ЕКСПЕРТНІ ВИСНОВКИ

комісії Міністерства освіти і науки України про підсумки проведення первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми Ресторанне обслуговування галузі знань «Сфера обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» 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 «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст у Коледжі економіки і права Вінницького кооперативного інституту експертна комісія у складі:

Рогова Алла Леонідівна, доцент кафедри технології харчових виробництв і ресторанного господарства Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», кандидат економічних наук, голова комісії;

Янута Тетяна Володимирівна, завідувач технологічним відділенням Свалявського технічного коледжу Національного університету харчових технологій, спеціаліст вищої категорії;

у період з 26.12.2018 р. по 28.12.2018 р. згідно з наказом Міністерства освіти і науки України «Про проведення акредитаційної експертизи» за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» № 3045-л від 12 грудня 2018 року у Коледжі економіки і права Вінницького кооперативного інституту провела експертизу спроможності здійснення підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» з ліцензованим обсягом прийому 50 осіб денної форми навчання та 25 осіб заочної форми навчання.

Експертиза проведена 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; постанови кабінету міністрів України № 1187 від 30 грудня 2015 р «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» (із змінами та доповненнями від 10.05.2018).

Експертиза проведена за наступними напрямами:

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

Голова експертної комісії А.Л. Рогова

зв'язку з проведенням акредитаційної експертизи підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» галузі знань 24 «Сфери обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»;

- підтвердження відповідності звіту-самоаналізу за результатами освітньої діяльності підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» 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 «Ресторанне обслуговування» 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, створений 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 він визнаний 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 створений 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 та спеціальностям (додаток 1).

Відповідно до акту узгодження переліку спеціальностей, за якими

Голова експертної комісії А.Л. Рогова

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 зорієнтована на особливості роботи різних галузей системи споживчої кооперації.

На даний час випускники Коледжу успішно працюють у різних галузях системи споживчої кооперації Вінницької області та 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 та напрямами 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 забезпечують 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 студента, у т. ч. на денному відділенні – 578. Зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» навчається 94 студента. Динаміку змін контингенту студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» надано в додатку 3.

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

Для забезпечення прийому в закладі освіти розроблена чітка система профорієнтаційної роботи.

Колектив Інституту та Коледжу проводить активну профорієнтаційну роботу серед молоді регіону, пропагуючи переваги кооперативного сектора української економіки, побудованого на власних цінностях та 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

Голова експертної комісії А.Л. Рогова

за проведення профорієнтаційної роботи покладається 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 04.09.2018р. передбачені заходи щодо підвищення результативності її проведення у 2018 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, відділень введено розділ «Профорієнтаційна робота», в якому передбачені завдання щодо формування контингенту студентів.

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

Працівники відділу науково-пошукової роботи, управління якістю освіти та зовнішніх зв'язків закладу освіти беруть участь у ярмарках професій та ярмарках вакансій, що проводяться 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 споживчих товариств та регіону у фахівцях, а також можливості закладу освіти, відділення та кафедри здійснювати підготовку студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування», 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 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування».**

3. Зміст підготовки фахівців

Зміст підготовки фахівців вищої освіти за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» у Коледжі визначається галузевими стандартами вищої освіти: освітньо-професійною програмою та освітньо-кваліфікаційною характеристикою (наказ МОН №1809 від 23.12 2013р.). Крім цього, для підготовки молодшого спеціаліста за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» Коледж керується варіативними частинами освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми, розробленими Науково-методичним центром «Укоопосвіта» від 12.07.2017р.

Голова експертної комісії А.Л. Рогова

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 «Ресторанне обслуговування», розробленою робочою групою коледжу і затвердженою вченою радою інституту від 30.08.2017р., протокол № 1.

Освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» погоджено стейкхолдерами з наданням рецензій.

Структура програми передбачає оволодіння поглибленими знаннями щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанного бізнесу, а саме: застосування норм законодавчої бази з організації обслуговування для вирішення практичних задач, які пов'язані з виконанням всіх етапів процесу обслуговування споживачів, володіння навичками раціональної організації документообігу, застосування знань про вимоги до закладів ресторанного господарства, їх облаштування, норми оснащення столовим посудом, наборами та столовим текстилем, тісно пов'язуючи зі стилями і напрямами кухонь країн близького та далекого зарубіжжя.

Особливостями освітньо-професійної програми є складання кваліфікаційного екзамену та отримання робітничої професії 5123 Офіціант 5 розряду, 5123 Бармен 5 розряду.

Випускники здатні виконувати зазначені професійні роботи за Національним класифікатором України: «Класифікатор професій» ДК 003: 2010 4222 Адміністратор (господар) залу та мають можливість продовжувати навчання на першому (бакалаврському) рівні.

Під час перевірки були проаналізовані документи і матеріали, які відображають зміст освіти, зокрема: обов'язкову та вибіркову частини освітньо-професійної програми підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 241«Готельно-ресторанна справа», навчальні плани, графіки освітнього процесу.

Експертна комісія встановила, що навчальний план зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» складено відповідно до освітньо-професійної програми за типовим планом НМЦ «Укоопосвіта». Він включає обов'язкову та вибіркову 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 розроблені робочі навчальні плани, затверджені директором Коледжу, до яких включені 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 адаптуватись до регіональних особливостей в умовах ринкової економіки.

Організація освітнього процесу підготовки фахівців здійснюється відповідно

Голова експертної комісії А.Л. Рогова

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 та нормативних вимог.

Підсумкова атестація молодших спеціалістів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється на підставі оцінки рівня професійних знань, умінь та навичок випускників у формі комплексного кваліфікаційного екзамену з дисциплін: «Організація обслуговування», «Основи менеджменту та маркетингу», «Гігієна та санітарія», «Барна справа», «Управління якістю продукції».

Тестова частина комплексних кваліфікаційних завдань виконується студентами в 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. Оцінка знань студентів, оформлення відомості результатів тестування здійснюється за допомогою власної комп'ютерної програми.

Комплексні кваліфікаційні завдання для студентів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» розроблені кафедрою харчових технологій та ресторанного обслуговування, розглянуті та затверджені на засіданні педагогічної ради Коледжу протокол № 4 від 21 листопада 2018 р. Щороку до завдань вносяться корективи відповідно до змін та 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 241 «Готельно-ресторанна справа» 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 «Ресторанне обслуговування» нормативним документам, критеріям і вимогам акредитації, а також особливостям професійної діяльності та потребам регіону у фахівцях спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».**

4. Виховна робота

Виховна робота в Коледжі здійснюється відповідно до Концепції виховної роботи та національно-патріотичного в Коледжі 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

Голова експертної комісії А.Л. Рогова

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 та майбутніх абітурієнтів, в якому задіяні усі кафедри коледжу та інституту, захід «Хто зверху», організовані зустрічі з підприємцями, проводяться тренінги по комунікації та фінансової грамотності, тренінг з наданню першої медичної допомоги; співробітництво з бібліотеками ім. К.А. Тімірязєва та І. Бевза. Психологом були проведені виховні заходи, конкурс на кращу кімнату в гуртожитку.

У 2017-2018 н.р. була оформлена книжкова виставка літератури «Є мова – є майбутнє», заходи з вшануванню пам'яті Т.Г. Шевченка та Дні поезії, захід присвячений 295-річчю дня народження Григорія Сковороди, на сайті бібліотеки була представлена віртуальна виставка «Сміючись говорити правду», захід до Всесвітнього Дня поезії, було проведено тематичний вечір «Смарагдові слова», виховна година «День пам'яті жертв голодомору», благодійна акція 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 2017-2018 навчальному році за участю Студентської ради ВКІ було проведено ряд культурно-масових, просвітницьких, благодійних, науково-освітніх та 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 «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється відповідно до норм чинного законодавства.

Навчально-методичне забезпечення та планування організації освітнього процесу зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» 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 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 «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241«Готельно-ресторанна справа», 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 трьох видів практики. Навчальні практики: з інформатики та комп'ютерної техніки, зі спеціальності та виробничої (технологічної) практики.

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 із спеціальності та виробничу практику студенти проходять у закладах ресторанного господарства споживчої кооперації області та підприємствах інших правових форм власності.

Акредитаційною комісією перевірені угоди з підприємствами (закладами ресторанного господарства), які є базами практики. Угоди передбачають належну організацію, керівництво проходження практики, надання студентам необхідної документації зі сторони підприємства. Керівниками практики від Коледжу відповідно до графіка проводиться контроль за проходженням окремими студентами виробничої практики, про що свідчать звіти керівників. Студенти працюють на робочих місцях відповідно до розробленого штатного розкладу.

Голова експертної комісії Рогова А.Л. Рогова

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 «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».**

6. Кадрове забезпечення освітнього процесу

Експертна комісія, використовуючи первинні документи відділу кадрів Інституту, перевірила достовірність наведеної в акредитаційній справі інформації про якісний склад науково-педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

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 входять 4 викладача кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування, в тому числі 1 – кандидат технічних наук; 1 - викладач першої категорії, магістр; 1 – викладач другої категорії; 1 - кандидат економічних наук кафедри фундаментальних та обліково-фінансових дисциплін. Якісний склад групи забезпечення освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» 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 «Ресторанне обслуговування» 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.

Освітній процес забезпечують висококваліфіковані педагогічні працівники. Підготовку спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» здійснюють 22 викладача, які мають відповідну освіту та кваліфікацію: 11 кандидатів наук, 5 викладачів вищої категорії, з них 2 мають педагогічне звання викладач-методист, 2 викладача першої категорії та 4 викладача другої категорії, з них 5 мають диплом магістра.

Кадрове забезпечення підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» відповідає акредитаційним умовам.

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

Викладацький склад постійно підвищує свою кваліфікацію відповідно до

Голова експертної комісії А.Л. Рогова

планів роботи кафедри у провідних закладах вищої освіти та на підприємствах, зокрема Міжгалузевому 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.

Акредитаційною комісією перевірено перспективний план підвищення кваліфікації викладачів та дотримання викладачами кафедри плану та графіка проходження підвищення кваліфікації та стажування. Встановлено, що керівництво закладу освіти забезпечує стимулювання професійного зростання науково-педагогічних працівників, створює належні умови для науково-пошукової роботи.

Під час експертизи було встановлено, що якісні показники викладацького складу, що забезпечує підготовку молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», відповідають вимогам вищої школи і характеризуються позитивними тенденціями.

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 «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Кадровий склад педагогічних працівників Коледжу та випускової кафедри, який здійснює підготовку молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» в цілому відповідають акредитаційним вимогам та вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти.**

7. Матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності

Навчальний корпус Інституту спеціально побудований у 1976 році за рахунок кооперативних коштів за дольовою участю всіх райспоживспілок області. Будівля цегляна, 4-х поверхова, розрахована на 2165 студентів. Постановою правління Вінницької облспоживспілки за № 33-р від 25.04.2016 р. навчальний корпус та студентський гуртожиток передано в оперативне управління Вінницькому кооперативному інституту.

Згідно з даними санітарно-технічного паспорту, 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

Голова експертної комісії А.Л. Рогова

на 1 студента становить 14,6 кв. м., що дозволяє здійснювати відповідну освітню діяльність відповідає нормативам й вимогам Ліцензійних умов.

Будівлі (навчальний корпус та гуртожиток) забезпечені відповідними інженерно-технічними комунікаціями, які знаходяться у робочому стані та надійно експлуатуються. Навчальні й адміністративно-службові приміщення відповідають санітарним та 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 та 5 лабораторій. 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 та лабораторних робіт, тестового контролю знань, самостійного вивчення студентами програмного матеріалу, бланки документів тощо.

З 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, поновлені набори столового посуду, столового текстилю.

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

Навчальні кабінети правознавства, гуманітарних та соціально-економічних дисциплін, іноземної мови, менеджменту оснащені мультимедійним обладнанням.

Коледж поступово розвиває матеріальну базу підготовки фахівців з ресторанного обслуговування. Щорічно виділяються кошти на придбання нового обладнання та оновлення матеріальної бази. Так, у 2017 – 2018 навчальному році на придбання нового обладнання витрачено 180 тис. грн.

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

У навчальному корпусі розміщені:

1) бібліотека з книжковим фондом 72822 томів книг, у тому числі 58 електронних підручників;
2) читальна зала 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

Голова експертної комісії А.Л. Рогова

подальша модернізація лекційних та навчальних аудиторій, комп'ютерних лабораторій. Заходи, пов'язані з удосконаленням навчально-матеріальної бази, будуть проводитись 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 «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», відповідно до встановлених вимог (додаток 6, 6.1).

Комп'ютерне устаткування Коледжу, яке використовується в освітньому процесі, налічує 90 одиниць персональних ЕОМ (ПЕОМ) із додатковим організаційним та периферійним обладнанням. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, що необхідні для виконання освітніх програм надана у додатку 7.

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

Кількість комп'ютерних робочих місць на 100 студентів ліцензійного обсягу в Коледжі становить 12,5 %. Із урахуванням ліцензійного обсягу забезпеченість комп'ютерними робочим місцями студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», повністю покриває потребу в їх використанні.

Аудиторні заняття за навчальним планом підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», 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 складає 38,8 % при нормативному показнику – 10 %.

Висновки. **Комісія констатує, що якісний стан матеріально-технічної бази Коледжу відповідає нормативам й вимогам Ліцензійних умов підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», 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 зі спеціальності за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» аналізується показниками успішності за результатами виконання комплексних контрольних робіт.

З метою оцінки якісної підготовки студентів були проведені комплексні контрольні роботи як під час самоаналізу, так і під час акредитаційної експертизи з нормативних дисциплін навчального плану: гуманітарної та соціально-економічної

Голова експертної комісії А.Л. Рогова

підготовки – Історії України; математичної, природничо-наукової підготовки – мікробіологія та фізіологія, процеси та апарати харчових виробництв; професійної та практичної підготовки – організація виробництва у закладах ресторанного господарства, устаткування закладів ресторанного господарства .

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

Загальна успішність студентів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за результатами комплексних контрольних робіт складає – 98,3 %, якість – 54,9%.

За результатами проведення ККР під час самоаналізу успішно виконані контрольні роботи з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки (додаток 8). Загальна успішність становила 96,6%, якість – 56,9%; з циклу математичної, природничо-наукової підготовки – 98,3 % та 53,4% відповідно; з професійної та практичної підготовки – 100 % та 54,9 %, 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 – 98,3%, що на 1,7% вище показника самоаналізу, якісна успішність – 51,7 %, що на 5,2 % нижче відповідного показника самоаналізу; з циклу математичної, природничо-наукової підготовки абсолютна успішність - 98,7 % (що на 0,4 % вище показника самоаналізу), якість – 53,4 % (відхилень немає); з професійної та практичної підготовки загальна успішність становить 100 %, якість – 54,4 % (відхилень немає).

За результатами виконання експертних комплексних робіт студентів зі спеціальності за освітньо-професійною програмою зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» загальна успішність становить – 98,8 %, якісна – 53,2 % (додаток 9).

Отже, розбіжність між результатами самоаналізу та контрольними вимірюваннями щодо якісних показників становить – (- 1,7%), загальна успішність – (+ 0,5%).

Аналіз результатів комплексних контрольних робіт свідчить, що викладачі вимогливо ставляться до оцінки рівня знань та вмінь студентів: розбіжність оцінок самоаналізу та контрольних замірів знаходяться у межах допустимої похибки (додаток 10). Показники загальної та якісної успішності з кожного циклу дисциплін відповідають критеріям щодо акредитації підготовки фахівців даного напряму. 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,

Голова експертної комісії А.Л. Рогова

самостійно розв'язувати задачі, вирішувати виробничі та проблемні ситуації.

Акредитаційною комісією визначені 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.

Серед недоліків слід відзначити, що в роботах окремих студентів були допущені помилки, неточності у відповідях, формулюваннях; при написанні роботи деякі студенти не змогли дати обґрунтовану відповідь і виконати практичні завдання в повному обсязі.

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 «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає акредитаційним вимогам.

Для розвитку та закріплення навичок практичної роботи до освітньо-професійної програми 241 «Готельно-ресторанна справа», 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 відповідно до наскрізної програми студенти оформляють звіти, щоденник обліку виконаних робіт, виконують індивідуальне завдання, які розкривають особливості приготування, оформлення та подавання страв, використання інноваційних технологій в закладах ресторанного господарства. За підсумками практики студенти складають залік.

З метою аналізу якості практичної підготовки студентів було перевірено 20 % звітів з виробничої практики. Звіти оформлені на належному рівні, їх зміст відображає процес застосування теоретичних знань студентів у практичній діяльності. Розбіжності в оцінюванні не виявлені (додаток 11).

За освітньо-професійною програмою зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та навчальним планом у VI семестрі передбачено виконання курсової роботи з дисципліни «Організація обслуговування».

У ході акредитаційної експертизи була проведена вибіркова перевірка курсових робіт з дисципліни «Організація обслуговування» (додаток 12).

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

Голова експертної комісії А.Л. Рогова

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 ресторанного обслуговування здійснюється на підставі оцінки рівня професійних знань, умінь та 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 складає 65,0 %, абсолютної – 100 %.

За підсумками атестації у 2017-2018 навчального року студенти групи РО – 151 отримали такі оцінки:

5 (відмінно) – 6 студентів (30,0%);

4 (добре) – 7 студенти (35,0 %);

3 (задовільно) – 7 студентів (35,0%).

За результатами комплексного кваліфікаційного екзамену дипломи з відзнакою одержали 2 студента (10,0%).

Як свідчать результати атестації та звіти голови кваліфікаційної комісії, переважна більшість студентів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» показали достатній рівень теоретичної підготовки. При виконанні практичного завдання продемонстрували знання вітчизняного та зарубіжного досвіду роботи щодо використання нових форм та прогресивних методів обслуговування.

Результати атестації та результати поточної успішності з дисциплін, включених до комплексних кваліфікаційних завдань, надано в додатку 13.

Вінницька облспоживспілка має потребу в фахівцях з ресторанного обслуговування, про що свідчать замовлення на підготовку фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у Коледжі.

Випускники зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Коледжу мають можливість отримати базову вищу освіту (за освітнім ступенем бакалавр) у вищих закладах 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-

Голова експертної комісії А.Л. Рогова

кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст галузі знань 24 «Сфера обслуговування» зі спеціальності 241«Готельно-ресторанна справа».

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

Висновки. **Якість підготовки студентів-випускників зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» 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 241 «Готельно-ресторанна справа» 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 були здійснені перевірки діяльності закладу освіти. Під час перевірок суттєвих порушень виявлено не було, вказані недоліки усунені.

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

Комісія ознайомилась із рекомендаціями, які були зроблені у період проведення акредитаційної експертизи зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» в термін з 11 лютого по 13 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 викладачів випускаючої циклової комісії (з вересня 2017 р. кафедра харчових технологій та ресторанного обслуговування).

Викладачі постійно працюють над підвищенням кваліфікації та професійного

Голова експертної комісії А.Л. Рогова

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 року 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 прийнята викладач Фіногєєва С.М. – «Спеціаліст першої категорії», магістр.

З 01 вересня 2018 року кафедра поповнилась 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 «Ресторанне обслуговування». 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 та 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 плану-замовлення Навчально-методичного центру «Укоопосвіта» Укоопспілки.

З метою проведення консультацій, практичних занять, поточного та підсумкового контролю знань студентів викладачами кафедр, що забезпечують підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування», використовується система дистанційної освіти «Moodle», що дозволяє надавати електронні матеріали студентам (лекції, практичні заняття,

Голова експертної комісії А.Л. Рогова

методичні рекомендації 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.

Проведена реконструкція спеціалізованих лабораторій «Організація обслуговування з тренінг-баром» та «Технологія виробництва кулінарної продукції». Було придбано устаткування та меблі, а саме: барна стійка, барна вітрина, 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 241 «Готельно-ресторанна справа» 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 «Ресторанне обслуговування» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» має всі підстави для

Голова експертної комісії А.І. Рогова

акредитації, оскільки:

– здійснює підготовку фахівців на основі стандартів вищої освіти, має розроблені варіативні частини освітньо-професійної програми та освітньо-кваліфікаційної характеристики зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»; з 2017-2018 н.р. підготовка фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування», 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 «Ресторанне обслуговування» (додаток 6, 6.1, 6.2).

Під час роботи експертної комісії було перевірено результати проведення комплексних контрольних робіт під час самоаналізу та проведені експертні комплексні контрольні роботи. Складена порівняльна відомість (додаток 8, 9, 10), результати якої відповідають державним вимогам щодо якісних характеристик підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» (додаток 14).

З метою удосконалення освітньої діяльності експертна комісія рекомендує:

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

- активізувати видання наочних посібників з основних фахових дисциплін, які викладаються кафедрою харчових технологій та ресторанного обслуговування ;

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

- забезпечити впровадження комп'ютерного тестування з усіх дисциплін фахової підготовки молодших спеціалістів з ресторанного обслуговування.

Розглянувши подані Коледжем акредитаційні матеріали щодо надання освітніх послуг, пов'язаних з одержанням вищої освіти за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та провівши моніторинг матеріально-технічного, навчально-методичного і кадрового

Голова експертної комісії А.Л. Рогова

забезпечення, здійснивши заміри знань, експертна комісія встановила, що умови впровадження освітньої діяльності за освітньо-професійною програмою зазначеної вище спеціальності з ліцензійним обсягом 50 осіб денної та 25 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 про акредитацію освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241«Готельно-ресторанна справа» за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст у Коледжі.

Недоліки, вказані МОН за результатами попередньої експертизи, усунені. Комісія вважає за можливе акредитувати освітньо-професійну програму «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241«Готельно-ресторанна справа» галузі знань «Сфера обслуговування» за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст у Коледжі економіки і права Вінницького кооперативного інституту з ліцензованим обсягом 50 осіб денної та 25 осіб заочної форми навчання.

Голова експертної комісії:
Рогова Алла Леонідівна,
доцент кафедри технології харчових виробництв
і ресторанного господарства
Вищого навчального закладу Укоопспілки
«Полтавський університет економіки і торгівлі»,
кандидат економічних наук, голова комісії *А. Л. Рогова*

Член комісії:
Янута Тетяна Володимирівна,
завідувач технологічним відділенням Свалявського
технічного коледжу Національного університету
харчових технологій, спеціаліст вищої категорії *Т.В. Янута*

З експертними висновками ознайомлений:
ректор Вінницького кооперативного інституту,
доктор економічних наук, професор *А.Г. Драбовський*
28 грудня 2018 р.

З експертними висновками ознайомлений:
Директор Коледжу економіки і права
Вінницького кооперативного інституту,
кандидат економічних наук, доцент *К. Д. Якимчук*
28 грудня 2018 р.

Додаток 1

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 напряму підготовки (спеціальності)	Ліцензований обсяг (осіб)		Рішення Акредитаційної комісії, номер протоколу, дата видачі сертифіката
1	24 «Сфера обслуговування»	241 «Готельно-ресторанна справа»	50	25	29.03.2013, Пр. №102 5.04.2013 р. № 927-л

З результатами ознайомлений.

Директор Коледжу _____ К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії _____ А.Л. Рогова

Додаток 2

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		**600**	**165**	-	Всього		**600**	**165**

З результатами ознайомлений

Директор Коледжу _____ К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії _____ А.Л. Рогова

Додаток 3

Динаміка змін контингенту студентів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

№	Назва	Роки														
		2016					2017					2018				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1.	Всього студентів спеціальності: 241 «Готельно-ресторанна справа»															
	Денна форма:															
	Ресторанне обслуговування	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-	-
	на основі базової загальної середньої освіти	-	-	-	-	-	32	-	-	-		34	31	-	-	-
	на основі повної загальної середньої освіти і освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника	6	-	-	-	-	12	11	-	-		10	19	-	-	-
	Заочна форма:															
	Ресторанне обслуговування	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	на основі освітньо-кваліфікаційного рівня кваліфікованого робітника	-	-	-	-	-	14	-	-	-	-	17	12	-	-	-
2	Кількість студентів, яких відраховано (всього)															
	Денна форма:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-
	Заочна форма:	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	в т.ч.:															
	- за невиконання навчального плану															
	Денна форма:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Заочна форма:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	- за грубі порушення дисципліни															
	Денна форма:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Заочна форма:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-		-	-	-	-
	- у зв'язку з переведенням до інших ВНЗ											-				
	Денна форма:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Заочна форма:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
	Інші причини															
	Денна форма:	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2	-	-	-
	Заочна форма:	-	-	-	-	-	2	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Додаток 3

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

Голова експертної комісії _____ А.Л. Рогова

Директор Коледжу _____ К.Д. Якимчук

Додаток 4

Якісний склад групи забезпечення відповідно до освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування»

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
Поджаренко Андрій Володимирович	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	**Вінницький державний політехнічний університет, 1996р.** Спеціальність: Комп'ютеризовані 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 – 46 год. Організація та технологія обслуговування в готелях – 30 год. Гігієна та санітарія – 32 год.	**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: «Будівлі і обладнання готелів, естетичне оформлення та стандартизація готелів». «Організація і технологія обслуговування в готелях», «Санітарія та гігієна». Свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01597997\00895-18 від 26.10.2018 р.	**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності** **Підпункти 3, 12, 13, 17 пункту 30 приміток**
Фіногєєва Світлана Миколаївна	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	**Вінницький державний педагогічний університет ім. Михайла Коцюбинського, 2012 р.** Магістратура. Спеціальність: «Технологічна освіта» Кваліфікація: «Викладач загально-технічних дисциплін і методики навчання технологій».	**Спеціаліст першої категорії**	Технологія приготування їжі – 30 год. Технологія виробництва кулінарної продукції - 68 год. Технологія Предмет спецпідготовки 48 год.	**Підвищення кваліфікації, 2017 р.** Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Вінницькій області за програмою викладачів спеціальних дисциплін Свідоцтво № 12 СПК 000738 від 21 квітня 2017 р. **Стажування, 2017 р.** Науково-технічне підприємство. товариство з обмеженою відповідальністю «ММ Хайтек» на посалі кухаря. Довідка від 14.12. 2017 р.	**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності** **Підпункти 13, 14, 15,18 пункту 30 приміток**

1	2	3	4	5	6	7
Ліпінська Катерина Василівна	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	**Відокремлений структурний підрозділ «Вінницький факультет Київського національного університету культури і мистецтв», 2009 р.** Спеціальність: «Менеджмент соціокультурної діяльності» Кваліфікація: «Менеджер готельно-ресторанного бізнесу».	**Спеціаліст другої категорії**	Організація обслуговування –86 год. Особливості зарубіжного сервісу 20 год. Барна справа-26год.	**Підвищення кваліфікації, 2014 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: «Санітарія та гігієна», «Технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Устаткування в закладах ресторанного господарства». Свідоцтво № 12 СПВ 057157 від 24 жовтня 2014 р. **Он-лайн курси, 2017 р.** Громадський проект масових відкритих он-лайн курсів «Prometheus». Курс: «Захист прав споживачів: теорія та практика». Сертифікат від 07.11.2017 р. **Он-лайн курси, 2018 р.** Громадський проект масових відкритих он-лайн курсів «Prometheus». Курс: «Критичне мислення для освітян» Сертифікат від 25.01.2018 р	**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності** **Підпункти 13,14, 15, 16 пункту 30 приміток**
Мельник Ерна Георгіївна	Завідувач комерційно-технологічного відділення	**Київський державний торговельно-економічний університет, 1999 р.** Спеціальність «Облік і аудит» Кваліфікація: «Економіст обліку і аудиту»	**Кандидат економічних наук, диплом, 2011 р.** Спеціальність: 08.00.09 - Бухгалтерський облік, аналіз та аудит (за видами економічної діяльності) Тема дисертації «Облік і контроль витрат майбутніх періодів: теорія і методика»	Бухгалтерський облік, 30	**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» Свідоцтво № 12 СПВ 173553 від 29.04.2016 р	**Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності Підпункти 2, 3, 10, 13,15 пункту 30 приміток**

Поджаренко Андрій Володимирович (керівник проектної групи)

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 дисципліни «Організація та технологія обслуговування в готелях» загальною кількістю три найменування.

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

Фіногєєва 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 діючого гуртка «Гурман»

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

Підпункт 18. Науковє консультування підприємств (понад два роки)

Ліпінська Катерина Василівна

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 «Організація обслуговування», «Особливості зарубіжного сервісу» загальною кількістю три найменування.

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

Підпункт 15. Наявність не менше п'яти науково-популярних публікацій з наукової тематики.

Підпункт 16. Участь у професійних об'єднаннях викладачів навчально-методичного центру «Укоопосвіта» зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

Мельник Ерна Георгіївна

Показник, відповідно до пункту 30 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності

Підпункт 2. Наукові публікації у фахових виданнях України

Підпункт 3. Наявність виданої монографії.

Підпункт 10. Організаційна робота у закладах освіти на посаді керівника (завідувач комерційно-технологічним відділенням з 2007р. 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 «Бухгалтерський облік» 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 _____ А.Л. Рогова

Додаток 5

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

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 видачі)
Особи, які працюють за основним місцем роботи (в тому числі за внутрішнім суміщенням)						
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 ілюмінованих 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 елемент ефективности конкурентоспособности предприятия / П.Д. Мамонов // Збірник наукових праць наукового товариства ім. М. Балудянського. Словацька Республіка. Кошине. – 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 конференції. 2015 р. Вінниця. – С. 211 – 218 4. Мамонов П.Д. Дослідження ринку послуг у	**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.;

Продовження додатку 5

1	2	3	4	5	6	7
					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. 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. 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.	
Артемович Тетяна Миколаївна	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	**Київський торговельно-економічний інститут, 1984 р.** 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».	**Спеціаліст вищої категорії, викладач-методист**	Організація обслуговування та сервіс у закладах ресторанного господарства – 48 год. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства – 40 год. Особливості ресторанного сервісу – 16 год. Організація виробництва – 42 год.	**Тези доповідей на конференціях** 1. Артемович 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. 2. Артемович Т. М. Підготовка викладачів до впровадження сучасних технологій навчання та виховання/ Т. М. Артемович// 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. 3.Артемович Т. М. Функціонально-технологічні показники рибних січених мас з використанням дієтичних добавок / Т. М. Артемович // Збірник наукових праць Міжнародної наук. - практ.конф.	**Підвищення кваліфікації, 2016 р.** Міжвузівський 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».

1	2	3	4	5	6	7
					«Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації». – К. : Видавництво Київського національного університету культури і мистецтв, 2014. – Т. 2 – С. 186-200. **Керівництво студентською науковою роботою** 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. 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.	Свідоцтво № 12 СПВ 173554 від 29 квітня 2016 р
Фіногєєва Світлана Миколаївна	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	**Вінницький державний педагогічний університет ім. Михайла Коцюбинського, 2012 р.** Магістратура. Спеціальність: «Технологічна освіта» Кваліфікація: «Викладач загально-технічних дисциплін і методики навчання технологій».	**Спеціаліст першої категорії**	Технологія виробництва кулінарної продукції - 68 год. Технологія приготування їжі – 30 год. Предмет спецпідготовки – 48 год.	**Статті в інших виданнях** Фіногєєва С.М. Розробка технології виробів із дріжджового тіста збагачених пектиновими речовинами / Н.Б.. Дем'янова, С.М. Фіногєєва / Науковий вісник Вінницького кооперативного інституту. - 2018. – №8 **Тези доповідей на конференціях** 1. Фіногєєва С. М. 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» [Електронне видання]. Частина 4. – м. Вінниця, 24 листопада 2017 р. – Режим доступу: http://el-conf.com.ua. 2. Фіногєєва С.М. Інноваційні підходи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні/ С.М. Фіногєєва. 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 3. Фіногєєва С. М. Дослідження асортименту макаронних виробів торговельної мережі м. Вінниці / С. М. Фіногєєва // Матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції «Маркетингові технології в умовах глобалізації економіки України» (29.11-01.12.2017). – Хмельницький, 2017. – С. 168-170.	**Підвищення кваліфікації, 2017 р.** Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Вінницькій області за програмою викладачів спеціальних дисциплін Свідоцтво № 12 СПК 000738 від 21 квітня 2017 р **Стажування, 2017р.** Науково-технічне підприємство, товариство з обмеженою відповідальністю «ММ Хайтек» на посаді кухаря. Довідка від 14 грудня 2017 р.

1	2	3	4	5	6	7
					4. Фіногєєва С.М. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на регіональному рівні / С.М. Фіногєєва, Н.М. Колосінська / II міжнародна конференція «Сучасні технології харчових виробництв» м. Дніпро, 17 -18 травня 2018р., Д. : ЛІРА. - с. 194 5. Фіногєєва С.М. Аспекти впливу туристичної діяльності на економіку країни / С.М. Фіногєєва, 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 6. Фіногєєва С.М. Психологічні аспекти поведінки працівників торгівлі в конфліктних ситуаціях/ С.М. Фіногєєва, Н.М. Колосінська / Збірник VIII Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Мережевий бізнес: становлення, проблеми, інновації» 19–20 квітня 2018 року м. Полтава **Керівництво студентською науковою роботою** 1. Гребінь В., Кватернюк В. Номінація «Реклама спеціальності «Харчові технології»». Серія робіт «Кузня сучасних професій» (4 роботи). / VIII Регіональний конкурс рекламних проектів (11 жовтня - 11 листопада 2017 р.). - ХНУ: Хмельницький. 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.	
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	**Статті в інших виданнях** 1. Дем'янова Н. Б. Розробка технології виробів з дріжджового тіста, збагачених пектиновими речовинами/ Н. Б. Дем'янова, С.М. Фіногєєва// Науковий вісник Вінницького кооперативного інституту. - Вінниця, 2018р. – С.116 – 122. **Тези доповідей на конференціях** 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.	**Підвищення кваліфікації, 2015 р.** Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, Вищий навчальний заклад Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі

1	2	3	4	5	6	7
				.	2. Дем'янова Н. Б. Студентське самоврядування: підвищення його ролі в удосконаленні підготовки фахівців/ Н. Б. Дем'янова // Тези матеріалів, які 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. 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: http://el-conf.com.ua. **Керівництво студентською науковою роботою** 1.Керівник студентського гуртка: «Солодкоїжка». 2. Коцюба В. Н. Особливості розвитку зеленого туризму в сучасних умовах. / В.Н. Коцюба // Матеріали X Всеукраїнської наукової конференції студентів: «Якісне професійне навчання – запорука успішної кар'єри фахівця». 24.03.2016 р. /ВКІ. – Вінниця, –2016. - С. 136-140. 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.	з курсу «Новітні інноваційні 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 жовтня 2015 р.
Ліпінська Катерина Василівна	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	**Відокремлений структурний підрозділ «Вінницький факультет Київського національного університету культури і мистецтв», 2009 р.** Спеціальність: «Менеджмент соціокультурної діяльності» Кваліфікація: Менеджер готельно-ресторанного бізнесу».	**Спеціаліст другої категорії**	Організація обслуговування – 112 год. Особливості зарубіжного сервісу – 20 год.	**Тези доповідей на конференціях** 1. Шуляк К. В. (Ліпінська К. В.) Сутність самостійної роботи студентів в умовах особистісно орієнтованого навчання / К. В. Шуляк // Збірник тез доповідей IV Всеукраїнськоїнауково-методичної конференції«Шляхи підвищення ефективності навчального процесу у вищому навчальному закладі», 18 грудня 2013р. – Вінниця: ТОВ «Меркьюрі-Поділля», 2013. – С. 155-159. 2. 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 Міжнародної науково-практичної конференції. 19 лютого 2014 р. Вінниця: ТОВ	**Підвищення кваліфікації, 2014 р.** 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».

Продовження додатку 5

1	2	3	4	5	6	7
					«Меркьюрі-Поділля», 2013. – С. 155-159. 3. 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 Міжнародної науково-практичної конференції. 19 лютого 2014 р. – Вінниця: ТОВ «Меркьюрі-Поділля», 2014. – С. 58-62. 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. 4. Шуляк К. В. (Ліпінська К. В.) Маркетинговые исследования в деятельности туристического предприятия / К.В. Шуляк // Зб. наукових праць Міжнародної наук.-практ.конф. «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації». – К.: Видавництво Київського національного університету культури і мистецтв, 2014. – Т.2.– С. 245-249 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 **Керівництво студентською науковою роботою** 1. Керівник студентського гуртка: «Ресторатор». 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. 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-практичної конференції, листопад 2014 р. – Вінниця:	«Санітарія та гігієна», «Технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства»,«Устаткування в закладах ресторанного господарства». Свідоцтво№ 12 СІВ 057157 від 24 жовтня 2014 р. **Он-лайн курси, 2017 р.** Громадський проект масових відкритих он-лайн курсів «Prometheus». Курс: «Захист прав споживачів: теорія та практика». Сертифікат від 07.11.2017 р. **Он-лайн курси, 2018 р.** Громадський проект масових відкритих он-лайн курсів «Prometheus». Курс: «Критичне мислення для освітян». Сертифікат від 25.01.2018

1	2	3	4	5	6	7
					ТОВ «Меркьюрі-Поділля», 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 новоїмоделі взаємовідносин влади і громадянського суспільства: участь молоді»: тези учасників IX 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'ютеризовані 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.	**Наукова робота** 1. Поджаренко В.О. Пристрій вимірювання та контролю характеристик електричних машин з газомагнітним підвісом: [Монографія] / В.О. Пожларенко, 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 Установка 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., Гуменюк А.С., Поджаренко А.В. – опубл. 20.05.97	**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: «Будівлі і обладнання готелів, естетичне оформлення та стандартизація готелів», «Організація і технологія обслуговування в готелях», «Санітарія та гігієна». Свідоцтво про підвищення кваліфікації № ПК 01597997\00895-18 від 26.10.2018 р.

З результатами ознайомлений:

Директор Коледжу _____ К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії _____ А.Л. Рогова

Додаток 6

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
Започаткування провадження освітньої діяльності			
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	38,8	+ 28,8
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
Провадження освітньої діяльності			
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідним для виконання навчальних планів	+	+	Відхилень немає

З результатами ознайомлений:

Директор коледжу _____ К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії _____ А.Л. Рогова

Додаток 6.1

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
Започаткування провадження освітньої діяльності				
	1. Наявність опису освітньої програми	+	+	Відхилень немає
	2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	Відхилень немає
Провадження освітньої діяльності				
	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 ознайомлений:

Директор Коледжу К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії А.Л. Рогова

Додаток 6.2

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
Започаткування провадження освітньої діяльності			
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
Провадження освітньої діяльності			
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 ознайомлений:

Директор Коледжу _____ К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії _____ А.Л. Рогова

Додаток 7

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 241 «Готельно-ресторанна справа»	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 використання комп'ютерних робочих місць за всіма спеціальностями, год.	720	768

З результатами ознайомлений

Директор Коледжу _____ К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії _____ Л.Л. Рогова

Додаток 8

Результати виконання комплексних контрольних робіт студентами спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» під час самоаналізу

№ з/п	Дисципліна	Група	К-ть студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при самоаналізі								Успішність, %	Якість,%
						«5»		«4»		«3»		«2»			
				К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%		
Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки															
1	Історія України: Історія України, Історія культури	РО-171	41	39	95,1	2	5,1	20	51,3	16	41,0	1	2,6	97,4	56,4
2	Українська мова (за професій ним спрямуванням)	РО-161	19	19	100	1	5,3	10	52,6	7	36,8	1	5,3	94,7	57,9
	Разом		**60**	**58**	**96,7**	**3**	**5,2**	**30**	**51,7**	**23**	**39,7**	**2**	**3,4**	**96,6**	**56,9**
Цикл математичної, природничо-наукової підготовки															
3	Інформатика та комп'ютерна техніка	РО-161	19	19	100	3	15.8	8	42,1	8	42,1	-	-	100	57,9
4	Вища математика	РО-171	41	39	95,1	1	2.6	19	48.7	18	46,1	1	2,6	97,4	51,3
	Разом		**60**	**58**	**96,7**	**4**	**6,9**	**27**	**46,6**	**26**	**44,8**	**1**	**1,7**	**98,3**	**53,4**
Цикл професійної та практичної підготовки															
5	Організація виробництва	РО-161	19	19	100	2	10,6	9	47,3	8	42,1	-	-	100	57,9
6	Устаткування	РО-161	19	19	100	-	-	10	52,6	9	47,4	-	-	100	52,6
7	Технологія приготування їжі	РО-161	19	19	100	-	-	10	52.6	9	47,4	-	-	100	52,6
	Разом		**57**	**57**	**100**	**2**	**3,5**	**29**	**50,9**	**26**	**45,6**	**-**	**-**	**100**	**54,4**
	Всього		**177**	**173**	**97,7**	**9**	**5,2**	**86**	**49,7**	**75**	**43,4**	**3**	**1,7**	**98,3**	**54,9**

З результатами ознайомлений:
Директор Коледжу _____ К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії _____ А.Л. Рогова

Додаток 9

Результати виконання комплексних контрольних робіт студентами спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» під час акредитації

№	Дисципліна	Група	К-ть студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при самоаналізі								Успішність, %	Якість, %
				К-ть	%	5		4		3		2			
						К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%		
Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки															
1	Історія України Історія України,Історія культури	РО-171	41	39	95,61	1	2,6	19	48,7	18	46,1	1	2,6	97,4	51,3
2	Українська мова (за професій ним спрямуванням)	РО-161	19	19	100	-	-	10	52,6	9	47,4	-	-	100,0	52,6
	Разом		**60**	**58**	**96,7**	**1**	**1,7**	**29**	**50,0**	**27**	**46,6**	**1**	**1,7**	**98,3**	**51,7**
Цикл математичної, природничо-наукової підготовки															
3	Інформатика та комп'ютерна техніка	РО-161	19	19	100	2	10,5	9	47,4	8	42,1	-	-	100,0	57,9
4	Вища математика	РО-171	41	39	95,1	-	-	20	51,3	18	46,1	1	2,6	97,4	51,3
	Разом		**60**	**58**	**96,7**	**2**	**3,5**	**29**	**50,0**	**26**	**44,8**	**1**	**1,7**	**98,7**	**53,4**
Цикл професійної та практичної підготовки															
5	Організація виробництва	РО-161	19	19	100	1	5,3	10	52,6	8	42,1	-	-	100	57,9
6	Устаткування	РО-161	19	19	100	-	-	10	52,6	9	47,4	-	-	100	52,6
7	Технологія приготування їжі	РО-161	19	19	100	1	5.3	9	47,4	9	47,4	-	-	100	52,6
	Разом		**57**	**57**	**100**	**2**	**3,5**	**29**	**50,9**	**26**	**45,6**	**-**	**-**	**100**	**54,4**
	Всього		**177**	**173**	**97,7**	**5**	**2,9**	**87**	**50,3**	**79**	**45,6**	**2**	**1,2**	**98,8**	**53,2**

З результатами ознайомлений

Голова експертної комісії _____ А.Л. Рогова

Директор Коледжу _____ К.Д. Якимчук

Додаток 10

Порівняльна відомість результатів експертних комплексних контрольних робіт з результатами самоаналізу перевірки знань студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування», спеціальності «Готельно-ресторанна справа»

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, %*
Дисципліни циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки								
Історія України: Історія України, Історія культури	РО-171	39	97,4	56,4	97.4	51,3	-	- 5,1
Українська мова (за професійним спрямуванням)	РО-161	19	94,7	57,9	100	57,6	+5,3	- 5.6
Разом:		**58**	**96,6**	**56,9**	**98,3**	**51,7**	**+1,7**	**-5,2**
Дисципліни циклу математичної, природничо-наукової підготовки								
Інформатика та комп'ютерна техніка	РО-161	19	100	57,9	100	57,9	-	-
Вища математика	РО-171	39	97,4	51,3	97,4	51,3	-	-
Разом:		**58**	**98,3**	**53,4**	**98,3**	**53,4**	-	-
Дисципліни циклу професійної підготовки								
Організація виробництва	РО-161	19	100	57,9	100	57,9	-	-
Устаткування	РО-161	19	100	52,6	100	52,6	-	-
Технологія приготування їжі	РО-161	19	100	52,6	100	52,6	-	-
Разом:		57	100	54,4	100	54,4	-	-
Всього:		**173**	**98,3**	**54,9**	**98,8**	**53,2**	**+ 0,5**	**-1,7**

З результатами ознайомлений

Директор Коледжу _____ К.Д.Якимчук

Голова експертної комісії _____ Рогова А.Л.

Додаток 11

Результати перевірки акредитаційною комісією звітів з виробничої практики

№ п/п	П.І.Б. студента	Місце проходження практики	Оцінка	
			ЗВО	експерт
1	Манафлі Ібрагім Махуд огли	Ресторан «Feride Plaza»	5	5
2	Окидач Вікторія Василівна	Ресторан «Mont Blanc»	5	5
3	Кузьменко Наталія Павлівна	Ресторан «Шанхай»	4	4
4	Швець Ганна Іванівна	Ресторан «Добродій»	4	4
5	Понамарьова Анастасія Олександрівна	Ресторан «Арталь»	3	3

З результатами ознайомлений:

Директор Коледжу _____ К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії _____ А.Л.Рогова

Додаток 12

Результати перевірки курсових робіт

№ з/п	Прізвище студента	Тема курсового проекту	Оцінка		Примітка
			Під час захисту	Експертна	
1	Кузьменко Наталія Павлівна	Організація обслуговування у дитячому кафе	**5**	**5**	В курсові роботі тема розкрита в повному об'ємі.Зауважень немає
2	Брик Вадим Вікторивоч	Організація обслуговування учасників конференцій	4	4	В курсовій роботі тема розкрита, але висновки недостатньо обгрунтовані
3	Пшонко Ольга Григорівна	Організація обслуговування бенкетів за столом	4	4	В курсовій роботі тема розкрита, але не всі додатки надані
4	Кочкін Владислав Олександрович	Організація обслуговування іноземних туристів	3	3	В курсовій роботі тема розкрита частково. Висновки не обгрунтовані
5	Струтинський Юрій Леонідович	Організація обслуговування новорічного бенкету	3	3	В курсовій роботі тема розкрита неповністю. Матеріал не пов'язаний з роботою діючого закладу

З результатами ознайомлений

Директор Коледжу _____ К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії _____ Л.Л. Рогова

Додаток 13

Порівняльні дані поточних оцінок та оцінок, одержаних на комплексному кваліфікаційному екзамені з фахових дисциплін, студентами групи зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» у 2018 році

№ з/п	Назва дисципліни	«5»	«4»	«3»	Якість знань%	Середній бал
Група РО-151						
1.	Організація обслуговування	5	6	9	55,0	3,8
2.	Гігієна та санітарія	6	7	7	65,0	4,0
3.	Основи менеджменту	6	7	7	65,0	4,0
4.	Барна справа	7	8	5	75,0	3,6
5.	Управління якістю продукції і послуг	6	7	7	65,0	4,0
	Всього	30	35	35	65,0	3,9
	Підсумкова атестація	6	7	7	65,0	4,0
	Відхилення				-	+0,1

З результатами ознайомлений

Директор Коледжу _____ К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії _____ А.Л. Рогова

Додаток 14

Відповідність державним вимогам щодо якісних характеристик підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування»

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 вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	-
2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
2.1.1.Успішно виконані контрольні завдання, %	90	96,6	+6,6
2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	56,9	+6,9
2.2. Рівень знань студентів з математичної, природничо-наукової підготовки:	-		
2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	98,3	+8,3
2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	53,4	+3,4
2.3. Рівень знань студентів із професійної та практичної підготовки:			
2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	54,4	+4,4
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 ознайомлений:
Директор Коледжу _____ К.Д. Якимчук
Голова експертної комісії _____ А.Л. Рогова