

1

**ВИСНОВКИ ЕКСПЕРТНОЇ КОМІСІЇ**  
**щодо проведення акредитаційної експертизи**  
**з надання освітніх послуг у сфері вищої освіти**  
**за спеціальністю 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса**  
**(181 Харчові технології – Перелік 2015)**  
**галузі знань 0517 Харчова промисловість та переробка**  
**сільськогосподарської продукції (18 Виробництво та технології)**  
**у Харківському торговельно-економічному коледжі**  
**Київського національного торговельно-економічного університету**

Згідно з Законами України «Про освіту» та «Про вищу освіту», наказами Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 13.06.2012 № 689 «Про затвердження Державних вимог до акредитації напряму підготовки, спеціальності та вищого навчального закладу», від 29.11.2011 №1377 «Про внесення змін до наказу Міністерства освіти і науки України від 24.12.2003 №847», листом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 23.12.2012 «Щодо змін у сфері ліцензування та акредитації» та наказом Міністерства освіти і науки України від 11 квітня 2016 р. № 676л «Про проведення акредитаційної експертизи» експертна комісія у складі:

**Шлапак Галини Всеволодівни** - кандидата технічних наук, доцента, доцента кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів Одеської національної академії харчових технологій, **голови експертної комісії;**

**Сердюк Марії Петрівни**, завідувача комерційним відділенням Дніпродзержинського комерційного технікуму Дніпродзержинського державного технічного університету, **члена експертної комісії;**

у період з 26.04.2016 року по 28.04.2016 року розглянула подану Харківським торговельно-економічним коледжем Київського національного торговельно-економічного університету акредитаційну справу і здійснила експертне оцінювання спроможності названого вищого навчального закладу здійснювати освітню діяльність за спеціальністю 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) галузі знань 0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції (18 Виробництво та технології) за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст.

**Експертиза проведена за такими напрямками:**

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

2. Підтвердження відповідності встановленим законодавством вимогам щодо кадрового складу, відповідності освіти викладачів, забезпечення

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

нормативних вимог до чисельності, рівня науково-методичної діяльності циклової комісії.

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

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

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

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

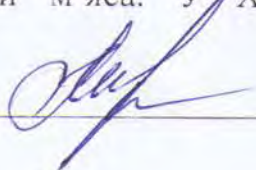
Перевірка достовірності інформації. У Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ спеціальність 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) галузі знань 0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції (18 Виробництво та технології) за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст останній раз акредитувалася у 2012 році.

Підготовлена цикловою комісією харчової промисловості, переробки сільськогосподарської продукції та ресторанного обслуговування акредитаційна справа містить відповідні документи, що характеризують: навчальний заклад і спеціальність; педагогічний склад циклових комісій, які забезпечують викладання на спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015); динаміку формування контингенту, зміст підготовки фахівця, якість підготовки і використання випускників; організаційне, навчально-методичне та матеріально-технічне забезпечення навчально-виховного процесу; інші документи, передбачені вимогами щодо змісту акредитаційної справи.

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

Необхідність підготовки в Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ фахівців за спеціальністю 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) викликана швидким темпом розвитку інфраструктури міста та регіону, активною реорганізацією підприємств різних форм господарювання, що викликає потребу у висококваліфікованих молодших спеціалістах зі зберігання, консервування та переробки м'яса. У Харківському регіоні підготовку

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) здійснюють лише два навчальних заклади, у тому числі Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ. Достатній рівень знань випускників ХТЕК КНТЕУ зі спеціальності, що акредитується, підтверджується тим, що студенти успішно працевлаштовуються на підприємствах м'ясопереробної галузі України, продовжують навчання у вищих навчальних закладах III-IV рівнів акредитації, про що експертній комісії були подані відповідні документи.

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

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

**1. Загальна характеристика навчального закладу і спеціальності**

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

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

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

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

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

Експертній комісії були надані засновницькі документи (наказ про створення філій Київського національного торговельно-економічного університету в м. Харкові, Статут КНТЕУ, Положення про Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ, Свідоцтво про державну реєстрацію юридичної особи, довідка про включення до ЄДРПОУ Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, довідка про взяття на облік платника податків Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, Концепція діяльності і розвитку коледжу зі спеціальності). Документи є в наявності, у належному стані.

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

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

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

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

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

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

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

Таблиця 1.1

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

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

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

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

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

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

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

Випусковою цикловою комісією зі спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) є циклова комісія харчової промисловості, переробки сільськогосподарської продукції та ресторанного обслуговування. Очолює циклову комісію викладач-методист, спеціаліст вищої категорії.

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

Кількісний та якісний склад викладачів циклових комісій, які працюють за спеціальністю 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015), наступний:

- на постійні основі – 17 осіб, у т.ч.:
  - кандидатів наук – 4 особи, або 23,5%;
  - викладачів вищої категорії – 7 осіб, або 41,2%;
  - викладачів інших категорій – 6 осіб, або 35,3%;
- за сумісництвом – 4 особи, серед яких усі – кандидати наук.

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

Усі викладачі, які забезпечують спеціальність 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015), згідно із затвердженими перспективними та річними планами проходять

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

стажування або підвищення кваліфікації у провідних навчальних закладах м. Харкова, м. Києва.

Експертній комісії було надано збірники фахових видань зі статтями та тезами доповідей викладачів циклової комісії харчової промисловості, переробки сільськогосподарської продукції та ресторанного обслуговування щодо актуальності розвитку харчових виробництв та підприємств м'ясопереробної галузі України.

### **Висновок**

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

Засновницькі документи Харківського торговельно-економічного коледжу, надані комісії в оригіналі, повністю відповідають матеріалам справи. Експертна комісія відзначає, що всі засновницькі та інші основні документи коледжу, а також їхній перелік і зміст відповідають вимогам чинного законодавства та Положення «Про порядок створення, реорганізації і ліквідації навчально-виховних закладів», затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України від 05.04.1994 № 228 із змінами і доповненнями.

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

## **2. Формування контингенту студентів**

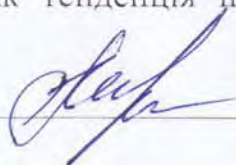
Прийом до коледжу здійснюється згідно з Умовами прийому до вищих навчальних закладів України, затвердженими наказом Міністерства освіти і науки України, та Правилами прийому, що затверджені ректором КНТЕУ.

Викладачі циклової комісії систематично здійснюють профорієнтаційну роботу серед випускників загальноосвітніх шкіл, ліцеїв, ПТУ міста та області, організовують та проводять зустрічі з працівниками регіональних відділів освіти, учнями випускних класів та їх батьками, дають розширені характеристики всіх дисциплін, що викладаються на спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015).

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

Аналіз показників формування контингенту студентів спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) свідчить про щорічне виконання плану державного замовлення на підготовку фахівців з вищою освітою на 100%. Однак при цьому відбувається зниження кількості студентів, які вступили на навчання за даною спеціальністю. Це пояснюється значним зменшенням кількості абітурієнтів-випускників шкіл, а також структурними змінами в економіці країни, реформуванням великих м'ясокомбінатів Харківщини та утворенням на їх базі приватних підприємств. Однак тенденція щодо створення власних м'ясних

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

цехів підприємствами ресторанного господарства, торговельними супер- та гіпермаркетами сприятиме підвищенню зацікавленості та затребуваності даної спеціальності як серед абітурієнтів, так і роботодавців. Популярності спеціальності також сприятиме висвітлення результатів участі студентів коледжу в міжнародних конкурсах кулінарної майстерності обласним телебаченням (телеканал ОТБ, програма «Харків онлайн. День»; телеканал «Simon», програма «Харьковские известия»), інтернет-виданнями «Городской дозор», «Город X», на офіційному сайті Харківської обласної державної адміністрації та ін.

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

**Висновок**

Експертна комісія встановила, що організаційні, профорієнтаційні та агітаційні заходи, що проводить Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ та циклова комісія харчової промисловості, переробки сільськогосподарської продукції та ресторанного обслуговування забезпечують формування контингенту студентів зі спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) у межах ліцензійного обсягу.

**3. Зміст підготовки фахівців за спеціальністю  
5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса  
(181 Харчові технології – Перелік 2015)**

Навчання студентів спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) відбувається за затвердженими у встановленому порядку Галузевими стандартами вищої освіти – освітньо-кваліфікаційною характеристикою, освітньо-професійною програмою підготовки та засобами діагностики якості вищої освіти, що затверджені Наказом Міністерства освіти і науки України від 29.07.2015 № 820.

Експертній комісії була надана розроблена освітня програма спеціалізації Виробництво харчової продукції спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології, ухвалена Педагогічною радою ХТЕК КНТЕУ і затверджена ректором КНТЕУ.

Планування навчально-виховного процесу в коледжі здійснюється на основі навчальних та робочих навчальних планів спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015), що розроблені відповідно до стандартів вищої освіти для даної спеціальності та затверджені Вченою радою КНТЕУ.

Експертною комісією було перевірено навчальний план на відповідність нормативного змісту навчання вимогам до змісту, обсягу і рівня освітньої та професійної підготовки молодшого спеціаліста за спеціальністю 5.05170109

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак



Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015). Варіативна компонента забезпечує регіональні потреби ринку праці.

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

У відповідності до освітньої програми, навчального плану та робочого навчального плану усі дисципліни, що вивчають студенти спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015), поділено на три цикли: гуманітарної та соціально-економічної підготовки; математичної, природничо-наукової підготовки; професійної та практичної підготовки.

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

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

#### **Висновок**

Експертною комісією встановлено, що зміст підготовки студентів спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) відповідає чинним законодавчо-нормативним документам України, стандартам вищої освіти та здійснюється згідно з варіативними компонентами освітньо-професійної програми, освітньо-кваліфікаційної характеристики, засобів діагностики якості вищої освіти, навчальним планом і програмами навчальних дисциплін, затвердженими в установленому порядку.

#### **4. Організаційне та навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015)**

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

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

Здійснена перевірка фактичного виконання навчального плану. З усіх дисциплін лекційні, практичні, лабораторні заняття виконані в повному обсязі, проведені всі заліки та экзамени, відпрацьовані всі види практик. Це підтверджено записами у навчальних журналах, заліковими та екзаменаційними відомостями, наявними курсовими роботами та звітами студентів з практики.

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

Експертна комісія перевірила навчально-методичний комплекс спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015), що включає:

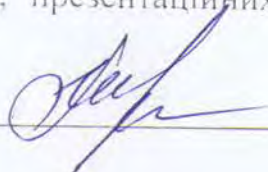
- освітньо-кваліфікаційну характеристику молодшого спеціаліста;
- варіативну компоненту освітньо-кваліфікаційної характеристики;
- засоби діагностики якості вищої освіти;
- освітньо-професійну програму підготовки молодшого спеціаліста;
- варіативну компоненту освітньо-професійної програми;
- навчальний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

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

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

Експертній комісії викладачами циклової комісії харчової промисловості, переробки сільськогосподарської продукції та ресторанного обслуговування було продемонстровано застосування комп'ютерних та SMART-технологій у навчальному процесі для поглибленого вивчення дисциплін, а також використання відеоматеріалів, презентаційних матеріалів при підготовці та

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

14

проведенні занять з дисциплін «Товарознавство та технологія зберігання м'яса і м'ясопродуктів», «Технологічне обладнання галузі», «Анатомія та фізіологія сільськогосподарських тварин», «Технохімічний контроль виробництва», «Основи стандартизації і метрології», «Основи електротехніки», «Інженерна графіка і технічне креслення» тощо.

Практична спрямованість змісту навчання студентів спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) реалізується під час проходження навчальної та виробничої практик, що здійснюються відповідно до затверджених програм та вимог наскрізної програми практичної підготовки. Направлення студентів на бази практики здійснюється у відповідності до наказів про проходження студентами різних видів практики на підприємствах галузі, які були надані експертній комісії.

Основними базами практики студентів спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) є м'ясокомбінати, м'ясопереробні цехи підприємств ресторанного господарства, торговельних супер- та гіпермаркетів, інші підприємства та організації Харкова та України, такі як: ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат», ТОВ «Метро Кеш енд Кері Україна», СТ «Вега», ТОВ «Адвентіс», ТОВ «Нові традиції» та інші. Студенти коледжу також проходять практику у закладах Польщі, Італії, Іспанії, Франції тощо.

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

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

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

Відповідно до навчальних планів спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) студенти виконували 2 курсові роботи з дисциплін «Технологія м'яса і м'ясопродуктів» у 4 семестрі та «Організація, планування та управління» у 5 семестрі. Тематика курсових робіт з кожної дисципліни щороку оновлюється з урахуванням нагальних ринкових потреб та актуальних практичних питань діяльності підприємств м'ясопереробної галузі.

Експертній комісії надано накази про затвердження тематики курсових робіт за останні три роки, за якими простежується тенденція до актуалізації тематики та чіткість у закріпленні тем за кожним студентом. Виконання

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

курсів робіт сприяє закріпленню, поглибленню та інтегруванню знань за циклом професійно-практичних дисциплін.

Експертна комісія відзначає актуальність тематики курсових робіт та її щорічне оновлення. Структура, зміст та порядок оформлення курсових робіт відповідає вимогам Міністерства освіти і науки України та Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ.

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

Державний комплексний екзамен проводиться за екзаменаційними білетами, питання яких чітко відповідають навчальним програмам нормативних дисциплін, зміст яких винесено на атестацію. Білети затверджуються заступником директора коледжу з навчально-методичної роботи.

Студенти, які мають академічну заборгованість, до атестації не допускаються.

По закінченню Державного комплексного екзамену Голова екзаменаційної комісії складає звіт, у якому висвітлює позитивні та негативні сторони атестації.

Експертна комісія перевірила організаційно-методичне забезпечення Державного комплексного екзамену зі спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) та підтвердила його відповідність вимогам.

### **Висновок**

**Експертна комісія встановила, що організаційне та навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст зі спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) відповідає державним вимогам до акредитації.**

### **5. Кадрове забезпечення навчально-виховного процесу**

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

Експертний аналіз кадрового забезпечення спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) засвідчує, що навчальний процес забезпечує 21 особа, з яких 17

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

осіб (80,9%) працюють в коледжі на постійній основі та 4 особи (19,1%) – за сумісництвом.

Для забезпечення якісних освітніх послуг щороку до викладання за сумісництвом залучаються провідні спеціалісти м'ясопереробної галузі виробництва, а також науково-педагогічні працівники, які мають науковий ступінь та/або вчене звання за спеціальністю, зробили значний внесок у розвиток вітчизняної науки. Так, на спеціальності, що акредитується, усі запрошені сумісники – кандидати наук.

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

Експертною комісією перевірено співвідношення кількості лекційних годин з дисциплін навчального плану 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015), що викладають викладачі вищої категорії, а саме:

а) кількість лекційних годин за циклами підготовки наступна:

- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки – 112 год.;
- цикл природничо-наукової та загальноекономічної підготовки - 332 год.;
- циклом професійної та практичної підготовки – 532 год.;

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

- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки – 38 год., або 33,9%;
- цикл природничо-наукової та загальноекономічної підготовки - 202 год., або 60,8%;
- циклом професійної та практичної підготовки – 340 год., або 63,9%, що відповідає акредитаційним вимогам.

Викладачі, які забезпечують навчальний процес за спеціальністю 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015), підвищують кваліфікацію на відповідних кафедрах Київського національного торговельно-економічного університету, Харківського національного університету ім. В.Н. Каразіна, Національного технічного університету «ХПІ», Харківського державного університету харчування та торгівлі.

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

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

Підготовка фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст забезпечена висококваліфікованими викладачами, які мають науковий ступень і вчені звання у відповідній галузі, а також педагогічну

Голова комісії \_\_\_\_\_

к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

категорію «спеціаліст вищої категорії» та педагогічне звання «викладач-методист».

Експертна комісія висловила рекомендацію: для підвищення ефективності і якості навчального процесу необхідно продовжити роботу з підвищення кваліфікації викладачів для здійснення ефективної освітньої діяльності з підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст зі спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015). Для цього необхідно розширити перелік навчальних закладів, де викладачі коледжу мають змогу підвищувати кваліфікацію.

**Висновок**

**Експертна комісія зазначає, що кадрове забезпечення навчально-виховного процесу зі спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) відповідає державним вимогам до акредитації.**

**6. Матеріально-технічне забезпечення навчального процесу**

Результати експертної перевірки свідчать, що для підготовки висококваліфікованих молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) коледж має достатнє матеріально-технічне забезпечення.

Станом на 01.10.2015 року Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ має приміщення загальною площею 12115,6 м<sup>2</sup>, в т.ч. власна площа складає 10584,6 м<sup>2</sup>, орендована площа – 1531,0 м<sup>2</sup>. До власної площі відносять: навчальну площу – 8000,7 м<sup>2</sup>, приміщення для педагогічного персоналу, бібліотеку, їдальню, гуртожиток тощо.

Експертною комісією встановлено, що навчальний процес здійснюється в обладнаних аудиторіях, лабораторіях, комп'ютерних класах та спеціальних кабінетах. Для роботи педагогічного персоналу облаштовано приміщення площею 237,7м<sup>2</sup>.

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

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

Спеціалізовані навчальні кабінети, що забезпечують навчальний процес за спеціальністю 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015), знаходяться у відповідності до навчального плану і забезпечують необхідні підстави щодо акредитації.

Експертна комісія відзначає роботу коледжу щодо покращення матеріально-технічної бази: були модернізовані комп'ютерні кабінети,

Голова комісії \_\_\_\_\_ к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

придбані 4 SMART-дошки; бібліотека, читальні зали та приміщення гуртожитку забезпечені виходом до мережі Internet; переобладнані навчальні кабінети ресторанного обслуговування, придбано необхідний для забезпечення навчального процесу інвентар та посуд; для технологічних лабораторій закуплено нове обладнання (електричні печі, пароконвектомат, жарильна шафа тощо), в подальших планах – створення лінії з виробництва ковбасних виробів; здійснено ремонтні роботи у приміщеннях коледжу та гуртожитку.

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

Експертна комісія відзначила, що бібліотека коледжу має два читальні зали на 68 посадкових місць, приміщення для зберігання книг. Співвідношення посадкових місць у читальних залах до загального контингенту студентів – 7,0%. Кількість періодичних видань зі спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) налічує 10 найменувань.

Бібліотечний фонд постійно поповнюється та оновлюється фаховими та періодичними виданнями, спеціальною літературою, 85% від загальної кількості літератури в бібліотеці складають україномовні примірники. Сучасний бібліотечний фонд коледжу складає 52816 примірників, з них фахових – 1579 підручників, мультимедійний фонд налічує 215 екземплярів. Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, що містяться у власній бібліотеці, становить 100%.

В приміщенні коледжу знаходиться студентський гуртожиток на 180 мешканців площею 982,8 м<sup>2</sup>. Потреба студентів у гуртожитку задоволена на 100%. Умови проживання в гуртожитку задовільні: відремонтовано кухні, замінено вікна і двері у кімнатах, сантехнічне обладнання у санвузлах, проведені роботи з благоустрою прилеглої території. Для студентів, які мешкають у гуртожитку, створено умови для самопідготовки: є обладнана кімната, у якій мешканці гуртожитку мають можливість готуватися до занять; кожна кімната гуртожитку забезпечена виходом в Internet; для забезпечення безпеки життєдіяльності на поверхах гуртожитку встановлено відеоспостереження.

**Висновок**

Експертна комісія проаналізувала стан матеріально-технічного та інформаційного забезпечення навчального процесу за спеціальністю 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) та засвідчує його відповідність встановленим акредитаційним вимогам.

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

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

## 7. Якість підготовки і використання випускників

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

### 7.1. Успішність за результатами екзаменаційної сесії

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

Результати зимової екзаменаційної сесії характеризуються такими даними:

1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки:
  - абсолютна успішність – 100%;
  - якісна успішність – 60,9%;
  - середній бал – 3,61;
2. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки:
  - абсолютна успішність – 100%;
  - якісна успішність – 57,6%;
  - середній бал – 3,76;
3. Цикл професійної та практичної підготовки
  - абсолютна успішність – 100%;
  - якісна успішність – 57,3%;
  - середній бал – 3,65.

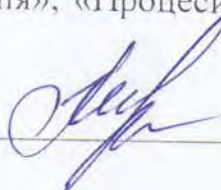
### Висновок

Таким чином, експертна комісія вважає, що показники успішності студентів за результатами екзаменаційної сесії відповідають вимогам державних стандартів вищої освіти, забезпечують якість та високу професійну підготовку фахівців за спеціальністю 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015).

### 7.2. Успішність за результатами написання комплексних контрольних робіт

Експертною комісією було визначено перелік дисциплін, за якими проводилась перевірка показників успішності студентів, а саме: з циклу дисциплін гуманітарної та соціально-економічної підготовки – «Історія України», «Економічна теорія», «Українська мова (за професійним спрямуванням)»; з циклу дисциплін математичної, природничо-наукової підготовки – «Неорганічна хімія», «Процеси і апарати харчових виробництв»,

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак



«Фізична і колоїдна хімія»; з циклу дисциплін професійної та практичної підготовки – «Технологія м'яса і м'ясопродуктів».

Встановлено, що пакети завдань для ККР із зазначених дисциплін містять: завдання з достатньою кількістю їх варіантності, критерії оцінювання за чотирибальною шкалою, рецензію провідного фахівця або завідувача циклової комісії. Кожна ККР з обраних дисциплін складається з теоретичної та практичної частини у вигляді практичного або ситуаційного завдання, яке потребує аналітичного мислення студентів при його розв'язанні.

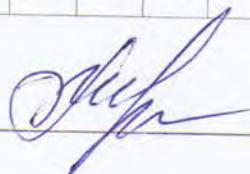
Результати перевірки комплексних контрольних робіт характеризуються даними таблиці 7.1.

Таблиця 7.1

Результати виконання комплексних контрольних робіт при акредитаційній експертизі

№	Дисципліна	Курс	Кількість студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при акредитаційній експертизі										Середній бал
				Кількість	%	5		4		3		2		Успішність, %	Якість, %	
						Кількість	%	Кількість	%	Кількість	%	Кількість	%			
<b>1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки</b>																
1	Економічна теорія	I	10	10	100,0	1	10,0	5	50,0	4	40,0	-	-	100,0	60,0	3,7
2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	II	13	13	100,0	1	7,6	6	46,2	6	46,2	-	-	100,0	53,8	3,6
3	Історія України	I	10	10	100,0	1	10,0	5	50,0	4	40,0	-	-	100,0	60,0	3,7
<b>Усього за циклом</b>			<b>33</b>	<b>33</b>	<b>100,0</b>	<b>3</b>	<b>9,1</b>	<b>16</b>	<b>48,5</b>	<b>14</b>	<b>42,4</b>			<b>100,0</b>	<b>57,6</b>	<b>3,7</b>
<b>2. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки</b>																
1	Неорганічна хімія	I	10	10	100,0	-	-	6	60,0	4	40,0	-	-	100,0	60,0	3,6
2	Процеси і апарати харчових виробництв	I	10	10	100,0	1	10,0	4	40,0	5	50,0	-	-	100,0	50,0	3,6
3	Фізична і колоїдна хімія	II	13	13	100,0	1	7,6	6	46,2	6	46,2	-	-	100,0	53,8	3,7
<b>Усього за циклом</b>			<b>33</b>	<b>33</b>	<b>100,0</b>	<b>2</b>	<b>6,1</b>	<b>16</b>	<b>48,5</b>	<b>15</b>	<b>45,4</b>	-	-	<b>100,0</b>	<b>54,6</b>	<b>3,6</b>
<b>3. Цикл професійної та практичної підготовки</b>																
1	Технологія м'яса і м'ясопродуктів	II	13	13	100,0	1	7,6	6	46,2	6	46,2	-	-	100,0	53,8	3,7
<b>Усього за циклом</b>			<b>13</b>	<b>13</b>	<b>100,0</b>	<b>1</b>	<b>7,6</b>	<b>6</b>	<b>46,2</b>	<b>6</b>	<b>46,2</b>	-	-	<b>100,0</b>	<b>53,8</b>	<b>3,7</b>

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

Порівняльний аналіз результатів замірів знань студентів при перевірці експертною комісією та під час самоаналізу свідчить про наявність відхилення якісної успішності на -6,1%, -6,1% та -10,3% відповідно за циклами підготовки. Дані порівняльного аналізу продемонстровано в додатку А.

**Висновок**

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

**7.3. Успішність за результатами виконання курсових робіт**

Експертною комісією вибірково перевірено 5 курсових робіт з дисципліни «Технологія м'яса і м'ясопродуктів» та 5 робіт з дисципліни «Організація, планування та управління», що складає 38,0% від загальної кількості виконаних робіт.

За результатами захисту курсових робіт середній бал складає 3,8 бали, за результатами оцінки експертів – 3,6 та 3,4 бали відповідно. Розбіжність між результатами захисту та експертними оцінками складає 0,2 та 0,4 бали відповідно, що знаходиться у межах нормативу для акредитації освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст.

Результати вибіркового контролю якісної успішності курсових робіт наведено в табл. 7.1.

Таблиця 7.1

Підсумки оцінювання виконання курсових робіт студентами спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015)

№	Прізвище, ініціали студента	Тема курсової роботи	Оцінка	
			на захисті	за експертною перевіркою
1	2	3	4	5
<b>Технологія виробництва кулінарної продукції</b>				
1.	Шпиньович Юлія Юріївна	Сучасні технології виробництва сировкопчених ковбас з використанням подрібненого мигдалю	задовільно	задовільно
2.	Зяцько Роман Олександрович	Сучасні технології виробництва напівкопчених ковбас із використанням бринзи	добре	задовільно
3.	Біктіміров Руслан Ідрісович	Сучасні технології виробництва варених ковбас з використанням БАДів	задовільно	задовільно

Голова комісії \_\_\_\_\_

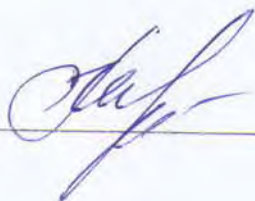
к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

Продовження табл. 7.1

1	2	3	4	5
4.	Кириченко Владислава Володимирівна	Удосконалення технології виробництва варених ковбас шляхом заміни нітриту натрію концент- рованим, підкисленим соком буряку	відмінно	відмінно
5.	Квасник Юлія Миколаївна	Розробка технології виробництва варено- копчених ковбас з використанням свіжих овочів	добре	добре
<b>Середній бал</b>			<b>3,8</b>	<b>3,6</b>
<b>Розбіжність</b>			<b>0,2</b>	
<b>Організація виробництва в закладах ресторанного господарства</b>				
1.	Дроздова Тетяна Олександрівна	Управління рекламною діяльністю на підприємствах м'ясопереробної галузі	відмінно	добре
2.	Борщ Надія Сергіївна	Використання SWOT- аналізу в формуванні корпоративної стратегії підприємства м'ясопереробної галузі	добре	задовільно
3.	Квасник Юлія Миколаївна	Системний підхід до вирішення конфліктів на підприємствах м'ясопереробної галузі	добре	добре
4.	Миколаєнко Тетяна Миколаївна	Впровадження новітніх технологій на м'ясопереробному підприємстві	задовільно	задовільно
5.	Склярєнко Оксана Михайлівна	Управління якістю та ефективністю управлінських рішень в менеджменті сучасного м'ясопереробного підприємства	задовільно	задовільно
<b>Середній бал</b>			<b>3,8</b>	<b>3,4</b>
<b>Розбіжність</b>			<b>0,4</b>	

**Висновок**

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

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

**7.4. Успішність практичної підготовки студентів**

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

Практика проводиться згідно Положення про проведення практики студентів Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, діючих навчальних планів і включає такі види: навчальну, виробничу (технологічну) та виробничу (переддипломну).

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

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

Експертною комісією вибірково перевірено 5 звітів з виробничої (технологічної) практики та 5 звітів з виробничої (переддипломної) практики, що складає 38,0% від загальної кількості звітів з практики.

За результатами захисту звітів з практики середній бал складає 3,8 бали, за результатами оцінки експертів – 3,6 бали. Розбіжність між результатами захисту та експертними оцінками складає 0,2 бали, що знаходиться у межах нормативу для акредитації освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст.

Результати вибіркового контролю якісної успішності захисту звітів з практики наведено в табл. 7.2.

Таблиця 7.2

Підсумки оцінювання виконання звітів з практики студентами спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015)

№	Прізвище, ініціали студента	База практики	Оцінка	
			на захисті	за експертною перевіркою
1	2	3	4	5
<b>Виробнича (технологічна) практика</b>				
1.	Шпиньович Юлія Юріївна	ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат»	добре	добре
2.	Зяцько Роман Олександрович	ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат»	добре	добре

Голова комісії \_\_\_\_\_ к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

Продовження табл. 7.2

1	2	3	4	5
3.	Біктіміров Руслан Ідрісович	ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат»	задовільно	задовільно
4.	Кириченко Владислава Володимирівна	ТОВ «Нові традиції»	відмінно	добре
5.	Квасник Юлія Миколаївна	ТОВ «Нові традиції»	задовільно	задовільно
<b>Середній бал</b>			<b>3,8</b>	<b>3,6</b>
<b>Розбіжність</b>			<b>0,2</b>	
<b>Виробнича (переддипломна) практика</b>				
1.	Склярєнко Оксана Михайлівна	ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат»	добре	добре
2.	Ісмаїлова Ельвіра Натіківна	ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат»	задовільно	задовільно
3.	Кириченко Владислава Володимирівна	ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат»	відмінно	відмінно
4.	Борщ Надія Сергіївна	ТОВ «Метро Кеш енд Кері Україна»	задовільно	задовільно
5.	Миколаєнко Тетяна Миколаївна	ТОВ «Адвентіс»	добре	задовільно
<b>Середній бал</b>			<b>3,8</b>	<b>3,6</b>
<b>Розбіжність</b>			<b>0,2</b>	

**Висновок**

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

**7.5. Успішність за результатами атестації**

Атестація студентів спеціальності, що акредитується, проводиться згідно з Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ, діючими навчальними планами та здійснюється у формі Державного комплексного екзамену, який включає два етапи. На першому етапі здійснюється тестування студентів, на другому – вирішення комплексного кваліфікаційного завдання з професійно-орієнтованих дисциплін, враховуючи вимоги кваліфікаційної характеристики молодшого спеціаліста зі зберігання,

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

консервування та переробки м'яса. Зміст завдань дає змогу визначити рівень теоретичних знань та практичних умінь використовувати ці знання в практичній діяльності.

Експертна комісія перевірила результати складання Державного комплексного екзамену у 2016 році та встановила, що якісна успішність студентів спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) дорівнює 61,6%.

### **Висновок**

**Експертна комісія констатує, що організація атестації студентів проводиться відповідно до нормативних документів; результати екзамену свідчать про достатній рівень фахової підготовки студентів і відповідають акредитаційним вимогам.**

### **7.6. Працевлаштування студентів**

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

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

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

Матеріали відгуків на якість підготовки фахівців і їх готовності до самостійної роботи постійно обговорюються на засіданнях циклової комісії та Педагогічної ради коледжу з метою вдосконалення навчально-виховного процесу, що знаходить відображення у протоколах засідань. Результати працевлаштування свідчать про стабільний інтерес до випускників коледжу з боку роботодавців.

В контексті ступеневої освіти більше 80% молодших спеціалістів – випускників коледжу продовжують навчання за денною або заочною формами навчання у вищих навчальних закладах III-IV рівнів акредитації. Решта випускників працюють за спеціальністю на підприємствах державної та недержавної форм власності. Переважно це випускники коледжу, які навчалися за рахунок фізичних та юридичних осіб.

Між адміністрацією коледжу та керівництвом Київського національного торговельно-економічного університету, Академії готельної справи та

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

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

Приблизно 3% від загальної кількості випускників коледжу не працевлаштовуються з причин особистого характеру (вагітність, догляд за дитиною та інші причини).

**Висновок**

**Експертна комісія на підставі аналізу матеріалів працевлаштування за спеціальністю 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) констатує, що у коледжі проводиться цілеспрямована діяльність щодо працевлаштування випускників.**

**8. Науково-методична робота і міжнародні зв'язки**

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

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

Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ здійснює плідну співпрацю з навчальними закладами як в Україні, так і за її кордоном. Коледжем підписано угоди про співробітництво з Вінницьким торговельно-економічним коледжем КНТЕУ, Коломийським економіко-правовим коледжем КНТЕУ, а також про міжнародну співпрацю з Вищою школою готельно-ресторанного бізнесу ім. Жана Друана (м. Париж, Франція), Академією готельної справи та гастрономії (м. Познань, Польща), KES College (м. Нікосія, Республіка Кіпр), Мінським торговельним коледжем (м. Мінськ, Білорусь), Національним комерційним коледжем Молдавської економічної академії (м. Кишинів, Молдова), Ананда Коледжем (Коломбо, Шрі-Ланка) а також Центром кулінарного мистецтва «Школа шоколаду» (м. Москва, Росія), Асоціацією кулінарів Узбекистану; відновлена співпраця з Технологічним коледжем (м. Цинциннаті, США).

Наявність угод про співробітництво засвідчено експертною комісією.

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

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

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

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

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

Студенти спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) у коледжі набувають первинних навиків наукових досліджень – робота з науковими текстами, складання тез доповідей, виступи з презентаціями за результатами досліджень, участь в конференціях тощо.

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

**Висновок**

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

**9. Опис внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності**

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

Голова комісії \_\_\_\_\_ к.т.н., доц. Г.В. Шлапак



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

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

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

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

**Висновок**

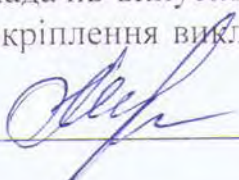
**Експертна комісія відзначає, що створена в коледжі внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності носить комплексний характер, включає процедури та заходи, визначені Законом України «Про вищу освіту».**

**10. Перелік зауважень контролюючих органів та заходи їх усунення**

У матеріалах самоаналізу докладно представлено звіт по усуненню зауважень попередньої акредитаційної експертизи, що проводилась у 2012 році.

Експертна комісія відзначає, що Харківським торговельно-економічним коледжем КНТЕУ було вжито заходів щодо реалізації рекомендацій, наданих у 2012 році: якісний склад викладачів випускової циклової комісії поліпшується за рахунок стажування та прикріплення викладачів аспірантами й здобувачами

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

кафедр провідних ВНЗ III-IV рівнів акредитації, відомих своїми науковими дослідженнями; в коледжі створені сучасні умови навчання за рахунок поліпшення стану матеріально-технічної бази; викладачі циклової комісії щорічно удосконалюють тематику курсових робіт згідно до вимог і потреб сучасності.

### **Висновок**

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

### **11. Загальні висновки і пропозиції**

На підставі поданих на акредитацію матеріалів самоаналізу та експертної перевірки на місці результатів діяльності Харківського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету за освітньо-кваліфікаційним рівнем підготовки «молодший спеціаліст» за спеціальністю 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) експертна комісія дійшла висновків:

1. Концепція освітньої діяльності, стан кадрового, навчально-методичного забезпечення та матеріально-технічної бази в Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ відповідають вимогам підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст.

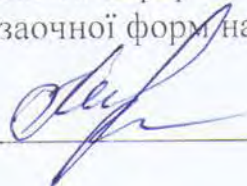
2. Інформація, наведена Харківським торговельно-економічним коледжем КНТЕУ у звіті про діяльність коледжу за спеціальністю 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015), є достовірною.

3. Стан організації навчального процесу, зміст підготовки фахівців, організаційне та навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу, кадрове забезпечення, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення навчального процесу, якісні характеристики підготовки фахівців відповідають вимогам освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015).

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

- розширювати перелік навчальних закладів, де викладачі мають змогу підвищувати кваліфікацію;
- продовжувати роботу над створенням електронних версій навчально-методичних комплексів дисциплін зі спеціальності;
- забезпечити подальше впровадження дієвих засобів збереження і розширення контингенту студентів зі спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) денної та заочної форм навчання.

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

5. Експертна комісія на базі загальної позитивної оцінки діяльності Харківського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету зробила висновок про можливість акредитації спеціальності 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015) з ліцензованим обсягом 25 осіб очної форми навчання та 25 осіб заочної форми навчання (у межах ліцензованого обсягу прийому зі спеціальності 181 Харчові технології 150 осіб очної та 125 осіб заочної форм навчання).

Експертна комісія:

голова комісії:

**Шлапак Галина Всеволодівна**, кандидат технічних наук, доцент, доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів Одеської національної академії харчових технологій

Дата «28» квітня 2016 року

член комісії:

**Сердюк Марія Петрівна**, завідувач комерційним відділенням Дніпродзержинського комерційного технікуму Дніпродзержинського державного технічного університету

Дата «28» квітня 2016 року

«З висновками експертизи ознайомлена»

Директор Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ



**Радченко Людмила Олексіївна**, кандидат історичних наук, доцент

«З висновками експертизи ознайомлений»

Ректор Київського національного торговельно-економічного університету



**Мазаракі Анатолій Антонович**, доктор економічних наук, професор

Голова комісії

к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

**Порівняльна таблиця відповідності освітньої діяльності  
Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ  
Ліцензійним умовам надання освітніх послуг  
за спеціальністю 5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса  
(181 Харчові технології – Перелік 2015)  
освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст**

Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) за освітньо-кваліфікаційними рівнями		
	За нормативом	Фактично	Відхилення + / -
1	2	3	4
<b>1. Загальні вимоги</b>			
1.1. Концепція діяльності за заявленим напрямом (спеціальністю), погоджена з Радою міністрів АРК, обласною, Київською, Севастопольською міською державною адміністрацією.	+	+	-
1.2. Заявлений ліцензований обсяг (денна форма навчання/заочна форма навчання)	25/25	13/-	-12/-25
<b>2. Кадрове забезпечення підготовки фахівців заявленої спеціальності</b>			
2.1. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	-	-
2.2. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин циклу природничо-наукової підготовки дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин) (за винятком військових навчальних дисциплін) у тому числі на постійній основі	-	-	-
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук, професорів дозволяється враховувати до ½ кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної роботи в	-	-	-

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

## Продовження таблиці

1	2	3	4
даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників або навчальних посібників з грифом (МОН України)			
2.3. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин циклу професійної та практичної підготовки дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин) у тому числі на постійній основі:	- -	- -	- -
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук, професорів дозволяється враховувати до ½ кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників або навчальних посібників з грифом (Міністерства освіти і науки України)	-	-	-
2.4. Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності та працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи (% від кількості годин для кожного циклу дисциплін навчального плану):			
– цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки;	25	33,9	+8,9
– цикл математичної, природничо-наукової підготовки;	25	60,8	+35,8
– цикл професійної та практичної підготовки	25	63,9	+38,9
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	-	-	-

Голова комісії \_\_\_\_\_

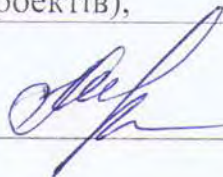


к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

Продовження таблиці

1	2	3	4
<b>3. Матеріально-технічна база</b>			
3.1. Забезпеченість лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідним для виконання навчальних програм (у % від потреби)	100	100	-
3.2. Забезпеченість студентів гуртожитком (у % від потреби)	70	100	+30
3.3. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів	6	6,2	+0,2
3.4. Наявність пунктів харчування	+	+	-
3.5. Наявність спортивного залу	+	+	-
3.6. Наявність стадіону або спортивного майданчику	+	+	-
3.7. Наявність медичного пункту	+	+	-
<b>4. Навчально-методичне забезпечення</b>			
4.1. Наявність освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця (у т.ч. варіативної компоненти)	+	+	-
4.2. Наявність освітньо-професійної програми підготовки фахівця (у т.ч. варіативної компоненти)	+	+	-
4.3. Наявність навчального плану, затвердженого в установленому порядку	+	+	-
4.4. Наявність навчально-методичного забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану (%):			
4.4.1. Навчальних і робочих навчальних програм дисциплін	100	100	-
4.4.2. Планів семінарських, практичних занять, завдань для лабораторних робіт	100	100	-
4.4.3. Методичних вказівок і тематик контрольних, курсових робіт (проектів)	100	100	-
4.5. Наявність пакетів контрольних завдань для перевірки знань з дисциплін гуманітарної, соціально-економічної, природничо-наукової, професійної та практичної підготовки (%)	100	100	-
4.6. Забезпеченість програмами всіх видів практик (%)	100	100	-
4.7. Наявність методичних указівок щодо виконання дипломних робіт (проектів),	+	+	-

Голова комісії \_\_\_\_\_

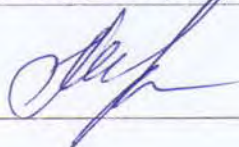


к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

## Продовження таблиці

1	2	3	4
державних екзаменів			
4.8. Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів (у т.ч. з використанням інформаційних технологій), %	100	100	-
4.9. Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь студентів	+	+	-
<b>5. Інформаційне забезпечення</b>			
5.1. Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, що містяться у власній бібліотеці (%)	100	100	-
5.2. Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загального контингенту студентів, (%)	3	7,0	+4,0
5.3. Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями	3	10	+7
5.4. Можливість доступу викладачів і студентів до Інтернету як джерела інформації	+	+	-
– наявність обладнаних лабораторій;	+	+	-
– наявність каналів доступу			
<b>6. Якісні характеристики підготовки фахівців</b>			
6.1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
6.1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %.	100	100	-
6.1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %.	100	100	-
6.1.3. Чисельність науково-педагогічних (педагогічних) працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	-
6.2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше			
6.2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
– успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10

Голова комісії \_\_\_\_\_



к.т.н., доц. Г.В. Шлапак

Продовження таблиці

1	2	3	4
– якісно виконані контрольні завдання (оцінки 5 і 4), %	50	57,6	+7,6
6.2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
– успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
– якісно виконані контрольні завдання (оцінки 5 і 4), %	50	54,6	+4,6
6.2.3. Рівень знань студентів з професійної та практичної підготовки:			
– успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
– якісно виконані контрольні завдання (оцінки 5 і 4), %	50	53,8	+3,8
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 \_\_\_\_\_  Г.В. Шлапак

Член комісії \_\_\_\_\_  М.П. Сердюк

Директор ХТЕ КНТЕУ \_\_\_\_\_  Л.О. Радченко

Ректор КНТЕУ \_\_\_\_\_  А.А. Мазаракі



Голова комісії \_\_\_\_\_  к.т.н., доц. Г.В. Шлапак



**Зведена відомість результатів комплексних контрольних робіт студентів спеціальності  
5.05170109 Зберігання, консервування та переробка м'яса (181 Харчові технології – Перелік 2015),  
проведених при акредитаційній експертизі Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ**

№	Назви дисциплін, за якими проводився контроль	За результатами самоаналізу						При перевірці експертною комісією						Відхилення	
		Курс	Усього студентів	виконали роботу		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Курс	Усього студентів	виконали роботу		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %
				кіл-ть студ.	%					кіл-ть студ.	%				
<b>1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки</b>															
1	Економічна теорія	I	10	10	100,0	100,0	60,0	I	10	10	100,0	100,0	60,0	-	-
2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	II	13	13	100,0	100,0	61,6	II	13	13	100,0	100,0	53,8	-	-7,8
3	Історія України	I	10	10	100,0	100,0	70,0	I	10	10	100,0	100,0	60,0	-	-10,0
	<b>Усього за циклом</b>		<b>33</b>	<b>33</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>63,7</b>		<b>33</b>	<b>33</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>57,6</b>	<b>-</b>	<b>-6,1</b>
<b>2. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки</b>															
1	Неорганічна хімія	I	10	10	100,0	100,0	60,0	I	10	10	100,0	100,0	60,0	-	-
2	Процеси і апарати харчових виробництв	I	10	10	100,0	100,0	60,0	I	10	10	100,0	100,0	50,0	-	-1 0,0
3	Фізична і колоїдна хімія	II	13	13	100,0	100,0	61,6	II	13	13	100,0	100,0	53,8	-	-7,8
	<b>Усього за циклом</b>		<b>33</b>	<b>33</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>60,7</b>		<b>33</b>	<b>33</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>54,6</b>	<b>-</b>	<b>-6,1</b>
<b>3. Цикл професійної та практичної підготовки</b>															
1	Технологія м'яса і м'ясопродуктів	II	13	13	100,0	100,0	61,6	II	13	13	100,0	100,0	53,8	-	-7,8
2	Основи охорони праці	III	13	13	100,0	100,0	61,6	-	-	-	-	-	-	-	-
3	Економіка підприємства	III	13	13	100,0	100,0	69,2	-	-	-	-	-	-	-	-
	<b>Усього за циклом</b>		<b>39</b>	<b>39</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>64,1</b>		<b>13</b>	<b>13</b>	<b>100,0</b>	<b>100,0</b>	<b>53,8</b>	<b>-</b>	<b>-10,3</b>

Голова комісії

Член комісії

Директор ХТЕК КНТЕУ



Г.В. Шлапак

М.П. Сердюк

Л.О. Радченко