

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

Діяльність Коледжу 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 напрямками підготовки. Всі учасники комплексів зберігають юридичну та фінансову самостійність.

Висновки. Експертна комісія перевірила наявність і достовірність документів, що забезпечують правові основи діяльності вищого навчального закладу 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 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» навчається 25 студентів. Динаміка змін контингенту студентів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» 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.

Голова експертної комісії _____  А.Л. Рогова

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 2017- 2018 н.р., затвердженої вченою радою інституту 29.08.2018 р. протокол № 1. Відповідальність 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 оформлення кулінарних кондитерських виробів, сервірування столів.

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 «Виробництво харчової продукції», 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 в Коледжі проводиться відповідно до законодавчих нормативних актів, згідно з ліцензованими обсягами підготовки фахівців за рівнем молодший спеціаліст зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

Голова експертної комісії _____ *Рогова* _____ А.Л. Рогова

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

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

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

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 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» розроблені кафедрою харчових технологій та ресторанного обслуговування, розглянуті та затверджені на засіданні педагогічної ради Коледжу протокол № 4 від 22 листопада 2017 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 «Виробництво харчової продукції» 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 зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» нормативним документам, освітньо-професійній програмі та освітньо-кваліфікаційній характеристиці, критеріям і вимогам акредитації, а також особливостям професійної діяльності та потребам регіону в фахівцях.

Голова експертної комісії  А.Л. Рогова

4. Виховна робота

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

Виховний процес організовується через індивідуальні, групові, масові форми.

Кожного року проводяться традиційні культурно-масові заходи та виховні години відповідно плану виховної роботи, а саме: Свято Знань, огляд художньої самодіяльності «ВКІ має таланти», День Здоров'я, Свято працівників освіти, конкурс «Міс ВКІ» та «Містер ВКІ», заходи до Міжнародного Дня рідної мови. Щорічно проводиться квест для першокурсників 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 надання першої медичної допомоги. Співробітництво з бібліотеками ім. К.А. Тімірязєва та І. Бєвза. 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 вшануванням 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», була проведена виховна година «День пам'яті жертв голодомору», проведена благодійна акція дітей-сиріт «Подаруй дитині свято» до Дня Св. Миколая, був проведений 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 участь у загальноміській акції «Зроби Вінницю чистим містом».

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

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

Голова експертної комісії _____ *А.Л. Рогова* А.Л. Рогова

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 зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» здійснюється відповідно до норм чинного законодавства.

Навчально-методичне забезпечення та планування організації освітнього процесу зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» включає: навчальний план, робочі навчальні плани спеціальності; 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 зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», зокрема: програми та робочі програми навчальних дисциплін, навчально-методичні комплекси дисциплін, програми комплексних кваліфікаційних випробувань, програмне забезпечення практик 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 практики (технологічної і переддипломної), затверджених на засіданні кафедри від 29.08.2018 р.

Голова експертної комісії _____ *Рогова* _____ А.Л. Рогова

Навчальним планом спеціальності передбачається проведення п'яти видів практики. Навчальні практики: з комп'ютерної техніки, зі спеціальності, з вирішення ситуацій та виробничої практики: технологічна та переддипломна.

Згідно з постановою правління Вінницької облспоживспілки № 19-к від 12.05.2015 р. «Про закріплення баз практики для студентів Вінницького кооперативного інституту та Коледжу економіки і права на 2015-2020 н.р.» заклад освіти забезпечений базами практики системи споживчої кооперації. Навчальну практику 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 сформованих робочих місцях відповідно до розробленого штатного розкладу.

Висновки. *Експертна комісія зазначає, що навчально-методичне забезпечення за всіма складовими відповідає Ліцензійним вимогам та акредитаційним вимогам щодо підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».*

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 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

Підготовку фахівців у Коледжі економіки і права Вінницького кооперативного інституту здійснює 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 – мають диплом магістра. Середній вік викладачів 40 років.

У групу забезпечення входить 5 викладачів, зокрема 1 кандидат економічних наук, доцент кафедри фундаментальних та обліково-фінансових дисциплін, 3 викладача кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування, а саме 1 кандидат технічних наук, доцент, 1 викладач вищої категорії, що має звання методиста; 1 – викладач другої категорії та 1 магістр кафедри загальноосвітніх дисциплін та фізичного виховання, що має категорію спеціаліста. Якісний склад групи забезпечення зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» надано у 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

Голова експертної комісії _____ *Рогова* А.Л. Рогова

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 (додаток 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 14,2 %. Із урахуванням ліцензійного обсягу забезпеченість комп'ютерними робочими місцями студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» повністю покриває потребу в їх використанні.

Аудиторні заняття за навчальним планом підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» проводяться в 2 навчальних лабораторіях інформатики та комп'ютерної техніки, які оснащені переносним мультимедійним обладнанням. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях спеціальності складає 35,3 % при нормативному показнику – 30 %.

Висновки. Комісія констатує, що якісний стан матеріально-технічної бази Коледжу відповідає нормативам й вимогам Ліцензійних умов підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», 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 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» 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 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 підприємств закладів ресторанного господарства.

Результати виконання контрольних робіт свідчать про те, що рівень підготовки студентів відповідає вимогам підготовки фахівців та рівню викладання дисциплін.

Загальна успішність студентів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» за результатами комплексних контрольних робіт 97,3 %, якість – 55,6 %.

За результатами проведення ККР під час контрольних вимірювань залишкових знань студентів успішно виконані контрольні роботи з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки (додаток 8). Загальна успішність становила 95,8

Голова експертної комісії _____ *Рогова* А.Л. Рогова

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).

Навчальним планом зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» у V семестрі передбачено виконання курсового проекту з дисципліни «Організація виробництва у закладах ресторанного господарства».

У ході акредитаційної експертизи була проведена вибіркова перевірка курсових проектів з дисципліни «Організація виробництва у закладах ресторанного господарства» (додаток 12).

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

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

Комісія проаналізувала результати підсумкової атестації студентів та організацію її проведення. Підсумкова атестація молодших спеціалістів з виробництва харчової продукції 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 70,8 %, абсолютної – 100 %.

За підсумками атестації у 2017-2018 навчального року студенти групи ВХП – 141 отримали такі оцінки:

5 (відмінно) – 4 студента (16,7%);

4 (добре) – 13 студенти (54,2 %);

3 (задовільно) – 7 студентів (29,1%).

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

Як свідчать результати атестації та звіти голови кваліфікаційної комісії, переважна більшість студентів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» показали високий рівень теоретичної підготовки, при виконанні практичного завдання продемонстрували вміння майбутніх працівників закладів ресторанного господарства в сучасних умовах, інноваціями вітчизняного та

Голова експертної комісії _____ *Рогова* А.Л. Рогова

За міжакредитаційний період для впровадження новітніх інформаційних технологій навчання придбано ряд технічних засобів, що значно осучаснили викладання дисциплін. Створені сучасні лінгафонні кабінети, призначені для організаційно-технічного та методичного забезпечення проведення практичних і індивідуальних занять, консультацій та інших форм організації навчання не тільки з іноземної мови, а й з інших дисциплін. Придбано сучасні цифрові телевізори, 2 мультимедійних комплекси, сучасні комп'ютери. Зокрема, продовжується застосування в освітній процес інноваційних технологій навчання та сучасних комп'ютерних програм, що підвищують результативність навчання. Так, з метою проведення консультацій, практичних занять, поточного та підсумкового контролю знань студентів викладачами кафедри, що забезпечують підготовку фахівців зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», 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 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» мають вільний доступ до навчального порталу.

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

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 галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» має всі підстави для акредитації, оскільки:

– здійснює підготовку фахівців на основі стандартів вищої освіти, має розроблені варіативні частини освітньо-професійної програми та освітньо-кваліфікаційної характеристики зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»; з 2017-2018 н.р. підготовка фахівців зі спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється за освітньо-професійною програмою, розробленою Коледжем економіки і права Вінницького кооперативного інституту;

– показники, що характеризують виконання навчального плану спеціальності, в цілому відповідають вимогам акредитаційної експертизи;

Голова експертної комісії _____  А.Л. Рогова

Висловлені зауваження не впливають на загальне позитивне рішення експертної комісії про акредитацію зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст у Коледжі.

Недоліки вказані МОН за результатами попередньої експертизи усунені. Комісія вважає за можливе акредитувати спеціальність 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст у Коледжі економіки і права Вінницького кооперативного інституту з ліцензованим обсягом 70 осіб за денною та 60 осіб за заочною формами 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:

Назарчук Наталія Миколаївна,
завідувач технологічного відділення Хмельницького торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету, викладач вищої категорії

Н.М. Назарчук

З експертними висновками ознайомлений:

ректор Вінницького кооперативного інституту, доктор економічних наук, професор «30» листопада 2018 р.



А.Г. Драбовський

З експертними висновками ознайомлений:

Директор Коледжу економіки і права Вінницького кооперативного інституту, кандидат економічних наук, доцент «30» листопада 2018 р.


К.Д. Якимчук

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

№	Шифр та найменування галузі знань	Код та найменування напрямку підготовки (спеціальності)	Ліцензований обсяг (осіб)		Рішення Акредитаційної комісії, номер протоколу, дата видачі сертифіката
1	0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції	5.05170101 Виробництво харчової продукції	70	60	29.03.2013, Пр. №102 5.06.2013 р.

«З результатами ознайомлений»

Директор Коледжу  К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії  А.Л. Рогова

Додаток 2

Узагальнений перелік спеціальностей та ліцензованих обсягів відповідно до Акту угодження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за освітньо-кваліфікаційними рівнями молодшого спеціаліста

Названий 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 напрямку 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	Правознавство 5.03050702 Комерційна діяльність	60	-	-	08 Право	081 Право	60	-
		50	-	-			50	-
		100	30	-			130	30
0305 Економіка та підприємництво	5.03050801 Фінанси і кредит 5.03050802 Оціночна діяльність	30	-	-	07 Управління та адміністрування	072 Фінанси, банківська справа та страхування	130	30
		90	20	-			90	20
		150	30	-			150	30
0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарсько і продукції	5.05170101 Виробництво харчової продукції	70	60	-	18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	70	60
		5.14010102 Ресторанне обслуговування	50	25			-	241 Готельно-ресторанна справа
Всього		600	165	-	Всього		600	165

«З результатами ознайомлений»
Директор Коледжу _____



К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії _____





А.Л. Рогова

Динаміка змін контингенту студентів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

№	Назва	Роки															
		2015				2016				2017				2018			
		1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
1.	Шифр і назва спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»	15	-	-	-	18	-	-	-	25	-	-	-	-	-	-	25
2	Всього студентів	15				18				25							25*
3	Кількість студентів, яких відраховано (всього) т.ч. - за невиконання навчального плану - за грубі порушення дисципліни - у зв'язку з переведенням до інших ВНЗ					1				1							
4	Інші причини Кількість студентів, які зараховані на старші курси (всього) в т.ч. - переведених з інших ВНЗ - поновлення на навчання					1				2				2			

*Примітка: відповідно до Наказу ректора від 31.08.2016 року № 66-р Вінницького кооперативного інституту «Про об'єднання груп у Коледжі економіки і права ВКІ», у зв'язку з оптимізацією навчального процесу, відповідно до «Положення про оптимізацію освітнього процесу у Коледжі економіки і права ВКІ» групи ВХП-151 та ХТп-161 об'єднані в групу ВХП-151.

«З результатами ознайомлений»
 Директор Коледжу  К.Д. Якимчук
 Голова експертної комісії  А.Л. Рогова

Якісний склад групи забезпечення спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

Прізвище, ім'я, по батькові викладача	Найменування посади	Найменування закладу, який закінчив викладач, рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту	Навковий ступінь, шифр і найменування наукової спеціальності, тема дисертації, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) працює, 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 виходу)	Примітки
1	2	3	4	5	6	7
Якимчук Костянтин Дмитрович	Викладач кафедри фундаментальних та обліково-фінансових дисциплін	Київський торговельно-економічний інститут, 1968 р. Спеціальність: «Економіка торгівлі» Кваліфікація: «Економіст»	Кандидат економічних наук 1972 р. «Господарські взаємовідносини гуртової торгівлі товарами народного споживання і шляхи їх покращення», Докент кафедри економічних дисциплін, 1981 р.	Економіка підприємств різних типів, 44 год.	Стажування, 2018 р. Приватне акціонерне товариство «Володарка», тема: «Комплексні заходи з удосконалення менеджменту на всіх рівнях управління». Довідка № 78-К від 23.03.2018 р.	Відповідно до документу про паужковий ступінь Атестації доцента ДЦ № 044/08 від 29.04.1981 р.
Мамонів Петро Данилович	Завідувач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	Київський торговельно-економічний інститут, 1973 р. Спеціальність: «Товарознавство і організація торгівлі промисловими товарами». Кваліфікація: «Товарознавць вищої кваліфікації».	Кандидат технічних наук, 1982 р. Спеціальність: «Товарознавство, промислових товарів та сировини легкої промисловості» Тема дисертаційної роботи: «Дослідження фракторів, які визначають споживчі властивості алюмінізованих матеріалів для харчових продуктів» Докент кафедри технічних засобів навчання, 1991 р.	Основи стандартизації та контроль якості у закладі ресторанного господарства. 18 год. Устагкування, 26 год.	Стажування, 2016 р. Приватне підприємство «МультиТовари» Довідка № 538 від 30.09.2016 Стажування, 2018 р. Відповідно до наказу № 89-В направижений на стажування у Вінницький торговельно-економічний інститут на кафедрі товарознавства експертизи та торговельного підприємства з дисциплін: «Митна справа», «Стандартизація, метрологія та управління якістю товарів», «Управління безпечністю та якістю товарів», на кафедрі Туризму і готельно-ресторанної справи з дисципліни «Устагкування підприємств готельно-ресторанного господарства» в період з 08.10.2018 р. по 08.11.2028 р. Договір № 3/18 від 08.10.2018 р. про надання освітніх послуг Вінницьким торговельно-економічним інститутом Київською національним торговельно-економічним університету.	Відповідно до документу про науковий ступінь Дилом кандидата наук ТП № 054823 від 23.06.1982 р.

Продовження додатку 4

1	2	3	4	5	6	7
<p>Артемович Тетяна Миколаївна</p>	<p>Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування</p>	<p>Київський торговельно- економічний інститут, 1984 р. Спеціальність: «Технологія і організація громадського харчування» Кваліфікація: «Інженер- технолог» Московський орден Дружби народів кооперативний інститут, 1991 р. Спеціальність: «Технологія і організація громадського харчування» Кваліфікація: «Викладач кооперативного технікуму».</p>	<p>Спеціаліст вищої категорії, викладач-методист</p>	<p>Організація обслуговування та сервісу у закладах ресторанного господарства, 48 год. Організація виробництва у закладах ресторанного господарства, 40 год. Особливості ресторанного сервісу, 16 год. Організація виробництва, 42 год.</p>	<p>Підвищення кваліфікації, 2016 р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі», Сучасні технології вивчення дисциплін: «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Організація виробництва у закладах ресторанного господарства», «Особливості ресторанного сервісу». Свідчення 12 СПВ 173554 від 29.04.2016 р.</p>	<p>Відповідно до документу про вищу освіту Диплом МВ № 937110 від 24.06.1984 р.</p>
<p>Дем'янова Наталія Борисівна</p>	<p>Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування</p>	<p>Полтавський університет економіки і торгівлі, 2010 р. Спеціальність: «Технологія харчування». Кваліфікація: «Інженер-технолог».</p>	<p>Спеціаліст другої категорії</p>	<p>Устадування закладів ресторанного господарства, 22 год. Процеси та апарати харчових виробництв, 18 год. Спеціальне маювання та декоративна пластика, 14 год.</p>	<p>Підвищення кваліфікації, 2015 р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі». Сучасні технології вивчення дисциплін: «Процеси та апарати харчових виробництв», «Устадування закладів ресторанного господарства», «Технологія приготування їжі». Свідчення 12 СПВ 13128 від 23.10.2015 р.</p>	<p>Відповідно до вищу освіту Диплом ТА № 39719396 від 30.06.2010 р.</p>

1	2	3	4	5	6	7
Цигвінцев Ігор Генадійович	Викладач кафедри загальноосвітніх дисциплін та фізичного	Вінницький державний педагогічний університет ім. М. Коцюбинського, 2015 р. Спеціальність: «Хімія» Кваліфікація: «Вчитель хімії» Вінницький державний педагогічний університет ім. М. Коцюбинського, 2016 р. Матістр Спеціальність: «Педагогіка вищої школи». Кваліфікація: «Викладач вищої школи навчального закладу»	Спеціаліст	Неорганічна хімія, 32 Органічна хімія, 32 Фізична і колоїдна хімія, 32 Аналітична хімія, 46 Біохімія, 18		Відповідно до документу про вищу освіту Диплом магістра М16 № 047149 від 30.06.2016 р

«З результатами ознайомлений»

Директор Коледжу



К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії



А.Л. Рогова

Якісний склад кафедр харчових технологій та ресторанного обслуговування спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

1	2	3	4	5	6	7
Особи, які працюють за основним місцем роботи (в тому числі за внутрішнім суміщенням)						
<p>Прізвище, ім'я та по батькові найдавача</p>	<p>Наймешування посади для сумісників – місце основної роботи, найменування посади)</p>	<p>Найменування закладу, який закінчив вишлявач (рік закінчення, спеціальність, кваліфікація згідно з документом про вищу освіту)</p>	<p>Категорія, педагогічне звання (в разі наявності – науковий ступінь, шифр і назва наукової спеціальності, тема дисертації, вчене звання, за якою кафедрою (спеціальністю) присвоєно)</p>	<p>Наймешування навчальних дисциплін, які закріплені за викладачем, та кількість лекційних годин з кожної навчальної дисципліни</p>	<p>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</p>	<p>Відомості про підвищення кваліфікації викладача (найменування закладу, вид документа, тема, дата видачі)</p>
<p>Мамонюв Петро Данилович</p>	<p>Завідуювач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування</p>	<p>Київський торговельно-економічний інститут, 1973 р. Спеціальність: «Товарознавство і організація торгівлі промисловими товарами». Кваліфікація: «Товарознавець вищої кваліфікації».</p>	<p>Кандидат технічних наук, 1982 р. Спеціальність: «Товарознавство промислових товарів та сировини легкої промисловості» Тема дисертаційної роботи: «Ресурсоємність факторів, які визначають споживчі властивості алімпіонованих матеріалів для харчових продуктів»</p>	<p>Основні стандартизації та контроль якості у закладах ресторанного господарства – 18 год. Устагкування – 26 год.</p>	<p>Статті в інших виданнях 1. Мамонюв П.Д. Конкурентне підприємство, як елемент ефективності конкурентоспособності підприємства / П.Д. Мамонюв // Збірник наукових праць наукового товариства ім. М. Балуцького. Словачка Республіка, Кошице. – 2015. – С. 156 – 162. Тези доповідей на конференціях 1. Мамонюв П.Д. Стан наслідків у Вінницькій області / П.Д. Мамонюв, І.С. Подшук // Проблеми розвитку економічних, соціальних, інформаційних зв'язків та кооперації: збірник статей У Міжнародній науково-методичній конференції викладачів, 08.03.2013 р., Вінниця. – С. 78 – 81. 2. Мамонюв П.Д. Стан виробництва екологічно-чистої продукції на Вінниччині / П.Д. Мамонюв // 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. Мамонюв П.Д. Стан виробництва і торгівлі органічними продуктами в Україні / П.Д. Мамонюв // Соціально-політичні, економічні та гуманітарні виміри Європейської інтеграції</p>	<p>Складання, 2016 р. Приватне підприємство «Культовари» Довідка № 538 від 30.09. 2016 Стажування, 2018 р. Відповідно до наказу № 89-В направлений на стажування у Вінницький торговельно-економічний інститут на кафедрі товарознавства експертизи та торговельного підприємництва з дисципліни «Митна справа», «Стандартизація, метрологія та управління якістю товарів», «Управління безпечністю та якістю товарів», на кафедрі туризму і готельно-ресторанної справи з дисципліни «Устагкування»</p>

1	2	3	4	5	6	7
<p>Артемович Тетяна Миколаївна</p>	<p>Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування</p>	<p>Київський торгівельно- економічний інститут, 1984 р. Спеціальність: «Технологія і організація промислового харчування» Кваліфікація: «Інженер-технолог» Масковський орден Держави народів кооперативний інститут, 1991 р. Спеціальність: «Технологія і організація промислового харчування» Кваліфікація: «Викладач кооперативного технікуму».</p>	<p>Спеціаліст вищої категорії, викладач-методист</p>	<p>Організація обслуговування та сервіс у закладах ресторанного господарства - 48 год. Організації виробництва у закладах ресторанного господарства - 40 год. Особливості ресторанного сервісу - 16 год. Організація виробництва - 42 год.</p>	<p>конференції, 2015 р. Вінниця. – С. 211 – 218. 4. України : збірник наукових праць III Міжнародної науково-практичної. Мамонов П. Д. Дослідження ринку послуг у Вінницькій області / П. Д. Мамонов // Наука та практика сучасності і майбутнього: тези доповідей X міжнародної науково-практичної конференції, 17 травня 2017 р. / ВКІ. – Вінниця: ТОВ «Нідан-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.</p>	<p>підприємств готельно- ресторанного господарства» в період з 08.10.2018р. по 08.11.2028 р. Договір № 3118 від 08.10.2018 р. про надання освітніх послуг Вінницьким торговельно- економічним інститутом Київського національного торговельно- економічного університету.</p>
					<p>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 перспективна форма 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 навчально- процесу у вищому навчальному закладі» (18 грудня 2013р.) – Вінниця: ТОВ «Маркюр- Лодіт», 2013. – С. 176-179. 3. Артемович Т. М. Функціонально-технологічні показники рибних стічних мас з використанням дістиляцій лобових / Т. М. Артемович // Збірник наукових праць Міжнародної наук- практич. конф. «Гостинність, сервіс, туризм: досвід, проблеми, інновації». – К.: Видавництво Київського національного університету культури і мистецтв, 2014. – Т. 2 – С. 186-200.</p>	<p>Підвищення кваліфікації, 2016 р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, Вищий навчальний заклад Укоопспілки «Львівський університет економіки і торгівлі» з курсу «Новітні інноваційні технології у винній школі». Сучасні технології вивчення дисциплін: Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Організація виробництва у закладах ресторанного господарства», «Особливості ресторанного сервісу».</p>

1	2	3	4	5	6	7
<p>Дем'янова Наталя Борисівна</p>	<p>Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування</p>	<p>Полтавський університет економіки і торгівлі, 2010 р. Спеціальність: «Технологія харчування» Кваліфікація: «Інженер-технолог».</p>	<p>Спеціаліст другої категорії</p>	<p>Устагткування закладів ресторанного господарства – 48 год. Процеси та апарати харчових виробництв – 18 год. Спеціальне малювання та декоративна пластика – 16 год.</p>	<p>Статті в інших виданнях 1. Дем'янова Н. Б. Розробка технології виробів з дріжджового тіста, збагачених пектиновими речовинами / Н. Б. Дем'янова, С. М. Фіногеза // 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 компетентції / 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-Поділья», 2016. - С. 77-79. 2. Дем'янова Н. Б. Студентське самонарядування: підвищення його ролі в удосконаленні підготовки фахівців / Н. Б. Дем'янова // Тези матеріалів, які розглядалися на круглому столі 7.11.2016 р. «Якість і рівень успішності студентів комерційно-технологічного відділення та шляхи підвищення відновительності викладачів». / ВКІ – Вінниця, 2016. – С. 17-19.3. Дем'янова Н. Б. Наставничий форми проведення занять з технологічних дисциплін, як засіб стимулювання студентів в доцільності / С. М. Фіногеза, Н. Б. Дем'янова // Збірник тез доповідей XIV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Перспективні напрямки наукових досліджень» Інтегрований ресурс І. - Вінниця, - 24 листопада 2017 р. – Режим доступу: http://el-comf.com.ua.</p>	<p>Підвищення кваліфікації, 2015 р. Мжагалуєвий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів, Вищий навчальний заклад Укоопспілки Полтавський університет економіки і торгівлі з курсу «Іювтілі інноваційні технології у вищій школі». Сучасні технології вивчення дисциплін: «Процеси та апарати харчових виробництв», «Устагткування закладів ресторанного господарства», «Технологія приготування їжі». Свідомо 12 СІВ 133128 від 23.10.2015 р.</p>

1	2	3	4	5	6	7
Фіногтева Світлана Миколаївна	Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	Винницький державний педагогічний університет ім. М.Кобилянського, 2012 р. Магістратура. Спеціальність: «Технологія освіти» Кваліфікація: «Викладач загально-технічних дисциплін і методики навчання технологій».	Спеціальність першої категорії	Технологія виробництва кулінарної продукції - 58 год. Технологія приготування їжі - 30 год. Предмет спеціалізованої	<p>Керівництво студентською науковою роботою</p> <p>студентського гуртка:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Керівник «Солодкожарка». 2. Кошова В. Н. Особливості розвитку зеленого туризму в сучасних умовах. / В. Н. Кобилюха // Матеріали Х Всеукраїнської наукової конференції студентів: «Якісне професійне навчання – запорука успішної кар'єри фахівця», 24.03.2016 р. / ВКІ. – Вінниця, – 2016. – С. 136-140. 3. Гевелюк І. В. Тенденції розвитку ресторанного бізнесу України. / В. В. Гевелюк // Матеріали III Міжнародної наукової конференції студентів коледжів, інститутів 29.03.2017 р. / ВКІ. – Вінниця. 2017. – С. 156-160. <p>Тези доповідей на конференціях</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Фіногтева С. М. Нестандартні форми проведення занять з технологічних дисциплін, як засіб стимулювання студентів до навчання / С. М. Фіногтева, Н. В. Дем'янова // Збірник тез доповідей XIV Міжнародної науково-практичної інтернет-конференції «Перспективні напрями науки та досліджень» [Електронне видання]. Частина 4. – м. Вінниця, 24 листопада 2017 р. Режим доступу: http://el-conf.com.ua. 2. Фіногтева С. М. Інноваційні підходи розвитку готельно-ресторанного бізнесу в Україні / С. М. Фіногтева, Н. М. Козубівська / Перспективи розвитку готельно-ресторанної індустрії України: теорія, практика, інновації розвитку: Всеукраїнська науково-практична конференція 21.03.2018 р. - м. Мухомечево: РВВ МДУ, 2018. – с.114 3. Фіногтева С. М. Дослідження асортименту макаронних виробів торговельної мережі м. Вінниця / С. М. Фіногтева // Матеріали XII Міжнародної науково-практичної конференції «Маркетингові (29.11-01.12.2017). – Хмельницький, 2017. – С. 168-170. технології в умовах глобалізації економіки України» 4. Фіногтева С. М. Перспективи розвитку гастрономічного туризму на регіональному рівні / С. М. Фіногтева, Н. М. 	<p>Підвищення кваліфікації, 2017 р.</p> <p>Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Вінницькій області за програмою викладачів спеціальних дисциплін Свідцтво № 12 СПК 000738 від 21 квітня 2017 р. Стажування, 2017 р. Науково-технічне підприємство. товариство з обмеженою відповідальністю «ММ Хайтек» на посаді кухаря. Довідка від 14 грудня 2017 р.</p>

	2	3	4	5	6	7
<p>Лінійська Категорія Василівна</p>	<p>Викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування</p>	<p>Відомчий структурний підрозділ «Вінницький факультет Київського національного університету культури і мистецтва», 2009 р. Спеціальність: «Менеджмент соціокультурної діяльності» Кваліфікація: «Менеджер готельно-ресторанного бізнесу»</p>	<p>Спеціаліст другої категорії</p>	<p>Організація обслуговування - 112 год. Особливості зарплатного сервісу - 20 год.</p>	<p>Котлосієвська / II міжнародна конференція «Сучасні технології харчових виробництв» м. Дніпро, 17-18 травня 2018р., Д.: ЛПРА - с. 194 5. Фіногосєва С.М. Аспекти впливу туристичної діяльності на економіку країни / С.М. Фіногосєва, Н.М. Колосієвська / 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. Фіногосєва С.М. Педагогічні аспекти поведінки працівників торгівлі в конфліктних ситуаціях/ С.М. Фіногосєва, Н.М. Колосієвська / Збірник VIII Міжнародної науково-практичної Інтернет-конференції «Мережвий бізнес: становлення, проблеми, інновації» 19–20 квітня 2018 року м. Поділля. 7. Фіногосєва С.М. Розробка технології виробів із дріжджового тіста багатих пектиновими речовинами / Н.В. Дем'янова, С.М. Фіногосєва / Науковий вісник Вінницького кооперативного інституту. - 2018. – №8</p>	<p>Підвищення кваліфікації, 2014 р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів. Винний Винний навчальний заклад Укоопспільки «Іютавський університет економіки і торгівлі» з курсу «Іювотні інноваційні технології у вищій школі», Модуль: технології вивчення дисципліни: «Світлярія та гітєва». «Технології в обслуговуванні в закладах ресторанного</p>

1	2	3	4	5	6	7
					<p>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-Поділья», 2014. – С.175-178. 4. Шуляк К. В. (Ліпінська К. В.) Маркетингові дослідження в діяльності туристичного підприємства / К.В. Шуляк // 36 наукових праць Міжнародної наук. практ. конф. «Гостинність, туризм: досягн. проблеми, інновації» – К.: Видавництво Київського національного університету культури і мистецтв, 2014. – Т.2. – С. 245-249</p> <p>5. Ліпінська К.В. Використання QR-кодів в роботі закладів ресторанного господарства / К.В. Ліпінська //Тези доповідей міжнародної науково-практичної інтернет-конференції присвяченої 50-річчю заснування ХДУХТ: «Маркетингові інновації в освіті, туризмі, готельно-ресторанній, харчовій індустрії та торгівлі». (3 жовтня 2017 р.) . Х.: ХДУХТ, 2017. – С. 431-433</p> <p>Керівництво студентською науковою роботою</p> <p>1. Керівник студентського гуртка: «Ресторатор»;</p> <p>2. Рагова К. І. Електронне меню як засіб підвищення конкурентоспроможності ресторану. / К.І. Рагова //Науковий вісник «Світ молоді – молодь світу»: статті та тези доповіді VIII Міжнародної науково-практичної конференції, листопад 2014 р. – Вінниця: ТОВ «Меркьюрі-Поділья», 2014. – С. 86-89.</p> <p>3. Каченко М. О. Впровадження сучасних систем автоматизації кейтерингу в Україні. / М.О. Каченко// Науковий вісник «Світ молоді – молодь світу»: статті та тези доповіді VIII Міжнародної науково-практичної конференції, листопад 2014 р. – Вінниця: ТОВ «Меркьюрі-Поділья», 2014. – С. 351-354</p> <p>4. Козьма В. О. Сільський зелений туризм в Україні як додаткове джерело надповнення</p>	<p>господарська, «Усталість» в закладах ресторанного господарства, Свидетство № 12 СПВ 0571.57 від 24.10.2014</p> <p>Он-лайн курси, 2017 р.</p> <p>Промадський проект масових відкритих он-лайн курсів «Promethеus». Курс: «Захист прав споживачів: теорія та практика».</p> <p>Сертифікат від 07.11.2017 р.</p> <p>Он-лайн курси, 2018 р.</p> <p>Промадський проект масових відкритих он-лайн курсів «Promethеus». Курс: «Крипичне мислення для освітян».</p> <p>Сертифікат від 25.01.2018 р.</p>

1	2	3	4	5	6	7	
Поджаренко Андрій Володимирович	викладач кафедри харчових технологій та ресторанного обслуговування	Випишицький державний політехнічний університет, 1996 р. Спеціальність: «Комп'ютеризовані системи управління і автоматизації» Кваліфікація: «Інженер-електрик»	Кандидат технічних наук, 2011 р. Спеціальність: «Комп'ютерні системи та компоненти» Тема дисертаційної роботи: «Комп'ютерно-вимірвальна система та її компоненти для опіновання моменту інерції роторних систем»	Будівлі і обладнання готельєв, естетичне оформлення та стандартизація готельєв – 20 год.	місцевих бюджетів. /В.О. Кокіза // Науковий вісник ВКІ «Побудова нової моделі взаємовідносин влади і громадянського суспільства: участь молоді»: тези учасників IX Міжнародної науково-практичної конференції, 20 травня 2015 р. – Вінниця: ТОВ «Меркьюрі-Поділья», 2015. – С. 155-157. 5. Швель Г. І. Розвиток ресторанного бізнесу в сучасних умовах. /Г.І. Швель //Тези доповідей IV Міжнародної науково-практичної конференції студентів та молодих вчених «Розвиток сучасної науки в умовах європейської інтеграції», (19-20 жовтня 2017 р.). – Вінниця: «Вінницька міська друкарня», 2017. – С. 124-126	Наукова робота 1. Поджаренко В.О. Пристрій вимірювання та контролю характеристик електричних машин з газомантним паливом: [Монографія] / В.О. Поджаренко, П.І. Кулаков, В.Ю. Кучерук, А.В. Поджаренко. – Вінниця: УНІВЕРСУМ – Вінниця, 2004. С – 154. 2. Патент України № 24398 А. Г 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. Г 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. Г 01Р 21/00 Установка для перевірки тахометрів // Поджаренко А.В., Кучерук В.Ю., Сєвєстьянов В.М. – опубл. 15.11.2004. Бюл. № 11 5. Патент України №17753. Г 01 Р 3/44 Датчик кутової швидкості/ Кулаков П.І., Гумєнюк А.С., Поджаренко А.В. – опубл. 20.05.97	Підвищення кваліфікації, 2018 р. Міжгалузевий інститут підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів. Випитий навчальний заклад Уколонієкки «Полтавський університет економіки і торгівлі з курсу Новітні інноваційні підходи до навчання. Сучасні технології у викладанні дисципліни: «Будівлі і обладнання готельєв, естетичне оформлення та стандартизація готельєв». «Організація і технологія обслуговування в готельєв», «Санітарія та гігієна». Свідчення про підвищення кваліфікації № ПК 01597997/00895-18 від 26.10.2018 р.

«3 результатами ознайомлення»

Директор Коледжу



К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії



А.Л. Рогова

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 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»	15	16
Кількість наявних комп'ютерних робочих місць, од	90	90
Середня наявність для використання під час навчання на семестр (із урахуванням 5 денного робочого тижня, однозмінним робочим днем, за фактичною кількістю створених робочих місць), тис. год.	40,5	43,2
Середня потреба у використанні комп'ютерних робочих місць за всіма спеціальностями, год.	720	768

«З результатами ознайомлений»

Директор Коледжу  К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії  А.Л. Рогова

Результати проведення комплексних контрольних робіт під час проведення самоаналізу студентів спеціальності
5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

№	Дисципліна	Група	К-ть студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при самоаналізі								Успішність, %	Якість, %
				К-ть	%	5		4		3		2			
Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки															
1	Історія України	ВХІІ-151	25	24	96	2	8,3	12	50,0	9	37,5	-	4,2	95,8	58,3
Цикл математичної, природничо-наукової підготовки															
2	Мікробіологія та фізіологія	ВХІІ-151	25	24	96	1	4,2	12	50,0	10	41,6	1	4,2	96,0	54,2
3	Процеси та апарати харчових виробництв	ВХІІ-151	25	24	96	1	2,1	25	52,1	20	41,6	2	4,2	96,0	54,2
Цикл професійної та практичної підготовки															
4	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	ВХІІ-151	25	24	96	2	8,4	11	45,8	11	45,8	-	-	100	54,2
5	Устаткування закладів ресторанного господарства	ВХІІ-151	25	24	96	3	6,3	2,3	47,9	22	45,8	-	-	100	54,2
Разом			50	48	96	3	6,3	2,3	47,9	22	45,8	-	-	100	54,2
Всього			125	120	96	6	5,0	60	50	51	42,5	3	2,5	97,3	55,6

«З результатами ознайомлений»

Директор Коледжу _____ К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії _____ А.Л. Рогова

Зведена відомість результатів виконання експертних комплексних контрольних робіт студентів спеціальності: 5.05170101 Виробництво харчової продукції

№	Дисципліна	Група	К-ть студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при самоаналізі						Успішність, %	Якість, %		
				К-ть	%	5	4	3	2	К-ть	%				
Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки															
1	Історія України	ВХП-151	25	24	96	1	4,2	11	45,8	10	41,7	2	8,3	94,1	50,0
	Разом	ВХП-151	25	24	96	1	4,2	11	45,8	10	41,7	2	8,3	94,1	50,0
Цикл математичної, природничо-наукової підготовки															
2	Мікробіологія та фізіологія	ВХП-151	25	24	96	-	-	12	50,0	11	45,8	1	4,2	95,8	50,0
3	Процеси та апарати харчових виробництв	ВХП-151	25	24	96	1	4,2	12	50,0	10	41,6	1	4,2	95,8	54,2
	Разом	ВХП-151	50	48	96	1	2,0	24	50,0	21	43,8	2	4,2	95,8	52,1
Цикл професійної та практичної підготовки															
4	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	ВХП-151	25	24	96	-	-	12	50,0	12	50,0	-	-	100	50,0
5	Устаткування закладів ресторанного господарства	ВХП-151	25	24	96	2	8,4	11	45,8	10	41,6	1	4,2	95,8	54,2
	Разом	ВХП-151	50	48	96	2	4,2	23	47,9	22	45,8	1	2,1	97,9	52,1
	Всього	ВХП-151	125	120	96	4	3,3	58	48,3	53	44,2	5	4,2	95,9	51,4

«З результатами ознайомлений»

Директор Коледжу _____



К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії _____



А.Л. Рогова

Порівняльна відомість результатів експертних комплексних контрольних робіт з результатами самоаналізу перевірки знань студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

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	ВХІІ-151	24	95,8	58,3	94,1	50,0	-1,7	-8,3
Разом по кафедрі:		24	95,8	58,3	94,1	50,0	-1,7	-8,3
Дисципліни циклу математичної, природничо-наукової підготовки								
Мікробіологія та фізіологія	ВХІІ-151	24	96	54,2	95,8	50	-0,2	-4,2
Процеси та апарати харчових виробництв	ВХІІ-151	24	96,0	54,2	95,8	54,2	-0,2	-
Разом по кафедрі:		48	96,0	54,2	95,8	52,1	-0,2	-2,1
Дисципліни циклу професійної підготовки								
Організація виробництва у закладах ресторанного господарства	ВХІІ-151	24	100,0	54,2	100,0	50	-	-4,2
Устаткування у закладах ресторанного господарства	ВХІІ-151	24	100,0	54,2	95,8	54,2	-4,2	-
Разом по кафедрі:		48	100,0	54,2	97,05	52,1	-2,1	-2,1
Всього:		120	97,3	55,6	95,9	51,4	-1,4	-4,2

«З результатами ознайомлений»

Директор Коледжу _____



К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії _____



А.Л. Рогова

Результати перевірки акредитаційною комісією звітів з виробничої практики

№ п/п	П.І.Б. студента	Місце проходження практики	Оцінка	
			ЗВО	експерт
1	Ткаченко Діана Сергіївна	ПрАТ «Козятинський мясокомбінат»	5	5
2	Коропій Вадим Михайлович	ПП Дьомова Т.І. кафе «Меркурій»	4	4
3	Сободянюк Марина Сергіївна	ТОВ – НВП «Аргон»	4	4
4	Кулик Артур Вадимович	п/п ДНЗ ДОК ім.. В. Загурного	3	3
5	Лебедева Ірина Валеріївна	Кафе «Каштан»	3	3

«З результатами ознайомлений»

Директор Коледжу _____  К.Д. ЯкимчукГолова експертної комісії _____  А.Л. Рогова

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

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

«З результатами ознайомлений»

Директор Коледжу  К.Д. Якимчук

Голова експертної комісії  А.Л. Рогова