

## ВИСНОВКИ

**експертної комісії щодо первинної акредитаційної експертизи  
освітньо-професійної програми «Ресторанні технології»  
зі спеціальності 181 Харчові технології  
за другим (магістерським) рівнем вищої освіти у Київському  
національному торговельно-економічному університеті**

Відповідно до підпункту 20 пункту 2 розділу XV «Прикінцеві та перехідні положення» Закону України «Про вищу освіту» та пункту 4 Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 р. № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах», та згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 13.12.2018 року № 3052-л «Про проведення акредитаційної експертизи» експертна комісія у складі:

**Тележенко Любов Миколаївна** – завідувач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеської національної академії харчових технологій, доктор технічних наук, професор, голова комісії;

**Хомич Галина Панасівна** – завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», доктор технічних наук, професор,

розглянула подану Київським національним торговельно-економічним університетом акредитаційну справу та провела у термін з 16 по 18 січня 2019 року безпосередньо на місці експертне оцінювання відповідності освітньої діяльності цього закладу вищої освіти ліцензійним умовам та державним вимогам щодо первинної акредитації освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем, а саме:

- достовірність інформації, поданої до МОН України закладом вищої освіти;
- відповідність показників діяльності закладу установленим законодавством Ліцензійним вимогам щодо кадрового, матеріально-технічного, навчально-методичного, інформаційного забезпечення;
- відповідність освітньої діяльності з підготовки здобувачів вищої освіти державним вимогам до акредитації;
- наявність не усунених порушень у діяльності ЗВО, що були виявлені під час попередніх перевірок.

У підсумку експертного оцінювання комісія констатує:

## 1. Загальна характеристика

### Київського національного торговельно-економічного університету та освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» за спеціальністю 181 Харчові технології

Повна назва закладу вищої освіти: Київський національний торговельно-економічний університет (далі – Університет, КНТЕУ).  
Юридична адреса: 02156, м. Київ вул. Кіото, 19.

Статут Університету (нова редакція) прийнято Конференцією трудового колективу 30 серпня 2016 року, протокол № 1, затверджено Наказом Міністерства освіти і науки України від 10 січня 2017 р. № 31. Ідентифікаційний код – 01566117.

КНТЕУ є одним із найавторитетніших закладів вищої освіти України. Його історія бере свій початок від Київського філіалу Всесоюзного заочного інституту радянської торгівлі, створеного у 1946 році. Згідно з постановою Ради Міністрів УРСР від 14.01.1959 р. № 50 філіал передано у підпорядкування Харківському інституту радянської торгівлі, у тому ж році – Донецькому інституту радянської торгівлі. Відповідно до постанови Ради Міністрів УРСР від 04.03.1966 р. № 195 створено Київський торгово-економічний інститут. Постановою Кабінету Міністрів України від 29.08.1994 р. № 542 перетворено у Київський державний торговельно-економічний університет. Указом Президента України № 1059/2000 від 11.09.2000 р. надано статус національного. У 2006 році КНТЕУ приєднався до всевітньо відомої Великої Хартії університетів.

Нині університет є багатогалузевим закладом вищої освіти, що проводить освітню, наукову, науково-технічну, інноваційну та методичну діяльність, забезпечує організацію освітнього процесу здобуття особами вищої та післядипломної освіти з урахуванням їх покликань, інтересів і здібностей, сприяє поширенню наукових знань та здійснює культурно-просвітницьку діяльність, має розвинену інфраструктуру професійно-технічних та вищих навчальних закладів, навчально-виробничих, наукових центрів, інших підрозділів, об'єднаних із метою реалізації державної політики в галузі освіти і науки, забезпечення виконання місії та завдань як національного навчального закладу.

У 2015 році відповідно до розпорядження Кабінету Міністрів України від 22.11.15 р. № 1223-р «Про реорганізацію Українського державного університету фінансів та міжнародної торгівлі» до КНТЕУ було приєднано Український державний університет фінансів та міжнародної торгівлі (далі – УДУФМТ).

Таким чином, КНТЕУ у 2018/2019 навчальному році – це 17 відокремлених структурних підрозділів у 10 містах країни; близько 40 тисяч студентів, які навчаються за 27 спеціальностями, в тому числі за 25 спеціальностями на першому (бакалаврському) рівні, за 21 спеціальністю на другому (магістерському) рівні та за 19 спеціальностями на третьому

(освітньо-науковому) рівні. КНТЕУ має 6 спеціалізованих вчених рад із захисту докторських та кандидатських дисертацій. Встановлені та підтримуються творчі зв'язки з більш ніж 100 вищими навчальними закладами, міжнародними центрами та установами з 30 країн світу. Здійснюється обмін викладачами, студентами, виконуються міжнародні проекти стосовно інтеграції вищої освіти, вдосконалення освітніх програм різних ступенів підготовки та перепідготовки спеціалістів, студенти проходять практику у шести зарубіжних країнах.

В університеті функціонують 6 факультетів: міжнародної торгівлі та права; економіки, менеджменту та психології; фінансів та банківської справи; обліку, аудиту та інформаційних систем; ресторанно-готельного та туристичного бізнесу; торгівлі та маркетингу. Лабораторія дистанційного навчання пропонує системи підготовки та перепідготовки фахівців без відриву від основної професійної діяльності.

До складу університету, крім базового закладу, входять 6 навчальних інститутів, 11 коледжів і вищих комерційних училищ, розташованих у Києві, Харкові, Вінниці, Чернівцях, Хмельницькому, Ужгороді, Коломиї, Бурштині, Житомирі, Одесі.

До складу КНТЕУ входять: Інститут вищої кваліфікації, Центр європейської освіти, Центр профорієнтаційної роботи, Центр тестування та моніторингу знань, Лабораторія дистанційного навчання, Центр підготовки до ЗНО, Підготовче відділення для іноземців та осіб без громадянства, Центр розвитку кар'єри, Центр трансферу технологій, Центр педагогічних та психологічних досліджень, Центр укладання договорів, Навчальний відділ, Бізнес інкубатор, Навчально-методичний відділ, Центр бізнес-тренінгу, Науково-технічний центр сертифікації продукції, послуг та систем якості, Культурно-мистецький центр, Відділ організаційно-виховної роботи та інформаційного забезпечення.

Університет здійснює підготовку, перепідготовку та підвищення кваліфікації фахівців для зовнішньої та внутрішньої торгівлі, фінансової та банківської системи, фіскальної служби, конкурентної політики, страхової справи, рекламного бізнесу та зв'язків із громадськістю, економіки підприємництва, менеджменту інноваційної діяльності, маркетингу, комерційного і фінансового права, бухгалтерського обліку, фінансового аналізу і контролю, експертизи товарів та послуг, туризму, готельного і ресторанного бізнесу, захисту прав споживачів, виставкової діяльності, комерційної діяльності на ринку нерухомості, психології, філології, кібербезпеки.

Стратегія розвитку Київського національного торговельно-економічного університету на період до 2030 р. базується на положеннях Конституції України, Законах України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про наукову і науково-технічну діяльність», Ліцензійних умовах провадження освітньої діяльності закладів освіти, Угоді про асоціацію Україна-ЄС, Стратегії сталого розвитку «Україна – 2020», Концепції розвитку цифрової економіки та суспільства України на 2018-2020 роки,

інших вітчизняних законодавчих актах в галузі освіти і науки та міжнародних документах в галузі освіти, Стандартах і рекомендаціях щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (Standards and Guidelines for Quality Assurance in the European Higher Education Area), інших.

В університеті постійно вдосконалюється система управління якістю. На початку 2017 року – вперше в Україні серед закладів вищої освіти – КНТЕУ успішно пройшов сертифікацію Системи управління якістю на відповідність вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015. Незалежний зовнішній аудит, проведений Національним органом із сертифікації в грудні 2016 р., підтвердив ефективність функціонування Системи управління якістю КНТЕУ (системи забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти) на відповідність вимогам ISO 9001:2015. Сертифікат про відповідність виданий українською, англійською, французькою та німецькою мовами.

В Університеті працює аспірантура та докторантура, забезпечується підготовка кандидатів наук з семи спеціальностей, докторів наук з трьох спеціальностей. Ефективно працюють 4 спеціалізовані вчені ради з правом прийняття до розгляду та проведення захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора (кандидата) наук за 12 спеціальностями.

В Університеті здійснюється підготовка бакалаврів за 19 напрямками підготовки (відповідно до постанов Кабінету Міністрів України від 13.12.2006 №1719, від 27.08. 2010 № 787) та 19 спеціальностями (відповідно до переліку 2015 року), магістрів за 15 спеціальностями (відповідно до переліку 2015 року). В університеті станом на 01.09.2018 р. навчається 17382 студентів. Університет має ліцензію та здійснює підготовку іноземних громадян за акредитованими напрямками та спеціальностями (протокол АК №109 від 03.06.2014), підготовку іноземців та осіб без громадянства до вступу у вищі навчальні заклади, підвищення кваліфікації спеціалістів (підвищення кваліфікації за акредитованими напрямками (спеціальностями), протокол АК №109 від 03.06.2014), підвищення кваліфікації фахівців за програмою «Державні закупівлі» (протокол ДАК № 89 від 25.05.11), підвищення кваліфікації державних службовців та керівників державних підприємств, установ, організацій зі спеціальності 074 «Публічне управління та адміністрування» (протокол ДАК № 89 від 25.05.11).

Фахівці КНТЕУ залучені до комісій МОН України, інших міністерств і відомств, беруть активну участь у розробці стандартів, визначенні стратегічних напрямів удосконалення організації та якості освіти.

Наукова та освітня діяльність КНТЕУ зосереджена на 30 кафедрах, сформовані і функціонують 50 наукових шкіл та напрямів.

Університетом видаються фахові наукові журнали «Вісник КНТЕУ» (економічні науки), «Зовнішня торгівля: економіка, фінанси, право» (економічні, юридичні науки), «Товари і ринки» (технічні науки), які представлено у міжнародних наукометричних базах даних, репозиторіях і пошукових системах Національна бібліотека України ім. В. І.

Вернадського (Україна) Загальнодержавна реферативна база даних «Україна наукова» та Український реферативний журнал «Джерело» (Україна) Index Copernicus (Польща) Google Scholar (США), Research Bible (Японія), Directory of Research Journals Indexing; Directory of Research Journals Indexing, Cite Factor Directory Indexing of International Research Journals, Impact Factor Journal Citations Report, International Institute of Organized Research (I2OR).

В університеті видаються Онлайн журнал Наукового товариства студентів, аспірантів, докторантів та молодих вчених «VIVAT ACADEMIA», Студентський журнал «Киото, 19», Газета «Університет і час», Збірники наукових статей магістрів, матеріали та збірники доповідей науково-практичних та науково-методичних конференцій.

Вагома міжнародна діяльність КНТЕУ забезпечує мобільність студентів університету. Університет має членство в міжнародних організаціях: Європейський центр публічного права; Велика Хартія Університетів; Університетське Агентство Франкофонії; Міжнародне товариство товарознавців і технологів; Міжнародна асоціація вищих та середніх спеціальних навчальних закладів торгівлі та споживчої кооперації; Світова асоціація відпочинку та рекреації; Всесвітня організація кулінарних союзів; Європейська Академія Ритейлу; Міжнародна асоціація вузів з підготовки фахівців харчової промисловості. Університет забезпечує підготовку здобувачів освітнього ступеня «магістр» з англійською мовою викладання для українських та іноземних громадян – «Міжнародна економіка», «Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності», «Фінансовий менеджмент», «Міжнародний туристичний бізнес», «Туристичний менеджмент», «Торговельний менеджмент», «Готельний і ресторанний менеджмент», «Міжнародний готельний бізнес», «Фінансове посередництво».

Відповідно до результатів рейтингових оцінок роботодавців КНТЕУ займає лідерські позиції. За результатами вступної кампанії 2018-ого року КНТЕУ входить до 5-ти найкращих закладів вищої освіти України, посідає 3-тє місце серед столичних вишів та 1-ше місце – серед закладів економічної освіти України. КНТЕУ зайняв 2-ге місце серед лідерів закладів освіти, що зарахували на навчання найбільше вступників за кошти фізичних та юридичних осіб та увійшов у ТОП 10 навчальних закладів, до яких вступили на навчання за кошти держбюджету на перший курс для здобуття ступеня бакалавр з найвищими середніми балами ЗНО.

Підготовка фахівців за спеціальністю 181 Харчові технології, яка акредитована за IV рівнем (сертифікат про акредитацію спеціальності серія НД № 1188332 від 10.07.2017 року), проводиться згідно з ліцензією Міністерства освіти і науки України, виданого на підставі наказу МОН України № 1565 від 19.12.2016 р.

Згідно з наказом ректора «Про випускові кафедри» від 12.09.2017 №2637 підготовку фахівців зі спеціальності 181 Харчові технології здійснює кафедра технології і організації ресторанного господарства факультету

ресторанно-готельного та туристичного бізнесу. Завідувач кафедри – Кравченко Михайло Федорович, доктор технічних наук, професор.

Експертна комісія мала можливість ознайомитися з планом організаційно-виховної роботи, Положенням про студентське самоврядування у Київському національному торговельно-економічному університеті, та документами, що підтверджують виконання окремих заходів плану виховної роботи в університеті. В університеті діє потужна Рада студентського самоврядування КНТЕУ (РСС КНТЕУ). Метою студентського самоврядування є створення належних умов для здобуття вищої освіти та самореалізації студентів, формування у них організаторських здібностей, лідерських якостей, відповідальності за результат своєї праці тощо. Діяльність РСС спрямована на забезпечення гармонійного розвитку особистості, формування навичок майбутнього організатора, виховання духовності та культури, зростання соціальної активності студентської молоді та удосконалення навчально-виховного процесу. Основними завданнями є: забезпечення захисту прав та інтересів студентів Університету, формування громадянської позиції, гідності та високої культури поведінки, сприяння навчальній, науковій та творчій діяльності студентів, сприяння створенню різноманітних студентських гуртків, товариств, об'єднань, клубів за інтересами та координація їх діяльності, представництво університету у місцевих, регіональних, всеукраїнських і міжнародних молодіжних студентських організаціях тощо.

Комісія констатує, що організація виховного процесу спрямована ректоратом, науково-педагогічним колективом Університету та РСС КНТЕУ на досягнення суспільно визнаних завдань виховання.

**Експертна комісія перевірила наявність і достовірність документів, що забезпечують правові основи діяльності закладу вищої освіти та умови провадження освітньої діяльності; зауважень до розглянутих документів у комісії немає.**

## **2. Формування контингенту студентів**

Формування контингенту студентів в Університеті проводиться відповідно до законодавчих нормативних актів, наказів Міністерства освіти і науки України, рішень Вченої ради і ректорату Університету; та ліцензованих обсягів зі спеціальностей; на умовах договорів з юридичними і фізичними особами.

Для організації роботи з прийому студентів кожен рік формується приймальна комісія, яка працює згідно з Положенням про приймальну комісію та Правилами прийому до університету. Ці документи розроблені відповідно до Закону України «Про вищу освіту», інших законодавчих і нормативних документів. Ділова документація приймальної комісії – книги реєстрації особових справ абітурієнтів, протоколи, накази – ведуться чітко з дотриманням чинних вимог.

Підготовка магістрів спеціальності 181 Харчові технології освітньо-

професійної програми «Ресторанні технології» здійснюється за договорами з фізичними та юридичними особами. Станом на 10.01.2019 р. контингент студентів ступеня магістра спеціальності 181 Харчові технології за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» становить 59 осіб.

Кількісні показники формування контингенту студентів спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» ступеня магістра наведено у таблиці 1.

Таблиця 1.

**Формування контингенту студентів  
за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» за  
спеціальністю 181 Харчові технології  
за другим (магістерським) рівнем вищої освіти  
Київського національного торговельно-економічного університету**

Показник	Роки		
	2016	2017	2018
Контингент студентів денної форми навчання	23	16	25
у т. ч. за державним (галузовим) замовленням	22	10	12
Контингент заочної форми навчання	34	31	34
у т. ч. за державним (галузовим) замовленням	-	7	3
Загальний контингент студентів	57	47	59
у т. ч. за державним (галузовим) замовленням	22	17	15

Науково-педагогічними працівниками випускової кафедри технології і організації ресторанного господарства проводиться активна профорієнтаційна робота: відвідування профільних навчальних закладів II та III рівнів акредитації згідно графіку і планів профорієнтаційної роботи, проведення Днів відкритих дверей, Днів гостинності, бесіди викладачів зі студентами освітнього ступеня «бакалавр», розповсюдження друкованої інформації про університет в цілому, факультет і кафедру зокрема.

Форми та методи профорієнтаційної роботи різнопланові: проведення зустрічей абітурієнтів з представниками підприємницької діяльності; проведення засідань практичних конференцій, майстер-класи та тренінги, виступи провідних науково-педагогічних працівників з лекціями, спільна участь у проектах; зв'язки щодо проведення практики студентів, рецензування дипломних магістерських проектів; запрошення бізнесменів та керівників для участі у Днях кар'єри, засіданнях наукових гуртків та конкурсів.

Це забезпечує університету його конкурентоспроможність та формування необхідного контингенту студентів. Розроблена рекламна

стратегія просування освітнього продукту з підготовки студентів щодо здобуття ступеня вищої освіти магістра за спеціальністю 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» у мережі Інтернет, на офіційному сайті університету, у засобах масової інформації, на всеукраїнських виставкових та іміджевих заходах.

**Висновок:** Експертна комісія підтверджує, що формування контингенту студентів в Університеті проводиться відповідно до законодавчих нормативних актів та ліцензованих обсягів підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології. Формування контингенту проходить системно на підставі профорієнтаційної роботи, що дозволяє здійснювати якісний відбір найбільш підготовлених абітурієнтів.

### **3. Зміст підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» за спеціальністю 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти**

Комісія констатує, що підготовка студентів освітнього ступеню «магістр» спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» здійснюється відповідно до Стандартів вищої освіти, Освітньої програми, Навчального плану.

Освітньо-професійна програма підготовки здобувачів вищої освіти за другим (магістерським) рівнем спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» розроблена проектною групою, яка включає викладачів кафедри технології і організації ресторанного господарства із залученням професорів споріднених кафедр, провідних фахівців галузі ресторанного господарства і студентів, які навчаються за відповідною спеціальністю (у складі: Кравченко М.Ф., професор кафедри технології і організації ресторанного господарства, д.т.н., професор; Юдіна Т.І., професор кафедри технології і організації ресторанного господарства, д.т.н., професор; Бойко М.Г., професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу, д.е.н., професор; Антонюк І.Ю., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства, к.т.н., доцент; Медведєва А.О., доцент кафедри технології і організації ресторанного господарства, к.т.н., доцент; Расулов Р.А., доцент кафедри інженерно-технічних дисциплін, к.т.н., доцент; Окунева Д.О., студенти групи 1-5м, спеціальність 181 Харчові технології; Миколаєнко Л.О., студентка групи 1-5м (спеціальність 181 Харчові технології; стейкхолдери програми: Сластин В.В., Президент Ліги фітнес-дієтологів та нутриціологів; Забігайло Т.С., директор навчально-виробничого об'єднання КНТЕУ); схвалена Вченою радою Київського національного торговельно-економічного університету та затверджена наказом від 28.02.2017 р. протокол № 662.

Метою освітньої програми є підготовка конкурентоспроможних, висококваліфікованих фахівців, здатних ідентифікувати, вирішувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми з урахуванням специфіки



функціонування суб'єктів сфери обслуговування, здійснювати науково-педагогічну та наукову діяльність, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями. Зміст навчальних дисциплін, які містить Освітньо-професійна програма, відповідає профілю підготовки студентів ступеню магістр спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» та повною мірою забезпечує досягнення мети освітньої програми і формування відповідних компетентностей: загальних та фахових.

Атестація випускників спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» ступеню магістр проводиться у формі захисту випускного кваліфікаційного проекту та завершується видачею документу встановленого зразка про присудження йому кваліфікації: ступінь вищої освіти магістр спеціальність 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології». Атестація здійснюється відкрито і публічно.

Навчальний план підготовки магістрів розрахований на термін 1 рік 4 місяці затверджений постановою вченої ради КНТЕУ від 23.02.17р. протокол №10, за структурою, змістом та оформленням відповідає вимогам вищої школи та стандартам підготовки фахівців відповідної спеціальності. Графіком навчального процесу передбачено семестровий поділ кожного академічного року. Дотримано нормативи щодо кількості форм контролю та тривалості сесій, виробничої практики, канікул; практична підготовка логічно взаємоузгоджена з теоретичною. Дотримано сучасних нормативів тижневого навантаження (питома вага самостійної роботи становить 60%). Всі зміни до діючого навчального плану оформлюються відповідним чином, затверджуються рішенням вченої ради університету та наказом ректора.

Обсяг обов'язкових компонент ОПП підготовки магістрів спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» становить 60%. Обсяг циклу професійної підготовки становить 86.7%, обсяг циклу гуманітарно-професійної підготовки – 13.3% від загального обсягу ОП.

Більшість дисциплін вибіркової компоненти відображають професійні компетенції та забезпечують разом з обов'язковими компонентами придатність випускників до працевлаштування на відповідних посадах: головний кулінар, головний технолог, завідувач виробництва, завідувач підприємства харчування, керуючий підприємства харчування, керуючий рестораном, начальник виробництва, молодший науковий співробітник, науковий співробітник, науковий співробітник-консультант.

Робочі навчальні плани на кожен рік прийому розробляються відповідно до навчального плану підготовки магістра спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології», затверджуються Вченою радою університету та наказом ректора. Робочий навчальний план підготовки магістрів спеціальності 181 Харчові технології освітньої програми «Ресторанні технології» прийому 2017 року затверджено вченою радою КНТЕУ від 28.02.2017 р. протокол № 662.

**Висновок:** Експертна комісія відзначає, що організація і зміст підготовки магістрів спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» відповідає вимогам вищої школи та забезпечує державну гарантію якості освітнього процесу.

**4. Організаційне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення навчально-виховного процесу підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» за спеціальністю 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти**

Освітній процес із підготовки студентів за спеціальністю 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» ступеня магістра в Університеті здійснюється відповідно до навчального плану. Графік освітнього процесу і розклад занять на 2018-2019 навчальний рік складено згідно існуючих вимог щодо тижневого навантаження студентів і підтверджує 100 % виконання навчального плану відповідно до переліку навчальних дисциплін, видів навчальних занять та форм контролю.

Експертна комісія перевірила фактичну наявність навчальних програм з навчальних дисциплін навчального плану магістра спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології». Програми навчальних дисциплін відповідають встановленим вимогам щодо їх структури та змісту, схвалені Вченою радою університету. За всіма навчальними дисциплінами розроблені та затверджені навчальні програми на 2018-2019 навчальний рік.

Експертна комісія перевірила фактичну наявність навчально-методичних комплексів, підготовлених науково-педагогічним персоналом університету, з усіх обов'язкових й вибіркових навчальних дисциплін. Усі види форм занять, що передбачені навчальним планом, забезпечені навчально-методичними розробками відповідного змісту і форми, є складовими навчально-методичних комплексів з навчальних дисциплін. Комісія ознайомила з змістом навчально-методичних комплексів з навчальних дисциплін і відзначає, що студенти денної та заочної форм навчання на 100% забезпечені навчально-методичними розробками. Для забезпечення якісного освітнього процесу студентів науково-педагогічним персоналом також розроблено навчальні посібники для забезпечення самостійного опанування навчальних дисциплін.

З кожної навчальної дисципліни навчального плану підготовки магістрів зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» розроблені пакети комплексних контрольних робіт (ККР) для перевірки рівня знань студентів.

Навчальним планом підготовки магістра зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» не передбачено виконання курсової роботи (проекту).

Відповідно до стандартів підготовки магістрів передбачена практична підготовка у вигляді виробничої (переддипломної) практики обсягом 270 кредитів (тривалість 6 тижнів), та виконання випускного кваліфікаційного проекту. Ці види робіт забезпечені програмою практики та методичними рекомендаціями до виконання випускного кваліфікаційного проекту.

Студенти спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» рівня магістр забезпечені базами практики на 100%. Виробнича (переддипломна) практика магістрів здійснюється в організаціях і закладах ресторанного господарства, з якими укладено договори про співробітництво.

З метою посилення практичної складової підготовки студентів під керівництвом Громадської спілки «Український кулінарний союз» на кафедрі з 2016 року працює студентський кулінарний клуб «Юніор», члени якого беруть участь у численних міжнародних і всеукраїнських кулінарних конкурсах, де отримують відзнаки і здобувають призові місця, разом з тим поглиблюють практичну професійну підготовку.

За участю викладачів кафедри та студентів з 2016 року проводяться міжнародні конкурси ресторанних технологій «BESTCookFEST» (організатор – громадська спілка «Український кулінарний союз»).

Методичне забезпечення дисциплін розробляється викладачами кафедр, апробується та проходить як внутрішньо кафедральне, так і зовнішнє (міжкафедральне) рецензування. Всі програми і робочі програми, якими користується КНТЕУ для підготовки фахівців, є фактично власними розробками. Програми і робочі програми, розроблені і рекомендовані кафедрами, стейкхолдерами (зовнішніми рецензентами), розглянуті Вченою радою та затверджені ректором КНТЕУ.

Методичне забезпечення дисциплін зберігається на кафедрі в упорядкованому паперовому та електронному вигляді, а також у методичному кабінеті бібліотеки та навчально-методичному відділі.

Підсумкова атестація здійснюється на підставі оцінки рівня професійних знань, умінь та навичок випускників зі спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» з використанням загальнодержавних методів комплексної діагностики: захисту випускного кваліфікаційного проекту.

Методичне забезпечення практичної підготовки, підсумкової атестації відповідає встановленим вимогам щодо їх структури та змісту.

Комісія підтверджує, що у Київському національному торговельно-економічному університеті навчальні плани розробляються з врахуванням накопичувальної Європейської кредитно-трансферної системи. Оцінювання рівня якості підготовки фахівців здійснюється на основі встановлених правил, принципів, критеріїв, системи і шкали оцінювання. Рівень якості підготовки фахівців в університеті визначається комплексною системою оцінювання, яка поєднує шкалу оцінювання ЄКТС, національну та 100-бальну шкалу Університету.

В освітньому процесі підготовки студентів за освітньо-професійною

програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології ступеня магістра активно використовуються інноваційні інформаційні технології навчання. Рівень забезпеченості фахових навчальних дисциплін пакетами прикладних програм відповідає сучасним вимогам щодо використання інформаційних технологій у освітньому процесі та практичній підготовці фахівців.

Комісія відзначає системність організації єдиного інформаційного простору, високу комп'ютерну насиченість освітньої діяльності Київського національного торговельно-економічного університету, широке впровадження комп'ютерних технологій у навчальну, наукову, управлінську, бібліотечну, видавничу і обліково-фінансову діяльність.

В Університеті впроваджена автоматизована система управління, яка постійно модернізується на основі сучасних інформаційних технологій. В університеті більше 41% аудиторій має мультимедійне обладнання, при цьому 62 аудиторії обладнано стаціонарними мультимедійними комплексами, що дозволило проводити навчальні заняття з використанням телекомунікаційних засобів та інноваційних технологій, власних інформаційних ресурсів та глобальної мережі; функціонують більше 50 мобільних мультимедійних комплексів з доступом до Internet, локальної мережі та бібліотеки університету.

Книжкові фонди бібліотеки складають 1 405 671 примірників; з них близько 720 тисяч примірників підручників, близько 380 тисяч примірників наукової літератури, 440 назв періодичних видань.

Фонд бібліотеки формується відповідно до профілю Університету, комплектується найновішими навчальними виданнями, періодичними виданнями, методичними та інформаційними матеріалами; виданнями університету (підручники, посібники, методичні рекомендації й вказівки з багатьох навчальних дисциплін). Бібліотека надає доступ до таких ресурсів: наукометрична база даних SCOPUS, повнотекстова база даних ScienceDirect, повнотекстова база даних з матеріалами зарубіжних періодичних видань EBSCO (англомовний ресурс), бази даних компанії EBSCO Publishing, база даних економіки та права, відкриті Архіви України, законодавча база України, фонд аудіо-відео-фото матеріалів КНТЕУ на CD, DVD.

Комісія констатує, що студенти мають доступ до електронних версій навчально-методичних матеріалів, розроблених викладачами університету.

Одним з пріоритетних напрямів діяльності університету з досягнення високої якості навчання стала розробка і впровадження у освітній процес навчально-наукових Web-ресурсів і використання у ньому дистанційних технологій. Для здійснення постійної інформаційної підтримки навчального процесу студентів впроваджено платформу дистанційного навчання Moodle.

З метою реалізації принципів академічної доброчесності запроваджено систему перевірки на плагіат кандидатських та докторських дисертацій, дипломних проектів, наукових праць тощо.

**Висновок:** Експертна комісія відзначає, що організаційне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення підготовки

**магістрів за спеціальністю 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» за всіма складовими відповідає нормативним документам та акредитаційним вимогам і забезпечує високий професійний рівень підготовки фахівців.**

## **5. Кадрове забезпечення освітнього процесу**

За підготовку здобувачів вищої освіти за спеціальністю 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» за другим (магістерським рівнем вищої освіти) відповідає випускова кафедра технології і організації ресторанного господарства.

У своїй діяльності кафедра керується чинним законодавством, Статутом КНТЕУ, рішеннями вчених рад університету та факультету ресторанно-готельного та туристичного бізнесу. Головними завданнями кафедри є здійснення навчальної, виховної, методичної і науково-дослідної роботи, забезпечення підготовки науково-педагогічних кадрів, організація підвищення їх кваліфікації.

Для здійснення ефективного планування, організації та контролю підготовки магістрів при випусковій кафедрі затверджено групу забезпечення. Керівником групи забезпечення спеціальності призначено Притульську Н.В. – першого проректора з науково-педагогічної роботи професора

Експертна комісія, використовуючи первинні документи відділу кадрів Університету, перевірила достовірність наведеної в акредитаційній справі інформації про якісний склад науково-педагогічних працівників кафедр університету, які забезпечують навчальний процес за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем. Аналіз інформації свідчить, що підготовку магістрів забезпечують 20 осіб, з них: докторів наук, професорів 6 осіб (30%); кандидатів наук, доцентів 14 осіб (70%). За основним місцем роботи працюють 100,0 %.

Експертна комісія перевірила розрахунок показників, визначених для забезпечення викладання лекційних годин за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології ступеня магістра та констатує, що проведення лекцій з навчальних дисциплін забезпечують науково-педагогічні працівники з науковими ступенями та вченими званнями, які працюють за основним місцем роботи – 100% (у тому числі доктори наук, професори – 40,7%).

Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними (науковими) працівниками за основним місцем роботи, які мають науковий ступінь та/або вчене звання, для студентів, що навчаються за спеціальністю 181 Харчові технології, становить 100%, що перевищує встановлені вимоги на 50%. Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування фахових компетентностей науково-педагогічними (науковими) працівниками, які є визнаними професіоналами з досвідом дослідницької,

управлінської та інноваційної або творчої роботи за спеціальністю 181 Харчові технології становить 91,4%, що перевищує встановлені нормативні вимоги на 76,4%.

Випусковою кафедрою технології і організації ресторанного господарства забезпечується фундаментальна, наукова, фахова підготовка, а також виконується координуюча роль щодо змісту навчання, розробки нормативних документів спеціальності, планування та методичного забезпечення освітнього процесу, організації практичної підготовки студентів, здійснення підготовки науково-педагогічних кадрів через аспірантуру.

Комплектування кадрового складу кафедри відбувається відповідно до вимог вищої школи на конкурсній основі. Станом на 03.01.2019 року експертною комісією чисельність науково-педагогічного персоналу кафедри технології і організації ресторанного господарства становить 17 осіб, з яких: докторів наук – 7 осіб (41%), з них професорів – 5 осіб (29%); кандидатів наук – 9 (53%), доцентів – 11 осіб (65 %); асистентів – 1 особа (6%).

За останні роки значно змінився якісний склад кафедри. Так, з 2016 по 2018 рік захистили докторські дисертації: доц., д.т.н. Юдіна Т.І. на тему «Наукове обґрунтування технологій структурованої кулінарної продукції з використанням концентратів скелетин»; доц., д.т.н. Федорова Д.В. на тему «Ресурсозберігаючі технології риборослинних напівфабрикатів для харчової продукції». Вони працюють на посаді професорів та підготували документи на звання професора.

Експертна комісія підтверджує, що всі науково-педагогічні працівники мають відповідну базову освіту, науковий ступінь та вчене звання, необхідний стаж роботи та наукові публікації за фахом, проходили підвищення кваліфікації протягом останніх п'яти років відповідно до затвердженого плану, що підтверджується відповідними документами навчально-методичного відділу та відділу кадрів університету.

Рівень наукової та професійної активності кожного науково-педагогічного працівника підтверджується відповідністю трьом умовам і більше, що зазначені у Ліцензійних умовах провадження освітньої діяльності закладів освіти.

Підвищення кваліфікації науково-педагогічних працівників відбувається за затвердженим планом по Університету. Основними формами підготовки, перепідготовки і підвищення кваліфікації є: навчання в аспірантурі та докторантурі (денна, вечірня); навчання в закладах освіти (на факультетах, в методичних центрах, інститутах післядипломної освіти), що здійснюють підвищення кваліфікації; стажування в інших ВНЗ України та за кордоном; на базі закладів ресторанного господарства; участь у конференціях та семінарах; навчання у Школі педагогічної майстерності. Науково-педагогічні працівники, методисти та інші фахівці, які забезпечують навчання за дистанційною формою навчання своєчасно проходять підвищення кваліфікації у сфері дистанційного навчання. За результатами підвищення кваліфікації слухачі отримують свідоцтва про підвищення

кваліфікації встановленого зразка, видають навчальні посібники, монографії, завдання для практичних занять, самостійної та індивідуальної роботи студентів, електронні дистанційні курси на платформі дистанційного навчання Moodle.

Науково-педагогічні працівники, які забезпечують освітній процес підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології та склад групи забезпечення освітніх програм спеціальності 181 Харчові технології у сфері вищої освіти в КНТЕУ відповідають ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності

**Висновок:** Експертна комісія підтверджує, що показники кадрового забезпечення за другим (магістерським) рівнем освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології відповідають ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладів освіти у сфері вищої освіти та Державним вимогам до акредитації спеціальності.

## 6. Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу

Київський національний торговельно-економічний університет має сучасну матеріально-технічну базу, що відповідає міжнародним стандартам. КНТЕУ – цілісний територіально-майновий комплекс, що включає: навчально-лабораторні корпуси; гуртожитки; бібліотечний корпус; спорткомплекс у складі спортивних залів, відкритого спортивного майданчика та футбольного поля зі штучним газоном; навчально-виробниче об'єднання. Для обслуговування студентів на території університету облаштовано медичні пункти, сучасно оформлені їдальні, кафе та буфети.

Для здійснення навчально-виховного процесу КНТЕУ використовує навчальну площу, яка становить 31338,8 кв.м. Площа приміщень для занять студентів, слухачів (лекційні, аудиторні приміщення, кабінети, лабораторії, тощо) становить 25698,4 кв.м. На одного здобувача освіти площа навчальних приміщень для проведення освітнього процесу становить 3,6 кв.м., що на 1,2 кв.м. більше нормативних вимог.

Усі кабінети та лабораторії університету обладнані сучасним устаткуванням, технічними засобами навчання, що забезпечує якісне проведення лекційних, семінарських (практичних) та лабораторних занять.

Наявні приміщення відповідають санітарним нормам і правилам, будівельним нормам України та пожежним вимогам. Це підтверджується наявністю висновків санітарно-епідеміологічної експертизи, відповідними дозволами на початок роботи у навчальних приміщеннях тощо. КНТЕУ має розвинену сучасну матеріально-технічну базу, що забезпечує високу якість навчально-виховного процесу, наукової роботи та соціально-побутових умов, студентів і аспірантів.

У своєму розпорядженні кафедра технології і організації ресторанного господарства має лабораторії, у тому числі: навчально-наукова лабораторія А-554 з «Харчових технологій», площею 71,6 м<sup>2</sup> та науково-дослідна лабораторія А-505, площею 36 м<sup>2</sup>, де викладаються дисципліни (інноваційні технології продукції ресторанного господарства, технологія спеціальних харчових продуктів. методологія і організація наукових досліджень); технологічна лабораторія Е-2, площею 61,6 м<sup>2</sup>, де викладаються дисципліни (оздоровче харчування, інноваційні технології продукції ресторанного господарства, технологія спеціальних харчових продуктів, ресторанний креатив); навчальна лабораторія Е-4 – 147,2 м<sup>2</sup> та навчально-тренінгова лабораторія «Барної справи та енології», площею 134,4 м<sup>2</sup>, де викладається дисципліна (ресторанний креатив).

Лабораторії кафедри технології і організації ресторанного господарства забезпечені всім необхідним устаткуванням, що забезпечують навчальний процес, а саме: навчально-наукова лабораторія з «Харчових технологій» (шафа сушильна СЕШ-3МУ, фотоелектрокалориметр – КФК 2, мікроскоп бінокль х SP-137 – 1, автомат струшувальний, прибор ИДК-1 рН- метр 500 ULAB, рефрактометр РПЛ-4 та ін.); технологічна лабораторія Е-2 (піч пароконвекційна RATIONAL, плита індукційна SR-P.1.2,5QWkw, піч пароконвекційна UNOX-XV2036, піч електрична керамічна TECNOINOX-FCC35E7, міксер планетарний VAR-AR5, жарочна поверхня TECNOINOX-FTR35E/6/0, піч для піци однокамерна CUFFONE-MIKRO та ін.); навчально-тренінгова лабораторія «Барної справи та енології» (кавомашина автоматична Saeco Lirika Plus Silver, сорбетниця, сокоохолоджувач Luke Junior 3x6, соковитискач для citrusових ACS 2 ECO0, кавомолка порційного помелу з електронним керуванням E37J, апарат для м'якого морозива MISSOFTY та ін. ).

У 2018 році оновлено устаткування технологічної лабораторії: апарат низькотемпературного приготування APACH ASV2, апарат шокової заморозки APACH SH03, комплект пекарський модульний APACH:(піч конвекційна 6 рівнів, піч подова з паром, шафа розстійна), льодоміксер PACOJET, пакувальник вакуумний AVM, плита індукційна APRI – 77P, термомікс TM21 та ін.

Експертна комісія підтверджує: обладнання лабораторій та спеціалізованих кабінетів, устаткування та програмне забезпечення спеціалізованих комп'ютерних лабораторій та класів для підготовки студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології студенти університету мають можливість використовувати, що відповідає вимогам освітнього процесу. Викладання дисциплін здійснюється з активним використанням інноваційних інформаційних технологій. Лекційні аудиторії обладнано стаціонарними мультимедійними комплексами, що дозволяє проводити навчальні заняття з використанням телекомунікаційних засобів та інноваційних технологій, власних інформаційних ресурсів та глобальної мережі. Більша частина аудиторій в університеті, а саме 41% (при нормативі 30%), має



мультимедійне обладнання. При цьому, 62 аудиторії мають стаціонарне мультимедійне обладнання та 40 аудиторій пристосовано для використання портативного мультимедійного обладнання.

Площа навчальних приміщень для проведення освітнього процесу становить 3,6 кв.м. на одного здобувача освіти, що на 1,2 кв.м. більше нормативних.

В КНТЕУ забезпечено доступність навчальних приміщень для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення, зокрема безперешкодний доступ до будівлі, навчальних приміщень та іншої інфраструктури.

КНТЕУ має 5 власних гуртожитків. Забезпеченість студентів гуртожитком становить 89%, що перевищує нормативну вимогу на 19%. В гуртожитках, створено належні санітарні та побутові умови, що сприяють успішному навчанню та змістовному відпочинку студентської молоді. Кожен гуртожиток обладнаний кімнатами для самопідготовки. Матеріально-технічна база постійно оновлюється і поповнюється.

Графіком освітнього процесу для студентів денної форми навчання передбачено навчальні заняття в дві зміни (не більше 3-х пар на день при тижневому навантаженні до 30 годин), студенти заочної форми навчання навчаються в другу зміну та вихідні дні. Організація освітнього процесу в дві зміни дозволяє повністю забезпечити відповідність матеріально-технічної бази університету нормативам та акредитаційним вимогам, вимогам Державних будівельних норм.

**Висновок:** Експертна комісія констатує, що стан матеріально-технічної бази Університету відповідає ліцензійним умовам та акредитаційним вимогам провадження освітньої діяльності закладів освіти у сфері вищої освіти, вимогам Державних будівельних норм і забезпечує безпечні умови праці та високу якість освітнього процесу.

## 7. Якість підготовки і використання випускників

Експертною комісією перевірені результати екзаменаційних сесій магістрів спеціальності 181 Харчові технології освітньої програми «Ресторанні технології» за 2 семестр 2017-2018 та 3 семестр 2018-2019 навчальних років.

Успішність студентів 2 курсу складає за 2 семестр: абсолютна - 100,0 %, якісна успішність – 61,4 %, середній бал становить – 3,9; за 3 семестр: абсолютна успішність – 100,0 %, якісна – 59,5 %, середній бал – 4,1.

Комісія перевірила показники успішності, що наведені в акредитаційній справі, і виявила об'єктивність оцінки знань студентів та достатній рівень підготовки.

У процесі акредитаційної експертизи комісія провела перевірку рівня підготовки магістрів освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології з навчальних дисциплін за циклами, з

повним охопленням спискового складу студентів згідно графіку затвердженого ректором університету та головою експертної комісії. Результати виконання КККЗ відображені в груповій відомості (Додаток 1).

Для перевірки рівня знань студентів експертна комісія використовувала пакети ККР, розроблені науково-педагогічними працівниками університету.

Комісія підтверджує, що результати фактичної відповідності ступеня професійної та практичної підготовки студентів відповідають вимогам підготовки магістрів спеціальності 181 Харчові технології освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» і констатує, що абсолютна успішність становить 100,0%, якісна успішність виконаних ККЗ – 53,5%, що відповідає встановленим вимогам до акредитації.

Експертна комісія ознайомила з організацією підготовки та захисту випускних кваліфікаційних проектів (ВКП) і констатує, що вона здійснюється відповідно до графіку освітнього процесу. Затвердження тем та закріплення наукових керівників оформлено наказом по університету, виконання ВКП контролюється завідувачем випускової кафедри, стан виконання проектів розглядається на засіданнях кафедри впродовж навчального року. Керівництво ВКП студентів здійснюється провідними викладачами – докторами, кандидатами наук, професорами і доцентами. Для публічного захисту випускових робіт наказом по університету призначається Екзаменаційна комісія з фаху, голова комісії затверджується наказом МОНУ.

Експертною комісією проведено аналіз випускних кваліфікаційних проектів магістрів освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології, які виконувалися студентами денної форми навчання. Абсолютна успішність складає 100%, якісна – 88,2%, середній бал – 4,0. Перевірка експертною комісією якості виконання ВКП підтвердили відповідність вимогам щодо їх виконання, практичну значущість, достатній рівень рецензування та об'єктивність оцінювання.

ВКП виконані студентами за актуальною тематикою, з достатнім рівнем теоретичного розкриття та практичною спрямованістю, з дотриманням вимог вищої школи щодо змісту та оформлення. При виконанні ВКП студенти продемонстрували вміння кваліфіковано користуватися законодавчими та нормативними документами, науковими джерелами за темою дослідження, інноваційними та комп'ютерними технологіями, здійснювати аналіз та критично оцінювати їх результати, обґрунтовувати власні висновки та пропозиції.

Комісія констатує, що якість ВКП відповідає встановленим вимогам стосовно змісту та рівня підготовки магістрів. Розбіжність у межах нормативу.

Для освітнього ступеню «магістр» написання курсових робіт навчальним планом не передбачено.

Комісія перевірила якість звітів з виробничої (переддипломної) практики магістрів освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології щодо повноти відображення основних програмних питань практики, насиченості звіту інформаційним матеріалом,

зроблених висновків і пропозицій.

Направлення студентів на практики оформлені наказами по Університету, де визначені терміни проведення практики, підприємства та установи, на базі яких проводиться практика. Аналіз перевірених експертами звітів із практик дозволив зробити комісії висновок щодо їх відповідності програмам практик та об'єктивності оцінок. Розбіжність в оцінках у межах нормативу.

Проаналізувавши якісні характеристики підготовки фахівців можна зробити висновок, що рівень підготовки студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» зі спеціальності 181 Харчові технології другого (магістерського) рівня вищої освіти відповідає встановленим державним нормам. Якісні показники успішності студентів під час заліково-екзаменаційних сесій та результати проходження ними підсумкової атестації свідчать про достатній рівень підготовки майбутніх фахівців.

#### **8. Науково-дослідна діяльність та міжнародні зв'язки кафедри технології і організації ресторанного господарства**

Комісією перевірено наукову діяльність випускової кафедри технології і організації ресторанного господарства та встановлено, що комплексні підходи забезпечують організацію науково-дослідної роботи по вирішенню наукових проблем за наступними напрямками: методичні розробки за фаховим напрямом фундаментальних досліджень; проведення науково-практичних конференцій та науково-методологічних семінарів; наукові зв'язки з підприємствами, громадськими організаціями, установами, суб'єктами діяльності усіх форм власності м. Києва, Вінниці, Чернівців, Херсону та відповідних областей; участь науково-педагогічних працівників та студентів у роботі наукових та науково-практичних конференцій, робота студентських гуртків; підвищення якості професорсько-викладацького складу через роботу над кандидатськими та докторськими дисертаціями, публікацію наукових та навчально-методичних праць.

Наукові дослідження на кафедрі технології і організації ресторанного господарства формуються з урахуванням сучасних проблем харчування населення України та зорієнтовані на вивчення тенденцій розвитку й удосконалення харчових технологій в країні. Тематика наукових досліджень охоплює актуальні питання розроблення нових та удосконалення існуючих технологій продукції харчування, враховуючи сучасні вимоги щодо безпеки та якості харчування, наукові тенденції щодо його функціональності, впровадження інноваційної техніки з метою оптимізації технологічних процесів виробництва. Результати наукових досліджень впроваджуються у

освітній процес і практичну діяльність суб'єктів господарювання різних організаційно-правових форм та видів економічної діяльності.

Тематика науково-дослідних робіт, що виконувалась на кафедрі упродовж звітнього періоду відповідає основним вимогам наукових досліджень та практики господарської діяльності підприємств сфери ресторанного та готельного господарства, освітньої діяльності.

За останні роки викладачі кафедри брали участь у виконанні науково-дослідних робіт:

1. «Технології продукції ресторанного господарства підвищеної поживної цінності» – керівник д.т.н., професор Кравченко М.Ф.;
2. «Наукове обґрунтування і розробка технології продукції ресторанного господарства спеціального призначення» – керівник д.т.н., професор Кравченко М.Ф.;
3. «Технологія структурованої кулінарної продукції та борошняних кондитерських виробів підвищеної поживної цінності» – керівник к.т.н., доцент Федорова Д.В.;
4. Міжкафедральна НДР №638/20 «Розробка продуктів і раціонів для харчування військовослужбовців в екстремальних умовах та при проведенні бойових дій з відривом від баз постачання» (номер державної реєстрації 0113U000506) – керівник: д.т.н., проф. Притульська Н.В.; виконавці від кафедри: Кравченко М.Ф., Карпенко П.О., Федорова Д.В., Гніцевич В.А., Юдіна Т.І..

У 2016-18 рр. науковці кафедри опублікували понад 400 наукових та науково-методичних робіт, у т.ч. 16 підручників та навчальних посібників, 9 монографій, 150 наукових статей, з них – 61 у наукометричних базах даних, зокрема 7 у виданнях, що індексуються у Scopus та Web of Science. Науковцями кафедри отримано 6 патентів України на винахід та 41 патент України на корисні моделі інноваційної харчової продукції, затверджено 16 Технічних умов та Технологічних інструкцій на виготовлення кулінарної продукції та розроблено 10 проектів нормативної технологічної документації.

Результати науково-дослідної роботи впроваджуються у навчальний процес і знаходять відображення у підручниках, навчальних посібниках, навчально-методичному забезпеченні навчальних дисциплін, діяльності провідних суб'єктів сфери ресторанного господарства. За результатами досліджень захищаються дисертації на здобуття наукових ступенів кандидата та доктора наук.

Найбільш важливими опублікованими роботами є:

- Фундаментальные и прикладные аспекты современных эколого-биологических исследований: монография / [авт. кол.: Кравченко М.Ф., Карпенко П.А., Антонюк И.Ю., Федорова Д.В., Марцин Т.А., Демичковская М.П. и др.]. – Одесса: КУПРИЕНКО СВ, 2015. – 226 с.
- Удосконалення технології емульсійних соусів: монографія / Дейниченко Г.В., Юдіна Т.І., Бєсіда С.М. – Харків: Факт, 2015.–184с.
- Енергоматеріальні потоки харчових і мікробіологічних виробництв : монографія / А.І. Соколенко, В.А. Піддубний, К.В.

Васильківський та ін.; за ред. д-ра техн. наук, проф. Соколенка А.І.– К.: Кондо-Видавництво, 2016.– 326с.

• Інноваційні технології харчових виробництв : монографія / В.А. Піддубний, М.Ф. Кравченко, А.О. Чагайда та ін.// К.: Кондор-Видавництво, 2017. – 374с.

• Транспортні системи та інтенсифікація технологічних процесів пивзаводів : монографія / Піддубний В.А., Соколенко А.І., Чагайда А.О та ін.// К.: Кондор, 2017. – с. 292.

• Винний та гастрономічний туризм: глобальні тренди та локальні практики : монографія / [колектив авторів: О.П.Вітряк, Л.В.Ткаченко, Т.О. Марцин та ін.] за наук. ред. Д.І.Басюк. – Вінниця: ПП «ТД «Едельвейс і К», 2017. – 318 с.

За участі провідних викладачів кафедри надруковано серію навчальних посібників NoReCa у 3 т.: Т. 1. Готелі / [А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, С.В.Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А.Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 348 с. (Кравченко М.Ф., Антонюк І.Ю., Литвиненко Т.Є.); Т. 2. Ресторани та бари / [А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, С.В.Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А.Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. – 312 с. (Кравченко М.Ф., Антонюк І.Ю., Федорова Д.В., Юдіна Т.І., Марцин Т.О.); Т. 3. Кейтеринг / [А.А.Мазаракі, С.Л.Шаповал, С.В.Мельниченко та ін.] ; за ред. А.А.Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017. (Кравченко М.Ф., Федорова Д.В., Литвиненко Т.Є.).

Викладачі кафедри підготували серію навчальних посібників з дисципліни «Технологія продукції ресторанного господарства»:

- Соуси : навч. посіб. / М.Ф.Кравченко, Д.В. Федорова, М.П. Демічковська, А.О. Медведєва, І.Ю. Антонюк. 2016;

- Супи : навч. посіб. / М.Ф.Кравченко, Д.В. Федорова, М.П. Демічковська, А.О. Медведєва, І.Ю. Антонюк // Київ : КНТЕУ, 2017;

- Холодні страви : навч. посіб. / М.Ф.Кравченко, Д.В. Федорова, М.П. Демічковська, А.О. Медведєва, І.Ю. Антонюк // Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017;

- Закуски: навч. посіб. для студ. закл. вищ. освіти / М.Ф. Кравченко, В.А. Гніцевич, М.П. Демічковська, І.Ю. Антонюк, А.О. Медведєва. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018.

- Десерти. навч. посіб. для студ. закл. вищ. освіти / за ред. проф. Мазаракі А.А./ Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф., Гніцевич В.А., Антонюк І.Ю., Медведєва А.О., Марцин Т.О., Юдіна Т.І., Демічковська М.П., Васильєва О.О. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018.

- Напої. Навчальний посібник для студентів ВНЗ – автори: колектив авторів за заг. ред. проф. Мазаракі А.А./ Мазаракі А.А., Кравченко М.Ф., Гніцевич В.А., Антонюк І.Ю., Вітряк О.П., Медведєва А.О., Марцин Т.О., Юдіна Т.І., Демічковська М.П., Васильєва О.О., Ткаченко Л.В. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018.

Надруковано навчальні посібники:

- Королева круп. Все про гречку. Queen of grain. Everything on buckwheat / А.А. Мазаракі, М.Ф. Кравченко, М.П. Демічковська ; за ред. А.А. Мазаракі. – Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2016. – 292 с.: іл. (укр., англ. мовами);

- Оздоровче харчування : навч. посіб. / Н.В. Притульська, П.О. Карпенко, М.Ф. Кравченко, Д.В. Федорова та ін. // Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2017;

- Етнічна кулінарія : навч. посіб. / М.Ф.Кравченко, Д.В. Федорова, М.П. Демічковська, А.О. Медведєва, І.Ю. Антонюк, Марцин Т.О., Юдіна Т.І. // Київ : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018;

та підручник:

- Харчові технології. Том 1. Технологія продуктів рослинного походження: підручник / В.А. Гніцевич, М.Ф. Кравченко, Н.І. Штангєєва. – Київ: Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2018. – 470 с.

У 2016-18 рр. році викладачі кафедри взяли участь у роботі більш ніж у 80 міжнародних конференцій, міжнародних симпозіумів та форумів, круглих столів.

За участю викладачів кафедри у 2016-2018 роках було проведено міжнародні науково-практичні конференції: «Туристичний, готельний і ресторанний бізнес: інновації та тренди» (7 квітня 2016 р.); «Глобалізаційні виклики розвитку національних економік», присвячену 70-річчю Київського національного торговельно-економічного університету (19-21 жовтня 2016 р.); круглий стіл «Креативний консумеризм у сфері туризму і гостинності, симбіоз інтересів» (13 березня 2017 р.); всеукраїнський Workshop освітян та професіоналів готельно-ресторанного бізнесу «Фахівці III тисячоліття: очікування бізнесу» (16 березня 2018); Всеукраїнські студентські наукові конференції «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи» (14-15 квітня 2016 року; 23-24 березня 2017 року; 21-22 березня 2018 року).

Провідні викладачі кафедри беруть участь у рецензуванні освітніх стандартів (проф. Гніцевич В.А.), наукових розробок, підготовлених сторонніми організаціями та з інших країн СНД.

На кафедрі функціонують наукові школи: завідувача кафедри, професора Кравченко М.Ф., яка об'єднує аспірантів, доцентів і докторантів кафедри, на тему «Технологія харчової продукції підвищеної поживної цінності. Харчові продукти для спеціального дієтичного споживання (використання)»; наукова школа докт. техн. наук, професора Гніцевич В.А. «Технологія виробів заданої структури на основі молочної та рослинної сировини». За звітній період під керівництвом професора Кравченко М.Ф. захищені дисертаційні роботи на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук: Криворучко М.Ю. на тему «Технологія борошняних виробів з борошна з пророщеного зерна»; Поп Т.М. на тему «Технологія борошняних кондитерських виробів підвищеної харчової цінності»; Данилюк І.П. на тему «Технологія борошняних кулінарних виробів з порошком *Atherina Pontice*». Під керівництвом професора Гніцевич В.А. захищено дисертаційну роботу на здобуття наукового ступеня кандидата технічних

наук Дейниченко Л.Г. на тему «Технологія молочно-білкових концентратів із сколотин з використанням плодово-ягідних коагулянтів».

Професор кафедри Юдіна Т.І. здійснює керівництво науковим клубом «Ресурсозберігаючі технології харчової продукції з використанням молочно-рослинної сировини».

Комісія підтверджує, що наукові дослідження кафедри технології і організації ресторанного господарства відповідають профілю її діяльності та орієнтовані на вивчення і можливості розв'язання теоретичних і практичних проблем удосконалення технологій харчових виробництв і ресторанного господарства.

Вплив науково-дослідної роботи на освітній процес полягає у тому, що результати наукових досліджень науково-педагогічних працівників знаходять своє відображення у змісті навчальних дисциплін, які вони викладають.

Одним із важливих напрямків наукової роботи кафедри є керівництво науково-дослідною роботою студентів, яка є дієвим засобом підвищення якості підготовки фахівців і тісно пов'язана з освітнім процесом та розвитком науки і техніки у галузі харчових технологій.

У навчальному процесі студенти активно залучаються до наукової роботи при написанні наукових доповідей, курсових, випускних кваліфікаційних робіт, які були виконані на основі використання інформаційних матеріалів конкретних суб'єктів ресторанного бізнесу, наукових джерел, інформаційних ресурсів. Кожного року студенти кафедри беруть участь у олімпіадах та конкурсах студентських наукових робіт з напряму Харчові технології і стають переможцями.

У 2016 році за результатами II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади зі спеціальності «Технології в ресторанному господарстві» студентка 1-го курсу магістратури ФРГТБ Харчевникова Д. здобула диплом II ступеня. Студентка Бригадир Є. нагороджена грамотою за II місце у номінації «Кращі інноваційні рішення», а студентка Окунева Д. нагороджена грамотою за II місце у номінації «Краще виконання творчого завдання». У 2017 році за результатами олімпіади нагородження отримали студенти Колесніченко В., Бригадир Є., Харчевникова Д. У 2018 році студентка магістратури Миколаєнко Л. отримала диплом II ступеню.

За кращу наукову роботу напряму «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» на конкурсі студентських наукових робіт 6 квітня 2017 року магістр Крива О. отримала диплом III ступеня (науковий керівник – д.т.н., проф. Юдіна Т.І.).

За наукову роботу з напряму «Харчова наука і технологія» на 1-му Міжнародному конкурсі студентських наукових робіт «Black Sea Science 2018» (ОНАХТ, м. Одеса) 18 квітня 2018 року студент Серенко А. отримав диплом II ступеня (науковий керівник – к.т.н., доц. Вітряк О.П.)

Студенти факультету ФРГТБ беруть активну участь у виконанні науково-дослідних робіт, що ведуться науковцями кафедри. Аналіз динаміки показників студентської наукової діяльності показує систематичне

підвищення творчого потенціалу студентства у розвитку напрямів наукових досліджень та професійного зросту.

За участь у науковій роботі студенти отримують почесні грамоти, дипломи I, II, III ступенів, листи подяки. Студенти, які беруть активну участь у науково-дослідній роботі кафедри, мають перемоги на олімпіадах, конкурсах наукових робіт, входять до ТОП «100 найкращих студентів КНТЕУ», дипломи-подяки від університету, до днів Науки, факультету, університету.

Одним із важливих напрямів ефективного розвитку КНТЕУ та кафедри технології і організації ресторанного господарства є міжнародне співробітництво. Колектив кафедри співпрацює з Всесвітньою асоціацією кулінарних союзів – WACS, Hellenic Chef's Federation, Міжнародною організацією наук про харчування і харчові технології - The International Union of Food Science and Technology (IUFoST).

Вже протягом 15 років у межах укладених угод кафедра співпрацює з наступними начальними закладами:

- з Будапештським економічним інститутом (Угорщина) щодо обміну викладачами та студентами,
- з Познанським економічним інститутом (Польща) щодо обміну студентами,
- з Бухарестською Економічною Академією (Румунія) щодо стажування та навчання викладачів, аспірантів, студентів у франкомовних ВНЗ світу,
- Угода про співпрацю з The Alpine Center, The Swiss Business school for Hotel and Tourism management education in Greece (Альпійський Центр, Швейцарська бізнес-школа менеджмент-освіти з готельного та туристичного бізнесу) щодо практичної підготовки студентів, стажування магістрів та викладачів у Греції,
- з Державним технологічним освітнім Університетом м. Серрес, Греція щодо практичної підготовки студентів, обмінів студентами та викладачами.

На кафедрі технології і організації ресторанного господарства проводиться робота щодо розробки міжнародних грантів, міжнародного співробітництва та партнерських зв'язків із спорідненими університетами країн Євросоюзу, результатом якої є підвищення конкурентоспроможності університету в цілому на ринку освітянських послуг.

Міжнародні контакти кафедри технології та організації ресторанного господарства знайшли свій прояв у підготовці фахівців для зарубіжних країн, міжвузівському співробітництві з іноземними вищими навчальними закладами, участі у виконанні спільних наукових досліджень, міжнародних проектів і програм

Перспективами подальшої наукової діяльності кафедри технології і організації ресторанного господарства є активізація роботи з підготовки та опублікування статей у виданнях, що входять до міжнародних наукометричних баз даних (Scopus, Index Copernicus, Web of Science),



журналах з імпакт-фактором, у фахових вітчизняних журналах та збільшення кількості наукових публікацій за кордоном.

**Висновок: Комісія констатує, що:**

- наукові дослідження кафедри технології і організації ресторанного господарства відповідають профілю її діяльності та зорієнтовані на розвиток ресторанних технологій з урахуванням вимог сучасної науки про харчування та харчові продукти.
- на кафедрі технології і організації ресторанного господарства проведена ґрунтовна робота щодо забезпечення міжнародного співробітництва відповідно до стратегічних цілей університету.

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

У 2013 році акредитація підготовки магістрів проводилася без проведення перевірки експертною комісією (лист МОНУ 2592/16 від 08.10.2013 р.), за період підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології другого (магістерського рівня) зауважень (приписів) органів, що здійснюють контроль за дотриманням ліцензійних умов, а також скарг юридичних та фізичних осіб щодо здійснення освітньої діяльності навчального закладу за освітньою програмою, що акредитується, не було.

**Висновок: порушень у організації освітньої діяльності підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології другого (магістерського рівня) за період її реалізації не виявлено.**

**10. Внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності Київського національного торговельно-економічного університету**

Системи управління якістю КНТЕУ функціонує з 2009 р. Протягом останніх років були інтегровані в єдину систему вимоги міжнародного стандарту ISO 9001:2015, Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту» та Стандартів і рекомендацій щодо забезпечення якості вищої освіти в Європейському просторі.

Відповідно до вимог міжнародного стандарту ISO 9001:2015 розроблено Систему управління якістю (СУЯ КНТЕУ) – Настанову з якості, Політику в сфері якості, документовані процедури. Весь зазначений комплекс заходів дозволив на початку 2017 року успішно пройти сертифікацію СУЯ КНТЕУ на відповідність вимогам міжнародного стандарту ISO 9001:2015.

Унікальною особливістю стала розробка другого покоління стандартів вищої освіти КНТЕУ за всіма спеціальностями та спеціалізаціями першого, другого, третього рівнів вищої освіти відповідно до Національної рамки

кваліфікацій. Розроблені стандарти використовуються для визначення та оцінювання якості змісту та результатів освітньої діяльності університету.

Результат проведеної роботи засвідчив доцільність запровадження практики зовнішнього партнерства освітніх програм, оскільки пріоритетом діяльності КНТЕУ є їх професіоналізація, тобто відповідність запитам роботодавців.

Зовнішніми партнерами освітніх програм КНТЕУ є органи державної влади, підприємства, установи, громадські та бізнес-організації. Співпраця із зовнішніми партнерами оформлюється документально відповідними договорами (угодами) про співпрацю.

Розроблення та реалізація освітніх програм КНТЕУ здійснюється відповідно до затвердженого вченою радою Положення про розроблення та реалізацію освітніх програм першого та другого рівнів вищої освіти

Підготовка та атестація здобувачів вищої освіти здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу студентів; Положення про оцінювання результатів навчання студентів і аспірантів; Положення про випускну кваліфікаційну роботу (проект); Положення про атестацію та екзаменаційну комісію з атестації у КНТЕУ; методичних рекомендацій до виконання випускних кваліфікаційних робіт (проектів).

**Висновки: Експертна комісія констатує, що стан та перспективи вдосконалення внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності КНТЕУ засвідчують наявність усіх передумов для якісної підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» за спеціальністю Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти та відповідає вимогам акредитації.**

### Загальні висновки і пропозиції

На підставі проведеної первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем Київського національного торговельно-економічного університету на відповідність освітньої діяльності, пов'язаної з підготовкою магістрів Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладів освіти у сфері вищої освіти та Державним вимогам до акредитації спеціальності, експертна комісія:

1. Відзначає, що Освітньо-професійна програма, Навчальний план, Пояснювальна записка до навчального плану та показники, що характеризують забезпечення їх виконання, в цілому відповідають встановленим вимогам і забезпечують державну гарантію якості освітнього процесу.

2. Вважає, що кадрове, матеріально-технічне, організаційне та навчально-методичне, інформаційне забезпечення освітньо-професійної програми «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем, відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладів освіти у сфері вищої освіти та Державним

вимогам до акредитації спеціальності.

3. Експертна комісія вважає за необхідне висловити ряд зауважень та пропозицій, які не входять до складу обов'язкових, але дозволять поліпшити якість підготовки фахівців:

– посилити діяльність науково-педагогічних працівників кафедри в напрямку опублікування наукових статей у виданнях, які входять до міжнародних наукометричних баз даних, а також активізувати роботу щодо участі викладачів у міжнародних наукових заходах.

– під час планування підвищення кваліфікації викладачів, які забезпечують підготовку здобувачів ступеню магістр, зокрема, для керівництва випускними кваліфікаційними проектами передбачити, як бази стажування, в тому числі, вищі навчальні заклади, науково-дослідні лабораторії.

– продовжити вдосконалення навчального процесу через впровадження сучасних інформаційних, дистанційних форм навчання та програмного забезпечення.

Згідно з поданням на акредитацію матеріалів Київського національного торговельно-економічного університету та перевірки результатів діяльності на місці, експертна комісія вважає за необхідне винести позитивне рішення щодо акредитації підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» спеціальності 181 Харчові технології другого (магістерського) рівня у Київському національному торговельно-економічному університеті.

#### Голова експертної комісії:

Завідувач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеської національної академії харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Л. М. Тележенко

#### Член експертної комісії:

Завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», доктор технічних наук, професор

Г. П. Хомич

#### «З висновком експертної комісії ознайомлений»:

Ректор Київського національного торговельно-економічного університету, доктор технічних наук, професор



А. А. Мазаракі

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

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

2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	53,5	+3,5
3. Організація наукової роботи			
3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	+	+	-
3.2. Участь студентів у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	+	+	-

**Голова експертної комісії:**

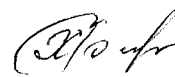
Завідувач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеської національної академії харчових технологій, доктор технічних наук, професор



**Л. М. Тележенко**

**Член експертної комісії:**

Завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», доктор технічних наук, професор



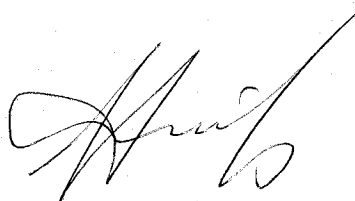
**Г. П. Хомич**

**«З висновком експертної комісії ознайомлений»:**

Ректор Київського національного торговельно-економічного університету, доктор технічних наук, професор



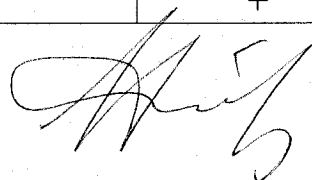
**А. А. Мазаракі**



**ДЕКЛАРУВАННЯ**  
**про дотримання ліцензійних умов у сфері вищої освіти у Київському**  
**національному торговельно-економічному університеті**  
**за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології»**  
**за спеціальністю 181 Харчові технології**  
**другого (магістерського) рівня вищої освіти**

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1	2	3	4
<b>Кадрові вимоги щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>			
1.Наявність у закладі освіти підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти	+	+	-
2. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними (науковими) працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію)	50	100	+50
2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора	25	40,7	+15,7
3) які мають науковий ступінь доктора наук та вчене звання			
3.Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, науково-педагогічними (науковими) працівниками, які є визнаними професіоналами з досвідом роботи за фахом (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
1) дослідницької, управлінської, інноваційної або творчої роботи за фахом	15	91,4	+76,4
2) практичної роботи за фахом			

1	2	3	4
4. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва курсовими, дипломними роботами (проектами), дисертаційними дослідженнями науково-педагогічними (науковими) працівниками, рівень наукової та професійної активності кожного з яких засвідчується виконанням не менше чотирьох умов, зазначених у пункті 30	підпункти 1-18 пункту 30	+	-
5. Наявність випускової кафедри із спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково-педагогічної спеціальності:			
1) з науковим ступенем доктора наук та вченим званням			
2) з науковим ступенем та вченим званням	+	+	-
3) з науковим ступенем або вченим званням			
8. Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково-педагогічними працівниками та/або наказів про прийняття їх на роботу	+	+	-
<b>Технологічні вимоги щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>			
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	3,6	+1,2
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	41	+11
3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	-
2) пунктів харчування	+	+	-
3) актового чи концертного залу	+	+	-
4) спортивного залу	+	+	-



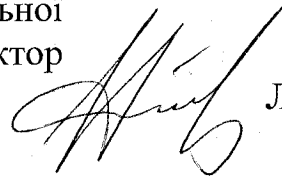
1	2	3	4
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	-
6) медичного пункту	+	+	-
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	88	+18
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	-
<b>Технологічні вимоги щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>			
1. Наявність опису освітньої програми	+	+	-
2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	-
3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	-
6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	-
<b>Технологічні вимоги щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як шість найменувань	шість найменувань	-
2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	+	+	-



1	2	3	4
3. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня/освітньо-наукова/видавнича/атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+	+	-
4. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін)	60	100	+40

**Голова експертної комісії:**

Завідувач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеської національної академії харчових технологій, доктор технічних наук, професор



**Л. М. Тележенко**

**Член експертної комісії:**

Завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», доктор технічних наук, професор



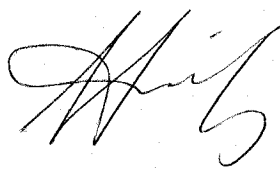
**Г. П. Хомич**

**«З висновком експертної комісії ознайомлений»:**

Ректор Київського національного торговельно-економічного університету, доктор технічних наук, професор



**А. А. Мазаракі**



**Результати виконання комплексних контрольних робіт (при проведенні акредитаційної експертизи) студентами, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанні технології» за спеціальністю 181 Харчові технології за другим (магістерським) рівнем вищої освіти**

Назви дисциплін, за якими проводиться контроль	Курс, група	Чисельність студентів, осіб	Виконувал и ККР		3 них одержали оцінки:					Абсолютна успішність, %	Самоаналіз		Відхилення					
			осіб	%	«5»	«4»	«3»	«2»	Абсолютна успішність, %		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Якісна успішність, %					
					осіб	осіб	осіб	осіб						осіб	осіб			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
<b>1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки</b>																		
Не передбачено планом																		
<b>2. Цикл природничо-наукової підготовки</b>																		
Не передбачено планом																		
<b>3. Цикл професійної та практичної підготовки</b>																		
Технологія спеціальних харчових продуктів	2-5м	14	14	100	-	-	8	57,1	6	42,9	-	-	100	57,1	100	50	0	+7,1



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Проектування закладів ресторанного господарства	2-5м	14	14	100	-	-	7	50	7	50	-	-	100	50,0	100	50	0	0
<b>Разом</b>			28	100	-	-	15	53,5	13	46,5	-	-	100	53,5	100	50	0	+3,5

**Голова експертної комісії:**

Завідувач кафедри технології ресторанного і оздоровчого харчування Одеської національної академії харчових технологій, доктор технічних наук, професор

**Член експертної комісії:**

Завідувач кафедри технологій харчових виробництв і ресторанного господарства Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», доктор технічних наук, професор



**Л. М. Тележенко**



**Г. П. Хомич**

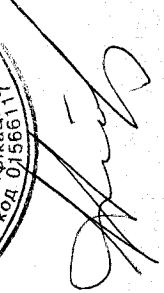


**«З висновком експертної комісії  
ознайомлений»:**

Ректор Київського національного торговельно-економічного університету, доктор технічних наук, професор



**А. А. Мазаракі**



Голова експертної комісії

Л.М. Тележенко