

ВИСНОВКИ

**акредитаційної експертизи з підготовки фахівців освітнього ступеня
«магістр» спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному
господарстві» (за Переліком 2015 року спеціальності 181 Харчові технології)
в Ужгородському торговельно-економічному інституті
Київського національного торговельно-економічного університету**

Згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 13 лютого 2017 року за №208-А „Про проведення акредитаційної експертизи” та відповідно до постанови Кабінету Міністрів України 09.08.2001 №978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах», з метою проведення первинної акредитаційної експертизи підготовки магістрів зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» в Ужгородському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету експертна комісія Міністерства освіти і науки України у складі:

голови комісії: Сухенка Юрія Григоровича – доктора технічних наук, професора, завідувача кафедри процесів і обладнання переробки продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України;

члена комісії: Демидова Ігора Миколайовича – доктора технічних наук, професора кафедри технології жирів та продуктів бродіння НТУ «Харківський політехнічний інститут» у період з 20 по 22 лютого 2017 року розглянула подану акредитаційну справу та провела на місці акредитаційну експертизу (первинну) відповідності освітньої діяльності Ужгородського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету державним вимогам підготовки магістрів зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції».

У підсумку експертного оцінювання комісія констатує:

1. Загальна характеристика

**Ужгородського торговельно-економічного інституту Київського
національного торговельно-економічного університету**

Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ (далі УТЕІ КНТЕУ) – вищий навчальний заклад, державної форми власності, підпорядкований Міністерству освіти і науки України. УТЕІ КНТЕУ створений наказом КНТЕУ № 2794 «Про перетворення Ужгородського навчального центру КНТЕУ на Ужгородський торговельно-економічний інститут» від 25 вересня

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

2012 р. на базі Ужгородського навчального центру КНТЕУ, який започаткував свою діяльність у січні 2000р. відповідно до наказу Міністерства освіти України від 30.12.1999р. №459 як відокремлений структурний підрозділ Київського національного торговельно-економічного університету за погодженням з керівництвом Закарпатської обласної державної адміністрації та Ужгородської міської ради. УТЕІ КНТЕУ здійснює свою діяльність відповідно до Конституції України, Законів України: «Про освіту», «Про вищу освіту», чинного законодавства України, Статуту КНТЕУ та Положення про УТЕІ КНТЕУ, затвердженого ректором КНТЕУ 11.04.2016 р.

Керівники вищого навчального закладу:

Ректор Київського національного торговельно-економічного університету, доктор економічних наук, професор, академік Академії педагогічних наук України, Заслужений діяч науки і техніки України Мазаракі Анатолій Антонович;

Директор УТЕІ КНТЕУ – Гаврилко Петро Петрович, професор, кандидат економічних наук, Заслужений працівник народної освіти України. Обов'язки директора Ужгородського торговельно-економічного інституту КНТЕУ здійснює на підставі довіреності ректора КНТЕУ від 30.11.2016 р. №54/28.

Копії дипломів та атестатів підтверджуються оригіналами.

На сьогоднішній день підготовку фахівців забезпечують: 2 факультети, яким підпорядковано 6 відповідних кафедр, 5 з яких – випускові, навчально-методичний відділ, бібліотека, сектор сприяння працевлаштування студентів та випускників, 3 науково-дослідні лабораторії, відділ кадрів, бухгалтерія, студрада, вчена рада.

Експертна комісія перевірила юридичні підстави для здійснення освітньої діяльності і констатує наявність в Ужгородському торговельно-економічному інституті КНТЕУ наступних установчих документів:

1. Статут КНТЕУ;
2. Положення «Про Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету», затверджене ректором КНТЕУ (від 11.04.2016 р.);
3. Ліцензія Міністерства освіти і науки України (від 27.09.2016 р.);
4. Свідоцтво про державну реєстрацію юридичної особи серії АОО №063231 від 22.11.2002 р.
5. Витяг з Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців Державної реєстраційної служби України №20270712 від 17.03.2015р.;
6. Виписка з Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців Державної реєстраційної служби України від 17.11.2015 р.

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

7. Відомості з Єдиного державного реєстру підприємств та організацій України (ЄДРПОУ) – № 24-70 від 10.02.2015 р.

8. Довідка про включення вищого навчального закладу до Державного реєстру вищих навчальних закладів – Київський національний торговельно-економічний університет від 08.02.2013 р. № 11-Д-211.

Згідно з ліцензією УТЕІ КНТЕУ здійснює підготовку фахівців за освітніми ступенями «бакалавр», «спеціаліст», «магістр» за 3 галузями знань, 5 напрямками, 5 спеціальностями (за Переліком-2015 – 2 галузями знань 5 спеціальностями).

- Загальні показники розвитку УТЕІ КНТЕУ щодо здійснення освітньої діяльності з підготовки фахівців з ліцензованих напрямів, спеціальностей у 2016/2017 н.р. представлена у таблиці 1.

Таблиця 1

**Загальні показники розвитку
Ужгородського торговельно-економічного інституту
Київського національного торговельно-економічного університету
(станом на 01.02.2017 р.)**

№ з/п	Показник	Значення показника
1	Рівень акредитації ВНЗ	III-IV
2	Кількість ліцензованих напрямів (спеціальностей)	5 (5)
3	Кількість напрямів (спеціальностей), акредитованих за:	
	- I рівнем	0
	- II рівнем	5
	- III рівнем	4
4	Контингент студентів на всіх курсах навчання:	1137
	- на денній формі навчання;	447
	- на заочній формі навчання	690
5	Кількість факультетів	2
6	Кількість кафедр	6
7	Чисельність співробітників (усього), осіб	125
	у т.ч. науково-педагогічних працівників, разом осіб:	89
8	Серед них:	
	- докторів наук, професорів, осіб / %	18/20,2%
	- кандидатів наук, доцентів, осіб / %	47/52,8%
9	Загальна / навчальна площа будівель, м ²	10 613,6 /
		4797,3

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

10	Загальний обсяг державного фінансування (тис. грн.)	3643,7
11	Кількість посадкових місць у читальних залах	64
12	Кількість робочих місць з ПЕОМ для студентів	110
	- у тому числі з виходом в Інтернет	110

З часу подачі акредитаційної справи змінилася кількість загальних площ за рахунок того, що інституту передано на баланс гуртожиток, розташований у корпусі №1, у зв'язку з чим здійснено ротацію студентів у гуртожитку і не використовується площа гуртожитку Ужгородського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ (450 кв.м.).

Станом на 01.10.2016 р. контингент студентів складав 1164 осіб, у тому числі 455 денної форми навчання та 709 – заочної.

Освітню діяльність Ужгородського торговельно-економічного інституту КНТЕУ станом на 01.10.2016 року забезпечували 84 науково-педагогічних працівники, серед яких із науковими ступенями та вченими званнями – 55 осіб (або 65,5%), з них 12 осіб (або 21,8 %) – доктори наук, професори (з урахуванням внутрішнього сумісництва по базовому ВНЗ – КНТЕУ). На час проведення акредитаційної експертизи – 89 осіб, з них 18 – докторів наук, професорів (20,2%), 47 (52,8%) – кандидатів наук, доцентів.

Протягом останніх п'яти років було захищено 2 докторські та 16 кандидатських дисертацій.

Підготовка фахівців за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та інженерія» (за Переліком 2015 – галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальність 181 Харчові технології) освітнього ступеня магістр в Ужгородському торговельно-економічному інституті КНТЕУ розпочата у 2015 році, коли, відповідно до наказу МОНУ від 10.06.2015 р. № 1415л, було здійснено перший набір студентів в межах отриманого ліцензованого обсягу (15 студентів денної та 15 студентів заочної форм навчання). Підготовка магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» здійснюється на факультеті ресторанно-готельного та туристичного бізнесу випусковою кафедрою технології і організації ресторанного господарства. У 2016/2017 н.р. зазначена спеціальність акредитується вперше.

Навчальний процес магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» забезпечують 17 викладачів 6 кафедр: випускової кафедри технології і організації ресторанного господарства, кафедр: фінансів; бухгалтерського обліку; товарознавства та комерційної діяльності; менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу; природничо-гуманітарних та



інформаційних дисциплін. Підготовка фахівців здійснюється відповідно до діючих державних стандартів, навчальних планів та програм.

Необхідність підготовки фахівців за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» зумовлена потребою висококваліфікованих фахівців для роботи на підприємствах ресторанного господарства, готельно-ресторанного, санаторно-курортного та туристичного бізнесу, а також забезпечення концепції сталого розвитку Закарпатської області. Перспектива розвитку підготовки магістрів зазначеної спеціальності відповідає Концепції УТЕІ КНТЕУ щодо підготовки фахівців для потреб ресторанного господарства Закарпатської області з урахуванням того, що підготовку фахівців зазначеної спеціальності здійснює у регіоні тільки Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ.

Керівник закладу освіти.

Керівництво Ужгородським торговельно-економічним інститутом КНТЕУ здійснює директор кандидат економічних наук, професор Гаврилко Петро Петрович – з 2000 р. як директор Ужгородського навчального центру КНТЕУ; з 25.09.2012 р. – директор Ужгородського торговельно-економічного інституту Закінчив у 1972 р. Ужгородський державний університет (спеціальність: історія, кваліфікація: історик, викладач історії та суспільствознавства) та у 1986 р. Ужгородський державний університет зі спеціальності: економіка і планування матеріально-технічного постачання, кваліфікація: економіст. У 1999 р. захистив дисертацію на здобуття наукового ступеня кандидат економічних наук зі спеціальності 08.06.02 «Підприємництво, менеджмент та маркетинг», у 2012 році отримав вчене звання професора кафедри фінансів. Відмінник освіти України, Заслужений працівник народної освіти України, член Всесвітньої асоціації готельних навчальних закладів (International Association of Hotel schools), Почесний працівник туризму України, член Асоціації кулінарів України. У 2005 році нагороджений знаком Міністерства освіти і науки України „Петро Могила”; у 2008 році – орденом «За заслуги» III ступеня.

Гаврилко П.П. є автором та співавтором понад 130 наукових робіт, серед яких – монографії, підручники, 19 патентів на винаходи. Під його керівництвом захищено 8 дисертацій на здобуття наукового ступеня кандидата наук.

Експертна комісія засвідчила наявність і достовірність в Ужгородському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету оформлених належним чином документів, які забезпечують правові основи діяльності навчального закладу. Структура навчального закладу в повній мірі забезпечує можливість підготовки фахівців у цілому та магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

зокрема. Для якісної підготовки фахівців в Ужгородському торговельно-економічному інституті створено належні умови: сформовано науково-педагогічний колектив, який за якісними та кількісними показниками відповідає вимогам і нормативам, створена сучасна матеріально-технічна база, що відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності, структурі та потребам навчального закладу; проводиться постійна робота з покращення навчально-методичного забезпечення навчального процесу у відповідності до державних вимог освітньої діяльності, що обумовлює перспективи розвитку УТЕІ КНТЕУ та спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві».

2. Формування контингенту студентів за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»

Формування контингенту студентів Ужгородського торговельно-економічного інституту КНТЕУ за денною та заочною формами навчання здійснюється у відповідності до діючих нормативних документів. Для організації та здійснення контролю за проведенням профорієнтаційної роботи, забезпечення та вирішення оперативних завдань щодо прийому документів від абітурієнтів в УТЕІ КНТЕУ щороку створюється відбіркова комісія, що діє на підставі Положення про відбіркову комісію, яке затверджується базовим ВНЗ – КНТЕУ відповідно до чинного законодавства.

Прийом студентів на навчання здійснюється відповідно до Правил прийому на навчання до Ужгородського торговельно-економічного інституту КНТЕУ, розроблених згідно з Умовами прийому на навчання до вищих навчальних закладів України та затверджених вченою радою КНТЕУ у межах ліцензованих обсягів. Правила прийому до Ужгородського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету розміщено на сайті інституту – www.utei-knteu.org.ua. Крім того, з метою найбільш повного ознайомлення з умовами прийому до ВНЗ, змістом, формами та організацією навчального процесу, умовами навчання та побуту студентів в інституті використовуються різні форми профорієнтаційної роботи: налагодження співпраці з підприємствами (про що укладені угоди та договори про співпрацю), проведення Днів відкритих дверей, розповсюдження рекламно-інформаційних матеріалів, буклетів, сувенірів з логотипом УТЕІ КНТЕУ у загальноосвітніх закладах, коледжах Закарпатської області та інших областей західного регіону України. Для забезпечення ефективного залучення осіб на навчання на факультетах організовані агітаційні групи зі складу викладачів кафедр, які під час зустрічей з абітурієнтами розповсюджують інформаційні матеріали та представляють ВНЗ у вигляді комп'ютерних презентацій з використанням мультимедіа. Для підвищення

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

ефективності профорієнтаційної роботи створено відеофільм про УТЕІ КНТЕУ, який демонструється на місцевому телебаченні та на сайті.

Контингент студентів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» формується з числа вступників на базі освітнього ступеня «бакалавр», та на базі освітнього ступеня «спеціаліст» за перехресним вступом.

Склад студентів, які навчаються у 2016-2017 навчальному році в УТЕІ КНТЕУ за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» (181 Харчові технології) – характеризується показниками, поданими у таблиці 2.

Таблиця 2

**Контингент студентів
Ужгородського торговельно-економічного інституту КНТЕУ за спеціальністю
8.05170113 Технології в ресторанному господарстві (181 Харчові технології)
(станом на 01.02.2017 р.)**

Форма навчання	Кількість студентів		
	Разом	Освітній ступінь магістр	
		у тому числі на курсах	
		1	2
Денна	24	15	9
Заочна	27	15	12
Усього	53	30	21

Експертами встановлено, що в акредитаційних матеріалах подано аналіз контингенту студентів спеціальності, у якому вказано 12 студентів-випускників денної форми навчання; на момент експертизи виявлено, що 2 особи відраховані до захисту випускних кваліфікаційних проектів у зв'язку з недотриманням умов договору про навчання (у частині оплати за освітні послуги), 1 випускник не з'явився на захист випускного кваліфікаційного проекту. Станом на 20 лютого 2017 року кількісний склад студентів денної форми навчання на 1 курсі складає 15 при ліцензованому обсязі – 15 осіб, на випусковому – 9 осіб.

Таким чином, експертна комісія зазначає, що формування контингенту студентів на навчання за спеціальністю 8.05170113 Технології в ресторанному господарстві (за Переліком-2015 – 181 Харчові технології) в Ужгородському торговельно-економічному інституті КНТЕУ здійснюється у відповідності до діючих нормативних вимог з дотримання ліцензованого обсягу.

3. Зміст підготовки фахівців

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

за спеціальністю 8.05170113 Технології в ресторанному господарстві

Забезпечення підготовки фахівців в УТЕІ КНТЕУ загалом, у т.ч. магістрів зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» (181 Харчові технології) здійснюється у відповідності до нормативних документів про вищу освіту, з урахуванням державного стандарту і складових галузевої компоненти державних (галузевих) стандартів, реалізації ступеневої освіти, а також регіональних особливостей.

В УТЕІ КНТЕУ розроблені і затверджені в установленому порядку варіативні частини освітньо-кваліфікаційної характеристики, освітньо-професійної програми, Засоби діагностики підготовки магістрів за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», навчальні плани, програми навчальних дисциплін.

Освітньо-кваліфікаційна характеристика випускника УТЕІ КНТЕУ зі спеціальності 8.05170113 Технології в ресторанному господарстві (181 Харчові технології) як варіативна частина розроблена та затверджена в установленому порядку і відповідає вимогам галузевого стандарту вищої освіти.

Освітньо-професійна програма підготовки магістрів зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» (181 Харчові технології) встановлює вимоги до змісту, обсягу та рівня освіти й професійної підготовки фахівців, визначає загальний обсяг навчального навантаження – 90 кредитів, які розподілені у співвідношенні циклів навчальних дисциплін: професійно-орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки, а також професійної та практичної підготовки.

Навчальний план відповідає діючим нормативно-правовим вимогам і затверджений в установленому порядку. Порядок його розробки, узгодження і затвердження регулюється Положенням про розробку навчальних планів КНТЕУ. Структура навчального плану відповідає вимогам освітньо-професійної програми магістра, затвердженої ректором КНТЕУ. У навчальному плані підготовки фахівців за освітнім ступенем магістр спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» дотримано перелік та обсяги нормативних та вибіркових дисциплін, що повністю відповідає змісту державних вимог, потребам ринку праці, вирішенню питань безперервності, наступності та ступеневості підготовки фахівців, що надає можливості для подальшого розвитку заявленої спеціальності.

Робочий навчальний план магістрів містить календарний графік на весь період навчання, бюджет часу із зазначенням часу на аудиторні заняття, практичну підготовку, самостійної роботи студента, контрольні заходи, атестацію.

Усі навчальні дисципліни навчального плану викладено випускникам у



повному обсязі.

В Ужгородському торговельно-економічному інституті КНТЕУ розроблено та затверджено в установленому порядку Засоби діагностики якості вищої освіти на підставі галузевого стандарту вищої освіти України спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», які включають у себе питання до модульного контролю, екзаменів, заліків, тести, тестові завдання, пакети контрольних робіт для комплексної перевірки знань з навчальних дисциплін та ін.

У 2016 році затверджено в установленому порядку навчальний план підготовки магістрів за спеціальністю 181 Харчові технології з пояснювальною запискою до нього та відповідна освітньо-професійна програма.

Комісія зазначає, що зміст підготовки фахівців за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» відповідає потребам ринку праці і здійснюється за розробленим навчальним планом, робочим планом з дотриманням переліку та обсягів нормативних та вибіркового дисциплін, на основі освітньо-професійної програми, освітньо-кваліфікаційної характеристики; засобів діагностики, що відповідають державним вимогам, галузевим стандартам вищої освіти України, і дозволяє проводити подальшу підготовку фахівців зазначеної спеціальності.

4. Організаційне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення навчально-виховного процесу підготовки фахівців за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»

Організація навчально-виховного процесу УТЕІ КНТЕУ базується на Законі України «Про вищу освіту», Постанові Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій», наказах Міністерства освіти і науки України, державних (галузевих) стандартах та інших нормативних актах, Статуті КНТЕУ, Положенні про УТЕІ КНТЕУ, які регламентують освітню діяльність вищих навчальних закладів.

Загальне керівництво та контроль за реалізацією освітнього процесу в інституті здійснюють: Вчена рада інституту, науково-методична рада інституту, навчально-методичний відділ, деканати, кафедри у тому числі випускова.

Експертна комісія проаналізувала виконання навчальних планів магістрів зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» у частині співвідношення дисциплін різних циклів та їх перелік, обсяг годин аудиторної та самостійної роботи, тривалість практик, форми підсумкового контролю. Перевірено графік навчального процесу, семестрову та поточну навчальну документацію, розклади занять, відомості практик, заліків та екзаменів. Встановлено, що навчальний процес підготовки магістрів виконується в

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

повному обсязі.

4.1. Методичне забезпечення навчальних дисциплін

Комісія перевірила фактичну наявність та повноту програм, робочих програм з нормативних і вибіркових дисциплін навчального плану спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві». Усі дисципліни забезпечені робочими програмами. Програми навчальних дисциплін відповідають освітньо-професійній програмі та сучасному рівню розвитку вищої освіти. Вони складають основу навчально-методичних комплексів, складовими яких є конкретний зміст кожної навчальної дисципліни, а також виробничої та переддипломної практик, інформаційний обсяг, рівень сформованості знань, умінь та навичок, тематичний план, плани практичних (семінарських) занять, завдання для самостійної підготовки, індивідуальної роботи студентів, засоби діагностики знань, дидактичні матеріали, критерії оцінювання, список рекомендованої літератури.

Плани семінарських, практичних, лабораторних занять, завдань для самостійної, індивідуальної роботи студентів відповідають змісту програм навчальних дисциплін, вимогам ОКХ, ОПП із урахуванням найновіших джерел інформації та інноваційних технологій вивчення навчальних дисциплін за заявленою до акредитації спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві».

Комісія вважає, що зміст робочих програм з дисциплін, що викладаються, у цілому **відповідають встановленим вимогам** щодо структури та змісту.

Навчальним планом підготовки магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» не передбачено написання курсових робіт.

4.2. Відомості про програми практичної підготовки.

В Ужгородському торговельно-економічному інституті КНТЕУ організаційно-методичне забезпечення практики студентів здійснюється у відповідності до Положення про проведення практики студентів, затвердженого наказом КНТЕУ від 31.10.2014р. №2926 «Про введення в дію нової редакції Положення про проведення практики студентів». Навчально-методичне забезпечення і виконання програм практик здійснює кафедра технології і організації ресторанного господарства, воно оформлено належним чином та затверджено в установленому порядку.

Комісія перевірила наявність програм та робочих програм практик. Забезпеченість ними складає 100%, що **відповідає нормативним вимогам з акредитації**.

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

Практика студентів проводиться відповідно до навчального плану та графіка навчального процесу на підприємствах харчової галузі та закладів ресторанного господарства, що є фізичними та юридичними особами і відповідають вимогам програми. Навчальним планом передбачена практична підготовка проходження практики протягом 6 тижнів виробничої та 2 тижнів переддипломної практик. З підприємствами укладені договори та угоди про співпрацю, про що є документальне підтвердження. Магістри спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» забезпечені базами практик у повному обсязі.

4.3. Відомості про систему контрольних заходів та критеріїв якості знань

В Ужгородському торговельно-економічному інституті КНТЕУ діє **система контрольних заходів та критеріїв оцінки знань студентів**, яка включає усі організаційні сторони навчального процесу у відповідності до Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів, затвердженого наказом КНТЕУ від 05.09.2016 р. №2439 «Про введення в дію Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів».

Цілеспрямована робота проводиться щодо впровадження засобів діагностики якості вищої освіти, які включають питання модульного контролю, екзаменів, заліків, тести, тестові завдання, пакети контрольних робіт для комплексної перевірки знань з навчальних дисциплін та ін. Пакети до комплексних контрольних робіт з навчальних дисциплін відповідають діючим вимогам.

Експертна комісія зазначає, що вимоги до знань, умінь та навичок, передбачені критеріями, відзначаються об'єктивністю і доцільністю щодо визначення досягнутих рівнів знань, умінь та навичок студентів, якості підготовки фахівців спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві».

4.4. Відомості про атестацію.

Атестація студентів УТЕІ КНТЕУ за освітнім ступенем магістра здійснюється екзаменаційною комісією після завершення теоретичної та практичної частини навчання з метою встановлення відповідності засвоєних студентами рівня та обсягу знань, умінь та інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти з відповідної спеціальності. Організація роботи екзаменаційної комісії регулюється Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію. Підсумком підготовки фахівців зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», згідно з навчальним планом є захист випускового кваліфікаційного проекту у III семестрі.

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

На належному рівні проведена підготовка студентів-випускників спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» до атестації. Затверджена тематика для випускного кваліфікаційного проекту для студентів денної та заочної форми навчання галузь знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» рекомендовано 105 тем, які є актуальними і відповідають сучасним вимогам ресторанного бізнесу.

Написання випускних кваліфікаційних проектів здійснюється відповідно до Методичних рекомендацій щодо підготовки випускного кваліфікаційного проекту, розроблені випусковою кафедрою.

На час проведення акредитаційної експертизи відбувся захист дипломних проектів на 2 курсі (з 09 по 18 січня 2017 року).

Комісія перевірила захищені дипломні проекти та встановила, що випускні кваліфікаційні проекти відповідають навчальним програмам та кваліфікаційним вимогам відзначаються актуальністю, відповідністю сучасному розвитку харчової галузі, практичною значимістю та достатнім рівнем виконання. Випускники у роботах фахово презентували результати власних теоретичних і прикладних розробок, застосовуючи при цьому методи аналізу та розрахунків з урахуванням вимог ДБН, СНіП та ін. стандартів. Практична цінність окремих проектів полягає у розробці проекту нормативно-технічної документації та бізнес-плану будівництва комплексного закладу ресторанного господарства.

Написання кваліфікаційного проекту здійснюється відповідно до Методичних рекомендацій для написання випускового кваліфікаційного проекту. Забезпечення методичними рекомендаціями для написання випускового кваліфікаційного проекту складає 100%. Їх тематика є актуальною і відповідає сучасним вимогам ведення ресторанного господарства та ресторанного бізнесу.

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

4.5. Інформаційне забезпечення.

Експертна комісія перевірила рівень забезпеченості навчального процесу підручниками, навчальними посібниками, фаховими періодичними виданнями зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві».

Для забезпечення повного, якісного бібліографічного та інформаційного обслуговування студентів, науково-педагогічних працівників інституту функціонує бібліотека з 2-ма читальними залами у т.ч. 1 з них – у гуртожитку. Кількість посадкових місць складає 64. Співвідношення посадкових місць у



власних читальних залах до загального контингенту студентів – у середньому 7,6%.

До послуг студентів та науково-педагогічних працівників книжковий фонд бібліотеки УТЕІ КНТЕУ, на договірній основі – Ужгородського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, Ужгородського національного університету. Загальний бібліотечний фонд складає 285 431 том, у т.ч. бібліотеки ВНЗ – 21 742.

Результатами перевірки встановлено, що бібліотека інституту достатньо укомплектована науковою, навчальною, довідковою літературою, електронними виданнями, періодичними виданнями. У кількісному співвідношенні забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками з усіх дисциплін навчального плану спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» складає 100%.

У ВНЗ здійснюється передплата фахових періодичних видань для студентів з ліцензованих 5 напрямів, 5 спеціальностей. Так, до бібліотеки ВНЗ надходить – 26 фахових видань для студентів та науково-педагогічних працівників, які забезпечують підготовку фахівців за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», що перевищує нормативні вимоги.

Комісією перевірено та підтверджена можливість доступу студентів та викладачів до мережі Інтернет як джерела інформації. Встановлено, що в УТЕІ КНТЕУ сформована сучасна комп'ютерна база, яка постійно модернізується та оновлюється. Усі комп'ютери, що використовуються у навчальному процесі мають доступ до мережі Інтернет, у тому числі у всіх навчальних корпусах та гуртожитку забезпечена можливість доступу до Wi-Fi мережі. В інституті значна увага приділяється питанням впровадження у навчальний процес сучасних інформаційних технологій, забезпечення доступу студентів до новітніх розробок у вивченні та розв'язанні проблемних питань у сфері технологій у ресторанному господарстві, через створення спеціалізованих лабораторій з ПЕОМ та забезпечення їх відповідними програмними продуктами для викладання дисциплін навчального плану. Прикладні програми використовуються при викладанні дисциплін із застосуванням при цьому моделювання ситуацій, тестове опитування студентів тощо. Пакети прикладних програм з навчальних дисциплін фахової підготовки розроблені згідно з вимогами із застосуванням тестового опитування студентів, моделювання ситуацій, складання структурно-логічних схем, інструментально-логічних тренінгів, організаційно-діяльнісних ігор тощо. Програмні продукти зберігаються на кафедрах, у лабораторіях.

Діє система виховної роботи зі студентами, яка базується на концепціях освітньої діяльності інституту, факультетів, кафедр з питань національного

виховання студентської молоді, індивідуальних та колективних формах виховного впливу, утвердженні кращих традицій ВНЗ, самореалізації студентів, студентського самоврядування.

Експертна комісія вважає, що розглянуті матеріали, представлені УТЕІ КНТЕУ щодо організаційного та навчально-методичного забезпечення навчального процесу при підготовці фахівців спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» у співставленні з акредитаційним самоаналізом, підтверджуються не лише документально, але й вивченим його реальним станом і відповідають вимогам до якості освіти, що дозволяє здійснювати подальшу підготовку фахівців за зазначеною спеціальністю.

5. Кадрове забезпечення навчально-виховного процесу за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»

Експертною комісією після перегляду первинних документів відділу кадрів Ужгородського торговельно-економічного інституту КНТЕУ, перевірено достовірність наведеної у матеріалах самоаналізу інформації щодо якісного складу науково-педагогічного персоналу випускової та інших кафедр інституту, які забезпечують навчальний процес спеціальності, що акредитується.


Комісією встановлено, що усі дисципліни, які викладаються на 100 відсотків забезпечуються науково-педагогічними працівниками, які мають відповідну освіту та пройшли підвищення кваліфікації за останні 5 років. Крім того в аспірантурі прикріплені як здобувачі 4 викладачі, серед яких 1 – з випускової кафедри технології і організації ресторанного господарства.

Експертна комісія зазначає, що науково-педагогічні працівники УТЕІ КНТЕУ приймаються на роботу у результаті обрання за конкурсом та шляхом укладання контракту відповідно до Закону України «Про вищу освіту». Звіт викладача про виконання обов'язків, які він узяв на себе під час укладання контракту є одним з важливих аргументів для прийняття рішення щодо укладання контракту. Щорічно професорсько-викладацький склад планує свою наукову, методичну, організаційну діяльність і в кінці року звітує.

Максимальне навчальне навантаження науково-педагогічних працівників не перевищує 600 годин на навчальний рік в межах 5 дисциплін. Робочий час викладача визначається обсягом його навчальних, методичних, наукових та організаційних обов'язків. Навчально-методичним відділом складається розклад занять у погодженні з деканами факультетів та затверджується заступником директора з науково-педагогічної роботи.

Відповідає вимогам якісний склад кафедр, які забезпечують підготовку фахівців за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

господарстві» галуззю знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» (за Переліком 2015 – галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальність 181 Харчові технології).

Чисельність викладацького складу, який забезпечує підготовку фахівців ступеня вищої освіти магістр складає 17 осіб, з них 8 – доктори наук, професори, у тому числі 7 – на постійній основі з урахуванням внутрішнього сумісництва, 8 – кандидати наук, доценти, у тому числі 7 – на постійній основі.

Частка науково-педагогічних працівників, які забезпечують підготовку магістрів за спеціальністю, що акредитується, характеризуються відповідно до кількісного складу кафедр такими даними: випускової кафедри технології і організації ресторанного господарства 5 осіб (29,4%), кафедри менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу – 3 особи (17,6%), кафедри фінансів – 2 особи (11,8%); кафедри бухгалтерського обліку – 1 особа (5,9%); кафедри товарознавства та комерційної діяльності – 1 особа (5,9%); кафедри природничо-гуманітарних та інформаційних дисциплін – 5 осіб (29,4%).

Експертна комісія зазначає, що при розподілі лекційних годин з навчальних дисциплін спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», що акредитується, між науково-педагогічними працівниками за визначеними циклами дотримуються нормативні вимоги. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують читання лекційних годин навчального плану підготовки фахівців за визначеними циклами відповідно становить:

- із навчальних дисциплін циклу професійно-орієнтованої та соціально-економічної підготовки гуманітарної та соціально-економічної підготовки навчального плану 76 годин читаються науково-педагогічними працівниками з науковими ступенями та вченими званнями, що становить 100% (при нормі 95,0%), у т. ч. на постійній основі – 56 години, що становить 73,7 % при нормі 50,0% (+23,7 %);

- із навчальних дисциплін циклу професійної та практичної підготовки навчального плану від 272 читаються науково-педагогічними працівниками з науковими ступенями та вченими званнями, що становить 100 % (при нормі 95,0%), у т. ч. на постійній основі – 240 від 272 годин, що становить 88,2 % при нормі 50,0 % (+ 38,2 %), з яких 152 години (55,9 % при нормі 40,0 %,) – доктори наук, професори.

Комісія підтверджує, що розрахунок вимоги 1 доктора наук або професора на 25 осіб ліцензованого обсягу: складає 6 докторів наук, професорів (на 15 осіб ліцензованого обсягу денної форми навчання + 15 осіб заочної форми навчання при потребі у докторих наук 0,72 особи.



Цикл природничо-наукової підготовки не передбачений навчальним планом.

Кількісні показники та якісна характеристика науково-педагогічних працівників випускової кафедри технології і організації ресторанного господарства відповідають критеріям та вимогам підготовки фахівців спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», що підтверджується *таблицею 5.4.* акредитаційної справи УТЕІ КНТЕУ та зведеними даними: загальна кількість науково-педагогічних працівників випускової кафедри технології і організації ресторанного господарства: загальна кількість науково-педагогічних працівників становить 13 осіб, з яких 10 осіб (76,9 %) – з науковими ступенями, вченими званнями, у т. ч. докторів наук, професорів – 6 осіб (60,0 %). На постійній основі – 10 осіб, що становить 76,9 %, у т.ч. із вченим званням, науковим ступенем – 8 осіб, що становить 80,0%, з них – 5 осіб (62,5 %) – доктори наук, професори (4 – внутрішнє сумісництво). До складу кафедри входять: 3 доктори технічних наук, 1 з яких працює за внутрішнім сумісництвом), 1 доктор медичних наук (внутрішнє сумісництво), 1 – доктор сільськогосподарських наук (внутрішнє сумісництво), 1 доктор економічних наук (внутрішнє сумісництво), 1 кандидат технічних наук, 1 кандидат хімічних наук, 1 кандидат біологічних наук, 1 кандидат медичних наук (за сумісництвом), 1 асистент (здобувач), 2 старші викладачі (з досвідом роботи за фахом).

Експертна комісія відзначає відповідність діючим вимогам завідувача випускової кафедри технології і організації ресторанного господарства Нетребського Олександра Андрійовича, доктора технічних (спеціальність 05.18.02. – Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів та комбікормів), професора. Закінчив Дніпропетровський ордена Трудового Червоного Прапора гірничий інститут ім. Артема у 1971р., очолює кафедру з жовтня 2016 р. Автор понад 100 наукових, науково-методичних праць, у тому числі авторських свідоцтв, патентів на винаходи. З початку заснування завідувачем випускової кафедри була доктор технічних наук (спеціальність: 05.18.16 Технологія продуктів харчування), професор Гніцевич Вікторія Альбертівна, яка закінчила Донецький інститут радянської торгівлі в 1983 році зі спеціальності «Технологія та організація громадського харчування».

Аналіз якісного складу науково-педагогічного персоналу, який забезпечує підготовку магістрів зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», свідчить, що кількісні та якісні показники кадрового забезпечення освітньої діяльності підготовки відповідають вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. Усі відомості про кадрове забезпечення внесені до ЄДЕБО.

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

6. Матеріально-технічне та інформаційне забезпечення навчального процесу

Експертна комісія перевірила матеріально-технічне забезпечення навчально-виховного процесу підготовки освітнього ступеня магістр спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» та встановила, що матеріально-технічна база УТЕІ КНТЕУ відповідає нормативним вимогам і достатня для повноцінної організації навчального і виховного процесу при підготовці фахівців за заявленою до акредитації спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві». Огляд та перевірка її засвідчують, що обсяги, площі, технічне оснащення в цілому забезпечують визначені обсяги та зміст підготовки фахівців, у т.ч. зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві». У розпорядженні ВНЗ є 2 навчальні корпуси загальною площею 10 613,6 кв.м., з яких 9323,6 – власні. У 2-х навчальних корпусах інституту функціонують: 51 аудиторія, 10 лабораторій, у т.ч. 3 науково-дослідні, власна бібліотека з читальними залами на 64 місця. Крім того, Ужгородський торговельно-економічний коледж КНТЕУ згідно з договорами про співпрацю про спільне використання приміщень забезпечує надання навчальних приміщень загальною площею 1290 м² (кабінети, навчальні лабораторії, комп'ютерні зали, бібліотека). На період проведення акредитаційного самоаналізу проведено капітальний ремонт та реконструкція частини навчальних приміщень корпусу №2, переданими на баланс УТЕІ КНТЕУ. Навчання студентів проводиться в одну зміну.

Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів становить станом на момент експертизи 4797,3 м², що складає 4,2 м² на одну особу для фактичного контингенту студентів. Загальна площа навчально-лабораторних аудиторій, яка використовується у навчальному процесі при підготовці фахівців за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» за денною та заочною формами навчання становить 387 кв. м, що складає 15,2 кв. м. на одну особу, і перевищує нормативні вимоги.

Для студентів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» – 4 навчальні аудиторії площею 144,4 кв. м.; актова зала площею 303 кв. м на 60 посадкових місць; 3 науково-дослідні лабораторії площею 166 кв.м.; 1 комп'ютерний зал площею 52 кв.м.).

За випусковою кафедрою закріплені:

Лабораторія технології виробництва продукції, створена з метою організаційно-технічного та методичного забезпечення проведення навчальних занять з дисциплін: «Методологія конструювання харчових продуктів», «Технологія харчових продуктів функціонального призначення», «Інноваційні



ресторанні технології». Обладнана столами, стільцями, кафедрою та спеціалізованим обладнанням: електричними та керамічними плитами, фритюрницею, міксером, пароконвекційною піччю та підставкою під неї, посудомийною машиною, холодильною шафою, кухонним комбайном, виробничими столами з нержавіючого металу, підставками з нержавіючого металу для малої механізації, дерев'яними столами для дегустації, столами та стільцями для майстер-класів.

Лабораторія загальних методів дослідження продуктів для проведення занять з: «Методологія і організація наукових досліджень», «Нутриціологія». Типове обладнання: столи, стільці, шафа, дошка, кафедра, спеціалізоване обладнання: електронні та аналітичні ваги, резервуар для дистильованої води, муфельна піч, рефрактометр, ареометр, рН-метр, ооскоп, сушильна шафа, ексикатор, титрувальна установка.

Лабораторія організації ресторанного обслуговування для проведення занять з: «Управління поведінкою споживачів ресторанних послуг». Типове обладнання: столи, стільці, шафа, дошка, кафедра, спеціалізоване обладнання: двосекційна мийка, мікрохвильова піч, кавова машина, блендер, тостер, вафельниця, секційно-модульні столи, посуд та скло для сервування.

Усі адміністративні приміщення телефонізовані, обладнані меблями та іншим необхідним інвентарем у відповідності до діючих вимог, санітарно-гігієнічних норм та правил пожежної безпеки. Кафедри розміщені в окремих приміщеннях, забезпечені комп'ютерною та офісною технікою.

Проведена експертиза освітньої діяльності підтверджує, що в інституті належна увага приділяється питанням формування основних джерел інформаційного забезпечення навчально-виховного процесу, діяльності адміністрації, науково-педагогічних працівників, студентів, абітурієнтів, фонди якого на паперових та електронних носіях сконцентровані у бібліотеці та лабораторіях.

Для забезпечення програми комп'ютеризації навчального процесу у ВНЗ, у т.ч. за спеціальністю 8.05170113 „Технології в ресторанному господарстві”, що акредитується, функціонують: 3 комп'ютерні зали на 44 посадкових місця, площа яких складає 149,6 м². Крім того, в навчальному процесі у разі потреби використовуються 4 комп'ютерні зали Ужгородського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, укомплектованих 66 комп'ютерами сучасного покоління.

Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів складає 13,1 на 100 студентів, що відповідає вимогам. Здійснено підключення до телекомунікаційних мереж Internet.



В Ужгородському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ функціонує інформаційно-видавничий центр, який забезпечує потреби УТЕІ КНТЕУ, його структурних підрозділів, у виготовленні поліграфічної продукції.

У навчальному процесі широко використовуються технічні засоби навчання, в тому числі: мультимедійні проектори, ноутбуки класу Pentium IV, цифрові відеокамери, а також широкий асортимент оргтехніки (принтери, сканери, проектори, аудіо системи, телевізори з відеомагнітофонами, копіювальні апарати, багатофункціональні пристрої HP Laser Jet M1005 MFP тощо).

Соціальна інфраструктура характеризується наявністю гуртожитку, який забезпечує 100% потребу у проживанні студентів, буфетами для студентів на 68 посадкових місць. До послуг студентів, науково-педагогічних працівників – спортивний зал загальною площею 224,2 кв. м., 3 спортивні майданчики.

Комісія зазначає, що згідно з експертними висновками оцінки протипожежного стану об'єкта, санітарно-епідеміологічного обстеження, оцінки системи управління охороною праці про відповідність наявних приміщень та матеріально-технічної бази встановленим вимогам, нормам і правилам матеріально-технічна база відповідає встановленим вимогам, нормам і правилам.

Вивчення стану та перспектив матеріально-технічної бази Ужгородського торговельно-економічного інституту КНТЕУ свідчить про наявність можливостей для забезпечення належного рівня підготовки магістрів за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві». Матеріально-технічна база, загальний парк комп'ютерів, досягнутий рівень видавничої діяльності, соціальної сфери Ужгородського торговельно-економічного інституту КНТЕУ відповідають вимогам, що забезпечує потреби освітньої діяльності зі спеціальності.

7. Якість підготовки і використання випускників спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»

Експертна оцінка якості підготовки випускників зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», проведена експертною комісією за одержаними результатами успішності студентів-випускників за 2015-2017 р.р., виконаних ними комплексних контрольних робіт під час експертизи у співставленні їх з результатами, отриманими під час самоаналізу, пакетів документів до проведення атестації (захист випускного кваліфікаційного проекту), свідчить, що успішність магістрів-випускників за період навчання відзначається такими показниками: з навчальних дисциплін професійно-орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки: загальна успішність 98,4 %; якість знань – 64,1%; середній бал – 3,8; з

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

навчальних дисциплін професійної та практичної підготовки: загальна успішність 99,4 %; якість знань – 65,3 %; середній бал – 3,8.

У період з 09 по 18 січня 2017р. проведено атестацію випускників-магістрів (захист випускного кваліфікаційного проекту). Аналіз результатів успішності свідчить про достатній рівень підготовки студентів до проведення атестації. Середня успішність складає 90% (у зв'язку з неявкою студента на захист). З 12 студентів-випускників денної форми навчання 2 були відраховані до захисту у зв'язку з недотриманням умов договору про навчання (у частині оплати за освітні послуги). 1 випускник не з'явився на захист випускного кваліфікаційного проекту, що вплинуло на успішність.

Таблиця 3

Результати захисту випускних кваліфікаційних проектів студентами за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»

Рік випуску	Усього студентів	Захистили випускний кваліфікаційний проєкт	Результати успішності								Абсолютна успішність, %	Якість знань, %	Середній бал
			відмінно		добре		задовільно		незадов.				
			осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%			
2017 р.	10	9	1	10	5	50	3	30	0	0	90	60	3,8

Аналіз результатів контрольних замірів знань у порядку самоконтролю за підсумками проведених з 6 навчальних дисциплін свідчать про належний рівень фахової підготовки студентів-магістрів денної форми навчання, а одержані результати характеризуються такими показниками:

- цикл професійно-орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки: якісний рівень 61,1%; абсолютна успішність становить 100 %.
- цикл професійної та практичної підготовки: якісний рівень 61,1%; абсолютна успішність становить 100 %.

Експертна комісія здійснила контрольні вимірювання залишкових знань студентів. У відповідності із погодженим з адміністрацією УТЕІ КНТЕУ графіком були проведені комплексні контрольні роботи з перевірки залишкових знань студентів з циклу дисциплін професійно-орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки, а також професійної та практичної підготовки. Порівняння результатів виконання ККР студентами зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», під час

Голова експертної комісії

Сухенко Ю.Г.

самоаналізу та акредитаційної експертизи наведено нижче у таблиці:

Таблиця 4

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

Найменування показників успішності	Результати самоаналізу	Контрольні заміри	Розбіжність (+, -)
Методологія і організація наукових досліджень			
Абсолютна успішність, %	100	100	-
Якісна успішність, %	58,3	55,5	-2,8
Середній бал	3,7	3,7	-
Інноваційні ресторанный технології			
Абсолютна успішність, %	100	100	-
Якісна успішність, %	58,3	55,5	-2,8
Середній бал	3,8	3,8	-
Технології харчових продуктів функціонального призначення			
Абсолютна успішність, %	100	100	-
Якісна успішність, %	66,7	55,5	-11,2
Середній бал	3,8	3,7	-0,1

Комісія зазначає, що розбіжність між середніми балами успішності експертних контрольних робіт і контрольних робіт за акредитаційним звітом інституту коливається в межах 0,1 бала.

Результати виконання комплексних контрольних робіт за акредитаційним звітом інституту та контролю експертної комісії свідчить про те, що якість знань та успішність навчання здобувачів вищої освіти в УТЕІ КНТЕУ відповідають нормативним вимогам щодо якісних характеристик підготовки магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», що свідчить про спроможність здійснювати подальшу підготовку фахівців за зазначеною спеціальністю.

8. Науково-дослідна, виробнича діяльність і міжнародні зв'язки кафебри технології і організації ресторанного господарства

Науково-дослідна, науково-технічна діяльність і міжнародне співробітництво в Ужгородському торговельно-економічному інституті КНТЕУ забезпечується науково-методичною радою, кафедрами, науково-педагогічними працівниками та студентами і здійснюється у відповідності до визначеної комплексної теми наукового дослідження «Сучасні проблеми соціально-економічного розвитку України в умовах глобалізації: стан економіки і фінансової сфери, ринкові перспективи, транскордонне співробітництво», яка затверджена вченою радою УТЕІ КНТЕУ і відповідає пріоритетним напрямкам розвитку науки і техніки в Україні.

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

Науково-дослідна робота займає значне місце в діяльності науково-педагогічних працівників випускової кафедри технології і організації ресторанного господарства, що здійснюється через тему наукових досліджень: «Інновації у харчовій галузі. Оздоровчі харчові продукти як основний об'єкт інновацій», що є складовою темою наукових досліджень в УТЕІ КНТЕУ за визначеною проблемою «Створення новітніх технологій комплексного перероблення сільськогосподарської сировини на оздоровчі продукти масового вжитку». Значна увага приділяється підготовці фахівців у питаннях вирішення практичних проблем, на науковому визначенні причин виникнення проблем у поєднанні теоретико-методологічного і науково-практичного підходів до аналізу.

Науково-педагогічними працівниками кафедри технології і організації ресторанного господарства видано: 229 наукових публікацій, 9 монографій, 28 навчальних посібників (3 з них – з грифом МОНУ), 2 підручники, опубліковано 93 тези на міжнародних, всеукраїнських та міжвузівських конференціях (з урахуванням НПП, які працюють за внутрішнім сумісництвом). 81 наукова публікація – у виданнях ВАК, 17 – у закордонних виданнях, у т.ч. наукометричних базах – 11. Отримано 32 патенти на корисну діяльність та 1 авторське свідоцтво. Штатними працівниками – 2 монографії, 17 навчальних посібників, 61 публікація, 24 патенти на корисні моделі.

Викладачі випускової кафедри та студенти приймали участь у світовому конгресі шеф-кухарів FONTEGRO UKRAINE 2016.

В УТЕІ КНТЕУ ведеться цілеспрямована робота із залучення студентів до наукової роботи. Студенти-технологи приймали участь у II етапі всеукраїнської студентської олімпіади з напрямку «Харчові технології та інженерія», II турі Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з природничих, технічних і гуманітарних наук за напрямом «Експертиза харчових продуктів». Кращі матеріали наукових досліджень студентів подаються до друку у виданнях. Випущено з друку збірник наукових праць студентів-технологів.

Студенти-технологи брали участь:

- у міжнародному фестивалі «Карпати-фест», за результатами якого отримали Диплом за 1-е місце в номінації «Оригінальний рецепт»;
- 4-х студентських фестивалів «Барбекю-шоу», за підсумками яких нагороджені «золотими» та «бронзовими» медалями,
- фестивалі аутентичних кухонь, де отримали «срібну» медаль за презентацію національних страв»;
- I Міжнародному кулінарному фестивалі BestCookFest, де здобули «золоту» медаль в номінації артклас;



- участь у міжнародному форумі Агропорт м. Львів-2016 («бронзова» медаль в номінації «Артклас»;

- у I міжнародному кулінарному конкурсі BestCookFest – ЮНІОР де здобули «золоту» медаль в номінації «Кращий шеф-кухар України», «бронзову» медаль в номінації «Кращий шеф-кухар України», «срібну» медаль в номінації «Краща команда шеф-кухарів України»; 4 «бронзові» медалі в номінації «Індивідуальні страви».

Такий підхід з питань залучення студентів до науково-дослідної роботи позитивно впливає на результати успішності, перш за все при написанні ними випускних кваліфікаційних проектів.

Ужгородський торговельно-економічний інститут КНТЕУ, у тому числі кафедра технології і організації ресторанного господарства приділяє особливу увагу інтеграції у міжнародну систему освіти і науки. Важливим напрямом його діяльності є міжнародне співробітництво з вищими навчальними та науковими закладами. Викладачі УТЕІ КНТЕУ беруть участь у міжнародних наукових конференціях, проведенні наукових досліджень та читання лекцій у провідних вузах Європи. Інститут співпрацює із зарубіжними партнерами Угорщини, Словаччини, Румунії, Сербії, Болгарії. Науково-педагогічні працівники УТЕІ КНТЕУ друкують наукові публікації у відповідних фахових виданнях цих країн.

Отже, науково-дослідна діяльність та розвиток міжнародного співробітництва в галузі освіти і науки здійснюються відповідно до чинного законодавства, спрямовані на розвиток галузі. У галузі міжнародного співробітництва основна увага приділяється впровадженню європейських норм і стандартів в освіті і науці, зміцненню міжнародних зв'язків з науковими та освітніми установами Європи.

9. Внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності

В УТЕІ КНТЕУ діє система внутрішнього контролю якості освіти. Ґрунтується на моніторингові та періодичному переглядові освітніх програм, оцінювані здобувачів вищої освіти УТЕІ КНТЕУ та науково-педагогічних працівників УТЕІ КНТЕУ у вигляді рейтингової оцінки, забезпеченні наявності ресурсів для організації освітнього процесу за кожною освітньою програмою, забезпеченні інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом через системи дистанційного навчання, контролю доступу, Інтернет та електронну пошту, публічності інформації про освітні програми, забезпеченні системи запобігання та виявлення академічного плагіату у випускних кваліфікаційних проектах та ін.

Для розробки освітньої програми спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» (за Переліком-2015 – спеціальності 181 Харчові технології) за освітнім ступенем магістра створена проектна група. Гарантом освітньо-професійної програми є завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства.

На кафедрі технології і організації ресторанного господарства відповідно до принципів і положень внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності здійснюються заходи щодо вдосконалення якості навчання через впровадження сучасних інформаційних технологій.

Експертна комісія зазначає, що в УТЕІ КНТЕУ існуюча внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності відповідає акредитаційним вимогам, однак, адміністрації необхідно удосконалити і розширити можливість використання системи дистанційного навчання.

10. Перелік зауважень контролюючих органів та заходи з їх усунення

Зважаючи на те, що акредитаційна експертиза магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» (за Переліком-2015 – спеціальності 181 Харчові технології) є первинною, експертна комісія перевірила виконання зауважень попередньої ліцензійної експертизи щодо підготовки магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» та встановила, що на виконання висловлених експертною комісією пропозицій було здійснено наступні заходи:

- підвищено якісний склад викладачів випускової кафедри шляхом залучення до викладання навчальних дисциплін Левандовського Л.В. – доктора технічних наук, професора кафедри технології і організації ресторанного господарства КНТЕУ, Рудавську Г.Б. – доктора сільськогосподарських наук, професора кафедри товарознавства продовольчих товарів КНТЕУ, Стадника І.Я. – доктора технічних наук, професора кафедри обладнання харчових технологій Тернопільського національного технологічного університету ім. І. Пулюя;
- викладачі кафедри, що викладають фахові дисципліни та кафедр, що забезпечують навчальний процес зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» проходять планові стажування та підвищення кваліфікації у вищих навчальних закладах;
- збільшилася загальна площа навчально-лабораторних аудиторій, яка використовується у навчальному процесі при підготовці фахівців за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» за рахунок переданих об'єктів, у т.ч. навчального корпусу №2, здійснено реконструкцію та

ремонт частини приміщень у новому корпусі, у якому обладнано 3 лабораторії для студентів-технологів: лабораторія технології виробництва продукції, лабораторія загальних методів дослідження продуктів, лабораторія організації ресторанного обслуговування. Закуплено для лабораторій спеціалізоване обладнання, комп'ютерну та мультимедійну техніку;

- оновлюється інформаційна база шляхом використання програмного забезпечення, фахових періодичних видань, навчальної літератури;
- здійснюється забезпечення інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом через системи дистанційного навчання, контролю доступу, Інтернет та електронну пошту, «Парус» (фінансове забезпечення), керування WEB-ресурсами УТЕІ КНТЕУ, управління бібліотечним фондом;
- студенти залучаються до наукової роботи шляхом написання наукових тез, статей, участі у різноманітних конкурсах за фахом.

Зауваження, висловлені експертною комісією під час ліцензування спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» усунуті.

На підставі поданих на акредитацію матеріалів щодо відповідності Ліцензійним умовам надання освітніх послуг спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» у Ужгородському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету, експертна комісія МОН України зазначає, що всі зауваження, вказані у результатах попередньої експертизи акредитаційних матеріалів, були перевірені на місці та наведені у таблиці 5.

Таблиця 5

Перелік зауважень та заходи щодо їх усунення

№ з/п	Зміст пропозицій	Відомості про виконання пропозицій
1	Звертаємо увагу, що навчальний заклад не в повному обсязі забезпечив подання інформації щодо матеріально-технічного забезпечення у ЄДЕБО (Постанова КМУ №1187 від 30.12.2015р.)	Інститутом внесено до електронного ресурсу ЄДЕБО інформацію про наявне матеріально-технічне забезпечення та відповідність санітарним нормам і вимогам правил пожежної безпеки, а саме: інформація про власні площі та площі, які використовуються закладом відповідно до договорів про спільне використання приміщень з Ужгородським торговельно-економічним коледжем КНТЕУ. На час подання акредитаційних матеріалів загальна площа приміщень складала 11063,6 кв.м., на момент перевірки складає 10 613,6 кв.м., за рахунок відмови від спільного використання приміщень гуртожитку за адресою: вул.

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

		Декабристів, 39 (450 кв.м) у результаті передачі на баланс інституту гуртожитку за адресою: вул. Коритнянська, 4 та відповідного перерозподілу місць проживання студентів.
2	У ЄДЕБО відсутня інформація щодо наявності гуртожитку та його відповідність санітарним нормам та вимогам правил пожежної безпеки	Комісією з'ясовано, що інформація щодо наявності гуртожитку за адресою: вул. Коритнянська, 4 в ЄДЕБО внесена, разом з документами, що засвідчують відповідність санітарним нормам та вимогам правил пожежної безпеки
3	Звертаємо увагу, в табл. 6.2. «Забезпечення приміщеннями навчального призначення та іншими приміщеннями» – зазначено, що навчальний заклад орендує – 1793,5 кв.м. (перевірити наявність договорів оренди)	Забезпечення навчальними приміщеннями здійснюється за рахунок власних площ та на основі довгострокових договорів про спільне використання матеріально-технічної бази Ужгородського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ за адресами: вул. Капітульна 1/3 та Православна набережна, 20, на що договори оренди не укладаються, позаяк інститут та коледж є структурними підрозділами базового ВНЗ – КНТЕУ. На момент перевірки ці площі складають 1343,5 кв.м., куди входять навчальні приміщення та буфети.
4	Перевірити наявність договорів оренди гуртожитку та його відповідність санітарним нормам та вимогам правил пожежної безпеки (Постанова КМУ №1187 від 30.12.2015р.)	На момент перевірки інститут відмовився від спільного використання приміщень гуртожитку за адресою: вул. Декабристів, 39 (450 кв.м) у результаті передачі на баланс інституту гуртожитку за адресою: вул. Коритнянська, 4 та відповідного перерозподілу місць проживання студентів. Документи, що засвідчують відповідність санітарним нормам та вимогам правил пожежної безпеки внесені в ЄДЕБО.
5	Звернути увагу, згідно поданих акредитаційних матеріалів табл. 6.5. комп'ютерний зал №41 (52 кв.м.) зазначена кількість комп'ютерів – 19 шт., на 1 робоче місце припадає – 2,7 кв.м., що порушує постанову Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. №1187	На підставі актів передачі навчального корпусу за адресою: Православна наб., 21 та довіреності від 20.10.2016 р. №14/1-д97-16 у згаданому навчальному корпусі здійснюється капітальний ремонт приміщень, де у січні 2017 р. створена та оснащена сучасними технічними засобами комп'ютерного залу на 13 робочих місць площею 78,5 кв.м. (6,0 кв.м. на 1 робоче місце), який використовується для забезпечення навчального процесу студентів спеціальності, що акредитується
6	Перевірити наявність ліцензованого програмного забезпечення згідно постанови Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. №1187	В УТЕІ КНТЕУ є наявне ліцензійне програмне забезпечення: 1 С: Підприємство; «Компас» – програмний комплекс для ресторанів, їдалень, кав'ярень; «Парус», пакет Windows 10; Microsoft Office 2010; ArhiCad
7	Звертаємо увагу, на те, що згідно порівняльної таблиці (п. 2.5.) відсутня випускова	У Порівняльній таблиці відповідності стану забезпечення Ужгородського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного

Продовження таблиці 5		
	кафедра, що порушує Ліцензійні умови № 1377	університету Ліцензійним умовам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти (п. 2.6.) зазначена наявність випускової кафедри. У п.2.6. виявлена технічна помилка
8	Звертаємо увагу, в акредитаційних матеріалах відсутня інформація щодо державної атестації студентів та тематиці магістерських робіт	Експертна комісія перевірила та підтверджує наявність в УТЕІ КНТЕУ методичних матеріалів щодо атестації випускників та тематики випускних кваліфікаційних проєктів, затверджених в установленому порядку
9	У ЄДЕБО не в повному обсязі наведено відомості щодо освіти викладачів, а саме: завідувача кафедри, згідно постанови Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. №1187	Комісія за результатами перевірки інформації в ЄДЕБО щодо освіти завідувача кафедри встановила, що в базу даних внесені наступні документи: диплом про вищу освіту, дипломи кандидата та доктора технічних наук, атестати старшого наукового співробітника та професора
10	Перевірити наявність передплати на фахові періодичні видання на 2017 р.	Комісія перевірила наявність передплати фахових періодичних видань на 2017 р., констатує за поданими документами передплату у кількості 9 найменувань, що відповідає Ліцензійним та акредитаційним вимогам: Міжнародний туризм; Харчовик; Український туризм; Мікробіологічний журнал; ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР; FOOD.UA. Продукти Україна; Продовольча індустрія АПК; Рестораторъ; М.Р.О. Магазин, ресторан, отель.

У зв'язку з вищезазначеним, спеціальність 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» може бути акредитована з ліцензійним обсягом 15 (п'ятнадцять) осіб денної та 15 (п'ятнадцять) осіб заочної форм навчання.

11. Загальні висновки і пропозиції

На підставі аналізу поданих на акредитацію матеріалів вищим навчальним закладом Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету та перевірки результатів освітньої діяльності інституту на місці, експертна комісія дійшла висновку:

1. Програма освітньої діяльності підготовки магістрів за галузку знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» (за Переліком 2015 – галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології), умови її здійснення у цілому відповідають акредитаційним

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

вимогам до освітніх програм освітнього ступеня магістра і забезпечують державну гарантію якості вищої освіти.

2. Дані, представлені у Порівняльній таблиці відповідності стану забезпечення Ужгородського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету Ліцензійним умовам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» за галуззю знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» освітнім ступенем – магістр та у Зведених відомостях про дотримання ліцензійних умов у сфері вищої освіти в Ужгородському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету відповідають критеріям та вимогам до акредитації підготовки другого (магістерського) рівня освіти, а фактичний рівень показників на основі проведеної акредитаційної експертизи відповідає дійсності.

3. Рекомендувати Акредитаційній комісії Міністерства освіти і науки України акредитувати спеціальність 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» спеціальності (за Переліком 2015 – галузь знань 18 Виробництво та технології спеціальність 181 Харчові технології) освітнім ступенем – магістр з ліцензованим обсягом 15 (п'ятнадцять) осіб денної та 15 (п'ятнадцять) осіб заочної форм навчання.

4. Разом з тим, з метою подальшого удосконалення освітньої діяльності експертна комісія вважає за необхідне висловити зауваження, які не впливають на рішення про акредитацію, але дозволять поліпшити якість підготовки магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» (за Переліком 2015 – 181 Харчові технології), зокрема:

1. Посилити роботу щодо покращення кадрового складу випускової кафедри технології і організації ресторанного господарства шляхом підготовки залучення докторів технічних наук і підготовки власних кадрів через аспірантуру та докторантуру, стажування викладачів у провідних вітчизняних та зарубіжних ВНЗ, а також на підприємствах ресторанного бізнесу.

2. Продовжити роботу щодо удосконалення науково-методичного забезпечення підготовки фахівців за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» (за Переліком 2015 – 181 Харчові технології) у контексті та впровадження інноваційних технологій, інформатизації, комп'ютерного моделювання, завершивши розробку інтерактивних комплексів навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін.

3. Удосконалити науково-дослідну роботу кафедри за рахунок поглиблення наукових досліджень та забезпечення їх публікацій у фахових,

міжнародних наукових виданнях, у тому числі, які відносяться до міжнародних наукометричних баз.

4. Продовжити роботу щодо залучення студентів до науково-дослідної роботи.

5. Поповнювати матеріально-технічну базу навчальних лабораторій спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» (за Переліком 2015 – спеціальність 181 Харчові технології) з урахуванням впровадження нових технологій.

Голова експертної комісії:

доктор технічних наук, професор,
завідувач кафедри процесів і обладнання
переробки продукції АПК
Національного університету
біоресурсів і природокористування

Ю.Г. Сухенко

Член експертної комісії:

доктор технічних наук, професор
кафедри технології жирів та
продуктів бродіння НТУ «Харківський
політехнічний інститут»

І.М. Демидов

“22” лютого 2017 року

“З експертними висновками ознайомлений”

Директор Ужгородського
торговельно-економічного інституту
Київського національного торговельно-
економічного університету,
професор, кандидат економічних наук

П.П. Гаврилко

“22” лютого 2017 року

“З експертними висновками ознайомлений”

Ректор Київського національного
торговельно-економічного університету,
професор, доктор економічних наук

А.А. Мазаракі

“23” лютого 2017 року

Голова експертної комісії

Сухенко Ю.Г.

**Порівняльна таблиця
відповідності стану забезпечення
Ужгородського торговельно-економічного інституту Київського
національного торговельно-економічного університету Ліцензійним умовам
надання освітніх послуг у сфері вищої освіти зі спеціальності 8.05170113
„Технології в ресторанному господарстві” за галуззю знань 0517 «Харчова
промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» освітнім
ступенем – магістр**

Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) за освітнім ступенем		
	магістр		
	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного +,-
1	2	3	4
1. Загальні вимоги			
1.1. Концепція діяльності за заявленим напрямом (спеціальністю), погоджена з Радою міністрів АРК, обласною, Київською, Севастопольською міською державною адміністрацією	+	+	-
1.2. Заявлений ліцензований обсяг (денна форма навчання / заочна форма навчання)	15/15	9/12	-6/-3
2. Кадрове забезпечення підготовки фахівців заявленої спеціальності			
2.1. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин соціально-гуманітарного циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	95	100	+5
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	50	73,7	+23,7
2.2. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фундаментального циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин) (за винятком військових навчальних дисциплін)	95	Не передбачено навчальним планом	
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	50	Не передбачено навчальним планом	
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або монографій, до одного доктора наук або професора)	40, але не менше ніж 1 доктор наук або професор на 25 осіб ліцензованого обсягу	Не передбачено навчальним планом	
2.3. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фахових дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	95	100	+5
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	50	88,2	+38,2

<i>Продовження таблиці</i>			
1.	2.	3.	4.
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або монографій, до одного доктора наук або професора)	40, але не менше ніж 1 доктор наук або професор на 25 осіб ліцензо- ваного обсягу	63,3 (6 осіб на 18 осіб)	+23,3 (+5,28 осіб)
2.4. Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності та працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи (% від кількості годин для кожного циклу дисциплін навчального плану)	-	-	-
2.5. Наявність кафедри (циклової комісії) з фундаментальної підготовки	+	+	-
2.6. Наявність кафедри зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної науково-педагогічної спеціальності:	+	+	-
доктор наук або професор	+	+	-
кандидат наук, доцент	-	-	-
3. Матеріально-технічна база			
3.1. Забезпеченість лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідним для виконання навчальних програм (у % від потреби)	100	100	
3.2. Забезпеченість студентів гуртожитком (у % від потреби)	70	100	+30
3.3. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (крім спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 «Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини» і 0202 «Мистецтво», крім спеціальності «Дизайн»)	12	13,1	+1,1
3.4. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (для спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 «Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини» і 0202 «Мистецтво», крім спеціальності «Дизайн»)	6	-	-
3.5. Наявність пунктів харчування	+	+	-
3.6. Наявність спортивного залу	+	+	-
3.7. Наявність стадіону або спортивного майданчика	+	+	-
3.8. Наявність медичного пункту	+	+	-
4.1. Наявність освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця (у т.ч. варіативної компоненти)	+	+	-
4. Навчально-методичне забезпечення			
4.2. Наявність освітньо-професійної програми 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 (% від потреби):			
4.4.1. Навчальних і робочих навчальних програм дисциплін (% від потреби)	100	100	-

<i>Продовження таблиці</i>			
1.	2.	3.	4.
4.4.2. Планів семінарських, практичних занять, завдань для лабораторних робіт(% від потреби)	100	100	–
4.4.3. Методичних вказівок і тематик контрольних, курсових робіт (проектів)	100	100	–
4.5 Наявність пакетів контрольних завдань для перевірки знань з дисциплін соціально-гуманітарної, фундаментальної та фахової підготовки (% від потреби):	100	100	–
4.6. Забезпеченість програмами усіх видів практик (% від потреби):	100	100	–
4.7. Наявність методичних указівок щодо виконання дипломних робіт (проектів), державних екзаменів	+	+	–
4.8. Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів (у т.ч. з використанням інформаційних технологій), (% від потреби):	100	100	–
4.9. Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь студентів	+	+	–
5. Інформаційне забезпечення			
5.1. Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, що знаходяться у власній бібліотеці (% від потреби):	100	100	
5.2. Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загального контингенту студентів (% від потреби):	5	7,6	+2,6
5.3. Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями	8	9	+1
5.4. Можливість доступу викладачів і студентів до Інтернет як джерела інформації - наявність обладнаних лабораторій - наявність каналів доступу	+ +	+ +	– –
6. Якісні характеристики підготовки фахівців			
6.1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
6.1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	–
6.1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	–
6.1.3. Чисельність науково-педагогічних працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	–
6.2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
6.2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
6.2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
6.2.1.2. Якісно (оцінки «5» і «4») виконані контрольні завдання, %	50	55,5	+5,5

<i>Продовження таблиці</i>			
1.	2.	3.	4.
6.2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:		не передбачено	
6.2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	навчальним планом	
6.2.2.2. Якісно (оцінки «5» і «4») виконані контрольні завдання, %	50		
6.2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
6.2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
6.2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4») %	50	55,5	+5,5
6.3. Організація наукової роботи:			
6.3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	+	+	-
6.3.2. Участь студентів у науковій діяльності (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	+	+	-

Голова експертної комісії:

доктор технічних наук, професор,
завідувач кафедри процесів і обладнання
переробки продукції АПК
Національного університету
біоресурсів і природокористування

Ю.Г. Сухенко**Член експертної комісії:**

доктор технічних наук, професор
кафедри технології жирів та
продуктів бродіння НТУ «Харківський
політехнічний інститут»

І.М. Демидов

“22” лютого 2017 року

“З експертними висновками ознайомлений”

Директор Ужгородського
торговельно-економічного інституту
Київського національного торговельно-
економічного університету,
професор, кандидат економічних наук

П.П. Гаврилко

“22” лютого 2017 року

“З експертними висновками ознайомлений”

Ректор Київського національного
торговельно-економічного університету,
професор, доктор економічних наук

А.А. Мазаракі

“23” лютого 2017 року

Порівняльна таблиця
дотримання технологічних вимог щодо матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти для підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні
зі спеціальності 8.05170113 Технології в ресторанному господарстві
(Відповідно до постанови КМУ від 30 грудня 2015 р. №1187)

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
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	5,7	+3,3
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	50	+20
3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:	+	+	
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	
2) пунктів харчування	+	+	
3) актового чи концертного залу	+	+	
4) спортивного залу	+	+	
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	
6) медичного пункту	+	+	
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	+	+	

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

Продовження таблиці

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	+	+	
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 п'ять найменувань	9	+4
2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається 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)	+	+	

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

Продовження таблиці			
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)	60	81	+21

Голова експертної комісії:

доктор технічних наук, професор,
завідувач кафедри процесів і обладнання
переробки продукції АПК
Національного університету
біоресурсів і природокористування

Ю.Г. Сухенко**Член експертної комісії:**

доктор технічних наук, професор
кафедри технології жирів та
продуктів бродіння НТУ «Харківський
політехнічний інститут»

І.М. Демидов

“22” лютого 2017 року

“З експертними висновками ознайомлений”

Директор Ужгородського
торгівельно-економічного інституту
Київського національного торговельно-
економічного університету,
професор, кандидат економічних наук

**П.П. Гаврилко**

“22” лютого 2017 року

“З експертними висновками ознайомлений”

Ректор Київського національного
торгівельно-економічного університету,
професор, доктор економічних наук

**А.А. Мазаракі**

“23” лютого 2017 року

**Зведена відомість
результатів виконання комплексних контрольних робіт
студентами галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»
спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» Ужгородського торговельно-економічного
інституту Київського національного торговельно-економічного університету**

№ з/п	Навчальна дисципліна	Шифр і назва спеціальності	Курс, група	К-ть студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при акредитаційній експертизі								Успішність, %	Якість, %	Самоаналіз	
					К-ть	%	5		4		3		2				Успішність, %	Якість, %
							К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
3 циклу професійно орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки																		
1	Методологія і організація наукових досліджень	8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»	2	9	9	100	1	11,1	4	44,4	4	44,5	0	0	100	55,5	100	58,3
3 циклу професійної та практичної підготовки																		
2	Інноваційні ресторани технології	8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»	2	9	9	100	2	22,2	3	33,3	4	44,5	0	0	100	55,5	100	58,3
3	Технологія харчових продуктів функціонального призначення	8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»	2	9	9	100	1	11,1	4	44,4	4	44,5	0	0	100	55,5	100	66,7

Голова експертної комісії

Експерт

Директор УТЕІ КНТЕУ




Ю.Г. Сухенко

І.М. Демидов

П.П. Гаврилко

ПОГОДЖЕНО

Голова експертної комісії
МОН України



Ю.Г. Сухенко

„20” лютого 2017 року

ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор Ужгородського торговельно-
економічного інституту Київського
національного торговельно-економічного
університету



П.П. Гаврилко

„20” лютого 2017 року

Графік

проведення комплексних контрольних робіт

студентами галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» спеціальності 8.05170113
«Технології в ресторанному господарстві» Ужгородського торговельно-економічного інституту КНТЕУ

№ з/п	Шифр і назва спеціальності	Навчальна дисципліна	Курс, група	Дата	Час	Ауд.	Науково-педагогічний працівник	Експерт
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»	Методологія і організація наукових досліджень	2	20.02.17 р.	9.00	Б-105	Д.е.н., проф. Брітченко І.Г.	Д.т.н., проф. Сухенко Ю.Г., д.т.н., проф. Демидов І.М.
2		Інноваційні ресторанні технології	2	21.02.17 р.	9.00	Б-105	К.т.н. Сабадош Г.О.	Д.т.н., проф. Сухенко Ю.Г., д.т.н., проф. Демидов І.М.
3		Технологія харчових продуктів функціонального призначення	2	22.02.17 р.	9.00	Б-105	К.т.н. Сабадош Г.О.	Д.т.н., проф. Сухенко Ю.Г., д.т.н., проф. Демидов І.М.

Заступник директора



М.Й. Ковач