

**ВИСНОВОК**  
**акредитаційної експертизи з підготовки фахівців**  
**освітнього ступеня магістр**  
**галузі знань 18 Виробництво та технології**  
**за освітньою програмою «Ресторанні технології»**  
**спеціальності 181 Харчові технології**  
**в Ужгородському торговельно-економічному інституті**  
**Київського національного торговельно-економічного університету**

Згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 22 січня 2019 року за №102-л «Про проведення акредитаційної експертизи» відповідно до підпункту 20 пункту 2 розділу XV «Прикінцеві та перехідні положення» Закону України «Про вищу освіту» та пункту 4 Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та професійних училищах, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 09.08.2001 №978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах», з метою проведення первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем в Ужгородському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету, експертна комісія у складі:

**голови комісії** – Сухенка Юрія Григоровича, завідувача кафедри процесів і обладнання переробки продукції агропромислового комплексу Національного університету біоресурсів і природокористування України, професора, доктора технічних наук

**членів комісії** :

Ощипка Ігора Миколайовича, завідувача кафедри харчових технологій Львівського торговельно-економічного університету, доктора технічних наук, професора,

Демидова Ігора Миколайовича, професора кафедри технології жирів та продуктів бродіння Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут», доктора технічних наук, професора;

Стадника Ігора Ярославовича, професора кафедри обладнання харчових технологій Тернопільського національного технічного університету ім. І. Пулюя, доктора технічних наук, професора

у період з 04 по 06 лютого 2019 року розглянула подану акредитаційну справу і провела на місці акредитаційну експертизу (первинну) відповідності освітньої діяльності Ужгородського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету державним вимогам підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології.

Експертне оцінювання проводилося за напрямками:

- розгляд звіту про акредитаційний самоаналіз діяльності Ужгородського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету з підготовки здобувачів за другим (магістерським) рівнем вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» за спеціальністю 181 Харчові технології;

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

- перевірка достовірності наданих установчих документів та інформації, що подається в матеріалах акредитаційного самоаналізу Ужгородського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету;

- перевірка відповідності освітньої діяльності установленим законодавством вимогам щодо кадрового, матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення підготовки за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

При експертизі враховані наступні документи Ужгородського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету:

- матеріали, подані для проведення акредитаційної експертизи до Міністерства освіти і науки України;

- вибіркові первинні документи Ужгородського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету, які підтверджують загальні відомості щодо кадрового, навчально-методичного, інформаційного та матеріально-технічного забезпечення підготовки здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» за спеціальністю 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

За результатами проведеної експертизи комісія констатує наступне:

### **1. Загальна характеристика**

#### **Ужгородського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету і освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології**

Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету (надалі УТЕІ КНТЕУ) –заклад вищої освіти державної форми власності, підпорядкований Міністерству освіти і науки України. УТЕІ КНТЕУ створений наказом КНТЕУ від 25 вересня 2012 р. № 2794 «Про перетворення Ужгородського навчального центру КНТЕУ на Ужгородський торговельно-економічний інститут» на базі Ужгородського навчального центру КНТЕУ, який започаткував свою діяльність у січні 2000р. відповідно до наказу Міністерства освіти України від 30.12.1999р. №459 як відокремлений структурний підрозділ Київського національного торговельно-економічного університету за погодженням з керівництвом Закарпатської обласної державної адміністрації та Ужгородської міської ради. УТЕІ КНТЕУ здійснює свою діяльність відповідно до Конституції України, Законів України: «Про освіту», «Про вищу освіту», чинного законодавства України, Статуту КНТЕУ та Положення про УТЕІ КНТЕУ, затвердженого ректором КНТЕУ 11.04.2016 р.

Експертна комісія перевірила правові підстави для здійснення освітньої діяльності та підтверджує наявність в УТЕІ КНТЕУ таких установчих документів:

1. Положення про Ужгородський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету.

2. Ліцензія Міністерства освіти і науки України та відомості щодо здійснення діяльності у сфері вищої освіти.



3. Свідоцтво про державну реєстрацію юридичної особи серії АОО №063231 від 22.11.2002 р.

4. Витяг з Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців Державної реєстраційної служби України №1003310978 від 29.11.2017р.;

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

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

**Оригінали установчих документів є в наявності і дійсні на момент перевірки.**

**Керівник вищого навчального закладу:** Гаврилко Петро Петрович – директор УТЕІ КНТЕУ – професор, кандидат економічних наук, Заслужений працівник народної освіти України. Обов'язки директора Ужгородського торговельно-економічного інституту КНТЕУ здійснює на підставі довіреності ректора КНТЕУ від 24.10.2018 р. №60/28. Гаврилко Петро Петрович здійснює керівництво закладом з 2000 р. як директор Ужгородського навчального центру КНТЕУ; з 25.09.2012 р. – директор Ужгородського торговельно-економічного інституту. Закінчив у 1972 р. Ужгородський державний університет (спеціальність: історія, кваліфікація: історик, викладач історії та суспільствознавства (диплом серії Ю №060045 від 30.06.1972р.) та у 1986 р. Ужгородський державний університет зі спеціальності: економіка і планування матеріально-технічного постачання, кваліфікація: економіст (диплом серії ЛВ №334214 від 28.06.1986р.). У 1999 р. захистив дисертацію на здобуття наукового ступеня кандидат економічних наук зі спеціальності 08.06.02 «Підприємництво, менеджмент та маркетинг» (диплом кандидата наук серії ДК №002157 від 13.01.1999), у 2012 році отримав вчене звання професора кафедри фінансів (атестат професора серії 12 ПР №007976 від 26.09.2012р.). Відмінник освіти України, Заслужений працівник народної освіти України, член Всесвітньої асоціації готельних навчальних закладів (International Association of Hotel schools), Почесний працівник туризму України, член Асоціації кулінарів України. У 2005 році нагороджений знаком Міністерства освіти і науки України «Петро Могила»; у 2008 році – орденом «За заслуги» III ступеня. Гаврилко П.П. є автором та співавтором понад 130 наукових робіт, серед яких – монографії, навчальних посібників, 19 патентів на винаходи. Під його керівництвом захищено 8 дисертацій на здобуття наукового ступеня кандидата наук.

Копії дипломів та атестатів підтверджуються оригіналами.

Підготовку фахівців в УТЕІ КНТЕУ забезпечують: 2 факультети, яким підпорядковано 6 відповідних кафедр, 5 з яких – випускові, навчально-методичний відділ, бібліотека, сектор сприяння працевлаштуванню студентів та випускників, 3 науково-дослідні лабораторії, відділ кадрів, бухгалтерія, студрада, вчена рада.

На момент проведення акредитаційної експертизи згідно з ліцензією та відомостями щодо здійснення освітньої діяльності у сфері вищої освіти станом на 04.02.2019 р. інститут здійснює підготовку фахівців за освітніми ступенями бакалавр та магістр за 5 спеціальностями.

Станом на 04.02.2019 загальна кількість професорсько-викладацького складу навчального закладу становить 62 особи, серед яких із науковими ступенями та вченими званнями – 53 особи (або 85,5%), з них 14 осіб (або 22,6 %) – доктори наук, професори (з урахуванням внутрішнього сумісництва по базовому ЗВО – КНТЕУ). Серед 49 штатних науково-педагогічних працівників із науковими ступенями та вченими званнями



здійснюють освітню діяльність 39 осіб (або 79,6%), з них – 9 осіб (або 23,1%) – доктори, професори. З часу подачі акредитаційної справи відбулися незначні зміни у кількісному та якісному складі науково-педагогічних працівників за рахунок прийняття на роботу 1 доктора наук, захисту дисертацій 3 кандидатів наук та ротації сумісників у штат.

Загальна площа приміщень, які використовуються для навчальних цілей становить 10 613,6 м<sup>2</sup>, з яких 9323,6 м<sup>2</sup> – власні. Вони розташовані у 2-х навчальних корпусах Ужгородського торговельно-економічного інституту КНТЕУ за адресами: вул. Коритнянська, 4 (корпус №1); Православна набережна, 21 (корпус №2), а також на основі довгострокових договорів у приміщенні Ужгородського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ за адресами: м. Ужгород, вул. Капітульна 1/3 та Православна набережна, 20.

Фактичний контингент студентів станом на 04.02.2019 р. складає: 363 студентів денної форми навчання та 471 – заочної. З моменту подачі акредитаційної справи здійснено випуск магістрів усіх спеціальностей.

Підготовка магістрів за освітньою програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології здійснюється в інституті на факультеті ресторанно-готельного та туристичного бізнесу випусковою кафедрою технології і організації ресторанного господарства.

Підготовку магістрів за освітньою програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології здійснюють науково-педагогічні працівники 5 кафедр, а саме: кафедра технології і організації ресторанного господарства, менеджменту туристичного та готельно-ресторанного бізнесу; фінансів; товарознавства та комерційної діяльності; природничо-гуманітарних та інформаційних дисциплін.

Освітньо-професійна програма та навчальний план в УТЕІ КНТЕУ розроблені робочою групою, погоджені та рекомендовані вченою радою КНТЕУ (протокол від 27.06.2017р. №13). У 2018 році розроблена та затверджена в установленому порядку освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології відповідно до листа МОНУ від 28.04.2017р. №1/9-239, рецензована зовнішніми стейкхолдерами (протокол вченої ради КНТЕУ від 21.06.2018 р. №10). Навчальні плани та освітні програми затверджені ректором КНТЕУ А.А. Мазаракі.

Розвиток освітньої діяльності за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології здійснюється шляхом співпраці з підприємствами різних форм власності та організаційно-правових форм господарювання м. Ужгорода та Закарпатської області.

Таблиця 1.

**Загальні показники розвитку  
Ужгородського торговельно-економічного інституту  
Київського національного торговельно-економічного університету**

№ з/п	Показник	Значення показника
1	Рівень акредитації ЗВО	III-IV
2	Кількість ліцензованих спеціальностей (відповідно до переліку 2015 року) в тому числі: за першим (бакалаврським) рівнем за другим (магістерським) рівнем за третім (освітньо-науковим) рівнем	5  5 5 0

Голова експертної комісії



Сухенко Ю.Г.

Продовження таблиці 1		
3	Кількість спеціальностей (відповідно до переліку 2015 року), акредитованих* за: в тому числі: за першим (бакалаврським) рівнем за другим (магістерським) рівнем за третім (освітньо-науковим) рівнем	5 5 5 0
4	Контингент студентів на всіх курсах навчання: - на денній формі навчання; - на заочній формі навчання	834 363 471
5	Кількість факультетів	2
6	Кількість кафедр	6
7	Чисельність співробітників (усього), осіб у т.ч. науково-педагогічних працівників, разом осіб:	87 62
8	Серед них: - докторів наук, професорів, осіб / % - кандидатів наук, доцентів, осіб / %	14/22,6% 39/62,9%
9	Загальна / навчальна площа будівель, м <sup>2</sup>	10 613,6 / 4 797,3
10	Загальний обсяг державного фінансування (тис. грн.)	3913,1
11	Кількість посадкових місць у читальних залах	64
12	Кількість робочих місць з ПЕОМ для студентів - у тому числі з виходом в Інтернет	132 132

\* наявність діючого сертифіката про акредитацію

Експертна комісія засвідчила наявність та достовірність в УТЕІ КНТЕУ належним чином оформлених документів, що забезпечують правові основи діяльності навчального закладу. Структура навчального закладу в повній мірі забезпечує можливість підготовки фахівців у цілому та магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології, зокрема. Для якісної підготовки фахівців в УТЕІ КНТЕУ створено належні умови: сформовано науково-педагогічний колектив, який за якісними показниками відповідає нормативним вимогам, створена сучасна матеріально-технічна база, що відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності, структурі та потребам навчального закладу; триває постійний процес удосконалення та покращання навчально-методичного забезпечення освітнього процесу, що обумовлює перспективи розвитку інституту, спеціальності та освітньої програми.

## 2. Формування контингенту студентів

Формування контингенту студентів здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології ґрунтується у відповідності до нормативних документів у сфері вищої освіти та на здійсненні активної професійноорієнтаційної роботи адміністрації, випускової кафедри технології і організації ресторанного господарства спільно з відбірковою комісією інституту.

В УТЕІ КНТЕУ працює відбіркова комісія, яка здійснює діяльність на підставі Положення про відбіркову комісію, яке затверджується базовим ЗВО – КНТЕУ відповідно до чинного законодавства. З метою формування контингенту здобувачів вищої освіти абітурієнти проходять конкурсний відбір на основі Умов прийому до вищих навчальних закладів, затверджених МОН України та Правил прийому до Ужгородського торговельно-економічного інституту Київського національного

Голова експертної комісії

Сухенко Ю.Г.

торговельно-економічного університету, які затверджуються вченою радою університету щорічно та розміщуються на сайті УТЕІ КНТЕУ – [www.utei-knteu.org.ua](http://www.utei-knteu.org.ua).

З метою найбільш повного ознайомлення з умовами прийому до ВНЗ, змістом, формами та організацією навчального процесу, умовами навчання та побуту студентів в інституті використовуються різні форми профорієнтаційної роботи: налагодження співпраці з підприємствами (про що укладені угоди та договори про співпрацю), проведення Днів відкритих дверей, розповсюдження рекламно-інформаційних матеріалів, буклетів, сувенірів з логотипом УТЕІ КНТЕУ у загальноосвітніх закладах, коледжах Закарпатської області та інших областей західного регіону України. Для забезпечення ефективного залучення осіб на навчання на факультетах організовані агітаційні групи зі складу викладачів кафедр, які під час зустрічей з абітурієнтами розповсюджують інформаційні матеріали та представляють ЗВО у вигляді комп'ютерних презентацій з використанням мультимедіа; викладачами та студентами спеціальності 181 Харчові технології проводяться традиційні фестивалі з презентаціями своїх умінь та власних виробів, проводяться майстер-класи, на які запрошуються учні шкіл Закарпатської області. Для підвищення ефективності профорієнтаційної роботи створено відеофільм про УТЕІ КНТЕУ, який демонструється на місцевому телебаченні та на сайті. В УТЕІ КНТЕУ створений реєстр навчальних закладів м. Ужгорода та Закарпатської області, з якими тісно співпрацюють кафедри інституту та здійснюють профорієнтаційні заходи в них.

Контингент студентів за спеціальністю 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти формується з числа випускників на базі освітнього ступеня «бакалавр» та на базі освітніх ступенів «спеціаліст»; «магістр» (за перехресним вступом).

Склад студентів, які навчаються у 2018/2019 н.р. в УТЕІ КНТЕУ за освітньою програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти характеризується показниками, поданими у таблиці 2:

Таблиця 2

**Контингент студентів Ужгородського торговельно-економічного інституту КНТЕУ, які навчаються за освітньою програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти  
(станом на 04.02.2019р.)**

Форма навчання	Кількість студентів		
	Разом	Освітній ступінь магістр	
		у тому числі на курсах	
		1	2
Денна	10	10	0*
Заочна	12	12	0*
<b>Усього</b>	<b>22</b>	<b>22</b>	<b>0</b>

\*Примітка: У грудні 2018 р. здійснено випуск магістрів 2 курсу.

Динаміка змін контингенту студентів за спеціальністю 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти стабільна.

Адміністрацією та деканатами здійснюються заходи щодо збереження контингенту студентів: контроль за успішністю, налагоджений зв'язок з батьками, впровадження інноваційних технологій навчання, розширення баз практик шляхом



укладання договорів про співпрацю з підприємствами та організаціями, організація наукових гуртків, дозвілля, залучення до спортивних секцій, проведення святкових заходів та екскурсій туристично-пізнавального спрямування як в регіоні, Україні та за кордон.

Експертна комісія зазначає, що організація прийому та формування контингенту студентів в інституті проводиться у відповідності до чинного законодавства. Організаційний рівень роботи відбіркової комісії, профорієнтаційної та виховної роботи відповідає вимогам чинного законодавства України.

Формування контингенту студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладів освіти та державним вимогам до акредитації. Усі дані про студентів, рух студентів внесені в ЄДЕБО.

### **3. Зміст підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» за спеціальністю 181 Харчові технології**

Підготовка здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології забезпечується на основі освітньої програми «Ресторанні технології», розробленої робочою групою кафедри технології і організації ресторанного господарства та схваленою вченою радою Київського національного торговельно-економічного університету (протокол від 27.06.2017 р. №13), затвердженою ректором КНТЕУ А.А. Мазаракі у відповідності до Закону України «Про вищу освіту» та Положення про організацію освітнього процесу, затвердженого наказом УТЕІ КНТЕУ від 10.10.2018 р. №151 «Про введення в дію Положення про організацію освітнього процесу». У 2018 році розроблена та затверджена в установленому порядку освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» відповідно до листа МОНУ від 28.04.2017 р. №1/9-239, рецензована зовнішніми стейкхолдерами (протокол вченої ради КНТЕУ від 21.06.2018 р. № 10). Навчальні плани та освітні програми затверджені ректором КНТЕУ А.А. Мазаракі.

В освітньо-професійній програмі передбачено рівень вищої освіти (другий), її ступінь (магістр), загальну кількість кредитів ЄКТС (90), термін навчання (1 рік 4 місяці), встановлено вимоги до рівня освіти, вимоги до рівня осіб, які можуть розпочати навчання за освітньою програмою освітнього ступеня вищої освіти бакалавра або спеціаліста; перелік навчальних дисциплін, очікувані результати навчання загальні та фахові (спеціальні) компетентності, якими повинен оволодіти магістр.

Відповідно до освітньої програми розроблений навчальний план підготовки магістрів галузі знань 18 Виробництво та технології спеціальності 181 Харчові технології, освітньої програми «Ресторанні технології», схвалений вченою радою КНТЕУ (протокол від 27.06.2017р. №13). Згідно з освітньо-професійною програмою підготовки магістрів спеціальності 181 Харчові технології обсяг годин навчальних занять складає 90 кредитів, з них 63 кредити складає теоретичне навчання, 9 кредитів – практика, 18 кредитів – атестація (виконання випускного кваліфікаційного проекту та його захисту).

Дисципліни теоретичного навчання за компонентами підготовки магістрів

розподілені наступним чином: обов'язкові дисципліни циклу професійної та практичної підготовки – 39 кредитів (1170 годин), вибіркові дисципліни – 24 кредити (720 годин), які поділяються на дисципліни циклу професійно-орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки – 10,5 кредитів (315 годин) та дисципліни професійної та практичної підготовки – 13,5 кредити (405 годин).

До навчального плану додається Пояснювальна записка, що включає компетентності, якими повинен володіти магістр, програмні результати навчання за усіма дисциплінами плану, а також практичною підготовкою. Пояснювальна записка окреслює логічну послідовність вивчення дисциплін з одночасним ефективним використанням міжпредметних зв'язків, забезпечує безперервність навчання здобувачів вищої освіти.

Організація і планування освітнього процесу здійснюється на основі робочих навчальних планів як для денної, так і заочної форм навчання для кожного року набору. Вони конкретизують форми проведення навчальних занять, їх обсяг, форми та засоби контролю за семестрами. На основі робочих навчальних планів розробляються робочі програми з навчальних дисциплін.

Відповідно до рекомендаційного листа МОНУ від 28.04.2017 р. №1/9-239 переглянуто і розроблено освітньо-професійну програму, в якій змінилася кількість навчальних дисциплін та розподіл кредитів. Робочою групою розроблена освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти та схвалена вченою радою КНТЕУ.

Згідно з освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» підготовки магістрів спеціальності 181 Харчові технології обсяг годин навчальних занять складає 90 кредитів, з них 69 кредитів складає теоретичне навчання, 9 кредитів – практика, 12 кредитів – атестація (виконання випускної кваліфікаційної роботи (проекту) та її захист). У навчальному плані здійснено перерозподіл дисциплін таким чином: обов'язкова компонента (дисципліни професійної підготовки) складає 33 кредити (990 годин), вибіркова компонента – 36 кредитів (1080 годин). Вибіркова компонента складається з дисциплін циклу загальної підготовки – 12 кредитів (360 годин) та дисципліни професійної підготовки – 24 кредитів (720 годин).

Навчальний план підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» підготовки магістрів спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 07 Виробництво та технології відповідає освітньо-професійній програмі.

Робочий навчальний план складено на основі навчального та освітньої програми, включає блоки обов'язкових та вибірових навчальних дисциплін. У робочому навчальному плані враховане місце кожної дисципліни в логічній послідовності вивчення, що дозволяє здійснювати підготовку здобувачів освітнього ступеня магістр з визначеними результатами навчання компетентностями.

**Отже, освітньо-професійна програма «Ресторанні технології», що акредитується, забезпечена навчальними планами, відповідає державним вимогам, забезпечує якісну підготовку фахівців освітнього ступеня магістр, враховує можливість вибору дисциплін студентами. Вся документація затверджена в установленому порядку.**

**Комісія констатує, що зміст підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти в УТЕІ КНТЕУ відповідає вимогам**



і забезпечує державну гарантію якості освітнього процесу.

#### **4. Відомості про навчально-методичне та інформаційне забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти**

Організація освітнього процесу в УТЕІ КНТЕУ здійснюється відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Положення про організацію освітнього процесу, затвердженого наказом УТЕІ КНТЕУ від 10.10.2018 р. №151 «Про введення в дію Положення про організацію освітнього процесу», Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів, затвердженого наказом УТЕІ КНТЕУ від 01.04.2018 р. №41/1 «Про введення в дію Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів».

Експертна комісія зазначає, що загальне керівництво та контроль за реалізацією освітнього процесу здійснюють вчена рада інституту, методична рада інституту, навчально-методичний відділ. Вчена рада інституту приймає рішення з питань організації і методики навчально-виховного процесу.

Експертна комісія здійснила аналіз виконання навчальних планів магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології у частині співвідношення дисциплін різних циклів та їх перелік, обсяг аудиторної та самостійної роботи, тривалість практики, форми підсумкового контролю. Перевірено графік навчального процесу, семестрову та поточну навчальну документацію, розклади занять, відомості практики, заліків та екзаменів. Встановлено, що навчальний процес виконується в повному обсязі.

Координацію роботи кафедр щодо впровадження новітніх технологій навчання, підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, моніторинг навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін здійснює навчально-методичний відділ. Випускові кафедри здійснюють планування системи заходів, спрямованих на удосконалення форм навчання, методичне забезпечення практичних та лабораторних занять, випускного кваліфікаційного проекту, самостійної роботи здобувачів вищої освіти.

Комісія перевірила фактичну наявність та повноту програм, робочих програм з нормативних і вибіркових дисциплін навчального плану за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології.

Усі дисципліни забезпечені робочими програмами. Програми навчальних дисциплін відповідають освітньо-професійній програмі та сучасним вимогам щодо рівня розвитку вищої освіти. Вони складають основу навчально-методичних комплексів, складовими яких є конкретний зміст кожної навчальної дисципліни, а також виробничої (переддипломної) практики, програму, робочу програму, опорний конспект лекцій, інформаційний обсяг, рівень сформованості знань, умінь та навичок, тематичний план, плани практичних та лабораторних занять, завдання для самостійної підготовки, індивідуальної роботи студентів, засоби діагностики знань, дидактичні матеріали, критерії оцінювання, список рекомендованої літератури. З кожної навчальної дисципліни освітнього ступеня магістр розроблені критерії оцінювання успішності навчання здобувачів.

Навчально-методичні комплекси дисциплін (НМКД), що передбачені робочим навчальним планом підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології, забезпечені методичними матеріалами на 100%, складені з урахуванням безперервної ступеневої

підготовки здобувачів вищої освіти протягом усього періоду навчання, що відповідає вимогам **Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти**. НМКД розроблено в електронному і паперовому варіанті, представлені на кафедрах.

Плани семінарських, практичних та лабораторних занять, завдань для самостійної, індивідуальної роботи студентів відповідають змісту програм навчальних дисциплін, вимогам освітньої програми з урахуванням найновіших джерел інформації та інноваційних технологій вивчення навчальних дисциплін за заявленою до акредитації освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології».

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

Навчальним планом підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти виконання курсових робіт (проектів) не передбачено.

Організаційно-методичне забезпечення практики студентів в Ужгородському торговельно-економічному інституті КНТЕУ здійснюється у відповідності до Положення про проведення практики студентів, затвердженого наказом КНТЕУ від 31.10.2014р. №2926 «Про введення в дію нової редакції Положення про проведення практики студентів», яке регламентує організацію та керівництво практикою, вибір баз практики, порядок проведення підсумків практики, визначає мету та зміст виробничої (переддипломної) практики. Практична підготовка магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології в УТЕІ КНТЕУ проводиться відповідно до Положення про проведення практики студентів,

Практика здобувачів за освітнім ступенем магістр проводиться відповідно до навчального плану і графіка навчального процесу згідно з робочою програмою виробничої (переддипломної) практики, яка містить загальні вимоги до організації та проведення практики.

Навчально-методичне забезпечення і виконання програми виробничої (переддипломної) практики за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології здійснює випускова кафедра технології і організації ресторанного господарства.

Комісія перевірила наявність програми практики. Забезпеченість складає 100%, що **відповідає нормативним вимогам з акредитації**.

Практика проводиться на підприємствах харчової галузі та закладів ресторанного господарства, про що свідчать представлені членам комісії укладені договори та угоди про співпрацю.

Магістри за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології забезпечені базами практики повністю.

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

Проводиться цілеспрямована робота щодо впровадження засобів діагностики якості вищої освіти, які включають питання модульного контролю, екзаменів, заліків,



тестові завдання, пакети контрольних робіт для комплексної перевірки знань з навчальних дисциплін та ін. Пакети до комплексних контрольних робіт з навчальних дисциплін відповідають діючим вимогам.

Експертна комісія зазначає, що вимоги до знань, умінь та навичок, передбачені критеріями, відзначаються об'єктивністю і доцільністю щодо визначення досягнутих рівнів знань, умінь та навичок студентів, якості підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

Атестація студентів УТЕІ КНТЕУ за освітнім ступенем магістра здійснюється екзаменаційною комісією після завершення теоретичної та практичної частини навчання з метою встановлення відповідності засвоєних студентами рівня та обсягу знань, умінь та інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології.

Атестація студентів освітнього ступеня магістр здійснюється у формі написання та захисту випускного кваліфікаційного проекту. Порядок підготовки та захисту випускного кваліфікаційного проекту здійснюється відповідно до Положення про випусковий кваліфікаційний проект (роботу), яке затверджено вченою радою КНТЕУ (протокол від 30.08.2018р. №1 п.5).

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

На належному рівні проведена підготовка студентів-випускників за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології до атестації. Затверджена тематика для випускного кваліфікаційного проекту для студентів денної та заочної форми навчання, яка є актуальною і відповідає сучасним вимогам.

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

На час проведення акредитаційної експертизи відбувся захист випускних кваліфікаційних робіт на 2 курсі.

Комісія вибірково перевірила захищені випускні кваліфікаційні проекти та встановила, що вони відповідають навчальним програмам та кваліфікаційним вимогам відзначаються актуальністю, практичною значимістю та достатнім рівнем виконання. Випускники у роботах презентували результати власних теоретичних і прикладних розробок, застосовуючи при цьому різні методи дослідження. За результатами написання проектів видано збірних наукових праць.

Експертна комісія перевірила рівень забезпеченості навчального процесу підручниками, навчальними посібниками, фаховими періодичними виданнями за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології.

Для забезпечення повного, якісного бібліографічного та інформаційного обслуговування студентів, науково-педагогічних працівників інституту функціонує бібліотека з 2-ма читальними залами у т.ч. 1 з них – у гуртожитку. Кількість посадкових місць складає 64. Загальна площа бібліотеки УТЕІ КНТЕУ - 219,3 кв.м.

До послуг студентів та науково-педагогічних працівників наявний книжковий фонд бібліотеки УТЕІ КНТЕУ, на договірній основі – Ужгородського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, Ужгородського національного університету. Загальний бібліотечний фонд складає 285 554 томи, у т.ч. бібліотеки ЗВО – 22 019.

Для забезпечення здобувачів та науково-педагогічного персоналу в бібліотеці використовуються як традиційні друковані носії інформації, так і електронні ресурси.

Результатами перевірки встановлено, що бібліотека інституту достатньо укомплектована науковою, навчальною, довідковою літературою, електронними виданнями, періодичними виданнями. У кількісному співвідношенні забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками з усіх дисциплін навчального плану за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології складає 100%.

**У цілому забезпечення студентів літературою з дисциплін навчальних планів складає 100%.**

У ЗВО здійснюється передплата фахових періодичних видань для студентів. Так, до бібліотеки інституту надходить – 15 фахових видань для студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології, що перевищує нормативні вимоги (при нормі 5, відхилення +10).

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

Кафедра технології і організації ресторанного господарства впроваджує у навчальний процес сучасні інноваційні, інтерактивні форми і методи навчання, які розвивають у студентів навички роботи в команді, міжособистісні комунікації, формування здатності самостійно та творчо вирішувати у практичній діяльності господарські ситуації, приймати економічно обґрунтовані управлінські рішення. У процесі проведення лекцій, практичних та лабораторних занять використовуються мультимедійні засоби.

За дисциплінами кафедри технології і організації ресторанного господарства відповідно до робочих навчальних планів сформовані інформаційні пакети для самостійної роботи студентів, які внесені на сайт і студенти мають змогу знайти необхідний матеріал для вивчення дисципліни. Для проведення практичних занять використовується фахове програмне забезпечення.

Діє система виховної роботи зі студентами, яка базується на концепціях освітньої діяльності інституту, факультетів, кафедр з питань національного виховання студентської молоді, індивідуальних та колективних формах виховного впливу,

утвердженні кращих традицій ВНЗ, самореалізації студентів, студентського самоврядування.

Експертна комісія вважає, що організаційне та навчально-методичне забезпечення навчального процесу при підготовці фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти у співставленні з акредитаційним самоаналізом, підтверджуються вивченим його реальним станом і відповідає вимогам до якості освіти, що дозволяє здійснювати подальшу підготовку фахівців за зазначеною освітньою програмою, відповідає встановленим нормативам і вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.

##### **5. Відомості про кількісні і якісні показники кадрового забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти**

Експертна комісія розглянула первинні документи відділу кадрів Ужгородського торговельно-економічного інституту КНТЕУ, у т.ч. наявність трудових книжок та вірогідність записів щодо працевлаштування, перевірила достовірність наведеної у матеріалах самоаналізу інформації щодо якісного складу науково-педагогічного персоналу випускової та інших кафедр інституту, які забезпечують навчальний процес спеціальності, що акредитується. Комісією встановлено, що усі дисципліни, які викладаються на 100 відсотків забезпечуються науково-педагогічними працівниками, які мають відповідну освіту та пройшли підвищення кваліфікації за останні 5 років. Дані щодо кадрового забезпечення внесені в Єдину державну електронну базу з питань освіти (ЄДЕБО).

Експертна комісія зазначає, що науково-педагогічні працівники УТЕІ КНТЕУ приймаються на роботу у результаті обрання за конкурсом та шляхом укладання контракту відповідно до Закону України «Про вищу освіту». Кодексів Закону про працю України, Положення про порядок конкурсного відбору науково-педагогічних працівників Ужгородського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету (протокол від 26.12.2018р. №6, затверджений наказом УТЕІ КНТЕУ від 28.12.2018р. №203-о). До контракту кандидат на посаду подає перспективний план на час дії контракту у розрізі наукової, педагогічної, виховної та організаційної діяльності. Звіт викладача про виконання обов'язків, які він взяв на себе під час укладання контракту є основою для прийняття рішень щодо укладання контракту на наступний термін, враховується рейтингова оцінка викладача, яка визначається щорічно відповідно до Положення про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників, затверджене вченою радою УТЕІ КНТЕУ (протокол від 24.05.2016р. №8). Щорічно професорсько-викладацький склад планує свою наукову, методичну, організаційну діяльність і в кінці року звітує.

Кількість лекційних годин на одного викладача не перевищує 250 годин з урахуванням загальної кількості дисциплін, що ним викладаються – не більше п'яти, що відповідає **вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти**. Викладачі кафедри постійно працюють над підвищенням свого фахового рівня шляхом підвищення кваліфікації як в Україні, так і зв її межами.

За звітний період усі викладачі кафедри технології і організації ресторанного господарства пройшли підвищення кваліфікації згідно з затвердженими планами. Науково-педагогічна спеціальність викладача відповідає дисциплінам, що він

викладає з урахуванням спеціальності за дипломом про вищу освіту, наукової спеціальності, наукового ступеня, вченого звання та проходження науково-педагогічного стажування, що відповідає **вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.**

Випусковою кафедрою, що забезпечує підготовку магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології є кафедра технології і організації ресторанного господарства. Кафедру очолює з 2016 року Нетребський Олександр Андрійович, доктор технічних наук (спеціальність 05.18.02 – Технологія зернових, бобових, круп'яних продуктів та комбікормів), професор. Закінчив Дніпропетровський орден Трудового Червоного Прапора гірничий інститут ім. Артема у 1971 р., за спеціальністю: Збагачення корисних копалин; отримав кваліфікацію гірничого інженера-технолога. У 2007 році захистив докторську дисертацію на тему: «Наукові основи і практика інтенсифікації здрібнення зерна», у 2008 році отримав вчене звання професора кафедри безпеки життєдіяльності. Автор понад 170 наукових праць, серед яких монографії, патенти, авторські свідоцтва, навчальні посібники, наукові публікації. Член редколегії всеукраїнського науково-популярного видання «Безпека життєдіяльності». Викладає дисципліни: «Проектування закладів ресторанного господарства», «Методологія і організація наукових досліджень», «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства», «Технологія продукції ресторанного господарства». У період з 2014 по 2018 рр. проходив підвищення кваліфікації у Національному університеті кораблебудування ім. Макарова, ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» та головному навчально-методичному центрі Держгірпромнагляду України.

Загальна чисельність професорсько-викладацького складу випускової кафедри у 2019 році складає 8 осіб, з яких 6 осіб (75,0%) – з науковими ступенями, вченими званнями, у т. ч. докторів наук, професорів – 2 особи (25,0 %), у т.ч. 1 – за внутрішнім сумісництвом. На постійній основі – 8 осіб, що становить 100 %. Науково-педагогічна спеціальність (кваліфікація) відповідає дисциплінам, що викладаються.

Усі викладачі, що забезпечують навчальний процес за освітньою програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології на другому (магістерському) рівні мають відповідну базову освіту. Середньорічне науково-педагогічне навантаження викладачів складає 600 годин, що **відповідає вимогам Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 року №1556-VII.**

Аналіз якісного складу науково-педагогічних працівників засвідчив, що частка науково-педагогічних працівників з науковим ступенем та/або вченим званням відповідної спеціальності за основним місцем роботи, які забезпечують проведення лекцій з навчальних дисциплін для магістрів освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології складає 100%, які мають науковий ступінь та/або вчене звання 100%. Частка науково-педагогічних працівників з науковим ступенем та вченим званням, які забезпечують викладання лекційних годин циклу загальної підготовки навчального плану спеціальності (% від кількості годин) – 100% ( $76 : 76 = 1,0$ ).

Частка науково-педагогічних працівників з науковим ступенем та вченим званням, які забезпечують викладання лекційних годин циклу професійної підготовки навчального плану спеціальності (% від кількості годин) – 100% ( $320 : 320 = 1,0$ ).

У тому числі, які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи – 100% (Розрахунок:  $320/320=1,0$ ).

Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними (науковими) працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин) складає:

- які мають науковий ступінь та/або вчене звання – 100% ( $396/396=1,0$ ) (+50%);
- які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора – 35,9% ( $142/396 = 0,359$ ) при нормативі 25% (відхилення від нормативу +10,9 %).

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):

- дослідницької, управлінської, інноваційної або творчої роботи за фахом (для другого (магістерського) рівня) – 15,7 % ( $62/396=0,157$ ).

Визнаними професіоналами з досвідом управлінської роботи за фахом є: д.е.н., професор Бойко М.Г. (38 год.), к.е.н., професор Гаврилко П.П. (12 год.). Визнаним професіоналом з досвідом інноваційної роботи за фахом є к.ф.-м.н., доцент Бандурин Ю.А. (12 год.).

Середній вік штатних докторів наук, професорів 66 років, кандидатів наук, доцентів – 45 років. Викладачів пенсійного віку – 4. Переважна кількість викладачів має науково-педагогічний стаж понад 10 років.

До складу групи забезпечення спеціальності 181 Харчові технології входить 4 особи, серед яких 1 доктор наук, професор та 2 кандидати наук, доценти і 1 професіонал зі значним досвідом роботи у сфері ресторанної справи та технологій (без наукового ступеня), які відповідають за виконання освітніх програм. Частка тих, хто має науковий ступінь та/або вчене звання складає 75,0 % при нормі 60% (відхилення +15,0%); частка тих, хто має науковий ступінь доктора наук та/або вчене звання професора становить 25,0% при нормативі 20% (відхилення +5,0%).

Якісний склад науково-педагогічних працівників, що забезпечують навчальний процес за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології, їх підвищення кваліфікації, виконання не менше чотирьох умов за останні 5 років, зазначених у пункті 30 постанови Кабінету Міністрів України «Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 №1187» від 10.05.2018 р. №347 щодо рівня наукової та професійної активності, свідчать про достатній рівень, який відповідає вимогам Ліцензійних умов.

**Отже, аналіз кількісного та якісного складу науково-педагогічних працівників, які забезпечують підготовку фахівців за другим (магістерським) рівнем вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології засвідчує, що кадрове забезпечення відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.**

## **6. Відомості про кількісні та якісні показники матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти.**

Матеріально-технічне забезпечення навчально-виховного процесу підготовки освітнього ступеня магістр за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології в УТЕІ КНТЕУ відповідає нормативним вимогам і є достатнім для повноцінної організації навчального і виховного

процесу при підготовці фахівців за заявленою до акредитації освітньо-професійною програмою.

Експертна комісія оглянула та перевірила наявність загальних та навчальних площ, технічне оснащення і засвідчує, що їх обсяги, в цілому забезпечують визначені обсяги та зміст підготовки фахівців, у т.ч. за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології. УТЕІ КНТЕУ має достатню освітню матеріально-технічну базу, необхідну для забезпечення освітнього процесу, наукової роботи та соціально-побутових потреб у сфері вищої освіти.

У розпорядженні ВНЗ є 2 навчальні корпуси за адресами: м. Ужгород, вул. Коритнянська, 4 (корпус №1) та Православна набережна, 21 (корпус №2). загальною площею 10 613,6 кв.м., з яких 9323,6 – власні (наказ Міністерства освіти і науки України від 16.09 2016 р. № 1113 «Про закріплення державного майна за Київським національним торговельно-економічним університетом»). У 2-х навчальних корпусах інституту функціонують: 51 аудиторія, 10 лабораторій, у т.ч. 3 науково-дослідні, власна бібліотека з читальними залами на 64 місця. Крім того, Ужгородський торговельно-економічний коледж КНТЕУ згідно з договорами про співпрацю про спільне використання приміщень забезпечує надання навчальних приміщень загальною площею 1290 м<sup>2</sup> (кабінети, навчальні лабораторії, комп'ютерні зали, бібліотека). На період проведення акредитаційного самоаналізу проведено капітальний ремонт та реконструкція частини навчальних приміщень корпусу №2, переданими на баланс УТЕІ КНТЕУ. Навчання студентів проводиться в одну зміну.

Загальна площа корпусів, що використовуються в навчальному процесі становить 7502,9 м<sup>2</sup>. Питома вага загальної навчальної площі на одного студента денної, заочної форм навчання за визначеними показниками відповідає діючим нормативним вимогам. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів становить 4797,3 м<sup>2</sup>, що складає 4,7 м<sup>2</sup> на одну особу для фактичного контингенту студентів ( $4797,3/1019 = 4,7$ ) при нормативі 2,4 (відхилення +2,3).

Загальна площа навчально-лабораторних аудиторій, яка використовується у навчальному процесі при підготовці фахівців за освітньою програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим рівнем вищої освіти становить 315,4 м<sup>2</sup>, що складає 9,8 м<sup>2</sup> на одну особу за фактичним контингентом студентів ( $315,4/32=9,8$ ).

Кафедри розміщені в окремих приміщеннях, забезпечені комп'ютерною та офісною технікою. Випускова кафедра технології і організації ресторанного господарства оснащена засобами зв'язку та електронно-обчислювальною технікою.

Для забезпечення програми комп'ютеризації навчального процесу здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти в інституті наявні аудиторії, обладнані сучасною комп'ютерною технікою з необхідним програмним забезпеченням на 132 місця, об'єднаних у локальні мережі. У навчальному процесі широко використовуються технічні засоби навчання, в тому числі: мультимедійні проектори, ноутбуки класу Pentium IV, цифрові відеокамери, а також широкий асортимент оргтехніки (принтери, сканери, проектори, аудіо системи, телевізори з відеомагнітофонами, копіювальні апарати, багатофункціональні пристрої HP Laser Jet M1005 MFP тощо).



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

Для забезпечення навчального процесу здобувачів освітнього ступеня магістр за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології створені спеціалізовані кабінети та лабораторії з належним методичним та технічним забезпеченням: лабораторія технології виробництва продукції, лабораторія загальних методів дослідження продуктів, лабораторія організації ресторанного обслуговування, лабораторія інформаційних систем.

В УТЕІ КНТЕУ значна увага приділяється забезпеченню соціальних потреб здобувачів вищої освіти. Соціальна інфраструктура характеризується наявністю гуртожитку, який забезпечує 100% потребу у проживанні студентів, буфетами для студентів на 68 посадкових місць. До послуг студентів, науково-педагогічних працівників – спортивний зал загальною площею 224,2 кв. м., 3 спортивні майданчики.

**За результатами вивчення стану та перспектив матеріально-технічної бази Ужгородського торговельно-економічного інституту КНТЕУ експертна комісія засвідчує наявність можливостей для забезпечення належного рівня підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології. Матеріально-технічна база, комп'ютерне та програмне забезпечення, досягнутий рівень видавничої діяльності, соціальної сфери Ужгородського торговельно-економічного інституту КНТЕУ відповідають вимогам, що забезпечує потреби освітньої діяльності зі спеціальності.**

#### **7. Якість підготовки і використання випускників**

Оцінка якості підготовки випускників за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, проведена експертною комісією за одержаними результатами успішності студентів-випускників за 2017-2018 р.р., виконаних ними комплексних контрольних робіт під час експертизи у співставленні їх з результатами, отриманими під час самоаналізу, пакетів документів до проведення атестації (захист випускного кваліфікаційного проекту), свідчить, що успішність магістрів-випускників за період навчання відзначається такими показниками: з навчальних дисциплін циклу професійно орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки: загальна успішність 100 %; якість знань – 62,5%; середній бал – 3,8; з навчальних дисциплін професійної та практичної підготовки: загальна успішність 100 %; якість знань – 68,8%; середній бал – 3,9.

Підготовка студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти здійснюється у повній відповідності до навчального плану. Графік навчального процесу, перелік навчальних дисциплін, послідовність і час їх вивчення, терміни і форми проведення підсумкового контролю відповідають вимогам робочого навчального плану.

**Показники успішності здобувачів вищої освіти за підсумками сесій відповідають вимогам державних стандартів вищої освіти, забезпечують якісну професійну підготовку магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні**

**технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.**

З метою контролю якості підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти були розроблені пакети ККР з циклів дисциплін професійно орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки (загальної підготовки) і професійної та практичної підготовки: «Ділові переговори», «Технологія спеціальних харчових продуктів», «Проектування закладів ресторанного господарства», «Стратегічний маркетинг у ресторанному бізнесі», «Методологія і організація наукових досліджень».

Усі комплекти завдань мають програми, робочі навчальні програми дисциплін, рецензії, критерії оцінки та перелік основної і додаткової літератури. До кожного варіанту ККР ввійшли теоретичні завдання, тестові завдання, ситуаційні задачі. Зміст завдань дозволяє виявити знання студентів з усіх розділів дисциплін, що входять до складу ККР.

Рівень підготовки фахівців за результатами комплексних контрольних робіт за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти характеризуються такими результатами:

- *цикл професійно орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки (загальної підготовки):*

якісний рівень – 62,5 %;

абсолютна успішність становить 100 %;

середній бал – 3,9

- *цикл професійної та практичної підготовки*

якісний рівень – 59,4 %;

абсолютна успішність становить 100 %;

середній бал – 3,8.

**Результати виконання комплексних контрольних робіт за підсумками самоаналізу свідчать про те, що якість та успішність навчання студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти в УТЕІ КНТЕУ відповідають нормативним вимогам щодо якісних характеристик підготовки магістрів.**

У процесі акредитаційної експертизи комісія провела перевірку рівня підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти з навчальних дисциплін циклу професійно орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки та професійної і практичної підготовки. Результати контрольних замірів знань студентів відображені у відомостях виконання ККР.

Комісія підтверджує результати перевірки замірів залишкових знань студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти з навчальних дисциплін, які подані у зведені відомості і констатує, що абсолютна успішність і якість знань за циклами складає:

- *цикл професійно орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки (загальної) підготовки:*

якісний рівень – 50,0 %;



абсолютна успішність становить 100 %;

середній бал – 3,6

- *цикл професійної та практичної підготовки*

якісний рівень – 56,3 %;

абсолютна успішність становить 100 %;

середній бал – 3,6.

Показники якісної успішності студентів освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології, що акредитується відповідають встановленим вимогам до акредитації.

Порівняння результатів виконання ККР при проведенні самоаналізу та під час перевірки робіт експертною комісією показало, що розбіжність між результатами оцінки якості складає – 12,5% у циклі професійно орієнтованої гуманітарної та соціально-економічної підготовки (загальної) підготовки (додатки 1,2).

Результати захисту виробничої (переддипломної) практики здобувачів освітнього ступеня магістр за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти свідчать про 100% успішність та якісну успішність (62,5%), що свідчить про належний рівень практичної підготовки фахівців освітньої програми.

Науково-педагогічні працівники кафедри технології і організації ресторанного господарства з метою реалізації права студентів та випускників на працю та забезпечення випускників першим робочим місцем постійно проводять моніторинг попиту і пропозиції на ринку праці фахівців, підготовку яких вони здійснюють.

Згідно з затвердженим розкладом, у грудні 2018 р. проведена атестація випускників, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти (таблиця 3).

Таблиця 3.

**Результати атестації студентів,  
які навчаються за освітньою програмою «Ресторанні технології»  
спеціальності 181 Харчові технології  
за другим (магістерським) рівнем вищої освіти**

Рік випуску	Курс, група	Чисельність студентів, осіб	Захист випускного кваліфікаційного проекту		З них одержали оцінки:								Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %
					«5»		«4»		«3»		«2»			
			осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%		
2018	2	8	8	100	2	25,0	3	37,5	3	37,5	-	-	100	62,5

Комісія на місці вибірково переглянула випускні кваліфікаційні роботи та зазначає, що роботи відзначаються актуальністю, виконані відповідно до Положення про випускну кваліфікаційну роботу (проект), затвердженого вченою радою КНТЕУ від 30.08.2018 р. (протокол №1 п.5). За результатами підготовки до захисту робіт випущено науковий збірник статей магістрів.



Виходячи з вищенаведеного, враховуючи результати виконання комплексних контрольних робіт за акредитаційним звітом інституту та контролю експертної комісії експертна комісія свідчить про те, що якість знань та успішність навчання здобувачів вищої освіти в УТЕІ КНТЕУ відповідають нормативним вимогам щодо якісних характеристик підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, що свідчить про спроможність здійснювати подальшу підготовку фахівців за зазначеною освітньою програмою.

#### **8. Науково-дослідна діяльність та міжнародні зв'язки кафедри технології і організації ресторанного господарства**

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

Науково-дослідна робота науково-педагогічних працівників кафедри технології і організації ресторанного господарства, виконувалась згідно з планами НДР кафедри та інституту в цілому відповідно до чинного законодавства, постанов Кабінету Міністрів України, Указів Президента, Закону України «Про вищу освіту».

Основними напрямками наукової роботи кафедри технології і організації ресторанного господарства визначені наступні:

- креативні формування АРМ інженера-технолога;
- екологічні аспекти виробництва і споживання продуктів харчування та товарів народного вжитку;
- розробка технології борошняних кондитерських виробів з використанням нетрадиційної сировини;
- розробка технології функціональних харчових продуктів збагачених біологічно активними речовинами;
- розробка підходів до формування конкурентоспроможності закладів ресторанного господарства;
- маркетингові дослідження ринку ресторанних послуг;
- розробка нового устаткування і технології виробництва харчових продуктів на основі удосконалення технологічних процесів приготування страв та підвищення їх якості;
- задоволення потреб санаторно-курортного та ресторанного господарства Закарпатської області у висококваліфікованих фахівцях у сфері харчових технологій;
- регіональна політика транскордонного співробітництва в умовах реалізації євроінтеграційного курсу України;
- розвиток інноваційно-орієнтованого прикордонного співробітництва;

- вдосконалення механізму ефективного використання інноваційних харчових технологій, інвестиційних ресурсів і інноваційного забезпечення функціонування туристичних, готельних та ресторанних об'єктів різних форм власності;
- нутриціологія у парадигмі нової концепції харчування;
- інновації у виробництві та споживанні харчових продуктів.

Наукові напрями знаходять своє конкретне втілення у підготовці та створенні навчальних та навчально-методичних посібників, публікацій наукових статей, участі у наукових на науково-методичних конференціях різних рівнів, організації науково-дослідної роботи студентів освітнього ступеня магістр за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології.

Результати виконання НДР, наукового співробітництва з закладами вищої освіти України та зарубіжжя, підприємствами та установами, індивідуальних наукових досліджень викладачів кафедри технології і організації ресторанного господарства представлені в доповідях на науково-практичних конференціях різних рівнів та опубліковані у збірниках матеріалів конференцій, фахових виданнях.

Результати наукової співпраці із закордонними вищими навчальними закладами доповідались на міжнародних конференціях та опубліковані в зарубіжних виданнях.

Штатними науково-педагогічними працівниками кафедри технології і організації ресторанного господарства за останні 5 років видано: 129 наукових праць, з них 8 – у закордонних виданнях. Серед наукових видань – 5 монографій, 16 навчальних посібників (1 з них – з грифом МОНУ), опубліковано 43 тези на міжнародних, всеукраїнських та міжвузівських конференціях, 51 наукова публікація – у виданнях фахових; 8 – у закордонних виданнях, у т.ч. наукометричних базах – 7, зокрема, 2 публікації у Scopus, та 1 – Web of Science. Отримано 32 патенти на корисну модель та 1 авторське свідоцтво.

Студенти освітнього ступеня магістр за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології під керівництвом викладачів беруть активну участь у конференціях, результатами участі яких є відповідні наукові публікації. Вже випущено 2 наукові збірники матеріалів доповідей студентів.

Керівництво навчального закладу та факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу створює умови для забезпечення діяльності та розвитку студентського самоврядування на факультеті. Основним завданням ради студентського самоврядування є захист прав та інтересів студентів, сприяння працевлаштуванню випускників інституту та залученню студентів до діяльності у вільний від навчання час.

Міжнародна діяльність УТЕІ КНТЕУ орієнтована на реалізацію основних ідей та вимог щодо забезпечення інтеграції навчального закладу до світової освітньої та наукової спільноти. Міжнародна діяльність в УТЕІ КНТЕУ розглядається як один з пріоритетних напрямків діяльності.

Інститут здійснює міжнародну діяльність у формі співпраці з вищими навчальними закладами Словаччини, Румунії, Польщі, Болгарії, Угорщини, участі науковців у міжнародних освітніх, наукових та культурних програмах..

**Таким чином, науково-дослідна робота науково-педагогічних працівників, що забезпечують навчальний процес на другому (магістерському) рівні вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології і міжнародні зв'язки УТЕІ КНТЕУ здійснюються відповідно до чинного законодавства, спрямовані на розвиток спеціальності 181 Харчові**

технології, що відповідає вимогам Ліцензійних умов надання інноваційних послуг у сфері вищої освіти та державним вимогам до акредитації.

### 9. Виконання зауважень (приписів) попередньої перевірки

В Ужгородському торговельно-економічному інституті за період 2016 – 2018 рр. були здійснені перевірки з боку Управління Західного офісу Держаудитслужби в Закарпатській області, управління У підготовчої дирекції у Закарпатській області (2017р.), Фонду соціального страхування України (2017р.), Державної фінансової інспекції України (Управлінням Держпродспоживслужби в м. Ужгороді (відділом за освітнього нагляду за дотриманням санітарного законодавства) (2017р.), виконавчої технічної комісії Фонду ССНВ в м. Ужгороді (2017р.), ТОВ «Пожежний експерт» (Ліцензійна служба України з надзвичайних ситуацій) (2017р.). Незначні зауваження з боку індивідуальних підприємств ресторанів були поетапно ліквідовані.

Поглибленому аналізу з боку експертних груп Міністерства освіти і науки України був підданий УТЕІ КНТЕУ під час проходження акредитації напрямів та спеціальностей: 8.05170113 «Технології в ресторанному галузі» (181 Харчові технології) (2017р.), а також повторної (чергової) акредитації напрямів: 6.030508 «Фінанси і кредит», 6.030509 «Облік і аудит», 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво»; акредитації освітніх спеціальностей другого (магістерського) рівня за другим (магістерським) рівнем вищої освіти у 2018 році: спеціальність 071 Облік і оподаткування, «Державні фінанси», спеціальність 072 Фінанси, банківська справа та страхування), «Готельний менеджмент» (спеціальність 073 Менеджмент), «Товарознавство і комерційний менеджмент» (спеціальність 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність).

Це дало можливість врахувати адміністрації, випускникам кафедр і іншим структурним підрозділам інституту та забезпечити якість підготовки матеріалів до акредитаційного звіту про проведені заходи з ЗВО за освітньо-науковими програмами учасниками Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти (первинна акредитація).

Адміністрацією, завідувачами кафедр, керівниками різних підрозділів за звітний період своєчасно забезпечувалася звітність перед діяльними університетом – Київським національним торговельно-економічним університетом – Міністерством освіти і науки України, головним управлінням статистики, головним управлінням ДФС у Закарпатській області, фондом соціального страхування, за місцем проходження ЗВО.

Зауваження, які висловлювалися у процесі перевірки, виконані. У зв'язку з вищезазначеним підготовка здобувачів освітнього рівня до світового істра за освітньо-науковими програмами учасниками Харчові технології спеціальності 181 Харчові технології може бути акредитована.

### 10. Внутрішня система забезпечення якості діяльності

В УТЕІ КНТЕУ система внутрішнього контролю якості діяльності програмах ґрунтується на моніторингові та періодичному переглядові освітніх програм, які виконують педагогічні працівники, які навчають здобувачів вищої освіти та науково-педагогічних працівників Харчові технології у вигляді рейтингової оцінки, забезпеченні наявності ресурсів спеціальності освітнього процесу за кожною освітньою програмою, забезпеченні діяльності спеціальних систем для ефективного управління освітнім процесом через систему спеціальних систем для спеціальності освітнього навчання,



контролю доступу, Інтернет та електронну пошту, публічності інформації про освітні програми, забезпеченні системи запобігання та виявлення академічного плагіату у випускних кваліфікаційних проектах та ін.

Забезпечення якості освітньої діяльності в УТЕІ КНТЕУ є важливою головною умовою підготовки висококваліфікованих фахівців з урахуванням перспектив розвитку їх професійних якостей.

Внутрішня система управління якістю в Ужгородському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного включає:

- стратегію та процедуру забезпечення якості освіти;
- систему та механізми забезпечення академічної доброчесності;
- критерії, правила і процедуру оцінювання науково-педагогічної діяльності викладачів;
- критерії, правила і процедури оцінювання управлінської діяльності керівних працівників інституту;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі для самостійної роботи здобувачів освіти;
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління інститутом;
- інші конкретні процедури та заходи, котрі визначаються наказами та розпорядженнями ректора КНТЕУ, директора УТЕІ КНТЕУ.

Навчальний процес є базовим у підготовці фахівців в УТЕІ КНТЕУ, що визначається такими структурними елементами: організація навчального процесу, навчання студентів, атестація та пропозиції щодо працевлаштування. Організація освітнього процесу включає планування та оперативну діяльність усіх структурних підрозділів. Забезпечення освітньої діяльності відбувається на основі ліцензування та акредитації, які визначають спроможність інституту започатковувати та здійснювати освітню діяльність, пов'язану з наданням вищої освіти відповідно до вимог.

На кафедрі технології і організації ресторанного господарства відповідно до принципів і положень внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності здійснюються заходи щодо вдосконалення системи управління якістю навчання в системі управління ЗВО внаслідок впровадження сучасних інформаційних технологій.

**Таким чином, внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності в УТЕІ КНТЕУ та кафедри технології і організації ресторанного господарства сприяє підвищенню якості підготовки фахівців за другим (магістерським) рівнем вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології і відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.**

## 11. Загальний висновок

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

1. Зміст, поданих на експертизу документів Ужгородського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету, відповідає фактичному стану і свідчить про спроможність інституту



проводити освітню діяльність за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

2. Освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, навчальний план, пояснювальна записка до навчального плану, умови її здійснення у цілому відповідають акредитаційним вимогам до освітніх програм ступеня вищої освіти магістр та забезпечують державну гарантію якості освітнього процесу.

3. Кадрове забезпечення підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладів освіти.

4. Стан навчально-методичного, інформаційного, матеріально-технічного забезпечення освітнього процесу, соціальна інфраструктура, результати освітньої діяльності та якість підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти відповідає Ліцензійним умовам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти та Державним вимогам до акредитації, а фактичний рівень показників на основі проведеної експертизи відповідає дійсності.

**5. Рекомендувати Акредитаційній комісії Міністерства освіти і науки України акредитувати освітню програму «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.**

6. Разом з тим, з метою подальшого удосконалення освітньої діяльності експертна комісія вважає за необхідне висловити зауваження, які не впливають на рішення про акредитацію, але дозволять поліпшити якість підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти, зокрема:

6.1. Продовжити роботу щодо удосконалення науково-методичного забезпечення підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології у контексті впровадження інноваційних технологій, інформатизації, комп'ютерного моделювання, завершивши розробку інтерактивних комплексів навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін;

6.2. Активізувати діяльність науково-педагогічних працівників щодо публікацій наукових статей, які індексуються міжнародними наукометричними базами даних Scopus та Web of Science, підготовки та видання власних підручників.

6.3. Сприяти викладачам випускової кафедри у проходженні закордонних стажувань та поширити практику проходження стажування на підприємствах харчової галузі та ресторанного господарства.

6.4. Є необхідним продовження роботи із залучення студентів до науково-дослідної роботи: участь у наукових конференціях, предметних олімпіадах і ін.

6.5. Продовжити поповнення парку комп'ютерної та мультимедійної техніки сучасним обладнанням на основі сучасних ліцензованих пакетів прикладних програм за профілем освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології.

**За результатами акредитаційної експертизи стану кадрового складу, матеріально-технічного та інформаційного забезпечення, аналізу попереднього досвіду роботи, вважаємо, що Ужгородський торговельно-економічний інститут**





**Київського національного торговельно-економічного університету спроможний здійснювати підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.**

**Голова експертної комісії:**

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

Ю.Г. Сухенко

**Члени експертної комісії:**

доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри харчових технологій Львівського торговельно-економічного університету,

І.М. Ощипок

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

І.М. Демидов

доктор технічних наук, професор, професор кафедри обладнання харчових технологій Тернопільського національного технічного університету ім. І. Пулюя

І.Я. Стадник

«06» лютого 2019 р.

**З експертними висновками ознайомлений:**

**В.о. директора**

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



П.П. Гаврилко

«06» лютого 2019 р.

**З експертними висновками ознайомлений:**

**Ректор**

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



А.А. Мазаракі

«07» лютого 2019 р.

Голова експертної комісії

Сухенко Ю.Г.

**Декларування виконання вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

**Порівняльна таблиця**

дотримання кадрових і технологічних вимог щодо матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти в Ужгородському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
<b>КАДРОВІ ВИМОГИ</b>			
щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1. Наявність у закладі освіти кафедри, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти	+	+	Відхилення немає
2. Наявність групи забезпечення спеціальності, яка складається з науково-педагогічних (наукових) працівників, які працюють у закладі освіти за основним місцем роботи та мають кваліфікацію відповідно до спеціальності і які не входять (входили) до жодної групи забезпечення такого або іншого закладу вищої освіти у поточному семестрі	+	+	Відхилення немає
2.1. Частка тих, хто має науковий ступінь та/або вчене звання	60%	75,0%	+15,0
2.2. Частка тих, хто має науковий ступінь доктора наук та/або вчене звання професора	20%	25,0%	+5,0%
3. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними (науковими) працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
3.1. які мають науковий ступінь та/або вчене звання	50	100	+50
3.2. які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора	25	35,9	+10,9
4. Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, науково-педагогічними (науковими) працівниками, які є визнаними професіоналами з досвідом			

Голова експертної комісії



Ю.Г.Сухенко

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
роботи за фахом (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом годин):			
4.1. дослідницької, управлінської, інноваційної або творчої роботи за фахом	15	15,7	+0,7
5. проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення 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 чотирьох видів та результатів, зазначених у пункті 30 Ліцензійних умов	підпункти 1-18 пункту 30	+	Відхилення немає
6. наявність трудових договорів (контрактів) з усіма працівниками та/або наказів про прийняття їх на роботу	+	+	Відхилення немає
<b>ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ</b> щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів	2,4	4,7	+2,3
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	30,4	+0,4
3. наявність соціально-побутової інфраструктури:	+	+	Відхилення немає
3.1. бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	
3.2. пунктів харчування	+	+	
3.3. актового чи концертного залу	+	+	
3.4. спортивного залу	+	+	
3.5. стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	
3.6. медичного пункту	+	+	
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	100	+30
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	Відхилення немає



Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
<b>ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ</b> щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як п'ять найменувань	15	+10
2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	+	+	Відхилення немає
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)	+	+	Відхилення немає
4. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін)	60	79	+19
5. Наявність навчально-методичного забезпечення:	+	+	
5.1. затверджених в установленому порядку освітньо-професійних програм, навчальних планів, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти	+	+	Відхилення немає
5.2. робочих програм з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	
5.3. комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	
5.4. програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	



Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
5.5. методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів вищої освіти	+	+	

**Голова експертної комісії:**

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

Ю.Г. Сухенко

**Члени експертної комісії:**

доктор технічних наук, професор, завідувач  
кафедри харчових технологій Львівського  
торговельно-економічного університету

І.М. Ощипок

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

І.М. Демидов

доктор технічних наук, професор, професор  
кафедри обладнання харчових технологій  
Тернопільського національного  
технічного університету ім. І. Пулюя

І.Я. Стадник

«06» лютого 2019 р.

**З експертними висновками ознайомлений:**

**В.о. директора**

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



П.П. Гаврилко

«06» лютого 2019 р.

**З експертними висновками ознайомлений:**

**Ректор**

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



А.А. Мазаракі

«07» лютого 2019 р.

Голова експертної комісії

Ю.Г. Сухенко

Порівняльна таблиця  
відповідності освітньої діяльності  
Ужгородського торговельно-економічного інституту  
Київського національного торговельно-економічного університету  
Державним вимогам до акредитації  
освітньої програми «Ресторанні технології»  
спеціальності 181 Харчові технології  
за другим (магістерським) рівнем вищої освіти

Назва показника (нормативу)	Норматив	Фактично (самоаналіз)	Відхилення (+,-)
<b>Якісні характеристики підготовки фахівців</b>			
1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти	100	100	
1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	Відхилення немає
1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	Відхилення немає
1.3. Чисельність науково-педагогічних працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	Відхилення немає
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	50,0	Відхилення немає
2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:		Не передбачено навчальним планом	
2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90		
2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання, (оцінки «5» і «4»), %	50		
2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	56,3	+6,3
3. Організація наукової роботи:			
3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	+	+	Відхилення немає



Назва показника (нормативу)	Норматив	Фактично (самоаналіз)	Відхилення (+,-)
3.2. Участь студентів у науковій діяльності (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	+	+	Відхилення немає

**Голова експертної комісії:**

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

Ю.Г. Сухенко

**Члени експертної комісії:**

доктор технічних наук, професор, завідувач  
кафедри харчових технологій Львівського  
торговельно-економічного університету

І.М. Ощипок

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

І.М. Демидов

доктор технічних наук, професор, професор  
кафедри обладнання харчових технологій  
Тернопільського національного  
технічного університету ім. І. Пулюя

І.Я. Стадник

«06» лютого 2019 р.

**З експертними висновками ознайомлений:**

**В.о. директора**

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



П.П. Гаврилко

«06» лютого 2019 р.

**З експертними висновками ознайомлений:**

**Ректор**

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

«04» лютого 2019 р.



А.А. Мазаракі

Голова експертної комісії

Ю.Г. Сухенко

ПОГОДЖЕНО

Голова експертної комісії  
МОН України



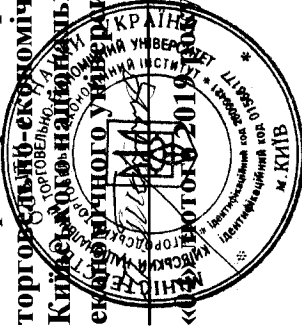
Ю.Г. Сухенко

«04» лютого 2019 року

ЗАТВЕРДЖЕНО

В.о. директора Ужгородського  
торгівельно-економічного інституту  
Київського національного торговельно-  
експертного університету

П.П. Гаврилко



Графік

проведення комплексних контрольних робіт  
для студентів освітньої програми «Ресторанні технології»  
спеціальності 181 Харчові технології рівня вищої освіти - магістр  
Ужгородського торговельно-економічного інституту КНТЕУ

№ з/п	Навчальна дисципліна	Група	Дата	Час	Ауд.	Науково-педагогічний працівник	Експерт
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Ділові переговори	М-ХТ 17 д	04.02.19	13.30	Б-107	к.е.н. Чобаль Л.Ю.	д.т.н., проф. Сухенко Ю.Г. д.т.н., проф. Опшинок І.М. д.т.н., проф. Демидов І.М. д.т.н., проф. Стадник І.Я.
2	Проектування закладів ресторанного господарства	М-ХТ 17 д	05.02.19	10.30	Б-107	д.т.н., проф. Нетребський О.А.	д.т.н., проф. Сухенко Ю.Г. д.т.н., проф. Опшинок І.М. д.т.н., проф. Демидов І.М. д.т.н., проф. Стадник І.Я.
3	Технологія спеціальних харчових продуктів	М-ХТ 17 д	06.02.19	10.30	Б-107	к.т.н. Сабадош Г.О.	д.т.н., проф. Сухенко Ю.Г. д.т.н., проф. Опшинок І.М. д.т.н., проф. Демидов І.М. д.т.н., проф. Стадник І.Я.

Заступник директора



М.Й. Ковач



**Результати виконання комплексних контрольних робіт (акредитаційна експертиза) студентами за освітньо-професійною програмою Ресторанні технології спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти УТЕІ КНТЕУ**

Навчальна дисципліна	Курс	К-ть студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при акредитаційній експертизі										Успішність, %		Якість, %		Самоналіз		Відхилення		
			К-ть	%	5		4		3		2		Успішність, %	Якість, %	Успішність, %	Якість, %	Успішність, %	Якість, %					
					К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%											
Ділові переговори	2	8	8	100	1	12,5	3	37,5	4	50,0	-	-	100	50,0	100	62,5	-	-	-	-	-	-12,5	
Всього за циклом		8	8	100	1	12,5	3	37,5	4	50,0	-	-	100	50,0	100	62,5	-	-	-	-	-	-12,5	
<b>Цикл професійної та практичної підготовки</b>																							
Проектування закладів ресторанного господарства	2	8	8	100	0	0	4	50,0	4	50,0	-	-	100	50,0	100	50,0	-	-	-	-	-	-	-
Технологія спеціальних харчових продуктів	2	8	8	100	1	12,5	4	50,0	3	37,5	-	-	100	62,5	100	62,5	-	-	-	-	-	-	-
<b>Всього за циклом</b>		<b>16</b>	<b>16</b>	<b>100</b>	<b>1</b>	<b>6,3</b>	<b>8</b>	<b>50,0</b>	<b>7</b>	<b>43,7</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>100</b>	<b>56,3</b>	<b>100</b>	<b>56,3</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>-</b>

**Голова експертної комісії**

**Сушенко Ю.Г.**

**Члени експертної комісії**

**Ощипок І.М.**

**Демидов І.М.**

**Стадник І.Я.**

**В.о. директора УТЕІ КНТЕУ** **П.П. Гаврилко**



Голова експертної комісії

Ю.Г. Сушенко