

ВИСНОВОК

**експертної комісії Міністерства освіти і науки України
про підсумки проведення первинної акредитаційної експертизи
освітньо-професійної програми «Ресторанні технології»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти
у Харківському торговельно-економічному коледжі
Київського національного торговельно-економічного університету**

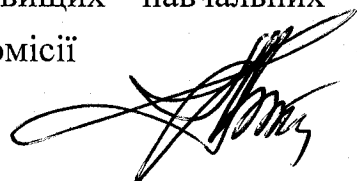
Відповідно до підпункту 20 пункту 2 розділу XV «Прикінцеві та перехідні положення» Закону України «Про вищу освіту» та пункту 4 Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 р. № 978, з метою проведення первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем у Харківському торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 10 червня 2019 р. №821-л «Про проведення акредитаційної експертизи» утворено експертну комісію та затверджено її у складі:

- | | |
|--|--|
| Баль-Прилипко
Лариса Вацлавівна | – декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК, доктор технічних наук, професор, голова комісії; |
| Шлапак
Галина Всеволодівна | – доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів Одеської національної академії харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент. |

Експертна комісія розглянула подану Харківським торговельно-економічним коледжем Київського національного торговельно-економічного університету (ХТЕК КНТЕУ) акредитаційну справу та провела експертне оцінювання відповідності освітньої діяльності названого закладу вищої освіти державним вимогам щодо акредитації освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти безпосередньо у закладі вищої освіти з 12 червня по 14 червня 2019 року включно.

Експертизу проведено у відповідності до підпункту 20 пункту 2 розділу XV «Прикінцеві та перехідні положення» Закону України «Про вищу освіту», Постанови Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 року № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

училищах», Постановою Кабінету Міністрів України від 10.05.2018 року № 347 «Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 року № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти», Державних вимог до акредитації напряму підготовки, спеціальності та вищого навчального закладу, затвердженими наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 13 червня 2012 року № 689.

Експертиза проведена за такими напрямками:

1. Підтвердження достовірності інформації, поданої Харківським торговельно-економічним коледжем КНТЕУ до Міністерства освіти і науки України у зв'язку з проведенням первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.

2. Підтвердження відповідності встановленим законодавством вимогам щодо якісного складу кадрового забезпечення першого (бакалаврського) рівня вищої освіти освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології», науково-методичного рівня та підвищення кваліфікації викладачів, забезпечення нормативних вимог до чисельності, рівня науково-дослідної діяльності випускової кафедри харчових технологій Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ.

3. Виявлення повноти навчального, методичного та інформаційного забезпечення освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, наявності навчальної документації, використання комп'ютерних технологій.

4. Підтвердження відповідності нормативам технологічних вимог щодо матеріально-технічного забезпечення освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, що акредитується.

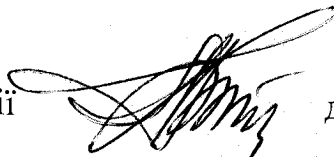
5. Визначення рівня якості підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, що акредитується, за результатами екзаменаційних сесій, написання комплексних контрольних робіт, захисту курсових робіт, звітів з практики та державної атестації.

Висновки експертів підготовлені на основі вивчення оригіналів документів, що регламентують діяльність Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ:

- Статуту Київського національного торговельно-економічного університету, розглянутого на Конференції трудового колективу КНТЕУ (протокол від 21.02.2019 №1) та затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 22.04.2019 №534;

- Свідоцтва про державну реєстрацію юридичної особи – Київського національного торговельно-економічного університету (№10661200000000200 від 22.11.2002);

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

- витягу з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань про включення до нього Київського національного торговельно-економічного університету (код ЄДРПОУ 01566117);

- Ліцензії Київського національного торговельно-економічного університету від 27.09.2016 (рішення МАК від 04.03.1993, протокол №2 (вперше), наказ МОН України від 27.09.2016 №1433л (переоформлення));

- наказів про створення ХТЕК КНТЕУ (наказу МОН України від 21.01.2005 №33 «Про створення філій Київського національного торговельно-економічного університету у м. Харкові»; наказу КНТЕУ від 25.01.2005 №207 «Про виконання наказу Міністерства освіти і науки України №33 від 21.01.2005 «Про створення філій Київського національного торговельно-економічного університету у м. Харкові»»; наказу МОН України від 26.06.2006 №481 «Про перетворення Харківського технікуму економіки та бізнесу Київського національного торговельно-економічного університету»; наказу КНТЕУ від 09.06.2006 №1718 «Про виконання наказу Міністерства освіти і науки України №481 від 26.06.2006 «Про перетворення Харківського технікуму економіки та бізнесу Київського національного торговельно-економічного університету»»);

- відомостей з Єдиного державного реєстру підприємств та організацій України про правовий статус ХТЕК КНТЕУ як суб'єкта без права юридичної особи (ідентифікаційний код №33297933 від 10.02.2015);

- Положення про Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ від 11.04.2016 та доповнення до нього від 16.12.2016, затверджених ректором Київського національного торговельно-економічного університету;

- Свідоцтва про право власності на нерухоме майно (серія ССХ №932628 від 15.10.2010);

- документів про освіту, науковий ступінь, підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників, задіяних в освітньому процесі за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти;

- навчально-методичної документації за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.

Акредитація первинна.

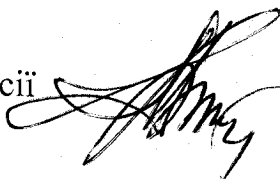
Детальний аналіз та експертна оцінка стану справ дали підстави для наступних висновків.

Висновок

Експертна комісія підтверджує, що подана до Міністерства освіти і науки України Харківським торговельно-економічним коледжем КНТЕУ інформація є достовірною.

Засновницькі документи Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, надані комісії в оригіналі, повністю відповідають матеріалам справи. Експертна комісія відзначає, що всі засновницькі та

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

інші основні документи коледжу, а також їхній перелік і зміст відповідають вимогам чинного законодавства.

Заклад вищої освіти має I рівень акредитації, його діяльність відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладів освіти.

1. Загальна характеристика навчального закладу та освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ розпочав свою історію у 1939 році, коли було засновано Харківський технікум радянської торгівлі. У 1962 році був заснований Харківський технікум громадського харчування. Наказом Міністерства торгівлі України від 03.03.1992 № 30 «Про реорганізацію технікумів в місті Харкові» Харківський технікум 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 № 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 другого рівня акредитації.

Харківський бізнес-коледж з 1994 року до 21.01.2005 року здійснював освітню діяльність, пов'язану з наданням вищої освіти на рівні освітньо-кваліфікаційних вимог до молодшого спеціаліста та бакалавра за напрямками підготовки: «Економіка і підприємництво», «Менеджмент», «Харчова технологія та інженерія». Згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 21.01.2005 № 33 «Про створення філій Київського національного торговельно-економічного університету у м. Харкові» було припинено діяльність Харківського бізнес-коледжу як юридичної особи (61045, м. Харків, пров. Отакара Яроша, 8) і на його базі створено Харківський торговельно-економічний інститут та Харківський технікум економіки та бізнесу державної форми власності у складі Київського національного торговельно-економічного університету.

Наказом Міністерства освіти і науки України від 26.06.2006 № 481 «Про перетворення Харківського технікуму економіки та бізнесу Київського національного торговельно-економічного університету» Харківський технікум економіки та бізнесу було перетворено у Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ без права юридичної особи із збереженням ліцензованого обсягу та державного замовлення на підготовку фахівців.

Експертна комісія відзначає, що коледж став першим серед вищих навчальних закладів I-II рівнів акредитації в Україні, високий рівень організації праці та управління якістю якого засвідчено сертифікатом на систему управління якістю згідно ДСТУ ISO 9001:2009.

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

Юридичною підставою для здійснення освітньої діяльності Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ є ліцензія, видана Київському національному торговельно-економічному університету від 27.09.2016 р.

За ліцензією, виданою МОН України, у коледжі навчається понад 600 студентів за денною та заочною формами навчання.

За першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти ліцензовано 5 спеціальностей («Ресторанні технології», «Готельно-ресторанна справа», «Економіка підприємства», «Маркетинг», «Менеджмент»); за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст – 7 спеціальностей («Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа», «Облік і оподаткування», «Економіка», «Маркетинг», «Фінанси, банківська справа та страхування», «Туризм»).

Основними структурними підрозділами коледжу є факультети, кафедри, інші структурні підрозділи, що забезпечують функціонування навчального закладу.

Високу якість підготовки майбутніх фахівців забезпечує професійний професорсько-викладацький склад, до якого входять 5 докторів наук, 28 кандидатів наук, 44 викладачів спеціалістів вищої категорії, викладачів-методистів, серед яких: лауреат Державної премії України, заслужений діяч науки і техніки України, академік Міжнародної академії холоду Павлюк Р.Ю., Заслужений працівник народної освіти України, академік Національної Академії проблем людини Руденко С.О., заслужений економіст України Дмитрук Б.П., заслужений журналіст України Маренич В.М..

Місцезнаходження Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ:

вул. Клочківська, 202, м. Харків, Харківська обл., 61045, Україна;

тел. (057) 340-26-51; факс: (057) 340-26-54;

e-mail: kharkiv@htek.com.ua, веб-сайт: www.htek.com.ua.

Загальні показники розвитку Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ надані в таблиці 1.

На даний час коледж очолює директор – Радченко Людмила Олексіївна, кандидат історичних наук, доцент, професор кафедри українознавства Харківського національного університету ім. В.Н. Каразіна, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист. Закінчила у 1979 р. Харківський державний університет за спеціальністю «Історія та суспільствознавство», кваліфікація – історик, викладач історії та суспільствознавства. У 1994 р. отримала другу вищу освіту у Харківському інституті громадського харчування за спеціальністю «Організація та планування зовнішньоекономічних зв'язків». У 2016 році пройшла навчання в R.D.T. Institut International de l'Hotellerie, de la Restauration et du Tourisme (Lausanne, Suisse), де отримала кваліфікацію – manager en hotellerie international, restauration et tourisme. Стаж роботи – 47 років, в тому числі стаж педагогічної роботи – 37 років.

Голова експертної комісії




д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

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

№ пор.	Показник	Значення показника станом на:	
		01.10. 2017	01.10. 2018
1	Рівень акредитації ЗВО	I	I
2	Кількість ліцензованих спеціальностей (відповідно до переліку 2015 року) у тому числі:	9	12
	– за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст»;	7	7
	– за першим (бакалаврським) рівнем;	2	5
	– за другим (магістерським) рівнем;	-	-
	– за третім (освітньо-науковим) рівнем	-	-
3	Кількість спеціальностей (відповідно до переліку 2015 року), акредитованих* за:		
	– за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст»;	7	7
	– за першим (бакалаврським) рівнем;	-	-
	– за другим (магістерським) рівнем;	-	-
	- за третім (освітньо-науковим) рівнем	-	-
4	Контингент студентів на всіх курсах навчання, осіб	595	713
	– на денній формі навчання	427	494
	– на заочній формі навчання	168	219
5	Кількість відділень	4	4
6	Кількість кафедр	5	5
7	Чисельність співробітників (усього), осіб	90	97
	– у тому числі педагогічних працівників	63	77
8	Серед них:		
	– докторів наук, професорів, осіб/%	4/6,3	5 / 6,5
	- кандидатів наук, професорів, осіб/%	1/1,6	2 / 2,6
	- кандидатів наук, доцентів, осіб/%	9/14,3	12 / 15,6
	- кандидатів наук, осіб/%	8/12,7	14 / 18,2
	- інших викладачів, осіб/%	41/65,1	44 / 57,1
9	Загальна /навчальна площа будівель, м2	5050,1 / 3413,1	5050,1 / 3413,1
10	Загальний обсяг державного фінансування, тис. грн.	9420,5	10312,8
11	Кількість посадкових місць у читальних залах	34	34
12	Кількість робочих місць, обладнаних персональними комп'ютерами для студентів	60	60
	- у тому числі з виходом в Інтернет	60+WiFi	60+WiFi

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

Підготовка фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти здійснюється за 7 рівнем НРК України, першим циклом FQ-EHEA, 6 рівнем EQF-LLL з ліцензованим обсягом 200 осіб.

Метою освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти є формування та розвиток загальних і фахових компетентностей, пов'язаних з діяльністю закладів ресторанного господарства, первинного рівня управління структурними підрозділами, операційними системами та процесами в закладах ресторанного господарства.

Обов'язкові навчальні модулі освітньо-професійної програми становлять 75,0%, дисципліни вільного вибору студента – 25,0%.

Академічною орієнтацією освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти слугують поняття, концепції, принципи, що формують загальні і спеціальні компетентності майбутнього бакалавра з харчових технологій. Здобувач освіти має володіти знаннями в галузі науково-дослідної та освітньої діяльності (у т.ч. на межі предметних галузей). Наукова орієнтація забезпечується навичками проведення комплексних досліджень, що вирізняються актуальністю, оригінальністю, інноваційністю та міждисциплінарністю; виявлення, постановки та вирішення наукових проблем.

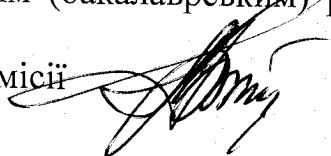
Подальше навчання передбачає можливість навчання за програмою другого циклу FQ-EHEA, 7 рівня EQF-LLL та 8 рівня НРК України, отримання післядипломної освіти на споріднених та інших спеціальностях, підвищення кваліфікації, академічну мобільність.

Випускаючою кафедрою з освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти є кафедра харчових технологій.

Очолує кафедру Нечепуренко Кристина Борисівна – досвідчений фахівець, кандидат технічних наук, переможець багатьох міжнародних та національних конкурсів кулінарної майстерності, автор наукових публікацій, спрямованих на впровадження інноваційних технологій виробництва продукції харчування, викладач дисциплін «Технологія продукції ресторанного господарства», «Етнічна кулінарія», «Декоративно-художнє оформлення продукції ресторанного господарства» та ін.. Закінчила у 2010 р. Харківський державний університет харчування та торгівлі за спеціальністю «Технологія харчування» та здобула кваліфікацію інженер-дослідник. Захистила кандидатську дисертацію за спеціальністю 05.18.16 Технологія харчової продукції за темою «Технологія виробів м'ясних посічених з використанням термостабільної пружної емульсії на основі натрію альгінату». Стаж науково-педагогічної роботи становить 18 років.

Експертна комісія проаналізувала кадрове забезпечення освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. Відзначено, що

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

освітній процес за даною освітньо-професійною програмою здійснюється викладачами 4 кафедр: 4 викладачами кафедри харчових технологій, 6 викладачами кафедри туризму, готельно-ресторанної справи та соціально-гуманітарних дисциплін, 2 викладачами кафедри економіки та маркетингу, 1 викладачем кафедри управління та адміністрування, що загалом становить 13 осіб.

Кількісний та якісний склад викладачів кафедр, які працюють за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, наступний:

- на постійні основі – 11 осіб, або 84,6%,
у т.ч.:
 - доктор технічних наук, професор – 1 особа, або 9,0%;
 - кандидати наук, доценти – 2 особи, або 18,2%;
 - кандидати наук – 4 особи, або 36,4%;
 - викладачі без наукових ступенів та вчених звань – 4 особи, або 36,4%;
- за сумісництвом – 2 особи, або 15,4%, серед яких 1 особа – доктор філософських наук, професор (50,0%), 1 особа – кандидат фізико-математичних наук, доцент (50,0%).

Усі викладачі, які забезпечують підготовку студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, згідно із затвердженими Положенням про підвищення кваліфікації та стажування науково-педагогічних і педагогічних працівників Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, перспективними та річними планами проходять стажування або підвищення кваліфікації не рідше 1 разу на 5 років у провідних навчальних закладах Харкова, Києва, а також в європейських закладах освіти.

Висновок

Експертна комісія встановила, що загальна інформація про Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ та освітньо-професійну програму, що акредитується, є достовірною, відповідає нормативам Міністерства освіти і науки України, та засвідчує про можливість первинної акредитації освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.

2. Формування контингенту студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

Приєм до коледжу за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти здійснюється на конкурсній основі за результатами зовнішнього незалежного оцінювання знань з української мови та літератури, математики та хімії/біології (з нормативним терміном навчання 3 роки 10 місяців) та за результатами зовнішнього незалежного оцінювання знань

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

з української мови та літератури й фахового випробування з харчових технологій (зі скороченим терміном навчання 1 рік 10 місяців). Правила прийому до коледжу, затверджені ректором КНТЕУ, програми вступних випробувань, затверджені директором ХТЕК КНТЕУ, містяться у відкритому доступі на сайті коледжу.

Прийом за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти проводиться за рахунок коштів фізичних і юридичних осіб. Ліцензований обсяг становить 200 осіб. У 2017/2018 навчальному році за даною освітньо-професійною програмою було прийнято 11 осіб за денною та 24 особи за заочною формами навчання. У 2018/2019 навчальному році – 27 осіб за денною та 18 особи за заочною формами (табл. 2).

Таблиця 2

Показники формування контингенту студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ

№ п/п	Показник	Роки	
		2017/ 2018 н.р.	2018/ 2019 н.р.
1	Ліцензований обсяг спеціальності	200	200
2	Прийнято на навчання, всього (осіб)	11	27
	• денна форма		
	у тому числі за держзамовленням;	-	-
	• заочна форма	24	18
	у тому числі за держзамовленням;	-	-
	• нагороджених медалями, або тих, які отримали диплом з відзнакою	-	-
3	Подано заяв на одне місце за формами навчання:	25	32
	• денна		
	• заочна	41	27
4	Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення:	-	-
	• очна форма;		
	• заочна форма	-	-

Викладачі випускової кафедри харчових технологій систематично здійснюють профорієнтаційну роботу серед випускників загальноосвітніх шкіл, ліцеїв, ПТУ міста та області, організують та проводять зустрічі з працівниками регіональних відділів освіти, учнями випускних класів та їх батьками, дають розширені характеристики всіх дисциплін, що викладаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

Експертна комісія ознайомилась з планом проведення Днів гостинності, рекламною продукцією, розробленою коледжем, переглянула сайт навчального закладу, сторінки коледжу у соціальних мережах.

Для профорієнтаційної роботи широко використовуються друковані матеріали (буклети, листівки) про ХТЕК КНТЕУ та спеціальності підготовки, довідник абітурієнта, що оновлюються щорічно. Також широко використовується мережа Internet, зокрема соціальні мережі (<https://www.facebook.com/khcte.knute>, https://www.instagram.com/khcte_knute) та WEB-сайт коледжу (www.htek.com.ua).

Коледж докладает значних зусиль для формування контингенту бакалаврів та в рамках розвитку ступеневої освіти приймає на навчання власних випускників за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст. Популярності спеціальності також сприяє висвітлення діяльності коледжу засобами масової інформації: обласним телебаченням (телеканал ОТБ, програма «Харків онлайн. День»; телеканал «Simon», програма «Харьковские известия»), інтернет-виданнями («Городской дозор», «Город X») та офіційним сайтом Харківської обласної державної адміністрації тощо.

Динаміку контингенту студентів представлено в табл. 3 та табл. 4.

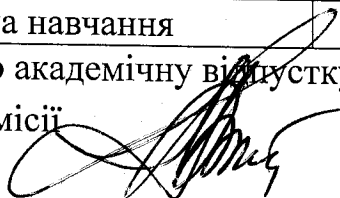
Таблиця 3

Динаміка змін контингенту студентів денної форми навчання за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ

№ пор.	Назва показника	2017/2018 н.р.		2018/2019 н.р.	
		1	2	1	2
1	Усього студентів	11		40	
2	Усього студентів у ЗВО станом на 01.10 відповідного року	11	-	27	13
3	Чисельність студентів, яких відраховано (всього):	-	-	5	1
	у т.ч.:				
	– за невиконання навчального плану;	-	-	5	-
	– за грубі порушення дисципліни;	-	-	-	-
	– у зв'язку з переведенням до інших ВНЗ;	-	-	-	-
	– з інших причин	-	-	-	1*
4	Чисельність студентів, які зараховані на старші курси (всього):	2	-	-	-
	в т.ч.				
	– переведених із інших ЗВО;	-	-	-	-
	– поновлених на навчання	2	-	-	-

* 1 особі надано академічну відпустку.

Голова експертної комісії




д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

Динаміка змін контингенту студентів заочної форми навчання за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ

№ пор.	Назва показника Курс	2017/2018 н.р.		2018/2019 н.р.	
		1	2	1	2
1	Усього студентів	22		54	
2	Усього студентів у ЗВО станом на 01.10 відповідного року	22	-	18	21
3	Чисельність студентів, яких відраховано (всього):	1	-	3	-
	у т.ч.:				
	– за невиконання навчального плану;	1	-	2	-
	– за грубі порушення дисципліни;	-	-	-	-
	– у зв'язку з переведенням до інших ВНЗ;	-	-	-	-
	– з інших причин	-	-	1	-
4	Чисельність студентів, які зараховані на старші курси (всього): в т.ч.	-	-	-	-
	– переведених із інших ЗВО;	-	-	-	-
	– поновлених на навчання	-	-	-	-

З метою збереження контингенту студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти проводяться різноманітні заходи: щотижневі виховні години, засідання адміністративної ради, засідання випускової кафедри, на яких обговорюються питання щодо відвідування занять студентами, їх успішність, виконання правил внутрішнього розпорядку тощо. Окрім цього, куратори академічних груп та завідувач кафедри здійснює листування з батьками студентів.

Експертна комісія перевірила щомісячний контингент студентів навчального закладу, відповідність зазначених даних ліцензованому обсягу, звітності за формою 2-3 НК та аналізу діяльності навчального закладу. Експертна комісія зазначила, що перевищень ліцензованого обсягу під час Голова експертної комісії  д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипка

прийому на перший (бакалаврський) рівень вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології», що акредитується, немає.

Висновок

Експертна комісія встановила, що організаційні, профорієнтаційні та агітаційні заходи, що проводить ХТЕК КНТЕУ та кафедра харчових технологій забезпечують формування контингенту студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти у межах ліцензованого обсягу. ХТЕК КНТЕУ дотримується всіх існуючих законодавчих та нормативних вимог, у коледжі створено дієву систему профорієнтації, проводиться цілеспрямована систематична робота над формуванням і збереженням контингенту студентів.

3. Зміст підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

Нормативно-правовою базою організації освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти є: Закон України «Про освіту»; Закон України «Про вищу освіту»; Постанови Кабінету Міністрів України стосовно вищої освіти й інші нормативні документи з питань освіти; Положення про організацію освітнього процесу студентів у Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ та інші.

Навчання студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти відбувається за затвердженими вченою радою КНТЕУ освітньо-професійною програмою та навчальним планом у відповідності до стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології», затвердженого наказом МОН України від 18.10.2018 №1125.

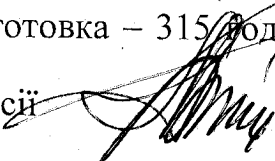
Експертною комісією було перевірено освітньо-професійну програму та навчальний план на їх відповідність вимогам стандарту до змісту, обсягу і рівня освітньої та професійної підготовки бакалавра. Варіативна компонента забезпечує студентам можливість вибору навчальних дисциплін. У цілому на засвоєння навчального плану освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти передбачається 3600 годин, з них:

– нормативні навчальні дисципліни – 2295 годин (76,5 кредитів ECTS), з них: цикл дисциплін загальної підготовки – 360 годин (9 кредитів ECTS), цикл дисциплін професійної підготовки – 2025 годин (67,5 кредитів ECTS);

– вибіркові навчальні дисципліни – 900 годин (30 кредитів ECTS), з них: дисципліни загальної підготовки – 270 годин (9 кредитів ECTS), дисципліни професійної підготовки – 630 годин (21 кредит ECTS);

– практична підготовка – 315 годин: виробнича практика 1 – 180 годин

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

(6,0 кредитів ECTS); виробнича практика 2 – 135 годин (4,5 кредитів ECTS);

– державна атестація – 90 годин (3 кредити ECTS).

Дисципліни вивчаються у відповідності до структурно-логічних схем, що забезпечує безперервність підготовки бакалаврів.

У відповідності до освітньо-професійної програми та навчального плану усі дисципліни, що вивчають студенти, забезпечують формування загальних та спеціальних компетентностей, необхідних для формування кваліфікованого фахівця з ресторанних технологій відповідно до державного стандарту.

Експертна комісія відзначає, що співвідношення нормативних дисциплін і дисциплін за вибором студентів відповідають вимогам освітньо-професійної програми.

Експертній комісії також надана розроблена освітньо-професійна програма, що передбачає ґрунтовну практичну підготовку на основі власних навчальних кабінетів, підприємств ресторанного господарства згідно з укладеними угодами про співпрацю, а також програмами студентської академічної мобільності.

Основними формами організації навчання студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти є лекції, практичні, семінарські, лабораторні заняття, курсові роботи (проекти), самостійна робота, виробнича практика.

Розподіл аудиторного навантаження за видами робіт відповідає нормативним вимогам і становить 24 години на тиждень за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

Обсяг самостійної роботи студентів за весь період навчання становить 46% загальної кількості годин.

Комісією встановлено, що якість професійної підготовки фахівців у коледжі досягається за рахунок: реалізації концепції ступеневої освіти, надання можливості молодшим спеціалістам отримувати у коледжі освітній ступінь «бакалавр», для чого започатковано підготовку за 5 освітніми програмами; систематичної роботи з підготовки та удосконалення навчального контенту, навчальних і методичних посібників, методичних рекомендацій до практичних, лабораторних і семінарських занять; розробки методичного забезпечення для самостійної роботи студентів, виконання курсових робіт (проектів); освоєння пакетів навчальних і комп'ютерних прикладних програм; обміну досвідом з закладами вищої освіти; розширення зв'язків кафедри з підприємствами ресторанного господарства України та зарубіжжя тощо.

З метою вдосконалення змісту навчально-виховної та методичної роботи коледж співпрацює з закладами вищої освіти, в яких за інтегрованим навчальним планом мають можливість продовжувати навчання випускники коледжу. Це такі навчальні заклади, як Київський національний торговельно-економічний університет, Харківський державний університет харчування та торгівлі, Харківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ та ін.

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

Висновок

Експертною комісією встановлено, що зміст підготовки студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти відповідає чинним акредитаційним вимогам та стандарту вищої освіти. Освітньо-професійна програма та навчальний план розроблені з урахуванням чинних вимог до організації освітнього процесу.

4. Організаційне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

Організація і планування освітнього процесу в коледжі здійснюється відповідно до Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Положення про Харківський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету, Правил внутрішнього розпорядку ХТЕК КНТЕУ, Положення про організацію освітнього процесу в ХТЕК КНТЕУ, графіку освітнього процесу, розкладу навчальних занять, навчальних планів та інших нормативних документів.

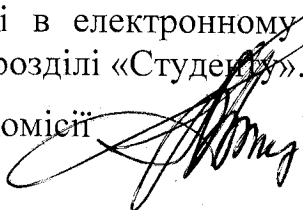
Здійснено перевірку фактичного виконання навчального плану. З усіх дисциплін лекційні та практичні заняття виконані в повному обсязі, проведені всі заліки та екзамени, відпрацьовані всі види виробничої практики. Це підтверджено записами у навчальних журналах, заліковими та екзаменаційними відомостями, наявними курсовими роботами (проектами) та звітами студентів з практики.

Експертна комісія перевірила навчально-методичний комплекс освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, що включає:

- освітньо-професійну програму підготовки бакалавра;
- навчальний план;
- навчальні програми і робочі навчальні програми з усіх дисциплін, зазначених у навчальному плані;
- програми виробничої практики;
- програму кваліфікаційного екзамену;
- комплексні контрольні роботи для заміру рівня знань студентів;
- дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів;
- критерії оцінювання знань і вмінь студентів;
- тематику та методичні рекомендації до виконання курсових робіт.

Експертна комісія зазначає, що всі складові навчально-методичного комплексу, які створюють основу для якісної підготовки фахівця за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, є в наявності (100%) і розміщені в електронному вигляді на офіційному сайті коледжу www.htek.com.ua у розділі «Студенти».

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

Викладачами ХТЕК КНТЕУ розроблено Освітньо-професійну програму «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, яка затверджена Вченою радою КНТЕУ (протокол № 10 від 23.02.2017 року).

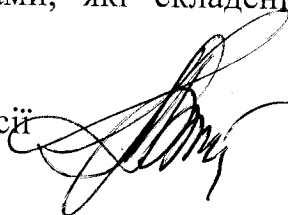
Планування освітнього процесу підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти здійснюється згідно з розробленим навчальним планом, затвердженим Вченою радою КНТЕУ 27.06.2017 року, протокол № 13 (зі строком навчання 1 рік 10 місяці), що розроблений відповідно до Стандарту вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» для першого (бакалаврського) рівня вищої освіти. Дисципліни, що передбачені навчальним планом, забезпечені робочими програмами, завданнями для виконання курсових робіт (проектів), методичними рекомендаціями, комплексними контрольними роботами.

Відповідно до статті 62 Закону України «Про вищу освіту» студенти мають право на вибір навчальних дисциплін в обсязі, що становить не менш як 25% загальної кількості кредитів ЄКТС. Для реалізації цього права в повному обсязі в коледжі розроблено Положення про організацію освітнього процесу студентів у ХТЕК КНТЕУ і затверджено рішенням Педагогічної ради від 03.09.2018 року (протокол №1), відповідно до якого студентам надано право на вибір частини дисциплін навчального плану.

Протягом 2014-2018 років викладачами кафедри харчових технологій було підготовлено та видано 12 навчальних посібники: «Енциклопедія питания. Биологически активные добавки» Т. 5. (д.т.н., проф. Павлюк Р.Ю.); «Лабораторний практикум з дисципліни «Теоретичні основи харчових технологій»» (д.т.н., проф. Павлюк Р.Ю.); «Технологічний семінар (плоди)» (д.т.н., проф. Павлюк Р.Ю.); «Основи харчових технологій» Ч. 1. (д.т.н., проф. Павлюк Р.Ю.); «Технологічний семінар (молоко)» (д.т.н., проф. Павлюк Р.Ю.); «Химия и технологии переработки дикорастущих ягод в добавки и продукты» (д.т.н., проф. Павлюк Р.Ю.); «Основи харчових технологій галузі» (д.т.н., проф. Павлюк Р.Ю.); «Дипломне проектування підприємств хлібопекарної, кондитерської, макаронної та харчоконцентратної промисловості» (к.і.н., доц. Радченко Л.О.); «Технологія виробництва хлібобулочних і борошняних кондитерських виробів» (к.т.н. Гасанова А.Е.); «Малювання, ліплення та сучасні способи оздоблення борошняних кондитерських виробів» (к.і.н., доц. Радченко Л.О.); «Організація харчування та обслуговування туристів на підприємствах ресторанного господарства» (к.і.н., доц. Радченко Л.О.); «Охорона праці в галузі. Ресторанне господарство та торгівля» (к.і.н., доц. Радченко Л.О.).

Освітній процес підготовки студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти забезпечений робочими навчальними програмами, які складені належним чином і спрямовані на

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

забезпечення достатньої гуманітарної та соціально-економічної, природничо-наукової (фундаментальної), професійної та практичної підготовки бакалаврів.

Аналіз програм підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, їх навчально-методичного забезпечення показав, що вони відповідають Ліцензійним умовам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. У ХТЕК КНТЕУ визначені форми і методи поточного контролю знань, розроблені критерії оцінювання знань студентів, навчальним планом регламентовані форми державної діагностики якості освіти.

У коледжі впроваджуються такі організаційні форми навчання, як лекції, семінарські, практичні та лабораторні заняття, міні-тренінги, ділові та рольові ігри, інтегровані заняття, навчальні екскурсії, заняття-дискусії, заняття-конференції, а також комп'ютерна діагностика поточних та підсумкових знань.

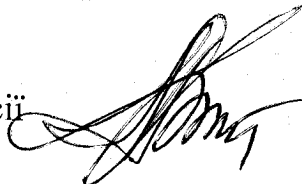
Підготовка бакалаврів спрямована на отримання знань з використанням комп'ютерних технологій, системного і прикладного програмного забезпечення; отримання практичних навичок використання програмного забезпечення при вирішенні завдань майбутньої професійної діяльності бакалавра. Оптимальним є поєднання базової підготовки студента у сфері використання ІТ-технологій з професійно-практичною підготовкою.

Експертній комісії викладачами кафедри харчових технологій було продемонстровано застосування комп'ютерних та SMART-технологій в освітньому процесі для поглибленого вивчення дисциплін, а також використання відеоматеріалів, презентаційних матеріалів при підготовці та проведенні занять з дисциплін «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)», «Організація ресторанного господарства», «Менеджмент», «Барна справа», «Харчова хімія», «Іміджологія», «Харчові технології», «Стандартизація, сертифікація, і метрологія», «WEB дизайн» тощо.

Оволодіння комп'ютерними технологіями студентами освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти здійснюється за допомогою використання операційної системи Microsoft Windows, пакетів Microsoft Office (компоненти Word, Excel, Power Point, Access), Open Office (компоненти Writer, Calc, Impress, Base), засвоєння роботи в Internet (браузери Microsoft Internet Explorer, Mozilla Firefox, пошукова система Google), опанування прикладних програм Flipping Book Publisher, Парус-Підприємство, Парус – Ресторан, Парус-Менеджмент і Маркетинг, 1С: Бухгалтерія, М.Е.Дос, T-FLEX CAD, Adobe Photoshop Express та ін..

Відповідно до навчального плану студенти виконують 2 курсові роботи (проекти): на I курсі – курсовий проект з дисципліни «Організація ресторанного господарства», на II курсі – курсову роботу з дисципліни «Харчові технології». Тематика курсових робіт (проектів) з кожної дисципліни щороку оновлюється з урахуванням нагальних ринкових потреб та актуальних практичних питань діяльності підприємств ресторанного господарства.

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

Експертній комісії надано накази про затвердження тематики курсових робіт (проектів) за останні два роки, за якими простежується тенденція до актуалізації тематики та чіткість у закріпленні тем за кожним студентом. Виконання курсових робіт (проектів) сприяє закріпленню, поглибленню та інтегруванню знань за циклом професійної підготовки.

Структура, зміст та порядок оформлення курсових робіт (проектів) відповідає вимогам Міністерства освіти і науки України та Положення про організацію виконання та захисту курсових робіт (проектів) у ХТЕК КНТЕУ.

Практична спрямованість змісту навчання студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти реалізується під час проходження виробничої практики. Практична підготовка студентів організовується відповідно до Положення про проведення практики студентів ХТЕК КНТЕУ, затвердженого рішенням Педагогічної ради 28.12.2017 (протокол №2) та введеного в дію наказом директора від 29.12.2017 №469.

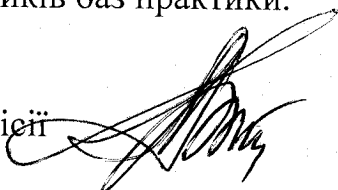
За час навчання за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти студенти проходять 2 види практики: виробнича практика 1 (6 кредитів ЄКТС) у II семестрі та виробнича практика 2 (4,5 кредитів ЄКТС) у IV семестрі.

Направлення студентів на бази практики проводиться у відповідності до наказів про проходження студентами практики на підприємствах ресторанного господарства, які були надані експертній комісії.

Експертній комісії були надані оригінали договорів між коледжем та базами практики, що підтверджують проведення відбору ефективних підприємств з сучасною матеріально-технічною базою, відповідними спеціалістами, які відкриті до співробітництва. Основними базами практики студентів є підприємства та організації Харкова та України, такі як: ТОВ «Пак Мая», ТОВ Харківський м'ясокомбінат, ТОВ Салтівський м'ясокомбінат, Кафе при м'ясокомбінаті ФОП Карпенко О.В, ФОП Локай Галина Адамівна, ТОВ фірма «Місто», ТОВ «Готель «Харків»», ПАТ «Готель «Мир», готельний комплекс «Турист», готельний комплекс «Аврора», база відпочинку «Вероніка», ТОВ «Ресторан «Альбатрос»», управління освіти адміністрації Шевченківського району та інші вітчизняні підприємства ресторанного господарства. Також коледжем укладено угоди на проведення закордонної практики в кращих готельних комплексах Туреччини «Sherwood Resort & Hotels», «DELPHIN Hotels & Resorts», п'ятизіркових готелях інтернаціональної мережі готелів «Grecotel» (Греція).

За результатами проходження практики у коледжі проводяться студентські конференції, на яких крім доповідей студентів заслуховуються та аналізуються відгуки керівників підприємств, де працювали студенти. За сумлінну працю студенти коледжу були неодноразово нагороджені грамотами та подяками від керівників баз практики.

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

Експертна комісія зазначає, що організаційно-методичне забезпечення практичної підготовки відповідає вимогам акредитації. Програми практик є в наявності у кількості, необхідній для 100% забезпечення студентів.

Комісія ознайомилась з роботою бібліотеки коледжу. Бібліотечний фонд поповнюється та оновлюється фаховими та періодичними виданнями, спеціальною літературою, 85% від загальної кількості літератури в бібліотеці складають україномовні примірники. Сучасний бібліотечний фонд коледжу становить 47343 примірники, з них фахових – 3240 підручників, електронних ресурсів – 250 одиниць. Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, що містяться у власній бібліотеці, становить 100%. Для більш глибокого вивчення дисциплін навчального плану та підготовки якісного фахівця зі спеціальності, що акредитується, коледжем здійснюється підписка на періодичні видання, загальна кількість яких налічує 6 найменувань, що на 2 одиниці перевищує акредитаційні вимоги.

За освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти державна атестація студентів відбувається після завершення навчання і повного виконання навчального плану шляхом складання кваліфікаційного екзамену, програма проведення якого розробляється кафедрою харчових технологій, розглядається і затверджується Педагогічною радою коледжу.

Кваліфікаційний екзамен за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти проводиться відповідно до Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ХТЕК КНТЕУ, затвердженого рішенням Педагогічної ради від 22.02.2016 (протокол №3) та введеного в дію наказом директора від 22.02.2016 №77/1.

Атестація якості підготовки студентів щодо встановлення фактичної відповідності рівня освітньої підготовки вимогам освітньо-професійної програми здійснюється екзаменаційною комісією з атестації здобувачів вищої освіти ХТЕК КНТЕУ. Склад екзаменаційної комісії призначається наказом директора коледжу. Голова комісії затверджується ректором Київського національного торговельно-економічного університету.

Кваліфікаційний екзамен проводиться за екзаменаційними білетами, питання яких чітко відповідають навчальним програмам нормативних дисциплін, зміст яких винесено на атестацію: «Харчові технології», «Харчова хімія», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Інформаційні системи і технології в управлінні підприємством». Білети затверджено заступником директора коледжу з навчально-методичної роботи.

Експертна комісія перевірила організаційно-методичне забезпечення кваліфікаційного екзамену за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

(бакалаврським) рівнем вищої освіти та підтвердила його відповідність державним вимогам.

Висновок

Експертна комісія встановила, що організаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти відповідає Ліцензійним умовам та вимогам до акредитації щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти. Визначено, що дисципліни навчального плану забезпечено основною науково-методичною літературою (підручниками, навчальними та навчально-методичними посібниками, конспектами лекцій тощо) у відповідності до акредитаційних вимог. Кількість примірників основної літератури та періодичних фахових видань, рівень програмного забезпечення відповідають встановленим критеріям.

5. Кадрове забезпечення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

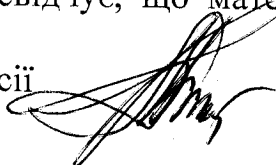
Експертна комісія встановила, що підбір педагогічного персоналу відбувається відповідно до Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», згідно з розробленою та затвердженою «Процедурою прийняття на роботу педагогічних працівників ХТЕК КНТЕУ». Навчальне навантаження викладачів відповідає вимогам, встановленим діючим законодавством. Усі викладачі, які здійснюють підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти мають відповідну фахову підготовку, підтверджену документами про освіту та/чи науковий ступінь з відповідної спеціальності та науковою чи професійною діяльністю за не менш як чотирма видами, переліченими у п. 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти.

Експертний аналіз кадрового забезпечення підготовки студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти засвідчує, що освітній процес забезпечує 13 осіб, з яких 11 осіб (84,6%) працюють у коледжі на постійній основі та 2 особи (15,4%) – за сумісництвом.

Для забезпечення якісних освітніх послуг щороку до викладання за сумісництвом залучаються провідні спеціалісти підприємств ресторанного господарства, а також науково-педагогічні працівники, які мають науковий ступінь та/або вчене звання за спеціальністю, зробили значний внесок у розвиток вітчизняної науки. Так, на спеціальності, що акредитується, запрошені сумісники мають науковий ступінь кандидата наук.

Аналіз кадрового забезпечення спеціальності проведено експертною комісією на основі ознайомлення з наказами директора та особовими справами викладачів. Комісія засвідчує, що матеріали, які містяться в акредитаційній

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

справі, відповідають дійсності та занесені до Єдиної державної електронної бази з питань освіти.

Загалом підготовку студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти здійснюють викладачі 4 кафедр: 4 викладача кафедри харчових технологій, 6 викладачів кафедри туризму, готельно-ресторанної справи та соціально-гуманітарних дисциплін, 2 викладача кафедри економіки та маркетингу, 1 викладач кафедри управління та адміністрування. Серед викладачів, які працюють на постійній основі: доктор технічних наук, професор – 1 особа, або 9,0%; кандидатів наук, доцентів – 2 особи, або 18,2%; кандидатів наук – 4 особи, або 36,4%; викладачів без наукових ступенів та вчених звань – 4 особи, або 36,4%. Тобто, доктор і кандидати наук складають 63,6% від штатного викладацького складу освітньо-професійної програми, що акредитується.

Експертною комісією перевірено співвідношення кількості лекційних годин, що викладають викладачі відповідної спеціальності за основним місцем роботи і мають науковий ступінь та/або вчене звання, та загальної кількості годин за навчальним планом спеціальності. Для студентів, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, така частка становить 84,8 %, з яких 21,9% годин забезпечує доктор технічних наук, професор (при нормативі 10%) та 62,9% – кандидати відповідних наук (при нормативі 50%). Таким чином, перевищення нормативу, встановленого Ліцензійними умовами для ступеню вищої освіти «бакалавр», становить 34,8 %.

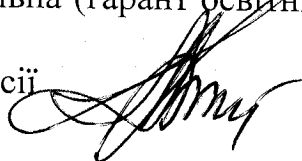
Також комісією визначено фактичне значення показника, що характеризує проведення лекцій з навчальних дисциплін викладачами, які є визнаними професіоналами з досвідом практичної роботи за фахом, який дорівнює 20,1%, що на +10,1% перевищує норматив.

По кожному викладачу, який бере участь у підготовці студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, перевірено рівень наукової та професійної активності. Встановлено, що лекції, практичні та семінарські заняття, наукове керівництво курсовими роботами здійснюють викладачі, які мають 4 та більше видів й результатів наукової та професійної активності, перелічених у п. 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти.

Професорсько-викладацький склад кафедри харчових технологій представлений 4 викладачами. Серед викладачів кафедри: 1 особа (25,0 %) – доктор технічних наук, професор, 1 особа (25,0 %) – кандидат технічних наук, доценти, 1 особа (25,0 %) – кандидат технічних наук, 1 особа (25,0%) – кандидат хімічних наук.

Експертною комісією перевірено склад групи забезпечення спеціальності. Встановлено, що до складу групи входять: 1 доктор технічних наук, професор – Лисюк Галина Михайлівна (гарант освітньо-професійної програми), 1 кандидат

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

технічних наук, доцент – Цуркан Микола Михайлович, 1 кандидат технічних наук – Нечепуренко Кристина Борисівна, які створюють належні умови для отримання загальних та фахових компетентностей, сприяють підвищенню якості навчання студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, що акредитується. Усі члени даної групи мають науковий ступінь, вчене звання, кваліфікацію відповідно до спеціальності, із них 1 доктор технічних наук, професор, що становить 33,3%. Такий кількісний та якісний склад групи забезпечення відповідає Ліцензійним умовам до ступеня вищої освіти бакалавр.

Експертна комісія перевірила наявність документів про підвищення кваліфікації та засвідчила їх достовірність. Загальна частка викладачів, які пройшли підвищення кваліфікації за останні 5 років, складає 100%.

Висновок

Експертна комісія зазначає, що наявне кадрове забезпечення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти відповідає нормативним вимогам Міністерства освіти і науки України до акредитації. Підготовка фахівців ступеню вищої освіти «бакалавр» повністю забезпечена висококваліфікованими викладачами, які мають науковий ступінь та/або вчені звання у відповідній галузі.

6. Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти


Результати експертної перевірки свідчать, що для підготовки висококваліфікованих бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти коледж має достатнє матеріально-технічне забезпечення.

ХТЕК КНТЕУ має приміщення площею 5050,1 м², до якої відносять: навчальну площу – 3413,1 м², приміщення для педагогічного персоналу, бібліотеку, їдальню, гуртожиток тощо. Для роботи науково-педагогічного персоналу облаштовано приміщення площею 237,7 м².

Експертною комісією встановлено, що навчальний процес здійснюється в обладнаних аудиторіях, лабораторіях, комп'ютерних класах та спеціальних кабінетах.

Кабінети, лабораторії коледжу відповідають типовим вимогам до обладнання, експлуатуються з дотриманням санітарних умов та правил техніки безпеки. Кабінети забезпечені достатньою кількістю науково-методичної літератури, плакатами, схемами, мультимедійними пристроями, естетично оформлені.

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

Усі кабінети паспортизовані, за ними закріплені завідувачі кабінетів. З метою покращення обліку та збереження матеріальних цінностей в паспорті кабінетів відображається фактичний стан обладнання і проводиться щорічна інвентаризація.

Проведено перевірку забезпеченості коледжу навчальними приміщеннями, яке становить $4,8 \text{ м}^2$ на одну особу для фактичного контингенту студентів, що на $2,4 \text{ м}^2$ перевищує норматив Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти.

Спеціалізовані кабінети та лабораторії, що забезпечують освітній процес за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, знаходяться у відповідності до навчального плану і забезпечують необхідні підстави щодо акредитації. Обладнання лабораторій та спеціалізованих кабінетів достатньо до провадження освітньої діяльності за ступенем вищої освіти «бакалавр» за спеціальністю 181 «Харчові технології» для заявленого ліцензованого обсягу, у тому числі ліцензованого обсягу ХТЕК КНТЕУ за іншими спеціальностями, в освітньому процесі яких таке обладнання використовується.

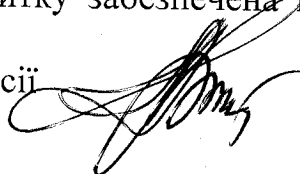
Представлене в лабораторіях коледжу обладнання використовується студентами для проведення науково-дослідних робіт, виконання курсових, випускних кваліфікаційних проектів (робіт), участі у науково-практичних конференціях. На їх базі проходять міжнародні та всеукраїнські змагання барменів, баристів, сомельє, конкурси з фрістайлу, проводяться майстер-класи відомих шеф-кухарів, рестораторів України та світу.

Експертна комісія відзначає роботу коледжу щодо покращення матеріально-технічної бази: були модернізовані комп'ютерні кабінети, придбані 4 SMART-дошки, 13 відеопроєкторів; бібліотека, читальні зали та приміщення гуртожитку забезпечені виходом до мережі Internet; переобладнані навчальні кабінети товарознавства, статистики та фінансів, облаштовано музей грошей; здійснено ремонтні роботи у приміщеннях коледжу та гуртожитку. Загальна забезпеченість навчальних приміщень інтерактивними дошками та мультимедійним обладнанням становить 53,1%, що на 23,1% перевищує норматив Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти.

Для забезпечення підготовки й практичного використання студентами комп'ютерних технологій в коледжі укомплектовані комп'ютерні кабінети та інформаційно-аналітичний відділ з виходом до локальної мережі Інтернет.

У приміщенні коледжу знаходиться студентський гуртожиток на 180 мешканців площею $982,8 \text{ м}^2$. Потреба студентів у гуртожитку задоволена на 100%. Умови проживання в гуртожитку задовільні: відремонтовано кухні, замінено вікна і двері у кімнатах, сантехнічне обладнання у санвузлах, проведені роботи з благоустрою прилеглої території. Для студентів, які мешкають у гуртожитку, створено умови для самопідготовки: є обладнана кімната, у якій мешканці гуртожитку мають можливість готуватися до занять; кожна кімната гуртожитку забезпечена виходом в Internet; для забезпечення

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

безпеки життєдіяльності на поверхах гуртожитку встановлено відеоспостереження.

Висновок

Експертна комісія проаналізувала стан матеріально-технічного забезпечення освітнього процесу за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти та засвідчує його відповідність встановленим акредитаційним вимогам.

Санітарно-технічний стан будівель, рівень охорони праці і техніки безпеки відповідають державним санітарним та будівельним нормам.

Експертна комісія підтверджує наявність документів, що засвідчують право на користування приміщеннями, наявність інфраструктури, відповідність навчальних площ, що використовуються, встановленим нормам.

7. Якість підготовки і використання випускників за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

Експертна комісія перевірила якість підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою, що акредитується. Перевірка проводилась за результатами останньої екзаменаційної сесії, написання комплексних контрольних робіт (ККР), захисту курсових робіт (проектів), звітів з практики, кваліфікаційного екзамену.

7.1. Успішність за результатами екзаменаційної сесії

Освітня діяльність коледжу з підготовки бакалаврів з харчових технологій здійснюється у повній відповідності до навчального плану. Рівень підготовки студентів, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, що акредитується, характеризується результатами останньої (перед експертним оцінюванням) екзаменаційної сесії, які підтверджують, що студенти мають достатній рівень теоретичних знань та практичних навичок.

Результати останньої екзаменаційної сесії характеризуються такими даними:

- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки: абсолютна успішність – 100,0%; якісна успішність – 63,6%;
- цикл природничо-наукової (фундаментальної) підготовки: абсолютна успішність – 100%; якісна успішність – 66,0%;
- цикл професійної та практичної підготовки: абсолютна успішність – 100,0%; якісна успішність – 63,6%.

Висновок

Таким чином, експертна комісія вважає, що студенти за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

«Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти мають достатній рівень успішності, що підтверджено оцінками за результатами екзаменаційної сесії та відповідає акредитаційним вимогам.

7.2. Успішність за результатами написання комплексних контрольних робіт

Експертною комісією було визначено перелік дисциплін, за якими проводилась перевірка показників успішності студентів, а саме: з циклу дисциплін гуманітарної та соціально-економічної підготовки – «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)» та «Філософія»; з циклу природничо-наукової (фундаментальної) підготовки – «Харчова хімія», «Мікробіологія, фізіологія та нутриціологія харчових продуктів»; з циклу професійної та практичної підготовки – «Харчові технології», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Барна справа», «Іміджологія».

Встановлено, що пакети завдань для комплексних контрольних робіт (ККР) із зазначених дисциплін містять: завдання з достатньою кількістю їх варіантності, критерії оцінювання, рецензію провідного фахівця або завідувача кафедри. Кожна ККР з обраних дисциплін складається з теоретичної та практичної частини у вигляді практичного або ситуаційного завдання, яке потребує аналітичного мислення студентів при його розв'язанні.

Написання контрольних робіт проводилось згідно із затвердженим графіком (додаток А).

Результати експертної перевірки комплексних контрольних робіт (додаток Б) показали, що студенти, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти мають достатній рівень теоретичних знань, практичних навичок і уміють комплексно їх застосовувати при вирішенні задач прикладного характеру.

Результати ККР характеризуються такими даними:

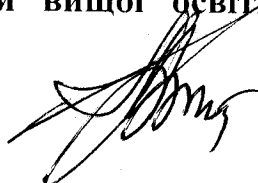
- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки: абсолютна успішність – 100,0%; якісна успішність – 56,8%; середній бал – 3,7;
- цикл природничо-наукової (фундаментальної) підготовки: абсолютна успішність – 100%; якісна успішність – 56,8%; середній бал – 3,6;
- цикл професійної та практичної підготовки: абсолютна успішність – 100,0%; якісна успішність – 60,4%; середній бал – 3,7.

Порівняльний аналіз результатів замірів знань студентів при перевірці експертною комісією та під час самоаналізу свідчить про наявність незначного відхилення якісної успішності на -4,6%, -4,6% та -3,1% відповідно за циклами підготовки. Дані порівняльного аналізу продемонстровано в додатку В.

Висновок

Експертний аналіз результатів комплексних контрольних робіт свідчить, що студенти за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти в цілому засвоїли навчальний

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

матеріал, виявили достатній рівень теоретичних знань і практичних навичок в обсязі, визначеному навчальним планом. Показники абсолютної та якісної успішності студентів при самоаналізі та за результатами експертизи знаходяться у межах норми, визначеної акредитаційними вимогами.

7.3. Успішність за результатами виконання курсових робіт (проектів)

Експертною комісією вибірково перевірено 30% курсових робіт (проектів) з дисциплін «Організація ресторанного господарства» та «Харчові технології».

За результатами захисту курсових робіт (проектів) середній бал становить: «Організація ресторанного господарства» – 3,5 балу, «Харчові технології» – 4,0 бали. Середній бал за результатами оцінки експертів – 3,3 та 3,8 відповідно. Розбіжність між результатами захисту та експертними оцінками є несуттєвою та становить 0,2 балу, що знаходиться у межах нормативу для акредитації за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.

Загальний аналіз захисту курсових робіт (проектів) свідчить про їх належний професійний та науково-дослідний рівень. Курсові роботи відповідають характеру напряму підготовки за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.

Висновок

У цілому експертна комісія відзначає, що якість курсових робіт (проектів) студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти відповідає вимогам до їх виконання. Розбіжність між оцінками, виставленими при захисті, та оцінками експертів знаходиться у допустимих межах, визначених акредитаційними вимогами.

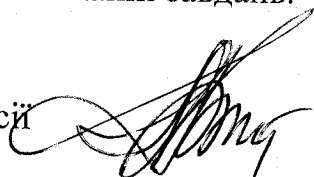
7.4. Успішність практичної підготовки студентів

Експертна комісія відзначає, що значна увага в коледжі приділяється організації практичної підготовки студентів, що створює сприятливі умови для оволодіння фаховими компетентностями бакалаврами.

Практика проводиться згідно з Положенням про проведення практики студентів Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, діючими навчальними планами і включає дві виробничі практики: виробнича практика 1 та виробнича практика 2.

Графіки проходження практичної підготовки розроблено до 01 вересня поточного року, в них враховано потреби освітнього процесу, можливе забезпечення безперервності проведення практики на підприємствах галузі, надання допомоги їм у виконанні завдань.

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

Результати виробничої практики оформлюються звітами. Експертною комісією вибірково перевірено 30% звітів з виробничої практики.

За результатами захисту звітів з обох видів виробничої практики середній бал становить 4,0 балів. Середній бал за результатами оцінки експертів: виробнича практика 1 – 3,5 та виробнича практика 2 – 3,8. Розбіжність між результатами захисту та експертними оцінками становить 0,5 та 0,2 балу відповідно, що знаходиться у межах нормативу для акредитації за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти. Комісія підтверджує достатню якість звітів у розрізі повноти відображення у них аналізу підприємства ресторанного господарства згідно з основними положеннями програми практики, насиченості матеріалами, висновками та пропозиціями студентів.

Висновок

Експертний аналіз практичної підготовки студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти свідчить, що організація практики студентів здійснюється належним чином, усі види практики забезпечені навчально-методичними матеріалами, з усіма базами практики укладені відповідні угоди. Зміст звітів із практики та результати їх захисту відповідають програмам практики та акредитаційним вимогам до закладів вищої освіти.

7.5. Успішність за результатами державної атестації

Державна атестація студентів, які навчаються за освітньо-професійною програмою, що акредитується, проводиться згідно з Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ, діючими навчальними планами та здійснюється у формі кваліфікаційного екзамену, який включає два етапи. На першому етапі здійснюється тестування студентів, на другому – вирішення комплексного завдання з професійно-орієнтованих дисциплін, що формують загальні та фахові компетентності бакалавра з харчових технологій: «Харчові технології», «Харчова хімія», «Технологія продукції ресторанного господарства», «Організація ресторанного господарства», «Інформаційні системи і технології в управлінні підприємством». Зміст завдань дає змогу визначити рівень теоретичних знань та практичних умінь використовувати ці знання в практичній діяльності.

Експертна комісія перевірила результати складання кваліфікаційного екзамену за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти у 2019 році та встановила, що якісна успішність студентів дорівнює 75,0%, що відповідає державним вимогам до якості вищої освіти.

Висновок

Експертна комісія констатує, що організація, методичне забезпечення та результати державної атестації студентів відповідають вимогам нормативних документів. Рівень загальних та фахових

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипка

компетентностей студентів та рівень об'єктивності їх оцінювання з дисциплін фахової підготовки в Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти відповідають державним вимогам щодо акредитації.

7.6. Працевлаштування студентів

Працевлаштування студентів коледжу здійснюється структурним підрозділом зі сприяння працевлаштуванню студентів і випускників, метою діяльності якого є створення умов для ефективної реалізації права студентів і випускників на працю, забезпечення випускників першим робочим місцем, підвищення їх конкурентоспроможності на ринку праці.

Експертній комісії були представлені необхідні документи, що засвідчують роботу коледжу з працевлаштування випускників коледжу за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.

Експертна комісія мала можливість переконатись, що в коледжі працевлаштуванню випускників приділяється велика увага. Адміністрація коледжу та викладачі випускової кафедри проводять системну роботу щодо укладання договорів на підготовку фахівців та забезпечення їх місцями роботи згідно з отриманою кваліфікацією.

За попередніми даними 40% випускників планують продовжити навчання для здобуття другого (магістерського) рівня вищої освіти за денною та заочною формами навчання, 60% – працевлаштовуватимуться на підприємствах Харківщини: ТОВ «Харківський м'ясокомбінат», ТОВ «Салтівський м'ясокомбінат», готельно-ресторанний комплекс «Ксенія», спортивно-розважальний комплекс «Аркада», готельно-ресторанний комплекс «Берлога», ресторан «AltBier», ресторан «Альбатрос», готель-ресторан «Сова», ресторан «Місто», чеська пивоварня «Старгород» та ін. У контексті ступеневої освіти випускники коледжу мають можливість продовжити навчання за денною або заочною формами навчання у закладах вищої освіти: Академії готельної справи та гастрономії в м. Познані (Польща), Київському національному торговельно-економічному університеті, Харківському державному університеті харчування та торгівлі, з якими укладено угоди про співпрацю.

Висновок

Експертна комісія на підставі аналізу матеріалів працевлаштування студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти констатує, що у коледжі проводиться цілеспрямована діяльність щодо працевлаштування випускників.

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

8. Науково-дослідна діяльність за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти та міжнародні зв'язки

8.1. Науково-дослідна діяльність кафедри харчових технологій

Здійснення наукових досліджень є одним із пріоритетних напрямів діяльності кафедри харчових технологій Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ. Науково-дослідна робота кафедри спрямована на вирішення проблем, які на сьогодні є найбільш актуальними для підприємств ресторанного господарства, а також на вдосконалення підходів до професійної підготовки висококваліфікованих фахівців.

Викладачі кафедри харчових технологій працюють над науковими дослідженнями в рамках кафедральних тем: «Тенденції розвитку сучасних закладів ресторанного сервісу» – керівник д.т.н., проф. Лисюк Г.М., «Сучасні харчові технології – запорука здоров'я української нації» – керівник к.т.н. Радченко А.Е., в рамках розробки яких видано 1 навчальний посібник, опубліковано 9 статей у наукових виданнях, в т.ч. 2 статті в індексованих у міжнародних науково-метричних базах даних, 7 статей в інших виданнях, 5 публікації в матеріалах міжнародних конференцій.

Одержані результати науково-дослідної роботи викладачів кафедри харчових технологій були впроваджені в освітній процес з підготовки молодших спеціалістів та бакалаврів спеціальності «Харчові технології», а також використані в дисертаційних дослідженнях викладачів.

У цілому за останні роки викладачами кафедри опубліковано 9 монографій, 12 навчальних посібників, 19 статей у виданнях, що входять до міжнародних наукометричних баз даних, понад 20 статей у збірниках наукових праць та журналах, понад 40 тез доповідей за результатами конференцій.

Викладачі кафедри харчових технологій сприяють залученню студентів у наукові дослідження, для чого створено наукові гуртки:

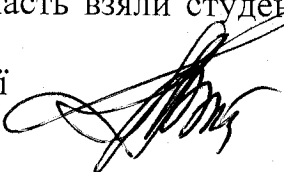
- «Інновації в харчовій науці» – керівник д.т.н., проф. Лисюк Г.М.;
- «Дослідження харчової та біологічної цінності продуктів» – керівник к.х.н. Правда А.О.

Результатом такої діяльності є участь студентів у міжнародних студентських науково-практичних конференціях, які щороку проводяться закладами вищої освіти Києва, Харкова, Вінниці та інших міст України, що підтверджено понад 30 опублікованими тезами доповідей.

Експертній комісії були надані матеріали, що засвідчують участь викладачів та студентів кафедри харчових технологій в міжнародних науково-практичних та науково-методичних конференціях, що проводяться навчальними закладами м. Харкова, м. Києва, України та закордонними закладами освіти.

29-30 травня 2019 року Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ провів щорічну Міжнародну науково-практичну конференцію «Інновації у вітчизняній освіті: надбання та стратегічні перспективи розвитку», в роботі якої активну участь взяли студенти спеціальності, що акредитується,

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипка

про що експертній комісії було надано збірник матеріалів конференції з тезами доповідей викладачів та студентів коледжу. За результатами розгляду програми та матеріалів конференції відзначено високий науковий рівень заходу, в якого взяли участь провідні українські та закордонні науковці та освітяни.

Студенти, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти у коледжі набувають первинних навиків наукових досліджень – робота з науковими статтями, складання тез доповідей, виступи з презентаціями за результатами досліджень, участь в конференціях тощо.

Експертна комісія зазначає, що студенти спеціальності беруть участь в олімпіадах, конкурсах студентських наукових робіт, студентських наукових конференціях, про що свідчать дипломи, отримані студентами, збірки наукових робіт та сертифікати про участь у студентських наукових конференціях.

За звітний період студенти, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, брали участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Інноваційно-інвестиційна стратегія сталого розвитку України: сучасний стан та перспективи», Всеукраїнській науково-практичній конференції здобувачів вищої освіти і молодих учених «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництва, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді», III Всеукраїнській науково-практичній Інтернет-конференції «Управління ресурсним забезпеченням господарської діяльності підприємств реального сектору економіки» та ін.; олімпіадах з хімії, товарознавства, технології виробництва харчової продукції тощо.

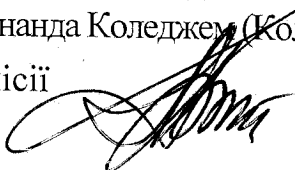
Висновок

Науково-дослідна робота ведеться на кафедрі на високому рівні викладачами та студентами коледжу, що сприяє підвищенню якості підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти та відповідає Державним вимогам щодо акредитації.

8.2 Міжнародні зв'язки кафедри економіки та маркетингу

Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ здійснює плідну співпрацю з навчальними закладами як в Україні, так і за її кордоном. Коледжем підписано угоди про співробітництво з Вінницьким торговельно-економічним коледжем КНТЕУ, Коломийським економіко-правовим коледжем КНТЕУ, а також про міжнародну співпрацю з Вищою школою готельно-ресторанного бізнесу ім. Жана Друана (м. Париж, Франція), Академією готельної справи та гастрономії (м. Познань, Польща), KES College (м. Нікосія, Республіка Кіпр), Мінським торговельним коледжем (м. Мінськ, Білорусь), Національним комерційним коледжем Молдовської економічної академії (м. Кишинів, Молдова), Ананда Коледжем (Коломбо, Шрі-Ланка); відновлена співпраця

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

з Технологічним коледжем (м. Цинцинаті, США). Також підписано трьохсторонній договір про міжнародне співробітництво у сфері освіти та обміну досвідом з НЕС Faculty (м. Будва, Чорногорія), який є партнером канадського Університету прикладного мистецтва та технології (м. Оттава, Канада).

Наявність угод про співробітництво засвідчено експертною комісією.

Згідно з укладеними договорами студенти коледжу мають можливість продовжити навчання в Академії готельної справи та гастрономії, м. Познань, Польща, Вищій школі готельно-ресторанного бізнесу ім. Жана Друана, м. Париж, Франція.

У коледжі постійно проводяться майстер-класи з кулінарної майстерності та ресторанного обслуговування, в яких беруть участь провідні кулінари світу: Томас Андреас Гуглер (Президент Всесвітньої Асоціації шеф-кухарів WACS), Желко Невен Бремеч (Президент Асоціації шеф-кухарів Середземномор'я та європейських регіонів АСМЕР), Роман Давід Таубер (Президент Польського об'єднання працівників готельного бізнесу та ресторанного господарства в Познані (Польща)), Ізток Легат (Почесний довічний член Всесвітньої асоціації спільнот шеф-кухарів WACS від Словенії), Драгіца Лукін (чемпіонка Хорватії з кондитерських виробів), Саддулах Онал (Президент Асоціації шеф-кухарів Республіки Туреччина YEPAD), П'єр Газань (відомий шеф-кухар Франції), Вуко Вуксан Мітровіч (Президент Асоціації шеф-кухарів Чорногорії), Джордже Костіч (Почесний президент та засновник Асоціації шеф-кухарів Сербії), Іво Андріч (Президент Асоціації кулінарів Сербії), Джон Кінселла (член Американської академії кухарів) та інші.

Щороку студенти та викладачі коледжу беруть участь та отримують винагороди міжнародних, всеукраїнських кулінарних фестивалів, конкурсів, виставок, що проходять в Албанії, Білорусі, Ізраїлі, Кіпрі, Македонії, Молдові, Польщі, Сербії, Словенії, Туреччині, Франції, Хорватії, Чорногорії та Україні. Експертній комісії продемонстровано кубки Гран-Прі, золоті, срібні та бронзові медалі, сертифікати та дипломи викладачів та студентів – переможців кулінарних змагань загальною кількістю понад 700 нагород.

Висновок

Експертна комісія встановила, що Харківський торговельно-економічний коледж КНТЕУ має значні здобутки у розвитку міжнародної співпраці з європейськими закладами вищої освіти, що створює необхідні умови для академічної мобільності викладачів та студентів коледжу відповідно до діючого законодавства та акредитаційних вимог.

9. Опис внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності

Експертна комісія зазначає, що безпосереднє управління діяльністю коледжу здійснює директор Людмила Олексіївна Радченко, яка діє на засадах єдиноначальності і призначається на посаду ректором КНТЕУ згідно зі Статутом. Контроль за освітнім процесом здійснюють адміністрація коледжу,

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

науково-методичний відділ, навчальний відділ, декани, завідувачі кафедр із залученням членів ради студентського самоврядування.

Встановлено, що функціонування внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти коледжу регламентується Положенням про внутрішню систему забезпечення якості вищої освіти у ХТЕК КНТЕУ, затвердженим постановою Педагогічної ради від 20.12.2018 (протокол №2), та реалізується за допомогою: моніторингу системи оцінювання успішності навчання здобувачів вищої освіти; щорічного визначення рейтингу викладачів та кафедр за результатами їх діяльності протягом навчального року, що враховується під час вирішення питання про продовження контракту з викладачем на новий навчальний рік; комплексної оцінки якості викладання навчальних дисциплін та забезпечення підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників; забезпечення наявності та періодичного перегляду необхідної навчально-методичної документації й матеріально-технічних ресурсів для організації освітнього процесу; забезпечення наявності інформаційних ресурсів для ефективної організації освітнього процесу та забезпечення якості навчання; забезпечення умов для реалізації вимог антикорупційного законодавства у коледжі.

Експертна комісія проаналізувала документацію щодо проведення внутрішнього контролю якості знань студентів та зазначила, що він охоплює всі напрямки навчально-виховної роботи. Комісія пропонує продовжувати роботу над підвищенням рівня контролю програм з навчальних дисциплін, створенням електронних версій навчально-методичних комплексів дисциплін зі спеціальності, забезпеченням дисциплін спеціальності прикладними програмами.

Щороку відбуваються засідання кадрової комісії, на розгляд якої виносяться результати роботи кафедр, факультетів, структурних підрозділів коледжу протягом навчального року. Експертній комісії були надані протоколи засідань кадрової комісії, які підтверджують дієвість внутрішньої системи контролю діяльності структурних підрозділів коледжу.

Висновок

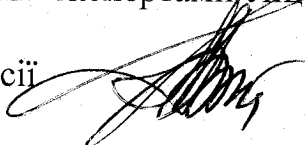
Експертна комісія відзначає, що створена в коледжі внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності носить комплексний характер, включає процедури та заходи, визначені Законом України «Про вищу освіту».

10. Перелік зауважень контролюючих органів та заходи їх усунення

За освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти проводиться первинна акредитаційна експертиза.

За результатами розгляду матеріалів Харківського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету щодо започаткування нового рівня вищої освіти за спеціальністю 181 «Харчові технології» експертами Лінійної комісії Міністерства освіти і

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

науки України зауважень висловлено не було (протокол від 20 липня 2017 р. №61/1).

11. Загальні висновки і пропозиції

На підставі поданих на акредитацію матеріалів самоаналізу та експертної перевірки на місці результатів діяльності Харківського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти експертна комісія дійшла висновків:

1. Інформація, наведена Харківським торговельно-економічним коледжем КНТЕУ у звіті про діяльність коледжу за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, є достовірною.

2. Стан організації освітнього процесу, зміст підготовки фахівців, організаційне та навчально-методичне, кадрове, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення освітнього процесу, якісні характеристики підготовки фахівців відповідають державним вимогам до ступеню вищої освіти бакалавр за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології».

3. Експертна комісія вважає за необхідне висловити зауваження та побажання, які не впливають на загальне позитивне рішення, але дозволять поліпшити якість підготовки фахівців у Харківському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ:

- активізувати роботу викладачів випускової кафедри економіки та маркетингу щодо підвищення рівня публікаційної активності у виданнях, що індексуються у міжнародних наукометричних базах даних, зокрема Scopus та Web of Science;
- продовжити роботу з удосконалення електронних версій навчально-методичних комплексів, забезпечити дисципліни навчального плану підготовки бакалавра за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти прикладними програмами;
- викладачам, які забезпечують підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, необхідно з метою дотримання ліцензійних умов, відповідно до Постанови КМУ від 30.12.2015 №1187 (зі змінами та доповненнями), нарощувати пункти відповідності кваліфікації за спеціальністю;
- урізноманітнити та збільшити форми профорієнтаційної роботи з абітурієнтами (дні гостинності, дні відкритих дверей) з метою формування контингенту студентів за освітньо-професійною програмою, що акредитується.

Голова експертної комісії

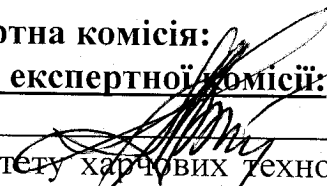


д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

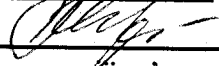
4. За результатами акредитаційної експертизи експертна комісія рекомендує акредитувати у Харківському торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету освітньо-професійну програму «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.

Експертна комісія:

голова експертної комісії:


Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна – декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК, доктор технічних наук, професор
 Дата «14» червня 2019 року

член експертної комісії:


Шлапак Галина Всеволодівна – доцент кафедри технології м'яса, риби і морепродуктів Одеської національної академії харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент
 Дата «14» червня 2019 року

«З висновками експертизи ознайомлена»

Директор

Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ


Радченко Людмила Олексіївна
 кандидат історичних наук, доцент

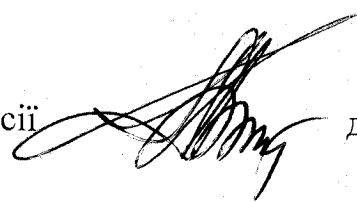
«З висновками експертизи ознайомлений»

З.О. Ректора

Київського національного торговельно-економічного університету


Мазаракі Анатолій Антонович
 доктор економічних наук, професор


Голова експертної комісії


 д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

**Документ про декларування виконання вимог Ліцензійних умов
за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти**

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1. Кадрові вимоги щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
1. Наявність у закладі освіти підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти	+	+	-
2. Наявність у складі підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти, тимчасової робочої групи (проектної групи) з науково-педагогічних працівників, на яку покладено відповідальність за підготовку здобувачів вищої освіти за певною спеціальністю	три особи, що мають науковий ступінь та/або вчене звання	три особи, що мають науковий ступінь та/або вчене звання, з них 1 д.т.н., проф., 1 к.т.н., доц., 1 к.т.н.	-
3. Наявність у керівника проектної групи (гаранта освітньої програми):			
1) наукового ступеня та/або вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю	+	+	-
2) наукового ступеня та вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю			
3) стажу науково-педагогічної та/або наукової роботи не менш як 10 років (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням стажу педагогічної роботи)	+	+	-
Провадження освітньої діяльності			
4. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними (науковими) працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			

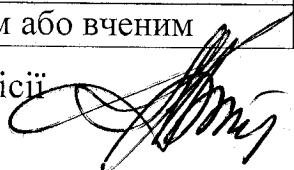
Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
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	62,9	+12,9
2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора	10	21,9	+11,9
3) які мають науковий ступінь доктора наук та вчене звання			
5. Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, науково-педагогічними (науковими) працівниками, які є визнаними професіоналами з досвідом роботи за фахом (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
1) дослідницької, управлінської, інноваційної або творчої роботи за фахом			
2) практичної роботи за фахом	10	20,1	+10,1
6. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва курсовими, дипломними роботами (проектами), дисертаційними дослідженнями науково-педагогічними (науковими) працівниками, рівень наукової та професійної активності кожного з яких засвідчується виконанням не менше чотирьох видів та результатів з перелічених у п. 30 Ліцензійних умов	підпункти 1—18 пункту 30 Ліцензійних умов	+	-
7. Наявність випускової кафедри із спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково-педагогічної спеціальності:			
1) з науковим ступенем доктора наук та вченим званням			
2) з науковим ступенем та вченим званням			
3) з науковим ступенем або вченим	+	+	-

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
званням			
8. 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			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
1. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів (кв. метрів на одну особу для фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами)	2,4	4,8	+2,4
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	53,1	+23,1
3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	-
2) пунктів харчування	+	+	-
3) актового чи концертного залу	+	+	-
4) спортивного залу	+	+	-
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	-
6) медичного пункту	+	+	-
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	100	+30
Провадження освітньої діяльності			
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	-

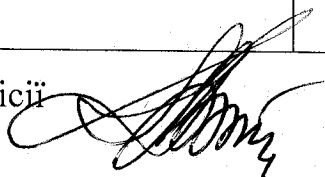
Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
3. Технологічні вимоги щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
1. Наявність опису освітньої програми	+	+	-
2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	-
Провадження освітньої діяльності			
3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	-
6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	-
4. Технологічні вимоги щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як чотири найменування	6	+2
2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	-	-	-

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

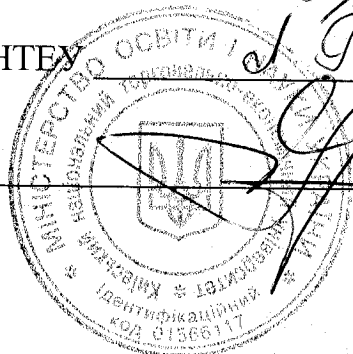
Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
Проведення освітньої діяльності			
3. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня / освітньо-наукова / видавнича / атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+	+	-
4. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін)	50	89,3	+39,3

Голова експертної комісії _____ Л.В. Баль-Прилипко

Член експертної комісії _____ Г.В. Шлапак

Директор ХТЕК КНТЕУ _____ Л.О. Радченко

В.О. Ректор КНТЕУ _____

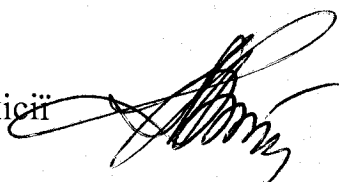


Голова експертної комісії _____ д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

**Державні вимоги до акредитації освітньо-професійної програми
«Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології»
за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти
Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ**

Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) за освітньо-кваліфікаційними рівнями		
	За нормативом	Фактично	Відхилення +/-
1	2	3	4
Якісні характеристики підготовки фахівців			
1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %.	100	100	-
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
2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	56,8	+6,8
2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

1	2	3	4
2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	56,8	+6,8
2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	60,4	+10,4
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.В. Баль-Прилипко

Член експертної комісії  Г.В. Шлапак

Директор ХТЕК КНТЕУ  Л.О. Радченко

Про Ректор КНТЕУ  А.А. Мазаракі

Голова експертної комісії  д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

Додаток А

ПОГОДЖУЮ

Голова експертної комісії МОН України

Л.В. Баль-Прилипко

12 червня 2019 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ

Л.В. Баль-Прилипко

12 червня 2019 р.

РОЗКЛАД

проведення комплексних контрольних робіт студентами, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ

№	Дисципліна	Група	Дата	Час	Аудиторія	Викладач	Експерт
1.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	ТСБ-1-18	12.06.2019	10.00	314	Триняк М.В.	Баль-Прилипко Л.В.
2.	Філософія	ТСБ-1-18	12.06.2019	11.40	207	Руденко С.О.	Шлапак Г.В.
3.	Харчова хімія	ТСБ-1-18	13.06.2019	10.00	312	Правда А.О.	Баль-Прилипко Л.В.
4.	Мікробіологія, фізіологія та нутриціологія харчових продуктів	ТСБ-1-18	13.06.2019	11.40	312	Правда А.О.	Шлапак Г.В.
5.	Харчові технології	ТСБ-1-17	12.06.2019	10.00	310	Золотухіна О.О.	Шлапак Г.В.
6.	Технологія продукції ресторанного господарства	ТСБ-1-17	12.06.2019	11.40	102	Афанасьєва Т.В.	Баль-Прилипко Л.В.
7.	Барна справа	ТСБ-1-17	13.06.2019	10.00	313	Ніколаєнко-Ломакіна А.М.	Шлапак Г.В.
8.	Іміджологія	ТСБ-1-17	13.06.2019	11.40	104	Руденко І.В.	Баль-Прилипко Л.В.

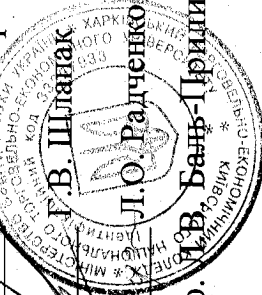
Голова експертної комісії

Член експертної комісії

Директор ХТЕК КНТЕУ

Голова експертної комісії

Л.В. Баль-Прилипко



Д-Т.Н., проф. Л.В. Баль-Прилипко

Додаток Б

Результати виконання комплексних контрольних робіт при акредитаційній експертизі студентами факультету економіки, управління та адміністрування, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти

№ пор.	Дисципліна	Курс	Кількість студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при акредитаційній експертизі										Середній бал
				Кількість	%	5		4		3		2		Успішність, %	Якість, %	
						Кількість	%	Кількість	%	Кількість	%	Кількість	%			
1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки																
1	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	I курс, ТСБ-1-18	22	22	100,0	2	9,1	11	50,0	9	40,9	-	-	100,0	59,1	3,7
2	Філософія	I курс, ТСБ-1-18	22	22	100,0	2	9,1	10	45,4	10	45,5	-	-	100,0	54,5	3,6
	Разом		44	44	100,0	4	9,1	21	47,7	19	43,2	-	-	100,0	56,8	3,7
2. Цикл природничо-наукової (фундаментальної) підготовки																
1	Харчова хімія	I курс, ТСБ-1-18	22	22	100,0	1	4,5	11	50,0	10	45,5	-	-	100,0	54,5	3,6
2	Мікробіологія, фізіологія та нутриціологія харчових продуктів	I курс, ТСБ-1-18	22	22	100,0	1	4,5	12	54,6	9	40,9	-	-	100,0	59,1	3,6
	Разом		44	44	100,0	2	4,5	23	52,3	19	43,2	-	-	100,0	56,8	3,6
3. Цикл професійної та практичної підготовки																
1	Харчові технології	II курс, ТСБ-1-17	12	12	100,0	2	16,6	5	41,7	5	41,7	-	-	100,0	58,3	3,7

Голова експертної комісії

д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилишко

Продовження додатку Б

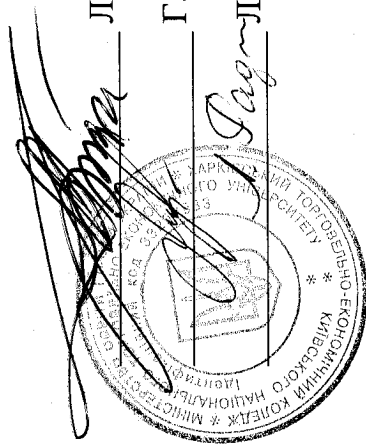
№ пор.	Дисципліна	Курс	Кількість студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при акредитаційній експертизі										Середній бал	
				Кількість	%	5		4		3		2		Успішність, %	Якість, %		
						Кількість	%	Кількість	%	Кількість	%	Кількість	%				
2	Технологія продукції ресторанного господарства	II курс, ТСБ-1-17	12	12	100,0	2	16,7	6	50,0	4	33,3	-	-	-	100,0	66,7	3,8
3	Барна справа	II курс, ТСБ-1-17	12	12	100,0	2	16,6	5	41,7	5	41,7	-	-	-	100,0	58,3	3,7
4	Іміджологія	II курс, ТСБ-1-17	12	12	100,0	1	8,3	6	50,0	5	41,7	-	-	-	100,0	58,3	3,6
	Разом		48	48	100,0	7	14,6	22	45,8	19	39,6	-	-	-	100,0	60,4	3,7

Голова експертної комісії

Член експертної комісії

Директор ХТЕК КНТЕУ

14 червня 2019 р.



Л.В. Баль-Прилишко

Г.В. Шлапак

Л.О. Радченко

Голова експертної комісії

д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилишко

Додаток В

Зведена відомість порівняння результатів виконання комплексних контрольних робіт студентів, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти, проведених при акредитаційній експертизі Харківського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ

№ пор.	Назви дисциплін, за якими проводився контроль	За результатами самоаналізу						При перевірці експертного комісією						Відхилення		
		Курс	Усього студентів	виконали роботу		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Курс	Усього студентів	виконали роботу		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	
				кількість студ.	%					кількість студ.	%					
1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки																
1	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	I	22	22	100,0	100,0	63,6	I	22	22	100,0	100,0	59,1	-	-4,5	
2	Філософія	I	22	22	100,0	100,0	59,1	I	22	22	100,0	100,0	54,5	-	-4,6	
	Разом		44	44	100,0	100,0	61,4		44	44	100,0	100,0	56,8	-	-4,6	
2. Цикл природничо-наукової (фундаментальної) підготовки																
1	Харчова хімія	I	22	22	100,0	100,0	59,1	I	22	22	100,0	100,0	54,5	-	-4,6	
2	Мікробіологія, фізіологія та нутриціологія харчових продуктів	I	22	22	100,0	100,0	63,6	I	22	22	100,0	100,0	59,1	-	-4,5	
	Разом		44	44	100,0	100,0	61,4		44	44	100,0	100,0	56,8	-	-4,6	
3. Цикл професійної та практичної підготовки																
1	Харчові технології	II	13	13	100,0	100,0	61,5	II	12	12	100,0	100,0	58,3	-	-3,2	
2	Технологія продукції ресторанного господарства	II	13	13	100,0	100,0	69,2	II	12	12	100,0	100,0	66,7	-	-2,5	

Голова експертної комісії

д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилишко

Продовження додатку В

№ пор.	Назви дисциплін, за якими проводився контроль	За результатами самоаналізу						При перевірці експертною комісією						Відхилення	
		Курс	Усього студентів	виконали роботу		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Курс	Усього студентів	виконали роботу		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %
				кількість студ.	%					кількість студ.	%				
3	Барна справа	ІІ	13	13	100,0	100,0	61,5	ІІ	12	12	100,0	100,0	58,3	-	-3,2
4	Іміджологія	ІІ	13	13	100,0	100,0	61,5	ІІ	12	12	100,0	100,0	58,3	-	-3,2
	Разом		52	52	100,0	100,0	63,5		48	48	100,0	100,0	60,4	-	-3,1

Голова експертної комісії

Член експертної комісії

Директор ХТЕК КНТЕУ

14 червня 2019 р.

Л.В. Баль-Прилипко

Г.В. Шлапак

Л.О. Радченко



Голова експертної комісії

д.т.н., проф. Л.В. Баль-Прилипко