

Висновки

експертної комісії Міністерства освіти і науки України акредитаційної експертизи щодо надання освітніх послуг у сфері вищої освіти підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» в Ужгородському торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету

Відповідно до постанови 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» та наказу Міністерства освіти і науки України від 18.06.2018р. № 1277-Л з метою проведення акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» в Ужгородському торговельно - економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету експертна комісія Міністерства освіти і науки України у складі:

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

Член комісії: Гураль Уляна Мирославівна – завідувач технологічного відділення Державного вищого навчального закладу «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі», викладач вищої категорії .

в період з 25 червня по 27 червня 2018 року безпосередньо у навчальному закладі розглянула подані матеріали та провела перевірку на місці діяльності Ужгородського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ щодо акредитації підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції».

У підсумку перевірки й оцінювання експертна комісія **констатує**: обсяг і повнота акредитаційної справи відповідають переліку документів, які додаються до заяви щодо підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

1. Характеристика навчального закладу і спеціальності

Коледж зареєстрований за адресою: вул.Капітульна,1/3, м.Ужгород, 88000, знаходиться у підпорядкуванні Міністерства освіти і науки України, форма власності - державна.

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипка

Коледж є правонаступником заснованої в 1915 році торгової школи, з 1922 року Державної руської торговельної академії. Після визволення Закарпаття від фашистських загарбників рішенням Народної Ради Закарпатської України було відновлено роботу навчального закладу в статусі Торговельної Академії (1944 р.), а після возз'єднання краю з Радянською Україною перейменовано в Ужгородський технікум радянської торгівлі (1945 р.). У 1991 році навчальний заклад перейменовано в Ужгородський комерційний технікум. Рішенням Міжгалузевої акредитаційної комісії № 13/2 від 23.06.1993р. Ужгородський комерційний технікум внесений до державного реєстру закладів освіти України. Колегією Міністерства освіти України від 23.06.1993 р., протокол № 5/2, Ужгородському комерційному технікуму надано право здійснення освітньої діяльності за I рівнем акредитації. В грудні 2012 – лютому 2013 року здійснено реорганізацію Ужгородського комерційного технікуму в Ужгородський торговельно-економічний коледж – шляхом приєднання його до Київського національного торговельно-економічного університету, як відокремленого структурного підрозділу, без права юридичної особи, з окремими правами фінансово-господарської самостійності, що діє на підставі затвердженого Положення про Ужгородський торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно- економічного університету, затвердженого ректором КНТЕУ 11.04.2016 р.(з доповненнями від 16.12.2016).

Коледж внесений до Єдиного державного реєстру підприємств та організацій України в 2013 році. Ідентифікаційний код 38343800. До Державного реєстру ВНЗ України коледж внесено за №11- Д-211 08.02.2013 року

Директор коледжу – Павлюк Лариса Іванівна. На посаді - з липня 2013 року. Кандидат економічних наук, викладач вищої категорії, «викладач-методист». Освіта вища. В 1991 році закінчила Ужгородський державний університет за спеціальністю «Математика», в 2014 році Тернопільський національний економічний університет, за спеціальністю «Фінанси і кредит». В даному трудовому колективі пройшла шлях викладача, заступника директора з навчальної роботи, директора коледжу. Павлюк Л.І. автор навчального посібника «Microsoft Excel для самостійного вивчення».

Підготовка фахівців здійснюється на власних площах та орендованих (600 кв.м.) у поряд розташованого Вищого комерційного училища КНТЕУ.

Діяльність коледжу здійснюється відповідно до Закону України «Про вищу освіту», а також спрямована на реалізацію Програми розвитку України «Стратегія-2020», Концепції розвитку освіти України на період 2015-2025 років, Стратегії розвитку інформаційного суспільства в Україні.

Навчальний заклад на підставі Акту узгодження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за ступенями бакалавра, магістра, освітньо-кваліфікаційними рівнями молодшого спеціаліста, спеціаліста та ліцензованого обсягу Київського національного торговельно-економічного університету, затвердженого Міністром освіти і науки України від

30.06.2016, ліцензії, виданої у порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України (наказ МОН України № 1433л від 27.09.2016) та додатка до неї в розрізі Ужгородського торговельно - економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету надає освітні послуги, пов'язані з одержанням вищої освіти відповідно Переліку галузей знань та спеціальностей 2015 року (таблиця 1.1).

Таблиця 1.1

Перелік ліцензованих й акредитованих спеціальностей здобувачів вищої освіти за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст

№	Шифр та найменування галузі знань	Спеціальність	Серія	Номер	Термін дії документа	Ліцензований обсяг	
						Денна	Заочна
1	2	3	4	5	6	7	8
1	0305 Економіка та підприємництво	5.03050801 Фінанси і кредит (072 Фінанси, банківська справа та страхування)	НД	1197316	01.07.2027 р.	50	30
		5.03050901 Бухгалтерський облік	НД- І	0726012	01.07.2018 р.	105	50
		5.03051001 Товарознавство та комерційна діяльність	НД- І	0726013	01.07.2018 р.	90	50
		5.03050802 Оціночна діяльність	НД- І	1172264	01.07.2019 р.	30	0
2	0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції	5. 05170101 Виробництво харчової продукції	НД- І	0726014	01.07.2018 р.	60	45
3	1401 Сфера обслуговування	5. 14010301 Туристичне обслуговування	НД- І	0726015	01.07.2018 р.	25	25
		5. 14010101 Готельне обслуговування	НД- І	0726016	01.07.2018 р.	40	25

За наявними сертифікатами про акредитацію, що відображені в таблиці 1.1, коледж акредитовано із семи спеціальностей освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

Коледж здійснює підготовку фахівців із ліцензованих напрямів та одночасним здобуттям повної загальної середньої освіти на підставі Свідоцтва про атестацію,

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипка

виданого Управлінням освіти і науки Закарпатської ОДА 19.08.2005 р. (серія ЗД-I, № 070208) Загальна характеристика вищого закладу освіти подана в таблиці 1.2.

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

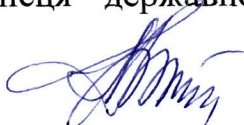
№ пор.	Показники діяльності	Кількісні параметри	
		Денна форма навчання	Заочна форма навчання
1	2	3	4
1	Ліцензований обсяг вищого навчального закладу (осіб)	400	225
	у т. ч. за освітньо-кваліфікаційними рівнями:		
	- молодший спеціаліст (осіб)	400	225
	- бакалавр (осіб)	-	-
	- спеціаліст (осіб)	-	-
	- магістр (осіб)	-	-
2	Кількість студентів, курсантів, слухачів разом:	952	
	у т. ч. за формами навчання:		
	- денна (осіб)	788	
	- вечірня (осіб)	-	
	- заочна, дистанційна (осіб)	164	
3	Кількість навчальних груп (одиниць)	31	22
4	Кількість напрямів підготовки та спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців (одиниць):	7	6
	у т. ч. за освітньо-кваліфікаційними рівнями:		
	- молодший спеціаліст (одиниць)	7	6
	- бакалавр (одиниць)	-	-
	- спеціаліст (одиниць)	-	-
	- магістр (одиниць)	-	-
5	Кількість циклових комісій (одиниць):	9	
	З них випускових (одиниць):	5	
6	Кількість відділень (одиниць):	4	
7	Загальні навчальні площі будівель (кв. м)	4324,5	
	З них:		
	- власні (кв. м):	3724,5	
	- орендовані (кв. м):	600	
8	Площі, які здаються навчальним закладом в оренду (кв. м.)	53,5	

Підготовку фахівців за освітньо-кваліфікаційний рівнем «молодший спеціаліст» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» забезпечує викладацький склад коледжу, який володіє сучасними технологіями навчання.

Моніторинг ринку праці регіону свідчить про необхідність підготовки фахівців спеціальності, що підтверджує співпраця з роботодавцями: ТОВ «Дастор-Ужгород», ТОВ «Вікторі 108», ТОВ «Епіцетр-К», ППГК «Дружба», ТОВ «Менчул», МПП «Валентина», ТОВ «Олд Континент», ТОВ «Золота гірка», ТЗОВ «Воєводіно», ТЗОВ «Прага Уж».

Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення зі спеціальності

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипка

5.05170101 «Виробництво харчової продукції» у 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 роках на основі базової загальної середньої освіти складав на денну форму навчання, відповідно, 1,3; 1,7; 1,7; 1,7; 1,7 особи, на заочну форму навчання, відповідно, - 4,7; 4,5; 4,0; 2,1; 2,3 осіб на місце. Наявний конкурс засвідчує збереження необхідності підготовки фахівців зазначеної спеціальності.

Підготовка фахівців спрямована на підвищення рівня професійних компетенцій, збагачення змісту освіти запровадженням передових навчальних технологій, активну інформатизацію та інновацію процесу навчання. Одним із актуальних напрямів роботи коледжу є пошук нових форм партнерських зв'язків, розвиток співпраці з закладами харчування та торгівлі, готельно-туристичними установами, що дає можливість забезпечити студентів місцями для проходження виробничої практики та подальшого працевлаштування.

Оволодіння основами гуманітарної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки забезпечують освітній рівень, а професійна та практична підготовка - відповідний освітньо-кваліфікаційний рівень.

Підготовку фахівців зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» здійснюють викладачі, що входять до складу 8 циклових комісій. Випускаючою комісією є циклова комісія хіміко-технологічних дисциплін, яка проводить навчальну та методичну роботу за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», здійснює випуск здобувачів вищої освіти освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

Міжнародна співпраця коледжу займає важливе місце в підготовці фахівців для різних галузей громадського харчування, сфери обслуговування та економіки. Творчому пошуку нових форм навчально-виховного процесу в закладі сприяють вже традиційні міжнародні контакти УТЕК КНТЕУ та співпраця з спорідненими навчальними закладами 3 сусідніх держав Європейського Союзу, з якими межує Закарпатська область. Наповнені реальним змістом угоди про співпрацю в галузі освіти УТЕК КНТЕУ із низкою споріднених навчальних закладів: Шкільний комплекс господарсько-економічних послуг ім. К. Віткевича (Польща); Готельна академія м. Гуменне - (Словаччина); Готельна академія м. Пряшів - (Словаччина); Об'єднана торговельно-готельна академія м. Свіднік - (Словаччина); Торговельна школа м. Ніредьгаза – (Угорщина). Завдяки плідній співпраці в рамках зазначених угод участь студентів у міжнародних професійних конкурсах стає традиційною формою професійного навчання студентів з елементами науково-пошукової творчості. Участь у професійних змаганнях, конкурсах - частина співпраці УТЕК КНТЕУ з закладами-партнерами як в Україні, так і за її кордонами.

Наукові здобутки викладачів коледжу – результат реалізації ними індивідуального прагнення підвищити свою наукову кваліфікацію шляхом навчання в аспірантурі, прикріплення в якості здобувачів до кафедр інших ВНЗ. В цьому контексті реалізується їх участь у наукових конференціях, публікації наукових статей, написання та захист дисертаційних досліджень. Лише впродовж 2016-

2018 рр. календарних років 5 викладачів УТЕК КНТЕУ (Поліщук В.В., Смочко В.Ю., Рибаківа Л.П., Домище-Медяник А.М., Денчіля-Сакаль Г.М.) взяли участь у 17 наукових форумах згідно індивідуальних планів підвищення наукової кваліфікації, в т.ч., 5 з яких проводилися в країнах Європейського Союзу (Польща, Словаччина, Угорщина, Румунія, Болгарія).

Адміністрація коледжу, циклові комісії застосовують елементи науково-дослідної діяльності також шляхом залучення провідних фахівців-професіоналів у навчально-виховний процес як в рамках теоретичного, так і практичного навчання (майстер-класи, тренінги, лекції).

З індивідуальної ініціативи окремі педагогічні працівники беруть участь в грантових програмах, які відкривають можливість для наукового та професійного стажування (підвищення кваліфікації) за кордоном.

Здійснення міжнародних зв'язків та участь викладачів і студентів у міжнародних конференціях надає конкурентні переваги серед коледжів та сприяє підвищенню іміджу УТЕК КНТЕУ.

Для всіх сфер економічної діяльності суспільства на сучасному етапі проблемою номер один залишаються кваліфіковані кадри. Актуальність підготовки фахівців індустрії гостинності обґрунтована динамічними процесами у соціально-економічному житті країни. Розвиток сучасної гастрономічної, готельно-туристичної, рекреаційної інфраструктури створює об'єктивні передумови для стійкого попиту на висококваліфікованих фахівців з виробництва харчової продукції.

Навчання за спеціальністю дозволить майбутнім фахівцям з виробництва харчової продукції оволодіти практичними прийомами і методами реалізації послуг в галузі гастрономії.

Експертна комісія дійшла висновку, що освітня діяльність в Ужгородському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ здійснюється відповідно до вимог діючих нормативних документів, ліцензії, сертифікатів про акредитацію, Акту узгодження переліку спеціальностей. Співпраця з роботодавцями, міжнародні зв'язки з навчальними закладами, зацікавленість молоді цією спеціальністю свідчать про доцільність подальшого надання освітньої послуги з підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» .

2.Формування контингенту студентів

Для формування контингенту студентів у коледжі проводиться профорієнтаційна робота за різними формами і методами, якою охоплені школи та професійно-технічні навчальні заклади міста Ужгорода, населених пунктів Закарпатської області, підприємства різної форми власності.

Організацію прийому абітурієнтів здійснює приймальна комісія, склад якої щорічно затверджується наказом директора. Приймальна комісія працює згідно з чинним законодавством, відповідними нормативними документами, умовами

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипка

прийому до вищих навчальних закладів і правилами прийому до коледжу. Роботу приймальної комісії забезпечує комп'ютерна програма ПС-Абітурієнт та Єдина державна електронна база з питань освіти (ЄДЕБО). Автоматизація роботи приймальної комісії дозволяє на сучасному рівні здійснювати прийом заяв від абітурієнтів з подальшою обробкою інформації та використанням її в інших модулях програми.

Коледж бере регулярну участь в усіх виставках- ярмарках вакансій міського та обласного центрів зайнятості. Експертною комісією встановлено, що в коледжі розроблено та регулярно поновлюється інформація про навчальний заклад в мережі Інтернет на веб-сайті УТЕК КНТЕУ

Контингент студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» денної форми навчання у 2013/2014 навчальному році - 202 особи, в 2014/2015 навчальному році - 202 особи, в 2015/2016 навчальному році - 206 осіб, в 2016/2017 навчальному році – 210 осіб, в 2017/2018 навчальному році - 216 осіб .

Контингент студентів стабільний у межах ліцензованого обсягу. Адміністрацією коледжу з метою впровадження ступеневої освіти «кваліфікований робітник» - «молодший спеціаліст» проводиться профорієнтаційна робота серед випускників й професійно-технічних закладів.

Контрольні показники обсягу прийому та випуску державного замовлення на підготовку фахівців у 2017 році УТЕК КНТЕУ виконано повністю.

Формування контингенту зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» в 2017-2018 навчальному році здійснювалося за рахунок державного замовлення освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» - денна форма навчання - 30 осіб та за кошти фізичних і юридичних осіб денна форма навчання – 22 особи, заочна форма навчання за рахунок державного замовлення – 8 осіб, за кошти фізичних і юридичних осіб – 10 осіб. Конкурсний відбір абітурієнтів здійснювався відповідно правил прийому до Ужгородського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ.

Щорічно контингент студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» збільшується й за рахунок поповнення на II курс абітурієнтів на основі повної загальної середньої освіти, зарахованих за результатами ЗНО. У 2017 році кількість зарахованих студентів на поповнення склала 1 особу.

Конкурс абітурієнтів на денну форму навчання на місця державного замовлення зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» у 2017 році складав: денна форма навчання - на основі базової загальної середньої освіти 1,7 особи, заочна форма навчання – 2,3 особи.

**Показники формування контингенту студентів
за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
в Ужгородському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ**

№ пор.	Показник	Роки				
		2013/2014 н.р.	2014/2015 н.р.	2015/2016 н.р.	2016/2016 н.р.	2017/2018 н.р.
1	Ліцензований обсяг (денна/заочна форма)	60/45	60/45	60/45	60/45	60/45
2	Прийнято на навчання, всього осіб:					
	- денна форма	45	58	58	59	52
	в т.ч. за держзамовленням	35	35	35	35	30
	- заочна форма	28	27	24	17	18
	в т.ч. за держзамовленням	6	6	6	8	8
	нагороджених медалями, або тих що отримали свідоцтво з відзнакою	-	-	-	-	-
	таких, що пройшли довгострокову підготовку і профорієнтацію	-	-	-	-	-
	зарахованих на пільгових умовах, з якими укладені договори на підготовку	-	-	-	-	-
3	Подано заяв на одне місце за формами навчання:					
	- денна	0,9	1,1	1,1	1,1	0,9
	- заочна	0,6	0,6	0,5	0,4	0,4
4	Конкурс абітурієнтів на місце державного замовлення:					
	- денна	1,3	1,7	1,7	1,7	1,7
	- заочна	4,7	4,5	4,0	2,1	2,3
5	Кількість випускників ВНЗ І-ІІ рівнів акредитації, прийнятих на скорочений термін навчання:					
	- на денну форму	-	-	-	-	-
	- на заочну форму	-	-	-	-	-

Робота щодо якісного формування контингенту студентів коледжу проводиться на належному рівні і є цілком задовільною.

3.Зміст підготовки фахівців

У коледжі освітній процес спрямований на реалізацію змісту освіти за освітньо-професійною програмою (ОПП) молодшого спеціаліста зі спеціальності

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипка

5.05170101 «Виробництво харчової продукції». 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 УТЕК КНТЕУ.

Підготовка фахівців зі спеціальності, яка акредитується, проводиться на підставі складових галузевих стандартів освіти: освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми підготовки молодшого спеціаліста, засобів діагностики, навчального плану. Навчальним закладом розроблена варіативна компонента освітньо-професійної програми з урахуванням потреб і вимог роботодавців та особистості, вирішення питань, безперервності, наступності здобувачів вищої освіти.

Комісія відзначає, що навчальний план складено відповідно до нормативних вимог та вимог варіативної частини освітньо-професійної програми підготовки молодших спеціалістів. Варіативний цикл дисциплін відповідає регіональним особливостям і потребам роботодавців. Навчальний план за кількістю годин, відведених на вивчення дисциплін окремих циклів, відповідає освітньо-професійній програмі підготовки молодшого спеціаліста за галуззю знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» без будь-яких відхилень і складений відповідно до структурно-логічної схеми спеціальності. Навчальні плани затверджені у встановленому порядку.

Навчальним планом передбачено такі види практик: навчальна (технології (вступ до спеціальності) - 1тиждень, навчальна на підприємстві – 10тижнів), виробнича практика - 13 тижнів. Комісії було представлено програми практики, які підтверджують набуття професійних навичок.

В основу навчальних програм покладено змістові модулі дисциплін у відповідності до освітньо-професійної програми підготовки фахівців за галуззю знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» та варіативної компоненти. Робочі навчальні програми складені за єдиною уніфікованою формою на основі навчальних програм, розглянуті та схвалені на засіданнях циклових комісій.

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

Реалізуючи Концепцію безперервної освіти з даної спеціальності, коледж тісно співпрацює з Ужгородським торговельно-економічним інститутом Київського національного торговельно-економічного університету, поєднуючи випуск молодших спеціалістів зі спеціальності у коледжі з наступним бакалаврським рівнем вищої освіти за галуззю знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» в УТЕІ КНТЕУ.

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

Таким чином, зміст підготовки фахівців, у цілому, відповідає вимогам державних освітніх стандартів підготовки молодших спеціалістів галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

4. Кадрове забезпечення навчально-виховного процесу

Підготовку «молодших спеціалістів» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» здійснює 29 викладачів, з яких 27 осіб є штатними педагогічними працівниками, що складає 93,1% та відповідає вимогам акредитації. Із загальної кількості педагогічних працівників 2 викладачі залучені на умовах сумісництва.

Серед викладачів, які працюють за основним місцем роботи (в тому числі за суміщенням), 18 викладачі вищої категорії, що становить 66,7% і відповідає вимогам освітньої діяльності та свідчить про високий фаховий рівень кадрового складу.

До складу випускової циклової комісії хіміко-технологічних дисциплін входять 8 викладачів, усі працюють на постійній основі, що становить 100%. Якісна характеристика педагогічного складу зазначеної випускової циклової комісії: 4 викладачів вищої категорії – 50,0 %.

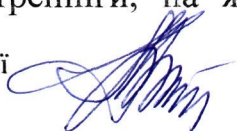
Відомості про кількісні та якісні показники кадрового забезпечення дисциплін навчального плану спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» свідчать про високу якість забезпечення освітньої діяльності, а саме:

- частка педагогічних працівників **вищої категорії**, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності та працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи становить 73,5 % від кількості годин;
- частка педагогічних працівників що забезпечують формування професійних компетентностей і мають досвід практичної роботи за фахом понад 10 років, вважаються визнаними професіоналами становить 98,2 %.

Адміністрація коледжу сприяє науковій діяльності педагогічних працівників, які працюють за основним місцем роботи у коледжі та за сумісництвом. Викладачу Поліщуку В.В.. присуджено науковий ступінь кандидата технічних наук. Викладач коледжу Денчиля-Сакаль Г.М. підготувала до захисту дисертаційне дослідження в галузі біологічних наук.

Викладачі коледжу постійно підвищують кваліфікацію згідно з планом. У навчальному закладі діє система підвищення фахового рівня викладачів у формі курсів перепідготовки в Закарпатському інституті післядипломної педагогічної освіти, Міжрегіональному інституті підвищення кваліфікації Полтавського університету економіки і торгівлі та стажування на провідних кафедрах КНТЕУ, ДВНЗ «Ужгородський національний університет».

Росту професійної майстерності допомагають постійно діючі семінари-практикуми, круглі столи, тренінги, на яких розглядаються новітні фахові



технології, до проведення яких залучаються науковці ДВНЗ «Ужгородський національний університет», Ужгородського торговельно-економічного інституту КНТЕУ, Закарпатського інституту післядипломної педагогічної освіти.

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

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

Експертами встановлено, що в навчальному закладі приділяється належна увага вдосконаленню професійної майстерності викладачів. Підвищення кваліфікації педагогічних працівників здійснюється відповідно до перспективного плану з щорічним уточненням (відповідно до вимог - не рідше одного разу на 5 років). Кількість викладачів, які підвищили свою кваліфікацію за останні 5 років шляхом проходження курсів підвищення кваліфікації, стажування, складає 100%.

Експертна комісія дійшла висновку, що склад педагогічних кадрів відповідає вимогам освітньої діяльності та повністю забезпечує потребу освітнього процесу підготовки молодших спеціалістів галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» згідно з вимогами освітньо-професійної програми та освітньо-кваліфікаційної характеристики.

5. Матеріально-технічне забезпечення

Ужгородський торговельно-економічний коледж складається з двох адміністративно-навчальних корпусів та студентського гуртожитку. Загальна площа будівель корпусів складає 3904,5 кв.м., гуртожитку - 6706,7 кв.м. На всі об'єкти нерухомості оформлено інвентарні справи, наявні свідоцтва на право власності та державні акти на землю, відповідні витяги з Державного реєстру речових прав на нерухоме майно про реєстрацію прав власності та про реєстрацію іншого речового права. Санітарно-технічний стан будівель і споруд задовільний, що відображено у висновку державної санітарно-епідеміологічної служби. Приміщення та обладнання можуть бути використані для проведення освітнього процесу.

Для здійснення навчально-виховного процесу на сучасному рівні у відповідності до навчальних планів обладнані кабінети, лабораторії, методичний кабінет, бібліотека з читальною залом, спортивний та актовий зал, медичний пункт, 2 буфети.

Коледж має 38 навчальних кабінетів та лабораторій, які обладнані відповідно до сучасних вимог (встановлено стаціонарні та переносні мультимедійні проектори, широкоформатні плазмові телевізори, кондиціонери). Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях становить 46,7% кількості аудиторій.

Відповідно до змісту дисциплін у кабінетах містяться комплекси методичного забезпечення дисциплін, пакети візуального супроводження, дидактичні матеріали,

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипка

періодичні видання. Оформлення кабінетів відповідає вимогам організації освітнього процесу, естетичним і санітарно-гігієнічним нормам.

Харчування студентів у коледжі здійснюють 2 кафе (по 1 на кожний корпус), які забезпечують потреби студентів, викладачів і співробітників коледжу в харчуванні. В УТЕК КНТЕУ створено 4 спеціалізовані комп'ютерні лабораторії, в яких встановлено 68 комп'ютерів. Всі комп'ютери підключені до мережі Інтернет. Загалом комп'ютерний парк коледжу налічує 149 комп'ютерів. Співробітники і студенти коледжу мають доступ до мережі Інтернет також завдяки Wi-Fi-підключенню. Наявне програмне забезпечення створює можливості достатнього забезпечення навчального процесу.

Експертна комісія звертає увагу на те, що кількість робочих комп'ютерних місць відповідає Ліцензійним умовам надання освітніх послуг.

Експертами встановлено, що в коледжі в освітній процес впроваджено пакети комп'ютерних програм: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft Power Point, Парус-Ресторан, Парус-Підприємство.

Спортивний комплекс коледжу, який складається зі спортивного залу загальною площею 288 кв.м., спортивного майданчику, забезпечений необхідним обладнанням та тренажерами, інвентарем, що сприяє фізичному розвитку студентів та викладачів, роботі різних спортивних секцій, проведенню спортивних змагань.

Експертна комісія дійшла висновку, що матеріально-технічне забезпечення підготовки фахівців в УТЕК КНТЕУ відповідає встановленим критеріям та пропонує в подальшому працювати над оновленням комп'ютерного парку та запровадженням в освітній процес новітніх ліцензійних програм.

6. Навчально-методичне забезпечення підготовки фахівців

Освітній процес у коледжі базується на принципах науковості, гуманізму, демократизму, наступності, безперервності та незалежності.

Підготовка здобувачів вищої освіти за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» здійснюється за навчальними планами, затвердженими у встановленому порядку. Розподіл годин по циклах у робочому навчальному плані відповідає змісту освітньо-професійної програми.

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

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

Для всіх навчальних дисциплін викладачами розроблені методичні комплекси, що включають навчальні та робочі навчальні програми, методичне забезпечення семінарських, лабораторно-практичних занять, передбачених навчальним планом, критерії оцінювання знань студентів, методичні рекомендації до самостійної роботи, питання семестрових екзаменів і комплексного державного кваліфікаційного екзамену.

Представлені методичні матеріали організації самостійної роботи на паперових носіях та електронні версії свідчать про повне забезпечення самостійної роботи студентів.

Встановлено, що 100% дисциплін навчального плану мають відповідне навчально-методичне забезпечення, яке розроблене викладачами відповідних циклових комісій згідно з вимогами.

Експертам було представлено навчальні програми та робочі навчальні програми дисциплін у повному обсязі. Навчально-методична документація оформлена відповідно до вимог чинного законодавства. Методичне забезпечення курсової роботи за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» відсутнє у зв'язку з тим, що навчальним планом виконання студентами курсових робіт не передбачено.

Навчально-методичне забезпечення практичних робіт також складає 100%. Розроблена і представлена експертам програма кваліфікаційного екзамену базується на вимогах освітньо-кваліфікаційної характеристики і освітньо-професійної програми. Експертам представлені засоби діагностики, затверджені в установленому порядку.

Для атестації здобувачів вищої освіти для комплексного державного кваліфікаційного екзамену викладачами коледжу розроблені критерії оцінювання знань та вмінь випускників. Рівень знань студентів екзаменаційною комісією оцінюється по двох напрямках:

знання теоретичної частини (тестові завдання); практичні вміння студентів.

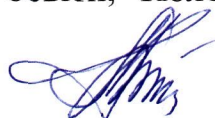
Рівень теоретичних знань визначається шляхом тестування студентів. Пакет тестових завдань включає питання з дисциплін, які входять до структури комплексного державного кваліфікаційного екзамену.

Комп'ютерна система забезпечує формування, проведення й обробку інформації.

Експертна комісія відзначає якість та ґрунтовність розробки структури, критеріїв оцінювання кваліфікаційного екзамену здобувачів вищої освіти з використанням комп'ютерних технологій, що забезпечує прозорість та об'єктивність оцінювання знань студентів.

Організація освітнього процесу з фізичного виховання та масового спорту в Ужгородському торговельно-економічному коледжі КНТЕУ базується на Законах України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про фізичну культуру і спорт», Національній доктрині розвитку освіти, Положенні про організацію фізичного

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

виховання і масового спорту у вищих навчальних закладах, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України № 4 від 11.01.2006, листів МОН України «Щодо організації фізичного виховання у вищих навчальних закладах» № 1/9-454 від 25.09.2015, «Щодо підготовки до проведення щорічного оцінювання фізичної підготовки студентів» № 1/9-97 від 23.02.2016, інших актах України з питань освіти та фізичного виховання.

Спортивно-масова робота проводиться згідно з планом спортивно-масових заходів коледжу.

В коледжі працюють спортивні секції баскетболу, волейболу, футболу, легкої атлетики, настільного тенісу, в яких постійно займаються близько 150 студентів.

Щорічно проводяться спартакиади та «Дні здоров'я» для студентів та викладачів коледжу, спортивні свята, змагання з іншими навчальними закладами з окремих видів спорту. Проводяться заняття зі студентами, віднесеними за станом здоров'я до спеціальної медичної групи. Експертна комісія відзначає високий рівень організації спортивно-масової роботи в коледжі, свідченням чого є стабільно високі показники результатів участі студентських команд навчального закладу в змаганнях усіх рівнів та наявність серед випускників учасників та призерів міжнародних змагань, Олімпійських ігор.

Згідно зі статтею 10 Конституції України та Закону України «Про мови» методичне забезпечення дисциплін розроблено державною мовою. Таким чином, експертною комісією встановлено, що навчально-методичне забезпечення цілком відповідає вимогам освітньої діяльності.

7. Інформаційне забезпечення підготовки фахівців

Діюче інформаційне забезпечення здійснюється на основі можливостей бібліотеки з читальним залом на 49 робочих місць, у яких функціонують постійно діючі книжкові виставки.

Експертна комісія відзначає увагу, що приділяється видавничій діяльності викладачів. За останні роки викладачами коледжу підготовлено і видано 190 навчально-методичні розробки, з них 38 - підручники та навчальні посібники, 2 з яких рекомендовані Міністерством освіти і науки України вищим навчальним закладам України I-II рівнів акредитації. Всі вони є доступними для користування в бібліотеці коледжу в комп'ютерному варіанті та на паперових носіях.

Бібліотечний фонд складається з підручників, навчальних посібників, періодичних видань тощо. Бібліотека є культурно-просвітницьким та науково-інформаційним підрозділом, який організує користування навчально-методичною літературою, інші друкованими виданнями, методичними рекомендаціями викладачів коледжу для організації самостійної роботи студентів. Працівники бібліотеки дотримуються правил обліку, зберігання та використання бібліотечного фонду.

Загальний фонд бібліотеки складає 46,1 тисяч примірників, в т. ч. електронних

підручників 63 найменування електронних версій власних навчально-методичних видань. Студенти та викладачі коледжу мають змогу користуватися електронною бібліотекою. Всі площі для забезпечення навчального процесу мають доступ до Інтернету, окремі й Wi-Fi покриття.

За передплатою на 2016 рік бібліотека отримує 11 найменувань фахових періодичних видань України, з них основні: «Ресторанный и гостиничный бизнес», «Мир продуктов», «Академия гостеприимства», «Отельер-ресторатор», «Кухня», «Ресторатор», «Продукты-ингредиенты», «Абетка кулінара».

Забезпечення дисциплін спеціальності навчальною літературою відповідає навчальним планам та програмам, індивідуальним програмам дослідно-пошукової роботи.

У ході експертної перевірки встановлено, що 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. Коледж має телефонний зв'язок та електронну пошту за адресою: utek.knteu@ukr.net, dyrector@utek.uz.ua, info@utek.uz.ua, dovira@utek.uz.ua. В Інтернеті розміщена Web-сторінка <http://utek.uz.ua/>.

Навчально-методичний комплекс з кожної дисципліни розроблено та частково представлено на електронному Інтернет-ресурсі підтримки освітніх програм напрямів навчання. Для проведення освітнього процесу на сучасному рівні є необхідна кількість обладнання, у тому числі комп'ютерів з ліцензійним програмним забезпеченням. Експертною комісією встановлено, що інформаційне забезпечення підготовки фахівців відповідає вимогам освітньої діяльності.

8. Якість підготовки і використання випускників

Експертною перевіркою встановлено, що навчальний план галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» складений за типовою формою, повністю відповідає вимогам освітньо-професійної програми і є основою організації освітнього процесу в коледжі. Навчальний план за показниками переліку дисциплін, загальною кількістю годин, у т. ч. аудиторних занять, самостійної роботи виконується повністю.

Якість підготовки здобувачів вищої освіти забезпечується впровадженням новітніх освітніх технологій, високим рівнем викладання дисциплін, забезпечення змісту освіти у відповідності до сучасних вимог.

Робочі навчальні програми з дисциплін, що забезпечують фахову підготовку, містять матеріали, що відповідають вимогам підготовки молодших спеціалістів, визначених освітньо-кваліфікаційною характеристикою, і спрямовані на кінцевий результат - забезпечення відповідного рівня, практичної підготовки фахівця. Під час експертизи проаналізовано рівень підготовки фахівців.

З 25 червня по 27 червня 2017 року були проведені комплексні контрольні

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

роботи з дисциплін циклу гуманітарної підготовки, циклу природничо-наукової та загальноекономічної підготовки, циклу професійної та практичної підготовки.

Експертами проаналізовано результати освітньої діяльності навчального закладу і встановлено, що:

рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки становить:

- успішно виконані контрольні завдання 98,2%, відхилення складає +8,2% від нормативу;
- якісно виконані контрольні завдання 52,6%, відхилення складає +2,6%, що знаходиться в межах акредитаційних вимог;

рівень знань студентів з природничо-наукової підготовки:

- успішно виконані контрольні завдання 99,1% відхилення складає +9,1% від нормативу;
- якісно виконані контрольні завдання 59,1% відхилення складає – +9,1% від нормативу, що знаходиться в межах акредитаційних вимог;

рівень знань студентів з професійної та практичної підготовки:

- успішно виконані контрольні завдання 100,0% відхилення складає +10,0% від нормативу;
- якісно виконані контрольні завдання 55,5% відхилення складає 5,5% від нормативу, що знаходиться в межах акредитаційних вимог.

Різниця між самоаналізом і результатами виконання робіт знаходиться в межах нормативу.

Результати виконання контрольних робіт надано у додатку 2.

Експертною комісією було перевірено 25% звітів про проходження виробничої практики студентами. Аналіз звітів свідчить, що вони виконані згідно з вимогами наскрізної програми практики. Розбіжність між результатами захисту звітів становить -0,1 за показником середнього балу. Підсумки оцінювання експертами звітів з виробничої практики подано в додатку 3.

Згідно з вимогами освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми формою атестації здобувачів вищої освіти, що отримують освітньо-кваліфікаційний рівень молодший спеціаліст з готельного обслуговування, є складання кваліфікаційного екзамену за фахом.

Комісії представлено засоби діагностики, затверджені в установленому порядку, які включають програму комплексного державного кваліфікаційного екзамену за фахом, що відповідає вимогам теоретичної і практичної підготовки молодших спеціалістів з даного фаху, критерії оцінювання знань та вмінь випускників.

В цілому, результати якості підготовки фахівців відповідають встановленим державним вимогам.

9.Перелік зауважень контролюючих органів та заходи їх усунення

Експертами під час перевірки встановлено, що адміністрацією коледжу взято до уваги висловлені рекомендації при попередній акредитації спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», які не впливали на загальний позитивний висновок. Адміністрацією коледжу розроблені заходи щодо усунення цих недоліків, які повністю виконані. Адміністрацією, завідувачами відділень, керівниками структурних підрозділів за звітній період своєчасно забезпечувалася звітність перед Міністерством освіти і науки України, Головним управлінням статистики, Податковою інспекцією у м. Ужгороді, Фондом соціального страхування з тимчасової втрати працездатності, Пенсійним фондом у м. Ужгороді та органами Державної казначейської служби за місцем знаходження ВНЗ.

Акредитаційною експертизою підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» в квітні 2013 р. було висловлено зауваження та пропозиції, які не впливали на рішення про акредитацію, щодо впровадження інноваційних технологій, інформатизації, розробки інтерактивних комплексів навчально-методичного забезпечення; удосконалення розподілу навчальних дисциплін між викладачами циклової комісії з урахуванням стажування та перепідготовки в провідних ВНЗ України; удосконалення оформлення навчальних кабінетів та лабораторій, постійного поновлення бібліотечних фондів науковою та навчальною літературою, фаховими виданнями.

В УТЕК КНТЕУ створено можливості доступу студентів різних форм навчання до навчально-методичних матеріалів з навчальних дисциплін через мережу Інтернет (доступ через веб-сайт коледжу до персональних методичних сторінок викладачів з використанням «хмарних технологій»). Розподіл педагогічного навантаження відображає результати підвищення кваліфікації викладачів, в тому числі, й наукової, забезпечено 100% показник проходження перепідготовки членів випускової комісії хіміко-технологічних дисциплін та інших суміжних, що здійснюють підготовку молодших спеціалістів з виробництва харчової продукції. Бібліотечний фонд навчальної літератури поповнився виданнями періоду 2012 – 2016 рр.. Викладачі удосконалюють навчально-методичне забезпечення дисциплін спеціальності, створюють їх електронні версії для бібліотеки коледжу. У двох навчальних кабінетах проведено капітальні ремонти, урізноманітнюється наочність, оновлюється інвентар. Переглянуто перелік баз, де проходять практику студенти спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції». Укладено нові угоди з базами практики - провідними підприємствами області. З'явилися та реалізуються реальні можливості проходження практики кращими студентами за кордоном, зокрема, в Словацькій республіці.

Комісія відзначає, що рекомендації попередньої експертної комісії виконано в повному обсязі.

10. Внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності

Для забезпечення освітньої діяльності в коледжі діє та постійно удосконалюється внутрішня система забезпечення якості. Вироблена система роботи по належному забезпеченню внутрішнього контролю за навчально-виховним процесом. Такий контроль здійснюється відповідно до діючих планів роботи педагогічної Ради, роботи завідувачів відділеннями, роботи циклових комісій, методичної роботи, поточних планів керівного складу, виховної роботи та роботи бібліотеки. На підставі цих планів здійснюється аналіз діяльності коледжу за кожний проведений навчальний рік та враховуються пропозиції при плануванні роботи на наступний навчальний рік.

Контроль за навчально-виховним процесом має чітко виражені три етапи: I етап – це визначення стандартів та цілі, яких необхідно досягти, при цьому, визначаються часові рамки і критерії за якими оцінюється робота і результативність; II етап – порівняння досягнутих результатів з раніше отриманими показниками; III етап – це прийняття 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 директорі, педагогічній Раді та на засіданнях циклових комісій. Для вивчення рівня педагогічної майстерності, а також аналізу діяльності викладачів по організації навчально-виховного процесу здійснюється за допомогою таких видів контролю: оглядовий; попереджувальний; персональний; тематичний; фронтальний; групово-узагальнюючий; директорські контрольні роботи. Всі види контролю об'єднуються у циклограму внутрішнього контролю, яка складається на навчальний рік.

Експерти констатують, що адміністрація коледжу постійно реагує на звернення студентів, відслідковує, переглядає і вдосконалює ефективність роботи служб підтримки, доступних для студентів.

Експертами встановлено, що система внутрішнього контролю якості освітньої діяльності в УТЕК КНТЕУ 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.

Отже, розбудова системи забезпечення якості освіти на рівні коледжу спирається на стандарти КНТЕУ для досягнення високої ефективності функціонування навчального закладу, його визнання з боку громадськості та підвищення статусу коледжу. Реалізація представлених напрямів виконання стандарту забезпечується в коледжі через розробку і впровадження відповідних положень, інформаційних і методичних складових, нормативних документів та сприяє ефективному функціонуванню системи забезпечення якості.

Експертна комісія відзначає постійне удосконалення внутрішньої системи забезпечення якості через впровадження відповідних нормативних документів коледжу.

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

Загальні висновки та пропозиції.

На підставі поданих Ужгородським 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 галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» **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. Для цього слід звернути увагу адміністрації Ужгородського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ на необхідність:

продовжувати удосконалювати систему внутрішнього контролю за якістю навчально-виховного процесу;

продовжити вдосконалення використання новітніх інформаційних технологій в освітньому процесі шляхом оновлення комп'ютерної техніки і новітніх ліцензійних програм, що відповідає пріоритетним напрямам розвитку освіти у сфері інформаційних технологій.

для удосконалення дій щодо успішного працевлаштування та адаптації випускників коледжу продовжувати роботу з прогнозування кар'єри, поповнювати банк даних про наявність вакантних робочих місць, підвищувати ефективність співпраці з потенційними роботодавцями.

На підставі вказаного вище експертна комісія Міністерства освіти і науки України зробила висновок про можливість акредитації спеціальності

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипка

5.05170101 «Виробництво харчової продукції» з ліцензованим обсягом 60 осіб денної та 45 осіб заочної форм навчання.

«27» серпня 2018р.

Голова експертної комісії

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



Л.В. Баль-Прилипко

Експерт

завідувач технологічного відділення Державного вищого навчального закладу «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі», викладач вищої категорії



У.М. Гураль

З експертними висновками ознайомлений:

Ректор Київського національного торговельно-економічного університету



А. А. Мазаракі

Директор Ужгородського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету



Л.І. Павлюк

Голова експертної комісії

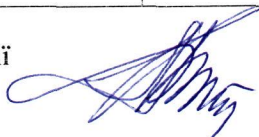


Л.В. Баль-Прилипко

Зведені відомості про дотримання ліцензійних умов у сфері вищої освіти
Порівняльна таблиця дотримання кадрових і технологічних вимог щодо
матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного
забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти

КАДРОВІ ВИМОГИ щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними (науковими) працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):	+	+	-
1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію)	25	73,5	+48,5
2) які мають науковий ступінь доктора або вчене звання професора			
3) які мають науковий ступінь доктора наук та вчене звання			
2. Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, науково-педагогічними (науковими) працівниками, які є визнаними професіоналами з досвідом роботи за фахом (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
1) дослідницької, управлінської, інноваційної або творчої роботи за фахом			
2) практичної роботи за фахом	10	98,2	+88,2
3. Проведення лекцій, практичних семінарських та лабораторних занять здійснення наукового керівництва курсовими дипломними роботами (проектами) дисертаційними дослідженнями науково-педагогічними (науковими) працівниками рівень наукової та професійної активності кожного з яких засвідчується виконанням за останні п'ять років не менше трьох умов зазначених у пункті 5 приміток	підпункти 1-19 пункту 5 приміток	+	-
4. Наявність випускової кафедри із спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково-педагогічної спеціальності:			
1) з науковим ступенем доктора наук та вченим званням			

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко

2) з науковим ступенем та вченим званням			
3) з науковим ступенем або вченим званням	+	-	+
5. Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково-педагогічними працівниками та/або наказів про прийняття їх на роботу	+	+	-
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності			
1. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів (кв. метрів на одну особу для фактичного континенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами)	2,4	5,3	+2,9
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	10	87,5	+67,5
3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:	+	+	-
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	-
2) пунктів харчування	+	+	-
3) актового чи концертного залу	+	+	-
4) спортивного залу	+	+	-
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	-
6) медичного пункту	+	+	-
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	100	+30
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	-
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності			
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	+	+	-

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипка

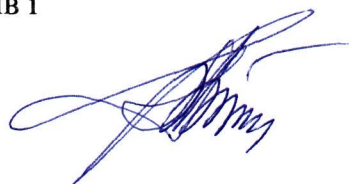
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ
щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності
у сфері вищої освіти

Проведення освітньої діяльності			
1. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифіати про акредитацію, освітня/освітньо-науковка/видавнича/атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+	+	-
2. 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	30	-

« 27 » серпень 2018р.

Голова експертної комісії

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



Л.В. Баль-Прилипко

Експерт

завідувач технологічного відділення
Державного вищого навчального закладу
«Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі», викладач вищої категорії



У.М.Гураль

З експертними висновками ознайомлений

Ректор Київського національного торговельно-економічного університету

Директор Ужгородського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету



А. А. Мазаракі

Л.І. Павлюк

Голова експертної комісії

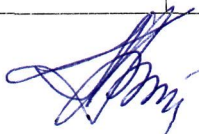


Л.В. Баль-Прилипко

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

№ пор.	Назва показника (нормативу)	Норматив	Фактично (самоаналіз)	Відхилення (+;-)
1	2	3	4	5
Якісні характеристики підготовки фахівців				
1.	1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти	100	100	-
1.1.	1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	-
1.2.	1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-
1.3.	1.3. Чисельність науково-педагогічних (педагогічних) працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	-
2.	2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
2.1.	2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
2.1.1	2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	98,2	+8,2
2.1.2	2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	52,6	+2,6
2.2.	2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
2.2.1	2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	99,1	+9,1
2.2.2	2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	59,1	+9,1
2.3	2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
2.3.1	2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100,0	+10,0
2.3.2	2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	55,5	+5,5
3.	3. Організація наукової роботи			
3.1	3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	-	-	-

Голова експертної комісії




Л.В. Баль-Прилипко

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

«27» серпня 2018р.

Голова експертної комісії

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



Л.В.Баль-Прилипка

Експерт

завідувач технологічного відділення Державного вищого навчального закладу «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі», викладач вищої категорії



У.М. Гураль

З експертними висновками ознайомлений

Ректор Київського національного торговельно-економічного університету



А. А. Мазаракі

Директор Ужгородського торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету

Л.І. Павлюк

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипка

**Зведена відомість
результатів виконання експертних комплексних контрольних робіт
студентами Ужгородського торговельно-економічного коледжу КНТЕУ за
спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»**

№ п/п	Дисципліна	Група	К-сть студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при акредитаційній експертизі					Абсолютна успішність %	Якісна успішність %	Самоаналіз				
				К-сть	%	«5»		«4»		«3»			«2»	Абсолютна успішність %	Якісна успішність %		
						К-сть	%	К-сть	%	К-сть						%	К-сть
1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки																	
1.1	Культурологія	ХТ-94/09-16	29	28	96,6	2	6,9	13	44,8	13	44,8	-	0	96,6	51,7	100,0	51,7
		ХТ-95/09-16	30	29	96,7	5	16,7	11	36,7	13	43,3	-	0	96,7	53,3	100,0	53,3
1.2	Основи філософських знань	ВХП-92/09-15	25	25	100,0	1	4,0	12	48,0	12	48,0	-	0	100,0	52,0	96,2	50,0
		ВХП-93/09-15	30	30	100,0	1	3,3	15	50,0	14	46,7	-	0	100,0	53,3	96,7	50,0
Усього по циклу			114	112	98,2	9	7,9	51	44,7	52	45,6	-	0	98,2	52,6	98,2	51,3
2. Цикл природничо-наукової підготовки																	
2.1	Аналітична хімія	ВХП-92/09-15	25	25	100	4	16,0	13	52,0	8	38,0	-	0	100,0	68,0	-	-
		ВХП-93/09-15	30	29	96,7	5	16,7	13	43,3	11	36,7	-	0	96,7	60,0	-	-
2.2	Органічна хімія	ВХП-92/09-15	25	25	100,0	2	8,0	11	44,0	12	48,0	-	0	100,0	52,0	96,2	57,7
		ВХП-93/09-15	30	30	100,0	2	6,7	15	50,0	13	43,3	-	0	100,0	56,7	100,0	53,3

		93/09-15														
Усього по циклу		110	109	99,1	13	11,8	52	47,3	44	40,0	-	0	99,1	59,1	98,1	55,5
3. Цикл професійної та практичної підготовки																
3.1	Технологія виробництва кулінарної продукції	ВХІІ-92/09-15	25	100,0	4	16,0	13	52,0	8	32,0	-	0	100,0	68,0	96,2	69,2
		ВХІІ-93/09-15	30	100,0	11	36,7	4	13,3	15	50,0	-	0	100,0	50,0	96,7	50,0
3.2	Організація обслуговування в ЗРГ	ВХІІ-92/09-15	25	100,0	5	20,0	9	36,0	11	44,0	-	0	100,0	56,0	-	-
		ВХІІ-93/09-15	30	100,0	7	23,3	8	26,7	15	50,0	-	0	100,0	50,0	-	-
Усього по циклу		110	110	100,0	27	24,5	34	30,9	49	44,5	-	0	100,0	55,5	96,5	59,6
Усього		334	331	99,1	49	14,7	137	41,0	145	43,4	-	0	99,1	55,7	97,8	54,4

Голова комісії

Експерт

Директор

Баль-Прилипко Л.В.

Гураль У.М.

Павлюк Л.І.

Голова експертної комісії

Л.В. Баль-Прилипко

**Підсумки оцінювання експертами звітів
з виробничої (технологічної) та виробничої (професійної) практик студентів
спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»**

№ пор.	Курс	Шифр академічної групи	Прізвище, ініціали студента	№ залікової книжки	База практики	Оцінки	
						на захисті звіту	за експертною перевіркою
1	третій	III ВХП «А» - 86/09-12	Дежефі Мар'ян Ігорович	967	Кафе «Олів'є»	3(задовільно)	3(задовільно)
2	третій	III ВХП «Б» - 87/09-12	Вашкі Катерина Томашівна	981	«Італія-стейк та піцца»	3(задовільно)	3(задовільно)
3	третій	III ВХП «А» - 86/09-12	Глинський Андрій Андрійович	968	Ресторан «Міленіум»	4(добре)	4(добре)
4	третій	III ВХП «Б» - 87/09-12	Пузяк Сергій Васильович	999	Кафе «Еіт-Ме»	4(добре)	4(добре)
5	третій	III ВХП «А» - 86/09-12	Мельниченко Марк Олегович	974	Кафе «Ясне Сонечко»	5(відмінно)	5(відмінно)
6	третій	III ВХП «Б» - 87/09-12	Вояк Марія-Крістіна Володимирівна	983	ДП «ВейМакс Закарпаття»	5(відмінно)	5(відмінно)
7	четвертий	IV ВХП «А» - 86/09-12	Аграновський Іван Мирославович	391	ФОП Успенський О.І. Піцерія «Chili pizza»	3(задовільно)	3(задовільно)
8	четвертий	IV ВХП «Б» - 87/09-12	Кеслер Андрій Андрійович	992	Кафе «Естера»	3(задовільно)	3(задовільно)



Голова експертної комісії

Л.В. Баль-Прилипка

9	четвертий	IV ВХП «А» - 86/09-12	Росоха Віктор Вікторович	959	ТОВ «Олд Континент »	4(добре)	4(добре)
10	четвертий	IV ВХП «Б» - 87/09-12	Данко Олександр Йосипович	990	ТОВ «Готель Ужгород»	4(добре)	4(добре)
11	четвертий	IV ВХП «А» - 86/09-12	Юртин Вікторія Олександрівна	976	Лонг-паб «Толстой »	5(відмінно)	5(відмінно)
12	четвертий	IV ВХП «Б» - 87/09-12	Гайданка Діана Ярославівна	985	Бістро «Симфонія смаку »	5(відмінно)	5(відмінно)
13	третій	III ВХП «А»- 88/09-13	Візольмирський Андрій Миколайович	327	ФОП Грицишук М.М.	3(задовільно)	3(задовільно)
14	третій	III ВХП «Б»- 89/09-13	Скоблей Назар Петрович	364	Піцерія «Chili pizza»	3(задовільно)	3(задовільно)
15	третій	III ВХП «А»- 88/09-13	Русняк Ангеліна Володимирівна	345	ПП Мільо І.С. ГК «Олімп»	4(добре)	4(добре)
16	третій	III ВХП «Б»- 89/09-13	Симчице Валентин Васильович	363	ТОВ «Золота гірка»	4(добре)	4(добре)
17	третій	III ВХП «А»- 88/09-13	Сахаров Артем Анатолійович	342	ДП «ВейМакс Закарпаття»	5(відмінно)	4(добре)
18	третій	III ВХП «Б»- 89/09-13	Рацин Оксана Іванівна	351	Кафе –паб «Веселий монах»	5(відмінно)	5(відмінно)
19	четвертий	IV ВХП «А»- 89/09-13	Країло Костянтин Михайлович	329	Arpetito Café Luschee	3(задовільно)	3(задовільно)
20	четвертий	IV ВХП «Б»- 89/09-13	Кіш Георгій Людвигович	354	Кафе «Кіш-Кокош»	3(задовільно)	3(задовільно)

21	четвертий	IVВХП «А»- 89/09-13	Мовчанюк Катерина Леонідівна	338	Садиба «Турянський двір»	4(добре)	4(добре)
22	четвертий	IVВХП «Б»- 89/09-13	Стецовяк Орест Русланович	366	Ресторан «Уж-Венеція»	4(добре)	4(добре)
23	четвертий	IVВХП «А»- 89/09-13	Роговик Вікторія Сергіївна	343	МПП «Валентина»	5(відмінно)	5(відмінно)
24	четвертий	IVВХП «Б»- 89/09-13	Ховпей Тамара Анатоліївна	367	Ресторан «La Familia»	5(відмінно)	5(відмінно)
25	третій	III ВХП «А»- 90/09-14	Кривка Марьяна Іванівна	645	СПД Моніч Т.О. «Олдкафе»	5(відмінно)	5(відмінно)
26	третій	III ВХП «Б»- 91/09-14	Чайковський Валерій Троянович	681	Садиба «Турянський двір»	5(відмінно)	5(відмінно)
27	третій	III ВХП «А»- 90/09-14	Гандзюк Марі – Жаклін Борисівна	637	ТЗОВ «Готель Ужгород»	4(добре)	4(добре)
28	третій	III ВХП «Б»- 91/09-14	Бабич Павло Васильович	1026	ТЗОВ «Олд Континент»	4(добре)	4(добре)
29	третій	III ВХП «А»- 90/09-14	Гривцов Дмитро Олександрович	641	ТОВ «Менчул»	3(задовільно)	3(задовільно)
30	третій	III ВХП «Б»- 91/09-14	Лещак Дана Олександрівна	674	ФОП Костик О.І. кафе «Астіка»	3(задовільно)	3(задовільно)
31	четвертий	IVВХП «А»- 90/09-14	Гаврилко Леся Петрівна	636	ФОП піцерія «Деліція»	5(відмінно)	5(відмінно)
32	четвертий	IVВХП «Б»- 91/09-14	Опаленик Надія Миколаївна	680	Ресторан «Шафран»	5(відмінно)	5(відмінно)

Голова експертної комісії

Л.В. Баль-Прилико

33	четвертий	IVBХП «А»- 90/09-14	Грицак Олег Павлович	642	Тракторія «Ченто Перченто»	4 (добре)	4(добре)
34	четвертий	IVBХП «Б»- 91/09-14	Темрьо Діана Владиславівна	683	ТОВ «Золота гірка»	4 (добре)	4(добре)
35	четвертий	IVBХП «А»- 90/09-14	Кухта Андріана Дежівна	646	ФОП Брижатюк	3(задовільно)	3(задовільно)
36	четвертий	IVBХП «Б»- 91/09-14	Граб Іван Васильович	669	Рестобарі «Емігранд»	3(задовільно)	3(задовільно)
Середній бал:				-	-	4,0	3,9

Голова комісії

Експерт

Директор




Баль-Прилипко Л.В.

Гураль У.М.

Павлюк Л.І.

Голова експертної комісії



Л.В. Баль-Прилипко