

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО
УНІВЕРСИТЕТУ**

ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК
акредитаційної експертизи підготовки бакалаврів
за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія»
у Чернівецькому торговельно-економічному інституті
Київського національного торговельно-економічного університету

ВИСНОВОК
експертної комісії Міністерства освіти і науки України
про підсумки проведення чергової
акредитаційної експертизи підготовки бакалаврів
з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»
у Чернівецькому торговельно-економічному інституті
Київського національного торговельно-економічного університету

Згідно з наказом Міністерства освіти і науки України «Про проведення акредитаційної експертизи» № 975-л від 30.05.2018 р. та відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 09.08.2001 р. № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах» з метою проведення чергової акредитаційної експертизи підготовки бакалаврів з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» у Чернівецькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету експертна комісія Міністерства освіти і науки України у складі:

голови комісії – Ковбаса Володимира Миколайовича, доктора технічних наук, професора, завідувача кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій;

члена комісії – Хомич Галини Панасівни, доктора технічних наук, професора, завідувача кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

у період з 04 по 06 червня 2018 р. розглянула подану акредитаційну справу і провела на місці акредитаційну експертизу (чергову) відповідності освітньої діяльності Чернівецького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету державним вимогам підготовки бакалаврів за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія».

У підсумку експертного оцінювання комісія констатує:

1. Загальна характеристика
Чернівецького торговельно-економічного інституту
Київського національного торговельно-економічного університету

Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету (далі ЧТЕІ КНТЕУ) – заклад вищої освіти, державної форми власності, що підпорядкований Міністерству освіти і науки України.

ЧТЕІ КНТЕУ функціонує у м. Чернівцях з 1966 року, спочатку як філія, а з 1987 року – як заочний факультет Київського торговельно-економічного інституту, з 1994 року – як заочний факультет Київського державного торговельно-економічного університету, а з 1999 року – як інститут (відокремлений структурний підрозділ) у складі Київського національного торговельно-економічного

Голова експертної комісії



Ковбаса В.М.

університету. За більш як п'ятдесятирічну діяльність, пройшовши тривалий шлях розвитку, навчальний заклад став одним із провідних ВНЗ регіону, розвинув і зміцнив власні традиції, набув значного досвіду у сфері підготовки висококваліфікованих фахівців.

ЧТЕІ КНТЕУ здійснює свою діяльність та надає освітні послуги відповідно до Конституції України, Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», чинного законодавства України, Статуту КНТЕУ та Положення про ЧТЕІ КНТЕУ, затвердженого ректором КНТЕУ від 11.04.2016 р.

Сьогодні підготовку фахівців забезпечують: два факультети, яким підпорядковано 8 відповідних кафедр, 6 з яких – випускових; навчальний відділ; відділ забезпечення якості освіти та інноваційного розвитку; відділ міжнародних зв'язків; бібліотека; центр організаційно-виховної роботи; центр інформаційних технологій; центр післядипломної освіти; центр маркетингу та сприяння працевлаштуванню студентів і випускників; вища школа педагогічної майстерності; Коломийський консультаційний центр.

З 2012 р. у ЧТЕІ КНТЕУ діє система управління якістю, що відповідає вимогам ДСТУ ISO 9001:2009 (ISO 9001:2008): сертифікат № UA.004.09239-15, дійсний до 30.08.2020 р. Політика інституту у сфері якості базується на засадах національного стандарту, чинного законодавства й орієнтована на гарантоване забезпечення вимог і очікувань замовників, фахівців та інших зацікавлених сторін щодо освітніх і наукових послуг, безперервне підвищення якості цих послуг відповідно до вимог сучасного ринку праці, а також зворотного зв'язку зі споживачами; постійне покращення діяльності інституту. Системний підхід у реалізації політики у сфері якості ЧТЕІ КНТЕУ сприяє постійному його розвитку, створенню максимально сприятливих правових, економічних, адміністративно-організаційних умов та морально-психологічного клімату, творчої та професійної самореалізації працівників.

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

1. Статут КНТЕУ;
2. Положення про Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ;
3. Ліцензія Міністерства освіти і науки України.

Інститут діє на підставі Положення про Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету. Очолює інститут директор, який діє на підставі довіреності, виданої ректором Київського національного торговельно-економічного університету.

Згідно з ліцензією, виданою КНТЕУ Міністерством освіти і науки України, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету проводить освітню діяльність з підготовки фахівців за 10 напрямками підготовки освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» та за 9 спеціальностями освітнього ступеня «магістр» (табл. 1).

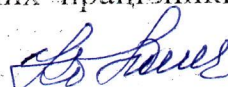
**Загальні показники розвитку
Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ**

| № пор. | Показник | Значення показника |
|--------|---|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 1 | Рівень акредитації ВНЗ | IV |
| 2 | Кількість ліцензованих спеціальностей (відповідно до переліку 2015 року) в тому числі за: за першим (бакалаврським) рівнем за другим (магістерським) рівнем за третім (освітньо-науковим) рівнем | 10 9 - |
| 3 | Кількість спеціальностей (відповідно до переліку 2015 року), акредитованих за: за першим (бакалаврським) рівнем за другим (магістерським) рівнем за третім (освітньо-науковим) рівнем | 9 8 - |
| 4 | Контингент студентів на всіх курсах навчання, осіб • на денній формі навчання • на заочній формі навчання • на вечірній формі навчання | 2354 858 1496 - |
| 5 | Кількість факультетів | 2 |
| 6 | Кількість кафедр | 8 |
| 7 | Чисельність співробітників (усього), осіб • в тому числі науково-педагогічних працівників | 237 112 |
| 8 | Серед них: • докторів наук, професорів, осіб /% • кандидатів наук, доцентів, осіб /% • без наукових ступенів і вчених звань, осіб /% | 10 / 9,0 % 70 / 62,5 % 32 / 28,5 % |
| 9 | Загальна /навчальна площа будівель, м ² | 9159,5/2667,85 |
| 10 | Загальний обсяг державного фінансування, тис. грн. | 12139,7 |
| 11 | Кількість посадкових місць в читальних залах | 180 |
| 12 | Кількість робочих місць з ПЕОМ для студентів - • в тому числі з виходом в Інтернет | 239 239 |

Станом на 01.10.2017 р. приведений фактичний контингент студентів складає 2354 особи, у тому числі на денній формі навчання навчаються 858 осіб, на заочній формі навчання – 1496 осіб.

Загальна кількість професорсько-викладацького складу ЧТЕІ КНТЕУ становить 112 осіб, з яких 105 науково-педагогічних працівників працюють у штаті. Із загальної кількості науково-педагогічних працівників 10 осіб мають науковий

Голова експертної комісії



Ковбаса В.М.

ступінь доктора наук та вчене звання професора (9,0 %), 70 осіб мають науковий ступінь кандидата наук та вчене звання доцента (62,5 %). Загальний відсоток науково-педагогічного персоналу із вченими званнями становить 71,5 %.

Серед науково-педагогічного персоналу ЧТЕІ КНТЕУ 32 особи не мають наукових ступенів та звань, із них 10 викладачів навчаються в аспірантурі, в тому числі двоє на денній формі навчання; 9 – працюють над завершенням дисертаційних досліджень.

Директоратом інституту ведеться цілеспрямована системна робота щодо покращення якісного складу науково-педагогічного персоналу. Результатом цієї роботи протягом останніх п'яти років стали захисти викладачами інституту 3 докторських та 42 кандидатських дисертацій.

Підготовка бакалаврів за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» у ЧТЕІ КНТЕУ здійснюється з 2009 року на факультеті управління, сфери обслуговування та харчових технологій, випусковою кафедрою технології і організації ресторанного господарства.

Підготовку бакалаврів за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» на денній формі навчання забезпечують 25 науково-педагогічних працівники з восьми кафедр, а саме: технології і організації ресторанного господарства (випускова); менеджменту і туризму; товарознавства, маркетингу та комерційної логістики; соціально-гуманітарних наук та права; обліку і оподаткування; сучасних європейських мов; економічної кібернетики та міжнародних економічних відносин; фінансів, банківської справи та підприємництва. Навчання здійснюється відповідно до діючих державних стандартів, навчальних планів та програм.

В умовах сьогодення динамічний розвиток харчової промисловості та ресторанного господарства визначає потребу у висококваліфікованих фахівцях, які володіють теоретичними знаннями, практичними навичками та професійними компетентностями саме у цій галузі.

Перспектива розвитку підготовки бакалаврів за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» відповідає Програмі стратегічного розвитку ЧТЕІ КНТЕУ на 2010-2020 рр., концепції ЧТЕІ КНТЕУ щодо підготовки висококваліфікованих фахівців для потреб підприємств харчової промисловості та ресторанного господарства Чернівецької області.

Керівник закладу освіти

Директором ЧТЕІ КНТЕУ є Ореховська Тетяна Миколаївна, яка працює у навчальному закладі з 1967 р., у тому числі на посадах викладача, старшого викладача, з 1977 р. – завідувача кафедри економічних дисциплін, з 1987 р. – декана факультету, з 1999 р. і понині очолює ЧТЕІ КНТЕУ на посаді директора.

Ореховська Т. М. закінчила Донецький інститут радянської торгівлі у 1965 р. за спеціальністю «Економіка торгівлі». У 1974 р. захистила кандидатську дисертацію та здобула науковий ступінь кандидата економічних наук, а у 1989 р. отримала вчене звання доцента кафедри економічних дисциплін.

За багаторічну сумлінну працю та особистий внесок у справу підготовки висококваліфікованих фахівців Ореховська Т. М. нагороджена: медаллю «Ветеран

праці» (1986 р.), знаком «Відмінник освіти України» (1998 р.), іншими почесними нагородами. У 2002 р. Ореховській Т. М. присвоєно почесне звання «Заслужений працівник освіти України».

За роки науково-педагогічної діяльності Ореховська Т. М. створила вагомий творчий доробок – понад 100 наукових та навчально-методичних праць, серед яких монографія, підручник з грифом МОН України, наукові статті у фахових виданнях, тези наукових конференцій. Діяльність Ореховської Т. М. спрямована на підвищення ефективності навчально-методичної та наукової роботи, впровадження інновацій в освітній процес, поповнення професорсько-викладацького складу фахівцями вищої кваліфікації, розширення і оновлення матеріально-технічної бази ЧТЕІ КНТЕУ.

Експертна комісія засвідчила наявність і достовірність у Чернівецькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету належним чином оформлених документів, що забезпечують правові основи діяльності навчального закладу.

Діяльність Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ відзначається стабільністю та стратегічною спрямованістю на підготовку бакалаврів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія». Загальні показники діяльності закладу свідчать про спроможність науково-педагогічного колективу забезпечувати якісну підготовку фахівців за денною та заочною формами навчання.

Надана інформація щодо засновницьких документів, загальної характеристики закладу вищої освіти є достовірною.

2. Формування контингенту студентів за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

Формування контингенту студентів у Чернівецькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету відбувається спільними зусиллями директорату, трудового колективу та згідно Програми стратегічного розвитку Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ на 2010-2020 рр. Для організації та здійснення контролю за проведенням профорієнтаційної роботи, забезпечення та вирішення оперативних завдань щодо прийому документів від абітурієнтів, у ЧТЕІ КНТЕУ щороку створюється відбіркова комісія, що діє на підставі Положення про відбіркову комісію, що затверджується КНТЕУ відповідно до законодавчих нормативних актів.

Прийом студентів на навчання до ЧТЕІ КНТЕУ, у тому числі за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», здійснюється відповідно до Правил прийому на навчання до Чернівецького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету, розроблених відповідно до Умов прийому на навчання до вищих навчальних закладів України та затверджених Вченою радою КНТЕУ, у межах ліцензованих обсягів, визначених ліцензією КНТЕУ щодо надання освітніх послуг (для Чернівецького торговельно-

економічного інституту).

Контингент студентів за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», в основному, формується з числа абітурієнтів, які мають атестат про повну загальну середню освіту, сертифікат зовнішнього незалежного оцінювання з конкурсних предметів, а також диплом «молодшого спеціаліста».

Динаміка контингенту студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» у ЧТЕІ КНТЕУ свідчить про зростання чисельності абітурієнтів за вказаною спеціальністю (табл. 2.1).

Для інформування абітурієнтів про умови прийому документів, терміни їх подачі тощо на офіційному web-сайті інституту розміщуються Правила прийому на навчання до ЧТЕІ КНТЕУ, а також інші матеріали відбіркової комісії. Крім того, з метою найбільш широкого ознайомлення з умовами прийому до ВНЗ, змістом та формами навчального процесу, умовами навчання та побуту студентів ЧТЕІ КНТЕУ в інституті використовуються різні форми профорієнтаційної роботи:

- налагодження тісної співпраці із підприємствами харчової промисловості, закладами ресторанного господарства та готельно-ресторанними комплексами;
- проведення Днів відкритих дверей, Днів гостинності;
- інформування про ЧТЕІ КНТЕУ в засобах масової інформації, на офіційному web-сайті ЧТЕІ КНТЕУ;
- розповсюдження рекламно-інформаційних матеріалів, буклетів у загальноосвітніх навчальних закладах Чернівецької та інших областей Західного регіону України. Впровадження різноплановості у профорієнтаційній роботі забезпечує інституту його конкурентоздатність та формування необхідного контингенту студентів.

Загалом, загальний контингент студентів за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», що акредитується, складає 82 особи, що навчаються на 1-4 курсах.

Таким чином, експертна комісія відзначає, що формування контингенту студентів на навчання за напрямом підготовки 6.050701 «Харчові технології та інженерія» у Чернівецькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ проводиться відповідно до встановлених вимог без порушень чинного законодавства і відповідає державним вимогам з дотриманням ліцензійного обсягу осіб денної та заочної форм навчання.

Таблиця 2.1

**Показники формування контингенту студентів
за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»
Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ**

| № пор. | Показник | Роки | | | | | | |
|--------|---|--|--|--|---|--|-----------------------------------|---|
| | | 2013/2014 | 2014/2015 | 2015/2016 | 2016/2017 | 2017/2018 | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | | |
| 1 | Ліцензований обсяг підготовки: в т.ч. денна форма навчання в т.ч. заочна форма навчання | 50 50 | 50 50 | 50 50 | 50 50 | 50 50 | 50 50 | |
| 2 | Прийнято на навчання, всього (осіб) - денна форма в т.ч. за державним замовленням - заочна форма в т.ч. за державним замовленням - нагороджених медалями, або тих, що отримали диплом з відзнакою - таких, які пройшли довгострокову підготовку і профорієнтацію; - зарахованих на пільгових умовах, з якими укладені договори на підготовку | 26 17 15 9 8 - - - - | 25 18 15 7 5 - - - - | 25 19 15 6 0 - - - - | 24 23 9 1 0 - - - - | 24 23 9 1 0 - - - | 24 23 9 1 0 - - | 27 27 16 8 2 - - - |
| 3 | Подано заяв на одне місце за формами навчання: - денна - заочна | 0,8 0,4 | 1,08 0,64 | 2,16 1,46 | 1,94 1,28 | 1,58 1,16 | | |
| 4 | Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення: - денна - заочна | 2,53 1,5 | 1,08 0,22 | 2,16 1,16 | 1,88 0,7 | 1,46 0,36 | | |
| 5 | Кількість випускників ВНЗ І-ІІ рівнів акредитації, прийнятих на скорочений термін навчання на: - денну форму навчання - заочну форму навчання | 1 26 | - 13 | 5 32 | 0 29 | 6 44 | | |

Голова експертної комісії



Ковбаса В.М.

3. Зміст підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

Основними нормативними документами для підготовки бакалаврів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» є освітньо-професійна програма та навчальний план, що визначають перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення.

Освітньо-професійна програма напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» розроблена в межах структури та форм, затверджених МОН України з урахуванням традицій ЧТЕІ КНТЕУ, вимог ринку праці, обґрунтуванням умов програми підготовки бакалаврів. Освітньо-професійна програма конкретизує зміст освіти, наводить перелік обов'язкових та вибіркокових дисциплін.

Освітньо-професійна програма є нормативним документом Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ, у якому визначається:

- термін навчання за денною формою навчання;
- нормативний зміст навчання;
- нормативні форми державної атестації;
- перелік навчальних дисциплін і практик;
- зміст навчальних дисциплін та формування компетентностей студентів.

Варіативна частина освітньо-кваліфікаційної характеристики (ОКХ) бакалавра з харчових технологій та інженерії, розроблена відповідно до рекомендацій Міністерства освіти і науки України, рекомендовано рішенням вченої ради ЧТЕІ КНТЕУ, протокол № 3 від 03.10.2012 р. та затверджена ректором КНТЕУ 27.11.2012 р.

Аналіз змісту освітньо-кваліфікаційної характеристики свідчить, що вона відповідає встановленим вимогам. Відповідно до виробничих функцій фахівців сформовано систему знань і умінь, необхідних для виконання типових завдань діяльності та формування професійних компетентностей.

Порядок розробки, узгодження та затвердження навчальних планів регулюється Положенням про розробку навчальних планів КНТЕУ. Структура навчального плану відповідає вимогам освітньо-професійної програми бакалавра, затвердженої ректором КНТЕУ.

Навчальний план підготовки бакалаврів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» розроблений відповідно до галузевих стандартів, в яких дотримано перелік та обсяги нормативних та вибіркокових дисциплін, що повністю відповідає змісту державних вимог, потребам ринку праці, вирішенню питань безперервності, наступності та ступеневості підготовки фахівців, що надає можливості для подальшого розвитку напряму підготовки, що акредитується.

Робочий навчальний план бакалаврів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» містить календарний графік на весь період навчання, бюджет часу, де зазначено час на аудиторні заняття, самостійну роботу, контрольні заходи, практичну підготовку, канікули, атестацію. У плані точно визначено обсяг годин на кожен дисципліну, кількість кредитів ECTS (Європейська система трансферу оцінок) і форми підсумкового контролю.

Комісія зазначає, що зміст підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» здійснюється за розробленим навчальним планом на основі освітньо-професійної програми та освітньо-кваліфікаційної характеристики з дотриманням переліку та обсягів нормативних та вибіркових дисциплін, що повністю відповідає галузевим стандартам вищої освіти України та державним вимогам і дозволяє проводити подальшу підготовку фахівців зазначеного напрямку підготовки.

4. Організаційне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення навчально-виховного процесу підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

Навчально-виховний процес у ЧТЕІ КНТЕУ – це інтелектуальна, творча діяльність у сфері вищої освіти і науки, що проводиться через систему науково-методичних і педагогічних заходів та спрямована на передачу, засвоєння, примноження і використання знань, умінь та інших компетентностей у осіб, які навчаються, а також на формування гармонійно розвиненої особистості.

Організація навчально-виховного процесу в ЧТЕІ КНТЕУ базується на нормативно-правових документах, зокрема: Конституції України, Законах України «Про освіту», «Про вищу освіту», Постанові Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій», стандартах освітньої діяльності, інших нормативно-правових актах з питань освіти, Статуті КНТЕУ, Положенні про ЧТЕІ КНТЕУ, внутрішніх положеннях, інструкціях, наказах, розпорядженнях, якими регулюється навчально-виховний процес у КНТЕУ та ЧТЕІ КНТЕУ, документами внутрішньої системи управління якістю.

Експертна комісія проаналізувала виконання робочих навчальних планів бакалаврів за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» за такими ознаками, як співвідношення дисциплін різних циклів та їх перелік, обсяг годин аудиторної і самостійної роботи, тривалість практик, форми підсумкового контролю знань.

Крім того, було перевірено наявність графіка навчального процесу, семестрову та поточну навчальну документацію, розклади занять, відомості практик, заліків і екзаменів. Встановлено, що навчальний процес підготовки бакалаврів виконується в повному обсязі.

Комісія перевірила фактичну наявність та повноту навчальних програм та робочих навчальних програм з нормативних та вибіркових дисциплін робочого навчального плану напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія».

Всі дисципліни, що передбачені навчальним планом, забезпечені робочими навчальними програмами, розробленими відповідно до програм дисциплін. Всі робочі навчальні програми розглянуті та затверджені на засіданнях відповідних кафедр, навчально-методичною радою факультету та методичною радою інституту. Всі робочі навчальні програми видані українською мовою. Комісія детально проаналізувала зміст робочих навчальних програм з дисциплін, що викладаються, і вважає, що вони в цілому, відповідають встановленим вимогам щодо їх структури та

змісту.

Для засвоєння навчального матеріалу студенти використовують сучасні ліцензовані програмні продукти, які є в наявності у ЧТЕІ КНТЕУ, а саме: MS Excell, MS Word, MS Access, Outlook Express, Internet Explorer, «Лига Закон» та розробки викладачів інституту ARM «Аналіз».

Комісія перевірила наявність програм практик. Забезпеченість ними складає 100%, що цілком відповідає нормативним вимогам із акредитації.

Наявні у ЧТЕІ КНТЕУ програми наскрізної практики та виробничих практик за курсами для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» повністю відповідають:

- Положенню про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України (наказ Міністерства освіти і науки України від 8 квітня 1993 р. № 93) та інших наказів і рішень МОН України щодо практики студентів;

- Положенню про проведення практики студентів ЧТЕІ КНТЕУ (Наказ ЧТЕІ КНТЕУ від 15.02.2018 р. № 05);

- навчальному плану;

- освітньо-професійній програмі;

- особливостям специфіки сфери підприємств харчової, переробної та ресторанної промисловості, а також базам практики.

Практична підготовка студентів здійснюється на підприємствах харчової промисловості та в сучасних закладах ресторанного господарства, з якими ЧТЕІ КНТЕУ укладені договори про проведення практики на тривалий термін. Студенти напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» забезпечені базами практики у повному обсязі.

Підсумком підготовки фахівців з напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», згідно навчального плану, є підсумкова атестація у VIII семестрі.

Порядок атестації студентів, порядок створення та організація роботи екзаменаційної комісії у ЧТЕІ КНТЕУ здійснюється відповідно до Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ЧТЕІ КНТЕУ, затвердженого вченою радою від 02.03.2016 р., протокол № 8 та введеного в дію наказом ЧТЕІ КНТЕУ від 04.03.2016 р. № 06.

Формою підсумкової атестації студентів, які навчалися за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» є складання кваліфікаційного екзамену. Підсумкова атестація бакалаврів здійснюється екзаменаційною комісією після завершення теоретичної та практичної частини навчання з метою встановлення відповідності засвоєних студентами рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти з відповідного напряму підготовки.

Організація роботи екзаменаційної комісії регулюється зазначеним вище Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ЧТЕІ КНТЕУ.

Експертна комісія підтверджує наявність у ЧТЕІ КНТЕУ програми кваліфікаційного екзамену.

Голова експертної комісії



Ковбаса В.М.

Експертна комісія перевірила рівень забезпеченості освітнього процесу підручниками, навчальними посібниками, фаховими періодичними виданнями із напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія».

Для забезпечення повного, якісного і оперативно-бібліографічного та інформаційного обслуговування студентів, науково-педагогічних працівників та співробітників інституту згідно з їх інформаційними запитами в інституті створена сучасна бібліотека з двома читальними залами. Кількість посадкових місць у двох комп'ютеризованих читальних залах бібліотеки становить 180; кількість персональних комп'ютерів з доступом до Всесвітньої мережі Інтернет складає 24; кількість копіювальної техніки становить 6 принтерів та 3 сканери.

Бібліотечний фонд бібліотеки ЧТЕІ КНТЕУ станом на 01.01.2018 року складав 124318 примірників новітньої навчальної, методичної, художньої літератури, у тому числі 96445 примірників – книжковий фонд, 24181 – періодичні видання, 989 – електронні видання, 2703 – мережні локальні документи, що доступні користувачам бібліотеки.

Результати перевірки показали, що бібліотека інституту достатньо укомплектована науковою, навчальною, довідковою та художньою літературою, періодичними, аудіо-, відео-, електронними вітчизняними та закордонними виданнями.

Комісією також перевірена та підтверджена можливість доступу викладачів і студентів до мережі Інтернет як джерела інформації. Виявлено, що у ЧТЕІ КНТЕУ сформована сучасна комп'ютерна база, яка постійно модернізується та оновлюється. Всі комп'ютери, що використовуються в освітньому процесі, мають доступ до мережі Інтернет, у тому числі у всіх навчальних корпусах та гуртожитку забезпечена можливість доступу до Wi-Fi мережі. На офіційному web-сайті інституту розміщений сервер дистанційного навчання, який наповнений дистанційними курсами та навчально-методичними комплексами з усіх дисциплін – www.chtei-knteu.cv.ua/nmv/. Також з офіційного сайту інституту студентам надається доступ до електронного каталогу бібліотеки ЧТЕІ КНТЕУ – <http://chtei-knteu.cv.ua/elcat/>; електронної бібліотеки підручників та посібників, авторами яких є викладачі ЧТЕІ КНТЕУ – www.chtei-knteu.cv.ua/ellib/; бази інформаційних листів наукових конференцій <http://chtei-knteu.cv.ua/confer/> з можливостями пошуку за часом, місцем проведення, тематикою тощо. Крім того, студенти Чернівецького торговельно-економічного інституту мають можливість користуватись електронною бібліотекою КНТЕУ.

Комісією виявлено, що при підготовці бакалаврів напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» у ЧТЕІ КНТЕУ використовуються всі можливості щодо інформаційного забезпечення та наявні програмні продукти. Під час навчальних занять викладачі використовують мультимедійне обладнання; результати навчання оцінюють за допомогою комп'ютерного тестування.

Таким чином, організаційне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення навчально-виховного процесу підготовки бакалаврів напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» відповідає встановленим державним вимогам до якості освіти і дозволяє здійснювати подальшу

підготовку фахівців за зазначеним напрямом.

5. Кадрове забезпечення навчально-виховного процесу підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

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

Комісією встановлено, що всі спеціальні дисципліни, які викладаються на 100 % забезпечуються науково-педагогічними працівниками, які мають відповідну освіту та пройшли підвищення кваліфікації за останні п'ять років. Крім того, викладачі кафедри – Романовська О. Л. та Данилюк І. П. готуються до захисту кандидатських дисертацій.

Чисельність викладацького складу, який забезпечує підготовку бакалаврів за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» складає 25 осіб, з них 9 (36,0 %) доктори наук, професори (у тому числі 2 (22,2 %) доктори технічних наук, професори, 2 (22,2 %) доктори історичних наук, професори, 4 (44,5 %) доктори економічних наук, професори, 1 (11,1 %) доктор хімічних наук, професор); 15 осіб (60,0 %) кандидатів наук, доцентів (у тому числі 3 (20 %) кандидати технічних наук, доценти, 6 (40 %) кандидати економічних наук, доценти, 2 (13,3 %) кандидати філологічних наук, 1 (6,7 %) кандидат юридичних наук, доцент, 2 (13,3 %) кандидати фізико-математичних наук, доценти, 1 (6,7 %) кандидат біологічних наук, доцент); 1 (4,0 %) старший викладач.

Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки складає 100 %, з них 100 % працюють на постійній основі.

Частка науково-педагогічних працівників з науковим ступенем та вченим званням, які забезпечують викладання лекційних годин циклу професійної та практичної підготовки – 100 %, у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи – 100 %, з них докторів наук або професорів – 46,3 %.

Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, науково-педагогічними (науковими) працівниками з досвідом практичної роботи за фахом – 19,6 %.

Загальну характеристику якісного складу науково-педагогічних працівників, які забезпечують навчальний процес за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», наведено в таблиці 5.1.

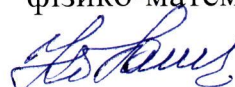
Таблиця 5.1

**Кадрове забезпечення підготовки фахівців за напрямом
6.051701 «Харчові технології та інженерії»**

| № пор. | Показник | Роки | | | | |
|--------|---|---------|---------|---------|---------|---------|
| | | 2013 р. | 2014 р. | 2015 р. | 2016 р. | 2017 р. |
| 1 | Загальна чисельність науково-педагогічних працівників, які забезпечують підготовку фахівців за спеціальністю (осіб), з них: докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів | 12 | 17 | 16 | 18 | 13 |
| | | 1 | 2 | 2 | 4 | 3 |
| | | 7 | 8 | 8 | 6 | 4 |
| 2 | Штатна укомплектованість (всього, %) з них: докторів наук, професорів (к-сть/%) кандидатів наук, доцентів (к-сть/%) | 91,7 | 94,1 | 93,8 | 88,9 | 92,3 |
| | | 1/8,3 | 2/12,5 | 2/12,5 | 3/16,7 | 3/23 |
| | | 7/58,3 | 7/43,8 | 7/43,8 | 5/27,8 | 4/30,8 |
| 3 | Чисельність сумісників (всього), у т.ч. докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів старших викладачів | 1 | 1 | 1 | 2 | 1 |
| | | – | – | – | 1/5,6 | – |
| | | 8,3 | 1/5,9 | 1/6,2 | 1/5,6 | – |
| | | – | – | – | – | 1 |
| 4 | Середній вік штатних викладачів з науковими ступенями і вченими званнями, у т.ч. докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів | 50 | 53 | 56,5 | 55 | 42 |
| | | 52 | 61 | 62,5 | 62 | 61 |
| | | 51 | 54 | 55,5 | 50,5 | 36 |
| 5 | Чисельність викладачів пенсійного віку, у т.ч. докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів | 1 | 4 | 4 | 2 | 1 |
| | | – | 1 | 1 | 1 | 1 |
| | | – | 2 | 2 | 1 | – |
| 6 | Частка викладачів, базова освіта яких не відповідає дисципліні, що викладається, % | – | – | – | – | – |
| 7 | Середньорічне педагогічне навантаження викладачів, годин | 812,0 | 770 | 710,0 | 670,0 | 700,0 |
| 8 | Загальна чисельність аспірантів за спеціальністю | 2 | 2 | 2 | 1 | – |
| 9 | Загальна частка викладачів, які пройшли підвищення кваліфікації за останні 5 років, % | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |

Випусковою кафедрою, що забезпечує підготовку бакалаврів за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерії» є кафедра технології і організації ресторанного господарства. Загальна чисельність професорсько-викладацького складу кафедри складає 13 осіб, із них 1 доктор технічних наук, професор (7,7 %), 1 доктор технічних наук, доцент (7,7 %), 1 доктор хімічних наук, професор (7,7 %), 2 кандидати технічних наук (15,4 %), 1 кандидат економічних наук, доцент (7,7 %), 1 кандидат фізико-математичних наук, доцент

Голова експертної комісії



Ковбаса В.М.

(7,7 %), 6 старших викладачів (46,1 %).

Очолює випускову кафедру технології і організації ресторанного господарства кандидат економічних наук, доцент Незвещук-Когут Тетяна Семенівна. Вона є автором та співавтором 67 наукових, навчально-методичних праць, з яких 16 наукових статей у фахових виданнях України, також є власником патенту України на корисну модель «Спосіб виробництва хліба пшенично-житнього з чорносливом буковинським» (№ 124807 від 25.04.2018 р.). Напрямок наукових досліджень – удосконалення діяльності закладів готельно-ресторанного господарства.

Науково-педагогічну діяльність Незвещук-Когут Т. С. розпочала у 2003 році на посаді асистента кафедри економіки підприємництва та менеджменту. З вересня 2007 р. її переведено на посаду ст. викладача кафедри менеджменту і туризму, а з 2013 р. – доцента цієї ж кафедри.

Паралельно з науково-педагогічною діяльністю Незвещук-Когут Т. С. поєднувала роботу у директораті ЧТЕІ КНТЕУ на посаді помічника директора (з 2004-2016 рр.), керівника Студентського туристичного клубу «Плай» (з 2012 р.) та керівника процесу «Документація та записи» Системи управління якістю ЧТЕІ КНТЕУ (з 2012 р.).

До професорсько-викладацького складу кафедри входять:

- Кравченко Михайло Федорович, доктор технічних наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства. Кравченко М. Ф. є членом двох спеціалізованих вчених рад в Київському національному торговельно-економічному університеті і Національному університеті харчових технологій з присудження наукових ступенів доктора та кандидата технічних наук. Напрямок наукової діяльності пов'язаний з науковим обґрунтуванням і розробленням новітніх технологій харчових продуктів функціонального призначення. Кравченко М. Ф. має більше 190 публікацій, з них 151 – наукову, у тому числі 6 монографій та 30 – навчально-методичного характеру, у тому числі навчальні посібники (працює на умовах внутрішнього сумісництва);

- Ягодинець Петро Іванович, доктор хімічних наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства. Загальна кількість наукових та навчально-методичних публікацій становить понад 150, із них 125 наукових публікацій, опублікованих у фахових та закордонних виданнях;

- Юдіна Тетяна Іллівна, доктор технічних наук, доцент, працює на посаді професора кафедри технології і організації ресторанного господарства. Основним напрямком наукової діяльності є проектування закладів ресторанного господарства. Юдіна Т. І. має понад 70 публікацій з них 4 навчальних посібників. 28.10.2016 р. Юдіна Т. І. захистила докторську дисертацію у спеціалізованій вченій раді Д 26.055.02 КНТЕУ, тема дисертації: «Наукове обґрунтування технологій структурованої кулінарної продукції з використанням концентратів сколотин» (працює на умовах внутрішнього сумісництва);

- Кшевецький Олег Станіславович, кандидат фізико-математичних наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства. У 1992 році закінчив фізичний факультет Чернівецького державного університету імені Юрія Федьковича. Основний напрям наукових досліджень Кшевецького О. С.

пов'язаний зі способами сушіння і процесами тепломасообміну в харчових технологіях. Його науковий доробок складає близько 60 наукових публікацій у фахових та інших наукових виданнях, а також 26 навчально-методичних праць. Він є керівником наукового гуртка «Профі», який функціонує при кафедрі технології і організації ресторанного господарства;

- Паламарек Каріна Вікторівна, кандидат технічних наук, працює на посаді доцента кафедри технології і організації ресторанного господарства. За період науково-педагогічної роботи опублікувала понад 40 наукових та навчально-методичних праць, у тому числі збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (у співавторстві), 6 статей у наукових фахових виданнях, з них 2 статті у виданнях, що внесені до реєстру міжнародних науко-метричних баз, 2 – в іноземних фахових виданнях, 2 статті в фахових виданнях України, 4 патенти на корисну модель, 8 тез доповідей та матеріалів наукових конференцій. Захистила кандидатську дисертацію за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції, тема дисертації: «Технологія овочевих паст з йодовмісною сировиною»;

- Марусяк Тетяна Михайлівна, кандидат технічних наук, працює на посаді доцента кафедри технології і організації ресторанного господарства. Наукова діяльність Марусяк Т. М. пов'язана із розробкою та удосконаленням технологій харчових продуктів. Марусяк Т. М. захистила кандидатську дисертацію на тему: «Технологія кондитерських пісочних виробів із листям волоського горіха». Опублікувала понад 20 наукових праць у фахових виданнях, 14 навчально-методичних розробок, є власником (співвласником) 10 патентів України на корисну модель;

- Канут Наталія Стефанівна, старший викладач кафедри технології і організації ресторанного господарства. У 1990 році закінчила з відзнакою біологічний факультет Чернівецького державного університету імені Ю. Федьковича. З 1995 року Канут Н. С. працювала на посаді асистента кафедри педагогіки на педагогічному факультеті ЧДУ імені Ю. Федьковича. З 2005 року працює у ЧТЕІ КНТЕУ, у тому числі на посадах старшого викладача кафедри технології і організації ресторанного господарства, зав. практикою навчального відділу. Канут Н. С. паралельно виконує обов'язки керівника центру маркетингу та сприяння працевлаштуванню студентів і випускників та керівника процесу системи управління якістю «Моніторинг задоволення вимог споживачів». Нею опубліковано близько 50 наукових та навчально-методичних праць;

- Романовська Ольга Леонідівна, старший викладач кафедри технології і організації ресторанного господарства. У 2015 році завершила навчання у заочній аспірантурі Київського національного торговельно-економічного університету за спеціальністю 05.18.16 – Технологія харчової продукції. Готується до захисту кандидатської дисертації. Романовська О. Л. є автором близько 50 наукових та навчально-методичних праць, у тому числі 7 наукових статей у фахових виданнях, 4 наукових публікацій у закордонних виданнях, 7 патентів на корисну модель, опорних конспектів, інших навчально-методичних матеріалів. Напрямок наукових досліджень пов'язаний з науковим обґрунтуванням і розробленням новітніх технологій кондитерських борошняних виробів;

- Данилюк Інна Петрівна, старший викладач кафедри технології і організації ресторанного господарства. Працює на кафедрі з вересня 2011 р. Данилюк І. П. у 2017 році закінчила аспірантуру Київського національного торговельно-економічного університету за спеціальністю 05.18.16 – Технологія харчової продукції та готується до захисту. Данилюк І. П. є автором більше 20 наукових та навчально-методичних праць, у тому числі 5 наукових статей у фахових виданнях, 1 патенту на корисну модель, 3 опорних конспектів. Напрямок наукової роботи – технологія борошняних кулінарних виробів з порошком атерини чорноморської;

- Ревуцька Любов Яківна працює на посаді старшого викладача кафедри технології і організації ресторанного господарства з вересня 2016 року. Ревуцька Л. Я. є фахівцем-практиком, має багаторічний практичний досвід у сфері ресторанного господарства. Є автором близько 20 наукових та навчально-методичних праць, у тому числі 2 статей у фахових виданнях, термінологічного словнику з дисципліни «Технології продукції ресторанного господарства». Її наукова діяльність пов'язана з проблемами удосконалення технологій продукції закладів ресторанного господарства. За період роботи у ЧТЕІ КНТЕУ вона підготувала 25 студентів, які стали переможцями та призерами у міжнародних, всеукраїнських фестивалів з кулінарного мистецтва та сервісу. З 2016 року Ревуцька Л. Я. очолює Школу кондитера при кафедрі технології і організації ресторанного господарства;

- Струтинська Любов Тодорівна працює на посаді старшого викладача кафедри технології і організації ресторанного господарства з вересня 2016 р. Струтинська Л. Т. є фахівцем-практиком у сфері ресторанного господарства. Автор 11 наукових та навчально-методичних праць, у тому числі наукових 2 статей у фахових виданнях, опорного конспекту лекцій з дисципліни «Кейтеринг». Основним напрямом наукової діяльності є дослідження якості харчових продуктів. Струтинська Л. Т. є керівником школи кулінарної майстерності та сервісу, що працює при кафедрі технології і організації ресторанного господарства. За період роботи у ЧТЕІ КНТЕУ підготувала 7 студентів-призерів міжнародних, всеукраїнських фестивалів з кулінарного мистецтва та сервісу;

- Михайлюк Сергій Миколайович працює на посаді старшого викладача кафедри технології і організації ресторанного господарства з вересня 2017 р. на умовах сумісництва. Основне місце роботи – Управління ДСНС України у Чернівецькій області на посаді начальника управління. У 2004 р. закінчив академію цивільного захисту України за спеціальністю «Пожежна безпека» та отримав кваліфікацію: «Магістр з пожежної безпеки». Працює над написанням кандидатської дисертації за темою: «Методи та засоби комплексної оцінки рівня пожежної та техногенної безпеки на основі ризику орієнтованого підходу».

Всі викладачі кафедри технології і організації ресторанного господарства постійно підвищують свою педагогічну майстерність та фаховий рівень, беруть участь у наукових, науково-практичних та професіональних заходах :

- науково-практичних конференціях (за останні 5 років у 32 міжнародних, 45 всеукраїнських, 38 міжвузівських);

- роботі наукових та методичних семінарів, круглих столів, майстер-класів,

тренінгів, за участю провідних вчених, науковців, видатних фахівців-практиків;

- участь у конкурсах та фестивалях;

- стажуванням у закладах вищої освіти та закладах готельно-ресторанного господарства.

Викладачі кафедри технології і організації ресторанного господарства приймали участь у наступних конкурсах і фестивалях:

- Міжнародний кулінарний фестиваль «Оттоманська кухня – 2018» 13-14 травня 2018 року, м. Харків (Керівники – Ревуцька, Л. Я., Струтинська Л. Т., Незвещук-Когут Т. С.). За результатами фестивалю диплом II ступеня здобули: Добровольський Василь – у номінації «Художня робота з тіста»; Петрюк Вадим – у номінації «Художня робота з тіста»; Понич Володимир – у номінації «Художня робота з тіста»; Руснак Лілія – у номінації «Карвінг (овочі та фрукти)»; Скакун Олександр – у номінації «Художня робота з тіста»; диплом III ступеня здобули: Добровольський Василь – у номінації «Десерти»; Добровольський Василь – у номінації «Страви автентичної національної української кухні»; Добровольський Василь – у номінації «Страви з м'яса»; Петрюк Вадим – у номінації «Страви з м'яса»; Черноус Станіслав – у номінації «Кондитерські вироби»; Юрченко Анастасія – у номінації «Художня робота з тіста»;

- Міжнародна виставка «Хлібопекарська та кондитерська індустрія 2018», Всеукраїнський конкурс хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів «Кращий хлібопекарський виріб 2018» та «Кращий дизайн упаковки 2018», м. Київ. За результатами фестивалю диплом III ступеня здобули: Руснак Лілія – за виріб «Книші антофіївські» в номінації «Хліб із суміші житнього та пшеничного борошна заварний»; Даскалюк Валерія – за виріб «Кекс марципановий» в номінації «Борошняний кондитерський виріб»;

- Міжнародний чемпіонат з кулінарного та кондитерського мистецтва «FoodLandBukovina-2017», 29-31 березня 2017 року, м. Чернівці (Керівники – Ревуцька Л. Я., Данилюк І. П., Незвещук-Когут Т. С., Струтинська Л. Т., Романовська О. Л., Поп Т. М). За результатами конкурсу диплом I ступеня здобули: Андрушко Павло – у номінації «Страви з риби, морепродуктів»; Фербей Ірина – у номінації «Кращий шеф-кондитер»; Даскалюк Валерія і Руснак Луїза – у номінації «Ексклюзивний весільний торт»; Гакман Олексій – у номінації «Художня робота з тіста»; Черноус Станіслав – у номінації «Святковий торт»; диплом II ступеня здобули: Понич Володимир – у номінації «Художня робота з тіста»; Тимофеева Анастасія – у номінації «Вегетаріанська страва»; Петрюк Вадим – у номінації «Страва з телятини»; Горбатий Михайло – у номінації «Страва з риби, морепродуктів»; Ворожбит Вікторія – у номінації «Страва автентичної кухні»; Ладаняк Оксана – у номінації «Кращий шеф-кондитер»; Карвацька Кароліна – у номінації «Святковий торт»; диплом III ступеня здобули: Івоняк Уляна і Козак Валентин – у номінації «Страва зі свинини»; Добровольський Василь і Гакман Олексій – у номінації «Страва автентичної кухні»; Лейбюк Сергій – у номінації «Кращий шеф-кондитер»; Сенік Вероніка – у номінації «Святковий торт»; Понич Володимир – у номінації «Художня робота з тіста».

- II Міжнародний кулінарний фестиваль «BESTCookFEST-2016», 1-3

листопада 2016 року, м. Київ (Керівники – Ревуцька Л. Я., Данилюк І. П.). За результатами конкурсу дипломи I ступеня здобули: Андрієс Ольга, у номінації «Ресторанний десерт»; Петрюк Вадим, у номінації «Арт-клас» (Виріб з мастики та марципану); дипломи III ступеня здобули: Гакман Олексій, у номінації «Арт-клас» (Виріб з мастики та марципану); Фербей Ірина, у номінації у номінації «Арт-клас» (Виріб з мастики та марципану); Іванчук Іван, у номінації «Страва з м'яса»; Мацик Володимир, у номінації «Рибна страва та морепродуктів»; Уляна Струць, у номінації «Сучасна кухня»; Манчуленко Юрій, у номінації «Страви з м'яса»; Добровольський Василь, у номінації «Автентична кухня»; команда «ЧТЕІ», у складі Іванчука Івана, Мацика Володимира та Андрієс Ольги - у номінації «Чорна скринька».

- Всеукраїнський конкурс хлібобулочних виробів «Корисний хліб – здоров'я нації», 12-14 квітня 2016 року, м. Київ (Керівник – Данилюк І. П.). За результатами конкурсу диплом I ступеня здобув – Гакман Олексій, у номінації «Оригінальний хліб».

- I Міжнародний кулінарний фестиваль «BESTCookFEST-2015», 4 – 6 листопада 2015 р., м. Чернівці (Керівник – Данилюк І.П.). За результатами фестивалю диплом II ступеня отримав Гакман Олексій – студент 3-го курсу, напряму підготовки «Харчові технології та інженерія» у категорії «Арт-клас» (виріб з мастики); сертифікат учасника отримала Андрієс Ольга – студентка 3-го курсу, напряму підготовки «Харчові технології та інженерія» у категорії «Практична кухня».

- XIV Фестиваль з кулінарного мистецтва «Буковинська гостинність – 2015», 3 грудня 2015 р., м. Чернівці (Керівники – Поп Т. М., Данилюк І. П.). За результатами фестивалю диплом першого ступеня здобули: Андрієс Ольга у номінації «Ексклюзивний святковий торт»; Гакман Олексій у номінації «Художня робота з тіста (картина)»; Степанова Катерина у номінації «Страва стародавньої буковинської кухні»; Габур Людмила у номінації «Карвінг»; диплом II ступеня отримали: Томашик Кароліна у номінації «Страва стародавньої буковинської кухні»; Степанова Катерина у номінації «Бенкетна холодна страва»; диплом III ступеня отримали: Фуштей Галина у номінації «Ексклюзивний святковий торт»; Федорчук Іван у номінації «Бенкетна холодна страва»; Гуменюк Ярина у номінації «Бенкетна холодна страва»;

- щорічно студенти напряму підготовки приймають участь у II турі студентських Всеукраїнських олімпіад та у II турі Всеукраїнському конкурсі наукових робіт, зокрема студент Гакман О. (науковий керівник Романовська О. Л.) отримав заохочувальну нагороду за інноваційний підхід, високий рівень теоретичної та практичної підготовки.

Викладачі кафедри систематично, згідно перспективного плану підвищення кваліфікації та стажування, підвищують свій професійний рівень:

- Кравченко М. Ф. у ДУ «Інститут гігієни та медичної екології» імені О. М. Марзєєва АМН України, лабораторія гігієни харчування (2014 р.);

- Ягодинець П. І. Львівський національний університет імені Івана Франка, кафедра органічної хімії (2014 р.);

- Юдіна Т. І. – захист докторської дисертації (28.10.2016 р.), стажування у ТОВ «Ронін 2015» ресторані «Ронін» (2017 р.);

- Незвещук-Когут Т. С. у готельно-ресторанному комплексі «Буковинська зірка (2017 р.), м. Чернівці, міжнародне стажування Університет Штефана чел Маре, м. Сучава, Румунія (2018 р.), піврічне стажування на базі ресторану «Гопачок» (ПП Попельницька С. М., 01.11.2017-01.06.2018);

- Кшевецький О. С. у Головному навчально-методичному центрі «Держгірпромнагляду України» (2016 р.);

- Марусяк Т. М. – захист кандидатської дисертації (22.05.2017 р.), стажування у ТОВ ресторан «Чернівчанка», м. Чернівці (2017 р.);

- Паламарек К. В. – захист кандидатської дисертації (24.11.2016 р.), стажування у ресторані «Статус», с. Михальча (2018 р.), міжнародне стажування Університет Штефана чел Маре, м. Сучава, Румунія, загальною кількістю 108 год. (2018 р.);

- Романовська О. Л. – у ресторані «Шарм», м. Чернівці (2017 р.);

- Данилюк І. П. – у ресторані «Шарм», м. Чернівці (2017 р.);

- Струтинська Л. Т. – ТОВ ресторан «Київ», м. Чернівці (2017 р.);

- Ревуцька Л. Я. – у ТОВ ресторан «Ватра», м. Чернівці (2016 р.);

- Канут Н. С. – в Інституті Державного управління у сфері цивільного захисту (2013 р.);

- Михайлюк С.М. – в комунальному закладі «Чернівецький обласний навчально-курсний комбінат житлово-комунального господарства» (2017 р.).

Експертна комісія підтверджує, що інформація про якісний склад науково-педагогічного персоналу випускової кафедри технології і організації ресторанного господарства повністю відповідає дійсності.

Експертами перевірено дані щодо базової освіти, наукової спеціалізації, підвищення кваліфікації науково-педагогічного складу, які забезпечують освітній процес підготовки бакалаврів за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія». Встановлено їх відповідність ліцензійним вимогам і здатність науково-педагогічного складу забезпечити виконання державних стандартів вищої освіти.

6. Матеріально-технічне забезпечення навчального процесу підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

Експертна комісія перевірила матеріально-технічне забезпечення навчального процесу підготовки фахівців напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» та встановила, що Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету має достатню матеріально-технічну базу, необхідну для забезпечення освітнього процесу, наукової роботи та соціально-побутових потреб студентів. Освітній процес відбувається у трьох сучасно обладнаних навчальних корпусах та навчальних приміщеннях, і в достатньому обсязі забезпечений аудиторним фондом, спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерними класами та іншими

приміщеннями.

Загальна площа приміщень ЧТЕІ КНТЕУ складає 9159,5 кв. м., з них власних – 3721,8 кв. м, орендованих – 5437,7 кв. м. Загальна площа житлових приміщень складає 1500 кв. м.

Відповідно до розрахунку щодо забезпечення навчальними площами та сумарного ліцензованого обсягу прийому студентів у Чернівецькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ на одного студента в середньому припадає 2,9 кв. м.

Санітарно-технічний стан усіх корпусів Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ відповідає санітарним нормам влаштування та утримання навчальних закладів вищої освіти відповідно ДБН.

Для належної організації освітнього процесу підготовки бакалаврів за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» за випусковою кафедрою закріплені 6 лабораторій, у тому числі лабораторія з технології виробництва продукції ресторанного господарства та устаткування, загальною площею 78,28 кв. м.; лабораторія з харчових технологій, стандартизації, сертифікації, метрології та управління якістю, загальною площею 28,0 кв. м.; лабораторія з технології напоїв і барної справи, загальною площею 24,84 кв. м.; лабораторія з організації ресторанного обслуговування, загальною площею 29,0 кв. м.; лабораторія з організації готельного обслуговування, загальною площею 25,0 кв. м.; проектування і автоматизації сервісно-виробничих процесів, загальною площею 64,0 кв. м. та 3 кабінети, зокрема, кабінет хімії, загальною площею 24 кв.м.; кабінет фізики, загальною площею 22,8 кв. м.; кабінет охорони праці і безпеки життєдіяльності, загальною площею 26 кв. м.

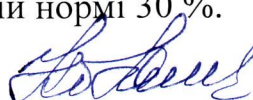
Територія, будівлі та приміщення інституту перевірено та відповідають діючим вимогам законодавства у сфері пожежної і техногенної безпеки, цивільного захисту, контролю за діяльністю та відповідають умовам безпечної експлуатації (*Експертний висновок протипожежного стану об'єкту замовлення № Ч118/17 від 15 травня 2017 року; замовлення № Ч119/17 від 15 травня 2017 року; замовлення № Ч120/17 від 15 травня 2017 року*).

Завдяки заходам по капітальним та поточним ремонтам аудиторно-лабораторний фонд знаходиться у задовільному санітарно-технічному стані, що в повній мірі дозволяє проводити освітній процес для усього контингенту студентів інституту. (*Акт санітарно-епідеміологічного обстеження № 123 від 20-21 грудня 2017 р., посвідчення № 136 від 19.12.2017 року*).

З метою забезпечення комп'ютеризації та інформатизації навчального процесу в інституті використовується 12 комп'ютерних класів об'єднаних локальною мережею з доступом до Internet. Кількість комп'ютерів, які використовуються в освітньому процесі становить 441 одиниці, з них у навчальному процесі – 239 одиниць комп'ютерної техніки; 117 – принтерів та 29 сканерів.

З метою забезпечення візуального супроводження навчальних занять в інституті використовується 12 мультимедійних проекторів. Отже, забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях складає 31,6%, при мінімальній нормі 30%.

Голова експертної комісії



Ковбаса В.М.

До основних програм, що використовуються у процесі підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» належать: Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Outlook, Microsoft Office PowerPoint, Microsoft Office Access, Microsoft Office InfoPath, Microsoft Office Publisher, Project Expert, Парус Консультант, Ліга: Закон Еліт 8.1.5, Visio Pro 2003, АБВУУ Lingvo 11 MD EDU, АБВУУ Finereader 8.0 Corporate Edition. Кількість годин роботи кожного студента на ПЕОМ (на день у середньому за період навчання) складає 1,71. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів в інституті складає 10,2.

Експертна комісія підтверджує, що матеріально-технічне оснащення навчальних кабінетів і спеціалізованих комп'ютерних лабораторій, технологічних лабораторій є сучасним, відповідає вимогам і у повному обсязі забезпечує виконання навчальних програм з навчальних дисциплін.

Значна увага у Чернівецькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ приділяється забезпеченню соціально-побутових потреб студентів.

Соціальна інфраструктура характеризується наявністю гуртожитку – це власна дев'ятиповерхова будівля, житлова площа якої складає 1500 кв. м., де створено належні санітарні і побутові умови, які сприяють успішному навчанню та змістовному відпочинку студентської молоді. Кількість місць для проживання студентів у гуртожитку складає 285 осіб. Кількість студентів, які потребували поселення у гуртожиток на 01.09.2017 року складала 290 осіб, поселено у гуртожиток 285; фактично проживають 285. Таким чином, забезпеченість студентів гуртожитком становить – 98,3 %.

Соціально-побутова інфраструктура ЧТЕІ КНТЕУ також характеризується наявністю медичного пункту загальною площею 14,2 кв. м., пунктів харчування, загальною площею 139,4 кв. м., студентською базою відпочинку «Кормань» на березі р. Дністер (Чернівецька обл., Сокирянський р-н.). У навчальному корпусі № 1 розташована актові зала, де проходять святкові дійства інституту.

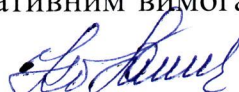
Вивчення стану матеріально-технічної бази Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ свідчить про наявність можливостей для забезпечення належного рівня підготовки фахівців ОКР «бакалавр» за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія».

Експертна комісія констатує, що якісний стан матеріально-технічної бази Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ відповідає нормативам й вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і забезпечує безпечні умови праці та високу якість освітнього процесу.

7. Якість підготовки і використання випускників напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

Експертною комісією перевірені результати екзаменаційних сесій підготовки бакалаврів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» за 2017-2018 навчальний рік, які свідчать про достатній рівень підготовки. Абсолютна успішність за I семестр відповідає нормативним вимогам і складає 100,00 %, якісна

Голова експертної комісії



Ковбаса В.М.

успішність – 58,7 %. Комісія перевірила показники успішності, що наведені в акредитаційній справі і виявила об'єктивність оцінки знань студентів.

У процесі акредитаційної експертизи комісія провела перевірку рівня підготовки бакалаврів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» з навчальних дисциплін циклу соціально-гуманітарної підготовки; фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки; професійної та практичної підготовки, з повним охопленням спискового складу студентів згідно графіку затвердженого директором інституту та головою експертної комісії (Додаток А).

7.1. Показники успішності

Для студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» комплексні контрольні роботи проводилися з циклу дисциплін соціально-гуманітарної підготовки: «Історія України», «Правознавство», «Історія української культури»; дисциплін циклу фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки: «Вища та прикладна математика», «Харчова хімія», «Основи фізіології та гігієни харчування» та дисциплін циклу професійної та практичної підготовки: «Харчові технології», «Менеджмент», «Технологія продукції ресторанного господарства», результати яких подані у Додатку Б.

Комісія констатує, що при проведенні контролю залишкових знань з дисциплін циклу соціально-гуманітарної підготовки абсолютна успішність становить 100 %, якісна успішність – 52,1 %, середній бал – 3,5; з дисциплін циклу фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки абсолютна успішність становить 100%, якісна успішність – 51,1 %, середній бал – 3,5; з дисциплін циклу професійної та практичної підготовки абсолютна успішність становить 100 %, якісна успішність – 54,3 %, середній бал – 3,5, що відповідає встановленим вимогам до акредитації.

7.2. Якість виконання курсових робіт

Згідно з навчальним планом підготовки бакалаврів за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія» передбачалося виконання розрахунково-графічної роботи з «Інженерної графіки» та курсової роботи з «Технології продукції ресторанного господарства».

Подані на експертизу індивідуальні графічні та курсові роботи свідчать про належний рівень теоретичної та практичної підготовки студентів напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія». Так, за узагальненими показниками результатів захисту індивідуальних графічних робіт з дисципліни «Інженерна графіка» – середній бал склав 3,7, абсолютна успішність – 100%, а якість успішності – 58,8 %, курсових робіт з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства», середній бал склав 3,8, абсолютна успішність – 100%, а якість успішності – 60,0 %, що відповідає встановленим вимогам.

Комісія констатує, що курсові роботи виконані студентами напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» на актуальні теми, мають практичну значимість та відповідають змісту навчальних дисциплін. Вибіркова перевірка експертною комісією семи робіт з дисциплін «Інженерна графіка» та «Технологія продукції ресторанного господарства» свідчить про об'єктивність їх оцінювання, що

підтверджується рівнем розбіжності, яка складає для курсових робіт 4,3 %, для розрахунково-графічної роботи 2,7 % від оцінки, виставленої при захисті, і знаходиться у межах вимог акредитації (Додаток В).

7.3. Якість захисту виробничої практики

Обов'язковою складовою підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» на різних етапах навчання є проходження практики, що передбачає набуття практичних навичок з обраного фаху.

Основними завданнями під час проходження виробничої практики студентами напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» є формування професійних вмінь та навичок основних технологічних процесів, що відбуваються на підприємствах харчової та переробної промисловості, закладах ресторанного господарства, а також формування фахових компетентностей майбутнього фахівця на підприємствах харчової та переробної промисловості, у сфері ресторанного господарства, у тому числі через набуття практичних навичок і умінь основних технологічних процесів, при виконанні посадових обов'язків, практичних завдань, що базуються на основі отриманих теоретичних знань.

Комісія перевірила і підтверджує належну якість виконання індивідуальних завдань при проходженні виробничої практики. За середніми показниками результатів захисту практики, середній бал склав 3,8, абсолютна успішність – 100%, а якість успішності – 73,3 %, що відповідає встановленим вимогам (Додаток Г).

7.4. Якість підсумкової атестації

Експертна комісія провела комплексну перевірку рівня фахової підготовки студентів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» за Комплексними контрольними кваліфікаційними завданнями (КККЗ). КККЗ передбачають вирішення теоретичних та практичних завдань з навчальних дисциплін «Процеси і апарати харчових виробництв», «Харчові технології», «Охорона праці», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства». Результати виконання КККЗ відображені в екзаменаційній відомості та додатку Е.

Комісія підтверджує, що результати фактичної відповідності рівня професійної та практичної підготовки студентів відповідають вимогам освітньо-професійної програми підготовки бакалаврів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» і констатує, що абсолютна успішність виконаних КККЗ становить 100,0 % та якісна успішність – 60,0 %, середній бал – 3,4, що відповідає встановленим вимогам до акредитації напряму підготовки.

Експертна комісія ознайомилась з програмою проведення кваліфікаційного екзамену і констатує, що програма кваліфікаційного екзамену передбачає проведення випробування шляхом виконання кваліфікаційного завдання з метою виявлення рівня підготовки студента з теоретичних знань та практичних навичок планувати і виконувати виробничі функції, керувати технологічними процесами.

Кваліфікаційний екзамен складається з вирішення творчих та розрахунково-аналітичних завдань з навчальних дисциплін: «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства» і «Менеджмент».

Комісія перевірила підготовлений комплект екзаменаційних білетів (в кількості – 30 екземплярів) і підтверджує, що вони розглянуті і затверджені на засіданні кафедри технології і організації ресторанного господарства (протокол № 5 від 24.11.2017 р.) та навчально-методичній раді факультету управління, сфери обслуговування та харчових технологій (протокол № 4 від 01.12.2017 р.).

Результати попередніх років державної (підсумкової) атестації студентів, які навчаються за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» свідчать, що абсолютна успішність становить 100 %, якісна успішність коливається в межах 53,8 від 73,9 % в залежності від року випуску (Додаток Д).

Комісія констатує, що результати кваліфікаційного екзамену відповідають встановленим вимогам стосовно змісту та рівня підготовки бакалаврів з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія».

Таким чином, експертна комісія відзначає, що розбіжності між показниками успішності за результатами самоаналізу і результатами експертизи знаходяться в межах норми. Студенти мають достатній рівень знань, який відповідає ліцензійним вимогам і забезпечує якість підготовки бакалаврів.

8. Перелік зауважень попередньої експертної комісії МОН України

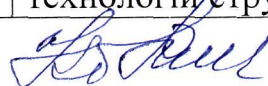
На підставі поданих на акредитацію матеріалів щодо відповідності Ліцензійним умовам надання освітніх послуг напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» у Чернівецькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету, експертна комісія МОН України зазначає, що всі зауваження вказані у результатах попередньої експертизи акредитаційних матеріалів, були перевірені на місці та наведені у табл. 8.1:

Таблиця 8.1

Перелік зауважень та заходи щодо їх усунення

| № пор. | Зміст пропозицій | Заходи на виконання пропозицій | Відомості про виконання пропозицій |
|--------|---|---|---|
| 1 | Посилити роботу щодо покращення якісного складу | Направити на навчання в докторантуру та аспірантуру | 1. 28.10.2016 р. Юдіна Т.І. захистила докторську дисертацію за спеціальністю 05.18.16 «Технологія харчової продукції» на тему: «Наукове обґрунтування технологій структурованої |

Голова експертної комісії



Ковбаса В.М.

Продовження таблиці 8.1

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|--|--|--|
| | кафедри шляхом підготовки власних кадрів через аспірантуру та докторнатуру, підвищення кваліфікації шляхом стажування викладачів у провідних вітчизняних та зарубіжних ВНЗ | викладачів кафедри технології і організації ресторанного господарства | <p>кулінарної продукції з використанням концентратів сколотин».</p> <p>2. 23.11.2016 р. Паламарек К.В. захистила кандидатську дисертацію за спеціальністю 05.18.16 «Технологія харчової продукції» на тему: «Технологія овочевих паст з йодовмісною сировиною».</p> <p>3. 22.05.2017 р. Марусяк Т. М. захистила дисертацію за спеціальністю 05.18.16 «Технологія харчової продукції» на тему: «Технологія пісочних кондитерських виробів з порошком листя волоського горіха».</p> <p>4. Завершують виконання кандидатських дисертацій 2 викладачі кафедри за спеціальністю 05.18.16 «Технологія харчової продукції», зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Романовська О.Л., тема дисертації: «Технологія бісквітних виробів з борошном пророщеного зерна пшениці» – захист заплановано у 2018 р.; - Данилюк І.П., тема дисертації: «Технологія борошняних кулінарних виробів з порошком <i>Atherina pontica</i>» – захист заплановано у 2018 р. <p>4. Всі викладачі кафедри проходять підвищення кваліфікації 1 раз у 5 років в провідних закладах готельно-ресторанного господарства та ВНЗ.</p> |
| 2 | Удосконалити методичне забезпечення самостійної роботи студентів шляхом впровадження елементів дистанційного навчання за рахунок підготовки електронних | Удосконалити та розробити методичне забезпечення самостійної роботи професійно-орієнтованих дисциплін та завантажити на сервер дистанційного навчання ЧТЕІ КНТЕУ | Навчально-методичні комплекси з усіх навчальних дисциплін підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», завантажені на сервер дистанційного навчання ЧТЕІ КНТЕУ – http://www.dist.chtei-knteu.cv.ua:8080/course/index.php?categoryid=11 . |

Продовження таблиці 8.1

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|--|---|
| | посібників з основних професійно-орієнтованих дисциплін | | |
| 3 | Продовжити роботу щодо оснащення лабораторій спеціальними навчальними приладами та зразками, створення мультимедійних та спеціалізованих комп'ютерних класів з метою проведення практичних та лабораторних занять за новітніми навчальними технологіями | Підсилити роботу щодо забезпечення матеріально-технічної бази необхідної для якісної підготовки фахівців напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» | <p>1. Лабораторію з технології виробництва продукції ресторанного господарства та устаткування було оснащено: плитою індукційну VAR-151C-EU, слайсером FY 220, холодильною шафою DAEWOO FRS300RP, вагами 02мсу-2\5-2с 15 кг, комбайном PHILIPS HR 7745, міксером BOSCH MFQ 1901, м'ясорубкою TEFAL ME 7001, пароваркою 3-х рівнів.</p> <p>2. Лабораторію технології напоїв і барної справи було оснащено: кавоваркою есп KRUPS XP 4020, міксером молочним одинарним SR - SIR1, міксером фруктовим SR - Dragone хром, блендером BOSCH MSM 6500, BKW набором для бармена, шейкером на 500 мл.</p> <p>3. У навчальному процесі ЧТЕІ КНТЕУ використовується 12 комп'ютерних класів.</p> <p>4. Всі навчальні аудиторії забезпечені мультимедійним обладнанням для проведення лекційних, практичних та лабораторних занять.</p> |
| 4 | Покращити рівень забезпечення фонду бібліотеки виданнями спеціальної та наукової літератури з фахових дисциплін | Придбання спеціальної та наукової літератури з фахових дисциплін напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» та розширення | За останні п'ять років бібліотекою придбано 1782 підручників і навчальних посібників, 74 електронних видань, 4635 періодичних видань. |

Закінчення таблиці 8.1

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|--|
| | | фондів електронної бібліотеки | |
| 5 | Викладачам кафедри технології і організації ресторанного господарства активізувати підготовку наукових публікацій у міжнародних виданнях і міжнародних наукометричних базах даних (Scopus, Copernicus тощо) | Публікація статей у міжнародних виданнях і міжнародних наукометричних базах даних (Scopus, Copernicus тощо) | За період 2013-2017 рр. викладачами кафедри технології і організації ресторанного господарства підготовлено та надруковано 58 наукових статей у міжнародних виданнях та наукометричних базах даних, зокрема: - 12 статей у Scopus; - 6 статей у Index Copernicus; - 6 статей у РИНЦ; - 5 статей у Web of Science; - 1 стаття у Chemical Abstracts; - 1 стаття у ESCI; - 27 статей у інших міжнародних виданнях. |

Експертна комісія констатує, що рекомендації комісії попередньої перевірки враховано; науково-педагогічні працівники випускової кафедри забезпечують виконання поставлених завдань.

9. Перелік зауважень попередньої експертної комісії МОН України

За результатами попередньої експертизи поданих матеріалів акредитаційної справи рекомендується експертній комісії МОН, що проводитиме акредитаційну експертизу у ВНЗ, з'ясувати безпосередньо на місці та звернути увагу на таке:

1. Звертаємо увагу на те, що в акредитаційній справі відсутні фахові періодичні видання з напряму харчові технології.

2. З'ясувати фахову відповідність Незвещук-Когут Т. С. до очолювання кафедри з напряму 6.051701 відповідно до додатку 12 Постанови КМУ від 30.12.2015 № 1187.

Голова експертної комісії



Ковбаса В.М.

На підставі поданих на акредитацію матеріалів щодо відповідності Ліцензійним умовам надання освітніх послуг напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» у Чернівецькому 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:

1. Експертна комісія виявила наявність у бібліотеці Чернівецького торговельно-економічного інституту за попередні 2014-2017 рр., такі фахові періодичні видання, як «Харчова і переробна промисловість» (2013-2014 р.), «Харчова наука і технологія» (2016 р.), «Продукти та інгредієнти» (2013-2016 р.), «Питание и общество» (2013-2015 р.), «Гостиница и ресторан: бизнес и управление» (2013-2016 р.), «Стандартизація, сертифікація, якість» (2013-2018 р.), «Рестораторъ» (2013-2018 р.), «Ресторанный и гостиничный бизнес» (2013-2016 р.), «Ресторанный гід» (2013-2017 р.).

У лютому 2018 р. колектив кафедри отримав подарунковий сертифікат на підписку журналу «Академия Гостеприимства» і в квітні отримав перший номер журналу (за лютий). Крім того, колективом кафедри технології і організації ресторанного господарства було здійснено передплату журналів «Мир продуктов» та «Напої, технології та інновації» відповідно до квитанції № 44/8 від 02.06.2018 р.

2. При вивченні питання щодо фахової відповідності Незвещук-Когут Т. С. до очолювання кафедри з напряму 6.051701 відповідно до додатку 12 Постанови КМУ від 30.12.2015 № 1187 експертною комісією було встановлено наступне:

Кафедра технології і організації ресторанного господарства є випусковою кафедрою за напрямами підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» та 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Незвещук-Когут Т. С. захищала кандидатську дисертацію за спеціальністю 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)» на тему «Удосконалення управління діяльністю туристичних підприємств». Саме через спорідненість напрямів підготовки 241 «Готельно-ресторанна справа» та 242 «Туризм» галузі знань «Сфера обслуговування», та у зв'язку з тим, що Незвещук-Когут Т. С. викладала дисципліну «Готельна справа» та здійснювала наукове дослідження у сфері готельно-ресторанного господарства зборами кафедри технології і організації ресторанного господарства (протокол № 3 від 25 вересня 2017 р.), а також зборами факультету управління, сфери обслуговування та харчових технологій (протокол № 1 від 27 вересня 2017 р.) було рекомендовано Незвещук-Когут Т. С. для призначення на посаду завідувача кафедри технології і організації ресторанного господарства з 06.10.2017 р.

Для підтвердження фахової відповідності очолювання кафедри технології і організації ресторанного господарства встановлено, що Незвещук-Когут Т. С.:

- у 2018 році завершує навчання за спеціальністю 181 «Харчові технології» ступеня вищої освіти «магістр» (Додаток Ж1);

- у 2017 році пройшла стажування на базі готельно-ресторанного комплексу «Буковинська зірка» (Додаток Ж2);

- станом на 01.06.2018 р. завершила піврічне стажування на базі ресторану «Гопачок» (ПП Попельницька С. М.), яке проходило з 01.12.2017 р. по 01.06.2018 р. (додаток Ж3);

- з 02.05.2018 р. по 05.05.2018 р. пройшла міжнародне стажування на базі Сучавського університету імені Штефана чел Маре (м. Сучава, Румунія), загальним обсягом 108 годин (Додаток Ж4);

- опублікувала у співавторстві наукову статтю «Технологія страв з кисломолочного сиру та крупів, збагачених органічним йодом» у науковому журналі ScienceRise. – 2016. – Режим доступу: http://nbuv.gov.ua/UJRN/tech_2016_11_10 (Додаток Ж5);

- отримала Патент України на корисну модель «Спосіб виробництва хліба пшенично-житнього з чорносливом буковинським» (№ 124807 від 25.04.2018 р.) (Додаток Ж6);

- бере участь у виконанні науково-дослідної теми «Наукове обґрунтування і розробка технологій кондитерських виробів підвищеної харчової та біологічної цінності» (Картка реєстрації УкрІНТЕІ № 0116 U 007690) (Додаток Ж7);

- здійснювала підготовку трьох студентів до участі у Міжнародному чемпіонаті з кулінарного та кондитерського мистецтва «FoodLandBukovina-2017» та Міжнародному кулінарному фестивалі «Оттоманська кухня – 2018», за результатами яких студенти здобули 1 – перше, 1 – друге та 1 – третє місце;

- отримала диплом II ступеня на Всеукраїнському конкурсі хлібобулочних та борошняних кондитерських виробів у номінації «Хліб із суміші житнього та пшеничного борошна заварний» за виріб – Хліб пшенично-житній з чорносливом буковинським та горіховим борошном (2018 р.) (Додаток Ж8);

- у рамках співпраці з громадською організацією «ХоРеКа Буковина» провела тренінг на тему: «Чернівці, як популярний маршрут для туристів – шанувальників буковинської кулінарної традиції та еногастрономії» (29.09.2017 р.);

- брала участь у роботі круглого столу на тему: «Гастрономічний туризм на Буковині: маркетинг територій через регіональні продукти харчування», організованого відділом з питань туризму Чернівецької обласної державної адміністрації (14.03.2018р.);

- протягом квітня – травня 2018 р. пройшла навчання за курсом «Карвінг» (Додаток Ж9);

- отримала подяку від Всеукраїнської асоціації пекарів за надійне партнерство та участь у заходах Всеукраїнської асоціації пекарів в рамках міжнародної виставки «Хлібопекарська та кондитерська індустрія 2017»;

- отримала подяку за участь та організацію Міжнародного чемпіонату з кулінарного та кондитерського мистецтва «FoodLandBukovina-2017».

Експертна комісія констатує, що зауваження наведені експертами МОН при попередньому розгляді акредитаційної справи вивчені, перевірені і з'ясовані.

У зв'язку з тим, що кафедра випускає фахівців з двох напрямів підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» та 6.051701 «Харчові технології та інженерія», завідувач кафедри є провідним фахівцем з напрямку 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Однак, на підставі наведених даних і додатків про підвищення кваліфікації, стажування, навчально-методичну роботу, наукові доробки, вважаємо, що Незвещук-Когут Т. С. може очолювати кафедру технології і організації ресторанного господарства.

Загальні висновки і пропозиції

На підставі проведеної чергової акредитаційної експертизи підготовки бакалаврів з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» у Чернівецькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету на відповідність освітньої діяльності Ліцензійним умовам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти та Державним вимогам до акредитації, експертна комісія:

1. Відзначає, що освітньо-професійна програма, навчальний план, пояснювальна записка до навчального плану та показники, що характеризують забезпечення їх виконання, в цілому відповідають встановленим вимогам і забезпечують державну гарантію якості освітнього процесу.

2. Вважає, що кадрове, матеріально-технічне, навчально-методичне, інформаційне забезпечення напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» відповідає Ліцензійним умовам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти та Державним вимогам до акредитації.

3. Вважає за необхідне висловити рекомендації керівництву інституту, які не входять до складу обов'язкових і не впливають на рішення про акредитацію, але дозволяють поліпшити якість підготовки фахівців:

– продовжити роботу науково-педагогічних працівників щодо підготовки електронних посібників та дистанційних курсів з використанням сучасних інформаційно-комунікаційних технологій;

– збільшити кількість наукових публікацій у фахових періодичних виданнях, які включено до міжнародних наукометричних баз даних, зокрема, Scopus та Web of Science;

– передбачити атестацію здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» у формі виконання та публічного захисту кваліфікаційної роботи (проектного або дослідницького характеру);

– переглянути Положення про проведення практики студентів ЧТЕІ КНТЕУ і передбачити обов'язкове оформлення та захист звітів про виконання програми практики, розширити кількість баз для проходження практики, в тому числі за кордоном;

– залучати провідних вчених і фахівців галузі для проведення навчального процесу.

Експертна комісія вважає можливим акредитувати підготовку бакалаврів з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» у Чернівецькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету.

Голова експертної комісії:

завідувач кафедри технологій хлібопекарських і кондитерських виробів

Національного університету харчових технологій,
доктор технічних наук, професор



В. М. Ковбаса

Член комісії:

завідувач кафедри технологій

харчових виробництв і ресторанного господарства

Вищого навчального закладу Укооспілки

«Полтавський університет економіки і торгівлі»,
доктор технічних наук, професор



Г. П. Хомич

«З експертними висновками ознайомлений»

Директор ЧТЕІ КНТЕУ

кандидат економічних наук, доцент




Т. М. Ореховська

«З експертними висновками ознайомлений»

Ректор КНТЕУ

доктор економічних наук, професор




А. А. Мазаракі

Голова експертної комісії



Ковбаса В.М.

**Порівняльна таблиця відповідності
освітньої діяльності Чернівецького торговельно-економічного інституту
КНТЕУ Державним вимогам до акредитації напряму підготовки
6.051701 «Харчові технології та інженерія»**

| Назва показника (нормативу) | Вимоги до підготовки бакалаврів | Фактичні показники | 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 | 52,1 | +2,1 |
| 2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки: | | | |
| 2.2.1. успішно виконані контрольні завдання, % | 90 | 100 | +10 |
| 2.2.2. якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), % | 50 | 51,1 | +1,1 |
| 2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки: | | | |
| 2.3.1. успішно виконані контрольні завдання, % | 90 | 100 | +10 |

Голова експертної комісії



Ковбаса В.М.

| | | | |
|--|----|------|------|
| 2.3.2. якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), % | 50 | 54,3 | +4,3 |
| 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 експертної комісії:

завідувач кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів

Національного університету харчових технологій,
доктор технічних наук, професор

В. М. Ковбаса

Член комісії:

завідувач кафедри технологій

харчових виробництв і ресторанного господарства

Вищого навчального закладу Укооспілки

«Полтавський університет економіки і торгівлі»,

доктор технічних наук, професор

«З експертними висновками ознайомлений»

Г. П. Хомич

Директор ЧТЕІ КНТЕУ

кандидат економічних наук, доцент



Т. М. Ореховська

«З експертними висновками ознайомлений»

Ректор КНТЕУ

доктор економічних наук, професор



А. А. Мазараки

Голова експертної комісії

Ковбаса В.М.

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 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Кадрові вимоги щодо забезпечення провадження освітньої діяльності | | | |
| 1.1. 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) | 50 | 100 | +50 |
| 2) які мають науковий ступінь доктора наук та/або вчене звання професора | 10 | 46,3 | +36,3 |
| 3) які мають науковий ступінь доктора наук та вчене звання | – | – | – |
| 1.2. 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 | 19,6 | +9,6 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|----------------------------------|-----------------------------|------------|
| 1.3. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва курсовими, дипломними роботами (проектами), дисертаційними дослідженнями науково-педагогічними (науковими) працівниками, рівень наукової та професійної активності кожного з яких засвідчується виконанням за останні п'ять років не менше трьох умов, зазначених у пункті 5 приміток | підпункти 1-16 пункту 5 приміток | Забезпечено виконання умови | Відповідає |
| 1.7. 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 | + | + | Відповідає |
| 3) з науковим ступенем або вченим званням | – | – | – |
| 1.4. Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково-педагогічними працівниками та/або наказів про прийняття їх на роботу | + | + | Відповідає |
| 2. Технологічні вимоги щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти | | | |
| 2.1. 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 | 2,9 | +0,5 |
| 2.2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій) | 30 | 46,7 | +16,7 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|--------------------------------|------|------------|
| 2.3. Наявність соціально-побутової інфраструктури: | + | + | Відповідає |
| 1) бібліотеки, у тому числі читального залу | + | + | Відповідає |
| 2) пунктів харчування | + | + | Відповідає |
| 3) актового чи концертного залу | + | + | Відповідає |
| 4) спортивного залу | + | + | Відповідає |
| 5) стадіону та/або спортивних майданчиків | + | + | Відповідає |
| 6) медичного пункту | + | + | Відповідає |
| 2.4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби) | 70 | 98,3 | +28,3 |
| 2.5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів | + | + | Відповідає |
| 2. Технологічні вимоги щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти | | | |
| 3.1. Наявність опису освітньої програми | + | + | Відповідає |
| 3.2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього | + | + | Відповідає |
| 3.3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану | + | + | Відповідає |
| 3.4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану | + | + | Відповідає |
| 3.5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик | + | + | Відповідає |
| 3.6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану | + | + | Відповідає |
| 3.7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів | + | + | Відповідає |
| 4. Технологічні вимоги щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти | | | |
| 4.1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, у т. ч. в електронному вигляді | не менш як чотири найменування | 10 | +6 |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|--|----|----|------------|
| 4.2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти) | + | + | Відповідає |
| 4.3. 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) | + | + | Відповідає |
| 4.4. 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) | 50 | 70 | +20 |

Голова експертної комісії:

завідувач кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор



В. М. Ковбаса

Член комісії:

завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», доктор технічних наук, професор



Г. П. Хомич

«З експертними висновками ознайомлений»

Директор ЧТЕІ КНТЕУ
кандидат економічних наук, доцент



Т. М. Ореховська

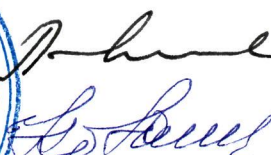
«З експертними висновками ознайомлений»

Ректор КНТЕУ
доктор економічних наук, професор



А. А. Мазаракі

Голова експертної комісії



Ковбаса В.М.

Додаток А

ЗАТВЕРДЖЕНО

Голова експертної комісії

В. М. Ковбаса

ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор ЧТЕІ КНТЕУ

Т. М. Ореховська

ГРАФІК

проведення комплексних контрольних робіт
студентами факультету управління, сфери обслуговування та харчових технологій
напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

| № | Дисципліна | Курс, група | Дата | Пара | Ауд | Екзаменатор | Експерт | Примітка |
|-----|--|----------------|------------|------|------|-------------------|---------------|----------|
| 1. | Історія України | 3/138 | 04.06.2018 | 2 | 2/12 | Юрій М. Ф. | Хомич Г. П. | |
| 2. | Правознавство | 3/138 | 04.06.2018 | 5 | 2/13 | Коваленко Н. Ю. | Ковбаса В. М. | |
| 3. | Менеджмент | 4/148 | 04.06.2018 | 5 | 2/16 | Чичун В. А. | Хомич Г. П. | |
| 4. | Історія української культури | 3/138 | 05.06.2018 | 2 | 2/12 | Юрій М. Ф. | Хомич Г. П. | |
| 5. | Технологія продукції ресторанного господарства | 4/148 | 05.06.2018 | 2 | 2/13 | Струтинська Л. Т. | Ковбаса В. М. | |
| 6. | Основи фізіології та гігієни харчування | 4/148 | 05.06.2018 | 5 | 2/16 | Струтинська Л. Т. | Ковбаса В. М. | |
| 7. | Вища та прикладна математика | 3/138 | 05.06.2018 | 5 | 2/13 | Дрінь І. І. | Хомич Г. П. | |
| 8. | Харчова хімія | 3/138 | 06.06.2018 | 2 | 2/16 | Ягодинець П. І. | Хомич Г. П. | |
| 9. | Харчові технології | 3/138 | 06.06.2018 | 5 | 2/12 | Романовська О. Л. | Ковбаса В. М. | |
| 10. | Комплексне контрольне кваліфікаційне завдання | 4/148 | 06.06.2018 | 5 | 2/13 | Паламарек К. В. | Хомич Г. П. | |

Начальник навчального відділу

Н. В. Шупрудько

Результати виконання комплексних контрольних робіт студентами напряму підготовки
6.051701 «Харчові технології та інженерія»

| № п/п | Навчальна дисципліна | Курс, група | Кількість студентів | Одержали оцінки при виконанні ККР | | | | | | | | Успішність, % | | Самоаналіз | |
|--|--|-------------|---------------------|-----------------------------------|-----------|-------------|-----------|--------------|---|----------------|---|---------------|-------------|---------------|-------------|
| | | | | «відмінно» | | «добре» | | «задовільно» | | «незадовільно» | | Успішність, % | Якість, % | Успішність, % | Якість, % |
| | | | | кількість | % | кількість | % | кількість | % | кількість | % | | | | |
| Цикл соціально-гуманітарної підготовки | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Історія України | 3/138 | 16 | - | 8 | 50,0 | 8 | 50,0 | - | - | - | 100 | 50,0 | 100 | 56,3 |
| 2 | Правознавство | 3/138 | 16 | - | 8 | 50,0 | 8 | 50,0 | - | - | - | 100 | 50,0 | 100 | 50,0 |
| 3 | Історія української культури | 3/138 | 16 | - | 9 | 56,3 | 7 | 43,7 | - | - | - | 100 | 56,3 | 100 | 56,3 |
| Всього | | | 48 | - | 25 | 52,1 | 23 | 47,9 | - | - | - | 100 | 52,1 | 100 | 54,2 |
| Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноосвітньої підготовки | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Вища та прикладна математика | 3/138 | 16 | - | 8 | 50,0 | 8 | 50,0 | - | - | - | 100 | 50,0 | 100 | 50,0 |
| 2 | Харчова хімія | 3/138 | 16 | - | 8 | 50,0 | 8 | 50,0 | - | - | - | 100 | 50,0 | 100 | 56,3 |
| 3 | Основи фізіології та гігієни харчування | 4/148 | 15 | - | 8 | 53,3 | 7 | 46,7 | - | - | - | 100 | 53,3 | 100 | 53,3 |
| Всього | | | 47 | - | 24 | 51,1 | 23 | 48,1 | - | - | - | 100 | 51,1 | 100 | 53,2 |
| Цикл професійної та практичної підготовки | | | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Харчові технології | 3/138 | 16 | - | 8 | 50,0 | 8 | 50,0 | - | - | - | 100 | 50,0 | 100 | 50,0 |
| 2 | Менеджмент | 4/148 | 15 | - | 8 | 53,3 | 7 | 46,7 | - | - | - | 100 | 53,3 | 100 | 53,3 |
| 3 | Технологія продукції ресторанного господарства | 4/148 | 15 | - | 9 | 60,0 | 6 | 40,0 | - | - | - | 100 | 60,0 | 100 | 66,7 |
| Всього | Разом | | 46 | - | 25 | 54,3 | 21 | 45,7 | - | - | - | 100 | 54,3 | 100 | 56,5 |
| | | | 141 | - | 74 | 52,5 | 67 | 47,5 | - | - | - | 100 | 52,5 | 100 | 54,6 |



Голова комісії
Член комісії
Директор

В. М. Ковбаса
Г. П. Хомич
Т. М. Ореховська

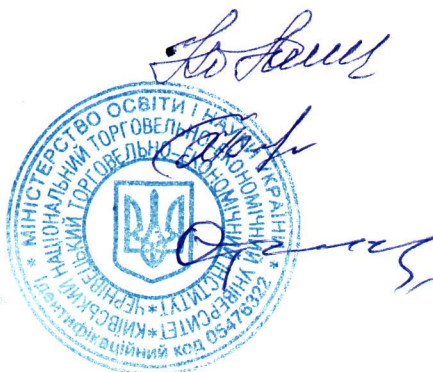
**Результати вибіркової перевірки курсових робіт студентів напряму
підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»**

| № з/п | ПІБ студента | Тема курсової роботи | Оцінка | |
|---|---|--|----------------------|--------------------------|
| | | | на захисті | за експертною перевіркою |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| Курсова робота з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» | | | | |
| 1 | ВИШНЕВСЬКА ОЛЬГА ВАСИЛІВНА | Технологія збагачення якості та оптимізація технологічних процесів соусів на основі молочних продуктів | відмінно (А/92) | добре (В/85) |
| 2 | СТРУЦЬ УЛЯНА ГРИГІВНА | Технологія борошняних кондитерських виробів із використанням ізомальту | добре (В/82) | добре (С/79) |
| 3 | КОРНІВСЬКА АНТОНІНА МИКОЛАЇВНА | Інноваційні технології страв із цукіні, їх якість | задовільно (D/71) | задовільно (D/71) |
| Розрахунково-графічна робота з дисципліни «Інженерна графіка» | | | | |
| 1 | ВОРОЖБИТ ВІКТОРІЯ ЄВГЕНІВНА | План, розріз та фасад бару «Ренесанс» | відмінно (А/90) | відмінно (А/90) |
| 2 | ДОБРОВОЛЬСЬКИ Й ВАСИЛЬ РОМАНОВИЧ | План, розріз та фасад ресторану «Панський двір» | добре (С/79) | добре (С/75) |
| 3 | ІЛЮК ЛІЛІЯ ЮРІЇВНА | План, розріз та фасад дитячого кафе «Мармелад» | задовільно (D/69) | Задовільно (E/67) |

Голова комісії

Член комісії

Директор



В. М. Ковбаса

Г. П. Хомич

Т. М. Ореховська

Результати вибіркової перевірки індивідуальних завдань за результатами проходження практики студентами напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

| № з/п | ПІБ студента | База проходження практики | Оцінка | |
|-------|--------------------------------|---------------------------|-----------------|--------------------------|
| | | | на захисті | за експертною перевіркою |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | Вишневська Ольга Василівна | Ресторан «Піар» | відмінно (А/90) | добре (В/87) |
| 2 | Даскалюк Валерія Олександрівна | Ресторан «Plazza» | добре (С/76) | добре (С/76) |
| 3 | Федорчук Іван Степанович | Ресторан «Гопачок» | добре (С/80) | добре (С/77) |

Голова комісії



В. М. Ковбаса

Член комісії



Г. П. Хомич

Директор



Т. М. Ореховська

Результати державної атестації студентів, які навчаються за напрямом підготовки
6.051701 «Харчові технології та інженерія»

| Рік випуску | Курс, група | Чисельність студентів, осіб | Складали екзамен | | З них одержали оцінки: | | | | | | | | | | Абсолютна успішність, % | Якісна успішність, % |
|---------------|----------------|-----------------------------------|---------------------|------------|------------------------|-------------|-----------|-------------|-----------|-------------|----------|----------|----------|------------|----------------------------|-------------------------|
| | | | осіб | % | «5» | | «4» | | «3» | | «2» | | | | | |
| | | | | | осіб | % | осіб | % | осіб | % | осіб | % | | | | |
| 2013 р. | 4/444 | 23 | 23 | 100 | 5 | 21,7 | 12 | 52,2 | 6 | 26,1 | - | - | - | - | 100 | 73,9 |
| 2014 р. | 4/445 | 22 | 22 | 100 | 1 | 4,5 | 12 | 54,5 | 9 | 41,0 | - | - | - | - | 100 | 59,0 |
| 2015 р. | 4/344 | 13 | 13 | 100 | 2 | 15,4 | 5 | 38,5 | 6 | 46,2 | - | - | - | - | 100 | 53,8 |
| 2016 р. | 4/344 | 11 | 11 | 100 | 1 | 9,1 | 7 | 63,6 | 3 | 27,3 | - | - | - | - | 100 | 72,7 |
| 2017 р. | 4/345 | 23 | 23 | 100 | 2 | 8,7 | 14 | 60,9 | 7 | 30,4 | - | - | - | - | 100 | 69,6 |
| Всього | - | 92 | 92 | 100 | 11 | 12,0 | 50 | 54,3 | 31 | 33,7 | - | - | - | 100 | 66,3 | |

Голова комісії

Член комісії

Директор



В. М. Ковбаса



Г. П. Хомич

Т. М. Ореховська

Результати виконання комплексних контрольних кваліфікаційних завдань студентами напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

| Рік випуску | Курс, група | Чисельність студентів, осіб | Складали КККЗ | | 3 них одержали оцінки: | | | | | | | | | | Абсолютна успішність, % | Якісна успішність, % | Середній бал |
|---------------|-------------|-----------------------------|---------------|------------|------------------------|------------|----------|-------------|----------|-----------|----------|----------|----------|------------|-------------------------|----------------------|--------------|
| | | | осіб | % | «5» | | «4» | | «3» | | «2» | | | | | | |
| | | | | | осіб | % | осіб | % | осіб | % | осіб | % | | | | | |
| 2018 р. | 4/148 | 15 | 15 | 100 | 1 | 6,7 | 8 | 53,3 | 6 | 40 | - | - | - | - | 100 | 60,0 | 3,7 |
| Всього | - | 15 | 15 | 100 | 1 | 6,7 | 8 | 53,3 | 6 | 40 | - | - | - | 100 | 60,0 | 3,7 | |

Голова комісії

Член комісії

Директор



В. М. Ковбаса



Г. П. Хомич

Т. М. Ореховська

ВИТЯГ

з протоколу засідання кафедри технології і організації ресторанного господарства Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ від «25» вересня 2017 р. № 3

ПРИСУТНІ:

1. Полянко В. В., к.е.н., доцент;
2. Незвещук-Когут Т. С., к.е.н., доцент;
3. Ягодинець П. І., д.х.н., професор;
4. Паламарек К. В., к.т.н., доцент;
5. Марусяк Т. М., к.т.н., доцент;
6. Романовська О. Л., ст. викладач;
7. Данилюк І. П., ст. викладач;
8. Струтинська Л. Т., ст. викладач;
9. Ревуцька Л. Я., ст. викладач.

ВІДСУТНІ: немає

СЛУХАЛИ:

1. Декана факультету управління, сфери обслуговування та харчових технологій про кандидата на посаду завідувача кафедри технології і організації ресторанного господарства.
2. Кандидата з інформацією про перспективний план роботи на посаді завідувача кафедрою.

УХВАЛИЛИ: рекомендувати вченій раді ЧТЕІ КНТЕУ розглянути кандидатуру Незвещук-Когут Тетяни Семенівни для обрання за конкурсним відбором на заміщення вакантної посади завідувача кафедри.


Результати відкритого голосування: «за» - 9;
«проти» - 0;
«утримались» - 0.

З витягом з протоколу ознайомлений «25» вересня 2017 року.

Декан ФУСОХТ

Секретар




Т. С. Незвещук-Когут
(підпис)

В. В. Полянко

О. І. Клевчук

*Голова
експертної комісії*


В. м. Ковбаса

ВИТЯГ
з протоколу засідання Зборів трудового колективу
факультету управління, сфери обслуговування та харчових технологій
Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ
від «27» вересня 2017 року, № 1

ПРИСУТНІ: 45 членів трудового колективу факультету

СЛУХАЛИ:

1. Заступника директора з наукової, науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків Кифяка Василя Федоровича про кандидата на посаду завідувача кафедри технології і організації ресторанного господарства кандидата економічних наук, доцента Незвещук-Когут Тетяну Семенівну.

2. Незвещук-Когут Тетяну Семенівну із звітом за 2016-2017 н.р. та інформацією про перспективний план розвитку кафедри технології і організації ресторанного господарства (звіт і план додаються).

УХВАЛИЛИ: рекомендувати вченій раді ЧТЕІ КНТЕУ розглянути кандидатуру Незвещук-Когут Тетяни Семенівни для обрання за конкурсним відбором на заміщення вакантної посади завідувача кафедри технології і організації ресторанного господарства.

Результати відкритого голосування: «за» — 45;
«проти» — 0;
«утримались» — 0.

Голова засідання



В.Ф. Кифяк

Секретар

Н.Ю.Коваленко

Голова
експертної комісії

В.м. Ковбаса



**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ
УНІВЕРСИТЕТ
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ**

**ВИТЯГ З ПРОТОКОЛУ № 1
засідання конкурсної комісії ЧТЕІ КНТЕУ**

«27» вересня 2017 року

Голова комісії – заступник директора з науково-педагогічної роботи та інноваційного розвитку – Грицюк Е.О.

Секретар – начальник відділу кадрів ЧТЕІ КНТЕУ – Антощук С.А.

ПРИСУТНІ:

заступник директора з наукової, науково-методичної роботи та міжнародних зв'язків – Кифяк В.Ф.;

секретар вченої ради – Маначинська Ю.А.;

голова профспілкового комітету – Багрій К.Л.;

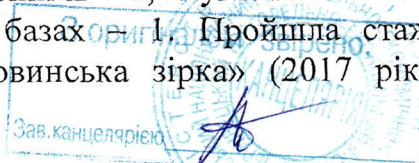
декан факультету обліку фінансів та економічної діяльності – Бикова Н.В.;

провідний юрисконсульт – Кифлюк Р.В.

Порядок денний:

Розгляд заяв, поданих на конкурсний відбір на заміщення вакантних посад науково-педагогічних працівників ЧТЕІ КНТЕУ.

1. СЛУХАЛИ: начальника відділу кадрів Антощук С.А., яка інформувала про те, що на оголошений ЧТЕІ КНТЕУ 24 серпня 2017 року конкурсний відбір на заміщення вакантної посади завідувача кафедри технології та організації ресторанного господарства надійшла заява від Незвещук-Когут Тетяни Семенівни, яка працювала за строковим трудовим договором на посаді заступника зав.кафедри з 01.12.2016 року. Незвещук-Когут Т.С. 1980 р.н., в 2003 році закінчила ЧТЕІ КНТЕУ за спеціальністю “Менеджмент організацій”, кваліфікація за дипломом менеджер-економіст. В 2012 році присвоєно науковий ступінь кандидата економічних наук (спеціальність – 08.00.04 – економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)). Має 64 публікації, з них: навчальних посібників – 1; наукових статей у фахових виданнях – 16; в інших міжнародних базах даних – 1. Пройшла стажування у Готельно-ресторанному комплексі «Буковинська зірка» (2017 рік). За час



Голова експертної комісії

В. м. Ковбаса

роботи у ЧТЕІ КНТЕУ відзначена грамотою Міського голови за багаторічну сумлінну працю від 01.09.2012 р.; грамотою департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної адміністрації з нагоди 50-річчя створення ЧТЕІ КНТЕУ від 02.06.2016 р. Вимогам оголошеного конкурсу відповідає.

УХВАЛИЛИ: на основі вивчених матеріалів, поданих на конкурсний відбір на заміщення вакантної посади завідувача кафедри технології та організації ресторанного господарства, керуючись Законом України «Про вищу освіту» (стаття 55), Положенням про обрання та прийняття на роботу науково-педагогічних працівників вищих навчальних закладів третього і четвертого рівнів акредитації, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 24 грудня 2002 року № 744, Статутом КНТЕУ, Положенням про ЧТЕІ КНТЕУ, Положенням про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників ЧТЕІ КНТЕУ затверджено наказом від «30» квітня 2015 року № 14 «Про оголошення конкурсного відбору на заміщення посад науково-педагогічних працівників інституту», конкурсна комісія прийняла рішення допустити Незвещук-Когут Тетяну Семенівну до участі у конкурсному відборі на заміщення вакантної посади завідувача кафедри технології та організації ресторанного господарства.

Голосували: За « 7 »
 Проти: « - »
 Утримались « - »

Голова конкурсної комісії

Е.О. Грицюк

Секретар

С.А. Антошук



Голова експертної комісії

[Handwritten signature]

В.М. Ковбаса

ВИТЯГ
з протоколу засідання вченої ради ЧТЕІ КНТЕУ
від «05» жовтня 2017 року, № 1

ПРИСУТНІ: 27 осіб із 29 членів вченої ради ЧТЕІ КНТЕУ.

1. СЛУХАЛИ: про обрання на посаду завідувача кафедри технології і організації ресторанного господарства Незвещук-Когут Тетяну Семенівну.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. На підставі результатів таємного голосування вважати

Незвещук-Когут Тетяну Семенівну
(прізвище, ім'я, по батькові)

обраною за конкурсом на посаду завідувача кафедри технології і організації ресторанного господарства

Результати таємного голосування: «за» - 27;
«проти» - 0;
«недійсних бюлетенів» - 0.

2. Рекомендувати директору ЧТЕІ КНТЕУ призначити

Незвещук-Когут Тетяну Семенівну
(прізвище, ім'я, по батькові)

на посаду завідувача кафедри технології і організації ресторанного господарства.

Заст. голови вченої ради

Секретар вченої ради



В.Ф. Кифяк

Ю.А. Маначинська

Голова експертної комісії

В.М. Ковбаса



ПОДЯКА

Незвещук-Когут Т. С. -

к.е.н., доценту, заступнику завідувача
кафедри технології і організації ресторанного
господарства Чернівецького торговельно-
економічного інституту КНТЕУ

*За надійне партнерство
та участь в заходах
Всеукраїнської асоціації пекарів
в рамках міжнародної виставки
«Хлібопекарська та
кондитерська індустрія 2017»*

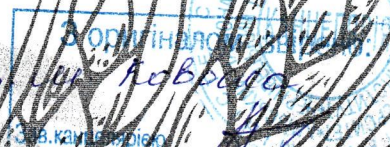
Президент

Всеукраїнської асоціації

пекарів

В.В. Черета

Талова експертно-кавалеріа



Київ, 2017



БУКОВІНА FOODLAND



ПОДЯКА

НЕЗВЕЩУК-КОГУТ ТЕТЯНІ

**ЗАСТУПНИКУ ЗАВІДУВАЧА КАФЕДРИ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ОРГАНІЗАЦІЇ
РЕСТОРАННОГО ГОСПОДАРСТВА ЧТЕІ КНТЕУ
ЗА АКТИВНУ УЧАСТЬ В ОРГАНІЗАЦІЇ
ПЕРШОГО МІЖНАРОДНОГО КУЛІНАРНОГО ФЕСТИВАЛЮ
«FOODLANDBUKOVINA-2017»**

ГОЛОВА БУКОВИНСЬКОЇ ГІЛЬДИ КУЛІНАРІВ

ДОЛИНЯК КИРИЛО

**29-31 БЕРЕЗНЯ
М. ЧЕРНІВЦІ**

Голова експертної комісії

Кирило Долиняк

13.01.2018



Редакция журнала «Академия гостеприимства»

ПОДАРОЧНЫЙ СЕРТИФИКАТ

на подписку
журнала «Академия Гостеприимства»
на 2018 год:

Руководитель проекта



О. М. Ванина

02002, Украина, г. Киев, ул. Е. Сверстюка, 11, корп. Б, тел./факс: (044) 501-57-03 www.hotel-rest.com.ua



Київська експертна комісія

В. м. Ковбаса



КВИТАНЦІЯ № ИЧ/В

про приймання передплати та плати за переадресування періодичних друкованих видань

Київщина пошта
(прізвище, ініціали)

| Найменування (індекс) газети, журналу | Грн. | Коп. |
|---------------------------------------|--------------|----------------|
| <u>Світ Тернополь</u> | <u>26130</u> | <u>504</u> |
| <u>Новий Тернополь</u> | <u>11442</u> | <u>504</u> |
| Всього | | <u>1008</u> |
| ПДВ 20% | | <u>207.36</u> |
| Разом | | <u>1215.36</u> |

Сотри його еоюк еім зр згу
(гривні повторюються літерами)

Одержав

(підпис)

Ф. П-1



А Б О Н Е М Е Н Т

На газету 19509
журнал (індекс видання)

Новий Тернополь
(найменування видання) Кількість комплектів 1

на 201 рік по місяцях

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | | | | | | X | X | X | | | |

Куди: м. Тернопіль
(поштовий індекс) (адреса)
вул. Чаловна 91 каб. 22

Кому: Мервину Коуч С. С.

Ф. П-1



А Б О Н Е М Е Н Т

На газету 01630
журнал (індекс видання)

Світ Тернополь
(найменування видання) Кількість комплектів 1

на 201 рік по місяцях

| | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| | | | | | | X | X | X | X | X | X |

Куди: м. Тернопіль
(поштовий індекс) (адреса)
вул. Чаловна 91 каб. 22

Кому: Рамаковська С. П.
(прізвище ініціали)



С. С. Коуч



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

НАКАЗ

«03» 05 2017 р.

м. Чернівці

№ 68

Про стажування

З метою підвищення науково-практичного рівня викладання навчальних дисциплін та результативності педагогічної, наукової і науково-методичної роботи

НАКАЗУЮ :

1. Направити на стажування (без відриву від освітнього процесу) **Незвещук-Когут Тетяну Семенівну**, доцента кафедри технології і організації ресторанного господарства, у готельно-ресторанний комплекс «Буковинська зірка» з 03.05.2017 року по 02.06.2017 року.
2. Контроль за виконанням даного наказу покласти на заступника директора з науково-педагогічної роботи та інноваційного розвитку Грицюка Е.О.

Підстава: лист-погодження керівника підприємства, направлення, індивідуальний план та програма стажування Незвещук-Когут Т.С.

Директор

Листова експертної комісії Ковбаса В.М.

Т.М. Ореховська



Готельно-ресторанний
(найменування закладу, в якому здійснюватиметься)

комплекс "Дуковинське зерно"
підвищення кваліфікації (стажування)

НАПРАВЛЕННЯ
на підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічного працівника

Прізвище, ім'я, по батькові Гезвешук-Косун Тетяна Семенівна

який/яка працює в (на) на посаді доцента кафедри ТОРТ
(найменування структурного підрозділу)
ЧМЕУ КНТЕУ
(найменування вищого навчального закладу)

Науковий ступінь кандидат економічних наук

Вчене звання доцент

Посада доцент

Перелік навчальних дисциплін, що викладає науково-педагогічний працівник
"Готельна справа"
"Організація готельного господарства"

Загальний стаж роботи 19 р.

Науково-педагогічний стаж 10 р.

Аспірантура (докторантура) Херсонський національний технічний
(найменування вищого навчального закладу, рік закінчення)
університет 2012 р.

Інформація щодо попереднього підвищення кваліфікації (стажування) захист кандидатської дисертації 20.12.2012 р.

Місце проживання, телефон м. Чернівці, вул. Солов'яно-Стоцького 12/3

Просимо зарахувати на підвищення кваліфікації (стажування) з "03" 05 2017 року
по "02" 06 2017 року.

Директор ЧТЕІ КНТЕУ



Т.М. Ореховська

Табора експертної комісії
Лобаса В.М. Коваленко



ЗАТВЕРДЖЕНО
Директор ЧТЕІ КНТЕУ

Ореховська Т.М. Ореховська
"12" 06 2017 року

ЗВІТ
про підвищення кваліфікації (стажування)

Прізвище, ім'я, по батькові Недзур-Жура Тетяна Євгенівна
Науковий ступінь кандидат економічних наук
Вчене звання доцент
Посада доцент кафедри технічної і організації ресторанної
Кафедра кафедрі
Мета підвищення кваліфікації (стажування) ознайомлення з практичними аспектами
формування якості послуг з метою використання набутих знань
в освітній процесі
Найменування закладу (установи), в якій здійснювалось підвищення кваліфікації
(стажування) готельно-ресторанний комплекс
"Трунівський діамант"
Строк підвищення кваліфікації (стажування) з "03" 05 2017 р. по "02" 06 2017 р.
відповідно до наказу від "03" 05 2017 року № 68.
Відомості про виконання навчальної програми підвищення кваліфікації (стажування)

Результати підвищення кваліфікації (стажування) методичні рекомендації
до самостійного вивчення дисципліни "Технічне оформлення
для студентів СС "Балканска" спеціальності 241, 181,
242, 183.

Документ, що підтверджує підвищення кваліфікації (стажування) звіти № 579 від 06.06.2017 р.
(назва, серія, номер, дата видачі документа, найменування закладу, що видав документ)

Працівник [підпис] Недзур-Жура Т.М.
(підпис) (прізвище та ініціали)

Розглянуто і затверджено на засіданні кафедри технічної і організації ресторанної
кафедрі
"30" 05 2017 року, протокол № 10.

Висновки та рекомендації щодо використання результатів підвищення кваліфікації
(стажування)

В результаті стажування складено 64 методичні
рекомендації до самостійного вивчення дисципліни
студентами. Аналітичний матеріал буде використаний при
підготовці матеріалу практичних занять.

Пропозиції щодо використання результатів підвищення кваліфікації (стажування)

Використання результатів підвищення кваліфікації
здійснюється при підготовці практичних занять.

Заст. Завідувач кафедри

Табора
експертної комісії Лобаса В.М.

[підпис]
[підпис]



Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Чернівецький торговельно-економічний інститут

УЗГОДЖЕНО

Керівник бази
підвищення кваліфікації / стажування

[підпис] М.М. Аліш
(підпис) (ініціали та прізвище)

« 05 » 05 2014 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ЧНТЕУ

[підпис] Степановська Т.М.
(підпис) (ініціали та прізвище)

« 05 » 05 2014 року

ІНДИВІДУАЛЬНИЙ ПЛАН ТА ПРОГРАМА
ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ / СТАЖУВАННЯ

Незвещук - Ясучук Т.С.

(прізвище та ініціали педагогічного (науково-педагогічного) працівника)

доцент кафедри менеджменту і організації ресторанного господарства
(посада, найменування кафедри (циклової комісії),

к.е.н., доцент
(науковий ступінь, вчене звання)

ЧНТЕУ ЖЧНТЕУ

(найменування ВНЗ, в якому працює педагогічний (науково-педагогічний) працівник)

в готельно-ресторанному комплексі "Грушівська зірка"
(найменування установи, в якій здійснюватиметься підвищення кваліфікації / стажування)

Строк підвищення кваліфікації / стажування з «05» 05 2014р. по «02» 06 2014р.

Тема підвищення кваліфікації / стажування Рейс-контракти особливості оформлення
на якості готельно-ресторанного комплексу з урахуванням "Готельно-ресторанного"
(назва навчальної дисципліни)

Мета підвищення кваліфікації / стажування ознайомлення з практичними аспектами
оформлення якості послуг з урахуванням сучасних тенденцій
(назва навчальної дисципліни)

Звітність (заплановане навчально-методичне видання) методичні рекомендації до
самостійного вивчення дисципліни "Готельно-ресторанний комплекс"

Консультант від бази підвищення кваліфікації / стажування Маліш А.О.

Голова експертної комісії Ковбаса В.М. [підпис]



Виконання завдань індивідуального плану та програми

| № пор. | Зміст завдання | Дата виконання | Підпис консультанта |
|--------|--|----------------|---------------------|
| 1. | Ознайомлення з матеріально-технічною базою ГРК "Буковинська зірка". | 06.05.2014р. | М.С.М. |
| 2. | Ознайомлення з перевагами різних і додаткових послуг у готелі та ресторанах. | 10.05.2014р. | М.С.М. |
| 3. | Завдання особливостей формування системи управління якістю. | 15.05.2014р. | М.С.М. |
| 4. | Дослідження статистичних показників діяльності ГРК "Буковинська зірка" з метою дослідження структури мотивації. | 21.05.2014р. | М.С.М. |
| 5. | Формування рекомендацій щодо впровадження системи управління якістю в рамках регіональних особливостей місцевого розвитку ГРК. | 31.05.2014р. | М.С.М. |

Відгук бази підвищення кваліфікації / стажування Хуцесюк Катерина І.О. зарекомендувала себе, як висококваліфікованій спеціаліст у сфері малого бізнесу; широкі знання виконувала на високому професійному рівні; застосувати наукові підходи

Зав. кафедри
(голова циклової комісії)

[Підпис]
(підпис)

Науково-педагогічний
(педагогічний) працівник

[Підпис]
(підпис)

Голова
סקанеринкої комісії Ковбаса В.М. *[Підпис]*



Витяг з протоколу № 10
Засідання кафедри технології і організації ресторанного господарства
від 30.05.2017 р.

ПРИСУТНІ: 12 із 17 членів кафедри
ВІДСУТНІ: немає

3. Слухали: Звіт доцента кафедри Незвещук-Когут Т.С. про стажування, яке проходило у період з 03.05.2017 р. по 03.06.2017 р. у Готельно-ресторанному комплексі «Буковинська зірка».

За період стажування доцент Незвещук-Когут Т. С. ознайомила з практичними аспектами формування якості готельних та ресторанних послуг, матеріально-технічною базою, переліком основних та додаткових послуг; дослідила статистичні та аналітичні показники діяльності ГРС «Буковинська зірка», проаналізувала структуру споживачів. За результатами стажування розроблені методичні рекомендації до самостійного вивчення дисципліни «Готельна справа» для студентів ОС «бакалавр» галузей знань 24 «Сфера обслуговування», 18 «Виробництво та технології», 07 «Управління та адміністрування» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм», 181 «Харчові технології», 073 «Менеджмент» денної та заочної форм навчання.

Виступили:

Романовська О.Л., ст. викладач кафедри відзначила, що програма стажування доцент Незвещук-Когут Т.С. виконана в повному обсязі.

К.т.н. Паламарек К. В. відзначила, що методичні рекомендації до самостійного вивчення дисципліни «Готельна справа» відповідають вимогам вищої школи, повністю відповідає робочим програмам дисципліни, містить матеріали дослідження якості готельних послуг. Методичні рекомендації до самостійного вивчення дисципліни «Готельна справа» рекомендується до розгляду на навчально-методичній раді факультету управління, сфери обслуговування та харчових технологій.

Ухвалили: звіт доцента Незвещук-Когут Т.С. про стажування, яке проходило у період з 03.05.2017 р. по 02.06.2017 р. у ГРС «Буковинська зірка». Методичні рекомендації до самостійного вивчення дисципліни «Готельна справа» для студентів ОС «бакалавр» галузей знань 24 «Сфера обслуговування», 18 «Виробництво та технології», 07 «Управління та адміністрування» спеціальностей 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм», 181 «Харчові технології», 073 «Менеджмент» денної та заочної форм навчання відповідає вимогам вищої школи, оформлений відповідно до методичних вимог та рекомендується до розгляду на навчально-методичній раді управління, сфери обслуговування та харчових технологій.

Заст. зав. кафедри

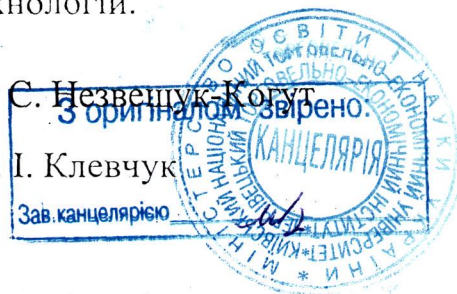
Секретар кафедри

Голова експертної комісії Лобаса В.М. [підпис]

Т. С. Незвещук-Когут

О. І. Клевчук

Зав. канцелярією



№ 579
вiд 06.06.2017р

ДОВІДКА

Видана Незвещук-Когут Т.С., доценту кафедри технології і організації ресторанного господарства Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ в тому, що вона в період з 03.05.2017 по 02.06.2017 р. проходила стажування у готельно-ресторанному комплексі «Буковинська зірка». За період стажування Незвещук-Когут Т.С. була надана можливість ознайомитись з організаційними, технологічними та виробничими процесами діяльності готельно-ресторанного комплексу. Зокрема, Незвещук-Когут Т.С. вивчила організацію обслуговування споживачів та технологічні процеси виробництва страв та кулінарних виробів, ознайомилась із матеріально-технічною базою закладу.

Програма стажування виконана у повному обсязі.

Зася Директор ГРК «Буковинська зірка»

Г.П. Якобець

Голова експертної комісії Лоббаса В.М.

З оригіналом зверено.

Зав. канцелярією





МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

НАКАЗ

«01» 12 2017 р. м. Чернівці

№ 152

Про стажування

З метою підвищення науково-практичного рівня викладання навчальних дисциплін та результативності педагогічної, наукової і науково-методичної роботи

НАКАЗУЮ :

1. Направити на стажування (без відриву від освітнього процесу) з 01.12.2017 року по 01.06.2018 року:

- Катану Альбіну Валентинівну, к.е.н., доцента кафедри фінансів, банківської справи та підприємництва, на кафедру економіки підприємства та управління персоналом економічного факультету Чернівецького національного університету ім. Ю. Федьковича;

- Незвещук-Когут Тетяну Семенівну, к.е.н., завідувача кафедри технології і організації ресторанного господарства, в ресторан «Гопачок».

2. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Підстава: лист-погодження, індивідуальні плани та програми стажування Катани А.В., Незвещук-Когут Т.С.

В.о. директора



Е.О. Грицюк

Голова експертної комісії Ковбаса В.М.

Ресторан «Гопачок»
ПП «Попельницька М. С.»

НАКАЗ

30.11.2017

м. Чернівці

№ 7

Про проходження стажування

1. НЕЗВЕЩУК-КОГУТ Тетяну Семенівну, к. е. н., доцента, зав. кафедрою технології і організації ресторанного господарства Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ прийняти у ресторан «Гопачок» (ПП «Попельницька М. С.») для проходження стажування за спеціальністю «Харчові технології» з 01 грудня 2017 року до 01 червня 2018 року.

2. Встановити Незвещук-Когут Т. С. режим стажування: у робочі дні – у вільний від роботи час, у неділю – повний робочий день згідно з правилами внутрішнього розпорядку.

3. ДОЛИНЯКА Кирила Олександровича, директора ресторану «Гопачок» призначити керівником стажування.

4. Доляняку К. О. разом із стажистом Незвещук-Когут Т. С. розробити та подати на затвердження індивідуальну програму стажування за здобутою спеціальністю.

Приватний підприємець
«Попельницька М. С.»



3 оригіналом згідно



Попельницька М. С.

Голова експертної комісії

A handwritten signature in blue ink, appearing to be 'В. М. Ковбаса'.

В. М. Ковбаса

Т.Т. Готельницька М.С.
(найменування закладу, в якому здійснюватиметься

підвищення кваліфікації (стажування))
ресторану "Готелок"

НАПРАВЛЕННЯ
на підвищення кваліфікації (стажування) науково-педагогічного працівника

Прізвище, ім'я, по батькові Гезвельчук - Корун Тетяна Соломівна

який/яка працює в (на) кадрові питання і організації
(найменування структурного підрозділу)
ресторанного господарства ТНЕУ КНТЕУ
(найменування вищого навчального закладу)

Науковий ступінь к.е.н.

Вчене звання доцент

Посада завідувач кадрови ТОРГ, доцент

Перелік навчальних дисциплін, що викладає науково-педагогічний працівник
Готельна справа, Дизайн, Проєктування
закладів ресторанного господарства.

Загальний стаж роботи 20 років

Науково-педагогічний стаж 11 років

Аспірантура (докторантура) Верхньодніпровський національний технічний університет
(найменування вищого навчального закладу, рік закінчення) 2012р.

Інформація щодо попереднього підвищення кваліфікації (стажування) Готельний
кошик "Бухгалтерська звітність, метод. Рекомендації
особливості формування вартості готельних послуг"
02.08.2014

Місце проживання, телефон м. Слов'янськ, вул. Смаль - Стоцького, 12

Просимо зарахувати на підвищення кваліфікації (стажування) з "01" 12 2017 року
по "01" 08 2018 року.

Директор ЧТЕІ КНТЕУ

Голова експертної
комісії Ковбаса В.М.



Т.М. Ореховська

Директору Чернівецького
торговельно-економічного
інституту КНТЕУ
Ореховській Т.М.

Шановна Тетяно Миколаївно!

У відповідь на Ваш лист ресторан «Гопачок» дає згоду на проходження стажування (без відриву від освітнього процесу) Незвещук-Когут Тетяною Семенівною, к.е.н., доцентом, зав. кафедри технології і організації ресторанного господарства Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ, з 01.12.2017 р. по 01.06.2018 р.

З повагою,
ресторан «Гопачок»



М. С. Попельницька

З оригіналом звіту:

Зав. канцелярією

Погода експертна комісія

В. л. Ковбаса В. л. Ковбаса

Міністерство освіти і науки України
Київський національний торговельно-економічний університет
Чернівецький торговельно-економічний інститут



Керівник бази підвищення кваліфікації / стажування
Степанівна Доробильницька М.С.
(підпис) (ініціали та прізвище)

«30» 11 2017 року

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ЧТЕІ КНТЕУ

Ореховська Т.М.
(підпис) (ініціали та прізвище)

«30» 11 2017 року

ІНДИВІДУАЛЬНИЙ ПЛАН ТА ПРОГРАМА
ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ / СТАЖУВАННЯ

Гельвешук - Коцим Тетяна Самеївна
(прізвище та ініціали педагогічного (науково-педагогічного) працівника)

завідувач кафедри технологій і організації ре-го го-ва
(посада, найменування кафедри (циклової комісії),

к.е.н., доцент
науковий ступінь, вчене звання)

Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ
(найменування ВНЗ, в якому працює педагогічний (науково-педагогічний) працівник)

в ресторані «Гончар»
(найменування установи, в якій здійснюватиметься підвищення кваліфікації / стажування)

Строк підвищення кваліфікації / стажування з «01» 12 2017р. по «01» 06 2018р.

Тема підвищення кваліфікації / стажування Фінансування закладів ресторанного господарства. Дизайн
(назва навчальної дисципліни)

Мета підвищення кваліфікації / стажування набуття практичних навичок виробництва продукції ресторанного господарства

Звітність (заплановане навчально-методичне видання) конспект лекцій «Дизайн»

Збірник тестових завдань «Фінансування закладів ре-го го-ва»

Консультант від бази підвищення кваліфікації / стажування Доцент Киріло Олександрович

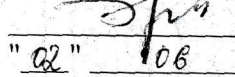
З оригіналом звітено:

підписано

Галова
експертної комісії
Говдаса В.М.

Гельвешук Т.М.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Зав. Директор ЧТЕІ КНТЕУ


Т.М. Ореховська
"02" 06 2018 року

ЗВІТ
про підвищення кваліфікації (стажування)

Прізвище, ім'я, по батькові Незвещук - Когут Тетяна Семівна
Науковий ступінь к.е.н.

Вчене звання доцент

Посада завідувач кафедри ФОРТ, доцент

Кафедра технологій і організації ресторанного го-во

Мета підвищення кваліфікації (стажування) набуття практичних
навичок верстатництва продукції нештучного
гошторарства

Найменування закладу (установи), в якій здійснювалось підвищення кваліфікації
(стажування) ЗНТ Попельницьке М.Р., ресторан "Гоголь"

Строк підвищення кваліфікації (стажування) з "01" 12 2017 р. по "01" 06 2018 р.
відповідно до наказу від " " 20 року № .

Відомості про виконання навчальної програми підвищення кваліфікації (стажування)

Тетяна торговельно-виробничу діяльність
закладу, що технологічного характеру при виробництві продукції


Результати підвищення кваліфікації (стажування) Підготовлено конспект

лекцій з дисципліни "Дизайн" для студентів
кафедри підготовки "Харчові технології та
інженерія" всіх форм навчання та здійснюку
технічних заборон з дисципліни "Практикувальне ЗП"

Документ, що підтверджує підвищення кваліфікації (стажування) Робірка

ЗНТ Попельницьке М.Р., ресторан "Гоголь"
(назва, серія, номер, дата видачі документа, найменування закладу, що видав документ)

Працівник


(підпис)

Незвещук - Когут Т.С.
(прізвище та ініціали)

Розглянуто і затверджено на засіданні кафедри технологій і організації
ресторанного господарства

"02" 06 2018 року, протокол № 13 .

Висновки та рекомендації щодо використання результатів підвищення кваліфікації
(стажування)

Результатами стажування дозволено
здійснювати меморизацію забезпечення
дисципліни "Дизайн" та "Практикувальне
засоби ресторанного господарства"

Пропозиції щодо використання результатів підвищення кваліфікації (стажування)

Впровадження отриманих результатів
розробки конспекту лекцій з дисципліни "Дизайн"
для студентів спеціальності 181 "Харчові технології
та здійснюку технічних заборон з дисципліни
"Практикувальне засоби ресторанного господарства"

Завідувач кафедри

Голова експертної
комісії Ковбаса В.М.




(підпис)

Незвещук - Когут Т.С.
(прізвище та ініціали)

Витяг з протоколу № 6
засідання кафедри технології і організації ресторанного господарства

від 02.06.2018 р.

ПРИСУТНІ: 12 із 17 членів кафедри

ВІДСУТНІ: немає

3. Слухали: Звіт к. е. н., доцента, зав. кафедри Незвещук-Когут Т. С. про стажування, яке проходило у період з 01.12.2017 р. по 01.06. 2018 р. у ресторані «Гопачок» (ПП Попельницька С. М.).

За період стажування к. е. н., доцент Незвещук-Когут Т. С. вивчила торговельно-виробничу діяльність ресторану «Гопачок», хід технологічного процесу під час виробництва продукції в закладі. За результатами стажування підготовлено конспект лекцій з дисципліни «Дизайн» для студентів ОС «бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» усіх форм навчання, а також збірник тестових завдань з дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» для студентів ОС «магістр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» усіх форм навчання.

Виступили:

Романовська О. Л., ст. викладач кафедри відзначила, що програма стажування зав. кафедри Незвещук-Когут Т. С. виконана в повному обсязі.

Паламарек К. В., к. т. н., доцент, відзначила, що конспект лекцій з дисципліни «Дизайн» для студентів Ос «бакалавр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» усіх форм навчання відповідає вимогам вищої школи, повністю відповідає програмі та робочій програмі дисципліни. Конспект лекцій рекомендуються до розгляду на навчально-методичній раді факультету управління сфери обслуговування та харчових технологій.

Ягодинець П. І., д.х.н., професор, зазначив, що збірник тестових завдань з дисципліни «Проектування закладів ресторанного господарства» для студентів ОС «магістр» галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» усіх форм навчання повністю відповідає вимогам вищої школи та рекомендується до розгляду на навчально-методичній раді факультету управління, сфери обслуговування та харчових технологій

Ухвалили: схвалити звіт про стажування к. е. н., доцента, зав. кафедри Незвещук-Когут Т. С. (термін проходження - з 01.12.2017 р. по 01.06. 2018 р. у ресторані «Гопачок»).

Зав. кафедри

Секретар кафедри

Голова експертної комісії
Ковбаса В.М.



3 оригінали Т. С. Незвещук-Когут

Зав. канцелярією А. В. Паращук

Довідка

Видана Незвещук-Когут Тетяні Семенівні, к.е.н., доценту кафедри технології і організації ресторанного господарства Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ в тому, що вона в період з 01.12.2017 р. по 01.06.2018 р. проходила стажування у ресторані «Гопачок» (ПП Попельницька М.С.). За період стажування Незвещук-Когут Т.С. було надано можливість ознайомлення з організаційними, технологічними та виробничими процесами діяльності ресторану, зокрема Тетяна Семенівна вивчила технологічні процеси виробництва кулінарної продукції ресторану «Гопачок», методами та формами впровадження страв національної кухні, новітніми технологіями приготування, подачі та обслуговування споживачів у закладі, особливості проектування та дизайну закладу ресторанного господарства.

Програма стажування виконана у повному обсязі.

ПП Попельницька М.С.
ресторан «Гопачок»



М. С. Попельницька



Тогове

експертної комісії

В. М. Ковбаса В. М. Ковбаса

Documenst #4



INTERNSHIP CERTIFICATE

certifies that

Nezveshchuk-Kohut Tetiana

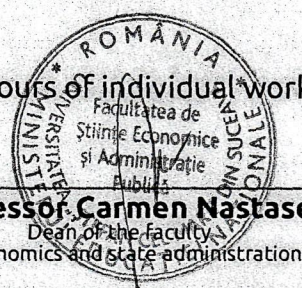
has completed the programme of scientific internship
«Current state and perspectives of tourism development»
and «Evaluation of internal education: challenges and perspectives»,

at Stefan cel Mare University in Suceava,
Suceava, Romania,
May 2-5, 2018

Duration of internship – 108 hours: 40 contact hours and 68 hours of individual work

Suceava, 05.05.2018

№ 5141/36



Professor Carmen Nastase
Dean of the Faculty
of economics and state administration



Голова експертної комісії *[Signature]*

В. м. Ковбаса

УДК 664.48

DOI: 10.15587/2313-8416.2016.84156

ТЕХНОЛОГІЯ СТРАВ З КИСЛОМОЛОЧНОГО СИРУ ТА КРУПІВ, ЗБАГАЧЕНИХ ОРГАНІЧНИМ ЙОДОМ

© Т. С. Незвещук-Когут, Л. Т. Струтинська

Метою роботи було розробка страв з йодовмісною сировиною. Розглянута проблема йододefіциту у раціонах харчування населення, яка призводить до порушення таких життєво важливих процесів в організмі людини як зниження інтелектуального та фізичного розвитку. Одним із найбільш перспективних напрямів ліквідації йодної недостатності є використання йодовмісної сировини: зірочника та цистозіри в стравах із крупів

Ключові слова: йод, зірочник, цистозіра, органічний йод, фізіологічна потреба, мікроелементи, вітаміни

The aim of the work is development of dishes with iodinated raw materials. The problem of iodine deficiency in dietary allowances of population is considered. It leads to violation of such vital processes in a human body as decrease in intellectual and physical development. One of the most perspective directions of iodine insufficiency elimination is use of iodinated raw materials: starwort and cystoseira in grain dishes

Keywords: iodine, starwort, cystoseira, organic iodine, physiological requirement, minerals, vitamins

1. Вступ

Харчування є важливою фізіологічною потребою організму, від якої в значній мірі залежить стан здоров'я людини. Повноцінне харчування визначається не тільки енергетичною цінністю їжі, збалансованістю раціону за білками, жирами та вуглеводами, але й забезпеченістю мікронутрієнтами – вітамінами та мікроелементами. Дефіцит навіть одного з них здатен викликати порушення обміну речовин. Мікроелементи поряд з вітамінами беруть участь у метаболічних процесах шляхом активації ферментів, гормонів, вітамінів та ряду білків. Більшість ферментів для прояву своєї активності потребують наявності мікроелементів, в іншому разі вони взагалі неактивні.

Мікронутрієнти належать до незамінних речовин їжі. Вони необхідні людині в будь-якому віці: дитячому і підлітковому, дорослому та похилому, але найбільш чутливі до розвитку мікроелементної недостатності діти, жінки під час вагітності та годування грудьми, люди похилого віку.

Мікроелементи не синтезуються в організмі і мають надходити з їжею в незначній кількості – в міліграмах, а для деяких з них – в мікрограмах. Здатність накопичувати "про запас" мікроелементи в організмі відсутня, тому вони мають надходити регулярно, в повному наборі та кількості, що відповідає фізіологічним потребам організму людини. Дефіцит кожного з них має значення для людини, але, як показують численні дослідження вчених у теперішній час, найбільш тяжкі наслідки для здоров'я критичних груп населення має дефіцит йоду, заліза, селену, цинку та міді.

За останніми дослідженнями основними причинами нестачі мікроелементів у раціонах харчування населення України є:

- зменшення мікроелементів у ґрунті;
- забруднення довкілля токсикантами (отруйні речовини, які людина необачливо включає до природного кругообігу). Вони блокують доступність мікроелементів до кореневої системи рослин;

- монотонізація раціону, втрата різноманітності, перехід до вузького стандартного набору основних груп продуктів і готової їжі;

- збільшення вживання рафінованих, висококалорійних, але бідних на вітаміни та мінеральні речовини продуктів харчування (білого хліба, макаронних виробів, цукру, алкогольних напоїв тощо);

- зменшення вживання м'ясних та молочних продуктів, втрата національної звички до регулярного вживання великої кількості овочів, фруктів, гордньої зелені тощо;

- в умовах науково-технічної революції, підвищеного нервово-емоційного напруження, дії шкідливих факторів виробництва і зовнішнього середовища потреба людини у мікронутрієнтах як важливого захисного чинника не тільки знижується, а навпаки – суттєво зростає;

- недостатнє використання у раціоні харчування морепродуктів (риби, моллюсків, водоростей).

Тому нестача йоду в раціоні харчування людей сьогодні одна з головних проблем здорового харчування. Проблема йодозалежних захворювань охоплює цілий ряд станів, зумовлених дефіцитом йоду. Майже 30 % населення земної кулі мешкає на територіях з йододefіцитом, а в Україні це майже всі області, особливо ті, що зазнали впливу аварії на ЧАЕС.

Йод – необхідний елемент для нормального росту й розвитку тварин і людей. Біологічне значення йоду полягає у тому, що він є складовою частиною гормонів щитоподібної залози (ЩЗ) – тироксину і трийодтироніну. Нестача йоду у раціоні харчування сприяє розвитку ряду захворювань. Основні наслідники йододefіциту – це порушення репродуктивної функції жінок і чоловіків (безпліддя, жінкам складніше виносити дитину, діти відстають у розумовому й фізичному розвитку), зориплітальна старість, розвиток хлопчиків і дівчаток), а друге – це загальне зниження розумового рівня українців.

Дослідження, проведені ВООЗ за останні роки у різних країнах світу, показали, що рівень розумового розвитку (коефіцієнт інтелекту IQ) пов'язаний з

йодом. Так, значення цього показника у населення, що проживає в регіонах з йодною недостатністю, на 15–20 % нижчі, ніж у регіонах без дефіциту йоду.

Останнім часом проблема поглибилася ще і внаслідок погіршення екологічної ситуації. У світі для профілактики йододефіциту випробувані різні методи та засоби масової, групової та індивідуальної профілактики. Для групової профілактики рекомендують харчові продукти, збагачені йодом (хліб, сирки, вода, кондитерські вироби тощо); як засоби індивідуальної профілактики – таблетовані йодомісткі комплекси.

Збагачення харчових продуктів – це серйозне втручання у традиційно складену структуру харчування людини, необхідність якого продиктована об'єктивними змінами способу життя, набору і харчової цінності використовуваних харчових продуктів.

Найбільш ефективним і доцільним з економічної, соціальної, гігієнічної і технологічної точок зору способом вирішення цієї проблеми є розробка і створення функціональних продуктів харчування, додатково збагачених вітамінами, макро- та мікроелементами до рівня, що відповідає фізіологічним потребам.

У питаннях профілактики захворювань, зумовлених недостатністю йоду, особлива увага відводиться йодуванню харчових продуктів за рахунок добавок, в яких йод знаходиться у фізіологічно доступній формі (органічний йод) [1, 2].

В якості такої добавки пропонується зірочник середній (мокриця, роду *Stellaria media*, родини *Caryophyllaceae* (гвоздикових) – рослина, яка в народній медицині використовується в разі захворювань щитовидної залози.

2. Літературний огляд

Дослідженнями доведено, що у профілактиці й терапії йододефіцитних станів не слід виключати взаємозв'язок метаболізму йоду на молекулярному рівні з метаболізмом інших нутрієнтів – його синергістів: селеном, ферумом і цинком. При цьому метаболізм йоду і виявлення його біологічного ефекту залежить від достатньої кількості кальцію, який є кофактором тиреопероксидази та подвійної оксидази, та магнію, що бере участь у передачі сигналу від рецепторів тироліберину [3].

Авторами [4] науково обґрунтовано і розроблений білково-рослинний структурований продукт із підвищеним вмістом йоду в комплексі із нутрієнтами-синергістами. Для приготування білково-рослинних паст було обрано ламінарію, порошки з гідробіонтів, карагінан. На основі проведених досліджень обґрунтовано доцільність збагачення харчових продуктів біоорганічними сполуками йоду та його синергістів, досліджено хімічний склад і функціонально-технологічні властивості сировинних інгредієнтів та обґрунтовано їх вміст у складі білково-рослинних композицій відповідно до встановлених завдань оптимізації.

У зв'язку з цим, розроблення технології харчових продуктів з використанням водовмісної сировини є актуальною задачею, так як спрямована на профілактику йододефіцитних захворювань.

3. Мета дослідження

Мета дослідження – розроблення технології запіканки рисової з використанням висушеного і подрібненого порошку зірочника для збагачення виробу корисними нутрієнтами; цистозіри для збагачення мінерального складу йодом.

Для досягнення поставленої мети були вирішені наступні задачі:

1. Обґрунтувати хімічний склад досліджуванних добавок.
2. Визначити раціональну концентрацію порошку зірочника та цистозіри в стравах із крупів та кисломолочного сиру.
3. Визначити вплив компонентів харчової композиції на мінеральний склад харчових продуктів.

4. Матеріали і методи дослідження

Об'єктом дослідження є технологія страви рису та кисломолочного сиру із додаванням зірочника. Предмет дослідження – зірочник середній («Лікарські засоби. Належна практика культивування та збирання вихідної сировини рослинного походження СТ-Н МОЗУ 42-4.5:2012»), запіканка «Гвоздика» та соус із додаванням цистозіри та без добавок. В якості контролю обрано рецептуру № 393, згідно збірника рецептур «Запіканка рисова з кисломолочним сиром».

Методи дослідження – органолептичні, фізико-хімічні та спектрометричні. Визначення вмісту йоду проводили методом інверсійної вольтамперометрії на приладі «Екотест-ВА» (ООО «Еконікс-Експерт», м. Москва, Російська федерація), у відповідності до «Методики виконання измерений массовой концентрации йода в пищевых продуктах, продовольственном сырье, пищевых и биологически активных добавках на вольтамперометрическом анализаторе «Экотест-ВА». Методом атомно-емісійної спектрометрії досліджено кількісний вміст мікро- та мікроелементів у порошок зірочника.

5. Результати досліджень

Зірочник середній – це однорічна рослина, має квітки білі у вигляді зірочок. Зазвичай вона росте на добре зволених, пухких ґрунтах. Зірочник у народній медицині багатьох країн добре відомий як лікарська рослина. Настій трав, як і свіжий сік, сприяють поліпшенню серцево-судинної діяльності, впливають на нервову систему, зупиняють сильні кровотечі та стимулюють швидке загоєння ран, мають протизапальну дію.

В їжу застосовують свіжі рослини (стебла, квіти, сік) для приготування борщів, пюре, начинки, салатів, а також заготовляють у сухому вигляді.

Відомо, що у квітковій частині зірочника (на 100 г), міститься 114 мг вітаміну С і понад 23 мг α -каротину. Трава містить сапоніни, токоферол, флавоноїди, дубильні та інші речовини. В одній рослині багато хлору і солей калію.

Вченими Тихоокеанського державного економічного університету досліджено нутрієнтний склад зірочника. Результати дослідження компонентного складу зірочника наведено у (табл. 1) [2].

Таблиця 1
Компонентний склад зірочника

| Масова частка, % | | | | | |
|------------------|-------|-----|------|----------------|------------|
| Вода | Білок | Жир | Зола | Моно-дицукриди | Клітковина |
| 5,9 | 14,9 | 0,9 | 22,9 | 0,4 | 16,7 |

У зірочника виявлено високий вміст азотистих речовин – 20,1 %, у тому числі білка – 14,9 %. Амінокислотний склад зірочника наведено в (табл. 2.)

Таблиця 2
Якісний склад та кількісний вміст амінокислот у траві зірочника середнього (в мг)

| Назва амінокислоти | Кількісний вміст сполуки у сировині |
|------------------------|-------------------------------------|
| Незамінні амінокислоти | |
| Валін | 145 |
| Ізолейцин | 150 |
| Лейцин | 200 |
| Лізин | 280 |
| Метіонін | 350 |
| Треонін | 140 |
| Фенілаланін | 300 |
| Замінні амінокислоти | |
| Аланін | 180 |
| Аргінін | 250 |
| Аспарагінова кислота | 300 |
| Гістидин | 300 |
| Гліцин | 200 |
| Глутамінова кислота | 400 |
| Пролін | 165 |
| Серин | 110 |

Методом атомно-емісійної спектроскопії виявлено також кількісний вміст мікро- та макроелементів у траві зірочника середнього. Результати дослідження наведені в (табл. 3.)

Загалом визначено наявність не менш 19 елементів. В переважаючій кількості містилися калій (5460,00 мг/кг), кальцій (1550,00 мг/кг) та силіцій (1420,00 мг/кг). Вміст магнію в сировині також значний – 530,00 мг/кг.

Цистозіра – бурі водорості, багаті дефіцитними в харчуванні речовинами, зокрема органічним йодом і селеном, є збалансованим комплексом альгінатів, клітковини, фукоідан, мінералів (калію, кальцію, натрію, магнію, заліза, цинку, марганцю, міді, кобальту, хрому, йоду та ін.), вітамінів (А, С, Е, РР, D).

Морські водорості цистозіра застосовуються для профілактики онкологічних і стоматологічних захворювань, відновлення роботи шлунково-кишкового тракту. Унікальність цієї водорості ще й у тому, що її хімічний склад практично ідентичний складу плазми крові і тканинам людського організму. Харчова цінність 100 г продукту цистозіри становлять: вміст золи – 20–30 % сухої маси, в якій міститься 28 мікро- та макроелементів: йоду – 360 мкг, селену – 32,0 мг, заліза – 8,6 мг тощо. Загальний вміст вуглеводів у цистозірі становить 75 % сухої речовини, з яких майже 55 % – полісахариди. Окрім альгінової

кислоти та маніту до вуглеводного складу цистозіри входить полісахарид фукоідан (кальцієва сіль фукоїданової кислоти), вміст якого досягає 20 % загально-го вмісту полісахаридів.

Таблиця 3
Елементний склад трави зірочника середнього

| Назва елементу | Вміст елементу (мг/кг) в | |
|----------------|--------------------------|---------|
| | грунті | траві |
| Na | 1280,00 | 360,00 |
| Mg | 850,00 | 530,00 |
| Al | 6850,00 | 150,00 |
| Si | 32600,00 | 1420,00 |
| P | 380,00 | 250,00 |
| K | 1700,00 | 5460,00 |
| Ca | 1800,00 | 1550,00 |
| Sr | 10,00 | 2,00 |
| Mn | 1280,00 | 10,00 |
| Fe | 3450,00 | 30,00 |
| Ni | 3,00 | 0,30 |
| Cu | 4,00 | 0,40 |
| Zn | 1,00 | 20,00 |
| Mo | 1,00 | 0,09 |
| Pb | 3,00 | 0,40 |
| Co | 0,03 | 0,03 |
| Cd | 0,01 | 0,01 |
| As | 0,01 | 0,01 |
| Hg | 0,01 | 0,01 |

За своїми властивостями цистозіра перевершує багато інших натуральних продуктів. У 10 г сухої водорості міститься вітаміну А стільки ж, скільки в 100 г моркви, вітаміну D – як в 10 кг абрикосів, заліза – в 1 кг шпинату, кальцію – в чашці молока, йоду – в 11 кг тріски.

Страви з крупів користуються великим попитом у населення, але навіть комбінації продуктів все одно містять недостатню кількість вітамінів і мікроелементів (особливо це стосується йоду). Широкомасштабні дворічні дослідження вмісту йоду в харчових продуктах, які виготовляються в Швейцарії, засвідчили, що значна кількість йоду наявна у молоці та молочних продуктах (0,15–2,1 мкг/г), яйцях (у жовтку 0,7–2,6 мкг/г) [5]. Цікаво, що наявність йоду в сири не пов'язана з його наявністю у вихідному молоці, зважаючи на перехід основної частини йоду в сироватку при відділенні сиру від неї [6]. Вирішити цю проблему можливо внаслідок введення до рецептури страв із крупів і кисломолочного сиру квітки зірочника та до соусу сметанного з томатом – цистозіри.

Розроблення модельних композицій запіканки рисової здійснено за принципом харчової комбінаторики – кількісним підбором основної та додаткової сировини, які в сукупності забезпечують збалансований вміст йоду, мінеральних елементів і вітамінів, а також високі органолептичні та фізико-хімічні показники продукції.

Із метою визначення раціональної кількості порожку зірочника розроблено модельні композиції харчової маси для запіканки, які становили 1 г (0,4 %), 5 г (2 %), 10 г (4 %), 15 г (6 %) до маси запіканки. Ком-

плексні показники якості запіканки з різною кількістю порошку зірочника перевищують відповідні значення контролю і становлять для зразку з 1 г – 90,5 од., з 5 г – 94,6 од., з 10 г – 88,01 од., з 15 г – 87,3 од., що вище за контроль відповідно на 5,47 %, 10,2 %, 2,57 %, 1,74 %.

Відомо, що різниця концентрацій є рушійною силою дифузійного процесу [7, 8], тому нами визначено гідромодуль (співвідношення сировини і розчинника). Встановлено, що при збільшенні гідромодуля масова частка сухих речовин екстракту зменшується, ефективність процесу екстрагування зменшується. Тому, вважаємо доцільним використовувати для отримання фітоекстракту співвідношення рослиної сировини до води 1:20. Даний гідромодуль забезпечує найбільший вихід сухих речовин із не-

значними витратами на випарювання [9]. Розроблено технологічну схему виробництва запіканки «Гвоздика» (рис. 1).

Основною складовою при виготовленні даної страви є рис і кисломолочний сир. Кашу розсипчасту, що є складовою страви, було приготовлено згідно збірника рецептур (рецептура № 393): у готову розсипчасту кашу, приготовлену з ізюмом і охолоджену до 60–70 °С, додають протертий кисломолочний сир, збиті з цукром яйця, ванілін, порошок зірочника розчиненого у невеликій кількості води, вершкове масло; отриману суміш ретельно перемішують. Підготовлену масу розкладають на змащений розтопленим маслом і посипаний сухарями кондитерський лист, поверхню змащують сумішшю яєць зі сметаною і запікають 10 хв.

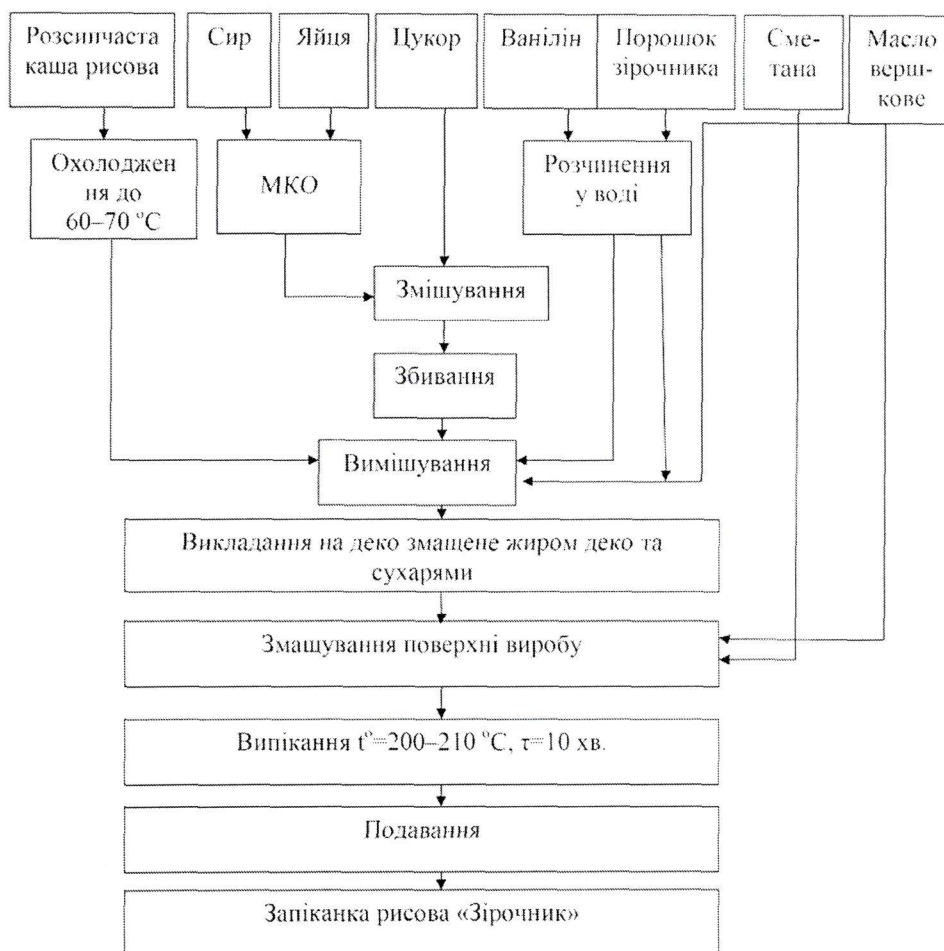


Рис. 1. Технологічна схема виробництва запіканки рисової «Гвоздика»

Доцільним соусом до виробу є соус сметаний з томатом рецептура № 799 по збірнику рецептур. Для приготування соусу по 1 колонці в пасероване на вершковому маслі борошно додається томатне пюре і продовжується пасерування 7–10 хв. Готова охолоджена до 70 °С пасеровка розводиться гарячою сметаною; томатне пюре випарюється до половини початкового об'єму, з'єднується з соусом сметаним. Соус проварюється, проціджується і доводиться до кипіння. Порошок цистозіри вводиться в соус в сушеному вигляді наприкінці приготування, оскільки під час теплової обробки вміст йоду зменшується, що є не доцільним.

Встановлена раціональна кількість порошку зірочника – 5 г, що становить 2 % до маси запіканки та цистозіри – 2 % (2 гр) – на 100 грам соусу. Використання порошку зірочника у кількості понад 5 г є недоцільним, оскільки погіршується органолептична оцінка запіканки внаслідок погіршення кольору та смаку готового виробу, а додавання більшої кількості цистозіри відчувається змінення в смаку та водоростевий запах.

На порцію до 60–75 грам запіканки «Гвоздика» додаватиметься 60–75 грам соусу, так як виробу виходить «суховатий».

Для визначення якості страви проведено дослідження хімічного складу готової продукції, результати дослідження наведено в табл. 4.

Таблиця 4
Хімічний склад страви запіканка «Гвоздика» з соусом томатним з цистозірою (на 100 г)

| Показники | Кількість, г | | Рекомендована кількість, г/добу |
|----------------------------|--------------|--------|---------------------------------|
| | Контроль | Дослід | |
| Білки | 7,03 | 7,3 | 86 |
| Жири | 6,72 | 6,74 | 102 |
| Моно-, дисахариди | 17,5 | 17,8 | 350–500 |
| Клітковина | 0,26 | 0,59 | 25–30 |
| Зола | 0,36 | 0,82 | – |
| Вітаміни, мг | | | |
| A | 1,93 | 2,4 | 9 |
| C | 0,24 | 1,14 | 75 |
| B ₁ | 0,097 | 0,25 | 1,3 |
| B ₂ | 0,194 | 0,46 | 2,5 |
| E | 2,18 | 3,2 | 10 |
| Мінеральні речовини, мг | | | |
| K | 284,3 | 308,8 | 2500 |
| I, мкг | 90 | 180 | 150–200 |
| Se, мкг | – | 64 | 70–100 |
| Fe | 1,45 | 2,3 | 10 |
| Mg | 45,5 | 66,5 | 250 |
| Енергетична цінність, ккал | 159 | 161 | – |

Обрана сировина є джерелом йоду, корисних нутрієнтів, дефіцит яких є у харчових раціонах населення. Аналіз даних таблиці 4 свідчить, що введення 2 % порошку зірочника до запіканки та 2 % цистозіри в соус забезпечує добову потребу організму людини в йоді.

Отримані результати вказують на доцільність використання порошку зірочника та цистозіри у стравах із крупів.

6. Обговорення результатів

Провівши аналіз хімічного складу страви запіканки «Гвоздика» з додаванням порошку зірочника та цистозіри можна зробити наступні висновки:

– вміст жирів та вуглеводів не зазнав вагомих змін, оскільки різниця між дослідом і контролем не перевищила 1 %. Кількість білка у досліджуваній страві збільшилась на 3,84 %, тобто на 0,27 г;

– загальний вміст мінеральних речовин збільшився. Так, вміст кальцію збільшився на 78,9 %, калію на 8,6 %, заліза на 58,6 %, магнію на 46,1 %. Вміст йоду збільшився на 28,5 %;

– вміст вітамінів у розробленій страві також підвищився. Кількість вітаміну А зросла на 24,3 %, B₁ – 157,7 %, вітаміну B₂ – 137,1 %, вітаміну С – 375 % та вітаміну Е на 46,7 %;

– загальна енергетична цінність розробленого продукту зросла незначно і складає 161 ккал, дана страва може бути рекомендована для використання у профілактичному харчуванні населення з метою зба-

гачення раціонів вищезазначеними мінеральними речовинами та вітамінами.

7. Висновки

Дефіцит йоду в організмі є не лише медичною проблемою, але має й негативні соціальні та економічні наслідки. Лише в Бельгії витрати на лікування вузлового зоба становлять 40 млн. євро на рік [10]. В Німеччині медичні витрати, пов'язані з лікуванням йододефіциту, становлять 1 млрд доларів на рік. В Україні за деякими даними втрати лише від зниження продуктивності праці, що пов'язані з йододефіцитом, складають близько 40 млн. гривень на рік.

Таким чином, проблема дефіциту йоду є важливою і актуальною для України. Для профілактики захворювань, які спричинені дефіцитом йоду, перспективним є підвищення його вмісту у харчових продуктах в результаті комплексного використання дієтичних добавок та рослинної сировини, в яких йод знаходиться в хімічно зв'язаному органічному стані. Впровадження інноваційних технологій страв із круп з використанням зірочника та порошку цистозіри буде сприяти вирішенню важливої проблеми – подоланню дефіциту йоду в раціонах харчування населення.

Література

1. Чижикова, О. Г. Звездчатка – нетрадиционное йодсодержащее сырье для пищевых продуктов [Текст] / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко, О. М. Самченко, А. С. Кастусик // Хранение и переработка сельхозсырья. – 2006. – № 5. – С. 46–47.
2. Юрчак, В. Г. Научное обоснование и разработка технологии макаронных изделий улучшенного качества и профилактического назначения путём использования нетрадиционного сырья и пищевых добавок [Текст]: автореф. дис. ... д-ра техн. наук / В. Г. Юрчак. – Киев, 2002. – 22 с.
3. Корзун, В. Н. Нові підходи у вирішенні проблеми ліквідації йоддефіцитних захворювань [Текст] / В. Н. Корзун, А. М. Парац, К. М. Бруслова та ін. // Проблеми харчування. – 2004. – № 3. – С. 21–25.
4. Пересічний, М. І. Проектування білково-рослинних паст із підвищеним вмістом йоду [Текст] / М. І. Пересічний, Д. В. Федорова, К. В. Паламарек // Обладнання та технології харчових виробництв. – 2013. – № 30. – С. 135–143.
5. Ristic-Medic, D. Methods of assessment of iodine status in humans: a systematic review [Text] / D. Ristic-Medic, Z. Piskackova, L. Hooper, J. Ruprich, A. Casgrain, K. Ashton et. al. // American Journal of Clinical Nutrition. – 2009. – Vol. 89, Issue 6. – P. 2052S–2069S. doi: 10.3945/ajcn.2009.27230h
6. Haldimann, M. Iodine content of food groups [Text] / M. Haldimann, A. Alt, A. Blanc, K. Blondeau // Journal of Food Composition and Analysis. – 2005. – Vol. 18, Issue 6. – P. 461–471. doi: 10.1016/j.jfca.2004.06.003
7. Технологія лікарських засобів [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://intranet.tdmu.edu.ua>
8. Настанова СТ-Н МОЗУ 42-4.0:2012. Лікарські засоби. Належна виробнича практика [Текст] / Державна санітарна епідеміологічна станція України, 2012.
9. Cherry, J. P. Protein – polysaccharide interactions [Text] / J. P. Cherry // Food carbohydrates. – 1982. – P. 375.
10. Moreno-Reyes, R. Optimization of iodine intake in Belgium [Text] / R. Moreno-Reyes, H. Van Oyen, S. Vandere-

vijvere // Annales d'Endocrinologie. – 2011. – Vol. 72, Issue 2. – P. 158–161. doi: 10.1016/j.ando.2011.03.021

References

1. Chizhikova, O. G., Korshenko, L. O., Samchenko, O. M., Kastusik, A. S. (2006). Zvezdchatka – netradicionnoe jodsoderzhashhee syr'e dlja pishhevyh produktov. Hranenie i pererabotka sel'hozsy'r'ja, 5, 46–47.
2. Jurchak, V. G. (2002). Nauchnoe obosnovanie i razrabotka tehnologii makaronnyh izdelij uluchshennogo kachestva i profilakticheskogo naznachenija putem ispol'zovanija netradicionnogo syr'ja i pishhevyh dobavok. Kyiv, 22.
3. Korzun, V. N., Parac, A. M., Bruslova, K. M. et. al. (2004). Novi pidhody u vyrishenni problemy likvidacii' joddeficytnyh zahvorjuvan'. Problemy harchuvannja, 3, 21–25.
4. Peresichnyj, M. I., Fedorova, D. V., Palamarek, K. V. (2013). Proektuvannja bilkovo-roslynnyh past iz pidvyshhenym umistom jodu. Obladnannja ta tehnologii' harchovyh vyrobnyctv, 30, 135–143.
5. Ristic-Medic, D., Piskackova, Z., Hooper, L., Ruprich, J., Casgrain, A., Ashton, K. et. al. (2009). Methods of assessment of iodine status in humans: a systematic review. American Journal of Clinical Nutrition, 89 (6), 2052S–2069S. doi: 10.3945/ajcn.2009.27230h
6. Haldimann, M., Alt, A., Blanc, A., Blondeau, K. (2005). Iodine content of food groups. Journal of Food Composition and Analysis, 18 (6), 461–471. doi: 10.1016/j.jfca.2004.06.003
7. Tehnologija likars'kyh zasobiv. Available at: <http://intranet.tdmu.edu.ua>
8. Nastanova ST-N MOZU 42-4.0:2012. Likars'ki zasoby. Nalezhna vyrobnycha praktyka (2012). Kyiv: MOZ Ukrainy.
9. Cherry, J. P. (1982). Protein – polysaccharide interactions. Food carbohydrates, 375.
10. Moreno-Reyes, R., Van Oyen, H., Vandevijvere, S. (2011). Optimization of iodine intake in Belgium. Annales d'Endocrinologie, 72 (2), 158–161. doi: 10.1016/j.ando.2011.03.021

Рекомендовано до публікації д-р техн. наук Штангеева Н. І.
Дата надходження 04.10.16

Незвещук-Когут Тетяна Семенівна, кандидат економічних наук, доцент, кафедра технології і організації ресторанного господарства, Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, пл. Центральна, 7, м. Чернівці, Україна, 58002
E-mail: t.semenivna@gmail.com

Струтинська Любов Тодоровна, старший викладач, кафедра технології і організації ресторанного господарства, Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, пл. Центральна, 7, м. Чернівці, Україна, 58002
E-mail: strutinska.l@mail.ru



Голова експертної комісії

Handwritten signature

В.М. Ковбаса

УКРАЇНА



ПАТЕНТ

НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

№ 124807

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБА ПШЕНИЧНО-ЖИТНЬОГО З ЧОРНОСЛИВОМ БУКОВИНСЬКИМ

Видано відповідно до Закону України "Про охорону прав на винаходи і корисні моделі".

Зареєстровано в Державному реєстрі патентів України на корисні моделі **25.04.2018**.

Заступник міністра економічного розвитку і торгівлі України

М.І. Тітарчук



Handwritten signature

В.М. Ковбасо

МІНЕКОНОМРОЗВИТКУ

ДЕРЖАВНЕ ПІДПРИЄМСТВО
"УКРАЇНСЬКИЙ ІНСТИТУТ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОЇ ВЛАСНОСТІ"
(УКРПАТЕНТ)

вул. Глазунова, 1, м. Київ-42, 01601, Україна Тел.: (044) 494-05-05 Факс: (044) 494-05-06 E-mail: office@ukrpatent.org

25.04.2018 № 2-19-18-10175-A

Незвещук-Когут Тетяна Семенівна,
Центральна площа, 7, м. Чернівці, 58000

стосовно патенту України на корисну модель
№ 124807, заявка № u201710592 від 01.11.2017

За дорученням Міністерства економічного розвитку і торгівлі України надсилаємо Вам патент України на корисну модель № 124807.

Подальше листування щодо патенту здійснюється за адресою: вул. Глазунова, 1, м. Київ-42, 01601.

Збір за 1-й рік чинності патенту у розмірі 15,00 грн. (код - 13901) Вам необхідно сплатити з 25.04.2018 по 27.08.2018р.

Розмір і порядок сплати зборів за підтримання чинності визначається Порядком сплати зборів за дії, пов'язані з охороною прав на об'єкти інтелектуальної власності, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України від 23 грудня 2004 року № 1716 із змінами і доповненнями, внесеними постановою Кабінету Міністрів України від 19 вересня 2007 року № 1148.

Сплата зборів за підтримання чинності наперед не передбачена.

Збір за кожний наступний рік сплачується відповідно до ст. 32 Закону "Про охорону прав на винаходи та корисні моделі" протягом останніх 4-х місяців поточного року дії.

Строк дії патенту відраховується від дати подання заявки.

Реквізити для сплати зборів:

| | |
|--|---|
| Отримувач: ДП "Український інститут інтелектуальної власності" код ЗКПО 31032378 АТ "Укресімбанк" м. Києва Р/р 26008020020371 (код банку 322313) | Призначення платежу: Збір 13901, підтримання чинності ПУ 124807 - 15,00 грн |
|--|---|

Начальник відділу діловодства

Мурланова
494-05-68

О.Г.Бондаренко



Голова експертної комісії

В.М.Ковбаса

(11) 124807

(19) UA

(51) МПК
A21D 8/04 (2006.01)

| | | | |
|---|-------------------------|------------------|---|
| (21) Номер заявки: | u 2017 10592 | (72) Винахідник: | Незвещук-Когут Тетяна Семенівна, UA |
| (22) Дата подання заявки: | 01.11.2017 | (73) Власник: | Незвещук-Когут Тетяна Семенівна, Центральна площа, 7, м. Чернівці, 58000, UA |
| (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: | 25.04.2018 | | |
| (46) Дата публікації відомостей про видачу патенту та номер бюлетеня: | 25.04.2018, Бюл. № 8 | | |

(54) Назва корисної моделі:

СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБА ПШЕНИЧНО-ЖИТНЬОГО З ЧОРНОСЛИВОМ БУКОВИНСЬКИМ

(57) Формула корисної моделі:

Спосіб виробництва хліба пшенично-житнього з чорносливом буковинським, що включає приготування сировини до виробництва, приготування опари та тіста та його випікання, який відрізняється тим, що просівають борошно пшеничне вищого ґатунку, мийуть чорнослив та видаляють кісточки, обсмажують та подрібнюють горіхи, житній солод заливають окропом та настоюють 10 годин; готують опару: змішують борошно житнє та воду, дають настоятися 1 годину в теплому місці; приготування тіста: розводять закваску водою, додають борошно пшеничне вищого сорту та замішують тісто, залишають бродити на 10-12 годин при температурі 27-30 °С, до готової закваски додають розведений житній солод, воду, сіль та замішують тісто, додають нарізаний чорнослив, перемішують, настоюють 1 годину, тісто викладають на дошку, розтягують, додають обсмажені горіхи, надають тісту круглої форми і залишають у посуді на 16-18 годин при температурі 8-10 °С, після цього тісто ставлять в тепле місце на 1 годину; формують тістовий напівфабрикат: тісто розтягують, потім надають круглої форми і настоюють 2 години; випікають при температурі 240 °С протягом 40 хвилин.



Голова експертної комісії *[Signature]*

[Signature] Р. М. Ковбаса

(11) 124807

Державне підприємство
«Український інститут інтелектуальної власності»
(Укрпатент)

Оригіналом цього документа є електронний документ з відповідними реквізитами, у тому числі з накладеним електронним цифровим підписом уповноваженої особи Міністерства економічного розвитку і торгівлі України та сформованою позначкою часу.

Ідентифікатор електронного документа 3237230418.

Для отримання оригіналу документа необхідно:

1. Зайти до ІДС «Стан діловодства за заявками на винаходи та корисні моделі», яка розташована на сторінці <http://base.uipv.org/searchInvStat/>.
2. Виконати пошук за номером заявки.
3. У розділі «Документи Укрпатенту» поруч з реєстраційним номером документа натиснути кнопку «Завантажити оригінал» та ввести ідентифікатор електронного документа.

Ідентичний за документарною інформацією та реквізитами паперовий примірник цього документа містить 2 арк., які пронумеровані та прошиті металевими люверсами.

Уповноважена особа Укрпатенту



І.Є. Матусевич

25.04.2018

Голова експертної комісії



В. М. Ковбасо





МІНІСТЕРСТВО
ЕКОНОМІЧНОГО
РОЗВИТКУ І ТОРГІВЛІ
УКРАЇНИ

УКРАЇНА

(19) **UA** (11) **124807** (13) **U**
(51) МПК
A21D 8/04 (2006.01)

(12) ОПИС ДО ПАТЕНТУ НА КОРИСНУ МОДЕЛЬ

| | |
|--|--|
| (21) Номер заявки: u 2017 10592 | (72) Винахідник(и): Незвещук-Когут Тетяна Семенівна (UA) |
| (22) Дата подання заявки: 01.11.2017 | (73) Власник(и): Незвещук-Когут Тетяна Семенівна, Центральна площа, 7, м. Чернівці, 58000 (UA) |
| (24) Дата, з якої є чинними права на корисну модель: 25.04.2018 | |
| (46) Публікація відомостей про видачу патенту: 25.04.2018, Бюл.№ 8 | |

(54) СПОСІБ ВИРОБНИЦТВА ХЛІБА ПШЕНИЧНО-ЖИТНЬОГО З ЧОРНОСЛИВОМ БУКОВИНСЬКИМ

(57) Реферат:

Спосіб виробництва хліба пшенично-житнього з чорносливом буковинським включає приготування сировини до виробництва, приготування опари та тіста та його випікання. Просівають борошно пшеничне вищого ґатунку. Миють чорнослив та видаляють кісточки, обсмажують та подрібнюють горіхи. Готують опару - змішують борошно житнє та воду, дають настоятися 1 годину в теплому місці. Розводять закваску водою, додають борошно пшеничне вищого сорту та змішують тісто, залишають бродити на 10-12 годин при температурі 27-30 °С, до готової закваски додають розведений житній солод, воду, сіль та змішують тісто. Додають нарізаний чорнослив, перемішують, настоюють 1 годину, тісто викладають на дошку, розтягують, додають обсмажені горіхи. Надають тісту круглої форми і залишають у посуді на 16-18 годин при температурі 8-10 °С. Тісто ставлять в тепле місце на 1 годину після чого формують тістовий напівфабрикат та випікають при температурі 240 °С протягом 40 хвилин.

UA 124807 U

Бюрова експертної комісії



В.М. Ковбаса

Корисна модель належить до галузі харчової промисловості та ресторанного господарства, зокрема до виробництва нових видів хлібобулочних виробів та може бути використана для виробництва хліба з пшеничного та житнього борошна.

Найбільш близьким аналогом до запропонованої корисної моделі є спосіб виробництва житньо-пшеничного хліба Дарницького, при виробництві якого використовують борошно житнє хлібопекарське обдирне, борошно пшеничне першого ґатунку, дріжджі хлібопекарські пресовані, вода питна та соль [Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия. - СПб., 1998. - 191 с.].

Недоліком цього способу виробництва хліба є невеликий термін зберігання готових виробів та знижена харчова цінність, оскільки додавання у тісто дріжджів хлібопекарних пресованих впливає на органолептичні властивості, хліб швидше черствіє і має виражену кислотність житнього хліба.

Хлібобулочні вироби є продуктами повсякденного споживання, тому збагачення їх життєво необхідними нутрієнтами до кількості, адекватної добовим потребам організму, набуває стратегічного значення. За цих умов інновації в хлібопеченні в основному зосереджено на розширенні асортименту виробів з поліпшеною харчовою цінністю та певними фізіологічними властивостями, введенням до їх складу необхідних есенціальних речовин.

В основу корисної моделі поставлена задача створити спосіб виробництва хліба пшенично-житнього, у якому за рахунок введення до складу хліба нових інгредієнтів та зміни технології виробництва забезпечується великий термін зберігання та покращуються його органолептичні і смакові якості, і розширює асортимент хлібобулочних виробів.

Поставлена задача вирішується тим, що спосіб виробництва хліба пшенично-житнього з чорносливом буковинським, що включає приготування сировини до виробництва, приготування опари та тіста та його випікання, згідно з корисною моделлю, просівають борошно пшеничне вищого ґатунку, м'яють чорнослив та видалюють кісточки, обсмажують та подрібнюють горіхи, житній солод заливають окропом та настоюють 10 годин; готують опару: змішують борошно житнє та воду, дають настоятися 1 годину в теплом місці; приготування тіста: розводять закваску водою, додають борошно пшеничне вищого сорту та замішують тісто, залишають бродити на 10-12 годин при температурі 27-30 °С, до готової закваски додають розведений житній солод, воду, сіль та замішують тісто, додають нарізаний чорнослив, перемішують, настоюють 1 годину, тісто викладають на дошку, розтягують, додають обсмажені горіхи, надають тісту круглої форми і залишають у посуді на 16-18 годин при температурі 8-10 °С, після цього тісто ставлять в тепле місце на 1 годину; формують тістовий напівфабрикат: тісто розтягують, потім надають круглої форми і настоюють 2 години; випікають при температурі 240 °С протягом 40 хвилин.

Перспективним напрямом розширення асортименту хлібобулочних виробів є розробка технології хліба із використанням натуральних заквасок та чорносливу.

Використання натуральних заквасок, висівок, великої кількості клітковини, вітамінів групи В і РР, мікро- і макроелементів сприяє збільшенню харчової цінності бездріжджового хліба. Вживання хліба на натуральних заквасках не сприяє збільшенню ваги. Хліб без дріжджів довше зберігається, так як закваски підвищують мікробіологічну стійкість хлібних виробів, успішно пригнічують розвиток "картопляної палички" і мікрофлори цвілі.

Особливістю запропонованого способу виробництва хліба пшенично-житнього з чорносливом буковинським є використання солоду житнього, чорносливу та на стадії додавання дріжджів проводять заміну на закваску житню.

Виробництво хліба пшенично-житнього з чорносливом буковинським виготовляється за розробленою рецептурою (табл. 1) і технологією.

Зав. канцелярією

Таблиця 1

Рецептура хліба пшенично-житнього з чорносливом буковинським

| Сировина | Кількість, г |
|-------------------------------|--------------|
| Борошно пшеничне вищого сорту | 300 |
| Солод житній | 30 |
| Закваска житня | 20 |
| Опара: | 300 |
| борошно житнє | 150 |
| вода | 150 |
| Чорнослив | 40 |
| Горіхи | 50 |

Голова експертної комісії *[підпис]* В.М. Ковбаса

- видаляють кісточки, обсмажують та подрібнюють горіхи, житній солод заливають окропом та настоюють 10 годин; готують опару: змішують борошно житнє та воду, дають настоятися 1 годину в теплому місці; приготування тіста: розводять закваску водою, додають борошно пшеничне вищого сорту та замішують тісто, залишають бродити на 10-12 годин при температурі 27-30 °С, до готової закваски додають розведений житній солод, воду, сіль та замішують тісто, додають нарізаний чорнослив, перемішують, настоюють 1 годину, тісто викладають на дошку, розтягують, додають обсмажені горіхи, надають тісту круглої форми і залишають у посуді на 16-18 годин при температурі 8-10 °С, після цього тісто ставлять в тепле місце на 1 годину; формують тістовий напівфабрикат: тісто розтягують, потім надають круглої форми і настоюють 2 години; випікають при температурі 240 °С протягом 40 хвилин.



Ключова експертної
наслідок

A handwritten signature in blue ink, appearing to be "В. М. Ковбаса".

В. М. Ковбаса

РЕЄСТРАЦІЙНА КАРТКА НДР І ДКР (РК)

| | |
|--|---------------------------|
| 5436. Державний реєстраційний номер <i>016 U 004690</i> | 5256. Особливі позначки 5 |
| 5517. Реєстраційний номер, що змінюється | 7209. Статус виконавця 17 |
| 5418. №, дата супровідного листа * <i>1055/01-11 від 28.10.2016г</i> | |
| 7146. Підстави для проведення роботи НДР (ДКР) 43 | 7021. Шифр роботи |
| 7210. Державний реєстраційний номер НДР (ДКР) головного виконавця | |

ВІДОМОСТІ ПРО ВИКОНАВЦЯ

| |
|--|
| 2457. Код за ЄДРПОУ (ідентифікаційний номер) 05476322 |
| 2151. Повне найменування юридичної особи (або П.І.Б.) <u>1. Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету</u> <u>2. Черновицкий торгово-экономический институт Киевского национального торгово-экономического университета</u> <u>3. Chernivtsi Trade and Economics Institute of Kyiv Nationale Trade Economics University</u> |
| 2358. Скорочене найменування юридичної особи ЧТЕІ КНТЕУ |
| 2655. Місцезнаходження 58000, м. Чернівці, Центральна площа, 7 |
| 2934. Телефон / Факс (0372)511158 |
| 2394. E-mail / WWW main@chtei-knteu.cv.ua |
| 1332. Відомча підпорядкованість Міністерство освіти і науки |
| 1133. Сектор науки ВУЗ |
| 2142. Співвиконавці |

ВІДОМОСТІ ПРО ЗАМОВНИКА

| |
|--|
| 2458. Код за ЄДРПОУ (ідентифікаційний номер) 05476322 |
| 2152. Повне найменування юридичної особи (або П.І.Б.) Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету |
| 2656. Місцезнаходження 58000, м. Чернівці, Центральна площа, 7 |
| 2935. Телефон / Факс (0372)511158 |
| 2395. E-mail / WWW main@chtei-knteu.cv.ua |

ДЖЕРЕЛА, НАПРЯМИ ТА ОБСЯГИ ФІНАНСУВАННЯ НДР (ДКР)

7700. КПКВК _____

7201. Напрямок фінансування 2.1

7023. Назва ДЦП _____

7022. Код ДЦП _____

| Код джерела фінансування | Загальний обсяг фінансування, тис.грн. | у тому числі за роками | | | | |
|--------------------------|--|------------------------|------|------|------|------|
| | | 200- | 200- | 20-- | 20-- | 20-- |
| <i>ДФОБ</i> | | | | | | |
| | | | | | | |

ТЕРМІНИ ВИКОНАННЯ РОБОТИ

| | |
|------------------|-------|
| 7353. Початок | 01.17 |
| 7362. Закінчення | 12.18 |

9036. Порядковий №; початок та закінчення етапу; вид звітнього документа з НДР (ДКР); назва етапу
 1. 01.17, 12.18, 91, Наукове обґрунтування і розробка технологій кондитерських виробів підвищеної харчової та біологічної цінності

Голова експертної комісії Ковбаса В.М. *[Підпис]*



ОСНОВНІ ВІДОМОСТІ ПРО НДР (ДКР)

9027. Назва НДР (ДКР) (1- українською мовою, 2 - російською мовою, 3 - англійською мовою)

1. Наукове обґрунтування і розробка технологій кондитерських виробів підвищеної харчової та біологічної цінності
2. Научное обоснование и разработка технологий кондитерских изделий повышенной пищевой и биологической ценности
3. The scientific substantiation and development of technologies confectionery increased food and biological value

9126. Мета НДР (ДКР)

розробка науково обґрунтованої технології кондитерських виробів підвищеної харчової та біологічної цінності

7199. Пріоритетний напрям 1 7191. Вид НДР (ДКР) 39

9153. Очікувані результати 007 методична документація

9155. Галузь застосування

Харчова промисловість

9156. Експертний висновок

ЗАКЛЮЧНІ ВІДОМОСТІ

5634. Індекс УДК 664.655

5616. Коди тематичних рубрик 65.35

6111. Керівник юридичної особи Ореховська Тетяна Миколаївна
(прізвище, ім'я, по батькові)

6210. Науковий ступінь, вчене звання керівника юридичної особи к.е.н., доцент

Підпис  М.П. 

6120. Керівник роботи (1 - українською мовою, 2 - російською мовою, 3 - англійською мовою)
(прізвище, ім'я, по батькові)

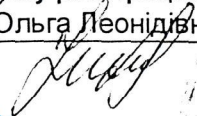
1. Кравченко Михайло Федорович
2. Кравченко Михаил Фёдорович
3. Mykhailo F. Kravchenko

6228. Науковий ступінь, вчене звання керівника роботи д.т.н., професор

Підпис 

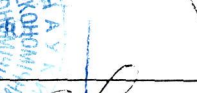
6141. Відповідальний за підготовку реєстраційних документів

Телефон Романовська Ольга Леонідівна, (066) 1779646

Підпис  (прізвище, ім'я, по батькові)

Зем. 6140. Керівник відділу МкрНТЕІ  (прізвище, ім'я, по батькові)

Підпис  М.П. 

6142. Реєстратор  (прізвище, ім'я, по батькові)

М.П. 

Документ № 8



ВСЕУКРАЇНСЬКИЙ КОНКУРС
ХЛІБОБУЛОЧНИХ ТА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ

ДИПЛОМ

II СТУПЕНЮ

нагороджується

**Чернівецький торговельно-економічний
інститут КНТЕУ**

Незвещук-Козут Тетяна Семенівна, канд. екон. наук, доцент

Хліб пшенично-житній з чорносливом буковинським
та горіховим борошном

номінація

«Хліб із суміші житнього та пшеничного борошна заварний»

Голова конкурсної комісії,
Президент ВАП

V.V. Череда

Спонсори: giz Григорівська кондитерська фабрика



LEIPURIN

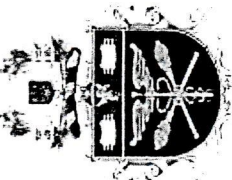
Київ, 2018



З оригіналом звірено:
Зав. канцелярією

Голова експертної комісії

В. М. Ковбаса



СЕРТИФІКАТ

ПРО ПРОХОДЖЕННЯ КУРСУ З КАРВІНГУ

Курсувач - Ірина Темна - Смирнова

Студія карвінгу
KREATIVE

Буковинська гільдія
кулінарів

Подольан О.В.

Долиняк К.О.



14.05.2018

М. Чернівці

Ірина Темна - Смирнова



Зав. канцелярією