

ВИСНОВОК

**експертної комісії за результатами первинної акредитаційної експертизи
освітньо-професійної програми «Ресторанні технології»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
за другим (магістерським) рівнем
у Вінницькому торговельно-економічному інституті
Київського національного торговельно-економічного університету**

Згідно наказу Міністерства освіти і науки України від 26.04.2018 р. № 515-л, керуючись підпунктом 20 пункту 2 розділу XV «Прикінцеві та перехідні положення» Закону України «Про вищу освіту» та пунктом 4 Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 09.08.2001 р. № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах», з метою проведення первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету експертна комісія у складі:

голови комісії – Ощипка Ігоря Миколайовича, завідувача кафедри харчових технологій Львівського торговельно-економічного університету, доктора технічних наук, професора;

члена комісії – Баль-Прилипко Лариси Вацлавівни, декана факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України, доктора технічних наук, професора.

у період з 10 травня по 12 травня 2018 р. розглянула подану акредитаційну справу і провела на місці акредитаційну експертизу (первинну) відповідності освітньої діяльності Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету державним вимогам підготовки магістрів освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології».

У підсумку експертного оцінювання комісія констатує:

Голова експертної комісії



І.М. Ощипок

**1. Загальна характеристика
Вінницького торговельно-економічного інституту
Київського національного торговельно-економічного університету і
освітньо-професійної програми «Ресторанні технології»
спеціальності 181 «Харчові технології»**

Вінницька філія Київського торговельно-економічного інституту була створена наказом Міністра торгівлі Української РСР № 338 від 28.08.1968 р. з ініціативи керівництва області з метою підготовки фахівців вищої кваліфікації для державної торгівлі та громадського харчування. Як навчальний заклад її було засновано у 1968 р., до 1986 р. мала статус філії з денною, вечірньою і заочною формами навчання та проводила підготовку фахівців для галузей невиробничої сфери (торгівлі та громадського харчування). У 1988 р. філію було реорганізовано у факультет, а в 1998 р. – у Вінницький торговельно-економічний інститут Київського державного торговельно-економічного університету.

В 1994 р. Київський державний торговельно-економічний університет був акредитований за IV рівнем підготовки фахівців, до складу якого входив Вінницький факультет.

Вінницький торговельно-економічний інститут був створений наказом ректора КДТЕУ № 1644 від 02.10.1998 р. відповідно до наказу Міністерства освіти України № 327 від 03.09.1998 р. «Про реорганізацію Структурного підрозділу КДТЕУ».

З 2000 р. Київському державному торговельно-економічному університету, згідно Указу Президента України № 1059/2000 від 11.09.2000 р., надано статус національного.

На сьогоднішній день підготовку фахівців забезпечують у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету (надалі ВТЕІ КНТЕУ): три факультети, яким підпорядковано 11 відповідних кафедр, навчальний відділ, навчально-методичний відділ, відділ наукової роботи та міжнародної співпраці, відділ технічних засобів навчання, видавничо-редакційний відділ, бібліотека, відділ з організації виховної та культурно-мистецької роботи студентів, відділ профорієнтаційної роботи.

Експертна комісія перевірила юридичні підстави для здійснення освітньої діяльності і констатує наявність у ВТЕІ КНТЕУ таких установчих документів:

Статут Київського національного торговельно-економічного університету;

Положення про Вінницький торговельно-економічний інститут Київського

Голова експертної комісії



I.M. Ощипок

національного торговельно-економічного університету;

Ліцензія Міністерства освіти і науки України.

Згідно з ліцензією ВТЕІ КНТЕУ здійснює підготовку фахівців за освітніми ступенями «бакалавр», «магістр» за 14-ма спеціальностями. ВТЕІ КНТЕУ має сертифікати про акредитацію за освітніми ступенями «бакалавр» - 12, «магістр» - 10.

Станом на 01.10.2017 р. приведений фактичний контингент здобувачів вищої освіти складає 2365 осіб, у тому числі на денній формі навчання – 1807 осіб, вечірній – 112 осіб, заочній – 446 осіб (2232x0,2).

Загальна кількість професорсько-викладацького складу навчального закладу становить 158 осіб: науковий ступінь (вчене звання) доктора наук (професора) мають 19 осіб, кандидата наук (доцента) – 107 осіб, без наукового ступеня і звання – 32 особи. На штатних засадах відповідно працює 144 науково-педагогічних працівників: з науковим ступенем 117 викладачів (19 – докторів наук, 98 – кандидатів наук, що становить 81,00% $((19+98)/144 \times 100)$, без наукових ступенів та звань – 27 осіб, що становить 18,8%) (табл.1.1).

Протягом п'яти останніх років було захищено 10 докторських та 54 кандидатських дисертацій. Сорок шість викладачів інституту є аспірантами та здобувачами наукових ступенів кандидатів та докторів наук.

Підготовка магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» в інституті здійснюється на факультеті торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи відповідно до ліцензії, затвердженої МОН України з ліцензійним обсягом набору 40 осіб.

Загальна чисельність професорсько-викладацького складу випускової кафедри у 2018 р. складає 19 осіб, з них докторів наук – 4, що становить 21%, доцентів та кандидатів наук – 9 (з них 1 – за сумісництвом) або 47%, старших викладачів – 2 (з них 1 – за сумісництвом) або 11% та асистентів відповідно – 4 або 25%. В цілому по кафедрі вчені звання та ступінь мають 13 осіб, що становить 68%. Науково-педагогічна спеціальність (кваліфікація) викладачів повністю відповідає дисциплінам, що викладаються.

Підготовка фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється у відповідності до діючих навчальних планів та навчальних програм.

Голова експертної комісії



І.М. Ощипок

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

№ пор.	Показник	Значення показника
1	Рівень акредитації ВНЗ	IV
2	Кількість ліцензованих напрямів та спеціальностей	14
3	Кількість спеціальностей, акредитованих за: • II рівнем (бакалавр) • IV рівнем (магістр)	12 10
4	Контингент здобувачів вищої освіти на всіх курсах навчання, осіб - на денній формі навчання - на вечірній формі навчання - на заочній формі навчання	4151 1807 112 2232
5	Кількість факультетів	3
6	Кількість кафедр	11
7	Чисельність співробітників (усього), осіб • у т.ч. науково-педагогічних працівників	366 158
8	Серед них: – докторів наук, професорів, осіб/% – кандидатів наук, доцентів, осіб/%	19/12 107/67,7
9	Загальна навчальна площа будівель, кв. м.	13229,1
10	Загальний обсяг державного фінансування, тис. грн.	23431,8
11	Кількість посадкових місць у читальних залах	140
12	Кількість робочих місць з ПК для студентів – у тому числі з виходом у Інтернет	260 260

Розвиток освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» забезпечується за допомогою встановлення та розширення співпраці з підприємствами різних форм власності, організаціями Вінницької та інших областей України.

Перспектива розвитку зазначеної спеціальності відповідає стратегії ВТЕІ КНТЕУ щодо підготовки висококваліфікованих фахівців для розвитку

Голова експертної комісії



I.M. Ощипок

ресторанного господарства Вінницької області.

Керівник закладу освіти.

Відповідно до наказу ректора КНТЕУ від 24.04.2014 р. керівництво здійснює директор інституту – доктор філософських наук, професор Замкова Наталія Леонідівна. У 1998 р. закінчила Вінницький державний педагогічний університет імені Михайла Коцюбинського за спеціальністю «Англійська мова і література та німецька мова». У 2007 р. – ВТЕІ КНТЕУ за спеціальністю «Фінанси». В 2005 р. захистила кандидатську дисертацію на здобуття наукового ступеня кандидата педагогічних наук (диплом ДК №032794 від 09.03.2006 р.). В 2008 р. отримала атестат доцента кафедри гуманітарних наук (диплом 12 ДЦ № 020103 від 30.10.2008 р.). У 2015 р. захистила докторську дисертацію на здобуття наукового ступеня доктора філософських наук (диплом ДД № 004895 від 29.09.2015 р.). Указом Президента України № 18/2016 від 22.01.2016 р. присвоєне почесне звання «Заслужений працівник освіти України». Наказом МОН України № 252 від 20.03.2018 р. «Про затвердження рішень Атестаційної колегії Міністерства від 20 березня 2018 року» їй було присвоєно вчене звання професора.

Експертна комісія засвідчила наявність і достовірність у ВТЕІ КНТЕУ належним чином оформлених документів, що забезпечують правові основи діяльності навчального закладу. Структура навчального закладу в повній мірі забезпечує можливість підготовки фахівців, в цілому, та магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології», зокрема. Для якісної підготовки фахівців у ВТЕІ КНТЕУ створено належні умови: сформовано науково-педагогічний колектив, який за якісними показниками в цілому відповідає встановленим нормам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і нормативам; створена відповідна матеріально-технічна база з урахуванням сучасних вимог; ведеться робота з покращення навчально-методичного забезпечення навчального процесу, які формують перспективи розвитку інституту та освітньої програми, що акредитується.

2. Формування контингенту здобувачів вищої освіти

Формування контингенту у ВТЕІ КНТЕУ відбувається спільними зусиллями адміністрації та колективу інституту. При інституті працює відбіркова комісія, яка здійснює діяльність згідно з Положенням про відбіркову комісію Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету, яке щорічно затверджується вченою радою ВТЕІ КНТЕУ відповідно до законодавчих змін.

Голова експертної комісії



І.М. Ощипок

При вступі абітурієнти проходять конкурсний відбір на основі Правил прийому до Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету, які затверджуються вченою радою КНТЕУ щорічно та розміщуються на сайті інституту – www.vtei.com.ua.

Викладачі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи спільно з відділом профорієнтаційної роботи, відбірковою комісією інституту протягом навчального року активно проводять професійно-орієнтаційну роботу серед учнів загальноосвітніх навчальних закладів та ЗВО I-II рівня акредитації м. Вінниці, Вінницької області та інших регіонів України, які є потенційними партнерами, а їх випускники – претендентами на навчання у ВТЕІ КНТЕУ.

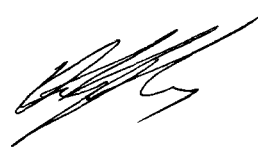
Для запрошення абітурієнтів на навчання до ВТЕІ КНТЕУ за освітнім ступенем «магістр» застосовуються різні методи та форми профорієнтаційної роботи. Забезпечення ефективного набору осіб на навчання за освітнім ступенем «магістр» на кожному факультеті здійснюється шляхом залучення здобувачів освітнього ступеня «бакалавр» до інститутських заходів різного рівня. Протягом року організуються майстер-класи, семінари, круглі столи, конференції, вебінари професійного спрямування. Крім того, у ВТЕІ КНТЕУ проводяться Дні відкритих дверей інституту, факультетів та Дні гостинності кафедр, що спонукають абітурієнтів до свідомого вибору майбутньої спеціальності та професії.

Щороку кількість учасників профорієнтаційних заходів, які проходять у стінах інституту, складає понад 1500 осіб, серед яких є представники м. Вінниці, області та інших регіонів України. В результаті проведення профорієнтаційної роботи укладено близько півтори сотні угод про співпрацю з різними навчальними закладами міста та області.

Підготовка фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється за двоцикловою системою «бакалавр» - «магістр». Контингент студентів, що здобуває освітній рівень магістра формується з числа студентів ВТЕІ КНТЕУ та інших ЗВО, які здобули освітній ступінь «бакалавр».

За освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» протягом 2016-2017 рр. було зараховано 19 осіб, у тому числі: у 2016 р. було зараховано 7 осіб на заочну форму навчання (державного замовлення не виділялось); у 2017 р. було зараховано 12 осіб на заочну форму навчання (державного замовлення не виділялось). Динаміка набору позитивна.

Голова експертної комісії



I.M. Ошипок

Експертна комісія відзначає, що формування контингенту здобувачів вищої освіти проводиться відповідно до встановлених вимог з дотриманням ліцензійного обсягу прийому.

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

Зміст підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» у ВТЕІ КНТЕУ здійснюється на підставі розробленої освітньо-професійної програми «Ресторанні технології».

Освітньо-професійна програма (надалі ОПП) «Ресторанні технології» підготовки магістрів спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» розроблена кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ КНТЕУ з урахуванням вимог наказу Міністерства освіти і науки України № 47 від 26.01.2015 р., затверджена вченою радою КНТЕУ (протокол № 8 від 25.02.2016 р.).

Навчальний план містить двадцять навчальних дисциплін з них: 9 обов'язкових; 11 вибіркових.

У процесі підготовки враховано місце кожної дисципліни, що забезпечує належну послідовність подання інформаційно-навчального матеріалу з метою кращого його засвоєння та набуття здобувачами вищої освіти відповідного освітнього ступеня усіх необхідних компетенцій та компетентностей.

Начальний план розраховано на 1 рік 5 місяців і має обсяг 90 кредитів ЄКТС із загальним бюджетом часу 72 тижні, з яких: теоретичне навчання складає 31 тиждень, екзаменаційні сесії – 6 тижнів, виробнича практика - 8 тижнів, випускний кваліфікаційний проект – 10 тижнів, атестація – 2 тижні, канікули – 15 тижнів.

Частка обов'язкових дисциплін становить 67%, або 40,5 кредити. На вибіркові дисципліни припадає 19,5 кредитів, що становить 32,5%.

Відповідно до навчального плану розроблена пояснювальна записка, що містить найменування навчальних дисциплін за якими закріплені відповідні компетенції, якими повинен оволодіти здобувач та програмні результати навчання. Навчальний план відповідає ОПП.

Робочий план 2017 р. здобувачів, що акредитуються розрахований на 1 рік і 4 місяці і має обсяг 90 кредитів з загальним бюджетом часу 68 тижнів; з яких теоретичних 30 тижнів, екзаменаційних сесій – 7 тижнів, виробнича

Голова експертної комісії



І.М. Ощипок

(переддипломна) практика 6 тижнів, випускний кваліфікаційний проект 8 тижнів, атестація – 2 тижні, канікули 15 – тижнів.

Відповідно до листа МОН України № 1/9-239 від 28.04.2017 р. було рекомендовано переглянути та розробити за новими вимогами ОПП, яка затверджена вченою радою КНТЕУ (протокол № 8 від 29.03.2018 р.). В ОПП зазначені компетентності фахові та загальні, програмні результати навчання, структурно-логічна схема та матриці.

Навчальний план підготовки здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» спеціалізації «Ресторанні технології» освітнього ступеня вищої освіти «магістр» загальним обсягом 90 кредитів ЄКТС передбачає оволодіння студентами 11 навчальних дисциплін, проходження виробничої (переддипломної) практики і проведення підсумкової атестації у формі випускного кваліфікаційного проекту та його захисту.

Навчальний план складається з двох частин. Перша – обов'язкові навчальні дисципліни, має обсяг 33 кредити ЄКТС (36,7%) і включає 5 дисциплін; друга – вибіркова частина включає 15 дисциплін з них на вибір 6 дисциплін, 36 кредити ЄКТС (40,0%) і включає 6 блоків. Навчальний план поділяється на два цикли: цикл загальної підготовки (12 кредитів) та цикл професійної підготовки (57 кредитів). Виробничу (переддипломну) практику (9 кредитів), підсумкову атестацію – випускний кваліфікаційний проект та захист (12 кредитів).

Вищенаведене відповідає встановленим державним вимогам (частка вибірових дисциплін має бути не меншою за 25%).

Освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології», що акредитується, навчальний план розроблені та затверджені у встановленому порядку і відповідають державним вимогам й потребам ринку праці, забезпечують безперервність, наступність та ступеневість підготовки фахівців освітнього ступеня «магістр», враховують можливість вибору дисциплін здобувачами вищої освіти.

В цілому вважаємо, що зміст підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» у ВТЕІ КНТЕУ відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти та державної акредитації.

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

Організація освітнього процесу у ВТЕІ КНТЕУ здійснюється відповідно до Закону України «Про вищу освіту» № 1556-VII від 01.07.2014 р., Положення

Голова експертної комісії



I.M. Ощипок

9

про організацію освітнього процесу, затвердженого наказом Міністерства освіти України від 2 червня 1993 р. № 161, Положення про організацію освітнього процесу здобувачів ступенів вищої освіти «бакалавр», «магістр» у Вінницькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету, затвердженого постановою вченої ради ВТЕІ КНТЕУ (протокол № 2 п.6 від 29.02.2016 р.), внутрішніх інструкцій, положень.

Освітній процес в інституті базується на принципах активізації мобільності студентів і науково-педагогічних кадрів; підготовки молоді до активного життя в демократичному суспільстві.

Загальне керівництво та контроль за реалізацією освітнього процесу в інституті здійснюють: вчена рада інституту, методична рада інституту, вчені ради факультетів, навчально-методичний відділ, методичні комісії факультетів та кафедр, навчальний відділ.

Вчена рада інституту приймає рішення з питань організації і методики навчально-виховного процесу.

Методична рада інституту є дорадчим органом, який сприяє вирішенню питань організації методичного забезпечення навчального процесу, здійснює моніторинг методичного забезпечення навчальних дисциплін, розглядає питання організації практичної та самостійної роботи.

Навчально-методичний відділ інституту є самостійним структурним підрозділом, здійснює свою діяльність відповідно до Положення про навчально-методичний відділ та керується відповідними законодавчими актами. До основних функцій навчально-методичного відділу належить організація навчально-методичної роботи, удосконалення багатоступеневої системи навчання, організація та контроль за плануванням та друком навчально-методичних матеріалів та супровідних документів, підручників, навчальних посібників, впровадження в навчальний процес новітніх технологій, формування критеріїв якості та визначення напрямів удосконалення методичної роботи в інституті.

Методична комісія кафедри діє на основі Положення про кафедру. Основний зміст роботи методичної комісії кафедри полягає у забезпеченні навчального процесу методичною документацією, розробці та обговоренні методики викладання навчальних дисциплін з урахуванням особливостей організації та методики викладання навчальних дисциплін, визначенні особливостей організації та проведення різних видів та форм занять, у вивченні, узагальненні та поширенні передового досвіду методичної роботи.

Голова експертної комісії



I.M. Ощипок

Навчальний відділ є одним із структурних підрозділів інституту, що здійснює організацію та планування навчального процесу, аналіз розрахунку навчального навантаження кафедри, підготовку на його основі пропозицій щодо організації навчального процесу, планування і виконання навчальної роботи, облік руху контингенту студентів, **що відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.**

Навчально-методичний комплекс дисципліни (НМКД) включає програму, робочу програму, опорний конспект лекцій, завдання до практичних занять, методичні рекомендації до самостійної роботи, тестові завдання для директорського та самостійного контролю знань здобувачів вищої освіти, питання до екзамену та заліку, екзаменаційні та залікові білети, критерії оцінювання знань здобувачів вищої освіти з навчальних дисциплін, тематику науково-дослідних робіт, робочу програму виробничої (переддипломної) практики.

Програми та робочі програми є обов'язковими складовими НМКД, які сформовані відповідно до вимог Методичних рекомендацій до розробки робочої програми з урахуванням ЄКТС, затверджених методичною радою ВТЕІ КНТЕУ (протокол № 3 від 12.11.2015 р.).

Навчально-методичні комплекси дисциплін розроблено в системі управління навчанням «MOODLE» та паперовому вигляді.

Навчально-методичний комплекс кожної дисципліни, що передбачені робочим навчальним планом підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» забезпечений методичними матеріалами на 100%, складений з урахуванням безперервної ступеневої підготовки здобувачів вищої освіти протягом всього періоду навчання, взаємозв'язку дисциплін, які викладаються на кафедрах та інтегрування дисциплін між кафедрами, що відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. За всіма дисциплінами використовується комп'ютерне тестування знань здобувачів вищої освіти, **що відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.**

Навчальним планом підготовки фахівців за освітнім ступенем «магістр» освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» виконання курсових робіт не передбачено.

Практична підготовка здобувачів освітнього ступеня «магістр» за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» ВТЕІ КНТЕУ проводиться відповідно до Положення про проведення практики здобувачів вищої освіти, ухваленого вченою радою ВТЕІ

Голова експертної комісії

I.M. Ощипок

КНТЕУ (протокол № 3, п. 4. від 20 квітня 2015 р.), навчального плану, графіку навчального процесу, робочої програми практики.

Навчальним планом та освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» для здобувачів освітнього ступеня «магістр» практична підготовка передбачає проходження протягом 6 тижнів виробничої (переддипломної) практики. Навчально-методичне забезпечення виробничої (переддипломної) практики є в наявності, базами практики студенти забезпечені, **що відповідає державним вимогам.**

Атестація здобувачів освітнього ступеня «магістр» за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється екзаменаційною комісією, яка керується в своїй роботі Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ВТЕІ КНТЕУ, ухваленого вченою радою інституту (протокол № 2, п.6 від 29.02.2016 р.). Атестація здійснюється у формі захисту випускного кваліфікаційного проекту, виконання якого здійснюється відповідно до Положення про випускний кваліфікаційний проект (роботу), ухваленого вченою радою ВТЕІ КНТЕУ (протокол № 3, п.3 від 20.04.2015 р.).

Для належної підготовки здобувачі вищої освіти освітнього ступеня «магістр» забезпечені тематикою та методичними рекомендаціями до виконання випускних кваліфікаційних проектів. Критерії оцінювання компетентностей визначаються кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи, затверджуються вченою радою факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування.

Кафедра має значний досвід впровадження в навчальний процес сучасних інноваційних, інтерактивних форм і методів навчання, які розвивають у здобувачів освітнього ступеня «магістр» навички роботи в команді, міжособистісні комунікації, приймати економічно-обґрунтовані управлінські рішення в сфері готельної та ресторанної справи, якості лідера. В процесі читання лекцій, проведення практичних занять використовуються мультимедійні засоби, проводяться майстер-класи із залученням практиків ресторанного бізнесу.

За дисциплінами кафедри відповідно до робочих навчальних планів сформовано дистанційні курси для самостійної роботи здобувачів вищої освіти в системі управління навчанням «MOODLE», де здобувачі вищої освіти мають змогу знайти необхідний матеріал для вивчення дисциплін, розв'язати задачі, вирішити тестові завдання та бути оціненими керівником курсу.

Голова експертної комісії



I.M. Ощипок

Експертна комісія вважає, що організація та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу в інституті та на кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи для підготовки магістрів освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти та державної акредитації.

5. Відомості про кількісні та якісні показники кадрового забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти

Експерти перевірили на місці наявність трудових книжок та достовірність записів щодо працевлаштування викладачів, що забезпечують навчальний процес за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології».

Підбір та використання науково-педагогічних кадрів у ВТЕІ КНТЕУ здійснюється відповідно до існуючих потреб з урахуванням оптимальних критеріїв їх співвідношення.

У звітному періоді кадрова політика ВТЕІ КНТЕУ була націлена на підвищення кваліфікації науково-педагогічного складу.

Науково-педагогічні працівники після обрання за конкурсом приймаються на роботу шляхом укладання контракту на підставі Закону України «Про вищу освіту», Кодексу законів про працю України. До контракту кандидат на посаду додає перспективний план на час контракту в розрізі наукової, педагогічної, виховної, організаційної діяльності. Звіт викладача про виконання обов'язків, які він взяв на себе під час укладання контракту, є основою для прийняття рішення щодо укладання контракту на наступний термін. Також береться до уваги рейтингова оцінка викладача, яка визначається щорічно на основі Положення про систему рейтингової оцінки діяльності науково-педагогічних працівників Вінницького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету, затвердженого вченою радою ВТЕІ КНТЕУ (протокол № 6 від 29.06.2017 р.).

Щорічно професорсько-викладацький персонал планує свою наукову, методичну, організаційну діяльність шляхом складання індивідуального робочого плану викладача, а в кінці I семестру та навчального року звітує щодо виконання плану.

Кількість лекційних годин на одного викладача не перевищує 250 годин з врахуванням загальної кількості дисциплін, що ним викладаються, – не більше п'яти, що відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері

Голова експертної комісії

I.M. Ощипок

вищої освіти.

Викладачі кафедри постійно працюють над підвищенням своєї кваліфікації, що є одним із головних складових стратегії і тактики удосконалення організації та змісту освіти, усунення економічних і структурних диспропорцій у рівнях освітньої та професійної підготовки. Це питання знаходиться під постійним контролем адміністрації, обговорюється на засіданнях кафедри, методичної комісії факультету та методичної ради інституту.

З метою підвищення професійного рівня молодих викладачів та забезпечення високої якості викладання дисциплін у ВТЕІ КНТЕУ створена і плідно працює Школа педагогічної майстерності. За звітний період всі викладачі кафедри туризму та готельно-ресторанної справи пройшли підвищення кваліфікації згідно з затвердженими планами та Положенням про стажування викладачів вищих навчальних закладів на підприємствах, в організаціях, наукових установах та навчальних закладах.

Випусковою кафедрою, що забезпечує підготовку магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» є кафедра туризму та готельно-ресторанної справи.

Загальна чисельність професорсько-викладацького складу випускової кафедри у 2018 р. складає 19 осіб, з них: докторів наук, професорів – 4, що становить 21%, та кандидатів наук, доцентів – 9, (з них 1 – за сумісництвом), або 47%, старших викладачів – 2, (з них 1 – за сумісництвом) або 11% та асистентів відповідно – 4, або 21%. В цілому по кафедрі вчені звання та ступінь мають 13 осіб, що становить 68%. Науково-педагогічна спеціальність (кваліфікація) викладачів повністю відповідає дисциплінам, що викладаються.

Результати якісного складу науково-педагогічних працівників показали, що підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» забезпечують викладачі, які зайняті на постійній основі, частка становить 90%, викладачів пенсійного віку – 1, що становить 5,3%. Середній вік професорів, докторів наук – 48 рік; кандидатів наук, доцентів – 43 роки. Переважна кількість викладачів кафедри мають педагогічний стаж понад 10 років.

Середньорічне педагогічне навантаження викладачів з 2016 по 2018 рр. в середньому становить 600 годин, що відповідає вимогам Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VII.

Загальна частка викладачів, які пройшли підвищення кваліфікації за останні 5 років, становить – 100%.

Голова експертної комісії

I.M. Ощипок

Частка науково-педагогічних працівників з науковим ступенем та/або вченим званням відповідної спеціальності за основним місцем роботи, які забезпечують проведення лекцій з навчальних дисциплін для магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології», які мають науковий ступінь та/або вчене звання – 66,8% при нормативі 50% (відхилення від нормативу +16,8%).

Частка науково-педагогічних працівників, які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора відповідної спеціальності за основним місцем роботи, які забезпечують проведення лекцій з навчальних дисциплін для магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» складає 33,1% при нормативі 25% (відхилення від нормативу +8,1%).

Частка науково-педагогічних працівників, які проводять лекції з навчальних дисциплін для магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології», що забезпечують формування їх професійних компетентностей, мають відповідний досвід практичної роботи за фахом складає 27,3% при нормативі 15% (відхилення від нормативу +12,3%).

Кафедру туризму та готельно-ресторанної справи очолює доктор економічних наук, доцент Боковець Вікторія Вікторівна, яка працює у ВТЕІ КНТЕУ з 2015 р. У 1993 р. закінчила Київський університет харчових технологій за спеціальністю «Економіка підприємства». В 2003 р. в тому ж університеті закінчила аспірантуру та захистила кандидатську дисертацію за спеціальністю 08.06.01 – економіка, організація і управління підприємствами. У 2006 році отримала вчене звання доцента кафедри соціально-економічних наук. У 2012 році закінчила Вінницький фінансово-економічний університет за спеціальністю «Менеджмент організацій». У 2016 р. в Національному університеті харчових технологій захистила докторську дисертацію на тему: «Ефективність корпоративного управління». Має більше 250 наукових та науково-методичних робіт, з них більше 10 навчальних посібників та підручників з грифом МОН, 5 монографій. Являється керівником науково-дослідної роботи на тему «Забезпечення ефективного управління корпораціями на підприємствах харчової промисловості». Досліджує питання ефективності корпоративного управління в сучасних умовах господарювання. Викладає дисципліни «Управління корпораціями в ресторанному бізнесі», «Охорона праці».

Голова експертної комісії



І.М. Ощипок

Штатна укомплектованість підготовки магістрів складає 100%. Всі викладачі, що обслуговують підготовку магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології», мають відповідну освіту та навантаження в межах норм.

Результати акредитаційної експертизи якісного складу науково-педагогічних працівників, які забезпечують підготовку фахівців освітнього ступеня «магістр» за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» свідчать, що кількісне та якісне кадрове забезпечення відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти та державної акредитації.

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

ВТЕІ КНТЕУ має достатню матеріально-технічну базу, необхідну для забезпечення навчального процесу, наукової роботи та соціально-побутових потреб здобувачів вищої освіти.

Підготовка фахівців у ВТЕІ КНТЕУ здійснюється у трьох власних навчальних приміщеннях. В наявності є державні акти на право постійного користування землею.

Фактичний приведений контингент становить 2365 здобувачів (1807 денної форми навчання + 112 вечірньої форми навчання + 2232 заочної форми навчання x 0,2).

Для дотримання нормативу навчальний процес в інституті організовано у три зміни: I – з 8⁰⁰ до 12²⁰; II – з 12⁴⁰ до 17⁰⁰; III – з 17¹⁰ до 21¹⁰.

Відповідно до розрахунку про забезпечення приміщеннями навчального призначення та фактичного приведеного контингенту по інституту даний показник складає 4,4 м² (3429,4/2365/3 зміни).

ВТЕІ КНТЕУ має наступні власні приміщення: навчальні загальною площею – 3429,4 м²; для науково-педагогічних (педагогічних) працівників – 813,8 м²; службові - 3055,7 м²; бібліотеку, у тому числі читальні зали – 679,2 м²; гуртожитки – 1196,4 м²; їдальні, буфети – 148,7 м²; медичні пункти – 29,3 м²; інші – 2693,0 м².

Додатково в навчальному процесі використовується орендовані легкоатлетичний комплекс з біговими доріжками площею 800 м², легкоатлетичні доріжки, ігрові майданчики площею 2590 м² та басейн площею 55 м², які не взято до розрахунку.

Час роботи одного здобувача на ПК у день за період навчання складає 1,2

Голова експертної комісії

I.M. Ощипок

години. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 здобувачів по інституту складає 12 одиниць $(260 / [1807 + 112 + (2232 \times 0,2)] \times 100 = 12)$, що відповідає встановленому нормативу.

Для забезпечення навчального процесу здобувачів освітнього ступеня «магістр» за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» створені спеціалізовані кабінети та лабораторії з належним методичним і технічним забезпеченням (кабінет філософії, кабінет фундаментальних правових дисциплін, кабінет професійної правової підготовки, кабінет права, психології та комунікативних технологій, навчально-наукова лабораторія організації ресторанного обслуговування, кабінет організації готельного господарства, кабінет туристичного обслуговування, кабінет маркетингових дисциплін та ін.), загальна площа яких становить 415,3 м².

Кафедра туризму та готельно-ресторанної справи співпрацює з відділом технічних засобів навчання з питань проведення лабораторних/практичних занять у спеціалізованих лабораторіях, обладнаних ПК з відповідним ліцензованим програмним забезпеченням, загальною площею – 372 м², в яких забезпечується виконання навчального плану здобувачів освітнього ступеня «магістр» за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології».

Усі навчальні та адміністративні приміщення відповідають вимогам пожежної та техногенної безпеки, вимогам санітарних норм та забезпечують умови життєдіяльності щодо освітлення, теплового та повітряного режиму, проведення лекційних, практичних занять у навчальних аудиторіях і лабораторних занять у спеціалізованих лабораторіях тощо. Наявність навчального устаткування та обладнання відповідає ДСВО підготовки фахівців освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології».

Для забезпечення програми комп'ютеризації навчального процесу здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» в інституті діють комп'ютерні класи, обладнані сучасними персональними комп'ютерами з необхідним програмним забезпеченням на 260 робочих місць, об'єднаних у локальну мережу. Функціонує загальна оптоволоконна мережа Internet/Intranet зі швидкістю 15 Mb/s, візуальне супроводження навчальних занять.

Навчальний процес забезпечений сучасними технічними засобами, які включають: мультимедійні проектори, комп'ютери.

Голова експертної комісії

I.M. Ощипок

Налагоджена внутрішня електронна пошта, внутрішнє діловодство, система управління навчанням «MOODLE» для самостійної роботи здобувачів вищої освіти та дистанційного навчання.

Соціальна інфраструктура характеризується наявністю 2 гуртожитків, які забезпечують 70,7% здобувачів вищої освіти, які потребують проживання в гуртожитках. На одного здобувача вищої освіти, що проживає у гуртожитку, припадає 8,5 м² житлової площі, що відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.

Здобувачів вищої освіти і викладачів обслуговує система буфетів. На одне посадкове місце припадає 1,8 м² площі пунктів харчування.

Здобувачі вищої освіти забезпечуються медичними, лікувальними та профілактичними послугами в медичному пункті на території інституту.

Спортивна база інституту налічує тренажерний зал, бігові доріжки, ігрові майданчики площею 3479,3 м² (34,3 м² – власна, 3445 м² – орендована) з усіма необхідними для навчально-тренувальних занять спортивним інвентарем та спортивною формою.

В інституті активно працює відділ з організації виховної та культурно-мистецької роботи здобувачів. Робота відділу направлена на організацію та здійснення художньо-естетичного виховання студентської молоді, активний пошук і відбір обдарованих здобувачів, організацію концертів, театралізованих вистав, конкурсів, участь у загальноінститутських та міських заходах. Матеріально-технічна база культурно-мистецького відділу надає можливість всім бажаючим здобувачам вищої освіти інституту займатись творчістю та брати участь в урочистих і святкових заходах ВТЕІ КНТЕУ

Вивчення відомостей про кількісні та якісні показники матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти ВТЕІ КНТЕУ свідчить про наявність можливостей для забезпечення належного рівня підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» і відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти та встановленим нормам.

Вивчення стану матеріально-технічної бази ВТЕІ КНТЕУ свідчить, про наявність можливостей для забезпечення належного рівня підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти та встановленим нормам.

Голова експертної комісії



I.M. Ощипок

7. Якість підготовки і використання випускників

Результати контролю знань за підсумками екзаменаційних сесій магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» свідчать, що здобувачам вищої освіти надається достатній рівень теоретичних знань і практичних навичок згідно дисциплін навчального плану. Для підсумкового контролю знань кафедра туризму та готельно-ресторанної справи має всі необхідні матеріали: контрольні питання, тести, білети, критерії оцінювання знань.

В процесі самоаналізу діяльності кафедрою туризму та готельно-ресторанної справи проаналізовані результати, останньої перед акредитацією, екзаменаційної сесії магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології»:

З циклу дисциплін професійної підготовки:

- абсолютна успішність - 100%;
- якісна успішність - 86,1 %.

Показники успішності здобувачів вищої освіти за підсумками останньої перед акредитацією екзаменаційної сесії демонструють якість та високу професійну підготовку магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» у ВТЕІ КНТЕУ.

Рівень підготовки фахівців за результатами виконання здобувачами вищої освіти комплексних контрольних робіт за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» характеризується такими результатами:

З циклу дисциплін професійної підготовки:

- абсолютна успішність - 91,7%;
- якість успішності - 90,9 %;
- середній бал - 4,0.

Експертами був проведений контрольний замір знань з навчальних дисциплін «Оздоровче харчування», «Ресторанний креатив», «Поведінка споживачів послуг гостинності». Результати підготовки здобувачів освітнього ступеня «магістр» комплексних контрольних робіт за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології».

Отримані під час перевірки результати якості підготовки здобувачів освітнього ступеня «магістр» такі: з дисциплін професійної підготовки абсолютна успішність склала 100%, якість успішності – 80,5%, середній бал – 3,8. (додаток А).

Голова експертної комісії

I.M. Ощипок

Розбіжність між середніми балами успішності експертних комплексних контрольних робіт та комплексними контрольними роботами за акредитаційним звітом з освітньої програми коливається в межах 0,1 бала, що знаходиться в межах допустимих відхилень.

Співставлення результатів виконання комплексних контрольних робіт за матеріалами самоаналізу та під час акредитаційної експертизи свідчать про те, що якість знань і успішність навчання здобувачів вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ відповідають нормативним вимогам щодо якісних характеристик підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології». Розбіжність між середніми балами успішності здобувачів вищої освіти за підсумками самоаналізу експертної перевірки коливається в межах 0,1 бала, що є допустимим та відповідає державним вимогам.

8. Науково-дослідна діяльність та міжнародні зв'язки кафедри туризму та готельно-ресторанної справи

Науково-дослідна робота викладачів кафедри туризму та готельно-ресторанної справи виконувалась згідно з планами НДР кафедри, інституту відповідно до чинного законодавства, постановою Кабінету Міністрів України, Указів Президента, Закону України «Про вищу освіту» та була спрямована на вирішення практичних проблем вітчизняних підприємств в процесі інтегрування у світову спільноту. Науково-педагогічний персонал кафедри туризму та готельно-ресторанної справи бере участь у науковій роботі за наступними напрямками:

- виконання держбюджетних науково-дослідних робіт;
- підготовка дисертаційних робіт;
- участь у науково-практичних конференціях;
- підготовка наукових публікацій та науково-методичних розробок.

Науковці кафедри працюють над науковими дослідженнями, що відповідають пріоритетним напрямкам розвитку науки, вимогам практики.

Викладачі кафедри проводять наукові дослідження в межах виконання держбюджетних та госпрозрахункових тем: «Теоретико-методологічні аспекти ефективності управління закладами ресторанного господарства», «Історико-культурна спадщина Вінницької області та використання її в екскурсійній діяльності», «Розробка технології виробництва м'яких сирів функціонального призначення», «Забезпечення ефективного управління корпораціями в харчовій промисловості».

Голова експертної комісії



І.М. Ощипок

Результати наукових досліджень викладачів кафедри впроваджуються в практичну діяльність підприємств та організацій, а також у навчальний процес.

За звітній період викладачами кафедри туризму та готельно-ресторанної справи отримано 9 патентів на корисну модель, а саме: патент № 112927 «Фаршеві маси»; патент № 111754 «Пиріг з пряно-овочевими начинками»; патент № 67127 «Хліб житньо-пшеничний з пророслим зерном пшениці «Слов'янський»; патент № 67128 «Хліб житньо-пшеничний з пророслим зерном пшениці «Селянський»; патент № 67125 «Хліб житньо-пшеничний із пророслим зерном пшениці «Сімейний»; патент № 73684 «Батончики «Фітнес» з начинкою з кисломолочного сиру і ламінарії», № 116341 «Спосіб отримання молочно-білкового зернистого продукту», № 118328 «Спосіб виявлення небезпеки використання генномодифікованої раундапостійкої сої в продуктах харчування людей», № u 2017-12399 «Спосіб виготовлення м'якого сиру функціонального призначення для діабетичного харчування Моцарелочка».

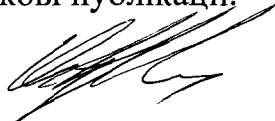
При виконанні науково-дослідних робіт здійснювалось наукове співробітництво кафедри з іншими вищими навчальними закладами, підприємствами та установами у формі консультацій, спільної підготовки та участі викладачів у роботі науково-практичних та науково-методичних конференцій, взаємного рецензування наукових та науково-методичних розробок, проведення семінарів, за договорами на створення (передачу) науково-технічної продукції, творчого науково-технічного співробітництва, проведення практики здобувачів вищої освіти та стажування викладачів.

Перераховані наукові напрями знаходять своє конкретне втілення у підготовці та створенні підручників, навчальних посібників, публікації наукових статей; участі у наукових та науково-методичних конференціях різних рівнів; організації науково-дослідної роботи здобувачів освітнього ступеня «магістр» за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології».

Викладачі кафедри здійснюють цілеспрямовану роботу щодо підвищення наукової кваліфікації шляхом підготовки докторських та кандидатських дисертацій. За останні п'ять років викладачами кафедри були захищені 4 дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук, 1 дисертація на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук.

Здобувачі освітнього ступеня «магістр» за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» під керівництвом викладачів кафедри беруть активну участь у конференціях, результатами участі є відповідні наукові публікації.

Голова експертної комісії



I.M. Ощипок

Керівництво навчального закладу та факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування створює умови для забезпечення діяльності та розвитку студентського самоврядування на факультеті. Основним завданням ради студентського самоврядування факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування є захист прав та інтересів здобувачів вищої освіти; сприяння працевлаштуванню випускників інституту та залученню здобувачів вищої освіти до вторинної зайнятості у вільний від навчання час.

Міжнародна діяльність ВТЕІ КНТЕУ орієнтована на реалізацію основних ідей та вимог щодо забезпечення подальшої інтеграції навчального закладу до світової освітянської та наукової спільноти. Міжнародна діяльність розглядається у ВТЕІ КНТЕУ як один з пріоритетних напрямків діяльності.

Інститут здійснює міжнародну діяльність у формі співпраці з вищими навчальними закладами ближнього та дальнього зарубіжжя, участі науковців і здобувачів вищої освіти інституту в міжнародних освітніх, наукових та культурних програмах, організації на базі інституту наукових заходів міжнародного рівня.

За останні роки помітно розвинулись міжнародні зв'язки закладу. Укладено 40 договорів про міжнародне та наукове співробітництво, зокрема з Вищим навчальними закладами і установами Польщі, Словаччини, Словенії, Румунії, Болгарії, Казахстану, Угорщини, Туреччини, Молдови, Білорусії, Грузії та іншими країнами.

Таким чином, науково-дослідна робота викладачів, які забезпечують навчальний процес, міжнародні зв'язки ВТЕІ КНТЕУ, що здійснюються відповідно до чинного законодавства, спрямовані на розвиток спеціальності, а отже, відповідають вимогам МОН України для вищих навчальних закладів. Здобувачі освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» в повній мірі охоплені науковою роботою, що відповідає нормам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти та державної акредитації.

9. Перелік зауважень (приписів) контролюючих органів та заходи щодо їх усунення

Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 2014 року була розроблена освітньо-професійна програма у 2016 році та проведено підготовку магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» у ВТЕІ КНТЕУ.

Голова експертної комісії



I.M. Ощипок

Керівництву інституту було висловлено пропозиції щодо покращення кадрового потенціалу випускової кафедри шляхом підготовки власних кадрів в аспірантурі та докторантурі, а саме:

Завідувач кафедри доцент Боковець В.В. в 2016 р. захистила докторську дисертацію за спеціальністю 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)», тема дисертації: «Ефективність корпоративного управління».

У 2016 р. старший викладач Онищук Н.В. захистила кандидатську дисертацію за спеціальністю 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)», тема дисертації: «Формування системи маркетингу співпраці туристичних підприємств».

У 2016 р. асистент Дзюба Т.А. захистила кандидатську дисертацію за спеціальністю 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)», тема дисертації: «Інтегральна система підвищення інвестиційного потенціалу підприємства в механізмах реалізації інноваційних проектів».

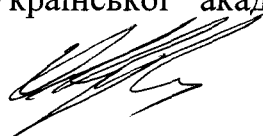
У 2017 р. асистент Постова В.В. захистила кандидатську дисертацію за спеціальністю 08.00.04 «Економіка та управління підприємствами (за видами економічної діяльності)», тема дисертації: «Формування системи стратегічного управління інноваційною діяльністю підприємств машинобудування».

Асистенти кафедри Гринь В.В., Лук'янець А.В., Криворук В.М. навчаються в аспірантурі і працюють над кандидатськими дисертаціями. Окрім того Криворук В.М. отримав 2 патенти на корисну модель: патент № 112927 «Фаршеві маси» та патент № 111754 «Пиріг з пряно-овочевими начинками».

Асистент кафедри Пахомська О.В. закінчила навчання в аспірантурі Київського національного торговельно-економічного університету. Під час навчання в аспірантурі було видано і зареєстровано 4 патенти на корисну модель, а саме: патент на корисну модель № 67127 «Хліб житньо-пшеничний з пророслим зерном пшениці «Слов'янський»; патент на корисну модель № 67128 «Хліб житньо-пшеничний з пророслим зерном пшениці «Селянський»; патент на корисну модель № 67125 «Хліб житньо-пшеничний із пророслим зерном пшениці «Сімейний»; патент на корисну модель № 73684 «Батончики «Фітнес» з начинкою з кисломолочного сиру і ламінарії». Захист дисертації заплановано на 2018 р.

Крім того, до навчального процесу з метою підвищення якості підготовки магістрів залучаються фахівці з досвідом практичної діяльності: заслужений архітектор України, академік Української академії наук, член Академії

Голова експертної комісії



І.М. Ощипок

будівництва України – Плясовиця Ю.О.

З метою підвищення якості навчального процесу за звітний період 6 науково-педагогічних працівників отримали сертифікати учасників міжнародних стажувань, 14 викладачів регулярно підвищують кваліфікацію на базових галузевих підприємствах та у вищих навчальних закладах.

Експертна комісія рекомендувала активізувати роботу щодо посилення методичного забезпечення кафедри туризму та готельно-ресторанної справи власними розробками, навчальними посібниками, монографіями тощо. Щодо даної пропозиції, то викладачами кафедри підготовлено та видано: у 2015 р. монографія «Корпоративне управління: процеси, стратегії, технології» (ISBN 978-966-916-057-7); у 2016 р. навчальний посібник з грифом МОН «Технологія м'яса та м'ясопродуктів» (ISBN 978-617-7212-20-0), у 2017 р. навчальний посібник «Управління інноваціями» (ISBN 978-966-629-822-8); у 2017 р. монографія «Foresight management: formation and transformation adaptive business organizations» (ISBN 978-9941-27-828-0).

Також експертна комісія рекомендувала розширення сфер практики здобувачів вищої освіти та подальшого працевлаштування випускників. Зокрема, заключено договір від 30.08.2013 р. № 9 «Про забезпечення і реалізацію професійного навчання і практики студентів з готелем «Дружба» (Деменівська долина, Словаччина), де здобувачі факультету торгівлі, маркетингу та сфери обслуговування (кафедри туризму та готельно-ресторанної справи) проходили організаційну, виробничу та виробничу (переддипломну) практику за затвердженими програмами.

Також укладені такі договори: від 10.03.2017 р. № 05 з компанією «SIRKET ISMI» (Туреччина); від 01.03.2017 р. № 04 з готелем «Планета» (Болгарія); від 08.12.2017 р. № 113 з компанією «VOYAJ CLUB TURIZM GIDA» (Туреччина); меморандум про співпрацю між фундацією «Центрально-Європейська Академія Навчань та Сертифікації», м. Бидгощ, (Польща).

Якісна підготовка фахівців європейського рівня здійснюється в інституті в рамках міжнародної практики здобувачів.

Протягом звітного періоду здобувачі за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» проходили виробничу практику на базі готелю «Дружба» (Деменівська долина, Словаччина), готельно-ресторанних комплексах Туреччини та Болгарії за затвердженими програмами.

Для забезпечення навчального процесу здобувачів освітнього ступеня «магістр» освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності

Голова експертної комісії



I.M. Ощипок

181 «Харчові технології» створені спеціалізовані кабінети і лабораторії зі всім належним методичним, програмним та технічним забезпеченням, які визначені освітньо-професійною програмою. Перелік лабораторій та спеціалізованих кабінетів, які забезпечують навчальний процес за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» у відповідності до навчального плану.

Зауваження, висловлені експертною комісією, усунуті. У зв'язку з вищезазначеним, освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» може бути акредитована за освітнім ступенем «магістр».

10. Внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності

Система управління якістю у ВТЕІ КНТЕУ як сукупність систематично здійснюваного виду діяльності, спрямованого на створення організаційних, технічних, економічних і соціальних умов, що гарантують належний рівень і стабільність якості відповідних послуг, впроваджена, про що свідчить отримання Сертифікату №UA.80050.063 СУЯ-16 від 22.06.2016 р.

Цим сертифікатом засвідчується, що система управління якістю стосовно надання послуг у сфері вищої освіти університетського рівня (коди ДКПП: 85.42; 85.41), які надаються Вінницьким торговельно-економічним інститутом КНТЕУ відповідає вимогам ДСТУ ISO 9001:2009 (ISO 9001:2008, IDT).

Навчальний процес є ключовим у підготовці фахівців ВТЕІ КНТЕУ, який складається з підпроцесів, що мають відповідну структуру. До нього в інституті відносяться такі складові: організація навчального процесу, навчання здобувачів, атестація здобувачів вищої освіти, пропозиції щодо працевлаштування випускників. Організація освітнього процесу в інституті включає планування та оперативну діяльність навчального відділу, кафедр, деканатів. Забезпечення освітньої діяльності у ВТЕІ КНТЕУ відбувається на основі ліцензування та акредитації, які визначають спроможність інституту розпочати і здійснювати освітню діяльність, пов'язану із наданням вищої освіти, відповідно до встановлених вимог.

На кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи відповідно до принципів і положень внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності проводяться заходи щодо вдосконалення системи управління якістю навчання «MOODLE» в системі управління ЗВО внаслідок впровадження сучасних інформаційних технологій.

Голова експертної комісії



І.М. Ощипок

25

Таким чином, внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності ВТЕІ КНТЕУ та кафедри туризму та готельно-ресторанної справи спрямована на удосконалення організаційних, технічних, економічних умов діяльності навчального закладу та сприяє підвищенню якості підготовки фахівців з вищою освітою за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології».

11. Загальний висновок

На підставі аналізу поданих на акредитацію матеріалів ВТЕІ КНТЕУ та перевірки результатів освітньої діяльності інституту на місці, акредитаційна комісія дійшла висновку:

1. Освітньо-професійна програма «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» за освітнім ступенем «магістр» у ВТЕІ КНТЕУ та умови її здійснення в цілому відповідають вимогам Акредитаційної комісії України до освітніх програм такого рівня та забезпечують державну гарантію якості вищої освіти.

2. Разом з тим, експерти вважають за необхідне рекомендувати ВТЕІ КНТЕУ:

- посилити роботу щодо покращення кадрового складу випускової кафедри шляхом залучення докторів технічних наук й підготовки власних кадрів через аспірантуру та докторантуру;

- активізувати проходження викладачами, які забезпечують навчальний процес за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» науково-педагогічне стажування у закордонних вищих навчальних закладах;

- рекомендувати завідувачам кафедр ВТЕІ КНТЕУ, які забезпечують навчальний процес за даною спеціальністю забезпечити дотримання вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 в частині кадрового забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти, публікування наукових статей пов'язаних з ресторанными технологіями у вітчизняних та закордонних періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз, рекомендованих МОН України;

- продовжити підготовку викладачами кафедр інституту монографій, підручників і навчальних посібників з дисциплін циклу професійної підготовки навчального плану «магістр» за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології».


Голова експертної комісії




І.М. Ощипок

3. Експертна комісія, розглянувши стан організаційного, навчально-методичного, кадрового, матеріально-технічного забезпечення, якості підготовки та використання випускників, науково-дослідної діяльності кафедри туризму та готельно-ресторанної справи ВТЕІ КНТЕУ, дійшла висновку про можливість акредитації освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітнього ступеня «магістр» з ліцензованим обсягом прийому 40 осіб.


Голова експертної комісії:


Завідувач кафедри харчових технологій
Львівського торговельно-економічного
університету, доктор технічних наук, професор  **І.М. Ощипок**

Експерт:

Декан факультету харчових технологій
та управління якістю продукції АПК
Національного університету біоресурсів і
природокористування України,
доктор технічних наук, професор  **Л.В. Баль-Прилипко**

З висновками ознайомлені

Директор
Вінницького торговельно-економічного
інституту КНТЕУ  **Н.Л. Замкова**

В.о. Ректора
Київського національного
торговельно-економічного університету  **А.А. Мазаракі**

Голова експертної комісії  **І.М. Ощипок**



ЗВЕДЕНІ ВІДОМОСТІ
про дотримання ліцензійних умов у сфері вищої освіти

**Порівняльна таблиця дотримання кадрових і технологічних вимог
щодо матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного
забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти
у Вінницькому торговельно-економічному інституті
Київського національного торговельно-економічного університету
за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології»
спеціальності 181 «Харчові технології»**

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) другий (магістерський) рівень	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
відповідно до постанови КМУ від 30.12.2015 № 1187			
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. Наявність у складі підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти, тимчасової робочої групи (проектної групи) з науково-педагогічних працівників, на яку покладено відповідальність за підготовку здобувачів вищої освіти за певною спеціальністю	три особи, що мають науковий ступінь та вчене звання, з них один доктор наук або професор	три особи мають науковий ступінь доктора наук, з них один професор, та два доценти	
3. Наявність у керівника проектної групи (гаранта освітньої програми):			
1) наукового ступеня та/або вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю	+	+	
2) наукового ступеня та вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю			

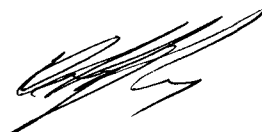
Голова експертної комісії



I.M. Ощипок

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) другий (магістерський) рівень	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
3) стажу науково-педагогічної та/або наукової роботи не менш як 10 років (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням стажу педагогічної роботи)	+	+	
4. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними (науковими) працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію)	50	66,8	+16,8
2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора	25	33,1	+8,1
3) які мають науковий ступінь доктора наук та вчене звання			
5. 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	15	27,3	+12,3
2) практичної роботи за фахом			

Голова експертної комісії



І.М. Ощипок


Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) другий (магістерський) рівень	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
6. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва курсовими, дипломними роботами (проектами), дисертаційними дослідженнями науково-педагогічними (науковими) працівниками, рівень наукової та професійної активності кожного з яких засвідчується виконанням за останні п'ять років не менше трьох умов, зазначених у пункті 5 приміток	підпункти 1-16 пункту 5 приміток	+	
7. Наявність випускової кафедри із спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково-педагогічної спеціальності:			
1) з науковим ступенем доктора наук та вченим званням			
2) з науковим ступенем та вченим званням	+	+	
3) з науковим ступенем або вченим званням			
8. 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	4,4	+2,0

Голова експертної комісії

І.М. Ощипок

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) другий (магістерський) рівень	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	30	
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	70,7	+0,7
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними 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	+	+	

Голова експертної комісії



І.М. Ощипок

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) другий (магістерський) рівень	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	
6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	
7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як п'ять найменувань	13	+8
2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	+	+	
3. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня/освітньо-наукова/видавнича/атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+	+	

Голова експертної комісії



І.М. Ощипок

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) другий (магістерський) рівень	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
4. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін)	60	80	+20

Голова експертної комісії:

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

I.M. Ощипок

Експерт:

Декан факультету харчових технологій
та управління якістю продукції АПК
Національного університету біоресурсів і
природокористування України,
доктор технічних наук, професор

Л.В. Баль-Прилипко

З висновками ознайомлені

Директор

Вінницького торговельно-економічного
інституту КНТЕУ



Н.Д. Замкова

В.О. Ректор *а*

Київського національного
торговельно-економічного університету



А.А. Мазаракі
Мазаракі

Голова експертної комісії

I.M. Ощипок

**Порівняльна таблиця дотримання кадрових і технологічних вимог
щодо матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного
забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти у ВТЕІ КНТЕУ
за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології»
спеціальності 181 «Харчові технології»**

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) другий (магістерський) рівень	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
відповідно до наказу МОНмолодьспорт України від 13.06.2012 №689			
Якісні характеристики підготовки фахівців			
1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти	100	100	
1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	+	+	
1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	
1.3. Чисельність науково- педагогічних (педагогічних) працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально- методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	
2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
2.1. Рівень знань студентів з загальної підготовки:			


Голова експертної комісії



I.M. Ощипок

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) другий (магістерський) рівень	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	не передбачено навчальним планом форми контролю «екзамен»	
2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	не передбачено навчальним планом форми контролю «екзамен»	
2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	цикл не передбачено навчальним планом	
2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	цикл не передбачено навчальним планом	
2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	80,5	+30,5

Голова експертної комісії



I.M. Ощипок

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) другий (магістерський) рівень	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
3. Організація наукової роботи			
3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	+	+	
3.2. Участь студентів у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	+	+	

Голова експертної комісії:

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

I.M. Ощипок

Експерт:

Декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України, доктор технічних наук, професор

Л.В. Баль-Прилипко

З висновками ознайомлені

Директор

Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ



Н.Л. Замкова

Во. Ректора

Київського національного торговельно-економічного університету

А.А. Мазаракі

Голова експертної комісії

I.M. Ощипок

Зведена відомість
 результатів виконання комплексних контрольних робіт здобувачів освітнього ступеня «магістр»
 за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології»,
 проведених при акредитаційній експертизі у ВТЕІ КНТЕУ

Назва дисциплін, за якими проводився контроль	Курс	Група	Кількість здобувачів, осіб	Виконували ККР		3 них одержали оцінки					За результатами самоаналізу			За результатами експертної перевірки			Відхилення					
				осіб	%	«5»	«4»	«3»	«2»	осіб	%	осіб	%	Абсолютна успішність %	Якість успішності %	Середній бал	Абсолютна успішність %	Якість успішності %	Середній бал	Абсолютна успішність %	Якість успішності %	Середній бал
Оздоровче харчування	1	РТ-11з(м)	12	12	100	-	9	75,0	3	25,0	-	-	-	91,7	90,9	3,9	100	75,0	3,8	8,3	15,9	0,1
Ресторанний креатив	1	РТ-11з(м)	12	12	100	1	8,3	9	75,0	2	16,7	-	-	91,7	90,0	4,0	100	83,3	3,9	8,3	7,6	0,1
Поведінка споживачів послуг гостинності	1	РТ-11з(м)	12	12	100	-	10	83,3	2	16,7	-	-	-	91,7	90,9	4,0	100	83,3	3,8	8,3	7,6	0,2
Всього за циклом			36	36	100	1	2,8	28	77,8	7	19,4	-	-	91,7	90,9	4,0	100	80,5	3,8	8,3	10,4	0,1

Голова експертної комісії

І.М. Ощипок

Експерт

Л. В. Баль-Прилипко

Голова експертної комісії

І.М. Ощипок