


Висновки
експертної комісії Міністерства освіти і науки України
щодо первинної акредитаційної експертизи
освітньо-професійної програми «Харчові технології»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»
за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст»
у Вінницькому 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 "Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах" (із змінами та доповненнями), листа Міністерства освіти і науки України від 06.10.2017 р. №1/9-539 "Щодо акредитації освітніх програм" та наказу Міністерства освіти і науки України від № 817-л від 10.06.2019 р. з метою проведення первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» у Вінницькому торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету експертна комісія Міністерства освіти і науки України у складі:

Голова комісії: Салавеліс Алла Дмитрівна – доцент кафедри технологій ресторанного і оздоровчого харчування Одеської національної академії харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент;

Член комісії: Сухецька Ганна Сергіївна – голова циклової комісії готельно-ресторанних та технологічних дисциплін Рівненського коледжу економіки та бізнесу, викладач першої категорії

в період з 12 червня по 14 червня 2019 року безпосередньо у навчальному закладі розглянула подані матеріали та провела первинну акредитаційну експертизу освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за освітньо-кваліфікаційним рівнем "молодший спеціаліст" у Вінницькому торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету. Перевірка проводилась за такими напрямками:

- достовірність інформації, поданої до МОНУ навчальним закладом разом із заявою про акредитацію освітньо-професійної програми;
- підтвердження відповідності показників діяльності Вінницького Голова експертної комісії  Алла Дмитрівна Салавеліс

торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету установленим законодавством вимогам щодо кадрового, матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення, якісної характеристики підготовки фахівців, внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності закладу вищої освіти.

На підставі вивчення кадрового, навчально-методичного, матеріально-технічного, інформаційного забезпечення якісної характеристики підготовки фахівців, внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності закладу вищої освіти та визначення рівня підготовки фахівців освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за освітньо-кваліфікаційним рівнем "молодший спеціаліст", проведення бесід з керівництвом, викладачами, студентами експертна комісія встановила таке:

1. Характеристика навчального закладу і спеціальності

Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету (далі ВТЕК КНТЕУ) був створений в 1967 році як Вінницький технікум громадського харчування. У 1995 році – перейменовано у Вінницький технологіко-економічний технікум.

Відповідно до наказу Міністерства освіти України від 20.06.1997р. № 218 навчальний заклад увійшов до складу Київського державного торговельно-економічного інституту (з 2000р. Київський національний торговельно-економічний університет) і з 2006 року (наказ Міністерства освіти і науки України від 16.03.2006р. № 137) носить назву Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету у статусі відокремленого структурного підрозділу КНТЕУ. Форма власності – державна.

Основними установчими документами, які забезпечують умови діяльності коледжу є:

- Положення про Вінницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ (затверджено 11.01.2016 р.);
- Виписка із Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб – підприємців від 21.06.2017р. №01565891;
- Довідка про включення вищого навчального закладу до Державного реєстру вищих навчальних закладів України №11-Д-40 від 17.10.2011р.;
- Акт готовності коледжу до 2018-2019 навчального року;
- Акт санітарно-епідеміологічного обстеження від 20.09.2018 року;
- Акт ГУ ДСНС України у Вінницькій області від 23.08.2018 року;
- Акт узгодження переліку спеціальностей (наказ №1884 від 07.07.2016 р.);
- Ліцензія МОН України (наказ № 1433л від 27.09.2016 року).

Види діяльності коледжу:

- загальна середня освіта;

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

- професійно-технічна освіта.

В коледжі здійснюється підготовка:

молодших спеціалістів за спеціальностями та освітньо-професійними програмами:

- 072 «Фінанси, банківська справа та страхування», освітньо-професійна програма «Фінанси, банківська справа та страхування»;

- 071 «Облік і оподаткування», освітньо-професійна програма «Облік і оподаткування»;

- 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», освітньо-професійна програма «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»;

- 181 «Харчові технології», освітньо-професійна програма «Харчові технології»;

- 242 «Туризм», освітньо-професійна програма «Туризм»;

- 241 «Готельно-ресторанна справа», освітньо-професійна програма «Готельно-ресторанна справа»;

та кваліфікованих робітників з професій: кухар; кондитер; продавець непродовольчих товарів, продавець продовольчих товарів; секретар керівника (організації, установи, підприємства); обліковець з реєстрації бухгалтерських даних; адміністратор; оператор комп'ютерного набору.

Підготовка молодших спеціалістів здійснюється за навчальними планами та інтегрованими навчальними планами (для заочної (скороченої) форми), погодженими та затвердженими у встановленому порядку за ступеневою формою навчання:

II ступінь	III ступінь
5122 «Кухар»	181 «Харчові технології»
7412 «Кондитер»	181 «Харчові технології»
5220 «Продавець непродовольчих товарів»	076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
5220 «Продавець продовольчих товарів»	076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»
4115 «Секретар керівника (організації, установи, підприємства)»	071 «Облік і оподаткування»
4121 «Обліковець з реєстрації бухгалтерських даних»	071 «Облік і оподаткування»
4222 «Адміністратор»	181 Харчові технології
4112 «Оператор комп'ютерного набору»	071 «Облік і оподаткування»

Всі спеціальності молодших спеціалістів акредитовані за I рівнем акредитації. Чисельність студентів в поточному навчальному році становить 793 особи, серед них на денній формі навчання 684 особи, в т.ч. за державним

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

замовленням – 351 особа, за контрактом - 333 особи; на заочній формі - 109 осіб, в т.ч. 10 осіб за державним замовленням і 99 осіб – за контрактом.

За високі здобутки у підготовці фахівців, вагомий внесок у розвиток вітчизняної освіти і науки, за плідну працю з упровадження освітніх інновацій коледж неодноразово відзначений високими нагородами. Здобуто Золоті медалі: на VIII Міжнародній виставці «Сучасні заклади освіти-2017» за проект коледжу «Методика впровадження сучасних інформаційних технологій та спеціалізованого програмного забезпечення в практичну підготовку студентів економічних спеціальностей» та X Міжнародній виставці «Сучасні заклади освіти-2019» за проект коледжу «Упровадження інноваційних освітніх і виробничих технологій – ефективний засіб підвищення якості підготовки кваліфікованих кадрів»; на IX Міжнародній виставці «Інноватика в сучасній освіті-2017» - «Екскурсійний практикум з використанням екскурсійного радіоустаткування «Радіо- та аудіогід»»; на X Міжнародній виставці «Інноватика в сучасній освіті-2018» з теми «Інтерактивні технології колективно-групового навчання з використанням прикладних комп'ютерних програм на заняттях іноземної мови за професійним спрямуванням» тощо.

За 52 роки свого існування коледж підготував понад 18 тисяч фахівців, які успішно працюють в різних галузях економіки, сфери послуг, створив відповідну базу для подальшого розвитку та вдосконалення освітньої діяльності.

Підготовку фахівців забезпечують три відділення, яким підпорядковано 7 циклових комісій: харчових технологій та сфери обслуговування, математики та інформатики, фінансово-економічних та облікових дисциплін, підприємництва та торгівлі, європейських мов, соціальних дисциплін та правознавства, природничих дисциплін.

В коледжі працює 19 викладачів-методистів (34 %), 9 викладачів (16 %) мають звання «Відмінник освіти України», 10 викладачів (12,5%) навчаються в аспірантурі.

Вінницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ очолює Балицька Валентина Євгеніївна. У 1984 р. закінчила Вінницький державний педагогічний інститут за спеціальністю «Географія та біологія». Викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, нагороджена Почесною грамотою Кабінету Міністрів України та Почесними грамотами Міністерства освіти і науки України, Департаменту освіти та науки Вінницької обласної державної адміністрації та Вінницької міської ради, медаллю «За вклад в розбудову міста».

В умовах динамічного розвитку виробництва, сфери послуг, зокрема, туристичного та ресторанного бізнесу, відбуваються закономірні зміни в діяльності сучасного фахівця, спрямовані на його інтелектуалізацію, забезпечення тісної взаємодії розумових та практичних дій.

Постійно оновлюється зміст навчальних планів та програм, впроваджуються в освітній процес новітні виробничі та педагогічні технології. Студенти беруть участь у Всеукраїнських та обласних конкурсах, олімпіадах, конференціях, на яких здобувають призові місця, за що нагороджені золотими та бронзовими медалями, грамотами й

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

дипломами, а саме, у Міжнародних кулінарних фестивалях та конкурсах: «BestCookFest-2017», «BESTCookFest Kemalpaşa -2018» - посіли II та III місця, отримали срібні та бронзові нагороди; «FoodLandBucovina - 2017», «Оттоманська кухня - 2018» - I та III призові місця, «Sweet Expo-2019» - II призове місце; у регіональному кулінарному конкурсі «Кращий кухар-юніор Поділля», студенти вибороли золоті та срібні нагороди; Вєукраїнській олімпіаді з харчових технологій – II і III місця; у Міжнародних конференціях: «Перспективи розвитку технічних наук в карінах ЄС та в Україні (м.Вроцлав, 2018 р.), «Туризм XXI ст.: глобальні виклики та цивілізаційні цінності», (м. Пряшів, Словацька республіка, 2019 р.), «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи» (м.Київ, 2018-2019 рр.). Традиційними є щорічні проекти фахової майстерності студентів «Мій перший майстер-клас», переможці яких отримують звання «Майстер шеф ВТЕК КНТЕУ». Викладачами коледжу розроблено проект гранту «Створення тренінг-центру готельно-ресторанного сервісу», який виборов III призове місце.

Вимогою часу став пошук нових партнерів для співпраці та обміну досвідом. Налагоджені результативні зв'язки з Познанською Вищою Банківською Школою (Республіка Польща) – делегації закладів обмінювалися досвідом роботи у сфері удосконалення професійної компетентності студентів та педагогів відповідно до Європейських стандартів. З 2017 р. налагоджена тісна співпраця з Болгарією - на даний час 37 студентів проходять практику в готельно-ресторанних комплексах каріни.

У коледжі створена належна матеріальна база, встановлені тісні зв'язки з виробничими підприємствами галузі, що дає можливість здійснювати підготовку висококваліфікованих молодших спеціалістів, які користуються попитом на ринку праці.

Загальна характеристика Вінницького торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету наведена в таблиці 1.1.

**Загальні показники розвитку
Вінницького торговельно-економічного коледжу
Київського національного торговельно-економічного університету**

№ пор.	Показник	Значення показника
1	Рівень акредитації ВНЗ	1
2	Кількість ліцензованих спеціальностей	6
3	Кількість спеціальностей, акредитованих за: - I рівнем - II рівнем - III рівнем - IV рівнем	6
4	Контингент студентів на всіх курсах навчання, осіб на денній формі навчання на заочній формі навчання	793 684 109
5	Кількість факультетів (відділень)	3
6	Кількість кафедр (предметних/циклових комісій)	7
7	Чисельність співробітників (усього), осіб • у т.ч. педагогічних працівників	125 56
8	Серед них: - докторів наук, професорів, осіб/% - кандидатів наук, доцентів, осіб/% - викладачів вищої категорії, осіб/%	- 3/5,3 33/59
9	Загальна/навчальна площа будівель, кв. м.	8649,4/5659,2
10	Загальний обсяг державного фінансування, тис.грн.	4147,92
11	Кількість посадкових місць в читальних залах	34
12	Кількість робочих місць з ПЕОМ для студентів - у тому числі з виходом в Інтернет	65 65

**Характеристика освітньо-професійної програми «Харчові технології»
спеціальності 181 «Харчові технології»**

Підготовку фахівців освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» здійснює циклова комісія харчових технологій та сфери обслуговування.

Циклова комісія має значний досвід у підготовці фахівців із даної спеціальності. Робота циклової комісії спрямована на оновлення змісту навчальних програм на основі компетентнісного підходу у формуванні фахівців, вивчення та впровадження у освітній процес передового досвіду роботи викладачів та майстрів виробничого навчання; використання інформаційно-комунікативних та інтерактивних методів навчання, комп'ютеризацію навчального процесу з метою формування професійних здібностей, творчої активності студентів, виховання кваліфікованих спеціалістів та підвищення рівня знань.

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

Мета освітньо-професійної програми - забезпечити формування особистісних компетентностей фахівця, здатного розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з харчових технологій. Програма передбачає вивчення дисциплін загальної та професійно-практичної підготовки, які орієнтовані для роботи у закладах харчування. Очікувані результати навчання – компетентності, якими повинен володіти молодший спеціаліст.

Практичні знання, вміння та навички студенти закріплюють на базах практики, з якими коледж уклав відповідні договори. Практичне навчання спрямоване на оволодіння знаннями та навичками конкретного виду діяльності, що дає можливість студентам краще та швидше адаптуватися в сучасних ринкових умовах та сприяє встановленню ділових контактів між окремими закладами ресторанного господарства.

Освітній процес на базах практики організовується таким чином, що студенти опановують операції та закріплюють набуті знання при виконанні практичних завдань під керівництвом майстра виробничого навчання та викладача, набувають досвіду роботи у колективі, приймають рішення тощо. Таким чином, практичне навчання здійснюється в процесі виробничої діяльності з широким застосуванням сучасних інформаційних технологій.

Високий професійний рівень педагогічних кадрів спеціальності 181 «Харчові технології» забезпечує співпраця з виробництвом, науковими організаціями. Наявність достатньої кількості кабінетів, обладнання, комп'ютерів, програмного, методичного забезпечення дозволяють вести підготовку фахівців на належному рівні. Особлива роль в освітньому процесі відводиться комп'ютеризації всіх видів занять, де студенти засвоюють основи комп'ютерної грамотності, починаючи з першого курсу при вивченні дисципліни "Інформатика", а в подальшому комп'ютерні програми використовуються при вивченні всіх дисциплін загальної та професійної підготовки, а також для контролю знань.

Відповідає сучасним вимогам матеріально-технічна база спеціальності 181 «Харчові технології»: спеціалізовані аудиторії та лабораторії обладнані сучасними технічними та наочними засобами навчання, комп'ютерною технікою; студенти працюють у локальних комп'ютерних мережах та всесвітній мережі Internet.

Студенти спеціальності 181 «Харчові технології» беруть активну участь у наукових дослідженнях, вебінарах, семінарах, конкурсах, квестах, гуртках технічної творчості, розробляють власні страви. Чотири роки поспіль студенти даної спеціальності здобувають призові місця у Всеукраїнській олімпіаді з харчових технологій.

В перспективі – активна участь у міжнародних проектах, стажування за кордоном; впровадження в навчальний процес новітніх виробничих технологій, що дасть можливість більш якісного, максимально наближеного до реальних умов проведення лабораторно-практичних робіт та відпрацювання практичних навичок.

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

Висновок: експертна комісія відзначила, що у Вінницькому торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету наявні копії установчих документів (оригінали знаходяться в Київському національному торговельно-економічному університеті), які забезпечують правові основи діяльності коледжу, зокрема, підготовки фахівців освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст», перелік і зміст яких відповідає акредитаційним вимогам. Підготовка спеціалістів даної спеціальності здійснюється згідно з ліцензією.

Інформація надана в акредитаційній справі є достовірною, структура і зміст справи відповідає вимогам Міністерства освіти і науки України та переліку документів, що додаються до заяви про акредитацію.

2. Формування контингенту студентів освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Відповідно до ліцензії (наказ МОН України № 1433л від 27.09.2016р.) Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету здійснює набір студентів на спеціальність 181 «Харчові технології» в обсязі 230 осіб.

Для залучення абітурієнтів на навчання до Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ застосовуються різні методи і форми профорієнтаційної роботи, постійно здійснюється пошук нових шляхів професійної орієнтації. З метою чіткої організації та контролю за станом й ефективністю профорієнтаційної роботи директор коледжу видає наказ, яким залучає весь колектив до профорієнтації, призначає осіб, що відповідають за проведення та результати профорієнтаційної роботи, визначає напрями, форми та методи роботи, порядок звітування.

Результати проведення профорієнтаційної роботи та заходи для своєчасного і якісного формування контингенту студентів регулярно заслуховуються на засіданнях педагогічних, адміністративних рад.

Профорієнтаційна робота проводиться у таких напрямках: рекламна кампанія через засоби масової інформації (телебачення, радіо, газети); оформлення рекламно-інформаційних стендів коледжу; реклама в транспорті; відвідування викладачами шкіл та закладів професійно-технічної освіти; проведення Днів гостинності та індивідуальних Днів гостинності; організація та участь у агітаційно-реklamних акціях на рівні міста: «Майбутній студент», «Європейська освіта»; розповсюдження відповідних довідково-агітаційних матеріалів (листівки, буклети, проспекти); функціонування сайту коледжу; організація Днів професій із залученням учнівської молоді; участь у ярмарках вакансій, обласних та міських конкурсах, квестах, виставках технічної творчості, спільних заходах з загальноосвітніми навчальними закладами та закладами професійно-технічної освіти.

Дані про результати прийому студентів на місця держзамовлення за денною формою навчання за останні три роки наведені в таблиці 2.1.

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

При вступі на навчання абітурієнти користуються всіма пільгами, що передбачені правилами прийому.

Малозабезпеченим студентам надається матеріальна допомога, пропонуються місця в гуртожитку.

Таблиця 2.1

**Показники формування контингенту студентів
за освітньою програмою «Харчові технології»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
Вінницького торговельно-економічного коледжу**

Київського національного торговельно-економічного університету

№ пор.	Показник	Роки		
		2016-2017 н.р.	2017-2018 н.р.	2018-2019 н.р.
1	Ліцензований обсяг спеціальності:	230	230	230
	Прийнято на навчання, всього (осіб)	60	59	44
	• денна форма	30	28	30
	у т.ч. за держзамовленням:	90	49	69
	• заочна (скорочена) форма	10	10	-
	у т.ч. за держзамовленням	-	-	-
	• нагороджених медалями, або тих, які отримали диплом з відзнакою	-	-	-
	• таких, які пройшли довгострокову підготовку і профорієнтацію	-	-	-
	• зарахованих на пільгових умовах, з якими укладені договори на підготовку	-	-	-
3	Подано заяв на одне місце за формами навчання	1,6	1,6	1,2
	• денна	1,1	0,6	0,8
	• заочна (скорочена)			
4	Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення			
	• денна форма	3,2	3,5	2,4
	• заочна (скорочена) форма	10,2	5,5	-
5	Кількість випускників ПТНЗ, прийнятих на скорочений термін навчання на			
	• денну форму	-	-	-
	• заочну (скорочену) форму	90	49	69

Значна робота проводиться щодо збереження контингенту студентів. У академічних групах, студенти яких навчаються за спеціальністю 181 «Харчові технології», призначаються куратори із найбільш досвідчених і авторитетних викладачів, які систематично поводять зустрічі зі студентами, підтримують тісні зв'язки з батьками, регулярно інформують їх про стан навчання і

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

поведінки студентів. Два – три рази в семестр на засіданнях циклової комісії заслуховується стан виховної роботи та успішності студентів. Викладачі циклової комісії, в першу чергу роблять акцент на індивідуальній виховній роботі із студентами.

Серед заходів, що спрямовані на збереження контингенту студентів, слід відмітити щорічні батьківські збори, конкурси професійної майстерності, на які запрошуються роботодавці провідних підприємств міста. Питання адаптації студентів періодично заслуховується на засіданнях педагогічної ради, адміністративних нарадах, батьківських зборах, що дозволяє підкреслити важливість спеціальності, значно активізувати роботу студентів.

Навчання на заочній (скороченій) формі проводиться за інтегрованим планом, на основі ОКР кваліфікований робітник з професії "Кухар", «Бармен», «Офіціант», «Кондитер», термін навчання молодших спеціалістів становить 1 рік 10 місяців.

Навчання молодших спеціалістів з даної спеціальності здійснюється за денною та заочною формами навчання.

Динаміка руху контингенту студентів за спеціальністю 181 Харчові технології наведена в таблиці 2.3.

Таблиця 2.3

**Динаміка змін контингенту студентів
за освітньо-професійною програмою «Харчові технології»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»**

№ пор.	Назва показника Курс	2016-2017 н.р.				2017-2018 н.р.				2018-2019 н.р.			
		курси				курси				курси			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1	Усього студентів	149	-	-	-	101	132	-	-	113	95	57	-
	-денна форма	59	-	-	-	57	59	-	-	43	56	57	-
	-заочна (скорочена) форма	90	-	-	-	44	73	-	-	70	39	-	-
2	Усього студентів у ВНЗ на 01.10. відповідного року	149	-	-	-	101	132	-	-	113	95	57	-
	-денна форма	59	-	-	-	57	59	-	-	43	56	57	-
	-заочна (скорочена) форма	90	-	-	-	44	73	-	-	70	39	-	-
3	Чисельність студентів, яких відраховано (всього):	17				9	5			4	2	4	
	в т.ч.												
	- за невиконання навчального плану;	14				1						1	
	- за грубі порушення дисципліни	3				8	5			4	2	3	
	- у зв'язку з переведенням до інших ВНЗ;												
	- з інших причини												
4	Чисельність студентів, які зараховані на старші курси (всього):										3	3	

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

Продовження табл. 2.3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	у т.ч. - переведених із інших ВНЗ; - поновлених на навчання - з інших причин												

Відрахування студентів відбувалось за станом здоров'я, власним бажанням, порушення дисципліни та з інших причин.

В коледжі протягом навчального року працює приймальна комісія, де зосереджена вся необхідна інформація з прийому абітурієнтів: ліцензії, сертифікати, освітньо-професійні програми, зразки документів, програми вступних випробувань, екран подачі заяв вступників, тощо.

Висновок: експертна комісія констатує, що контингент студентів освітньо-професійної програми «Харчові технології» у коледжі формується згідно з чинним законодавством. Робота педагогічного колективу з питань формування контингенту студентів здійснюється на належному рівні.

3. Зміст підготовки фахівців освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології»

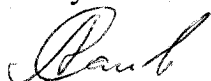
У коледжі освітній процес спрямований на реалізацію змісту освіти за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста, освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології». У своїй діяльності педагогічний колектив керується Конституцією України, Законами України "Про освіту", "Про вищу освіту", постановами Верховної Ради України, Указами Президента України, постановами Кабінету Міністрів України, нормативними актами МОН України, іншими нормативно-правовими актами з питань освіти, Положенням про ВТЕК КНТЕУ.

Зміст підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня "молодший спеціаліст" освітньо-професійної програми «Харчові технології» і спеціальності 181 «Харчові технології» дозволяє констатувати, що він визначається освітньо-професійною програмою, затвердженою Вченою радою КНТЕУ – протокол № 9 від 31.03.2016 р., введеною в дію 01.09.16 р.

У ній відображено вимоги до рівня осіб, які можуть розпочати навчання за освітньо-професійною програмою, перелік навчальних дисциплін та очікуванні результати навчання. ОПП враховує потреби та вимоги роботодавців та особистостей.

Підготовка фахівців у коледжі здійснюється за навчальними планами підготовки з усіх ліцензованих спеціальностей, навчальними та робочими навчальними програмами за всіма дисциплінами. За структурою і співвідношенням навчального часу вони повністю відповідають вимогам

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

нормативних документів Міністерства освіти і науки України.

Навчальний план складено відповідно до нормативних вимог та вимог освітньо-професійної програми підготовки молодших спеціалістів, за кількістю годин, відведених на вивчення дисциплін окремих циклів, відповідає освітньо-професійній програмі підготовки молодшого спеціаліста без будь-яких відхилень і складений відповідно до структурно-логічної схеми спеціальності. Навчальні плани затверджені у встановленому порядку.

Навчання за освітньою програмою з даної спеціальності у коледжі здійснюється на основі ОКР Кваліфікований робітник з професій кухар, кондитер, адміністратор за заочною (скороченою) формою навчання терміном – 1 рік 10 місяців на основі робочого навчального плану.

Навчальним планом передбачено такі види практик: навчальна - 7 тижнів, 17 тижнів - виробнича. Програми практик забезпечують набуття професійних навичок.

Загальне тижневе навантаження студентів згідно з навчальним планом не перевищує 30 годин.

Робочі навчальні програми складені на основі навчальних програм, розглянуті та схвалені на засіданнях циклових комісій та затверджені заступником директора.

Питання змісту підготовки фахівців щороку розглядається на засіданнях педагогічної ради, методичної ради, засіданнях циклових комісій, що відображено у протоколах.

Навчально-методичне забезпечення дисциплін навчального плану освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» формується як навчально-методичні комплекси дисциплін (НМКД) у паперовому та електронному вигляді, що містять: навчальну програму; робочу навчальну програму; методичні рекомендації до практичних, семінарських, лабораторних занять; завдань для самостійної роботи студентів; матеріали для поточного та підсумкового контролю; пакети комплексних контрольних робіт; матеріали атестації випускників. Наявні програми з навчальної та виробничої практики.

Реалізуючи Концепцію безперервної освіти зі спеціальності 181 «Харчові технології», випускники коледжу продовжують навчання з наступного бакалаврського рівня вищої освіти в Київському національному торговельно-економічному університеті, Вінницькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ та інших закладах вищої освіти.

Висновок: експертна комісія відзначила, що виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, кількість навчальних годин, форми контролю навчального процесу відповідають нормативам та акредитаційним вимогам щодо підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем "молодший спеціаліст" освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Зміст підготовки молодших спеціалістів у Вінницькому торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету відповідає державним та

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

акредитаційним вимогам, потребам ринку праці та забезпечують набуття відповідних компетентностей, наступність, ступеневість підготовки фахівців.

4. Кадрове забезпечення освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Освітній процес за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології», що акредитується, забезпечують 24 викладачі, всі працюють за основним місцем роботи.

Якісний склад педагогічних працівників характеризується наступними показниками: 15 викладачів (63%) мають вищу категорію, 11 викладачів (46%) мають педагогічне звання викладач-методист.

Загальна чисельність викладацького складу випускової циклової комісії складає 9 осіб, з них 4 (44,4%) - викладачі вищої категорії. Всі вони мають відповідну освіту та базову підготовку.

Важливе значення в коледжі приділяється підвищенню кваліфікації педагогів. Всі викладачі пройшли підвищення кваліфікації в НАПНУ ДВНЗ «Університет менеджменту освіти», КМ ВНЗ «Вінницька академія неперервної освіти», на відповідних кафедрах закладів вищої освіти та стажування на виробництві.

Росту професійної майстерності допомагають постійно діючі семінари-практикуми, круглі столи, тренінги, на яких розглядаються новітні фахові технології, до проведення яких залучаються науковці Київського національного торговельно-економічного університету, Вінницького торговельно-економічного інституту КНТЕУ.

Адміністрація коледжу створює належні умови педагогічним працівникам для дослідницької роботи, творчого пошуку, втіленню педагогічних новацій.

Підвищенню кваліфікації педагогічних кадрів сприяє їх участь в роботі обласних методичних об'єднань та творчих груп, міжнародних проектах, де відбувається обмін досвідом, вивчення досягнень колег.

Постійна увага приділяється самоосвіті кожного педагога з питань удосконалення теоретичного і методичного рівня, ділової та професійної компетентності.

Педагогічний колектив систематично вивчає передовий педагогічний досвід з проблем організації освітньої діяльності, впровадження інноваційних, професійно-орієнтованих технологій та інтерактивних методів навчання, що забезпечує належний рівень підготовки молодших спеціалістів, щорічно в коледжі проводиться конкурс «Педагогічний Оскар».

Викладачі та майстри виробничого навчання коледжу працюють над написанням навчально-методичних розробок, методичних вказівок, статей; створюють освітні та методичні проекти; активно розробляють та впроваджують в освітній процес новітні педагогічні технології. Методичні розробки, посібники викладачів рекомендовані до друку та схвалені обласними методичними об'єднаннями.

Викладач Кублінська Ірина Анатоліївна розробила опорний конспект

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

лекцій з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування», Вінниця, 2017 р.

У 2017 році викладачем Буняк Ніною Анатоліївною видано посібник "Основи стандартизації та управління якістю продукції", Вінниця, ТОВ «Вінницька міська друкарня».

Викладач Матвієнко Л.А. у 2019 році розробила навчальний посібник «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», Вінниця, ТОВ «Вінницька міська друкарня».

Частка педагогічних працівників з вищою категорією, які забезпечують викладання лекційних годин навчального плану спеціальності, становить **56,1%**; частка педагогічних працівників, які забезпечують викладання лекційних годин навчального плану спеціальності та формування професійних компетентностей, визнаних професіоналами з досвідом практичної роботи за фахом, - **82,9%**.

Педагогічні працівники коледжу співпрацюють з навчально-виробничими підприємствами Болгарії, що дає можливість удосконалювати навчальні плани і програми та практичну підготовку фахівців.

Характеристику педагогічного складу, що забезпечує якісну підготовку фахівців освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології», наведено у таблицях 4.1, 4.2.

Для популяризації спеціальності 181 «Харчові технології» в коледжі викладачами випускової циклової комісії щорічно проводяться тижні циклової комісії. В рамках тижнів проводяться різноманітні заходи як навчального спрямування, так і виховного, а саме: професійні квести, відкриті заняття, круглі столи та студентські науково-практичні конференції з актуальних тем, олімпіади, виставки творчості студентів, майстер-класи, заняття із запрошенням провідних фахівців-практиків галузі та науковців Вінниччини, позанавчальні заходи з кулінарної майстерності: «Що? Де? Коли?» та «Брейн-ринг» тощо.

Аналіз якісного складу групи забезпечення освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» засвідчив наявність в ній 3 штатних викладачів, базова освіта, педагогічний досвід, стаж роботи яких відповідають профілю викладання навчальних дисциплін. 2 викладачі мають вищу категорію, з них 1 має звання викладач-методист; 1 викладач - спеціаліст.

Склад педагогічних кадрів відповідає вимогам освітньої діяльності та повністю забезпечує потребу освітнього процесу освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Ознайомившись з особовими справами викладачів коледжу, які забезпечують освітній процес за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології», експертна комісія засвідчує, що матеріали, які подані в акредитаційні справи, відповідають дійсності.

Висновок: Якісний склад викладачів коледжу, їх базова освіта та кваліфікаційний рівень відповідають державним вимогам з акредитації і

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

дозволяють забезпечити високий рівень підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології».

5. Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу підготовки молодших спеціалістів освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Матеріально-технічну базу коледжу складають: адміністративний корпус з прибудовами та господарськими будівлями, куди входять аудиторії для занять студентів, комп'ютерні лабораторії, їдальня, буфет, бібліотека з читальною залом, приміщення для педагогічних працівників, спортивна та актові зали, технологічна лабораторія, тренажерна кімната, гуртожиток з адміністративно-навчальними приміщеннями, гуртожиток з медичним пунктом та кімнатами для проживання студентів, спортивною кімнатою й кімнатою для відпочинку, підвальне приміщення, приміщення для персоналу.

Підготовка молодших спеціалістів здійснюється в адміністративному корпусі, який розташований в 3-поверховій будівлі за адресою: м. Вінниця, вул. Київська, 80 та гуртожитку з адміністративно-навчальними приміщеннями за адресою: м. Вінниця, вул. Станіславського, 54, а практична підготовка - на базах практики.

Адміністративно-службові приміщення - кабінети директора, заступників, завідувача навчально-виробничої практики, бухгалтерія, відділ кадрів, методичний кабінет, навчальний відділ - оформлені згідно вимог, забезпеченні комп'ютерною технікою.

Приміщення для культурно – масової роботи: актові зали, бібліотека з читальною залом - на 36 посадкових місць.

Побутові та медико-санітарні приміщення: медичний пункт, гардероб, їдальня, буфет.

Приміщення та майданчик для занять фізичною культурою: спортивна зала, спортивний майданчик, тренажерні кімнати.

Крім власної бази, студенти коледжу мають змогу набувати практичних навичок з фаху на базах практики.

Для самостійної роботи студентів створені відповідні умови: читальна зала бібліотеки, навчальні кабінети, лабораторії комп'ютерної техніки, Інтернет мережа, WI-FI.

Освітня діяльність викладачів коледжу реалізується з використанням у навчальному процесі новітніх інформаційних технологій, які активізують пізнавальну діяльність студентів, покращують сприйняття та засвоєння навчального матеріалу. Більша частина кабінетів в коледжі, а саме 40% має мультимедійне обладнання. При цьому, 6 аудиторій мають стаціонарне мультимедійне обладнання та решта аудиторій пристосовані для використання портативного мультимедійного обладнання.

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

**Характеристика педагогічних працівників, які забезпечують підготовку фахівців
за освітньою програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології»**

№ пор.	Показник	Роки			
		2016/ 2017 н.р.	2017/ 2018 н.р.	2018/ 2019 н.р.	2018/ 2019 н.р.
1	2	3	4	5	
1	Загальна чисельність науково-педагогічних працівників, які забезпечують підготовку фахівців за спеціальністю (осіб), з них: докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів	24	24	24	24
2	Штатна укомплектованість (всього, %), з них: докторів наук, професорів, кандидатів наук, доцентів, %	24/100	24/100	24/100	24/100
3	Чисельність сумісників (всього), у т.ч.: докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів	-	-	-	-
4	Середній вік штатних викладачів з науковими ступенями і вченими званнями, у т.ч.: докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів	-	-	-	-
5	Чисельність викладачів пенсійного віку, у т.ч.: докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів	5	5	5	7
6	Частка викладачів, базова освіта яких не відповідає дисципліні, що викладається, %	-	-	-	-
7	Середньорічне педагогічне навантаження викладачів, годин	720	720	720	720
8	Загальна чисельність аспірантів за спеціальністю	2	2	2	3
9	Загальна частка викладачів, які пройшли підвищення кваліфікації за останні 5 років, %	100	100	100	100

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

**Склад циклових комісій і характеристика педагогічних/науково-педагогічних працівників,
які працюють за освітньо-професійною програмою «Харчові технології»
за спеціальністю 181 «Харчові технології»
у Вінницькому торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету**

№ пор.	Назва циклових комісій	Педагогічні працівники, осіб/%	З них працюють:						Сумісники:				
			на постійній основі:			у тому числі:			у тому числі:				
			вищої категорії, осіб/%	першої, другої категорії, спеціалісти, осіб/%	кандидати наук, доценти, осіб/%	без наукових ступенів і вчених звань, осіб/%	разом, осіб/%	вищої категорії, осіб/%	першої, другої категорії, спеціалісти, осіб/%	кандидати наук/ доценти, осіб/%	без наукових ступенів і вчених звань, осіб/%		
1	Харчових технологій та сфери обслуговування	6/25	4/66,7	2/33,3	-	6/100	6/100	-	-	-	-	-	-
2	Фінансово-економічних та облікових дисциплін	3/12,5	3/100	-	-	3/100	3/100	-	-	-	-	-	-
3	Європейських мов	2/8,3	1/50	1/50	-	2/100	2/100	1/50	2/100	-	-	-	-
4	Математики та інформатики	2/8,3	1/50	1/50	-	2/100	2/100	1/50	2/100	-	-	-	-
5	Природничих дисциплін	5/20,8	2/40	3/60	-	5/100	5/100	2/40	3/60	-	-	-	-
6	Соціальних дисциплін та правознавства	4/16,7	3/75	1/25	-	4/100	4/100	3/75	1/25	-	-	-	-
7	Підприємництва та торгівлі	2/8,3	1/50	1/50	-	2/100	2/100	1/50	1/50	-	-	-	-
Разом		24/100	15/62,5	9/37,5	-	24/100	24/100	15/62,5	9/37,5	-	-	-	-

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

В коледжі створено 2 лабораторії комп'ютерної техніки, лабораторія інформаційних систем та 2 комп'ютерних класи, які використовуються не лише для проведення занять (тестове опитування з різних дисциплін, інші форми контролю знань студентів), а також при підготовці до занять, самостійної роботи студентів, для проведення атестації. Кількість комп'ютерів, які використовуються в навчальному процесі по коледжу спеціальності 181 «Харчові технології» – 65. Кількість робочих комп'ютерних місць відповідає Ліцензійним умовам надання освітніх послуг.

Усі навчальні та адміністративні приміщення коледжу відповідають вимогам техніки безпеки та забезпечують умови життєдіяльності щодо освітлення, теплового та повітряного режимів. Режими роботи навчального устаткування та обладнання відповідають нормативним вимогам.

В коледжі постійно поновлюється та формується власна навчальна база. Значно покращено матеріально-технічну базу коледжу та випускової циклової комісії: створено комп'ютерно-лінгафонний кабінет та проведено реконструкцію навчальних кабінетів: харчових технологій, туризму, обладнання підприємств торгівлі та устаткування закладів ресторанного господарства; підприємництва, торгівлі та біржової діяльності; фінансів, банківської справи та страхування; обліку, оподаткування та економіки; переобладнано лабораторію хімії, основ стандартизації, контролю якості продукції та лабораторію виробництва кулінарних виробів; кабінети соціально-економічних дисциплін та психології, німецької мови, англійської мови, української мови, інформаційних систем, туризму, історії та правознавства, Захисту Вітчизни. Також обладнано серверну кімнату, оновлено комп'ютерну та офісну техніку в 3 комп'ютерних лабораторіях, навчальній частині, навчально-методичному кабінеті, лаборантській кімнаті, актовій залі. Встановлено кондиціонери в навчальних та службових приміщеннях для створення відповідного мікроклімату, також придбано новий кухонний інвентар та технологічне обладнання в студентську їдальню та лабораторію виробництва кулінарних виробів. Відремонтовано спортивну залу, роздягальні, фасад навчального корпусу, каналізацію; придбано новий спортивний інвентар та обладнання для спортмайданчику тощо. Проведено поточні ремонти всіх приміщень, постійно проводиться благоустрій території.

У Вінницькому торговельно-економічному коледжі розроблено план заходів щодо доступності навчальних приміщень для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення.

Книжковий фонд бібліотеки налічує 30860 примірників, з яких навчальної літератури 28396 примірників, довідково-інформаційної – 154 примірники, художньої – 2310. Електронна колекція нараховує 35 підручників.

Щорічно до початку навчального року комісією проводиться перевірка готовності навчального закладу до освітнього процесу, про що складається Акт встановленої форми.

До послуг студентів в коледжі працює їдальня на 120 посадкових місць. Їдальня знаходиться на балансі коледжу.

Коледж має два гуртожитки на 360 місць, площею 5335,9м², що розташовані за адресами: вул. Станіславського, 52, вул. Станіславського, 54. Житлова площа на одного студента у гуртожитку, становить: 14,8м². Забезпеченість житлом іногородніх

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

студентів становить 100%. Кімнати обладнано меблями, необхідним інвентарем. В кожній секції є холодильник, санітарно-гігієнічне приміщення, духова кімната, кухня. Студенти проживають по 2-3 особи в кімнаті. В гуртожитку є приміщення для відпочинку, в якому проводяться виховні заходи, вечори відпочинку, бесіди вихователя зі студентами, зустрічі з цікавими людьми. В гуртожитку №1 працює медичний пункт, де є необхідне обладнання та медикаменти для надання першої медичної допомоги студентам. Протягом дня працює фельдшер. Функціонує спортивна кімната.

Інформація про загальну площу приміщень, що використовується в освітньому процесі, забезпечення приміщеннями навчального призначення та іншими приміщеннями подано у таблицях 5.1, 5.2.

В коледжі наявні копії документів, що засвідчують право володіння і користування приміщеннями для здійснення освітньої діяльності та стан матеріально-технічного забезпечення освітнього процесу.

На всі об'єкти нерухомості наявні копії свідоцтва на право власності та державні акти на землю. Стан будівель і споруд знаходиться у доброму технічному і санітарному стані, що відображено у висновку державної санітарно-епідеміологічної служби.

В коледжі створено локальну комп'ютерну мережу, яка дозволяє проводити заняття студентів на високому рівні, суттєво автоматизувати обмін інформацією між його структурними підрозділами та відділами, що забезпечує високу оперативність керування освітнім процесом. Всі комп'ютерні лабораторії підключені до мережі Інтернет.

Лабораторії мають необхідне програмне забезпечення. Пакет програм Microsoft Office 2010 (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft PowerPoint, Microsoft Outlook, Microsoft Publisher), відносяться до програм загального призначення та активно використовуються викладачами та студентами для створення навчально-методичних матеріалів, комп'ютерної підтримки занять. Для роботи з інтерактивною дошкою використовується програма Smartnotebook.

Для контролю знань з різних дисциплін широко використовуються програми Plikers, Kahoot, Google Форм, Google Glassroom. Викладачі інформаційних систем, інформатики та комп'ютерної техніки пройшли курс навчання на базі центрального офісу корпорації «Парус», що дало можливість застосовувати під час проведення занять програмне забезпечення «Парус-Підприємство 7.40», «Парус-Маркетинг», «Парус-Менеджмент», «Парус-Ресторан» та ін. Ведеться робота над створенням мультимедійних продуктів (презентацій та відеосюжетів, тестів, електронного супроводу лекцій тощо), що є власним надбанням педагогічного колективу коледжу.

Заняття для студентів освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» проводяться у 22 аудиторіях.

Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів (кв. метрів на одну особу для фактичного контингенту студентів з урахуванням двох змін навчання) становить 5,7 м².

Стан та оформлення кабінетів відповідає санітарно-гігієнічним та естетичним вимогам. У лабораторіях і кабінетах є інструкції з охорони праці і пожежної безпеки, ведуться журнали первинних та повторних інструктажів з охорони праці.

Таблиця 5.1

Інформація про загальну площу приміщень, що використовуються у навчальному процесі

Адреса приміщення	Повне найменування власника майна	Площа, (кв. метрів)			Найменування та реквізити документа про право власності або оперативного управління або користування	Документ про право користування (договір оренди)	
		загальна	призначена для використання за іншими спеціально-статусними відповідно до отриманої ліцензії	призначена для використання за іншими спеціально-статусними відповідно до отриманої ліцензії		строк діючого договору оренди (з _____ по _____)	Найвизначеність державної реєстрації
м. Вінниця, вул. Київська, 80	Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету Міністерство освіти і науки України	1562,2	863,4	698,8	Свідоцтво про право власності серія САК № 417114 від 25.12.2013р. (наказ Міністерства освіти і науки України № 1113 від 16.09.2016р)		
м. Вінниця, вул. Станіславського, 54	Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету Міністерство освіти і науки України	438,5	380,7	57,8	Свідоцтво про право власності серія САК №849607 від 07.12.2015р		

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

Забезпечення приміщеннями навчального призначення та іншими приміщеннями

№ пор.	Найменування приміщення	Площа приміщень (кв. метрів)			
		усього	у тому числі		
			власних	орендо-в аних	зданих в оренду
1	Навчальні приміщення, усього	2000,7	2000,7	-	-
	у тому числі:				
	приміщення для занять студентів, курсантів, слухачів (лекційні, аудиторні приміщення, кабінети, лабораторії тощо)	1683,4	1683,4	-	-
	комп'ютерні лабораторії	137,6	137,6	-	-
	спортивні зали	179,7	179,7	-	-
2	Приміщення для науково-педагогічних (педагогічних) працівників	359,9	359,9	-	-
3	Службові приміщення	2333,6	2333,6	-	-
4	Бібліотека у тому числі читальні зали	83,3	83,3	-	-
5	Гуртожитки	5335,9	5335,9	-	-
6	Їдальні, буфети	310,3	310,3	-	-
7	Профілакторії, бази відпочинку	-	-	-	-
8	Медичні пункти	21	21	-	-
9	Інші Тренажерна зала	31,9	31,9	-	-

Висновок: експертна комісія вважає, що стан матеріально-технічного забезпечення освітнього процесу підготовки молодших спеціалістів освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» у Вінницькому торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету відповідає державним акредитаційним вимогам й забезпечує належні умови для навчання студентів.

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

6. Навчально-методичне забезпечення підготовки молодших спеціалістів освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Якість освітнього процесу залежить від ефективної організації планування всієї діяльності коледжу.

Планування роботи коледжу регламентується цілим рядом методичних рекомендацій, наказів вищих органів управління.

Щорічно складається план роботи, що відображає завдання, які стоять перед колективом коледжу. Поставлені завдання реалізуються конкретними заходами з удосконалення освітнього процесу, управлінням коледжем в цілому та окремими його підрозділами.

Навчально-методична робота

Навчально-методична робота закладу спрямована на формування професійної компетентності, збереження та розвиток творчого потенціалу всього колективу, вироблення інноваційного стилю діяльності, підготовки викладачів, майстрів виробничого навчання до пошукової діяльності, роботу в нових умовах.

У системі методичної роботи враховано індивідуальні та колективні форми роботи. Колективні форми роботи використовуються з метою вироблення питань організації освітнього процесу, аналізу результатів колективної діяльності, вивчення і поширення кращого педагогічного досвіду, науково-технічної та педагогічної інформації.

На базі навчально-методичного кабінету проводяться засідання школи педагогічної майстерності та методичного об'єднання керівників груп, лекції, індивідуальні, групові консультації, педагогічні читання і науково-практичні конференції.

Організовано постійно діючі виставки методичних розробок та портфолію викладачів і майстрів виробничого навчання, куточок атестації для педагогічних працівників, новинки науково-методичної літератури, узагальнення педагогічного досвіду колег, необхідна періодична, навчальна, методична література для підготовки до занять, позаурочних заходів, виступів, доповідей на педагогічних радах і конференціях. Один раз у 5 років всі педагогічні працівники проходять атестацію. Перед атестацією проводяться творчі звіти педагогічних працівників. Звітуючи, викладач ділиться своїми знахідками, методичними доробками, знайомить інших викладачів з технологією власного досвіду.

Навчально-методичне забезпечення підготовки фахівців освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється відповідно до Законів України "Про освіту", "Про вищу освіту", затвердженого Постановою Кабінету Міністрів №1074 від 05.09.96р., освітньо-професійної програми підготовки молодшого спеціаліста зі спеціальності 181 «Харчові технології», постійно удосконалюється й оновлюється з метою підвищення якості викладання

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

навчальних дисциплін і оптимізації освітньої діяльності.

В коледжі розроблено та затверджено навчальний план з освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології». З усіх дисциплін навчального плану розроблено навчально-методичні комплекси, які включають: навчальні та робочі програми, конспекти лекцій, методичні рекомендації до семінарських занять, завдання для проведення практичної та самостійної роботи студентів з методичними вказівками щодо їх виконання, екзаменаційні білети, комплексні контрольні роботи (ККР), питання семестрових екзаменів і комплексного кваліфікаційного екзамену, критерії оцінювання знань і вмінь студентів. Викладачами коледжу створені на Навчальному порталі власні сайти з електронними версіями лекцій, методичних рекомендацій, завдань для практичної і самостійної роботи студентів та для підготовки до написання курсових робіт (проектів), підготовки до семінарів.

Методичні напрацювання, розроблені викладачами коледжу у друкованому вигляді, розміщені у навчально-методичному кабінеті та в бібліотеці, а в електронному вигляді - на головному сервері бібліотеки коледжу.

Освітній процес проводиться за навчальними програмами, робочими навчальними програмами, які розроблені викладачами відповідних циклових комісій згідно з вимогами ОПП та затверджені у встановленому порядку. Програми навчальних дисциплін визначають їхній інформаційний обсяг, рівень сформованості компетенцій, перелік рекомендованих підручників, інших методичних та дидактичних матеріалів, критерії оцінювання знань. За структурою робочі навчальні програми містять різні види аудиторних занять, самостійну роботу студентів, визначають форми і засоби поточного та підсумкового контролю, індивідуальну роботу.

Методичні матеріали з організації самостійної роботи на паперових носіях та електронні версії дають можливість повного забезпечення самостійної роботи студентів.

100% дисциплін навчального плану мають відповідне навчально-методичне забезпечення, яке розроблене викладачами відповідних циклових комісій згідно з вимогами та доступне до всіх учасників освітнього процесу.

Навчально-методична документація оформлена відповідно до вимог чинного законодавства.

Експертна комісія перевірила фактичну наявність навчальних та робочих навчальних програм з обов'язкових та вибіркового дисциплін навчального плану підготовки молодшого спеціаліста освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Робочі програми містять плани лекційних, практичних, лабораторних, семінарських занять та завдання для самостійної роботи студентів. Зміст навчальних програм відповідає встановленим вимогам.

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

**Відомості про програми практичної підготовки молодших спеціалістів
освітньо-професійної програми «Харчові технології»
зі спеціальності 181 «Харчові технології»**

Навчальним планом підготовки молодших спеціалістів освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» передбачено проходження навчальної та виробничої практики.

Практичне навчання є важливою частиною освітнього процесу і забезпечує присвоєння кваліфікації студентам відповідно до вимог навчального плану, закріплює та поглиблює знання, отримані в процесі теоретичного навчання, залучає студентів до виробничої праці, а також організаторської діяльності в умовах трудового колективу.

Практика студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» проводиться відповідно до навчального плану та графіку освітнього процесу, згідно з наскрізною програмою практики, яка містить загальні вимоги до організації та проведення практики.

Практичне навчання здійснюються на базах практики: ресторан «Фазенда», ресторан «Іль-де-Франс», ресторан «Чикаго», ТОВ Ресторанія «Гостинний пан», ресторан «Модрина», кафе-бар «Марсель», ресторан «Шахерезада», ресторан «Колиба над Бугом», кафе «Рівер Сіті», кафе «Дастоша», а також готельно-ресторанних комплексах Республіки Болгарії.

Головним завданням виробничої практики є підготовка студентів до усвідомленого та глибокого вивчення дисциплін циклу професійно – практичної підготовки, набуття навичок роботи за фахом.

Методичне забезпечення практик включає наскрізну програму практик, робочі програми, методичні вказівки щодо проходження практик.

Викладачами та майстрами виробничого навчання розроблено навчально-методичне забезпечення з тем програми професійно-практичної підготовки.

Практичному навчанню на підприємствах сприяє створення умов, де студенти мають змогу оформляти щоденники, консультуючись безпосередньо з фахівцями виробництва.

Студенти виконують курсовий проект з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» відповідно до навчального плану; тематика та методичні вказівки до виконання розроблені на належному рівні.

Навчально-методичне забезпечення практичних робіт також складає 100%. Розроблена програма комплексного екзамену зі спеціальності базується на вимогах освітньо-професійної програми.

Атестація випускників проводиться у формі комплексного екзамену зі спеціальності. Викладачами розроблені програма, методичні вказівки, комплексні кваліфікаційні завдання для проведення атестації випускників.

Для атестації здобувачів вищої освіти викладачами коледжу розроблені критерії оцінювання знань та вмінь випускників. Рівень знань студентів оцінюється екзаменаційною комісією, яку очолює стейкхолдер.

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

Згідно зі статтею 10 Конституції України та Закону України "Про мови" викладання та методичне забезпечення дисциплін розроблено державною мовою та відповідає вимогам освітньої діяльності.

Висновок: експертна комісія констатує, що навчально-методичне забезпечення освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» в цілому відповідає державним вимогам щодо акредитації підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня "молодший спеціаліст". Комісія підтверджує наявність навчальних та робочих програм з дисциплін, конспектів лекцій, методичних вказівок до лабораторних та практичних робіт, самостійної роботи студентів, завдань для контролю знань, умінь та навичок студентів; в освітньому процесі використовуються новітні технології навчання, мультимедійні технології, що створює умови для формування загальних та фахових компетентностей.

7. Інформаційне забезпечення підготовки фахівців освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Центром інформаційного забезпечення освітнього процесу в коледжі є бібліотека площею 83,3м² з читальним залом на 34 посадкових місця, яка надає працівникам та студентам інформаційні послуги, що сприяють проведенню занять та організації самостійної роботи студентів у позаурочний час, допомогу при розробці курсових проектів, творчих та пошукових робіт. В бібліотеці створено електронний каталог забезпечення джерелами інформації з дисциплін навчальних планів як літератури, так і електронних версій.

Основними джерелами інформаційного забезпечення викладачів і студентів коледжу є фонди бібліотеки, до складу яких входять навчальні посібники на електронних носіях інформації, електронні засоби інформації, в тому числі Інтернет, до якого мають доступ усі студенти та викладачі коледжу.

Книжковий фонд бібліотеки налічує 30860 примірників, з яких навчальної літератури 28396 примірників, довідково-інформаційної – 154 примірників, художньої – 2310. Електронна колекція нараховує 35 підручників. Середня кількість примірників навчальної літератури за спеціальністю, яка припадає на одного студента денної форми навчання, складає 13 книг. За рік в середньому студенти використовують 20 книжок в навчальних та загальноосвітніх цілях (кількість книговидач відносно кількості студентів даної спеціальності).

Для кращої підготовки фахівців бібліотека коледжу отримує фахові періодичні видання, що відповідають потребам спеціальності.

Забезпечення дисциплін спеціальності навчальною літературою відповідає навчальним планам та програмам.

У навчальній роботі широко використовуються сучасні технології навчання з використанням мультимедійних засобів, комп'ютерної техніки.

Викладачі володіють навичками роботи в новітніх комп'ютерних інформаційних та програмних середовищах, поширюють використання інтерактивних методів навчання в процесі організації й проведенні занять.

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

В спеціалізованих комп'ютерних лабораторіях встановлено програмне забезпечення, яке сприяє виконанню навчального плану зі спеціальності 181 «Харчові технології»: Smartnotebook, Lingvo, Tellme Mo, граматичні тести, аудіо тексти; операційні системи Windows 7, 8, 10 та пакет програм: Microsoft Office 2010, 2013, 2016 (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft PowerPoint, Microsoft Outlook, Microsoft Publisher), Total Commander, «Парус-Маркетинг», «Парус-Менеджмент», «Парус-Ресторан» та ін. Для контролю знань з різних дисциплін широко використовуються програми Plikers, Kahoot, Google Форм, Google Classroom.

Створена локальна комп'ютерна мережа, яка під'єднана до мережі Internet. Студенти мають змогу користуватися електронною бібліотекою, періодичними виданнями.

Важливим засобом навчально-методичного забезпечення є Навчальний портал коледжу, на якому розміщено всі навчальні матеріали, необхідні студентам для опанування лекцій, підготовки до семінарських та лабораторно-практичних занять, самостійної роботи, курсових досліджень, самоконтролю тощо. Студенти коледжу набувають навичок дистанційних технологій навчання, успішно ними користуються, а викладачі відзначають ефективність таких форм роботи.

Висновок: експертною комісією встановлено, що інформаційне забезпечення підготовки молодших спеціалістів освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» відповідає державним акредитаційним вимогам. Викладачі працюють над поповнення фондів бібліотеки новітньою літературою та накопиченням методичних матеріалів на Навчальному порталі коледжу.

8. Якість підготовки і використання випускників освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 Харчові технології

8.1. Показники успішності

Освітня діяльність коледжу з підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється у повній відповідності з навчальним планом.

Результати контролю знань за наслідками екзаменаційних сесій свідчать, що студентам надається достатній рівень теоретичних знань і практичних навичок згідно з дисциплінами навчального плану.

Результати зимової екзаменаційної сесії студентів випускного курсу за циклами дисциплін характеризуються такими даними:

цикл математичної,
природничо-наукової підготовки:

цикл професійної та практичної
підготовки

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

- абсолютна успішність – 100%;
- якісна успішність – 54,2%

- абсолютна успішність – 100%;
- якісна успішність – 55,4%

Висновок. Експертна комісія вважає, що показники успішності студентів за наслідками екзаменаційних сесій відповідають вимогам державних стандартів вищої освіти, забезпечують якість та високу професійну підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології».

8.2. Контрольні вимірювання залишкових знань студентів

Під час проведення експертизи студенти 2 курсу заочної (скороченої) форми навчання виконували контрольні роботи з навчальних дисциплін циклів: гуманітарної та соціально-економічної підготовки («Історія України», «Економічна теорія», «Культурологія»), математичної, природничо-наукової підготовки професійної та практичної підготовки «Мікробіологія та фізіологія», «Неорганічна хімія», «Безпека життєдіяльності»), професійної та практичної підготовки («Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація обслуговування», «Товарознавство харчових продуктів»), згідно затвердженого графіку (додаток А).

Відсоток студентів, які брали участь у написанні контрольних робіт, становить 100% від спискового складу. Для перевірки були використані пакети комплексних контрольних робіт, підготовлені викладачами коледжу, розглянуті та схвалені на засіданнях циклових комісій, зміст яких відповідає навчальним програмам обраних дисциплін.

Результати перевірки характеризуються наступними даними:

- з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:

абсолютна успішність – 94,9

якісна успішність – 52,5

середній бал – 3,5

- з математичної, природничо-наукової підготовки:

абсолютна успішність – 92,7

якісна успішність – 52,7

середній бал – 3,6

- з професійної та практичної підготовки:

абсолютна успішність – 93,2

якісна успішність – 54,2

середній бал – 3,6.

Зведена відомість результатів комплексних контрольних робіт студентів спеціальності 181 Харчові технології наведена у додатку Б.

Висновок. Аналіз результатів контрольних робіт свідчить, що студенти в цілому засвоїли програмний матеріал, виявили достатній рівень теоретичних

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

знань і практичних навичок в обсязі, передбаченому навчальними програмами. Показники абсолютної і якісної успішності студентів при самоаналізі та за результатами експертизи знаходяться в межах норми.

8.3. Якість виконання курсових проектів

Відповідно до навчального плану студенти спеціальності 181 «Харчові технології» заочної (скороченої) форми навчання на другому курсі виконують курсові проекти.

У відповідності до кваліфікаційних вимог до освітньо-кваліфікаційного рівня курсовий проект спрямований на покращення студентами практичних навичок самостійної роботи, засвоєння сучасних методик ведення дослідницької діяльності, навчає працювати з літературою та нормативними джерелами, розвиває творче мислення й уміння аргументовано відстоювати свою точку зору. Курсовий проект проводиться з метою навчання студентів самостійно використовувати знання, отримані при вивченні дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства».

Теми курсових проектів відповідають сучасному стану розвитку закладів ресторанного господарства, а зміст самих проектів розкриває актуальні проблеми функціонування на ринку України підприємств даної сфери економіки. Згідно з Положенням про курсову роботу (проект), затвердженим Педагогічною радою від 25.01.2017 р., протокол № 1, теми курсових проектів оновлюються щорічно з урахуванням змін, які відбуваються в діяльності закладів ресторанного господарства, в законодавстві держави та затверджується на засіданні циклової комісії.

Структура курсових проектів формується таким чином, що кожний з них містить обґрунтування актуальності обраної теми, визначення мети, завдань та методів дослідження. В основній частині розглядаються теоретико-методологічні засади, закономірності проблеми, що є предметом дослідження, її практичні аспекти на основі матеріалів досліджень в закладах ресторанного обслуговування, підприємств різних форм власності, визначаються шляхи її розв'язання. Загалом дослідження, проведені в роботах, мають практичне значення і прикладний характер.

При перевірці експертною комісією було оцінено 6 курсових проектів. За результатами захисту курсових проектів середній бал складає 4,0 бали, за результатами оцінки експертів – 3,7. Розбіжність між результатами захисту курсових проектів і експертними оцінками складає 0,3. Підсумки оцінювання якості виконання курсових проектів студентами наведено в таблиці 8.1.

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

Підсумки оцінювання якості виконання курсових проектів студентами спеціальності 181 Харчові технології

№ з/п	Шифр групи	Прізвище ім'я по-батькові студента	Назва теми курсового проекту	Оцінка	
				на захисті роботи	за експертною перевіркою
1	2	3	4	5	6
Захист курсових проектів у 2018 році					
1	ХТ-1	Ярмак Людмила Юріївна	Проект гарячого цеху ресторану з французькою кухнею на 112 місць»	5	5
2	ХТ-2	Григорук Лілія Миколаївна	Проект гарячого цеху ресторану з молдавською кухнею на 80 місць	5	4
3	ХТ-1	Бзовська Карина Сергіївна	Проект холодного цеху їдальні при промисловому підприємстві на 120 місць	4	4
4	ХТ-2	Балицька Лілія Борисівна	Проект овочевого цеху їдальні при промисловому підприємстві на 130 місць	4	3
5	ХТ-1	Корман Юрій Вячеславович	Проект гарячого цеху міського ресторану на 80 місць	3	3
6	ХТ-1	Оверчук Максим Володимирович	Проект гарячого цеху кафе загального типу на 80 місць	3	3
Середній бал				4,0	3,7

Висновок. В цілому якість курсових проектів відповідає вимогам щодо їх виконання. Розбіжність між оцінками, виставленими при захисті, і оцінками експертів складає 0,3, що свідчить про високий рівень вимог до підготовки курсових проектів з боку викладачів.

8.4. Якість звітів про практику

Комісією встановлено, що практика студентів проводиться згідно з чинним навчальним планом, Положенням про проведення практики у ВТЕК КНЕУ, затвердженим Педагогічною радою від 29.08.2014 р., протокол № 8, і передбачає такі види практики: навчальну, виробничу.

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

Практична підготовка спрямована на закріплення теоретичних знань, отриманих студентами за час навчання, набуття та удосконалення практичних навичок і умінь за відповідною спеціальністю.

Практика проводиться згідно з графіком навчального процесу, який затверджується Рішенням педагогічної ради станом на 1 вересня поточного навчального року.

Місцем проведення практики студентів спеціальності є сучасні підприємства та установи міста Вінниці та Вінницької області. Всі підприємства – бази практики - відповідають вимогам до проведення практики. Перелік баз практики періодично оновлюється. Для проведення практики студентів укладені договори згідно з чинним Положенням.

Основним організаційно-методичним документом, що регламентує діяльність студентів і керівників практики, є наскрізна програма практики. В коледжі розроблені науково-методичні комплекси практичного навчання, до складу яких входять всі необхідні документи.

Навчальна та виробнича практики зараховуються за результатами навчання.

З метою покращення контролю за рівнем практичних вмінь і навичок, професійної майстерності студентів в коледжі запроваджений наскрізний контроль на всіх етапах практики. Так, перед виходом студентів на переддипломну практику проводиться вступний тестовий контроль на визначення рівня теоретичних знань та первинних вмінь студента з обраної спеціальності. На кожному етапі запроваджено контроль набуття практичних вмінь і навичок шляхом складання заліків чи екзаменів.

Після закінчення терміну практик студенти звітують про виконання програми. Форма звітності – письмовий щоденник-звіт, підписаний та оцінений безпосередньо керівником практики від підприємства.

Щоденник-звіт захищається студентом перед комісією, до складу якої входять завідувач з навчально-виробничої практики та викладачі циклової комісії, керівники практики, керівники баз практики.

При перевірці експертною комісією було оцінено 6 звітів з виробничої практики. За результатами захисту щоденників-звітів з виробничої практики середній бал складає 4,0 бали, за результатами оцінки експертів – 3,8. Розбіжність між результатами захисту звітів і експертними оцінками складає 0,2.

Підсумки оцінювання якості щоденників звітів з виробничої практики наведено в таблиці 8.2.

Таблиця 8.2.

Підсумки оцінювання якості виконання звітів з виробничої практики студентами спеціальності 181 «Харчові технології»

№ з/п	Шифр групи	Прізвище ім'я по-батькові студента	База практики	Оцінка	
				на захисті звіту	за експертною перевіркою
1	2	3	4	5	6
Захист щоденників-звітів з виробничої практики у 2019 році					
1	ХТ-1	Тищенко Анна Анатоліївна	Ідальня санаторію «Радон», м. Хмільник, Вінницька обл.	5	4
2	ХТ-2	Шкуратова Аліна Сергіївна	Варенична «Катюша», м.Київ	5	5
3	ХТ-2	Савенкова Марина Віталіївна	«Кейтеринг», ФОП Галій О.Я., м.Вінниця	4	4
4	ХТ-2	Григорук Лілія Миколаївна	Супермаркет «Грош-Експрес», ТОВ «Аргон-Грош», м.Вінниця	4	4
5	ХТ-2	Коверзнев Дмитро Петрович	Кав'ярня-кондитерська «Тарта»	3	3
6	ХТ-1	Федорова Катерина Олександрівна	Кафе «Світанок», сmt. Вапнярка, Томашпільський р-н, Вінницька обл.	3	3
Середній бал				4,0	3,8

Висновок. Аналіз звітної документації показав, що практична підготовка студентів здійснюється згідно з навчальним планом та графіком навчального процесу. Всі види практики забезпечені навчально-методичними матеріалами у повному обсязі. Керівниками практики від підприємств є кваліфіковані працівники. З усіма базами практики укладені відповідні договори.

Зміст щоденників-звітів практики та результати їх захисту свідчать про відповідність програмі практики та вимогам.

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

8.5. Якість атестації студентів

Атестація студентів освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» проводиться згідно з Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у Вінницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ, чинними навчальними планами та у формі кваліфікаційного екзамену, що складається з двох етапів. На першому етапі здійснюється тестування студентів, на другому – вирішення комплексного кваліфікаційного завдання з дисциплін циклу професійної та практичної підготовки, враховуючи вимоги освітньо-професійної програми «Харчові технології». Зміст завдань дає змогу встановити рівень результатів навчання, якими володіють здобувачі освітньо-професійної програми.

Для проведення комплексного екзамену зі спеціальності у коледжі створено екзаменаційну комісію, яка здійснює перевірку та оцінювання теоретичної і практичної фахової підготовки випускників-здобувачів вищої освіти ОКР «молодший спеціаліст» з метою встановлення відповідності їх кваліфікаційного рівня вимогам освітньо-професійної програми і ухвалює рішення про видачу диплома молодшого спеціаліста.

Атестація здобувачів вищої освіти проводитиметься відповідно до графіка освітнього процесу з 10 по 19 червня 2019 року, перший випуск молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» відбудеться 19 червня 2019 р.

Висновок. Експертна комісія констатує, що організація атестації здобувачів освітньо-професійної програми «Харчові технології» відповідає вимогам чинного законодавства та внутрішніх нормативних документів коледжу.

9. Перелік зауважень контролюючих органів та заходи їх усунення

За період підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності «Харчові технології» освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» зауважень (приписів) органів, що здійснюють контроль за дотриманням ліцензійних умов, а також скарг юридичних і фізичних осіб щодо освітньої діяльності навчального закладу за освітньою програмою, що акредитується не було.

Висновок: експертна комісія засвідчила відсутність порушень у фінансовій, господарській, навчально-виховній діяльності. За період підготовки фахівців даної спеціальності зауважень, приписів, скарг не було.

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

10. Опис внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності

Для забезпечення освітньої діяльності в коледжі діє та постійно удосконалюється внутрішня система забезпечення якості. Створена система роботи з належного забезпечення внутрішнього контролю за освітнім процесом. Такий контроль здійснюється відповідно до чинних планів роботи педагогічної ради, роботи циклових комісій, методичної роботи, виховної роботи. На підставі цих планів проводиться аналіз діяльності коледжу за кожний навчальний рік та враховуються пропозиції при плануванні роботи на наступний навчальний рік.

Контроль за освітнім процесом має за мету:

- порівняння досягнутих результатів з раніше отриманими показниками;
- ухвалення необхідних рішень та здійснення коригуючих дій для усунення відхилень чи виявлених недоліків.

Виконання навчально-виховних заходів контролює директор коледжу, керівники структурних підрозділів, а результати обговорюються на нарадах при директору, педагогічній Раді та на засіданнях циклових комісій. Вивчення рівня педагогічної майстерності, аналізу роботи викладачів з організації освітнього процесу здійснюється за допомогою таких видів контролю: оглядовий, попереджувальний, персональний, тематичний, фронтальний, директорські контрольні роботи. Всі результати контролю об'єднуються у рейтингову оцінку викладача, яка складається на кінець навчального року.

Система внутрішнього контролю якості освітньої діяльності в коледжі загалом сформована і полягає у самоорганізації, самоаналізі, об'єктивній внутрішній самооцінці.

У коледжі забезпечується публічність інформації на принципах неупередженості, об'єктивності, широкої доступності різноманітної інформації.

Висновок: експертна комісія визначає, що створена у коледжі внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності носить комплексний характер, включає процедури та заходи, визначені Законом України "Про вищу освіту" та сприяє якісній підготовці висококваліфікованих фахівців.

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

Загальні висновки та пропозиції

На підставі поданих Вінницьким торговельно-економічним коледжем Київського національного торговельно-економічного університету матеріалів та перевірки результатів діяльності на місці щодо продовження діяльності з надання освітніх послуг і акредитації з підготовки молодших спеціалістів освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» експертна комісія зробила висновок:

Програма освітньої підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності та умови її здійснення (матеріально-технічна база, якісний склад педагогічних кадрів, навчально-методична та інформаційна база, міжнародні зв'язки, 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.

Разом із тим, експертна комісія вважає за необхідне висловити рекомендації, які не впливають на загальний позитивний висновок, але сприятимуть удосконаленню освітньої діяльності коледжу, а саме:

- активізувати роботу щодо вдосконалення навчально-методичного забезпечення циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування власними розробками: навчальними посібниками (в тому числі електронними), підручниками, методичними рекомендаціями тощо;
- планувати підвищення кваліфікації та стажування викладацького складу випускової циклової комісії на провідних кафедрах профільних закладів вищої освіти України та за межами держави, в сучасних закладах ресторанного господарства;
- продовжити практику проведення лекцій та майстер-класів із запрошенням фахівців-практиків із закладів ресторанного господарства та викладачів-науковців закладів вищої освіти;
- продовжити роботу щодо оновлення бібліотечного фонду підручниками та навчальними посібниками з фахових дисциплін, комплектування електронної бібліотеки фаховими виданнями;

Висновок: експертна комісія вважає, що кадрове, матеріально-технічне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, а також якість підготовки молодших спеціалістів з освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» у Вінницькому торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету відповідає встановленим вимогам до підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» та забезпечує державну гарантію якості освіти.

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

На підставі вказаного вище експертна комісія Міністерства освіти і науки України зробила висновок про можливість акредитації освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» у Вінницькому торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст».

Голова експертної комісії

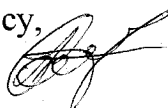
доцент кафедри технологій ресторанного
і оздоровчого харчування Одеської національної
академії харчових технологій,
кандидат технічних наук, доцент



А.Д. Салавеліс

Експерт

голова циклової комісії готельно-ресторанних
та технологічних дисциплін
Рівненського коледжу економіки та бізнесу,
викладач першої категорії

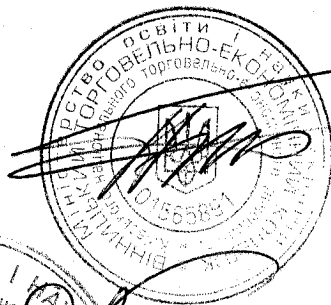


Г.С. Сухецька

З експертними висновками ознайомлені:

Директор

Вінницького торговельно-
економічного коледжу КНТЕУ



В.Є.Балицька

В.о.

Ректора

Київського національного університету
торговельно-економічного університету



А.А. Мазаракі
КВТ Гусарівська

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

**Порівняльна таблиця відповідності освітньої діяльності
Вінницького торговельно-економічного коледжу
Київського національного торговельно-економічного університету
Державним вимогам до акредитації
освітньо-професійної програми «Харчові технології»
спеціальності 181 «Харчові технології»**

Назва показника (нормативу)	Норматив	Фактично	Відхилення (+, -)
1	2	3	4
Якісні характеристики підготовки фахівців			
1. Умови забезпечення державної гарантії якісної освіти	100	100	-
1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	-
1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-
1.3. Чисельність науково-педагогічних (педагогічних) працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	-
2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	94,9	+4,9
2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	52,5	+2,5
2.2. Рівень знань студентів з математичної, природничо-наукової підготовки:			
2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	92,7	+2,7
2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	52,7	+2,7
2.3. Рівень знань студентів з професійної та практичної підготовки:			

Продовження таблиці

1	2	3	4
2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	93,2	+3,2
2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	54,2	+4,2
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

доцент кафедри технологій ресторанного і оздоровчого харчування Одеської національної академії харчових технологій,
кандидат технічних наук, доцент



А.Д. Салавеліс

Експерт

голова циклової комісії готельно-ресторанних та технологічних дисциплін
Рівненського коледжу економіки та бізнесу,
викладач першої категорії



Г.С. Сухецька

З експертними висновками ознайомлені:**Директор**

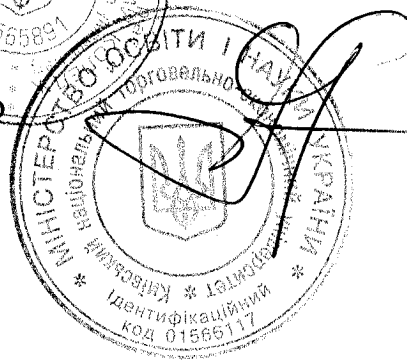
Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ



В.Є.Балицька

Во Ректора

Київського національного торговельно-економічного університету



А.А. Мазаракі
Григорівська

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

ДЕКЛАРУВАННЯ
про дотримання ліцензійних умов у сфері вищої освіти
у Вінницькому торговельно-економічному коледжі
Київського національного торговельно-економічного університету
за освітньою програмою «Харчові технології»
за спеціальністю 181«Харчові технології»

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1	2	3	4
Кадрові вимоги щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин загального циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин) (за винятком військових навчальних дисциплін)	-	-	-
у тому числі на постійній основі	-	-	-
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук, професорів дозволяється враховувати до 1/2 кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників або навчальних посібників з грифом Міністерства Освіти і науки України)	-	-	-
2. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин професійного циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	-	-
у тому числі на постійній основі	-	-	-
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук, професорів дозволяється враховувати до 1/2 кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами	-	-	-

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

1	2	3	4
(співавторами) підручників або навчальних посібників з грифом Міністерства Освіти і науки України)			
3. Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин для кожного циклу дисциплін навчального плану)			
3.1 Цикл загальної підготовки.	25	42,2	+17,2
3.2 Цикл професійної підготовки	25	74,4	+49,4
4. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва курсовими, дипломними роботами (проектами), дисертаційними дослідженнями науково-педагогічними (науковими) працівниками, рівень наукової та професійної активності кожного з яких засвідчується виконанням за останні п'ять років не менше чотирьох умов, зазначених у пункті 30	підпункти 1-18 пункту 30	+	-
5. Наявність кафедри (циклової комісії) з фундаментальної підготовки	+	+	-
6. Наявність кафедри зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної науково-педагогічної спеціальності:	-	-	-
доктор наук або професор			
кандидат наук, доцент			
Технологічні вимоги щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
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	5,7	+3,3
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	10	40	+30
3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
3.1 бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	-
3.2 пунктів харчування	+	+	-
3.3 актового чи концертного залу	+	+	-

Продовження таблиці

1	2	3	4
3.4 спортивного залу	+	+	-
3.5 стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	-
3.6 медичного пункту	+	+	-
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	100	+30
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	-
Технологічні вимоги щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1. Наявність опису освітньої програми	+	+	-
2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	-
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	+	+	-
Технологічні вимоги щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	2	3	+1
2. Можливість доступу викладачів і студентів до Інтернету як джерела інформації: - наявність обладнаних лабораторій - наявність каналів доступу	+	+	-
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	+	+	-

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

Продовження таблиці

1	2	3	4
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)	30	92,7	+62,7

Голова експертної комісії

доцент кафедри технологій ресторанного і оздоровчого харчування Одеської національної академії харчових технологій,
кандидат технічних наук, доцент



А.Д. Салавеліс

Експерт

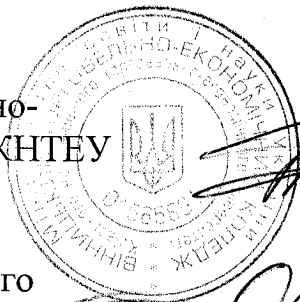
голова циклової комісії готельно-ресторанних та технологічних дисциплін
Рівненського коледжу економіки та бізнесу,
викладач першої категорії



Г.С. Сухецька

З експертними висновками ознайомлені:**Директор**

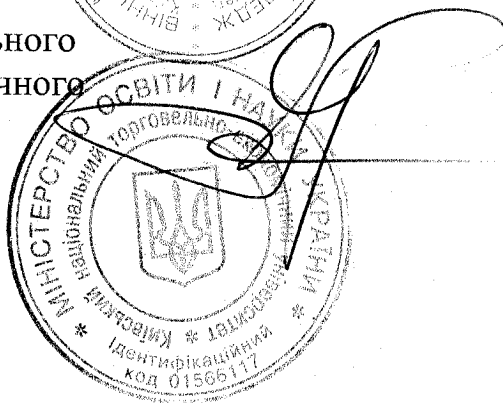
Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ



В.Є.Балицька

В.о. Ректора

Київського національного торговельно-економічного університету



А.А. Мазаракі
К.В. Гребеневська

Голова експертної комісії



Алла Дмитрівна Салавеліс

ПОГОДЖЕНО

Голова експертної комісії


 А.Д.Салавеліс

12 червня 2019 року

Додаток А

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор коледжу

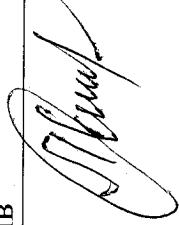
 В.С.Балицька

«12» червня 2019 р.

**Графік виконання комплексних контрольних робіт студентами,
які навчаються за освітньо-професійною програмою зі спеціальності 181 «Харчові технології»**

Дата	№ пари	Група	№ ауд.	Дисципліна	Відповідальний викладач	Експерт
12.06	1	П ХТ-1	8	Історія України	Шмалій Л.І.	Сухецька Г.С.
	2	П ХТ-2	8	Економічна теорія	Пилявець Є.М.	Салавеліс А.Д.
	3	П ХТ-1	8	Культурологія	Павлюк Л.Д.	Салавеліс А.Д.
13.06	1	П ХТ-2	4	Мікробіологія та фізіологія	Кавун Ж.А.	Салавеліс А.Д.
	2	П ХТ-1	25	Неорганічна хімія	Бас О.П.	Салавеліс А.Д.
	3	П ХТ-2	3	Безпека життєдіяльності	Захарчук М.С.	Салавеліс А.Д.
14.06	1	П ХТ-1	3	Технологія виробництва кулінарної продукції	Буняк Н.А.	Сухецька Г.С.
	2	П ХТ-2	29	Організація обслуговування в ЗРГ	Матвієнко Л.А.	Сухецька Г.С.
	3	П ХТ-1	23	Товарознавство харчових продуктів	Бевза С.С.	Сухецька Г.С.

Завідувач відділення



Л.В.Дудник

Зведена відомість

результатів виконання комплексних контрольних робіт студентами,

які навчаються за освітньою програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Назви дисциплін, за якими проводився контроль	Курс		За результатами самоаналізу				При перевірці експертної комісії								
	Усього студентів	Курс	Виконали роботу	Кількість студентів	%	Абсолютна успішність, %	Курс	Усього студентів	Виконали роботу	Кількість студентів	%	Абсолютна успішність, %	Відхилення	Якісна успішність, %	Відхилення
I Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки															
Історія України	21	II	21	100	95,2	57,1	II	21	21	100	95,2	0	52,4	-4,7	
Економічна теорія	17	II	17	100	94,1	52,9	II	17	17	100	94,1	0	52,9	0	
Культурологія	21	II	20	95,2	95,2	52,4	II	21	21	100	95,2	0	52,4	0	
Усього за циклом	59		58	98,3	94,9	54,2		59	59	100	94,9	0	52,5	-1,7	
II Цикл математичної, природничо-наукової підготовки															
Мікробіологія та фізіологія	17	II	17	100	94,1	52,9	II	17	17	100	94,1	0	52,9	0	
Неорганічна хімія	21	II	20	95,2	90,5	52,4	III	21	21	100	90,5	0	52,4	0	
Безпека життєдіяльності	17	II	16	94,1	94,1	58,8	II	17	17	100	94,1	0	52,9	-5,9	
Усього за циклом	55		53	96,4	92,7	54,5		55	55	100	92,7	0	52,7	-1,8	
III Цикл професійної та практичної підготовки															
Технологія виробництва кулінарної продукції	21	II	20	95,2	90,5	57,1	II	21	21	100	90,5	0	52,4	-4,7	
Організація обслуговування в ЗРГ	17	II	17	100	94,1	58,8	II	17	17	100	94,1	0	58,8	0	
Товарознавство харчових продуктів	21	II	21	100	100	52,4	II	21	21	100	95,2	-4,8	52,4	0	
Усього за циклом	59		58	98,3	94,9	55,9		59	59	100	93,2	-1,7	54,2	-1,7	

Голова експертної комісії
 Експерт
 Директор коледжу

А.Д. Салавеліс
 Г.С. Сухецька
 В.С. Балицька