

ВИСНОВОК
акредитаційної експертизи з підготовки фахівців
освітнього ступеня «магістр»
спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»
у Чернівецькому торговельно-економічному інституті
Київського національного торговельно-економічного університету

Згідно з наказом Міністерства освіти і науки України «Про проведення акредитаційної експертизи» № 433-А від 23.12.2016 р. та відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 09.08.2001 р. № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах» з метою проведення первинної акредитаційної експертизи підготовки магістрів зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» у Чернівецькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету експертна комісія Міністерства освіти і науки України у складі: голови комісії – Штангєєвої Надії Іванівни, доктора технічних наук, професора кафедри технологій та організації туризму і готельно-ресторанної справи Уманського державного педагогічного університету імені П. Тичини; члена комісії – Гавриша Андрія Володимировича, кандидата технічних наук, доцента кафедри технології харчування і ресторанного бізнесу Національного університету харчових технологій у період з 26 по 28 грудня 2016 р. розглянула подану акредитаційну справу і провела на місці акредитаційну експертизу (первинну) відповідності освітньої діяльності Чернівецького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету державним вимогам підготовки магістрів зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві».

У підсумку експертного оцінювання комісія констатує:

1. Загальна характеристика

Чернівецького торговельно-економічного інституту

Київського національного торговельно-економічного університету

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

ЧТЕІ КНТЕУ функціонує у м. Чернівцях з 1966 року, спочатку як філія, а з 1987 року – як заочний факультет Київського торговельно-економічного інституту, з 1994 року – як заочний факультет Київського державного торговельно-економічного університету, а з 1999 року – як інститут (відокремлений структурний підрозділ) у складі Київського національного торговельно-економічного університету. За п'ятдесятирічну діяльність, пройшовши тривалий шлях розвитку, навчальний заклад став одним із провідних економічних ВНЗ регіону, розвинув і зміцнив власні традиції, набув значного досвіду у сфері підготовки

Голова експертної комісії

 професор Н.І. Штангєєва

висококваліфікованих фахівців.

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

На сьогоднішній день підготовку фахівців забезпечують: три факультети, яким підпорядковано 11 відповідних кафедр, 8 з яких – випускових; навчальний відділ; відділ забезпечення якості освіти та інноваційного розвитку; відділ міжнародних зв'язків; бібліотека; центр організаційно-виховної роботи; центр інформаційних технологій; центр післядипломної освіти; центр маркетингу та сприяння працевлаштуванню студентів і випускників; вища школа педагогічної майстерності; Коломийський консультаційний центр.

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

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

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

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

Згідно з ліцензією, виданою КНТЕУ Міністерством освіти і науки України, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету здійснює підготовку фахівців за освітніми ступенями «бакалавр», «магістр» та освітньо-кваліфікаційним рівнем «спеціаліст» за 12 спеціальностями. У тому числі за освітнім ступенем «бакалавра» здійснюється підготовка фахівців із 12 напрямів підготовки; за освітньо-кваліфікаційним рівнем «спеціаліст» та за освітнім ступенем «магістр» - за 10 спеціальностями. (табл. 1).

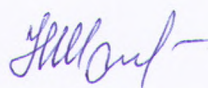
**Загальні показники розвитку
Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ**

№ пор.	Показник	Значення показника
1	2	3
1	Рівень акредитації ВНЗ	IV
2	Кількість ліцензованих спеціальностей:	12
3	Кількість напрямів/спеціальностей, акредитованих за:	
	– I рівнем	–
	– 2 рівнем	12
	– 3 рівнем	10
4	Контингент студентів на всіх курсах навчання, осіб	2611
	• на денній формі навчання	957
	• на заочній формі навчання	1654
	• на вечірній формі навчання	–
5	Кількість факультетів	3
6	Кількість кафедр	11
7	Чисельність співробітників (усього), осіб	291
	• в тому числі науково-педагогічних працівників	144
8	Серед них:	
	• докторів наук, професорів, осіб (%)	12 (8,3 %)
	• кандидатів наук, доцентів, осіб (%)	91 (63,2 %)
	• без наукових ступенів і вчених звань, осіб (%)	41 (28,5 %)
9	Загальна /навчальна площа будівель, м ²	10150,7 / 3418
10	Загальний обсяг державного фінансування, тис. грн.	13739,4
11	Кількість посадкових місць в читальних залах	180
12	Кількість робочих місць з ПЕОМ для студентів -	239
	• в тому числі з виходом в Інтернет	239+Wi-Fi

Станом на 01.10.2016 р. приведений фактичний контингенту студентів складає 2611 осіб, у тому числі на денній формі навчання навчаються 957 осіб, на заочній формі навчання – 1654 особи.

Загальна кількість професорсько-викладацького складу ЧТЕІ КНТЕУ становить 144 осіб, з яких 126 науково-педагогічних працівників працюють у штаті. Із загальної кількості науково-педагогічних працівників 12 осіб мають науковий ступінь доктора наук та вчене звання професора (8,3 %), 91 особа має науковий ступінь кандидата наук та вчене звання доцента (63,2 %). Загальний відсоток науково-педагогічного персоналу із вченими званнями становить 71,5 %.

Голова експертної комісії



професор Н.І. Штангєєва

Серед науково-педагогічного персоналу ЧТЕІ КНТЕУ 41 особа немає наукових ступенів та звань, із них 19 осіб навчаються у аспірантурах вищих навчальних закладів України, решта – працюють над завершенням дисертаційних досліджень.

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

Підготовка магістрів за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» у ЧТЕІ КНТЕУ здійснюється на факультеті менеджменту, туризму та ресторанного господарства випусковою кафедрою технології і організації ресторанного господарства з 2015 року.

Завдяки виваженій політиці щодо добору, розстановки та роботи професорсько-викладацького персоналу на кафедрі технології і організації ресторанного господарства створений висококваліфікований потенціал. До його складу входять 18 науково-педагогічних працівників, серед яких 3 доктори технічних наук, професори, 1 доктор хімічних наук, професор, 2 кандидати технічних наук, доценти, 2 кандидати фізико-математичних наук, доценти, 1 кандидат економічних наук, доцент, 1 кандидат біологічних наук, доцент, 7 старших викладачів та один асистент.

Підготовку магістрів за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» на денній формі навчання забезпечують 14 науково-педагогічних працівників семи кафедр, а саме: технології і організації ресторанного господарства (випускова); товарознавства та маркетингу; соціально-гуманітарних наук та права; менеджменту і туризму; економіки підприємства; фінансів; економічної теорії та міжнародної економіки. Навчання здійснюється відповідно до діючих державних стандартів, навчальних планів та програм.

В умовах сьогодення динамічний розвиток ресторанного господарства визначають потребу у висококваліфікованих фахівцях, які володіють теоретичними знаннями, практичними навичками та професійними компетенціями саме у цій галузі. Це підтверджується замовленням підприємств на підготовку фахівців відповідної кваліфікації і є підставою щодо доцільності підготовки фахівців за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві».

Перспектива розвитку підготовки магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» відповідає Програмі стратегічного розвитку ЧТЕІ КНТЕУ на 2010-2020 рр., концепції інституту щодо підготовки висококваліфікованих фахівців для потреб ресторанного господарства Чернівецької області.

Керівник закладу освіти

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

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

За багаторічну сумлінну працю та особистий внесок у справу підготовки висококваліфікованих фахівців Ореховська Т. М. нагороджена: Медаллю «Ветеран праці» (1986 р.), знаком «Відмінник освіти України» (1998 р.), іншими почесними нагородами. У 2002 р. Тетяні Миколаївні присвоєно почесне звання «Заслужений працівник освіти України».

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

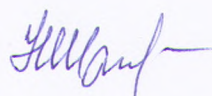
Експертна комісія засвідчила наявність і достовірність у Чернівецькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету належним чином оформлених документів, що забезпечують правові основи діяльності навчального закладу.

Структура навчального закладу в повній мірі забезпечує можливість підготовки фахівців, у цілому, та магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», зокрема. Для якісної підготовки фахівців у Чернівецькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ створено належні умови: сформовано науково-педагогічний колектив, який за якісними показниками відповідає всім вимогам і нормативам; створена сучасна матеріально-технічна база, що відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності, структурі та потребам навчального закладу; постійно ведеться робота щодо покращення навчально-методичного забезпечення навчального процесу, у відповідності до державних вимог освітньої діяльності, що створює перспективи розвитку ЧТЕІ КНТЕУ та спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві».

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

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

Голова експертної комісії



професор Н.І. Штангеева

Прийом студентів на навчання до ЧТЕІ КНТЕУ, у тому числі за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», здійснюється відповідно до Правил прийому на навчання до Чернівецького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету, розроблених відповідно до Умов прийому на навчання до вищих навчальних закладів України та затверджених Вченою радою КНТЕУ, у межах ліцензованих обсягів, визначених ліцензією КНТЕУ щодо надання освітніх послуг (для Чернівецького торговельно-економічного інституту).

Контингент студентів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», в основному, формується з числа абітурієнтів, які здобули освітній ступінь «бакалавр», також на навчання для здобуття ступеня «магістр» приймаються особи, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень «спеціаліст», у тому числі за перехресним вступом.

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

- налагодження тісної співпраці із туристичними комплексами, готельно-ресторанними та ресторанными підприємствами;
- проведення Днів відкритих дверей, Днів гостинності;
- інформування про ЧТЕІ КНТЕУ в засобах масової інформації, на офіційному web-сайті ЧТЕІ КНТЕУ;
- розповсюдження рекламно-інформаційних матеріалів, буклетів по інших ВНЗ III-IV р. а. Чернівецької та інших областей Західного регіону України.

Загалом, у результаті виконання рішень вченої ради, профорієнтаційної та агітаційно-роз'яснювальної роботи, проведеної протягом останніх років загальний контингент студентів за спеціальністю, що акредитується, складає 272 особи, що навчаються на 1 – 5 курсах, у тому числі за освітніми ступенями «бакалавр», «магістр» та ОКР «спеціаліст». Збільшення загального контингенту за вказаний період, у тому числі за освітнім ступенем «бакалавр», свідчить про зацікавленість абітурієнтів до подальшого навчання за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» у Чернівецькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ, також одночасно підтверджує високу конкурентоспроможність підготовки фахівців цієї галузі для сфери ресторанного господарства на базі даного навчального закладу.

Таким чином, експертна комісія відзначає, що формування контингенту студентів на навчання за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» у Чернівецькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ проводиться відповідно до встановлених вимог з дотриманням ліцензійного обсягу.

3. Зміст підготовки фахівців за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»

Основними нормативними документами для підготовки фахівців ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» є освітньо-професійна програма та навчальний план, що визначають перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення.

Освітньо-професійна програма спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» розроблена в межах структури та форм, затверджених МОН України з урахуванням традицій ЧТЕІ КНТЕУ, вимог ринку праці, обґрунтуванням умов програми підготовки магістрів. Освітньо-професійна програма конкретизує зміст освіти, наводить перелік обов'язкових та вибіркових дисциплін.

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

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

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

Навчальний план підготовки фахівців за освітнім ступенем «магістр» спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» розроблений відповідно до галузевих стандартів, в яких дотримано перелік та обсяги нормативних та вибіркових дисциплін, що повністю відповідає змісту державних вимог, потребам ринку праці, вирішенню питань безперервності, наступності та ступеневості підготовки фахівців, що надає можливості для подальшого розвитку заявленої спеціальності.

Робочий навчальний план магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» містить календарний графік на весь період навчання, бюджет часу, де зазначено час на аудиторні заняття, самостійну роботу, контрольні заходи, практичну підготовку, канікули, атестацію. У плані точно визначено обсяг годин на кожен дисципліну, кількість кредитів ЄКТС і форми підсумкового контролю.

Комісія зазначає, що зміст підготовки фахівців за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» здійснюється за розробленим навчальним планом на основі освітньо-професійної програми з дотриманням переліку та обсягів нормативних та вибіркових дисциплін, що повністю відповідає галузевим стандартам вищої освіти України та державним вимогам і дозволяє проводити подальшу підготовку фахівців зазначеної спеціальності.

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

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

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

Експертна комісія проаналізувала викання навчальних планів магістрів зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» за такими ознаками, як співвідношення дисциплін різних циклів та їх перелік, обсяг годин аудиторної і самостійної роботи, тривалість практик, форми підсумкового контролю знань.

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

4.1. Методичне забезпечення навчальних дисциплін.

Комісія перевірила фактичну наявність та повноту програм та робочих програм з нормативних та вибірковок дисциплін робочого навчального плану спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві».

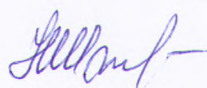
Всі дисципліни, що передбачені навчальним планом, забезпечені робочими програмами, розробленими відповідно до програм дисциплін. Всі робочі програми розглянуті та затверджені на засіданнях відповідних кафедр, навчально-методичною радою факультету та методичною радою інституту. Всі робочі програми видані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

Для засвоєння навчального матеріалу студенти використовують сучасні ліцензовані програмні продукти, які є в наявності у ЧТЕІ КНТЕУ, а саме: MS Excell, MS Word, MS Access, Outlook Express, Internet Explorer, «Лига Закон», «Парус-Консультант», «1С: Предприятие 7.7», «Парус Предприятие 7.40», «Парус Предприятие 8.20» та розробки викладачів інституту ARM «Аналіз».

4.2. Відомості про програми практичної підготовки.

Комісія перевірила наявність програм та робочих програм практик.

Голова експертної комісії



професор Н.І. Штангеева

Забезпеченість ними складає 100%, що цілком відповідає нормативним вимогам із акредитації.

Наявні у ЧТЕІ КНТЕУ програми практики для студентів ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» повністю відповідають:

- Положенню про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України (наказ Міністерства освіти і науки України від 8 квітня 1993 р. № 93) та іншими наказами і рішеннями МОНУ щодо практики студентів;

- Положенню про проведення практики студентів ЧТЕІ КНТЕУ (Наказ ЧТЕІ КНТЕУ від 10.11.2014 р. № 31);

- навчальному плану;

- освітньо-професійній програмі;

- особливостям специфіки харчової галузі та сфери ресторанного господарства, а також базам практики.

Практична підготовка студентів здійснюється на передових сучасних підприємствах галузі ресторанного бізнесу, з якими ЧТЕІ КНТЕУ укладені договори про проведення практики на тривалий термін. Студенти освітнього ступеня «магістр» спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» забезпечені базами практики у повному обсязі.

4.3. Відомості про атестацію

Атестація студентів ЧТЕІ КНТЕУ за освітнім ступенем магістра здійснюється екзаменаційною комісією після завершення теоретичної та практичної частини навчання з метою встановлення відповідності засвоєних студентами рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти з відповідної спеціальності. Організація роботи екзаменаційної комісії регулюється Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ЧТЕІ КНТЕУ, затвердженого вченою радою від 02.03.2016 р., протокол № 8.

Підсумком підготовки фахівців з спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», згідно навчального плану, є захист випускового кваліфікаційного проекту у III семестрі.

Порядок підготовки та захисту випускового кваліфікаційного проекту здійснюється відповідно до Положення про кваліфікаційну роботу (проект). Написання кваліфікаційного проекту здійснюється відповідно до Методичних рекомендацій щодо підготовки випускового кваліфікаційного проекту, які підготовлені випусковою кафедрою.

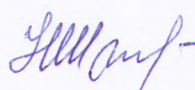
Експертна комісія підтверджує наявність у ЧТЕІ КНТЕУ методичних рекомендацій для написання випускового кваліфікаційного проекту.

Усі студенти забезпечені методичними рекомендаціями для написання випускового кваліфікаційного проекту на 100 %. Тематика випускних кваліфікаційних проектів є актуальною і відповідає сучасним вимогам ресторанного бізнесу.

4.4. Інформаційне забезпечення.

Експертна комісія перевірила рівень забезпеченості навчального процесу підручниками, навчальними посібниками, фаховими періодичними виданнями зі

Голова експертної комісії

 професор Н.І. Штангеева

спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві».

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

Бібліотечний фонд бібліотеки ЧТЕІ КНТЕУ станом на 01.10.2016 року складає 122251 примірників новітньої навчальної, методичної, художньої літератури, у тому числі 96406 примірників – книжковий фонд, 24811 – періодичні видання, 1034 – електронні видання.

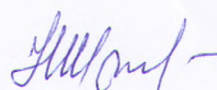
Результати перевірки показали, що бібліотека інституту достатньо укомплектована науковою, навчальною, довідковою та художньою літературою, періодичними виданнями, аудіо-, відео- та електронними виданнями, виданих як в Україні, так і за кордоном. У кількісному співвідношенні забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками з усіх дисциплін навчального плану спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» складає 100%.

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

Комісією виявлено, що при підготовці магістрів спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» у ЧТЕІ КНТЕУ використовуються всі можливості щодо інформаційного забезпечення та наявні програмні продукти. Крім того, під час навчальних занять викладачі використовують мультимедійне обладнання; результати навчання оцінюють за допомогою комп'ютерного тестування.

Таким чином, навчально-методичне та організаційне забезпечення навчально-виховного процесу підготовки фахівців за ступенем вищої освіти «магістр» спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» відповідає встановленим державним вимогам до якості освіти і дозволяє здійснювати подальшу підготовку фахівців за зазначеною спеціальністю.

Голова експертної комісії

 професор Н.І. Штангеєва

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

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

Загальна чисельність науково-педагогічного персоналу інституту складає 144 осіб, із них 18 – працюють на умовах сумісництва, у т. ч. внутрішнього. Загальна чисельність науково-педагогічних працівників, які мають наукові ступені і вчені звання становить 103 особи. З них докторів наук, професорів – 12 (у тому числі – 6 сумісників); кандидатів наук, доцентів – 91 (у тому числі – 10 сумісників). Серед штатних працівників ЧТЕІ КНТЕУ: 3 – Відмінників освіти, 1 – Заслужений діяч науки і техніки України, 1 – Заслужений працівник освіти України, 1 – Заслужений працівник культури України, 1 – Заслужений вчитель України. Також у навчальний процес активно залучаються провідні фахівці-практики ресторанного господарства міста та області.

Комісією встановлено, що всі дисципліни, які викладаються на 100 % забезпечуються науково-педагогічними працівниками, які мають відповідну освіту та пройшли підвищення кваліфікації за останні п'ять років. Крім того, в аспірантурі КНТЕУ навчаються 2 викладачів кафедри (Данилюк І.П., Шупрудько Н.В.), готуються до захисту кандидатської дисертації (Поп Т.М., Романовська О.Л.).

Чисельність викладацького складу, який забезпечує підготовку фахівців ступеня вищої освіти «магістр» за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві», складає 14 осіб, з них 3 (21,4 %) доктори технічних наук, професори, (у тому числі 1 доктор наук, професор працює за сумісництвом), 1 доктор економічних наук, професор, 10 осіб (71,4 %) кандидатів наук, доценти, з них 2 кандидати технічних наук, доценти, 7 кандидатів економічних наук, доценти, 1 кандидат юридичних наук.

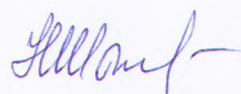
Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки складає 100 %, з них 78,4 % працюють на постійній основі.

Цикл природничо-наукової підготовки не передбачено навчальним планом.

Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин циклу дисциплін професійної та практичної підготовки складає 100 %, на постійній основі працює 100 %; з них докторів наук, професорів складає 47,6 %.

Випусковою кафедрою, що забезпечує підготовку фахівців ступеня вищої освіти «магістр» за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» є кафедра технології і організації ресторанного господарства. Загальна чисельність професорсько-викладацького складу кафедри складає 17 осіб, із них 3 доктори технічних наук, професори (17,6 %), 1 доктор хімічних наук,

Голова експертної комісії



професор Н.І. Штангеева

професор (5,9 %), 1 доктор технічних наук, доцент (5,9 %), 1 кандидат технічних наук, доцент (5,9 %), 1 кандидат економічних наук, доцент (5,9 %), 1 кандидат біологічних наук, доцент (5,9 %), 1 кандидат фізико-математичних наук, доцент (5,9 %), 7 старших викладачів (41,1 %), 1 асистент (5,9 %).

Очолює випускову кафедру технології і організації ресторанного господарства доктор технічних наук, професор, академік Української технологічної академії Левандовський Леонід Вікторович. Він є автором та співавтором понад 160 наукових та навчально-методичних праць, в тому числі 42 авторських свідоцтв і патентів України на винаходи, трьох галузевих промислових регламентів та двох підручників із грифом МОН України. Науково-практичні розробки Левандовського Л. В. у галузі харчових технологій широко впроваджено на харчових підприємствах України (понад 15 підприємств) та зарубіжних країн (Казахстан, Молдова, Литва, Білорусь, Іран).

Левандовський Л. В. є членом експертної ради ДАК України з природничих та математичних наук, спеціалізованої вченої ради із захисту докторських дисертацій Д 26.058.04 – технологія цукристих речовин та продуктів бродіння, вченої ради Українського науково-дослідного інституту спирту і біотехнології продовольчих продуктів Міністерства агропромполітики України. Викладає дисципліну – Методика викладання у вищих навчальних закладах.

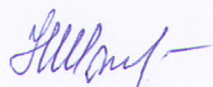
До професорсько-викладацького складу кафедри входять:

- Дейниченко Григорій Вікторович, доктор технічних наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства, Заслужений діяч науки і техніки України, Відмінник освіти України, академік Української технологічної академії. Викладає дисципліну – Методологія і організація наукових досліджень. Дейниченко Г. В. є автором 4 підручників, 16 навчальних посібників, 10 монографій, понад 600 наукових публікацій, 132 авторських свідоцтв і патентів на винаходи та корисні моделі, 22 нормативних документів, 114 навчально-методичних робіт. Він підготував 2 докторів наук та 16 кандидатів наук за спеціальностями 05.18.12 – «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв», 05.18.16 – «Технологія продуктів харчування»;

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

- Кравченко Михайло Федорович, доктор технічних наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства. Кравченко М.Ф. є членом двох спеціалізованих вчених рад в Київському національному торговельно-економічному університеті і Національному університеті харчових технологій з присудження наукових ступенів доктора та кандидата технічних наук та членом Державної акредитаційної комісії з ліцензування та акредитації за спеціальністю «Технологія харчування». Напрямок наукової діяльності пов'язаний з науковим обґрунтуванням і розробленням новітніх технологій харчових продуктів функціонального призначення. Кравченко М. Ф. має понад 190 публікацій, з них

Голова експертної комісії



професор Н.І. Штангесва

151 – наукових, у тому числі 6 монографій та понад 30 – навчально-методичних, у т.ч. 6 навчальних посібників. Викладає дисципліни – Інноваційні технології продукції ресторанного господарства, Технологія спеціальних харчових продуктів;

- Юдіна Тетяна Іллівна, доктор технічних наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства. Викладає дисципліну – Основи автоматизованого проектування. Основним напрямком наукової діяльності є проектування закладів ресторанного господарства. Юдіна Т. І. має понад 70 публікацій з них 4 навчальних посібники. 28.10.2016 р. Юдіна Т. І. захистила докторську дисертацію у спеціалізованій вченій раді Д 26.055.02 КНТЕУ та отримала диплом доктора наук №006138 від 13.12.2016 р.;

- Антонюк Ірина Юріївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства. Викладає дисципліну – Ресторанні технології. Основним напрямом роботи є розробка і наукове обґрунтування технології продуктів функціонального призначення для профілактики мікроелементозів у населення. Антонюк І. Ю. має понад 160 наукових і науково-методичних праць, зокрема, 1 підручник, 3 навчальних посібника, у т. ч. з грифом МОН України – 2, понад 100 наукових, 37 навчально-методичних, отримано 23 патенти України і затверджено 1 технічні умови на інноваційну кулінарну продукцію;

- Романюк Василь Васильович, кандидат біологічних наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства. Романюк В. В. має понад 55 наукових і науково-методичних праць. Викладає дисципліну – Мікробіологія;

- Кшевецький Олег Станіславович, кандидат фізико-математичних наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства. Викладає дисципліни – Інженерна графіка, Фізика та Теплотехніка. Основний напрям наукових досліджень Кшевецького О. С. пов'язаний з основами способами сушіння і процесами тепломасообміну у харчових технологіях. Його науковий доробок складає близько 60 наукових публікацій у фахових та інших наукових виданнях, а також 26 навчально-методичних праць;

- Незвещук-Когут Тетяна Семенівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства. Викладає дисципліни – Готельна справа та Організація готельного господарства. Незвещук-Когут Т. С. опубліковано понад 50 наукових та навчально-методичних праць. Напрямок наукових досліджень – вдосконалення процесу управління закладами готельно-ресторанних підприємств. З 2014 року Тетяна Семенівна очолює студентський туристичний клуб «Плай»;

- Канут Наталія Стефанівна, старший викладач кафедри технології і організації ресторанного господарства. Викладає дисципліну – Безпека життєдіяльності (проводить практичні заняття). Її творчий доробок складає близько 50 наукових та навчально-методичних праць. Наталія Стефанівна виконує обов'язки керівника центру маркетингу та сприяння працевлаштування студентів і випускників та керівника процесу системи управління якістю «Моніторинг задоволення вимог споживачів»;

- Поп Тетяна Михайлівна, старший викладач кафедри технології і організації ресторанного господарства. Поп Т.М. у 2009 році закінчила з відзнакою Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ за спеціальністю «Технологія продуктів харчування». У 2009 р. вступила на навчання до аспірантури КНТЕУ за спеціальністю 05.18.16 – Технологія харчової продукції. Викладає дисципліни – Проектування торговельних об'єктів та Громадське будівництво (проводить практичні заняття). Наукова діяльність Поп Т. М. пов'язана із розробленням та удосконаленням технологій харчових продуктів. Поп Т. М. завершила навчання в аспірантурі Київського національного торговельно-економічного університету за спеціальністю 05.18.16 – Технологія харчової продукції. Готується до захисту кандидатської дисертації на тему: «Технологія кондитерських пісочних виробів із листям волоського горіха» у спеціалізованій вченій раді Д 26.055.02 КНТЕУ, була заслухана на міжкафедральному семінарі 9.11.2016 р., протокол №3. За останні п'ять років опублікувала понад 20 наукових праць у фахових виданнях, 14 навчально-методичних розробок, є власником (співвласником) 10 патентів України на корисну модель;

- Паламарек Каріна Вікторівна працює на посаді старшого викладача кафедри технології і організації ресторанного господарства. Паламарек К.В. у 2010 році закінчила з відзнакою Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ за спеціальністю «Технологія продуктів харчування». У 2010 р. вступила на навчання до аспірантури КНТЕУ за спеціальністю 05.18.16 – Технологія харчової продукції. Викладає дисципліни – Ресторанна справа та Технологія продукції ресторанного господарства. За час роботи опублікувала понад 20 праць, у тому числі навчальний посібник (збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв), 6 статей у наукових фахових виданнях, з них 2 статті у виданнях, що внесені до реєстру міжнародних науко-метричних баз, 2 в іноземних фахових виданнях, 2 статті в фахових виданнях України, 4 патенти на корисну модель, 8 тез доповідей та матеріалів наукових конференцій. 24.11.2016 р. Паламарек К.В. захистила кандидатську дисертацію на тему: «Технологія овочевих паст з йодовмісною сировиною» у спеціалізованій вченій раді Д 64.088.01 у Харківському університеті харчових технологій;

- Романовська Ольга Леонідівна, старший викладач кафедри технології і організації ресторанного господарства. Романівська О.Л. у 2010 році закінчила з відзнакою Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ за спеціальністю «Технологія продуктів харчування». З 2011 року аспірант заочної форми навчання Київського національного торговельно-економічного університету за спеціальністю 05.18.16 – Технологія харчової продукції. Напрямок наукових досліджень пов'язаний з науковим обґрунтуванням і розробленням новітніх технологій кондитерських борошняних виробів з бісквітного тіста. Викладає дисципліни – Харчові технології та Основи стандартизації, метрології та управління якістю (проводить практичні заняття);

- Данилюк Інна Петрівна, старший викладач кафедри технології і організації ресторанного господарства. Данилюк І.П. у 2011 році закінчила з відзнакою Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ за спеціальністю

«Технології в ресторанному господарстві». У 2013 р. вступила на навчання до аспірантури КНТЕУ за спеціальністю 05.18.16 – Технологія харчової продукції. Працює на кафедрі з вересня 2011 р. Данилюк І. П. аспірант третього року заочної форми навчання Київського національного торговельно-економічного університету за спеціальністю 05.18.16 – Технологія харчової продукції. Викладає дисципліни – Устаткування закладів ресторанного господарства, Інженерне та технологічне обладнання (проводить практичні заняття). Напрямок наукової роботи є технологія січених кулінарних виробів з атерини чорноморської;

- Ревуцька Любов Яківна працює на посаді старшого викладача кафедри технології і організації ресторанного господарства з 01 вересня 2016 року. Ревуцька Л.Я. у 2013 році закінчила з відзнакою Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ за спеціальністю «Технології в ресторанному господарстві». Вона має багаторічний практичний досвід у сфері ресторанного господарства, розробляє нормативні документи на кулінарну продукцію, займається профорієнтаційною роботою та керує практичною підготовкою студентів. Викладає дисципліну – Технологія продукції ресторанного господарства (проводить лабораторні заняття). Наукова діяльність старшого викладача кафедри пов'язана з розробленням новітніх технологій продукції ресторанного господарства;

- Струтинська Любов Тодорівна працює на посаді старшого викладача кафедри технології і організації ресторанного господарства з 01 вересня 2016 р. у Струтинська Л.Т. у 2010 році закінчила з відзнакою Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ за спеціальністю «Технологія продуктів харчування». Викладає дисципліну – Технологія продукції ресторанного господарства (проводить лабораторні заняття). Струтинська Л. Т. є фахівцем-практиком у сфері ресторанного господарства. Основним напрямом наукової діяльності є дослідження якості харчових продуктів;

- Шупрудько Наталія Володимирівна, працює асистентом кафедри технології і організації ресторанного господарства з 01 вересня 2016 р. Шупрудько Н.В. у 2012 році закінчила з відзнакою Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ за спеціальністю «Технології в ресторанному господарстві». У 2014 р. вступила на навчання до аспірантури КНТЕУ за спеціальністю 05.18.16 – Технологія харчової продукції – тема дисертації: «Технологія булочних виробів з пророщеним зерном вівса». Викладає дисципліну – Організація ресторанного господарства (проводить практичні заняття).

Викладачі кафедри технології і організації ресторанного господарства постійно підвищують свою педагогічну майстерність та фаховий рівень, беруть участь у:

- науково-практичних конференціях (за останні 5 років у 27 міжнародних, 43 всеукраїнських, 35 міжвузівських);

- роботі наукових та методичних семінарів, круглих столів, майстер-класів, тренінгів, за участю провідних вчених, науковців, видатних фахівців-практиків;

- участь у конкурсах та фестивалях: «BESTCookFEST-2016», 1-3 листопада 2016 року, м. Київ (Керівники – Ревуцька Л.Я., Данилюк І.П.). За результатами

конкурсу дипломи I ступеня здобули: Андріє Ольга, у номінації «Ресторанний десерт»; Петрюк Вадим, у номінації «Арт-клас» (Виріб з мастики та марципану); дипломи III ступеня здобули: Гакман Олексій, у номінації «Арт-клас» (Виріб з мастики та марципану); Фербей Ірина, у номінації у номінації «Арт-клас» (Виріб з мастики та марципану); Іванчук Іван, у номінації «Страва з м'яса»; Мацик Володимир, у номінації «Рибна страва та морепродуктів»; Уляна Струць, у номінації «Сучасна кухня»; Манчуленко Юрій, у номінації «Страви з м'яса»; Добровольський Василь, у номінації «Автентична кухня»; команда «ЧТЕІ», у складі Іванчука Івана, Мацика Володимира та Андріє Ольги - у номінації «Чорна скринька». Всеукраїнський конкурс хлібобулочних виробів «Корисний хліб – здоров'я нації», 12-14 квітня 2016 року, м. Київ (Керівник – Данилюк І.П.). За результатами конкурсу диплом I ступеня здобув – Гакман Олексій, у номінації «Оригінальний хліб». «BESTCookFEST-2016», 4 – 6 листопада 2015 р., м. Чернівці (Керівник – Данилюк І.П.). За результатами фестивалю диплом II ступеня отримав Гакман Олексій – студент 3-го курсу, напряму підготовки «Харчові технології та інженерія» у категорії «Арт-клас» (виріб з мастики); сертифікат учасника отримала Андріє Ольга - студентка 3-го курсу, напряму підготовки «Харчові технології та інженерія» у категорії «Практична кухня». XIV Фестиваль з кулінарного мистецтва «Буковинська гостинність – 2015», 3 грудня 2015 р., м. Чернівці (Керівники – Поп Т.М., Данилюк І.П.). За результатами фестивалю диплом першого ступеня здобули: Андріє Ольга у номінації «Ексклюзивний святковий торт»; Гакман Олексій у номінації «Художня робота з тіста (картина)»; Степанова Катерина у номінації «Страва стародавньої буковинської кухні»; Габур Людмила у номінації «Карвінг»; диплом II ступеня отримали: Томашик Кароліна у номінації «Страва стародавньої буковинської кухні»; Степанова Катерина у номінації «Бенкетна холодна страва»; диплом III ступеня отримали: Фуштей Галина у номінації «Ексклюзивний святковий торт»; Федорчук Іван у номінації «Бенкетна холодна страва»; Гуменюк Ярина у номінації «Бенкетна холодна страва»;

- стажуванням у ВНЗ та закладах ресторанного господарства, зокрема:

- Левандовський Л.В. у Інституті продовольчих ресурсів НААН України (2016 р.);

- Дейниченко Г.В. Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (2014 р.);

- Ягодинець П.І. у Львівському національному університеті ім. І.Франка, кафедра органічної хімії (2014 р.);

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

- Юдіна Т.І. Захист докторської дисертації 28.10.2016 р.;

- Анонук І.Ю. у ДУ «Інститут гігієни та медичної екології» імені О.М. Марзеєва (2012 р.);

- Кшевецький О.С. у Головному навчально-методичному центрі «Держгірпром-нагляду України» (2013 р.);

- Незвещук-Когут Т.С. Захист кандидатської дисертації 20.12.2012 р.;

Голова експертної комісії

 професор Н.І. Штангєєва

- Романюк В.В. у Національному ботанічному саді ім. М.М. Гришка НАНУ. Інститут біології, хімії та біоресурсів (2012 р.);
- Канут Н.С. у Інституті Державного управління у сфері цивільного захисту (2013 р.);
- Поп Т.М. у Вищій школі педагогічної майстерності ЧТЕІ КНТЕУ (2013 р.);
- Романовська О.Л. у Ресторані «Панська гуральня», м. Чернівці (2016 р.);
- Данилюк І.П. у Вищій школі педагогічної майстерності ЧТЕІ КНТЕУ (2012 р.);
- Струтинська Л.Т. у Вищому навчальному закладі Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (2014 р.);
- Ревуцька Л.Я. у ТОВ ресторан «Ватра», м. Чернівці (2016 р.);
- Паламарек К.В. захист кандидатської дисертації 24.11.2016 р.;
- Шупрудько Н.В. Навчання у ЧТЕІ КНТЕУ. Рік закінчення 2012 р.

Аналіз якісного складу науково-педагогічного персоналу, який забезпечує підготовку магістрів за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» свідчить, що кількісні та якісні показники кадрового забезпечення освітньої діяльності підготовки відповідають встановленим вимогам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.

6. Матеріально-технічне забезпечення навчального процесу підготовки фахівців за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»

Експертна комісія перевірила матеріально-технічне забезпечення навчального процесу підготовки фахівців ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» та встановила, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету має достатню матеріально-технічну базу, необхідну для забезпечення освітнього процесу, наукової роботи та соціально-побутових потреб студентів. Освітній процес відбувається у трьох сучасно обладнаних навчальних корпусах та навчальних приміщеннях у гуртожитку, і в достатньому обсязі забезпечений аудиторним фондом, спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерними класами та іншими приміщеннями.

Загальна площа приміщень ЧТЕІ КНТЕУ складає 10150,7 кв. м, з них власних – 3963,0, орендованих – 6187,7, у тому числі: навчальна – 3418 кв. м, підсобна – 3247 кв. м, навчально-допоміжна – 1498 кв. м. Загальна площа житлових блоків складає 1500 кв. м.

Відповідно до розрахунку щодо забезпечення навчальними площами та сумарного ліцензованого обсягу прийому студентів у Чернівецькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ на одного студента в середньому припадає 7,8 кв. м.

Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загального контингенту студентів у відсотковому співвідношенні складає 13,9 % ($180 / (957 + 1654 * 0,2) * 100\%$) при нормативі 5%.

Санітарно-технічний стан усіх корпусів Чернівецького торговельно-

економічного інституту КНТЕУ відповідає санітарним нормам влаштування та утримання навчальних закладів вищої освіти відповідно ДБН.

Для належної організації навчального процесу підготовки фахівців за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» за випусковою кафедрою закріплені лабораторії та спеціалізовані кабінети загальною площею 160,12 кв. м., які обладнані відповідно до сучасних вимог, у тому числі:

- лабораторія з технології виробництва продукції ресторанного господарства та устаткування, загальною площею 78,28 кв. м., що призначена для проведення занять з навчальних дисциплін: «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства» та «Оздоровче харчування». Лабораторія обладнана таким обладнанням: електрична плита ПЕ-4-Ш, льодогенератор NTF - SL35W, піч пароконвекційна UNOXXB, плита індукційна VAR-151C-EU, слайсер FY 220, холодильна шафа DAEWOO FRS300RP, комбайн PHILIPS HR 7745, міксер BOSCH MFQ 1901, м'ясорубка TEFAL ME 7001, фритюрниця побутова електрична. Також лабораторія обладнана мультимедійним проектором, комп'ютерною технікою;

- лабораторія з харчових технологій, стандартизації, сертифікації, метрології та управління якістю, загальною площею 28,0 кв. м. для проведення навчальних занять з дисципліни «Управління якістю». Лабораторія обладнана: вагами електронними лабораторними AD 300 (300 г/0,001 г), дистилятором електричним типу ДЕ-4, мікроскопом MICROmed XS-2610 (аналог МІКМЕД 1-1-20, монокуляр, освітлювач, 40x1500x), приладом ІДК-1М, рефрактометром універсальним УРЛ-1, термостатом сухо повітряний ТС-1/20 СПУ, фотоколориметром КФК-2, холодильником Минск, віскозиметром ВПЖ-2, плиткою електричною «Термія» (2-конф., закритого типу), приладом Сокслета, центрифугою УЛМЛ-24Ареометр АСПТ (60-100 з термометром), набором ареометрів загального призначення типу АОН-1, сушильною шафою ТС-80М, штативом лабораторним Бунзена ШЛ;

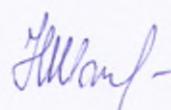
лабораторія з технології напоїв і барної справи, загальною площею 24,84 кв. м., для проведення навчальних занять з дисципліни «Ресторанні технології». Лабораторія обладнана таким спеціальним обладнанням: сокочавилкою ручною SR, кавоварка KRUPS XP 4020, міксером молочним одинарним SR - SIR1, міксером фруктовим SR - Dragone хром, блендером BOSCH MSM 6500, Шейкерами;

- лабораторія з організації ресторанного обслуговування, зальною площею 29,0 кв. м, для проведення навчальних занять з дисципліни «Ресторанні технології». Лабораторія обладнана: мультимедійним проектором, комп'ютерною технікою, столами фуршетними, стіл банкетними, столова білизна, комплектами скатертин фуршетних.

Окрім зазначених вище лабораторій за випусковою кафедрою закріплені спеціалізовані кабінети, в яких студенти мають можливість проводити експериментальні дослідження для написання розділів випускового кваліфікаційного проекту, зокрема:

- кабінет хімії, загальною площею 24 кв.м. Кабінет обладнаний: іономером лабораторним И-160 МИ; термостатом електричним ТС-1/20СПУ; термостатом електричним сухоповітряним ТС-80М; люміноскопом ЛПК1; люміноскоп Філін, рефрактометром універсальним лабораторним УРЛ; мікроскопом монокулярним

Голова експертної комісії



професор Н.І. Штангєєва

ХС-2610-5, мікроскопом бінокулярним ХС-6320-1, вагами аналітичними ВЛА-200г-М, електроплиткою Тенрмио, аквадистилятором ДЭ-4-2, насосом Косовського; люксметром ДЕ3350, рН метром Чекер.

- кабінет фізики, загальною площею 36 кв.м.

- кабінет охорони праці і безпеки життєдіяльності, загальною площею 24 кв.м.

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

З метою забезпечення візуального супроводження навчальних занять в інституті використовується 14 мультимедійних проекторів. Отже, забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях складає 46,6% ($14 \cdot 100 / 30$), при мінімальній нормі 30%.

До основних програм, що використовуються у процесі підготовки фахівців за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» належать: Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Outlook, Microsoft Office PowerPoint, Microsoft Office Access, Microsoft Office InfoPath, Microsoft Office Publisher, Project 2003 Win32 Russian, Project Expert, Парус Консультант, Ліга: Закон Еліт 8.1.5, Deductor Studio Academie 5.1., Visio Pro 2003, АБВУД Lingvo 11 MD EDU, АБВУД Finereader 8.0 Corporate Edition, «1С: Підприємство 7.7 (мережева)», «1С: Підприємство 8 (мережева)». Кількість годин роботи кожного студента на ПЕОМ (на день у середньому за період навчання) складає 1,71. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів в інституті складає $18,5$ ($(239 \cdot 100) / 957 + (1654 \cdot 0,2) = 18,5$, що відповідає нормативам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.

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

Соціальна інфраструктура характеризується наявністю гуртожитку – це власна дев'ятиповерхова будівля, житлова площа якої складає 1500 кв. м., де створено належні санітарні і побутові умови, які сприяють успішному навчанню та змістовному відпочинку студентської молоді. Кількість місць для проживання студентів у гуртожитку складає 285 осіб, кількість студентів, які потребували поселення у гуртожиток на 01.10.2016 року складала 297 осіб, поселено у гуртожиток 285. Таким чином, забезпеченість студентів гуртожитком становить – 96,0 відсотків (фактично поселено 285 осіб \times 100 % / чисельність іногородніх студентів, які потребували поселення до гуртожитку 297 осіб).

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

Комісія переглянула акти та висновки щорічної перевірки ЧТЕІ КНТЕУ місцевими органами державного санітарного та пожежного нагляду та встановила,

Голова експертної комісії



професор Н.І. Штангеева

що наявні приміщення відповідають вимогам діючих санітарних, пожежних та будівельних норм.

Вивчення стану матеріально-технічної бази Чернівецького торговельно-економічного інституту свідчить про наявність можливостей для забезпечення належного рівня підготовки фахівців ступеня вищої освіти «магістр» за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві».

Таким чином, матеріально-технічна база Чернівецького торговельно-економічного інституту дозволяє забезпечити якісну підготовку фахівців ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» та відповідає акредитаційним вимогам.

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

Комісія перевірила якість підготовки і використання випускників спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві».


При оцінці знань, крім повноти розкриття питання, враховується логічність мислення, послідовність викладення матеріалу у письмовій формі, культура мови, грамотність аналізу та обґрунтованість висновків з опрацьованої теми тощо.

Для студентів ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» комплексні контрольні роботи проводилися з дисциплін циклу професійної та соціально-економічної підготовки – «Договірне право» та дисциплін циклу професійної та практичної підготовки – «Ресторанні технології», «Технологія спеціальних харчових продуктів» та «Економіка ресторанів».

За результатами останньої екзаменаційної сесії студентів ступеня вищої освіти «магістр» спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» дисциплін циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки абсолютна успішність становить 100 %, якісна успішність – 75 %; дисциплін циклу природничо-наукової підготовки не передбачено навчальним планом; дисциплін циклу професійної та практичної підготовки абсолютна успішність становить 100 %, якісна успішність – 91,7 %.

При проведенні контролю залишкових знань за дисциплінами циклів підготовки студенти показали наступні результати: за дисциплінами циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки абсолютна успішність становить 100 %, якісна успішність – 50 % та середній бал – 3,8. Однак, результати контролю залишкових знань під час роботи експертної комісії становлять: абсолютна успішність – 100 %, якісна успішність – 75 % та середній бал – 3,75. За дисциплінами циклу природничо-наукової підготовки - не передбачено навчальним планом. За дисциплінами циклу практичної та професійної підготовки абсолютна успішність становить 100 %, якісна успішність – 83,3 %, середній бал – 3,9. Результати контролю залишкових знань під час роботи експертної комісії становлять: абсолютна успішність – 100 %, якісна успішність – 67 % та середній бал – 3,67.

Голова експертної комісії



професор Н.І. Штангєєва

Порівняння даних показників за результатами екзаменаційної сесії свідчить про те, що абсолютна успішність студентів після виконання комплексних контрольних робіт не змінилася, але відбулося відхилення якісної успішності дисциплін професійної гуманітарної та соціально-економічної підготовки 25 %, дисциплін циклу практичної та професійної підготовки – 8,3 %. Загалом можна констатувати незначні відхилення між результатами екзаменаційної сесії та результатами комплексних контрольних робіт.

Таким чином, якісні характеристики підготовки фахівців спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» ступеня вищої освіти «магістр» відповідають встановленим вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг та свідчать про спроможність здійснювати подальшу підготовку фахівців за зазначеною спеціальністю.

Загальні висновки і пропозиції

На підставі поданих на акредитацію матеріалів щодо відповідності Ліцензійним умовам надання освітніх послуг спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» у Чернівецькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету, експертна комісія МОН України зазначає, що всі зауваження вказані у результатах попередньої експертизи акредитаційних матеріалів, були перевірені на місці та наведені у табл. 2:

Таблиця 2

Перелік зауважень та заходи щодо їх усунення

№ пор.	Зміст пропозицій	Заходи на виконання пропозицій	Відомості про виконання пропозицій
1	2	3	4
1	Стор. 50 – Звертаємо увагу, що у приведеному робочому навчальному плані (навчальний план	З'ясувати наявність навчального плану спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному	В ході роботи експертної комісії встановлено, що навчальний план спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» є в наявності. Навчальний план затверджений на Вченій раді КНТЕУ (від 30.10.2013 р. протокол № 3 п. 6)
	відсутній) за звітній період відсутня інформація щодо розгляду та затвердження	господарстві» за звітній період та відобразити в експертних висновках	

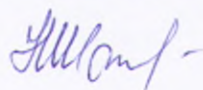
Голова експертної комісії



професор Н.І. Штангєєва

1	2	3	4
	його на Вченій раді університету (Закон України Про вищу освіту ст.36). З'ясувати та відобразити в експертних висновках		
2	Згідно поданих акредитаційних матеріалів, у таблиці 6.2 стор.205 забезпечення навчальними приміщеннями зазначено, що навчальний заклад орендує їдальні, медичні пункти, перевірити наявність і відповідність законодавству договорів оренди та документів на дозвіл. Забезпечити подання цих відомостей до ЄДЕБО (Постанова КМУ № 1187 від 30.12.2015р.). З'ясувати та відобразити в експертних висновках	З'ясувати та перевірити наявність і відповідність законодавству договорів оренди та документів на дозвіл їдальні та медичного пункту відобразити у експертних висновках	У таблиці 6.2 Акредитаційної справи вказана орендована площа їдальні 139,4 кв. м. Дане приміщення знаходиться в орендованому інститутом корпусі № 2, по вул. Головна, 91. (договір оренди №95 від 23.04.2015 р.), який відображений у ЄДЕБО. Медичний пункт, площею 14,2 кв. м. розташований у приміщенні орендованого інститутом корпусу № 3 по вул. М. Аксенина, 2 Д. (Додаткова угода №9 до договору оренди №3-С/2002 Голов. КЕУ від 16.03.2015р.) відображений у ЄДЕБО
3	Стор. 223, табл. 7.4. – кількість студентів, які виконували ККР	З'ясувати та перевірити відповідність даним	У ході перевірки експертної комісії з'ясовано, що кількість студентів за спеціальністю 8.05170113 «Технології в

Голова експертної комісії



професор Н.І. Штангєєва

1	2	3	4
	не відповідають даним контингенту в ЄДЕБО. З'ясувати та відобразити в експертних висновках.	контингенту студентів в ЄДЕБО, які виконували ККР	ресторанному господарстві», які виконували ККР (4 особи – 1-го курсу, 4 особи – 2-го курсу) відповідає даним контингенту в ЄДЕБО
4	Звертаємо увагу, згідно табл. про соціальну інфраструктуру, що подана у акредитаційній справі, кількість студентів на одне посадкове місце у їдальнях становить 18,7 осіб при нормативній вимозі ДБН В.2.2-3-97 (п.3.78) не більше 5 осіб. З'ясувати та відобразити в експертних висновках.	З'ясувати та перевірити кількість посадкових місць у їдальнях і відповідність їх нормативній вимозі ДБН В.2.2-3-97 (п.3.78)	В таблиці 6.5. «Інформація про соціальну інфраструктуру», що подано в Акредитаційній справі, вказано, що кількість студентів на одне посадкове місце складає 18,7 осіб. Під час роботи експертної комісії виявлено, що в їдальні не були враховані посадкові місця для обслуговування студентів пільгових категорій. При цьому зазначимо, що навчання студентів, а від так і їхнє харчування організовано у дві зміни. Відповідно до розрахунків встановлено, що кількість студентів ЧТЕІ КНТЕУ на одне посадкове місце в їдальні становить 5,5 студенти
5	Звернути увагу, що кількість аудиторних годин на тиждень (стор.56) не відповідає кількості аудиторних годин, які наведені в графіку навчального процесу. З'ясувати та відобразити в	З'ясувати та перевірити кількість аудиторних годин на тиждень та відповідність їх графіку навчального процесу	У ході перевірки з'ясовано, що у графіку навчального процесу наведені дані щодо навчання протягом усього навчального періоду, а у таблиці розрахунок завантаженості здобувачів вищої освіти вказана кількість годин, яка припадає на один тиждень теоретичного навчання

1	2	3	4
	експертних висновках		
6	З'ясувати можливість суміщення Левандовським Л. В. зав. кафедри (0,25 ставки Чернівецький торговельно-економічний інститут) та посада професора (0,75 ставки Київський національний торговельно-економічний університет). З'ясувати та відобразити в експертних висновках.	З'ясувати можливість суміщення Левандовським Л. В. зав. кафедри технології і організації ресторанного господарства	У ході перевірки було встановлено, що аудиторна зайнятість д.т.н., професора Левандовського Л. В. у КНТЕУ дає змогу виконувати обов'язки зав. кафедри технології і організації ресторанного господарства ЧТЕІ КНТЕУ за внутрішнім суміщенням. Оскільки, згідно розкладу навчальних занять у КНТЕУ основна зайнятість професора Левандовського Л. В. припадає на вівторок, середу (І тиждень) та понеділок (ІІ тиждень)

Вважаємо за необхідне висловити також і деякі зауваження, що не впливають на рішення про акредитацію спеціальності, але дозволять поліпшити якість підготовки фахівців, а саме:

- посилити роботу з метою покращення якісного складу випускової кафедри шляхом підготовки науково-педагогічних працівників через аспірантуру і докторантуру, стажування викладачів у провідних вітчизняних і зарубіжних ВНЗ тощо;

- активізувати роботу щодо підготовки і видання навчальних посібників та підручників; створити електронні підручники, посібники з основних професійно-орієнтованих дисциплін; впровадити у навчальний процес спеціалізоване (прикладне) програмне забезпечення у сфері ресторанного господарства для виконання студентами практичних завдань, самостійної (наукової) роботи;

- удосконалити науково-дослідну роботу кафедри за рахунок поглиблення наукових досліджень та забезпечення їх публікацій у фахових, міжнародних наукових виданнях і міжнародних наукометричних базах даних (Scopus, Copernicus тощо), активізувати патентну діяльність за результатами наукових досліджень;

Таким чином, за результатами проведеної експертизи на місці, експертна комісія дійшла висновку прийняти позитивне рішення щодо акредитації підготовки фахівців спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві» у Чернівецькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету з ліцензованим обсягом 5 осіб.

Голова експертної комісії:
доктор технічних наук, професор
кафедри технологій та організації
туризму і готельно-ресторанної справи
Уманського державного педагогічного
університету ім. П. Тичини

Н. І. Штангеєва

Член комісії:
кандидат технічних наук,
доцент кафедри технології
харчування і ресторанного бізнесу
Національного університету харчових технологій

А. В. Гавриш

«З експертними висновками ознайомлений»

Директор ЧТЕІ КНТЕУ
кандидат економічних наук, доцент



Т. М. Ореховська

«З експертними висновками ознайомлений»

Ректор КНТЕУ
доктор економічних наук, професор



А. А. Мазаракі

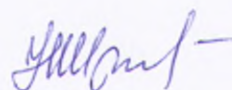
Голова експертної комісії

професор Н.І. Штангеєва

**Порівняльна таблиця відповідності освітньої діяльності
Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ
Ліцензійним умовам надання освітніх послуг
зі спеціальності 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»
(181 «Харчові технології»)
ступеня вищої освіти «магістр»
(відповідно до наказу МОН № 1377)**

Назва показника (нормативу)	Норматив	Фактично (самоаналіз)	Відхилення (+, -)
1	2	3	4
1. Загальні вимоги			
1.1. Концепція діяльності за заявленим напрямом (спеціальністю), погоджена з Радою міністрів Автономної Республіки Крим, обласною, Київською, Севастопольською міськими державними адміністраціями	+	+	-
1.2. Заявлений ліцензований обсяг (денна форма навчання/заочна форма навчання)	5/-	4/-	- 1
2. Кадрове забезпечення підготовки фахівців заявленої спеціальності			
2.1. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин соціально-гуманітарного циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин), у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	95	100	+5,0
2.1. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин соціально-гуманітарного циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин), у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	50	78,4	+28,4
2.2. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фундаментального циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин) (за винятком військових навчальних дисциплін),	95	не передбачено навчальним планом	-
2.2. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фундаментального циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин) (за винятком військових навчальних дисциплін),	50	не передбачено	-

Голова експертної комісії



професор Н.І. Штангеева

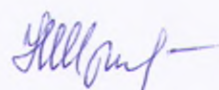
1	2	3	4
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем		навчальним планом	
<p>роботи з них:</p> <p>докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України або монографій, до одного доктора наук або професора)</p>	40, але не менше ніж 1 доктор наук або професор на 25 осіб ліцензованого обсягу	не передбачено навчальним планом	
2.3. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фахових дисциплін	95	100	+5,0
навчального плану спеціальності (% від кількості годин),	50	100	+50
<p>у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи з них:</p> <p>докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є</p>	40 але не менше ніж 1 доктор наук або професор на 25 осіб ліцензованого обсягу	47,6 (при вимозі 1 доктор наук, професор на 25 осіб ліцензованого обсягу фактично – 3 особи)	+7,6

Голова експертної комісії

 професор Н.І. Штангеева

1	2	3	4
авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України або монографій, до одного доктора наук або професора)			
2.4. Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності та працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи (% від кількості годин для кожного циклу дисциплін навчального плану)	-	-	-
2.5. Наявність кафедри з фундаментальної підготовки	+	+	-
2.6. Наявність кафедри зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної науково-педагогічної спеціальності:	+	+	-
доктор наук або професор кандидат наук, доцент	+	+	-
3. Матеріально-технічна база			
3.1. Забезпеченість лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних програм (у % від потреби)	100	100	-
3.2. Забезпеченість студентів гуртожитком (у % від потреби)	70	96	+26
3.3. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (крім спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 "Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини" і 0202 "Мистецтво", крім спеціальності "Дизайн")	12	18,5	+6,5

Голова експертної комісії

 професор Н.І. Штангеева

1	2	3	4
3.4. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (для спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 "Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини" і 0202 "Мистецтво", крім спеціальності "Дизайн")	–	–	–
3.5. Наявність пунктів харчування	+	+	–
3.6. Наявність спортивного залу	+	+	–
3.7. Наявність стадіону або спортивного майданчика	+	+	–
3.8. Наявність медичного пункту	+	+	
4. Навчально-методичне забезпечення			
4.1. Наявність освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця (у тому числі варіативної компоненти)	+	+	–
4.2. Наявність освітньо-професійної програми підготовки фахівця (у тому числі варіативної компоненти)	+	+	–
4.3. Наявність навчального плану, затвердженого в установленому порядку	+	+	–
4.4. Наявність навчально-методичного забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану (% від потреби):			
4.4.1. Навчальних і робочих навчальних програм дисциплін	100	100	–
4.4.2. Планів семінарських, практичних занять, завдань для лабораторних робіт (% від потреби)	100	100	–
4.4.3. Методичних вказівок і тематик контрольних, курсових робіт (проектів)	100	не передбачено навчальним планом	–
4.5. Наявність пакетів контрольних завдань для перевірки знань з дисциплін соціально-гуманітарної, фундаментальної та фахової підготовки (% від потреби)	100	100	–

Голова експертної комісії

 професор Н.І. Штангєєва

1	2	3	4
4.6. Забезпеченість програмами всіх видів практик (% від потреби)	100	100	–
4.7. Наявність методичних указівок щодо виконання дипломних робіт (проектів), державних екзаменів	+	+	–
4.8. Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів (у тому числі з використанням інформаційних технологій) (% від потреби)	100	100	–
4.9. Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь студентів	+	+	–
5. Інформаційне забезпечення			
5.1. Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, наявними у власній бібліотеці (% від потреби)	100	100	–
5.2. Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загальної чисельності студентів (% від потреби)	5	13,9	+8,9
5.3. Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями	8	10	+2
5.4. Можливість доступу викладачів і студентів до Інтернету як джерела інформації:			
наявність обладнаних лабораторій	+	+	–
наявність каналів доступу	+	+	–
6. Якісні характеристики підготовки фахівців			
6.1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
6.1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	–
6.1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	–

Голова експертної комісії

 професор Н.І. Штангеева

1	2	3	4
6.1.3. 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	–
6.2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
6.2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
6.2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
6.2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	75	+25
6.2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:		не передбачено навчальним планом	–
6.2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	не передбачено навчальним планом	–
6.2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	не передбачено навчальним планом	–
6.2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
6.2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
6.2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	67	+17
6.3. Організація наукової роботи			

Голова експертної комісії

 професор Н.І. Штангеева

1	2	3	4
6.3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	+	+	-
6.3.2. Участь студентів у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	+	+	-

Голова експертної комісії:
 доктор технічних наук, професор
 кафедри технологій та організації
 туризму і готельно-ресторанної справи
 Уманського державного педагогічного
 університету ім. П. Тичини

Н.І. Штангеева

Член комісії:
 кандидат технічних наук,
 доцент кафедри технології
 харчування і ресторанного бізнесу
 Національного університету харчових технологій

А.В. Гавриш

«З експертними висновками ознайомлений»

Директор ЧТЕІ КНТЕУ
 кандидат економічних наук, доцент



Т.М. Ореховська

«З експертними висновками ознайомлений»

Ректор КНТЕУ
 доктор економічних наук, професор



А.А. Мазаракі

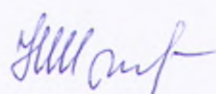
Голова експертної комісії

професор Н.І. Штангеева

Порівняльна таблиця
дотримання технологічних вимог щодо матеріально-технічного,
навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності у
сфері вищої освіти за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному
господарстві»
(відповідно до постанови КМУ від 30 грудня 2015 р. № 1187)

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1	2	3	4
1. Технологічні вимоги щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1.1. 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	7,8	5,4
1.2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	46,7	+16,7
1.3. 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	+	+	-
1.4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	96	+26

Голова експертної комісії



професор Н.І. Штангеева

1	2	3	4
1.5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	-
2. Технологічні вимоги щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
2.1. Наявність опису освітньої програми	+	+	-
2.2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	-
3.3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
2.4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
2.5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	-
2.6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
2.7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	-
3. Технологічні вимоги щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
3.1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як п'ять найменувань	10	+2
3.2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	+	+	-

Голова експертної комісії

 професор Н.І. Штангеева

1	2	3	4
3.3. 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)	+	+	-
3.4. 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	70	+10

Голова експертної комісії:
доктор технічних наук, професор
кафедри технологій та організації
туризму і готельно-ресторанної справи
Уманського державного педагогічного
університету ім. П. Тичини

Н.І. Штангєєва

Член комісії:
кандидат технічних наук,
доцент кафедри технології
харчування і ресторанного бізнесу
Національного університету харчових технологій

А.В. Гавриш

«З експертними висновками ознайомлений»

Директор ЧТЕІ КНТЕУ
кандидат економічних наук, доцент



Т.М. Ореховська

«З експертними висновками ознайомлений»

Ректор КНТЕУ
доктор економічних наук, професор



А.А. Мазаракі

Голова експертної комісії

професор Н.І. Штангєєва

**Результати виконання комплексних контрольних робіт під час роботи експертної комісії студентами,
які навчаються за спеціальністю 8.05170113 «Технології в ресторанному господарстві»,
ступінь вищої освіти «магістр» ЧТЕІ КНТЕУ**

Назви дисциплін, за якими проводиться контроль	Курс, група	Чисельність студентів, осіб	Виконували ККР		З них одержали оцінки:								Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Середній бал	
					«5»		«4»		«3»		«2»					
			осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%				
Дисципліни циклу професійної гуманітарної та соціально-економічної підготовки																
Договірне право	2/363	4	4	100	–	–	3	75	1	25	–	–	100	75	3,75	
Разом	–	–	4	100	–	–	3	75	1	25	–	–	100	75	3,75	
Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки																
Ресторанні технології	2/363	4	4	100	–	–	3	75	1	25	–	–	100	75	3,75	
Технологія спеціальних харчових продуктів	2/363	4	4	100	–	–	3	75	1	25	–	–	100	75	3,75	
Економіка ресторанів	2/363	4	4	100	–	–	2	50	2	50	–	–	100	50	3,5	
Разом	–	–	12	100	–	–	8	67	4	33	–	–	100	67	3,67	

Голова експертної комісії

Член експертної комісії

Директор ЧТЕІ КНТЕУ



Handwritten signature of N. I. Shтангєєва

Н. І. Штангєєва

Handwritten signature of A. V. Gavrish

А. В. Гавриш

Handwritten signature of T. M. Orekhovska

Т. М. Ореховська