

ВИСНОВКИ

**експертної комісії Міністерства освіти і науки України
з проведення акредитаційної експертизи
освітньої діяльності з підготовки бакалаврів напряму
6.051701 «Харчові технології та інженерія»
у Харківському торговельно-економічному інституті
Київського національного торговельно-економічного університету**

Відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 22.05.2018 року № 886-л «Про проведення акредитаційної експертизи» та згідно з Постановою Кабінету Міністрів України від 09 серпня 2001 р. № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах» експертна комісія Міністерства освіти і науки України у складі:

голови комісії – Валька Миколи Івановича, завідувача кафедри харчових технологій Херсонського національного технічного університету, доктора технічних наук, професора;

члена комісії – Паляниці Любові Ярославівни, доцента кафедри технології органічних продуктів Національного університету «Львівська політехніка», кандидата хімічних наук, доцента

у період з 30 травня по 01 червня 2018 р. включно розглянула подану акредитаційну справу та інші матеріали, надані Харківським торговельно-економічним інститутом Київського національного торговельно-економічного університету (далі – ХТЕІ КНТЕУ), і провела перевірку на місці діяльності ХТЕІ КНТЕУ щодо відповідності державним вимогам підготовки бакалаврів з напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції».

Експертиза проведена за такими напрямами:

1. Перевірка достовірності інформації, поданої до Міністерства освіти і науки України Харківським торговельно-економічним інститутом КНТЕУ.

2. Перевірка фактичного стану кадрового, навчально-методичного, матеріально-технічного, інформаційного забезпечення ХТЕІ КНТЕУ та його відповідність установленим законодавством вимогам.

3. Перевірка інформації щодо тематики підвищення кваліфікації науково-педагогічними працівниками ХТЕІ КНТЕУ відповідно до додатку 3 Постанови КМУ України від 30.12.2015 р. № 1187.

Під час перевірки експертна комісія розглянула матеріали звіту про акредитаційний самоаналіз за результатами освітньої діяльності з підготовки бакалаврів напряму 6.051701 «Харчові технології та інженерія», розробленого кафедрою харчових технологій та готельно-ресторанної справи ХТЕІ КНТЕУ,

Голова комісії



д-р техн. наук, проф. М. І. Валько

вибірково перевірила документи ХТЕІ КНТЕУ, приймальної комісії, відділу кадрів, факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу, що стосуються надання освітньої послуги з одержання вищої освіти на рівні кваліфікаційних вимог до бакалаврів з харчових технологій та інженерії.

У підсумку експертного оцінювання комісія встановила таке:

1. Загальна характеристика

Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету, що здійснює підготовку бакалаврів за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

ХТЕІ КНТЕУ розпочав свою історію у 1939 році, коли був заснований Харківський технікум радянської торгівлі (згодом Харківський комерційний технікум). У 1962 році був відкритий Харківський технікум громадського харчування. Наказом Міністерства торгівлі України від 3 березня 1992 р. № 30 «Про реорганізацію технікумів в місті Харкові» технікум радянської торгівлі та технікум громадського харчування було об'єднано в єдиний навчальний заклад «Харківський технікум торгівлі та громадського харчування».

Наказом Міністерства освіти України від 07.12.1994 р. № 342 «Про зміну статусу і назви вищих навчальних закладів» за підсумками акредитації Харківський технікум торгівлі та громадського харчування змінив назву і статус на Харківський бізнес-коледж – вищий навчальний заклад II рівня акредитації відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 5 квітня 1994 р. № 228 «Про порядок створення, реорганізації та ліквідації закладів освіти України».

Бізнес-коледж до 2005 року забезпечував організацію освітнього процесу та здобуття особами вищої освіти за освітньо-кваліфікаційними рівнями «молодший спеціаліст» і «бакалавр» з напрямів підготовки: економіка і підприємництво, менеджмент, харчові технології та інженерія.

Згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 21.01.2005 р. № 33 «Про створення філій Київського національного торговельно-економічного університету у м. Харкові» було ліквідовано Харківський бізнес-коледж як юридичну особу і на його базі створено Харківський торговельно-економічний інститут у складі Київського національного торговельно-економічного університету.

Діяльність ХТЕІ КНТЕУ регламентовано Статутом Київського національного торговельно-економічного університету та Положенням про Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, затвердженим ректором КНТЕУ 11.04.2016 р.

ХТЕІ КНТЕУ здійснює освітню діяльність відповідно до ліцензії МОН України, рішення МАК від 04.03.1993, протокол № 2 (вперше), наказу МОН України від 27.09.2016 № 1433-л (переоформлення). Підготовка фахівців у ХТЕІ КНТЕУ здійснюється на двох факультетах: економіки та управління; готельно-ресторанного та туристичного бізнесу за спеціальностями: 051 «Економіка», 071 «Облік і оподаткування», 072 «Фінанси, банківська справа та страхування»,

073 «Менеджмент», 075 «Маркетинг», 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», 181 «Харчові технології», 241 «Готельно-ресторанна справа», 242 «Туризм», 292 «Міжнародні економічні відносини» за першим (бакалаврським) і другим (магістерським) рівнями вищої освіти, за спеціальністю 126 «Інформаційні системи та технології» – за першим (бакалаврським) рівнем освіти. Продовжується підготовка здобувачів вищої освіти за напрямками: 6.030504 «Економіка підприємства», 6.030507 «Маркетинг», 6.030508 «Фінанси і кредит», 6.030509 «Облік і аудит», 6.030510 «Товарознавство і торговельне підприємництво», 6.030601 «Менеджмент», 6.051701 «Харчові технології та інженерія», 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», 6.140103 «Туризм».

Станом на 01.10.2017 р. фактичний контингент здобувачів вищої освіти становить 1647 осіб, у тому числі на денній формі навчання – 1013 осіб, заочній – 634 особи (табл. 1).

Таблиця 1

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

№ з/п	Показник	Значення показника
1	2	3
1	Рівень акредитації ВНЗ	IV
2	Кількість ліцензованих спеціальностей (відповідно до переліку 2015 року) у тому числі: за першим (бакалаврським) рівнем за другим (магістерським) рівнем за третім (освітньо-науковим) рівнем	12 11 12 -
3	Кількість спеціальностей (відповідно до переліку 2015 року), акредитованих* за: першим (бакалаврським) рівнем другим (магістерським) рівнем третім (освітньо-науковим) рівнем	9 10 -
4	Контингент студентів на всіх курсах навчання, осіб – на денній формі навчання – на заочній формі навчання – на вечірній формі навчання	1647 1013 634 -
5	Кількість факультетів	2
6	Кількість кафедр	8
7	Чисельність співробітників (усього), осіб у тому числі науково-педагогічних працівників	151 102
8	Серед них: – докторів наук, професорів, осіб / % – кандидатів наук, доцентів, осіб / %	8 / 7,8% 47 / 46,1%

Продовження табл. 1

1	2	3
9	Загальна /навчальна площа будівель, м ²	4634,5 / 4055,0
10	Загальний обсяг державного фінансування, тис. грн	23184
11	Кількість посадкових місць у читальних залах	115
12	Кількість робочих місць з ПЕОМ для студентів	265
	у тому числі з виходом у Інтернет	265+ WiFi

* наявність діючого сертифіката про акредитацію

Загальна кількість науково-педагогічних працівників становить 102 особи, серед яких науковий ступінь доктора наук, вчене звання професора мають 8 осіб, кандидата наук, доцента – 47 осіб. За 2013-2017 рр. викладачі ХТЕІ КНТЕУ захистили 5 докторських дисертацій (Білецький Е. В., Свідло К. В., Попова Н. В., Колупаєва І. В., Бервено О. В.) і 10 кандидатських (Запаренко Г. В., Куниця К. В., Григоренко А. М., Топоркова М. М., Казарова Г. М., Микитась В. В., Доманова О. В., Андрющенко О. Б., Антонова О. В., Майковська В. І.). Крім того, 9 осіб у ХТЕІ КНТЕУ працюють над дисертаціями.

Харківський торговельно-економічний інститут має розвинену матеріально-технічну базу. Загальна площа приміщень, що використовуються в навчальному процесі, становить 4634,5 м², навчальна – 4055,0 м². Заняття проводяться у сучасних комп'ютерних класах, лабораторіях та кабінетах, обладнаних усім необхідним для отримання студентами належних знань і практичних навичок.

Очолює ХТЕІ КНТЕУ Гурова Капіталіна Дмитрівна, канд. екон. наук, доцент, яка має понад 50 років педагогічного стажу і великий досвід управлінської та науково-педагогічної діяльності. Гурова К. Д. має державні та відомчі нагороди: знак «Відмінник народної освіти УРСР» (1977 р.), знак «Відмінник народної освіти СРСР» (1986 р.), медаль «Ветеран праці» (1987 р.), звання «Заслужений працівник народної освіти України» (1999 р.), нагрудний знак Софії Русової (2001 р.), Почесну грамоту Харківської обласної державної адміністрації, відзнаку Виконкому Харківської міської ради «За старанність», знак «Відмінник освіти України» (2005 р.), медаль М. Туган-Барановського (2012 р.). У 2005 та 2013 роках вона обрана дійсним членом Академії економічних наук України. Ім'я Гурової К. Д. занесене до книги «Харьков и Харьковщина на рубеже столетий. (500 знаменитых харьковчан)».

У ХТЕІ КНТЕУ напрям підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» було акредитовано в 2013 р. (сертифікат про акредитацію НД-П № 1156632 (2196385) від 05.06.2013 (21.11.2017 р.) відповідно до рішення АК від 29.03.2013 р., протокол № 102, наказ МОН України від 05.04.2013 № 927-л). Термін дії сертифікату – до 01.07.2018 р. Ліцензійний обсяг прийому бакалаврів за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія» складає 40 осіб за денною і 50 осіб за заочною формами навчання.

Підготовку фахівців за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія» забезпечують 34 науково-педагогічні працівники семи кафедр двох факультетів (табл. 2), у тому числі 6 докторів наук, професорів, 25 кандидатів наук, доцентів, із

Голова комісії



д-р техн. наук, проф. М. І. Валько

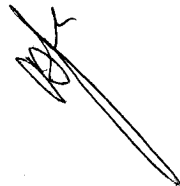
Склад кафедр і характеристика науково-педагогічних працівників, які готують бакалаврів

з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

№ по р.	Назва кафедри	Науково-педагогічні працівники, осіб (%)	З них працюють						Сумісники	
			На постійній основі			У тому числі			У тому числі	
			Разом, осіб (%)	Доктори наук, професори, осіб (%)	Канд. наук, доценти, осіб (%)	Без наукових ступенів і вчених звань, осіб (%)	Разом, осіб (%)	Доктори наук, професори, осіб (%)	Канд. наук, доценти, осіб (%)	
1	Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи	9 (100%)	3 (37,5%)	4 (50,0%)	1 (12,5)	1 (11,1%)	–	1 (100%)		
2	Кафедра маркетингу та торговельного підприємництва	7 (100%)	1 (14,3%)	6 (85,7%)	–	–	–	–		
3	Кафедра туристичного бізнесу	6 (100%)	–	5 (83,3%)	1 (16,7%)	–	–	–		
4	Кафедра економіки та обліку	4 (100%)	–	4 (100%)	–	–	–	–		
5	Кафедра прикладної математики та інформаційних технологій	3 (100%)	2 (66,7%)	1 (33,3%)	–	–	–	–		
6	Кафедра права та сучасних європейських мов	3 (100%)	–	2 (66,7%)	1 (33,3%)	–	–	–		
7	Кафедра менеджменту та публічного управління	2 (100%)	–	2 (100%)	–	–	–	–		
Разом		34 (100%)	6 (18,2%)	24 (72,7%)	3 (9,1%)	1 (2,9%)	–	1 (100%)		

Голова комісії

Д-р техн. наук, проф. М. І. Валько



них 1, який працює за сумісництвом, 3 викладачі без наукових ступенів і вчених звань.

Згідно з наказом директора ХТЕІ КНТЕУ від 31.08.2017 р. № 746-О підготовку бакалаврів з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія» здійснює кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу.

Кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи здійснює підготовку здобувачів першого освітнього рівня бакалавр з напрямів: 6.051701 «Харчові технології та інженерія» та 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», а також за спеціальностями 181 «Харчові технології» та 241 «Готельно-ресторанна справа» за першим (бакалаврським) і другим (магістерським) рівнями вищої освіти.

Відповідно до штатного розкладу ХТЕІ КНТЕУ на кафедрі харчових технологій та готельно-ресторанної справи працює 15 осіб, серед яких за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» працюють 9 осіб, які проводять лекційні заняття, у тому числі 3 доктори наук, професори, 5 кандидатів наук, доцентів, із них 1 – за сумісництвом, 1 науково-педагогічний працівник без наукового ступеня та вченого звання.

Висновок: установчі документи Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету, ліцензія, сертифікат є достовірними та надають правові підстави для здійснення освітньої діяльності. Загальні показники розвитку Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ відповідають акредитаційним вимогам щодо підготовки бакалаврів з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія».

2. Формування контингенту студентів

Формування контингенту студентів, які здобувають вищу освіту на бакалаврському рівні з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» значною мірою залежить від ефективності профорієнтаційної роботи, що проводиться з метою залучення абітурієнтів до навчання за цим напрямом.

Організаційно всю діяльність, спрямовану на профорієнтаційну роботу з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», забезпечує керівництво ХТЕІ КНТЕУ, приймальна комісія та кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи. Серед традиційних форм, що використовує ХТЕІ КНТЕУ загалом і кафедра харчових технологій та готельно-ресторанної справи зокрема, є угоди з підприємствами різних форм власності про співробітництво, організація екскурсій на підприємства, залучення керівництва підприємств до участі у днях відкритих дверей, проведення олімпіад для вступників, відвідування закладів освіти викладачами та проведення бесід із майбутніми студентами та їх батьками, тощо. Активно використовуються можливості освітніх сайтів, сайту ХТЕІ КНТЕУ, соціальних мереж Facebook та Instagram, де розміщується інформація про Харківський торговельно-

7
економічний інститут КНТЕУ та кафедру харчових технологій та готельно-ресторанної справи.

Показники формування контингенту студентів за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» ХТЕІ КНТЕУ представлено у табл. 3.

Таблиця 3

Показники формування контингенту студентів з напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ

№ з/п	Показник	Роки				
		2013/14 н.р.	2014/15 н.р.	2015/16 н.р.	2016/17 н.р.	2017/18 н.р.
1	2	3	4	5	6	7
1	Ліцензований обсяг підготовки (очна форма навчання): у т.ч. – бакалавр – спеціаліст – магістр	60 35 15	60 35 15	40 35 15	40 35 15	40 - 20
2	Прийнято на навчання, всього (осіб) – денна форма	40	27	26	40	31
	у тому числі за держзамовленням;	30	25	25	21	12
	– заочна форма	11	5	-	5	-
	у тому числі за держзамовленням;	7	5	-	-	-
	– нагороджених медалями, або тих, які отримали диплом з відзнакою;					
	– таких, які пройшли довгострокову підготовку і профорієнтацію;					
	– зарахованих на пільгових умовах, з якими укладені договори на підготовку				1	1
3	Подано заяв на одне місце за формами навчання: – денна – заочна	153 15	111 9	106 -	320 11	108 16

Голова комісії



д-р техн. наук, проф. М. І. Валько

1	2	3	4	5	6	7
4	Конкурс абітурієнтів на місце державного замовлення:					
	– денна форма	5,1	4,4	4,2	15,2	9
	– заочна форма	2,1	1,8	-	-	-
5	Чисельність випускників ВНЗ I–II рівнів акредитації, прийнятих на скорочений термін навчання на:					
	– денну форму	2	-	2	9	-
	– заочну форму	35	14	17	14	-

Висновок: експертна комісія зазначає, що в Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ формування контингенту студентів відбувається у межах ліцензійних обсягів та з дотриманням законодавчих і нормативних актів за рахунок проведення активної профорієнтаційної роботи із застосуванням сучасних інформаційних методів.

3. Зміст підготовки фахівців з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

Організація освітнього процесу з підготовки бакалаврів з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія» у ХТЕІ КНТЕУ регламентується чинними нормативно-правовими документами, галузевими стандартами вищої освіти та стандартами вищої освіти ХТЕІ КНТЕУ (варіативною частиною освітньо-кваліфікаційної характеристики бакалавра галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», затвердженою 20.11.2012 р., варіативною компонентою освітньо-професійної програми бакалавра галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», затвердженою 20.11.2012 р., засобами діагностики якості вищої освіти, що встановлюють вимоги до змісту та форми кваліфікаційних випробувань, навчальними та робочими навчальними планами).

Бакалаври 2014 року вступу у I – II семестрах навчаються за навчальним планом, затвердженим наказом ректора Київського національного торговельно-економічного університету 27.03.2014 року, протокол № 8. Нормативна і вибіркова частина навчального плану за переліком дисциплін, їх обсягом і формами контролю відповідають вимогам галузевих стандартів. Навчальний

план складено за типовою формою, затвердженою Міністерством освіти і науки України відповідно до чинної освітньо-професійної програми, і включає комплекс нормативних дисциплін за циклами: соціально-гуманітарної підготовки, фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки, професійної та практичної підготовки; дисципліни за вибором студентів та ХТЕІ КНТЕУ.

Бакалаври 2014 року вступу в III – VIII семестрах навчаються за скоригованим навчальним планом, який враховує роз'яснення та рекомендації щодо реалізації наказу МОН України «Про особливості формування навчальних планів на 2015/2016 навчальний рік» від 26.01.2015 р. № 47 та листа МОН України від 13.03.2015 р. № 1/9-126 «Щодо особливостей організації освітнього процесу та формування навчальних планів у 2015/2016 навчальному році». Відповідно чинні навчальні плани були змінені шляхом зменшення кількості годин аудиторного навантаження приблизно до 1/3 від кредиту ЄКТС та збільшення годин на самостійну роботу до 2/3 кредиту ЄКТС. При цьому назви циклів підготовки, перелік навчальних дисциплін і практик, їхній загальний обсяг у кредитах ЄКТС не змінилися.

Підготовка бакалаврів з харчових технологій (2018 року вступу) буде здійснюватися за навчальним планом, затвердженим Вченою радою КНТЕУ 29.03.2018 р., протокол № 8.

Згідно з перспективним навчальним планом 2018 р. загальна кількість навчальних годин становить 7200, кредитів – 240, серед яких:

- дисципліни, які формують основні компетентності, складають 46,88 % (3375 годин / 112,5 кредитів),
- дисципліни за вибором здобувача вищої освіти 25,6 % (1845 годин / 61,5 кредитів);
- практична підготовка та атестація складають 7,5 % (540 годин / 18 кредитів).

Напрямок підготовки, що акредитується, забезпечений освітньо-професійною програмою, навчальним планом, які між собою узгоджені, відповідають державним вимогам, потребам ринку праці, забезпечують безперервність і наступність підготовки бакалаврів, враховують можливість вибору дисциплін здобувачами вищої освіти. Вся документація затверджена в установленому порядку.

Висновок: зміст підготовки бакалаврів з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія» в Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ повністю відповідає Державним вимогам до акредитації та Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладів освіти.

4. Організаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу

Загальне керівництво та контроль за реалізацією освітнього процесу в ХТЕІ КНТЕУ здійснює вчена та методична ради ХТЕІ КНТЕУ, методичні комісії факультетів, навчальний відділ.

Комісія перевірила нормативні документи, що регламентують організацію освітнього процесу в ХТЕІ КНТЕУ, дослідила порядок обліку та доведення до викладацького складу законодавчих і нормативних документів, обґрунтованість і узгодженість графіків навчального процесу, розкладів занять, планів роботи ХТЕІ КНТЕУ, факультетів, кафедр, відділів, ефективність використання методичних матеріалів і відзначає їх сучасний рівень вимог.

Комісія розглянула фактичну наявність навчально-методичних комплексів дисциплін, що викладаються здобувачам вищої освіти на бакалаврському рівні напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» відповідно до навчального плану. Усі дисципліни в повному обсязі забезпечені навчально-методичними комплексами, до складу яких входять робоча програма, навчальний контент, плани практичних (семінарських) занять, завдання до лабораторних робіт, завдання до самостійної роботи студентів, питання, задачі, завдання або кейси для поточного та підсумкового контролю знань і вмінь студентів, завдання для комплексної контрольної роботи і моніторингу набутих знань і вмінь з навчальної дисципліни. Навчально-методичні матеріали розроблені державною мовою та відповідають встановленим вимогам щодо їх структури та змісту.

Для здобувачів вищої освіти рівня бакалавр з напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» передбачено виконання розрахунково-графічної роботи з дисципліни «Інженерна графіка» (II семестр) та курсової роботи з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» (VII семестр). Експертною комісією перевірено наявність методичних вказівок щодо виконання розрахунково-графічної роботи та курсової роботи, які містять тематику, вимоги до змісту, структури, обсягу, оформлення та захисту роботи, критерії оцінювання та перелік рекомендованої літератури. Тематика курсової роботи охоплює теоретичні питання та практичні аспекти та відповідає змісту навчальної дисципліни.

Для бакалаврів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» передбачена практична підготовка загальним обсягом 504 години, яка складається з навчальної практики з дисципліни «Вступ до фаху» (I семестр) і виробничої практики (IV, VI, VIII семестри). Організація практичної підготовки здійснюється відповідно до Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 08.04.1993 р. № 93; Положення про проведення практики студентів, затвердженого наказом директора ХТЕІ КНТЕУ від 20.02.2015 р. № 96-О. Виробнича практика проводиться на базі сучасних харчових підприємств і закладів ресторанного господарства різних форм власності. Програма виробничої практики бакалаврів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» передбачає закріплення та поглиблення набутих під час теоретичного навчання знань із фахових дисциплін, удосконалення необхідних умінь і навичок за рахунок виконання посадових обов'язків працівників харчових підприємств і закладів ресторанного господарства в умовах виробництва. Усі студенти, які здобувають

вищу освіту з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» повністю забезпечені програмами та базами практики. Експертна комісія відзначає фактичну наявність укладених договорів на проходження виробничої практики на підприємствах різних форм власності, переважно м. Харкова та Харківської області, і підтверджує їх відповідність змісту програм.

ХТЕІ КНТЕУ проводить державну атестацію випускників відповідно до Законів України «Про освіту» від 23.05.1991 р. № 1060-12, «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-7, Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій» від 23.11.2011 р. № 1341, стандартів вищої освіти, Положення про організацію освітнього процесу у ХТЕІ КНТЕУ (нова редакція) від 31.08.2016 р. № 624-О, Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ХТЕІ КНТЕУ від 29.03.2016 р. № 196-О, Положення про оцінювання результатів навчання студентів від 31.08.2016 р. № 626-О.

Атестація випускників з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія» проводиться відповідно до Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ХТЕІ КНТЕУ від 29.03.2016 р. № 196-О у вигляді державного екзамену, програма якого включає такі дисципліни: «Харчові технології», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства».

З метою підвищення якості підготовки фахівців і активізації самостійної роботи здобувачів освітнього рівня бакалавр у 2012 році впроваджено систему дистанційного навчання Moodle. У період з 2014 по 2017 рр. проходить комплексне впровадження системи дистанційного навчання Moodle у навчальний процес фахівців з харчових технологій усіх курсів та форм навчання.

З метою контролю поточних та залишкових знань здобувачів освітнього рівня бакалавр з усіх циклів дисциплін навчального плану з урахуванням освітньо-кваліфікаційної характеристики та робочих програм навчальних дисциплін науково-педагогічними працівниками кафедри ХТЕІ КНТЕУ розроблені комплексні контрольні роботи (ККР).

Керівництво ХТЕІ КНТЕУ приділяє значну увагу інформаційно-технічному забезпеченню навчального процесу. Комп'ютерна база ХТЕІ КНТЕУ дозволяє здійснювати якісну комп'ютерну підготовку, що повністю відповідає вимогам навчальних планів та потребам сучасного ринку праці. При підготовці фахівців використовуються пакети прикладних комп'ютерних програм: Microsoft Office, Mathcad, FloorPlanner, Autodesk Homestyler, Photoshop – online, FreeZvit, M.E.Doc, Пакет СофтБаланс, ПАК xPOS, K-Soft, Google Chrome, ABBYY Lingvo, GRAPHISOFT ArchiCAD, Gravit, Inkscape, GROMACS, Genering Mapping Tools, UniTest System та програмних засобів, розроблених викладачами кафедри прикладної математики та інформаційних технологій, співробітниками відділу сучасних освітніх та інформаційних технологій.

Висновок: організація освітнього процесу та навчально-методичне забезпечення кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи відповідає ліцензійним умовам надання освітніх послуг та державним вимогам до акредитації підготовки бакалаврів з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія».

5. Кадрове забезпечення освітнього процесу

Забезпечення ліцензійного обсягу підготовки бакалаврів напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія» здійснюють 34 особи (табл. 2), із яких 33 працюють на постійній основі (97,1 %). Наукові ступені та вчені звання з них мають 97,1% викладачів, які проводять лекційні заняття, із них на постійній основі – 5 докторів наук: Білецький Е. В., Свідло К. В., Павлюк В. А., Синєкоп М. С., Попова Н. В.; 1 кандидат наук, професор: Саморай В. П. (всього 5 професорів); 24 кандидати наук (72,7 %). На умовах сумісництва за напрямом працює 1 кандидат наук (2,9 %): Григоренко А. М. Також за напрямом працює 2 старших викладачі, які не мають наукового ступеня, а їх дисципліни не передбачають проведення лекційних занять: Гоголь І. О. та Сластіна О. О. Лекційні заняття з однієї дисципліни («Громадське будівництво») проводить науково-педагогічний працівник без наукового ступеня – Гуторов О. С., (рішення Вченої ради ХТЕІ КНТЕУ, пункт 8, протокол № 1 від 31.08.2017 р.), який має наукові публікації у матеріалах конференцій різного рівня, розробив методичне забезпечення дисципліни «Громадське будівництво», керує науково-дослідною роботою студентів щодо створення сучасного дизайну закладів ресторанного господарства.

Колектив кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи характеризується високим науково-педагогічним рівнем, що забезпечує необхідну якість освітнього процесу підготовки бакалаврів з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія». На постійній основі працюють: доктор наук, професор Білецький Е. В., доктор наук, доцент Свідло К. В., кандидат наук, професор Саморай В. П., кандидат наук, доцент Мартиненко Л. Г., три кандидати наук – Запаренко Г. В., Жуков Є. В., Куниця К. В., два старших викладачі – Жулінська О. В., Анісімов Г. Г., два викладачі – Галясний І. В., Липовий Д. В., викладач-стажист Гуторов О. С. На умовах зовнішнього сумісництва на кафедрі працює кандидат технічних наук Григоренко А. М., яка є головним технологом кондитерської фабрики «Чарівна мозаїка».

До складу кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи входить 13 науково-педагогічних працівників, які забезпечують підготовку бакалаврів напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія», у тому числі 9 – проводять лекційні заняття. Серед викладачів кафедри за основним місцем роботи працюють:

- докторів наук, професорів – 7,7% від загальної кількості;
- докторів наук, доцентів – 7,7%;
- кандидатів наук, професорів – 7,7%;

- кандидатів наук, доцентів – 7,7 %;
- кандидатів наук – 23,1%;
- викладачів без наукових ступенів і вчених звань – 38,5%.

На умовах зовнішнього сумісництва працює кандидат технічних наук – 7,7%.

Жулінська О. В. і Галясний І. В. завершують підготовку дисертацій на здобуття наукового ступеня кандидата наук, захист яких заплановано на 2018 р.

Кадрова робота ХТЕІ КНТЕУ спрямована на підвищення кваліфікації науково-педагогічного складу та навчально-допоміжного персоналу. Науково-педагогічні працівники після обрання за конкурсом приймаються на роботу шляхом укладання контракту на підставі Закону України «Про вищу освіту», Кодексу законів України «Про працю». При укладанні контракту враховується рейтингова оцінка викладача.

Посаду завідувача кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи з 01 вересня 2017 р. обіймає Запаренко Ганна Володимирівна, кандидат технічних наук, яка закінчила в 2012 році Харківський державний університет харчування та торгівлі за спеціальністю «Технології хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів», у 2016 році захистила дисертацію на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук за спеціальністю 05.18.01 «Технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів» за темою: «Розробка технології хліба полб'яного та пшеничного зернового з використанням ферментних препаратів».

Науково-педагогічні працівники кафедри постійно беруть участь у науково-комунікативних заходах, що організовуються в межах України та за кордоном. Протягом звітного періоду викладачами кафедри підготовлено 324 публікації, у тому числі 11 монографій, 2 підручники, 4 навчальних посібники, 89 наукових статей, 29 науково-методичних робіт, 206 тез доповідей на конференціях різного рівня.

Професійному зростанню викладачів сприяє навчання на курсах підвищення кваліфікації, захист кандидатських і докторських дисертацій, стажування в провідних закладах освіти, що готують фахівців за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» та спеціальністю 181 «Харчові технології», а також на підприємствах харчової промисловості та в закладах ресторанного господарства.

Експертна комісія перевірила на місці діяльності ХТЕІ КНТЕУ та констатує наявність в Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ та на кафедрі харчових технологій та готельно-ресторанної справи затвердженого звіту про підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, інформація в якому підтверджується відповідними документами про підвищення кваліфікації викладачів, а також затвердженого плану підвищення кваліфікації професорсько-викладацького складу, де зазначено тематику підвищення кваліфікації (стажування), що відповідає змісту дисциплін, що викладаються на кафедрі харчових технологій та готельно-ресторанної справи.

Висновок: якісний склад науково-педагогічних працівників, які забезпечують підготовку фахівців першого освітнього рівня «бакалавр» з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія» та спеціальністю 181 «Харчові технології» відповідає вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.

6. Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу

ХТЕІ КНТЕУ має на своєму балансі навчальне приміщення, що розташоване за адресою м. Харків, пров. О. Яроша, 8 загальною площею 4634,5 м², зокрема навчальною – 4055,0 м².

Експертна комісія перевірила документи, що підтверджують право користування приміщеннями для здійснення навчально-виховного процесу:

- Свідоцтво про право власності на нерухоме майно (серія ЯЯЯ № 857980) від 15.03.2006 р.;

- Витяг з Державного реєстру речових прав на нерухоме майно про реєстрацію права власності № 13879238 від 19.11.2013 р.;

- Витяг з Державного реєстру речових прав на нерухоме майно про реєстрацію іншого речового права № 22406511 від 27.05.2014 р.

Наявні приміщення відповідають санітарним нормам і правилам, державним будівельним нормам України (каталог ДБН В2.2-3-97 «Будинки та споруди навчальних закладів»), що затверджені наказом Держкоммістобудування України від 27.06.1996 р. № 117.

Освітній процес здійснюється у навчальних аудиторіях, у тому числі спеціалізованих лабораторіях – 10, спеціалізованих кабінетах – 12, комп'ютерних класах – 5. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях становить 31,9 %. Комп'ютерні кабінети у ХТЕІ КНТЕУ використовуються для проведення аудиторних занять, контролю знань та самостійної роботи студентів, для виконання курсових робіт, підготовки наукових доповідей, статей та рефератів, а також під час проведення державної атестації.

В освітньому процесі використовується 10 спеціалізованих лабораторій із загальною площею 523,6 м². На комп'ютерах, що знаходяться в цих лабораторіях, встановлені пакети прикладних програм, що надають можливість студентам користуватися сучасними засобами збору, обробки та аналізу інформації, виконання розрахунково-графічної роботи, курсової роботи та інших видів робіт.

Кількість комп'ютерів на 100 студентів денної форми навчання складає 22 одиниці, на 100 студентів усіх курсів і форм навчання – 16 одиниць, термін експлуатації яких не перевищує 8 років. Таким чином, забезпеченість комп'ютерами відповідає Державним вимогам до акредитації та Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладів освіти.

Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів становить 2,46 м² на одну особу, що відповідає

встановленим нормативам. Окрім того, матеріальна база ХТЕІ КНТЕУ дозволяє забезпечити доступ до лабораторій і читальної зали для маломобільних груп студентів.

ХТЕІ КНТЕУ забезпечений соціально-побутовою інфраструктурою. Працює їдальня площею 54,3 м². Фізичному розвитку студентів сприяє можливість користування спортивною залом (646 м²), обладнаною необхідним спортивним знаряддям, і спортивним майданчиком (1239 м²). Для надання першої медичної допомоги функціонує медичний кабінет. Медичне обслуговування студентів здійснюється у Харківській міській студентській лікарні № 20 (м. Харків, вул. Дарвіна 8/10). У розпорядженні навчального закладу – конференц-зал на 45 місць.

Кабінети кафедр і спеціалізовані лабораторії підключені до мережі Інтернет, мають власну копіювальну техніку, проекційні мультимедійні засоби, що допомагає ефективно організовувати навчальний процес.

Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ у своєму розпорядженні має 2 гуртожитки загальною площею 4 451,4 м². Контингент студентів денної форми навчання складає 1013 осіб, у т.ч. які потребують гуртожиток – 465 осіб. Забезпечення студентів місцями у гуртожитку становить 100 % від потреби. Загальна площа, яка припадає на одного студента у гуртожитку, становить 9,57 м², що відповідає нормативним показникам.

Висновок: матеріально-технічне забезпечення ХТЕІ КНТЕУ відповідає сучасним державним вимогам до акредитації і дає можливість забезпечити навчальний процес відповідно до стандартів та вимог МОН України. Усі навчальні та адміністративні приміщення задовольняють вимогам техніки безпеки та відповідають вимогам щодо освітлення, теплового та повітряного режиму. Приміщення відремонтовані та облаштовані необхідним обладнанням, технологічним устаткуванням та комп'ютерами, які підключені до локальної та Інтернет мереж.

7. Інформаційне забезпечення освітнього процесу

Основну функцію з інформаційного забезпечення навчального процесу в Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ виконує відділ сучасних освітніх та інформаційних технологій. Працівники цього відділу разом із викладачами комп'ютерних та професійно-орієнтованих дисциплін займаються впровадженням сучасних інформаційних технологій у навчальний процес. Студенти отримують теоретичні знання та практичні навички використання комп'ютерних технологій у професійній діяльності під час аудиторної та самостійної роботи, виконання курсової роботи, науково-дослідних робіт, у тому числі з можливістю доступу до Інтернет-мережі як джерела інформації.

У відділі сучасних освітніх та інформаційних технологій розробляються прикладні комп'ютерні програми для розв'язання професійних завдань у

рамках окремих навчальних дисциплін та надаються консультації стосовно їх впровадження у навчальний процес.

У Харківському торговельно-економічному інституті ХНТЕУ створена мережа доступу до віртуального навчального середовища. Інтернет використовується для активізації навчального процесу, самостійної роботи студентів і для дистанційного навчання.

Інформаційно-бібліографічне обслуговування студентів, викладачів, співробітників та інших категорій читачів здійснює бібліотека ХТЕІ ХНТЕУ. Згідно з «Положенням про бібліотеку вищого навчального закладу», бібліотека ХТЕІ ХНТЕУ виконує освітянські, інформаційні, культурно-просвітницькі функції, та має сучасні комп'ютери, що дозволяють здійснювати пошук інформації, використовуючи електронний каталог «Irbis».

Станом на 01.06.2018 р. фонди бібліотеки Харківського торговельно-економічного інституту ХНТЕУ налічують 55 416 примірників навчально-методичної літератури. Для вдосконалення навчального процесу бібліотека активно застосовує електронний каталог, що налічує 403 екземпляри посібників та підручників в електронному вигляді, та періодичні видання.

У ХТЕІ ХНТЕУ працюють читальні зали на 115 посадкових місць загальною площею 171 м² та абонемент. Співвідношення посадкових місць у читальних залах до контингенту студентів денної форми навчання складає 1 до 11, що відповідає нормативним вимогам.

Бібліотечний фонд у повному обсязі забезпечений необхідною навчальною літературою для самостійної науково-практичної роботи студентів (підручниками, навчальними посібниками) і відповідає нормативним вимогам.

Загальна кількість фахових періодичних видань складає 7 найменувань (при нормативі 4 найменування), що дає змогу забезпечити високоякісну підготовку бакалаврів з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія». Завдяки цим виданням студенти отримують сучасну науково-практичну інформацію за фахом і здійснюють дослідження в контексті тематик курсової роботи, рефератів, наукових доповідей, наукової тематики кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи тощо.

Висновок: кількісні показники інформаційного забезпечення, наявність бібліотеки та обсяг її фондів відповідають нормативам і акредитаційним вимогам щодо підготовки бакалаврів з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія».

8. Якість підготовки і використання випускників

Експертна комісія здійснила оцінку якості підготовки здобувачів вищої освіти з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» шляхом аналізу результатів останньої перед акредитацією екзаменаційної сесії, виконання і захисту курсових робіт, проходження практики, результатів самоаналізу, який проводився методом написання комплексних контрольних робіт.

Аналіз результатів успішності здобувачів за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» під час останньої (перед акредитацією) екзаменаційної сесії 2017/2018 навчального року свідчить про її належний рівень. Абсолютна успішність із дисциплін циклу соціально-гуманітарної підготовки склала 100,0%, якісна успішність – 68,3%; циклу фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки – 100,0%, якісна – 57,9%; циклу професійної та практичної підготовки – 100,0% і 63,1% відповідно.

З метою сприяння плановій акредитації, група внутрішніх аудиторів кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи ініціювала проведення комплексних контрольних робіт здобувачів вищої освіти напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.

Контрольні заміри знань здобувачів вищої освіти були проведені на основі комплексних контрольних робіт відповідно до затвердженого директором ХТЕІ КНТЕУ графіку від 09.03.2018 р. Завдання комплексних контрольних робіт сформовані згідно з вимогами ХТЕІ КНТЕУ і охоплюють основний матеріал навчальних дисциплін у відповідності до робочих програм навчальних дисциплін. Це дає можливість визначити рівень знань здобувачів вищої освіти з конкретної дисципліни.

За результатами виконання комплексних контрольних робіт дисциплін встановлено таке:

- за дисциплінами циклу соціально-гуманітарної підготовки абсолютна успішність дорівнює 100,0%, якісна успішність – 69,6% (середній бал дорівнює 3,8), у тому числі якісна успішність за дисципліною «Філософія» складає 70,0%, «Історія України» – 69,2%;

- за дисциплінами циклу фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки абсолютна успішність дорівнює 100%, якісна успішність – 67,9% (середній бал дорівнює 3,75), у тому числі якісна успішність за дисципліною «Харчова хімія» складає 66,6%, «Основи фізіології та гігієни харчування» – 69,2%;

- за дисциплінами циклу професійної та практичної підготовки абсолютна успішність дорівнює 100,0%, якісна успішність – 64,3% (середній бал дорівнює 3,75), у тому числі якісна успішність за дисципліною «Харчові технології» складає 63,4%, «Технологія продукції ресторанного господарства» – 65,4%.

За результатами виконання студентами комплексних контрольних робіт під час акредитаційної експертизи (табл. 4) рівень знань становив:

- за дисциплінами циклу соціально-гуманітарної підготовки абсолютна успішність дорівнює 100,0%, якісна успішність – 66,0% (розбіжність між двома контрольними замірами дорівнює мінус 3,6%), у тому числі якісна успішність за дисципліною «Філософія» складає 66,7% (розбіжність мінус 3,3%), «Історія України» – 65,4% (розбіжність мінус 3,8%);

Зведені результати виконання комплексних контрольних робіт (при проведенні акредитаційної експертизи) студентами, які навчаються за напрямом підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

Назви дисциплін, за якими проводиться контроль	Курс, група	Чисельність студентів, осіб	Виконували					3 них одержали оцінки:					Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Самоаналіз		Відхилення			
			осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%			Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %
1. Цикл соціально-гуманітарної підготовки																				
Філософія	3 курс, TX-15	30	100	2	6,7	18	60,0	10	33,3	0	0	100	66,7	100	70,0	0,0	-3,3			
Історія України	4 курс, TX-14	26	100	3	11,6	14	53,8	9	34,6	0	0	100	65,4	100	69,2	0,0	-3,8			
Разом		56	100	5	9,2	32	56,9	19	33,9	0	0	100	66,0	100	69,6	0,0	-3,6			
2. Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноосвітньої підготовки																				
Харчова хімія	3 курс, TX-15	30	100	1	3,3	18	60,0	11	36,7	0	0	100	63,3	100	66,6	0,0	-3,3			
Основи фізіології та гігієни харчування	4 курс, TX-14	26	100	2	7,7	15	57,7	9	34,6	0	0	100	65,4	100	69,2	0,0	-3,8			
Разом		56	100	3	5,5	33	58,8	20	35,6	0	0	100	64,3	100	67,9	0,0	-3,6			
3. Цикл професійної та практичної підготовки																				
Харчові технології	3 курс, TX-15	30	100	2	6,7	16	53,3	12	40,0	0	0	100	60,0	100	63,4	0,0	-3,4			
Технологія продукції ресторанного господарства	4 курс, TX-14	26	100	2	7,7	14	53,8	10	38,5	0	0	100	61,5	100	65,4	0,0	-3,9			
Разом		56	100	4	7,2	30	53,5	22	39,2	0	0	100	60,7	100	64,3	0,0	-3,6			

– за дисциплінами циклу фундаментальної, природничо-наукової та загальноєкономічної підготовки абсолютна успішність дорівнює 100%, якісна успішність – 64,3% (розбіжність між двома контрольними замірами дорівнює мінус 3,6%), у тому числі якісна успішність за дисципліною «Харчова хімія» складає 63,3% (розбіжність мінус 3,3%), «Основи фізіології та гігієни харчування» – 65,4% (розбіжність мінус 3,8%);

– за дисциплінами циклу професійної та практичної підготовки абсолютна успішність дорівнює 100,0%, якісна успішність – 60,7% (розбіжність між двома контрольними замірами дорівнює мінус 3,6), у тому числі якісна успішність дисципліною «Харчові технології» складає 60,0% (розбіжність мінус 3,4%), «Технологія продукції ресторанного господарства» – 61,5% (розбіжність мінус 3,9%).

Результати виконання здобувачами першого (бакалаврського) рівня вищої освіти з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» завдань комплексу комплексних контрольних робіт, їх рівень умінь та знань, а також якість їх підготовки оцінено відповідно до акредитаційних вимог у цілому як достатні.

Навчальним планом підготовки бакалаврів з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія» передбачено виконання курсової роботи. Експертною комісією вибірково перевірено 6 робіт (20% від виконаних робіт) з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства» щодо якості виконання та їх відповідності фаховому рівню. Перевірені роботи оцінено на «відмінно», «добре» та «задовільно» – по 2 роботи.

У результаті перевірки комісія констатує наявність методичного забезпечення до виконання курсової роботи, критеріїв і об'єктивність їх оцінювання. Комісія відзначає, що згідно з «Положенням про дотримання академічної доброчесності педагогічними, науково-педагогічними, науковими працівниками та здобувачами освіти ХТЕІ КНТЕУ» та «Положенням про систему запобігання та виявлення академічного плагіату у творах працівників і здобувачів вищої освіти ХТЕІ КНТЕУ» курсові роботи здобувачів освітнього рівня «бакалавр» з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» супроводжуються довідками про оригінальність, рівень якої становить не менше 75%. Рівень оригінальності курсових робіт оцінювався за допомогою програми AntiPlagiarism.NET.

Комісія перевірила наявність документів, що підтверджує працевлаштування випускників та забезпеченість місцями роботи відповідно до отриманої освітньої кваліфікації – бакалавр. Встановлено, що більшість із них продовжили навчання у ХТЕІ КНТЕУ за другим рівнем освіти «магістр». Усі випускники напрямку підготовки «Харчові технології та інженерія» забезпечені роботою, відповідно до отриманої кваліфікації на державних та приватних підприємствах.

Висновок: за підсумками перевірки експертна комісія вважає, що якість знань та успішність навчання здобувачів першого бакалаврського рівня з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ відповідають нормативним вимогам. Оцінка академічної успішності здобувачів вищої освіти є об'єктивною.

Голова комісії



д-р техн. наук, проф. М. І. Валько

9. Науково-дослідна діяльність та міжнародні зв'язки кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи

Науково-дослідна робота викладачів кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи виконується згідно з планами НДР кафедри, ХТЕІ КНТЕУ відповідно до чинного законодавства, постанови Кабінету Міністрів України, Указів Президента, Закону України «Про вищу освіту» і спрямована на вирішення науково-практичних проблем вітчизняних підприємств у процесі інтегрування в світову спільноту. Науково-педагогічний персонал кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи проводить наукову роботу за такими напрямками:

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

Викладачі кафедри працюють над вирішенням наукових проблем, що відповідають пріоритетним напрямкам розвитку науки та промисловості, проводять наукові дослідження в межах виконання держбюджетної теми «Забезпечення якості продукції і послуг закладів сфери гостинності регіонального кластеру» (№ 0116U003597, керівник теми – д-р техн. наук Свідло К. В.). Результати наукових досліджень, одержаних викладачами кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи впроваджуються в навчальний процес, а також практичну діяльність підприємств і організацій.

За звітний період викладачами кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи опубліковано 89 наукових статей, 11 монографій, 2 підручники, 4 навчальних посібники, зроблено 206 доповідей на конференціях різного рівня.

Науково-педагогічним колективом кафедри постійно залучаються бакалаври з напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» до науково-дослідної роботи. За звітний період ними отримано 7 патентів України на корисну модель, опубліковано 48 наукових статей і зроблено 300 доповідей на конференціях різного рівня.

За 2014-2018 роки студенти кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи брали участь у конкурсах студентських наукових робіт з природничих, технічних і гуманітарних наук та здобули перемоги на: Міжнародних конкурсах – 2 дипломи III ступеня; Всеукраїнських конкурсах – 4 дипломи I ступеня; 2 дипломи II ступеня; 4 дипломи III ступеня; регіональних конкурсах – 5 дипломів I ступеня; 4 дипломи II ступеня; 2 дипломи III ступеня.

Виконання науково-дослідних робіт на кафедрі харчових технологій та готельно-ресторанної справи здійснюється у співробітництві з іншими вітчизняними та зарубіжними 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, укладання договорів та

створення (передачі) науково-технічної продукції, творчого науково-технічного співробітництва, проведення практики студентів та стажування викладачів.

Викладачі кафедри підвищують наукову кваліфікацію шляхом підготовки докторських та кандидатських дисертацій. За останні п'ять років ними були захищені: дві дисертації на здобуття наукового ступеня доктора технічних наук (Білецький Е. В., Свідло К. В.) та дві дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук (Запаренко Г. В., Куниця К. В.). Крім того, підготовлено до захисту дві дисертаційні роботи на здобуття наукового ступеня кандидата наук (Галясний І. В., Жулінська О. В.), що запланований на 2018 р.

Міжнародна діяльність ХТЕІ КНТЕУ спрямована на реалізацію основних ідей та вимог щодо забезпечення подальшої інтеграції навчального закладу до світової освітньої та наукової спільноти. ХТЕІ КНТЕУ здійснює міжнародну діяльність у формі співпраці з вищими навчальними закладами Європи та Азії, участі викладачів і студентів у міжнародних освітніх, наукових і культурних програмах, організації на базі ХТЕІ КНТЕУ наукових заходів міжнародного рівня.

За останні роки укладено 15 договорів про міжнародне та наукове співробітництво, зокрема з вищими навчальними закладами і установами Польщі, Сербії, Словенії, Болгарії, Туреччини, Білорусії та іншими країнами.

Висновок: науково-дослідна робота викладачів, які забезпечують освітній процес підготовки бакалаврів із напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія», міжнародні зв'язки кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ, що здійснюються відповідно до чинного законодавства, відповідають вимогам МОН України щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.

10. Опис внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності

У ХТЕІ КНТЕУ розроблено і запроваджено систему управління якістю освітньої діяльності відповідно до вимог законодавчих органів, наказів МОН України, документів Національного агентства із забезпечення якості вищої освіти, а також вимог і рекомендацій ДСТУ ISO 9001:2009. Про це свідчить отримання сертифікату на систему управління якістю стосовно надання послуг у сфері освітньої діяльності № UA 2.003.09246-15 (zareestrovаний у Реєстрі Системи сертифікації УкрСЕПРО 04.09.2015, дійсний до 03.09.2020 р.).

У 2017-2018 навчальному році у ХТЕІ КНТЕУ був проведений перехід із моделі Системи управління якістю за версією ДСТУ ISO 9001:2009 до моделі, яка описується версією ДСТУ ISO 9001:2015. При цьому винятком є вимоги п.8.5.5 «Діяльність після постачання» та п.8.5.4 «Збереження», оскільки така діяльність не відповідає функціям ХТЕІ КНТЕУ.

Для забезпечення функціонування та підвищення ефективності внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності в ХТЕІ КНТЕУ виконано такі дії:

– визначено процеси, необхідні для системи управління якістю, їх послідовність і взаємодія;

- визначено критерії та методи, необхідні для ефективного здійснення процесів та управління ними;
- забезпечено наявність ресурсів та інформації, необхідних для підтримки функціонування і моніторингу цих процесів;
- здійснено моніторинг, контроль і аналіз цих процесів;
- проведено заходи, необхідні для досягнення запланованих результатів і постійного покращення цих процесів.

Внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи є невід'ємною частиною загальноінститутської системи. Ця система регламентує діяльність кафедри при реалізації освітнього і науково-дослідного процесів та здійснює безпосередній вплив на якість кінцевого результату, що свідчить про здатність кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи результативно й ефективно функціонувати, надавати послуги та виготовляти освітянську та наукову продукцію належної якості протягом тривалого часу.

Висновок: експертна комісія зазначає, що внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи є складовою частиною системи управління якістю освітньої та наукової діяльності Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ. Вона спрямована на гарантоване забезпечення вимог і очікувань стейкхолдерів освітніми послугами на сучасному світовому рівні. Внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи відповідає вимогам до акредитації та Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладом вищої освіти.

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

На підставі поданих на акредитацію матеріалів Харківським торговельно-економічним інститутом Київського національного торговельно-економічного університету і перевірки на місці відповідності показників діяльності інституту нормативним вимогам, щодо підготовки здобувачів першого (бакалаврського) рівня вищої освіти галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», проведена чергова акредитаційна експертиза експертною комісією.

Експертна комісія констатувала, що концепція освітньої діяльності, стан кадрового, навчально-методичного забезпечення та матеріально-технічної бази в Харківському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету відповідають ліцензійним умовам у сфері вищої освіти з підготовки здобувачів першого рівня вищої освіти «бакалавр».

Поряд з цим комісія висловила зауваження та рекомендації керівництву ХТЕІ КНТЕУ, а саме:

– для подальшого удосконалення навчально-методичного забезпечення навчального процесу професорсько-викладацького складу випускової кафедри технології та організації ресторанного бізнесу продовжити роботу з підготовки навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України;

– підвищувати кваліфікацію викладачів кафедри шляхом стажування у провідних навчальних закладах та тренінгів на передових ресторанных об'єктах м. Харкова та України;

– продовжити підвищення ефективності науково-дослідної роботи викладачів і студентів, у тому числі шляхом залучення студентів до виконання науково-дослідних тем, що сприятиме розкриттю їх творчих здібностей, допомагатиме в оволодінні спеціальністю;

– продовжити зміцнювати матеріально-технічну базу навчальних і наукових лабораторій кафедри за рахунок придбання сучасних приладів та спеціалізованого обладнання, програмного забезпечення для використання в навчальному процесі та виконання науково-дослідних робіт.

За звітний період, що минув після роботи експертної комісії, кафедрою харчових технологій та готельно-ресторанної справи була проведена така робота щодо усунення зауважень:

1. Для подальшого вдосконалення освітнього процесу оновлено методичне забезпечення дисциплін, що передбачені навчальними планами підготовки бакалаврів з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія». За звітний період видано такі підручники та навчальні посібники:

1) Мостова Л. М. Організація обслуговування в ресторанному господарстві : підручник / Л. М. Мостова, О. В. Новікова, І. М. Ракленко. – Х. : Світ Книг, 2017. – 657 с.

2) Мостова Л. М. Кулінарна етнологія : навчальний посібник / Л. М. Мостова, К. В. Свідло, О. В. Жулінська. – Харків : ХТЕІ КНТЕУ, 2016. – 384 с.

3) Мостова Л. М. Технологія продуктів дієтичного призначення : навчальний посібник / Л. М. Мостова, Н. Ю. Олійник, К. В. Свідло, Т. А. Лазарева. – Х. : ХТЕІ КНТЕУ, 2014. – 244 с.

4) Саморай В. П. Основи нарисної геометрії : навчальний посібник / В. П. Саморай, Л. М. Мостова. – Харків : ХТЕІ КНТЕУ, 2014 р. – 147 с.

5) Харчові технології у схемах та таблицях : навчальний посібник / Т. А. Лазарева, О. О. Ільмінська, К. В. Свідло, Л. М. Мостова. – Харків: ТОВ «Цифрова друкарня № 1», 2013. – 240 с.

6) Мостова Л. М. Технологія харчових продуктів функціонального призначення : підручник / Л. М. Мостова, Н. Ю. Олійник, К. В. Свідло, Т. А. Лазарева. – Х. : УПА, 2013. – 450 с.

2. Викладачі випускової кафедри пройшли стажування у вищих навчальних закладах України та Республіки Польща, про що свідчать відповідні документи.

3. Збільшено кількість публікацій, що входять до переліку наукометричних баз даних. Так, за звітний період опубліковано 89 наукових статей (у тому числі 18 – у співавторстві зі студентами):

- 1) Eduard Biletskii. Theoretical aspects of non-newtonian fluids flow simulation in food technologies / Eduard Biletskii, Olena Petrenko, Dmytro Semeniuk // Ukrainian Food Journal. Volume 3. Issue 2. – 2014. – P. 271–280.
- 2) Eduard Biletskyi. Method for defining hydraulic losses during power-law fluids flow/ Eduard Biletskyi, Olena Petrenko, Dmytro Semeniuk // Ukrainian Journal of Food Science, Volume 3, Issue 1// National University of Food Technologies/ // Kyiv, 2015 – P. 131–138.
- 3) Свидло К. В. Применение метода анализа иерархии для разработки нормативных параметров качества и безопасности функциональных пищевых продуктов / О. В. Жулинская, Б. А. Половин, К. В. Свидло // Вестник Могилевского государственного университета продовольствия, 2016. – N 2(21). – С.85-90.
- 4) Svidlo K. Making of gero-dietetical food rations /. Scientific enquiry in the contemporary world: theoretical basics and innovative approach. 5th edition. Vol. 3. Natural sciences & technical sciences: research articles, B&M Publishing, San Francisco, California. 2015. – pp. 61-66.
- 5) Свідло К., Бугайова О. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на Харківщині // Глобалізаційні виклики розвитку національних економік: матеріали міжн. наук.-практ. конф., Київ, 19.10.2016. Ч.3. – С.766-770.
- 6) Жулінська О.В. Дослідження комплексного показника якості десертної продукції та напоїв функціонального призначення / О. В. Жулінська, К. В. Свідло // Технологический аудит и резервы производства. — 2015. — № 6/3(26). — С.28–34. (Index copernicus, Driver, World Cat).
- 7) Черевко О. І., Крутовий Ж. А., Запаренко Г. В., Борисова А. О. Нетрадиційні борошняні вироби: кількісний аналіз збалансованості нутрієнтів / О.І. Черевко, Ж. А. Крутовий, Г. В. Запаренко, А. О. Борисова // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. праць / ХДУХТ. – Х., 2014. – Вип. 2 (20). – С. 7–16.
- 8) Черевко О. І., Крутовий Ж. А., Запаренко Г. В., Павлюк І. М. Оптимізація добових та циклових раціонів для систем харчування лікувальної дії // Прогресивні техніка та технології харчових виробництв, ресторанного господарства і торгівлі : зб. наук. праць / ХДУХТ. – Х., 2016. – Вип. 1 (23). – С. 275–284.
- 8) Krutovyi G., Zaparenko A., Borysova A. Mathematical aspects of nutrition systems projecting for dietary therapy // Харчова наука і технологія. – 2017. – Вип. 11. – №3. – С. 10–16. DOI: <http://dx.doi.org/10.15673/fst.v11i1.291>.
- 9) Grigorenko, A., Artamonova, M., Piliugina, I. Study of properties of marshmallow with natural anthocyanin dyes at storage. Kharkov, Eastern-European Journal of Enterprise Technologies VOL 3/11 (87), – Kharkov, 2017. p. 23-30.
- 10) Leonid G. Martynenko, Ganna L. Komarova, V. Malichenko. Influence of ferrimagnetic resonance on conversion of electromagnetic energy into mechanical one. USA, КПІ. Radioelectronics and Communications Systems. –2016. Vol 59. № 10. P. 449–454.
- 11) Zhukov, Y. Audit of catering network state in Kharkiv city / Genadiy Anisimov, Yevhenii Zhukov, Denis Lipovoy // Technology audit and production reserves. – 2017. – Vol. 5, N 2(37). – P. 42-48. – Way of Access : <http://journals.uran.ua/tarp/article/view/111958>.

12) Визначення раціональних умов фракційної кристалізації жирної коріандрової олії / К. В. Куниця, В. С. Калина, Ф. Ф. Гладкий, М. В. Луценко, О. А. Литвиненко // Вісник Національного технічного університету "Харківський політехнічний інститут". – Харків : НТУ „ХПІ”, 2015. – №52 (1161). – С. 64–70.

13) Куниця К. В. A study of fat interesterification parameters' effect on the catalytic reaction activity of potassium glycerate / К. В. Куниця, Sytnik N., Demidov I., Mazaeva V., Chumak O. // Eastern-European Journal of Enterprise Technologies. – Kharkiv: Technology center, 2016. – № 3/6 (81). – С. 33–38.

14) Zhulinska O. Svidlo K. Determining quality parameters of alcohol-free functional beverage by the procedure that employs affine transformations / O. Zhulinska, K. Svidlo // Технологический аудит и резервы производства, 2017. – № 3/3 (35). – С.49 – 56.

За звітний період підвищено науковий рівень викладачів, які здійснюють підготовку бакалаврів з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія», зокрема за кафедрою харчових технологій та готельно-ресторанної справи:

1) Білецький Е.В. у 2014 р. захистив докторську дисертацію за темою: «Закономірності реодинаміки та теплообміну неньютонівських рідин у каналах хіміко-технологічного обладнання» за спеціальністю 05.17.08 – процеси та обладнання хімічної технології.

2) Куниця К. В. у 2014 р. захистила кандидатську дисертацію за темою: «Технологія модифікованих жирів на основі соняшникової олії насиченого типу» за спеціальністю 05.18.06 – технологія жирів, ефірних масел та парфумерно-косметичних виробів.

3) Свідло К. В. у 2016 р. захистила докторську дисертацію на тему: «Наукове обґрунтування використання дієтичних добавок рослинного походження в технологіях кулінарної продукції геродієтичного призначення» за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції.

4) Запаренко Г. В. у 2016 р. захистила кандидатську дисертацію за темою: «Розробка технології хліба полб'яного та пшеничного з використанням ферментних препаратів» за спеціальністю 05.18.01 – технологія хлібопекарських продуктів, кондитерських виробів та харчових концентратів.

Таким чином, у порівнянні з 2013 роком частка докторів наук, професорів збільшилась до 7,8%; кандидатів наук, доцентів до 46,1 % від загальної кількості науково-педагогічних працівників ХТЕІ КНТЕУ.

4. Продовжено роботи з удосконалення матеріально-технічної бази навчальних і наукових лабораторій кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи за рахунок придбання сучасних приладів та спеціалізованого обладнання, програмного забезпечення для використання в навчальному процесі.

Поповнено технологічну лабораторію сучасним обладнанням, а саме придбано: конвекційну піч «HILTON», пароварку «TEFAL VC1027», міксер «SCARLETT» (2 од.), ваги сенсорні «SATURN», пристрій для виготовлення морозива «Bartscher 135.002», млинницю електричну «КИЙ-В».

Крім того, для проведення науково-дослідних робіт бакалаврами з харчових технологій та інженерії придбано лабораторне обладнання: прилад для визначення вологості «ВЧМ-А» (апарат Чижової), ваги-вологоміри МА 50/Х/1 «RADWAG»

(Польща), центрифугу лабораторну CM-3 «MICROMed», віскозиметр «B3-246», пенетрометр «КП-140-И», рН-метр «Checker», віскозиметр «Brookfield» DV-II+ Pro (США), ваги лабораторні «ТВЕ-0.5», термометр цифровий «UNI-T UT325», безконтактний термометр (пірометр) «MS 6530», мікроскоп цифровий «BRESSER Biolux LSD 40-1600х».

Представлена інформація свідчить, що на кафедрі харчових технологій та готельно-ресторанної справи здійснено заходи щодо усунення зауважень контролюючих органів, що дозволяє забезпечити підготовку фахівців відповідно до стандартів вищої освіти.

Висновок: за результатами акредитаційної експертизи стану кадрового складу, матеріально-технічного та інформаційного забезпечення, аналізу попереднього досвіду роботи, вважаємо, що Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ здатний здійснювати підготовку бакалаврів галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія» з ліцензованим обсягом 40 осіб за денною та 50 за заочною формами навчання. Зауваження, висунуті під час попередньої акредитаційної експертизи, були враховані та усунені.

Зауваження, що були зроблені під час попередньої експертизи поданих до МОН акредитаційних матеріалів

За результатами попередньої експертизи поданих матеріалів акредитаційної справи з надання освітніх послуг у сфері вищої освіти підготовки здобувачів ступеня вищої освіти бакалавр галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» було зроблено такі зауваження:

1. У матеріалах акредитаційної справи відсутня інформація про тематику підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників відповідно до додатку 3 Постанови Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187.
2. Відсутня інформація про план підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників на 2018 р.

Експертна комісія після ознайомлення з матеріалами акредитаційної справи, а також внутрішніми документами Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ, зокрема звітом про підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників за 2013–2017 роки та планом підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи, а також ХТЕІ КНТЕУ, дійшла висновку, що тематика стажувань та підвищення кваліфікації відповідає профілю дисциплін, за якими здійснюють викладання відповідні науково-педагогічні працівники. Комісія відзначає, що за звітний період 5 науково-педагогічних працівників (Свідло К. В., Запаренко Г. В., Жуков Є. В., Куниця К. В., Григоренко А. М.) кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи пройшли стажування за кордоном (Politechnika Łódzka, м. Лодзь, Республіка Польща), що підтверджено відповідними сертифікатами.

У період роботи експертної комісії підтверджено, що відповідно до наказів директора ХТЕІ КНТЕУ від 30.03.2018р. №186-О і від 30.03.2018 р. № 186/1-О без відриву від навчального процесу підвищують кваліфікацію 2 науково-педагогічні працівники кафедри харчових технологій та готельно-ресторанної справи на кондитерській фабриці «Чарівна мозаїка» (Білецький Е. В., Мартиненко Л. Г.) і 5 викладчів цієї кафедри (Запаренко Г. В., Жулінська О. В., Анісімов Г. Г., Липовий Д. В., Галясний І. В.) – у готелях м. Харків (готель «Мир» і готель «Харків»). Тривалість підвищення кваліфікації: з 02.04.2018 р. по 30.09.2018 р. Усі викладачі, які підвищують кваліфікацію, мають індивідуальні плани підвищення кваліфікації, затверджені у встановленому порядку директором ХТЕІ КНТЕУ та керівниками відповідних підприємств. У індивідуальних планах зазначено тематику підвищення кваліфікації, що відповідає змісту дисциплін, які викладають зазначені науково-педагогічні працівники.

Висновок: тематика підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників відповідає вимогам Постанови Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187. План підвищення кваліфікації науково-педагогічними працівниками на 2018 рік затверджений і виконується.

Загальні висновки та пропозиції

На підставі поданих на акредитацію матеріалів Харківським торговельно-економічним інститутом КНТЕУ та перевірки результатів діяльності на місці експертна комісія дійшла висновку:

1. Освітня діяльність Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ щодо підготовки бакалаврів з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія» відповідає встановленим вимогам і забезпечує державну гарантію якості вищої освіти.

2. Стан організації якості навчального процесу, зміст навчання, його навчально-методичне, кадрове, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення, якість підготовки фахівців відповідають вимогам підготовки бакалаврів з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія» із ліцензійним обсягом 40 осіб за денною та 50 осіб за заочною формами навчання.

3. Інформація, подана до Міністерства освіти і науки України Харківським торговельно-економічним інститутом КНТЕУ, є достовірною. Копії документів відповідають їх оригіналам.

4. За період, що минув з часу попередньої акредитаційної експертизи, спостерігаються позитивні зміни у кадровому складі, навчально-методичному та інформаційному забезпеченні навчального процесу підготовки бакалаврів з напрямку 6.051701 «Харчові технології та інженерія».

Разом із тим експертна комісія вважає за доцільне висловити рекомендації, що не є обов'язковими та не впливають на загальний позитивний висновок, але дозволяють поліпшити якість підготовки бакалаврів із харчових технологій:

– активізувати науково-дослідну роботу науково-педагогічних працівників, які забезпечують навчальний процес з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» та публікування статей у періодичних виданнях, що включені до

наукометричних баз даних, рекомендованих МОН України, а також у рецензованих закордонних і фахових наукових виданнях України;

– продовжити підготовку та видання монографій, навчальних посібників і підручників викладачами випускової кафедри;

– розвивати творчу співпрацю з підприємствами харчової промисловості та закладів ресторанного господарства України та Європи;

– рекомендувати змінити форму державної атестації, зокрема з проведення кваліфікаційного екзамену на захист кваліфікаційної роботи бакалавра з урахуванням вимог Стандарту вищої освіти.

За результатами акредитаційної експертизи стану кадрового, матеріально-технічного та інформаційного забезпечення, аналізу попереднього досвіду роботи вважаємо, що Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету здатний здійснювати підготовку бакалаврів з напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» із ліцензованим обсягом 40 осіб за денною та 50 осіб за заочною формою навчання.

Голова експертної комісії, д-р техн. наук, проф.

М. І. Валько

Член експертної комісії, канд. хім. наук, доц.

Л. Я. Паляниця

З висновками ознайомлені:

Директор Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ, канд. екон. наук, доц.



К. Д. Гурова

Ректор Київського національного торговельно-економічного університету,
д-р екон. наук, проф.



А. А. Мазаракі

01.06.2018 р.

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

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1	2	3	4
1. Кадрові вимоги щодо забезпечення провадження освітньої діяльності			
1.1. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними (науковими) працівниками):			
відповідної спеціальності за основним місцем роботи (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію)	50	87,8	+37,8
2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора	10	24,1	+14,1
1.2. Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, науково-педагогічними (науковими) працівниками, які є визнаними професіоналами з досвідом роботи за фахом (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			

1	2	3	4
1) дослідницької, управлінської, інноваційної або творчої роботи за фахом			
2) практичної роботи за фахом	10	13,2	+3,2
1.3. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва курсовими, дипломними роботами (проектами), дисертаційними дослідженнями науково-педагогічними (науковими) працівниками, рівень наукової та професійної активності кожного з яких засвідчується виконанням за останні п'ять років не менше трьох умов, зазначених у пункті 5 приміток	підпункти 1—16 пункту 5 приміток	підпункти 1—16 пункту 5 приміток	
1.4. 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	+	+	
1.5. Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково-педагогічними працівниками та/або наказів про прийняття їх на роботу	+	+	
2. Технологічні вимоги щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
2.1. Забезпеченість приміщеннями для проведення	2,4	2,46	+2,5

1	2	3	4
навчальних занять та контрольних заходів (кв. метрів на одну особу для фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами)			
2.2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	31,9	+1,9
2.3. 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	+	+	
2.4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	100	+30
2.5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	
3. Технологічні вимоги щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
3.1. Наявність опису освітньої програми	+	+	
3.2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	
3.3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	
3.4. Наявність комплексу навчально-методичного	+	+	

1	2	3	4
забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану			
3.5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	
3.6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	
3.7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	
4. Технологічні вимоги щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
4.1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як чотири найменувань	сім найменувань	+3 найменування
4.2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	+	+	
4.3. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня/освітньо-наукова/видавнича/атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+	+	

1	2	3	4
4.4. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін)	50	53,5	+3,3

Голова експертної комісії, д-р техн. наук, проф.

М. І. Валько

Член експертної комісії, канд. хім. наук, доц.

Л. Я. Паляниця

З висновками ознайомлені:

Директор Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ, канд. екон. наук, доц.



К. Д. Гурова

Ректор Київського національного торговельно-економічного університету, д-р екон. наук, проф.



А. А. Мазаракі

01.06.2018 р.

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

Назва показника (нормативу)	Норматив	Фактично (самоаналіз)	Відхилення (+, -)
1	2	3	4
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, %	100	100	
1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	
1.3. Чисельність науково-педагогічних (педагогічних) працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	
2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10,0
2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	66,0	+16,0
2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10,0

1	2	3	4
2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	64,3	+14,3
2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10,0
2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	60,7	+10,7
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, д-р техн. наук, проф.

М. І. Валько

Член експертної комісії, канд. хім. наук, доц.

Л. Я. Паляниця

З висновками ознайомлені:

Директор Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ, канд. екон. наук, доц.



К. Д. Гурова

Ректор Київського національного торговельно-економічного університету, д-р екон. наук, проф.

А. А. Мазаракі

01.06.2018 р.

Зведена відомість

результатів виконання комплексних контрольних робіт здобувачів першого (бакалаврського) рівня освіти з напрямку підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія»

Назви дисциплін, за якими проводиться контроль	Курс, група	Чисельність студентів, осіб	Виконували ККР					3 них одержали оцінки:										За результатами експертної перевірки						За результатами самоаналізу						Відхилення		
			«5»		«4»		«3»		«2»		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Середній бал	Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Середній бал	Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Середній бал	Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Середній бал										
			осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%																						
			4	5	6	7	8	9	10	11													12	13								
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22											
1. Цикл соціально-гуманітарної підготовки																																
Філософія	3	30	30	100	2	6,7	18	60,0	10	33,3	0	0	100	66,7	3,7	100	70,0	3,8	0	-3,3	-0,1											
Історія України	4	26	26	100	3	11,6	14	53,8	9	34,6	0	0	100	65,4	3,7	100	69,2	3,8	0	-3,8	-0,1											
Разом		56	56	100	5	9,2	32	56,9	19	33,9	0	0	100	66,0	3,7	100	69,6	3,8	0	-3,6	-0,1											
2. Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноосвітньої підготовки																																
Харчова хімія	3	30	30	100	1	3,3	18	60,0	11	36,7	0	0	100	63,3	3,7	100	66,6	3,7	0	-3,3	0											
Основи фізіології та гігієни харчування	4	26	26	100	2	7,7	15	57,7	9	34,6	0	0	100	65,4	3,7	100	69,2	3,8	0	-3,8	-0,1											
Разом		56	56	100	3	5,5	33	58,8	20	35,6	0	0	100	64,3	3,7	100	67,9	3,75	0	-3,6	-0,05											

Продовження додатка А

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22
3. Цикл професійної та практичної підготовки																					
Харчові технології	3	30	30	100	2	6,7	16	53,3	12	40,0	0	0	100	60,0	3,7	100	63,4	3,7	0	-3,4	0
Технологія продукції ресторанного господарства	4	26	26	100	2	7,7	14	53,8	10	38,5	0	0	100	61,5	3,7	100	65,4	3,8	0	-3,9	-0,1
Разом		56	56	100	4	7,2	30	53,5	22	39,2	0	0	100	60,7	3,7	100	64,3	3,75	0	-3,6	-0,05

Голова експертної комісії, д-р техн. наук, проф.



М. І. Валько

Член експертної комісії, канд. хім. наук, доц.



Л. Я. Паляниця