

ЕКСПЕРТНІ ВИСНОВКИ
акредитаційної експертизи підготовки
молодших спеціалістів зі спеціальності
5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка
сільськогосподарської продукції»
у Житомирському торговельно-економічному коледжі
Київського національного торговельно-економічного університету

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001р. №978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах» та наказу Міністерства освіти і науки України від 13.11.2018р. № 1977-л з метою проведення акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» у Житомирському торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету експертна комісія Міністерства освіти і науки України сформована у складі:

Голова комісії

Баль-Прилипко Лариса Вацлавівна – декан факультету харчових технологій та управління якістю продукції АПК Національного університету біоресурсів і природокористування України, доктор технічних наук, професор, голова комісії;

Член комісії

Хлиніна Наталія Григорівна– голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії Черкаського комерційного технікуму, викладач вищої категорії.

У період із 28 листопада по 30 листопада 2018 р. експертна комісія безпосередньо у навчальному закладі розглянула подані матеріали та провела перевірку на місці діяльності Житомирського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ щодо акредитації підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції». Експертизу проведено у відповідності до Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Постанови Кабінету Міністрів України від 09.08.2001 р. № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей», Державних вимог до акредитації напряму підготовки, спеціальності та вищого навчального закладу від 13.06.2012 р. № 689 та інших законодавчих та нормативних актів, Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти (затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. №1187) та Постанови Кабінету міністрів України від 10.05.2018 року №347 Про внесення змін до Постанови Кабінету міністрів від 30 грудня 2015 року №1187.

Висновки складено на підставі інформації, яка отримана експертами шляхом вивчення матеріалів акредитаційної справи та відповідних первинних документів, що підтверджують правові підстави для проведення освітньої діяльності Житомирського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, відомостей про матеріально-технічне забезпечення, кадрове, навчально-методичне, інформаційне та інше ресурсне забезпечення.

На підставі вивчення навчально-методичного, матеріально-технічного, кадрового забезпечення та визначення рівня підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст експертна комісія встановила наступне:

Розділ 1. Загальна характеристика навчального закладу та підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»

Житомирський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету було створено (як технікум радянської торгівлі) наказом Міністерства торгівлі УРСР № 324 від 27 липня 1962 року з метою підготовки кадрів для торгівлі, громадського харчування, промислових підприємств та організацій.

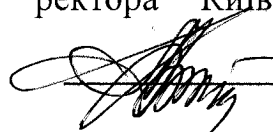
Для підготовки фахівців нового типу наказом Міністерства торгівлі УРСР № 91 від 19.09.1991 р. «Про перейменування технікумів Міністерства торгівлі УРСР» технікум перейменовано у Житомирський комерційний технікум. У січні 1993 року наказом Міністерства освіти України № 15 від 18.01.1993 р. «Про передачу навчальних закладів Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі до системи Міністерства освіти України» технікум перейшов у підпорядкування Міністерства освіти України. Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України № 91 від 19.09.2011 р. «Про перейменування технікумів» Житомирський комерційний технікум перейменовано у ДВНЗ «Житомирський коледж ресторанно-туристичного бізнесу та торгівлі».

Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 03.12.2012р. №1366 «Про заходи, пов'язані з утворенням відокремлених структурних підрозділів Київського національного торговельно-економічного університету» та наказом Київського національного торговельно-економічного університету від 12.12.2012 р. № 3819 Державний вищий навчальний заклад «Житомирський коледж ресторанно-туристичного бізнесу та торгівлі» увійшов до складу Київського національного торговельно-економічного університету як Житомирський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету.

Коледж розташований за адресою: вул. Чуднівська, 101, м. Житомир, 10005, тел. (0412) 24-25-33, факс (0412) 24-25-43, E-mail: ztek@meta.ua.

Керівник коледжу – директор Губарев Г.Л., призначений на посаду директора з 01.12.2014р. наказом ректора Київського національного

Голова експертної комісії

 Л.В. Баль-Прилипко

торговельно-економічного університету, наказ КНТЕУ № 1855к від 28.11.2014р., освіта вища – Житомирський державний педагогічний інститут імені Івана Франка, 1989 р., спеціальність «Російська мова і література», кваліфікація вчитель російської мови і літератури середньої школи, Українська академія внутрішніх справ, 1993р., спеціальність «Правознавство», кваліфікація юрист. Пройшов підвищення кваліфікації в Центрі підвищення кваліфікації післядипломної освіти та доуніверситетської (довузівської) підготовки Хмельницького національного університету з курсу «Сучасні методики та технології викладання навчальних дисциплін» (свідоцтво № 1474 від 31.12.2014р.) та у Державній службі України з надзвичайних ситуацій (посвідчення про функціональне навчання у сфері цивільного захисту, 27.03.2015р.).

Житомирський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету є структурним підрозділом Київського національного торговельно-економічного університету.

Відомча приналежність коледжу – Міністерство освіти і науки України.

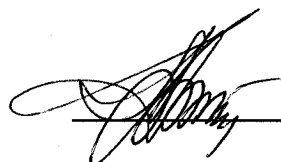
Форма власності – державна.

Житомирський торговельно-економічний коледж КНТЕУ є вищим навчальним закладом I рівня акредитації. Коледж керується в своїй роботі Конституцією України, Законом України «Про вищу освіту», Законом України «Про освіту», Постановами кабінету міністрів України, Указами та розпорядженнями Президента України. Коледж будує свою роботу відповідно до Положення про Житомирський торговельно-економічний коледж КНТЕУ, яке затверджене ректором КНТЕУ 11.04.2016 р.

Коледж має ліцензію на право освітньої діяльності з 5 галузей знань.

Загальна характеристика коледжу наведена у таблиці 1.1. Станом на 01.10.2018 р. у навчальному закладі навчається 875 студентів, в тому числі: на денній формі навчання 793 студенти, на заочній - 82.

Голова експертної комісії

 Л.В. Баль-Прилипка

Таблиця 1.1


**Загальні показники розвитку
Житомирського торговельно-економічного коледжу
Київського національного торговельно-економічного університету
станом на 01.10.2018 року**

№ пор.	Показник	Значення показника
1	2	3
1	Рівень акредитації ВНЗ	1
2	Кількість ліцензованих спеціальностей	9
3	Кількість спеціальностей, акредитованих за: - 1 рівнем - 2 рівнем - 3 рівнем - 4 рівнем	9 - - -
4	Контингент студентів на всіх курсах: навчання • на денній формі навчання; • на інших формах навчання (заочна)	875 793 82
5	Кількість факультетів (відділень)	3
6	Кількість кафедр (предметних комісій)	8
7	Кількість співробітників (всього) • в т.ч. педагогічних	110 60
8	Серед них: - докторів наук, професорів, осіб/% - кандидатів наук, доцентів, осіб/% - викладачів вищої категорії, осіб/%	- 7/11,7 23/38,3
9	Загальна /навчальна площа будівель, кв.м	9406/4262
10	Загальний обсяг державного фінансування (тис.грн.) з 01.01.2018 р. по 01.10.2018 р.	7186,5
11	Кількість посадкових місць в читальних залах	36
12	Кількість робочих місць з ПЕОМ для студентів – у тому числі з виходом в Інтернет	48 48

Освітню діяльність, пов'язану з наданням вищої освіти на рівні кваліфікаційних вимог до молодшого спеціаліста, коледж веде за денною і заочною формами навчання на базі повної загальної середньої освіти та базової загальної середньої освіти.

Серед студентів коледжу, які мають досягнення в науковій, громадській та освітній діяльності, є стипендіати іменних стипендій Президента України, Верховної Ради України. Щороку студенти коледжу отримують матеріальну підтримку обдарованої молоді Міської комплексної програми соціального захисту населення міста Житомира.

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

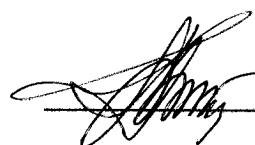
Протягом 2015-2018 років на базі Житомирського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ проводилися обласні етапи Всеукраїнських олімпіад з української мови, інформатики серед студентів вищих навчальних закладів I-II р.а. Житомирської області.

З 2011 року працює сайт коледжу www.ztec.com.ua. Сайт знайомить з переліком спеціальностей, відображає стан навчального процесу, виховної роботи, роботи з патріотичного виховання, інформацію про досягнення, здобутки студентів та викладачів коледжу та містить нормативну, звітну та фінансову документацію згідно вимог. Сайт коледжу має зручний інтерфейс та включає розділи, які в повному обсязі розкривають діяльність закладу освіти.

У структурі коледжу визначено: економіко-правове відділення, відділення ресторанного та туристичного бізнесу, відділення підприємництва, торгівлі та маркетингу, вісім циклових (предметних) комісій, бібліотека, їдальня, гуртожиток.

Випусковою цикловою комісією є циклова (предметна) комісія технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу.

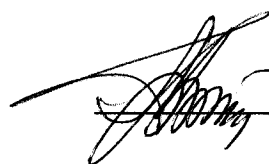
Склад циклових (предметних) комісій і характеристика педагогічних працівників, які працюють за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» представлено у табл. 1.2.



Склад циклових (предметних) комісій і характеристика педагогічних працівників, які працюють за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)

№	Назва циклової комісії	Викладацький склад, осіб, %	З них працюють								
			На постійній основі					Сумісники			
			Разом осіб, %	У тому числі				У тому числі			
				вищої категорії, осіб %	першої категорії, осіб %	другої категорії, осіб %	спеціаліст, осіб %	Разом осіб, %	вищої категорії, осіб %	першої категорії, осіб %	другої категорії та спеціаліст, осіб %
1	2	3	4	6	7	8	8	9	10	11	12
1	Технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу (випускова)	7/100	7/100	4/57,1	1/25	1/14,3	1/14,3	-	-	-	-
2	Сучасних європейських мов та літератур	2/100	2/100	2/100	-	-	-	-	-	-	-
3	Гуманітарних і природничих дисциплін	4/100	4/100	2/50	1/25	1/25	-	-	-	-	-
4	Економічних дисципліни	4/100	4/100	2/50	1/25	-	1/25	-	-	-	-
5	Інформаційно-математичних дисциплін	2/100	2/100	1/50	-	1/50	-	-	-	-	-
6	Фізичного виховання, охорони праці та захисту Вітчизни	3/100	3/100	-	1/33,3	2/66,6	-	-	-	-	-
7	Товарознавства, комерційної діяльності та маркетингу	1/100	1/100	1/100	-	-	-	-	-	-	-
8	Правознавчих дисциплін	1/100	1/100	1/100	-	-	-	-	-	-	-
	Разом	24/100	24/100	13/54,1	4/16,6	5/20,8	2/8,3	-	-	-	-

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

Дані таблиці 1.2 засвідчують, що забезпечення виконання начального плану за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») здійснюють 24 викладачі, що працюють у ЖТЕК КНТЕУ за основним місцем роботи, із яких 13 (54,1%) – мають вчене звання кандидат наук або вищу категорію (перевищення нормативу на $54,1\% - 25\% = 29,1\%$); викладачів I категорії – 4 (16,6%); викладачів II категорії та спеціалістів – 7 (29,1%).

Для здійснення освітньої діяльності коледж забезпечений власною матеріально-технічною базою. Коледж розміщений у п'ятиповерховому навчально-лабораторному корпусі, має спортивну залу, актову залу, медичний пункт, гуртожиток на 200 місць, їдальню, бібліотеку, читальну залу.

Висновок: Проведений аналіз свідчить, що Житомирський торговельно-економічний коледж КНТЕУ керується всіма необхідними документами, що забезпечують правові засади діяльності. Комісією підтверджено наявність і достовірність нормативних документів, що забезпечують правові основи діяльності навчального закладу з підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», які регламентують освітній процес. Подана на акредитаційну експертизу правова документація є достовірною, повною за обсягом та відповідає вимогам вищої освіти.

Розділ 2. Формування та динаміка змін контингенту студентів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)

Адміністрація коледжу приділяє належну увагу питанням формування та збереження контингенту студентів.

На засіданнях педагогічної ради, студентської ради, методичного об'єднання класних керівників академічних груп періодично розглядаються питання щодо удосконалення форм та методів профорієнтаційної роботи та адаптації студентів нового набору.

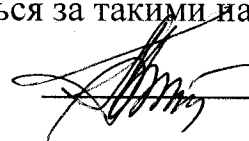
Робота щодо формування студентського контингенту проводиться відповідно до нормативних документів Міністерства освіти і науки України, Умов прийому до вищих навчальних закладів, Правил прийому до Житомирського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, Положення про приймальну комісію та Програми профорієнтаційної роботи на навчальний рік.

В коледжі створено та постійно вдосконалюється Web-сайт коледжу, що дає можливість популяризувати навчальний заклад шляхом розміщення повної вичерпної інформації про життя освітнього закладу.

З метою проведення профорієнтаційної роботи та формування якісного контингенту студентів в коледжі створено профорієнтаційний центр, який організовує роботу всіх структурних підрозділів під час навчального року і вступної кампанії.

Профорієнтаційна робота здійснюється за такими напрямками:

Голова експертної комісії

 Л.В. Баль-Прилипко

- участь циклової (предметної) комісії у профорієнтаційній роботі коледжу; практикуються проведення інтелектуальних ігор, турнірів юних кулінарів серед учнів ЗОШ, переможці отримують знижку на навчання;
- виступи на обласному радіо та телебаченні;
- проведення персональних бесід з випускниками середніх шкіл;
- бесіди з батьками – колишніми випускниками коледжу, діти яких закінчують середню школу;
- залучення студентів під час виробничої практики або канікул у місцях свого постійного проживання до професійно-роз'яснювальної роботи серед школярів;
- проведення «Днів відкритих дверей»: викладачі знайомлять відвідувачів з майбутньою професією, розкривають перед ними її специфіку та можливості професійної реалізації;
- демонстрація презентацій про спеціальності освітнього закладу в юридичних установах, на підприємствах, в організаціях, у загальноосвітніх школах на батьківських зборах;
- постійне вивчення потреби ринку праці в кваліфікованих спеціалістах викладачами циклової (предметної) комісії;
- участь у роботі приймальної комісії коледжу та проведення співбесід з абітурієнтами.

Налагоджена взаємодія коледжу із органами обласного та районного управління освіти.

Ліцензований обсяг прийому – 90 осіб денної та заочної форми навчання. Державне замовлення на дану спеціальність у 2016 році – 35 осіб, у 2017 – 31 особа, у 2018 – 20 осіб.

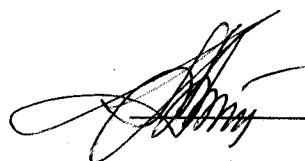
Показники формування контингенту студентів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» 181 «Харчові технології» відображено в таблиці 2.1.

**Показники формування контингенту студентів
за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
(181 «Харчові технології»)**

Житомирського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ

№ пор.	Показник	Роки		
		2016/2017 н.р.	2017/2018 н.р.	2018/2019 н.р.
1	2	3	4	5
1	Ліцензований обсяг підготовки (денна форма навчання/заочна форма навчання)	60/30	60/30	60/30
2	Прийнято на навчання, всього осіб (денна форма навчання, у тому числі за держзамовленням)	44/35	41/31	41/20
	-заочна форма навчання	7	14	30
	- нагороджених медалями, або таких, що отримали свідоцтво з відзнакою	-	-	-
	- таких, які пройшли довгострокову підготовку і профорієнтацію	-	-	-
	- зарахованих на пільгових умовах, з якими укладені договори на підготовку	-	-	-
3	Подано заяв на одне місце за формами навчання:			
	- денна форма	78	116	128
	- заочна форма	7	14	30
4	Конкурс абітурієнтів на місце державного замовлення:			
	- денна форма	2,2	3,7	6,4
	- заочна форма	1	1	1
5	Чисельність випускників ВНЗ I-II рівнів акредитації, прийнятих на скорочений термін навчання на:			
	- денну форму	-	-	-
	- інші форми (вказати, за якою формою)	-	-	-

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

Дані таблиці 2.1 свідчать про стабільність набору студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») у зв'язку з ефективною профорієнтаційною роботою та престижністю фахівців цієї сфери.

Зміни в контингенті студентів спеціальності незначні, що пов'язано з системною роботою колективу коледжу в напрямі психолого-педагогічного впливу, індивідуальної роботи зі студентами та батьками, своєчасному виявленні та попередженні виникнення проблемних ситуацій.

Для забезпечення вимог ступеневої освіти випускники Житомирського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, що здобули освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст», продовжують навчання для здобуття освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр», переважно в Київському національному торговельно-економічному університеті.

Збереженню контингенту студентів у коледжі також сприяє створена належна матеріально-технічна база, науково-методичне забезпечення, організована позааудиторна робота, професійна спрямованість навчально-виховних заходів.


Висновок: Експертна комісія дійшла висновку, що система формування контингенту студентів, форми та методи його збереження, в цілому, відповідають вимогам МОН України з акредитації спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції», освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст». Формування контингенту студентів проводиться відповідно до встановлених вимог з дотриманням ліцензійного обсягу. Комісія підтверджує наявність у коледжі документів з проведення профорієнтаційної роботи.

Розділ 3. Організаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу

Освітня діяльність Житомирського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ у підготовці фахівців за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») організована відповідно до законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Положення про організацію освітнього процесу у ЖТЕК КНТЕУ» та інших документів.

Зміст підготовки фахівців із заявленої спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» у коледжі визначається галузевими стандартами вищої освіти: Освітньо-кваліфікаційною характеристикою та Освітньо-професійною програмою, затвердженими Міністерством освіти і науки України та засобами діагностики рівня успішності освітньо-професійної підготовки молодшого спеціаліста.

Голова експертної комісії

 Л.В. Баль-Прилипко

Комісія відзначає, що навчальний план складено відповідно до нормативних вимог та вимог варіативної частини освітньо-професійної програми підготовки молодших спеціалістів. Варіативний цикл дисциплін відповідає регіональним особливостям і потребам роботодавців. Навчальний план за кількістю годин, відведених на вивчення дисциплін окремих циклів, відповідає освітньо-професійній програмі підготовки молодшого спеціаліста за галуззю знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції». Навчальні плани затверджуються вченою радою КНТЕУ. Забезпечено гнучкість навчальних планів, які погоджені на кафедрах університету, для продовження навчання студентів на старших курсах споріднених спеціальностей в КНТЕУ.

Для всіх навчальних дисциплін викладачами розроблені методичні комплекси, що включають: навчальні та робочі навчальні програми (затверджені у встановленому порядку), опорні конспекти лекцій, методичне забезпечення семінарських, практичних занять, курсових робіт, критерії оцінювання знань студентів, методичні рекомендації до самостійної, індивідуальної роботи студентів, контрольні завдання та тести, перелік питань до підсумкового контролю, пакети комплексних контрольних робіт.

З метою діагностики якості та виявлення рівня знань студентів в коледжі, згідно графіку, проводяться комплексні контрольні роботи.

До пакету ККР входять:

- комплект контрольних завдань з дисципліни;
- зразок відповіді на контрольні завдання ККР;
- критерії оцінки виконання ККР;
- перелік довідкової літератури;
- рецензія на ККР;
- тематичний план дисципліни.

Контрольні завдання охоплюють весь програмний матеріал навчальної дисципліни; мають однакову структуру та складність, трудомісткість відповідає відведеному часу контролю.

Приймання екзаменів та заліків оформлюється заліково-екзаменаційними відомостями, записами в навчальних журналах і залікових книжках. Кількість заліків та екзаменів не перевищує встановлені нормативи і відповідає вимогам акредитації. Усі дисципліни навчального плану забезпечені відповідними навчальними програмами.

Під час підготовки фахівців спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») особлива увага приділяється забезпеченню самостійної роботи, що є однією з основних форм навчання у вищій школі. Організація самостійної роботи в ЖТЕК КНТЕУ, в цілому, базується на таких аспектах, як методичне забезпечення (підручники, навчально-методичні посібники, конспекти лекцій тощо), методичні засоби проведення поточного та підсумкового контролю (тести, пакети контрольних завдань, реферати), регулярна індивідуальна допомога студентам, які мають

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

проблеми в опануванні програми курсу, широке використання комп'ютерних технологій.

Навчальним планом спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») передбачено виконання курсового проекту з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства».

Тематика курсових проектів розглядається і схвалюється на засіданні циклової комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу та містить більше 30 тем, що щорічно оновлюються не менше, ніж на 30%. Завдання курсового проекту індивідуальні, передбачають практичні розрахунки, але однакові за ступенем складності.

Регламент та тривалість практик визначено навчальним планом, яким передбачено три види практики: навчальна (540 год.) технологічна (594 год.) та переддипломна (162 год.). Розроблена наскрізна програма практики.

Комісією на місці здійснена вибіркова перевірка звітів з усіх видів практики та встановлена відповідність наданих матеріалів фаховим компетенціям, які повинні набути студенти під час проходження практики.

Державна атестація проводиться у формі комплексного кваліфікаційного екзамену за фахом, який проводять двома етапами: I етап (теоретична частина) – тестове опитування, II етап (практична частина) – вирішення ситуацій та завдань практичного спрямування з визначених фахових дисциплін.

Екзаменаційна комісія зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») створюється щорічно у складі голови та її членів протягом календарного року. Головою екзаменаційної комісії призначається висококваліфікований досвідчений фахівець зі спеціальності, якого затверджує ректор Київського національного торговельно-економічного університету. Персональний склад комісії затверджується наказом директора коледжу.

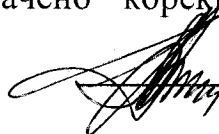
Якість освіти в коледжі контролюється комісією з моніторингу якості освіти відповідно до нормативно-правових документів та Положення про моніторинг якості освіти.

Особлива увага приділяється активним методам навчання, використанню комп'ютерної техніки, мультимедійних технологій.

Відправними засадами в організації виховної роботи коледжу є науково-теоретичні, методологічні засади національного виховання відповідно до основних нормативних документів Міністерства освіти і науки України. Організація роботи здійснюється в повному узгодженні з Законом «Про вищу освіту», Концепцією національно-патріотичного виховання молоді у національній системі освіти. Вони є практичним документом в організації виховної роботи серед здобувачів освітніх послуг на відділеннях та в академічних групах.

На сьогодні менеджмент виховної роботи включає визначення цілей та завдань, планування, організацію студентського самоврядування, здійснення моніторингу успішності та дисципліни, допомоги студентам, які потребують соціального захисту, також передбачено корекцію негативних явищ та

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

співпрацю з батьками. Крім того, виховна робота є невід'ємною складовою роботи циклових комісій.

Зокрема, протягом останніх років у напрямку «Патріотичне виховання (національна ідентичність, підвищення мовної культури)» було здійснено такі заходи:

- Експерсія «Національний спадок»: музей Ханенків, мистецький центр «Арсенал», музей Декоративно-прикладного мистецтва, Національний художній музей, м. Київ,
- Booktrailer «Українці, читайте».
- Меморіальний проект «Голодомор. Засвіти свічку».
- Акція «Стань Святим Миколаєм».
- Економічний дайджест «Інноваційні економічні тенденції».
- Благодійна акція українським воякам «Разом» .
- Година пам'яті «Зразок відваги Крути».
- Просвітницький проект «Екологічні перлини регіонів України».
- Сторітеллінг «Житомир – історія успіху»
- інші.

В Житомирському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ діє система студентського самоврядування згідно зі ст. 40 Закону України «Про вищу освіту». Студентське самоврядування об'єднує всіх студентів коледжу, забезпечує захист прав та інтересів студентів, їх участь в управлінні навчальним закладом.

За погодженням органу студентського самоврядування Житомирського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ здійснюються відрахування, переведення, поселення у гуртожиток студентів, а також приймаються рішення щодо навчально-виховного процесу.

Адміністрацією Житомирського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ створені належні умови для діяльності студентської ради.

За означений період в коледжі приділялась увага активізації роботи студентського самоврядування. Голова студентської ради є членом педагогічної ради та постійним представником студентства. Студентська рада ініціює пропозиції щодо заохочення студентів. З цією метою було проведено окремі соціологічні дослідження з проблем урізноманітнення форм організації дозвілля в коледжі та гуртожитку.

Висновок: експертна комісія дійшла висновку, що організаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу, відповідає вимогам державних освітніх стандартів підготовки молодших спеціалістів 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» та обумовлюється системою розроблених навчально-методичних документів, що відповідає державним акредитаційним вимогам.

Розділ 4 . Кадрове забезпечення освітнього процесу

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипка

Система формування керівних та педагогічних кадрів у Житомирському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ ґрунтується на визначених законодавством засадах.

Підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 Харчові технології) забезпечує 24 викладачі, в т. ч. два майстри виробничого навчання.

Викладання навчальних дисциплін зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 Харчові технології), забезпечують педагогічні працівники відповідних спеціальностей, які мають обов'язкову вищу освіту та необхідний досвід роботи. Фахова освіта педагогічних працівників відповідає навчальним дисциплінам, які вони викладають. Штатна укомплектованість науково-педагогічного складу за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 Харчові технології) – 100%.

Якісний склад викладачів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 Харчові технології):

4 – кандидати наук; 3 – викладачі-методисти,

1 – заслужений працівник освіти України.

Кваліфікаційна категорія викладачів спеціальності:

спеціалісти вищої категорії – 13 осіб (54,1 %);

спеціалісти першої категорії – 4 особи (16,6%);

спеціалісти другої категорії – 5 осіб (20,8 %);

категорії спеціаліст – 2 особи (8,3 %).

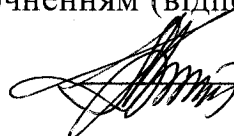
Випусковою предметною (цикловою) комісією є комісія технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу, у складі якої 5 викладачів та 2 майстри виробничого навчання, у тому числі – спеціалістів вищої категорії, 4 (57,1%), спеціаліст I категорії – 1 (14,3%), спеціаліст II категорії – 1 (14,3%), спеціаліст – 1 (14,3%). Кадровий потенціал предметної (циклової) комісії постійно вдосконалюється. Частка викладачів випускової предметної (циклової) комісії, які мають педагогічний стаж роботи більше п'яти років – 85,7 %.

Очолує циклову комісію технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу Кондратенко Людмила Миколаївна 1978 року народження, освіта вища, закінчила Київський національний торговельно-економічний університет у 2004 р., отримала диплом спеціаліста КВ № 23598448 Спеціальність «Технологія харчування», кваліфікація - інженер-технолог. У 2006 році закінчила Київський університет туризму, економіки і права, отримала диплом ДСК № 100334 – «Викладач-туризмознавець». Педагогічний стаж 15 років.

Під час перевірки, експерти ознайомились із особовими справами викладачів та констатують, що базова освіта викладачів відповідає дисципліні, яка викладається.

Експертами встановлено, що в навчальному закладі приділяється належна увага вдосконаленню професійної майстерності викладачів, підвищення кваліфікації педагогічних працівників здійснюється відповідно до Перспективного плану з щорічним уточненням (відповідно до вимог - не рідше

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

одного разу на п'ять років). Кількість викладачів, які підвищили свою кваліфікацію за останні п'ять років шляхом проходження курсів, стажування, складає 100%.

Кількісний склад педагогічних працівників розвивається динамічно, відповідно до потреб навчального закладу.

Педагогічний колектив коледжу поповнюється молодими викладачами, які закінчили вищі заклади освіти та кандидатами наук. Упродовж 2015-2018р. у коледж прийнято на роботу 7 кандидатів наук.

Висновок: експертна комісія зазначає, що, в цілому, якісний склад викладачів, які забезпечують підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» відповідає акредитаційним вимогам та дозволяє повністю забезпечити високий рівень навчання студентів за спеціальністю, що акредитується.

Розділ 5. Матеріально-технічне забезпечення.

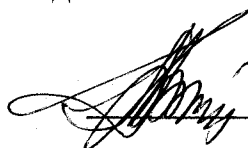
Комісія констатує, що адміністрація коледжу постійно приділяє увагу зміцненню матеріально-технічної бази коледжу. Забезпечення фахової підготовки студентів відповідає вимогам організації навчального процесу, сприяє виконанню навчальних планів і програм у повному обсязі.

Навчально-матеріальна база Житомирського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ розміщена в п'ятиповерховому цегляному приміщенні, сполученому опалювальним переходом із двохповерховим корпусом. Функціональні характеристики будівлі цілком відповідають вимогам Міністерства освіти і науки України до навчальних приміщень. Біля корпусу обладнано відкритий спортивний майданчик. Територія навколо навчального корпусу огорожена, має зелені насадження, газони, клумби, асфальтовані доріжки й під'їзди.

У своєму розпорядженні коледж має 29 предметних кабінетів, серед яких дві – лекційні зали (на 60-75 місць), 13 лабораторій, приміщення для науково-педагогічних працівників (загальною площею 360 кв.м.), службові приміщення (961 кв.м.), бібліотеку та читальний зал на 36 посадкових місць (167 кв.м.), комп'ютерні класи (288,6 кв.м.), їдальню (814 кв.м.), медичний пункт (15 кв.м.), спортивну залу (432 кв.м.), гуртожиток (2106 кв.м.).

Згідно з Актом перевірки дотримання вимог санітарного законодавства Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту прав споживачів та експертних висновків протипожежного стану об'єкту (ТОВ «Пожежсервіс») у Житомирському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ забезпечено умови для дотримання чинних санітарно-гігієнічних та протиепідеміологічних норм, правил і нормативів та провадження господарської діяльності з професійної підготовки молодших спеціалістів.

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипка

За останній період матеріально-технічна база поповнилася сучасними комп'ютерами, трьома телевізорами, відеокамерою, мультимедійним комплексом, копіювально-множильною технікою, ноутбуками. Це дає можливість упроваджувати новітні технології в навчальний процес, а саме: доповнювати лекції показом слайдів, малюнків, схем, діаграм, відеороликів, демонструвати тематичні документальні фільми та лекції провідних учених, записані на електронних носіях інформації.

У освітньому процесі, науково-дослідній та адміністративній роботі використовують 108 комп'ютерів, що є у власності коледжу. Для навчального процесу використовують 48 комп'ютерів, що відповідає Ліцензійним умова надання освітніх послуг. У листопаді 2018 року додатково придбано 8 комп'ютерів.

Для прийому заліків, виконання розрахунків та проведення лабораторно-практичних робіт і навчальних практик у коледжі функціонує 4 комп'ютерних класи на 12 комп'ютерних робочих місця, загальною площею 72 кв.м. кожне; на одне місце припадає 6,1 кв.м. (72 кв.м.: 12 посадкових місця = 6 кв.м.), що відповідає санітарно-гігієнічним нормам із створення комп'ютерних класів. Відведені окремі години для роботи здобувачів освіти на персональних комп'ютерах із застосуванням мережі Internet. Усі робочі місця об'єднані в локальну мережу та під'єднано до мережі Internet.

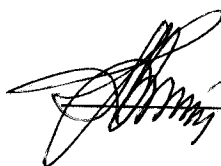
Для підвищення рівня підготовки студентів до роботи в комп'ютерному середовищі викладачі коледжу з переважної більшості навчальних дисциплін розробили електронні варіанти лекцій, навчальні та навчально-контрольні програми, створили сучасну комп'ютерну мережу.

З усіх дисциплін створено електронні папки. У них зосереджено методичні матеріали, які забезпечують самостійну роботу студентів із вивчення дисциплін, виконання практичних та курсових робіт, підготовку до семінарських занять тощо. Запропоновано також тематику індивідуальних творчих і науково-дослідницьких робіт. До послуг студентів: всесвітня мережа Інтернет, електронна бібліотека, візуальне забезпечення більшості фахових дисциплін. Для активізації знань студентів викладачі створили та активно використовують відеотеку, навчальні та навчально-контрольні тестові програми.

Серед програмних продуктів, залучених до навчального процесу, можна відзначити Microsoft Offis XP standard Servis, Linus, Corel DRAW X2, Парус (Парус Бухгалтерія 7.40, Парус Підприємство 7.40, Парус 1-С Управління підприємством 7.40, Парус Менеджмент і маркетинг 7.40, Парус Консультант, Парус Зарплата), Adobe Page Maker 7.0.2., Словник багатомовний (перекладач) Google, різноманітні програми для тестування з дисциплін та спеціальності.

Експертна комісія зазначає, що забезпеченість аудиторіями з мультимедійним обладнанням відповідає вимогам ст. 54 постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. №347 «Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. №1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» та становить 34,8 %.

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

Експертами проведено перевірку доступності навчальних приміщень та іншої інфраструктури відповідно до державних будівельних норм, правил і стандартів для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення.

Комісія констатує, що в коледжі розпочато роботу з виконання вимог ст. 33 постанови Кабінету Міністрів України від 10 травня 2018 р. №347 «Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. №1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти». А саме: адміністрацією навчального закладу вивчено нормативні вимоги до вищезазначених приміщень, складено кошторис робіт з їх переобладнання, оновлено пантус, встановлений раніше. Розпочато роботу з переобладнання спеціальної туалетної кімнати для осіб з інвалідністю. Роботи з переобладнання приміщень продовжують згідно плану.

Висновок: експертна комісія констатує, що матеріально-технічне забезпечення навчального закладу дозволяє на належному рівні здійснювати організацію навчально-виховного процесу, що відповідає державним вимогам до акредитації спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції».

Розділ 6. Інформаційне забезпечення.

У ході експертної перевірки встановлено, що основними джерелами інформаційного забезпечення викладачів та здобувачів освіти є бібліотека коледжу, навчальні кабінети та електронні засоби інформації.

Загальна площа бібліотеки – 167 кв.м., читальної зали – 82 кв.м. (таблиця 6.1). За останні три роки книжковий фонд поповнився більше, ніж на три тисячі примірників. Кількість навчальних, довідкових та нормативних видань з дисциплін фахової підготовки становить 2397 екземплярів. Крім цього, у бібліотеці постійно накопичується методичний матеріал на допомогу здобувачам освіти у вивченні навчальних дисциплін, розв'язанні проблемних задач, ситуацій, виконанні практичних робіт.

Обслуговування читачів в бібліотеці здійснюється на абонементі (в залі видачі літератури) і в читальній залі. Для вирішення проблеми точності та оперативності інформації запроваджена комп'ютерна програма "Бібліограф", завдяки якій створені каталог, електронний абонемент.

До послуг читачів - тематичні добірки статей з періодичної літератури, створена постійно діюча виставка нових видань спеціальної та художньої літератури. Організуються огляди літератури в групах.

У коледжі діє електронна бібліотека, для користування якою створено 12 робочих місць, під'єднаних до мережі Інтернет. Електронна база методичних посібників, вказівок до самостійної роботи здобувачів освітніх послуг, завдань до контролю знань нараховує до 150 електронних документів. За останні 5 років електронна база доповнена 20 новими методичними розробками викладачів. Постійно ведеться робота з поповнення електронної бази джерел.

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

Експертами встановлено, що в коледжі проводиться робота зі створення корпоративної пошти та встановлення спеціальних комп'ютерних програм для використання хмарних технологій в освітній діяльності.

У гуртожитку коледжу також створено локальну мережу з підключенням до мережі Інтернет.

Бібліотека коледжу отримує фахові видання (журнали, газети, довідники), що дає можливість майбутнім спеціалістам поглибити знання, допомагає орієнтуватися в нормативному законодавстві і набути навичок у користуванні довідковою літературою.

Висновок: експертна комісія вважає, що організація інформаційного забезпечення освітнього процесу підготовки фахівців та забезпечення підручниками, посібниками, додатковою літературою, фаховими періодичними виданнями є достатнім і відповідає акредитаційним вимогам зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції».

Розділ 7. Відповідність державним вимогам щодо якісних характеристик підготовки фахівців

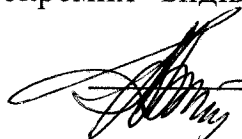
Експертною перевіркою встановлено, що навчальний план підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), складений за типовою формою, повністю відповідає вимогам освітньо-професійної програми і є основою організації освітнього процесу в коледжі. Навчальний план за показниками переліку дисциплін, загальною кількістю годин, у тому числі аудиторних занять, самостійної роботи, виконується повністю.

Реалізацію завдань із підготовки молодших спеціалістів здійснюють на всіх етапах навчання шляхом удосконалення освітнього процесу. На це й спрямована навчально-методична та організаційна робота циклової (предметної) комісії технології і організації ресторанного та туристичного бізнесу та всього педагогічного колективу коледжу.

Для визначення рівня якості підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») в коледжі створена система діагностики знань студентів. Окрім екзаменів та заліків, ефективними є наступні методи контролю знань: тестові завдання різного рівня складності, професійні диктанти, колоквиуми, аналіз конкретних ситуацій, контрольні роботи, комп'ютерний тематичний контроль тощо.

Поточний контроль здійснюється у формах опитувань та перевірки результатів виконання студентами окремих видів індивідуальних завдань,

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

захистів курсових, звітів з практики, виступів на семінарських та практичних заняттях, виконання тестів, експрес-контролю, професійних диктантів, виконання ситуативних завдань тощо.

Підсумковий контроль проводиться у формі семестрового контролю знань в усній, письмовій формі та із застосуванням комп'ютерних технологій.

Результати останньої (перед акредитацією) екзаменаційної сесії за циклами дисциплін характеризуються наступними даними:

- цикл математичної і природничо-наукової підготовки: абсолютна успішність 100%, якісна успішність 53,7%;
- цикл професійної та практичної підготовки: абсолютна успішність 100%, якісна успішність 58,0%.

Отже, експерти констатують, що у студентів сформовано достатній рівень теоретичних знань і практичних навичок з дисциплін, показники успішності за наслідками останньої екзаменаційної сесії відповідають вимогам державних стандартів вищої освіти.

У процесі акредитаційної експертизи студенти виконували комплексні контрольні роботи з навчальних дисциплін: «Українська мова (за професійним спрямуванням)», «Процеси і апарати харчових виробництв», «Устаткування в закладах ресторанного господарювання», «Санітарія та гігієна» відповідно до затвердженого графіку (додаток 1.).

Відсоток студентів, які взяли участь у написанні комплексних контрольних робіт, становить 100% від спискового складу. Для перевірки було використано підготовлені викладачами коледжу пакети комплексних контрольних робіт, розглянуті та схвалені на засіданнях циклових комісій та затверджені заступником директора з навчальної роботи коледжу, зміст яких відповідає навчальним програмам обраних дисциплін. Результати виконання комплексних контрольних робіт студентами спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 Харчові технології) наведено в додатку 2 і характеризуються такими даними:

- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки: абсолютна успішність 92,3%, якісна успішність 51,2% (відхилення від самоаналізу склало 0% за показником якості та -3 % за абсолютною успішністю);
- цикл математичної, природничо-наукової підготовки: абсолютна успішність 92,7%, якісна успішність 51,2% (відхилення від самоаналізу склало -1,2 % за показником якості та 2,5 % за абсолютною успішністю);
- цикл професійної та практичної підготовки: абсолютна успішність 94,0%, якісна успішність 53,6% (відхилення від самоаналізу склало -2,4% за показником якості та -3,6% за абсолютною успішністю).

Аналіз результатів комплексних контрольних робіт свідчить, що студенти, в цілому, засвоїли програмний матеріал, виявили достатній рівень теоретичних знань і практичних навичок в обсязі, передбаченому навчальними програмами. Розбіжність показників успішності між результатами самоаналізу та експертним заміром знань і практичних навичок, в цілому, по спеціальності становить -3% абсолютної успішності, -1,4% якісної успішності.

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипка

Серед недоліків варто відзначити, що окремі студенти не конкретизують відповіді, використовують загальні фрази, допускають неточності у визначеннях, окремі роботи містять короткі відповіді.

Експертна комісія провела вибірку перевірку курсових проектів з дисциплін «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» і відзначає, що їх тематика є різноманітною, актуальною та має практичну спрямованість. Рівень виконаних робіт достатній. Оцінки відповідають встановленим критеріям.

Експертною комісією було перевірено 9 курсових проектів з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», що становить 20,5%. За результатами захисту курсових проектів середній бал становить 4,0. Оцінки відповідають встановленим критеріям. Розбіжності між результатами захисту робіт і експертними оцінками не має.

Експертна комісія провела вибірку перевірку 20,5 % звітів з навчальної практики (9 звітів). Оцінки відповідають встановленим критеріям. Розбіжність між результатами захисту звітів і експертними оцінками з навчальної, технологічної і переддипломної практики відсутня.

Державна атестація студентів здійснюється у формі комплексного державного кваліфікаційного екзамену. Для проведення атестації щорічно створюються державні екзаменаційні комісії. Головами ДЕК призначаються провідні фахівці зі спеціальності. Склад голів ДЕК затверджується ректором КНТЕУ.

Висновок: якість підготовки випускників спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» відповідає встановленим державним вимогам.

8. Опис внутрішньої системи забезпечення якості освіти

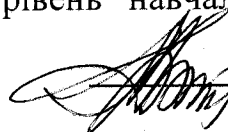
З метою забезпечення якості освітньої діяльності в Житомирському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ розроблено Положення про моніторинг якості освітнього процесу, яке регламентує процедуру та форми проведення моніторингу якості освітнього процесу в коледжі.

Моніторинг здійснюється Комісією з моніторингу якості освіти відповідно до нормативно-правових документів та Положення.

Об'єктами моніторингу в Житомирському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ є: навчальне середовище (контингент студентів, його диференціація; кадрове забезпечення); навчальний процес (навчально-методичне забезпечення, аналіз вхідного, поточного, модульного, підсумкового та відстроченого контролю); якість та результативність науково-педагогічної діяльності викладачів.

До основних напрямків моніторингу належать: реалізація державної політики у сфері вищої освіти, контроль за дотриманням відділеннями коледжу законодавчих актів та нормативно-правових документів про вищу освіту; оснащеність навчального процесу; рівень навчальних досягнень в розрізі

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

окремих студентів, групи, курсу, спеціальностей; вивчення та узагальнення стану організації навчальної та методичної роботи коледжу; вивчення стану відповідності навчальних та робочих навчальних програм нормативних та спеціальних установлених нормам; організація управлінської діяльності; організація та проведення директорських контрольних робіт за спеціальностями коледжу; підведення підсумків екзаменаційних сесій.

Розроблено нормативно-правову та нормативну документацію.

Дані, що отримані під час моніторингу, є джерелами інформації для здійснення коригувальних та запобіжних дій, що, своєю чергою, сприяє постійному поліпшенню діяльності коледжу.

Коледж регулярно публікує оперативну, неупереджену й об'єктивну інформацію, як кількісну, так і якісну - на сайті коледжу. Оприлюднена інформація включає відгуки від колишніх студентів та інформацію про їхнє працевлаштування, а також характеристику студентського складу, який проходить навчання, чим забезпечується прозорість освітньої діяльності.

Експертна комісія констатує, що розбудова системи забезпечення якості освіти на рівні коледжу спирається на стандарти КНТЕУ для досягнення високої ефективності функціонування навчального закладу. Системний підхід у реалізації заходів із забезпечення якості освіти у Житомирському торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету сприятиме постійному розвитку закладу, створенню максимально сприятливих правових, економічних, адміністративно - організаційних умов і морально-психологічного клімату, вмотивованості працівників, їх творчої та професійної самореалізації.

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

Упродовж звітного періоду 2013-2018 рр. перевірки контролюючими органами спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») не здійснювалися.

Зауважень (приписів) контролюючих державних органів, а також претензій юридичних і фізичних осіб щодо освітньої діяльності (відповідність кадрового, навчально-методичного та матеріально-технічного забезпечення) Житомирського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету із заявленої для акредитації спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») за період підготовки фахівців з 2013 по 2018 роки не виявлено.

Скарги щодо освітньої діяльності навчального закладу від фізичних та юридичних осіб не надходили.

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

Розділ 10. Підстави для акредитації

На підставі проведеного самоаналізу матеріалів акредитаційної справи галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції», спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») Житомирського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ щодо відповідності підготовки фахівців за ОКР «молодший спеціаліст» згідно з вимогами закону України «Про вищу освіту», Постанови Кабінету Міністрів України від 09.08.2001 р. № 978, «Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах», типових критеріїв щодо визначення рівня акредитації спеціальності, можна прийти до таких висновків:

- якісний склад педагогічних кадрів, організація навчально-виховного процесу, стан аудиторного і лабораторного фонду відповідає першому рівню акредитації освітньої діяльності;
- стан навчально-методичного, інформаційного, матеріально-технічного забезпечення навчального процесу, соціальна інфраструктура відповідають встановленим вимогам щодо заявленого рівня підготовки спеціалістів із спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») в Житомирському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ;
- навчальний план, робочі навчальні програми дисциплін, методичне забезпечення навчального процесу, рівень та якість знань спеціалістів відповідають встановленим кваліфікаційним вимогам до першого рівня акредитації.

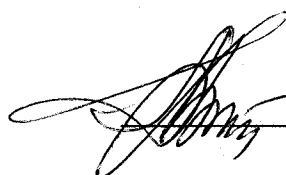
Експертна комісія зробила висновок: програма освітньої підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю та умови її здійснення (матеріально-технічна база, якісний склад педагогічних кадрів, навчально-методична та інформаційна база, рівень теоретичної, професійно-практичної підготовки студентів і випускників) за кількісними та якісними показниками, в цілому, відповідають встановленим вимогам щодо підготовки молодших спеціалістів і можуть забезпечити державну гарантію якості освіти.

При загальному позитивному рішенні, експертна комісія вважає за доцільне висловити такі рекомендації, що не впливають на рішення про акредитацію, але сприятимуть удосконаленню освітньої діяльності коледжу:

1. Активізувати використання новітніх інформаційних технологій в освітньому процесі та вдосконалення навчально-методичного забезпечення для підготовки фахівців.

2. Вдосконалювати та поповнювати електронну бібліотеку навчального закладу.

Голова експертної комісії

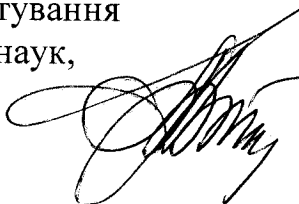


Л.В. Баль-Прилипка

3. Продовжувати зв'язки з роботодавцями виробничої сфери з метою вдосконалення форм та методів практичної підготовки.

Голова комісії

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



Л. В. Баль-Прилипко

Член комісії

голова циклової комісії спеціальних
технологічних дисциплін та хімії
Черкаського комерційного технікуму,
викладач вищої категорії



Н. Г. Хлинїна

З експертними висновками ознайомити

Ректор

Київського національного
торговельно-економічного університету



А.А. Мазаракі

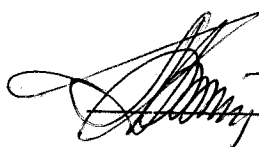
Директор

Житомирського торговельно-економічного
коледжу КНТЕУ



Г.Л. Губарєв

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

«Погоджено»

Голова експертної комісії
Міністерства освіти і науки України
Л. В. Баль-Прилипко

«28» 11 20 18 р.

«Затверджено»

Директор коледжу

Л. Г. Губарев

«28» 11 20 18 р.

Графік

проведення комплексних контрольних робіт студентами спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)

Житомирського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету

№	Спеціальність	Дисципліна	Група	Дата	Час	Аудиторія	Викладач	Експерт
Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки								
1.	Виробництво харчової продукції	Українська мова (за професійним спрямуванням)	ВХП-4	28.11.2018	10.20-11.40	29	Тюфкій Є.С.	Хлиніна Н. Г.
			ВХП-5					
Цикл математичної, природничо-наукової підготовки								
3.	Виробництво харчової продукції	Процеси і апарати харчових виробництв	ВХП-4	29.11.2018	10.20-11.40	28	Лех-Ємець А. В.	Баль-Прилипко Л. В.
			ВХП-5					
Цикл професійної та практичної підготовки								
4.	Виробництво харчової продукції	Устаткування в закладах ресторанного господарства	ВХП-4	30.11.2018р.	8.45-10.05	29	Нагорна Л. М.	Хлиніна Н. Г. Баль-Прилипко Л. В.
			ВХП-5					
5.	Виробництво харчової продукції	Санітарія та гігієна	ВХП-6	28.11.2018	10.20-11.40	28	Блажесівська Н. М.	Баль-Прилипко Л. В.
			ВХП-7					

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

Зведена відомість результатів виконання комплексних контрольних робіт студентами спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») проведених під час акредитаційної експертизи в Житомирському торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету

№ по р.	Назва дисциплін, за якими проводиться контроль	Група, курс	Членів, осіб	Виконували ККР				3 нх одержали оцінки при акредитаційній експертизі:				Абсолютна успішність, %			Самоналіз			
				осіб	%	відмінно		добре		задовільно		Не задовільно	Відсоток	Абсолютна успішність, %	Виконували ККР	Абсолютна успішність, %	Лікерна успішність, %	
						осіб	%	осіб	%	осіб	%							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	18	19	
Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки																		
1.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	ВХП-4, IV	28	28	100,0	-	-	14	50,0	12	42,9	2	7,1	92,9	50,0	28	92,9	50,0
		ВХП-5, IV	13	13	100,0	3	23,1	4	30,8	5	38,5	1	7,6	92,3	53,8	15	100,0	53,3
	Всього по циклу		41	41	100,0	3	7,3	18	43,9	17	41,5	3	7,3	92,3	51,2	43	95,3	51,2
Цикл математичної, природничо-наукової підготовки																		
2.	Процеси і апарати харчових виробництв	ВХП-4, IV	28	28	100,0	1	3,6	13	46,4	12	42,9	2	7,1	92,3	50,0	28	96,4	50,0
		ВХП-5, IV	13	13	100,0	1	7,7	6	46,1	5	38,5	1	7,7	92,3	53,8	14	92,9	57,1
	Всього по циклу		41	41	100,0	2	4,9	19	46,3	17	41,5	3	7,3	92,7	51,2	42	95,2	52,4
Цикл професійної та практичної підготовки																		
3.	Устаткування в закладах ресторанного господарства	ВХП-4, IV	28	28	100,0	3	10,7	12	42,9	12	42,9	1	3,6	96,4	53,6	28	100,0	57,1
		ВХП-5, IV	13	13	100,0	1	7,7	6	46,1	5	38,5	1	7,7	92,3	53,8	14	100,0	57,1
4.	Санітарія та гігієна	ВХП-6, III	29	29	100,0	-	-	15	51,7	12	41,4	2	6,9	93,1	51,7	32	93,8	53,1
		ВХП-7, III	14	14	100,0	1	7,1	7	50,0	5	35,7	1	7,1	92,9	57,1	10	100,0	60,0
	Всього по циклу		84	84	100,0	5	5,9	40	47,6	34	40,5	5	5,9	94,0	53,6	84	97,6	56,0
	Всього по спеціальності		166	166	100,0	10	6,0	77	46,4	68	41,0	11	6,6	93,4	52,4	169	96,4	53,8

Примітка. Відраховані: група ВХП-5 Мішута О. В. (три ККР не виконували) наказ № 64-уч від 19.10.2017 р., Макаров Р. А. (одну ККР не виконували) наказ № 32-уч. від 02.07.2018 р.; група ВХП-6 Бугрова В. А. наказ № 60-уч. від 12.09.18 р., Лозійчук К. Д. наказ № 16-уч. від 27.02.18 р., Хоменко Р. Р. наказ № 12-уч. від 15.02.2018 р.

Добір: ВХП-7 Корельчук А. О., Марченко Б. В., Мішук В. С., Сулим А. С. наказ № 44-уч. від 06.08.2018 р.

Голова експертної комісії

Експерт

Директор коледжу

Голова експертної комісії

Л.В. Баль-Прилишко

Л.В. Баль-Прилишко

Н.І. Хлинніна

Г.Л. Губарев

Житомирський торговельно-економічний коледж
Київського національного торговельно-економічного університету
Підсумки оцінювання експертами якості курсового проекту
0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»
5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

денна
«Організація виробництва в закладах ресторанного господарства»

№ пор.	Курс	Шифр групи	Прізвище, ініціали студента	№ залікової книжки	Тема курсового проекту	Оцінки	
						на захисті курсового проекту	за експертною перевіркою
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	IV	VXP-3	Журавльова К. І.	546	Технологічний проект гарячого цеху кафе «Молодіжне» на 100 місць	3 (задовільно)	3 (задовільно)
2.	IV	VXP-2	Чернишенко В. С.	468	Технологічний проект складських приміщень, що не потребують охолодження, ресторану вищого класу «Європа» на 180 місць	4 (добре)	4 (добре)
3.	IV	VXP-2	Лукаш А. С.	605	Технологічний проект доготовільного цеху «Закусочна» на 90 місць	5 (відмінно)	5 (відмінно)
4.	IV	VXP-2	Десятник А. Р.	466	Технологічний проект рибного цеху ресторану вищого класу на 100 місць	5 (відмінно)	5 (відмінно)
5.	IV	VXP-3	Годлевська Л. В.	542	Технологічний проект по виготовленню напівфабрикатів із м'яса, птиці, кроликів, дичини ресторану першого класу на 160 місць	4 (добре)	4 (добре)
6.	IV	VXP-3	Стовбун В. С.	555	Технологічний проект борошняно-кондитерського цеху по виготовленню 1500 виробів за зміну	3 (задовільно)	3 (задовільно)
7.	IV	VXP-2	Озимук А. М.	459	Технологічний проект м'ясного цеху ресторану вищого класу «Європа» на 180 місць	4 (добре)	4 (добре)
8.	IV	VXP-3	Супруненко Ю. Ю.	556	Технологічний проект холодного цеху ресторану першого класу на 16 місць	3 (задовільно)	3 (задовільно)
9.	IV	VXP-2	Лисянський О. В.	452	Технологічний проект складських приміщень, що потребують охолодження, ресторану вищого класу на 100 місць	5 (відмінно)	5 (відмінно)
Середній бал						4,0	4,0

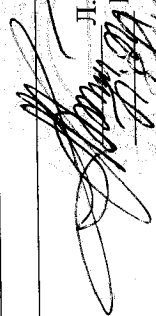
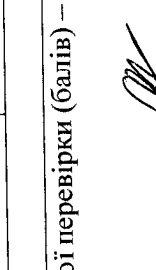
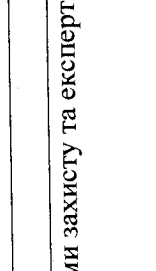
Розбіжність між результатами захисту та експертної перевірки (балів) – відсутня

Голова експертної комісії

Експерт

Директор коледжу

Голова експертної комісії

 Л. В. Баль-Прилипко
 Н. Г. Хлініна
 Г. Л. Губарев

Житомирський торговельно-економічний коледж
Київського національного торговельно-економічного університету
Підсумки оцінювання експертами звітів з навчальної практики

Галузь знань

0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»

Спеціальність

5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

Форма навчання

денна

№ пор.	Курс	Шифр групи	Прізвище, ініціали студента	№ залікової книжки	База практики	Оцінки	
						на захисті звіту	за експертною перевіркою
1.	III	VXII-2	Пархомчук В. Ю.	461	Ресторан «Гетьман» м. Житомир	4 (добре)	4 (добре)
2.	III	VXII-5	Миколайчук Л. М.	331	Кафе «Мандри» м. Житомир	3 (задовільно)	3 (задовільно)
3.	III	VXII-5	Федчук О. Ю.	337	Кафе «Аніка» м. Житомир	5 (відмінно)	5 (відмінно)
4.	III	VXII-3	Кириченко Я. С.	548	Кафе «Полісянка» м. Житомир	5 (відмінно)	5 (відмінно)
5.	III	VXII-3	Солодчук О. М.	554	Ресторан «Гетьман» м. Житомир	4 (добре)	4 (добре)
6.	III	VXII-4	Рижикова І. О.	534	Кафе «Аніка» м. Житомир	5 (відмінно)	5 (відмінно)
7.	III	ТПП-100	Бадіон І. С.	02	Кафе «Королівська бочка» м. Житомир	3 (задовільно)	3 (задовільно)
8.	III	VXII-4	Тігорчук О. В.	537	Кафе «Радуга» м. Житомир	4 (добре)	4 (добре)
9.	III	VXII-1	Окольнич Ю.	431	Ресторан «Дубки» м. Житомир	3 (задовільно)	3 (задовільно)
Середній бал						4,0	4,0

Розбіжність між результатами захисту та експертної перевірки (балів) – відсутня.

Голова експертної комісії

Експерт

Директор коледжу

Л. В. Баль-Прилипко

Н. Г. Хлинніна

Г. Д. Губарев

Голова експертної комісії

Л. В. Баль-Прилипко

**Житомирський торговельно-економічний коледж
Київського національного торговельно-економічного університету
Підсумки оцінювання експертами звітів з технологічної практики**

0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»

5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

Галузь знань _____
Спеціальність _____
Форма навчання _____

денна

№ пор.	Курс	Шифр групи	Прізвище, ініціали студента	№ залікової книжки	База практики	Оцінки	
						на захисті звіту	за експертною перевіркою
1.	III	VXII-4	Макарчук Л. М.	524	Піцерія «Маріо» м. Житомир	3 (задовільно)	3 (задовільно)
2.	III	VXII-4	Магушинський Д. В.	496	Ресторан «S.O.M.» м. Житомир	5 (відмінно)	5 (відмінно)
3.	III	VXII-4	Рибак Д. В.	533	Ресторан «Фавор» м. Житомир	4 (добре)	4 (добре)
4.	III	VXII-2	Десятник А. Р.	466	ФОП «Шарук» ресторанный комплекс «Чудодієво» с. Олівка	5 (відмінно)	5 (відмінно)
5.	III	VXII-2	Когут А. С.	450	Ресторан «Дубки» м. Житомир	4 (добре)	4 (добре)
6.	III	VXII-5	Преворчук Г. А.	335	Кафе банку «Аваль» м. Житомир	3 (задовільно)	3 (задовільно)
7.	III	VXII-2	Богатирчук С. І.	442	Ресторан «Дубки» м. Житомир	3 (задовільно)	3 (задовільно)
8.	III	ТПІ-100	Батюк К. С.	03	Приватне підприємство «Стара губернія» с. Вереси»	5 (відмінно)	5 (відмінно)
9.	III	VXII-5	Миколайчук Л. М.	331	Кафе «Русалка» с. Пряжево	4 (добре)	4 (добре)
Середній бал						4,0	4,0

Розбіжність між результатами захисту та експертної перевірки (балів) – відсутня.

Голова експертної комісії

Експерт

Директор коледжу

Голова експертної комісії

Л. В. Баль-Прилипко

Н. Г. Хлинніна

Л. Губарев

Л. В. Баль-Прилипко

Житомирський торговельно-економічний коледж
Київського національного торговельно-економічного університету
Підсумки оцінювання експертами звітів з переддипломної практики
 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»

Галузь знань
 Спеціальність
 Форма навчання

5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

денна

№ пор.	Курс	Шифр групи	Прізвище, ініціали студента	№ залікової книжки	База практики	Оцінки	
						на захисті звіту	за експертною перевіркою
1.	IV	VXII-1	Ярченко І. П.	437	Ресторан «Гетьман» м. Житомир	3 (задовільно)	3 (задовільно)
2.	IV	ТПП-100	Скаковська В. А.	24	Приватне підприємство «Стара губернія» с. Вереси»	5 (відмінно)	5 (відмінно)
3.	IV	VXII-1	Нечипоренко І. М.	430	ФОП «Шарук» ресторанний комплекс «Чудоделіво» с. Олівка	4 (добре)	4 (добре)
4.	IV	VXII-2	Лисянський О. В.	452	Ресторан «Гайки» м. Житомир	5 (відмінно)	5 (відмінно)
5.	IV	VXII-3	Журавльова К. І.	546	Піцерія «Маріо» м. Житомир	4 (добре)	4 (добре)
6.	IV	VXII-3	Остапчук Н. В.	17	Ресторан «Гетьман» м. Житомир	3 (задовільно)	3 (задовільно)
7.	IV	VXII-2	Чернишенко В. С.	468	Кафе «Полянка» м. Житомир	3 (задовільно)	3 (задовільно)
8.	IV	VXII-3	Кириченко Я. С.	548	ФОП «Шарук» ресторанний комплекс «Чудоделіво» с. Олівка	5 (відмінно)	5 (відмінно)
9.	IV	VXII-2	Береженна І. В.	441	Ресторан «Гайки» м. Житомир	4 (добре)	4 (добре)
Середній бал						4,0	4,0

Розбіжність між результатами захисту та експертної перевірки (балів) – відсутня.

Голова експертної комісії

Експерт

Директор коледжу

Л. В. Баль-Прилишко

Н. Г. Хлинніна

Л. Губарев

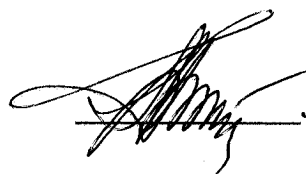
Голова експертної комісії

Л. В. Баль-Прилишко

**Порівняльна таблиця відповідності освітньої діяльності
Житомирського торговельно-економічного коледжу
Київського національного торговельно-економічного університету Державним
вимогам до акредитації напрямку підготовки 051701 «Харчові технології та
інженерія», спеціальності
5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
(181 «Харчові технології»)
освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»**

№ пор.	Назва показника (нормативу)	Норматив	Фактично	Відхилення (+;-)
1	2	3	4	5
Якісні характеристики підготовки фахівців				
1.	1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти	100	100	-
1.1.	1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	-
1.2.	1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-
1.3.	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.	2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
2.1.	2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
2.1.1	2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	92,3	+2,3
2.1.2	2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	51,2	+1,2
2.2.	2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
2.2.1	2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	92,7	+2,7
2.2.2	2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	51,2	+1,2
2.3	2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
2.3.1	2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	94,0	+4,0
2.3.2	2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	53,6	+3,6
3.	3. Організація наукової роботи			
3.1	3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	-	-	-

Голова експертної комісії

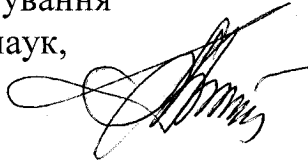


Л.В. Баль-Прилипко

3.2	3.2. Участь студентів у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	-	+	-
-----	--	---	---	---

Голова комісії

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


Л.В. Баль-Прилипко**Член комісії**

голова циклової комісії спеціальних
технологічних дисциплін та хімії
Черкаського комерційного технікуму,
викладач вищої категорії


Н.Г. Хлиніна**З експертними висновками ознайомлені****Ректор**

Київського національного
торговельно-економічного університету

**А.А. Мазаракі****Директор**

Житомирського торговельно-економічного
коледжу КНТЕУ


Г.Л. Губарев**Голова експертної комісії**

Л.В. Баль-Прилипко