

ЕКСПЕРТНІ ВИСНОВКИ
акредитаційної експертизи

підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю
5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)
галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка
сільськогосподарської продукції» (18 «Виробництво та технології»)
у Полтавському комерційному технікумі

Згідно з Положенням про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 09 серпня 2001 року № 978 та наказом Міністерства освіти і науки України від 06 червня 2017 року № 888-А, «Про проведення акредитаційної експертизи» експертна комісія Міністерства освіти і науки України у складі :

Голова експертної комісії:

Пересічний Михайло Іванович – професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу Київського національного університету культури і мистецтв, доктор технічних наук

Член експертної комісії:

Смірнова Галина Миколаївна – завідувач технологічного відділення Коледжу економіки і технологій Чернігівського національного технологічного університету

у період з 12 по 14 червня 2017 року розглянула подані матеріали та провела перевірку за місцем діяльності Полтавського комерційного технікуму щодо підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» (181 «Харчові технології», галузь знань 18 «Виробництво та технології»).

У ході перевірки експертна комісія ознайомилася з організацією освітнього процесу, його методичним забезпеченням; провела комплексні контрольні роботи з дисциплін циклів гуманітарної та соціально-економічної підготовки, природничо-наукової підготовки, професійної та практичної підготовки; проаналізувала кількісні та якісні показники кадрового та матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти; провела експертне оцінювання відповідності освітньої діяльності навчального закладу державним вимогам щодо акредитації спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»).

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

У процесі аналізу проведено роботу, а саме :

- були залучені і вивчені матеріали самоаналізу спеціальності, що підготовлені випускаючою цикловою комісією;
- вибірково перевірені документи технікуму, які підтверджують загальні відомості про технікум;
- здійснено аналіз виконання студентами комплексних контрольних робіт з гуманітарної та соціально-економічної, природничо-наукової, професійної та практичної підготовки, проведених випускаючою цикловою комісією;
- проведено ознайомлення з фактичним станом навчальних приміщень, кабінетів та лабораторій;
- проаналізовано стан навчально-методичного забезпечення освітнього процесу, організації навчальної, методичної, виховної роботи;
- проаналізовано стан кадрового забезпечення;
- проведені наради з керівництвом, співбесіди з працівниками та студентами технікуму.

На підставі вивчення науково-методичного, матеріально-технічного, кадрового забезпечення та визначення рівня підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» експертна комісія встановила наступне:

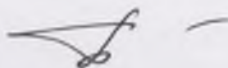
1. Загальна характеристика навчального закладу і спеціальності

Полтавський комерційний технікум є державним вищим навчальним закладом першого рівня акредитації, створений 1 липня 1967 року на базі професійного торгово-кулінарного училища (наказ Міністерства торгівлі Української РСР від 7 травня 1967 року № 135 у відповідності з Постановою ЦК Компартії України і Ради Міністрів УРСР від 23 лютого 1962 року № 204 «О мерах по дальнейшему улучшению кадров для торговли и общественного питания» (архівні дані), і мав назву «Полтавський технікум радянської торгівлі», підпорядкований Міністерству торгівлі УРСР.

Згідно наказу Міністерства торгівлі УРСР від 19.09.1991 року № 91 «Про перейменування технікумів Міністерства торгівлі України», Полтавський технікум радянської торгівлі перейменовано у Полтавський комерційний технікум.

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 25.12.1992 року № 719 «Про передачу до функціонального управління Міністерства освіти закладів колишнього Міністерства зовнішньоекономічних зв'язків і торгівлі» та наказу Міністерства освіти України від 18.01.1993 року № 15 «Про передачу навчальних закладів Міністерства зовнішньоекономічних зв'язків і торгівлі до системи Міносвіти України», технікум підпорядковується Міністерству освіти і науки України.

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

Свою діяльність здійснює на основі ліцензії Міністерства освіти і науки України серія АЕ № 527507 від 30.10.2014 року, а також Статуту технікуму, прийнятого загальними зборами трудового колективу (протокол № 2 від 30.06.2016 року) і затвердженого Міністерством освіти і науки України (наказ № 63 від 16.01.2017 року).

Юридична адреса технікуму: 36021, м. Полтава, вул. Європейська, 100; тел./факс (0532) 59-22-91; E-mail: pkt-poltava@ukr.net.

Директор Полтавського комерційного технікуму – Степанов Володимир Іванович. Посаду обіймає з 2002 року. Освіта вища, в 1978 році закінчив Полтавський державний педагогічний інститут ім. В.Г.Короленка за спеціальністю «Історія», учитель історії і суспільствознавства середньої школи. Має кваліфікаційну категорію «спеціаліст вищої категорії» і педагогічне звання «викладач – методист». Нагороджений знаком «Відмінник освіти України».

На сьогоднішній день навчальний заклад проводить освітню діяльність, пов'язану з підготовкою «молодших спеціалістів» за денною та заочною формами навчання на базі повної загальної середньої освіти, базової загальної середньої освіти та ОКР «кваліфікований робітник» за такими спеціальностями:

1. 5.03051001 «Товарознавство та комерційна діяльність» з обсягом прийому 90 осіб за денною та 60 осіб за заочною формами навчання.
2. 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» з обсягом прийому 60 осіб за денною та 75 осіб за заочною формами навчання.
3. 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» з обсягом прийому 25 осіб за денною формою навчання.

У відповідності до наказу Міністерства освіти і науки України від 06.11.2015 року № 1151 «Про особливості запровадження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 29 квітня 2015 року № 266, всі спеціальності подані відповідно до акту узгодження:

1. 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» з обсягом прийому 90 осіб за денною та 60 осіб за заочною формами навчання.
2. 181 «Харчові технології» з обсягом прийому 60 осіб за денною та 75 осіб за заочною формами навчання.
3. 241 «Готельно-ресторанна справа» з обсягом прийому 25 осіб за денною формою навчання.

З усіх спеціальностей навчальний заклад акредитований за I рівнем.

Сертифікат про акредитацію спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» серія НД-I, номер 1722640, термін дії сертифікату до 01 липня 2017 року.

Станом на 01 жовтня 2016 року в навчальному закладі навчається 486 студентів, а саме: на денній формі навчання – 340, на заочній – 146. Загальна кількість співробітників – 58 осіб.

У технікумі функціонує 3 відділення, 6 циклових комісій, які сформовані з урахуванням профілів навчальних дисциплін. У 2016-2017 навчальному році

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

освітній процес забезпечує 43 викладачі, у тому числі 9 – сумісники. За підсумками атестації вищу кваліфікаційну категорію мають 20 (46,5 %) викладачів, першу кваліфікаційну категорію – 5 (11,6 %), другу кваліфікаційну категорію – 8 (18,6 %), кваліфікаційну категорію «спеціаліст» - 9 (20,9 %), кандидат наук – 1 (2,3 %). Семи викладачам технікуму присвоєно звання викладач-методист, нагороджені нагрудним знаком «Відмінник освіти України» 2 чоловіки.

Фахову підготовку студентів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» здійснює висококваліфікований викладацький склад, що налічує 25 викладачів з повною вищою освітою, яка відповідає профілю закріплених за ними дисциплін. За результатами атестації педагогічних працівників мають вищу кваліфікаційну категорію 13 осіб (52 %), першу категорію – 1 викладач (4 %), другу категорію – 4 (16 %). Двом викладачам встановлено звання «викладач-методист», один викладач має науковий ступінь «кандидат філософських наук» та вчене звання доцент. Середній вік викладачів 38 років.

Випусковою цикловою комісією спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» є циклова комісія технологічних дисциплін. Голова комісії – Кукуєва Олена Миколаївна, спеціаліст вищої категорії.

Згідно з навчальним планом у технікумі створено і відповідно обладнано 13 навчальних кабінетів і 8 лабораторій, які забезпечують освітній процес зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції». Кабінети і лабораторії обладнані необхідними засобами навчання: інтерактивними дошками, мультимедійним супроводом, моделями, муляжами, зразками обладнання, нормативними матеріалами.

Загальна площа приміщень, що використовуються у навчально-виховному процесі – 4438,0 м². Технікум має актову залу на 150 посадкових місць, спортивну залу площею 173,6 м², їдальню на 120 місць, бібліотеку з читальною залю на 45 місць. Технічний стан будівель відповідає санітарно-технічним вимогам, вимогам правил пожежної безпеки, що підтверджено актом санітарно-епідеміологічного обстеження об'єкту та довідкою Держнагляду у сфері пожежної, техногенної безпеки.

Культурний і духовний розвиток особистості студента забезпечується системним підходом до організації виховної роботи, застосуванням різноманітних інноваційних технологій організації позааудиторної роботи з максимально можливою індивідуалізацією, створенням для студентів умов для саморозвитку, осмисленого визначення своїх можливостей, життєвих цінностей. Всі аспекти виховання носять національний характер, і відповідають інтересам нації, українським традиціям, звичаям.

Технікум має сформовану інфраструктуру та кадровий потенціал, що дозволяє забезпечити підготовку висококваліфікованих фахівців сфери обслуговування.

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

Показники загальної характеристики технікуму наведені у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Загальна характеристика Полтавського комерційного технікуму

№ з/п	Показники діяльності	Кількісні параметри	
		Денна (очна) форма навчання	Заочна форма навчання
1.	Ліцензований обсяг прийому вищого навчального закладу (осіб)	175	135
	у т.ч. за освітньо-кваліфікаційними рівнями:		
	- молодший спеціаліст (осіб)	175	135
	- бакалавр (осіб)	-	-
	- спеціаліст (осіб)	-	-
	- магістр (осіб)	-	-
2.	Кількість студентів, курсантів, слухачів разом:	486	
	у т.ч. за формами навчання:		
	- денна (очна) (осіб)	340	-
	- вечірня (осіб)	-	-
	- заочна, дистанційна (осіб)	-	146
3.	Кількість навчальних груп (одиниць)	15	6
4.	Кількість напрямів підготовки та спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців (одиниць)	3	2
	у т.ч. за освітньо-кваліфікаційними рівнями:		
	- молодший спеціаліст (одиниць)	3	2
	- бакалавр (одиниць)	-	-
	- спеціаліст (одиниць)	-	-
	- магістр (одиниць)	-	-
5	Кількість кафедр (предметних (циклових) комісій), (одиниць):	6	
	з них випускових (одиниць):	3	
6.	Кількість факультетів (відділень) (одиниць)	3	
7.	Загальні навчальні площі будівель (кв.м)	4438,0	
	з них:		
	- власні (кв.м)	3238,0	
	- орендовані (кв.м)	1200	
8.	Навчальні площі, які здаються вищим навчальним закладом в оренду (кв.м)	-	
9	Інше	-	

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

Висновок

Подана на акредитаційну експертизу документація, що забезпечує правові основи діяльності навчального закладу і спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), є достовірною, повною за обсягом та відповідає вимогам у сфері вищої освіти.

2. Формування контингенту студентів

Підготовка молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» здійснюється для підприємств різних форм власності за державним замовленням та за кошти юридичних і фізичних осіб.

Прийом на навчання здійснюється відповідно до Умов прийому та Правил прийому до Полтавського комерційного технікуму, затверджених в установленому чинним законодавством порядку. Приймальна комісія технікуму працює згідно з Положенням про приймальну комісію Полтавського комерційного технікуму.

Формування контингенту студентів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» здійснюється з випускників середніх шкіл, професійно-технічних училищ міста та області.

Профорієнтаційна робота проводиться у відповідності з планом. Питання профорієнтаційної роботи є предметом обговорення на засіданнях педагогічної ради, наради у директора. Основна мета профорієнтаційної роботи – це забезпечення якісного прийому абітурієнтів з урахуванням їх здібностей та інтересів.

У технікумі відпрацьована система заходів по відборі і залученню кращих випускників шкіл, профтехучилищ до навчального закладу. На внутрішньотехнікумівські заходи з нагоди урочистих подій, дат, на «День відкритих дверей», на виставки та конкурси запрошуються випускники шкіл, профтехучилищ. У технікумі працюють профорієнтаційно-консультативні курси, де абітурієнти можуть отримати консультації з усіх проблем, пов'язаних зі вступом до навчального закладу.

Навчальний заклад систематично бере участь в обласних виставках «Освіта», міжрегіональних виставках-презентаціях «Абітурієнт». Про умови вступу і навчання розміщується інформація в засобах масової інформації, на сайті технікуму.

Профорієнтаційна робота у технікумі зорієнтована на безперервний процес і не закінчується підготовкою до прийому у технікум, а продовжується зі студентами в період їх навчання.

Щодо якісних і кількісних показників прийому студентів, то вони такі. Конкурс абітурієнтів на одне місце по денній формі навчання зі спеціальності «Виробництво харчової продукції» становить 1,3 -1,9 чол. Конкурс абітурієнтів на одне місце державного замовлення по денній формі навчання становить

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

1,9-3,5 чол. Число студентів, прийнятих на навчання, не перевищує ліцензований обсяг. Показники формування контингенту студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» подано у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1.

Показники формування контингенту студентів
спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
у Полтавському комерційному технікумі

№ з/п	Показники	Роки		
		2014	2015	2016
1	2	3	4	5
1	Ліцензований обсяг підготовки (денна (очна) форма/заочна форма)	60/75	60/75	60/75
2	Прийнято на навчання, всього (осіб)	105	117	91
	- денна форма навчання	49	53	44
	в тому числі за держзамовленням	33	40	40
	- заочна форма навчання	56	64	47
	в тому числі за держзамовленням	15	15	15
	- нагороджених медалями або тих, що отримали свідоцтво з відзнакою	1	2	-
	- таких, які пройшли довгострокову підготовку і профорієнтацію	-	-	-
	- зараховано на пільгових умовах, з якими укладені договори на підготовку	3	2	-
3	Подано заяв на одне місце за формами навчання			
	- денна форма навчання	1,9	1,9	1,3
	- заочна форма навчання	0,9	1,1	0,7
4	Конкурс абітурієнтів на місце державного замовлення			
	- денна форма навчання	3,5	2,8	1,9
	- заочна форма навчання	4,4	5,4	3,4

Педагогічний колектив технікуму постійно турбується за збереження контингенту студентів, застосовуючи індивідуальний підхід до кожного студента. Значна робота з цього питання проводиться радою класних керівників і радою по профілактиці правопорушень та контролю за успішністю. Динаміка змін контингенту студентів спеціальності «Виробництво харчової продукції» подана у таблиці 2.2.

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

Таблиця 2.2

Динаміка змін контингенту студентів
спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
у Полтавському комерційному технікумі

№ з/п	Назва показника	Роки					
		2014-2015 н.р.		2015-2016 н.р.		2016-2017 н.р.	
		форма навчання					
		денна	заочна	денна	заочна	денна	заочна
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Всього студентів на спеціальності	187	93	185	114	171	96
2.	Кількість студентів, яких відраховано (всього):	4	21	11	25	7	17
	у тому числі:						
	• за невиконання навчального плану	2	3	2	7	3	11
	• за грубі порушення дисципліни	-	-	-	-	-	-
	• у зв'язку з переведенням до інших ВНЗ	-	-	-	-	1	-
	• інші причини	2	18	8	18	4	6
3.	Кількість студентів, які зараховані на старші курси (всього)	-	1	1	6	1	1
	у тому числі:						
	• переведених із інших ВНЗ	-	1	-	1	-	-
	• поновлених на навчання	-	-	1	2	1	-
	• переведених з денної форми навчання на заочну	X	-	X	3	X	1

Висновок

Результати аналізу поданих матеріалів з організаційних та профорієнтаційних заходів вказують на достатню ефективність формування якісного складу студентів, відповідність їх підготовки потребам регіону у фахівцях з даного профілю.

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

3. Зміст підготовки фахівців

Організація освітнього процесу у Полтавському комерційному технікумі здійснюється відповідно до вимог нормативних та інструктивних документів Міністерства освіти і науки України.

Підготовка фахівців зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» здійснюється у технікумі згідно з вимогами Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Положення про організацію освітнього процесу у Полтавському комерційному технікумі» на основі затверджених у встановленому порядку освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми молодшого спеціаліста, погоджених Департаментом вищої освіти Міністерства освіти і науки України, інститутом інноваційних технологій і змісту освіти, науково-методичною комісією за відповідним напрямом.

У складових галузевого стандарту вищої освіти за цією спеціальністю відображено цілі освіти та професійної підготовки, встановлені вимоги до компетенції фахівця та інших соціально важливих властивостей та якостей.

Кваліфікаційною характеристикою встановлюється: професійне призначення і умови використання молодших спеціалістів; об'єкти професійної діяльності; система умінь; система знань; вимоги до державної атестації випускників.

Навчальний план спеціальності розроблений на підставі освітньо-професійної програми спеціальності і передбачає перелік нормативних, навчальних дисциплін, а також послідовність вивчення дисциплін, конкретні форми занять, загальний і семестровий обсяг годин на вивчення кожної дисципліни, форми підсумкового контролю. Всі розділи навчального плану відповідають діючим державним стандартам і вимогам. Навчальний план спеціальності затверджений директором технікуму.

Концептуальні засади освітнього процесу, що закладені в перелічених складових освітньо-професійної характеристики та освітньо-професійної програми, реалізовані в навчальному плані молодшого спеціаліста стосовно переліку та змісту навчальних дисциплін, переліку кваліфікаційних знань і умінь фахівців, розподілу навчального часу на нормативні дисципліни, дисципліни за вибором ВНЗ, за циклами гуманітарних та соціально-економічних, природничо-наукових, професійних та практичних дисциплін.

Висновок

Зміст підготовки фахівців зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» відповідає державним стандартам вищої освіти.

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

4. Кількісні та якісні показники кадрового забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти

Підготовку фахівців спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» забезпечують 25 викладачів і майстрів виробничого навчання, з яких мають вищу кваліфікаційну категорію 52 %. Середній вік викладачів 38 років. Всі викладачі мають вищу освіту, що відповідає профілю навчальних дисциплін, які вони викладають.

Аналіз складу та якісна характеристика педагогічного складу свідчать, що штатна чисельність педагогічного персоналу відповідає акредитаційним вимогам. Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності «Виробництво харчової продукції» та працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи по кожному циклу дисциплін навчального плану становить: цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки – 53,6 %, цикл природничо-наукової підготовки – 68,3 %, цикл професійної та практичної підготовки – 54,5 % при нормативі 25%.

Штатна чисельність педагогічних кадрів випускаючої циклової комісії професійної та практичної підготовки за спеціальністю «Виробництво харчової продукції» становить 5 осіб. Кваліфікація викладачів, їх професійна, педагогічна та методична підготовки, науковий потенціал забезпечують належний рівень підготовки молодших спеціалістів з даної спеціальності.

Підбір кадрів, зарахування на посаду молодих викладачів здійснюється на контрактній основі після попереднього їх відбору. Така система підбору викладацьких кадрів дає можливість включати в навчальний процес педагогічного працівника без довгого часу на адаптацію. Формування кадрового складу навчального закладу проводиться з урахуванням рекомендацій Міністерства освіти і науки України.

З метою активізації роботи кадрового потенціалу в технікумі розроблена система матеріальних стимулів за вагомі творчі досягнення в науково-методичній роботі.

Усі викладачі раз у 5 років проходять підвищення кваліфікації.

Система підвищення кваліфікації викладачів та майстрів виробничого навчання, адміністративних працівників включає в себе:

- навчання на ФПК;
- проходження стажування;
- участь в роботі семінарів, конференцій;
- самоосвіта.

Підвищення кваліфікації викладацького складу проходить згідно плану і здійснюється шляхом навчання на факультеті Міжгалузевого інституту підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів при Вищому навчальному закладі Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», університеті менеджменту освіти НАПН України.

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

Атестацію педагогічні працівники технікуму проходять відповідно до «Типового положення про атестацію педагогічних працівників України». Атестаційна комісія затверджується наказом директора технікуму щорічно. Атестація викладачів проходить відкрито, гласно, відповідно до термінів установлених Положенням згідно розроблених графіків атестації викладачів. Перегляд документів атестації показує, що організаційно і методично вона проводиться вірно у відповідності з Типовим положенням про атестацію педагогічних працівників України, затвердженим наказом Міністерства освіти України від 06.10.2010 року № 930 (з внесеними змінами та доповненнями).

Висновок

Проведений аналіз дозволяє зробити висновок про повну відповідність кадрового складу викладачів, які здійснюють підготовку молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») до акредитаційних вимог щодо кількісних і якісних показників кадрового забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти.

5. Кількісні та якісні показники матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти

Технікум має сформовану матеріально-технічну базу, що забезпечує належну якість освітнього процесу та дає можливість у повному обсязі виконати навчальний план і програми зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»).

Навчальний заклад має один навчальний корпус. Технічний стан будівель відповідає санітарно-технічним вимогам, вимогам правил пожежної безпеки, які ставляться до такого типу будинків, що підтверджується актом санітарно-епідеміологічного обстеження об'єкту та довідкою Держнагляду у сфері пожежної, техногенної безпеки. Водопостачання, тепlopостачання та електропостачання здійснюється централізовано від систем забезпечення міста. Для поліпшення ведення обліку витрат енергоресурсів і економії коштів встановлені лічильники гарячої і холодної води, теплової та електроенергії, газу.

Загальна площа навчально-лабораторних корпусів складає 3238 кв.м, що становить 8,1 кв. м на одного студента.

Навчальний корпус має актову залу на 150 посадкових місць, спортивну залу площею 173,6 м², їдальню на 120 місць, бібліотеку з читальною залю на 45 місць. Згідно з навчальним планом у технікумі створено і відповідно обладнано 13 навчальних кабінетів і 8 лабораторій, які забезпечують навчальний процес за спеціальністю, що акредитується. Кабінети і лабораторії обладнані необхідними наочними засобами навчання: планшетами, плакатами, таблицями, альбомами, моделями, муляжами, зразками обладнання, технічними

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

засобами навчання, нормативними матеріалами, мають паспорти, журнали та інструкції з охорони праці, пожежної безпеки, плани роботи, інструктивні матеріали для проведення лабораторних і практичних робіт.

Для опанування інформаційними технологіями студентам у навчальному закладі створено 3 комп'ютерних класи, в яких функціонує 30 сучасних комп'ютерів, периферійні пристрої, обладнання оргтехнічного призначення, пакети прикладних програм.

Загальна кількість комп'ютерів у технікумі складає 72. З них 30 знаходяться у лабораторіях інформатики та основ комп'ютеризації, 4 – у читальній залі, 2 – у методичному кабінеті, 21 – у препараторських навчальних кабінетів, решта в інших структурних підрозділах навчального закладу. Таким чином для роботи студентам можуть бути запропоновані 57 комп'ютерних місць. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів становить 9. Навчальний заклад має доступ до мережі Інтернет.

Технікум має на балансі такі об'єкти соціальної сфери: їдальня, спортивна зала з тренажерами, актова зала, кімната відпочинку. Всі перелічені об'єкти за оцінкою технічної, пожежної та санітарної інспекції відповідають вимогам.

Висновок

Ознайомившись з матеріально-технічним забезпеченням освітнього процесу у Полтавському комерційному технікумі, експертна комісія підтверджує його відповідність нормативам й вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг з підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») при акредитації.

6. Навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти

Навчально-методичне забезпечення підготовки фахівців у технікумі реалізується згідно з діючими законодавчими актами та нормативними документами: Конституція України; Закони України «Про освіту», «Про вищу освіту»; Національна доктрина розвитку освіти України у XXI столітті; Положення про державний вищий заклад освіти; Положення про організацію навчального процесу у Полтавському комерційному технікумі, затверджене директором технікуму (17.12.2014 року протокол № 8 засідання педагогічної ради); Положення про проведення практики студентів у вищих навчальних закладах України, затверджене наказом Міністерства освіти України від 08.04.1993 року № 93; Положення про порядок створення та організацію роботи державної екзаменаційної комісії у Полтавському комерційному технікумі,

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

затверджене педагогічною радою технікуму 23.10.2014 року протокол № 3; галузеві компоненти державного стандарту вищої освіти України зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», затверджені 2009 року; методичні рекомендації інституту інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки України, інші нормативні документи.

Комісія перевірила наявність освітньо-професійної програми, навчального плану та пояснювальної записки до навчального плану спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») та констатує, що документи підготовлені відповідно до Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти.

Комісія зазначає, що освітній процес з підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») у технікумі здійснюється відповідно до навчального плану. Графік освітнього процесу і розклад занять на навчальний рік складено згідно існуючих вимог щодо тижневого навантаження студентів і підтверджує виконання навчального плану відповідно до переліку навчальних дисциплін, видів навчальних занять та форм контролю. Семестровий контроль проводиться у формі семестрового екзамену, диференційованого заліку або заліку з конкретної навчальної дисципліни в обсязі навчального матеріалу, визначеного навчальними програмами.

За фактом перевірки комісія встановила наявність навчальних програм з усіх нормативних та вибіркового дисциплін навчального плану молодшого спеціаліста зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»). Навчальні програми з навчальних дисциплін відповідають встановленим вимогам щодо їх структури та змісту. З усіх навчальних дисциплін розроблені та затверджені робочі навчальні програми.

Навчально-методичне забезпечення дисциплін навчального плану зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») формується як навчально-методичні комплекси дисциплін (НМКД) у паперовому та електронному вигляді, що містять:

- навчальну програму;
- робочу навчальну програму;
- критерії оцінювання знань з дисципліни;
- опорні конспекти лекцій;
- пакети візуального супроводження дисципліни;
- завдання для практичних, лабораторних занять;
- плани семінарських занять;
- пакети контрольних завдань для комплексної перевірки знань студентів;
- методичні вказівки та індивідуальні завдання для самостійної роботи студентів;
- методичні вказівки і тематику до виконання курсового проекту;
- програму підсумкової атестації студентів за фахом.

Комісією перевірено та встановлено їх наявність в повному обсязі.

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

Самостійна робота студентів визначається в робочій програмі дисципліни і є предметом поточного контролю знань і навичок на семінарських, лабораторних та практичних заняттях. З метою підвищення ефективності самостійної роботи студентів розроблені методичні рекомендації з її планування та організації, що включають конспекти з відповідями, вказівки щодо вивчення окремих питань теоретичного матеріалу. Для забезпечення якісного освітнього процесу підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» є в наявності навчально-методичні посібники для самостійного вивчення дисциплін, які включені до електронного ресурсу або надруковані. Викладання навчальних дисциплін, методична та організаційна документація ведуться виключно українською мовою.

Забезпечення освітнього процесу навчально-методичною літературою відповідає сучасним вимогам. Значну частину навчально-методичної літератури складають навчальні посібники та підручники. Рівень забезпеченості навчальною, навчально-методичною, довідковою літературою дисциплін циклів підготовки студентів складає 100%. Наявні учбові посібники спрямовані на підготовку фахівців, які забезпечують потреби регіону у відповідних кадрах та відображають сучасні освітні досягнення у відповідній галузі знань. Комісія констатує, що всі види занять, що передбачені навчальним планом молодшого спеціаліста спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» забезпечені навчально-методичними розробками. Для прикладу: «Методичні рекомендації до виконання курсового проекту». – В.В Житковська; «Мультимедійне забезпечення дисципліни барна справа». – В.М. Білай; «Практикум з української національної кухні». – О.М. Кукуєва та інші.

Комісія підтверджує, що з кожної нормативної та вибіркової дисципліни навчального плану підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» для перевірки рівня знань з циклів соціально-гуманітарної, математичної, природничо-наукової, професійної та практичної підготовки розроблені пакети комплексних контрольних робіт (ККР). Лабораторні, практичні заняття, курсові проекти орієнтовані на використання сучасного апаратного та програмного забезпечення та мають необхідний інструктивно-методичний матеріал в повному обсязі.

Навчальним планом підготовки молодшого спеціаліста зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» передбачено виконання курсового проекту. Актуальність і практична спрямованість курсового проекту забезпечується випусковою цикловою комісією технологічних дисциплін, виходячи з потреб підприємств різних форм власності та галузей національної економіки. З метою якісної підготовки курсового проекту розроблені методичні рекомендації щодо його виконання, які вміщують рекомендовану тематику курсових проектів, вимоги до структури і змісту курсового проекту, наведені зразки оформлення таблиць, графіків, формули для відповідних розрахунків, нормативні таблиці, список рекомендованої для опрацювання літератури і критерії оцінювання.

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

Ряд курсових проектів має рекомендації до їх впровадження. З метою підвищення якості курсових проектів та забезпечення об'єктивної оцінки практикується їх зовнішнє рецензування.

Для навчально-методичного забезпечення практичної підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») розроблена наскрізна програма практики, яка розкриває мету і завдання, загальні питання організації, керівництва, контролю та захисту звіту з практики.

Засобами діагностики якості вищої освіти молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») визначені форми підсумкової атестації у Полтавському комерційному технікумі. Атестація студентів здійснюється на підставі оцінки рівня професійних знань, умінь та навичок випускників, передбачених Освітньо-кваліфікаційною характеристикою молодшого спеціаліста спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») з використанням загальнодержавних методів комплексної діагностики у формі складання комплексного кваліфікаційного екзамену за фахом.

Комісія підтверджує наявність Програми підсумкової атестації для студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста, і констатує, що вона відповідає вимогам освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми підготовки молодшого спеціаліста.

Висновок

Навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти у технікумі відповідає державним стандартам освіти та потребам ринку праці, що забезпечує якісну підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» (18 «Виробництво та технології»).

7. Інформаційне забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти

У освітньому процесі, що забезпечує підготовку фахівців зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), використовуються інформаційні технології навчання, засновані на безперервній комп'ютерній підготовці студентів, яка передбачається навчальним планом і складається з різних видів робіт. Рівень забезпеченості фахових дисциплін пакетами прикладних програм відповідає сучасним вимогам щодо використання інформаційних технологій в освітньому процесі та практичній підготовці фахівців.

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

Комісія відзначає системність організації єдиного інформаційного простору, належну комп'ютерну насиченість освітньої діяльності Полтавського комерційного технікуму, впровадження комп'ютерних технологій у навчальну, пошукову, управлінську, бібліотечну і обліково-фінансову діяльність.

Для забезпечення високого професійного рівня підготовки фахівців у технікумі функціонують три комп'ютерні класи та читальний зал (зал самостійної підготовки студентів). Для цього залу була створена спеціальна база даних «Електронна бібліотека навчальних матеріалів технікуму», вона містить електронні варіанти лекцій, тестів, планів семінарських занять, контрольних робіт, методичні розробки та електронні підручники, розроблені викладачами. Цими розробками користуються студенти. Також є в наявності каталог матеріалів викладачів, які надали електронні копії своїх розробок, який постійно поповнюється новими.

Практичні завдання виконуються з використанням інформаційних систем і технологій для загальної обробки документів, автоматизації доступу до бази даних для розв'язання конкретних професійних завдань.

При виконанні курсового проекту передбачена самостійна робота студентів з текстовою і розрахунковою частинами за допомогою ПК.

Потужним інформаційним центром з надання в користування абонентам усіх наявних інформаційних ресурсів, зафіксованих у відповідності з певними стандартами, є бібліотека технікуму. Інформаційні ресурси бібліотеки технікуму представлені такими складовими: фонд друкованих видань (навчальна, наукова, художня література, періодичні видання); електронна бібліотека. Постійне оновлення фонду бібліотеки технікуму новою навчальною та науковою літературою дозволяє належним чином забезпечити освітній процес інформаційними ресурсами на паперових носіях.

Загальна площа приміщень, де розташовані книгосховище, зала для видачі літератури та читальна зала, становить 80,6 м². Читальна зала має 45 місць для відвідувачів. Книжковий фонд навчальної, наукової літератури, фахових періодичних видань налічує 16732 примірників, що становить 60 % загального книжкового фонду.

Комісія підтверджує, що наявна кількість підручників, навчальних посібників, довідкової та іншої літератури, фахових періодичних видань, що знаходяться в бібліотеці Полтавського комерційного технікуму та електронній бібліотеці, повністю забезпечує навчальний процес з підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»).

Висновок

Комісія констатує, що інформаційне забезпечення відповідає акредитаційним вимогам і забезпечує якісну підготовку фахівців.

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

8. Якість підготовки і використання випускників

Експертна комісія перевірила відповідність проведеного самоаналізу фактичному стану. Встановлено, що самоаналіз був проведений у повній відповідності до вимог та рекомендацій щодо «Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищ».

У навчальній частині наявні первинні документи, контрольні роботи студентів, відомості оцінок із самоаналізу. Зміст варіантів контрольних робіт в повній мірі відповідає вимогам навчальних програм.

У процесі акредитаційної експертизи комісія провела перевірку стану підготовки студентів освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») з навчальних дисциплін всіх циклів навчального плану.

Комісія підтверджує результати перевірки замірів залишкових знань студентів з навчальних дисциплін і констатує, що абсолютна успішність становить 96,9-100 %, якісна успішність виконаних ККР з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки – 52,5 %, математичної, природничо-наукової підготовки – 53,3 %, професійної та практичної підготовки – 52,5 %, що відповідає встановленим вимогам до акредитації. Розбіжність у середньому балі в межах нормативу.

Проведено аналіз курсових проектів студентів освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), що виконувалися студентами з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», який підтвердив актуальність тематики, відповідність вимогам щодо їх виконання, практичну значущість, достатній рівень рецензування та об'єктивність оцінок.

Проаналізувавши зміст, структуру та методику виконання курсових проектів, комісія констатує оптимальну якість їх організації і виконання.

Комісія перевірила якість звітів з виробничої практики студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») щодо повноти відображення у звітах основних програмних питань практики, насиченості звіту інформаційним матеріалом, зроблених висновків і пропозицій. Технікумом укладені та виконуються договори про проходження практики студентами.

Направлення студентів на виробничу практику оформлені наказами по технікуму, де визначені терміни проведення практики, установи та підприємства, на базі яких проводиться практика. Аналіз перевірених експертами звітів з практики дозволяє зробити висновок щодо їх відповідності програмі практики та об'єктивності оцінок, а також свідчить, що рівень якості практичного навчання відповідає вимогам.

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

Державна атестація здійснюється на підставі оцінки рівня професійних знань, умінь та навичок випускників, передбачених освітньо-кваліфікаційною характеристикою молодшого спеціаліста спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») з використанням загальнодержавних методів комплексної діагностики: складання комплексного екзамену за фахом.

Експертна комісія перевірила пакет документів комплексного екзамену за фахом, що включає програму проведення, завдання (білети), протоколи проведення екзаменів, і відмічає, що завдання складені з урахуванням сучасних вимог, носять актуальний характер і дозволяють визначати здатність до професійної діяльності молодших спеціалістів.

Система формування екзаменаційної комісії і контроль за ходом державної атестації фахівців відповідає нормативно-правовим документам. Аналіз результатів роботи екзаменаційної комісії свідчить про належний рівень фахової підготовки випускників спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»).

Важливе місце в роботі навчального закладу займає працевлаштування випускників. Структурним підрозділом технікуму щодо працевлаштування випускників сформовано банк даних робочих місць. Працевлаштування випускників проводиться за розподілом згідно замовлень (гарантійних листів) підприємств ресторанного господарства, а саме: ресторан «Пастерія», народний ресторан «Шалена шкварка», рибний ресторан «Fish & Fusion», ГРК «Полтава», ГРК «Глухомань», ГРК «Верхоли», корпорація «Алея смаку».

Висновок

Всебічний аналіз діяльності щодо якості підготовки і використання випускників спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») свідчить про її відповідність державним вимогам і стандартам.

9. Перелік зауважень контролюючих державних органів та заходи з їх усунення

За результатами попередньої акредитаційної експертизи з метою вдосконалення навчального процесу зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» було рекомендовано:

- продовжити оснащення сучасним обладнанням лабораторію технології приготування їжі та кабінет організації виробництва і обслуговування в закладах ресторанного господарства;
- розширити комплектування бібліотечного фонду технікуму фаховими періодичними виданнями;
- активізувати роботу зі створення авторських колективів з викладачів технікуму для підготовки підручників, навчальних посібників.

Комісія ознайомила з рекомендаціями, які були надані в період

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

проведення попередньої акредитаційної експертизи спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст з 11.01.2012 року по 13.01.2012 року та заходами щодо їх виконання.

На виконання рекомендацій адміністрацією технікуму та педагогічним колективом здійснено наступні заходи:

- матеріально-технічна база спеціальності поповнилася сучасним тепловим, механічним та немеханічним обладнанням, а також зразками столового посуду, приборів, білизною для тематичного сервірування столів, інструментами бармена;
- розширено комплектування бібліотечного фонду технікуму такими фаховими періодичними виданнями: журнал «Охорона праці», газета «Харчовик» з додатком «Пекарня та кондитерська», журнал «Отельєр-ресторатор», журнал «Ресторатор. ШЕФ», журнал «Пожежна та техногенна безпека»;
- активізувалася робота зі створення авторських колективів з викладачів технікуму для підготовки підручників, навчальних посібників, так у 2015 році викладачем П.Г. Рендюком видано навчально-методичний посібник «Соціологія», викладачем Кукуєвою О.М. спільно з професором Ростовським С.В., підготовлено до видання підручники: «По країнах світу очима гурмана. Етнічні кухні», «Кондитерська майстерність від А до Я» (видавництво «Кондор»).

За період з 2012 по 2016 роки проводилися наступні перевірки навчального закладу:

№ з/п	Назва контролюючого органу	Тематика перевірки	Термін перевірки	Зауваження (приписи) та рекомендації
1	2	3	4	5
1	Держенергонагляд у Північному регіоні. Державна інспекція з енергетичного нагляду за режимами споживання електричної та теплової енергії у Полтавській області	Планова перевірка електрогосподарства навчального закладу	10.10.2012	Акт № 07/20-14-588 Порушень не виявлено
2	Державна фінансова інспекція в Полтавській області	Ревізія фінансово-господарської діяльності	08.01.-24.01. 2014	Акт № 03-21/8 21.01.2014 Зауваження, стосовно спеціальності, що акредитується, відсутні

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

1	2	3	4	5
3	Державна фінансова інспекція в Полтавській області	Перевірка державних закупівель щодо підтвердження достовірності обсягів кредиторської заборгованості з оплати товарів, робіт та послуг	19.03.-20.03. 2014	Акт 03-24/16 20.03.2014 Порушень не виявлено
4	Фонд соціального страхування з тимчасової втрати працездатності м. Полтави	Перевірка правильності нарахування та використання коштів фонду соціального страхування	30.03.-31.03. 2015	Акт від 31.03.2015 Порушень не виявлено
5	Головне територіальне управління юстиції у Полтавській області.	Перевірка стану правової освіти за період 2014-2016 н.р.	14.03.2016	Довідка № 09-16/2508 від 24.03.2016 Зауваження викладені у висновках
6	Державна служба України з надзвичайних ситуацій. Полтавське міжрайонне управління ГУДСНС України в Полтавській області	Планова перевірка щодо додержання і виконання вимог законодавства у сферах пожежної, техногенної безпеки та цивільного захисту	10.08.2016	Акт №134 від 10.08.2016 р. Зауваження, стосовно спеціальності, що акредитується, відсутні

Інших зауважень (приписів) контролюючих державних органів, а також претензій юридичних і фізичних осіб щодо освітньої діяльності навчального закладу із заявленої до акредитації спеціальності за період підготовки фахівців не було.

За результатами попередньої експертизи поданих матеріалів акредитаційної справи зроблено такі зауваження:

Результати попередньої експертизи матеріалів

№ з/п	Зауваження	Результати перевірки
1	2	3
1.	У таблиці забезпечення навчальними приміщеннями зазначено, що навчальний заклад орендує 1200 кв.м. приміщень. перевірити наявність і відповідність законодавству договорів оренди та документів на дозвіл. Забезпечити подання цих відомостей до ЄДЕБО.	При перевірці встановлено, що навчальний заклад орендує 1200 кв.м. житлової площі в гуртожитку Полтавського університету економіки і торгівлі для проживання студентів технікуму. Договір оренди та документи на дозвіл є в наявності та подані до ЄДЕБО. (Додаток 1. Копія договору оренди).

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

1	2	3
2.	З'ясувати та відобразити в експертних висновках план підвищення кваліфікації викладачів на 2017 р.	Перевірено виконання перспективного графіку підвищення кваліфікації викладачами технікуму на 2016-2017 навчальний рік. Графік підвищення кваліфікації педагогічних працівників технікуму виконується. В особових справах викладачів є копії посвідчень про підвищення кваліфікації (Додаток 2. Перспективний графік підвищення кваліфікації викладачів на 2016-2017 навчальний рік).
3.	З'ясувати динаміку змін контингенту по курсам та відобразити в експертних висновках динаміку змін контингенту.	Перевіркою встановлено, що у навчальному закладі проводиться належна робота щодо збереження контингенту студентів, про, що свідчать дані таблиці 2.2 «Динаміка змін контингенту спеціальності по роках» акредитаційної справи. Також було перевірено достовірність даних щодо динаміки змін контингенту спеціальності по курсах за 2016-2017 навчальний рік (Додаток 3).
4.	Відсутня інформація в акредитаційній справі щодо обладнання спеціалізованих лабораторій для проведення лабораторних робіт.	Перевіркою встановлено, що спеціалізовані лабораторії забезпечені обладнанням для проведення лабораторних робіт згідно номенклатури обладнання, яке забезпечує виконання навчального плану і програм спеціальності. Так, лабораторія «Технології виробництва кулінарної продукції» має робочу зону для приготування страв, місце для дегустації і визначення показників якості готових страв. У лабораторії функціонують комбіновані плити, електрична шафа, холодильна камера, електрична м'ясорубка, універсальна кухонна машина, блендер, міксер, електричний чайник, циферблатні та електронні ваги, набір столового посуду та приборів для подачі страв, муляжі страв, плакати згідно переліку тем, шафи для зберігання спецодягу, місце для миття посуду тощо. У лабораторії «Навчальний бар» є в наявності і функціонує кавоварка, блендер, міксер, електрочайник, посуд, повний комплект барних засобів та пристосувань. Лабораторія має столи, барну стійку, меблі, що імітують робоче місце бармена і т.п. Лабораторія «Банкетна зала» містить в собі два приміщення: кухня-ресторан та банкетна зала. У цих приміщеннях є в наявності і

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

1	2	3
		функціонують: комбіновані плити, електрична шафа, холодильна камера, універсальна кухонна машина, блендер, міксер, електрочайник, електронні ваги, набір столового посуду та приборів для подачі страв, столи, столова білизна, взірці сервірування столів відповідно до тематики тощо.

10. Загальні висновки та пропозиції

Розглянувши подані на акредитацію матеріали Полтавського комерційного технікуму щодо відповідності освітньої діяльності, пов'язаної з підготовкою фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), Ліцензійним умовам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і державним вимогам до акредитації та перевіряючи діяльність на місці, експертна комісія дійшла висновку:

1. Надана на акредитаційну експертизу засновницька документація технікуму є достовірною, повною за обсягом та відповідає вимогам вищої освіти.

2. Зміст підготовки фахівців зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст відповідає державним стандартам вищої освіти.

3. Організація навчального процесу, матеріально-технічне, навчально-методичне, інформаційне забезпечення підготовки фахівців спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») відповідають акредитаційним вимогам.

4. Кадровий склад викладачів, які здійснюють підготовку молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») відповідає акредитаційним вимогам.

5. Порівняння результатів виконання ККР під час самоаналізу та під час експертизи показало наявність розбіжностей в межах норм.

6. Розбіжність при оцінюванні курсових проектів, звітів з проходження виробничої практики знаходяться в межах допустимих норм, завищення оцінок не виявлено.

7. Програма освітньої підготовки за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

(18 «Виробництво та технології»), кадрове, методичне та матеріальне забезпечення у Полтавському комерційному технікумі відповідають встановленим вимогам до названого рівня і можуть забезпечити державну гарантію якості освіти.

Вважаємо за необхідне висловити також **рекомендації та побажання**, які не входять до складу обов'язкових і не впливають на рішення про акредитацію, але сприятимуть поліпшенню якості підготовки фахівців:

1. Посилити професійно-орієнтаційну роботу шляхом організації Днів технікуму у школах та професійно-технічних закладах.

2. Постійно поповнювати інформаційну базу сучасною фаховою навчальною літературою на електронних та паперових носіях.

3. Продовжувати роботу з подальшого вдосконалення методичного забезпечення навчальних дисциплін та створення серії електронних підручників та мультимедійних лекцій викладачами.

4. Продовжувати роботу по удосконаленню матеріально-технічної бази навчального закладу, формуванню кадрового забезпечення освітнього процесу.

На підставі поданих на акредитацію матеріалів і результатів акредитаційної експертизи комісія робить висновок про можливість акредитації спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181«Харчові технології») галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» (18 «Виробництво та технології»), за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» з ліцензованим обсягом 60 осіб за денною і 75 осіб за заочною формами навчання у Полтавському комерційному технікумі.

Голова експертної комісії:

професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Київського національного університету
культури і мистецтв,
доктор технічних наук



М.І.Пересічний

Експерт:

завідувач технологічного відділення
Коледжу економіки і технологій
Чернігівського національного
технологічного університету



Г.М. Смірнова

« 14 » 06 2017 р.

З експертними висновками ознайомлений

Директор Полтавського комерційного
технікуму



В.І.Степанов

ЗВЕДЕНА ВІДОМІСТЬ
результатів виконання комплексних контрольних робіт
студентами спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)
Полтавського комерційного технікуму

№ з/п	Дисципліна	Група	Кількість студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при акредитаційній експертизі								Успішність %	Якість, %	Самоаналіз	
				К-сть	%	5		4		3		2				Успішність %	Якість, %
						К-сть	%	К-сть	%	К-сть	%	К-сть	%				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки																	
1.1.	Українська мова за професійним спрямуванням	ВХП 1/с-2015	15	14	93,3	-	-	7	50,0	7	50,0	-	-	100,0	50,0	100,0	53,3
1.2.	Українська мова за професійним спрямуванням	ВХП 1/не 2014	22	22	100,0	-	-	11	50,0	11	50,0	-	-	100,0	50,0	100,0	52,4
1.3.	Основи філософських знань	ТХ 1/с-2016	13	13	100,0	-	-	7	53,8	6	46,2	-	-	100,0	53,8	100,0	53,8
1.4.	Основи філософських знань	ВХП 1/нс 2015	32	31	96,9	-	-	17	54,8	14	45,2	-	-	100,0	54,8	100,0	56,3
	Разом за циклом:		82	80	97,6	-	-	42	52,5	38	47,5	-	-	100,0	52,5	100,0	53,5
2. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки																	
2.1.	Комп'ютерна техніка	ТХ 1/с-2016	13	13	100,0	-	-	7	53,8	6	46,2	-	-	100,0	53,8	100,0	54,5
2.2.	Комп'ютерна техніка	ВХП 1/нс 2015	32	32	100,0	-	-	17	53,1	15	46,9	-	-	100,0	53,1	100,0	53,3
2.3.	Мікробіологія та фізіологія	ТХ 1/с-2016	13	13	100,0	-	-	7	53,8	6	46,2	-	-	100,0	53,8	100,0	54,5
2.4.	Мікробіологія та фізіологія	ВХП 1/нс 2015	32	32	100,0	1	3,1	16	50,0	14	43,8	1	3,1	96,9	53,1	100,0	55,2
	Разом за циклом:		90	90	100,0	1	1,1	47	52,2	41	45,6	1	1,1	98,9	53,3	100,0	54,1
3. Цикл професійної та практичної підготовки																	
3.1.	Технологія виробництва кулінарної продукції	ВХП 1/с-2015	15	15	100,0	1	6,6	7	46,7	7	46,7	-	-	100,0	53,3	100,0	53,8
3.2.	Технологія виробництва кулінарної продукції	ВХП 1/нс 2014	22	22	100,0	3	13,6	9	40,9	10	45,5	-	-	100,0	54,5	100,0	54,5
3.3.	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	ВХП 1/нс 2014	22	22	100,0	-	-	11	50,0	10	45,5	1	4,5	95,5	50,0	100,0	52,4
	Разом за циклом:		59	59	100,0	4	6,8	27	45,7	27	45,8	1	1,7	98,3	52,5	100,0	53,2
	Всього:		231	229	99,1	5	2,2	116	50,6	106	46,3	2	0,9	99,1	52,8	100,0	53,6

Голова експертної комісії

Експерт
Директор технікуму



М.І. Пересічний

Г.М. Смірнова
В.І. Степанов

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова експертної комісії

М.І. Пересічний

«12» 06 2017 р.

ПОГОДЖЕНО

Директор Полтавського
комерційного технікуму

В.І. Степанов

«12» 06 2017 р.

ГРАФІК

проведення комплексних контрольних робіт під час акредитаційної експертизи
студентами спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)
Полтавського комерційного технікуму

№ з/п	Спеціальність	Дисципліна	Група	Дата	Час	Аудиторія	Викладач	Експерт
1.	5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)	Основи філософських знань	ТХ 1/с-2016	13.06.17	8.30 -10.00	21	Мовчан М.М.	<i>П.С.</i>
2.		Основи філософських знань	ВХП 1/нс 2015	12.06.17	10.10 -11.40	21	Мовчан М.М.	<i>П.С.</i>
3.		Українська мова за професійним спрямуванням	ВХП 1/с-2015	12.06.17	8.30 -10.00	30	Щербина І.М.	<i>П.С.</i>
4.		Українська мова за професійним спрямуванням	ВХП 1/нс 2014	13.06.17	10.10 -11.40	30	Щербина І.М.	<i>П.С.</i>
5.		Комп'ютерна техніка	ТХ 1/с-2016	14.06.17	10.10 -11.40	34	Косолап Ю.С.	<i>П.С.</i>
6.		Комп'ютерна техніка	ВХП 1/нс 2015	13.06.17	10.10 -11.40	16	Косолап Ю.С.	<i>П.С.</i>
7.		Мікробіологія та фізіологія	ТХ 1/с-2016	12.06.17	8.30 -10.00	16	Мякота І.М.	<i>П.С.</i>
8.		Мікробіологія та фізіологія	ВХП 1/нс 2015	14.06.17	8.30 -10.00	16	Мякота І.М.	<i>П.С.</i>
9.		Технологія виробництва кулінарної продукції	ВХП 1/с-2015	13.06.17	8.30 -10.00	39	Гергель А.С.	<i>П.С.</i>
10.		Технологія виробництва кулінарної продукції	ВХП 1/нс 2014	14.06.17	8.30 -10.00	39	Кукуєва О.М.	<i>П.С.</i>
11.		Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	ВХП 1/нс 2014	12.06.17	10.10 -11.40	16	Савченко М.М.	<i>П.С.</i>

Заступник директора технікуму
з навчальної роботи



Ступник М.Г.

Таблиця відповідності стану забезпечення Полтавського комерційного технікуму Ліцензійним умовам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти – підготовка фахівців ОКР «молодший спеціаліст» зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (18 «Виробництво та технології»)

№ з/п	Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативу
1	2	3	4	5
1. Загальні вимоги				
1.1	Концепція діяльності за заявленим напрямом (спеціальністю) погоджена з Радою міністрів Автономної Республіки Крим, обласною, Київською, Севастопольською міськими державними адміністраціями	+	+	немає
1.2	Заявлений ліцензований обсяг (денна форма навчання/заочна форма навчання)	60/75	60/75	немає
2. Калрове забезпечення підготовки фахівців заявленої спеціальності				
2.1	Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин соціально-гуманітарного циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	15,9	+15,9
	у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	-	-
2.2	Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фундаментального циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин) (за винятком військових навчальних дисциплін)	-	-	-
	у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	-	-
	з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або монографій, до одного доктора наук або професора)	-	-	-
2.3	Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фахових дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	-	-
	у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	-	-

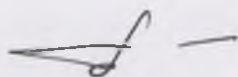
Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

1	2	3	4	5
	з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в програм навчального закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України, монографій до одного доктора наук або програм)	-	-	-
2.4	Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності та працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи (% від кількості годин для кожного циклу дисциплін навчального плану)			
	цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки	25	53,6	+28,6
	цикл математичної та природничо-наукової підготовки	25	68,3	+43,3
	цикл професійної та практичної підготовки	25	54,5	+29,5
2.5	Наявність кафедри (циклової комісії) з фундаментальної підготовки	+	+	немає
2.6	Наявність кафедри зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної науково-педагогічної спеціальності	-	-	-
	доктор наук або професор	-	-	-
	кандидат наук, доцент	-	-	-
3. Матеріально-технічна база				
3.1	Забезпеченість лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідним для виконання навчальних програм (у % від потреби)	100	100	немає
3.2	Забезпеченість студентів гуртожитком (у % від потреби)	70	70	немає
3.3	Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (крім спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 «Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини», 0202 «Мистецтво», крім спеціальності «Дизайн»)	6	9	+3
3.4	Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (для спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 «Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини», 0202 «Мистецтво», крім спеціальності «Дизайн»)	3	-	-
3.5	Наявність пунктів харчування	+	+	немає
3.6	Наявність спортивного залу	+	+	немає
3.7	Наявність стадіону або спортивного майданчика	+	+	немає
3.8	Наявність медичного пункту	+	+	немає
4. Навчально-методичне забезпечення				
4.1	Наявність освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця (у тому числі варіативної компоненти)	+	+	немає
4.2	Наявність освітньо-професійної програми підготовки фахівця (у тому числі варіативної компоненти)	+	+	немає
4.3	Наявність навчального плану, затвердженого в установленому порядку	+	+	немає
4.4	Наявність навчально-методичного забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану (% від потреби)			
	4.4.1 Навчальних і робочих навчальних програм дисциплін	100	100	немає
	4.4.2 Планів семінарських, практичних занять, завдань для лабораторних робіт (% від потреби)	100	100	немає

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

1	2	3	4	5
	4.4.3 Методичних вказівок і тематик контрольних, курсових робіт (проектів)	100	100	немає
4.5.	Наявність пакетів контрольних завдань для перевірки знань з дисциплін соціально-гуманітарної, фундаментальної та фахової підготовки (% від потреби)	100	100	немає
4.6	Забезпеченість програмами всіх видів практик (% від потреби)	100	100	немає
4.7	Наявність методичних указівок щодо виконання дипломних робіт (проектів), державних екзаменів	+	+	немає
4.8	Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів (у т.ч. з використанням інформаційних технологій) (% від потреби)	100	100	немає
4.9	Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь студентів	+	+	немає
5. Інформаційне забезпечення				
5.1	Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, наявними у власній бібліотеці (% від потреби)	100	100	немає
5.2	Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загальної чисельності студентів, (% від потреби)	3	9,3	+6,3
5.3	Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями	3	6	+3
5.4	Можливість доступу викладачів і студентів до Інтернету як джерела інформації: наявність обладнаних лабораторій наявність каналів доступу			
		+	+	немає
		+	+	немає

Голова експертної комісії:

професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Київського національного університету
культури і мистецтв, доктор технічних наук



М.І.Пересічний

Експерт:

завідувач технологічного відділення
Коледжу економіки і технологій
Чернігівського національного
технологічного університету



Г.М.Смірнова

« 14 » 05 20 19

З експертними висновками ознайомлений

Директор Полтавського комерційного
технікуму



В.І.Степанов

Таблиця дотримання нормативних вимог щодо якісних характеристик підготовки фахівців ОКР «молодший спеціаліст» зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (18 «Виробництво та технології») у Полтавському комерційному технікумі

№ з/п	Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативу
1	2	3	4	5
1. Якісні характеристики підготовки фахівців				
1.	Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
	1.1 Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	немає
	1.2 Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	немає
	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	немає
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	100	+10
	2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	52,5	+2,5
	2.2 Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
	2.2.1 Успішно виконані контрольні завдання, %	90	98,9	+8,9
	2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	53,3	+3,3
	2.3 Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
	2.3.1 Успішно виконані контрольні завдання, %	90	99,1	+9,1
	2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4») %	50	52,5	+2,5
3.	Організація наукової роботи	-	-	-
	3.1 Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	-	-	-

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

1	2	3	4	5
	3.2 Участь студентів у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	-	-	-

Голова експертної комісії:

професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Київського національного університету
культури і мистецтв, доктор технічних наук



М.І.Пересічний

Експерт:

завідувач технологічного відділення
Коледжу економіки і технологій
Чернігівського національного
технологічного університету



Г.М.Смірнова

« 14 » 06 20 17 р.

З експертними висновками ознайомлений

Директор Полтавського комерційного
технікуму

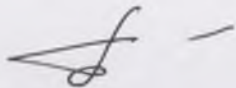


В.І.Степанов

Таблиця дотримання технологічних вимог у Полтавському комерційному технікумі щодо матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти

ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
Найменування показника (нормативу)	Значення показника (норматив)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1.Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів (кв. метрів на одну особу для фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами)	2,4	4,1	+1,7
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	10	16	+6
3.Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	немає відхилення
2) пунктів харчування	+	+	немає відхилення
3) актового чи концертного залу	+	+	немає відхилення
4) спортивного залу	+	+	немає відхилення
5) стадіону та /або спортивних майданчиків	+	+	немає відхилення
6) медичного пункту	+	+	немає відхилення
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	70	немає відхилення
Проведення освітньої діяльності			
5.Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідним для виконання навчальних планів	+	+	немає відхилення
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
1. Наявність опису освітньої програми	+	+	немає відхилення
2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	немає відхилення
Проведення освітньої діяльності			
3.Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	немає відхилення
4.Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	немає відхилення
5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	немає відхилення

Голова експертної комісії



М.І.Пересічний

1	2	3	4
6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	немає відхилення
7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	немає відхилення
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менше як два найменування	8	+6
2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	—	—	—
Проведення освітньої діяльності			
3. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня / освітньо-наукова / видавнича / атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+	+	немає відхилення
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	30	немає відхилення

Голова експертної комісії:

професор кафедри готельно-ресторанного бізнесу
Київського національного університету
культури і мистецтв, доктор технічних наук



М.І.Пересічний

Експерт:

завідувач технологічного відділення
Коледжу економіки і технологій
Чернігівського національного
технологічного університету

«14» 06 2017 р.



Г.М.Смірнова

З експертними висновками ознайомлений

Директор Полтавського комерційного
технікуму



В.І.Степанов