

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ  
КИЇВСЬКОГО НАЦІОНАЛЬНОГО ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНОГО  
УНІВЕРСИТЕТУ**

**ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК**  
акредитаційної експертизи підготовки бакалаврів  
за напрямом 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»  
у Чернівецькому торговельно-економічному інституті  
Київського національного торговельно-економічного університету

Чернівці – 2017

**ВИСНОВОК**  
**експертної комісії Міністерства освіти і науки України**  
**про підсумки проведення первинної**  
**акредитаційної експертизи підготовки бакалаврів**  
**за напрямом 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**  
**у Чернівецькому торговельно-економічному інституті**  
**Київського національного торговельно-економічного університету**

Згідно з наказом Міністерства освіти і науки України «Про проведення акредитаційної експертизи» № 845-А від 01.06.2017 р. та відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 09.08.2001 р. № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах» з метою проведення первинної акредитаційної експертизи підготовки бакалаврів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» у Чернівецькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету експертна комісія Міністерства освіти і науки України у складі:

**голови комісії** – Транченко Людмили Володимирівни, доктора економічних наук, професора, завідувача кафедри туризму та готельно-ресторанної справи Уманського національного університету садівництва;

**члена комісії** – Гавриша Андрія Володимировича, кандидата технічних наук, доцента кафедри технології харчування і ресторанного бізнесу Національного університету харчових технологій

у період з 12 по 14 червня 2017 р. розглянула подану акредитаційну справу і провела на місці акредитаційну експертизу (первинну) відповідності освітньої діяльності Чернівецького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету державним вимогам підготовки бакалаврів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

У підсумку експертного оцінювання комісія констатує:

### 1. Загальна характеристика

#### Чернівецького торговельно-економічного інституту

#### Київського національного торговельно-економічного університету

Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету (далі ЧТЕІ КНТЕУ) – вищий навчальний заклад, державної форми власності, що підпорядкований Міністерству освіти і науки України.

ЧТЕІ КНТЕУ функціонує у м. Чернівцях з 1966 року, спочатку як філія, а з 1987 року – як заочний факультет Київського торговельно-економічного інституту, з 1994 року – як заочний факультет Київського державного торговельно-економічного університету, а з 1999 року – як інститут (відокремлений структурний підрозділ) у складі Київського національного торговельно-економічного університету. За п'ятдесятирічну діяльність, пройшовши тривалий шлях розвитку, навчальний заклад став одним із провідних економічних ВНЗ регіону, розвинув і

Голова експертної комісії



Транченко Л.В.

зміцнив власні традиції, набув значного досвіду у сфері підготовки висококваліфікованих фахівців.

ЧТЕІ КНТЕУ здійснює свою діяльність та надає освітні послуги відповідно до Конституції України, Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», чинного законодавства України, Статуту КНТЕУ та Положення про ЧТЕІ КНТЕУ, затвердженого ректором КНТЕУ 11.04.2016 р.

На сьогоднішній день підготовку фахівців забезпечують: два факультети, яким підпорядковано 8 відповідних кафедр, 6 з яких – випускових; навчальний відділ; відділ забезпечення якості освіти та інноваційного розвитку; відділ міжнародних зв'язків; бібліотека; центр організаційно-виховної роботи; центр інформаційних технологій; центр післядипломної освіти; центр маркетингу та сприяння працевлаштуванню студентів і випускників; вища школа педагогічної майстерності; Коломийський консультаційний центр.

З 2012 р. у ЧТЕІ КНТЕУ діє система управління якістю, що відповідає вимогам ДСТУ ISO 9001:2009 (ISO 9001:2008): сертифікат № UA.004.09239-15, дійсний до 30.08.2020 р. Політика інституту у сфері якості базується на засадах національного стандарту, чинного законодавства й орієнтована на гарантоване забезпечення вимог і очікувань замовників, фахівців та інших зацікавлених сторін щодо освітніх і наукових послуг, безперервне підвищення якості цих послуг відповідно до вимог сучасного ринку праці, а також зворотного зв'язку зі споживачами; постійне покращення діяльності інституту. Системний підхід у реалізації політики у сфері якості ЧТЕІ КНТЕУ сприяє постійному його розвитку, створенню максимально сприятливих правових, економічних, адміністративно-організаційних умов та морально-психологічного клімату, вмотивованості працівників, їх творчої та професійної самореалізації.

Експертна комісія перевірила юридичні підстави для здійснення освітньої діяльності та констатує наявність у Чернівецькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ таких установчих документів:

1. Статут КНТЕУ;
2. Положення про Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ;
3. Ліцензія Міністерства освіти і науки України.

Інститут діє на підставі Положення про Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету. Очолює інститут директор, який діє на підставі довіреності, виданої ректором Київського національного торговельно-економічного університету.

Згідно з ліцензією, виданою КНТЕУ Міністерством освіти і науки України, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету здійснює підготовку фахівців за освітніми ступенями «бакалавр», «магістр» та освітньо-кваліфікаційним рівнем «спеціаліст» за 12 спеціальностями. У тому числі за освітнім ступенем «бакалавра» здійснюється підготовка фахівців із 12 напрямів підготовки; за освітньо-кваліфікаційним рівнем «спеціаліст» та за освітнім ступенем «магістр» – за 10 спеціальностями (табл. 1.1).

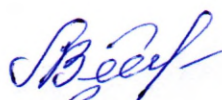
**Загальні показники розвитку  
Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ**

№ пор.	Показник	Значення показника
1	2	3
1	Рівень акредитації ВНЗ	IV
2	Кількість ліцензованих спеціальностей:	12
3	Кількість напрямів/спеціальностей, акредитованих за:	
	– I рівнем	–
	– 2 рівнем	12
	– 3 рівнем	10
	– 4 рівнем	10
4	Контингент студентів на всіх курсах навчання, осіб	2034
	• на денній формі навчання	842
	• на заочній формі навчання	1192
	• на вечірній формі навчання	–
5	Кількість факультетів	2
6	Кількість кафедр	8
7	Чисельність співробітників (усього), осіб	291
	• в тому числі науково-педагогічних працівників	144
8	Серед них:	
	• докторів наук, професорів, осіб (%)	12 (8,3 %)
	• кандидатів наук, доцентів, осіб (%)	91 (63,2 %)
	• без наукових ступенів і вчених звань, осіб (%)	41 (28,5 %)
9	Загальна /навчальна площа будівель, м <sup>2</sup>	10150,7 / 3418
10	Загальний обсяг державного фінансування, тис. грн.	13739,4
11	Кількість посадкових місць в читальних залах	180
12	Кількість робочих місць з ПЕОМ для студентів –	239
	• в тому числі з виходом в Інтернет	239+Wi-Fi

Станом на 01.03.2017 р. приведений фактичний контингенту студентів складає 2034 осіб, у тому числі на денній формі навчання навчаються 842 осіб, на заочній формі навчання – 1192 особи.

Загальна кількість професорсько-викладацького складу ЧТЕІ КНТЕУ становить 144 осіб, з яких 126 науково-педагогічних працівників працюють у штаті. Із загальної кількості науково-педагогічних працівників 12 осіб мають науковий ступінь доктора наук та вчене звання професора (8,3 %), 91 особа має науковий ступінь кандидата наук та вчене звання доцента (63,2 %). Загальний відсоток науково-педагогічного персоналу із вченими званнями становить 71,5 %.

Голова експертної комісії



Транченко Л.В.

Серед науково-педагогічного персоналу ЧТЕІ КНТЕУ 41 особа немає наукових ступенів та звань, із них 19 осіб навчаються у аспірантурах вищих навчальних закладів України, решта – працюють над завершенням дисертаційних досліджень.

Директоратом інституту ведеться цілеспрямована системна робота щодо покращення якісного складу науково-педагогічного персоналу. Результатом цієї роботи протягом останніх п'яти років стало захисти викладачами інституту 3 докторських та 43 кандидатських дисертацій.

Підготовка бакалаврів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» у ЧТЕІ КНТЕУ здійснюється на факультеті управління, сфери обслуговування та харчових технологій випусковою кафедрою технології і організації ресторанного господарства з 2013 року.

До професорсько-викладацького складу кафедри технології і організації ресторанного господарства входять 16 науково-педагогічних працівників, серед яких 3 доктори технічних наук, професори, 1 доктор технічних наук, доцент, 1 доктор хімічних наук, професор, 1 кандидат технічних наук, доценти, 1 кандидат фізико-математичних наук, доцент, 1 кандидат економічних наук, доцент, 1 кандидат біологічних наук, доцент, 1 кандидат технічних наук, старший викладач, 6 старших викладачів.

Підготовку бакалаврів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» на денній формі навчання забезпечують 34 науково-педагогічних працівники з восьми кафедр, а саме: технології і організації ресторанного господарства (випускова); менеджменту і туризму; товарознавства, маркетингу та комерційної логістики; соціально-гуманітарних наук, економічної теорії та права; обліку і оподаткування; сучасних європейських мов; економічної кібернетики та міжнародних економічних відносин; фінансів, банківської справи та підприємництва. Навчання здійснюється відповідно до діючих державних стандартів, навчальних планів та програм.

В умовах сьогодення динамічний розвиток готельно-ресторанного бізнесу визначає потребу у висококваліфікованих фахівцях, які володіють теоретичними знаннями, практичними навичками та професійними компетенціями саме у цій галузі.

Перспектива розвитку підготовки бакалаврів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» відповідає Програмі стратегічного розвитку ЧТЕІ КНТЕУ на 2010-2020 рр., концепції ЧТЕІ КНТЕУ щодо підготовки висококваліфікованих фахівців для потреб готельно-ресторанного господарства Чернівецької області.

#### **Керівник закладу освіти**

Директором ЧТЕІ КНТЕУ є Ореховська Тетяна Миколаївна, яка працює у навчальному закладі з 1967 р., у тому числі на посадах викладача, старшого викладача, з 1977 р. – завідувача кафедри економічних дисциплін, з 1987 р. – декана факультету, з 1999 р. і понині очолює ЧТЕІ КНТЕУ на посаді директора.

Ореховська Т. М. закінчила Донецький інститут радянської торгівлі у 1965 р. за спеціальністю «Економіка торгівлі». У 1974 р. захистила кандидатську

дисертацію та здобула науковий ступінь кандидата економічних наук, а у 1989 р. отримала вчене звання доцента кафедри економічних дисциплін.

За багаторічну сумлінну працю та особистий внесок у справу підготовки висококваліфікованих фахівців Ореховська Т. М. нагороджена: Медаллю «Ветеран праці» (1986 р.), знаком «Відмінник освіти України» (1998 р.), іншими почесними нагородами. У 2002 р. Тетяні Миколаївні присвоєно почесне звання «Заслужений працівник освіти України».

За роки науково-педагогічної діяльності Ореховська Т. М. створила вагомий творчий доробок – понад 100 наукових та навчально-методичних праць, серед яких монографія, підручник з грифом МОН України, наукові статті у фахових виданнях, тези наукових конференцій. Діяльність Ореховської Т. М. спрямована на підвищення ефективності наукової та навчально-методичної роботи, впровадження інновацій в освітній процес, поповнення професорсько-викладацького складу фахівцями вищої кваліфікації, розширення і оновлення матеріально-технічної бази ЧТЕІ КНТЕУ.

**Експертна комісія засвідчила наявність і достовірність у Чернівецькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету належним чином оформлених документів, що забезпечують правові основи діяльності навчального закладу.**

**Для якісної підготовки фахівців у Чернівецькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ створено належні умови: сформовано науково-педагогічний колектив, який за якісними показниками відповідає всім вимогам і нормативам; створена сучасна матеріально-технічна база, що відповідає ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності, структурі та потребам навчального закладу; постійно ведеться робота щодо покращення навчально-методичного забезпечення навчального процесу, у відповідності до державних вимог освітньої діяльності, що створює перспективи розвитку ЧТЕІ КНТЕУ та напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».**

## **2. Формування контингенту студентів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**

Формування контингенту студентів у Чернівецькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету відбувається спільними зусиллями директорату, трудового колективу та студентського активу інституту. Для організації та здійснення контролю за проведенням профорієнтаційної роботи, забезпечення та вирішення оперативних завдань щодо прийому документів від абітурієнтів, у ЧТЕІ КНТЕУ щороку створюється відбіркова комісія, що діє на підставі Положення про відбіркову комісію, що затверджується КНТЕУ відповідно до законодавчих змін.

Прийом студентів на навчання до ЧТЕІ КНТЕУ, у тому числі за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», здійснюється відповідно до Правил прийому на навчання до Чернівецького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету, розроблених відповідно до Умов прийому на навчання до вищих навчальних закладів України та

затверджених Вченою радою КНТЕУ, у межах ліцензованих обсягів, визначених ліцензією КНТЕУ щодо надання освітніх послуг (для Чернівецького торговельно-економічного інституту).

Контингент студентів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», в основному, формується з числа абітурієнтів, які мають атестат про повну загальну середню освіту, сертифікат зовнішнього незалежного оцінювання з конкурсних предметів, а також диплом «молодшого бакалавра».

Динаміка контингенту студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» у ЧТЕІ КНТЕУ свідчить про зростання чисельності абітурієнтів за вказаною спеціальністю (табл. 2.1).

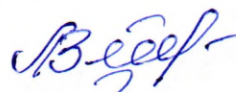
Таблиця 2.1

**Показники формування контингенту студентів  
за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**

№ п/п	Показник	Роки			
		2013/2014	2014/2015	2015/2016	2016/2017
1	Ліцензований обсяг підготовки:	30	30	30	30
	в т.ч. денна форма навчання	30	30	30	30
	в т.ч. заочна форма навчання	–	–	–	–
2	Прийнято на навчання, всього (осіб)	13	16	20	7
	- денна форма	13	16	20	7
	в т.ч. за державним замовленням	5	8	6	4
	- заочна форма	–	–	–	–
	в т.ч. за державним замовленням	–	–	–	–
	- нагороджених медалями, або тих, що отримали диплом з відзнакою	3	4	1	1
	- 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:	77	119	138	161
	- денна	77	119	138	161
	- заочна	–	–	–	–
4	Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення:	2,6	4,0	4,6	5,4
	- денна	2,6	4,0	4,6	5,4
	- заочна	–	–	–	–
5	Кількість випускників ВНЗ I-II рівнів акредитації, прийнятих на скорочений термін навчання на:	–	–	–	–
	- денну форму навчання	–	–	–	–
	- заочну форму навчання	–	–	–	–

Для інформування абітурієнтів про умови прийому документів, терміни їх подачі тощо на офіційному web-сайті інституту розміщуються Правила прийому на навчання до ЧТЕІ КНТЕУ, а також інші інструктивні матеріали відбіркової комісії.

Голова експертної комісії



Транченко Л.В.

Крім того, з метою найбільш широкого ознайомлення з умовами прийому до ВНЗ, змістом та формами навчального процесу, умовами навчання та побуту студентів ЧТЕІ КНТЕУ в інституті використовуються різні форми профорієнтаційної роботи:

- налагодження тісної співпраці із туристичними та готельно-ресторанними комплексами, готельними та ресторанными підприємствами;
- проведення Днів відкритих дверей, Днів гостинності;
- інформування про ЧТЕІ КНТЕУ в засобах масової інформації, на офіційному web-сайті ЧТЕІ КНТЕУ;
- розповсюдження рекламно-інформаційних матеріалів, буклетів по загальноосвітнім навчальним закладам Чернівецької та інших областей Західного регіону України.

Загалом, загальний контингент студентів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», що акредитується, складає 56 осіб, що навчаються на 1 – 4 курсах.

**Таким чином, експертна комісія відзначає, що формування контингенту студентів на навчання за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» у Чернівецькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ проводиться відповідно до встановлених вимог без порушень чинного законодавства і відповідає державним вимогам з дотриманням ліцензійного обсягу 30 осіб денної форми навчання.**

### **3. Зміст підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**

Основними нормативними документами для підготовки бакалаврів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» є освітньо-професійна програма та навчальний план, що визначають перелік навчальних дисциплін і логічну послідовність їх вивчення.

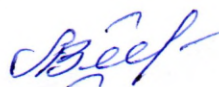
Освітньо-професійна програма напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» розроблена в межах структури та форм, затверджених МОН України з урахуванням традицій ЧТЕІ КНТЕУ, вимог ринку праці, обґрунтуванням умов програми підготовки бакалаврів. Освітньо-професійна програма конкретизує зміст освіти, наводить перелік обов'язкових та вибіркових дисциплін.

Освітньо-професійна програма є нормативним документом Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ, у якому визначається:

- термін навчання за денною формою навчання;
- нормативний зміст навчання;
- нормативні форми державної атестації;
- перелік навчальних дисциплін і практик;
- зміст навчальних дисциплін та формування компетентностей студентів.

Варіативна частина освітньо-кваліфікаційної характеристики (ОКХ) бакалавра з готельно-ресторанної справи, розроблена відповідно до рекомендацій Міністерства освіти і науки України, рекомендовано рішенням вченої ради ЧТЕІ КНТЕУ, протокол № 3 від 05.10.2011 р. та затверджена ректором КНТЕУ 24.11.2011 р.

Голова експертної комісії



Транченко Л.В.



Аналіз змісту освітньо-кваліфікаційної характеристики свідчить, що вона відповідає встановленим вимогам. Відповідно до виробничих функцій фахівців сформовано систему знань і умінь, необхідних для виконання типових завдань діяльності та формування професійних компетенцій.

Порядок розробки, узгодження та затвердження навчальних планів регулюється Положенням про розробку навчальних планів КНТЕУ. Структура навчального плану відповідає вимогам освітньо-професійної програми бакалавра, затвердженої ректором КНТЕУ.

Навчальний план підготовки бакалаврів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» розроблений відповідно до галузевих стандартів, в яких дотримано перелік та обсяги нормативних та вибіркового дисциплін, що повністю відповідає змісту державних вимог, потребам ринку праці, вирішенню питань безперервності, наступності та ступеневості підготовки фахівців, що надає можливості для подальшого розвитку заявленої спеціальності.

Робочий навчальний план бакалаврів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» містить календарний графік на весь період навчання, бюджет часу, де зазначено час на аудиторні заняття, самостійну роботу, контрольні заходи, практичну підготовку, канікули, атестацію. У плані точно визначено обсяг годин на кожен дисципліну, кількість кредитів ЄКТС і форми підсумкового контролю.

**Комісія зазначає, що зміст підготовки бакалаврів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється за розробленим навчальним планом на основі ОПП, ОКХ з дотриманням переліку та обсягів нормативних та вибіркового дисциплін, що повністю відповідає галузевим стандартам вищої освіти України та державним вимогам і дозволяє проводити подальшу підготовку фахівців зазначеного напряму підготовки.**

#### **4. Організаційне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення навчально-виховного процесу підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**

Навчально-виховний процес у ЧТЕІ КНТЕУ – це інтелектуальна, творча діяльність у сфері вищої освіти і науки, що провадиться через систему науково-методичних і педагогічних заходів та спрямована на передачу, засвоєння, примноження і використання знань, умінь та інших компетентностей у осіб, які навчаються, а також на формування гармонійно розвиненої особистості.

Організація навчально-виховного процесу в ЧТЕІ КНТЕУ базується на нормативно-правових документах, зокрема: Конституції України, Законах України «Про освіту», «Про вищу освіту», Постанові Кабінету Міністрів України «Про затвердження національної рамки кваліфікацій», стандартах освітньої діяльності, інших нормативно-правових актах з питань освіти, Статуті КНТЕУ, Положенні про ЧТЕІ КНТЕУ, внутрішніх положеннях, інструкціях, наказах, розпорядженнях, якими регулюється навчально-виховний процес у КНТЕУ та ЧТЕІ КНТЕУ, документами внутрішньої системи управління якістю.

Експертна комісія проаналізувала виконання навчальних планів бакалаврів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» за такими ознаками,

Голова експертної комісії



Транченко Л.В.

як співвідношення дисциплін різних циклів та їх перелік, обсяг годин аудиторної і самостійної роботи, тривалість практик, форми підсумкового контролю знань.

Крім того, було перевірено наявність графіка навчального процесу, семестрову та поточну навчальну документацію, розклади занять, відомості практик, заліків і екзаменів. Встановлено, що навчальний процес підготовки бакалаврів виконується в повному обсязі.

Комісія перевірила фактичну наявність та повноту програм та робочих програм з нормативних та вибіркових дисциплін робочого навчального плану напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Всі дисципліни, що передбачені навчальним планом, забезпечені робочими програмами, розробленими відповідно до програм дисциплін. Всі робочі програми розглянуті та затверджені на засіданнях відповідних кафедр, навчально-методичною радою факультету та методичною радою інституту. Всі робочі програми видані українською мовою. Комісія детально проаналізувала зміст робочих програм з дисциплін, що викладаються, і вважає, що вони в цілому, відповідають встановленим вимогам щодо їх структури та змісту.

Для засвоєння навчального матеріалу студенти використовують сучасні ліцензовані програмні продукти, які є в наявності у ЧТЕІ КНТЕУ, а саме: MS Excell, MS Word, MS Access, Outlook Express, Internet Explorer, «Лига Закон» та розробки викладачів інституту ARM «Аналіз».

Комісія перевірила наявність програм та робочих програм практик. Забезпеченість ними складає 100%, що цілком відповідає нормативним вимогам із акредитації.

Наявні у ЧТЕІ КНТЕУ програми практики для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» повністю відповідають:

- Положенню про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України (наказ Міністерства освіти і науки України від 8 квітня 1993 р. № 93) та іншими наказами і рішеннями МОН України щодо практики студентів;

- Положенню про проведення практики студентів ЧТЕІ КНТЕУ (Наказ ЧТЕІ КНТЕУ від 10.11.2014 р. № 31);

- навчальному плану;

- освітньо-професійній програмі;

- особливостям специфіки сфери готельно-ресторанного господарства, а також базам практики.

Практична підготовка студентів здійснюється на передових сучасних підприємствах готельно-ресторанного бізнесу, з якими ЧТЕІ КНТЕУ укладені договори про проведення практики на тривалий термін. Студенти напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» забезпечені базами практики у повному обсязі.

Підсумком підготовки фахівців з напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», згідно навчального плану, є підсумкова атестація у VIII семестрі.

Порядок підсумкової атестації студентів, порядок створення та організація роботи екзаменаційної комісії у ЧТЕІ КНТЕУ здійснюється відповідно до

Положення про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ЧТЕІ КНТЕУ, затвердженого вченою радою від 02.03.2016 р., протокол № 8 та введеного в дію наказом ЧТЕІ КНТЕУ від 04.03.2016 р. № 06.

Формою підсумкової атестації студентів, які навчалися за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» є складання кваліфікаційного екзамену. Підсумкова атестація бакалаврів здійснюється екзаменаційною комісією після завершення теоретичної та практичної частини навчання з метою встановлення відповідності засвоєних студентами рівня та обсягу знань, умінь, інших компетентностей вимогам стандартів вищої освіти з відповідного напрямку підготовки.

Організація роботи екзаменаційної комісії регулюється зазначеним вище Положенням про атестацію здобувачів вищої освіти та екзаменаційну комісію з атестації у ЧТЕІ КНТЕУ.

Експертна комісія підтверджує наявність у ЧТЕІ КНТЕУ програми кваліфікаційного екзамену.

Експертна комісія перевірила рівень забезпеченості освітнього процесу підручниками, навчальними посібниками, фаховими періодичними виданнями із напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Для забезпечення повного, якісного і оперативно-бібліографічного та інформаційного обслуговування студентів, науково-педагогічних працівників та співробітників інституту згідно з їх інформаційними запитами в інституті створена сучасна бібліотека із вдома читальними залами. Кількість посадкових місць у двох комп'ютеризованих читальних залах бібліотеки становить 180; кількість персональних комп'ютерів з доступом до Всесвітньої мережі Інтернет складає 24; кількість копіювальної техніки становить 6 принтерів та 3 сканери.

Бібліотечний фонд бібліотеки ЧТЕІ КНТЕУ станом на 01.10.2016 року складав 122251 примірників новітньої навчальної, методичної, художньої літератури, у тому числі 96406 примірників – книжковий фонд, 24811 – періодичні видання, 1034 – електронні видання.

Результати перевірки показали, що бібліотека інституту достатньо укомплектована науковою, навчальною, довідковою та художньою літературою, періодичними виданнями, аудіо-, відео- та електронними виданнями, виданих як в Україні, так і за кордоном. У кількісному співвідношенні забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками з усіх дисциплін навчального плану напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» складає 100%.

Комісією також перевірена та підтверджена можливість доступу викладачів і студентів до мережі Інтернет як джерела інформації. Таким чином, було виявлено, що у ЧТЕІ КНТЕУ сформована сучасна комп'ютерна база, яка постійно модернізується та оновлюється. Всі комп'ютери, що використовуються в освітньому процесі, мають доступ до мережі Інтернет, у тому числі у всіх навчальних корпусах та гуртожитку забезпечена можливість доступу до Wi-Fi мережі. На офіційному web-сайті інституту розміщений сервер дистанційного навчання, який наповнений дистанційними курсами та навчально-методичним комплексом з усіх дисциплін – [www.chtei-knteu.cv.ua/nmv/](http://www.chtei-knteu.cv.ua/nmv/). Також з офіційного сайту інституту студентам

надається доступ до електронного каталогу бібліотеки ЧТЕІ КНТЕУ – <http://chtei-knteu.cv.ua/elcat/>; електронної бібліотеки підручників та посібників, авторами яких є викладачі ЧТЕІ КНТЕУ – [www.chtei-knteu.cv.ua/ellib/](http://www.chtei-knteu.cv.ua/ellib/); бази інформаційних листів наукових конференцій <http://chtei-knteu.cv.ua/confer/> з можливостями пошуку за часом, місцем проведення, тематикою тощо.

Комісією виявлено, що при підготовці бакалаврів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» у ЧТЕІ КНТЕУ використовуються всі можливості щодо інформаційного забезпечення та наявні програмні продукти. Крім того, під час навчальних занять викладачі використовують мультимедійне обладнання; результати навчання оцінюють за допомогою комп'ютерного тестування.

**Таким чином, організаційне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення навчально-виховного процесу підготовки бакалаврів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» відповідає встановленим державним вимогам до якості освіти і дозволяє здійснювати подальшу підготовку фахівців за зазначеним напрямом.**

#### **5. Кадрове забезпечення навчально-виховного процесу підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**


Експертною комісією, після перегляду первинних документів відділу кадрів Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ, перевірено достовірність наведеної в матеріалах самоаналізу інформації щодо якісного складу науково-педагогічного персоналу випускової та інших кафедр інституту, які забезпечують початковий процес напряму підготовки, що акредитується.

Комісією встановлено, що всі дисципліни, які викладаються на 100 % забезпечуються науково-педагогічними працівниками, які мають відповідну освіту та пройшли підвищення кваліфікації за останні п'ять років. Крім того, в аспірантурі КНТЕУ навчаються 1 викладач кафедри – Данилюк І.П., готується до захисту кандидатської дисертації – Романовська О.Л.

Чисельність викладацького складу, який забезпечує підготовку бакалаврів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», складає 34 особи, з них 10 (29,4 %) докторів наук, професорів, з них 4 (40 %) доктори технічних наук, професорів (у тому числі 1 доктор наук, професор працює за сумісництвом), 2 (20 %) доктори історичних наук, професорів, 3 (30 %) доктори економічних наук, професорів, 1 (10 %) доктор хімічних наук, професор, 24 особи (70,6 %) кандидатів наук, доценти, з них 3 (12,5 %) кандидати технічних наук, доценти, 13 (54,2 %) кандидатів економічних наук, доценти, 2 (12,5 %) кандидати філологічних наук, 1 (4,2 %) кандидат юридичних наук, доцент, 1 (4,2 %) кандидат політичних наук, 2 (8,3 %) кандидати фізико-математичних наук, доценти, 1 (4,2 %) кандидат географічних наук, доцент, 1 (4,2 %) кандидат біологічних наук, доцент.

Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки складає 100 %, з них 100 % працюють на постійній основі.

Голова експертної комісії



Транченко Л.В.

Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин з циклу природничо-наукової підготовки складає 100 %, з них 93,5 % працюють на постійній основі, з них докторів наук, професорів – 45,8 %. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин циклу дисциплін професійної та практичної підготовки складає 100 %, на постійній основі працює 96,3 %; з них докторів наук, професорів – 23,1 %. Загальну характеристику якісного складу науково-педагогічних працівників, які забезпечують навчальний процес за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа», наведено в таблиці 5.1.

Таблиця 5.1

**Кадрове забезпечення підготовки фахівців за напрямом  
6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**

№ пор.	Показник	Роки		
		2014 р.	2015 р.	2016 р.
1	Загальна чисельність науково-педагогічних працівників, які забезпечують підготовку фахівців за спеціальністю (осіб), з них: докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів	17	16	16
		2	2	5
		8	8	5
2	Штатна укомплектованість (всього, %) з них: докторів наук, професорів (к-ть/%) кандидатів наук, доцентів (к-ть/%)	94,1	93,8	87,5
		2/12,5	2/12,5	4/25,0
		7/43,8	7/43,8	4/25,0
3	Чисельність сумісників (всього), у т.ч. докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів	1	1	2
		–	–	1/6,25
		1/5,9	1/6,2	1/6,25
4	Середній вік штатних викладачів з науковими ступенями і вченими званнями, у т.ч. докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів	53	56,5	51,6
		61	62,5	63
		54	55,5	40,0
5	Чисельність викладачів пенсійного віку, у т.ч. докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів	4	4	2
		1	1	2
		2	2	–
6	Частка викладачів, базова освіта яких не відповідає дисципліні, що викладається, %	–	–	–
7	Загальна чисельність аспірантів за спеціальністю	2	2	1
8	Загальна частка викладачів, які пройшли підвищення кваліфікації за останні 5 років, %	100 %	100 %	100 %

Випусковою кафедрою, що забезпечує підготовку бакалавр за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» є кафедра технології і організації ресторанного господарства. Загальна чисельність професорсько-викладацького складу кафедри складає 16 осіб, із них 3 доктори технічних наук, професори (18,75 %), 1 доктор технічних наук, доцент (6,25 %), 1 доктор хімічних наук, професор (6,25 %), 1 кандидат технічних наук, доцент (6,25 %), 1 кандидат

економічних наук, доцент (6,25 %), 1 кандидат біологічних наук, доцент (6,25 %), 1 кандидат фізико-математичних наук, доцентів (6,25 %), 1 кандидат технічних наук, старший викладач (6,25 %) 6 старших викладачів (37,5 %). Частка викладачів з науковими ступенями і вченими званнями складає 100 (табл. 5.2).

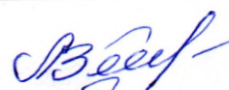
Таблиця 5.2

### Якісна характеристика випускової кафедри за напрямом підготовки

#### 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»

№ п/п	Показник	Значення показника
1	Вчений ступінь та звання завідувача кафедри	Доктор технічних наук, професор
2	Чисельність НПП (фізичних осіб)	16
	з них:	
	- докторів наук, професорів, осіб (%)	5 (31,25 %)
	- кандидатів наук, доцентів, осіб (%)	5 (31,25 %)
	- осіб, зайнятих на постійній основі та на засадах внутрішнього сумісництва, осіб (%)	
	- осіб, науково-педагогічна спеціальність (кваліфікація) яких відповідає дисциплінам, що вони викладають, осіб (%)	16 (100 %)
3	Загальна кількість ставок за штатним розкладом	10,5
	з них:	
	- професорів	1,5
	- доцентів	2,5
	- старших викладачів	6,5
	- викладачів	
4	Кількість сумісників – всього, осіб (%)	2 (100 %)
	з них:	
	- докторів наук, професорів, осіб (%)	1 (50 %)
	- кандидатів наук, доцентів, осіб (%)	1 (50 %)
	- науково-педагогічних працівників даного ВНЗ (внутрішнє сумісництво), осіб (%)	-
- зовнішніх науково-педагогічних працівників	-	
5	Кількість викладачів, які мають науково-педагогічний стаж:	
	- менше 5 років, осіб (%)	-
	- більше 5, але менше 10 років, осіб (%)	6 (37,5 %)
	- більше 10 років, осіб (%)	10 (62,5 %)
6	Кількість викладачів, які за останніх 5 років:	
	а) прийняті на посади	
	з них:	
	- докторів наук, професорів, осіб	4
	- кандидатів наук, доцентів, осіб	4
	- випускників аспірантури, осіб	-
	- магістрів, осіб	
	б) звільнених з посад за різних причин	
з них:		
- докторів наук, професорів, осіб	1	
- кандидатів наук, доцентів, осіб	5	

Голова експертної комісії



Транченко Л.В.

Очолює випускову кафедру технології і організації ресторанного господарства доктор технічних наук, професор, академік Української технологічної академії Левандовський Леонід Вікторович. Він є автором та співавтором понад 160 наукових та навчально-методичних праць, в тому числі 42 авторських свідоцтв і патентів України на винаходи, трьох галузевих промислових регламентів та двох підручників із грифом МОН України. Науково-практичні розробки Левандовського Л. В. у галузі харчових технологій широко впроваджено на харчових підприємствах України (понад 15 підприємств) та зарубіжних країн (Казахстан, Молдова, Литва, Білорусь, Іран).

Левандовський Л. В. є членом експертної ради ДАК України з природничих та математичних наук, спеціалізованої вченої ради із захисту докторських дисертацій Д 26.058.04 – технологія цукристих речовин та продуктів бродіння, вченої ради Українського науково-дослідного інституту спирту і біотехнології продовольчих продуктів Міністерства агропромполітики України.

До професорсько-викладацького складу кафедри входять:

- Кравченко Михайло Федорович, доктор технічних наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства. Кравченко М.Ф. є членом двох спеціалізованих вчених рад в Київському національному торговельно-економічному університеті та Національному університеті харчових технологій з присудження наукових ступенів доктора та кандидата технічних наук; членом Державної акредитаційної комісії з ліцензування та акредитації за спеціальністю «Технологія харчування». Напрямою наукової діяльності пов'язаний з науковим обґрунтуванням і розробленням новітніх технологій харчових продуктів функціонального призначення. Кравченко М. Ф. має понад 190 публікацій, з них 151 – наукових, у тому числі 6 монографій та понад 30 – навчально-методичних, у т.ч. 6 навчальних посібників;

- Дейниченко Григорій Вікторович, доктор технічних наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства, Заслужений діяч науки і техніки України, Відмінник освіти України, академік Української технологічної академії. Дейниченко Г. В. є автором 4 підручників, 16 навчальних посібників, 10 монографій, понад 600 наукових публікацій, 132 авторських свідоцтв і патентів на винаходи та корисні моделі, 22 нормативних документів, 114 навчально-методичних робіт. Він підготував 2 докторів наук та 16 кандидатів наук за спеціальностями 05.18.12 – «Процеси та обладнання харчових, мікробіологічних та фармацевтичних виробництв», 05.18.16 – «Технологія продуктів харчування»;

- Ягодинець Петро Іванович, доктор хімічних наук, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства. Загальна кількість наукових та навчально-методичних публікацій становить понад 150, із них 125 наукових публікацій, опублікованих у фахових та закордонних виданнях;

- Юдіна Тетяна Іллівна, доктор технічних наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства. Основним напрямком наукової діяльності є проектування закладів ресторанного господарства. Юдіна Т. І. має понад 70 публікацій з них 4 навчальних посібники. 28.10.2016 р. Юдіна Т. І. захистила докторську дисертацію у спеціалізованій вченій раді Д 26.055.02 КНТЕУ та

отримала диплом доктора наук №006138 від 13.12.2016 р.;

- Антонюк Ірина Юріївна, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства. Основним напрямом роботи є розробка і наукове обґрунтування технології продуктів функціонального призначення для профілактики мікроелементозів у населення. Антонюк І. Ю. має понад 160 наукових і науково-методичних праць, зокрема, 1 підручник, 3 навчальних посібника, у т. ч. з грифом МОН України – 2, понад 100 наукових, 37 навчально-методичних, отримано 23 патенти України і затверджено 1 технічні умови на інноваційну кулінарну продукцію;

- Романюк Василь Васильович, кандидат біологічних наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства. Романюк В. В. має понад 55 наукових і науково-методичних праць.

- Кшевецький Олег Станіславович, кандидат фізико-математичних наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства. Основний напрям наукових досліджень Кшевецького О. С. пов'язаний з основами способами сушіння і процесами тепломасообміну у харчових технологіях. Його науковий доробок складає близько 60 наукових публікацій у фахових та інших наукових виданнях, а також 26 навчально-методичних праць;

- Незвещук-Когут Тетяна Семенівна, кандидат економічних наук, доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства. Незвещук-Когут Т. С. у 2003 р. закінчила Київський національний торговельно-економічний університет, у 2012 р. захистила кандидатську дисертацію у спеціалізованій вченій раді Д 67.052.05 Херсонського національного технічного університету, у 2015 р. отримала атестат доцента. Тетяною Семенівною опубліковано понад 50 наукових та навчально-методичних праць. Напрямок наукових досліджень – вдосконалення процесу управління закладами готельно-ресторанних підприємств. З 2014 р. Тетяна Семенівна очолює студентський туристичний клуб «Плай»;

- Канут Наталія Стефанівна, старший викладач кафедри технології і організації ресторанного господарства. Її творчий доробок складає близько 50 наукових та навчально-методичних праць. Наталія Стефанівна виконує обов'язки керівника центру маркетингу та сприяння працевлаштування студентів і випускників та керівника процесу системи управління якістю «Моніторинг задоволення вимог споживачів»;

- Поп Тетяна Михайлівна, старший викладач кафедри технології і організації ресторанного господарства. Поп Т.М. у 2009 р. закінчила з відзнакою Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ за спеціальністю «Технологія продуктів харчування». У 2009 р. вступила на навчання до аспірантури КНТЕУ за спеціальністю 05.18.16 «Технологія харчової продукції». Наукова діяльність Поп Т.М. пов'язана із розробленням та удосконаленням технологій харчових продуктів. За останні п'ять років опублікувала понад 20 наукових праць у фахових виданнях, 14 навчально-методичних розробок, є власником (співвласником) 10 патентів України на корисну модель. 22.05.2017 р. Поп Т. М. захистила кандидатську дисертацію на тему: «Технологія пісочних кондитерських виробів з порошком листя волоського горіха» у спеціалізованій



вченій раді Д 26.055.02 КНТЕУ;

- Паламарек Каріна Вікторівна працює на посаді старшого викладача кафедри технології і організації ресторанного господарства. За час роботи опублікувала понад 20 праць, у тому числі збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (у співавторстві), 6 статей у наукових фахових виданнях, з них 2 статті у виданнях, що внесені до реєстру міжнародних науко-метричних баз, 2 в іноземних фахових виданнях, 2 статті в фахових виданнях України, 4 патенти на корисну модель, 8 тез доповідей та матеріалів наукових конференцій. Захистила кандидатську дисертацію за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції, тема дисертації: «Технологія овочевих паст з йодовмісною сировиною». Отримала диплом кандидата технічних наук №041293 від 28.02.2017 р.;

- Романовська Ольга Леонідівна, старший викладач кафедри технології і організації ресторанного господарства. Романовська О.Л. у 2010 р. закінчила з відзнакою Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ за спеціальністю «Технологія продуктів харчування». Закінчила заочну аспірантуру КНТЕУ за спеціальністю 05.18.16 «Технологія харчової продукції» і готується до захисту кандидатської дисертації. Напрямок наукових досліджень пов'язаний з науковим обґрунтуванням і розробленням новітніх технологій кондитерських борошняних виробів з бісквітного тіста;

- Данилюк Інна Петрівна, старший викладач кафедри технології і організації ресторанного господарства. Данилюк І.П. у 2011 р. закінчила з відзнакою Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ за спеціальністю «Технології в ресторанному господарстві». У 2013 р. вступила на навчання до аспірантури КНТЕУ за спеціальністю 05.18.16 «Технологія харчової продукції». Напрямок наукової роботи є технологія січених кулінарних виробів з атерини чорноморської;

- Ревуцька Любов Яківна працює на посаді старшого викладача кафедри технології і організації ресторанного господарства з 01 вересня 2016 року. Ревуцька Л.Я. у 2013 році закінчила з відзнакою Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ за спеціальністю «Технології в ресторанному господарстві». Вона має багаторічний практичний досвід у сфері ресторанного господарства, розробляє нормативні документи на кулінарну продукцію, займається профорієнтаційною роботою та керує практичною підготовкою студентів. Наукова діяльність старшого викладача кафедри пов'язана з розробленням новітніх технологій продукції ресторанного господарства;

- Струтинська Любов Тодорівна працює на посаді старшого викладача кафедри технології і організації ресторанного господарства з 01 вересня 2016 р. Струтинська Л.Т. у 2010 році закінчила з відзнакою Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ за спеціальністю «Технологія продуктів харчування». Любов Тодорівна є фахівцем-практиком у сфері ресторанного господарства, оскільки працювала директором закладу швидкого харчування «Пузата хата». Основним напрямом наукової діяльності є дослідження та підвищення якості харчових продуктів.

Викладачі кафедри технології і організації ресторанного господарства

постійно підвищують свою педагогічну майстерність та фаховий рівень, беруть участь у:

- науково-практичних конференціях (за останні 5 років у 27 міжнародних, 43 всеукраїнських, 35 міжвузівських);

- роботі наукових та методичних семінарів, круглих столів, майстер-класів, тренінгів, за участю провідних вчених, науковців, видатних фахівців-практиків;

- участь у конкурсах та фестивалях: «FoodLandBukovina-2017», 29–31 березня 2017 року, м. Чернівці (Керівники – Ревуцька Л. Я., Данилюк І.П., Незвещук-Когут Т.С., Струтинська Л.Т., Романовська О. Л., Поп Т. М). За результатами конкурсу диплом I ступеня здобули: Андрушко Павло – у номінації «Страви з риби, морепродуктів»; Фербей Ірина – у номінації «Кращий шеф-кондитер»; Даскалюк Валерія і Руснак Луїза – у номінації «Ексклюзивний весільний торт»; Гакман Олексій – у номінації «Художня робота з тіста»; Черноус Станіслав – у номінації «Святковий торт»; диплом II ступеня здобули: Понич Володимир – у номінації «Художня робота з тіста»; Тимофеева Анастасія – у номінації «Вегетаріанська страва»; Петрюк Вадим – у номінації «Страва з телятини»; Горбатий Михайло – у номінації «Страва з риби, морепродуктів»; Ворожбит Вікторія – у номінації «Страва автентичної кухні»; Ладаняк Оксана – у номінації «Кращий шеф-кондитер»; Карвацька Кароліна – у номінації «Святковий торт»; диплом III ступеня здобули: Івоняк Уляна і Козак Валентин – у номінації «Страва зі свинини»; Добровольський Василь і Гакман Олексій – у номінації «Страва автентичної кухні»; Лейбюк Сергій – у номінації «Кращий шеф-кондитер»; Сенік Вероніка – у номінації «Святковий торт»; Понич Володимир – у номінації «Художня робота з тіста». «BESTCookFEST-2016», 1-3 листопада 2016 року, м. Київ (Керівники – Ревуцька Л.Я., Данилюк І.П.). За результатами конкурсу дипломи I ступеня здобули: Андрієс Ольга, у номінації «Ресторанний десерт»; Петрюк Вадим, у номінації «Арт-клас» (Виріб з мастики та марципану); дипломи III ступеня здобули: Гакман Олексій, у номінації «Арт-клас» (Виріб з мастики та марципану); Фербей Ірина, у номінації у номінації «Арт-клас» (Виріб з мастики та марципану); Іванчук Іван, у номінації «Страва з м'яса»; Мацик Володимир, у номінації «Рибна страва та морепродуктів»; Уляна Струць, у номінації «Сучасна кухня»; Манчуленко Юрій, у номінації «Страви з м'яса»; Добровольський Василь, у номінації «Автентична кухня»; команда «ЧТЕІ», у складі Іванчука Івана, Мацика Володимира та Андрієс Ольги - у номінації «Чорна скринька». Всеукраїнський конкурс хлібобулочних виробів «Корисний хліб – здоров'я нації», 12-14 квітня 2016 року, м. Київ (Керівник – Данилюк І.П.). За результатами конкурсу диплом I ступеня здобув – Гакман Олексій, у номінації «Оригінальний хліб». «BESTCookFEST-2016», 4 – 6 листопада 2015 р., м. Чернівці (Керівник – Данилюк І.П.). За результатами фестивалю диплом II ступеня отримав Гакман Олексій – студент 3-го курсу, напряму підготовки «Харчові технології та інженерія» у категорії «Арт-клас» (виріб з мастики); сертифікат учасника отримала Андрієс Ольга – студентка 3-го курсу, напряму підготовки «Харчові технології та інженерія» у категорії «Практична кухня». XIV Фестиваль з кулінарного мистецтва «Буковинська гостинність – 2015», 3 грудня 2015 р., м.

Чернівці (Керівники – Поп Т.М., Данилюк І.П.). За результатами фестивалю диплом першого ступеня здобули: Андрієвська Ольга у номінації «Ексклюзивний святковий торт»; Гакман Олександр у номінації «Художня робота з тіста (картина)»; Степанова Катерина у номінації «Страва стародавньої буковинської кухні»; Габур Людмила у номінації «Карвінг»; диплом II ступеня отримали: Томашик Кароліна у номінації «Страва стародавньої буковинської кухні»; Степанова Катерина у номінації «Бенкетна холодна страва»; диплом III ступеня отримали: Фуштей Галина у номінації «Ексклюзивний святковий торт»; Федорчук Іван у номінації «Бенкетна холодна страва»; Гуменюк Ярина у номінації «Бенкетна холодна страва»;

- стажуванням у ВНЗ та закладах готельно-ресторанного господарства, зокрема:

- Левандовський Л. В. у Інституті продовольчих ресурсів НААН України (2016 р.);

- Дейниченко Г. В. Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (2014 р.);

- Ягодинець П. І. у Львівському національному університеті імені І.Франка, кафедра органічної хімії (2014 р.);

- Кравченко М. Ф. у ДУ «Інститут гігієни та медичної екології» імені О. М. Марзеєва АМН України, лабораторія гігієни харчування (2014 р.);

- Юдіна Т.І. захист докторської дисертації 28.10.2016 р.;

- Антонюк І. Ю. у ДУ «Інститут гігієни та медичної екології» імені О.М. Марзеєва (2015 р.);

- Кшевецький О.С. у Головному навчально-методичному центрі «Держгірпромнагляду України» (2013 р.);

- Незвещук-Когут Т.С. у готельно-ресторанному комплексі «Буковинська зірка» (2017 р.);

- Романюк В.В. у Національному ботанічному саду ім. М.М. Гришка НАНУ та Інституті біології, хімії та біоресурсів (2012 р.);

- Канут Н.С. у Інституті Державного управління у сфері цивільного захисту (2013 р.);

- Поп Т.М. у ресторані «Чернівчанка» (2017 р.) та захист кандидатської дисертації 22.05.2017 р.;

- Романовська О.Л. у ресторані «Шарм», м. Чернівці (2017 р.);

- Данилюк І.П. у ресторані «Шарм», м. Чернівці (2017 р.);

- Струтинська Л. Т. у Вищому навчальному закладі Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» (2014 р.);

- Ревуцька Л. Я. у ТОВ ресторан «Ватра», м. Чернівці (2016 р.).

- Паламарек К. В. захист кандидатської дисертації 24.11.2016 р.

**Аналіз якісного складу науково-педагогічного персоналу, який забезпечує підготовку бакалаврів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» свідчить, що кількісні та якісні показники кадрового забезпечення освітньої діяльності підготовки відповідають встановленим вимогам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.**

## **6. Матеріально-технічне забезпечення навчального процесу підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**

Експертна комісія перевірила матеріально-технічне забезпечення навчального процесу підготовки фахівців напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» та встановила, Чернівецький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету має достатню матеріально-технічну базу, необхідну для забезпечення освітнього процесу, наукової роботи та соціально-побутових потреб студентів. Освітній процес відбувається у трьох сучасно обладнаних навчальних корпусах та навчальних приміщеннях у гуртожитку, і в достатньому обсязі забезпечений аудиторним фондом, спеціалізованими навчальними лабораторіями, комп'ютерними класами та іншими приміщеннями.

Загальна площа приміщень ЧТЕІ КНТЕУ складає 9400,7 кв. м, з них власних – 4001,3, орендованих – 5399,4. Загальна площа житлових блоків складає 1500 кв. м.

Відповідно до розрахунку щодо забезпечення навчальними площами та сумарного ліцензованого обсягу прийому студентів у Чернівецькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ на одного студента в середньому припадає 9,98 кв. м.

Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загального контингенту студентів у відсотковому співвідношенні складає 8,8 % ( $180/(842+1192)*100\%$ ) при нормативі 5%.

Санітарно-технічний стан усіх корпусів Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ відповідає санітарним нормам влаштування та утримання навчальних закладів вищої освіти відповідно ДБН.

Для належної організації освітнього процесу підготовки бакалаврів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» за випусковою кафедрою закріплені 5 лабораторії, в т.ч. лабораторія з технології виробництва продукції ресторанного господарства та устаткування, загальною площею 78,28 кв. м.; лабораторія з харчових технологій, стандартизації, сертифікації, метрології та управління якістю, загальною площею 28,0 кв. м.; лабораторія з технології напоїв і барної справи, загальною площею 24,84 кв. м.; лабораторія з організації ресторанного обслуговування, зальною площею 29,0 кв. м.; лабораторія з організації готельного обслуговування, загальна площа 25,0 кв.м. та 3 кабінети, зокрема, кабінет хімії, загальною площею 24 кв.м.; кабінет фізики, загальною площею 36 кв.м.; кабінет охорони праці і безпеки життєдіяльності, загальною площею 24 кв.м.

Усі навчальні приміщення відповідають вимогам техніки безпеки та забезпечують умови життєдіяльності щодо освітлення, теплового та повітряного режиму, проведення технологічних процесів у спеціальних лабораторіях тощо. Наявність навчального устаткування та обладнання відповідає державним стандартам вищої освіти підготовки бакалаврів за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

З метою забезпечення комп'ютеризації та інформатизації навчального процесу в інституті використовується 12 комп'ютерних класів об'єднаних локальною

мережею з доступом до Internet. Кількість комп'ютерів, які використовуються в освітньому процесі становить 441 одиниці, з них у навчальному процесі – 239 одиниць комп'ютерної техніки; 117 – принтерів та 29 сканерів.

Під час проведення акредитаційної експертизи було виявлено, що директором уже ведеться робота щодо облаштування ще 2-х комп'ютерних класів. Зокрема, виділені приміщення та підписаний наказ № 91 від 08.06.2017 р.

З метою забезпечення візуального супроводження навчальних занять в інституті використовується 14 мультимедійних проекторів. Отже, забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях складає 46,6% ( $14 \cdot 100 / 30$ ), при мінімальній нормі 30%.

До основних програм, що використовуються у процесі підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» належать: Microsoft Office Word, Microsoft Office Excel, Microsoft Office Outlook, Microsoft Office PowerPoint, Microsoft Office Access, Microsoft Office InfoPath, Microsoft Office Publisher, Project 2003 Win32 Russian, Project Expert, Парус Консультант, Ліга: Закон Еліт 8.1.5, Visio Pro 2003, АБВУ Lingvo 11 MD EDU, АБВУ Finereader 8.0 Corporate Edition. Кількість годин роботи кожного студента на ПЕОМ (на день у середньому за період навчання) складає 1,71. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів в інституті складає  $11,7 (239 \cdot 100) / 842 + 1192 = 11,7$ , що відповідає нормативам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.

Значна увага у Чернівецькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ приділяється забезпеченню соціально-побутових потреб студентів.

Соціальна інфраструктура характеризується наявністю гуртожитку – це власна дев'ятиповерхова будівля, житлова площа якої складає 1500 кв. м., де створено належні санітарні і побутові умови, які сприяють успішному навчанню та змістовному відпочинку студентської молоді. Кількість місць для проживання студентів у гуртожитку складає 250 осіб. Кількість студентів, які потребували поселення у гуртожиток на 01.10.2016 року складала 257 осіб, поселено у гуртожиток 250; фактично проживають 246. Таким чином, забезпеченість студентів гуртожитком становить – 97,2 відсотків (фактично поселено 250 осіб  $\times 100\%$  / чисельність іногородніх студентів, які потребували поселення до гуртожитку 257 осіб).

Соціально-побутова інфраструктура ЧТЕІ КНТЕУ також характеризується наявністю медичного пункту загальною площею 14,2 кв. м., пунктів харчування, загальною площею 139,4 кв. м., студентською базою відпочинку «Кормань» на березі р. Дністер (Чернівецька обл., Сокирянський р-н.). У навчальному корпусі № 1 розташована актові зала, де походять святкові дійства інституту.

Комісія переглянула акти та висновки щорічної перевірки ЧТЕІ КНТЕУ місцевими органами державного санітарного та пожежного нагляду та встановила, що наявні приміщення відповідають вимогам діючих санітарних, пожежних та будівельних норм.

Вивчення стану матеріально-технічної бази Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ свідчить про наявність можливостей для забезпечення належного рівня підготовки фахівців ступеня вищої освіти «бакалавр»

за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

Таким чином, матеріально-технічна база Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ дозволяє забезпечити якісну підготовку фахівців ступеня вищої освіти «бакалавр» за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» та відповідає встановленим вимогам.

#### **7. Якість підготовки і використання випускників напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»**

Комісія перевірила якість підготовки і використання випускників напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа».

При оцінці знань, крім повноти розкриття питання, враховується логічність мислення, послідовність викладення матеріалу у письмовій формі, культура мови, грамотність аналізу та обґрунтованість висновків з опрацьованої теми тощо.

Для студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» комплексні контрольні роботи проводилися з циклу дисциплін соціально-гуманітарної підготовки, а саме: «Філософія», «Економічна теорія», «Історія української культури»; дисциплін циклу природничо-наукової підготовки: «Вища математика», «Інженерна графіка», «Громадське будівництво» та дисциплін циклу професійної та практичної підготовки: «Готельна справа», «Ресторанна справа», «Менеджмент».

При проведенні контролю залишкових знань з дисциплін циклу соціально-гуманітарної підготовки абсолютна успішність становить 100 %, якісна успішність – 58,8 %, середній бал – 3,6; з дисциплін циклу природничо-наукової підготовки абсолютна успішність становить 100%, якісна успішність – 51,0 %, середній бал – 3,55; з дисциплін циклу професійної та практичної підготовки абсолютна успішність становить 100 %, якісна успішність – 61,7 %, середній бал – 3,6.

Порівняння даних показників за результатами екзаменаційної сесії свідчить про те, що абсолютна успішність студентів після виконання комплексних контрольних робіт не змінилася, але якісна успішність зменшилась з дисциплін циклу професійної та практичної підготовки на 3,4%. Загалом можна констатувати незначні відхилення між результатами екзаменаційної сесії та результатами комплексних контрольних робіт.

Результати виконання комплексних контрольних робіт студентами напрямку підготовки

Таблиця 7.1

№ п/п	Навчальна дисципліна	Курс, група	Кількість студентів	Одержали оцінки при виконанні ККР						Успішність, %	Якість, %	Самоналіз			
				«відмінно»		«добре»		«задовільно»				«незадовільно»		Успішність, %	Якість, %
				кількість	%	кількість	%	кількість	%			кількість	%		
<b>Цикл соціально-гуманітарної підготовки</b>															
1	Економічна теорія	1/316	7	-	-	4	57,1	3	42,9	-	-	100	57,1	100	57,1
2	Філософія	1/316	7	-	-	4	57,1	3	42,9	-	-	100	57,1	100	57,1
3	Історія української культури	2/326	20	1	5,0	11	55,0	8	40,0	-	-	100	60,0	100	65,0
<b>Всього</b>			<b>34</b>	<b>1</b>	<b>2,9</b>	<b>19</b>	<b>55,9</b>	<b>14</b>	<b>41,2</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>100</b>	<b>58,8</b>	<b>100</b>	<b>58,8</b>
<b>Цикл природничо-наукової підготовки</b>															
1	Вища математика	1/316	7	-	-	4	57,1	3	42,9	-	-	100	57,1	100	57,1
2	Інженерна графіка	2/326	20	1	5,0	9	45,0	10	50,0	-	-	100	50,0	100	50,0
3	Громадське будівництво	2/326	20	1	5,0	9	45,0	10	50,0	-	-	100	50,0	100	50,0
<b>Всього</b>			<b>47</b>	<b>2</b>	<b>4,3</b>	<b>22</b>	<b>46,8</b>	<b>23</b>	<b>48,9</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>100</b>	<b>51,0</b>	<b>100</b>	<b>51,0</b>
<b>Цикл професійної та практичної підготовки</b>															
1	Готельна справа	2/326	20	1	5,0	10	50,0	9	45,0	-	-	100	55,0	100	60,0
2	Ресторанна справа	3/336	15	1	6,7	10	66,7	4	26,7	-	-	100	73,3	100	73,3
3	Менеджмент	4/346	12	2	16,7	5	41,7	5	41,7	-	-	100	58,3	100	58,3
<b>Всього</b>			<b>47</b>	<b>4</b>	<b>9,4</b>	<b>25</b>	<b>52,8</b>	<b>18</b>	<b>37,8</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>100</b>	<b>61,7</b>	<b>100</b>	<b>63,9</b>
<b>Разом</b>			<b>128</b>	<b>7</b>	<b>5,5</b>	<b>66</b>	<b>51,8</b>	<b>55</b>	<b>42,6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>100</b>	<b>57,2</b>	<b>100</b>	<b>57,9</b>

Голова комісії  
Член комісії  
Директор

Л.В. Транченко  
А.В. Гавриш  
Т.М. Ореховська

Голова експертної комісії

Транченко Л.В.



Згідно з навчальним планом підготовки бакалаврів за напрямом 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» передбачалося виконання індивідуальної графічної роботи з «Інженерна графіка» та таких курсових робіт з «Ресторанного господарства» (вилучено згідно з наказом ректора КНЕУ № 3057 від 11.11.2014 р.) з «Готельної та ресторанної справи» та курсового проекту з «Проектування готелів і курортів» (вилучено згідно з наказом ректора № 1817 від 01.07.2016 р.).

Подані на експертизу індивідуальні графічні та курсові роботи свідчать про належний рівень теоретичної та практичної підготовки студентів напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Так, за узагальненими показниками результатів захисту курсових робіт, середній бал склав 3,6, абсолютна успішність – 100%, а якість успішності – 58,3 %, що відповідає встановленим вимогам.

Комісія констатує, що курсові роботи виконані студентами напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» на актуальні теми, мають практичну значимість та відповідають змісту навчальних дисциплін. Вибіркова перевірка експертною комісією восьми курсових робіт з дисциплін «Інженерна графіка», «Готельна та ресторанна справа» свідчить про об'єктивність їх оцінювання, що підтверджується рівнем розбіжності, яка складає 8,3% від фактичної оцінки і знаходиться у межах вимог акредитації.

Обов'язковою складовою підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» на різних етапах навчання є проходження практики, що передбачає набуття практичних навичок з обраного фаху.

Основними завданнями під час проходження виробничої практики студентами напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» є формування професійних вмінь та навичок основних технологічних процесів, що відбуваються у підприємствах готельного та ресторанного бізнесу, готельно-ресторанних комплексах, а також формування фахових компетентностей майбутнього фахівця у сфері готельного та ресторанного господарства, у тому числі через набуття практичних навичок і умінь основних технологічних процесів, при виконанні посадових обов'язків, практичних завдань, що базується на основі отриманих теоретичних знань.

Комісія перевірила і підтверджує належну якість звітів про виробничу практику щодо повноти відображення у звітах основних положень програми практичної підготовки, насиченості їх фактичними даними, обґрунтованості висновків і пропозицій студентів. Так, за середніми показниками результатів захисту звітів, середній бал склав 3,9, абсолютна успішність – 100%, а якість успішності – 75,0 %, що відповідає встановленим вимогам. Аналіз перевірених експертами звітів дозволяє зробити висновок про об'єктивність оцінок викладачами звітів студентів.

Результати розбіжностей між вибірковою експертною оцінкою та фактичним захистом звітів про виробничу практику становлять 8,3% і знаходяться у межах допустимих відхилень.



Результати захисту практики студентів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» показують 100 % абсолютну успішність, а якісна успішність становить 81,3 %.

При проведенні державної атестації абсолютна успішність становить 100 %, якісна успішність – 75 %, середній бал – 3,8.

**Таким чином експертна комісія констатує, що система забезпечення якості освітньої діяльності у ЧТЕІ КНТЕУ сприяє якісній підготовці бакалаврів і відповідає державним акредитаційним вимогам. Якісні характеристики підготовки бакалаврів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» відповідають державним вимогам з акредитації освітніх послуг у сфері вищої освіти та свідчать про спроможність здійснювати подальшу підготовку фахівців за зазначеним напрямом підготовки.**

## 8. Перелік зауважень контролюючих органів під час ліцензуванні та заходи щодо їх усунення

Під час ліцензування бакалаврів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ експертами від Міністерства освіти і науки України було висловлені окремі пропозиції щодо покращення навчально-виховного процесу, які носили рекомендаційний характер

1. Активувати роботу з кадрового забезпечення відповідного рівня кваліфікації для забезпечення викладання професійно-орієнтованих дисциплін шляхом залучення докторів і кандидатів наук відповідного фаху; підвищення кваліфікації та перепідготовки викладачів кафедри технології і організації ресторанного господарства у провідних закладах України.

2. Укласти угоди про співпрацю з провідними вищими навчальними закладами України, що здійснюють підготовку фахівців з галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 6.140101 «готельно-ресторанна справа» та для стажування і вивчення передового досвіду.

3. Посилити роботу щодо інформаційного забезпечення професійно-орієнтованих дисциплін напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» за рахунок збільшення сучасних науково-методичних видань фахового спрямування та розширення фондів електронної бібліотеки.

4. Продовжити роботу із забезпеченням матеріально-технічної бази необхідної для якісної підготовки фахівців галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр», зокрема, удосконалити спеціалізовані лабораторії і покращити їх оснащення за рахунок нових видів обладнання та інвентарю.

Відповідно до рекомендацій експертної комісії МОН викладачі кафедри технології і організації ресторанного господарства для посилення підготовки бакалаврів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» було усунено зауваження і проведено таку роботу:

1. - 28.10.2016 р. Юдіна Т. І. захистила докторську дисертацію у спеціалізованій вченій раді Д 26.055.02 КНТЕУ та отримала диплом доктора наук №006138 від 13.12.2016 р.

- 24.11.2016 р. Паламарек К. В. захистила кандидатську дисертацію у спеціалізованій вченій раді Д 64.088.01 ХДУХТ та отримала диплом кандидата технічних наук №041293 від 28.02.2017 р.

- 22.05.2017 р. Поп Т.М. захистила кандидатську дисертацію у спеціалізованій вченій раді Д 26.055.02 КНТЕУ.

- у заочній аспірантурі Київського національного торговельно-економічного університету за спеціальністю 05.18.16 «Технологія харчової продукції» навчається 1 викладач (Данилюк Інна Петрівна, тема дисертації «Технологія січених кулінарних виробів з атерини чорноморської та концентрату мідії»); 28.10.2016 р.

2. Для здійснення підготовки фахівців з галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» та проходження стажування кафедра технології і організації ресторанного господарства уклала договори з наступними підприємствами готельно-ресторанного господарства:

- МПП «Ретро-люкс», м. Чернівці, 2013-2017рр.;
- ТОВ ресторан «Київ», м. Чернівці, 2013-2017рр.;
- ТОВ «Граніт Плюс», м. Чернівці, 2013-2017рр.;
- Ресторан «Мисливський рай», м. Заставна, 2012-2016 рр.;
- Ресторан «Піар», м. Чернівці, 2012-2016 рр.;
- Готельно-ресторанний комплекс «Преміум», м. Чернівці, 2012-2016 рр.;
- Готельно-ресторанний комплекс «Остриця», м. Чернівці, 2012-2016 рр.;
- ТОВ «Чернівчанка», м. Чернівці, 2013-20167рр.;
- Готельно-ресторанний комплекс «Корал», м. Чернівці, 2016-2020 рр.;
- Ресторан «Наталі», м. Чернівці, 2016-2020 рр.;
- Ресторан «Статус» Чернівецька обл., Сторожинецький р-н, с. Михальче, 2016-2020 рр.;
- Кондитерська «Капітошка», Сторожинець, 2016-2020 рр.;
- Ресторан «Гетьман», Чернівецька обл., с. Мигово, 2016-2020 рр.;
- Ресторан «Чернівці», м. Чернівці, 2016-2020 рр.;
- Ресторан «Брізоль», м. Чернівці, 2016-2020 рр.;
- Готельно-ресторанний комплекс «Гуцульщина», м. Яремче, 2016-2020 рр.;
- Ресторан «Ватра», м. Чернівці, 2016-2020 рр.;
- Кафе швидкого харчування «Смачний дім», м. Чернівці, 2016-2020 рр.;
- Ресторан «Allureinn», м. Чернівці, 2016-2020 рр.;
- Гасторовиномаркет «WineTime», м. Чернівці, 2016-2020 рр.;
- Кафе «Гном-Експрес», м. Чернівці, 2016-2020 рр.;
- Піцерія «Піца-Парк», м. Чернівці, 2016-2020 рр.

3. Стан забезпеченості науково-методичними виданнями фахового спрямування підготовки напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» наведений у таблиці 4.5 акредитаційної справи. Інформація щодо забезпечення дисциплін циклу професійно-орієнтованих дисциплін наведений нижче, а саме:

- «Безпека життєдіяльності» - 16 підручників (380 примірників);
- «Основи охорони праці» - 12 підручників (278 примірників);
- «Економіка підприємства» - 10 підручників (225 примірників);
- «Бухгалтерський облік» - 27 підручників 615 примірників;
- «Організація готельного господарства» - 11 підручників (162 примірників);
- «Організація ресторанного господарства» - 16 підручників (263 примірників);

- «Маркетинг» - 34 підручників (600 примірників);
- «Устаткування готельних та ресторанних комплексів» - 17 підручників (295 примірників);
- «Гігієна і санітарія» - 6 підручників (75 примірників).

4. Для якісної підготовки бакалаврів напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» використовують наступне устаткування: Електричну плиту ПН-4-III, льодогенератор NTF-SL35 W; піч пароконвекційну UNOXXB, слайсер FY 220, холодильник NF 2 камери WHIRPOOL ARC 4178 WP, шафа жарильна 2-х секційна ЄДМ-2 н, комбайн PHILIPS HR 7745, міксер BOSCH MFQ 1901, м'ясорубка TEFAL ME 7001, пароварка 3-х рівнів, ваги електронні лабораторні AD 300 (300 г\0,001 г), дистильатор електричний типу ДЕ-4, мікроскоп MICROmed XS-2610, прилад ІДК-1М, рефрактометр універсальний УРЛ-1, термостат сухого повітря ТС-1/20 СПУ, фотоколориметр КФК-2, апарат для сушіння рідин, віскозиметр ВПЖ-2 та інше.

## 9. Перелік зауважень попередньої експертної комісії МОН України

За результатами попередньої експертизи поданих матеріалів акредитаційної справи рекомендується експертній комісії МОН, що проводитиме акредитаційну експертизу у ВНЗ, з'ясувати безпосередньо на місці та звернути увагу на таке:

1. Звертаємо увагу, договір оренди №90/75-13 приміщень за адресою вул. Університетська, 1/ Центральна площа, 7 закінчився 29 березня 2017 р. Договір оренди № 3-С/2002 на приміщення за адресою вул. Фрунзе, 2а укладено з порушенням Цивільного кодексу України, ст.793, 794.

2. Звертаємо увагу, у поданих акредитаційних матеріалах, приміщення площею 1034,3 кв. м. за адресою вул. Аксенина, 2 Д (літера Д), але договір оренди складено на приміщення за адресою вул. Аксенина (Фрунзе), 2 А (з літерою А). Також, звертаємо увагу, що довідка про відповідність цього приміщення правилам пожежної безпеки вже застаріла (дата отримання 16.03.2007 р.).

3. Звертаємо увагу, у таблиці забезпечення приміщеннями навчального призначення та іншими приміщеннями (табл. 6.2, стор. 314), не вірно зазначено навчальну площу, площу гуртожитку, площу бібліотеки, через що усі інші показники таблиці потребують уточнення.

4. Звертаємо увагу, згідно поданих акредитаційних матеріалів (табл. 6.4): комп'ютерна аудиторія № 222 площею 30,6 кв. м. містить 12 комп'ютерів, на одне робоче місце припадає 2,55 кв. м.; комп'ютерна аудиторія № 227 площею 28,5 кв. м. містить 13 комп'ютерів, на одне робоче місце припадає 2,19 кв. м.; кабінет самопідготовки № 226 площею 23,87 кв. м. містить 10 комп'ютерів, на одне робоче місце припадає 2,38 кв. м.

На підставі поданих на акредитацію матеріалів щодо відповідності Ліцензійним умовам надання освітніх послуг напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» у Чернівецькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету, експертна комісія МОН України зазначає, що всі зауваження вказані у результатах попередньої експертизи акредитаційних матеріалів, були перевірені на місці:

Голова експертної комісії



Транченко Л.В.

1. Експертна комісія виявила наявність додаткового договору оренди нерухомого майна від 15 березня 2017 року № 11 до договору оренди нерухомого Майна № 90 від 30.04.2014 р. до 28.02.2020 р. приміщень за адресою вул. Університетська, 1/ Центральна площа, 7. (Додаток А). Керівництвом інституту було дано пояснення, що на момент подачі акредитаційної папки додатковий договір перебував у Головному управлінні Державної казначейської служби України у Чернівецькій області (Додаток Б).

2. Експертній комісії було надано документи, що засвідчують перейменування у місті Чернівцях вулиці М. Фрунзе на вул. В. Аксенина та присвоєння будівлі під літерою «А» літеру «Д».

Документи, що засвідчують перейменування: 1) витяг з Рішення виконавчого комітету Чернівецької міської ради від 14.02.2012 р. № 94 «Про присвоєння поштових адрес, оформлення права власності на об'єкти нерухомого майна, внесення змін в раніше прийняті рішення з зазначеного питання (делеговані повноваження); 2) Рішення Чернівецької міської ради (48 сесія VI скликання) від 27.03.2014 р. № 1151 «Про повернення вулиці Худякова Олександра назви «Поштова» та перейменування вулиці Фрунзе Михайла на вулицю Аксенина Василя» додаються (Додатки В, Г).

- У ході проведення експертизи Експертній комісії було надано пояснення, що у зв'язку з тим, що приміщення навчального корпусу за адресою вул. Аксенина, 2 Д знаходяться на балансі та обліковуються в Чернівецькій КЕЧ району Міністерства оборони України дозвіл щодо відповідності вимогам протипожежних норм зазначених приміщень надається територіальним управлінням пожежної безпеки Міністерства оборони України. Таким чином, дозвіл № 17 від 16.03.2007 р., виданий територіальним управлінням пожежної безпеки Міністерства оборони України. Цей дозвіл, за бланком Міністерства оборони України, видається на постійних умовах. Тобто, термін дії дозволу встановлюється лише при наявності окремих фактів порушення правил пожежної безпеки. Таким чином, за умовами договору оренди нерухомого майна представник територіального управління пожежної безпеки Міністерства оборони України періодично здійснює нагляд щодо дотримання протипожежних норм та вимог, і у разі виявлення порушення – складає відповідний акт.

(Копія дозволу № 17 від 16.03.2007 р., виданий територіальним управлінням пожежної безпеки Міністерства оборони України додається. (Додаток Д).

3. У ході перевірки було встановлено допущення технічної помилки. До експертних висновків додатково додається уточнена таблиця з фактичними показниками площ приміщень (Додаток Е).

4. У ході перевірки було виявлено додатково виділені дві навчальні аудиторії для облаштування з нового 2017-2018 навчального року комп'ютерних класів у корпусі № 3 по вул. Аксенина, 2 Д. Зокрема комп'ютерна аудиторія № 8 площею 70,2 кв. м. (на 11 комп'ютерних місць) та комп'ютерна аудиторія № 9 площею 72,5 кв.м. (на 12 комп'ютерних місць) для розвантаження комп'ютерною технікою комп'ютерних класів ауд. № 222, 226, 227 з корпусу № 1 (Центральна площа, 7). Відповідний наказ директора ЧТЕІ КНЕУ додається (Додаток Є).

## Загальні висновки і пропозиції

Вважаємо за необхідне висловити також і деякі зауваження, що не впливають на рішення про акредитацію спеціальності, але дозволять поліпшити якість підготовки фахівців, а саме:

- посилити роботу з метою покращення якісного складу випускової кафедри шляхом підготовки науково-педагогічних працівників через аспірантуру і докторантуру, стажування викладачів у провідних вітчизняних і зарубіжних ВНЗ тощо;

- активізувати роботу щодо підготовки і видання навчальних посібників та підручників; створити електронні підручники, посібники з основних професійно-орієнтованих дисциплін; впровадити у навчальний процес спеціалізоване (прикладне) програмне забезпечення у сфері ресторанного господарства для виконання студентами практичних завдань, самостійної (наукової) роботи;

- удосконалити науково-дослідну роботу кафедри за рахунок поглиблення наукових досліджень та забезпечення їх публікацій у фахових, міжнародних наукових виданнях і міжнародних наукометричних базах даних (Scopus тощо), активізувати патентну діяльність за результатами наукових досліджень;

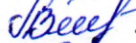
Таким чином, за результатами проведеної експертизи на місці, експертна комісія дійшла висновку прийняти позитивне рішення щодо акредитації підготовки фахівців напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» у Чернівецькому торговельно-економічному інституті Київського національного торговельно-економічного університету з ліцензованим обсягом 30 осіб.

Голова експертної комісії:

доктор економічних наук, професор,

завідувач кафедри туризму та

готельно-ресторанної справи


Уманського національного університету садівництва  Л. В. Транченко

Член комісії:

кандидат технічних наук,

доцент кафедри технології


харчування і ресторанного бізнесу

Національного університету харчових технологій 

А. В. Гавриш

«З експертними висновками ознайомлений»

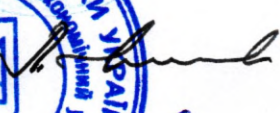
Директор ЧТЕІ КНТЕУ

кандидат економічних наук, доцент 


Т. М. Ореховська

«З експертними висновками ознайомлений»

Ректор КНТЕУ

доктор економічних наук, професор 

А. А. Мазаракі

Голова експертної комісії 

Транченко Л.В.



**Порівняльна таблиця відповідності освітньої діяльності  
Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ  
Ліцензійним умовам надання освітніх послуг  
із напрямку підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»  
(241 «Готельно-ресторанна справа»)  
ступеня вищої освіти «бакалавр»  
(відповідно до наказу МОН № 1377)**

Назва показника (нормативу)	Норматив	Фактично (самоаналіз)	Відхилення (+, -)
1	2	3	4
<b>1. Загальні вимоги</b>			
1.1. Концепція діяльності за заявленим напрямом (спеціальністю), погоджена з Радою міністрів Автономної Республіки Крим, обласною, Київською, Севастопольською міськими державними адміністраціями	+	+	-
1.2. Заявлений ліцензований обсяг (денна форма навчання/заочна форма навчання)	30/-	30/-	-
<b>2. Кадрове забезпечення підготовки фахівців заявленої спеціальності</b>			
2.1. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин соціально-гуманітарного циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	75	100	+25
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	50	100	+75
2.2. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фундаментального циклу дисциплін навчального плану	75	100	+25

Голова експертної комісії



Транченко Л.В.

## Продовження порівняльної таблиці

1	2	3	4
спеціальності (% від кількості годин) (за винятком військових навчальних дисциплін) у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	50	93,5	+43,5
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України або монографій, до одного доктора наук або професора)	10	45,8	+35,8
2.3. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фахових дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	75	100	+25
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	50	96,3	+46,3
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється	10	23,1	+13,1



## Продовження порівняльної таблиці

1	2	3	4
прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами)			
підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України або монографій, до одного доктора наук або професора)			
2.4. Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності та працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи (% від кількості годин для кожного циклу дисциплін навчального плану)	–	–	–
2.5. Наявність кафедри з фундаментальної підготовки	+	+	–
2.6. Наявність кафедри зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної науково-педагогічної спеціальності:	+	+	–
доктор наук або професор	+	+	–
кандидат наук, доцент			
<b>3. Матеріально-технічна база</b>			
3.1. Забезпеченість лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних програм (у % від потреби)	100	100	–
3.2. Забезпеченість студентів гуртожитком (у % від потреби)	70	96	+26

## Продовження порівняльної таблиці

1	2	3	4
3.3. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (крім спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 "Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини" і 0202 "Мистецтво", крім спеціальності "Дизайн")	12	11,7	+0,3
3.4. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (для спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 "Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини" і 0202 "Мистецтво", крім спеціальності "Дизайн")	–	–	–
3.5. Наявність пунктів харчування	+	+	–
3.6. Наявність спортивного залу	+	+	–
3.7. Наявність стадіону або спортивного майданчика	+	+	–
3.8. Наявність медичного пункту	+	+	
<b>4. Навчально-методичне забезпечення</b>			
4.1. Наявність освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця (у тому числі варіативної компоненти)	+	+	–
4.2. Наявність освітньо-професійної програми підготовки фахівця (у тому числі варіативної компоненти)	+	+	–
4.3. Наявність навчального плану, затвердженого в установленому порядку	+	+	–
4.4. Наявність навчально-методичного забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану (% від потреби):			
4.4.1. Навчальних і робочих навчальних програм дисциплін	100	100	–
4.4.2. Планів семінарських, практичних занять, завдань для лабораторних робіт (% від потреби)	100	100	–

Голова експертної комісії



Гранченко Л.В.

## Продовження порівняльної таблиці

1	2	3	4
4.4.3. Методичних вказівок і тематик контрольних, курсових робіт (проектів)	100	100	–
4.5. Наявність пакетів контрольних завдань для перевірки знань з дисциплін соціально-гуманітарної, фундаментальної та фахової підготовки (% від потреби)	100	100	–
4.6. Забезпеченість програмами всіх видів практик (% від потреби)	100	100	–
4.7. Наявність методичних указівок щодо виконання дипломних робіт (проектів), державних екзаменів	+	+	–
4.8. Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів (у тому числі з використанням інформаційних технологій) (% від потреби)	100	100	–
4.9. Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь студентів	+	+	–
<b>5. Інформаційне забезпечення</b>			
5.1. Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, наявними у власній бібліотеці (% від потреби)	100	100	–
5.2. Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загальної чисельності студентів (% від потреби)	5	16,0	+11
5.3. Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями	4	10	+6
5.4. Можливість доступу викладачів і студентів до Інтернету як джерела інформації: наявність обладнаних лабораторій наявність каналів доступу	+ +	+ +	– –
<b>6. Якісні характеристики підготовки фахівців</b>			
6.1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			

## Продовження порівняльної таблиці

1	2	3	4
6.1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	–
6.1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	–
6.1.3. 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	–
6.2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
6.2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
6.2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
6.2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	58,8	+8,8
6.2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
6.2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
6.2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	51,0	+1,0
6.2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
6.2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10

## Продовження порівняльної таблиці

1	2	3	4
6.2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	61,7	+11,7
6.3. Організація наукової роботи			
6.3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	+	+	-
6.3.2. Участь студентів у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	+	+	-

Голова експертної комісії:  
 доктор технічних наук, професор  
 завідувач кафедри туризму та  
 готельно-ресторанної справи Уманського  
 національного університету садівництва



Л.В. Транченко

Член комісії:  
 кандидат технічних наук,  
 доцент кафедри технології  
 харчування і ресторанного бізнесу  
 Національного університету харчових технологій



А.В. Гавриш

«З експертними висновками ознайомлений»

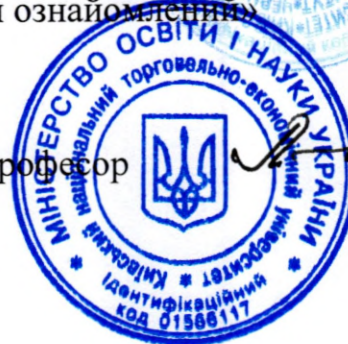
Директор ЧТЕІ КНТЕУ  
 кандидат економічних наук, доцент



Т.М. Ореховська

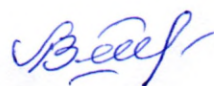
«З експертними висновками ознайомлений»

Ректор КНТЕУ  
 доктор економічних наук, професор



А.А. Мазаракі

Голова експертної комісії



Транченко Л.В.

**Порівняльна таблиця дотримання технологічних вимог  
щодо матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного  
забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти  
за напрямом підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа»  
(відповідно до постанови КМУ від 30 грудня 2015 р. № 1187)**

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1	2	3	4
<b>1. Технологічні вимоги щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>			
1.1. 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	9,98	+7,6
1.2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	46,7	+16,7
1.3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	-
2) пунктів харчування	+	+	-
3) актового чи концертного залу	+	+	-
4) спортивного залу	+	+	-
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	-
6) медичного пункту	+	+	-
1.4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	96	+26

Голова експертної комісії



Транченко Л.В.

## Продовження порівняльної таблиці

1	2	3	4
1.5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	-
2. Технологічні вимоги щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
2.1. Наявність опису освітньої програми	+	+	-
2.2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	-
3.3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
2.4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
2.5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	-
2.6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
2.7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	-
3. Технологічні вимоги щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
3.1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як чотири найменувань	10	+6
3.2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	+	+	-

## Продовження порівняльної таблиці

1	2	3	4
3.3. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня/освітньо-наукова/видавнича/атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+	+	-
3.4. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін)	50	70	+20

Голова експертної комісії:  
доктор технічних наук, професор  
завідувач кафедри туризму та  
готельно-ресторанної справи Уманського  
національного університету садівництва

Л.В. Транченко

Член комісії:  
кандидат технічних наук,  
доцент кафедри технології  
харчування і ресторанного бізнесу  
Національного університету харчових технологій

А.В. Гавриш

«З експертними висновками ознайомлений»

Директор ЧТЕІ КНТЕУ  
кандидат економічних наук, доцент



Т.М. Ореховська

«З експертними висновками ознайомлений»

Ректор КНТЕУ  
доктор економічних наук, професор

А.А. Мазаракі

Голова експертної комісії

Транченко Л.В.





Додаток А.

## ДОДАТКОВИЙ ДОГОВІР № 11

до договору оренди нерухомого Майна

№ 90 від 30.04.2014 р.

м.Чернівці

«15» березня 2017 р.

Департамент економіки Чернівецької міської ради, місцезнаходження якого: м.Чернівці, вул.О.Кобилянської, 3, який уповноважений Чернівецькою міською радою та діє від імені та в інтересах територіальної громади м.Чернівців, в особі директора *Городенського Ярослава Дориновича*, який діє на підставі Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», Закону України «Про оренду державного та комунального майна», Положення про департамент економіки, Положення про оренду майна, що належить до комунальної власності територіальної громади м.Чернівців, Положення про порядок розрахунку плати за оренду майна, що належить до комунальної власності територіальної громади м.Чернівців, та інших нормативних актів (надалі - **Орендодавець**), з однієї сторони, та **Київський національний торговельно-економічний університет**, який діє на підставі Статуту, реєстрацію змін до якого проведено 12.06.2013р., запис №10661050099000200, в особі директора Чернівецького торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету *Ореховської Тетяни Миколаївни*, яка діє на підставі довіреності від 12.01.2017р. №6/28, Положення та чинного законодавства (надалі - **Орендар**), з другої сторони внесли нижче наведені зміни та доповнення в договір оренди № 90 від 30.04.2014р. на приміщення загальною площею **2 471,10 кв.м** за адресою м.Чернівці, **вул. Університетська, 1/Центральна площа, 7**, а саме:

1. На підставі п.6.17.1 Положення про оренду майна, що належить до комунальної власності територіальної громади м. Чернівців та поданих документів (від 15.02.2017р. вх. №02/01-11-396/0), вважати договір оренди №90 від 30 квітня 2014р. продовженим на два роки 11 місяців, а саме по **28 лютого 2020р.**(включно).

2. По договору оренди, починаючи з 15.03.2017р., сплачувати орендну плату розраховану згідно додатку № **1/11**, що в місяць з урахуванням ПДВ складає **15004 грн 52 коп.** з коригуванням місячної оплати за попередній місяць на індекс інфляції попереднього місяця.

3. Всі інші пункти та умови «Договору» не змінені, не скасовані, зберігають свою юридичну силу і сторони підтверджують по них свої зобов'язання.



4. Додатковий договір укладено у двох оригінальних примірниках, що мають однакову юридичну силу та є невід'ємною частиною договору оренди, по одному для кожної із сторін.

Додаток до додаткового договору розрахунок орендної плати (додаток **№ 1/11**).

### ЮРИДИЧНІ АДРЕСИ ТА ПІДПИСИ СТОРІН:

#### ОРЕНДОДАВЕЦЬ

Департамент економіки  
Чернівецької міської ради  
58000, м.Чернівці, вул. О.Кобилянської, 3  
код ЄДРПОУ 25082698  
тел. 52-54-71; 52-11-07; факс 52-56-50  
р/р – 34228999700002 у ГУДКСУ в  
Чернівецькій області, код ЄДРПОУ 37978173,  
МФО – 856135

#### ОРЕНДАР

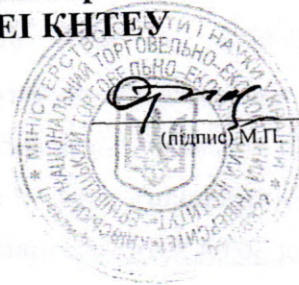
Київський національний торговельно-  
економічний університет  
02156, м.Київ, вул. Кіото, 19  
код ЄДРПОУ 01566117  
тел. (044) 531-47-15  
Чернівецький торговельно-економічний  
інститут КНТЕУ  
58000, м.Чернівці, пл.Центральна, 7 код  
ЄДРПОУ 054766322  
тел. (0372) 51-11-58, 52-22-34, 52-27-47  
р/р – 35228287006447, 35213087006447  
в Державній казначейській службі України,  
м.Київ, МФО 820172  
Св.ПДВ 100027402, ПІН 01561126017

Директор



Я.Городенський

Директор  
ЧТЕІ КНТЕУ



Т.Ореховська



Голові експертної комісії  
Міністерства освіти і науки України  
д. е. н., професору  
Транченко Л.В.

**Шановна Людмилу Володимирівно!**

Доводимо до Вашого відома, що на момент укладання між Чернівецьким торговельно-економічним інститутом КНТЕУ та Чернівецькою КЕЧ району договору оренди № 3-с2002 від 01.04.2002 р. Цивільним кодексом Української РСР та іншим чинним на той момент законодавством не було передбачено вимог державної реєстрації та нотаріального посвідчення договору. Вимоги нотаріального посвідчення та державної реєстрації передбаченні Цивільним кодексом України (ст. ст. 793, 794), що набрав чинності значно пізніше, а саме 01.01.2004 р.

Законність наших дій обґрунтовуємо статтею 58 Конституції України відповідно до якої нормативно-правові акти не мають зворотної дії в часі, крім випадків, коли вони пом'якшують або скасовують відповідальність особи.

Рішенням Господарського суду від 20 серпня 2013 р. в справі № 926/656/13 встановлено, що договір оренди № 3-с2002 від 01.04.2002 р. є пролонгованим і укладеним відповідно до норм діючого на той час законодавства.

Пунктом 2.9 Постанови пленуму Вищого господарського суду від 29.05.2013 № 12 роз'яснено, що із закінченням строку договору найму будівлі або іншої капітальної споруди (їх окремої частини) його дію було продовжено і наведене призвело до збільшення загального строку користування орендованим майном, який складає понад три роки, це не може бути підставою для визнання такого договору нікчемним у зв'язку з відсутністю його нотаріального посвідчення та державної реєстрації.

Отже, договір оренди № 3-с2002 від 01.04.2002 р. між Чернівецьким торговельно-економічним інститутом КНТЕУ та Чернівецькою КЕЧ району є чинним і до нього не вносилися зміни.

Однак, враховуючи зауваження попередньої експертизи Міністерства освіти і науки України, ЧТЕІ КНТЕУ розпочинає процедуру щодо державної реєстрації та нотаріального посвідчення договору оренди.

З повагою,  
Директор ЧТЕІ КНТЕУ



*[Handwritten signature]*

Т. М. Ореховська



Додаток В

**УКРАЇНА**  
**Чернівецька міська рада**  
**Виконавчий комітет**

**ВИТЯГ З РІШЕННЯ**

14.02.2012 №94/3

м. Чернівці

**Про присвоєння поштових адрес, оформлення права власності на об'єкти нерухомого майна, внесення змін в раніше прийняті рішення з зазначеного питання (делеговані повноваження)**

Відповідно до підпункту 10 пункту 6 статті 30, статті 31 Закону України "Про місцеве самоврядування в Україні", пункту 8.1 Тимчасового положення про порядок державної реєстрації прав власності та інших речових прав на нерухоме майно, затвердженого наказом № 7/5 Міністерством юстиції України 07.02.2002 р. у редакції наказу Міністерства юстиції України від 28.07.2010 р. №1692/5, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 30.07.2010 р. за №582/17877 та розглянувши звернення підприємств, організацій, громадян про оформлення права власності на об'єкти нерухомого майна міста Чернівців, висновки Чернівецького міського комунального бюро технічної інвентаризації, виконавчий комітет Чернівецької міської ради

**В И Р І Ш И В:**

1. Присвоїти поштову адресу:

**1.2. Вул. Фрунзе Михайла, 2-Д** (замість вул.Фрунзе, 2-А) будівлі учбово-адміністративного корпусу (колишня солдатська їдальня – будівля №6 військового містечка №1) літ.А площею 946,80 кв.м, користувачем якого є Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, балансоутримувачем є Квартирно-експлуатаційний відділ м. Чернівці (довідка Чернівецького МКБТІ від 12.01.2012 р. №59).

2. Оформити право власності держави Україна:

2.3. В особі Міністерства оборони України на нежитлову будівлю учбово-адміністративного корпусу (колишня солдатська їдальня) літ.А в місті на вул.Фрунзе Михайла, 2-Д загальною площею 946,80 кв.м, який перебуває в



2  
оперативному управлінні Квартирно-експлуатаційного відділу м. Чернівці (ід.код 08179180) в зв'язку з введенням в експлуатацію внаслідок проведеної орендарем реконструкції (декларація про готовність об'єкта до експлуатації, зареєстрована Інспекцією державного архітектурно-будівельного контролю у Чернівецькій області 04.01.2012 р. №ЧВ14312001034).

5. Рішення набирає чинності з дня його прийняття та не підлягає оприлюдненню на офіційному веб-порталі міської ради в мережі Інтернет як таке, що містить інформацію з обмеженим доступом.

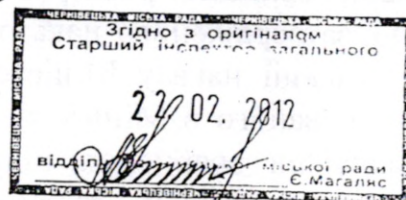
6. Чернівецькому міському комунальному бюро технічної інвентаризації (Стародуб Т.Б.) у встановленому законодавством порядку видати свідоцтва про право власності, замінити правовстановлюючі документи на об'єкти нерухомого майна, що зазначені в цьому рішенні.

7. Контроль за виконанням цього рішення покласти на директора департаменту економіки міської ради Хімійчук С.М.

Секретар Чернівецької міської ради



В. Михайлішин



Податок Г



**У К Р А Ї Н А**  
**Чернівецька міська рада**  
**48 сесія VI скликання**  
**Р І Ш Е Н Н Я**

27.03.2014 № 1151

м. Чернівці

**Про повернення вулиці Худякова Олександра історичної назви  
“Поштова” та перейменування вулиці Фрунзе Михайла на  
вулицю Аксенина Василя**

Відповідно до пункту 1 статті 37 Закону України “Про місцеве самоврядування в Україні”, Положення про найменування (перейменування) вулиць, площ, провулків, проспектів, площ, парків, мостів, встановлення пам'ятних знаків і меморіальних дошок в м.Чернівцях, розглянувши звернення Чернівецької дирекції Українського державного підприємства поштового зв'язку “Укрпошта” від 20.01.2014р. №5.6-011 з нагоди 125 річниці введення в експлуатацію історичної будівлі поштамту в м.Чернівцях, пропозиції топонімичної комісії та з метою увіковічення пам'яті Героя Майдану чернівчанина Аксенина Василя, який помер від поранень, отриманих під час трагічних подій, що сталися 19-20 лютого 2014 року в місті Києві, Чернівецька міська рада

**В И Р І Ш И Л А :**

1. Повернути історичну назву вулиці Худякова Олександра — вулиця **Поштова**.
2. Перейменувати вулицю **Фрунзе Михайла** на вулицю **Аксенина Василя**.
3. Поінформувати про прийняття цього рішення Чернівецьке обласне бюро технічної інвентаризації, КП “Міське комунальне бюро технічної інвентаризації”, Чернівецьку філію ДП “Інформаційний центр” Міністерства юстиції України, управління Держземагентства в Чернівецькій області та в місті Чернівцях, районні в місті Чернівцях ради, Першотравневий, Садгірський, Шевченківський районні відділи УМВС України в Чернівецькій області та центри обслуговування населення.



4. Рекомендувати Чернівецькій дирекції Українського державного підприємства поштового зв'язку "Укрпошта":

4.1. За власний рахунок на замовлення департаменту житлово-комунального господарства міської ради до 01.06.2014р. встановити аншлаги на вулиці Поштовій.

4.2. Внести зміни до тексту напису меморіальної дошки на фасаді будинку №3 по вулиці Поштовій, відповідно до чинного законодавства.

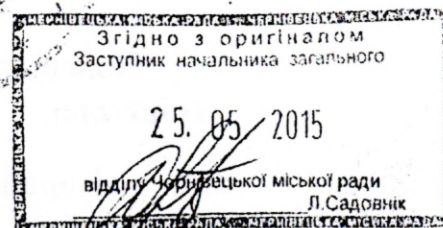
5. Рішення підлягає оприлюдненню в газеті "Чернівці" та на офіційному веб-порталі Чернівецької міської ради в мережі Інтернет.

6. Організацію виконання рішення покласти на заступника міського голови з питань діяльності виконавчих органів міської ради Паскаря О.Є.

7. Контроль за виконанням цього рішення покласти на постійні комісії Чернівецької міської ради з питань освіти, науки, культури, спорту та молодіжної політики, житлово-комунального господарства та охорони навколишнього середовища.

Секретар Чернівецької міської ради

Я.Кушнірик



25.05.2015

Відділу Чернівецької міської ради  
Л.Садовник





МІНІСТЕРСТВО ОБОРОНИ УКРАЇНИ

ТЕРИТОРІАЛЬНЕ УПРАВЛІННЯ ПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ

ДОЗВІЛ № 17

На Оренду нежитлових приміщень КЕВ м. Чернівці, загальною  
(зазначається згідно з п.1 Порядку)  
площею 1034,3 м<sup>2</sup>, чернівецьким торгівельно-економічним інститу-  
(найменування підприємства, організації, установи, прізвище, ім'я та по батькові громадянина,  
том Київського національного торгівельно-економічного університе-  
код згідно ЄДРПОУ)  
ту під учбовий корпус, код ЄДРПОУ - 05476322

за адресою м. Чернівці вул. Фрунзе, 2 а

з 16 " березня 200 7 року.

Умови дії дозволу постійно  
(зазначити "Постійно; за наявності окремих фактів порушення правил

пожежної безпеки – термін дії дозволу та умови забезпечення пожежної безпеки)

дозвіл видано " 16 " березня 200 7 року.

Начальника управління

П.Г.ЄРЕМЕНКО

(підпис)

" 16 " березня 200 7 року.

М.П.

Дію дозволу продовжено з " \_\_\_ " \_\_\_ 200 \_\_\_ р. по " \_\_\_ " \_\_\_ 200 \_\_\_ р.

Начальник управління

(підпис)



М.П.

200 \_\_\_ року.





Міністерство оборони України  
СЛУЖБА ПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ м. ЧЕРНІВЦІ  
ТЕРИТОРІАЛЬНОГО УПРАВЛІННЯ ПОЖЕЖНОЇ БЕЗПЕКИ  
м. ЛЬВІВ

ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК  
протипожежного стану об'єкта

Мною, Начальником служби пожежної безпеки м. Чернівці майором  
Козленковим А.Ю.

„15” 02 2007р. проведена експертиза протипожежного стану

На оренду приміщення під учбовий корпус Чернівецький ТЕІ КНТЕУ  
Ориховська Тетяна Миколаївна, за адресою м. Чернівці вул. Фрунзе 2а.

Характеристика об'єкта: Учбовий корпус загальною площею 1034,5 м.кв.,  
другого ступеня вогнетривкості, опалення від двох газових котлів, освітлення  
електричне. Учбовий корпус забезпечений пожежною сигналізацією,  
встановлено 14 вогнегасників ВП – 2, обладнано 4 внутрішніх пожежних  
крана, проведено вимір опору ізоляції електромереж, дерев'яні конструкції  
горіща оброблені вогнезахисним розчином.

Проведеною експертизою протипожежного стану виявлені порушення вимог  
діючих протипожежних норм та правил:

Порушень вимог пожежної безпеки не виявлено.

Начальник служби пожежної безпеки м. Чернівці  
майор

Козленков А.Ю.

„15” 02 2007р.

Керівник (орендар) об'єкту:

Ориховська Т.М.

„15” 02 2007р.



**Забезпечення приміщення навчального призначення та іншими приміщеннями**

Найменування приміщеннями	Площа приміщень (кв. метрів)			
	Усього	у тому числі		
		власних	орендованих	зданих в оренду
1	2	3	4	5
Навчальні приміщення, усього:	2667,85	327,62	2340,23	–
у тому числі:				
приміщення для занять студентів, курсантів, слухачів (лекційні, аудиторні приміщення, кабінети, лабораторії тощо)	1767,02	327,62	1439,4	–
комп'ютерні лабораторії	617,43	–	617,43	–
спортивні зали	283,4	–	283,4	–
Приміщення для науково-педагогічних (педагогічних) працівників	938,15	10,2	927,95	–
Службові приміщення	768,47	239,4	529,07	–
Бібліотека,	437,0	246,6	190,4	–
у т.ч. читальні зали	162,5	82,5	80,0	–
Гуртожитки	2897,98	2897,98	–	–
Їдальні, буфети	139,4	–	139,4	–
Профілакторії, бази відпочинку	241,2	241,2	–	–
Медичні пункти	14,2	–	14,2	–
Інше	1296,45	–	1296,45	–

Директор ЧТЕІ КНТЕУ



Т. М. Ореховська



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
КИЇВСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ТОРГОВЕЛЬНО-ЕКОНОМІЧНИЙ ІНСТИТУТ

НАКАЗ

«28» 06 2017р.

м. Чернівці

№ 31

Про удосконалення використання приміщень  
та аудиторного фонду ЧТЕІ КНТЕУ

З метою приведення використання приміщень та аудиторного фонду ЧТЕІ КНТЕУ у відповідності до нормативів Державних санітарних норм та вимог правил Охорони праці

НАКАЗУЮ:

1. Заступнику директора з АГЧ Казакевичу І. П. до 01 липня 2017 року забезпечити додаткове облаштування 2-х комп'ютерних аудиторій у корпусі № 3 (вул. Аксенина, 2 Д), у тому числі: ауд. 8 (70,2 кв. м.) на 11 робочих місць, ауд. 9 (72,5 кв. м.) на 12 робочих місць за рахунок комп'ютерної техніки з корпусу № 1 (Центральна площа, 7) із аудиторій №222 (7 комп'ютерів), 227 (9 комп'ютерів), 226 (7 комп'ютерів).
2. Начальнику ІОЦ Валецькій Т.М. до початку нового 2017-2018 навчального року забезпечити підключення комп'ютерів до мережі відповідно до плану використання приміщень.
3. Головному інженеру АГЧ Середі І.О. забезпечити перевезення комп'ютерної техніки з корпусу № 1 (Центральна площа, 7) у корпус № 3 (вул. Аксенина, 2 Д).
4. Начальнику навчального відділу Шупрудько Н. В. забезпечити складання розкладів у відповідності до нового плану використання приміщень, аудиторного фонду.
5. Контроль за виконанням цього наказу поставити на заступника директора з науково-педагогічної роботи та інноваційного розвитку Грицюка Е.О.

Директор

Т.М. Ореховська

