

## ЕКСПЕРТНІ ВИСНОВКИ

комісії Міністерства освіти і науки України про підсумки проведення первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми Харчові технології галузі знань «Виробництво та технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст у Коледжі економіки і права Вінницького кооперативного інституту

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 2001р. №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 освітньо-професійної програми «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст у Коледжі економіки і права Вінницького кооперативного інституту експертна комісія у складі:

**Білик Олена Анатоліївна**, доцент кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, голова комісії;

**Абрамова Тетяна Сергіївна**, завідувач відділення харчових технологій коледжу переробної та харчової промисловості Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. Петра Василенка, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, член комісії

у період з 15.01.2019 р. по 17.01.2019 р., згідно з наказом Міністерства освіти і науки України «Про проведення акредитаційної експертизи» за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» № 34-л від 9 січня 2019 року у Коледжі економіки і права Вінницького кооперативного інституту, провела експертизу спроможності здійснення підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології» з ліцензованим обсягом прийому 70 осіб денної форми навчання та 60 осіб заочної форми навчання.

Експертизу проведено відповідно до законів України «Про освіту», «Про вищу освіту» (зі змінами та доповненнями), 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», Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 24.12.2003 р. № 847, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 19.01.2004 за № 75/8674, у редакції наказу Міністерства освіти і науки України від 22.11.2011 р. № 1377;

Голова експертної комісії

О.А. Білик

Член експертної комісії

Т.С. Абрамова

постанови Кабінету Міністрів України № 1187 від 30 грудня 2015 р «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» (зі змінами та доповненнями від 10.05.2018).

Експертизу проведено за такими напрямками:

- підтвердження достовірності інформації, поданої до Міністерства освіти і науки України Коледжем економіки і права Вінницького кооперативного інституту, у

зв'язку з проведенням акредитаційної експертизи підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 181 «Харчові технології»;

- підтвердження відповідності звіту-самоаналізу за результатами освітньої діяльності підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» відповідно до акредитаційних вимог;

- відповідність вимогам Міністерства освіти і науки організаційного та навчально-методичного забезпечення освітнього процесу;

- відповідність кадрового складу педагогічних працівників, що забезпечують виконання навчального плану за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» акредитаційним вимогам;

- відповідність нормативам Міністерства освіти і науки України щодо матеріально-технічного забезпечення підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою, що акредитується;

- відповідність вимогам Міністерства освіти і науки України інформаційного забезпечення освітньої діяльності.

У процесі експертизи перевірено оригінали ліцензії та сертифікат про акредитацію Міністерства освіти і науки України, навчальні плани, освітньо-професійна програма, кваліфікаційні та освітні вимоги до випускників, інформацію про соціальну інфраструктуру, кадрове, матеріально-технічне та навчально-методичне, інформаційне забезпечення навчальної діяльності, стан науково-дослідницької діяльності та інші документи, відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 р. за № 978.

### **1. Загальна характеристика закладу освіти**

Вінницький кооперативний інститут, до складу якого як структурний підрозділ входить Коледж економіки і права, створено шляхом реорганізації Кооперативного коледжу економіки і права, відповідно до постанови Правління Укоопспілки від 09.04.08 р. № 137 та ЦК Профспілки працівників споживчої кооперації України від 09.04.08 р. № П-10/Р-12 «Про створення Вінницького кооперативного інституту», постанов правління Вінницької облспоживспілки від 29.12.07 р. № 57-К «Про створення Вінницького кооперативного інституту» та від 07.04.08 р. № 20-К «Про реорганізацію Вінницького кооперативного коледжу економіки і права», за якими

Голова експертної комісії



О.А. Білик

Член експертної комісії



Т.С. Абрамова

його визнано правонаступником майнових прав та обов'язків реорганізованого шляхом перетворення Вінницького кооперативного коледжу економіки і права.

До структури інституту без права юридичної особи входить Коледж економіки і права (у подальшому Коледж), який здійснює підготовку фахівців за спеціальностями освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст.

Коледж створено постановою правління Вінницької обласної спілки споживчих товариств від 30.12.08 р. № 83-К «Про створення Коледжу економіки і права Вінницького кооперативного інституту».

Коледж діє на підставі Положення про Коледж економіки і права Вінницького кооперативного інституту від 31.08.2016 р. № 69-р.

У Коледжі здійснюється освітня діяльність з підготовки молодших спеціалістів за галузями знань і спеціальностями (Додаток 1).

Відповідно до акту узгодження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за освітньо-кваліфікаційними рівнями молодшого спеціаліста (лист МОН від 23 листопада 2015 р. № 1/9-561), подано узагальнений перелік спеціальностей та ліцензовані обсяги Вінницького кооперативного інституту та Коледжу економіки і права (Додаток 2).

Діяльність Коледжу зорієнтовано на особливості роботи різних галузей системи споживчої кооперації.

На даний час випускники Коледжу успішно працюють у різних галузях системи споживчої кооперації Вінницької області та на підприємствах інших організаційно-правових форм власності. Кожен третій працівник системи споживчої кооперації області – випускник Вінницького кооперативного інституту та Коледжу економіки і права.

Інститут входить до складу навчальних комплексів Укоопспілки: «Академія» Львівської комерційної академії та «Освіта» Полтавського університету економіки і торгівлі за спорідненими галузями знань і напрямками підготовки. Всі учасники комплексів зберігають юридичну та фінансову самостійність.

**Висновки.** Експертна комісія перевірила наявність і достовірність документів, що забезпечують правові основи діяльності вищого закладу освіти та підстави для проведення освітньої діяльності; зауважень до розглянутих документів у комісії немає.

## 2. Формування контингенту студентів

У закладі освіти (коледжі та інституті) навчається 1390 студентів. У Коледжі навчається 772 студенти, у т. ч. на денному відділенні – 578. Зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» навчається 106 студентів. Динаміку змін контингенту студентів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» надано в Додатку 3.

Голова експертної комісії



О.А. Білик

Член експертної комісії



Т.С. Абрамова

Організація прийому студентів до закладу освіти здійснюється відповідно до правил прийому, розроблених згідно з Умовами прийому до закладів освіти України, та відповідає вимогам законодавчих і нормативних документів.

Для забезпечення прийому в закладі освіти розроблено чітку систему профорієнтаційної роботи.

Колективи Інституту та Коледжу проводять активну профорієнтаційну роботу серед молоді регіону, пропагуючи переваги кооперативного сектора української економіки, побудованого на власних цінностях і принципах, здійснює постійний моніторинг ринку праці, проводить систематичну й цілеспрямовану роботу з випускниками загальноосвітніх закладів освіти та ПТНЗ щодо їхньої орієнтації на здобуття професій, необхідних для системи споживчої кооперації області.

З метою систематизації інформації щодо потенційних абітурієнтів, налагодження взаємовигідних відносин із загальноосвітніми школами, училищами, вищими закладами освіти у Коледжі створено базу даних мережі закладів освіти Вінницької області.

Профорієнтаційна робота здійснюється відповідно до Програми профорієнтаційної роботи Вінницького кооперативного інституту на 2018–2019 н.р., затвердженої вченою радою інституту 29.08.2018 р., протокол № 1. Відповідальність за проведення профорієнтаційної роботи покладено на завідувача відділу профорієнтаційної роботи.

До проведення заходів з профорієнтаційної роботи активно долучається власник – Вінницька обласна спілка споживчих товариств України. Так, під керівництвом голови Правління облспоживспілки, створено штаб профорієнтаційної роботи, постановою Правління облспоживспілки № 33-к від 04.09.2019 р. передбачено заходи щодо підвищення результативності її проведення у 2019 р.

На засіданнях педагогічної ради Коледжу постійно заслуховуються питання профорієнтаційної роботи, затверджуються заходи щодо проведення професійної орієнтації молоді для забезпечення набору студентів. До річних планів роботи кафедр Коледжу та відділень введено розділ «Профорієнтаційна робота», в якому передбачено завдання щодо формування контингенту студентів.

Протягом навчального року проводяться Дні відкритих дверей інституту, факультету, кафедр, на які запрошують випускників шкіл, ПТНЗ міста й області. Зокрема, з метою профорієнтаційної роботи в Коледжі проводилися майстер-класи з питань оформлення кулінарних, кондитерських виробів, сервірування столів, складання серветок.

Працівники відділу науково-пошукової роботи, управління якістю освіти та зовнішніх зв'язків закладу освіти беруть участь у ярмарках професій та ярмарках вакансій, які проводять спільно з органами місцевого самоврядування, центрами зайнятості, громадськими організаціями.

Керівництво закладу освіти приділяє належну увагу питанням формування й збереження контингенту студентів. Враховуючи потреби Вінницької обласної спілки

Голова експертної комісії



О.А. Білик

Член експертної комісії



Т.С. Абрамова

споживчих товариств та регіону у фахівцях, а також можливості закладу освіти, відділення та кафедри здійснювати підготовку студентів спеціальності 181 «Харчові технології» за освітньо-професійною програмою «Харчові технології», доцільно й надалі забезпечувати надання освітньої послуги щодо отримання кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст. Форми і методи профорієнтаційної роботи сприяють формуванню контингенту студентів і виконанню плану прийому до Коледжу інституту.

**Висновки.** Експертна комісія відзначає, що формування контингенту студентів у Коледжі проводиться відповідно до законодавчих нормативних актів, згідно з ліцензованими обсягами підготовки фахівців за рівнем молодший спеціаліст зі спеціальності 181 «Харчові технології» освітньо-професійної програми «Харчові технології».

### 3. Зміст підготовки фахівців

Зміст підготовки фахівців вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» у Коледжі визначається галузевими стандартами вищої освіти: освітньо-професійною програмою та освітньо-кваліфікаційною характеристикою (наказ МОН №884 від 29.07.2014р.). Крім цього, для підготовки молодшого спеціаліста за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» Коледж керується варіативними частинами освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми, розробленими Науково-методичним центром «Укоопосвіта» від 17.07.2018р.

Варіативна частина освітньо-професійної програми доповнює та конкретизує кваліфікаційні вимоги до змісту освіти, відображає соціальне замовлення з урахуванням особливостей діяльності закладів ресторанного господарства споживчої кооперації. Вона визначає систему знань у вигляді переліку вибіркових дисциплін (із кількістю годин), подає анотації дисциплін за циклами загальної та професійної підготовки.

З 2017-2018 н.р. підготовка молодших спеціалістів здійснюється за освітньо-професійною програмою «Харчові технології», розробленою робочою групою Коледжу і затвердженою вченою радою Інституту від 30.08.2017р., протокол № 1.

Освітньо-професійну програму «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології», спеціальності 181 «Харчові технології» погоджено стейкхолдерами з наданням рецензій.

Структура програми передбачає широкі спеціалізовані фактологічні та теоретичні знання з виробництва харчової продукції, уміння розв'язувати типові спеціалізовані задачі широкого спектру, що передбачає ідентифікацію та використання інформації для прийняття рішень, планування, зокрема, розподіл ресурсів, аналіз, контроль та оцінювання власної роботи й інших осіб в закладах ресторанного господарства.

Голова експертної комісії

Член експертної комісії



О.А. Білик

Т.С. Абрамова

Програму орієнтовано на комплекс знань і навичок з організації контролю роботи виробництва харчової продукції та надання різних видів послуг у закладах ресторанного господарства всіх типів, а також володіння основами комп'ютерної грамотності та навичками роботи з прикладним програмним забезпеченням.

Випускники кваліфікації технік-технолог підготовлені для роботи в закладах харчування різних форм власності та можуть обіймати посади фахівців у сфері ресторанного бізнесу.

Під час перевірки було проаналізовано документи і матеріали, які відображають зміст освіти, зокрема: обов'язкову та вибірккову частини освітньо-професійної програми підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 181 «Харчові технології», навчальні плани, графіки освітнього процесу.

Експертна комісія встановила, що навчальний план зі спеціальності 181 «Харчові технології» складено відповідно до освітньо-професійної програми за типовим планом НМЦ «Укоопосвіта». Він включає обов'язкову та вибірккову частини, обсяг годин на вивчення кожної дисципліни, форми занять і підсумкового контролю. Усі дисципліни навчального плану містять належний обсяг годин.

На підставі діючого навчального плану розроблено робочі навчальні плани, затверджені директором Коледжу, до яких включено дисципліни обов'язкової та вибіркової частин, що відповідають вимогам освітньо-професійної програми молодшого спеціаліста з даної спеціальності й дозволяють студентам постійно поповнювати знання у галузі безпосередньої професійної діяльності й адаптуватися до регіональних особливостей в умовах ринкової економіки.

Організація освітнього процесу підготовки фахівців здійснюється відповідно до графіка навчального процесу, розробленого на основі робочих навчальних планів, затвердженого директором Коледжу та розміщеного на офіційному сайті Інституту.

Розклад навчальних занять складено посеместрово з дотриманням методичних і нормативних вимог.

Підсумкова атестація молодших спеціалістів зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється на підставі оцінювання рівня професійних знань, умінь і навичок випускників у формі комплексного кваліфікаційного екзамену з дисциплін: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва у закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування та сервіс у закладах ресторанного господарства», «Устаткування у закладах ресторанного господарства», «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», «Економіка підприємств різних типів», «Охорона праці в галузі», «Облік та звітність».

Тестову частину комплексних кваліфікаційних завдань студенти виконують у навчальній лабораторії інформатики та комп'ютерної техніки, яка забезпечена необхідними інструктивними та довідковими матеріалами, нормативними та законодавчими документами, перелік яких затверджено на засіданні кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування. Оцінювання знань студентів,

Голова експертної комісії



О.А. Білик

Член експертної комісії



Т.С. Абрамова

оформлення відомості результатів тестування здійснюються за допомогою власної комп'ютерної програми.

Комплексні кваліфікаційні завдання для студентів зі спеціальності 181 «Харчові технології» розроблені кафедрою харчових технологій та ресторанного обслуговування, розглянуті та затверджені на засіданні педагогічної ради Коледжу протокол № 5 від 5 грудня 2018 р. Щороку до завдань вносяться корективи, відповідно до змін і доповнень щодо роботи закладів ресторанного господарства. Завдання щорічно затверджуються протоколом кафедри.

Контроль за освітнім процесом здійснює викладацький склад випускової кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування.

Зміст підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 181 «Харчові технології» у Коледжі відповідає вимогам державних стандартів. Педагогічний колектив у повному обсязі забезпечує виконання навчальних планів і програм.

**Висновки:** Експертна комісія відзначає відповідність змісту підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» нормативним документам, критеріям і вимогам акредитації, а також особливостям професійної діяльності та потребам регіону у фахівцях спеціальності 181 «Харчові технології».

#### 4. Виховна робота

Виховна робота в Коледжі здійснюється відповідно до Концепції виховної роботи та національно-патріотичного виховання, Положення про організацію виховної роботи та річного плану виховної роботи. Виховна робота забезпечується через діяльність всіх структурних підрозділів закладу освіти та здійснюється за такими основними напрямками: національно-патріотичне виховання, інтелектуально-духовне виховання, морально-етичне виховання, громадсько-правове виховання, художньо-естетичне виховання, трудове виховання, екологічне виховання, фізичне виховання.

Виховний процес організовується через індивідуальні, групові, масові форми.

Кожного року проводяться традиційні культурно-масові заходи та виховні години відповідно плану виховної роботи, а саме: Свято Знань, огляд художньої самодіяльності «ВКІ має таланти», День Здоров'я, Свято працівників освіти, конкурс «Міс ВКІ» та «Містер ВКІ», заходи до Міжнародного Дня рідної мови. Щорічно проводиться квест для першокурсників і майбутніх абітурієнтів, в якому задіяні усі кафедри Коледжу та Інституту, захід «Хто зверху», організовані зустрічі з підприємцями, проводяться тренінги з комунікації та фінансової грамотності, тренінг з надання першої медичної допомоги; співробітництво з бібліотеками ім. К.А. Тімірязєва та І. Бєвза. Психологом було проведено виховні заходи, конкурс на крашу кімнату в гуртожитку.

Голова експертної комісії

Член експертної комісії



О.А. Білик

Т.С. Абрамова

У 2017-2018 н.р. було оформлено книжкову виставку з літератури «Є мова – є майбутнє», заходи щодо вшанування пам'яті Т.Г. Шевченка та Дні поезії, захід, присвячений 295-річчю з дня народження Григорія Сковороди, на сайті бібліотеки було представлено віртуальну виставку «Сміючись говорити правду», захід до Всесвітнього Дня поезії, було проведено тематичний вечір «Смарагдові слова», виховну годину «День пам'яті жертв голодомору», благодійну акцію для дітей-сиріт «Подаруй дитині свято» до Дня Св. Миколая, святковий концерт, присвячений випуску студентів Коледжу Інституту. Студенти брали участь у Дні Європи і в міському флешмобі, збирали допомогу бійцям АТО.

У 2017-2019 навчальних роках за участю Студентської ради ВКІ було проведено ряд культурно-масових, просвітницьких, благодійних, науково-освітніх і спортивних заходів. Студенти закладу освіти брали участь у фестивалях «Студентська весна» та у загальноміській акції «Зроби Вінницю чистим містом».

Всі заходи, які проводилися, систематично висвітлювалися на сайті Інституту.

**Висновки.** Комісія констатує, що виховна робота зі студентами проводиться відповідно до «Положення про організацію виховної роботи» та Концепції виховної роботи і національно-патріотичного виховання студентів Коледжу.

#### **5. Організаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу**

Освітній процес у Коледжі здійснюється відповідно до Положення про організацію освітнього процесу в Коледжі економіки і права Вінницького кооперативного інституту, затвердженого наказом ректора Інституту від 11.02.2015 р. №14-р.

Організація освітнього процесу визначається навчальними та робочими планами, графіком навчального процесу, розкладом занять за відповідними формами навчання, затвердженими директором Коледжу.

Акредитаційною комісією встановлено, що навчально-методичне забезпечення підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється відповідно до норм чинного законодавства.

Навчально-методичне забезпечення та планування організації освітнього процесу зі спеціальності 181 «Харчові технології» включає: навчальний план, освітньо-професійну програму; робочі навчальні плани; навчальні програми дисциплін; методичне забезпечення дисциплін; методичне забезпечення практики; комплексні кваліфікаційні завдання для проведення підсумкової атестації.

Акредитаційною комісією встановлено, що навчально-методичне забезпечення дисциплін у Коледжі розробляється відповідно до «Положення про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни», рекомендованого НМЦ «Укоопосвіта» від 17.01.2013 р. Для вивчення кожної дисципліни розроблено

Голова експертної комісії



О.А. Білик

Член експертної комісії



Т.С. Абрамова



навчально-методичний комплекс (на паперових та електронних носіях), який включає: навчальну програму, робочу навчальну програму, тексти лекцій, завдання для проведення практичних і семінарських занять, завдання та методичні рекомендації для виконання самостійної роботи, контрольні завдання з програмою та методичними рекомендаціями для студентів заочної форми навчання; засоби діагностики оцінювання рівня знань студентів, наскрізну програму та методичні рекомендації з практики, список базової та допоміжної літератури, критерії оцінювання знань, що є основою якісної підготовки фахівців.

НМЦ «Укоопосвіта» забезпечує кафедри:

- навчальними програмами з усіх нормативних дисциплін;
- завданнями для проведення практичних, семінарських робіт;
- методичними рекомендаціями для проведення самостійної роботи тощо.

Експертна комісія проаналізувала навчально-методичне забезпечення процесу підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181«Харчові технології», зокрема: програми та робочі програми навчальних дисциплін, навчально-методичні комплекси дисциплін, програми комплексних кваліфікаційних випробувань, програмне забезпечення практики тощо, та встановила, що навчально-методичне забезпечення дисциплін постійно удосконалюється й оновлюється з метою підвищення якості викладання навчальних дисциплін.

Структура, зміст та оформлення робочих навчальних програм відповідають методичним вимогам.

Практичне навчання здійснюється відповідно до наскрізної програми практики, затвердженої заступником начальника управління кадрової політики, кооперативної освіти і науки – директором НМЦ «Укоопосвіти» від 20.02.2017 р., та робочої програми навчальної практики зі спеціальності та виробничої (технологічної) практики, затвердженої на засіданні кафедри від 29.08.2018 р.

Навчальним планом спеціальності передбачається проведення п'яти видів практики. Навчальна практика: з інформатики та комп'ютерної техніки, зі спеціальності, з вирішення ситуацій; виробнича практика: технологічна, переддипломна.

Згідно з постановою правління Вінницької облспоживспілки № 19-к від 12.05.2015 р. «Про закріплення баз практики для студентів Вінницького кооперативного інституту та Коледжу економіки і права на 2015-2020 н.р.», заклад освіти забезпечений базами практики системи споживчої кооперації. Навчальну практику зі спеціальності та виробничу практику студенти проходять у закладах ресторанного господарства споживчої кооперації області та підприємствах інших правових форм власності.

Акредитаційною комісією перевірено угоди з підприємствами (закладами ресторанного господарства), які є базами практики. Угоди передбачають належну організацію, керівництво проходження практики, надання студентам необхідної

Голова експертної комісії



О.А. Білик

Член експертної комісії



Т.С. Абрамова

документації з боку підприємства. Керівники практики від Коледжу, відповідно до графіка, проводять контроль за проходженням окремими студентами виробничої практики, про що свідчать звіти керівників. Студенти працюють на робочих місцях, відповідно до розробленого штатного розкладу.

**Висновки.** Експертна комісія зазначає, що навчально-методичне забезпечення за всіма складовими відповідає Ліцензійним вимогам та акредитаційним вимогам щодо підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології».

## 6. Кадрове забезпечення освітнього процесу

Експертна комісія, використовуючи первинні документи відділу кадрів Інституту, перевірила достовірність наведеної в акредитаційній справі інформації щодо якісного складу науково-педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Підготовку фахівців у Коледжі економіки і права Вінницького кооперативного інституту здійснюють 49 викладачів. З них на постійній основі працюють 44.

Викладацький склад коледжу нараховує 8 кандидатів наук, 14 викладачів вищої категорії, 4 мають педагогічне звання викладач-методист, 4 – диплом магістра. Середній вік викладачів 40 років.

У групу забезпечення (згідно протоколу засідання педагогічної ради Коледжу №1 від 30.08.2018 р.) входять 4 викладачі кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування, в тому числі: 1 – кандидат технічних наук, доцент; 1 – викладач вищої категорії, викладач-методист; 1 – викладач другої категорії; 1 – кандидат економічних наук, доцент кафедри фундаментальних та обліково-фінансових дисциплін. Якісний склад групи забезпечення освітньо-професійної програми «Харчові технології» надано в Додатку 4.

Випускаюча кафедра харчових технологій та ресторанного обслуговування нараховує 6 викладачів, у тому числі: 1 – кандидат технічних наук, доцент, 1 – кандидат технічних наук, 1 – спеціаліст вищої категорії, який має педагогічне звання викладач-методист, 1 – спеціаліст першої категорії, має диплом магістра, 2 – спеціалісти другої категорії. Якісний склад педагогічних працівників випускової кафедри відображено в Додатку 5.

Очолює випускаючу кафедру харчових технологій та ресторанного обслуговування Мамонов Петро Данилович, кандидат технічних наук, доцент.

У підготовці молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» беруть участь 5 кафедр Коледжу: харчових технологій та ресторанного обслуговування, загальноосвітніх дисциплін та фізичного виховання, суспільно-гуманітарних та правознавчих дисциплін, фундаментальних та обліково-фінансових дисциплін, товарознавчих дисциплін та комерційної діяльності.

Голова експертної комісії



О.А. Білик

Член експертної комісії



Т.С. Абрамова

Загальну характеристику викладацького складу, що забезпечує підготовку студентів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології», наведено в Додатку 6.

Освітній процес забезпечують висококваліфіковані педагогічні працівники. Підготовку спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» здійснюють 22 викладачі, які мають відповідну освіту та кваліфікацію: 1 – доктор наук, професор, 9 кандидатів наук, в т. ч. 3 – доценти; 4 викладачі вищої категорії, з них 1 має педагогічне звання викладач-методист; 3 викладачі першої категорії, 4 викладачі другої категорії, 1 – спеціаліст, з них 5 мають диплом магістра.

Кадрове забезпечення підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» відповідає акредитаційним умовам.

Так, частка науково-педагогічних працівників за основним місцем роботи, які проводять лекції, мають науковий ступінь чи вищу категорію, що становить 45,4 %.

Викладацький склад постійно підвищує свою кваліфікацію відповідно до планів роботи кафедри у провідних закладах вищої освіти та на підприємствах, зокрема, Міжгалузовому інституті підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів Полтавського університету економіки і торгівлі. Періодичність підвищення кваліфікації не перевищує 5 років.

Крім цього, у Коледжі Інституту ведеться систематична робота з питань розвитку й удосконалення майстерності викладачів через цілеспрямовану діяльність кафедр, педагогічної та методичної рад, відділу науково-пошукової роботи та управління якістю освіти.

Система підбору, використання і підвищення кваліфікації кадрів сприяє реалізації потенційних можливостей педагогічного колективу та ефективності освітньої діяльності.

**Висновки.** Експертна комісія відзначає, що система підбору та використання педагогічних кадрів сприяє реалізації потенційних можливостей педагогічного колективу, підвищенню ефективності навчально-виховної роботи, здійсненню освітньої діяльності, пов'язаної з підготовкою молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології». Кадровий склад педагогічних працівників Коледжу та випускової кафедри, який здійснює підготовку молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології», в цілому відповідають акредитаційним вимогам і вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.

## 7. Матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності

Навчальний корпус Інституту спеціально побудовано у 1976 році за рахунок кооперативних коштів за дольовою участю всіх райспоживспілок області. Будівля

Голова експертної комісії



О.А. Білик

Член експертної комісії



Т.С. Абрамова

цегляна, 4-поверхова, розрахована на 2165 студентів. Постановою правління Вінницької облспоживспілки за № 33-р від 25.04.2016 р. навчальний корпус і студентський гуртожиток передано в оперативне управління Вінницькому кооперативному інституту.

Згідно з даними санітарно-технічного паспорта, затвердженого ректором Вінницького кооперативного інституту та погодженого з Головним санітарним лікарем м. Вінниці, площа всіх приміщень, що використовуються у закладі освіти, становить 8472 кв. м, загальна площа навчальних приміщень – 4301 кв. м, що дозволяє здійснювати відповідну освітню діяльність. Навчальна площа у розрахунку на 1 студента становить 14,6 кв. м, що дозволяє здійснювати відповідну освітню діяльність, відповідає нормативам і вимогам Ліцензійних умов.

Будівлі (навчальний корпус і гуртожиток) забезпечено відповідними інженерно-технічними комунікаціями, які знаходяться у робочому стані та надійно експлуатуються. Навчальні й адміністративно-службові приміщення відповідають санітарним і будівельним нормам, ДБН В.2.2-3-97 «Будинки та споруди навчальних закладів», затвердженим наказом Держкоммістобудування України від 27.06.1996 р. № 117, а також нормативним документам, що регламентують порядок проведення освітньої діяльності.

Коледж забезпечує доступність до навчальних аудиторій, бібліотеки, буфету, гуртожитку для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення, зокрема, безперешкодний доступ до будівлі (наявність пандусу).

Заклад освіти поступово розвиває матеріальну базу підготовки фахівців з ресторанного обслуговування. Освітній процес забезпечують 13 навчальних кабінетів і 4 лабораторії. Усі навчальні кабінети забезпечені сучасним обладнанням, технічними засобами, необхідними для виконання навчальних планів і програм. Кожен кабінет містить комплекс методичного забезпечення дисциплін: наочне приладдя, нормативні документи, посібники, завдання для виконання практичних і лабораторних робіт, тестового контролю знань, самостійного вивчення студентами програмного матеріалу, бланки документів тощо.

3 вересня 2017 року проведено реконструкцію кабінету «Організація обслуговування з тренінг-баром», в якому встановлено нові сучасні види устаткування, зокрема професійна кавомашина, барна стійка з барною вітриною, три види бенкетних столів, плазмовий телевізор з Інтернетом, поновлено набори столового посуду, столового текстилю.

Лабораторію «Технології виробництва кулінарної продукції» обладнано електричними плитами, пекарською шафою, водонагрівачем, виробничими столами, стелажми, мийними ваннами, механічним устаткуванням для збивання, нарізування, подрібнення сировини, продуктів та іншим інструментом, інвентарем, посудом.

Навчальні кабінети правознавства, гуманітарних і соціально-економічних дисциплін, іноземної мови, менеджменту оснащено мультимедійним обладнанням.

Коледж поступово розвиває матеріальну базу підготовки фахівців з

Голова експертної комісії

Член експертної комісії



О.А. Білик

Т.С. Абрамова

ресторанного обслуговування. Щорічно виділяються кошти на придбання нового обладнання та оновлення матеріальної бази. Так, у 2017–2018 н.р. на придбання нового обладнання витрачено 180 тис. грн.

До послуг студентів є власні об'єкти соціальної інфраструктури, гуртожиток на 400 місць. Усіх бажаючих забезпечено гуртожитком. У гуртожитку знаходяться кафетерій, медпункт, стоматологічний кабінет.

У навчальному корпусі розміщено:

- 1) бібліотеку з книжковим фондом 72822 томів книг, у тому числі 58 – електронних підручників;
- 2) читальну залу на 100 місць;
- 3) спортивні зали площею 562 кв. м;
- 4) актовий зал на 600 місць;
- 5) кафетерій та буфет на 50 місць.

З метою удосконалення матеріально-технічної бази у закладі освіти планується подальша модернізація лекційних і навчальних аудиторій, комп'ютерних лабораторій. Заходи, пов'язані з удосконаленням навчально-матеріальної бази, будуть проводитися за рахунок Власника – Вінницької облспоживспілки та позабюджетних коштів.

Акредитаційною комісією встановлено, що заклад освіти має приміщення достатньої площі, інфраструктуру та обладнання, що використовуються для провадження освітнього процесу. Навчально-матеріальна база Коледжу і перспективи її розвитку забезпечують ефективне ведення освітнього процесу. Тенденції розвитку матеріальної бази закладу освіти дозволяють здійснювати підготовку фахівців на належному рівні, проводити освітню діяльність за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології», відповідно до встановлених вимог (додатки 7, 7.1, 7.2).

Комп'ютерне устаткування Коледжу, яке використовується в освітньому процесі, налічує 90 одиниць персональних ЕОМ (ПЕОМ) із додатковим організаційним і периферійним обладнанням. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, що необхідні для виконання освітніх програм, надано у Додатку 8.

Крім того, в більшості навчальних комп'ютерних аудиторій, на кафедрах, в інших структурних підрозділах, у науковій бібліотеці створено робочі місця, які під'єднані до локальної мережі Коледжу та мережі Інтернет.

Кількість комп'ютерних робочих місць на 100 студентів ліцензійного обсягу в Коледжі становить 64 %. Із урахуванням ліцензійного обсягу, забезпеченість комп'ютерними робочими місцями студентів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології», повністю покриває потребу в їх використанні.

Аудиторні заняття за навчальним планом підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою зі спеціальності 181 «Харчові технології»,

Голова експертної комісії



О.А. Білик

Член експертної комісії



Т.С. Абрамова

проводяться в двох навчальних лабораторіях інформатики та комп'ютерної техніки, які оснащені переносним мультимедійним обладнанням. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях спеціальності становить 41,2 % за при нормативного показника 10 %.

**Висновки.** Комісія констатує, що якісний стан матеріально-технічної бази Коледжу відповідає нормативам і вимогам Ліцензійних умов підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою зі спеціальності 181 «Харчові технології», вимогам Державних будівельних норм ДБН–В.2.2-3-97 «Будинки та споруди навчальних закладів» і забезпечує безпечні умови праці та високу якість освітнього процесу.

#### 8. Якість підготовки і використання випускників

Якість підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» аналізується за показниками успішності за результатами виконання комплексних контрольних робіт.

З метою оцінювання якісної підготовки студентів було проведено комплексні контрольні роботи як під час самоаналізу, так і під час акредитаційної експертизи, з нормативних дисциплін навчального плану: гуманітарної та соціально-економічної підготовки – Історії України: Історія України, Історія культури; математичної, природничо-наукової підготовки – органічна хімія, процеси та апарати харчових виробництв; професійної та практичної підготовки – організація виробництва у закладах ресторанного господарства, товарознавство харчових продуктів.

Результати виконання контрольних робіт свідчать про те, що рівень підготовки студентів відповідає вимогам.

Загальна успішність студентів зі спеціальності 181 «Харчові технології» за результатами комплексних контрольних робіт становить –97,6 %, якість – 57,3 %.

За результатами проведення ККР під час самоаналізу успішно виконано контрольні роботи з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки (Додаток 9). Загальна успішність становила 100 %, якість – 57,1 %; з циклу математичної, природничонаукової підготовки – 100 % та 55,6 %, відповідно; з професійної та практичної підготовки – 95,3 % та 58,1 %, що відповідає вимогам акредитації.

Рівень виконання комплексних контрольних робіт, проведених під час роботи експертної комісії, характеризується такими показниками: з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки загальна успішність становить 95,2 %, що на 4,8 % нижче показника самоаналізу, якісна успішність – 52,4 %, що на 4,7 % нижче відповідного показника самоаналізу; з циклу математичної, природничонаукової підготовки загальна успішність – 100 %, якісна успішність – 55,6 % (відхилень немає); з професійної та практичної підготовки загальна успішність становить 95,2 %, що на 0,1 % нижче відповідного показника самоаналізу; якісна успішність –

Голова експертної комісії

О.А. Білик

Член експертної комісії

Т.С. Абрамова

54,8 %, що на 3,3 % нижче відповідного показника самоаналізу.

За результатами виконання експертних комплексних робіт студентів *зі спеціальності за освітньо-професійною програмою зі спеціальності* 181 «Харчові технології» загальна успішність становить 96,3 %, якісна – 54,3 % (Додаток 10).

Отже, розбіжність між результатами самоаналізу та контрольними вимірюваннями щодо якісних показників становить – (– 3,0 %), загальна успішність – (–1,3 %).

Аналіз результатів комплексних контрольних робіт свідчить, що викладачі вимогливо ставляться до оцінювання рівня знань і вмінь студентів: розбіжність оцінок самоаналізу та контрольних замірів знаходяться у межах допустимої похибки (Додаток 11). Показники загальної та якісної успішності з кожного циклу дисциплін відповідають критеріям щодо акредитації підготовки фахівців даного напрямку. Студенти в цілому успішно засвоїли програмний матеріал, виявили достатній рівень теоретичних знань і практичних навичок в обсязі, передбаченому навчальними програмами, вміють використовувати довідкову та нормативну літературу, самостійно розв'язувати задачі, вирішувати виробничі та проблемні ситуації.

Акредитаційною комісією визначено загальні помилки, яких припустилися студенти під час написання контрольних робіт у період проходження експертизи: неповне розкриття суті питань; непослідовність викладеного матеріалу, неточність формулювань; помилки у розв'язанні практичного завдання.

Результати виконання комплексних контрольних робіт, як під час самоаналізу, так і в період проведення акредитаційної експертизи, свідчать про те, що рівень підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» відповідає акредитаційним вимогам.

Для розвитку та закріплення навичок практичної роботи до освітньо-професійної програми 181 «Харчові технології», навчального плану спеціальності включено навчальну і виробничу практики, які проводяться у визначені терміни та відповідають обсягам, передбаченим планом, графіком освітнього процесу та наскрізною програмою практики.

За підсумками виробничої практики (технологічної та переддипломної) відповідно до наскрізної програми студенти оформляють звіти, щоденник обліку виконаних робіт, виконують індивідуальне завдання. Під час виробничої практики студенти напрацьовують комплекс знань і навичок з організації контролю виробництва харчової продукції та надання різних видів послуг у закладах ресторанного господарства. За підсумками технологічної та переддипломної практики студенти складають залік.

З метою аналізу якості практичної підготовки студентів було перевірено 20 % звітів з виробничої практики. Звіти оформлено на належному рівні, їх зміст відображає процес застосування теоретичних знань студентів у практичній діяльності. Розбіжностей в оцінюванні не виявлено (Додаток 12).

Голова експертної комісії

О.А. Білик

Член експертної комісії

Т.С. Абрамова

За освітньо-професійною програмою зі спеціальності 181 «Харчові технології» та навчальним планом у V семестрі передбачено виконання курсового проекту з дисципліни «Організація виробництва у закладах ресторанного господарства».

У ході акредитаційної експертизи було проведено вибіркочу перевірку курсових проектів з дисципліни «Організація виробництва у закладах ресторанного господарства» (Додаток 13).

Якість виконання курсових проектів, їх тематика та зміст відповідають освітньо-професійній програмі, вимогам навчального плану і програмі дисципліни. Роботи оформляються відповідно до Методичних рекомендацій для написання курсових проектів.

У цілому експертна комісія підтверджує об'єктивність виставлених викладачами оцінок.

Комісія проаналізувала результати підсумкової атестації студентів та організацію її проведення. Підсумкова атестація молодших спеціалістів з харчових технологій здійснюється на підставі оцінювання рівня професійних знань, умінь і навичок випускників у формі комплексного кваліфікаційного екзамену, який складається з двох частин: тестові завдання (150 шт.) та комплекс практичних завдань (30 варіантів). Екзаменаційна комісія оцінює уміння майбутніх фахівців пов'язувати теоретичні знання спеціальних дисциплін із практичною діяльністю у закладах ресторанного господарства споживчої кооперації та інших форм власності.

Результати підсумкової атестації відповідають акредитаційним вимогам. Показник якісної успішності становить 68,5 %, абсолютної – 100 %.

За підсумками атестації у 2017–2018 н. р. студенти групи ВХП-141 отримали такі оцінки:

- 5 (відмінно) – 4 студенти (16,7 %);
- 4 (добре) – 13 студентів (54,2 %);
- 3 (задовільно) – 7 студентів (29,1 %).

За результатами комплексного кваліфікаційного екзамену диплом з відзнакою одержав 1 студент (4,2 %).

Як свідчать результати атестації та звіти голови кваліфікаційної комісії, переважна більшість студентів показали достатній рівень теоретичної підготовки. Під час виконання практичного завдання продемонстрували знання вітчизняного та зарубіжного досвіду у професійній діяльності, виробничого циклу виробництва, принципів організації праці.

Результати атестації та результати поточної успішності з дисциплін, включених до комплексних кваліфікаційних завдань, надано в Додатку 14.

Вінницька облспоживспілка має потребу в фахівцях з виробництва харчової продукції, про що свідчать замовлення на підготовку фахівців зі спеціальності 181 «Харчові технології» у Коледжі.

Випускники зі спеціальності 181 «Харчові технології» Коледжу мають можливість отримати базову вищу освіту (за освітнім ступенем бакалавр) у вищих

Голова експертної комісії



О.А. Білик

Член експертної комісії

Т.С. Абрамова



зкладах освіти Укоопспілки – Львівському торговельно-економічному університеті, Полтавському університеті економіки і торгівлі та інших університетах держави.

Аналіз рівня підготовки та використання випускників свідчить, що педагогічний колектив Коледжу забезпечує якісну підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст галузі знань 18 «Виробництво та технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології».

Експертною комісією проаналізовано комплект матеріалів для проведення підсумкової атестації – комплексного кваліфікаційного екзамену. Матеріали розроблено відповідно до вимог діючих нормативних документів: освітньо-професійної програми та освітньо-кваліфікаційної характеристики.

**Висновки.** Якість підготовки студентів-випускників зі спеціальності 181 «Харчові технології» за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» відповідає вимогам державних стандартів якості освіти і акредитації даної освітньо-професійної програми. Аналіз виконаних ККР, якість виконання та об'єктивність оцінювання звітів з виробничої практики, курсових робіт дозволяє констатувати, що в цілому якість підготовки студентів зі спеціальності 181 «Харчові технології» у Коледжі відповідає акредитаційним вимогам. Аналіз рівня підготовки студентів свідчить, що науково-педагогічний колектив закладу освіти забезпечує якісну підготовку фахівців відповідного освітньо-кваліфікаційного рівня.

#### **9. Перелік зауважень контролюючих органів та заходи щодо їх усунення**

У міжакредитаційний період (2013–2018 рр.) контролюючими органами: Головним управлінням статистики у Вінницькій області, контрольно-ревізійним відділом у Козятинському районі Вінницької області, контрольно-ревізійним управлінням у Вінницькій області, Головним управлінням юстиції у Вінницькій області, Державною фінансовою інспекцією у Вінницькій області, Ревізійною комісією Вінницької облспоживспілки, Державною інспекцією з енергетичного нагляду за режимами споживання електричної і теплової енергії у Вінницькій області було здійснено перевірки діяльності закладу освіти. Під час перевірок суттєвих порушень виявлено не було, вказані недоліки усунено.

До закладу освіти протягом міжакредитаційного періоду претензій від юридичних та фізичних осіб щодо освітньої діяльності не надходило.

Комісія ознайомила з рекомендаціями, які було зроблено у період проведення акредитаційної експертизи зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» в термін з 14 лютого по 16 лютого 2013 року, та заходами щодо їх виконання.

Комісія констатує результати перевірки заходів щодо виконання рекомендацій і зауважень:

1. Систематично проводити роботу щодо поліпшення якісного складу

Голова експертної комісії

Член експертної комісії



О.А. Білик

Т.С. Абрамова

викладачів випускаючої циклової комісії (з вересня 2017 р. кафедра харчових технологій та ресторанного обслуговування).

Викладачі постійно працюють над підвищенням кваліфікації та професійного рівня. Викладачу Шевчук Л.І. у 2013 році за результатами атестації присвоєно кваліфікаційну категорію «Спеціаліст вищої категорії», а викладачу П'єцух Т.П. – «Спеціаліст другої категорії».

Викладач Шевчук Л.І. у 2016 році закінчила магістратуру Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський Університет економіки і торгівлі» за спеціальністю: «Педагогіка вищої школи» і отримала кваліфікацію: «Викладач університетів та вищих навчальних закладів».

З 01 вересня 2017 р. до 31 серпня 2018 р. кафедру харчових технологій та ресторанного обслуговування очолювала к.е.н. Пітик О.В.

З 01 вересня 2017 року на кафедру харчових технологій та ресторанного обслуговування прийнято викладача Фіногєєва С.М. – «Спеціаліст першої категорії», магістр.

З 01 вересня 2018 року кафедра поповнилася кандидатом технічних наук, доцентом – Мамоновим П.Д та кандидатом технічних наук Поджаренко А.В.

З 01 вересня 2018 року кафедру очолює к.т.н., доцент Мамонов П.Д.

2. Продовжити роботу циклових комісій щодо подальшого удосконалення навчально-методичних комплексів дисциплін, завершити роботу з формування електронних навчально-методичних комплексів.

Викладачі надають достатні теоретичні знання, практичні уміння і навички та компетентності для успішного виконання освітньо-професійної програми «Харчові технології». Постійно працюють над удосконаленням навчально-методичних комплексів з дисциплін, які викладають, а саме:

- текстами лекцій та опорними конспектами лекцій;
- завданнями для проведення практичних, лабораторних, семінарських занять і самостійної роботи з методичними рекомендаціями для денної та заочної форм навчання;
- засобами діагностики результатів навчання;
- наскрізною програмою практики тощо.

Викладачі Коледжу є укладачами і рецензентами навчально-методичної літератури, зокрема наочних посібників, збірників ситуаційних завдань, тестів, методичних рекомендацій для практичних, семінарських, лабораторних занять і самостійної роботи, опорних конспектів лекцій, відповідно до плану-замовлення Навчально-методичного центру «Укоопосвіта» Укоопспілки.

З метою проведення консультацій, практичних занять, поточного та підсумкового контролю знань студентів викладачі кафедр, що забезпечують підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Харчові технології», використовують систему дистанційної освіти «Moodle», що дозволяє надавати електронні матеріали студентам (лекції, практичні заняття, методичні рекомендації

Голова експертної комісії

О.А. Білик

Член експертної комісії

Т.С. Абрамова

до виконання самостійної роботи), проводити інтерактивне тестування, спілкуватися у форумах та чатах, створювати спільні проекти.

3. Постійно проводити роботу щодо оснащення сучасними видами обладнання лабораторії технології виробництва кулінарної продукції.

В лабораторію технології виробництва кулінарної продукції у 2016 році придбано індукційну плиту марки Rechud IK 35dp.

4. Організувати демонстраційний клас зі столами для відпрацювання навичок організації обслуговування в закладах ресторанного господарства.

Проведено реконструкцію спеціалізованих лабораторій «Організація обслуговування з тренінг-баром» та «Технологія виробництва кулінарної продукції». Було придбано устаткування та меблі, а саме: барну стійку, барну вітрину, холодильник, сервант, бенкетні столи, цифровий телевізор, стерео-колонки, професійну кавомашину, мультимедійний проектор, столовий посуд, столові набори, скляний посуд для напоїв, столовий текстиль (скатертини, серветки), спеціалізовані інструменти, інвентар тощо на суму 180 тис. грн.

5. Активізувати роботу щодо збільшення кількості ліцензованих прикладних програм.

В Коледжі використовується система дистанційної освіти «Moodle», що дозволяє надавати електронні матеріали студентам (лекції, практичні заняття, методичні рекомендації до виконання самостійної роботи), проводити інтерактивне тестування, спілкуватися у форумах та чатах, створювати спільні проекти.

На офіційному сайті закладу освіти створено освітній портал, де викладачі розмістили матеріали з елементами дистанційного навчання.

Студенти зі спеціальності 181 «Харчові технології» мають вільний доступ до навчального порталу.

Отже, для усунення зауважень контролюючих органів, які не містили суттєвих недоліків, Коледжем було проведено певну роботу.

**Висновки.** Комісія констатує, що рекомендації попередньої перевірки враховано і завдання, передбачені заходами, виконано.

### 10. Загальні висновки і пропозиції експертизи

Коледж економіки і права Вінницького кооперативного інституту у відповідності до вимог акредитації освітньої діяльності, пов'язаної з підготовкою фахівців за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст зі спеціальності 181 «Харчові технології» має всі підстави для акредитації, оскільки:

– здійснює підготовку фахівців на основі стандартів вищої освіти, має розроблені варіативні частини освітньо-професійної програми та освітньо-кваліфікаційної характеристики зі спеціальності 181 «Харчові технології»; з 2017–2018 н.р., підготовка фахівців зі спеціальності 181 «Харчові технології»

Голова експертної комісії

Член експертної комісії



О.А. Білик

Т.С. Абрамова

здійснюється за освітньо-професійною програмою «Харчові технології», розробленою Коледжем економіки і права Вінницького кооперативного інституту;

– показники, що характеризують виконання освітньо-професійної програми та навчального плану спеціальності, в цілому відповідають вимогам акредитаційної експертизи;

– організаційне, навчально-методичне, кадрове та матеріально-технічне забезпечення свідчать про спроможність закладу освіти здійснювати підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» (додатки 7, 7.1, 7.2).

Під час роботи експертної комісії було перевірено результати проведення комплексних контрольних робіт під час самоаналізу та проведено експертні комплексні контрольні роботи. Складено порівняльну відомість (додатки 9, 10, 11), результати якої відповідають державним вимогам щодо якісних характеристик підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» (Додаток 15).

З метою удосконалення освітньої діяльності експертна комісія рекомендує:

- практикувати стажування викладачів у провідних вітчизняних і закордонних закладах освіти, де застосовуються передові інноваційні методи викладання;

- активізувати видання наочних посібників з основних фахових дисциплін, які викладають на кафедрі харчових технологій та ресторанного обслуговування ;

- забезпечити підвищення ефективності наукової роботи студентів, активізувати їхню участь у всеукраїнських і міжнародних олімпіадах, наукових семінарах та інших заходах з харчових технологій;

- забезпечити впровадження комп'ютерного тестування з усіх дисциплін фахової підготовки молодших спеціалістів з харчових технологій.

Розглянувши подані Коледжем акредитаційні матеріали щодо надання освітніх послуг, пов'язаних з одержанням вищої освіти за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст освітньо-професійною програмою «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» та провівши моніторинг матеріально-технічного, навчально-методичного і кадрового забезпечення, здійснивши заміри знань, експертна комісія встановила, що умови впровадження освітньої діяльності за освітньо-професійною програмою зазначеної вище спеціальності з ліцензійним обсягом 70 осіб денної та 60 осіб заочної форми навчання у Коледжі відповідають встановленим вимогам державної акредитаційної комісії та забезпечують державну гарантію якості освіти.

Висловлені зауваження не впливають на загальне позитивне рішення експертної комісії з акредитації освітньо-професійної програми «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст у Коледжі.

Голова експертної комісії



О.А. Білик

Член експертної комісії



Т.С. Абрамова

Недоліки, вказані МОН за результатами попередньої експертизи, усунено. Комісія вважає за можливе акредитувати освітньо-професійну програму «Харчові технології» зі спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст у Коледжі економіки і права Вінницького кооперативного інституту з ліцензованим обсягом 70 осіб денної та 60 осіб заочної форми навчання.

**Голова експертної комісії:**

**Білик Олена Анатоліївна** доцент кафедри технології хлібопекарських і кондитерських виробів Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, голова комісії;

**О.А.Білик**

**Член комісії:**

**Абрамова Тетяна Сергіївна**, завідувач відділенням харчових технологій коледжу переробної та харчової промисловості Харківського національного технічного університету сільського господарства ім. Петра Василенка, спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, член комісії;

**Т.С.Абрамова**

**З експертними висновками ознайомлений:**

ректор Вінницького кооперативного інституту,  
доктор економічних наук, професор  
17 січня 2019 р.



**А.Г. Драбовський**

**З експертними висновками ознайомлений:**

Директор Коледжу економіки і права  
Вінницького кооперативного інституту,  
кандидат економічних наук, доцент  
17 січня 2019 р.

**К. Д. Якимчук**

Галузі знань та спеціальності, за якими здійснюється підготовка молодших спеціалістів у Коледжі згідно постанови Кабінету Міністрів України від 20.06.2007 р. №839

№	Шифр та найменування галузі знань	Код та найменування напрямку підготовки (спеціальності)	Ліцензований обсяг (осіб)		Рішення Акредитаційної комісії, номер протоколу, дата видачі сертифіката
			70	60	
1	18 «Виробництво та технології»	181 «Харчові технології»	70	60	29.03.2013, Пр. №102 5.04.2013 р. № 927-л

З результатами ознайомлений:

Директор Коледжу  К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії  О.А.Білик

Член експертної комісії  Т. С. Абрамова

Узагальнений перелік спеціальностей та ліцензовані обсяги відповідно до Акту узгодження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців вищої освіти за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст

Наявний ліцензований обсяг відповідно до діючої ліцензії					Перерозподіл ліцензованого обсягу за Переліком галузей знань та спеціальностей 2015 року			
Шифр та найменування галузі знань	Код та найменування напряму підготовки (спеціальності)	Ліцензований обсяг			Шифр та найменування галузі знань	Код та найменування спеціальності	Ліцензований обсяг	
		денна форма навчання	заочна форма навчання	вечірня форма навчання			очна форма навчання (денна, вечірня)	Заочна форма навчання (дистанційна)
0304 Право	5.03040101 Правознавство	60	-	-	08 Право	081 Право	60	-
0305 Економіка та підприємництво	5.03050702 Комерційна діяльність	50	-	-	07 Управління та адміністрування	075 Маркетинг	50	-
	5.03050801 Фінанси і кредит	100	30	-	07 Управління та адміністрування	072 Фінанси, банківська справа та страхування	130	30
	5.03050802 Оціночна діяльність	30	-	-				
	5.03050901 Бухгалтерський облік	90	20	-	07 Управління та адміністрування	071 Облік і оподаткування	90	20
	5.03051001 Товарознавство та комерційна діяльність	150	30	-	07 Управління та адміністрування	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	150	30
0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції	5.05170101 Виробництво харчової продукції	70	60	-	18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	70	60
1401 Сфера обслуговування	5.14010102 Ресторанне обслуговування	50	25	-	24 Сфера обслуговування	241 Готельно-ресторанна справа	50	25
Всього		<b>600</b>	<b>165</b>	-	Всього		<b>600</b>	<b>165</b>

З результатами ознайомлений

Директор Коледжу К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії О.А. Білик

Член експертної комісії Т.С. Абрамова

## Динаміка змін контингенту студентів зі спеціальності 181 «Харчові технології»

№	Назва	Роки																
		2016					2017					2018						
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5		
1.	Всього студентів спеціальності: 181 «Харчові технології»																	
	Денна форма: Харчові технології на основі базової загальної середньої освіти	11	-	-	-	-	8	11	-	-		16	8	11	-	-		
	на основі повної загальної середньої освіти і освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника	-	-	-	-	-	4	-	-	-		1	4	-	-	-	-	
	Заочна форма: Харчові технології на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	
		24	18	-	-	-	27	21	-	-	-	31	27	-	-	-	-	
2	Кількість студентів, яких відраховано (всього)																	
	Денна форма:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Заочна форма:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	в т.ч.:																	
	1. за невиконання навчального плану																	
	Денна форма:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Заочна форма:	-	-	-	-	-	2	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	2. за грубі порушення дисципліни																	
	Денна форма:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Заочна форма:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	- у зв'язку з переведенням до інших ВНЗ																	
	Денна форма:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Заочна форма:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Інші причини																		
Денна форма:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	
Заочна форма:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	



3.	Кількість студентів, які зараховані на старші курси (всього)			
	Денна форма:	-	-	-
	Заочна форма:	-	-	-
	в т.ч.:			
	- переведених з інших ВНЗ			
	Денна форма:	-	-	-
	Заочна форма:	-	-	-
	- поновлених на навчання			
	Денна форма:	-	-	-
	Заочна форма:	-	-	-

З результатами ознайомлений

Директор Коледжу  К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії  О.А.Білик

Член експертної комісії  Т. С. Абрамова



## Якісний склад групи забезпечення освітньо-професійної програми «Харчові технології»

Прізвище, ім'я, по батькові викладача	Найменування посади	Найменування закладу, який закінчив викладач, рік закінчення, спеціальність кваліфікація згідно з документом про вищу освіту	Науковий ступінь, шифр і найменування наукової спеціальності, тема дисертації, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю)присвоєно, або категорія, педагогічне звання	Найменування навчальних дисциплін, які закріплені за викладачем, та кількість лекційних годин з кожної навчальної дисципліни	Відомості про підвищення кваліфікації викладача (найменування закладу, вид документа, тема, дата видачі)	Примітки
1	2	3	4	5	6	7
<b>Мамонів Петро Данилович (керівник)</b>	Завідувач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування, керівник проектної групи	<b>Київський торговельно-економічний інститут, 1973 р.</b> Спеціальність: «Товарознавство і організація торгівлі промисловими товарами». Кваліфікація: «Товарознавство вищої кваліфікації».	<b>Кандидат технічних наук, 1982 р.</b> <b>Спеціальність 05.19.08 - товарознавство промислових товарів та сировини легкої промисловості</b> Тема дисертаційної роботи: «Дослідження факторів, які визначають споживчі властивості алюмінієвих матеріалів для харчових продуктів» <b>Доцент кафедри технічних аспектів навчання, 1991 р.</b>	Основи стандартизації та контролю якості продукції – 18 год.	<b>Стажування, 2016 р.</b> Приватне підприємство «Кулія товар» Довідка № 538 від 30.09. 2016 <b>Стажування, 2018 р.</b> Вишньківський торговельно-економічний інститут КНТЕУ на кафедрі товарознавства, експертизи та торговельного підприємства за програмою: «Організації та методика викладання дисциплін професійної підготовки» Сертифікат №7/18 від 23.10.2018р.	<b>Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності</b>  <b>Підпункти 10, 13, 15, 17 пункту 30 приміток</b>
<b>Артемович Тетяна Миколаївна</b>	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	<b>Київський торговельно-економічний інститут, 1984р.</b> Спеціальність: Технологія і організація громадського харчування Кваліфікація: інженер-технолог <b>Московський ордена Дружби народів кооперативний інститут, 1991 р.</b> Спеціальність: Технологія і організація громадського харчування» Кваліфікація: Викладач кооперативного технікуму	<b>Викладач вищої категорії, викладач-методист</b>	Організація виробництва у закладах ресторанного виробництва – 46 год. Організація обслуговування та сервіс у закладах ресторанного господарства – 48 год. Особливості ресторанного сервісу – 20 год.	<b>Підвищення кваліфікації, 2016 р.</b> Вишній навчальний заклад Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі». Сучасні технології вивчення дисциплін: «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Організація виробництва у закладах ресторанного господарства», «Особливості ресторанного сервісу». Свідчення №12 СІВ 173554 від 29.04.2016р.	<b>Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності</b>  <b>Підпункти 7, 13, 14, 15 пункту 30 приміток</b>

## Продовження додатку 4

1	2	3	4	5	6	7
Дем'янова Наталія Борисівна	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	Полтавський університет економіки і торгівлі, 2010 р. Спеціальність: «Технологія харчування». Кваліфікація: «Інженер-технолог».	Спеціаліст другої категорії	Устаткування закладів ресторанного господарства - 48 год.  Процеси та апарати харчових виробництв - 18 год.  Спеціальне малювання та декоративна пластика - 22 год.	Підвищення кваліфікації, 2015р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі». Сучасні технології вивчення дисципліни «Процеси та апарати харчових виробництв». «Устаткування закладів ресторанного господарства». «Технологія приготування їжі». Свідчення 12 СІВ 133128 від 23.10.2015 р.	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 13, 14, 15, 18 пункту 30 приміток
Якимчук Костянтин Дмитрович	Викладач кафедри економічної теорії, фундаментальних та соціально-гуманітарних дисциплін Вишньовського кооперативного інституту	Київський торгово-економічний інститут, 1968 р. Спеціальність «Економіка торгівлі» Кваліфікація: «Економіст» Кандидат економічних наук 1972 р. «Господарські взаємовідносини гуртової торгівлі товарами народного споживання і шляхи їх покращення». Доцент кафедри економічних дисциплін, 1981 р.	Кандидат економічних наук 1972 р., «Господарські взаємовідносини гуртової торгівлі товарами народного споживання і шляхи їх покращення».  Доцент кафедри економічних дисциплін, 1981 р.	Економіка підприємств різних типів та економічна теорія – 52 год.	Стажування, 2018 р. Приватне акціонерне товариство «Водоларка», тема: «Комплексні заходи по удосконаленню менеджменту на всіх рівнях управління». Довідка № 78-К від 23.03.2018 р.	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 2, 3, 10, 13, 15, 17 пункту 30 приміток:

Мамонів Петро Данилович, керівник групи забезпечення

Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності

Підпункт 10. Організаційна робота у закладах освіти на посаді керівника (завідувач кафедри з вересня 2018р.).

Підпункт 13. Наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій з дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості продукції» загальною кількістю три найменування.

Підпункт 15. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій з професійної тематики (загальною кількістю п'ять публікацій).

Підпункт 17. Досвід практичної роботи викладача у Вишньовському торговельно-економічному інституті на кафедрі товарознавства з 2000 по 2009 рр.

Артемович Тетяна Миколаївна

Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності

Підпункт 7. Робота у складі експертної комісії МОН з акредитації спеціальності.

Підпункт 13. Наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій з дисциплін «Організація обслуговування», «Організація виробництва» загальною кількістю три найменування.

Підпункт 14. З 2010 року по теперішній час робота у складі журі Всеукраїнського конкурсу кухарів та кондитерів серед обласпоживспілок України.

Підпункт 15. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій з професійної тематики (загальною кількістю п'ять публікацій).

**Дем'янова Наталія Борисівна**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 13. Наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій з дисциплін «Устаткування закладів ресторанного господарства» загальною кількістю три найменування..

Підпункт 14. Керівництво постійно діючим студентським гуртком «Солодкоїжка».

Підпункт 15. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій з професійної тематики (загальною кількістю п'ять публікацій).

Підпункт 18. Наукове консультування з питань експлуатації сучасних моделей устаткування в закладах ресторанного господарства Вінницької облспоживспілки з січня 2016 року по теперішній час.

**Якимчук Костянтин Дмитрович**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 2. Наукові публікації включених до переліку наукових фахових видань України. (загальною кількістю не менше п'яти публікацій).

Підпункт 3. Наявність виданої монографії.

Підпункт 10. Організаційна робота у закладі освіти на посаді керівника (директора коледжу з вересня 2016р. по теперішній час).

Підпункт 13. Наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій з дисципліни «Економіка» загальною кількістю три найменування.

Підпункт 15. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій з професійної тематики (загальною кількістю п'ять публікацій).

З результатами ознайомлений

Директор Коледжу



К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії



О.А. Білик

Член експертної комісії



Т. С. Абрамова

**Якісний склад кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування, що здійснюють освітній процес за освітньо-професійною програмою «Харчові технології»**

Прізвище, ім'я та по батькові викладача	Найменування посади (для сумісників – місце основної роботи, найменування посади)	Найменування закладу, який закінчив викладач (рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту)	Категорія, педагогічне звання (в разі наявності – науковий ступінь, шифр і назва наукової спеціальності, тема дисертації, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно)	Найменування навчальних дисциплін, які закріплені за викладачем, та кількість лекційних годин з кожної навчальної дисципліни	Інформація про наукову діяльність (основні публікації за напрямом, науково-дослідна робота, участь у конференціях і семінарах, робота з аспірантами та докторантами, керівництво студентською науковою роботою)	Відомості про підвищення кваліфікації викладача (найменування закладу, вид документа, тема, дата вилачі)
<b>Особи, які працюють за основним місцем роботи (в тому числі за внутрішнім суміщенням)</b>						
Мамонов Петро Данилович	Завідувач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	Київський торгово-економічний інститут, 1973 р. Спеціальність: товарознавство і організація торгівлі промисловими товарами. Кваліфікація: товарознавець вищої кваліфікації	Кандидат технічних наук, 1982 р. Спеціальність: «Товарознавство промислових товарів та сировини легкої промисловості» Тема дисертаційної роботи: «Дослідження факторів, які визначають споживчі властивості алюмінізованих матеріалів для харчової промисловості»  Доцент кафедри технічних засобів навчання, 1991р.	Основи стандартизації та контроль якості у закладах ресторанного господарства – 18 год.  Устаткування – 26 год.	Статті в інших виданнях 1. Мамонов П.Д. Конкурентные преимущества, как элемент эффективности конкурентоспособности предприятия / П.Д. Мамонов // Збірник наукових праць наукового товариства ім. М. Бадудянского. Словацька Республіка. Кошин. – 2015 . – С. 156 – 162. Тези доповідей на конференціях 1. Мамонов П.Д. Стан насінництва у Вінницькій області / П.Д. Мамонов, І.С. Поліщук // Проблеми розвитку економічних, соціальних, інформаційних зв'язків та кооперації: збірник статей V Міжнародної науково-методичної конференції викладачів, 08.03.2013 р., Вінниця. – С.78 – 81. 2. Мамонов П.Д. Стан виробництва екологічно-чистої продукції на Вінниччині / П.Д. Мамонов // Економіка: сучасні проблеми та перспективи розвитку в кризових умовах : збірник наукових праць VII Міжнародної науково-практичної конференції професорсько-викладацького складу, 19.02.2014 р. Вінниця. – С. 156 –159. 3. Мамонов П.Д. Стан виробництва і торгівлі органічними продуктами в Україні / П.Д. Мамонов // Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри Європейської інтеграції України : збірник наукових праць III Міжнародної науково-практичної	Стажування, 2016 р. Приватне підприємство «Культтовари» Довідка № 538 від 30.09. 2016 Стажування, 2018 р. Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ на кафедрі товарознавства, експертизи та торговельного підприємства за програмою: «Організації та методика викладання дисциплін професійної підготовки» Сертифікат №7/18 від 23.10.2018р.; та кафедрі туризму та готельно-ресторанної справи за програмою: «Організації та методика викладання дисциплін професійної підготовки» Сертифікат №10/18 від 08.11.2018р.;

1	2	3	4	5	6	7
					<p>конференції. 2015 р. Вінниця. – С. 211 – 218</p> <p>4. Мамонов П.Д. Дослідження ринку послуг у Вінницькій області / П.Д. Мамонов // Наука та практика сучасності і майбутнього: тези доповідей X міжнародної науково-практичної конференції, 17 травня 2017 р. / ВКІ. – Вінниця: ТОВ «Нілан-ЛТД». 2017. – С.100 – 103.</p> <p>5. Мамонов П.Д. Дослідження маркетингових аспектів на ринку органічної продукції України / О. В. Пітик, П. Д. Мамонов // Збірник наукових праць за матеріалами V Всеукраїнської науково-практичної інтернет-конференції «Інноваційні технології в підготовці фахівців технологічної, професійної освіти та сфери обслуговування», 19-20 жовтня 2017 р. – Херсон: ХДУ, 2017. – С. 259-263.</p> <p>6. Мамонов П.Д. Особливості прихованого маркетингу у сфері ресторанного бізнесу / О. В. Пітик, П. Д. Мамонов // Науковий вісник Вінницького кооперативного інституту. – 2018. – №8. – С.57-63.</p>	
<p><b>Артемівич Тетяна Миколаївна</b></p>	<p>Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування</p>	<p><b>Київський торговельно-економічний інститут, 1984 р.</b>          Спеціальність: «Технологія і організація громадського харчування»          Кваліфікація: «Інженер-технолог»  <b>Московський ордена Дружби народів кооперативний інститут, 1991 р.</b>          Спеціальність: «Технологія і організація громадського харчування»          Кваліфікація: «Викладач кооперативного технікуму».</p>	<p><b>Спеціаліст вищої категорії, викладач-методист</b></p>	<p>Організація обслуговування та сервіс у закладах ресторанного господарства – 48 год.</p> <p>Організація виробництва у закладах ресторанного господарства – 40 год.</p> <p>Особливості ресторанного сервісу – 16 год.</p> <p>Організація виробництва – 42 год.</p>	<p><b>Тези доповідей на конференціях</b></p> <p>1. Артемівич Т. М. Впровадження сучасних педагогічних технологій у навчально-виховний процес /Круглий стіл на тему: «Активізація напряму практичної підготовки студентів, як передумова їхнього успішного працевлаштування та самореалізації на ринку праці/ ВКІ. – Вінниця. 2013 р. – С. 5 – 7.</p> <p>2. Артемівич Т. М. Підготовка викладачів до впровадження сучасних технологій навчання та виховання/ Т. М. Артемівич// Матеріали IV Всеукраїнської науково-методичної конференції «Шляхи підвищення ефективності навчального процесу у вищому навчальному закладі» (18 грудня 2013р.) – Вінниця: ТОВ «Меркьюрі-Поділля», 2013. – С. 176–179.</p> <p>3. Артемівич Т. М. Функціонально-технологічні показники рибних січених мас з використанням дістичних добавок / Т. М. Артемівич // Збірник наукових праць Міжнародної наук. - практ. конф. «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації». – К.: Видавництво Київського національного університету культури і мистецтв, 2014. – Т. 2 – С. 186-200.</p>	<p><b>Підвищення кваліфікації, 2016 р.</b>          Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, Вищий навчальний заклад Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі»          Сучасні технології вивчення дисциплін: «Організація обслуговування в закладах Ресторанного господарства», «Організація виробництва у закладах ресторанного господарства», «Особливості ресторанного сервісу» Свідомство № 12 СІПВ 173554 від 29 квітня 2016</p>

1	2	3	4	5	6	7
					<p><b>Керівництво студентською науковою роботою</b></p> <p>1.Бабяк Я. О. Перспективи розвитку гастрономічного туризму в Україні./ Я.О. Бабяк// Матеріали X Всеукраїнської наукової конференції студентів: «Якісне професійне навчання – запорука успішної кар'єри фахівця» 24.03.2016 р. /ВКІ – Вінниця, –2016. – С. 22-25.</p> <p>2. Крива В. Л. Молекулярна деструктивна кухня: інновації та перспективи./В.Л.Крива// Тези учасників Міжвузівської науково-теоретичної конференції студентів коледжів, інститутів: «Якісна освіта – основа формування майбутніх лідерів суспільства», 26.04.2017 р. / ВКІ. – Вінниця: ТОВ «Меркьюрі-Поділля», 2017. – С. 102-107.</p>	
<p><b>Фіногесва Світлана Миколаївна</b></p>	<p>Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування</p>	<p><b>Вінницький державний педагогічний університет ім. Михайла Коцюбинського, 2012 р.</b> Магістратура. Спеціальність: «Технологічна освіта» Кваліфікація: «Викладач загально-технічних дисциплін і методики навчання технологій».</p>	<p><b>Спеціаліст першої категорії</b></p>	<p>Технологія виробництва кулінарної продукції - 68 год. Технологія приготування їжі – 30 год. Предмет спеціалізації – 48 год.</p>	<p><b>Статті в інших виданнях</b></p> <p>Фіногесва С.М. Розробка технології виробів із дріжджового тіста збагачених пектиновими речовинами / Н.Б., Дем'янова, С.М. Фіногесва / Науковий вісник Вінницького кооперативного інституту. - 2018. – №8</p> <p><b>Тези доповідей на конференціях</b></p> <p>1. Фіногесва С. М. Нестандартні форми проведення занять з технологічних дисциплін, як засіб стимулювання студентів до навчання / С. М. Фіногесва, Н. Б. Дем'янова // Збірник тез доповідей XIV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Перспективні напрямки наукових досліджень» [Електронне видання]. Частина 4. – м. Вінниця, 24 листопада 2017 р. – Режим доступу: <a href="http://el-conf.com.ua">http://el-conf.com.ua</a>.</p> <p>2. Фіногесва С.М. Інноваційні підходи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні/ С.М. Фіногесва, Н.М. Колосінська / Перспективи розвитку готельно-ресторанної індустрії України теорія, практика, інновації розвитку: Всеукраїнська науково-практична конференція 21.03.2018 р. - м. Мукачево: РВВ МДУ, 2018. – с.114</p> <p>3. Фіногесва С. М. Дослідження асортименту макаронних виробів торговельної мережі м. Вінниці / С. М. Фіногесва // Матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції «Маркетингові технології в умовах глобалізації економіки України» (29.11-01.12.2017). – Хмельницький, 2017. – С. 168-170.</p> <p>4. Фіногесва С.М. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на регіональному рівні / С.М. Фіногесва, Н.М. Колосінська / II міжнародна</p>	<p><b>Підвищення кваліфікації, 2017 р.</b> Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Вінницькій області за програмою викладачів спеціальних дисциплін Свідчення № 12 СПК 000738 від 21 квітня 2017 р</p> <p><b>Стажування, 2017 р.</b> Науково-технічне підприємство, товариство з обмеженою відповідальністю «ММ Хайтек» на посаді кухаря. Довідка від 14 грудня 2017 р.</p>



1	2	3	4	5	6	7
					<p>конференція «Сучасні технології харчових виробництв» м. Дніпро, 17-18 травня 2018р. Д.: ЛІРА, - с. 194</p> <p>5. Фіногсєва С.М. Аспекти впливу туристичної діяльності на економіку країни / С.М. Фіногсєва, Н.М. Колосінська / Збірник наукових праць Людина віртуальна: нові горизонти (за матеріалами V Міжнародної науково-практичної конференції 30-31 березня 2018 року) Канада – Сербія – Азербайджан – Польща – Україна 2018р. – с.237-240</p> <p>6. Фіногсєва С.М. Психологічні аспекти поведінки працівників торгівлі в конфліктних ситуаціях/ С.М. Фіногсєва, Н.М. Колосінська / Збірник VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Мережевий бізнес: становлення, проблеми, інновації» 19–20 квітня 2018 року м. Полтава</p> <p><b>Керівництво студентською науковою роботою</b></p> <p>1. Гребінь В., Кватерник В. Номінація «Реклама спеціальності «Харчові технології». Серія робіт «Кузня сучасних професій» (4 роботи). / VIII Регіональний конкурс рекламних проєктів (11 жовтня - 11 листопада 2017 р.). - ХНУ: Хмельницький.</p> <p>2. Гребінь В., В. Видатні жінки України та їхні долі / Тези учасників Всеукраїнської науково-пошукової конференції студентів коледжів, інститутів і загальноосвітніх шкіл I-III ступенів «Юність, історія, наука, культура, економіка» (07. лютого 2018). – с.87-90.</p>	
Дем'янова Наталя Борисівна	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	Полтавський університет економіки і торгівлі, 2010 р. Спеціальність: «Технологія харчування» Кваліфікація: «Інженер-технолог».	Спеціаліст другої категорії	Устаткування закладів ресторанного господарства – 22 год. Процеси та апарати харчових виробництв – 18 год. Спеціальне малювання та декоративна пластика – 14 год	<p><b>Статті в інших виданнях</b></p> <p>1. Дем'янова Н. Б. Розробка технології виробів з дріжджового тіста, збагачених пектиновими речовинами/ Н. Б. Дем'янова, С.М. Фіногсєва// Науковий вісник Вінницького кооперативного інституту. – Вінниця, 2018р. – С.116 – 122.</p> <p><b>Тези доповідей на конференціях</b></p> <p>1. Дем'янова Н. Б. Інтерактивні технології та методи навчання як засіб формування іншомовної професійної компетенції / Н. Б. Дем'янова // Збірник тез доповідей IV Всеукраїнської науково-методичної конференції «Науково-методичні орієнтири професійного розвитку особистості», (20 квітня 2016 р.) – Вінниця: ТОВ «Меркьюрі-Поділля», 2016. – С. 77-79.</p> <p>2. Дем'янова Н. Б. Студентське самоврядування: підвищення його ролі в удосконаленні підготовки фахівців/ Н. Б. Дем'янова // Тези матеріалів, які</p>	Підвищення кваліфікації, 2015 р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та підготовки спеціалістів, Вищий навчальний заклад Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі», Сучасні технології вивчення

1	2	3	4	5	6	7
					<p>розглядалися за Круглим столом 7.11.2016 р. «Якість і рівень успішності студентів комерційно-технологічного відділення та шляхи підвищення відповідальності викладачів». / ВКІ. – Вінниця. –2016. – С. 17-19.</p> <p>3. Дем'янова Н. Б. Нестандартні форми проведення занять з технологічних дисциплін, як засіб стимулювання студентів до навчання / С. М. Фіногєєва, Н. Б. Дем'янова // Збірник тез доповідей XIV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Перспективні напрямки наукових досліджень» [Електронний ресурс]. – Вінниця. - 24 листопада 2017 р. – Режим доступу: <a href="http://el-conf.com.ua">http://el-conf.com.ua</a>.</p> <p><b>Керівництво студентською науковою роботою</b></p> <p>1. Керівник студентського гуртка: «Солодкоїжка».</p> <p>2. Кошова В. Н. Особливості розвитку зеленого туризму в сучасних умовах. / В.Н. Кошуба // Матеріали X Всеукраїнської наукової конференції студентів: «Якісне професійне навчання – запорука успішної кар'єри фахівця», 24.03.2016 р. /ВКІ. – Вінниця. –2016. – С. 136-140.</p> <p>3. Гевелюк В. В. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу України. / В.В.Гевелюк // Матеріали III Міжнародної наукової конференції студентів коледжів, інститутів 29.03.2017 р. / ВКІ. – Вінниця. – 2017. – С. 156-160.</p>	<p>дисциплін: «Процеси та апарати харчових виробництв», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Технологія приготування їжі». Свідоцтво № 12 СПВ 133128 від 23 жовтня 2015 р.</p>
Ліпінська Катерина Василівна	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	<p>Відокремлений структурний підрозділ «Вінницький факультет Київського національного університету культури і мистецтв», 2009 р.</p> <p>Спеціальність: «Менеджмент соціокультурної діяльності»</p> <p>Кваліфікація: Менеджер готельно-ресторанного бізнесу».</p>	Спеціаліст другої категорії	<p>Організація обслуговування – 112 год.</p> <p>Особливості зарубіжного сервісу – 20 год.</p>	<p><b>Тези доповідей на конференціях</b></p> <p>1. Шуляк К. В. (Ліпінська К. В.) Сутність самостійної роботи студентів в умовах особистісно орієнтованого навчання / К. В. Шуляк // Збірник тез доповідей IV Всеукраїнської науково-методичної конференції «Шляхи підвищення ефективності навчального процесу у вищому навчальному закладі», 18 грудня 2013р. – Вінниця: ТОВ «Меркьюрі-Поділля», 2013. – С. 155-159.</p> <p>Шуляк К. В. (Ліпінська К. В.) Роль підприємств ресторанного бізнесу в сучасній економіці/ К. В. Шуляк // Науковий вісник ВКІ «Економіка: сучасні проблеми та перспективи розвитку в кризових умовах»: статті та тези доповідей на VII Міжнародній науково-практичній конференції, 19 лютого 2014 р. – Вінниця: ТОВ «Меркьюрі-Поділля», 2013. – С. 155-159.</p> <p>2. Шуляк К. В. (Ліпінська К. В.) Роль підприємств</p>	<p><b>Підвищення кваліфікації, 2014 р.</b></p> <p>Вищий навчальний заклад Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі», Модульні технології вивчення дисциплін: «Санітарія та гігієна», «Технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Устаткування в закладах ресторанного господарства».</p>

1	2	3	4	

Продовження додатку 5

5	6	7
	<p>ресторанного бізнесу в сучасній економіці/ К. В. Шуляк // Науковий вісник ВКІ «Економіка: сучасні проблеми та перспективи розвитку в кризових умовах»: статті та тези доповідей на VII Міжнародної науково-практичної конференції, 19 лютого 2014 р. – Вінниця: ТОВ «Меркьюрі-Поділля», 2014. – С. 58-62.</p> <p>3. Шуляк К. В. (Ліпінська К. В.) Методика внутрішнього контролю формування собівартості туристичного продукту / К. В. Шуляк // Науковий вісник ВКІ «Народ, держава, власність, ресурси, регіональний розвиток»: статті та тези доповідей на VII Міжнародній науково-практичній конференції, 19 березня 2014 р. – Вінниця: ТОВ «Меркьюрі-Поділля», 2014. – С.175-178.</p> <p>4. Шуляк К. В. (Ліпінська К. В.) Маркетинговые исследования в деятельности туристического предприятия / К.В. Шуляк // 36. научных работ. Міжнародної наук.-практ. конф. «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації». – К.: Видавництво Київського національного університету культури і мистецтв, 2014. – Т.2.– С. 245-249</p> <p>5. Ліпінська К.В. Використання QR-коду в роботі закладів ресторанного господарства / К.В. Ліпінська //Тези доповідей міжнародної науково-практичної інтернет-конференції присвяченої 50-річчю заснування ХДУХТ: «Маркетингові інновації в освіті, туризмі, готельно-ресторанній, харчовій індустрії та торгівлі», (3 жовтня 2017 р.). – Х. : ХДУХТ, 2017. – С. 431-433</p> <p><b>Керівництво студентською науковою роботою</b></p> <p>1. Керівник студентського гуртка: «Ресторатор».</p> <p>2. Ратова К. І. Електронне меню як засіб підвищення конкурентоспроможності ресторану. / К.І. Ратова //Науковий вісник «Світ молоді – молодь світу»: статті та тези доповідей VIII Міжнародної науково-практичної конференції, листопад 2014 р. – Вінниця: ТОВ «Меркьюрі-Поділля», 2014. – С. 86-89.</p> <p>3. Ткаченко М. О. Впровадження сучасних систем автоматизації кейтерингу в Україні./ М.О. Ткаченко// Науковий вісник «Світ молоді – молодь світу»: статті та тези доповідей VIII Міжнародної науково-</p>	<p>«Санітарія та гігієна», «Технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Устаткування в закладах ресторанного господарства». Свідоцтво № 12 СПВ 057157 від 24 жовтня 2014 р.</p> <p><b>Он-лайн курси, 2017 р.</b> Громадський проект масових відкритих он-лайн курсів «Prometheus». Курс: «Захист прав споживачів: теорія та практика». Сертифікат від 07.11.2017 р.</p> <p><b>Он-лайн курси, 2018 р.</b> Громадський проект масових відкритих он-лайн курсів «Prometheus». Курс: «Критичне мислення для освіти». Сертифікат від 25.01.2018</p>

1	2	3	4	5	6	7
					практичної конференції, листопад 2014 р. – Вінниця: ТОВ «Меркьюрі-Полілля», 2014. – С. 351-354 4. Кокіза В. О. Сільський зелений туризм в Україні як додаткове джерело наповнення місцевих бюджетів. / В.О. Кокіза // Науковий вісник ВКІ «Побудова нової моделі взаємовідносин влади і громадянського суспільства: участь молоді»: тези учасників ІХ Міжнародної науково-практичної конференції, 20 травня 2015 р. – Вінниця: ТОВ «Меркьюрі-	
Поджаренко Андрій Володимирович	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	Вінницький державний політехнічний університет, 1996 Спеціальність: Комп'ютерні зовані системи управління і автоматики Кваліфікація: інженер-електрик	Кандидат технічних наук, 2011 р Спеціальність: «Комп'ютерні системи та компоненти» Тема дисертаційної роботи: «Комп'ютерно-вимірювальна система та її компоненти для оцінювання моменту інерції роторних систем»	Будівлі і обладнання готелів, естетичне оформлення та стандартизація готелів – 20 год. Організація та технологія обслуговування в готелях – 30 год. Гігієна та санітарія – 32 год. Санітарія та гігієна – 32 год.	<b>Наукова робота</b> 1. Поджаренко В.О. Пристрій вимірювання та контролю характеристик електричних машин з газоманітним підвісом: [Монографія] / В.О. Поджаренко, П.І. Кулаков, В.Ю. Кучерук, А.В. Поджаренко. – Вінниця: УНІВЕРУМ – Вінниця, 2004. С – 154. 2. Патент України № 24398 А, G 013 3/486. Частотний датчик кутової швидкості / Кулаков П.І., Поджаренко В.О., Кухарчук В.В., Поджаренко А.В. – опубл. 09.01.98. 3. Патент України № 24374А, G 013 3/44.. датчик кутової швидкості для динамічних вимірювань / Кулаков П.І., Кухарчук В.В., Поджаренко А.В. – опубл. 17.07.98 4. Патент України №71265 А, G 01P 21/00 Установа для перевірки тахометрів // Поджаренко А.В., Кучерук В.Ю., Севастьянов В.М. – опубл. 15.11.2004. Бюл. № 11 5. Патент України №17753, G 01 P 3/44 Датчик кутової швидкості/ Кулаков П.І., Гуменок А.С., Поджаренко А.В. – опубл. 20.05.97	<b>Підвищення кваліфікації, 2018 р.</b> Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, Вищий навчальний заклад Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі з курсу: Новітні інноваційні підходи до навчання., Сучасні технології у викладанні дисциплін: «Будівлі і обладнання готелів, естетичне оформлення та стандартизація готелів», «Організація і технологія обслуговування в готелях», «Санітарія та гігієна».  Свідчення про підвищення кваліфікації № НК 01597997/00895-18 від 26.10.2018 р.

З результатами ознайомлений.

Директор Коледжу



К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії



О.А. Білик

Член експертної комісії



Т. С. Абрамова

**ІНФОРМАЦІЯ**  
**про науково-педагогічних та наукових працівників, які забезпечують виконання**  
**освітньо-професійної програми «Харчові технології»**

Найменування навчальної дисципліни (кількість лекційних годин)	Прізвище, ім'я, по батькові викладача	Найменування посади: (для сумісників – місце основної роботи, найменування посади)	Найменування закладу, який закінчив викладач, (рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту)	Категорія, педагогічне звання (в разі наявності – науковий ступінь, шифр і назва наукової спеціальності, тема дисертації, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно)	Відомості про підвищення кваліфікації викладачів (найменування закладу, вид документа, тема, дата видачі)	Примітки
<b>І. Цикл загальної підготовки</b>						
<b>Особи, які працюють за основним місцем роботи (в тому числі за суміщенням)</b>						
Історія України. Історія України. Історія культури ( 32 години)	Коваль Андрій Володимирович	Викладач кафедри суспільно-гуманітарних та правових дисциплін	Київський національний університет ім. Т. Шевченка, 2008 р. Спеціальність: «Історія». Кваліфікація: «Історія. Магістр історії».	Кандидат історичних наук, 2012 р. Спеціальність: 09.00.12 – українознавство (історичні науки). Кафедра Новітньої історії України. Тема дисертаційної роботи: «Зовнішні зв'язки кооперації УСРР у 1920-х роках».	Підвищення кваліфікації 2016 р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів. Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі», «Сучасні технології вивчення дисциплін: «Історія української культури», «Історія», «Політологія». Свідчення про підвищення кваліфікації ІЗСПВ 147180 від 16.09. 2016 р.	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 10, 13,14, 15, пункту 30 приміток
Фізичне виховання (8 годин)	Мончак Віктор Іванович	Викладач кафедри загальноосвітніх дисциплін та фізичного виховання	Вінницький державний педагогічний інститут імені Миколи Островського, 1985 р. Спеціальність: «Фізичне виховання» Кваліфікація: Викладач з фізичного виховання	Спеціаліст вищої категорії	Підвищення кваліфікації, 2017 р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів. Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі» з дисципліни «Фізична культура та фізичне виховання»	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 10, 13, 14, 15, 16,17 пункту 30 приміток

## Продовження додатку 6

1	2	3	4	5	6	7
					Свідоцтво про підвищення кваліфікації відвід 29.08.2017р. №ПК 01597997\00579 – 17	
Основи правознавства (30 годин)	Нагорняк Світлана Василівна	Викладач кафедри суспільно-гуманітарних та правознавчих дисциплін	Вінницький державний аграрний університет, 2011р. Спеціальність: Менеджмент організації. Кваліфікація: економіст-організатор сільськогосподарського виробництва. Приватне акціонерне товариство «Вищий навчальний заклад «Міжрегіональна Академія управління персоналом», 2013 р. Спеціальність: «Правознавство» Кваліфікація: «Спеціаліст з правознавства».	Викладач-методист Кандидат педагогічних наук 2018 р. Спеціальність 13.00.07 – теорія і методика виховання  Тема дисертаційної роботи: «Педагогічні умови формування правосвідомості студентів за спеціальністю правознавство у процесі вихованої роботи коледжу»	Підвищення кваліфікації, 2016 р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів. Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі», «Сучасні технології вивчення дисциплін: «Трудове право та право соціального забезпечення», «Юридична деонтологія», «Договірне право». Свідоцтво 12СПВ 147179 від 16.09.2016 р. Захист кандидатської дисертації 2018р.	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 2, 3, 10, 13, 14, 15 пункту 30 приміток
Соціологія (28 годин)	Яковеш Олена Володимирівна	Викладач кафедри суспільно-гуманітарних та правознавчих дисциплін	Вінницький державний педагогічний університет ім. Михайла Коцюбинського, 2009 р. Спеціальність: «Педагогіка і методика середньої освіти. Історія» Кваліфікація: «Вчитель історії і правознавства». Вінницький державний педагогічний університет ім. Михайла Коцюбинського, 2010 р., магістр Спеціальність «Педагогіка і методика середньої освіти. Історія». Кваліфікація «Викладач історії».	Спеціаліст другої категорії	Підвищення кваліфікації, 2015 р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів. Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі», «Модульні технології вивчення дисциплін «Правознавство», «Історія», «Культурологія» Свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СПВ 133123 від 23.10.2015 р. Стажування 2018 р. Міжрегіональна академія управління персоналом Вінницький інститут. Кафедра фундаментальних та соціально-гуманітарних	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 3, 13, 14, 15, 16 пункту 30 приміток

## Продовження додатку 6

1	2	3	4	5	6	7
Неорганічна хімія – 32 год. Органічна хімія – 32 год. Фізична і колоїдна хімія – 32 год. Аналітична хімія – 36 год. Біохімія – 18 год.	<b>Цигвинцев Ігор Геннадійович</b>	Викладач кафедри загальноосвітніх дисциплін та фізичного виховання	<b>Вінницький державний педагогічний університет ім. М. Коцюбинського, 2015р.</b> Спеціальність: «Хімія» Кваліфікація: «Вчитель хімії» <b>Вінницький державний педагогічний університет ім. М. Коцюбинського, 2016 р.</b> магістр Спеціальність: «Педагогіка вищої школи». Кваліфікація: «Викладач вищої школи навчального закладу»	Спеціаліст	дисциплін з «Соціологія» Довідка № 71 від 10.10.2018 р.	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 13, 14, 15, 16 пункту 30 приміток
Мікробіологія та фізіологія. 40	<b>Милік Наталія Валентинівна</b>	Викладач кафедри загальноосвітніх дисциплін та фізичного виховання	<b>Вінницький державний педагогічний інститут ім. М. Островського, 1983 р.</b> Спеціальність: «Географія з додатковою спеціальністю біологія» Кваліфікація: «Вчитель географії і біології»	Спеціаліст вищої категорії	Підвищення кваліфікації, 2018 р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та підготовки спеціалістів, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» з курсу Новітні інноваційні підходи до навчання Сучасні технології у викладанні дисциплін: «Основи кооперації», «Основи медичних знань», «Екологія та біологія», Свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01597997/00897-18 від 26.10.2018 р.	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 10, 13, 15, 17, 18 пункту 30 приміток
Комп'ютерна техніка – 10 год.	<b>Ковалевська Вікторія Валентинівна</b>	Викладач кафедри фундаментальних та обліково-фінансових дисциплін	<b>Вінницький державний педагогічний університет ім. Михайла Коцюбинського, 2003 р.</b> Спеціальність: «Педагогіка і методика середньої освіти. Математика» Кваліфікація: «Вчитель математики та основ інформатики»	Спеціаліст першої категорії	Підвищення кваліфікації, 2015 р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та підготовки спеціалістів, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі», Модульні технології вивчення	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 13, 14, 15, 16 пункту 30 приміток



## Продовження додатку 6

					дисципліни: «Інформатика та комп'ютерна техніка», «Інформаційні системи та технології в оціночній діяльності», «Електронна комерція» Свідоцтво 12 СПВ 133116 від 23.10.2015 р.	
Вища математика – 8 год.	Підлісничка Наталія Григорівна	Викладач кафедри загальноосвітніх дисциплін та фізичного виховання	Вінницький державний педагогічний університет ім. Михайла Коцюбинського, 2008 р. магістр. Спеціальність: «Педагогіка і методика середньої освіти, математика» Кваліфікація: «Вчитель математики».	Спеціаліст другої категорії	Підвищення кваліфікації, 2014 р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, Вищий навчальний заклад Укоопспільки «Полтавський університет економіки і торгівлі» з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі». Модульні технології вивчення дисциплін: «Вища математика», «Математика», «Фізика» Свідоцтво 12 СПВ 057151 від 24.10.2014 р.	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 2, 9, 15,16 пункту 30 приміток
Технічне креслення – 32 год.  Безпека життєдіяльності, охорона праці в галузі - 24 год.	Юсуфова Амаля Махмулівна	Викладач кафедри товарознавчих дисциплін та комерційної діяльності	Київський технологічний інститут легкої промисловості, 1987 р. Спеціальність "Конструювання швейних виробів" Кваліфікація: інженер – конструктор – технолог	Спеціаліст першої категорії	Підвищення кваліфікації, 2015 р. Державне підприємство «Вінницький експертно-технічний центр», навчання з питань охорони праці. Посвідчення № 288/15-8 від 22.12.2015р. Підвищення кваліфікації, 2017 р. Інститут державного управління у сфері цивільного захисту ДСНС України Свідоцтво ІДУЦ309511660 № 000011 від 20.12.2017 р.	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 9, 13, 15,16 пункту 30 приміток
Пронеси та апарати харчових виробництв – 18 год.	Дем'янова Наталія Борисівна	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	Полтавський університет економіки і торгівлі, 2010 р. Спеціальність: «Технологія харчування». Кваліфікація: «Інженер-технолог».	Спеціаліст другої категорії	Підвищення кваліфікації, 2015р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, Вищий навчальний заклад Укоопспільки «Полтавський університет економіки і торгівлі» з «Новітні інноваційні	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 13,14,15,18 пункту 30 приміток

## Продовження додатку 6

1	2	3	4	5	6	7
					технології у вищій школі». Сучасні технології вивчення дисциплін: «Процеси та апарати харчових виробництв», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Технологія приготування їжі». Свідоцтво 12 СПВ 133128 від 23.10. 2015 р.	
<b>II. Цикл професійної підготовки</b>						
<b>Особи, які працюють за основним місцем роботи (в тому числі за суміщенням)</b>						
Технологія виробництва кулінарної продукції – 58 год.	Фіногосва Світлана Миколаївна	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	Вінницький державний педагогічний університет ім. М. Коцюбинського, 2012 р. <b>магістр</b> Спеціальність: Технологічна освіта Кваліфікація: викладач загально-технічних дисциплін і методики навчання технологій»	<b>Спеціаліст першої категорії</b>	<b>Підвищення кваліфікації, 2017 р.</b> Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Вінницькій області за програмою викладачів спеціальних дисциплін у ПТНЗ Свідоцтво № 12 СПК 000738 від 21 квітня 2017 р. <b>Стажування, 2017р.</b> ПП ТОВ-фірма "ММ Хайтек" ЛТД на посаді кухаря. Довідка від 14.12.2017р.	<b>Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності</b>  <b>Підпункти 13, 14, 15, 18 пункту 30 приміток</b>
Організація виробництва у закладах ресторанного господарства - 46 год. Організація обслуговування та сервіс у закладах ресторанного господарства – 48 год.	Артемович Тетяна Миколаївна	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	<b>Київський торговельно-економічний інститут, 1984р.</b> Спеціальність: Технологія і організація громадського харчування Кваліфікація: інженер-технолог <b>Московський ордена Дружби народів кооперативний інститут, 1991 р.</b> Спеціальність: Технологія і організація громадського харчування» Кваліфікація: Викладач кооперативного технікуму	<b>Викладач вищої категорії, викладач-методист</b>	<b>Підвищення кваліфікації, 2016 р.</b> Вищий навчальний заклад Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі». Сучасні технології вивчення дисциплін: «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Організація виробництва у закладах ресторанного господарства», «Особливості ресторанного сервісу». Свідоцтво № 12 СПВ 173554 від 29 квітня 2016 р.	<b>Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності</b>  <b>Підпункти 7, 13, 14, 15 пункту 30 приміток</b>

## Продовження додатку 6

1	2	3	4	5	6	7
Основи стандартизації та контролю якості харчових продуктів – 18 год.	Мамонов Петро Данилович	Завідувач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	Київський торговельно-економічний інститут, 1973 р. Спеціальність: «Товарознавство і організація торгівлі промисловими товарами». Кваліфікація «Товарознавць вищої кваліфікації».	Кандидат технічних наук, 1982 р. Спеціальність 05.19.08 - товарознавство промислових товарів та сировини легкої промисловості Тема дисертаційної роботи: «Дослідження факторів, які визначають споживчі властивості алюмінієвих матеріалів для харчових продуктів» Доцент кафедри технічних засобів навчання, 1991 р.	Стажування, 2016 р. Приватне підприємство «Культовари» Довірка № 538 від 30.09. 2016 Стажування, 2018 р. Вишівський торговельно-економічний інститут КНТЕУ на кафедрі товарознавства, експертизи та торговельного підприємства за програмою: «Організації та методика викладання дисциплін професійної підготовки» Сертифікат №7/18 від 23.10.2018р.	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 10, 13, 15, 17 пункту 30 приміток
Товарознавство харчових продуктів – 28 год.	Кирилюк Ніна Галактіонівна	Викладач кафедри товарознавчих дисциплін та комерційної діяльності	Київський торгово-економічний інститут, 1985 р. Спеціальність: «Товарознавство та організація торгівлі продовольчими товарами». Кваліфікація: «Товарознавць вищої кваліфікації»	Спеціаліст вищої категорії	Підвищення кваліфікації, 2015 р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі», Модульні технології вивчення дисциплін: «Митні платежі», «Митний контроль», «Навчальна практика в двоцих роздрібних торговельних підприємствах» Свідоцтво №12СНВ 133122 від 23.10.2015р.	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 10, 13, 15, 17 пункту 30 приміток;
Устаткування закладів ресторанного господарства – 48 год.	Дем'янова Наталія Борисівна	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	Полтавський університет економіки і торгівлі, 2010 р. Спеціальність: «Технологія харчування». Кваліфікація: «Інженер-технолог».	Спеціаліст другої категорії	Підвищення кваліфікації, 2015р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі», Сучасні технології вивчення дисциплін:	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 13,14,15,18 пункту 30 приміток

## Продовження додатку 6

1	2	3	4	5	6	7
					«Процеси та апарати харчових виробництв», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Технологія приготування їжі». Свідомство 12 СІВ 133128 від 23.10. 2015 р.	
Економіка підприємств різних типів та економічна теорія – 52 год.	Якимчук Костянтин Дмитрович	Викладач кафедри фундаментальних та обліково-фінансових дисциплін	Київський торговельно-економічний інститут, 1968 р. Спеціальність «Економіка торгівлі» Кваліфікація: «Економіст» Кандидат економічних наук 1972 р. «Господарські взаємовідносини гуртової торгівлі товарами народного споживання і шляхи їх покращення». Доцент кафедри економічних дисциплін, 1981 р.	Кандидат економічних наук 1972 р., «Господарські взаємовідносини гуртової торгівлі товарами народного споживання і шляхи їх покращення».  Доцент кафедри економічних дисциплін, 1981 р.	Стажування, 2018 р. Приватне акціонерне товариство «Володарка», тема: «Комплексні заходи по удосконаленню менеджменту на всіх рівнях управління». Довідка № 78-К від 23.03. 2018 р.	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 2, 3, 8, 10, 13, 15, 17 пункту 30 приміток:
<b>Вибіркова частина</b>						
Основи кооперації – 18 год.	Мислик Наталія Валентинівна	Викладач кафедри загальноосвітніх дисциплін та фізичного виховання	Вінницький державний педагогічний інститут ім. М. Острівського, 1983 р. Спеціальність: «Географія з додатковою спеціальністю біологія» Кваліфікація: «Вчитель географії і біології»	Спеціаліст вищої категорії	Підвищення кваліфікації, 2018 р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів. Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» з курсу Новітні інноваційні підходи до навчання Сучасні технології у викладанні дисциплін: «Основи кооперації», «Основи медичних знань», «Екологія та біологія». Свідомство про підвищення кваліфікації № ЦК 01597997\00897-18 від 26.10.2018 р.	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 10, 13, 15, 17, 18 пункту 30 приміток

## Продовження додатку 6

1	2	3	4	5	6	7
Психологія та етика ділових відносин – 22 год.	Ясько Тетяна Юріївна	Викладач кафедри товарознавчих дисциплін та комерційної діяльності	Вишньківський торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, 2004 р. Спеціальність «Менеджмент організацій» Кваліфікація: «Спеціаліст з менеджменту організацій» Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», 2018 р. магістр. Спеціальність: «Науки про освіту». Кваліфікація: «Викладач університетів та вищих навчальних закладів»	Спеціаліст другої категорії	Підвищення кваліфікації, 2016 р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, Вищий навчальний заклад Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі», Сучасні технології вивчення дисциплін «Професійна етика і психологія», «Естетика в закладах ресторанного господарства», «Менеджмент» Свідчення № 12СНВ 173649 від 29.04.2016р.	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 10, 13, 14, 15 пункту 30 приміток
Облік і звітність – 30 год.	Мельник Ерна Георгіївна	Викладач кафедри фундаментальних та обліково-фінансових дисциплін	Київський державний торговельно-економічний університет, 1999 р. Спеціальність «Облік і аудит» Кваліфікація: «Економіст обліку і аудиту»	Кандидат економічних наук, диплом, 2011 р. Спеціальність: «Бухгалтерський облік, аналіз та аудит (за видами економічної діяльності)» Тема дисертації «Облік і контроль витрат майбутніх періодів: теорія і методика»	Підвищення кваліфікації, 2016 р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі» з дисциплін «Облік і звітність», «Бухгалтерський облік», «Фінансова звітність» Свідчення № 12 СНВ 173553 від 29.04.2016 р.	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 2, 10, 13, 15 пункту 30 приміток:
Спецмалювання та декоративна пластика – 22 год.	Дем'янова Наталія Борисівна	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	Полтавський університет економіки і торгівлі, 2010 р. Спеціальність: «Технологія харчування». Кваліфікація: «Інженер-технолог».	Спеціаліст другої категорії	Підвищення кваліфікації, 2015р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» з курсу «	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 13, 14, 15, 18 пункту 30 приміток

## Продовження додатку 6

1	2	3	4	5	6	7
					«Новітні інноваційні технології у вищій школі». Сучасні технології вивчення дисциплін: «Процеси та апарати харчових виробництв», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Технологія приготування їжі». Свідчення 12 СПВ 133128 від 23.10. 2015 р.	
Предмет спеціалізації – 48 год.	Фіногосва Світлана Миколаївна	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	Вінницький державний педагогічний університет ім. М. Коцюбинського, 2012 р. <b>магістр</b> Спеціальність: Технологічна освіта Кваліфікація: викладач загально-технічних дисциплін і методики навчання технологій»	<b>Спеціаліст першої категорії</b>	<b>Підвищення кваліфікації, 2017 р.</b> Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Вінницькій області за програмою викладачів спеціальних дисциплін у ПТНЗ Свідчення № 12 СПК 000738 від 21 квітня 2017 р. <b>Стажування, 2017р.</b> ППТ ТОВ-фірма "ММ Хайтек" ЛТД на посаді кухаря. Довідка від 14.12.2017р.	<b>Показник, відповідно до пункту 30</b> <b>Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності</b>  <b>Підпункти 13, 14, 15, 18 пункту 30 приміток</b>
Санітарія та гігієна – 22 год.	Поджаренко Андрій Володимирович	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	Вінницький державний політехнічний університет, 1996 Спеціальність: Комп'ютеризовані системи управління і автоматизації Кваліфікація: інженер-електрик	Кандидат технічних наук, 2011 р. <b>Спеціальність – комп'ютерні системи та компоненти</b> Тема дисертаційної роботи: «Комп'ютерно-вимірювальна система та її компоненти для оптимізації моменту інерції роторних систем»	<b>Підвищення кваліфікації, 2018 р.</b> Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів. Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» з курсу Новітні інноваційні підходи до навчання. Сучасні технології у викладанні дисциплін: «Будівлі і обладнання готелів, естетичне оформлення та стандартизація готелів», «Організація і технологія обслуговування в готелях», «Санітарія та гігієна». Свідчення про підвищення кваліфікації № ПК 01597997\00895-18 від 26.10.2018 р.	<b>Показник, відповідно до пункту 30</b> <b>Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності</b>  <b>Підпункти 3, 12, 13, 17 пункту 30 приміток</b>

## Продовження додатку 6

1	2	3	4	5	6	7
Естетика у закладах ресторанного господарства – 22 год.	Ясько Тетяна Юріївна	Викладач кафедри товарознавчих дисциплін та комерційної діяльності	Вінницький торговельно-економічний інститут Київського національного торговельно-економічного університету, 2004 р. Спеціальність «Менеджмент організацій» Кваліфікація: «Спеціаліст з менеджменту організацій» Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», 2018 р. магістр. Спеціальність: «Науки про освіту». Кваліфікація: «Викладач університетів та вищих навчальних закладів»	Спеціаліст другої категорії	Підвищення кваліфікації, 2016 р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів. Вищий навчальний заклад Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі». Сучасні технології вивчення дисциплін «Професійна етика і психологія». «Естетика в закладах ресторанного господарства». «Менеджмент»	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 10, 13, 14, 15 пункту 30 приміток
Особливості ресторанного сервісу – 20 год.	Артемович Тетяна Миколаївна	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	Київський торговельно-економічний інститут, 1984р. Спеціальність: Технологія і організація громадського харчування Кваліфікація: інженер-технолог Московський ордена Дружби народів кооперативний інститут, 1991 р. Спеціальність: Технологія і організація громадського харчування Кваліфікація: Викладач кооперативного технікуму	Викладач вищої категорії, викладач-методист	Підвищення кваліфікації, 2016 р. Вищий навчальний заклад Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі». Сучасні технології вивчення дисциплін: «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства». «Організація виробництва у закладах ресторанного господарства». «Особливості ресторанного сервісу». Свідчення № 12 СНВ 173554 від 29 квітня 2016 р.	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 7, 13, 14, 15 пункту 30 приміток
<b>Особи, які працюють за сумісництвом</b>						
нови філософських знань - 30 год	Морозова Людмила Петрівна	Професор кафедри економічної теорії, фундаментальних та соціально-гуманітарних дисциплін Вінницький кооперативний інститут	Київський технологічний інститут харчової промисловості, 1973 р. Спеціальність: «Економіка і організація промисловості продовольчих товарів» Кваліфікація: «Інженер-економіст»	Доктор філософських наук, 2006 р. Спеціальність 09.00.03 – соціальна філософія та філософія історії. Тема дисертаційної роботи: «Соціальні механізми формування цінностей молоді в перехідний період»	Стажування, 2016 р., МОЗ України Вінницький медичний університет імені М.І.Пирогова Кафедра філософії та суспільних наук. Тема: «Формування ціннісних орієнтацій молоді: морально-культурний аспект»	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 2, 3, 11, 13, 14, 15 пункту 30 приміток

## Продовження додатку 6

1	2	3	4	5	6	7
				соціально-філософський аналіз» Кандидат філософських наук, 1994 р. Спеціальність 09.00.11 – соціальна філософія Тема дисертаційної роботи: «Екологічні цінності особистості: сутність та формування» Професор кафедри історії України та філософії, 2007р.	Свідчення про стажування по підвищенню кваліфікації № 66/3 від 31.03.2016 р.	
Українська мова (за професійним спрямуванням) - 8 год.	Павлюк Віта Анатоліївна	Доцент кафедри економічної теорії, фундаментальних та соціально-гуманітарних дисциплін Вінницький кооперативний інститут	Вінницький державний педагогічний університет ім. Михайла Коцюбинського, 2001 р. Спеціальність: «Українська мова та література» Кваліфікація: «Вчитель української мови і літератури та зарубіжної літератури»	Кандидат філологічних наук, 2016 р. Спеціальність 10.02.01 – українська мова Тема дисертаційної роботи: «Становлення неофіційного акронімікону Вінниччини»	Стажування, 2015 р. Вінницький соціально-економічний інститут університету «Україна». Кафедра фундаментальних дисциплін з дисципліни: «Українська мова». Сертифікат № 23 від 16.09.2015 р. Захист кандидатської дисертації на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних наук, 31 травня 2016 р. Спеціальність 10.02.01 – українська мова Тема дисертаційної роботи: «Становлення неофіційного акронімікону Вінниччини».	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 2, 13, 15, 16 пункту 30 приміток
Іноземна мова (за професійним спрямуванням) (12години)	Кравчук Людмила Вікторівна	Доцент кафедри економічної теорії, фундаментальних та соціально-гуманітарних дисциплін Вінницький кооперативний інститут	Вінницький державний педагогічний університет ім. Михайла Коцюбинського, 2008 р. Спеціальність: педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова і література. Кваліфікація: вчитель української мови і літератури, зарубіжної літератури та англійської мови	Кандидат філологічних наук, 2016 р. Спеціальність 10.02.01 – українська мова Тема дисертаційної роботи: «Семантико-функціональний потенціал оказіоналізмів у текстах засобів масової інформації початку XXI століття»	Захист кандидатської дисертації, 2016 р. на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних наук, 2016 р. Спеціальність 10.02.01 – українська мова	Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності  Підпункти 2, 13, 14, 15, пункту 30 приміток



## Продовження додатку 6

1	2	3	4	5	6	7
			<p>Вінницький державний педагогічний університет ім. Михайла Коцюбинського, 2009 р. Спеціальність: педагогіка і методика середньої освіти. Українська мова і література. Кваліфікація: викладач української мови і літератури</p>			
<p>Основи екології – 28 год.</p>	<p>Шмагельська Марина Олексіївна</p>	<p>Завідувач кафедри економічної теорії, фундаментальних та соціально-гуманітарних дисциплін Вінницький кооперативний інститут</p>	<p>Вінницький державний педагогічний університет ім. Михайла Коцюбинського, 2000 р. Спеціальність: «Географія та біологія» Кваліфікація: Вчитель географії та біології Донецький національний університет, 2016 Спеціальність: «Міжнародна економіка» Кваліфікація: «Бакалавр з міжнародної економіки»</p>	<p>Кандидат географічних наук, 2009 р. Спеціальність 11.00.11 – конструктивна географія і раціональне використання природних ресурсів  Тема дисертаційної роботи: «Мікроосередкові процеси в антропогенних ландшафтах Подільського регіону»</p>	<p>Вінницький соціально-економічний інститут ВМУРП «Україна» Кафедра економіки та менеджменту, дисципліни «Регіональна економіка» та «Макро-економіка» Сертифікат №143 від 10.12.2014 р. Стажування, 2014 р. Закордонне стажування, 2018 р. Університет Суспільних наук (UNS), м. Лодзь, фундація Central European Academy Studies and Certifications (CEASC), ВГО «Консорціумом закладів післядипломної освіти», ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» Український відкритий університет післядипломної освіти, 180 год. Диплом № 2018/04/039 Сертифікат № 2018/04/024, лютий-квітень, 2018р</p>	<p>Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності</p> <p>Підпункти 3, 10, 13, 15 пункту 30 приміток</p>

**Коваль Андрій Володимирович**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 10. Організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника – проректор з гуманітарної освіти та виховання 2012-2015, завідувач кафедри – 2015-2017 рр.

Підпункт 13. (наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій загальною кількістю три найменування).

Підпункт 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Історична пам'ять українського народу».

Підпункт 15. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій з професійної тематики (загальною кількістю п'ять публікацій).

**Мончак Віктор Іванович**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 13. Наявність виданих конспектів лекцій з дисципліни «Фізичне виховання», методичних вказівок з дисципліни «Фізичне виховання», методичних рекомендацій з дисципліни: «Фізичне виховання»; конспектів лекцій з дисципліни «Фізична культура та фізичне виховання», методичних вказівок з дисципліни «Фізична культура та фізичне виховання», методичних рекомендацій з дисципліни: «Фізична культура та фізичне виховання».

Підпункт 14. Керівництво постійно діючим предметним науковим гуртком спортивної секції з легкої атлетики.

Підпункт 15. Наявність не менше п'яти науково-популярних публікацій з наукової тематики за підсумком проведення науково-практичних, науково-методичних, науково-пошукових конференцій.

Підпункт 16. Участь у професійних об'єднаннях за спеціальністю щодо обміну досвідом з викладачами технічного коледжу з наступною його апробацією в навчальному закладі, а також у спортивно-масовій і виховній роботі, організація і проведення заходів «День здоров'я», «Козацькі розваги», чемпіонати коледжу з різних видів спорту

Підпункт 17. Досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років служби у збройних силах УРСР та України – 1971-1996 р. та КМС з легкої атлетики, переможць і призер СРСР, УРСР, Збірних Сил СРСР, учасник міжнародних змагань у складі збірної команди УРСР.

**Нагорняк Світлана Василівна**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 2. 6 наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань.

Підпункт 3. Наявність 1 навчального посібника, затверджений вченою радою ВКІ

Підпункт 10. Організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника (завідувач економіко-правового відділення Коледжу)

Підпункт 13. Наявність виданих конспектів лекцій з дисципліни «Право: трудове право», методичних вказівок з дисципліни «Право: трудове право», методичних рекомендацій з дисципліни: «Право: трудове право»; конспектів лекцій з дисципліни «Право: господарське право», методичних вказівок з дисципліни «Право: господарське право», методичних рекомендацій з дисципліни: «Право: господарське право»; конспектів лекцій з дисципліни «Кооперативне право», методичних вказівок з дисципліни «Кооперативне право», методичних рекомендацій з дисципліни: «Кооперативне право».

Підпункт 14. Керівництво студентом, який є переможцем конкурсу на кращу курсову роботу з дисципліни «Трудове право» студентів вищих навчальних закладів Укоопспілки, спеціальності Правознавство, 2010 р.

Підпункт 15. Наявність не менше п'яти науково-популярних публікацій з наукової тематики за підсумком проведення науково-практичних, науково-методичних, науково-пошукових конференцій.

**Яковець Олена Володимирівна**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 3. Наявність виданого навчального посібника, що рекомендований вченою радою ВКІ

Підпункт 13. Наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій з дисципліни «Соціологія» загальною кількістю три найменування.

Підпункт 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Феміда».

Підпункт 15. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій з професійної тематики (загальною кількістю п'ять публікацій).

Підпункт 16. Участь у професійних об'єднаннях з правознавства.

**Цигвінцев Ігор Геннадійович**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 13. Наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій з хімії (загальною кількістю три найменування).

Підпункт 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Атом».

Підпункт 15. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій з професійної тематики (загальною кількістю п'ять публікацій).

Підпункт 16. Участь у професійних об'єднаннях з хімії.

**Милук Наталія Валентинівна**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 10. Організаційна робота у закладах освіти на посаді (керівника відділу підвищення кваліфікації та перепідготовки 2006-2016рр.)

Підпункт 13. Наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій з дисципліни «Мікробіологія та фізіологія» загальною кількістю три найменування.

Підпункт 15. Написання статей та тез для науково-практичних конференцій викладацького складу коледжу загальною кількістю п'ять публікацій.

Підпункт 17. Досвід практичної діяльності за спеціальністю загальною кількістю понад п'ять років

Підпункт 18. Наукове консультування підприємств (понад два роки)

**Ковалевська Вікторія Володимирівна**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 13. Наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій загальною кількістю три найменування.

Підпункт 14. Керівництво постійно діючого гуртка з інформатики та інформаційних технологій

Підпункт 15. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій з професійної тематики (загальною кількістю п'ять публікацій).

Підпункт 16. Участь у професійних об'єднаннях з інформатики.

**Підлісничка Наталія Григорівна**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 2. Наукові публікації у фахових виданнях України (загальною кількістю п'ять видань)

Підпункт 9. Керівництво студентом, який зайняв призове місце у II етапі Всеукраїнської олімпіади з математики 2015. II місце. Робота у складі журі Всеукраїнської студентської олімпіади (2015 р.). Робота у складі апеляційної комісії II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади (2017 р.). Робота у складі оргкомітету II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади (2017 р., 2018 р.)

Підпункт 15. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій з професійної тематики (загальною кількістю вісім публікацій).

Підпункт 16. Участь у професійних об'єднаннях викладачів математики

**Юсуфова Амаля Махмудівна**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 13. Наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій загальною кількістю три найменування.

Підпункт 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Школа безпеки»

Підпункт 15. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій з професійної тематики (загальною кількістю п'ять публікацій)

Підпункт 16. Участь у професійних об'єднаннях з охорони праці, безпеки життєдіяльності, метод об'єднання основ стандартизації та креслення

**Дем'янова Наталія Борисівна**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 13. Наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» загальною кількістю три найменування.

Підпункт 14. Керівництво постійно діючим студентським гуртком «Солодкоїжка».

Підпункт 15. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій з професійної тематики (загальною кількістю п'ять публікацій).

Підпункт 18. Наукове консультування з питань експлуатації сучасних моделей устаткування в закладах ресторанного господарства Вінницької облспоживспілки з січня 2016 року по теперішній час.

**Фіногосва Світлана Миколаївна**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 13. Наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій з дисципліни «Технологія приготування їжі» загальною кількістю три найменування.

Підпункт 14: Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Гурман»

Підпункт 15. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій з професійної тематики (загальною кількістю п'ять публікацій).

Підпункт 18. Наукове консультування підприємств з питань впровадження сучасних інноваційних технологій під час виготовлення фірмових страв (понад два роки)

**Артемович Тетяна Миколаївна**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 7. Робота у складі експертної комісії МОН з акредитації спеціальності.

Підпункт 13. Наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій з дисципліни «Організація обслуговування», «Організація виробництва» загальною кількістю три найменування.

Підпункт 14. З 2010 року по теперішній час робота у складі журі Всеукраїнського конкурсу кухарів та кондитерів серед облспоживспілок України.

Підпункт 15. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій з професійної тематики (загальною кількістю п'ять публікацій).

**Мамонов Петро Данилович**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 10. Організаційна робота у закладах освіти на посаді керівника (завідувач кафедри) з вересня 2018.

Підпункт 13. Наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій з дисципліни «Основи стандартизації та контролю якості продукції» загальною кількістю три найменування.

Підпункт 15. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій з професійної тематики (загальною кількістю п'ять публікацій).

Підпункт 17. Досвід практичної діяльності за спеціальністю загальною кількістю понад п'ять років.

**Кирилюк Ніна Галактіонівна**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 10. Організаційна робота у закладах освіти на посаді відповідального секретаря приймальної комісії.

Підпункт 13. Наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій з дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» загальною кількістю три найменування.

Підпункт 15. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій з професійної тематики (загальною кількістю п'ять публікацій).

Підпункт 17. Досвід практичної діяльності на посаді директора магазину «Будинок одягу» з 1995 по 1999рр.

**Якимчук Костянтин Дмитрович**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 2. Наукові публікації включених до переліку наукових фахових видань України. (загальною кількістю не менше п'яти публікацій).

Підпункт 3. Наявність виданої монографії.

Підпункт 10. Організаційна робота у закладі освіти на посаді керівника (директора коледжу з вересня 2016р. по теперішній час).

Підпункт 13. Наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій з дисципліни «Економіка» загальною кількістю три найменування.

Підпункт 15. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій з професійної тематики (загальною кількістю п'ять публікацій).

**Ясько Тетяна Юрївна**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 10. Організаційна робота у закладах освіти на посаді (завідувач відділу профорієнтаційної роботи з вересня 2018р.)

Підпункт 13. Наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій з дисципліни «Етика ділового спілкування» загальною кількістю три найменування.

Підпункт 14. Керівництво постійно діючим гуртком «Комерсант».

Підпункт 15. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій з професійної тематики (загальною кількістю п'ять публікацій).

**Мельник Ерна Георгіївна**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 2. Наукові публікації у фахових виданнях України

Підпункт 10. Організаційна робота у закладах освіти на посаді керівника (завідувач комерційно-технологічного відділення Коледж).

Підпункт 13. Наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій з дисципліни «Облік та звітність» загальною кількістю три найменування.

Підпункт 15. Наявність науково-популярних та дискусійних публікацій з професійної тематики (загальною кількістю п'ять публікацій).

**Поджаренко Андрій Володимирович**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 3. Наявність виданої монографії.

Підпункт 12. Наявність патентів (загальною кількістю 3 досягнення)

Підпункт 13. Наявність виданих навчально-методичних посібників / посібників для самостійної роботи студентів та дистанційного навчання / конспектів / лекцій / практикумів / методичних вказівок / рекомендацій з дисциплін «Організація та технологія обслуговування в готелях», «Будівлі і обладнання готелів, естетичне оформлення та стандартизація готелів» загальною кількістю три найменування.

Підпункт 17. Досвід практичної діяльності за спеціальністю загальною кількістю понад п'ять років

**Морозова Людмила Петрівна**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 2. 7 наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань.

Підпункт 3. Наявність 4 навчальних посібників та 2 монографій.

Підпункт 10. Організаційна робота у закладах освіти на посаді завідувача кафедри Історії України та філософії Вінницького національного аграрного університету.

Підпункт 11. Участь в атестації наукових працівників як офіційного опонента, а також члена спеціалізованої вченої ради із захисту докторських та кандидатських дисертацій.

Підпункт 13. Наявність виданого навчально-методичного посібника з дисципліни «Філософія», наявність виданих конспектів лекцій з дисципліни «Філософія», методичних вказівок з дисципліни «Філософія», методичних рекомендацій з дисциплін: «Філософія»; конспектів лекцій з дисципліни «Соціологія», методичних вказівок з дисципліни «Соціологія», методичних рекомендацій з дисциплін: «Соціологія»; конспектів лекцій з дисципліни «Інтелектуальна власність», методичних вказівок з дисципліни «Інтелектуальна власність», методичних рекомендацій з дисциплін: «Інтелектуальна власність».

Підпункт 14. Керівництво студентом, який зайняв 3 місце на Всеукраїнському конкурсі студентських наукових робіт «Сучасна соціально-економічна та правова-демократична ситуація в Україні. Шляхи розвитку України очима молоді», що відбувся 2 травня 2015 р. у Хмельницькому національному університеті (м. Хмельницький).

Підпункт 15. Наявність не менше п'яти науково-популярних публікацій з наукової тематики за підсумками проведення науково-практичних, науково-методичних, науково-пошукових конференцій.

Підпункт 17. Досвід практичної роботи у Вінницькій філії Московського державного проектного інституту на посаді провідного економіста (1975 – 1982 рр.).

**Павлюк Віта Анатоліївна**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 2. 5 наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань.

Підпункт 13. Наявність виданих конспектів лекцій з дисципліни «Українська мова», методичних вказівок з дисципліни «Українська мова», методичних рекомендацій з дисциплін: «Українська мова»; конспектів лекцій з дисципліни «Українська мова (за професійним спрямуванням)», методичних вказівок з дисципліни «Українська мова (за професійним спрямуванням)», методичних рекомендацій з дисциплін: «Українська мова (за професійним спрямуванням)»; конспектів лекцій з дисципліни «Українська література», методичних вказівок з дисципліни «Українська література», методичних рекомендацій з дисциплін: «Українська література».

Підпункт 15. Наявність не менше п'яти науково-популярних публікацій з наукової тематики за підсумком проведення науково-практичних, науково-методичних, науково-пошукових конференцій.

Підпункт 16. Участь у методичних об'єднаннях викладачів української мови

**Кравчук Людмила Вікторівна**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 2. Наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань

Підпункт 13. Наявність виданих конспектів лекцій з дисципліни «Іноземна мова», методичних вказівок з дисципліни «Іноземна мова», методичних рекомендацій з дисциплін: «Іноземна мова»; конспектів лекцій з дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)», методичних вказівок з дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)», методичних рекомендацій з дисциплін: «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»; конспектів лекцій з дисципліни «Зарубіжна література», методичних вказівок з дисципліни «Зарубіжна література», методичних рекомендацій з дисциплін: «Зарубіжна література».

Підпункт 14. Керівництво постійно діючим студентським науковим гуртком «Англійський клуб»

Підпункт 15. Наявність не менше п'яти науково-популярних публікацій з наукової тематики за підсумками проведення науково-практичних, науково-методичних, науково-пошукових конференцій.

**Шмагельська Марина Олексіївна**

**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності**

Підпункт 3. Наявність виданої монографії;

Підпункт 10. Організаційна робота у закладах освіти на посадах керівника – завідувач кафедри і вченого секретаря ВКІ

Підпункт 13. Наявність виданих конспектів лекцій з дисципліни «Регіональна економіка», методичних вказівок з дисципліни «Регіональна економіка», методичних рекомендацій з дисциплін: «Регіональна економіка»; конспектів лекцій з дисципліни «Міжнародна економіка», методичних вказівок з дисципліни «Міжнародна економіка», методичних рекомендацій з дисциплін: «Міжнародна економіка»; конспектів лекцій з дисципліни «Основи економіки», методичних вказівок з дисципліни «Основи економіки», методичних рекомендацій з дисциплін: «Основи економіки»

Підпункт 15. Наявність не менше п'яти науково-популярних публікацій з наукової тематики за підсумками проведення науково-практичних, науково-методичних, науково-пошукових конференцій.

З результатами ознайомлений:

Директор Коледжу



К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії



О.А. Білик

Член експертної комісії



Т. С. Абрамова

**Технологічні вимоги**  
щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти

Найменування показника (нормативу)	Вимоги до значення показника (нормативу) за освітньо-кваліфікаційним рівнем		
	Значення показника (нормативу) за рівнем молодший спеціаліст	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
<b>Започаткування провадження освітньої діяльності</b>			
1. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контроль заходів (кв. метрів на одну особу для фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами)	2,4	3,09	+ 0,69
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	10	41,2	+ 31,2
3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	Відхилень немає
2) пунктів харчування	+	+	Відхилень немає
3) актового чи концертного залу	+	+	Відхилень немає
4) спортивного залу	+	+	Відхилень немає
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	Відхилень немає
6) медичного пункту	+	+	Відхилень немає
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	100	+ 30
<b>Проведення освітньої діяльності</b>			
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідним для виконання навчальних планів	+	+	Відхилень немає

З результатами ознайомлені:

Ректор Вінницького  
кооперативного інституту

Директор Коледжу

Голова експертної комісії

Член експертної комісії

 А.Г.Драбовський

 К.Д. Якимчук

 О.А.Білик

 Т.С. Абрамова



Технологічні вимоги щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності  
у сфері вищої освіти

Найменування показника (нормативу)	Вимоги до значення показника (нормативу) за освітньо-кваліфікаційним рівнем		
	Значення показника (нормативу) за рівнем молодший спеціаліст	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
<b>Започаткування провадження освітньої діяльності</b>			
1. Наявність опису освітньої програми	+	+	Відхилень немає
2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	Відхилень немає
<b>Проведення освітньої діяльності</b>			
2. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	Відхилень немає
3. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	Відхилень немає
4. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	Відхилень немає
5. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	Відхилень немає
6. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	Відхилень немає

З результатами ознайомлені:

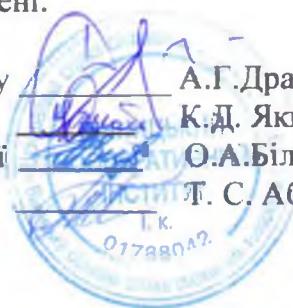
Ректор Вінницького

кооперативного інституту

Директор Коледжу

Голова експертної комісії

Член експертної комісії



А.Г. Драбовський

К.Д. Якимчук

О.А. Білик

Т.С. Абрамова



**Технологічні вимоги  
щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері  
вищої освіти**

Найменування показника (нормативу)	Вимоги до значення показника (нормативу) за освітньо-кваліфікаційним рівнем		
	Значення показника (нормативу) за рівнем молодший спеціаліст	Фактичне значення показника	Значення показника (нормативу) за освітньо-кваліфікаційним рівнем
<b>Започаткування провадження освітньої діяльності</b>			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як два найменування	4	+ 2
2. Наявність доступу до бази даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	+	+	Відхилень немає
<b>Проведення освітньої діяльності</b>			
3. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+	+	Відхилень немає
4. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін)	30	50	+ 20

З результатами ознайомлені:

Ректор Вінницького

кооперативного інституту \_\_\_\_\_

Директор Коледжу \_\_\_\_\_

Голова експертної комісії \_\_\_\_\_

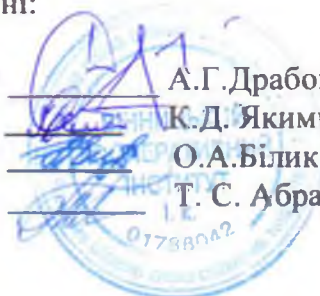
Член експертної комісії \_\_\_\_\_

А.Г.Драбовський

К.Д.Якимчук

О.А.Білик

Т.С.Абрамова



**ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ**  
щодо кадрового забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти

Найменування показника (нормативу)	Вимоги до значення показника (нормативу) за освітньо-кваліфікаційним рівнем		
	Значення показника (нормативу) за рівнем молодший спеціаліст	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
<b>Започаткування провадження освітньої діяльності</b>			
1. Наявність у закладі освіти підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти	+	+	Відхилень немає
2. Наявність у складі підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти, тимчасової робочої групи (проектної групи) з науково-педагогічних працівників, на яку покладено відповідальність за підготовку здобувачів вищої освіти за певною спеціальністю	три особи, з них одна особа, що має науковий ступінь або вчене звання	чотири особи, з них одна особа має науковий ступінь та вчене звання	Відхилень немає
3. Наявність у керівника проектної групи (гаранта освітньої програми):			
1) наукового ступеню та/ або вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю	+	+	+
2) стажу науково-педагогічної та/ або наукової роботи не менш як 10 років	+	+	+
<b>Проведення освітньої діяльності</b>			
4. 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 року з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію)	25,0%	45,4%	+20,4%
5. 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) практичної роботи за фахом	10%	27,3%	+17,3
6. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва курсовими, дипломними роботами (проектами), дисертаційними дослідженнями науково-педагогічними (науковими) працівниками.	Підпункти 1-18 пункту 30 приміток	+	Відхилень немає

рівень наукової та професійної активності кожного з яких засвідчується виконанням за останні п'ять років не менше чотирьох видів, та результатів перелічених у пункті 30 ліцензійних умов.			
7. Наявність випускової кафедри із спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково-педагогічної спеціальності: 1) з науковим ступеням або вченим званням	+	+	Відхилень немає
8. Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково-педагогічними та /або наказів про прийняття їх на роботу.	+	+	+

З результатами ознайомлені:

Ректор Вінницького

кооперативного інституту \_\_\_\_\_

А.Г. Драбовський

Директор Коледжу \_\_\_\_\_

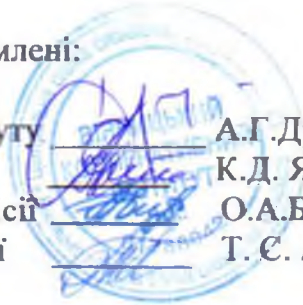
К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії \_\_\_\_\_

О.А. Білик

Член експертної комісії \_\_\_\_\_

Т.Є. Абрамова



Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, що необхідні для виконання освітніх програм у Коледжі

Показник	Значення показника за семестрами навчального року	
	I семестр	II семестр
Середня кількість навчальних тижнів в навчальному році за семестрами зі спеціальності 181 «Харчові технології»	15	16
Кількість наявних комп'ютерних робочих місць, од	90	90
Середня наявність для використання під час навчання на семестр ( із урахуванням 5 денного робочого тижня, однозмінним робочим днем, за фактичною кількістю створених робочих місць), тис. год.	40,5	43,2
Середня потреба у використанні комп'ютерних робочих місць за всіма спеціальностями, год.	720	768

З результатами ознайомлений

Директор Коледжу  К.Д. Якимчук



Голова експертної комісії  О.А. Білик

Член експертної комісії  Т. С. Абрамова

Результати виконання комплексних контрольних робіт студентами спеціальності 181 «Харчові технології»  
під час самоаналізу

№	Дисципліна	Група	Кількість студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при самоаналізі								Успішність %	Якість %
				К - ть	%	«5»		«4»		«3»		«2»			
						К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%		
<b>Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки</b>															
1	Історія України: Історія України, Історія культури	ХТ-161	22	21	95,5	2	8,5	10	47,6	9	42,9	-	-	100	57,1
	<b>Разом</b>		<b>22</b>	<b>21</b>	<b>95,5</b>	<b>2</b>	<b>8,5</b>	<b>10</b>	<b>47,6</b>	<b>9</b>	<b>42,9</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>100</b>	<b>57,1</b>
<b>Цикл математичної, природничо-наукової підготовки</b>															
3.	Органічна хімія	ХТ-171	9	9	100	1	11,1	4	44,4	4	44,5	-	-	100	55,6
4.	Процеси та апарати харчових виробництв	ХТ-171	9	9	100	1	11,1	4	44,4	4	44,5	-	-	100	55,6
	<b>Разом</b>		<b>18</b>	<b>18</b>	<b>100</b>	<b>2</b>	<b>11,1</b>	<b>8</b>	<b>44,4</b>	<b>8</b>	<b>44,5</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>100</b>	<b>55,6</b>
<b>Цикл професійної та практичної підготовки</b>															
5.	Організація виробництва у закладах ресторанного господарства	ХТ-161	22	22	100	2	9,1	11	50	8	36,4	1	4,5	95,5	59,1
6.	Товарознавство харчових продуктів	ХТ-161	22	21	95,5	1	4,8	11	52,3	8	38,1	1	4,8	95,2	57,1
	<b>Разом</b>		<b>44</b>	<b>43</b>	<b>97,7</b>	<b>3</b>	<b>6,9</b>	<b>22</b>	<b>51,2</b>	<b>16</b>	<b>37,2</b>	<b>2</b>	<b>4,7</b>	<b>95,3</b>	<b>58,1</b>
	<b>Всього</b>		<b>84</b>	<b>82</b>	<b>97,6</b>	<b>7</b>	<b>8,6</b>	<b>40</b>	<b>48,8</b>	<b>33</b>	<b>40,2</b>	<b>2</b>	<b>2,4</b>	<b>97,6</b>	<b>57,3</b>

З результатами ознайомлений

Директор Коледжу  К.Д. Якимчук  
Голова експертної комісії  О.А. Білик

Член експертної комісії  Т. С. Абрамова

Результати виконання комплексних контрольних робіт студентами спеціальності 181 «Харчові технології» під час акредитації освітньо-професійної програми харчові технології

№	Дисципліна	Група	Кількість студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при самоаналізі								Успішність %	Якість %
				К - ть	%	«5»		«4»		«3»		«2»			
						К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%		
<b>Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки</b>															
1	Історія України: Історія України, Історія культури	ХТ-161	22	21	95,5	1	4,8	10	47,6	9	42,8	1	4,8	95,2	52,4
	<b>Разом</b>		<b>22</b>	<b>21</b>	<b>95,5</b>	<b>1</b>	<b>4,8</b>	<b>10</b>	<b>47,6</b>	<b>9</b>	<b>42,8</b>	<b>1</b>	<b>4,8</b>	<b>95,2</b>	<b>52,4</b>
<b>Цикл математичної, природничо-наукової підготовки</b>															
2.	Органічна хімія	ХТ-171	9	9	100	-	-	5	55,6	4	44,4	-	-	100	55,6
3.	Процеси та апарати харчових виробництв	ХТ-171	9	9	100	-	-	5	55,6	4	44,4	-	-	100	55,6
	<b>Разом</b>		<b>18</b>	<b>18</b>	<b>100</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>10</b>	<b>55,6</b>	<b>8</b>	<b>44,4</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>100</b>	<b>55,6</b>
<b>Цикл професійної та практичної підготовки</b>															
4.	Організація виробництва у закладах ресторанного господарства	ХТ-161	22	21	95,5	-	-	12	57,1	8	38,1	1	4,8	95,2	57,1
5.	Товарознавство харчових продуктів	ХТ-161	22	21	95,5	1	4,8	10	47,6	9	42,8	1	4,8	95,2	52,4
	<b>Разом</b>		<b>44</b>	<b>42</b>	<b>95,5</b>	<b>1</b>	<b>2,4</b>	<b>22</b>	<b>52,4</b>	<b>17</b>	<b>40,4</b>	<b>2</b>	<b>4,8</b>	<b>95,2</b>	<b>54,8</b>
	<b>Всього</b>		<b>84</b>	<b>81</b>	<b>96,4</b>	<b>2</b>	<b>2,5</b>	<b>42</b>	<b>51,8</b>	<b>34</b>	<b>42,0</b>	<b>3</b>	<b>3,7</b>	<b>96,3</b>	<b>54,3</b>

З результатами ознайомлений

Директор Коледжу  К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії  О.А.Білик

Член експертної комісії  Т. С. Абрамова


Порівняльна відомість результатів експертних комплексних контрольних робіт студентів під час акредитації освітньо-професійної програми «Харчові технології», спеціальності: 181 «Харчові технології»

Дисципліни	Група	Кількість студентів	Результати самоаналізу		Результати експертизи ККР		Відхилення результатів ККР від самоаналізу	
			Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %
<b>Дисципліни циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки</b>								
Історія України: Історія України, Історія культури	ХТ-161	21	100	57,1	95,2	52,4	-4,8	-4,7
<b>Разом:</b>		<b>21</b>	<b>100</b>	<b>57,1</b>	<b>95,2</b>	<b>52,4</b>	<b>-4,8</b>	<b>-4,7</b>
<b>Дисципліни циклу математичної, природничо-наукової підготовки</b>								
Органічна хімія	ХТ-171	9	100	55,6	100	55,6	-	-
Процеси та апарати харчових виробництв	ХТ-171	9	100	55,6	100	55,6	-	-
<b>Разом:</b>		<b>18</b>	<b>100</b>	<b>55,6</b>	<b>100</b>	<b>55,6</b>	<b>-</b>	<b>-</b>
<b>Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки</b>								
Організація виробництва у закладах ресторанного господарства	ХТ-161	21	95,5	59,1	95,2	57,1	-0,3	-2,0
Товарознавство харчових продуктів	ХТ-161	21	95,2	57,1	95,2	52,4	-	-4,7
<b>Разом:</b>		<b>42</b>	<b>95,3</b>	<b>58,1</b>	<b>95,2</b>	<b>54,8</b>	<b>-0,1</b>	<b>-3,3</b>
<b>Всього:</b>		<b>81</b>	<b>97,6</b>	<b>57,3</b>	<b>96,3</b>	<b>54,3</b>	<b>-1,3</b>	<b>-3,0</b>

З результатами ознайомлений

Директор Коледжу  К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії  О.А. Білик

Член експертної комісії  Т.С. Абрамова

Результати перевірки акредитаційною комісією звітів з виробничої  
(переддипломної) практики

№ п/п	П.І.Б. студента	Місце проходження практики	Оцінка	
			ЗВО	експерт
1	Ткаченко Діана Сергіївна	Ідальня м. Козятин, Вінницької області	5	5
2	Томчук Ярослав Вікторович	Ресторан «Гостевія», Вінницький район Вінницької області	5	5
3	Коропій Вадим Михайлович	Кафе «Меркурій» м. Вінниця	4	4
4	Дорофєєва Катерина Володимирівна	Ресторан «Національ», м. Вінниця	4	4
5	Новожилов Артур Русланович	Кафе «Лагоміні», м. Калинівка Вінницької області	3	3

З результатами ознайомлений

Директор Коледжу  К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії  О.А. Білик


Член експертної комісії  Т. С. Абрамова



## Результати перевірки курсових робіт

№ з/п	Прізвище студента	Тема курсового проекту	Оцінка		Примітка
			Під час захисту	Експертна	
1	Лівінська Тетяна Олександрівна	Технологічний проект кондитерського цеху ресторану на 120 місць	5	5	В курсовому проекті тема розкрита в повному об'ємі. Зауважень немає
2	Острижнюк Марія Олександрівна	Технологічний проект холодного цеху пельменної на 40 місць	4	4	В курсовому проекті тема розкрита, але в пояснювальній записці відсутній опис холодного цеху.
3	Богутенко Олександр Вікторович	Технологічний проект гарячого цеху ресторану на 120 місць	4	4	В курсовому проекті тема розкрита, але є зауваження до оформлення проекту
4	Левченко Владислав Богданович	Технологічний проект м'ясо-рибного цеху їдальні при офісі «Кряж» на 110 місць	4	4	В курсовому проекті тема розкрита. Висновки не обґрунтовані, є зауваження до оформлення проекту
5	Мельник Людмила Володимирівна	Технологічний проект гарячого цеху дитячого кафе на 40 місць	3	3	В курсовому проекті тема розкрита, але є зауваження до розрахунково-пояснювальної частини, а саме: відсутній графік погодинної реалізації страв
6	Уманець Іван Віталійович	Технологічний проект овочевого цеху ресторану на 120 місць	3	3	В курсовому проекті тема розкрита, але допущені помилки під час розрахунку механічного устаткування

З результатами ознайомлений

Директор Коледжу  К.Д. ЯкимчукГолова експертної комісії  О.А.БіликЧлен експертної комісії  Т. С. Абрамова

Порівняльні дані поточних оцінок та оцінок, одержаних на комплексному кваліфікаційному екзамені з фахових дисциплін студентами групи зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції у 2018 році»

№ з/п	Назва дисципліни	Разом	«5»	«4»	«3»	Якість знань%	Середній бал
<b>Група ВХП - 141</b>							
1.	Технологія виробництва кулінарної продукції	24	5	11	8	3,9	66,7
2.	Організація виробництва у закладах ресторанного господарства	24	1	16	7	3,8	70,8
3.	Організація обслуговування та сервіс у закладах ресторанного господарства	24	4	12	8	3,8	66,7
4.	Устаткування у закладах ресторанного господарства	24	2	13	9	3,5	62,5
5.	Облік і звітність	24	3	13	8	3,8	66,7
6.	Економіка підприємств різних типів	24	3	15	6	3,9	75,0
7.	Охорона праці в галузі	24	4	13	7	3,9	70,8
	<b>Всього</b>		22	93	53	3,8	68,5
	<b>Підсумкова атестація</b>	24	4	13	7	3,9	70,8
	<b>Відхилення</b>	-				+0,1	+2,3

З результатами ознайомлений

Директор Коледжу  К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії  О.А.Білик

Член експертної комісії  Т. С. Абрамова

Відповідність державним вимогам щодо якісних характеристик підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Харчові технології»

Назва показника (нормативу)	Значення показника (за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст)		
	норматив	фактично	відхилення
1	2	3	
1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
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 впровадженням 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	95,2	+5,2
2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	52,4	+2,4
2.2. Рівень знань студентів з математичної, природничо-наукової підготовки:			
2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10,0
2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	55,6	+5,6
2.3. Рівень знань студентів із професійної та практичної підготовки:			
2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	95,2	+5,2
2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	54,8	+4,8
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 олімпіад тощо)	-	+	

З результатами ознайомлені:

Ректор Вінницького  
кооперативного інституту  
Директор Коледжу  
Голова експертної комісії  
Член експертної комісії

  
А.Г. Драбовський  
К.Д. Якимчук  
О.А. Білик  
Т.С. Абрамова