

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

**МАТЕРІАЛИ
АКРЕДИТАЦІЙНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ
підготовки спеціалістів з спеціальності
5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка
сільськогосподарської продукції»
у Державному вищому навчальному закладі
«Дніпропетровський транспортно-економічний коледж»**

**Дніпропетровськ
2016**

Голова комісії



Т.В. Троций

Експертні висновки

**акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів
за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
з галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка
сільськогосподарської продукції»
у Державному вищому навчальному закладі
«Дніпропетровський транспортно-економічний коледж»**

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 р. № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах», наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 13.06.2012 № 689 «Про затвердження Державних вимог до акредитації напряму підготовки, спеціальності та вищого навчального закладу», Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 24.12.2003 № 847 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 29.11.2011 № 1377) та наказу Міністерства освіти і науки України № 22л від 14.01.2016р. експертна комісія у складі:

Голова комісії:

Трощій Тетяна Володимирівна – доцент кафедри технології харчування Харківського державного університету харчування та торгівлі, кандидат технічних наук, доцент

Член комісії:

Бугаєва Галина Миколаївна, голова циклової комісії виробництва харчової продукції Коледжу ресторанного господарства Національного університету харчових технологій

в період з 25.01.2016 по 27.01.2016 року розглянула безпосередньо в навчальному закладі подані матеріали та провела перевірку діяльності Державного вищого навчального закладу «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж» щодо підготовки молодших спеціалістів із спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»

Експертиза проведена за наступними напрямками:

1) підтвердження достовірності інформації, поданої до управління ліцензування та акредитації Міністерства освіти і науки України Державним вищим навчальним закладом «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж», у зв'язку з проведенням акредитаційної експертизи підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

Голова комісії



Т.В. Трощій

2) підтвердження відповідності встановленим законодавством вимогам щодо кадрового складу, методичного рівня викладачів, забезпечення нормативних вимог до чисельності, рівня навчально-методичної діяльності предметної комісії «Сфери обслуговування»;

3) виявлення повноти навчально-методичного забезпечення спеціальності, наявності навчальної документації та рівня забезпеченості літературними джерелами, використання комп'ютерних технологій;

4) підтвердження відповідності нормативам Міністерства освіти і науки України щодо матеріально-технічного забезпечення спеціальності.

Висновки експертів підготовлені на підставі вивчення відповідних документів, що регламентують діяльність Державного вищого навчального закладу «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж», навчально-методичної документації спеціальності, проведення співбесід з керівництвом та викладачами предметних комісій.

Експертна комісія констатує, що документи, представлені в акредитаційній справі достовірні, за комплектністю та змістом дають змогу отримати уявлення про організацію навчального процесу, дати оцінку можливостей підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

1 Загальна характеристика коледжу та правові підстави для здійснення освітньої діяльності

Державний вищий навчальний заклад «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж» – державний заклад освіти, підпорядкований Міністерству освіти і науки України.

Коледж діє на підставі наступних засновницьких документів:

1. Статут Державного вищого навчального закладу «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж» від 30.10.2008.
2. Сертифікат про акредитацію вищого навчального закладу I (першого) рівня РД-I №0424908.
3. Довідка про включення вищого навчального закладу до Державного реєстру вищих навчальних закладів України від 03.11.2011 №04-Д-49.
4. Ліцензія на надання освітніх послуг АЕ № 270294 від 05.06.2013.
5. Довідка з Єдиного державного реєстру підприємств та організацій України (ЄДРПОУ) №537982 від 20.06.1997.
6. Сертифікат про акредитацію 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» серія НД-I №0446770 від 22.06.2011.

Місце знаходження Державного вищого навчального закладу «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж»: Україна, м.Дніпропетровськ, 490041, вулиця Трудових Резервів, 4. Телефони: (056)765 - 90 - 44; 765 - 90 - 40; факс: 776 - 90 - 44, e-mail:dtret1@ukr.net

Свою діяльність коледж розпочав з 1955 року як Дніпропетровський технікум промислового транспорту. У 1997 році заклад був перейменований у Дніпропетровський транспортно-економічний технікум, який був створений

Голова комісії



Т.В. Троший

згідно наказу Міністерства освіти України від 20.06.97 № 218 «Про реформування мережі вищих навчальних закладів, підпорядкованих Міністерству освіти України» в результаті реорганізації Дніпропетровських технікумів промислового транспорту, автотранспортного та промислово-економічного. У 2008 році згідно наказу Міністерства освіти і науки України від 21.10.2008 № 948 технікум перейменованій у Державний вищий навчальний заклад «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж».

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА
Державного вищого навчального закладу
«Дніпропетровський транспортно-економічний коледж»

№ п/п	Показники діяльності	Кількісні параметри	
		Денна форма навчання	Заочна форма навчання
1	2	3	4
1.	Сукупний ліцензований обсяг прийому студентів:		
	- молодший спеціаліст	660	220
	- бакалавр	-	-
	- спеціаліст	-	-
	- магістр	-	-
2.	Кількість студентів, курсантів, слухачів разом: у т.ч. за формами навчання	1330	
	- денна	1235	-
	- вечірня	-	-
	- заочна	-	95
3.	Кількість навчальних груп	60	6
4.	Кількість спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців, разом: у т.ч. за освітньо-кваліфікаційними рівнями:	15	3
	- молодшого спеціаліста	15	3
	- бакалавра	-	-
	- спеціаліста	-	-
	- магістра	-	-
5.	Кількість кафедр (циклових (предметних) комісій), разом:	15	13
	З них випускових:	10	3
6.	Кількість факультетів(відділень), разом:	6	1
7.	Загальні /навчальні площі будівель (кв.м.)	35834,3/ 10274,6	
	З них:		
	- власні:	35834,3/ 10274,6	
	- орендовані:	-	
8.	Площі, які здаються навчальним закладом в оренду (кв.м.)	292,8	

Підготовка спеціалістів ведеться за денною і заочною формами навчання на основі базової і повної загальної середньої освіти з 15-ти спеціальностей.

Коледж має шість денних відділень та одне заочне відділення.

Контингент студентів коледжу складає 1330 осіб. На денних відділеннях навчається 1235 особи, а на заочному відділенні 95 осіб.

Голова комісії



Т.В. Трощій

Педагогічний колектив коледжу – це 123 висококваліфікованих викладачів з великим досвідом фахової та педагогічної діяльності, серед яких 60 спеціалістів вищої категорії.

Для проведення занять коледж має: 3 навчальних корпуси, 72 аудиторій та 28 лабораторії, 9 комп'ютерних аудиторій, комп'ютерні центри при бібліотеці та гуртожитку, бібліотеку площею 533,7 м² з книжним фондом понад 87 тис. екземплярів та 2 читальними залами, конференц-залом, залом засідань - на 165 місця, 6 спортивних залів, спортивний навчально-оздоровчий комплекс, 3 актових зали. Загальна площа приміщень складає 35834,3м². Коледж має гуртожиток, в якому створені нормальні соціально-побутові умови, що повністю забезпечує потребу студентів у проживанні.

Підготовка студентів проводиться як за державним замовленням так і на комерційних засадах.

У коледжі проводиться робота щодо забезпечення наступності безперервної багатоступеневої професійної освіти при підготовці фахівців спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» навчальними закладами III-IV рівнів акредитації на рівні угод про співробітництво, в тому числі Дніпропетровським національним університетом, Одеською національною академією харчових технологій, Харківським державним університетом харчування та торгівлі.

Навчальний заклад очолює Таберко Лев Миколайович. Має почесне звання «Заслужений працівник народної освіти», нагороджений орденом «За заслуги» III ступеню, медалями «За трудову доблесть», «За розвиток регіону», «За вірну службу рідному місту», нагрудним знаком «Петро Могила».

Коледж здійснює підготовку фахівців за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» з 2007 року.

Державне замовлення на підготовку техніків-технологів з технології харчування навчальний заклад виконує у повному обсязі, у 2013-2015 роках конкурс (кількість поданих заяв) становив близько трьох абітурієнтів на одне бюджетне місце. Крім цього, коледж здійснює підготовку фахівців спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» за рахунок фізичних та юридичних осіб.

Висновок:

перевіривши наявність та достовірність документів, що забезпечують правові основи діяльності, експертна комісія зазначає, що Державний вищий навчальний заклад «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж» має оригінали основних засновницьких документів, що відповідають вимогам акредитації, та юридичні підстави для здійснення освітньої діяльності за спеціальністю. Високу якість навчання забезпечує кваліфікований викладацький склад, сучасна комп'ютерна техніка, бібліотека з фондом понад 87 тисяч примірників, розвинена матеріально-технічна база.

2 Формування контингенту студентів спеціальності

Відповідно до проведеного аналізу діяльності предметної комісії «Електрозв'язку» з питань організації, планування і формування контингенту студентів, а також виконання умов ліцензування щодо обсягів прийому, комісія встановила, що основними організаційними формами профорієнтаційної роботи є:

- відвідування шкіл та батьківських зборів;
- проведення тижнів предметних комісії;
- тематичні класні години;
- оформлення інформаційних стендів за спеціальністю;
- проведення днів відкритих дверей;
- розповсюдження інформації про навчальний заклад та спеціальності у засобах масової інформації та на сайті коледжу;
- участь в місцевих та районних «Ярмарках професій».

Профорієнтаційна та організаційна робота з проведення набору студентів до коледжу в 2015 році була здійснена на належному рівні.

Зарахування за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» проводяться на конкурсній основі за результатами вступних екзаменів з математики та української мови. Поза конкурсом зараховуються особи, яким надане таке право відповідно до Правил прийому в 2015 році.

Прийом здійснюється на основі базової загальної середньої освіти з терміном навчання 3 роки 5 місяців та на базі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 2 роки 5 місяців. Підготовка проводиться як за державним замовленням, так і на комерційних засадах.

В 2015 році коледж отримав ліцензію на надання освітніх послуг з підготовки до вступу до вищих навчальних закладів громадян України.

Прийом студентів на навчання здійснюється відповідно до діючих законодавчих і нормативних документів, правил прийому та ліцензії, перевищення ліцензійного обсягу не виявлено.

Конкурс на спеціальність 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» на денному відділенні протягом 3-х років складає 1,9 – 3,3 особи на одне місце, що можна побачити у наступній таблиці:

ПОКАЗНИКИ ФОРМУВАННЯ КОНТИНГЕНТУ СТУДЕНТІВ за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

№ п/п	Показник	Роки		
		2013	2014	2015
	Всього студентів на спеціальності	88	83	79
1.	Ліцензований обсяг	30	30	30
2	Прийнято на навчання, всього (осіб)	24	23	18
	- денна форма	24	23	18
	в т.ч. за державним замовленням	22	22	15
3	Подано заяв на одне місце за формами навчання	51	42	49

Голова комісії



Т.В. Троший

	- денна форма	51	42	49
	- інші форми навчання (заочна форма)	-	-	-
4	Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення	2,3	1,9	3,3
	- денна форма	2,3	1,9	3,3
	- інші форми навчання (заочна форма)	-	-	-

Показники формування та динаміка змін контингенту студентів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» свідчать, що істотних проблем щодо формування контингенту молодших спеціалістів немає, державне замовлення на підготовку фахівців виконується у повному обсязі.

Випускники «Дніпропетровського транспортно-економічного коледжу» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» працюють за фахом на комунальних підприємствах харчування, закладах ресторанного господарства різної форми власності.

Висновок:

експертна комісія зазначає, що набір студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» відповідає потребам регіону, а організація, планування та формування контингенту студентів здійснюється відповідно до чинного законодавства без порушень. Викладачами предметної комісії проводиться активна профорієнтаційна робота. Прийом на освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст» не перевищував ліцензованих обсягів, але за останні роки спостерігається невиконання ліцензованих обсягів.

3 Кадрове забезпечення спеціальності

Експертна комісія ознайомила з офіційними документами по особовому складу викладачів Державного вищого навчального закладу «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж» і констатує, що всі показники щодо кадрового забезпечення спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» підтверджуються наказами про зарахування на посади, особовими справами та трудовими книжками. Питання формування кадрового складу реалізуються на підставі чинного трудового законодавства, закону України «Про освіту», «Положення про порядок наймання і звільнення педагогічних працівників закладів освіти, що є у загальнодержавній власності».

В коледжі на спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» працює 29 викладачів. З них мають вищу категорію - 15 осіб, першу категорію – 6 осіб, другу категорію – 5 осіб, категорію спеціаліста – 3 особи. 7 викладачів мають педагогічне звання «Викладач-методист».

Фахову підготовку студентів з спеціальності здійснюють 5 викладачів, з яких вищу категорію мають 2 особи (з них 1 має педагогічне звання «викладач-методист»), другу категорію – 2 особи, категорію спеціаліста – 1 особа.

Комісія констатує, що всі викладачі, які забезпечують виконання навчального плану за фахом, мають відповідну вищу освіту та певний досвід практичної і викладацької роботи.

Голова комісії



Т.В. Трошій

За навчальним планом кількість лекційних годин з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки складає 234 години, а частка лекційних годин, які викладають педагогічні працівники вищої категорії становить 174 годин, що відповідає 74,4%.

Згідно навчального плану кількість лекційних годин з циклу природничо-наукової та загальноекономічної підготовки складає 366 години, а частка лекційних годин, які викладають педагогічні працівники вищої категорії становить 171 годин, що відповідає 46,7%.

Згідно навчального плану кількість лекційних годин з циклу професійної підготовки складає 520 годин, а частка лекційних годин, які викладають педагогічні працівники вищої категорії становить 259 годин, що відповідає 49,8%.

Фактів порушення графіку підвищення кваліфікації не встановлено. Викладацький склад систематично і своєчасно підвищує професійний рівень у ВНЗ III-IV рівня акредитації та на базових підприємствах. Підвищення кваліфікації здійснюється також шляхом організованих у коледжі педагогічних читань, семінарах, діяльності шкіл педагогічної майстерності та молодого куратора, системи наставництва. Керівники коледжу згідно плану-графіку Міністерства освіти і науки України підвищують свою кваліфікацію в Державній академії керівних кадрів освіти.

Щорічно кожний викладач складає план підвищення ділової і професійної кваліфікації, де передбачено втілення в навчальний процес активних форм і методів навчання. Ці питання є предметом обговорення на засіданнях педагогічної і методичної рад, навчально-методичних конференціях.

Викладачі приймають участь в роботі міських і обласних методичних об'єднань. Підвищенню професійної майстерності сприяють взаємовідвідування занять, їх спільне обговорення на засіданнях предметних комісій та методичних рад.

Таким чином, система оцінювання фахового рівня та педагогічної майстерності викладачів сприяє підвищенню якісного складу педагогічних працівників на спеціальності, професійному розвитку персоналу, забезпечує системну роботу з молодими працівниками.

Висновок:

якісний склад педагогічних працівників коледжу за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» дозволяє проводити навчально-виховний процес на відповідному рівні. Підвищення кваліфікації та атестація викладачів проводиться своєчасно.

4 Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу

Стан матеріально-технічного забезпечення коледжу дає змогу забезпечити якісну навчально-виховну підготовку студентів.

Адміністрація коледжу постійно займається соціальними питаннями, покращенням умов навчання та побуту, зміцненням здоров'я студентів та працівників.

Голова комісії



Т.В. Троший

Загальна площа складає 35834,3 кв.м, площа навчально-лабораторних приміщень складає 10274,6 кв.м., на одного студента коледжу припадає 26,9 кв.м загальної площі, навчальної площі – 7,72 кв.м.

Коледж має 3 навчальні корпуси, бібліотеку з двома читальними залами, гуртожиток, 6 спортивних та 3 актові зали, легкоатлетичний манеж, спортивно-оздоровчий комплекс, їдальню, 2 буфети, майстерні, 2 комп'ютерних центри при гуртожитку та бібліотеці. В коледжі працює навчальний готельний комплекс з навчальними баром, рестораном, одномісним та двомісним номерами. Створено конференц-зал на 65 посадочних місць, оснащений сучасною мультимедійною системою з підключенням до «Інтернету», зал засідань на 38 місць.

У навчальному корпусі №1 працює їдальня на 240 місць та 2 буфети, а в навчальному корпусі № 2 буфет на 60 місць.

Для іногородніх студентів поруч із коледжем розташовано гуртожиток, який може вмістити всіх студентів, які потребують житла. Впродовж останніх 3-х років гуртожиток посідає 1-2-е місця серед гуртожитків вищих навчальних закладів міста. Кімнати на 2, 3 чоловіки, укомплектовані необхідними меблями. У гуртожитку розташовано медпункт, де є УВЧ, солюкс, кварц та інше обладнання для проведення фізіотерапевтичних процедур без звертання до лікарні, що обслуговує коледж.

Приміщення для викладачів та завідуючих відділеннями обладнані персональними комп'ютерами та необхідною оргтехнікою. Приміщення складають площу 1140,2 кв.м.

Згідно з вимогами навчальних планів та програм навчальний процес здійснюється в 28 лабораторіях та 72 кабінетах, електрорадіомонтажних, зварювальних, слюсарних, верстатних майстернях, які мають необхідне методичне забезпечення, технічні засоби навчання.

Стан навчально-матеріальної бази коледжу показує, що оснащення кабінетів і лабораторій відповідає вимогам навчальних планів і програм, оформлені на сучасному рівні. На кожен кабінет і лабораторію в наявності є технічний паспорт, у якому вказаний перелік типового обладнання, методичне забезпечення, перелік роздаткового матеріалу, літератури, наочності.

Санітарний стан аудиторного фонду задовільний.

В навчально-виховному процесі коледжу використовуються 241 персональний комп'ютер та периферійні пристрої. Локальна мережа коледжу розділена на дві під мережі, які обслуговують два сервери. Вся локальна мережа має доступ до глобальної мережі Internet. Перша під мережа об'єднує адміністрацію, завідуючих відділеннями, предметні комісії, викладацькі, комп'ютерні класи, навчально-методичний центр та бібліотеку. Друга підмережа обслуговує бібліотеку, комп'ютерні класи гуртожитку.

Коледж має 9 комп'ютерних класів, які укомплектовані 110 персональними комп'ютерами. При бібліотеці першого корпусу обладнаний комп'ютерний центр на 8 робочих місць та з доступом до бази електронних підручників. При гуртожитку коледжу діє комп'ютерний центр з 7 персональними комп'ютерами з доступом до бази даних бібліотеки. Викладачі всіх навчальних дисциплін використовують ліцензоване програмне забезпечення «Колоквіум» під час

контролю знань, проведення екзаменів та заліків, ДКР, ККР та державної атестації.

У коледжі встановлена та налаштована бездротова мережа WI-FI з доступом до локальної та глобальної мережі Internet. Для впровадження інтерактивних методів навчання використовується мультимедійні пристрої та інтерактивна дошка, втілена в навчальний процес комп'ютерна програма «Компас» з дисципліни «Інженерна графіка», підключений до Інтернет електронний телефонний довідник, введений в експлуатацію електронний лист замість на сайті коледжу, розроблена і працює комп'ютерна програма «Пропуски занять». Окрім того, предметні комісії та окремі кабінети мають персональні комп'ютери, якими користуються студенти та викладачі під час занять, консультацій та самостійної роботи. В розпорядженні викладачів та студентів також знаходиться копіювальний центр.

Вимоги «Правил з охорони праці і техніки безпеки», санітарії і пожежної безпеки в усіх кабінетах і лабораторіях виконуються, оформленні куточки з техніки безпеки та життєдіяльності. Ці питання знаходяться під постійним контролем адміністрації та студентського профспілки. В коледжі налагоджено облік та збереження обладнання, приладів та матеріалів.

Висновок:

матеріально-технічна база коледжу, а саме, забезпечення навчального процесу кабінетами, лабораторіями та сучасними технічними засобами; забезпеченість студентів гуртожитком; відповідною кількістю робочих комп'ютерних місць; наявністю пунктів харчування, спортивного залу, стадіону, медичного пункту в цілому відповідає державним вимогам надання освітніх послуг зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»

5 Зміст підготовки фахівців

Експертна комісія ознайомилась з документами, що визначають зміст підготовки фахівців зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» констатує, що навчально-виховний процес здійснюється на підставі «Концепції освітньої діяльності Державного вищого навчального закладу «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж», що затверджена у Дніпропетровській Державній обласній адміністрації 27 грудня 2012 року та розкриває фундаментальні засади освітньої роботи педагогічного колективу в цілому. На її основі випускна предметна комісія «Сфери обслуговування» розробила «Концепцію освітньої діяльності з підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», яка була затверджена у Дніпропетровській Державній обласній адміністрації 27 грудня 2012 року.

Концепції були деталізовані у «Стратегічному плані розвитку та вдосконалення освітньої послуги з урахуванням потреб ринку праці та освітніх прагнень громадян» коледжу та відповідному «Стратегічному плані»

Голова комісії



Т.В. Троший

спеціальності, схвалених Педагогічною радою та затверджених директором навчального закладу.

До розробки Концепцій та Стратегічних планів, для вдосконалення навчальних планів та професійних дисциплін спеціальності систематично залучаються представники ВНЗ, з якими підписані відповідні угоди про співробітництво, та роботодавці.

Навчально-виховний процес зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» за напрямом 6.051701 «Харчові технології та інженерія» здійснюється у відповідності до діючих вимог ОКХ і ОПП, затверджених МОН України 24.04.2009р, ОПП молодшого спеціаліста (в частині розподілу загального навчального часу за циклами підготовки, переліку та обсягу нормативних дисциплін за циклами підготовки), затвердженої МОН України 24.04.2009р., засобів діагностики якості освіти, варіативної компоненти ОКХ та ОПП, затверджених директором коледжу; типового та робочих навчальних планів, затверджених директором коледжу.

Графік навчального процесу зі спеціальності затверджується директором коледжу. На підставі графіку навчального процесу та навчального плану спеціальності щосеместрово складається зведений робочий план студентів з визначенням часу на теоретичне навчання та виробничу практику, визначається термін екзаменаційних сесій та складання державних екзаменів.

Навчальний час розподілено між теорією і практикою згідно до вимог підготовки спеціалістів. Співвідношення нормативних дисциплін і дисциплін за вибором, співвідношення відведених годин на фундаментальну і спеціальну підготовку відповідають вимогам галузевих стандартів спеціальності.

Вивчення дисциплін здійснюється згідно з навчальними та робочими програмами. В навчально-методичному центрі створена та систематично оновлюється база програм спеціальності, в друкованому та електронному вигляді. Усі дисципліни та практичне навчання забезпечені програмами, які виконуються у повному обсязі. Програми предметів зі спеціальності розроблено викладачами коледжу на підставі вимог до компетентностей фахівця, які визначені в ОКХ та ОПП спеціальності. Зміни, корективи чи доповнення до програм дисциплін здійснюються з урахуванням змін у нормативних документах сучасного виробництва, рекомендацій роботодавців та студентського самоврядування спеціальності.

Базові підприємства, на яких студенти проходять практичне навчання, теж надають рекомендації з вдосконалення практичного навчання фахівців, беруть участь у проведенні державних екзаменів, захисті курсових робіт та проекту.

Зміст самостійної роботи студентів над конкретною дисципліною визначається робочою програмою дисципліни. Самостійна робота студента забезпечується системою навчально-методичних засобів, передбачених для вивчення конкретної дисципліни, підручниками, електронними версіями курсу, періодичною літературою, методичними рекомендаціями, практичними вправами. Щорічно інформаційне навчально-методичне забезпечення самостійної роботи студентів оновлюється за рахунок методичних посібників, контролюючих посібників, тестових комп'ютерних контролюючих програм, презентацій окремих тем та ін.

Засвоєний студентом в процесі самостійної роботи навчальний матеріал виноситься на підсумковий контроль у різних формах: тестування, написання і захист рефератів, творчих індивідуальних завдань, проведення семінарів, конференцій, конкурсів за фахом.

Навчальним планом передбачено написання 2 курсових робіт з дисциплін «Товарознавство харчових продуктів», «Технологія виробництва кулінарної продукції» та курсовий проект з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства».

Лабораторні та практичні роботи з дисциплін професійного циклу, проводяться в лабораторіях «Приготування їжі» та «Приготування кондитерських виробів», в кабінетах «Товарознавства і технології виробництва продукції», «Організації та технології обслуговування в підприємствах харчування та закладах ресторанного господарства». Всього проводиться 266 годин лабораторних робіт з дисциплін професійної підготовки спеціальності «Виробництво харчової продукції» та 266 годин практичних робіт.

Реалізується принцип неперервності комп'ютерної підготовки студентів. Навчальним планом передбачено інтеграцію вивчення дисциплін: «Інформатика» в обсязі 82 годин, «Комп'ютерна техніка» в обсязі 108 години, які передбачають вивчення як теоретичних основ і програмного забезпечення, так і вміння працювати на ПЕОМ з комп'ютерними програмами в умовах, наближених до реальної практичної діяльності за фахом.

Аудиторні заняття проводяться лекційно-семінарським, лабораторно-практичним методом за кабінетною системою. Навчальний процес проводиться за методиками, які відповідають сучасним світовим стандартам та забезпечують якість освіти зі спеціальності. При викладанні дисциплін, особливо професійного напрямку, застосовуються та постійно вдосконалюються кращі інноваційні педагогічні технології, методи інтерактивного навчання студентів: технологія «Створення ситуацій успіху», технологія формування творчої особистості, інформаційно-комунікативні технології, ігрові технології, майстер-класи, методи вирішення конкретних виробничих ситуацій, діалогового та практичного навчання, практичні ситуаційні задачі з використанням нормативних документів, проблемні лекції і семінари, де викладачі широко практикують методи колективної та індивідуальної пізнавально-системної діяльності студентів.

Викладачами випускової предметної комісії разом з працедавцями з баз практичного навчання розроблено наскрізну програму практики з урахуванням кваліфікаційних вимог до підготовки фахівців. На її основі розроблено програми для кожного виду практики. За час навчання студенти протягом 15 тижнів проходять різні види практик, де поглиблюють знання, одержані при теоретичному навчанні, удосконалюють, розширюють і поглиблюють професійні знання й навички, перевіряють можливості самостійної роботи за фахом, придбають досвід організаторської і виховної роботи у виробничому колективі. Практична підготовка студентів здійснюється на підприємствах харчування різної форми власності м. Дніпропетровська і області.

Протягом всього періоду навчання студенти складають за фахом 16 екзаменів та 38 заліків. Навчальний процес завершується державним комплексним кваліфікаційним екзаменом з дисциплін циклу професійної підготовки.

Голова комісії



Т.В. Трощій

Предметною комісією розроблена Програма проведення державного комплексного кваліфікаційного екзамену.

В коледжі діє чітка система моніторингу успішності студентів і якості освіти зі спеціальності та аналізується його відповідність нормативним документам, в тому числі державним вимогам щодо акредитації спеціальності. Система моніторингу є відкритою, вона обговорюється та оприлюднюється в трудовому колективі та студентському самоврядуванні. Система оцінювання враховує відгуки працедавців, голів державних атестаційних комісій, ВНЗ, з якими співпрацює коледж, щодо форм та критеріїв оцінювання екзаменів, захисту курсових, дипломних проектів, державних екзаменів за фахом.

Висновок:

експертна комісія зазначає, що навчання за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» здійснюється відповідно до вимог чинних Галузевих стандартів вищої освіти України (ОПП та ОКХ, засобів діагностики освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»). Навчальні плани розроблено відповідно до стандарту вищої освіти.

6 Організаційне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення освітнього процесу

Аналіз стану організаційного та навчально-методичного забезпечення навчання в Державному вищому навчальному закладі «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж» свідчить про те, що викладацький склад дотримується вимог нормативних документів з організації, управління і проведення освітнього процесу, що забезпечує його ритмічність і результативність.

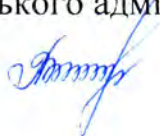
Навчально-виховний процес у коледжі здійснюється у відповідності до Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про мови» та нормативно-правових документів Міністерства освіти і науки України, на основі вимог галузевих ОПП, ОКХ, засобів діагностики спеціальностей, концепцій розвитку коледжу та спеціальності, положень про організацію навчально-виховного процесу в коледжі, навчальних планів, навчальних програм і навчально-методичних комплексів.

На підставі зазначених законодавчих і нормативних документів складається щорічний план роботи коледжу та його структурних підрозділів.

Спеціальність 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» забезпечена:

- освітньо-професійними програмами та їх варіативними складовими;
- освітньо-кваліфікаційними характеристиками та їх варіативними складовими;
- засобами діагностики якості надання освітніх послуг та відповідними критеріями оцінювання знань та вмінь з кожної навчальної дисципліни;
- навчальними планами: типовими та робочими;
- навчальними і робочими навчальними програмами;
- матеріалами для директорського адміністративного контролю знань;

Голова комісії



Т.В. Троший

- навчально-методичними матеріалами до всіх видів аудиторних занять, практичного навчання та організації самостійної роботи студентів.

Створена нормативна база коледжу та спеціальності, яка складається з положень, статутів, рекомендації, наказів для покращення навчально-методичної і виховної роботи підрозділів.

В навчально-методичному центрі коледжу створені бази навчально-методичної документації, які охоплюють всі складові навчально-виховного процесу зі спеціальності. Всі напрямки навчально-методичної роботи щорічно оновлюються, систематизуються, адаптуються для підвищення якості роботи викладацького складу коледжу та якості надання освітніх послуг для студентів.

Основою для організації освітнього процесу є затверджений у встановленому порядку навчальний план підготовки молодших спеціалістів та розроблені на його основі робочі навчальні плани. В установленому порядку щорічно складається графік навчального процесу, план внутрішнього контролю навчально-виховного процесу. В коледжі забезпечується повнота виконання робочих навчальних планів і робочих програм дисциплін, запроваджуються сучасні технології та методики навчання, запроваджуються сучасні педагогічні технології і методики, підвищується якість роботи викладацького складу. Організація контролю за навчально-виховним процесом сприяє стабільності показників якості та успішності професійного навчання студентів, формування у них професійних, загальнонаукових, спеціалізованих та особистісних компетенцій.

Навчально-методична робота зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» за останні п'ять років проходила в потужному режимі оновлення та вдосконалення змісту та форми навчально-методичної документації, впровадження сучасних методик та технологій в навчально-виховний процес.

У навчально-методичному центрі коледжу ведеться контроль за виконанням індивідуальних планів підвищення кваліфікації викладачів, своєчасним проходженням атестації викладачів, фіксуються зміни у рейтингових показниках викладачів, вивчається ефективність проведення навчальних занять на спеціальності, використання методичних матеріалів і посібників, їх сучасність і достатність. На базі авторської комп'ютерної програми «Викладач» ведеться картотека методичних напрацювань викладачів коледжу.

Результати методичного пошуку викладачів відображені у видавничих продуктах коледжу - збірках статей «Підвищення професійної компетентності молодших спеціалістів через покращення якості практичної підготовки», «Впровадження інноваційних та інтерактивних технологій та методик в навчально-виховний процес коледжу», «Впровадження новітніх технологій навчання в освітній процес - шлях підвищення якості освіти молодшого спеціаліста», «Дидактика та методика. Моніторинг якості освітніх послуг», «Моніторинг якості освіти (теорія та практика)», «Вдосконалення практичного навчання в коледжі», «Шляхи підвищення якості та успішності навчання при підготовці молодшого спеціаліста».

Значна увага приділялась оновленню методичних рекомендацій до виконання самостійної роботи студентів. З метою покращення ефективності самостійної роботи студентів було створено 10 посібників з гуманітарного циклу дисциплін, 10 – з природничо-наукового та загальноекономічного циклу. З циклу

професійної підготовки відповідно сучасних вимог галузі 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» розроблено 14 методичних посібників з організації самостійної роботи студентів. Студенти спеціальності 100% забезпечені рекомендаціями для курсового проектування, курсових робіт, практичного навчання. Всі матеріали в електронному вигляді надані студентам через бібліотеку коледжу, внутрішню комп'ютерну мережу та мережу Інтернету. У 2014-2015 навчальному році повністю оновлено лекційний матеріал, який надійшов в електронному вигляді до бібліотеки коледжу. На сучасному етапі викладачі працюють над створенням посібників з контролю знань, створенню електронних продуктів з контролю знань.

На протязі п'яти останніх років суттєво змінився моніторинг знань на спеціальності, розроблені тести, дидактичні завдання для індивідуального контролю знань, створені збірки з фахових завдань. Повністю оновлена комп'ютерна тестова база для проведення підсумкового контролю знань (екзамени, державна атестація) на спеціальності. Екзаменаційні білети доповнені вправами та професійними задачами за фахом.

Інформаційне забезпечення спеціальності відповідає вимогам акредитації. Бібліотека володіє електронною базою E-LIB, де зібрані методичні рекомендації викладачів та копії відсканованих електронних підручників по спеціальностям, має вільний доступ до Інтернет - як джерела інформації. Навчально-методичні комплекси в електронному вигляді є у вільному доступі для студентів через бібліотеку коледжу. З 2011 по 2015 роки придбано 1876 екземплярів навчальної та довідкової літератури, витрачено 42795 гривень 27 коп. зі спеціального фонду. Придбана література, в основному, україномовна, рекомендована МОН України. За останній рік бібліотека коледжу упорядкувала навчальну літературу на електронний носіях у зручну для використання пошукову систему.

Кількість підручників в бібліотеці у надрукованому вигляді та копії на електронних носіях в сукупності відповідають нормативам забезпечення студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» навчальною літературою.

Висновок:

організаційне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення освітнього процесу в коледжі в цілому відповідає державним стандартам освіти та потребам ринку праці, що забезпечує якісну підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»

7 Якість підготовки і використання випускників

Експертна комісія ознайомилась з показниками успішності студентів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» за період останньої екзаменаційної сесії, переглянула навчальні журнали та екзаменаційні відомості і констатує достовірність поданих даних.

Голова комісії



Т.В. Троший

Експертною комісією було визначено перелік дисциплін, за якими проводилася перевірка показників успішності студентів у відповідності графіку проведення комплексних контрольних робіт (ККР).

Під час акредитаційної експертизи експертна комісія перевіряла заміри залишкових знань студентів 3 курсу.

Під час експертного оцінювання були проведені комплексні контрольні роботи згідно із затвердженим графіком з дисциплін наступних циклів:

1. Гуманітарної та соціально-економічної підготовки: «Українська мова (за професійним спрямуванням.)».
2. Природничо-наукової та загальноекономічної підготовки: «Органічна хімія» та «Процеси і апарати харчових виробництв»
3. Професійної підготовки: «Організація обслуговування в закладах ресторанного обслуговування» та «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Основи дієтології та приготування дієтичних страв».

Зміст робіт був спрямований на з'ясування творчих можливостей майбутніх фахівців, їх здібностей вирішувати професійні завдання. Зміст комплексних контрольних робіт та критерії оцінювання знань були розроблені відповідно до затверджених навчальних програм дисциплін.

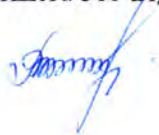
За результатами контрольних вимірювань залишкових знань студентів загальна успішність і якість навчання з дисциплін гуманітарної та соціально-економічної підготовки складає відповідно: 94,7%, 52,6%; дисциплін природничо-наукової та загальноекономічної підготовки відповідно: 95%, 55%; дисциплін професійно-практичної підготовки, відповідно: 95,1%, 57,4%.

Усі показники знаходяться в межах вимог акредитації та наведені у таблиці:

№ з/п	Назва дисципліни	Рівень успішності, %		Рівень якості, %		Розбіжність (+). (-)	
		За самоана- лізом %	За акредита- ційною експерти- зою %	За самоана- лізом %	За акредит аційною експер- тизою %	Рівень успіш- ності	Рівень якості
1 Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки							
1.1	Українська мова (за проф. спрямуванням)	93,3	94,7	53,3	52,6	+1,4	-0,7
2 Цикл природничо-наукової та загальноекономічної підготовки							
2.1	Процеси і апарати харчових виробництв	100	95,2	58,8	57,1	-4,8	-1,7
2.2	Органічна хімія	93,8	94,7	50,0	52,6	+0,9	+2,6
3 Цикл професійної та практичної підготовки							
3.1	Організація обслуговування в закл. рест. госп.	94,1	95,2	52,9	57,1	+0,9	+4,2
3.2	Технологія виробництва кулінарної продукції	94,1	95	52,9	55	+0,9	+2,1
3.3	Основи дієт та приготування дієтичних страв	100	95	58,8	60	-5	+1,2

Експертна комісія констатує, що результати сесії та контрольних робіт засвідчують достатній загальний рівень фахової підготовки студентів, а показники абсолютної та якісної успішності відповідають вимогам акредитації.

Голова комісії



Т.В. Троший

Розбіжність оцінок самоаналізу та контрольних замірів була незначною, у припустимих межах.

Навчальним планом підготовки фахівців спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» передбачено виконання курсового проекту у 6 семестрі з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» та 2 курсові роботи з дисциплін «Товарознавство харчових продуктів» та «Технологія виробництва кулінарної продукції». Показники виконання курсового проекту з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» в середньому за три роки: успішність – 100%; якість – 61 %. Показники виконання курсової роботи з дисципліни «Товарознавство харчових продуктів» в середньому за три роки: успішність – 100%; якість – 70,2%. Показники виконання курсової роботи з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» середні показники наступні: успішність – 100%; якість – 70,5 %.

Експертною комісією були вибірково перевірені 20% курсових проектів та курсових робіт а також проведена експертиза якості виконання курсових проектів та курсових робіт за попередні три роки. Перевірені проекти та курсові роботи написані відповідно до методичних вказівок, розроблених викладачами коледжу.

Експертною комісією було встановлено об'єктивність оцінювання курсових проектів. Комісія в цілому погоджується з виставленими викладачами навчального закладу оцінками. Встановлені деякі недоліки при виконанні курсових проектів: незначні відхилення від вимог ЄСТД, ЄСКД при оформленні пояснювальних записок і графічної частини курсових проектів, а також математичні помилки у деяких розрахунках.

Якість практичної підготовки студентів перевірялась на підставі аналізу звітів студентів про проходження навчальної практики для отримання робочої професії, навчальної практики на виробництві, технологічної практики на виробництві, переддипломної практики. Спеціальність забезпечена наскрізною програмою практики, чітко визначені критерії оцінювання різних видів практичного навчання.

Експертна комісія перевірила звіти з практик і встановила, що вони проводяться згідно навчального графіку. Звіти складаються в повному обсязі, їх зміст відповідає вимогам, вони містять конкретний виробничий матеріал, діючу виробничу документацію. В кожному звіті дано рецензію.

Перевірені звіти в повному обсязі відображають виконання програми практики та оцінені об'єктивно. За останні три роки студенти показали наступні усереднені результати практичного навчання: абсолютна успішність – 100%, якість – 71,2%. Організація практичного навчання в коледжі здійснюється на належному рівні.

Державна атестація проводиться у формі Державного комплексного кваліфікаційного екзамену з фахових дисциплін. Усереднений результат Державних комплексних кваліфікаційних екзаменів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» складає з успішності 100%, з якості – 74,3%. Результати Державної підсумкової атестації свідчать, що всі випускники спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» опанували програмний матеріал і оволоділи практичними навичками.

Голова комісії



Т.В. Троший

Висновок:

результати підготовки фахівців спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» відповідають критеріям та вимогам до акредитації підготовки за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст».

Державна атестація студентів у формі Державного комплексного кваліфікаційного екзамену здійснюється Державною кваліфікаційною комісією з метою встановлення фактичної відповідності рівня підготовки вимогам освітньо-кваліфікаційної характеристики «молодший спеціаліст – технік-технолог з технології харчування»

Розбіжність в результатах контролю знань незначна і знаходиться у межах нормативних вимог. На підставі перевірених експертною комісією рецензій, якості виконання курсових проектів можна зробити висновок, що рівень підготовки випускників спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

8 Перелік зауважень контролюючих держаних органів та заходів їх усунення

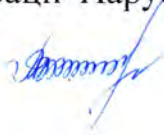
За результатами попередньої акредитації спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», яка проведена 2011 року, не виявлено суттєвих порушень як у діяльності Державного вищого навчального закладу «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж» у цілому, так і у підготовці фахівців за зазначеною спеціальністю, які б негативно вплинули на освітній процес у закладі. Ті недоліки, що виявила експертна комісія, було усунено.

Матеріальна база лабораторій і кабінетів спеціальності постійно поповнюється. Оновлена матеріальна база лабораторії хімії, підготовлена навчально-методична документація необхідна для забезпечення практичних занять з хімічних дисциплін; розроблені матеріали відео-супроводу лабораторних дослідів з кожної дисципліни природничо-наукового циклу.

Розширена матеріально-технічна база лабораторії «Приготування їжі». У приміщенні їдальні коледжу були виділені площі і створений цілісний комплекс для якісного практичного навчання студентів спеціальності. З 2012 року почали працювати кабінет «Товарознавства і технології виробництва продукції» та сумісна з ним лабораторія «Приготування їжі», яка має кухонний блок та підсобні приміщення – роздягальню, сервізну посуду, інвентарю, інструментів; оснащена необхідним обладнанням, приладами, довідковою літературою, нормативно технологічною документацією для проведення практичних занять. У 2015 році лабораторна база розширилася і була відкрита лабораторія «Приготування кондитерських виробів».

У коледжі встановлена та налаштована бездротова мережа WI-FI з доступом до локальної та глобальної мережі Internet. Студенти мають можливість під час занять ознайомитися з інноваційними технологіями управління в ресторанному бізнесі у віртуальному просторі, де пропонуються презентації і відео огляди front-office системи для автоматизації закладів ресторанного типу «Парус – Ресторан», «Парус-готель» на каналі корпорації Парус в You Tube, а також програмою

Голова комісії



Т.В. Троший

обліку для кафе «ІС: Фронт-Общепит» і т.п. Під час виробничої практики в закладах ресторанного господарства студенти набувають навички роботи з системами «Парус-ресторан», «Парус-готель» безпосередньо.

Навчально-методичне забезпечення навчальних дисциплін щорічно удосконалюється і доповнюється новими методичними напрацюваннями в світлі новітніх технологій. Так у 2014-2015 навчальному році 100% оновлено лекційний матеріал. Протягом 2011-2014 навчального року внаслідок суттєвого збільшення аудиторних годин на проведення практичних та професійних дисциплін перероблені інструкції до лабораторно-практичних занять, розроблені завдання та методичні вказівки до самостійної роботи студентів, завдання для контролю знань.

Розроблена та системно оновлюється Програма державної атестації випускників спеціальності. Повністю оновлені методичні матеріали проведення Державного комплексного кваліфікаційного екзамену за фахом: у 2012 році сформований новий пакет професійних завдань до практичної частини екзамену, у 2014 році оновлена теоретична частина екзамену.

В 2011 році у навчальний план спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» введена курсова робота з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції», у 2015 році введена дисципліна «Харчова хімія».

Для впровадження інтерактивних методів навчання використовується мультимедійні пристрої та інтерактивна дошка. Рівень використання інноваційних технологій оцінений під час Міжнародної виставки «Сучасні навчальні заклади - 2011» у м. Київ нагородою «Бронзовою медаллю» у номінації «Упровадження інноваційних технологій у навчальний процес вищих навчальних закладів I-II рівнів акредитації».

Формування професійних компетенцій під час практичних занять з дисциплін професійного циклу здійснюється із впровадженням інтерактивних педтехнологій: технології колективно – групового, кооперативного навчання через організацію роботи в малих групах – бригадах, які представляють колектив малих підприємств харчування. Активно застосовуються технологічні ігри, креативні завдання - приготування страв за наданими продуктами із «чорної скриньки», створення своєї нової рецептури, визначення продукту всліпу за органолептичними показниками. Ігрові ситуації - знайди зайву деталь, складання пазлів. Імітаційні, сюжетно – рольові ігри - конкурси з обслуговування, сервіровки столу до різних страв, складання серветок, використовуються CD, DVD презентації. Накопичена база електронних відео матеріалів з майстер-класами з приготування страв.

9 Загальні висновки і пропозиції

На підставі поданих на акредитаційну експертизу матеріалів Державного вищого навчального закладу «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж» і проведеної перевірки діяльності коледжу на місці експертна комісія дійшла висновку, що програма освітньої підготовки фахівців ОКР «молодший спеціаліст» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі

Голова комісії



Т.В. Троший

знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» з ліцензованим обсягом 30 осіб на денній формі навчання, кадрове, методичне та матеріальне забезпечення в цілому відповідають встановленим вимогам до зазначеного рівня навчальної підготовки і можуть забезпечити державну гарантію якості освіти.

На підставі матеріалів, поданих на акредитацію Державним вищим навчальним закладом «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж», та перевірки діяльності на місці, експертна комісія зробила такі висновки:

- подана на акредитаційну експертизу правова документація є достовірною, повною за обсягом та відповідає Державним вимогам до акредитації спеціальності;

- зміст підготовки фахівців зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» відповідає державним стандартам вищої освіти;

- організація освітнього процесу, навчально-методичне забезпечення спеціальності відповідають акредитаційним вимогам;

- кадровий склад викладачів, які здійснюють підготовку молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», відповідає акредитаційним вимогам;

- матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу відповідає нормативним вимогам до підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

Відповідність нормативним критеріям і вимогам до акредитації підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» наведена у порівняльній таблиці.

Вважаємо за необхідне висловити також зауваження, які не входять до складу обов'язкових і не впливають на рішення про акредитацію, але дозволять поліпшити якість підготовки фахівців:

1. Продовжити роботу над упровадженням в навчально-виховний процес сучасних інтерактивних та мультимедійних технологій.

2. Продовжити поповнення бібліотечного фонду новою науково-методичною літературою, спеціальними довідниками, методичними розробками з навчальних дисциплін у відповідності до навчальних планів, з урахуванням новітніх досягнень науки і техніки в галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції», в тому числі власними методичними розробками.

3. Активізувати профорієнтаційну роботу; здійснювати постійне впровадження сучасних профорієнтаційних заходів для залучення обдарованої молоді і збільшення контингенту студентів.

4. Налагодити більш тісні зв'язки з роботодавцями.

Експертна комісія зробила висновок про можливість акредитації спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» у Державному вищому навчальному закладі «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж» за першим освітньо-кваліфікаційним рівнем з ліцензованим обсягом 30 осіб на денній формі навчання.

Голова експертної комісії:

Доцент кафедри технології харчування
Харківського державного університету
харчування та торгівлі, кандидат технічних
наук, доцент

Т.В. Троший

Член експертної комісії:

Голова циклової комісії виробництва харчової
продукції Коледжу ресторанного господарства
Національного університету харчових
технологій

Г.М.Бугаєва

З експертними висновками ознайомлений:

Директор Державного вищого навчального
закладу «Дніпропетровський транспортно-
економічний коледж»



Л.М.Таберко

Порівняльна таблиця
відповідності стану забезпечення навчального закладу ліцензійним умовам та державним
вимогам до акредитації галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка
сільськогосподарської продукції»
спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

Показники	Норматив	Фактично	Відхилення
1	2	3	4
1. Загальні вимоги			
1.1. Концепція діяльності за заявленим напрямом (спеціальністю), погоджена з Радою міністрів Автономної Республіки Крим, обласною, Київською, Севастопольською міськими державними адміністраціями	+	+	-
1.2. Заявлений ліцензований обсяг (денна форма навчання/заочна форма навчання)	30/0	30/0	-
2. Кадрове 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)	-	-	-
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	-	-	-

Голова комісії:

Член комісії:



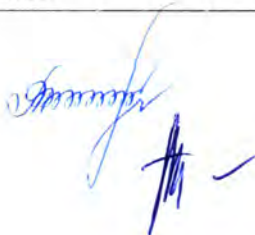
Т.В.Трощій

Г.М.Бугасва

1	2	3	4
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, молоді та спорту 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	-	-	-
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, молоді та спорту України або монографій, до одного доктора наук або професора)	-	-	-
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)	25,0	* 74,4 ** 46,7 *** 49,8	+52,4 +21,7 +24,8
2.5. Наявність кафедри (циклової комісії) з фундаментальної підготовки	+	+	-
2.6. Наявність кафедри зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної науково-педагогічної спеціальності:	-	-	-

Голова комісії:

Член комісії:



Т.В.Трощій

Г.М.Бугасва

1	2	3	4
доктор наук або професор	-	-	-
кандидат наук, доцент	-	-	-
3. Матеріально-технічна база			
3.1. Забезпеченість лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних програм (у % від потреби)	100	100	-
3.2. Забезпеченість студентів гуртожитком (у % від потреби)	70	100	+30
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" і 0202 "Мистецтво", крім спеціальності "Дизайн")	6	8,3	+2,3
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" і 0202 "Мистецтво", крім спеціальності "Дизайн")	-	-	-
3.5. Наявність пунктів харчування	+	+	-
3.6. Наявність спортивного залу	+	+	-
3.7. Наявність стадіону або спортивного майданчика	+	+	-
3.8. Наявність медичного пункту	+	+	-
4 Навчально-методичне забезпечення			
4.1 Наявність освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця (у тому числі варіативної компоненти)	+	+	-
4.2. Наявність освітньо-професійної програми підготовки фахівця (у тому числі варіативної компоненти)	+	+	-

Голова комісії:

Член комісії:



Т.В.Трощій

Г.М.Бугасва

1	2	3	4
4.3. Наявність навчального плану, затвердженого в установленому порядку	+	+	-
4.4. Наявність навчально-методичного забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану (% від потреби):	100	100	-
4.4.1. Навчальних і робочих навчальних програм дисциплін	100	100	-
4.4.2. Планів семінарських, практичних занять, завдань для лабораторних робіт (% від потреби)	100	100	-
4.4.3. Методичних вказівок і тематик контрольних, курсових робіт (проектів)	100	100	-
4.5. Наявність пакетів контрольних завдань для перевірки знань з дисциплін соціально-гуманітарної, фундаментальної та фахової підготовки (% від потреби)	100	100	-
4.6. Забезпеченість програмами всіх видів практик (% від потреби)	100	100	-
4.7. Наявність методичних указівок щодо виконання дипломних робіт (проектів), державних екзаменів	+	+	-
4.8. Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів (у тому числі з використанням інформаційних технологій) (% від потреби)	100	100	-
4.9. Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь студентів	+	+	-
5. Інформаційне забезпечення			
5.1. Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, наявними у власній бібліотеці (% від потреби)	100	100	-

Голова комісії:

Член комісії:



Т.В.Троший

Г.М.Бугасва

1	2	3	4
5.2. Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загальної чисельності студентів (% від потреби)	3	12	+9
5.3. Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями	3	3	-
5.4. Можливість доступу викладачів і студентів до Інтернету як джерела інформації:			
наявність обладнаних лабораторій	+	+	-
наявність каналів доступу	+	+	-
6. Якісні характеристики підготовки фахівців			
6.1 Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
6.1.1 Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	-
6.1.2 Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-
6.1.3 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	-
6.2 Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %	-	-	-
6.2.1 Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:	-	-	-
- Успішно виконані контрольні завдання, %	90	94,7	+4,7
- Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	52,6	+2,6

Голова комісії:

Член комісії:

Т.В.Троший

Г.М.Бугаєва

РЕЗУЛЬТАТИ ВИКОНАННЯ КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ РОБІТ
при експертній оцінці залишкових знань студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
Державного вищого навчального закладу «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж»

№ п/р	Дисципліна	Група	Кількість студентів	Виконували ККР		З них одержали оцінки								Абсолютна успішність %	Якість %
				осіб	%	5	4	3	2						
3 циклу дисциплін гуманітарної та соціально-економічної підготовки															
1	Українська мова (за проф.спрямуван.)	ТХ 13 1/9	21	19	90,5	-	-	10	52,6	8	42,1	1	5,3	94,7	52,6
Всього з циклу гуманітарної підготовки			21	19	90,5	-	-	10	52,6	8	42,1	1	5,3	94,7	52,6
3 циклу дисциплін природничо-наукової та загальноекономічної підготовки															
1	Процеси і апарати харчових виробництв	ТХ 13 1/9	21	21	100	2	9,5	10	47,6	8	38,1	1	4,8	95,2	57,1
2	Органічна хімія	ТХ 13 1/9	21	19	90,5	3	15,8	7	36,8	8	42,1	1	5,3	94,7	52,6
Всього з циклу природничо-наукової підготовки			42	40	95,2	5	12,5	17	42,5	16	40	2	5	95	55
3 циклу дисциплін професійної і практичної підготовки															
1	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	ТХ 13 1/9	21	21	100	7	33,3	5	23,8	8	38,1	1	4,8	95,2	57,1
2	Технологія виробництва кулінарної продукції	ТХ 13 1/9	21	20	95,2	5	25	6	30	8	40	1	5	95	55
3	Основи дієт та приготування дієтичних страв	ТХ 13 1/9	21	20	95,2	3	15	9	45	7	35	1	5	95	60
Всього з циклу професійної та практичної підготовки			63	61	96,8	15	24,6	20	32,8	23	37,7	3	4,9	95,1	57,4

Голова експертної комісії

Член експертної комісії

Директор ДВНЗ «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж»

Т.В. Троший

Г.М.Бугасва

Л.М. Таберко