристика педагогічних працівників, які працюють
за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа»)**

№ пор.	Назва предметної (циклової) комісії	Науково-педагогічні працівники, осіб %	З них працюють							
			На постійній основі				Сумісники			
			Разом, осіб %	У тому числі			Разом, осіб %	У тому числі		
Викладачі вищої категорії, осіб %	Доктори наук, професори, осіб %	Кандидати наук, доценти, осіб %		Без наукових ступенів і вчених звань, осіб %	Доктори наук, професори, осіб %	Кандидати наук, доценти, осіб %				
1	Соціально-гуманітарних дисциплін	6/22	6/100	4/67	-	-	6/100	-	-	-
2	Іноземних мов	3/11	3/100	1/33	-	-	3/100	-	-	-
3	Комп'ютерних дисциплін	3/11	3/100	2/67	-	1/33	2/67	-	-	-
4	Економічних дисциплін	3/11	3/100	2/67	-	-	3/100	-	-	-
5	Фізичного виховання і Захисту Вітчизни	1/5	1/100	1/100	-	-	1/100	-	-	-
6	Товарознавства	2/7	2/100	2/100	-	-	2/100	-	-	-
7	Природничо-математичних дисц.	2/7	2/100	2/100	-	1/50	1/50	-	-	-
8	Бухгалтерського обліку та фінансів	2/7	2/100	-	-	-	2/100	-	-	-
9	Юридичних дисципл.	1/4	1/100	-	-	-	1/100	-	-	-
10	Готельно-ресторанного та туристичного бізнесу (випускова)	4/15	4/100	2/50	-	-	3/75	1/25	-	-
...	Разом	27/100	26/96	16/59	-	2/7	24/89	1/4	-	-

Голова комісії



Н.Ю. Балацька

2. ФОРМУВАННЯ КОНТИНГЕНТУ СТУДЕНТІВ

Дирекцією і викладацьким складом Коломийського економіко-правового коледжу Київського національного торговельно-економічного університету здійснюється значна робота щодо формування контингенту студентів.

Коледж проводить систематичну роботу серед школярів з професійної орієнтації молоді за галузями знань та спеціальностями, за якими в навчальному закладі здійснюється підготовка кадрів.

Профорієнтаційна робота здійснюється:

1. Через зустрічі викладачів коледжу з педагогічними колективами шкіл, безпосередньо з учнівською аудиторією, з батьками в межах Прикарпатського регіону.

2. Через студентів, які навчаються в коледжі шляхом агітації і пропагування серед молоді по регіонах, в яких вони постійно проживають.

3. Через засоби масової інформації та наглядної агітації.

4. Через організацію і роботу підготовчих курсів для школярів та молоді, які розраховані на аудиторію, що безпосередньо готується до вступу в коледж за всіма спеціальностями.

З метою проведення профорієнтаційної роботи серед учнів випускних класів загальноосвітніх шкіл м. Коломиї та району і пропагування спеціальностей, за якими ведеться підготовка фахівців в коледжі, наказом директора №80-н від 02.09.2014 р. створено організаційний комітет з профорієнтаційної роботи в Коломийському економіко-правовому коледжі.

При коледжі функціонує Молодіжна організація «Клуб прогресивної молоді» для організації зв'язків з учнівською молоддю.

На базі коледжу щорічно працюють підготовчі курси з залученням провідних викладачів по предметах, які виносяться на вступні випробування. Коломийський економіко-правовий коледж здійснює довузівську підготовку молоді з Молодятинською загальноосвітньою школою I-III ступенів, Городенківською загальноосвітньою школою I-III ступенів №2 Івано-Франківської області та Моршинською загальноосвітньою школою I-III ступенів Львівської області.

Протягом навчального року викладачі коледжу проводять зустрічі зі школярами міста Коломиї та району, області виступають в пресі, на радіо і телебаченні з інформацією про сучасний стан та перспективи підготовки фахівців зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») в Коломийському економіко-правовому коледжі КНТЕУ. Для ознайомлення абітурієнтів із матеріально-технічною базою коледжу, провідними напрямками підготовки спеціалістів проводяться відкриті виховні заходи профорієнтаційного спрямування та день відкритих дверей коледжу.

До профорієнтаційної роботи залучаються студенти старших курсів, які можуть популяризувати спеціальність «Ресторанне обслуговування» («Готельно-ресторанна справа») за місцем свого проживання, під час проходження виробничої практики.

Приймальною комісією розроблені і ректором Київського національного торговельно-економічного університету затверджені Правила прийому до коледжу. Зарахування абітурієнтів здійснюється у відповідності до Правил прийому. Відбір студентів проводиться на основі базової та повної загальної середньої освіти.

За погодженням з університетом коледж формує план прийому студентів, виходячи з можливості якісної підготовки фахівців.

Замовлення на підготовку фахівців поступають від юридичних осіб різних форм власності, в тому числі від державних установ. На підставі поданих замовлень формується державне замовлення, що подається в Міністерство освіти та науки України, яке в свою чергу щорічно доводить план державного замовлення до коледжу через Київський національний торговельно-економічний університет.

Державне замовлення щороку виконується. До коледжу зараховуються абітурієнти, з якими укладаються договори на підготовку спеціалістів за заявками підприємств, установ державної форми власності, а також за рахунок коштів фізичних і юридичних осіб.

За звітний період роботи коледжу конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення денної форми навчання складає: 2012-2013 н.р. – 1,3; 2013-2014 н.р. – 2,2; 2014-2015 н.р. – 1,2; 2015-2016 н.р. – 3,9; 2016-2017 н.р. – 3,3 осіб.

Аналіз динаміки формування контингенту студентів на місця державного замовлення свідчить про те, що за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст денної форми навчання формується на конкурсній основі.

Для збереження контингенту студентів систематично проводяться батьківські збори, збори студентів, функціонує Центр взаємодопомоги «Від серця до серця».

Показники формування контингенту студентів та динаміки змін контингенту студентів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») Коломийського економіко-правового коледжу КНТЕУ за 2012-2017 рр. наведені в таблицях 3,4.

Висновок. Формування контингенту студентів проводиться відповідно до встановлених вимог з дотриманням ліцензійного обсягу. Експертна комісія підтверджує наявність у Коледжі пакету документів з проведення профорієнтаційної роботи, який передбачає застосування різних форм роботи із залучення на навчання у Коледж випускників шкіл.

**Показники формування контингенту студентів
за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»
(241 «Готельно-ресторанна справа»)
Коломийського економіко-правового коледжу КНТЕУ**

№ пор.	Показник	Роки				
		2012- 2013	2013- 2014	2014- 2015	2015- 2016	2016- 2017
1	2	3	4	5	6	7
1	Ліцензований обсяг підготовки (очна/заочна форма навчання): у т.ч. • молодший спеціаліст	30/- 30/-	30/- 30/-	30/- 30/-	30/- 30/-	30/- 30/-
2	Прийнято на навчання, всього (осіб) • денна форма у т.ч. за держзамовленням: • заочна форма у т.ч. за держзамовленням: • нагороджених медалями, або тих, що отримали диплом з відзнакою; • таких, які пройшли довгострокову підготовку і профорієнтацію; • зарахованих на пільгових умовах, з якими укладені договори на підготовку	17 15 - - 0 11 0	20 16 - - 1 9 0	17 15 - - 0 6 0	21 15 - - 1 11 0	20 18 - - 0 20 0
3	Подано заяв на одне місце за формами навчання: • денна форма • заочна форма	0,6 -	1,2 -	0,9 -	1,9 -	2,0 -
4	Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення: • денна форма • заочна форма	1,3 -	2,2 -	1,2 -	3,9 -	3,3 -
5	Чисельність випускників ВНЗ I-II рівнів акредитації, прийнятих на скорочений термін навчання на: • денну форму • заочну форму	0 -	0 -	0 -	0 -	0 -

**Динаміка змін контингенту студентів
по денній формі навчання за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»
(241 «Готельно-ресторанна справа») Коломийського економіко-правового коледжу КНТЕУ**

№ пор.	Назва показника Курс	Роки																			
		2012-2013 рік				2013-2014 рік				2014-2015 рік				2015-2016 рік				2016-2017 рік			
		курси				курси				курси				курси				курси			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>	<i>8</i>	<i>9</i>	<i>10</i>	<i>11</i>	<i>12</i>	<i>13</i>	<i>14</i>	<i>15</i>	<i>16</i>	<i>17</i>	<i>18</i>	<i>19</i>	<i>20</i>	<i>21</i>	<i>22</i>
1.	Усього студентів	17	14	25	-	18	19	14	-	18	19	18	-	21	21	20	-	20	21	20	-
2.	Усього студентів у ВНЗ станом на 01.10. відповідного року	17	14	25	-	18	19	14	-	18	19	18	-	21	21	20	-	20	21	20	-
3.	Кількість студентів, яких відраховано (всього):	1	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	2	-	2	-
	в т.ч.																				
	- за невиконання навчального плану	1	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	1	-	1	-
	- за грубі порушення дисципліни	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
	- у зв'язку з перевед. до інших ВНЗ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	- інші причини (заочна)	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-
4.	Кількість студентів, які зараховані на старші курси (всього):	-	1	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-
	в т.ч.																				
	- переведених із інших ВНЗ (заочна)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	- поновлених на навчання	-	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-

Голова комісії



Н.Ю. Балацька

3. ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ

Основними документами, які визначають зміст підготовки фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа»), є: освітньо-професійна характеристика фахівця, освітньо-професійна програма підготовки фахівців та засоби діагностики якості вищої освіти, які затверджені Міністерством освіти у науки України.

Варіативну частину освітньо-професійної програми підготовки молодшого спеціаліста галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» (24 «Сфера обслуговування») спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») ухвалено рішенням Педагогічної ради Коломийського економіко-правового коледжу КНТЕУ (протокол №3 від 06.02.2017р.) та затверджено ректором Київського національного торговельно-економічного університету А.А. Мазаракі.

Навчальний план Коломийського економіко-правового коледжу з підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») погоджений у встановленому порядку. Навчальний план повністю відповідає освітньо-професійній програмі в частині нормативного змісту освіти, розподілу навчального часу за циклами дисциплін та інших вимог, передбачених освітньо-професійною програмою. З метою впровадження ступеневої освіти в частині вибіркового навчальних дисциплін, не передбачених освітньо-професійною програмою, навчальний план інтегрується з навчальними планами Київського національного торговельно-економічного університету. Для оптимального управління навчальним процесом на кожен рік набору щорічно складається робочий навчальний план, який враховує зміни в навчальному процесі, обумовлені виробничою необхідністю. Внесені зміни до навчального плану записуються у розділі ІХ «Зміни до плану».

Планування навчального процесу, облік виконання навчальних планів, програм, методичне забезпечення предметів та практичного навчання проводиться через циклові предметні комісії. Саме вони свою діяльність спрямовують на перехід від традиційної класно-урочної системи до лекційно-семінарських занять, на впровадження в навчальний процес новітніх технологій навчання, блочно-модульної системи викладання предметів.

Місце і значення навчальних дисциплін, їх зміст, вимоги до знань і умінь визначаються програмами дисциплін. Навчальні програми є в наявності з усіх дисциплін навчального плану.

З дисциплін соціально-гуманітарної, математичної та природничо-наукової, професійної та практичної підготовки програми складені на основі анотацій освітньо-професійної програми підготовки молодшого спеціаліста, а з дисциплін вибіркової частини - на основі анотацій варіативної компоненти освітньо-професійної програми.

Робоча програма з кожної дисципліни навчального плану складається на основі освітньо-професійної програми та її варіативної компоненти, освітньо-кваліфікаційної характеристики, навчальної програми дисципліни, навчального плану та є нормативним документом коледжу. У робочій навчальній програмі

визначено зміст, мету та завдання навчальної дисципліни, її місце і значення у процесі формування фахівця. Робоча програма містить послідовність та організаційні форми вивчення дисципліни, визначає форми і засоби поточного та підсумкового контролю.

Навчальні та робочі програми розробляються відповідними предметними цикловими комісіями згідно вимог.

Згідно з цими програмами навчальний процес здійснюється в таких формах: навчальні заняття, виконання індивідуальних завдань, самостійна робота студентів, практична підготовка, контрольні заходи.

Основними видами занять є такі: лекції, семінарські або практичні заняття, консультативні заняття, виконання курсових робіт.

Особлива увага приділяється самостійній роботі студентів для індивідуального вивчення навчального матеріалу в аудиторний та позааудиторний час, метою якої є формування самостійності як особистісної риси та важливої професійної якості фахівця з ресторанного обслуговування.

Зміст самостійної роботи студентів визначається навчальною програмою дисципліни, завданнями і вказівками викладачів. Навчальний матеріал самостійної роботи студентів включений у завдання підсумкового контролю.

Навчальні та робочі програми дисциплін є у паперовому вигляді та на електронних носіях - Web-сторінках викладачів.

Особлива увага в навчальному процесі приділяється практичній підготовці студентів, головна мета якої набуття студентами професійних умінь і навичок для прийняття самостійних рішень під час конкретної роботи в реальних ринкових і виробничих умовах.

Практична підготовка студентів за фахом здійснюється відповідно до Положення про проведення практики студентів Коломийського економіко-правового коледжу КНТЕУ, розробленого відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Указу Президента України №1013/2005 від 04.07.2005р. «Про невідкладні заходи щодо забезпечення функціонування та розвитку освіти в Україні», Державної програми розвитку вищої освіти, листів МОН № 1/9-93 від 07.02.2009р. «Про практичну підготовку студентів» та чинного Положення про проведення практики студентів КНТЕУ.

Види і тривалість практики визначаються вимогами стандартів вищої освіти та відображаються відповідно в навчальних планах і графіках навчального процесу. Основними видами практики є: навчальна (вступ до спеціальності, навчальна внутріколеджівська) і виробнича (технологічна, професійна).

На основі Положення про проведення практики студентів Коломийського економіко-правового коледжу та відповідно до освітньо-кваліфікаційної характеристика молодшого спеціаліста напряму підготовки 140101 «Готельно-ресторанна справа» розроблена наскрізна програма з практичного навчання зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

Наскрізна програма практики є основним навчально-методичним документом, в якому розглядаються загальні питання організації проведення та підведення підсумків усіх видів практики.

Програми практик виконуються в повному обсязі. Перед початком практики проводяться загальні збори, на яких доводиться наказ про направлення на практику, після закінчення терміну практики студенти звітують про виконання програми та індивідуальних завдань, захист звітів проводять спеціально створені комісії, до складу яких входять викладачі фахових дисциплін.

Формою державної атестації в коледжі є складання державного екзамену з фаху, який носить комплексний характер: організація обслуговування, гігієна і санітарія, барна справа, управління якістю продуктів та послуг, основи менеджменту. Для ефективної підготовки студентів до державної атестації і забезпечення належного рівня її проведення викладачами розроблено і затверджено програму державного екзамену, яка включає в себе перелік теоретичних питань та критерії оцінювання знань студентів. Програма державного екзамену відповідає вимогам теоретичної та практичної підготовки студентів з фаху.

Висновок. Зміст підготовки фахівців спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») повністю відповідає нормативним документам і акредитаційним вимогам та спрямований на формування у студентів теоретичних та практичних навичок, компетенцій, що необхідні фахівцям.

4. ОРГАНІЗАЦІЙНЕ ТА НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Організація навчального процесу в коледжі регулюється Законом України «Про освіту», державним стандартом освіти у вигляді освітньо-професійної програми підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») та іншими законодавчими актами України з питань освіти.

Навчальний процес для спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») організовується відповідно до Положення про організацію навчального процесу в Коломийському економіко-правовому коледжі.

Нормативна документація, що регулює навчальний процес, обговорюється і втілюється через педагогічну раду, методичну раду, циклові комісії, накази по коледжу.

З метою удосконалення системи контролю знань студентів, забезпечення прозорості навчального процесу, удосконалення обліку та успішності студентів розроблено та затверджено Положення про систему контролю знань студентів. Дане положення включає види контролю знань студентів, рекомендаційні критерії для оцінювання та умови проведення екзаменів, організація та проведення державної атестації студентів, апеляцію.

В процесі підготовки студентів запроваджується сучасні технології навчання, що виявляються в наступному:

- наявність комп'ютерних варіантів текстів лекцій з нормативних курсів, що розміщуються на web-сторінках викладачів;
- використання активних форм навчання, основними з яких є тести, ділові ігри, відеофільми та створення практичних ситуацій з розподілом відповідних ролей між студентами;
- реальна можливість поєднання наукових досліджень та освітньої діяльності, що складає основну мету створення навчального закладу та відображається у проведенні традиційних студентських наукових конференцій та виданні за результатами їх проведення збірників матеріалів конференції;
- наявність мережі Internet, що дає можливість користуватися бібліотечними фондами провідних наукових бібліотек України;
- використання нормативно-правової бази Ліга: Закон. Професіонал;
- створення умов щодо реального застосування знань студентів та наявності в достатній кількості методичних рекомендацій, що відповідно до навчального плану виносяться на самостійне опрацювання студентами;
- наявність пакетів нормативних джерел, що використовуються в процесі підготовки студентами до семінарських та практичних занять з фахових дисциплін;
- наявність пакетів завдань з дисциплін спеціалізованих курсів, що надають можливість отримати більш ґрунтовні знання в сфері обслуговування та інших сфер знань;
- можливість отримати не лише теоретично, а й застосувати на практиці знання, що забезпечується використанням мультимедійних проекторів, графопроектора, DVD-програвача, відеомагнітофона, телевізора та цифрової відеокамери з підключенням до супутникового зв'язку.

Навчально-методична робота в коледжі координується Педагогічною радою, Методичною радою, на яких розглядаються питання використання нових педагогічних технологій на заняттях викладачів економічних дисциплін, рівень професійної підготовки студентів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа»), вивчаються рекомендації з диференційованого та індивідуального підходу до навчання студентів.

Цим обумовлено виняткове значення системи науково-методичної роботи, головна мета якої - надання реальної дієвої допомоги педагогічним працівникам у розвитку професійної майстерності та активізація творчого потенціалу кожного викладача.

Широке поле завдань методичної діяльності постійно оновлюється, зазначає змін, але традиційно залишається такий зміст методичної роботи:

- методологічна підготовка викладача - осмислення програмних положень у галузі розбудови освіти, ролі викладача у навчально-виховному процесі;
- підготовка викладачів за окремими методиками (поглиблене вивчення окремих дисциплін, оволодіння інноваційними педагогічними технологіями);
- педагогічна підготовка;
- психологічна підготовка;

- загальнокультурна підготовка;
- загальнотехнічна підготовка;
- оволодіння інформаційними технологіями.

При методичному кабінеті розроблені рекомендації щодо:

- складання фонду тестових завдань;
- проведення лекцій, семінарів і практичних занять;
- організації науково-пошукової роботи студентів;
- визначення форм контролю студентів та методичного забезпечення

контрольних заходів;

- методики впровадження новітніх технологій навчання.

Ефективною формою наукової роботи методичного кабінету і циклових комісій є науково-методичні семінари з питань методики викладання, застосування сучасних педагогічних технологій.

Результатом роботи цих практичних семінарів є розроблення методичних рекомендацій, що враховуються під час організації і проведення навчально-виховного процесу.

Важливою і цікавою формою звіту про науково-дослідницьку діяльність є проведення декад циклових комісій, протягом яких викладачі демонструють свої досягнення в галузі науково-дослідницької роботи, науковий потенціал педагогічного складу, успіхи студентів у дослідницькій діяльності в коледжі, місті, регіоні і т.д.

Підвищення якості підготовки молодших спеціалістів вимагає перш за все всебічного удосконалення організації та змісту навчання. З цією метою з усіх дисциплін навчального плану спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») створено навчально-методичне забезпечення.

На підставі Положення про організацію навчального процесу у Коломийському економіко-правовому коледжі КНТЕУ з кожної дисципліни створено навчально-методичний комплекс, до складу якого входять:

- навчальна та робоча програма;
- тексти лекцій;
- тематика рефератів, контрольних робіт;
- методичні рекомендації до семінарських та практичних занять;
- навчальні та контролюючі тести;
- екзаменаційні білети (залікові питання);
- пакети контрольних завдань для комплексної перевірки знань

студентів з дисципліни;

- методичні вказівки та індивідуальні завдання з організації самостійної роботи студентів з дисципліни;

- методичні вказівки та тематика курсових робіт;
- мультимедійні лекції - презентації дисциплін;
- ділові ігри з фахових дисциплін;
- рольові ігри з фахових дисциплін;
- тестові завдання із використанням комп'ютерних програм Test

Office Pro, «Колоквіум+».

- фонд законодавчих та інструктивних документів.

З усіх дисциплін розроблені навчально-методичні комплекси, розміщені на паперових та електронних носіях, які в період з 2012 по 2017 рік постійно поновлюються і вдосконалюються згідно вимог.

Зокрема, створено опорні конспекти лекцій (ОКЛ) з дисциплін: «Історія України», «Основи менеджменту», «Основи маркетингу», «Трудове право», «Основи правознавства», «Бухгалтерський облік».

Розроблено методичні рекомендації до самостійної роботи студентів з усіх дисциплін навчального плану.

Розроблено збірник ділових ігор з дисципліни «Основи менеджменту» та збірник кейсів з дисципліни «Основи маркетингу».

Підготовлено комп'ютерно-зорієнтовані форми перевірки знань за допомогою тестових програм Test Office Pro з дисциплін: «Організація обслуговування», «Гігієна і санітарія», «Основи охорони праці», «Основи охорони праці», «Організація виробництва», «Трудове право».

«Колоквіум+» з дисциплін: «Організація обслуговування», «Основи менеджменту», «Основи маркетингу», «Інформаційні системи в менеджменті», «Інформатика і комп'ютерна техніка», «Товарознавство продовольчих товарів», «Управління якістю продукції та послуг».

В навчальний процес запроваджено елементи модульної системи навчання і вивчення дисциплін. Зокрема, викладачами розроблено завдання для модульного контролю знань, а саме: тестові завдання; комплексні контрольні роботи, контрольні роботи.

В початковому процесі з метою підготовки фахівців зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») використовується такі комп'ютерні навчальні програми:

1) Ліга: Закон.Преміум - законодавча база, що використовується для проведення семінарських та практичних занять.

Інформаційно-пошукова система ЛІГА: Закон Преміум використовується як навчальна комп'ютерна програма на семінарських та практичних заняттях студентами безпосередньо для: пошуку нормативно-правових актів при підготовці до семінарського заняття; аналізу чинного законодавства; визначення нормативно-правових актів, які втратили чинність.

2) програмний комплекс «Парус – Готель» версія 7.40 – дозволяє автоматизувати бізнес-процеси обслуговування клієнтів підприємствами готельного бізнесу. Програмний комплекс побудований з використанням сучасних інформаційних технологій. Система повнофункціонально працює як самостійний модуль, так і в комплексі з іншими модулями.

3) програмний комплекс «Парус – Ресторан» версія 7.40 – призначений для автоматизації ресторану, кафе, бару, пабу, клубу, пансіонату та інших закладів ресторанного бізнесу. У системі для управління рестораном, кафе, баром є все найнеобхідніше: від повної автоматизації бізнес-процесів з обслуговування клієнтів до ведення фінансово-господарського, податкового та складського обліку.

4) програма Power Point, яка використовується для створення

електронних мультимедійних презентацій.

5) програми Test Office Pro та «Колоквіум+» - використовуються для створення навчальних та контролюючих різнорівневих тестів, і дають можливість проводити контроль знань студентів.

6) пакет програм Microsoft Office (Microsoft Word, Microsoft Excel) - призначені для проведення практичних занять та навчальної практики.

Аналіз методичного забезпечення свідчить про те, що студенти на 100% забезпечені навчальними і робочими програмами дисциплін, планами семінарських, практичних занять, завданнями для лабораторних робіт, пакетами контрольних завдань з дисциплін соціально-гуманітарної, математичної, природничо-наукової підготовки, професійної та практичної підготовки. Методично забезпечені курсові роботи зі спеціальності. Тематика курсових робіт щороку оновлюється відповідно до актуальності.

В Коледжі створена та функціонує бібліотека (площа 359,7 м²) із читальним залом (площа 282,4 м²). Бібліотека здійснює свою діяльність на підставі «Положення про бібліотеку Коломийського економіко-правового коледжу», затвердженого у 2014 році. Обсяг фондів навчальної, наукової літератури становить 43986 примірників. Забезпеченість студентів підручниками, навчальним посібниками зі спеціальності становить 100 %.

Висновок. Навчально-методичне забезпечення підготовки фахівців відповідає Положенню про організацію освітнього процесу у Коломийському економіко-правовому коледжі КНТЕУ. Усі дисципліни навчального плану, навчально-виробнича практика, виконання курсових робіт в 100% забезпечені програмами, іншими методичними документами.

5. КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

На час проведення акредитаційної експертизи навчальний процес зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») забезпечують 27 викладачів, з них за основним місцем роботи – 25.

Всі викладачі мають фахову вищу освіту, яка відповідає профілю закріплених за ними дисциплін.

Кваліфікаційний склад викладачів на відділенні менеджменту готельно-ресторанної діяльності характеризується такими даними:

- кваліфікаційна категорія «спеціаліст вищої категорії» - 17 осіб (63%);
- кваліфікаційна категорія «спеціаліст першої категорії» - 4 особи (15%);
- кваліфікаційна категорія «спеціаліст другої категорії» - 4 осіб (15%);
- кваліфікаційна категорія «спеціаліст» - 2 особи (7%).

Три викладачі з науковим ступенем кандидат наук, п'ять викладачів мають педагогічне звання «викладач - методист».

Частка викладачів вищої категорії, які викладають лекційні години з циклу дисциплін соціально-гуманітарної підготовки, становить 50%, що перевищує на 25% нормативні показники. Частка викладачів вищої категорії,

які викладають лекційні години з циклу дисциплін математичної, природничо-наукової підготовки, становить 85%, що перевищує на 60% нормативні показники. Частка викладачів вищої категорії, які викладають лекційні години з циклу дисциплін професійної та практичної підготовки, становить 66%, що перевищує на 41% нормативні показники.

Під час роботи експертної комісії експерти ознайомилися з особовими справами викладачів. Матеріали, які викладено в акредитаційній справі, відповідають дійсності. Усі викладачі працюють за контрактом, що сприяє підвищенню відповідальності за якість освітньої діяльності.

Адміністрація коледжу приділяє велику увагу проведенню атестації педагогічних працівників. Атестація проводиться відповідно до Закону України «Про освіту» і Типового положення про атестацію педагогічних працівників України. В навчальному закладі працює постійно діюча атестаційна комісія, яка всебічно вивчає діяльність кожного викладача, що атестується. Атестація проводиться на основі комплексної оцінки рівня кваліфікації та педагогічної майстерності, результатів педагогічної діяльності шляхом проведення контрольних робіт, відвідування занять та позааудиторних заходів, з урахуванням думки батьків та студентів. Атестація педагогічних працівників дає змогу виявити їх професійну підготовку, фаховий рівень, відповідність посаді. Результати атестації фіксуються в протоколах засідань атестаційної комісії та педагогічної ради.

Підвищення кваліфікації викладачів, що забезпечують навчальний процес спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа»), проводиться на базі Київського національного торговельно-економічного університету, Івано-Франківського обласного інституту післядипломної педагогічної освіти, Інституту післядипломної освіти Івано-Франківського національного технічного університету нафти і газу, Прикарпатського національного університету імені В. Стефаника, Національного педагогічного університету імені М.П. Драгоманова, Львівського науково-практичного центру інституту професійно-технічної освіти Національної академії педагогічних наук України та Вищого навчального закладу Укоопспілки Полтавського університету економіки і торгівлі. Викладачів, які протягом п'яти років не підвищували кваліфікацію, немає.

Предметна (циклова) комісія готельно-ресторанного та туристичного бізнесу створена у 2010 році. У її складі комісії працює п'ять викладачів. Предметна (циклова) комісія готельно-ресторанного та туристичного бізнесу працює над методичною проблемою «Забезпечення конкурентоспроможності фахівця сфери обслуговування шляхом використання сучасних інноваційних засобів і технологій у навчально-виховному процесі».

Основними завданнями предметної (циклової) комісії готельно-ресторанного і туристичного бізнесу є:

- організація викладачів на вдосконалення змісту навчання та виховання;
- вдосконалення методичної підготовки викладачів;
- вивчення та пропаганда передового досвіду в навчально-виховній роботі;

- активізація самостійної роботи викладачів щодо підвищення кваліфікації. Навчальна робота предметної (циклової) комісії організовується з урахуванням можливостей сучасних інформаційних технологій навчання та спрямована на підвищення якості та успішності знань студентів.

Щорічно в коледжі проходить декада предметної (циклової) комісії готельно-ресторанного і туристичного бізнесу, в межах якої проводяться олімпіади з фахових дисциплін, студентські науково-практичні конференції, презентуються відкриті заняття із застосуванням інноваційних методів та інтерактивних засобів навчання,

З метою розширення знань студентів в галузі сфери обслуговування, виявлення і розвитку їх творчих і пізнавальних здібностей в дослідженні роботи нових закладів ресторанного господарства, створення умов для розвитку особистості й практичної самореалізації, виховання фахівців, здатних ефективно працювати в ногу з сучасністю та креативно підходити до виконання стандартних завдань у коледжі працює гурток «HoReCa». В рамках роботи гуртка організовуються круглі столи з провідними фахівцями сфери обслуговування, конкурс професійної майстерності «Від студента до професіонала», виставки творчих та науково-дослідницьких робіт студентів, виховні заходи. Чітко сплановані, якісно підготовлені і проведені заходи допомагають виявляти і розвивати творчу активність студентів, формувати їх науковий світогляд, підвищувати інтерес до навчання, а також дають можливість узагальнювати та поширювати педагогічний досвід. Підготовка студентів до участі у навчально-виховних заходах дає можливість розширити та поглибити здобуті теоретичні знання, закріпити і вдосконалити уміння і навички.

Викладачі предметної (циклової) комісії проводять заняття за участю провідних спеціалістів у сфері обслуговування. Практикується проведення виїзних занять на базі ГРК «Надія» (м.Івано-Франківськ), КРЦ «Троя» (м.Коломия), готельно-ресторанного комплексу «Легенда Карпат» (с.мт.Кути), садиби зеленого туризму «Княжий град» (с.Княздвір), турфірм «Сан» та «Coraltravel».

Експерти констатують, що Коледж повністю забезпечений викладачами дисциплін сфери обслуговування, економічних дисциплін, і їх кваліфікація дозволяє забезпечити належний рівень підготовки.

Аналіз кадрового забезпечення спеціальності проведено на основі ознайомлення з наказами директора та особовими справами викладачів. Матеріали, що містяться в акредитаційній справі, відповідають дійсності.

Висновок. *Експертна комісія зазначає, що у коледжі систематично проводиться робота з якісного формування викладацького складу, підвищення його кваліфікації. Склад викладачів, їх ділова та професійна майстерність спроможна забезпечити підготовку фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».*

6. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

Коледж має матеріально-технічну базу, яка відповідає необхідним вимогам для проведення навчально-виховного процесу. Загальна площа усіх приміщень коледжу становить 25962,6 м², в тому числі власні 4619,9 м², 21342,7 м² – надані відповідно з договорами №50 та №51 щодо надання послуг та згідно з договором №52 про наймання жилого приміщення гуртожитку на 50 ліжко-місць (копії договорів додаються). Навчальна площа становить 23138,1 м².

Для проведення навчальних занять використовуються облаштовані приміщення коледжу. В даний час обладнані та оформлені відповідно до сучасних вимог всі навчальні кабінети з дисциплін загальноосвітньої, соціально-гуманітарної, математичної, природничо-наукової, професійної та практичної підготовки.

Коледж відповідно до договору №52 «Про наймання жилого приміщення гуртожитку» прийняв у строкове (з 01.09.2014р. по 01.07.2019р.) платне користування частину жилого приміщення гуртожитку Коломийського педагогічного коледжу 50 ліжко-місць. Потреба студентів у гуртожитку задоволена на 100%.

На належному рівні організована і функціонує соціальна інфраструктура: бібліотека з читальним залом, спортивний зал, спортивний майданчик, стадіон, буфет, актовий зал, медичний пункт, кабінет довіри.

Коледж поступово розвиває матеріальну базу підготовки фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа»). У 2016-2017 навчальному році оновлено і поновлено комп'ютерне забезпечення, закупляються необхідні для практичних та лабораторних робіт матеріали та інвентар, а також навчально-методична література.

У коледжі функціонує бібліотека площею 359,7 м², в тому числі читальний зал 282, 4 м², з обсягом 43986 примірників літератури, в тому числі 17709 підручників, навчальних посібників, методичної літератури 9650, а з дисциплін фахового напрямку 3012 наукових видань. Бібліотечний фонд постійно поповнюється новою літературою.

Бібліотеку Коледжу комп'ютеризовано, встановлено 15 персональних комп'ютерів. Всі комп'ютери під'єднано до виділеної некомутованої лінії для доступу до глобальної мережі Internet швидкістю 48 Mb/s та до локальної мережі. В бібліотеці встановлено інформаційно-правову систему «Ліга: Закон-Преміум», яка щоденно оновлюється. Пакет «Бібліограф». Діє читальний зал на 165 посадочних місць, де студенти мають можливість опрацювати навчальну літературу і періодичні фахові видання.

При підготовці до занять студенти опрацюють програмовий матеріал, користуючись web-сторінками викладачів, спеціалізованими web-сторінками в мережі Internet, комп'ютерними підручниками, нормативною базою та іншою навчально-методичною літературою, що знаходиться в базі даних

бібліотеки. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів в коледжі становить 29.

Всі навчальні дисципліни, передбачені навчальним планом підготовки молодшого спеціаліста зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа»), забезпечені необхідною навчальною літературою та фаховими періодичними виданнями.

Навчальний процес зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») забезпечується функціонуванням спеціалізованих кабінетів та спеціалізованих лабораторій з ПЕОМ, які обладнані сучасними персональними комп'ютерами та необхідними прикладними програмами.

У Коледжі працює медпункт, кабінет довіри. Проводиться належна робота щодо забезпечення соціального захисту студентів. Особлива увага приділяється студентам-сиротам та позбавленим батьківської опіки. Вони отримують компенсацію на харчування, забезпечуються одягом, взуттям, підручниками, отримують грошову допомогу при закінченні навчання, забезпечуються соціальною стипендією.

У Коледжі працює центр взаємодопомоги «Від серця до серця». Щороку члени цього центру вивчають матеріальний стан та умови проживання (шляхом опитування, анкетування, відвідування) студентів. Це дає змогу виплачувати матеріальні допомоги студентам з малозабезпечених сімей за рахунок економії стипендіального фонду, допомагати їм під час благодійних акцій, які традиційно проводяться в Коледжі.

Тісно співпрацюють члени центру «Від серця до серця» з Коломийським міським центром соціальних служб для сім'ї, дітей та молоді. В результаті цієї співпраці на базі центру взаємодопомоги «Від серця до серця» створено Коломийський міський молодіжний центр соціальної допомоги.

Для педагогічного персоналу обладнано 2 кімнати, навчально-методичний кабінет, читальний зал, де встановлено 7 сучасних комп'ютерів, загальною площею 190 м².

Всі приміщення коледжу відповідають вимогам санітарних, пожежних та будівельних норм. Висновок Державної санітарно-епідеміологічної служби про відповідність наявних приміщень, матеріально-технічної бази вимогам санітарних норм і правил, санітарний паспорт Коломийського економіко-правового коледжу КНТЕУ, дозвіл органу пожежного нагляду про початок роботи, акт перевірки готовності навчального закладу на 2016-2017 н.р. додаються.

Висновок. Експертна комісія підтверджує, що, незважаючи на дефекти частини стіни будівлі навчального корпусу, висновком №26.08.30а.0915.17 від 09.06.2017р. Державного підприємства «Карпатський експертно-технічний центр Держпраці» встановлено його відповідність вимогам надійності і безпечної експлуатації до повного проведення робіт по відновленню будівлі в цілому.

Експертна комісія вважає, що, беручи до уваги вищезазначене, наявна

матеріально-технічна база Коледжу відповідає встановленим акредитаційним вимогам до вищих навчальних закладів I рівня акредитації і забезпечує належні умови для навчання, проживання та відпочинку студентів.

7. ЯКІСТЬ ЗНАНЬ ВИПУСКНИКІВ

Освітня діяльність коледжу з підготовки фахівців зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») здійснюється відповідно до навчального плану. Експертами проаналізовано результати успішності студентів, написання комплексних контрольних робіт, курсових робіт, перевірено наявність та відповідність виробничих баз практик і програм, повноту їх виконання відповідно до вимог кваліфікаційної характеристики, проаналізовано матеріали Державних кваліфікаційних комісій, випуску і працевлаштування випускників зі спеціальності.

Аналіз результатів семестрового контролю свідчить про відповідність показників абсолютної і якісної успішності якісним характеристикам підготовки фахівців.

Під час роботи експертної комісії з 19.06.2017 до 21.06.2017 р. були проведені контрольні вимірювання рівня залишкових знань студентів з дисциплін:

- цикл соціально-гуманітарної підготовки:

«Історія України»;

«Основи філософських знань»;

«Українська мова (за професійним спрямуванням)».

- цикл математичної, природничо-наукової підготовки:

«Економіка підприємства»;

«Основи охорони праці»;

«Інформатика і комп'ютерна техніка».

- цикл професійної та практичної підготовки:

«Організація обслуговування»;

«Організація виробництва»;

«Барна справа».

Виконуючи комплексні контрольні роботи з циклу дисциплін соціально-гуманітарної підготовки, студенти показали вміння:

- з дисципліни «Історія України» - аналізувати історичний матеріал, опираючись на отримані знання, зіставляти історичні події, процеси з періодами (епохами), орієнтуватись у науковій періодизації історії;

- з дисципліни «Основи філософських знань» - проаналізувати філософські погляди видатних мислителів, співставляти погляди з поглядами різних історичних епох, критично оцінювати філософські погляди, спираючись на отримані знання, на основі альтернативних поглядів та проблем.

- з дисципліни «Українська мова (за професійним спрямуванням)» - застосовувати орфографічні, орфоепічні, граматичні, лексичні, стилістичні

Рівень знань студентів циклу соціально-гуманітарної підготовки за результатами комплексних контрольних робіт відповідає акредитаційним вимогам і складає:

- абсолютна успішність – 100%
- якісна успішність – 53,2%.

Виконуючи комплексні контрольні роботи з циклу дисциплін математичної, природничо-наукової підготовки студенти показали вміння:

- з дисципліни «Економіка підприємства» економічно обґрунтувати показники діяльності підприємства, використовуючи різноманітні методи та механізми розрахунку, здійснювати аналіз та розробляти пропозиції щодо покращення діяльності підприємств;
- з дисципліни «Основи охорони праці» вирішувати завдання професійного спрямування з обов'язковим врахуванням вимог охорони праці з метою гарантування збереження життя, здоров'я і працездатності на підприємствах ресторанного господарства;
- з дисципліни «Інформатика і комп'ютерна техніка» - застосувати технічні засоби та програмне забезпечення для розв'язання професійних задач.

Рівень знань студентів циклу дисциплін математичної, природничо-наукової підготовки за результатами комплексних контрольних робіт відповідає акредитаційним вимогам і складає:

- абсолютна успішність – 100%
- якісна успішність – 55%.

Виконуючи комплексні контрольні роботи з дисциплін професійної та практичної підготовки студенти показали вміння:

- з дисципліни «Організація обслуговування» - характеризувати заклади ресторанного господарства, організовувати обслуговування залежно від типу та контингенту споживачів;
- з дисципліни «Організація виробництва» - проводити аналіз та оцінку діяльності підприємства, приймати оптимальні рішення в конкретних господарських ситуаціях, використовувати прогресивні методи прогнозування, планування, контролю роботи підприємства;
- з дисципліни «Барна справа» - вміння характеризувати асортимент продукції, яка реалізується в барах, технологію приготування напоїв (коктейлів) та нескладних кулінарних виробів, правила їх оформлення та подавання, застосовувати елементи етики, естетики, психології, розуміти соціально-психологічні властивості обслуговування відвідувачів.

Рівень знань студентів циклу професійної та практичної підготовки за результатами комплексних контрольних робіт відповідає акредитаційним вимогам і складає:

- абсолютна успішність – 100%
- якісна успішність – 65,0%.

Порівняльний аналіз результатів замірів знань студентів при перевірці експертною комісією та під час самоаналізу представлено у додатках 2,3.

Проведена вибіркова перевірка курсових робіт (20% відсотків від загальної кількості) з дисциплін «Організація обслуговування», «Економіка підприємства».

За результатами захисту середня оцінка курсових робіт складає – 4,4 бали, за результатами оцінки експертів – 4,3, розбіжність складає – 0,1 бала (таблиці 5,6). Перевірка показала, що роботи виконані відповідно до завдання і оформлені згідно з чинними стандартами. На кожну роботу керівником підготовлено змістовний відгук. Всі роботи рецензуються і оцінюються об'єктивно. В рецензіях викладачі звертають увагу як на позитивні, так і негативні сторони робіт, роблять загальні висновки.

Курсові роботи зберігаються в архіві згідно нормативних вимог.

Таблиця 5

Підсумки оцінювання якості виконання курсових робіт студентами спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» з дисципліни «Організація обслуговування»

№ по р.	Номер групи	Прізвище, ім'я, по батькові студента	Назва теми курсової роботи	Оцінка	
				за курсову роботу	за експертною перевіркою
1	2	3	4	5	6
1	ОРТ-21	Кавацюк Ольга Василівна	Організація роботи ресторану класу «люкс» за матеріалами ресторану «Європейський» готельноресторанного комплексу «Надія»	5 (відмінно)	5 (відмінно)
2	ОРТ-21	Щербатюк Христина Ярославівна	Організація кейтерингового обслуговування за матеріалами кейтерингової компанії «Фігаро»	5 (відмінно)	4 (добре)
3	ОРТ-21	Стефурак Василь Дмитрович	Історія виникнення та класифікація закладів ресторанного господарства (вітчизняний досвід)	4 (добре)	4 (добре)
4	ОРТ-21	Андрійшин Уляна Михайлівна	Організація бенкету-фуршету за матеріалами готельно-ресторанного комплексу «Diamond deLuxe»	4 (добре)	4 (добре)
Середній бал				4,5	4,3

Таблиця 6

Підсумки оцінювання якості виконання курсових робіт студентами спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» з дисципліни «Економіка підприємства»

№ по р.	Номер групи	Прізвище, ім'я, по батькові студента	Назва теми курсової роботи	Оцінка	
				звіт	за експертною перевіркою
1	2	3	4	5	6
1.	ОРТ-21	Юркевич Юлія Володимирівна	Кадрова політика та система управління персоналом підприємства	5 (відмінно)	5 (відмінно)
2	ОРТ-21	Кавацюк Ольга Василівна	Персонал як основа продуктивних сил і джерело розвитку економіки	4(добре)	4 (добре)
3	ОРТ-21	Щербатюк Христина Ярославівна	Характеристика та управління витратами підприємства	4 (добре)	4 (добре)
4	ОРТ-21	Богайчук Владислав Анатолійович	Ресурсне забезпечення діяльності підприємства	4 (добре)	4 (добре)
Середній бал				4,3	4,3

Практична підготовка студентів за фахом проводиться відповідно до Положення про проведення практики студентів Коломийського економіко-правового коледжу КНТЕУ, розробленого відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Указу Президента України №1013/2005 від 04.07.2005р. «Про невідкладні заходи щодо забезпечення функціонування та розвитку освіти в Україні», Державної програми розвитку вищої освіти, листів МОН № 1/9-93 від 07.02.2009р. «Про практичну підготовку студентів» та чинного Положення про проведення практики студентів КНТЕУ.

Всі види практик проводяться згідно наскрізної програми практик і робочих програм практик.

Практика зі спеціальності є завершальним етапом навчання. Коледж уклав угоди на проходження практики зі спеціальності з підприємствами та організаціями, що мають фахівців-практиків, які передають свій досвід студентам та діяльність яких пов'язана зі сферою обслуговування. При проходженні практики студенти опрацьовують відповідні документи та матеріали, ознайомлюються та вивчають складові процесу обслуговування. Результатом проходження практики є написання та захист звіту. До нього додаються зразки первинних документів, форм звітності, які опрацьовували студенти під час проходження практики.

При перевірці експертною комісією було оцінено звіти з виробничої практики (20% від загальної кількості), захист яких відбувся у 2016 році. За

результатами захисту звітів середній бал складає відповідно 4,8 бала, за результатами оцінки експертів – 4,5 бала. Розбіжність між результатами захисту звітів і експертними оцінками становить 0,3 бала (таблиця 7).

Таблиця 7

Підсумки оцінювання якості виконання звітів з виробничої практики студентами спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

№ по р.	Шифр групи	Прізвище, ім'я, по батькові студента	База практики	Оцінка	
				на захисті	за експертною перевіркою
1	2	3	4	5	6
1	ОРТ-31	Юркевич Юлія Володимирівна	Кафе-ресторан «VIVAT» (м.Коломия)	5 (відмінно)	5 (відмінно)
2	ОРТ-31	Гушул Софія Юріївна	Кафе «Каштан» (сmt.Гвіздець Коломийського р-ну)	5 (відмінно)	5 (відмінно)
3	ОРТ-31	Юркевич Юлія Володимирівна	Кафе «Деліція» (м.Коломия)	5 (відмінно)	4 (добре)
4	ОРТ-31	Візнюк Тетяна Василівна	Кафе «3 ранку до ночі» (м.Коломия)	4 (добре)	4 (добре)
Середній бал				4,8	4,5

Одним із пріоритетних завдань Коледжу є серйозна підготовка випускників для подальшого працевлаштування, щоб задовольнити їх потребу в самореалізації до успіху. Для цього Коледж виявляє та вирішує проблеми, приділяючи особливу увагу питанню працевлаштування і розвитку кар'єри.

Коломийський економіко-правовий коледж при організації працевлаштування випускників керується такими нормативами, розпорядчими та інструктивними документами:

- Постанова Кабінету Міністрів від 22 серпня 1996 року № 992 ;
- типові угоди;
- картка працевлаштування випускника.

У Коледжі склалася система сприяння працевлаштування випускників на основі договорів про співпрацю між Коледжем і базовими підприємствами Прикарпаття.

З метою здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр», «спеціаліст», «магістр» студенти-випускники Коледжу зможуть продовжувати навчання у вищих навчальних закладах III-IV рівнів акредитації, а саме: в Київському національному торговельно-економічному університеті та Чернівецькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

З метою налагодження тісної співпраці з роботодавцями та сприяння студентам та випускникам у працевлаштуванні в Коледжі створений Центр розвитку кар'єри.

Діяльність роботи центру спрямована на:

- постійне інформування студентів про напрями роботи та потреби в кадрах підприємств, організацій, установ м. Коломиї та району;
- організацію прямих контактів між студентами і роботодавцями;
- здійснення моніторингу кар'єри випускників коледжу та підтримку з ними зворотнього зв'язку;
- надання допомоги роботодавцям у підборі необхідних спеціалістів із числа студентів коледжу;
- інформування студентів про можливості тимчасового працевлаштування в літній та зимовий періоди;
- організація та проведення семінарів «Робота в період кризи», «Складання резюме»;
- участь в ярмарках вакансій підприємств, організацій, установ;
- залучення випускників до популяризації здобутків та іміджу коледжу, проведення серед населення профорієнтаційної роботи щодо навчання учнівської молоді в коледжі.

Частка випускників, про яких навчальний заклад має дані про їх місце роботи і посаду, коливається в межах від 80% до 100%.

Висновок. Під час проведення акредитаційної експертизи комісія встановила, що розбіжність між показниками успішності та результатами самоаналізу і результатами експертизи незначні і знаходяться в межах норми. Студенти мають достатній рівень соціально-гуманітарних, фундаментальних і фахових знань, який відповідає акредитаційним вимогам і забезпечує якість підготовки фахівців на рівні державних вимог. Практична підготовка студентів здійснюється згідно навчального плану та графіку навчального процесу. Якість курсових робіт відповідає вимогам щодо їх виконання. Всі види практик забезпечені навчально-методичними матеріалами у повному обсязі.

8. НАУКОВО-ДОСЛІДНА ДІЯЛЬНІСТЬ ТА МІЖНАРОДНІ ЗВ'ЯЗКИ

Науково-дослідна робота циклової комісії готельно-ресторанного та туристичного бізнесу організовується відповідно до Положення про науково-дослідну роботу студентів Коломийського економіко-правового коледжу КНТЕУ та організовується з метою підготовки висококваліфікованих спеціалістів, які відповідають вимогам ринкової економіки. Сфера послуг потребує фахівців нової генерації. Тому в готельно-ресторанному бізнесі цінуються працівники, здатні працювати для задоволення потреб споживачів, які вміють зрозуміти та задовольнити їх запити.

З метою задоволення потреб студентів в професійній та науковій підготовці цикловою комісією готельно-ресторанного та туристичного бізнесу організовується науково-дослідницька діяльність, що є важливим

фактором підвищення рівня майбутнього фахівця і підготовки висококваліфікованих спеціалістів сфери обслуговування, формування потреби та здатності особистості до самоосвіти. Мета організації науково-дослідницької діяльності полягає в реалізації наукового потенціалу викладачів, підвищенні їх фахового рівня та в широкому залученні до пошукової і дослідницької роботи студентської молоді.

У зв'язку з цим розроблена комплексна програма науково-дослідної діяльності, в основу якої покладені такі завдання:

- підвищувати якість навчання студентів та залучати їх до науково-дослідницької роботи, опираючись на потенціал викладачів;
- забезпечити чітко виражену практичну спрямованість науково-дослідницької роботи;
- розробити найбільш ефективні організаційні форми залучення студентів до науково-дослідницької роботи вже під час навчання.

В Коледжі створені умови для надання студентам можливості реалізувати свої бажання та здібності до наукової роботи.

Щороку з метою розвитку творчих здібностей студентів, стимулювання потреб у творчому оволодінні знаннями, виявлення науково обдарованої молоді проводяться предметні олімпіади.

З метою розширення знань студентів в галузі сфери обслуговування, виявлення і розвитку їх творчих і пізнавальних здібностей в дослідженні роботи нових закладів ресторанного господарства, створення умов для розвитку особистості й практичної самореалізації, виховання фахівців, здатних ефективно працювати в ногу з сучасністю та креативно підходити до виконання нестандартних завдань у Коледжі працює гурток «HoReCa». Гурток є базою для організації, виконання і проведення науково-дослідницької роботи. В рамках роботи гуртка організують круглі столи з провідними фахівцями сфери обслуговування, конкурси професійної майстерності, майстер-класи приготування їжі, майстер-класи з організації обслуговування, організують виїзні навчальні тренінги на базах готельно-ресторанних закладів Івано-Франківської області.

Експертній комісії надані матеріали про те, що кожного року в рамках декади цикловою комісією організується проведення студентської науково-практичної конференції, матеріали якої представлені в збірниках.

Експертна комісія підтверджує, що студенти спеціальності під науковим керівництвом викладачів циклової комісії готельно-ресторанного та туристичного бізнесу беруть участь у всеукраїнських та міжнародних конференціях.

Висновок. Науково-дослідна робота циклової комісії організована на високому рівні, забезпечує удосконалення фундаментальності в багатоступеневій підготовці фахівців спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») та відповідає нормам державної акредитації.

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

У матеріалах самоаналізу представлено детальний звіт про проведену роботу щодо усунення зауважень попередньої експертної комісії, яка була проведена відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України №117-л від 18.01.2012 р.

З часу проведення акредитаційної експертизи викладачі коледжу працювали над впровадженням в навчальний процес та удосконаленням сучасних програмних продуктів. Зокрема, в навчальному процесі з метою підготовки фахівців зі спеціальності «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») було придбано такі комп'ютерні навчальні програми:

1) Ліга: Закон.Преміум - законодавча база для проведення семінарських та практичних занять.

Інформаційно-пошукова система ЛІГА: Закон Преміум використовується як навчальна комп'ютерна програма на семінарських та практичних заняттях студентами безпосередньо для: пошуку нормативно-правових актів при підготовці до семінарського заняття; аналізу чинного законодавства; визначення нормативно-правових актів, які втратили чинність;

2) програмний комплекс «Парус – Готель» версія 7.40 – дозволяє автоматизувати бізнес-процеси обслуговування клієнтів підприємствами готельного бізнесу. Програмний комплекс побудований з використанням сучасних інформаційних технологій. Система повнофункціонально працює як самостійний модуль, так і в комплексі з іншими модулями;

3) програмний комплекс «Парус – Ресторан» версія 7.40 – призначений для автоматизації ресторану, кафе, бару, пабу, клубу, пансіонату та інших закладів ресторанного бізнесу. У системі для управління рестораном, кафе, баром є все найнеобхідніше: від повної автоматизації бізнес-процесів з обслуговування клієнтів до ведення фінансово-господарського, податкового та складського обліку;

4) програми Test Office Pro та «Колоквіум+» - використовуються для створення навчальних та контролюючих різнорівневих тестів, і дають можливість проводити контроль знань студентів;

5) програма Power Point, яка використовується для створення електронних мультимедійних презентацій;

6) пакет програм Microsoft Office (Microsoft Word, Microsoft Excel) - призначені для проведення практичних занять та навчальної практики.

Бібліотека коледжу була складовою освітнього процесу, спрямованого на формування у студентів громадянської свідомості, сприяння інтелектуального розвитку особистості, прагнення до постійного професійного росту. У бібліотеці коледжу налічується 43986 примірників книг та періодичних видань. Також коледж співпрацює з Центром підготовки навчально-методичних видань Київського національного торговельно-економічного університету щодо забезпечення навчально-методичними виданнями бібліотеку коледжу.

Кабінет товарознавства забезпечено чинними нормативно-правовими документами, доукомплектовано новими взірцями різних груп товарів,

оформлені відповідні розділи, розроблено методичні матеріали для проведення лекційних практичних занять з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів».

З 2012 року робота викладачів, які забезпечують підготовку фахівців спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа»), була спрямована на удосконалення змісту та методики проведення лекційних, семінарських, практичних занять, розробці завдань для самостійної роботи студентів, впровадження в навчальний процес нових педагогічних технологій, серед яких інтерактивні, інформаційно-комунікаційні, проектні, технологія диференційованого навчання, випереджувального навчання та ін. Відповідно викладачами створено комплекси науково-методичного забезпечення, що дозволяє підвищити інформаційну насиченість навчального матеріалу, розширює можливості для самостійної пізнавальної діяльності студентів і активізує їх мислення. Зокрема, з усіх дисциплін розроблено методичні рекомендації до самостійної роботи студентів, створено опорні конспекти лекцій з дисциплін «Історія України», «Основи менеджменту», «Основи маркетингу», «Трудове право», «Основи правознавства», «Бухгалтерський облік».

Розроблено збірник ділових ігор з дисципліни «Основи менеджменту» та збірник кейсів з дисципліни «Основи маркетингу».

Підготовлено комп'ютерно-зорієнтовані форми перевірки знань за допомогою тестових програм Test Office Pro з дисциплін: «Організація обслуговування», «Гігієна і санітарія», «Основи охорони праці», «Основи охорони праці», «Організація виробництва», «Трудове право».

«Колоквіум+» з дисциплін: «Організація обслуговування», «Основи менеджменту», «Основи маркетингу», «Інформаційні системи в менеджменті», «Інформатика і комп'ютерна техніка», «Товарознавство продовольчих товарів», «Управління якістю продукції та послуг», «Економіка підприємства».

В навчальний процес запроваджено елементи модульної системи навчання і вивчення дисциплін. Зокрема, викладачами розроблено завдання для модульного контролю знань, а саме: перелік тестових питань, комплексні контрольні роботи; контрольні роботи.

З дисципліни «Основи менеджменту» прорецензовано робочу програму, опорний конспект лекцій, методичні рекомендації для семінарських і практичних занять кандидатом економічних наук, доцентом Київського національного торговельно-економічного університету О.В.Катрич.

З дисципліни «Організація і технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства» прорецензовано робочу програму кандидатом економічних наук, доцентом Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ Ж.С.Труфіною.

З дисципліни «Основи філософських знань» прорецензовано програму та робочу програму, збірник різнорівневих тестів, методичні рекомендації до практичних занять кандидатом філософських наук, доцентом кафедри філософії Чернівецького національного університету імені Ю.Федьковича Рошкулець Р.Г.

Прорецензовано програму та робочу програму з дисципліни «Історія

України» кандидатом історичних наук, доцентом кафедри історіографії і джерелознавства Інституту історії і політології Прикарпатського національного університету імені Василя Стефаника Л.В. Шологон, а також, опорний конспект лекцій вченою радою Івано-Франківського обласного інституту післядипломної педагогічної освіти.

Прорецензовано кандидатом філологічних наук, доцентом кафедри гуманітарних дисциплін Інститут управління природними ресурсами Київського університету економіки та права «КРОК» Є.О. Лепьохінім програма та робоча програма, збірник для практичних занять з дисципліни «Англійська мова (за професійним спрямуванням)».

Викладачі фахових дисциплін активно співпрацювали з науковцями ВНЗ III-IV рівнів акредитації з метою підвищення фахового наукового рівня та педагогічної майстерності, зокрема з Київським національним торговельно-економічним університетом, Чернівецьким торговельно-економічним інститутом, ДВНЗ «Прикарпатський національний університет ім.В.Стефаника», Уманським державним педагогічним університетом ім. П.Тичини, Національним педагогічним університетом імені М.П.Драгоманова, Львівським науково-практичним центром інституту професійно-технічної освіти Національної академії педагогічних наук України та Вищим навчальним закладом Укоопспілки Полтавським університетом економіки і торгівлі, Познанською академією готельного бізнесу та громадського харчування (Республіка Польща).

З метою удосконалення практичних навичок студентів і підвищення фахової майстерності викладачів співпрацювали з базовими підприємствами, такими як: ГРК «Колиба «У вуйка Василя», ТзОВ «Фірма Надія», ТзОВ «Фірма Надія», ТзОВ «Пансіонат «Карпатські зорі», ГРК «Аркан», кафе-піцерія «Даніель», розважальний комплекс «Троя», ресторанний комплекс «Магнат» та ін.

Мета роботи випускової циклової комісії готельно-ресторанного та туристичного бізнесу в міжакредитаційний період полягала у формуванні професійної компетентності майбутніх фахівців сфери обслуговування, підвищенні рівня знань студентів, у поліпшенні якості підготовки молодших спеціалістів. Викладачі комісії приділяли особливу увагу науково-дослідній роботі, брали участь у міжнародних та всеукраїнських науково-практичних конференціях і конкурсах, зокрема, в науково-практичній конференції «Інновації в освіті» (КНТЕУ, 2012), «Особливі аспекти туризму і рекреації» (Республіка Польща, Познань, 2012, 2013), «Актуальні проблеми розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу» (КНТЕУ, 2014), «Інновації розвитку готельно-ресторанного і туристичного бізнесу» (КНТЕУ, 2015), «Туристичний, готельний і ресторанний бізнес: інновації та тренди» (КНТЕУ, 2016), міжнародному конкурсі «Львів–HoReCa 2016».

Викладачами випускової циклової комісії готельно-ресторанного та туристичного бізнесу спільно з Центром розвитку кар'єри систематично підтримуються зв'язки з міськрайонним центром зайнятості з питань визначення потреб та вакансій з тих професій, фахівці з яких готуються на

відділенні менеджменту готельно-ресторанної діяльності.

Висновок. *Рекомендації та зауваження акредитаційної експертизи виконані.*

10. ОПИС ВНУТРІШНЬОЇ СИСТЕМИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Експертна комісія зазначає, що система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності Коледжу діє у відповідності до ст. 16 Закону України «Про вищу освіту» та сприяє якісній підготовці висококваліфікованих фахівців.

Встановлено, що функціонування внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності реалізується за допомогою:

- здійснення моніторингу системи оцінювання успішності навчання здобувачів вищої освіти, що включає вхідний, поточний, рубіжний та підсумковий контроль;

- щорічного оцінювання педагогічних працівників, проведення соціологічних досліджень серед студентів «Викладач очима студентів», що враховується під час вирішення питання про продовження контракту з викладачем на новий навчальний рік;

- забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;

- проведення атестації педагогічних працівників Коледжу, що спрямована на всебічне комплексне оцінювання їх педагогічної діяльності, за якою визначаються відповідність педагогічного працівника займаній посаді, рівень його кваліфікації, присвоюється кваліфікаційна категорія, педагогічне звання;

- розміщення комплексів навчально-методичного забезпечення дисциплін на web-сторінках викладачів, доступ до яких здійснюється за допомогою локальної мережі;

- забезпечення наявності та періодичного перегляду необхідної навчально-методичної документації й матеріально-технічних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі аудиторної, самостійної роботи та практичного навчання;

- функціонування в мережі Інтернет web-сайту Коледжу (<http://www.kerk.com.ua>), на якому розміщена інформація про організацію та діяльність навчального закладу;

- забезпечення умов для реалізації вимог антикорупційного законодавства.

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», що надає можливість здійснювати підготовку фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») відповідно до вимог галузевих стандартів.*

11. ЗАУВАЖЕННЯ, ЩО БУЛИ ЗРОБЛЕНІ ПІД ЧАС ПОПЕРЕДНЬОЇ ЕКСПЕРТИЗИ АКРЕДИТАЦІЙНОЇ СПРАВИ

На підставі поданих на акредитацію матеріалів щодо відповідності Ліцензійним умовам надання освітніх послуг спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») у Коломийському економіко-правовому коледжі КНТЕУ експертна комісія МОН України зазначає, що зауваження, вказані у результатах попередньої експертизи акредитаційних матеріалів, було перевірено на місці та наведено у таблиці 8.

Таблиця 8

№ пор.	Зауваження	Результати перевірки
1	<p>Згідно поданих акредитаційних матеріалів, у таблиці забезпечення навчальними приміщеннями зазначено, що навчальний заклад орендує 2133+208,7 кв.м. приміщень, перевірити наявність і відповідність законодавству договорів оренди та документів на дозвіл. Забезпечити подання цих відомостей до ЄДЕБО (наказ МОН України № 689, Постанова КМУ № 1187 від 30.12.2015 р.).</p>	<p>Експертній комісії представлено наступні документи:</p> <p>1. Договір про надання послуг №50 від 01.09.2014р., укладений між Коломийським економіко-правовим коледжем КНТЕУ та Коломийським фізкультурно-спортивним клубом «Локомотив» ім. П.Федоровича ДТГО «Львівська залізниця», предметом якого є надання в користування приміщень для проведення фізичного виховання загальною площею 2133 кв.м. Із дозвільних документів по даному об'єкту було представлено Акт перевірки додержання (виконання) вимог законодавства у сферах пожежної і техногенної безпеки, цивільного захисту, контролю за діяльністю аварійно-рятувальних служб. Інша дозвільна документація відсутня, у зв'язку із втратою чинності окремих нормативно-правових актів, які регулюють діяльність позашкільних закладів.</p> <p>2. Договір про наймання жилого приміщення гуртожитку №52 від 01.09.2014р., укладений між Коломийським економіко-правовим коледжем КНТЕУ та Комунальним вищим навчальним закладом «Коломийський педагогічний коледж Івано-Франківської обласної ради», предметом якого є надання в строкове платне користування частини житлового приміщення гуртожитку на 50</p>

		ліжко-місце (площею 208,7 кв.м). Із дозвільних документів по даному об'єкту було представлено: - Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи від 12.12.2013р. №05.03.02-04/113681; - Експертний висновок щодо протипожежного стану об'єкта від 10.12.2013р. №73/13; - Санітарний паспорт. На момент проведення акредитаційної експертизи дані відомості подані до ЄДЕБО.
2	Звертаємо увагу, що в таблиці 6.1 приведені договори оренди, які оформлені з порушенням ст.ст. 793, 794 Цивільного кодексу України.	На момент роботи експертної комісії з проведення акредитаційної експертизи, договори оренди, які зазначені в таблиці 6.1, передані для переоформлення (переукладення) згідно з вимогами чинного законодавства.

Висновок. Експертна комісія засвідчує, що зауваження, зроблені під час попередньої експертизи акредитаційної справи, Коледжем виправлено, тому спеціальність 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») може бути акредитована.

12. ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

За даними проведеної акредитаційної експертизи дотримання умов підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») у Коломийському економіко-правовому коледжі Київського національного торговельно-економічного університету експертна комісія вважає:

1) стан кадрового, навчально-методичного та матеріально-технічного забезпечення навчального процесу, фінансово-майнові гарантії та інфраструктура коледжу відповідають заявленому рівню підготовки фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»;

2) програми освітньої діяльності, навчальні плани, освітньо-кваліфікаційна характеристика, рівень і якість знань молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») відповідають встановленим вимогам.

3) організація навчального процесу, його технічне забезпечення, наявний аудиторний і лабораторний фонд та стан іншої матеріально-технічної бази, якісний склад педагогічних кадрів відповідають державним вимогам за

заявленим рівнем акредитації.

Водночас експертна комісія вважає за доцільне висловити наступні рекомендації, які не впливають на позитивне рішення, але дозволяють покращити якість підготовки фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа»):

1) забезпечити подальше впровадження дієвих засобів збереження і розширення контингенту студентів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») шляхом урізноманітнення форм профоорієнтаційної роботи;

2) спрямувати діяльність коледжу на використання новітніх інформаційних та інтерактивних технологій в освітньому процесі;

2) продовжити роботу з оновлення та поповнення кабінетів сучасним обладнанням.

Експертна комісія Міністерства освіти і науки України на базі загальної позитивної оцінки діяльності Коломийського економіко-правового коледжу Київського національного торговельно-економічного університету зробила висновок про можливість акредитації спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») з ліцензованим обсягом 30 осіб денної форми навчання.

Голова експертної комісії

доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу Харківського державного університету харчування та торгівлі, кандидат технічних наук

Н.Ю.Балацька

Експерт

завідувач відділення туристично-ресторанного обслуговування та харчових технологій Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу Чернівецької обласної спілки споживчих товариств України

С.В.Маковій

З експертними висновками ознайомлені:

Директор
Коломийського
економіко-правового
коледжу КНТЕУ

Р.М.Гарат

Про Ректора
Київського національного
торговельно-економічного
університету

А.А.Мазаракі
НВ ПРИТУЛЬСЬКА

Голова комісії

Н.Ю.Балацька



**Порівняльна таблиця відповідності освітньої діяльності
 Коломийського економіко-правового коледжу КНТЕУ
 Ліцензійним умовам надання освітніх послуг
 зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»
 (241 «Готельно-ресторанна справа»)
 освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»**

Назва показника (нормативу)	Норматив	Фактично (самоаналіз)	Відхилен ня (+, -)
1	2	3	4
1. Загальні вимоги			
1.1. Концепція діяльності за заявленим напрямом (спеціальністю), погоджена з Радою міністрів Автономної Республіки Крим, обласною, Київською, Севастопольською міськими державними адміністраціями	+	+	-
1.2. Заявлений ліцензований обсяг (денна форма навчання/заочна форма навчання)	30/0	20/0	-10/0
2. Кадрове забезпечення підготовки фахівців заявленої спеціальності			
2.1. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин соціально-гуманітарного циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин), у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	-	-
2.2. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фундаментального циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин) (за винятком військових навчальних дисциплін), у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи з них: 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)	-	-	-
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 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)	-	-	-
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)			
соціально-гуманітарної підготовки	25	50	+25
математичної, природничо-наукової підготовки	25	85	+60
професійної та практичної підготовки	25	66	+41
2.5. Наявність кафедри (циклової комісії) з фундаментальної підготовки	+	+	-

2.6. Наявність кафедри зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець Відповідної науково-педагогічної спеціальності: доктор наук або професор кандидат наук, доцент	-	-	-
3. Матеріально-технічна база			
3.1. Забезпеченість лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних програм (у % від потреби)	100	100	-
3.2. Забезпеченість студентів гуртожитком (у % від потреби)	70	102	+32
3.3. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (крім спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 "Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини" і 0202 "Мистецтво", крім спеціальності "Дизайн")	6	29	+23
3.4. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (для спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 "Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини" і 0202 "Мистецтво", крім спеціальності "Дизайн")	-	-	-
3.5. Наявність пунктів харчування	+	+	-
3.6. Наявність спортивного залу	+	+	-
3.7. Наявність стадіону або спортивного майданчика	+	+	-
3.8. Наявність медичного пункту	+	+	-
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 студентів (у тому числі з використанням інформаційних технологій) (% від потреби)	100	100	-
4.9. Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь студентів	+	+	-
5. Інформаційне забезпечення			
5.1. Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, наявними у власній бібліотеці (% від потреби)	100	100	-
5.2. Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загальної чисельності студентів (% від потреби)	3	30	+27
5.3. Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями	3	23	+20
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	100	100	-
6.1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	-
6.1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-

6.1.3. Чисельність науково-педагогічних (педагогічних) працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	-
6.2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
6.2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
6.2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
6.2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	50	-
6.2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
6.2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
6.2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	55	+5
6.2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
6.2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
6.2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	66,7	+16,7
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

Натя

Н.Ю.Балацька

Експерт

С.В.Маковій

С.В.Маковій

Ознайомлені:

Директор коледжу



В.О. Ректор КНТЕУ



Голова комісії

Натя

Н.Ю.Балацька

ЗВЕДЕНІ ВІДОМОСТІ

про дотримання ліцензійних умов у сфері вищої освіти

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

за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

(«241 Готельно-ресторанна справа»)

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

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1	2	3	4
1. Технологічні вимоги щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1.1. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів (кв. метрів на одну особу для фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами)	2,4	10,5	+8,1
1.2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінім. відсоток кількості аудиторій)	10	13	+3
1.3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	-
2) пунктів харчування	+	+	-
3) актового чи концертного залу	+	+	-
4) спортивного залу	+	+	-
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	-
6) медичного пункту	+	+	
1.4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	102	+32
1.5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	-

Продовження таблиці

2. Технологічні вимоги щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
2.1. Наявність опису освітньої програми	+	+	-
2.2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	-
2.3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
2.4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
2.5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	-
2.6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
2.7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	-
3. Технологічні вимоги щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
3.1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як два найменування	сім найменувань	+5
3.2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	-	-	-
3.3. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня/освітньо-наукова/видавнича/атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх	+	+	-

склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)			
3.4. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін)	30	100	+70

Голова комісії



Н.Ю.Балацька

Експерт



С.В.Маковій

Ознайомлені:

Директор коледжу



Р.М.Гарат

В.О. Ректор КНТЕУ



А.А.Мазаракі

Голова комісії



Н.Ю.Балацька

ПОГОДЖЕНО

Голова експертної комісії

 Н.Ю.Балацька

« 19 » 06 2017 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Заступник директора
з навчальної роботи М.В. Боднарський

ГРАФІК

проведення комплексних контрольних робіт з дисциплін соціально-гуманітарної, математичної, природничо-наукової, професійної та практичної підготовки студентами Коломийського економіко-правового коледжу спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

№ п/п	Дисципліна	Викладач	Група	Дата	Час проведення	Аудиторія	Експерт
1.	Історія України	Гарат Р.Б.	ОРТ-21	19.06.2017	8 ³⁰	307	Балацька Н.Ю.
	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Масловська Л.І.	ОРТ-31	20.06.2017	12 ⁰⁰	308	Маковій С.В.
	Основи філософських знань	Гарат Р.Б.	ОРТ-21	21.06.2017	10 ⁰⁰	307	Маковій С.В.
2.	Економіка підприємства	Левко І.В.	ОРТ-31	19.06.2017	10 ⁰⁰	308	Маковій С.В.
	Інформатика і комп'ютерна техніка	Ратушняк В.П.	ОРТ-31	20.06.2017	10 ⁰⁰	308	Балацька Н.Ю.
	Основи охорони праці	Лаптева Л.О.	ОРТ-31	21.06.2017	8 ³⁰	308	Балацька Н.Ю.
3.	Організація обслуговування	Кучерян Т.І.	ОРТ-31	19.06.2017	8 ³⁰	308	Маковій С.В.
	Організація виробництва	Басараб Л.А.	ОРТ-31	20.06.2017	8 ³⁰	100	Балацька Н.Ю.
	Барна справа	Басараб Л.А.	ОРТ-31	21.06.2017	10 ⁰⁰	308	Балацька Н.Ю.

Завідувач відділення менеджменту
готельно-ресторанної діяльності

О.В.Вінтоняк

Результати

виконання комплексних контрольних робіт студентами з дисциплін соціально-гуманітарної, математичної, природничо-наукової, професійної та практичної підготовки спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» Коломийського економіко-правового коледжу КНТЕУ

№	Дисципліна	Курс, група	К-сть студентів	Виконували		Одержані оцінки										Абсолютна успішність %	Абсолютна якість %	Середній бал
				К-сть	%	5		4		3		2						
						К-сть	%	К-сть	%	К-сть	%	К-сть	%					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17		
1. Дисципліни соціально-гуманітарної підготовки																		
1	Історія України	II, ОРГ-21	21	100,0	1	4,8	10	47,6	10	47,6	0	0	0	100,0	52,4	3,6		
2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	III, ОРГ-31	20	100,0	1	5,0	10	50,0	9	45,0	0	0	0	100,0	55,0	3,6		
3.	Основи філософських знань	II, ОРГ-21	21	100,0	3	14,3	8	38,1	10	47,6	0	0	0	100,0	52,4	3,7		
	РАЗОМ		62	100,0	5	8,0	28	45,2	29	46,8	0	0	0	100,0	53,2	3,6		
2. Дисципліни математичної, природничо-наукової підготовки																		
1	Економіка підприємства	III, ОРГ-31	20	100,0	1	5,0	9	45,0	10	50,0	0	0	0	100,0	50,0	3,6		
2	Інформатика і комп'ютерна техніка	III, ОРГ-31	20	100,0	8	40,0	4	20,0	8	40,0	0	0	0	100,0	60,0	4,0		
3.	Основи охорони праці	III, ОРГ-31	20	100,0	1	5,0	10	50,0	9	45,0	0	0	0	100,0	55,0	3,6		
	РАЗОМ		60	100,0	10	16,7	23	38,3	27	45,0	0	0	0	100,0	55,0	3,7		
3. Дисципліни професійної та практичної підготовки																		
1	Організація обслуговування	III, ОРГ-31	20	100,0	1	5,0	12	60,0	7	35,0	0	0	0	100,0	65,0	3,7		
2	Організація виробництва	III, ОРГ-31	20	100,0	4	20,0	8	40,0	8	40,0	0	0	0	100,0	60,0	3,8		
3	Барна справа	III, ОРГ-31	20	100,0	6	30,0	8	40,0	6	30,0	0	0	0	100,0	70,0	4,0		
	РАЗОМ		60	100,0	11	18,3	28	46,7	21	35,0	0	0	0	100,0	65,0	3,8		

Експерти:

Директор коледжу

Н.Ю.Балашька
С.В.Маковій
Р.М.Гарат



Порівняльна відомість
виконання комплексних контрольних робіт студентів спеціальності
5.14010102 «Ресторанне обслуговування», проведених при акредитаційній експертизі, з результатами самоаналізу

Назви дисциплін, за якими проводиться контроль	За результатами самоаналізу						При перевірці експертною комісією						Відхилення	
	Курс, група	Чисельність студентів, осіб	Виконували ККР		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Курс, група	Чисельність студентів, осіб	Виконували ККР		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %
			осіб	%					осіб	%				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1. Дисципліни соціально-гуманітарної підготовки														
Історія України	II, ОРТ-21	21	21	100,0	100,0	47,6	II, ОРТ-21	21	21	100,0	100,0	52,4	0	+4,8
Українська мова (за професійним спрямуванням)	III, ОРТ-31	20	20	100,0	100,0	55,0	III, ОРТ-31	20	20	100,0	100,0	55,0	0	0
Основи філософських знань	II, ОРТ-21	21	21	100,0	100,0	47,6	II, ОРТ-21	21	21	100,0	100,0	52,4	0	+4,8
Разом		62	62	100,0	100,0	50,0		62	62	100,0	100,0	53,2	0	+3,2
2. Дисципліни математичної, природничо-наукової підготовки														
Економіка підприємства	III, ОРТ-31	20	20	100,0	100,0	50,0	III, ОРТ-31	20	20	100	100,0	50,0	0	0
Інформатика і комп'ютерна техніка	III, ОРТ-31	20	20	100,0	100,0	60,0	III, ОРТ-31	20	20	100	100,0	60,0	0	0
Основи охорони праці	III, ОРТ-31	20	20	100,0	100,0	55,0	III, ОРТ-31	20	20	100,0	100,0	55,0	0	0
Разом		60	60	100,0	100,0	55,0		60	60	100,0	100,0	55,0	0	0

Закінчення таблиці

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
3. Цикл професійної та практичної підготовки														
Організація обслуговування	III, ОРТ-31	20	20	100,0	100,0	70,0	III, ОРТ-31	20	20	100,0	100,0	65,0	0	-5
Організація виробництва	III, ОРТ-31	20	20	100,0	100,0	60,0	III, ОРТ-31	20	20	100,0	100,0	60,0	0	0
Барна справа	III, ОРТ-31	20	20	100,0	100,0	70,0	III, ОРТ-31	20	20	100,0	100,0	70,0	0	0
Разом		60	60	100	100	66,7		60	60	100	100	65,0	0	-1,7

Голова комісії

Н.Ю.Балацька

Експерт

С.В.Маковій

Директор коледжу



Р.М.Гарат