

ЕКСПЕРТНІ ВИСНОВКИ

акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми
«Ресторанні технології»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
за другим (магістерським) рівнем вищої освіти
у Харківському торговельно-економічному інституті
Київського національного торговельно-економічного університету

Відповідно до підпункту 20 пункту 2 розділу XV «Прикінцеві та перехідні положення» Закону України «Про вищу освіту» та пункту 4 «Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах», затверджених 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», з метою проведення первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти у Харківському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету та наказу Міністерства освіти і науки України від 07.12.2018 р. №2837-л «Про проведення акредитаційної експертизи» експертна комісія у складі:

Голова комісії

Тележенко Любов Миколаївна, завідувач кафедри технології ресторанного та оздоровчого харчування Одеської національної академії харчових технологій, доктор технічних наук, професор;

Члени комісії:

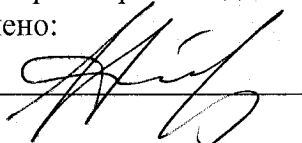
Пересічний Михайло Іванович, професор кафедри готельно-ресторанного і туристичного бізнесу Київського національного університету культури і мистецтв, доктор технічних наук, професор;

у період з 19.12.2018 р. по 21.12.2018 р. включно, безпосередньо у навчальному закладі розглянула подану Харківським торговельно-економічним інститутом Київського національного торговельно-економічного університету акредитаційну справу та провела акредитаційну експертизу провадження освітньої діяльності у Харківському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету, пов'язану з підготовкою здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

Експертизу проведено відповідно до вимог, передбачених акредитаційними умовами надання освітніх послуг у сфері вищої освіти, що затверджені Законами України «Про освіту» від 05.09.2017 року, «Про вищу освіту» від 07.01.2014 р., постановами Кабінету міністрів України «Про затвердження положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах» від 09.08.2001 р., № 978, «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» від 30.12.2015 р. № 1187 (із змінами і доповненнями, внесеними постановою Кабінету Міністрів України від 10.05.2018 р. № 347).

В процесі експертизи встановлено:

Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

- достовірність інформації, поданої до Міністерства освіти і науки України навчальним закладом разом із заявою щодо акредитації освітньо-професійної програми;
- фактичний стан кадрового, навчально-методичного, матеріально-технічного, інформаційного, організаційного забезпечення, якісні характеристики підготовки фахівців, внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності закладу вищої освіти та його відповідність установленим законодавством вимогам.

1. ДОСТОВІРНІСТЬ ІНФОРМАЦІЇ, ПОДАНОЇ ХАРКІВСЬКИМ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИМ ІНСТИТУТОМ КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ ДО МІНІСТЕРСТВА ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Експертна комісія ознайомила з оригіналами основних установчих документів у Харківському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету.

Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету – заклад вищої освіти, який здійснює підготовку молодших спеціалістів, бакалаврів, магістрів відповідно до відомостей про право здійснення освітньої діяльності (наказ МОН України від 29.09.2016 р. № 1433-л).

Форма власності – державна.

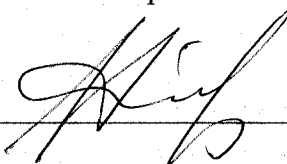
Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету (далі – ХТЕІ КНТЕУ) розпочав свою історію у 1939 році, коли був заснований Харківський технікум радянської торгівлі (згодом Харківський комерційний технікум). У 1962 році був відкритий Харківський 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». Харківський бізнес-коледж до 2005 року здійснював освітню діяльність, пов'язану з наданням вищої освіти на рівні освітньо-кваліфікаційних вимог до молодшого спеціаліста і бакалавра за напрямками підготовки: «Економіка і підприємництво», «Менеджмент», «Харчова технологія та інженерія».

Згідно з наказом МОН України від 21.01.2005 року № 33 «Про створення філій Київського національного торговельно-економічного університету у м. Харкові» було ліквідовано Харківський бізнес-коледж як юридичну особу (61045, м. Харків, пров. Отакара Яроша, 8), 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.

Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

На підставі відомостей щодо здійснення освітньої діяльності у сфері вищої освіти (наказ МОН України від 27.09.2016 № 1433-л «Про переоформлення ліцензії на освітню діяльність у сфері вищої освіти») ХТЕІ КНТЕУ здійснює підготовку фахівців 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», 281 «Публічне управління та адміністрування», 292 «Міжнародні економічні відносини» за першим (бакалаврським) і другим (магістерським) рівнями вищої освіти, за спеціальностями 053 «Психологія» і 126 «Інформаційні системи та технології» – за першим (бакалаврським) рівнем освіти.

Сьогодні у ХТЕІ КНТЕУ фактичний контингент здобувачів вищої освіти становить 1700 осіб, у тому числі на денній формі навчання – 1015 осіб, заочній – 685 особи.

Загальна кількість науково-педагогічних працівників становить 107 осіб, серед яких науковий ступінь доктора наук, вчене звання професора мають 13 осіб, кандидата наук, доцента – 54 особи. За 2013-2018 рр. викладачі ХТЕІ КНТЕУ захистили 5 докторських дисертацій (Білецький Е. В., Свідло К. В., Попова Н. В., Колупаєва І. В., Бервено О. В.) і 11 кандидатських (Жулінська О. В., 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.

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)».

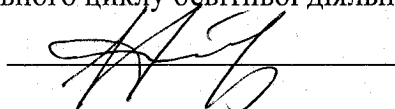
Підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології забезпечують 13 науково-педагогічних працівників п'яти кафедр двох факультетів, у тому числі 2 доктори наук, професори; 2 доктори наук на посаді професора; 9 кандидатів наук, доцентів, із них 1, який працює за сумісництвом. Ліцензійний обсяг прийому магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» складає 40 осіб за денною та заочною формами навчання.

Згідно з наказом директора Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету про закріплення спеціальності 181 Харчові технології від 06.10.2017 р. № 875-о підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» другого рівня вищої освіти здійснює кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій.

В Харківському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету наявні і достовірні документи, які забезпечують правові основи діяльності навчального закладу.

Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету має всі необхідні оригінали установчих документів та документів, що засвідчують право власності, оперативного управління чи користування основними засобами для здійснення навчального процесу на строк, необхідний для завершення повного циклу освітньої діяльності.

Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

ХТЕІ КНТЕУ має IV рівень акредитації, здійснює підготовку здобувачів вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем в межах ліцензованого обсягу відповідно до Відомостей щодо здійснення освітньої діяльності у сфері вищої освіти.

Надані документи відповідають матеріалам акредитаційної справи та підтверджують право Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету на підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

Кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій має всі можливості продовження та вдосконалення організації освітнього процесу з підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

На сьогоднішній день кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій проводить підготовку за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» та за другим (магістерським) рівнем вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» згідно освітньо-професійної програми і відповідно навчальним планам і програмам.

Висновок

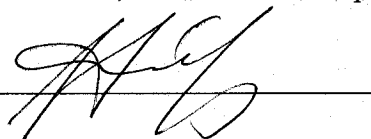
Харківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету має всі необхідні оригінали установчих документів та правові підстави для здійснення освітньої діяльності за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти відповідно до чинного законодавства України. Матеріали акредитаційної експертизи за переліком, обсягом та повнотою відповідають Ліцензійним умовам та Державним вимогам до акредитації.

2. ВІДПОВІДНІСТЬ КАДРОВОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПІДГОТОВКИ ЗДОБУВАЧІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ ЛІЦЕНЗІЙНИМ УМОВАМ НАДАННЯ ОСВІТНІХ ПОСЛУГ У СФЕРІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Забезпечення ліцензійного обсягу підготовки освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти здійснюють 13 осіб, із яких 12 працюють на постійній основі (92,3 %). Кількість науково-педагогічних працівників, які мають наукові ступені та вчені звання, становить 100 %, у т.ч. з науковим ступенем і (або) вченим званням професора – 4 особи (30,8 %).

Освітній процес підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» забезпечують: 5 викладачів кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій; 4 викладачі кафедри права, психології та сучасних європейських мов; 2 викладачі кафедри менеджменту та публічного управління; 1 викладач кафедри обліку та інформаційних технологій у бізнесі; 1 викладач кафедри маркетингу та торговельного підприємництва. Кваліфікація усіх науково-педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес, підтверджена дипломами про базову освіту, науковий ступінь, атестатами про вчене звання, свідоцтвами про підвищення кваліфікації та науковими публікаціями.

Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

Навчально-виховний процес на кафедрі інноваційних харчових і ресторанних технологій забезпечується професорсько-викладацьким складом, який має в цілому високий професійний і науково-методичний рівень.

Усього на кафедрі працює 12 науково-педагогічних працівників: 1 доктор технічних наук професор та один доктор технічних наук, доцент на посаді професора; 3 кандидати наук, доценти; 2 кандидати наук, старші викладачі; 2 старші викладачі; 2 викладачі, 1 асистент. Стаж роботи 2 науково-педагогічних працівників становить понад 40 років стажу наукової роботи на посадах, що відповідають дисциплінам, які вони викладають, 3 науково-педагогічні працівники мають більше 20 років, 1 науково-педагогічний працівник – більше 10 років відповідного стажу. Три науково-педагогічних працівника є визнаними професіоналами з досвідом практичної роботи або на керівних посадах за фахом. Частка фахівців, кваліфікація яких відповідає спеціальності, складає 100 %.

Всі викладачі мають фахову освіту, набуту після закінчення відповідного навчального закладу, захисту дисертації, а також шляхом підвищення кваліфікації у провідних навчальних закладах, підприємствах, організаціях, установах за фаховою спрямованістю.

Підбір кадрів викладачів здійснюється на конкурсній і контрактній основі за наступними критеріями: базова освіта, наявність наукового ступеня і вченого звання, практичний досвід роботи на посадах провідних фахівців у галузі харчових технологій.

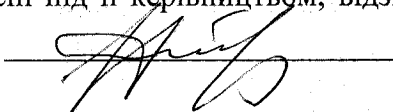
Підтримка наукового і педагогічного рівня викладачів відбувається за рахунок:

– підвищення кваліфікації викладачів кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій, 100% науково-педагогічного складу випускової кафедри систематично підвищують свою кваліфікацію. Підвищення кваліфікації здійснюється відповідно до планів підвищення кваліфікації. Основними формами підготовки, перепідготовки і підвищення кваліфікації науково-педагогічного персоналу є: стажування в провідних ЗВО харчового профілю, у тому числі за кордоном; навчання в аспірантурі, докторантурі; самопідготовка; участь в наукових конференціях професорсько-викладацького складу ЗВО України та Європейського Союзу; участь у роботі міжвузівських семінарів, науково-практичних міжнародних та всеукраїнських конференцій, виставок серед ЗВО та провідних підприємств України; керівництво кандидатськими дисертаційними роботами; вивчення досвіду викладання дисциплін у ЗВО харчового профілю України. Постійне підвищення кваліфікації викладачів є важливою умовою вдосконалення робочих програм з навчальних дисциплін і в цілому підвищення ефективності навчального процесу.

– підготовки власних науково-педагогічних кадрів через аспірантуру Київського національного торговельно-економічного університету, а також інших ЗВО, їх атестації щодо присвоєння наукових ступенів і вчених звань (09.11.2018 р. захистила кандидатську дисертацію Жулінська О. В.; готує до захисту в цьому начальному році кандидатську дисертацію Галясний І. В.).

Експертна комісія перевірила документи про підвищення кваліфікації викладачами і констатує їх наявність, відповідне оформлення.

Очолює кафедру інноваційних харчових і ресторанних технологій Свідло Карина Володимирівна – доктор технічних наук, професор кафедри, доцент, яка має понад 23 роки науково-педагогічного стажу, у тому числі 12 років на посаді декана факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу ХТЕІ КНТЕУ. Свідло К. В. є членом вченої і методичної ради інституту, де плідно працює над завданнями, що стосуються вищих навчальних закладів вищої освіти в контексті створення Європейської зони вищої освіти. Карина Володимирівна керує науково-дослідною роботою на кафедрі, є автором 5 монографій, 3 підручників, 4 навчальних посібників, співавтором 42 патентів України на винахід та корисну модель та понад 200 наукових публікацій. Карина Володимирівна є дипломантом обласного конкурсу «Вища школа Харківщини – кращі імена» та була нагороджена у номінації «Науковець професійно-орієнтованих дисциплін». Нові види продукції, розроблені під її керівництвом, відзначено сертифікатом фіналіста Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

Міжнародного конкурсу інвестиційних та інноваційних проектів «Харківські ініціативи», номінація «Кращий інноваційний проект у сфері виробництва продукції «здорового харчування» (м. Харків, 2012 р.); дипломом Всеукраїнського конкурсу Державної служби інтелектуальної власності України «Винахід - 2011», номінація «За створення продуктів оздоровчого харчування» (м. Київ, 2012 р.). У жовтні 2013 р. Свідло К. В. отримала медаль Альфреда Нобеля за розвиток винахідництва (рішенням Президії РАЄ № 00524, сертифікат від 29.10.13 р.).

До складу групи забезпечення освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти увійшли чотири особи, одна з яких має науковий ступінь доктора наук та вчене звання професора, два кандидати наук і один старший викладач із досвідом наукової роботи за фахом понад 20 років. Усі члени групи забезпечення повністю відповідають вимогам Ліцензійних умов.

На кафедрі харчових технологій працює провідний фахівець кондитерської галузі, зі стажем практичної роботи на харчових підприємствах понад 14 років, у тому числі на посаді головного технолога – 7 років: кандидат технічних наук, доцент Григоренко А. М, якою за останні 5 років опубліковано 2 монографії у співавторстві, у т. ч 1 – іноземною мовою у Латвії, 5 статей у фахових виданнях України, у т.ч.2 – у виданнях, що індексуються міжнародною наукометричною базою Scopus, отримано 4 патенти України на корисну модель.

На кафедрі працює доктор технічних наук, професор Білецький Едуард Володимирович, який має понад 20 років науково-педагогічного стажу, у тому числі на посаді першого заступника директора з науково-методичної роботи. Білецький Е. В. є автором понад 100 наукових праць, у тому числі навчальних посібників, монографій, статей і патентів. Нагороджений Нагрудним знаком «Відмінник освіти».

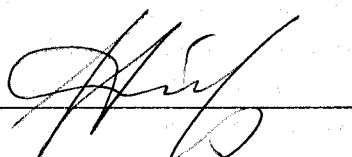
Основні параметри характеристики групи забезпечення освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти перевірені на місці і підтвердженні експертною комісією.

Викладачі та співробітники кафедри постійно працюють над рішенням проблем в галузі харчових і ресторанних технологій. Викладачі кафедри публікують монографії, підручники, навчальні посібники, статті у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України, зокрема тих, що індексуються міжнародними наукометричними базами Web of Science і Scopus, отримують патенти, беруть участь у міжнародних та всеукраїнських наукових конференціях.

На кафедрі інноваційних харчових і ресторанних технологій наукові дослідження проводяться за такими напрямками:

- наукове обґрунтування використання дієтичних добавок рослинного походження в технологіях кулінарної продукції геродієтичного призначення;
- проектування систем харчування лікувально-профілактичної дії та розроблення харчової продукції підвищеної харчової та біологічної цінності;
- розроблення інноваційних технологій отримання високоякісних продуктів харчування і створення наукової бази для здійснення багатопараметричного моніторингу показників якості сировини і готової продукції;
- управлінням безпечністю продукції власного виробництва закладів харчування і управлінням якістю виробничих і сервісних процесів закладів сфери гостинності;
- удосконалення методів оцінювання якості та безпечності харчових продуктів спеціального призначення;
- наукове обґрунтування інноваційних технологій безглютенової хлібопекарської продукції;

Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

- технології роботи з вином та змішаними напоями з урахуванням сучасних тенденцій в сегменті HoReCa;
- закономірності реодинаміки та теплообміну неньютонівських рідин у каналах хіміко-технологічного обладнання;
- дослідження перетворення електромагнітної енергії в механічну та розроблення фізико-математичних моделей зміни концентрації вітамінів у харчових продуктах під час теплової обробки;
- дослідження сучасних активних методів навчання, зокрема застосування хмарних технологій під час формування професійних компетентностей здобувачів вищої освіти.

За останні 5 років викладачі та співробітники кафедри опублікували: 4 навчальних посібники, 2 підручники, 3 монографії, 38 наукові статті у фахових виданнях, що входять до переліку спеціалізованих видань, отримали патентів – 10, брали участь у 19 наукових конференціях (переважно міжнародних) та виступили з 88 секційними доповідями.

Наукову роботу кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій здійснює за наступними напрямками: організація та проведення науково-практичних конференцій; активна участь викладачів і студентів кафедри у наукових конференціях і семінарах різного рівня; навчання в аспірантурі; публікація наукових статей та патентів; публікація навчальних посібників та підручників; наукова робота студентів під керівництвом викладачів кафедри із залученням студентів до участі в роботі студентського наукового товариства; участь у роботі наукових міжкафедральних семінарів.

Науково-дослідну роботу кафедри «Забезпечення якості продукції і послуг закладів сфери гостинності регіонального кластеру» реєстр. № 0116U003597 на 2016-2021 рр. очолює зав. кафедрою, д.т.н., доцент Свідло К. В.

Результати досліджень були висвітлені в колективних монографіях, фахових статтях та інших наукових виданнях. Наукові напрямки розробок кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій суттєво впливають на підвищення ефективності навчального процесу для надання теоретичних знань та практичних навичок студентам освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти.

Особливу увагу кафедра приділяє роботі зі студентами, що проявляють схильність до творчої наукової праці. Залучення обдарованих студентів до наукової праці кафедри гарантує високий рівень їх підготовки. Студенти отримують професійні та наукові знання в обсязі, який забезпечує можливість аналізувати, оцінювати й порівнювати ефективність сучасних харчових технологій. Викладачі кафедри активно впроваджують в навчальний процес принципи та методи наукових досліджень в галузі, формування теоретичних і практичних навичок здійснення дослідницьких рішень, які необхідні студентам для виконання наукових магістерських робіт.

На конференціях і семінарах учасники діляться своїми досягненнями, здобутками, обговорюють актуальні проблеми розвитку сучасної науки. Матеріали наукових конференцій і семінарів з розробки та впровадження сучасних технологій використовуються в навчальному процесі. Наукові роботи колективу кафедри спрямовані на практичне застосування. Дослідження викладачів та студентів пов'язані з оптимізацією технологічних режимів харчових виробництв, застосування ефективного технологічного обладнання, що обумовлює підвищення ефективності харчового виробництва і якості готової продукції.

За роки існування кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій значно розширилися наукові зв'язки із національними та іншими установами, вищими науковими та навчальними закладами, а саме: Національним університетом харчових технологій, Харківським державним університетом харчування і торгівлі, Українською інженерно-педагогічною академією, Кременчуцьким національним університетом імені Михайла Остроградського, Полтавським університетом споживчої кооперації, Національним

Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

технічним університетом «Харківський політехнічний інститут», Інститутом гігієни та медичної екології ім. О. М. Марзєєва АМН України.

Міжнародні зв'язки реалізуються викладачами кафедри у формі контактів з зарубіжними колегами при проведенні міжнародних наукових конференцій. 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. Під час спілкування здійснюється обмін інформацією про новітні технології в наукових дослідженнях з науковцями з різних країн: Технічний університет Лодзі (Республіка Польща), ТОВ «Бонекс інжиніринг», м. Белград (Республіка Сербія), компанія «ЕПОС» ООД (Болгарія).

Високий рівень професійної підготовки викладачів випускової кафедри сприяє якісному навчанню здобувачів вищої освіти, ефективному проведенню освітнього процесу і організації науково-дослідницької роботи.

Висновок

Експертна комісія засвідчує, що показники кадрового забезпечення підготовки за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності та Державним вимогам до акредитації. Викладацький склад кафедри спроможний виконувати навчально-методичну та наукову роботу, що забезпечує підготовку фахівців на рівні сучасних державних вимог. Підвищення кваліфікації викладацького складу за термінами і формами відповідає чинним вимогам.

3. ВІДПОВІДНІСТЬ ТЕХНОЛОГІЧНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОВАДЖЕННЯ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СФЕРІ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЛІЦЕНЗІЙНИМ УМОВАМ НАДАННЯ ОСВІТНІХ ПОСЛУГ У СФЕРІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

3.1. Відомості про кількісні та якісні показники матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти

Для здійснення професійної підготовки в ХТЕІ КНТЕУ створена відповідна навчально-матеріальна база, що дозволяє здійснювати навчання студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології».

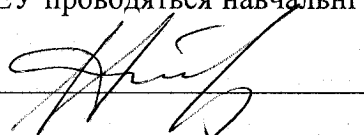
В інституті є десять навчальних лабораторій загальною площею 1035 кв. м, площа навчальних приміщень – 4055,0 кв. м, у тому числі: аудиторії для занять – 2373,7 кв. м, комп'ютерні лабораторії – 1035,0 кв. м, спортивні зали – 646,0 кв. м.

Матеріально-технічна база в цілому забезпечує існуючий обсяг підготовки фахівців. Загальна площа у розрахунку на одного студента припадає 2,4 кв. м.

Фізичному розвитку студентів сприяє можливість користування спортивною залом – 646 кв. м, обладнаною необхідним спортивним зняряддям, і спортивним майданчиком – 1239 кв. м.

Спортивні споруди використовуються відповідно до їх цільового призначення, де здійснюються спортивні заходи інститутського та над інститутського рівня. На спортивних об'єктах ХТЕІ КНТЕУ проводяться навчальні заняття з фізичного виховання,

Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

здійснюються навчально-тренувальна робота спортивних секцій з волейболу, баскетболу, настільного тенісу, шахів, футболу. На спортивних об'єктах інституту проводяться спортивно-масові заходи і змагання. Таким чином, матеріально-технічна база спортивного комплексу ХТЕІ КНТЕУ повністю задовольняє потребу для проведення освітнього процесу та самореалізації активної особистості у сфері спорту.

Життєдіяльність та соціальні потреби студентів та викладачів забезпечується наявністю соціальної інфраструктури Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ: їдальень, буфетів, гуртожитків, актових залів, баз відпочинку тощо.

Для медичного обслуговування створено студентську поліклініку сімейних лікарів, яка працює у взаємодії з поліклінікою Харківської міської студентської лікарні № 20. Щорічно проводиться диспансеризація студентів, флюорографія, проводяться щеплення, медичні огляди.

Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ використовує гуртожитки загальною площею 4451,4 м². Станом на 01.10.2018 р. контингент здобувачів ступеня вищої освіти денної форми навчання складає 1015 осіб, в т.ч. іногородніх – 419 осіб. Із них звернулося з заявами на поселення у гуртожиток – 419 осіб. Усі здобувачі вищої освіти, які звернулись із заявами, були поселені у гуртожиток. Наявні потужності дозволяють повністю задовольнити відповідні потреби студентів та викладачів у проживанні у гуртожитках інституту. Відповідно до встановлених вимог, вони облаштовані необхідними для функціонування приміщеннями: кімнатами для занять; читальними залами; кімнатою для відпочинку; душовими, кухнями, санвузлами; коморами; кімнатою для сушки одягу і взуття тощо. У гуртожитках наявні необхідні санітарно-побутові та підсобні приміщення, обладнані душові кімнати, побутові приміщення, кімнати для дозвілля.

У навчальному корпусі є їдальня та буфет, із загальною площею 54,3 кв. м, на одне посадкове місце – 4,8 студентів, що повністю забезпечує потреби надання послуг закладів ресторанного господарства.

Площа актової зали інституту 150 кв. м, що дає можливість проводити культурно-масові заходи, брати активну участь у художній самодіяльності та загально інститутських заходах.

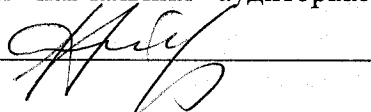
Робота з розвитку матеріально-технічної бази проводиться в напрямку вдосконалення діючої матеріальної бази шляхом реконструкції та переоснащення лабораторій кафедр і аудиторій сучасними приладами, обладнанням та комп'ютерами.

Професійна підготовка фахівців зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» здійснюється відповідно до нормативно-правових актів у сфері вищої освіти, у тому числі Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності. Площа навчально-лабораторних приміщень, де здійснюється навчання за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальністю 181 «Харчові технології», складає 519,7 кв. м. Аудиторії забезпечені відповідною кількістю меблів, дошками та іншим необхідним обладнанням. Навчальні приміщення, в яких проводиться підготовка фахівців, відповідають існуючим будівельним та санітарним нормам, вимогам правил пожежної безпеки, існуючим нормам з охорони праці. Робочі місця викладачів і навчально-допоміжного персоналу обладнані сучасними меблями, комп'ютерами і всім необхідним інвентарем для праці.

Проведення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» забезпечено комп'ютерною технікою із відповідним програмним забезпеченням.

В останні роки подальший розвиток отримало комп'ютерне забезпечення навчального процесу, а саме: оновлення парку сучасної комп'ютерної техніки, впровадження локальних комп'ютерних мереж та новітніх інформаційних технологій. Загальна кількість комп'ютерів становить 296 одиниць. Значна частина ПЕОМ зосереджена у спеціалізованих навчальних аудиторіях інформаційно-комп'ютерного

Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

центру. Крім того, в більшості навчальних комп'ютерних аудиторій, на кафедрах, в інших структурних підрозділах, науковій бібліотеці створено декілька автономних сегментів локальної мережі з власним виділеним сервером. Студентам надається доступ до мережі Internet, що забезпечується виділеною лінією.

Забезпеченість комп'ютерними робочим місцями студентів спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» повністю покриває потребу їх використання.

Лекційні аудиторії оснащені сучасними технічними засобами: мультимедійні проектори, ПЕОМ, спеціальні екрани та інше. Технічні характеристики комп'ютерної та презентаційної техніки, мережевого обладнання відповідають вимогам сучасних програмних продуктів на основі Windows-технологій. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях становить 38% (16/47 × 100), що є кращим за нормативний показник (30 %) на 8 %.

Забезпеченість навчальних аудиторій мультимедійним обладнанням, задіяних для забезпечення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальністю 181 «Харчові технології» становить 30 відсотків, що відповідає Ліцензійним умовам.

Освітній процес з усіх дисциплін освітньої-професійної програми «Ресторанні технології» в достатній мірі забезпечений засобами наочності (презентації до лекційного матеріалу, плакати, схеми, таблиці, макети, зразки, колекції тощо), необхідним технічним і технологічним обладнанням.

Навчальні приміщення кафедри інноваційних харчових та ресторанних технологій розташовані в учбовому корпусі ХТЕІ КНТЕУ Потреби освітнього процесу забезпечені спеціалізованими лабораторіями.

Лабораторії кафедри обладнані відповідною сучасною апаратурою, здійснюється оновлення обладнання.

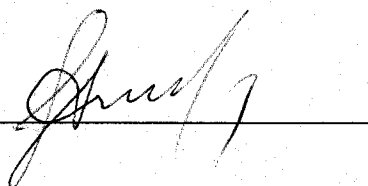
Таким чином, наявна навчально-лабораторна база Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ, на якій здійснюється підготовка фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти, та рівень її оснащення відповідають існуючим нормам.

Підготовка студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти повністю забезпечена навчальними аудиторіями, спеціалізованими лабораторіями та кабінетами, обладнанням та устаткуванням, соціальною інфраструктурою, необхідними для виконання освітньо-професійної програми підготовки фахівців.

Висновок

Матеріально-технічне забезпечення підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладів освіти та Державним вимогам до акредитації.

Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

3.2. Відомості про інформаційне забезпечення освітньої діяльності освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти

Експертна комісія перевірила рівень забезпечення освітнього процесу підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти підручниками, навчальними посібниками, фаховими періодичними виданнями, фондами та електронними джерелами інформації, що міститься у бібліотеці Харківського торговельно-економічного інституту ХНТЕУ.

Основна інформація про діяльність Харківського торговельно-економічного інституту ХНТЕУ розміщена на офіційному веб-сайті закладу освіти: www.htei.org.ua державною мовою.

—Для забезпечення якісної підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» в ХТЕІ ХНТЕУ на належному рівні налагоджена робота з організації інформаційного забезпечення освітнього процесу.

Бібліотека ХТЕІ ХНТЕУ – важливий підрозділ, де сконцентровані джерела інформації. Головне завдання бібліотеки – сприяти особистісно зорієнтованій освіті, надати користувачам високоякісну новітню інформацію, забезпечити вільний доступ до світових інформаційних джерел, формувати знання у сфері інформаційної культури майбутніх фахівців.

У ХТЕІ ХНТЕУ працює читальна зала на 115 посадкових місць загальною площею 171 м² та абонемент, а контингент студентів на всіх курсах навчання на 01.10.2018 р. складає 1700 осіб. Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загального контингенту здобувачів ступеня вищої освіти складає 6,8 % (115/1700×100), що відповідає нормативним вимогам.

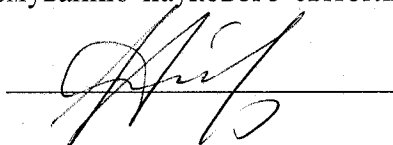
Бібліотека забезпечує доступ до навчальної та наукової інформації на різноманітних носіях (підручники, навчальні посібники, періодика, аудіо- відеодокументи, електронні документи, CD-ROMи, бази даних, у тому числі, бази даних Інтернет та ін.) у достатній кількості, що задовольняє потребу учасників освітнього процесу на 100%. Станом на 01.10.2018 року бібліотечний фонд налічує 43164 примірники, електронний каталог, який налічує 10300 записів з указанням на навчально-методичну літературу та підручники. За останні роки бібліотечний фонд поповнювався сучасними виданнями.

Режим роботи бібліотеки встановлено з урахуванням потреб освітнього процесу і інтенсивності відвідувань його учасників. Приміщення бібліотеки інституту відповідають її значущості призначення і принципам діяльності, а саме: реалізації бібліотечних технологій (надходження і рух документів, доступ в бібліотеку, шляхи переміщення користувачів і персоналу); привабливу зовнішню і внутрішню архітектуру і оформлення; підтримку в процесі експлуатації стану, відповідного стандартам і нормам (освітлення, температурний режим, пожежна безпека та ін.). У приміщеннях бібліотеки забезпечено безоплатний доступ до мережі Інтернет, що створює умови для розширення можливостей отримання необхідної інформації. Є безоплатний доступ до міжнародної науково-метричної бази Scopus (згідно наказу МОН України від 19 вересня 2017 року №1286).

У 2017-2018 рр. студенти разом з бібліотекою ініціювали заходи, щодо популяризації української мови і культури, патріотичного виховання та знайомства з рідним університетом.

Бібліотека ХТЕІ ХНТЕУ є навчально-інтелектуальним центром освіти і науки, сприяє підвищенню інтелектуального і морального потенціалу, гуманітаризації всіх інтелектуальних процесів, формуванню наукового світогляду і підвищенню культурного рівня кожного студента.

Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

Для організації освітнього процесу підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти у бібліотеці наявна спеціальна література, підручники, навчальні посібники. Бібліотека університету має електронні ресурси підручників і навчальних посібників, які рекомендовано для вивчення відповідних дисциплін навчального плану. Забезпеченість ними студентів становить 100%, що відповідає акредитаційним вимогам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.

Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти відповідає необхідним вимогам.

Висновок

Забезпеченість здобувачів освітнього ступеня «Магістр» за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ підручниками, навчальними посібниками, фаховими періодичними виданнями відповідає Державним вимогам акредитації освітніх послуг та чинним Ліцензійним умовам.

3.3. Відомості про навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти

Освітня діяльність у сфері вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти у Харківському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету базується на Законі України «Про вищу освіту», здійснюється у відповідності до «Положення про організацію навчального процесу в ХТЕІ КНТЕУ» та інших нормативних документів. Навчально-виховний процес організовано з урахуванням можливостей сучасних технологій навчання та орієнтовано на формування освіченої, гармонійно-розвиненої особистості, здатної до постійного оновлення наукових знань, професійної мобільності та швидкої адаптації до змін і розвитку в соціокультурній сфері, в сфері харчових і ресторанних технологій.

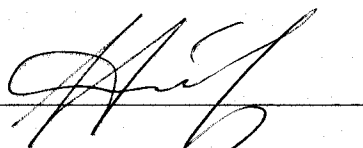
Освітньо-професійна програма підготовки фахівців другого (магістерського) рівня вищої освіти затверджена в установленому порядку. Зміст навчального плану відповідає стандартам підготовки фахівців у вищій школі та враховує сучасні потреби ринку праці.

Заняття студентів проводяться відповідно до робочого навчального плану, графіку освітнього процесу та розкладу занять.

Кафедрою інноваційних харчових і ресторанних технологій та іншими кафедрами інституту, що забезпечують викладання дисциплін спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти, розроблено навчально-методичні комплекси з усіх дисциплін навчального плану. Вони охоплюють навчальні, робочі навчальні програми і відповідне методичне забезпечення дисциплін (конспекти лекцій, методичні вказівки до проведення лабораторних, практичних робіт, самостійної роботи, завдання для контрольних робіт, пакети комплексних контрольних робіт та тестів, критерії оцінки якості успішності та ін.). Зміст дисциплін враховує результати останніх наукових досліджень та досвід вітчизняних та зарубіжних наукових шкіл.

Навчальні і робочі програми навчальних дисциплін затверджені в установленому порядку й відповідають робочому навчальному плану, освітньо-професійній програмі

Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

підготовки фахівців. У них враховано сучасний рівень розвитку в галузі ресторанного господарства та використовується передовий досвід провідних підприємств.

Методичне забезпечення навчального процесу знаходиться на належному рівні, про що свідчить повна забезпеченість підручниками, навчальними і методичними посібниками українською мовою. Викладачами кафедр підготовлено та розроблено інтерактивні методичні комплекси з основних навчальних дисциплін, які, згідно з сучасними вимогами, подаються студенту у формі інтернет-сторінки у системі дистанційної освіти інституту.

Під час аналізу навчально-методичного забезпечення підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти встановлено його достатній рівень і відповідність даним, наведеним у звіті про самоаналіз.

Експертна комісія підтверджує наявність належного методичного забезпечення всіх дисциплін навчального плану, що забезпечує підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти у Харківському торговельно-економічному інституті КНТЕУ.

Практична підготовка студентів є невід'ємною та важливою складовою навчально-виховного процесу.

Проведення практики здійснюється згідно з програмою практики. Зміст програми практики відповідає Положенню про проведення практики в ХТЕІ КНТЕУ, затвердженому в установленому порядку, навчальному плану спеціальності і освітньо-професійній програмі.

Керівництво практичною підготовкою здійснюють викладачі випускової кафедри та провідні фахівці підприємств, на яких магістранти проходять практику, і з якими укладені відповідні договори. Термін проведення практики визначається графіком освітнього процесу.

Програма підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» передбачає проходження нормативної виробничої (переддипломної) практики. Базами практики є провідні підприємства та заклади ресторанного господарства.

Експертна комісія перевірила і підтверджує:

- наявність розробленої кафедрою програми практичної підготовки. Програма містить необхідні методичні рекомендації щодо мети, завдань, календарного плану, звіту про проходження практики. Забезпеченість програмами практичної підготовки складає 100%;

- забезпеченість студентів в повному обсязі базами практики в регіоні. Магістри також мають можливість проходити практичну підготовку за кордоном у Болгарії згідно з угодою про співробітництво з Харківським торговельно-економічним інститутом КНТЕУ.

Оцінювання знань студентів з навчальних дисциплін здійснюється на основі результатів поточного контролю та підсумкового контролю знань – екзамену (заліку). Поточний контроль здійснюється за накопичувальною системою оцінки дій студентів у процесі їх роботи над завданнями з кожної теми дисципліни протягом всього освітнього періоду. Поєднання поточного і підсумкового контролю знань дозволяє підвищити активність студентів як учасників освітнього процесу. Результати навчання мають позитивну перспективу.

У процес навчання впроваджуються нові навчальні технології: ситуаційні вправи, кейси, виконання групових завдань. Зріс обсяг самостійної роботи студентів. Впроваджено комплексні випускні кваліфікаційні проекти.

Атестація здійснюється екзаменаційною комісією після завершення навчання і повного виконання навчального плану підготовки здобувачів вищої освіти на другому

Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

(магістерському) рівні вищої освіти. Для проведення державної атестації на другому (магістерському) рівні вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» розроблені відповідні методичні матеріали. Вимоги до магістерського випускного кваліфікаційного проекту, перелік тем розроблено і затверджено у встановленому порядку згідно з вимогами освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології». Атестація проводиться у формі публічного захисту кваліфікаційного проекту магістра. Зміст підготовки фахівців відповідає Державним вимогам, потребам ринку праці, вирішенню питань підготовки висококваліфікованих кадрів.

Висновок

Комісією перевірено наявність навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти. Навчально-методичною документацією та мультимедійними матеріалами забезпечено 100% навчальних дисциплін. Рівень навчально-методичного забезпечення освітнього процесу відповідає чинним нормативним вимогам щодо якісної підготовки магістрів. Усі дисципліни навчального плану, практики та атестація на 100% методично забезпечені.

Професійний рівень підготовки фахівців освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти відповідає акредитаційним вимогам. Експертна комісія звертає увагу на необхідність активізації роботи науково-педагогічних працівників випускової кафедри щодо підготовки електронних навчальних посібників для самостійного вивчення студентами навчальних дисциплін.

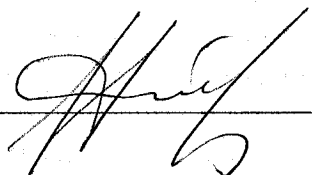
4. ВІДПОВІДНІСТЬ ОРГАНІЗАЦІЙНОГО ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПРОВАДЖЕННЯ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ У СФЕРІ ВИЩОЇ ОСВІТИ ЛЦЕНЗІЙНИМ УМОВАМ НАДАННЯ ОСВІТНІХ ПОСЛУГ У СФЕРІ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Організація освітньої діяльності на кафедрі інноваційних харчових і ресторанных технологій здійснюється з урахуванням основних напрямів діяльності ХТЕІ КНТЕУ та у відповідності до вимог нормативних та інструктивних документів Міністерства освіти і науки України.

Підготовка фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» другого рівня вищої освіти спеціальності 181 Харчові технології здійснюється відповідно до ліцензії, затвердженою наказом Міністерства освіти і науки України від 27.09.2016 р., № 1433-Л.

Основою концепції освітнього процесу є Освітньо-професійна програма «Ресторанні технології», що проваджується в Харківському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету за спеціальністю 181 «Харчові технології», розроблена й затверджена закладом вищої освіти. Освітньо-професійна програма, що акредитується, забезпечена навчальним планом, пояснювальною запискою до нього, робочими навчальними планами та робочими програмами навчальних дисциплін, затвердженими в установленому порядку.

Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

На основі навчального плану щорічно розробляється робочий навчальний план, який формується з урахуванням графіку освітнього процесу на відповідний навчальний рік.

Заняття студентів проводяться відповідно до робочого навчального плану, графіку освітнього процесу та розкладу занять.

Експертна комісія встановила, що підготовка магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти у Харківському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету здійснюється у відповідності із затвердженими в установленому порядку навчальними та робочими навчальними планами, які надані експертній комісії. Експертна комісія встановила забезпечення усіх дисциплін навчального плану підготовки магістрів навчальними і навчальними робочими програмами.

Встановлено, що надані матеріали відповідають Державним акредитаційним вимогам, а сама освітньо-професійна програма відповідає чинним вимогам щодо загальної та професійної підготовки магістрів. За аналізований період навчальні та робочі навчальні плани, робочі програми навчальних дисциплін виконані у повному обсязі без порушень.

Підготовка здобувачів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється за державним замовленням, а також за кошти фізичних та юридичних осіб.

Контингент студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти формується відповідно до виконання умов ліцензування і обсягів прийому. Це вказує на те, що в закладі вищої освіти в цілому склалася чітка система профорієнтаційної роботи та формування контингенту студентів, завдяки чому забезпечуються конкурси і залучення до навчання здібної до творчої діяльності молоді.

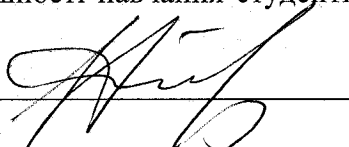
Як показала перевірка, профорієнтаційна робота кафедри інноваційних харчових і ресторанних технологій здійснюється у відповідності з планом профорієнтаційної роботи, який щорічно розглядається і, затверджується на засіданнях кафедри. Колектив кафедри та факультету загалом проводить значну профорієнтаційну роботу серед випускників бакалаврату ХТЕІ КНТЕУ та бакалаврів інших вищих навчальних закладів м. Харків, Харківської та сусідніх областей. Щорічно факультет готельно-ресторанного та туристичного бізнесу проводить різноманітну рекламну кампанію з популяризації спеціальності. Зокрема, це виступи та реклама на телебаченні, в газетах, поширення інформаційних буклетів, інформативна, маркетингова робота в соціальних мережах та через сайт кафедри, зустрічі з керівниками підприємств та організацій з метою інформування про освітньо-професійну програму «Ресторанні технології» спеціальності 181 «Харчові технології» тощо.

Детальна інформація про Правила прийому, документи для вступу, спеціальності підготовки, програми вступних випробувань, зразки тестових завдань представлені на офіційному сайті абітурієнта Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ (<https://hteiknteu.wixsite.com/enterhtei>).

Результати самоаналізу формування контингенту студентів, профорієнтаційної роботи, планів прийому вказують на те, що набір студентів відповідає нормативним і законодавчим вимогам, профілю закладу вищої освіти і потребам регіону.

В інституті сформовано нормативно-правові засади діяльності у сфері вищої освіти, спрямовані на її системне реформування і, перш за все, на удосконалення системи підготовки фахівців, що ґрунтується на поєднанні освіти, науки та інноваційного розвитку, забезпечує якість знань умінь та практичних навичок випускників, відповідно до державних стандартів якості вищої освіти. Аналіз результатів освітньої діяльності, проведений за показниками успішності навчання студентів (остання екзаменаційна сесія

Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

та за контрольним вимірюванням залишкових знань) підтверджує достатній рівень підготовки фахівців з дисциплін різних циклів.

У процесі акредитаційної експертизи підготовки здобувачів освітнього ступеня «Магістр» за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» відповідно до затвердженого графіку проведення комплексних контрольних робіт проведено комплексну перевірку залишкових знань студентів денної форми навчання. Контрольні заміри знань проводили з використанням пакетів комплексних контрольних робіт (ККР), розроблених викладачами кафедр, які забезпечують навчальний процес. До кожного варіанту ККР увійшли теоретичні питання, текстові завдання (відкриті та закриті), ситуаційні задачі, що складають не менше 80% програмного матеріалу з дисципліни. Запропоновані варіанти завдань є рівнозначними за складністю.

Критерії оцінювання завдань є диференційованими, вони методично обґрунтовані і дають можливість об'єктивно оцінити рівень знань здобувачів. Загалом завдання до ККР орієнтовані на вимоги освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» і відповідають змісту програми.

Для аналізу рівня фахової підготовки студентів освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти під час акредитаційної експертизи комісією були проведені комплексні контрольні роботи (ККР) із дисциплін: «Технологія спеціальних харчових продуктів», «Проектування закладів ресторанного господарства», «Стратегічний маркетинг». Проведення комплексних контрольних робіт і їх перевірка здійснені на належному організаційному рівні. За результатами контрольних замірів залишкових знань (таблиця 1) з дисциплін циклу професійної та практичної підготовки абсолютна успішність складає 100%, якість – 75,4%. Слід зазначити, що одержані результати знаходяться у межах допустимих нормативних значень та істотно не відрізняються від показників показаних студентами під час підготовки звіту з самоаналізу.

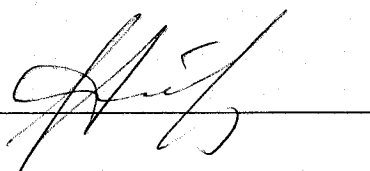
Рівень підготовки магістрів освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» відповідає необхідним вимогам, про що свідчать порівняльні результати виконання студентами комплексних контрольних робіт.

Відповідно до освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти передбачена державна атестація, що проходить у формі захисту магістерського кваліфікаційного проекту.

Експертна комісія перевірила та оцінила тематику магістерських кваліфікаційних проектів, захист яких відбувся у відповідності до графіку освітнього процесу. Тематика кваліфікаційних проектів відображає актуальну проблематику технологій конструювання продукції ресторанного господарства. Переважна більшість кваліфікаційних проектів виконана в межах тем науково-практичної діяльності кафедри. Керівниками магістерських кваліфікаційних проектів призначені досвідчені викладачі, які мають науковий ступінь та вчене звання.

Методичне забезпечення та порядок проведення державної атестації відповідають вимогам галузевих стандартів вищої освіти України, галузевих стандартів засобів діагностики якості вищої освіти та узгоджені з практичними потребами підприємств галузі, що відповідає встановленим вимогам. Державна атестація здійснюється державною екзаменаційною комісією після повного виконання навчального плану підготовки магістра.

Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

Зведена відомість

результатів комплексних контрольних робіт студентів освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти в Харківському-торговельно-економічному інституті

Київського національного торговельно-економічного університету

Назви дисциплін, за якими проводився контроль	За результатами самоаналізу				При проведенні акредитаційної експертизи							
	Курс	Усього студентів	Виконали роботу студентів %	Ліквіна успішність, %	Середній бал	Курс	Усього студентів	Виконали роботу студентів %	Абсолютна успішність, %	Ліквіна успішність, %	Середній бал	
												Кількість студентів
1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки												
Не передбачено навчальним планом												
2. Цикл природничо-наукової підготовки												
Не передбачено навчальним планом												
3. Цикл професійної та практичної підготовки												
Технологія спеціальних харчових продуктів	II	19	19	100	79	4,0	19	19	100	100	79,0	4,0
Проектування закладів ресторанного господарства	II	19	19	100	84,2	4,1	19	19	100	100	84,1	4,0
Стратегічний маркетинг	II	19	19	100	63,2	3,6	19	19	100	100	63,2	3,6
Всього за циклом		57	57	100	75,5	3,9	57	57	100	100	75,4	3,87

Голова експертної комісії

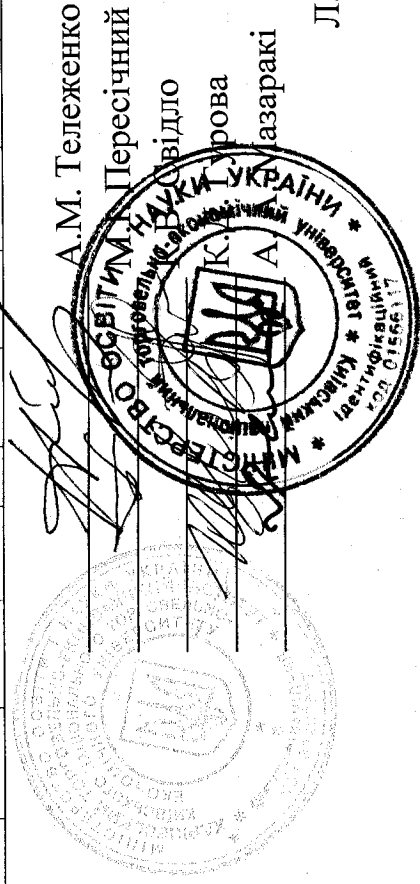
Член експертної комісії

Завідувач кафедри

Директор ХТЕІ КНТЕУ

Ректор КНТЕУ

Голова експертної комісії

Л. М. Тележенко
17

Висновок

Експертна комісія відзначає, що:

- організаційне забезпечення підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти у ХТЕІ КНТЕУ регламентується необхідною документацією, затвердженою в установленому порядку та забезпечується поєднанням теоретичної, практичної підготовки з науково-дослідною роботою, навчальний процес забезпечується відповідно освітньо-професійній програмі і навчальному плану.

- системне формування контингенту студентів є завданням багатофункціональним і кафедра інноваційних харчових і ресторанних технологій працює в цьому напрямі на належному рівні, що сприяє збереженню динаміки вступу на спеціальність. Контингент студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти відповідає встановленому ліцензованому обсягу.

- система забезпечення якості освітньої діяльності Харківського торговельно-економічного інституту КНТЕУ сприяє якісній підготовці магістрів і відповідає Державним акредитаційним вимогам. Результати контролю залишкових знань студентів освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти із дисциплін, за якими проведено ККР, засвідчують достатній рівень теоретичних знань, професійно-практичної підготовки студентів і підтверджують їхню здатність до самостійної професійної роботи, відповідають чинним Державним вимогам до акредитації освітніх послуг у сфері вищої освіти та забезпечують високу якість і професійну підготовку магістрів.

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

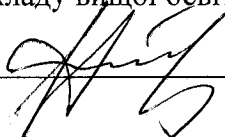
За період підготовки здобувачів вищої освіти на другому (магістерському) рівні вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології з 2017 по 2018 роки порушень в організації і проведенні освітнього процесу не виявлено. З боку юридичних і фізичних осіб претензії щодо освітньої діяльності Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету із підготовки магістрів за заявленою до акредитації освітньо-професійної програми не надходили.

6. АНАЛІЗ ВНУТРІШНЬОЇ СИСТЕМИ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЯКОСТІ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ

Внутрішньоуніверситетська програма забезпечення якості освіти в ХТЕІ КНТЕУ, крім моніторингу багатьох кількісних показників, спрямована на підтримку системи цінностей, традицій, норм (як загальноуніверситетського рівня, так і субрівнів академічних підрозділів – факультетів, кафедр), які й визначають ефективність функціонування Інституту.

Опис внутрішньої системи забезпечення якості в ХТЕІ КНТЕУ та його структурних підрозділів містить: аналіз результативності науково-дослідної роботи в закладі вищої освіти та використання її здобутків в освітньому процесі; використання локальної системи управління якістю та стандартів закладу вищої освіти; схему функціонування внутрішньої

Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

системи забезпечення якості та розподіл відповідальності між структурними підрозділами та посадовими особами; результативність системи забезпечення якості, її моніторинг та вдосконалення.

Висновок

Експертна комісія вважає, що якість внутрішньої системи забезпечення освітньої діяльності за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти в Харківському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладів освіти та Державним вимогам до акредитації.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

На підставі аналізу поданих на первинну акредитацію матеріалів і проведеної на місці акредитаційної експертизи підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету Експертна комісія дійшла висновку, що рівень підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» другого (магістерського) рівня вищої освіти в Харківському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету в цілому відповідає встановленим нормативним вимогам та забезпечує державну гарантію якості освіти.

Навчальний план, пояснювальна записка до навчального плану відповідають освітньо-професійній «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти у Харківському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету, враховують особливості і потреби регіону, його провідних установ, організацій замовників фахівців.

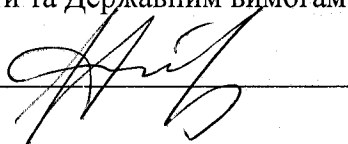
ХТЕІ КНТЕУ має достатній науково-педагогічний потенціал та сучасну навчально-наукову базу для підготовки фахівців освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти у Харківському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету.

Кафедри мають сформований науково-педагогічний колектив, який за якісними показниками відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладів освіти та Державним вимогам до акредитації.

Рівень організаційного та навчально-методичного забезпечення відповідає сучасності та потребам освітнього процесу, забезпечує якісне навчання студентів; методична література наявна в достатній кількості та є всі умови для її оперативного та ефективного використання студентами.

Матеріально-технічне та інформаційне забезпечення освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти у Харківському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладів освіти та Державним вимогам до акредитації.

Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

У ХТЕІ КНТЕУ створено всі необхідні умови для якісної підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти у Харківському торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету, розроблено внутрішню систему забезпечення якості освітньої діяльності.

У регіоні наявний значний попит на фахівців з ресторанних технологій, який зумовлений потребою і можливістю їхнього працевлаштування на підприємствах, в організаціях і установах державної, комунальної та приватної форм власності.

Вважаємо за необхідне висловити також зауваження, що не входять до складу обов'язкових і не впливають на рішення про акредитацію, але водночас дадуть можливість покращити якість підготовки фахівців:

1. Розширити спектр форм і засобів профорієнтаційної та агітаційної роботи серед випускників першого (бакалаврського) рівня вищої освіти вищих навчальних закладів з метою залучення більшої кількості вступників та серед випускників другого (магістерського) рівня вищої освіти з метою залучення більшої кількості вступників на умовах перехресного вступу.

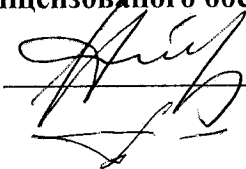
2. Активізувати роботу з написання електронних навчальних посібників для самостійного вивчення студентами навчальних дисциплін, що забезпечують фахову підготовку магістрів.

3. Запровадити інтенсивне використання сучасних інтерактивних методів навчання, зокрема, дистанційного навчання.

4. Збільшити кількість публікацій у періодичних виданнях, які включені до наукометричних баз Scopus або Web of Science Core Collection.

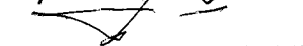
На підставі зазначеного вище експертна комісія МОН України зробила висновок про спроможність Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету здійснювати підготовку здобувачів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за другим (магістерським) рівнем вищої освіти і може бути акредитована в межах ліцензованого обсягу.

Голова експертної комісії:



Л. М. Тележенко

Член експертної комісії:

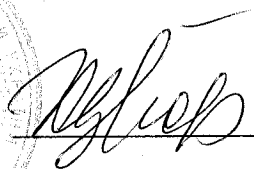


М. І. Пересічний

_____ 20__ року

**«З експертними висновками
ознайомлений»**

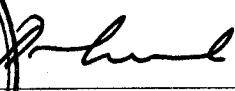
Директор Харківського
торговельно-економічного інституту
Київського національного
торговельно-економічного
університету



К. Д. Гурова

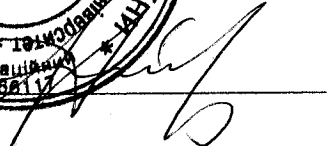
**«З експертними висновками
ознайомлений»**

Ректор Київського національного
торговельно-економічного
університету



А. А. Мазаракі

Голова експертної комісії

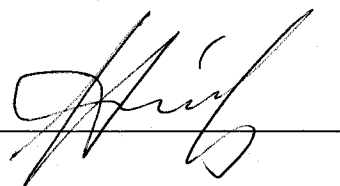


Л. М. Тележенко

ЗВЕДЕНІ ВІДОМОСТІ
ПРО ДОТРИМАННЯ ЛІЦЕНЗІЙНИХ УМОВ ПРОВАДЖЕННЯ ОСВІТНЬОЇ
ДІЯЛЬНОСТІ ЗАКЛАДІВ ВИЩОЇ ОСВІТИ ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ
ПРОГРАМИ «РЕСТОРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ»
ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»
ГАЛУЗІ ЗНАНЬ 18 «ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ» ЗА ДРУГИМ
(МАГІСТЕРСЬКИМ) РІВНЕМ ВИЩОЇ ОСВІТИ В ХАРКІВСЬКОМУ
ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОМУ ІНСТИТУТІ КИЇВСЬКОГО
НАЦІОНАЛЬНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
Відповідно до постанови КМУ від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. № 347)			
Кадрові вимоги щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої та післядипломної освіти			
1. Науково-педагогічні та наукові працівниками, які здійснюють освітній процес			
1) Мають стаж науково-педагогічної діяльності	Понад два роки	+	-
2) мають рівень наукової та професійної активності, який засвідчується виконанням не менше чотирьох видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов	Підпункти 1-18 пункту 30	+	-
2.* Кадровий склад закладу освіти включає одного викладача, який має кваліфікацію відповідно до спеціальності, науковий ступінь або вчене звання	на кожні десять здобувачів освітнього ступеня магістра	+	-
3. Група забезпечення, спеціальності складається з науково-педагогічних працівників, які працюють у закладі освіти за основним місцем роботи, мають кваліфікацію відповідно до спеціальності	+	+	-
1) частка тих, хто має науковий ступінь та/або вчене звання (% від загальної кількості членів групи забезпечення)	60	100	+40
2) частка тих, хто має науковий ступінь доктора наук та/або вчене звання професора (% від загальної кількості членів групи забезпечення)	30	42,2	+12,2

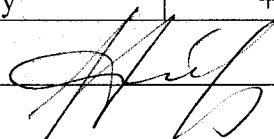
Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

4. Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково-педагогічними (науковими) працівниками та наказів про прийняття їх на роботу	+	+	-
Технологічні вимоги щодо забезпечення започаткування та провадження освітньої діяльності у сфері вищої та післядипломної освіти			
1. Площа навчальних приміщень для проведення освітнього процесу (кв. метрів на одного здобувача освіти з урахуванням не більше трьох змін навчання, але не менше 2000 кв. метрів для закладу освіти)	2,4	2,4	-
2. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, що необхідні для виконання освітніх програм.	+	+	-
3. Забезпеченість навчальних аудиторій мультимедійним обладнанням не менше, %	30	38	+8
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком	+	+	-
5. Інформаційне забезпечення:			
1) Наявність вітчизняних та закордонних фахових періодичних видань відповідного або спорідненого спеціальності профілю у бібліотеці закладу освіти (у тому числі в електронному вигляді) залежно від найвищого рівня, за яким фактично провадиться освітня діяльність	шість	сім	+1
2) Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	+	+	-
3) Наявність офіційного веб-сайта закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність.	+	+	-
4) Наявність сторінки на офіційному веб-сайті закладу освіти англійською мовою, на якому розміщена основна інформація про діяльність.	+	+	-
6. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	-
2) пунктів харчування	+	+	-
3) актового чи концертного залу	+	+	-

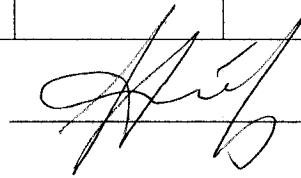
Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

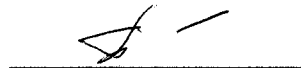
4) спортивного залу	+	+	-
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	-
6) медичного пункту	+	+	-
7. Навчально-методичне забезпечення:			
1) Наявність затвердженої в установленому порядку освітньо-професійної програми, за якою здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти	+	+	-
2) Наявність навчального плану	+	+	-
3) Наявність робочих програм з усіх навчальних дисциплін навчального плану	+	+	-
4) Наявність програм з усіх видів практичної підготовки	+	+	-
5) Наявність методичних матеріалів для проведення підсумкової атестації здобувачів вищої освіти	+	+	-

Голова експертної комісії:



Л. М. Тележенко

Члени експертної комісії:

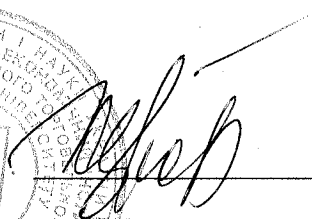


М. І. Пересічний

_____ 20__ року

**«З експертними висновками
ознайомлений»**

Директор Харківського
торговельно-економічного інституту
Київського національного
торговельно-економічного
університету

К. Д. Гурова

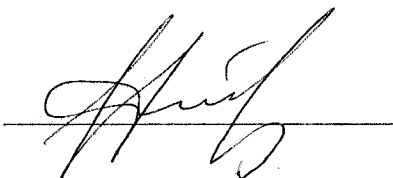
**«З експертними висновками
ознайомлений»**

Ректор Київського національного
торговельно-економічного
університету




А. А. Мазаракі

Голова експертної комісії

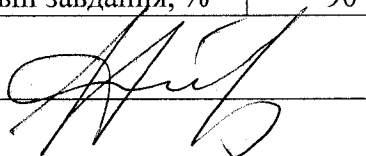


Л. М. Тележенко

ВІДОМОСТІ
ПРО ДОТРИМАННЯ ДЕРЖАВНИХ ВИМОГ ДО АКРЕДИТАЦІЇ
ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЇ ПРОГРАМИ «РЕСТРАННІ ТЕХНОЛОГІЇ» ЗІ
СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ» ГАЛУЗІ ЗНАТЬ 18
«ВИРОБНИЦТВО ТА ТЕХНОЛОГІЇ» ЗА ДРУГИМ (МАГІСТЕРСЬКИМ) РІВНЕМ
ВИЩОЇ ОСВІТИ В ХАРКІВСЬКОМУ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОМУ
ІНСТИТУТІ КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-
ЕКОНОМІЧНОГО УНІВЕРСИТЕТУ

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)*	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
Якісні характеристики підготовки фахівців			
1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти	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	Не передбачено навчальним планом	
2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50		
2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	Не передбачено навчальним планом	
2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50		
2.3. Рівень знань студентів з професійної підготовки:			
2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10

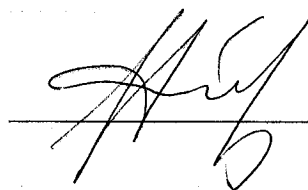
Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко

2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	75,5	+25,5
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:



Л. М. Тележенко

Члени експертної комісії:



М. І. Пересічний

_____ 20__ року

**«З експертними висновками
ознайомлений»**

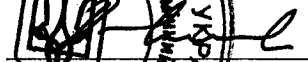
Директор Харківського
торговельно-економічного інституту
Київського національного
торговельно-економічного
університету




К. Д. Гурова

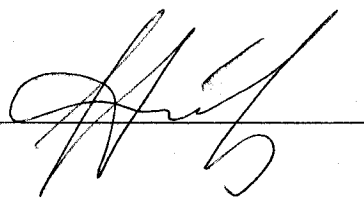
**«З експертними висновками
ознайомлений»**

Ректор Київського національного
торговельно-економічного
університету

А. А. Мазаракі

Голова експертної комісії



Л. М. Тележенко