

ВИСНОВКИ ЕКСПЕРТНОЇ КОМІСІЇ
щодо проведення первинної акредитаційної експертизи
освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування»
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»
за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст»
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 15 травня 2019 р. № 587-л «Про проведення акредитаційної експертизи» експертна комісія у такому складі:

Давиденко Ірина Володимирівна – завідувач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного економічного університету, кандидат економічних наук, доцент, **голова комісії;**

Подольська Ольга Михайлівна – голова циклової комісії організації обслуговування в закладах ресторанного господарства Державного навчального закладу «Дніпровський технологічно-економічний коледж», **член комісії;**

у період з 20 травня по 22 травня 2019 року включно розглянула подану Харківським торговельно-економічним коледжем Київського національного торговельно-економічного університету акредитаційну справу і здійснила експертне оцінювання спроможності названого закладу вищої освіти здійснювати освітню діяльність за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» 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 освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

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

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

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

4. Підтвердження відповідності нормативам Міністерства освіти і науки України стану матеріально-технічного забезпечення освітньої програми, що акредитується.

5. Визначення рівня якості підготовки молодших спеціалістів за освітньою програмою, що акредитується, за результатами екзаменаційних сесій, написання 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 освітньої програми, проведення співбесід з керівництвом, викладачами циклових комісій, результатів перевірки рівня якості підготовки молодших спеціалістів з освітньої програми, що акредитується.

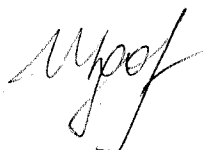
Здійснено перевірку достовірності інформації: у Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» акредитується вперше. Попередня акредитаційна експертиза проводилася у 2014 році за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (згідно з Переліком спеціальностей 2007 року).

Підготовлена цикловою комісією туризму, готельно-ресторанної справи та соціально-гуманітарних дисциплін акредитаційна справа містить відповідні документи, що характеризують: навчальний заклад і освітню програму; педагогічний склад циклових комісій, які забезпечують викладання за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»; динаміку формування контингенту, зміст підготовки фахівця, якість підготовки і використання випускників; організаційне, навчально-методичне, матеріально-технічне та інформаційне 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 освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» викликана швидким темпом розвитку інфраструктури міста та регіону, активною реорганізацією підприємств різних форм господарювання, що викликає потребу у висококваліфікованих молодших спеціалістах з ресторанного обслуговування. Достатній рівень знань випускників ХТЕК КНТЕУ з освітньої програми, що

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

акредитується, підтверджується тим, що студенти успішно працевлаштовуються на підприємствах ресторанного господарства України та зарубіжжя, отримують освітній ступінь «бакалавр» у коледжі та інших закладах вищої освіти, 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 та освітньої програми

Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ розпочав свою історію у 1939 році, коли було засновано Харківський технікум радянської торгівлі. У 1962 році був заснований Харківський технікум громадського харчування. Наказом Міністерства торгівлі України від 03.03.1992 № 30 «Про реорганізацію технікумів в місті Харкові» Харківський технікум торгівлі та технікум громадського харчування було об'єднано в єдиний навчальний заклад «Харківський технікум торгівлі та громадського харчування».

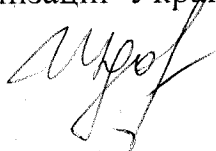
Наказом Міністерства освіти України від 07.12.1994 № 342 «Про зміну статусу і назви вищих навчальних закладів» за підсумками акредитації Харківський технікум торгівлі та громадського харчування змінив назву і статус на Харківський бізнес-коледж – вищий навчальний заклад другого рівня акредитації.

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

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

Експертній комісії були надані засновницькі документи (наказ про створення філій Київського національного торговельно-економічного університету в м. Харкові, Статут КНТЕУ, Положення про Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ, відомості з Єдиного державного реєстру підприємств та організацій України, довідка про включення вищого

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

навчального закладу до Державного реєстру вищих навчальних закладів України, витяг з єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців, освітня програма). 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.

Освітній процес у ХТЕК КНТЕУ здійснюється за 4 освітніми програмами з підготовки бакалаврів («Готельно-ресторанна справа», «Економіка підприємства», «Маркетинг», «Ресторанні технології»); за 10 освітніми програмами з підготовки молодших спеціалістів («Ресторанне обслуговування», «Туристичне обслуговування», «Економіка підприємства», «Комерційна діяльність», «Фінанси і кредит», «Бухгалтерський облік», «Виробництво харчової продукції», «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів», «Зберігання, консервування та переробка м'яса», «Пивні та винні технології»).

Підготовка фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється за 6 рівнем НРК України, коротким циклом FQ-EHEA, 5 рівнем EQF-LLL з ліцензованим обсягом 100 осіб: 50 осіб за денною формою навчання та 50 осіб за заочною формою навчання.

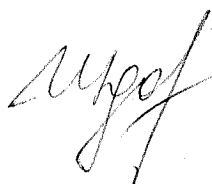
Метою освітньої програми «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності, спрямованої на організацію процесу обслуговування споживачів готельно-ресторанного комплексу.

Обов'язкові навчальні модулі освітньої програми становлять 81,2%, з них: дисципліни соціально-гуманітарної підготовки – 21,5%, фундаментальної підготовки – 16,9%, професійної підготовки – 43,1%, практична підготовка – 15,4%, підготовка до кваліфікаційного екзамену та атестація – 3,1%. Дисципліни вільного вибору студента становлять 18,8%, з них: дисципліни гуманітарної підготовки – 6,7%, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки – 6,7%, професійної підготовки – 86,6%.

Академічною орієнтацією освітньо-професійної програми слугують поняття, концепції, принципи, що формують загальні і спеціальні компетентності майбутнього молодшого спеціаліста готельно-ресторанної справи. Здобувач освіти має володіти знаннями фахової компетентності щодо вміння здійснювати обслуговування споживачів у готельно-ресторанному комплексі.

Подальше навчання передбачає можливість навчання за програмою першого циклу FQ-EHEA, 6 рівня EQF-LLL та 7 рівня НРК України,

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

отримання післядипломної освіти на споріднених та інших спеціальностях, підвищення кваліфікації, академічну мобільність.

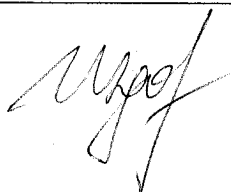
Загалом у коледжі навчається понад 600 студентів за денною та заочною формами навчання. Загальні показники розвитку Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ надані в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

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

№ пор.	Показник	Значення показника
1	2	3
1	Рівень акредитації ВНЗ	I
2	Кількість ліцензованих спеціальностей (відповідно до переліку 2015 року) у тому числі: – за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст»; – за першим (бакалаврським) рівнем; – за другим (магістерським) рівнем; – за третім (освітньо-науковим) рівнем	11 7 4 - -
3	Кількість спеціальностей (відповідно до переліку 2015 року), акредитованих* за: – за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст»; – за першим (бакалаврським) рівнем; – за другим (магістерським) рівнем; – за третім (освітньо-науковим) рівнем	7 - - -
4	Контингент студентів на всіх курсах навчання, осіб – на денній формі навчання – на заочній формі навчання	713 494 219
5	Кількість відділень	4
6	Кількість циклових комісій	5
7	Чисельність співробітників (усього), осіб – у тому числі педагогічних працівників	97 77
8	Серед них: – докторів наук, професорів, осіб/% – кандидатів наук, професорів, осіб/% – кандидатів наук, доцентів, осіб/% – кандидатів наук, осіб/% – викладачів вищої категорії, осіб/% – інших викладачів, осіб/%	5 / 6,5 2 / 2,6 12 / 15,6 14 / 18,2 14 / 18,2 30 / 38,9
9	Загальна /навчальна площа будівель, м2	5050,1 / 3413,1

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

1	2	3
10	Загальний обсяг державного фінансування, тис. грн.	10312,8
11	Кількість посадкових місць у читальних залах	34
12	Кількість робочих місць, обладнаних персональними комп'ютерами для студентів - у тому числі з виходом в Інтернет	60 60+WiFi

Юридичною підставою для здійснення освітньої діяльності ХТЕК КНТЕУ є ліцензія, видана Київському національному торговельно-економічному університету від 27.09.2016 р.

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». У 2016 році пройшла навчання в R.D.T. Institut International de l'Hotellerie, de la Restauration et du Tourisme (Lausanne, Suisse), де отримала кваліфікацію – manager en hotellerie international, restauration et tourisme. Стаж роботи – 47 років, в тому числі стаж педагогічної роботи – 37 років.

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

Організаційну діяльність відділення сфери обслуговування очолює завідувач, який співпрацює з іншими структурними підрозділами, що забезпечують освітній процес.

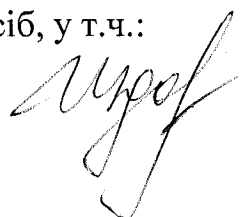
Випускаючою цикловою комісією з освітньої програми «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є циклова комісія туризму, готельно-ресторанної справи та соціально-гуманітарних дисциплін. Очолює циклову комісію спеціаліст вищої категорії, викладач-методист з великим досвідом роботи.

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 освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», наступний:

– на постійні основі – 16 осіб, у т.ч.:

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

- кандидатів наук – 4 особи, або 25,0%;
- викладачів вищої категорії – 8 осіб, або 50,0%;
- викладачів інших категорій – 4 особи, або 25,0%;
- за сумісництвом – 3 особи, серед яких 1 доктор наук, професор, 1 кандидат наук, доцент, 1 кандидат наук.

Основними напрямками методичної роботи педагогічних працівників є вдосконалення навчально-методичних комплексів дисциплін; збільшення наукових компонентів в освітньому процесі; 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 підготовку студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», згідно із затвердженими перспективними та річними планами проходять стажування або підвищення кваліфікації у провідних навчальних закладах Харкова, Києва, а також європейських закладах освіти.

Експертній комісії було надано збірники фахових видань зі статтями та тезами доповідей викладачів циклової комісії туризму, готельно-ресторанної справи та соціально-гуманітарних дисциплін щодо актуальності розвитку сфери обслуговування в Україні та за кордоном.

Висновок

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

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

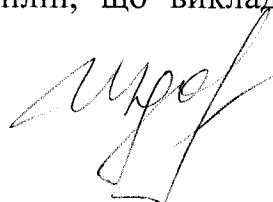
Загальна інформація про навчальний заклад та освітньо-професійну програму є достовірною і відповідає державним вимогам з акредитації.

2. Формування контингенту студентів

Прийом до коледжу здійснюється згідно з Умовами прийому на навчання для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, 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 за освітньою програмою

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

«Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Експертна комісія ознайомилась з планом проведення Днів гостинності, рекламною продукцією, розробленою коледжем, переглянула сайт навчального закладу, сторінки коледжу у соціальних мережах.

Аналіз показників формування контингенту студентів спеціальності свідчить про щорічне виконання плану державного замовлення на підготовку фахівців з вищою освітою на 100%. Показники виконання плану ліцензованого обсягу прийому студентів денної форми навчання за останні роки свідчать про поступове збільшення кількості студентів. Неповне виконання ліцензованого обсягу за даною спеціальністю пояснюється значним зменшенням кількості абітурієнтів-випускників шкіл. За даними Державної служби статистики України за останні п'ять років кількість випускників загальноосвітніх навчальних закладів зменшилась на 37,1%. Крім того, новими Умовами прийому знято обмеження щодо мінімального прохідного балу до ВНЗ III-IV рівня акредитації, що поставило коледж у нерівні умови з іншими закладами. Однак тенденція щодо розвитку вітчизняних підприємств ресторанного господарства, розширення представництва в Україні відомих зарубіжних марок сприятиме підвищенню зацікавленості та затребуваності даної спеціальності як серед абітурієнтів, так і роботодавців. Популярності спеціальності також сприятиме висвітлення діяльності коледжу засобами масової інформації: обласним телебаченням (телеканал ОТБ, програма «Харків онлайн. День»; телеканал «Simon», програма «Харьковские известия»), інтернет-виданнями («Городской дозор», «Город X») та офіційним сайтом Харківської обласної державної адміністрації тощо.

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 освітньою програмою, що акредитується, немає.

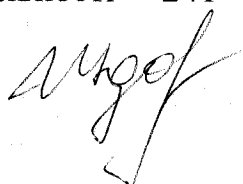
Висновок

Експертна комісія встановила, що організаційні, профорієнтаційні та агітаційні заходи, що проводить Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ та циклова комісія туризму, готельно-ресторанної справи та соціально-гуманітарних дисциплін забезпечують формування контингенту студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у межах ліцензованого обсягу.

3. Зміст підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Навчання студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

відбувається за затвердженими вченою радою КНТЕУ освітньою програмою та навчальним планом.

Експертною комісією було перевірено освітню програму та навчальний план на їх відповідність вимогам до змісту, обсягу і рівня освітньої та професійної підготовки молодшого спеціаліста. Варіативна компонента забезпечує регіональні потреби ринку праці.

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

У відповідності до освітньої програми та навчального плану усі дисципліни, що вивчають студенти, забезпечують формування загальних та фахових компетентностей, необхідних для формування кваліфікованого фахівця з ресторанного обслуговування.

Експертна комісія відзначає, що співвідношення нормативних дисциплін і дисциплін за вибором студентів відповідають вимогам освітньої програми.

Експертній комісії також була надана розроблена освітньо-професійна програма, що передбачає ґрунтовну практичну підготовку на основі власних навчальних кабінетів, підприємств сфери обслуговування, виробничих підприємств згідно з укладеними угодами про співпрацю, а також програмами студентської академічної мобільності.


Комісією встановлено, що якість професійної підготовки фахівців у коледжі досягається за рахунок: реалізації концепції ступеневої освіти, надання можливості молодшим спеціалістам отримувати у коледжі освітній ступінь «бакалавр», для чого започатковано підготовку за 4 освітніми програмами; систематичної роботи з підготовки та удосконалення навчального контенту, навчальних і методичних посібників, методичних рекомендацій до практичних і семінарських занять; розробки методичного забезпечення для самостійної роботи студентів, виконання курсових робіт; освоєння пакетів навчальних і комп'ютерних прикладних програм; обміну досвідом з закладами вищої освіти; розширення зв'язків циклової комісії з підприємствами сфери обслуговування та виробничими підприємствами України та зарубіжжя тощо.

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

Висновок

Експертною комісією встановлено, що зміст підготовки студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає чинним законодавчо-нормативним документам України, стандартам вищої освіти та здійснюється відповідно до освітньої програми, навчального плану і програм навчальних дисциплін, затверджених в установленому порядку.

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

4. Організаційне та навчально-методичне та інформаційне забезпечення освітнього процесу

Організація і планування освітнього 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.

Здійснено перевірку фактичного виконання навчального плану. З усіх дисциплін лекційні, практичні, лабораторні заняття виконані в повному обсязі, проведені всі заліки та екзамени, відпрацьовані всі види практик. Це підтверджено записами у навчальних журналах, заліковими та 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 освітньої програми «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», що включає:

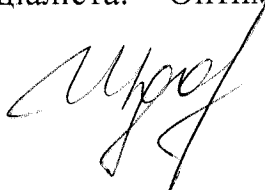
- освітньо-професійну програму підготовки молодшого спеціаліста;
- навчальний план;
- навчальні програми і робочі навчальні програми з усіх дисциплін, зазначених у навчальному плані;
- наскрізну програму практичної підготовки молодшого спеціаліста;
- програму кваліфікаційного екзамену;
- комплексні контрольні 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 освітньої програми є в наявності і розміщені в електронному вигляді на офіційному сайті коледжу www.htek.com.ua у розділі «Студенту».

У коледжі впроваджуються такі організаційні форми навчання, як лекції, семінарські та практичні заняття, міні-тренінги, ділові та рольові ігри, інтегровані заняття, навчальні екскурсії, заняття-дискусії, заняття-конференції, а також комп'ютерна діагностика поточних та підсумкових знань.

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

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

підготовки студента у сфері використання ІТ-технологій з професійно-практичною підготовкою.

Експертній комісії викладачами циклової комісії туризму, готельно-ресторанної справи та соціально-гуманітарних дисциплін було продемонстровано застосування комп'ютерних та SMART-технологій у навчальному процесі для поглибленого вивчення дисциплін, а також використання відеоматеріалів, презентаційних матеріалів при підготовці та проведенні занять з дисциплін «Організація виробництва», «Організація обслуговування», «Економіка підприємства», «Основи менеджменту», «Основи маркетингу», «Барна справа», «Товарознавство харчових продуктів», «Організація міжнародного та дипломатичного обслуговування», «Інформаційні системи і технології в ресторанному господарстві», «Іміджологія» тощо.

Відповідно до навчального плану студенти виконують 2 курсові роботи: на I курсі – з дисципліни «Основи менеджменту», на II курсі – з дисципліни «Організація обслуговування». Тематика курсових робіт з кожної дисципліни щороку оновлюється з урахуванням нагальних ринкових потреб та актуальних практичних питань діяльності підприємств ресторанного господарства.


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

Практична спрямованість змісту навчання студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» 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 проводиться у відповідності до наказів про проходження студентами практики на підприємствах ресторанного господарства як в Україні, так і за кордоном, які були надані експертній комісії.

Основними базами практики студентів є підприємства та організації Харкова та України, такі як: ТОВ фірма «Місто», ТОВ «Готель «Харків»», ПАТ «Готель «Мир», готельний комплекс «Турист», готельний комплекс «Аврора», ТОВ «Харківлаб», база відпочинку «Вероніка», ТОВ «Ресторан «Альбатрос»» та інші вітчизняні підприємства ресторанного господарства. Крім того коледжем укладено угоди на проведення закордонної практики в кращих готельних комплексах Туреччини «Sherwood Resort & Hotels», «DELPHIN Hotels & Resorts», п'ятизіркових готелях інтернаціональної мережі готелів «Grecotel» (Греція).

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

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.

Комісія ознайомила з роботою бібліотеки коледжу. Бібліотечний фонд поповнюється та оновлюється фаховими та періодичними виданнями, спеціальною літературою, 85% від загальної кількості літератури в бібліотеці складають україномовні примірники. Сучасний бібліотечний фонд коледжу становить 47343 примірники, з них фахових – 3240 підручників, електронних ресурсів – 250 одиниць. Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, що містяться у власній бібліотеці, становить 100%. Для більш глибокого вивчення дисциплін навчального плану та підготовки якісного фахівця зі спеціальності, що акредитується, коледжем здійснюється підписка на періодичні видання, загальна кількість яких налічує 9 найменувань, серед яких: «Гастроном», «Ресторатор», «Дегустатор», «Ресторанный и гостиничный бизнес», «Економіка України», «Актуальні проблеми економіки», «Продукты и ингредиенты», «Питание и общество», «Вісник КНТЕУ».

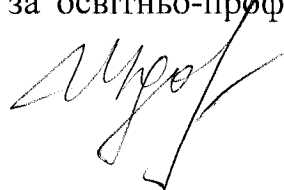
За освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» атестація студентів відбувається у формі кваліфікаційного екзамену, методичне забезпечення до проведення якого розробляється цикловою комісією туризму, готельно-ресторанної справи та соціально-гуманітарних дисциплін, розглядається і затверджується Педагогічною радою коледжу.

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

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

Експертна комісія перевірила організаційно-методичне забезпечення кваліфікаційного екзамену за освітньо-професійною програмою «Ресторанне

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та підтвердила його відповідність вимогам.

Висновок

Експертна комісія встановила, що організаційне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» відповідає державним вимогам до акредитації.

5. Кадрове забезпечення освітнього 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 підготовки студентів за освітньо-професійною «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» засвідчує, що навчальний процес забезпечує 19 осіб, з яких 16 осіб працюють у коледжі на постійній основі та 3 особи – за сумісництвом.

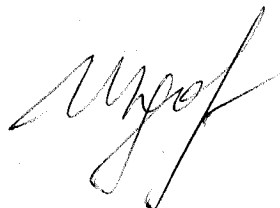
Для забезпечення якісних освітніх послуг щороку до викладання за сумісництвом залучаються провідні спеціалісти підприємств ресторанного господарства, а також науково-педагогічні працівники, які мають науковий ступінь та/або вчене звання за спеціальністю, зробили значний внесок у розвиток вітчизняної науки. Так, на спеціальності, що акредитується, запрошені сумісники мають наукові ступені доктора та кандидатів наук.

Аналіз кадрового забезпечення спеціальності проведено експертною комісією на основі ознайомлення з наказами директора та особовими справами викладачів. Комісія засвідчує, що матеріали, що містяться в акредитаційній справі, відповідають дійсності та занесені до Єдиної державної електронної бази з питань освіти.

Експертною комісією перевірено співвідношення кількості лекційних годин, що викладають викладачі відповідної спеціальності за основним місцем роботи і мають науковий ступінь та/або вчене звання (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію), та загальної кількості годин за навчальним планом спеціальності. Для студентів, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», така частка становить 83,4 %, що на 58,4% перевищує норматив, встановлений Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти студентам освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

Також комісією визначено фактичне значення показника, що характеризує проведення лекцій з навчальних дисциплін викладачами, які є визнаними

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

професіоналами з досвідом практичної роботи за фахом, який дорівнює 29,1%, що на +19,1% перевищує норматив.

По кожному викладачу, який бере участь у підготовці студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», перевірено рівень наукової та професійної активності за останні 5 років. Встановлено, що лекції, практичні, семінарські та лабораторні заняття, наукове керівництво курсовими роботами здійснюють викладачі, які мають 4 та більше показника наукової та професійної активності.

Експертною комісією перевірено склад групи забезпечення спеціальності. Встановлено, що до складу групи входять 1 кандидат технічних наук, 2 викладачі-методисти, спеціалісти вищої категорії, 1 викладач, спеціаліст II категорії, які створюють належні умови для отримання загальних та фахових копетентностей, сприяють підвищенню якості навчання студентів за освітньою програмою, що акредитується. Такий кількісний та якісний склад групи забезпечення відповідає Ліцензійним вимогам до освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст.

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%.

Висновок

Експертна комісія зазначає, що кадрове забезпечення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає державним вимогам до акредитації. Підготовка фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» забезпечена висококваліфікованими викладачами, які мають науковий ступінь і вчені звання у відповідній галузі, а також педагогічну категорію «спеціаліст вищої категорії» та педагогічне звання «викладач-методист».

6. Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу

Результати експертної перевірки свідчать, що для підготовки висококваліфікованих молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» коледж має достатнє матеріально-технічне забезпечення.

Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ має приміщення площею 5050,1 м², до якої відносять: навчальну площу – 3413,1 м², приміщення для педагогічного персоналу, бібліотеку, їдальню, гуртожиток тощо.

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

Кабінети, лабораторії коледжу відповідають типовим вимогам до обладнання, експлуатуються з дотриманням санітарних умов та правил техніки

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

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.

Проведено перевірку забезпеченості коледжу навчальними приміщеннями, яке становить 4,8 м² на одну особу для фактичного контингенту студентів, що на 2,4 м² перевищує норматив Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти.

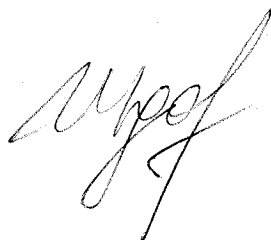
Спеціалізовані навчальні кабінети, що забезпечують навчальний процес за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», знаходяться у відповідності до навчального плану і забезпечують необхідні підстави щодо акредитації. Обладнання лабораторій та спеціалізованих кабінетів достатньо до провадження освітньої діяльності за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» для заявленого ліцензованого обсягу, в тому числі ліцензованого обсягу Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ за іншими спеціальностями, у навчальному процесі яких таке обладнання використовується.

Експертна комісія відзначає роботу коледжу щодо покращення матеріально-технічної бази: були модернізовані комп'ютерні кабінети, придбані 4 SMART-дошки, 13 відеопроєкторів; бібліотека, читальні зали та приміщення гуртожитку забезпечені виходом до мережі Internet; переобладнані навчальні кабінети товарознавства, статистики та фінансів, облаштовано музей грошей; здійснено ремонтні роботи у приміщеннях коледжу та гуртожитку. Загальна забезпеченість навчальних приміщень інтерактивними дошками та мультимедійним обладнанням становить 53,1%, що на 43,1% перевищує норматив Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти.

Для забезпечення підготовки й практичного використання студентами комп'ютерних технологій в коледжі укомплектовані комп'ютерні кабінети та інформаційно-аналітичний відділ з виходом до локальної мережі Інтернет.

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

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

Висновок

Експертна комісія проаналізувала стан матеріально-технічного забезпечення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та засвідчує його відповідність встановленим акредитаційним вимогам.

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

7. Якість підготовки і використання випускників

Експертна комісія перевірила якість підготовки молодших спеціалістів за освітньою програмою, що акредитується. Перевірка проводилась за результатами останньої екзаменаційної сесії, написання комплексних контрольних робіт (ККР), захисту курсових робіт, звітів з практики, кваліфікаційного екзамену.

7.1. Успішність за результатами екзаменаційної сесії

Освітня діяльність коледжу з підготовки молодших спеціалістів з ресторанного обслуговування здійснюється у повній відповідності до навчального плану. Рівень підготовки студентів, які навчаються за освітньою програмою, 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:

- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки: абсолютна успішність – 100,0%; якісна успішність – 68,8%;
- цикл математичної, природничо-наукової підготовки: абсолютна успішність – 100%; якісна успішність – 64,3%;
- цикл професійної та практичної підготовки: абсолютна успішність – 100,0%; якісна успішність – 61,9%.

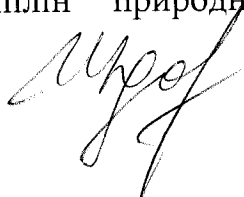
Висновок

Таким чином, експертна комісія вважає, що показники успішності студентів за результатами екзаменаційної сесії відповідають державним вимогам, забезпечують якість та високу професійну підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

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»; з циклу дисциплін природничо-наукової (фундаментальної)

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

підготовки – «Економіка підприємства», «Вища математика»; з циклу дисциплін професійної підготовки – «Гігієна і санітарія», «Товарознавство харчових продуктів», «Основи менеджменту», «Організація виробництва», «Устаткування».

Встановлено, що пакети завдань для комплексних контрольних робіт (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 експертної перевірки комплексних контрольних робіт (додаток А) показали, що студенти, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» мають достатній рівень теоретичних знань, практичних навичок і уміють комплексно їх застосовувати при вирішенні задач прикладного характеру.

Результати ККР характеризуються такими даними:

- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки: абсолютна успішність – 100,0%; якісна успішність – 57,1%; середній бал – 3,8;
- цикл математичної, природничо-наукової підготовки: абсолютна успішність – 100%; якісна успішність – 57,5%; середній бал – 3,7;
- цикл професійної та практичної підготовки: абсолютна успішність – 100,0%; якісна успішність – 56,0%; середній бал – 3,7.

Порівняльний аналіз результатів замірів знань студентів при перевірці експертною комісією та під час самоаналізу свідчить про наявність відхилення якісної успішності на -7,2%, -5,0% та -5,0% відповідно за циклами підготовки. Дані порівняльного аналізу продемонстровано в додатку Б.

Висновок

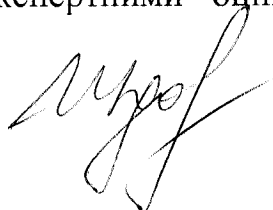
Експертний аналіз результатів комплексних контрольних робіт свідчить, що студенти в цілому засвоїли навчальний матеріал, виявили достатній рівень теоретичних знань і практичних навичок в обсязі, визначеному навчальним планом. Показники абсолютної та якісної успішності студентів при самоаналізі та за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

7.3. Успішність за результатами виконання курсових робіт

Експертною комісією вибірково перевірено 7 курсових робіт з дисципліни «Основи менеджменту» та 5 робіт з дисципліни «Організація обслуговування», що становить 22,6% та 21,7% відповідно від загальної кількості виконаних робіт.

За результатами захисту курсових робіт середній бал становить 4,0 бали, за результатами оцінки експертів – 3,8 відповідно. Розбіжність між результатами захисту та експертними оцінками становить 0,2 балу, що

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

знаходиться у межах нормативу для акредитації освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

Результати вибіркового контролю якісної успішності курсових робіт наведено в додатку В.

Висновок

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

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

Після закінчення терміну навчальної практики студенти складають кваліфікаційний екзамен на присвоєння робітничих професій «Офіціант» або «Бармен». Результати практик оформлюються звітами.

Експертною комісією вибірково перевірено 7 звітів з навчальної практики, 5 звітів з виробничої (технологічної) практики та 5 звітів з виробничої (організаційно-управлінської) практики, що становить 22,6%, 21,7% та 21,7% від загальної кількості звітів з практики відповідно.

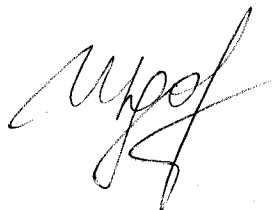
За результатами захисту звітів з практики середній бал становить 4,0 балів, за результатами оцінки експертів – 3,8. Розбіжність між результатами захисту та експертними оцінками становить 0,2 балу, що знаходиться у межах нормативу для акредитації освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

Результати вибіркового контролю якісної успішності захисту звітів з практики наведено в додатку Г.

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 закладів вищої освіти I рівня акредитації.

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

7.5. Успішність за результатами атестації

Атестація студентів, які навчаються за освітньою програмою, 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 кваліфікаційного екзамену, який включає два етапи. На першому етапі здійснюється тестування студентів, на другому – вирішення комплексного кваліфікаційного завдання з професійно-орієнтованих дисциплін, що формують загальні та фахові компетентності молодшого спеціаліста з ресторанного обслуговування. Зміст завдань дає змогу визначити рівень теоретичних знань та практичних умінь використовувати ці знання в практичній діяльності.

У зв'язку з тим, що перший випуск фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» згідно з навчальним планом відбудеться у червні 2019 р. експертна комісія не мала змоги оцінити успішність студентів за результатами атестації.

Висновок

Експертна комісія констатує, що організація та методичне забезпечення атестації студентів відповідає вимогам нормативних документів, що дає можливість оцінити рівень фахової підготовки студентів.

7.6. Працевлаштування студентів

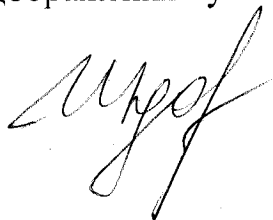
Працевлаштування студентів коледжу здійснюється згідно з розпорядженням КМУ від 27.08.2010 №1726 «Про підвищення рівня працевлаштування випускників вищих навчальних закладів» та розпорядженням МОН України № 170-р від 20.12.2010 «Щодо затвердження плану заходів з підвищення рівня працевлаштування студентів і випускників вищих навчальних закладів». У коледжі створений структурний підрозділ щодо сприяння працевлаштуванню студентів і випускників, метою діяльності якого є створення умов для ефективної 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

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

працевлаштування свідчать про стабільний інтерес до випускників коледжу з боку роботодавців.

Практично всі випускники коледжу працевлаштовуються або продовжують навчання у закладах вищої освіти. У контексті ступеневої освіти молодші спеціалісти – випускники коледжу мають можливість продовжити навчання за денною або заочною формами навчання у закладах вищої освіти III-IV рівнів акредитації: Академії готельної справи та гастрономії в м. Познані (Польща), Київському національному торговельно-економічному університеті, Харківському державному університеті харчування та торгівлі, з якими укладено угоди про співпрацю. У 2018 році коледж пройшов процедуру ліцензування спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за ступенем вищої освіти «бакалавр», тому випускники коледжу переважно більшістю виявили бажання продовжити навчання у коледжі за скороченою програмою.

Висновок

Експертна комісія на підставі аналізу матеріалів працевлаштування за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» констатує, що у коледжі проводиться цілеспрямована діяльність щодо працевлаштування випускників.

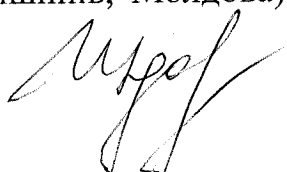
8. Науково-дослідна діяльність та міжнародні зв'язки

Експертній комісії надані матеріали, що засвідчують участь викладачів та студентів циклової комісії туризму, готельно-ресторанної справи та соціально-гуманітарних дисциплін в міжнародних науково-практичних та науково-методичних конференціях, що проводяться навчальними закладами м. Харкова, м. Києва, України та закордонними закладами освіти.

29-31 травня 2018 року Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ провів щорічну Міжнародну науково-практичну конференцію «Інноваційно-інвестиційна стратегія сталого розвитку України: сучасний стан та перспективи», 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. Цього року коледж проводить міжнародну науково-практичну конференцію «Інновації у вітчизняній освіті: надбання та стратегічні перспективи розвитку», на яку запрошені провідні українські та закордонні науковці та освітяни.

Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ здійснює плідну співпрацю з навчальними закладами ресторанного господарства 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 Молдовської економічної академії (м. Кишинів, Молдова), Ананда Коледжем (Коломбо, Шрі-

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

Ланка); відновлена співпраця з Технологічним коледжем (м. Цинциннаті, США). Також підписано трьохсторонній договір про міжнародне співробітництво у сфері освіти та обміну досвідом з HEC Faculty (м. Будва, Чорногорія), який є партнером канадського Університету прикладного мистецтва та технології (м. Оттава, Канада).

Наявність угод про співробітництво засвідчено експертною комісією.

Постійно проводяться майстер-класи з кулінарної майстерності та ресторанного обслуговування, в яких беруть участь провідні кулінари світу: Томас Андреас Гуглер (Президент Всесвітньої Асоціації шеф-кухарів WACS), Желко Невен Бремеч (Президент Асоціації шеф-кухарів Середземномор'я та європейських регіонів АСМЕР), Роман Давід Таубер (Президент Польського об'єднання працівників готельного бізнесу та ресторанного господарства в Познані (Польща)), Ізток Легат (Почесний довічний член Всесвітньої асоціації спільнот шеф-кухарів WACS від Словенії), Драгіца Лукін (чемпіонка Хорватії з кондитерських виробів), Саддулах Онал (Президент Асоціації шеф-кухарів Республіки Туреччина YERAD), П'єр Газань (відомий шеф-кухар Франції), Вуко Вуксан Мітровіч (Президент Асоціації шеф-кухарів Чорногорії), Джордже Костіч (Почесний президент та засновник Асоціації шеф-кухарів Сербії), Іво Андріч (Президент Асоціації кулінарів Сербії), Джон Кінселла (член Американської академії кухарів) та інші.

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. За останні роки викладачами циклової комісії туризму, готельно-ресторанної справи та соціально-гуманітарних дисциплін опубліковано 3 монографії, 2 навчальні посібники, 12 статей у виданнях, що входять до міжнародних наукометричних баз даних, понад 30 статей у збірниках наукових праць та журналах, понад 50 тез доповідей.

Студенти, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» 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 олімпіадах, конкурсах студентських наукових робіт, студентських наукових конференціях, про що свідчать дипломи, отримані студентами, збірки наукових робіт та сертифікати про участь у студентських наукових конференціях.

Висновок

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

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

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 КНТЕУ згідно зі Статутом. Контроль за освітнім процесом здійснюють адміністрація коледжу, науково-методичний відділ, навчальний відділ, завідувачі відділень, завідувачі циклових комісій із залученням членів ради студентського самоврядування.

Встановлено, що функціонування внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти коледжу регламентується Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у ХТЕК КНТЕУ, затвердженим постановою Педагогічної ради від 20.12.2018 (протокол №2), та 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; комплексної оцінки якості викладання навчальних дисциплін та забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних та педагогічних працівників; 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 та зазначила, що він охоплює всі напрямки навчально-виховної діяльності. 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 2013/2014 навчальному році за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (згідно з Переліком спеціальностей 2007 року).

Експертна комісія відзначає, що Харківським торговельно-економічним коледжем КНТЕУ було вжито заходів щодо реалізації рекомендацій, наданих у

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

2013/2014 навчальному році: постійно розширюється перелік навчальних закладів, де викладачі проходять підвищення кваліфікації та стажування, за рахунок як авторитетних закладів вищої освіти України, так і завдяки співпраці з закладами освіти Франції, Польщі, Чехії, Чорногорії, Словаччини, Білорусі тощо; ведеться планомірна робота з удосконалення навчально-методичного забезпечення індивідуальної та самостійної роботи студентів; щороку поповнюється електронний банк навчально-методичних комплексів дисциплін; проводяться дієві заходи для збереження та розширення контингенту студентів за освітньою програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної та заочної форм навчання, які висвітлюються обласним телебаченням, інтернет-виданнями, на офіційному сайті Харківської обласної державної адміністрації та на сайті коледжу й сторінці Facebook.

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 освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» експертна комісія дійшла висновків:

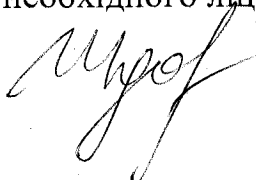
1. Інформація, наведена Харківським торговельно-економічним коледжем КНТЕУ у звіті про діяльність коледжу за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», є достовірною.

2. Стан організації освітнього процесу, зміст підготовки фахівців, організаційне та навчально-методичне, кадрове, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення освітнього процесу, якісні характеристики підготовки фахівців відповідають державним вимогам до освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

3. 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:

- посилити роботу з підвищення рівня наукової та професійної активності викладачів, які забезпечують підготовку студентів за освітньо-професійною програмою;
- активізувати роботу з удосконалення електронних версій навчально-методичних комплексів дисциплін навчального плану підготовки молодшого спеціаліста за освітньою програмою;
- забезпечити подальше впровадження дієвих засобів збереження і розширення контингенту студентів за освітньою програмою з метою забезпечення виконання необхідного ліцензованого обсягу.

Голова експертної комісії

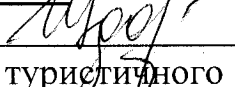


к.е.н., доц. І.В. Давиденко

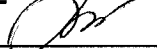
4. Експертна комісія на базі загальної позитивної оцінки діяльності Харківського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету зробила висновок про можливість акредитації освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» з ліцензованим обсягом 100 осіб: 50 осіб за денною формою навчання та 50 осіб за заочною формою навчання.

Експертна комісія:

голова комісії:


Давиденко Ірина Володимирівна – завідувач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного економічного університету, кандидат економічних наук, доцент
Дата «22» травня 2019 року

член комісії:


Подольська Ольга Михайлівна – голова циклової комісії організації обслуговування в закладах ресторанного господарства Державного навчального закладу «Дніпровський технологіко-економічний коледж»
Дата «22» травня 2019 року

«З висновками експертизи ознайомлена»


Директор

Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ


Радченко Людмила Олексіївна
кандидат історичних наук, доцент

«З висновками експертизи ознайомлений»

Директор
Харківського торговельно-економічного коледжу
Київського національного торговельно-економічного університету


Мазаракі Анатолій Антонович
доктор економічних наук, професор

Голова експертної комісії



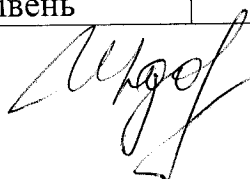
к.е.н., доц. І.В. Давиденко

ЗВЕДЕНІ ВІДОМОСТІ

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

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1. Кадрові вимоги щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними (науковими) працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію)	25	83,4	+58,4
2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора			
3) які мають науковий ступінь доктора наук та вчене звання			
2. Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, науково-педагогічними (науковими) працівниками, які є визнаними професіоналами з досвідом роботи за фахом (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
1) дослідницької, управлінської, інноваційної або творчої роботи за фахом			
2) практичної роботи за фахом	10	29,1	+19,1
3. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва курсовими, дипломними роботами (проектами), дисертаційними дослідженнями науково-педагогічними (науковими) працівниками, рівень	підпункти 1—18 пункту 30 Ліцензійних умов	+	-

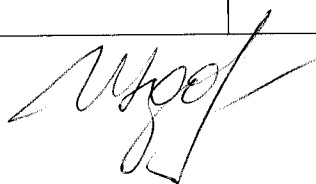
Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
наукової та професійної активності кожного з яких засвідчується виконанням за останні п'ять років не менше трьох умов, зазначених у пункті 5 приміток			
4. Наявність випускової кафедри із спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково-педагогічної спеціальності:			
1) з науковим ступенем доктора наук та вченим званням			
2) з науковим ступенем та вченим званням			
3) з науковим ступенем або вченим званням			
5. Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково-педагогічними працівниками та/або наказів про прийняття їх на роботу	+	+	-
2. Технологічні вимоги щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
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	4,8	+2,4
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	10	53,1	+43,1
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	+	+	-

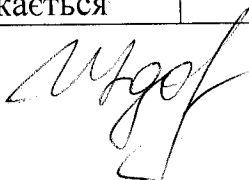
Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

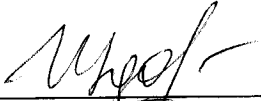
Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
б) медичного пункту	+	+	-
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	100	+30
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	-
3. Технологічні вимоги щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1. Наявність опису освітньої програми	+	+	-
2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	-
3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	-
6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	-
4. Технологічні вимоги щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як два найменування	9	+7
2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається	-	-	-

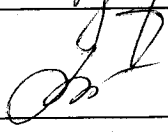
Голова експертної комісії




к.е.н., доц. І.В. Давиденко

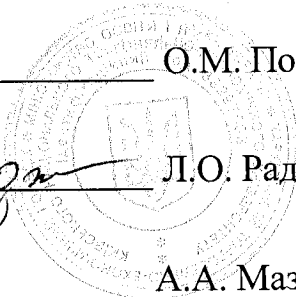
Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
спільне користування базами кількома закладами освіти)			
3. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про 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)	+	+	-
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	69,2	+39,2

Голова комісії  І.В. Давиденко

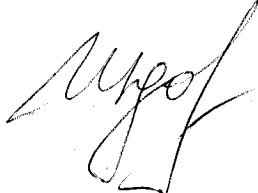
Член комісії  О.М. Подольська

Директор  Л.О. Радченко

Ректор  А.А. Мазаракі



Голова експертної комісії

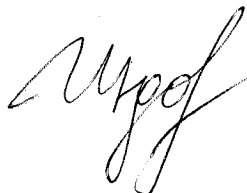


к.е.н., доц. І.В. Давиденко

**Порівняльна таблиця відповідності освітньої діяльності
Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ
Державним вимогам до акредитації освітньо-професійної програми
«Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна
справа»**

Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) за освітньо-кваліфікаційними рівнями		
	За нормативом	Фактично	Відхилення +/-
1	2	3	4
Якісні характеристики підготовки фахівців			
1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %.	100	100	-
1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %.	100	100	-
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	-
2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	57,1	+7,1
2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10

Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

Продовження таблиці

1	2	3	4
2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	57,5	+7,5
2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	56,0	+6,0
3. Організація наукової роботи			
3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	-	+	+
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 _____

І.В. Давиденко

Член комісії _____

О.М. Подольська

Директор коледжу _____

Л.О. Радченко

Ректор КНТЕУ _____

А.А. Мазаракі

Голова експертної комісії _____

к.е.н., доц. І.В. Давиденко

Результати виконання комплексних контрольних робіт при акредитаційній експертизі

№ пор.	Дисципліна	Курс	Кількість студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при акредитаційній експертизі								Середній бал		
				Кількість	%	5		4		3		2			Успішність, %	Якість, %
						Кількість	%	Кількість	%	Кількість	%	Кількість	%			
1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки																
1	Історія України	I	14	14	100,0	3	21,4	5	35,7	6	42,9	-	-	100,0	57,1	3,8
	Усього за циклом		14	14	100,0	3	21,4	5	35,7	6	42,9	-	-	100,0	57,1	3,8
2. Цикл природничо-наукової (фундаментальної) підготовки																
1	Вища математика	I	17	17	100,0	2	11,8	7	41,2	8	47,0	-	-	100,0	53,0	3,6
2	Економіка підприємства	II	23	23	100,0	3	13,0	11	47,8	9	39,2	-	-	100,0	60,8	3,7
	Усього за циклом		40	40	100,0	5	12,5	18	45,0	17	42,5	-	-	100,0	57,5	3,7
3. Цикл професійної та практичної підготовки																
1	Гігієна і санітарія	I	14	14	100,0	2	14,2	6	42,9	6	42,9	-	-	100,0	57,1	3,7
2	Товарознавство харчових продуктів	I	17	17	100,0	3	17,6	7	41,2	7	41,2	-	-	100,0	58,8	3,8
3	Основи менеджменту	II	23	23	100,0	4	17,4	9	39,1	10	43,5	-	-	100,0	56,5	3,7
4	Організація виробництва	II	23	23	100,0	3	13,0	10	43,5	10	43,5	-	-	100,0	56,5	3,7
5	Устаткування	II	23	23	100,0	1	4,4	11	47,8	11	47,8	-	-	100,0	52,2	3,6
	Усього за циклом		100	100	100,0	13	13,0	43	43,0	44	44,0	-	-	100,0	56,0	3,7

Голова комісії

Г.В. Давиденко

Г.В. Давиденко

Член комісії

О.М. Подольська

О.М. Подольська

Директор коледжу

Л.О. Радченко

Л.О. Радченко

Голова експертної комісії

Г.В. Давиденко

к.е.н., доц. Г.В. Давиденко

Зведена відомість результатів комплексних контрольних робіт студентів, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», проведених при акредитаційній експертизі Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ

№ пор.	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, %	
				кількість студ.	%					кількість студ.	%					
1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки																
1	Історія України	I	14	14	100,0	100,0	64,3	I	14	14	100,0	100,0	57,1	-	-7,2	
	Усього за циклом		14	14	100,0	100,0	64,3		14	14	100,0	100,0	57,1	-	-7,2	
2. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки																
1	Вища математика	I	17	17	100,0	100,0	58,8	I	17	17	100,0	100,0	53,0	-	-5,8	
2	Економіка підприємства	II	23	23	100,0	100,0	65,2	II	23	23	100,0	100,0	60,8	-	-4,4	
	Усього за циклом		40	40	100,0	100,0	62,5		40	40	100,0	100,0	57,5	-	-5,0	
3. Цикл професійної та практичної підготовки																
1	Гігієна і санітарія	I	14	14	100,0	100,0	64,3	I	14	14	100,0	100,0	57,1	-	-7,2	
2	Товарознавство харчових продуктів	I	17	17	100,0	100,0	65,7	I	17	17	100,0	100,0	58,8	-	-6,9	
3	Основи менеджменту	II	23	23	100,0	100,0	60,9	II	23	23	100,0	100,0	56,5	-	-4,4	
4	Організація виробництва	II	23	23	100,0	100,0	60,9	II	23	23	100,0	100,0	56,5	-	-4,4	
5	Устакування	II	23	23	100,0	100,0	56,5	II	23	23	100,0	100,0	52,2	-	-4,3	
	Усього за циклом		100	100	100,0	100,0	61,0		100	100	100,0	100,0	56,0	-	-5,0	

Голова комісії  І.В. Давиденко

Член комісії  О.М. Подольська

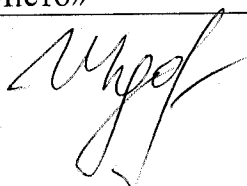
Директор коледжу  Л.О. Радченко

Голова експертної комісії  к.е.н., доц. І.В. Давиденко

Підсумки оцінювання виконання курсових робіт студентами, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

№ пор.	Прізвище, ініціали студента	Тема курсової роботи	Оцінка	
			на захисті	за експертною перевіркою
Основи менеджменту				
1	Верчик В.О.	Підвищення ефективності управління конфліктами в діяльності підприємства ресторанного господарства	відмінно	відмінно
2	Субботовська О.С.	Удосконалення стратегічного планування діяльності підприємства ресторанного господарства	відмінно	відмінно
3	Кривцун Є.П.	Удосконалення ефективності менеджменту планування та розвитку персоналу на підприємстві ресторанного господарства	добре	добре
4	Забиренко А.О.	Використання функції маркетингу в менеджменті підприємства ресторанного господарства для підвищення його конкурентоспроможності	добре	добре
5	Власенко І.О.	Поглиблення аналізу факторів зовнішнього середовища підприємства ресторанного господарства	добре	задовільно
6	Новіченко А.Ю.	Управління конкурентоспроможністю ресторанного господарства	задовільно	задовільно
7	Ляхов Д.С.	Удосконалення організації системи управління персоналом підприємства ресторанного господарства	задовільно	задовільно
Середній бал			4,0	3,8
Розбіжність			-0,2	
Організація обслуговування				
1	Лемак Ю.О.	Організація виїзного обслуговування по типу «кейтеринг» у ресторані «12»	відмінно	відмінно
2	Даценко Є.С.	Бенкет з повним обслуговуванням за столом у клубі «Місто»	добре	добре

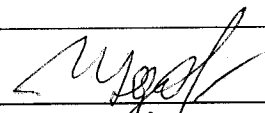
Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

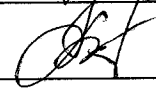
№ пор.	Прізвище, ініціали студента	Тема курсової роботи	Оцінка	
			на захисті	за експертною перевіркою
3	Фрундіна А.О.	Бенкет-обід для туристів з Німеччини	добре	задовільно
4	Соловей В.К.	Бенкет з нагоди срібного весілля в ресторані «Наша дача»	добре	добре
5	Дуельний О.В.	Бенкет-коктейль в клубі-готелі «Сафарі»	задовільно	задовільно
Середній бал			4,0	3,8
Розбіжність			-0,2	

Голова комісії



І.В. Давиденко

Член комісії

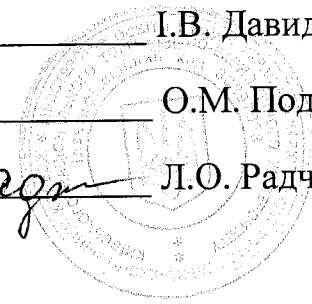


О.М. Подольська

Директор коледжу



Л.О. Радченко



Голова експертної комісії



к.е.н., доц. І.В. Давиденко

Додаток Г

Підсумки оцінювання виконання звітів з практики студентами, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

№ пор.	Прізвище, ініціали студента	База практики	Оцінка	
			на захисті	за експертною перевіркою
Навчальна практика				
1	Верчик В.О.	Навчальне кафе «Морські котики»	відмінно	відмінно
2	Кофель М.Д.	Навчальне кафе «Морські котики»	відмінно	відмінно
3	Кривцун Є.П.	Навчальне кафе «Морські котики»	добре	добре
4	Кобильник Ю.В.	Навчальне кафе «Морські котики»	добре	добре
5	Манько К.В.	Навчальне кафе «Морські котики»	добре	задовільно
6	Кальченко К.О.	Навчальне кафе «Морські котики»	задовільно	задовільно
7	Козленко Є.О.	Навчальне кафе «Морські котики»	задовільно	задовільно
Середній бал			4,0	3,8
Розбіжність			-0,2	
Виробнича (технологічна) практика				
1	Кочаріна А.Д.	Готельно-туристичний комплекс «Ксенія»	відмінно	добре
2	Пугач Н.Ю.	Кафе «Морські котики»	задовільно	задовільно
3	Волков Є.В.	Кафе «Fresh Lain»	добре	добре
4	Коваленко Р.А.	Кафе «Fresh Lain»	добре	добре
5	Буднік В.Ю.	Кафе «Fresh Lain»	добре	добре
Середній бал			4,0	3,8
Розбіжність			-0,2	
Виробнича (організаційно-управлінська) практика				
1	Лемак Ю.О.	Кафе «Морські котики»	відмінно	відмінно
2	Даценко Є.С.	Кафе «Морські котики»	добре	добре
3	Невинна А.В.	Кафе «Морські котики»	добре	добре
4	Бубенко К.М.	Кафе «Морські котики»	добре	задовільно
5	Калиба Д.В.	Кафе «Морські котики»	задовільно	задовільно
Середній бал			4,0	3,8
Розбіжність			-0,2	

Голова комісії _____

І.В. Давиденко

Член комісії _____

О.М. Подольська

Директор коледжу _____

Л.О. Радченко

Голова експертної комісії _____

к.е.н., доц. І.В. Давиденко

