

ЕКСПЕРТНІ ВИСНОВКИ

**первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми
«Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології
за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст
у Хмельницькому торговельно-економічному коледжі
Київського національного торговельно-економічного університету**

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 вищих професійних училищах, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 року № 978 «Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах» та наказом Міністерства освіти і науки України від 21.12.2018 р. № 3079-л «Про проведення акредитаційної експертизи» експертна комісія у складі:

голова комісії:

Демидов Ігор Миколайович – професор кафедри технології жирів і продуктів бродіння Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут», доктор технічних наук;

член комісії:

Хлиніна Наталія Григорівна – голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії Черкаського комерційного технікуму, викладач вищої категорії

у період з 15 по 17 січня 2019 року розглянула подану Хмельницьким торговельно-економічним коледжем Київського національного торговельно-економічного університету (надалі – Коледж) акредитаційну справу та здійснила експертне оцінювання відповідності освітньої діяльності Коледжу державним вимогам щодо акредитації освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст».

Експертне оцінювання проведене за такими напрямками:

- достовірність інформації, поданої Міністерству освіти і науки України навчальним закладом з заявою про акредитацію у матеріалах самоаналізу;
- відповідність чинним законодавчим вимогам кадрового, навчально-методичного, інформаційного та матеріально-технічного забезпечення спеціальності;
- відповідність освітньої діяльності Коледжу державним вимогам підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за вказаною освітньо-професійною програмою;
- визначення рівня якості підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою, що акредитується, за результатами екзаменаційних

Голова експертної комісії



І.М.Демидов

сесій, комплексних контрольних робіт, захисту курсових робіт, звітів з практики, атестації.

Експертна комісія встановила наступне:

**1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА ХМЕЛЬНИЦЬКОГО
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО КОЛЕДЖУ КНТЕУ
ТА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «ВИРОБНИЦТВО
ХАРЧОВОЇ ПРОДУКЦІЇ»
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ**

Підготовка фахівців за спеціальністю 181 Харчові технології, яка акредитована за I рівнем (сертифікат про акредитацію серії НД № 2394494 від 03.11.2017 року) проводиться згідно з Ліцензією від 27.09.2016 року (Витяг ЛВ №00196-000339 з Єдиної державної електронної бази з питань освіти).

Хмельницький торговельно-економічний коледж є відокремленим структурним підрозділом Київського національного торговельно-економічного університету, створеним за наказом Університету №28 від 31 січня 2006 р. відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України №45 від 26 січня 2006 р. «Про реорганізацію Хмельницького економічного технікуму КНТЕУ».

Коледж є правонаступником створеного у 1965 р. Хмельницького технікуму радянської торгівлі, перейменованого у 1991 р. у Хмельницький комерційний технікум, у 1997 р. у Хмельницький економічний технікум і підпорядковано Київському національному торговельно-економічному університету (до 2000 р. КДТЕУ), а з січня 2006 р. перейменовано у Хмельницький торговельно-економічний коледж і підпорядковано Київському національному торговельно-економічному університету.

Місце знаходження коледжу (юридична адреса):

29016, м. Хмельницький, вул. Кам'янецька, 114

тел. 67-25-17, факс 8 (0382) 67-16-04

E-mail: mail@htek.km.ua

Ідентифікаційний код 01546706

Банківські реквізити: р/р 35228222017952 ДКСУ м. Київ.

Коледж здійснює свою діяльність відповідно до Конституції України та законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про мови», актів Президента України, Кабінету Міністрів України, інших законодавчих і нормативно-правових актів, Статуту КНТЕУ, наказів і розпоряджень ректора КНТЕУ та Положення про Хмельницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ.

Основними напрямками діяльності коледжу є:

- підготовка, курсова підготовка і підвищення кваліфікації фахівців за державним замовленням і договірними зобов'язаннями в сфері внутрішньої торгівлі, ресторанного господарства, фінансової системи, біржової та комерційної діяльності, підприємництва, діловодства, бухгалтерського обліку та інших галузей невиробничої сфери;

Голова експертної комісії



I.M.Демидов

- дослідницька, методична та інноваційна діяльність, спрямована на вдосконалення підготовки фахівців;
- фінансово-господарська, культурно-освітня робота;
- здійснення зовнішніх зв'язків.

Освітня діяльність в коледжі здійснюється відповідно ліцензії Міністерства освіти і науки України від 27.09.2016 р. (Витяг ЛВ №00196-000339 з Єдиної державної електронної бази з питань освіти) на основі базової та повної загальної середньої освіти за денною і заочною формами навчання та на основі повної загальної середньої освіти і освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника за професією «Кухар» і «Продавець» за державним замовленням та за рахунок коштів фізичних та юридичних осіб. Підготовка фахівців проводиться за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» за спеціальностями, спеціалізаціями та освітньо-професійними програмами:

029 Інформаційна, бібліотечна та архівна справа, спеціалізація «Діловодство», освітньо-професійна програма «Діловодство»;

071 Облік і оподаткування, спеціалізація «Бухгалтерський облік», освітньо-професійна програма «Бухгалтерський облік»;

072 Фінанси, банківська справа та страхування, спеціалізації «Фінанси і кредит» й «Оціночна діяльність», освітньо-професійні програми «Фінанси і кредит» й «Оціночна діяльність»;

075 Маркетинг, спеціалізація «Комерційна діяльність», освітньо-професійна програма «Комерційна діяльність»;

076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність, спеціалізації «Інформаційна діяльність підприємства» та «Товарознавство та комерційна діяльність»; освітньо-професійні програми «Інформаційна діяльність підприємства» та «Товарознавство та комерційна діяльність»;

181 Харчові технології, спеціалізація «Виробництво харчової продукції», освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції»;

та першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти зі спеціальності **071 Облік і оподаткування**, спеціалізація «Облік і оподаткування», освітньо-професійна програма «Облік і оподаткування».

Підготовка фахівців за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції (**181 Харчові технології**, спеціалізація «Виробництво харчової продукції») здійснюється з 1965 року.

Назва спеціальності відповідно вимог часу та запитів роботодавців періодично змінювалась: з 1965 року до 1991 року техніків-технологів готували за спеціальністю «Технологія приготування їжі», з 1992 року до 1996 року – «Технологія громадського харчування» з отриманням кваліфікації «технік-технолог підприємств громадського харчування», з 1998 до 2009 року – «Технологія харчування», з 2008 до 2016 – «Виробництво харчової продукції», з 2016 року по даний час – «Харчові технології» (наказ Міністерства освіти і науки України від 06.11.2015 №1151 «Про особливості запровадження переліку

Голова експертної комісії

 I.M. Демидов

галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року №266»).

Навчається за денною формою навчання зі спеціальності 181 Харчові технології – 212 осіб, які здобувають кваліфікацію молодшого спеціаліста з виробництва харчової продукції (прийом 2016, 2017, 2018 років).

Характеристика освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології:

Мета освітньо-професійної програми: формування системи професійних знань і практичних навичок, необхідних для здійснення професійної діяльності.

Програма складається з дисциплін гуманітарної та соціально-економічної, математичної та природничо-наукової, професійної та практичної підготовки.

Частка дисциплін нормативного змісту підготовки складає 78,4%.

Очікувані результати навчання – компетентності, якими повинен оволодіти молодший спеціаліст з виробництва харчової продукції (загальні та фахові).

Структурними підрозділами навчального закладу є відділення: технологічне, фінансове, товарознавче, відділення курсової підготовки та підвищення кваліфікації.

Навчально-виховну та методичну роботу проводять 7 циклових комісій: суспільних дисциплін; діловодства та філологічних дисциплін; природничо-наукових дисциплін; інформаційних технологій та математики; фінансів, обліку і оподаткування; торгівлі та маркетингу; харчових технологій.

Для задоволення попиту в освітрянських послугах в коледжі створено і функціонує відділення курсової підготовки і підвищення кваліфікації (наказ Міністерства торгівлі України від 10.09.1991 р. №31).

Відділення здійснює:


- *підвищення кваліфікації фахівців за базовими напрямками (спеціальностями) (Підвищення кваліфікації фахівців галузі знань 0305 «Економіка та підприємництво» за програмами «Основи адміністрування програми бухгалтерського обліку ІС:Підприємство»)*, ліцензія Міністерства освіти і науки України від 27.09.2016 р. (Витяг ЛВ №00196-000339 з Єдиної державної електронної бази з питань освіти)

- *професійно-технічне навчання, підвищення кваліфікації робітників з професії «Кухар»*, ліцензія Міністерства освіти і науки України від 28.12.2016 р. (Витяг ЛПІ №00196-000381 з Єдиної державної електронної бази з питань освіти).

Основними установчими документами, які забезпечують умови діяльності коледжу є:

- Положення про Хмельницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету, затверджене ректором Київського національного торговельно-економічного університету

Голова експертної комісії

 І.М.Демидов

11.04.2016 року;

- Витяг з Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців серія АБ № 082842.

Загальні показники розвитку, склад циклових комісій і характеристика викладацького складу, що працюють за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» Хмельницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ подаються відповідно в табл. 1.

Достовірність інформації, поданої до Міністерства освіти і науки України Хмельницьким торговельно-економічним коледжем КНТЕУ із заявою на акредитацію освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології була перевірена на підставі засновницьких документів та відповідних документів щодо кадрового, навчально-методичного, матеріально-технічного забезпечення тощо.

Таблиця 1

ЗАГАЛЬНІ ПОКАЗНИКИ РОЗВИТКУ

Хмельницького торговельно-економічного коледжу
Київського національного торговельно-економічного університету
(назва навчального закладу)

№ п/п	Показник	Значення показника
1.	Рівень акредитації ВНЗ	I
2.	Кількість ліцензованих спеціальностей	6
3.	Кількість спеціальностей, акредитованих за:	6
	- 1 рівнем	
	- 2 рівнем	
	- 3 рівнем	
	- 4 рівнем	
4.	Контингент студентів на всіх курсах: навчання	711
	• на денній формі навчання:	644
	• на інших формах навчання (за заочною формою)	67
5.	Кількість факультетів (відділень)	5
6.	Кількість кафедр (предметних комісій)	7
7.	Кількість співробітників (всього)	102
	• в т.ч. педагогічних	65
8.	Серед них:	-
	- докторів наук, професорів, осіб/%	
	- кандидатів наук, доцентів, осіб/%	12/4 (18,5%/6,2 %)
	- викладачів, майстрів в/н вищої категорії, осіб/%	46 (70,8%)
9.	Загальна /навчальна площа будівель, кв.м.	4930,2 / 1818,2
10.	Загальний обсяг державного фінансування (тис. грн.)	10528,7
11.	Кількість посадкових місць в читальних залах	44
12.	Кількість робочих місць з ПЕОМ для студентів –	65
	у тому числі з виходом в Інтернет	65

Голова експертної комісії



I.M. Демидов

За 53 роки своєї діяльності навчальний заклад підготував понад 15 тисяч фахівців для галузі торгівлі, сфери ресторанного господарства, підприємств, організацій, бюджетних структур, які працюють в м. Хмельницькому, Хмельницькій області, в інших регіонах України, ближнього та дальнього зарубіжжя.

Дирекція, педагогічний та студентський колективи наполегливо працюють над формуванням позитивного іміджу навчального закладу, складовими якого є кадровий склад, студенти і їхня діяльність.

Викладачі коледжу є членами предметних комісій та журі Всеукраїнського конкурсу-захисту науково-дослідницьких робіт учнів Хмельницького територіального відділення Малої академії наук України, членами журі Міжнародного мовно-літературного конкурсу учнівської і студентської молоді імені Тараса Шевченка, Міжнародного конкурсу з української мови імені Петра Яцика, обласного конкурсу художнього перекладу, членами експертних комісій Міністерства освіти і науки України тощо.

На базі Хмельницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ 12 квітня 2016 року створена Подільська гільдія кулінарів як Подільський осередок Громадської спілки «Український кулінарний союз».

Метою діяльності Подільської гільдії кулінарів є організація та активізація зусиль рестораторів, освітян і фахівців ресторанного господарства України у справі популяризації та розвитку творчого багатства української кухні, збереження її дивовижної самобутності та оригінальності, впровадження стандартів світового кулінарного мистецтва, інтеграція у світовий професійний простір та обмін інноваційним досвідом, підвищення культури харчування, якості та рівня вітчизняного сервісу, туристичної привабливості країни.

За ініціативою Подільської гільдії кулінарів щороку в травні місяці у Хмельницькому проводиться фестиваль рестораторів Поділля, в якому активну участь беруть викладачі та студенти коледжу.

На базі Хмельницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ за ініціативою Подільської гільдії кулінарів два роки поспіль в березні місяці проходить міжвузівська науково-практична конференція «Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля», професійний конкурс «Кращий кухар-юніор Поділля», в яких беруть участь студенти та викладачі Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ, Кам'янець-Подільського коледжу харчової промисловості Національного університету харчових технологій, ДВНЗ «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі», Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, Держаного навчального закладу «Хмельницький центр професійно-технічної освіти сфери послуг» та викладачі і студенти коледжу.

Студенти коледжу беруть участь в Міжнародних конкурсах, фестивалях кулінарного мистецтва, а саме:

- у червні 2016 р. на Міжнародному чемпіонаті з кулінарного і кондитерського мистецтва серед юніорів «Best Cook Fest Junior-2016», який проходив у м. Чернівці, студент коледжу Ліпчинський О. отримав бронзову

Голова експертної комісії



I.M. Демидов

медаль за участь у номінації «Страви з птиці»; у 2017 р. на Міжнародному конкурсі з кулінарного і кондитерського мистецтва «Kazan Fire Fest - 2017», який проходив у місті Харків, студенти коледжу Гуменюк О., Назаренко А., Заболотний А., отримали одну золоту та дві срібних медалі; у 2018 р. у м. Києві на V Міжнародному конкурсі ресторанних технологій «BESTCookFEST-2018» у змаганнях з приготування борщу команда Хмельницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ зайняла I місце.

Кадрова політика, яка проводиться в навчальному закладі, спрямована на укомплектування циклових комісій педагогічними працівниками, ініціативними, творчими, спроможними забезпечити навчальний процес на рівні сучасних вимог, поліпшення їх якісного складу, підвищення рівня професійної підготовленості та педагогічної майстерності.

Станом на 01.01.2019 р. кількість педагогічних працівників становить 65 осіб, у тому числі: штатних викладачів – 47 осіб; таких, що виконують адміністративно-допоміжну роботу – 11 осіб; сумісників – 4 особи, майстрів виробничого навчання – 3 особи.

Якісний склад викладачів характеризується такими даними:

- кандидат наук – 12 осіб (19,4%);
- доцент – 4 особи (6,5 %);
- спеціаліст вищої категорії – 44 особи (71,0 %), у тому числі викладачів-методистів – 32 особи (72,7 %);
- спеціаліст першої категорії – 12 осіб (19,4 %);
- спеціаліст другої категорії – 4 особи (6,4 %);
- спеціаліст – 2 особи (3,2%);

Освітній процес за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології забезпечують 22 штатних викладача.

З 03.03.2008 р. по 12.10.2018 р. Хмельницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ очолювала Трішкіна Ніна Іванівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри товарознавства та маркетингу, викладач-методист з досвідом педагогічної роботи в коледжі понад 20 років. З 16.10.2018 р. обов'язки директора коледжу виконує заступник директора з виховної роботи Гребінська С.І., кандидат економічних наук. У 2013 році Гребінська С.І. закінчила аспірантуру Хмельницького національного університету і захистила кандидатську дисертацію на тему «Соціально-економічні фактори мотивації персоналу машинобудівних підприємств», має 27 наукових та науково-методичних публікацій. Взяла участь у роботі 15 науково-теоретичних, науково-практичних конференцій. Є членом експертних комісій Міністерства освіти і науки України.

В основі виховного процесу коледжу лежить система виховних відносин, що забезпечує взаємодію викладачів і студентів згідно з суспільно заданими цілями виховання – розквіт духовної сутності людини, яка має стати висококваліфікованим спеціалістом, займати чіткі національні, загальногосподарські позиції, бути активною у громадському житті, відповідальною за моральне становлення себе як особистості.

Голова експертної комісії



I.M. Демидов

Особливе місце в організаційно – виховній роботі серед студентів коледжу займають орієнтовані плани інформативно-освітньої та виховної роботи щодо фізичного виховання. Набутий значний досвід спортивно-масової, клубної роботи щодо формування здорового способу життя: зустрічі з спортсменами та лікарями міста, лекції, бесіди, масові спортивні змагання, конкурси, естафети, турніри. Все це елементи у питанні збереження і зміцнення здоров'я, профілактики правопорушень серед молоді. У вечірні години студенти мають можливість відвідувати заняття 4 спортивних секцій, в яких займається 74 студенти.

Студенти-спортсмени коледжу беруть участь в міських, обласних змаганнях і займають призові місця.

У коледжі реалізуються виховні проекти через предметні гуртки та клуби за інтересами, спортивні секції, волонтерські загони, якими охоплено 380 студентів, що сприяють розвиткові культури спілкування і є логічним продовженням виховання людини, громадянина, фахівця.

В коледжі активно працюють органи студентського самоврядування. Студентське самоврядування – обов'язкова складова коледжу, яке своєю діяльністю охоплює різноманітні сфери діяльності: навчальну, творчо-пошукову, спортивно – оздоровчу роботу, побут, відпочинок, дозвілля, участь в суспільно-громадському житті.

Головним завданням є формування самостійності студентів шляхом залучення їх до управління коледжем, про що свідчить:

- наявність розвиненої структури студентського самоврядування: студентська рада самоврядування коледжу, відділень, гуртожитку, академічних груп, старостат, студентські профспілки;

- наявність студентів у складі Педагогічної ради, ради профілактики правопорушень;


- участь Студентської ради у поселенні студентів в гуртожиток, у роботі комісії по проведенню благоустрою коледжу, гуртожитку;

- участь в міській та обласній студентських радах самоврядування, День студентського самоуправління.

Враховуючи стратегічний курс уряду України, колектив коледжу спрямовує зусилля на подальше підвищення рівня якості навчання як основи забезпечення конкурентоздатних випускників, виховання патріота, людини високої культури та активної життєвої позиції.

Проблемою, над реалізацією якої працює педагогічний колектив коледжу у 2018-2019 навчальному році є: забезпечення особистісно-орієнтованого навчання студентів, системного використання педагогічного інноваційного інструментарію, органічного поєднання в освітньому процесі освітньої, наукової-дослідної діяльності, розвиток творчого потенціалу, сприяння підвищенню рівня професіоналізму та удосконаленню педагогічної майстерності викладачів з метою формування професійних компетентностей майбутніх фахівців, необхідних для успішної самореалізації в суспільстві, всебічно розвиненої, здатної до критичного мислення цілісної особистості,

Голова експертної комісії

 I.M.Демидов

патріота з активною позицією, інноватора, здатного змінювати навколишній світ та вчитися впродовж життя.

Для вирішення поставленої проблеми освітній процес в коледжі спрямовано за напрямками:

- продовжити реалізацію сформованого курсу щодо інноваційного розвитку коледжу європейського типу, забезпечення підготовки висококваліфікованих фахівців, максимально адаптованих до вирішення завдань професійної діяльності, бізнес-орієнтованих, інтелектуально та творчо розвинених, мовнокомпетентних, патріотично та громадянськосвідомих.

- розвивати демократичні засади, вдосконалювати функціонування колегіальних і дорадчих органів управління, залучення органів студентського самоврядування, роботодавців.

- забезпечити прозорість діяльності, прийняття рішень, поінформованості співробітників, студентів, громадськості.

- розвивати та поглиблювати партнерські відносини, співробітництва з органами державного управління, ринковими структурами з питань підготовки для них висококваліфікованих фахівців, розв'язання проблем економічного розвитку галузей.

- поглиблювати зміст підготовки фахівців за рахунок активного застосування мультимедійних засобів навчання, новітніх методик та інформаційних технологій в навчальному процесі.

- підвищувати якість навчально-методичного забезпечення, наукоємкості та професійного спрямування дисциплін.

- вдосконалювати систему оцінювання знань студентів через послідовне використання оприлюднених критеріїв, правил і процедур, соціологічних досліджень з питань організації та якості освіти, визначення рівня педагогічної майстерності викладачів, сприйняття студентами новітніх навчальних технологій, нововведень у навчально-методичному забезпеченні, оцінки та діагностики знань студентів.

- забезпечити якісний склад науково-педагогічних та педагогічних працівників, підвищення кваліфікації та стажування відповідно до потреб реформування системи освіти, викликів суспільного розвитку.

- формувати загальнолюдські цінності, культуру, духовність, патріотизм, здоровий спосіб життя та етичну поведінку студентів.

- створювати необхідні умови для реалізації учасниками освітнього процесу їхніх здібностей і талантів.

- здійснити індивідуалізацію профорієнтаційної роботи, розвиток довузівської професійної підготовки в школах, ліцеях, урізноманітнити форми ознайомлення потенційних абітурієнтів зі специфікою навчання в коледжі.

- активізувати роботу створених на базі коледжу осередку Українського товариства товарознавців і технологів та Подільського осередку «Подільська гільдія кулінарів».

- продовжити розвивати матеріально-технічну базу з метою забезпечення подальшого поліпшення умов проведення освітнього процесу, творчого

Голова експертної комісії



І.М.Демидов

розвитку особистості, спортивної та виховної роботи, підвищення побутової комфортності.

Коледж у своїй діяльності керується Конституцією України, законами України «Про освіту», «Про вищу освіту», Державною національною програмою «Освіта», указами та розпорядженнями Президента України, Кабінету Міністрів України, нормативними документами Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України та здійснює свою діяльність у відповідності до Положення про державний вищий навчальний заклад, Статуту Київського національного торговельно-економічного університету і Положення про Хмельницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ.

Отже, в умовах збільшення потреби регіону у висококваліфікованих фахівцях, Хмельницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ має всі підстави для підготовки висококваліфікованих молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології в умовах наближених до реальності, оскільки належить до закладів, які використовують усе ресурсне забезпечення для створення системи навчання, що надає можливість сформувати у студентів цілісну систему знань, умінь і навичок, професійну майстерність.

Для підготовки студентів кваліфікації «молодший спеціаліст з виробництва харчової продукції», коледжем використовується ступенева система підготовки. Випускники коледжу можуть продовжувати здобуття базової вищої освіти у коледжі, на базі якого функціонує інформаційно-консультативний пункт Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ, Київському національному торговельно-економічному університеті, його структурних підрозділах.

Висновок

Надана Хмельницьким торговельно-економічним коледжем Київського національного торговельно-економічного університету до Міністерства освіти і науки України інформація в акредитаційній справі є достовірною.

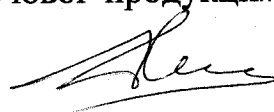
У навчальному закладі наявні всі нормативні документи, що забезпечують правові основи діяльності: документи про створення, реєстрацію, Положення про Хмельницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ, ліцензії, сертифікати, основні накази, які визначають діяльність коледжу, матеріали статистичної звітності. Ліцензовані обсяги на всіх курсах не перевищено.

Представлені Експертній комісії документи, що забезпечують правові основи діяльності Коледжу, є чинними і достовірними.

2. ФОРМУВАННЯ КОНТИНГЕНТУ СТУДЕНТІВ

Контингент студентів денної та заочної форм навчання за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності

Голова експертної комісії



І.М.Демидов

181 Харчові технології формується на основі базової та повної загальної середньої освіти і освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника за професією «Кухар» з числа випускників шкіл та професійно-технічних навчальних закладів м. Хмельницького та області.

З метою якісного відбору абітурієнтів до вступу у коледж, активізації та поглиблення агітаційно-роз'яснювальної роботи в школах міста та області, надання їй системного цілеспрямованого характеру та постійного контролю за її проведенням вживаються різноманітні заходи профорієнтаційної роботи. Сформовано портфель документів щодо залучення молоді до навчання у коледжі, в тому числі з організації довузівської підготовки, співпраці з загальноосвітніми та професійно-технічними навчальними закладами, проведення профорієнтаційної роботи з абітурієнтами, створення та дії Центру профорієнтаційної роботи, сайту коледжу (<http://www.htek.km.ua/page.aspx>), на якому розміщено правила прийому до навчального закладу та інформація про коледж.

Розроблене та затверджене Положення про приймальну комісію Хмельницького торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету, Положення про апеляційну комісію ХТЕК КНТЕУ, Положення про центр профорієнтаційної роботи ХТЕК КНТЕУ, затверджений директором план роботи приймальної комісії, який визначає всі основні напрямки та форми її роботи тощо.

Хід виконання всіх заходів обговорюється на засіданні приймальної комісії. Всього за період 2017-2018 навчального року було проведено 27 засідань приймальної комісії.

Профорієнтаційна робота проводиться викладачами випускових циклових комісій за затвердженими графіками.

З метою професійної орієнтації випускників загальноосвітніх шкіл міста та області забезпечено розміщення реклами в журналах «Довідник вищих навчальних закладів України на 2017 - 2018 навчальний рік», «Довідник вищих та професійних навчальних закладів України 2016 - 2018», «Абітурієнт - 2018», «Випускникам Західної України - інформація про навчальні заклади України» та в газетах «Всім», «Хмельницький і хмельничани», «Козацьке Поділля».

Щорічно проводяться наступні заходи: «Ярмарок професій», «День відкритих дверей», «Дні гостинності», виступи на телебаченні, радіо, друкуються статті у засобах масової інформації та інше.

З метою вдосконалення процедури прийому документів в коледжі розроблено та впроваджено нову електронну систему автоматизації роботи приймальної комісії, що орієнтована на роботу із ЄДЕБО і відповідає усім вимогам, які висувають до розробок такого класу, що дає можливість автоматично завантажувати з ЄДЕБО більшість інформації про вступника, що подає документи, здійснювати реєстрацію заяви, синхронізувати усі зміни, що вносяться операторами коледжу, або які виникли в ЄДЕБО автоматично (наприклад, зміна результатів ЗНО після подачі абітурієнтом апеляцій).

Інформація щодо формування контингенту студентів за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності

Голова експертної комісії



I.M. Демидов

181 Харчові технології наведена в таблиці 2.

Таблиця 2

ПОКАЗНИКИ ФОРМУВАННЯ КОНТИНГЕНТУ СТУДЕНТІВ
за освітньою програмою «Виробництво харчової продукції»
за спеціальністю 181 Харчові технології
Хмельницький торговельно-економічний коледж
Київського національного торговельно-економічного університету

№ п/п	Показник	Роки		
		2016-2017 н.р.	2017-2018 н.р.	2018-2019 н.р.
1	2	3	4	5
1.	Ліцензований обсяг підготовки за спеціальністю	150	150	150
2.	Прийнято на навчання, всього (осіб)	110	86	69
	- денна форма	87	74	64
	в т.ч. за держзамовленням	60	58	63
	- заочна форма	23	12	5
	в т.ч. за держзамовленням	-	-	3
	- 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	-	-	-
3.	Подано заяв на одне місце за формами навчання			
	- денна форма	1,0	1,3	1,5
	- заочна форма	1,0	1,0	1,1
4.	Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення			
	- денна форма	1,5	1,9	1,6
	- заочна форма	-	-	-
5.	Кількість випускників ПТНЗ, прийнятих на скорочений термін навчання на			
	- денну форму	-	-	-
	- заочну форму	23	12	5

Високим виявився якісний склад студентів, прийнятих на 1 курс. Серед абітурієнтів, які зараховані на I курс є випускники основної школи, які мають свідоцтва про базову загальну середню освіту з відзнакою, призери шкільних олімпіад, спортсмени різних видів спорту і багато талановитої молоді з різних жанрів мистецтва.

Підсумки прийому свідчать, що інтерес молоді Хмельницької області до нашого навчального закладу є стабільно високим, про це свідчить інформація подана Департаментом освіти і науки, молоді та спорту України облдержадміністрації.

Коледж щорічно виконує обсяги державного замовлення із підготовки фахівців.

Значна робота проводиться щодо збереження контингенту студентів. У академічних групах, студенти яких навчаються за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології, призначено кураторами найбільш досвідчених і авторитетних

Голова експертної комісії



I.M. Демидов

викладачів. Куратори систематично зустрічаються зі студентами, підтримують тісні зв'язки з батьками, інформують їх про навчання і поведінку студентів.

Доцільність підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою, що акредитується, підтверджується відповідною потребою юридичних і фізичних осіб, суб'єктів господарської діяльності.

Висновок

Формування контингенту студентів проводиться відповідно до встановлених вимог з дотриманням ліцензійного обсягу. Комісія підтверджує наявність у коледжі пакету документів з проведення профорієнтаційної роботи, який передбачає використання і застосування різних форм роботи із залучення на навчання у коледж випускників шкіл та професійно-технічних навчальних закладів. Проте, враховуючи загальнодержавну демографічну ситуацію, конкуренцію на ринку освітянських послуг, існує необхідність подальшого вдосконалення методів профорієнтації та пошуку нових форм роботи, спрямованих на збереження контингенту студентів.

3. ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ

Освітня діяльність у навчальному закладі здійснюється згідно Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про мови України», Національної доктрини розвитку освіти у XXI столітті, Положення про організацію освітнього процесу здобувачів вищої освіти за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста і початкового рівня (короткого циклу) вищої освіти у Хмельницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ, Положення про Хмельницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ, наказів, розпоряджень, листів Міністерства освіти і науки України, інших нормативних документів.

Зміст підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології дозволяє констатувати, що він визначається освітньо-професійною програмою, затвердженою Постановою Вченою ради КНТЕУ від 31 березня 2016 року протокол № 9, яка є внутрішнім документом закладу освіти. У ній відображено вимоги до рівня осіб, які можуть розпочати навчання за освітньо-професійною програмою, перелік навчальних дисциплін, очікувані результати навчання. ОПП враховує потреби й вимоги роботодавців та особистості.

Термін підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст спеціалізації «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 Харчові технології відповідно ОПП складає за денною формою навчання на основі повної загальної середньої освіти — 2 роки 5 місяців та на основі базової

Голова експертної комісії



I.M. Демидов

загальної середньої освіти - 3 роки 5 місяців, за заочною формою - 2 роки.

Експертна комісія констатує, що освітній процес за зазначеною освітньо-професійною програмою організовано відповідно звітнього та робочого навчальних планів, які затверджено Вченою радою КНТЕУ від 31 березня 2016 року протокол № 9. Структура навчального та робочого планів є предметно-інтегрованою і зорієнтована на дотримання логічної послідовності викладання дисциплін, що відповідає ОПП. Навчальний та робочий плани складено за типовою формою, затвердженою Міністерством освіти і науки України, відповідно вимог КНТЕУ, чинної освітньо-професійної програми.

Навчальний план включає комплекс нормативних навчальних дисциплін та вибіркового навчальних дисциплін (самостійного вибору закладу освіти), змісту практичної підготовки.

Максимальний навчальний час загальної підготовки молодших спеціалістів, за освітньо-професійною програмою, що акредитується, 4500 годин (150 кредитів ЄКТС).

Звітний навчальний план передбачає такі цикли підготовки молодшого спеціаліста з виробництва харчової продукції та розподіл їх змісту:

- цикл дисциплін гуманітарної та соціально-економічної підготовки - 750 академічних годин (25 кредитів ЄКТС);
- цикл дисциплін математичної, природничо-наукової підготовки - 1065 академічних годин (35,5 кредитів ЄКТС);
- цикл дисциплін професійної та практичної підготовки - 2685 академічних годин (89,5 кредитів ЄКТС).

Усі дисципліни навчального плану забезпечені навчальними програмами. Зміст навчальних програм відповідає вимогам ОПП та потребам ринку праці.

На підставі навчальних програм розроблені робочі навчальні програми, затверджені у встановленому порядку, які оновлюються щорічно. Робочі навчальні програми дисциплін містять відповідні змістовні модулі, забезпечують формування певних здатностей та умінь, зазначених в ОПП. Робоча навчальна програма містить викладення конкретного змісту кредитного модуля з розподілом на окремі навчальні заняття, визначає організаційні форми його вивчення (навчальні заняття, виконання індивідуальних семестрових завдань, самостійна робота), розподіл навчальних годин за видами занять, форми і засоби поточного та підсумкового контролю, інформаційно-методичне забезпечення.

Експертна комісія констатує наявність навчально-методичної документації згідно з навчальними планами.

Практична підготовка здобувачів вищої освіти за ОПП, що акредитується, є планомірною, цілеспрямованою на здобуття теоретичних знань та практичних навичок з обраного фаху на різних етапах навчання, формування компетентностей майбутнього фахівця. Практична підготовка включає навчальну та виробничу (технологічну і переддипломну) практику. Зміст усіх видів практики визначається наскрізною програмою.

Система контролю успішності навчання здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» включає

Голова експертної комісії



І.М.Демидов

вхідний, поточний, модульний, та підсумковий контроль.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль та атестацію здобувача вищої освіти. Семестровий контроль здійснюється у формі диференційованого заліку або письмового іспиту. Атестація проводиться у формі усного комплексного державного екзамену за фахом з дисциплін: технологія виробництва кулінарної продукції, організація виробництва в закладах ресторанного господарства, організація обслуговування в закладах ресторанного господарства, устаткування закладів ресторанного господарства, економіка підприємств різних типів.

Експертна комісія перевірила виконання навчального плану і констатує, що на час перевірки в навчальному закладі перелік дисциплін та кількість обсягу годин за видами занять робочих навчальних планів відповідають навчальному плану.

Прийняття екзаменів та заліків підтверджується екзаменаційно-заліковими відомостями, записами в навчальних журналах і залікових книжках. Кількість заліків та іспитів за навчальний період не перевищує встановлені нормативи і відповідає вимогам акредитації.

Оцінювання знань студентів здійснюється у відповідності до критеріїв оцінювання знань, вмінь та практичних навичок. Аналіз успішності студентів заслуховується на засіданнях Педагогічної ради двічі на рік; результати проміжного контролю аналізуються на засіданнях студентської ради самоврядування коледжу, відділень.

Висновок

Зміст підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології відповідає державним та акредитаційним вимогам, освітньо-професійна програма та навчальний план реалізуються в повному обсязі і дають можливість студентам отримувати глибокі професійні знання, розвивати компетентності та аналітичні здібності, досягати високого кваліфікаційного рівня.

4. ОРГАНІЗАЦІЙНЕ ТА НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНОГО ПРОЦЕСУ

Комісією встановлено, що організація освітнього процесу в коледжі здійснюється згідно вимог основних діючих нормативних документів.

В коледжі створена сучасна система планування освітнього процесу. Щорічно складається комплексний план навчально-методичної та виховної роботи, плани роботи усіх структурних підрозділів, загальний план контролю в коледжі та інше.

Графік освітнього процесу розроблено на основі робочого навчального плану, є стабільним і не змінюється протягом навчального року. Розклад

Голова експертної комісії



І.М.Демидов

навчальних занять складено з дотриманням методичних та нормативних вимог щодо викладання окремих дисциплін.

З усіх дисциплін навчального плану створені навчально-методичні комплекси дисциплін відповідно до сучасних вимог, які включають:

- навчальні програми;
- робочі навчальні програми;
- структурно-логічні схеми дисципліни;
- критерії оцінювання знань з дисципліни;
- тексти лекцій, опорні конспекти;
- завдання для практичних та лабораторних занять;
- методичні рекомендації до семінарських занять;
- засоби діагностики теоретичних знань та практичних навиків студентів;
- методичні вказівки та індивідуальні завдання для самостійної роботи студентів;
- тематику творчої і пошуково-дослідницької роботи студентів;
- методичні вказівки до виконання курсових робіт та проектів;
- програма державного екзамену;
- список літературних джерел тощо.

Комісією перевірено та встановлено наявність навчально-методичних комплексів дисциплін в повному обсязі.

З метою удосконалення навчально-методичного забезпечення дане питання періодично заслуховується на засіданнях Педагогічної ради, організаційно-методичної комісії з контролю. Викладачі постійно працюють над вдосконаленням змісту та форм навчання, що відображаються у матеріалах НМКД.

Проблема, над реалізацією якої працює циклова комісія харчових технологій спрямована на підготовку висококваліфікованих фахівців для ресторанного господарства держави, які повинні об'єктивно оцінювати економічні процеси, що відбуваються в суспільстві, розуміти суть і тенденції розвитку готельно-ресторанного та туристичного бізнесу. Також, робота циклової комісії направлена на вдосконалення навчально-виховного процесу шляхом впровадження новітніх, високоефективних методик підготовки майбутніх спеціалістів на рівні сучасних та перспективних вимог: підвищення рівня науково-методичного забезпечення навчальних дисциплін, стимулювання студентів до самостійної роботи та активізації їх пізнавальної діяльності.

В сучасних умовах господарювання фахівці різних спеціальностей повинні мати ґрунтовні знання та навички роботи з гуманітарних, фундаментальних та фахових дисциплін. Циклова комісія харчових технологій сприяє вивченню студентами теоретичних і методичних питань з цілого ряду професійних дисциплін, навчає принципам організації аналітичної роботи, дозволяє визначати причини, наслідки та взаємозв'язки, тенденції розвитку туристичного та ресторанного бізнесу.

Підготовка такого фахівця зорієнтована на розвиток самостійності у прийнятті нестандартних управлінських рішень стосовно ефективної діяльності закладів ресторанного господарства.

Голова експертної комісії



I.M. Демидов

Члени циклової комісії харчових технологій в навчальному році працюють над набуттям знань, формуванням умінь і навичок та розвитком загальнолюдських якостей шляхом впровадження різних інтерактивних методів навчання, зокрема, проблемної лекції (Низенко Г.В., Назарчук Н.М.), практичні заняття з елементами ігрових технологій, тренінгів (Найдук Г.І., Бойчук О.Л., Франків Н.І.), практичні (семінарські) заняття методом конференції, методом круглого столу (Надворна Н.Е.).

Методична робота направлена на оновлення змісту освіти, її інформаційного та методичного забезпечення, впровадження інноваційних технологій навчання та виховання студентів, постійне вдосконалення рівня викладання та оволодіння сучасним змістом і технології навчання та виховання.

Одним з найбільш дієвих способів, що забезпечують підвищення ефективності та якості підготовки фахівців у сучасних умовах, є побудова процесу навчання на основі мультимедійних технологій, тренінгів. Раціональне засвоєння навчального матеріалу відбувається завдяки використанню мультимедійного комплексу, що застосовується викладачами циклової комісії харчових технологій під час лекційних, практично-семінарських занять, з метою активізації всіх видів розумової діяльності студентів.

Викладачі циклової комісії харчових технологій, зокрема Низенко Г.В., Найдук Г.І., Назарчук Н.М., Франків Н.І., Бойчук О.Л., велику увагу приділяють науково-дослідній роботі зі студентами, активно залучають студентів до участі у різних всеукраїнських та міжнародних наукових конференціях, студентських олімпіадах, міжнародних кулінарних конкурсах

Коледжем придбана та ефективно використовується тестова оболонка Колоквіум, яка дозволяє здійснювати контроль знань і вмінь студентів за темою, розділом, в цілому з дисципліни, а також при здачі іспитів.

Пріоритетним напрямом навчання є організація самостійної роботи студентів. Тому, з метою забезпечення якісного засвоєння змісту навчальних програм та оволодіння навчальним матеріалом з кожної дисципліни розроблені методичні рекомендації до самостійної роботи студентів.

Практична підготовка студентів коледжу є обов'язковим компонентом освітньо-професійної програми для здобуття кваліфікаційного рівня і має на меті набуття ними професійних навичок та вмінь. Для проведення практичного навчання за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології створена мережа баз практики. Практика проводиться відповідно до довгострокових та індивідуальних договорів. Для проведення навчальної та виробничої практик у 2017-2018 навчальному році було задіяно 9 закладів ресторанного господарства, а саме: КП їдальня №33; КГХ ДП «Новатор»; ТОВ кафе «Театральне»; кафе «Оріон»; Гастро кафе «Craft»; Кафе «Ле Каприз»; Мережа кафе «Мрія»; Ресторан «Шотландія»; ГРК «Вік Жан» ресторан «Амур».

Структурним підрозділом коледжу є бібліотека. У бібліотеці коледжу значну питому вагу складає навчальна література та періодичні видання, зокрема близько 60% нових надходжень – публікації професійного спрямування. Рівень забезпечення студентів навчально-довідковою

Голова експертної комісії



І.М.Демидов

літературою відповідає нормативним вимогам. На сьогоднішній день загальний бібліотечний фонд становить 30731 посібник та підручник, в тому числі навчальної літератури – 26883 екземплярів.

Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками зі спеціальності становить 100 %.

Висновок

Експертна комісія констатує, що організаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу у коледжі в цілому відповідає державним вимогам щодо акредитації підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст, використовуються новітні технології навчання, мультимедійні технології, що створюють умови для формування загальних та фахових компетентностей.

5. КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНОГО ПРОЦЕСУ

Кадрова політика, яка проводиться в навчальному закладі, спрямована на укомплектування циклових комісій педагогічними кадрами, які мають значний досвід практичної та педагогічної роботи, ініціативними, творчими, спроможними забезпечити навчальний процес на рівні сучасних вимог, поліпшення їх якісного складу, підвищення рівня професійної підготовленості та педагогічної майстерності.

Освітній процес за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 Харчові технології, що акредитується, забезпечують 22 педагогічних працівники. Всі викладачі працюють за основним місцем роботи, мають вищу базову освіту, середній вік становить 43 роки.

Якісний склад педагогічних штатних працівників, що забезпечують освітній процес за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» характеризується наступними показниками:

- вищої категорії – 15 осіб (68,2%), з них: кандидат наук – 4 особи (26,7%); 12 – викладачів-методистів (80%);
- першої категорії – 4 особи (18,2%);
- другої категорії – 2 особи (9,1%);
- спеціаліст – 1 особа (4,5%).

Підбір кадрів, зарахування на посади молодих викладачів здійснюється на контрактній основі. У коледжі склалася практика підбору викладацьких кадрів з числа колишніх випускників навчального закладу, які здобули кваліфікаційні рівні спеціаліста чи магістра. Така система дає можливість залучати педагогічного працівника до навчального процесу без тривалого часу на адаптацію.

Навчальні дисципліни викладаються українською мовою, що відповідає вимогам ст. 10 Конституції України та Закону України «Про мови».

В коледжі належна увага приділяється підвищенню кваліфікації

педагогічних працівників, а саме: систематична участь у роботі циклових комісій, Школи підвищення педагогічної майстерності, самоосвіта, а також участь у науково-практичних та науково-теоретичних конференціях, конкурсах та семінарах обласного, республіканського і міжнародного рівня тощо. Навчальний заклад забезпечує підвищення кваліфікації та стажування педагогічних працівників не менше, ніж один раз на п'ять років, на відповідних кафедрах Київського національного торговельно-економічного університету та навчальних закладів III-IV рівнів акредитації м. Хмельницького, ВНЗ «Полтавський університет економіки і торгівлі» Міжгалузевому інституті підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, в установах та організаціях міста Хмельницький.

Відповідно до педагогічного стажу, компетенції та категорії педагогів на належному рівні організована робота Школи підвищення педагогічної майстерності.

Навчанням у Школі підвищення педагогічної майстерності охоплено 63 педагогічних працівників коледжу.

За останні чотири роки всі викладачі, залучені до підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою, що акредитується, пройшли підвищення кваліфікації.

З метою ознайомлення педагогічного колективу коледжу з інноваційними процесами у системі освіти при методичному кабінеті проводяться науково-теоретичні конференції, педагогічні семінари, круглі столи.

З метою відзначення тих, хто плідно, ініціативно працює, в коледжі щорічно проводиться конкурс з номінаціями – кращий викладач, майстер виробничого навчання, куратор групи, керівник гуртка (клубу).

В коледжі запроваджено рейтингову систему оцінки діяльності педагогічних працівників, яка здійснюється у відповідності до діючого Положення. Нормативним документом, що регламентує роботу педагогічних працівників, є індивідуальний план роботи викладача, який складається за встановленою формою відповідно педагогічного навантаження та досвіду роботи викладача.

Атестація викладачів відбувається згідно «Типового положення про атестацію педагогічних працівників України» та перспективного плану атестації викладачів коледжу.

У плані розвитку наукової та педагогічної діяльності набуває масштабів участь викладачів та студентів у науково-теоретичних та науково-практичних конференціях, міжрегіональних та міжнародних кулінарних конкурсах, які проводилися на базі навчального закладу, а також у інших навчальних закладах.

Ознайомившись з особовими справами викладачів коледжу, які забезпечують освітній процес за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції», експертна комісія засвідчує, що матеріали, які подані в акредитаційній справі, відповідають дійсності. Якісний склад педагогічного персоналу, їхня ділова та професійна майстерність дозволяють повністю забезпечити підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня

Голова експертної комісії



I.M. Демидов

«молодший спеціаліст» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології.

Експертна комісія констатує, що в коледжі сформована група забезпечення освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 Харчові технології. Склад групи забезпечення в повній мірі відповідає Ліцензійним умовам.

Висновок

Якісний склад викладачів, їх базова освіта та кваліфікаційний рівень відповідають вимогам акредитації і дозволяють забезпечити високий рівень навчання студентів за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології.

6. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНОГО ПРОЦЕСУ

У Хмельницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ створено належну матеріально-технічну базу, яка забезпечує проведення всіх видів навчальних занять, дослідної та творчо-пошукової роботи студентів, організації роботи предметних гуртків та клубів за інтересами.

З метою вдосконалення якості підготовки фахівців в коледжі проводиться робота із зміцнення, оновлення, модернізації та ефективного використання матеріально-технічної бази, що сприяє успішному вирішенню проблем формування особистості висококваліфікованого спеціаліста.

Коледж має в наявності 22 навчальних кабінети, 6 лабораторій, актову та спортивну зали, бібліотеку з читальною залом, гуртожиток, їдальню, буфет, що відповідають вимогам навчальних планів і забезпечують якісне проведення занять студентами.

Площа усіх приміщень, що використовуються – 4930,2 м², у тому числі навчально-лабораторна площа – 1818,2 м², площа приміщень, що припадає на одного студента складає 5,1 м² при двозмінному навчанні, враховуючи контингент студентів на 1 січня 2019 року.

Стан будівель, їх інженерно-технічні мережі і приміщення знаходяться у доброму технічному і санітарному стані, що забезпечується шляхом вчасного проведення капітального і поточних ремонтів, облаштування у відповідності до санітарних норм. Навчальні приміщення, службові кабінети оснащені необхідними сучасними меблями, технічними засобами навчання, приладами; забезпечено стабільне та оперативне постачання предметів, надання послуг, які необхідні для здійснення навчального процесу і науково-творчої діяльності.

Для забезпечення студентів і працівників коледжу гарячим харчуванням функціонує їдальня на 144 посадкових місця і буфет загальною площею 433,9 м², які розташовані в єдиному комплексі з навчальним корпусом та обладнані необхідним торгово-технологічним обладнанням, посудом.

Поряд з коледжем знаходиться гуртожиток на 165 місць загальною площею 2170,9 м², в тому числі житлова – 1458,6 м². У гуртожитку розміщена

бібліотека загальною площею 104,1м² з читальною залом площею 50,5м² із загальним числом посадкових місць – 44; медичний пункт з ізолятором.

У приміщенні навчального корпусу є спортивна зала площею 176,9 м², яка обладнана необхідним спортивним інвентарем, тренажерами, що дозволяє організувати діяльність 5 секцій із 5 видів спорту та актову залу на 240 місць.

В освітньому процесі за спеціальністю безпосередньо задіяно 14 спеціалізованих кабінетів та 3 лабораторії (1 комп'ютерна, 1 лабораторія хімії, 1 лабораторія для технології кулінарної продукції).

Усі кабінети та лабораторії паспортизовані, їх оснащення відповідає встановленим нормативам.

Санітарно-технічні умови кабінетів та лабораторій відповідають вимогам Законів України «Про охорону праці», «Про охорону здоров'я», «Про пожежну безпеку».

Матеріально-технічна база коледжу стабільно і планомірно розвивається. За останні роки виконано капітальний і поточний ремонт практично всіх наявних приміщень коледжу, гуртожитку, мереж енергозабезпечення, водопостачання, даху і прилеглої території. В коледжі оснащено 12 аудиторій сучасними технічними засобами типу «Лай-про», 9 аудиторій – плазмовими телевізорами, 1 аудиторія – інтерактивною дошкою.

Комп'ютерна база коледжу складає 139 одиниць (з них під'єднані до мережі Інтернет – 118 одиниць), у тому числі для роботи студентів - 76 одиниць. Кількість робочих комп'ютерних місць відповідає вимогам акредитації.

В лабораторії інформатики і комп'ютерної техніки, що закріплена за випусковою цикловою комісією харчових технологій, встановлено 24 комп'ютери, лазерний принтер. В навчальному процесі використовуються операційна система Windows, пакет Microsoft Office (Word, Excel, Access, Power Point), правова інформаційна система Ліга-Закон, автоматизована система бухгалтерського обліку 1С Бухгалтерія, графічні редактори Corel Draw, Adobe Photoshop. Для проведення поточного та підсумкового контролю знань студентів успішно застосовується програма тестового контролю «Колоквіум». Успішно застосовуються ліцензійні програмні продукти «Деканат – А - Міні», «Деканат», «Персонал», «Бібліограф», документальні фільми студії ВІАТЕЛ.

На виконання ліцензійних умов щодо забезпечення закладами освіти доступності навчальних приміщень для осіб з інвалідністю та інших мало мобільних груп населення коледжем укладено договір з приватним підприємством «БУСЕЛ» на встановлення пандуса в приміщенні ХТЕК КНТЕУ. Згідно договору складено кошторис на виготовлення та встановлення пандуса.

Висновок

Експертна комісія вважає, що матеріально-технічна база коледжу відповідає встановленим вимогам до вищих навчальних закладів I рівня акредитації і забезпечує належні умови для навчання, проживання та відпочинку студентів.

Голова експертної комісії



І.М.Демидов

7. ЯКІСТЬ ПІДГОТОВКИ І ВИКОРИСТАННЯ ВИПУСКНИКІВ

7.1. Показники успішності

Освітня діяльність коледжу з підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 Харчові технології здійснюється у повній відповідності з навчальним планом.

Результати контролю знань за наслідками екзаменаційних сесій свідчать, що студентам надається достатній рівень теоретичних знань і практичних навичок згідно дисциплін навчального плану.

Результати зимової екзаменаційної сесії студентів випускного курсу за циклами дисциплін представлено в додатку А та характеризуються наступними даними:

- гуманітарної та соціально-економічної підготовки:
- не передбачено навчальним планом;
- математичної, природничо-наукової підготовки:
- передбачено навчальним планом;
- професійної та практичної підготовки:
- абсолютна успішність – 100,0%;
- якісна успішність – 52,1%.

Висновок

Експертна комісія вважає, що показники успішності студентів за наслідками екзаменаційних сесій відповідають вимогам державних стандартів вищої освіти, забезпечують якість та високу професійну підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 Харчові технології.

7.2. Контрольні вимірювання залишкових знань студентів

Під час проведення експертизи студенти 3-4 курсів виконували контрольні роботи з навчальних дисциплін: «Українська мова (за професійним спрямуванням)», «Неорганічна хімія», «Фізична та колоїдна хімія», «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Товарознавство харчових продуктів» згідно затвердженого графіку (Додаток Б).

Відсоток студентів, які брали участь у написанні контрольних робіт, становить 100% від спискового складу. Для перевірки були використані пакети комплексних контрольних робіт, підготовлені викладачами коледжу, розглянуті та схвалені на засіданнях циклових комісій, зміст яких відповідає навчальним програмам обраних дисциплін.

Результати перевірки характеризуються наступними даними:

- з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки:

Голова експертної комісії



I.M. Демидов

абсолютна успішність – 100,0%;

якісна успішність – 54,2%;

середній бал – 3,7;

- з циклу математичної, природничо-наукової підготовки:

абсолютна успішність – 98,7%;

якісна успішність – 51,3%;

середній бал – 3,6;

- з циклу професійної та практичної підготовки:

абсолютна успішність – 99,3%;

якісна успішність – 51,9 %;

середній бал – 3,7.

Результати виконання комплексних контрольних робіт студентами спеціальності 181 Харчові технології наведено в додатку В.

Зведена відомість результатів комплексних контрольних робіт студентів спеціальності 181 Харчові технології наведена у додатку Г.

Висновок

Аналіз результатів контрольних робіт свідчить, що студенти в цілому засвоїли програмний матеріал, виявили достатній рівень теоретичних знань і практичних навичок в обсязі, передбаченому навчальними програмами. Показники абсолютної і якісної успішності студентів при самоаналізі та за результатами експертизи знаходяться в межах норми.

7.3. Якість виконання курсових робіт та проектів

Курсова робота з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» виконується на 3 курсі, курсовий проект з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» – на 4 курсі. Щороку тематика курсових робіт (проектів) оновлюється з врахуванням сучасних тенденцій організації діяльності закладів ресторанного господарства. Розрахункові завдання направлені на оволодіння студентами методики щодо виконання забезпечення раціональної організації технологічних процесів, застосування передових технологій, оптимальних умов обробки сировини і напівфабрикатів, покращення якості продукції харчування з розробкою та впровадженням заходів щодо підвищення ефективності роботи підприємства в цілому. Основна увага при виконанні курсових проектів приділяється набуттю студентами достатніх навичок практичної роботи при моделюванні технологічних процесів у закладах ресторанного господарства.

Студенти самостійно опрацьовують спеціальну та наукову літературу, законодавчі та нормативно-правові документи, послідовно та логічно розкривають проблеми, обґрунтовують висновки і пропозиції.

При перевірці експертною комісією було оцінено 6 курсових робіт, що складає 25% та 6 курсових проектів, що складає 25%. За результатами захисту курсових робіт середній бал складає 4,0 бали, за результатами оцінки експертів

Голова експертної комісії



I.M. Демидов

– 4,0, відповідно курсових проектів середній бал – 4,0, за результатами оцінки експертів – 4,0. Розбіжність між результатами захисту курсових робіт та курсових проектів і експертними оцінками відсутня. Підсумки оцінювання якості виконання курсових проектів та курсових робіт студентами наведено в таблицях 3, 4.

Таблиця 3

Підсумки оцінювання якості виконання курсових проектів студентами спеціальності 181 Харчові технології

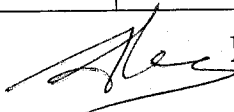
№ з/п	Шифр групи	Прізвище ім'я батькові студента	Назва теми курсового проекту	Оцінка	
				на захисті роботи	за експертною перевіркою
1	2	3	4	5	6
Захист курсових проектів у 2018 році					
1	ТХ-114	Гуменок Олександр Володимирович	Проект доготівельного цеху кафе-кондитерської на 50 місць	5	5
2	ТХ-114	Юрчук Ольга Валентинівна	Проект рибного цеху кафе на 60 місць, яке спеціалізується на стравах з риби	5	5
3	ТХ-114	Гаврилюк Дмитро Миколайович	Проект холодного цеху кафе-клуб на 80 місць	4	4
4	ТХ-114	Нікітіна Ганна Русланівна	Проект холодного цеху закладу ресторанного господарства на 100 місць, який спеціалізується на виробництві страв з сільськогосподарської птиці	4	4
5	ТХ-114	Гураль Іванна Сергіївна	Проект гарячого цеху молодіжного кафе на 70 місць	3	3
6	ТХ-114	Ткачук Артур Юрійович	Проект холодного цеху кафе на 60 місць, яке спеціалізується на стравах з риби	3	3
Середній бал				4,0	4,0

Таблиця 4

Підсумки оцінювання якості виконання курсових робіт студентами спеціальності 181 Харчові технології

№ з/п	Шифр групи	Прізвище ім'я батькові студента	Назва теми курсового проекту	Оцінка	
				на захисті роботи	за експертною перевіркою
1	2	3	4	5	6
Захист курсових робіт у 2018 році					
1	ТХ-114	Назаренко Андрій Вікторович	Розробка фірмових салатів з екзотичних фруктів та овочів	5	5
2	ТХ-114	Суслова Руслана Русланівна	Сучасні тенденції щодо виробництва закусок та страв з фуа-гри	5	5
3	ТХ-114	Левчук Дмитро Вікторович	Сучасні тенденції щодо способів приготування кави та кавових напоїв	4	4
4	ТХ-114	Удот Любов Василівна	Забезпечення населення біологічно повноцінними стравами із субпродуктів	4	4

Голова експертної комісії

 І.М.Демидов

Продовження табл. 4

5	ТХ-114	Мудра Аліна Миколаївна	Сучасні технології виробництва холодних і гарячих закусок з прісноводної риби	3	3
6	ТХ-114	Ткачук Артур Юрійович	Актуальність використання дикорослої сировини в технології приготування перших страв (на прикладі кропиви)	3	3
Середній бал				4,0	4,0

Висновок

В цілому якість курсових робіт та курсових проектів відповідає вимогам щодо їх виконання. Розбіжність між оцінками, виставленими при захисті, і оцінками експертів відсутні, що свідчить про високий рівень вимог до підготовки курсових робіт та курсових проектів з боку викладачів.

7.4. Якість звітів про практику

Комісією встановлено, що практика студентів проводиться згідно до діючого навчального плану, Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України і включає такі види: навчальну, технологічну і переддипломну.

Практична підготовка спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих студентами за час навчання, набуття та удосконалення практичних навичок і умінь за відповідною спеціальністю.

Графіки проходження студентами практики розроблено на перше липня поточного року, враховано потреби навчально-виховного процесу та можливе забезпечення безперервності проведення практики в закладах ресторанного господарства, надання допомоги їм у виконанні виробничих програм.

Місцем проведення практики студентів спеціальності є сучасні підприємства міста Хмельницького та Хмельницької області. Всі підприємства – бази практики відповідають вимогам до проведення практики, їх паспорти розглянуті та схвалені на засіданні випускової циклової комісії, та перелік баз практики затверджений директором коледжу. Перелік баз практики періодично оновлюється. Для проведення практики студентів укладені договори згідно діючого Положення.

Основним організаційно-методичним документом, що регламентує діяльність студентів і керівників практики, є наскрізна програма практики. В коледжі розроблені науково-методичні комплекси практичного навчання, до складу яких входять всі необхідні документи.

З метою покращення контролю за рівнем практичних вмінь і навичок, професійної майстерності студентів в коледжі запроваджений наскрізний

Голова експертної комісії

 I.M. Демидов

контроль на всіх етапах практики. Так, перед виходом студентів на навчальну практику проводиться вступний тестовий контроль на визначення рівня теоретичних знань та первинних вмінь студента з обраної спеціальності. На кожному етапі практики запроваджено контроль набуття практичних вмінь і навичок шляхом проведення контрольних замірів, здачі заліків та проведення підсумкових занять.

Після закінчення терміну навчальної, технологічної та переддипломної практики звітують про виконання програми. Форма звітності – письмовий звіт, підписаний та оцінений безпосередньо керівником практики від підприємства.

Звіт захищається студентом перед комісією, до складу якої входять заступник директора з навчальної роботи та завідувач навчально-виробничою роботою, викладачі циклової комісії, керівники практики, керівники баз практики.

При перевірці експертною комісією було оцінено 6 звітів з переддипломної практики, що складає 25 %. За результатами захисту звітів з переддипломної практики середній бал складає 4,0 бали, за результатами оцінки експертів – 4,0. Розбіжність між результатами захисту звітів і експертними оцінками відсутня.

Таблиця 5

Підсумки оцінювання якості виконання звітів з переддипломної практики студентами спеціальності 181 Харчові технології

№ з/п	Шифр групи	Прізвище ім'я по-батькові студента	База практики	Оцінка	
				на захисті звіту	за експертною перевіркою
1	2	3	4	5	6
Захист звітів з переддипломної практики у 2019 році					
1	ТХ-114	Заболотний Андрій Іванович	Гастрокафе "Крафт"	5	5
2	ТХ-114	Прозоровський Артем Миколайович	Grill pub	5	5
3	ТХ-114	Герцій Віта Сергіївна	КГХДП "Новатор" кафе "Корона"	4	4
4	ТХ-114	Каштан Володимир Володимирович	КП їдальня 33	4	4
5	ТХ-114	Буряк Микола Вікторович	Кафе "Детройт"	3	3
6	ТХ-114	Кічура Василина Миколаївна	Burger pizza loff	3	3
Середній бал				4,0	4,0

Голова експертної комісії

 І.М.Демидов

Висновок

Аналіз звітної документації показав, що практична підготовка студентів здійснюється згідно до навчального плану та графіка навчального процесу. Всі види практики забезпечені навчально-методичними матеріалами у повному обсязі. Керівниками практики від підприємств є кваліфіковані працівники. З усіма базами практики укладені відповідні договори.

Зміст звітів із практики та результати їх захисту свідчать про відповідність програмам практики та вимогам до навчальних закладів I рівня акредитації.

7.5. Якість атестації студентів

Атестація студентів спеціальності 181 Харчові технології проводиться згідно Положення про атестацію здобувачів вищої освіти у та екзаменаційну комісію з атестації у Хмельницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ, діючими навчальними планами та у формі кваліфікаційного іспиту, що включає два етапи. На першому етапі здійснюється тестування студентів, на другому – вирішення комплексного кваліфікаційного завдання з дисциплін циклу професійної та практичної підготовки, враховуючи вимоги освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції». Зміст завдань дає змогу встановити рівень результатів навчання, якими володіють здобувачі освітньо-професійної програми.


Для проведення кваліфікаційного екзамену у коледжі створено екзаменаційну комісію, яка здійснюватиме перевірку та оцінювання науково-теоретичної і практичної фахової підготовки випускників-здобувачів вищої освіти ОКР «молодший спеціаліст» з метою встановлення відповідності їх кваліфікаційного рівня вимогам освітньо-професійної програми і прийме рішення про видачу диплома молодшого спеціаліста з виробництва харчової продукції.

Атестація здобувачів вищої освіти проводитиметься відповідно графіку освітнього процесу з 18 по 22 січня 2019 року, перший випуск молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 Харчові технології відбудеться 25 січня 2019 р.

Висновок

Експертна комісія констатує, що організація атестації здобувачів освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» відповідає вимогам чинного законодавства та внутрішніх нормативних документів коледжу.

Голова експертної комісії

 І.М.Демидов

7.6. Працевлаштування випускників

Працевлаштування студентів коледжу здійснюється згідно з розпорядженням КМУ від 27.08.2010 р. «Про підвищення рівня працевлаштування випускників вищих навчальних закладів» та розпорядженням МОНУ № 170-р від 20.12.2010 р. «Щодо затвердження плану заходів з підвищення рівня працевлаштування студентів і випускників вищих навчальних закладів».

Адміністрацією коледжу приділяється значна увага вивченню потреб ринку праці та працевлаштування випускників. З цією метою впроваджуються нові форми підвищення ефективності професійної підготовки та працевлаштування. Розподілом на роботу і працевлаштуванням випускників займається Служба планування кар'єри і працевлаштування, до складу якої входять заступники директора, завідувачі відділень.

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

Питання працевлаштування випускників коледжу виносяться на розгляд педагогічної ради, випускових циклових комісій. З метою удосконалення цієї роботи у коледжі ведеться робота щодо зміцнення інтеграційних зв'язків із роботодавцями з метою укладання довгострокових договорів-замовлень на підготовку фахівців.

Система зв'язків із випускниками навчального закладу прослідковується через роботу Служби планування кар'єри і працевлаштування.

Значна частина випускників коледжу працевлаштовуються або продовжують навчання у ВНЗ України. В контексті ступеневої освіти більше 80% молодших спеціалістів - випускників коледжу продовжують навчання за денною або заочною формами навчання у вищих навчальних закладах III-IV рівнів акредитації.

Висновок

На підставі аналізу матеріалів працевлаштування випускників експертна комісія констатує, що у коледжі проводиться цілеспрямована робота щодо їх працевлаштування.

8. НАУКОВО-ДОСЛІДНИЦЬКА ДІЯЛЬНІСТЬ ТА МІЖНАРОДНІ ЗВ'ЯЗКИ

Експертній комісії надані матеріали, що засвідчують участь студентів та викладачів циклової комісії харчових технологій у всеукраїнських та міжнародних наукових конференціях, конкурсах.

Організаційними формами науково-дослідницької роботи студентів у коледжі є: студентські гуртки, наукові семінари, індивідуальні роботи під керівництвом керівника з числа викладацького складу в період навчання,

Голова експертної комісії



I.M. Демидов

виробничої чи навчальної практики, при виконанні завдань курсових робіт та проектів.

Творчо-пошукова та науково-дослідницька робота студентів є продовженням і поглибленням освітнього процесу. Для досліджень обирають такі теми, які є актуальними для сучасної науки, можуть бути використані в освітньому процесі для формування й розвитку у студентів наукових понять, логічного мислення, пізнавальних інтересів, вдосконалення фахових компетенцій.

Студенти спеціальності 181 Харчові технології набувають первинних навиків наукових досліджень – робота з науковими текстами, формування тез доповідей, виступи з презентаціями за результатами досліджень, участь у конференціях, конкурсах тощо.

Коледжем розпочата діяльність з Академією готельного бізнесу і громадського харчування в Познані (Польща), Вищою школою Економіки та інновації в Любліні (Польща) з питань міжнародного досвіду навчання, обміну студентами, участі у проведенні спільних наукових досліджень, залучення викладацького складу до міжнародного інформаційного простору тощо.

Експертна комісія зазначає, що студенти спеціальності беруть участь в олімпіадах, конкурсах, конференціях, про що свідчать представлені дипломи, сертифікати, свідоцтва про участь.

Висновок

Експертна комісія встановила, що науково-дослідна діяльність у коледжі ґрунтується на наукових дослідженнях, що виконують викладачі разом з студентами. як під час навчальних занять, так і в позаурочний час. Студенти та викладачі беруть участь в коледжівських, всеукраїнських та міжнародних конференціях, семінарах, форумах, конкурсах тощо. Співпраця викладачів коледжу із закордонними навчальними закладами направлена на дослідження широкого спектру проблем навчального, наукового та соціального спрямування.

9. ОПИС ВНУТРІШНЬОЇ СИСТЕМИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

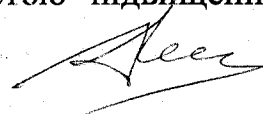
Експертна комісія зазначає, що система внутрішнього забезпечення якості освітньої діяльності коледжу діє у відповідності до Закону України «Про вищу освіту» статті 16 «Система забезпечення якості вищої освіти» та сприяє якісній підготовці висококваліфікованих фахівців.

Встановлено, що функціонування внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності Хмельницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ реалізується за допомогою:

- контролю за кадровим, навчально-методичним, матеріально-технічним забезпеченням освітньої діяльності, якістю проведення навчальних занять, якістю знань студентів;

- розвитку інформаційних систем з метою підвищення ефективності

Голова експертної комісії

 І.М.Демидов

управління освітнім процесом.

З 2008 року функціонує сайт коледжу (адреса www.htek.com.ua), на якому висвітлюється інформація про діяльність навчального закладу, організацію навчального процесу, умови вступу. Сайт постійно поповнюється матеріалами про організацію навчального процесу за заочною та денною формами навчання. Відповідно до наказу МОН на сайті викладена публічна інформація про діяльність коледжу та його підрозділів. В поточному навчальному році сайт був доповнений розділом Рада директорів ВНЗ I-II рівнів акредитації Хмельницької області.

Крім сайту інформація про коледж представлена в соціальній мережі Facebook.

Висновок

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

10. ПЕРЕЛІК ЗАУВАЖЕНЬ (ПРИПИСІВ) КОНТРОЛЮЮЧИХ ОРГАНІВ ТА ЗАХОДИ З ЇХ УСУНЕННЯ

Спеціальність 181 Харчові технології акредитована за рівнем «молодший спеціаліст на підставі наказу МОН України від 19.12.2016 року № 1565. Термін дії сертифіката серія НД № 2394494 до 1 липня 2025 року.

Як свідчать матеріали звіту про акредитаційний самоаналіз за результатами освітньої діяльності підготовки молодших спеціалістів освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» проведено відповідну роботу щодо удосконалення освітнього процесу за зауваженнями попередньої експертної комісії, яка працювала у коледжі у період з 03 по 05 грудня 2014 року.


Викладачі активно впроваджують у освітній процес інноваційні технології, в тому числі – тренінгові технології, методи ситуаційного аналізу.

Постійно оновлюється та поповнюється бібліотечний фонд сучасними фаховими підручниками та методичними посібниками.

Коледжем розпочата діяльність з Академією готельного бізнесу і громадського харчування в Познані (Польщі) з питань міжнародного досвіду навчання, залучення викладацького складу до міжнародного інформаційного простору тощо.

З метою проходження стажування студентів за кордоном під час літнього періоду укладаються договори з Турагенцією "Білі Піски". Згідно укладеної угоди студенти працюють в готельно-ресторанних комплексах Болгарії. У 2018 році студенти працювали в ГРК "Мелія" (помічники кухарів, офіціанти, бармени).

В період 2014-2018 рр. в навчальному закладі проводилась перевірка
Голова експертної комісії

 І.М.Демидов

Управлінням пенсійного фонду України у місті Хмельницькому, Головним управлінням Державної служби України з надзвичайних ситуацій у Хмельницькій області, Хмельницьким міськрайонним управлінням Держсанепідемслужби у Хмельницькій області, Головним управлінням Держпродспоживслужби в Хмельницькій області, Управлінням держпраці у Хмельницькій області, Управлінням Західного офісу держаудитслужби в Хмельницькій області, Територіальним управлінням Рахункової палати по Вінницькій, Житомирській, Кіровоградській, Хмельницькій та Чернівецькій областях, Управлінням праці та соціального захисту населення Хмельницької міської ради.

Комісія на місці перевірила інформацію про ліквідацію зауважень та пропозицій контролюючих органів, яка наведена в акредитаційній справі.

11. ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

На підставі матеріалів, поданих на чергову акредитацію матеріалів Хмельницького торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету та перевірки результатів діяльності на місці, експертна комісія констатує:

- подана на акредитаційну експертизу правова документація є достовірною, повною за обсягом та відповідає вимогам вищої освіти;
- результати аналізу наданих матеріалів з організаційних та профорієнтаційних заходів вказують на ефективність формування якісного складу студентів, відповідність їх підготовки потребам регіону у фахівцях даного профілю;
- зміст підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» відповідає державним стандартам вищої освіти;
- організація освітнього процесу, навчально-методичне забезпечення спеціальності відповідають державним акредитаційним вимогам;
- кадровий склад викладачів, які здійснюють підготовку молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою, що акредитується, відповідає державним акредитаційним вимогам;
- матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу відповідає нормативним вимогам щодо підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології;
- організаційні та методичні заходи забезпечують формування якісного контингенту студентів, яке здійснюється за Умовами прийому, затвердженими Міністерством освіти і науки України.

Експертна комісія вважає за доцільне висловити ряд пропозицій керівництву Хмельницького торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету з питань поліпшення освітнього процесу та науково-дослідної діяльності щодо підготовки молодших

Голова експертної комісії



І.М.Демидов

спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології, які не впливають на загальне позитивне рішення, але дозволяють поліпшити якість підготовки фахівців:

- постійно поповнювати бібліотечний фонд, особливо підручниками останніх років видання з фахових дисциплін та методичними посібниками;

- створити електронний каталог бібліотеки та розмістити його на сайті коледжу;


- продовжити роботу щодо поширення співпраці з зарубіжними навчальними закладами.

Висновок

Експертна комісія зробила висновок про можливість акредитації освітньо-професійної програми «Виробництво харчової продукції» зі спеціальності 181 Харчові технології у Хмельницькому торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету з ліцензованим обсягом 90 осіб денної форми навчання та 60 осіб заочної форми навчання.

Голова експертної комісії:

професор кафедри технології жирів і продуктів бродіння Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут», доктор технічних наук, професор;

 І.М. Демидов

Експерт:

голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії Черкаського комерційного технікуму, викладач вищої категорії

 Н.Г. Хлинїна

З експертними висновками ознайомлені:


В.о. директора Хмельницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ

 С.І. Гребінська

Ректор Київського національного торговельно-економічного університету

 А. Мазаракі

Голова експертної комісії

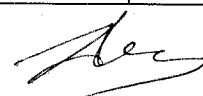
 І.М. Демидов

ДЕКЛАРУВАННЯ

**про дотримання ліцензійних умов у сфері вищої освіти
Хмельницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ
за освітньо - професійною програмою «Виробництво харчової продукції»
за спеціальністю 181 Харчові технології освітньо-кваліфікаційного рівня
«молодший спеціаліст»**

Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1	2	3	4
Кадрові вимоги щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1. Наявність у закладі освіти підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти	+	+	-
2 Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними (науковими) працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію)	25	68,2	+43,2
2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора	-	-	-
3) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання			
3. 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	13,6	+3,6
4. 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 чотирьох умов, зазначених у пункті 30	підпункти 1-18 пункту 30	+	-
5) Наявність випускової кафедри із спеціальної	+	+	-

Голова експертної комісії



I.M. Демидов

(фахової підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково-педагогічної спеціальності):			
1) з науковим ступенем доктора наук та вченим званням			
2) з науковим ступенем та вченим званням			
3) з науковим ступенем доктора наук або вченим званням			
6. Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково-педагогічними працівниками та/або наказів про прийняття їх на роботу	+	+	-
Технологічні вимоги щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів (кВ. метрів на одну особу для фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами)	2,4	5,6	+3,2
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	64,7	+34,7
3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	-
2) пунктів харчування	+	+	-
3) актового чи концертного залу	+	+	-
4) спортивного залу	+	+	-
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	-
6) медичного пункту	+	+	-
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	100	+30
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідним для виконання навчальних планів	+	+	-
Технологічні вимоги щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1. Наявність опису освітньої програми	+	+	-
2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	-
3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практики	+	+	-
6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	-

Голова експертної комісії



І.М.Демидов

Технологічні вимоги щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як шість найменувань	шість	+4
2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількох закладів освіти)	+	+	-
3. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня/освітньо-наукова/видавнича/атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+	+	-
4. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін)	30	50	+20,0

Голова експертної комісії:

професор кафедри технології жирів і продуктів бродіння Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут», доктор технічних наук, професор;

 I.M. Демидов

Експерт:

голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії Черкаського комерційного технікуму, викладач вищої категорії

 Н.Г. Хлинїна

З експертними висновками ознайомлені:

В.о. директора Хмельницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ



 С.І. Гребінська

Ректор Київського національного торговельно-економічного університету



 Мазаракі

Голова експертної комісії

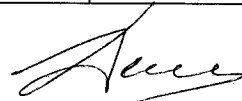


I.M. Демидов

**Порівняльна таблиця
відповідності освітньої діяльності
Хмельницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ
Державним вимогам до акредитації освітньо-професійної програми
«Виробництво харчової продукції» за спеціальністю 181 Харчові технології
освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»**

Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
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	100
1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	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	100
2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної підготовки:			
2.1.1. Успішно виконанні контрольні завдання, %	90	100	+ 10,0
2.1.2. Якісно виконанні контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	54,2	+ 4,2
2.2 Рівень фундаментальних знань студентів:			
2.2.1 Успішно виконанні контрольні завдання, %	90	98,7	+8,7

Голова експертної комісії



I.M.Демидов

2.2.2. Якісно виконанні контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	51,3	+ 1,3
2.3 Рівень знань студентів з професійної та практичної підготовки:			
2.3.1 Успішно виконанні контрольні завдання, %	90	99,3	+ 9,3
2.3.2. Якісно виконанні контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	51,9	+ 1,9
3. Організація наукової роботи			
3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів та результатів їх діяльності	-	-	-
3.2. Участь студентів у науковій діяльності (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях; участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	-	+	-

Голова експертної комісії:

професор кафедри технології жирів і продуктів бродіння Національного технічного університету «Харківський політехнічний інститут», доктор технічних наук, професор;

 І.М. Демидов

Експерт:

голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії Черкаського комерційного технікуму, викладач вищої категорії

 Н.Г. Хлинїна

З експертними висновками ознайомлені:


В.о. директора Хмельницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ



Ректор Київського національного торговельно-економічного університету

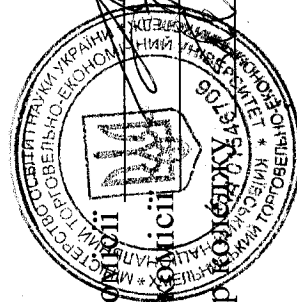


Голова експертної комісії

 І.М. Демидов

Результати зимової екзаменаційної сесії здобувачів вищої освіти-випускників, які навчаються за освітньо – професійною програмою «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 Харчові технології (код та назва)

Назва дисципліни	Курс, група	Чисельність студентів, осіб	Складали екзамен		3 них одержали оцінки:										Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %
			осіб	%	«5»		«4»		«3»		«2»		осіб	%		
					осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15		
1. Цикл гуманітарної та соціально - економічної підготовки																
Не передбачено навчальним планом																
2. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки																
Не передбачено навчальним планом																
3. Цикл професійної та практичної підготовки																
Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	4, ТХ-114	24	24	100,0	9	37,5	4	16,7	11	45,8	-	-	100,0	54,2		
Економіка підприємств різних типів	4, ТХ-114	24	24	100,0	4	16,7	8	33,3	12	50,0	-	-	100,0	50,0		
Разом		48	48	100,0	13	27,1	12	25,0	23	47,9			100,0	52,1		



Голова комісії І.М.Демидов

Член комісії Н.Г.Хлиніна

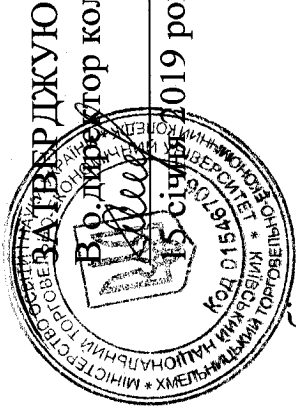
В.о. директор колледжу С.І.Гребінська

ПОГОДЖЕНО

Голова експертної комісії МОН України

І.М.Демидов

15 січня 2019 року



ЗАТВЕРДЖУЮ

В.О. Директор коледжу

С.І.Гребінська

15 січня 2019 року

Графік

проведення експертних контрольних робіт
здобувачами вищої освіти, які навчаються

за освітньо – професійною програмою «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 Харчові технології

Хмельницького торговельно-економічного коледжу

Київського національного торговельно-економічного університету

№ пор.	Дисципліна	Курс, група	Дата	Час	Ауд.	Викладач	Експерт
1. Цикл гуманітарної та соціально- економічної підготовки							
1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	4, ТХ-114	15.01.2019	9.35 – 10.55	8	Осяк С.В.	Демидов І.М.
2. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки							
1	Неорганічна хімія	3, ТХ-115	15.01.2019	11.40 – 13.00	8	Масло Л.М.	Хлиніна Н.Г.
2	Неорганічна хімія	3, ТХ-116	16.01.2019	11.40 – 13.00	8	Масло Л.М.	Хлиніна Н.Г.
3	Фізична та колоїдна хімія	4, ТХ-114	17.01.2019	11.40 – 13.00	8	Герасименко Р.М.	Демидов І.М.
3. Цикл професійної та практичної підготовки							
1	Технологія виробництва кулінарної продукції	3, ТХ-117	15.01.2019	8.00 – 9.20	8	Бойчук О.Л.	Демидов І.М.
2	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	4, ТХ-114	17.01.2019	8.00 – 9.20	8	Бондарчук К.П.	Демидов І.М.
3	Устаткування закладів ресторанного господарства	3, ТХ-117	17.01.2019	9.35 – 10.55	8	Надворна Н.Е.	Хлиніна Н.Г.
4	Товарознавство харчових продуктів	3, ТХ-115	15.01.2019	13.15 – 14.35	8	Митрофанова Н.М.	Демидов І.М.
5	Товарознавство харчових продуктів	3, ТХ-116	16.01.2019	8.00 – 9.20	8	Митрофанова Н.М.	Хлиніна Н.Г.
6	Товарознавство харчових продуктів	3, ТХ-117	16.01.2019	9.35 – 10.55	8	Митрофанова Н.М.	Хлиніна Н.Г.

Завідувач технологічного відділення

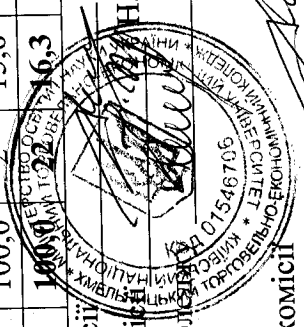
Митрофанова Н.М.

Н.М. Назарчук

Результати виконання комплексних контрольних робіт при акредитаційній експертизі за освітньо – професійною програмою «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 Харчові технології

Назви дисциплін, за якими проводиться контроль	Курс, група	Чисельність студентів	Виконували ККР		3 них одержали оцінки:						Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Середній бал		
			к-ть	%	5		4		3					2	
					к-ть	%	к-ть	%	к-ть	%				к-ть	%
1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки															
Українська мова (за професійним спрямуванням)	IV, TX-114	24	24	100,0	4	16,7	9	37,5	11	45,8	-	-	100,0	54,2	3,7
Разом		24	24	100,0	4	16,7	9	37,5	11	45,8	-	-	100,0	54,2	3,7
2. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки															
Неорганічна хімія	III, TX-115	29	29	100,0	3	10,3	11	37,9	14	48,4	1	3,4	96,6	48,2	3,5
	III, TX-116	25	25	100,0	5	20,0	8	32,0	12	48,0	-	-	100,0	52,0	3,6
	IV, TX-114	24	24	100,0	3	12,5	10	41,7	11	45,8	-	-	100,0	54,2	3,7
Разом		78	78	100,0	11	14,1	37,2	41,0	37	47,4	1	1,3	98,7	51,3	3,6
3. Цикл професійної та практичної підготовки															
Технологія виробництва кулінарної продукції	III, TX-117	19	19	100,0	5	26,3	5	26,3	9	47,4	-	-	100,0	52,6	3,8
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	IV, TX-114	24	24	100,0	2	8,3	10	41,7	12	50,0	-	-	100,0	50,0	3,6
Устаткування закладів ресторанного господарства	III, TX-117	19	19	100,0	4	21,1	6	31,6	9	47,3	-	-	100,0	52,6	3,7
Товарознавство харчових продуктів	III, TX-115	29	29	100,0	3	10,4	12	41,4	13	44,8	1	3,4	96,6	51,7	3,6
	III, TX-116	25	25	100,0	6	24,0	7	28,0	12	48,0	-	-	100,0	52,0	3,7
	III, TX-117	19	19	100,0	2	15,8	8	42,1	9	47,3	-	-	100,0	52,6	3,7
Разом		135	135	100,0	22	16,3	48	35,6	64	47,4	1	0,8	99,3	51,9	3,7

Голова комісії І.М.Демидов
 Член комісії Н.Г.Хлиніна
 В.о. директор колледжу С.І.Гребінська
 Голова експертної комісії І.М.Демидов



Зведена відомість результатів комплексних контрольних робіт здобувачів вищої освіти, які навчаються за освітньо – професійною програмою «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 Харчові технології, проведених при акредитаційній експертизі у Хмельницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ

№ пор.	Назви дисциплін, за якими проводився контроль	За результатами самоаналізу				При перевірці експертного комісією				Відхилення					
		Курс, група	Усього студентів	Виконували роботу Кількість	%	Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Курс, група	Усього студентів	Виконували роботу Кількість	%	Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %		
1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки															
1	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	4, ТХ-114	24	24	100,0	100,0	58,3	4, ТХ-114	24	24	100,0	100,0	54,2	100,0	-4,1
Усього за циклом			24	24	100,0	100,0	58,3		24	24	100,0	100,0	54,2	100,0	-4,1
2. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки															
1	Неорганічна хімія	3, ТХ-115	29	29	100,0	96,6	51,7	3, ТХ-115	29	29	100,0	96,6	48,2	-3,4	-3,5
2	Неорганічна хімія	3, ТХ-116	25	25	100,0	100,0	56,0	3, ТХ-116	25	25	100,0	100,0	52,0	-	-4,0
3	Фізична та колоїдна хімія	4, ТХ-114	24	24	100,0	100,0	58,3	4, ТХ-114	24	24	100,0	100,0	54,2	-	-4,1
Усього за циклом			78	78	100,0	98,7	57,7		78	78	100,0	98,7	51,3	-1,3	-6,4
3. Цикл професійної та практичної підготовки															
1	Технологія виробництва кулінарної продукції	3, ТХ-117	19	19	100,0	100,0	57,8	3, ТХ-117	19	19	100,0	100,0	52,6	-	-5,2
2	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	4, ТХ-114	24	24	100,0	100,0	54,2	4, ТХ-114	24	24	100,0	100,0	50,0	-	-4,2
3	Устаткування закладів ресторанного господарства	3, ТХ-117	19	19	100,0	100,0	57,8	3, ТХ-117	19	19	100,0	100,0	52,6	-	-5,2
4	Товарознавство харчових продуктів	3, ТХ-115	29	29	100,0	96,6	55,2	3, ТХ-115	29	29	100,0	96,6	51,7	-3,4	-3,5
5	Товарознавство харчових продуктів	3, ТХ-116	25	25	100,0	100,0	52,0	3, ТХ-116	25	25	100,0	100,0	52,0	-	-
6	Товарознавство харчових продуктів	3, ТХ-117	19	19	100,0	100,0	57,8	3, ТХ-117	19	19	100,0	100,0	52,6	-	-5,2
Усього за циклом			135	135	100,0	99,3	55,5		135	135	100,0	99,3	51,9	-0,7	-3,6



Голова комісії: **І.М.Демидов**
 Член комісії: **Н.Г.Хлиніна**
 В.о. директор коледжу: **С.І.Гребінська**

Підсумки оцінювання якості виконання курсових робіт здобувачами вищої освіти, які навчаються за освітньо – професійною програмою «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 Харчові технології

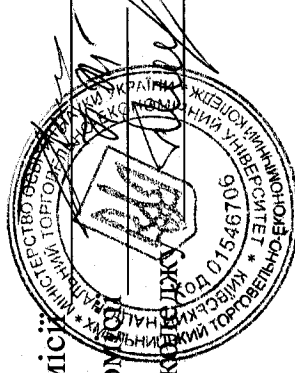
№ пор.	Курс	Група	Прізвище й ініціали студента	№ залкової книжки	Тема курсової роботи	Оцінки		Примітка
						на захисті курсової роботи	за експертною перевіркою	
Дисципліна «Технологія виробництва кулінарної продукції»								
1	3	ТХ-114	Назаренко Андрій Вікторович	1414	Розробка фірмових салатів з екзотичних фруктів та овочів	5 (відмінно)	5 (відмінно)	
2	3	ТХ-114	Суслова Руслан Русланівна	1422	Сучасні тенденції щодо виробництва закусок та страв з фуа-гри	5 (відмінно)	5 (відмінно)	
3	3	ТХ-114	Левчук Дмитро Вікторович	1412	Сучасні тенденції щодо способів приготування кави та кавових напоїв	4 (добре)	4 (добре)	
4	3	ТХ-114	Удот Любов Василівна	1424	Забезпечення населення біологічно повноцінними стравами із субпродуктів	4 (добре)	4 (добре)	
5	3	ТХ-114	Мудра Аліна Миколаївна	1413	Сучасні технології виробництва холодних і гарячих закусок з прісноводної риби	3 (задовільно)	3 (задовільно)	
6	3	ТХ-114	Ткачук Юрійович	1423	Актуальність використання дикорослої сировини в технології приготування перших страв (на прикладі кропиви)	3 (задовільно)	3 (задовільно)	
Середній бал						4,0	4,0	

Розбіжність між результатами захисту та експертної перевірки (балів) відсутня

Голова комісії _____ І.М.Демидов

Член комісії _____ А.Г.Хлиніна

В.о. директор кафедри _____ С.І.Гребінська



Підсумки оцінювання якості виконання курсових проектів здобувачами вищої освіти, які навчаються за освітньо – професійною програмою «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 Харчові технології

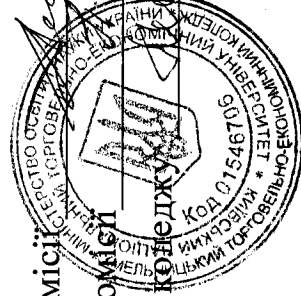
№ пор.	Курс	Група	Прізвище й ініціали студента	№ залікової книжки	Тема курсового проекту	Оцінки		Примітка
						на захисті курсового проекту	за експертною перевіркою	
Дисципліна «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»								
1	4	ТХ-114	Гуменюк Олександр Володимирович	1405	Проект дотівельного цеху кондитерської на 50 місць	5 (відмінно)	5 (відмінно)	
2	4	ТХ-114	Юрчук Ольга Валентинівна	1418	Проект рибного цеху кафе на 60 місць, яке спеціалізується на стравах з риби	5 (відмінно)	5 (відмінно)	
3	4	ТХ-114	Гаврилюк Дмитро Миколайович	1403	Проект холодного цеху кафе-клуб на 80 місць	4 (добре)	4 (добре)	
4	4	ТХ-114	Нікітіна Русланівна	1415	Проект холодного цеху закладу ресторанного господарства на 100 місць, який спеціалізується на виробництві страв з сільськогосподарської птиці	4 (добре)	4 (добре)	
5	4	ТХ-114	Гураль Іванна Сергіївна	1406	Проект гарячого цеху молодіжного кафе на 70 місць	3 (задовільно)	3 (задовільно)	
6	4	ТХ-114	Ткачук Юрійович	1423	Проект холодного цеху кафе на 60 місць, яке спеціалізується на стравах з риби	3 (задовільно)	3 (задовільно)	
Середній бал						4,0	4,0	

Розбіжність між результатами захисту та експертної перевірки (балів) відсутня

Голова комісії І.М.Демидов

Член комісії Н.Г.Хлиніна

В.о. директор коледжу С.І.Гребінська



Підсумки оцінювання виконання звітів з практики здобувачами вищої освіти, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Виробництво харчової продукції» спеціальності 181 Харчові технології

№ пор.	Курс	Група	Прізвище й ініціали студента	№ залікової книжки	База практики	Оцінки за звіт		Примітка
						на захисті	за експертною перевіркою	
Технологічна практика								
1	3	ТХ-114	Походошук Ольга Валентинівна	1418	Кафе «Театральне»	5 (відмінно)	5 (відмінно)	
2	3	ТХ-114	Олексійчук Наталія Ігорівна	1416	Кафе-бар «Еліт»	5 (відмінно)	5 (відмінно)	
3	3	ТХ-114	Гусак Яна Вадимівна	1407	Піцерія «Мрія»	4 (добре)	4 (добре)	
4	3	ТХ-114	Середюк Олександр Володимирович	1420	Кафе «Меркурій»	4 (добре)	4 (добре)	
5	3	ТХ-114	Белінська Аліна Андріївна	1399	КП їдальня №33	3(задовільно)	3(задовільно)	
6	3	ТХ-114	Гураль Іванна Сергіївна	1406	Піцерія «Мрія»	3(задовільно)	3(задовільно)	
Середній бал						4,0	4,0	
Переддипломна практика								
1	4	ТХ-114	Заболотний Андрій Іванович	1408	Гастрокафе «Крафт»	5 (відмінно)	5 (відмінно)	
2	4	ТХ-114	Прозоровський Артем Миколайович	1419	Grill pub	5 (відмінно)	5 (відмінно)	
3	4	ТХ-114	Герцій Віта Сергіївна	1404	КГХДП «Новатор кафе «Корона»»	4 (добре)	4 (добре)	
4	4	ТХ-114	Каштан Володимир Володимирович	1409	КП їдальня №33	4 (добре)	4 (добре)	
5	4	ТХ-114	Буряк Микола Вікторович	1400	Кафе «Детройт»	3(задовільно)	3(задовільно)	
6	4	ТХ-114	Кічура Василина Миколаївна	1410	Burger pizza Ioff	3(задовільно)	3(задовільно)	
Середній бал						4,0	4,0	

Розбіжність між результатами захисту та експертної перевірки: відсутня

Голова комісії: І.М.Демидов

Член комісії: Н.Г.Хлиніна

В.о. директор колумбії: С.І.Гребінська

