

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

МАТЕРІАЛИ АКРЕДИТАЦІЙНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ підготовки спеціалістів з спеціальності 5.14010102 «Ресторачне обслуговування» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» у Державному вищому навчальному закладі «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж»

**Дніпропетровськ
2016**

Голова комісії



Т.В. Трощій

Експертні висновки
акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів
за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»
з галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»
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 № 15-А від 08.06.2016 року експертна комісія у складі:

Голова комісії:	Троший 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 13.06.2016 по 15.06.2016 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 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування».

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 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»;

Голова комісії



Т.В. Троший

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 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

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.

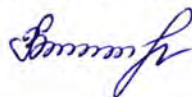
Коледж діє на підставі наступних засновницьких документів:

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.

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: 765 - 90 - 44, e-mail:dtretl@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 згідно наказу Міністерства освіти України від 20.06.97 № 218 «Про реформування мережі вищих навчальних закладів, підпорядкованих Міністерству освіти

Голова комісії



Т.В. Троший

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 перейменований у Державний вищий навчальний заклад «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж».

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

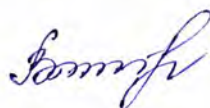
№ п/п	Показники діяльності	Кількісні параметри	
		Денна форма навчання	Заочна форма навчання
1	2	3	4
1.	Сукупний ліцензований обсяг прийому студентів:		
	- молодший спеціаліст	660	220
	- бакалавр	-	-
	- спеціаліст	-	-
	- магістр	-	-
2.	Кількість студентів, курсантів, слухачів разом: у т.ч. за формами 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

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.

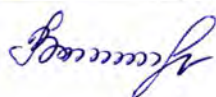
Прийом студентів на навчання здійснюється відповідно до діючих законодавчих і нормативних документів, правил прийому та ліцензії, перевищення ліцензійного обсягу не виявлено.

Конкурс на спеціальність 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» на денному відділенні протягом 3-х років складає 8,7 – 11,5 особи на одне місце, що можна побачити у наступній таблиці:

ПОКАЗНИКИ ФОРМУВАННЯ КОНТИНГЕНТУ СТУДЕНТІВ за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

№ п/п	Показник	Роки		
		2013	2014	2015
	Всього студентів на спеціальності	5	10	27
1.	Ліцензований обсяг	30	30	30
2	Прийнято на навчання, всього (осіб)	5	6	17
	- денна форма	5	6	17
	в т.ч. за державним замовленням	4	4	4
	- заочна форма	-	-	-
3	Подано заяв на одне місце за формами навчання	35	44	46
	- денна форма	35	44	46
	- інші форми навчання (заочна форма)			
4	Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення	8,7	11,0	11,5
	- денна форма	8,7	11,0	11,5

Голова комісії



Т.В. Троший

студентів, 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 та на базі повної загальної середньої освіти з терміном навчання 2 роки. 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.

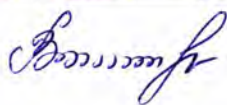
Прийом студентів на навчання здійснюється відповідно до діючих законодавчих і нормативних документів, правил прийому та ліцензії, перевищення ліцензійного обсягу не виявлено.

Конкурс на спеціальність 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» на денному відділенні протягом 3-х років складає 8,7 – 11,5 особи на одне місце, що можна побачити у наступній таблиці:

ПОКАЗНИКИ ФОРМУВАННЯ КОНТИНГЕНТУ СТУДЕНТІВ за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

№ п/п	Показник	Роки		
		2013	2014	2015
	Всього студентів на спеціальності	5	10	27
1.	Ліцензований обсяг	30	30	30
2	Прийнято на навчання, всього (осіб)	5	6	17
	- денна форма	5	6	17
	в т.ч. за державним замовленням	4	4	4
	- заочна форма	-	-	-
3	Подано заяв на одне місце за формами навчання	35	44	46
	- денна форма	35	44	46
	- інші форми навчання (заочна форма)			
4	Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення	8,7	11,0	11,5
	- денна форма	8,7	11,0	11,5
	- інші форми навчання (заочна форма)	-	-	-

Голова комісії



Т.В. Троший

Показники формування та динаміка змін контингенту студентів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» свідчать, що були ускладнення з формуванням контингенту молодших спеціалістів, державне замовлення на підготовку фахівців виконується у повному обсязі.

Випускники «Дніпропетровського транспортно-економічного коледжу» спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» працюють за фахом на комунальних підприємствах харчування, закладах ресторанного господарства різної форми власності.

Висновок:

експертна комісія зазначає, що набір студентів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» 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.

3 Кадрове забезпечення спеціальності

Експертна комісія ознайомилась з офіційними документами по особовому складу викладачів Державного вищого навчального закладу «Дніпропетровський транспортно-економічний коледж» і констатує, що всі показники щодо кадрового забезпечення спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» 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 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» працює 25 викладачів. З них мають вищу категорію - 13 осіб, першу категорію – 4 особи, другу категорію – 5 осіб, категорію спеціаліста – 3 особи. 7 викладачів мають педагогічне звання «Викладач-методист».

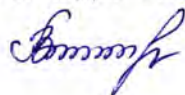
Фахову підготовку студентів з спеціальності здійснюють 5 викладачів, з яких вищу категорію мають 3 особи (з них 2 мають педагогічне звання «викладач-методист»), другу категорію – 1 особа, категорію спеціаліста – 1 особа.

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

За навчальним планом кількість лекційних годин з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки складає 233 годин, а частка лекційних годин, які викладають педагогічні працівники вищої категорії становить 171 години, що відповідає 73,4%.

Згідно навчального плану кількість лекційних годин з циклу математичної, природничо-наукової підготовки складає 120 годин, а частка лекційних годин, які

Голова комісії



Т.В. Трощій

викладають педагогічні працівники вищої категорії становить 88 годин, що відповідає 73,3%.

Згідно навчального плану кількість лекційних годин з циклу професійної підготовки складає 607 годин, а частка лекційних годин, які викладають педагогічні працівники вищої категорії становить 254 годин, що відповідає 41,8%.

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 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» дозволяє проводити навчально-виховний процес на відповідному рівні. Підвищення кваліфікації та атестація викладачів проводиться своєчасно.

4 Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу

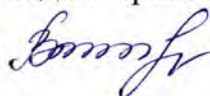
Стан матеріально-технічного забезпечення коледжу дає змогу забезпечити якісну навчально-виховну підготовку студентів.

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

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

Голова комісії



Т.В. Трощій

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.

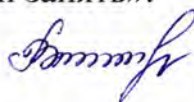
Санітарний стан аудиторного фонду задовільний.

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, підключений до Інтернет електронний телефонний довідник, введений в експлуатацію електронний лист заміन на сайті коледжу, розроблена і працює комп'ютерна програма «Пропуски занять».

Голова комісії



Т.В. Троший

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 студентської 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 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» галузі знань 1401 «Сфери обслуговування».

5 Зміст підготовки фахівців

Експертна комісія ознайомилась з документами, що визначають зміст підготовки фахівців зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» 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 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

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» 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.

Навчально-виховний процес зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» за напрямом 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється у відповідності до діючих вимог ОКХ і ОПП, затверджених МОН України 26.05.2009 року ОПП молодшого спеціаліста (в частині розподілу загального навчального часу за циклами підготовки, переліку та обсягу нормативних дисциплін за циклами підготовки), затвердженої МОН України у 2009 році, засобів діагностики якості освіти, варіативної компоненти ОКХ та ОПП, затверджених директором коледжу; типового та робочих навчальних планів, затверджених директором коледжу.

Графік навчального процесу 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 практичне навчання, 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 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 поповнюється 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 1 курсової роботи з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства».

Лабораторні та практичні роботи з дисциплін професійного циклу, проводяться в кабінетах «Товарознавства і технології виробництва продукції», «Організації та технології обслуговування в підприємствах харчування та закладах ресторанного господарства» та на базі навчального готельно-ресторанного комплексу. Всього проводиться 254 години практичних робіт з

дисциплін професійної підготовки спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

Реалізується принцип неперервності комп'ютерної підготовки студентів. Навчальним планом передбачено інтеграцію вивчення дисциплін: «Інформатика» в обсязі 82 годин, «Інформатика та комп'ютерна техніка» в обсязі 216 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 працевдавцями 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 30 заліків. Навчальний процес завершується державним комплексним кваліфікаційним екзаменом з дисциплін циклу професійної підготовки. 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 працевдавців, 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 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» 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 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» 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;
- навчально-методичними матеріалами до всіх видів аудиторних занять, практичного навчання та організації самостійної роботи студентів.

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 студентам.

Основою для організації освітнього процесу є затверджений у встановленому порядку навчальний план підготовки молодших спеціалістів та розроблені на його основі робочі навчальні плани. Щорічно складається графік навчального процесу, план внутрішнього контролю навчально-виховного процесу. В коледжі забезпечується повнота виконання робочих навчальних планів і робочих програм дисциплін, 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.

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. Внаслідок чого створено 10 посібників з гуманітарного циклу дисциплін, 5 – з математичного та природничо-наукового циклу, 15 - з циклу професійної підготовки. Студенти спеціальності 100% забезпечені рекомендаціями для виконання курсової роботи, практичного навчання. Всі матеріали в електронному вигляді надані студентам через бібліотеку коледжу, внутрішню комп'ютерну мережу та мережу Інтернету. Відповідно вимогам сучасності викладачі системно працюють над оновленням та створенням посібників з напрямів лабораторно-практичного навчання, курсів лекцій, проведення семінарських занять. В результаті створено 8 нових посібників. 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 електронні продукти з контролю знань.

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 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» 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 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування».

7 Якість підготовки і використання випускників

Експертна комісія ознайомилась з показниками успішності студентів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» за період останньої екзаменаційної сесії, переглянула навчальні журнали та екзаменаційні відомості і констатує достовірність поданих даних.

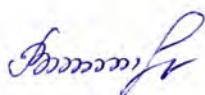
Експертною комісією було визначено перелік дисциплін, за якими проводилася перевірка показників успішності студентів у відповідності графіку проведення комплексних контрольних робіт (ККР).

Під час акредитаційної експертизи експертна комісія перевіряла заміри залишкових знань студентів 2 та 3 курсів.

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

1. Гуманітарної та соціально-економічної підготовки: «Основи філософських знань» та «Історія України».
2. Математичної, природничо-наукової підготовки: «Вища математика» та «Екологія».
3. Професійної підготовки: «Технологія обслуговування в закладах

Голова комісії



Т.В. Трощій

ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства» та «Професійний етикет».

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: 95,5%, 54,5%; дисциплін математичної, природничо-наукової підготовки відповідно: 95,7%, 56,5%; дисциплін професійно-практичної підготовки, відповідно: 96,5%, 57,4%.

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

№ з/п	Назва дисципліни	Рівень успішності, %		Рівень якості, %		Розбіжність (+). (-)	
		За самоаналізом %	За акредитаційною експертизою %	За самоаналізом %	За акредитаційною експертизою %	Рівень успішності	Рівень якості
1 Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки							
1.1	Основи філософських знань	100	100	60	60	0	0
1.2	Історія України	100	94,1	60	52,9	-5,9	-7,1
2 Цикл математичної, природничо-наукової підготовки							
2.1	Вища математика	100	100	60	60	0	0
2.2	Екологія	100	94,4	60	55,6	-5,6	-4,4
3 Цикл професійної та практичної підготовки							
3.1	Технологія обслуговування в закладах ресторанного господарства	100	94,4	60	55,6	-5,6	-4,4
3.2	Устаткування закладів ресторанного господарства	100	100	60	60	0	0
3.3	Професійний етикет	100	100	60	60	0	0

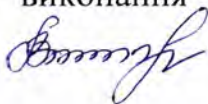
Експертна комісія констатує, що результати сесії та контрольних робіт засвідчують достатній загальний рівень фахової підготовки студентів, а показники абсолютної та якісної успішності відповідають вимогам акредитації.

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

Навчальним планом підготовки фахівців спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» передбачено виконання курсової роботи у 6 семестрі з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства». Показники виконання курсової роботи з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» в середньому складає: успішність – 100%; якість – 80 %.

Експертною комісією були вибірково перевірені 20% курсових робіт, а також проведена експертиза якості виконання курсових робіт за попередні роки.

Голова комісії



Т.В. Трощій

Перевірені курсові роботи написані відповідно до методичних вказівок, розроблених викладачами коледжу.

Експертною комісією було встановлено об'єктивність оцінювання курсових робіт. Комісія в цілому погоджується з виставленими викладачами навчального закладу оцінками. Встановлені деякі недоліки при виконанні курсових робіт: незначні відхилення від вимог ЄСТД, ЄСКД при оформленні пояснювальних записок.

Якість практичної підготовки студентів перевірялась на підставі аналізу звітів студентів про проходження навчальної, технологічної, професійної практик. Спеціальність забезпечена наскрізною програмою практики, чітко визначені критерії оцінювання різних видів практичного навчання.

Експертна комісія перевірила звіти з практик і встановила: звіти виконані в повному обсязі, зміст відповідає вимогам, містять конкретний виробничий матеріал, відображають виконання програми і практики та оцінені об'єктивно.

Студенти показали наступні усереднені результати практичного навчання: абсолютна успішність – 100%, якість – 71,9%. Організація практичного навчання в коледжі здійснюється на належному рівні.

Державна атестація проводитиметься у формі Державного комплексного кваліфікаційного екзамену з фахових дисциплін під час літньої сесії 2015-2016 н.р. Адміністративний контроль якості підготовки до державної атестації випускної групи, який проводився 16 травня 2016 року, свідчив, що всі випускники спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» опанували програмний матеріал і оволоділи практичними навичками: успішність склала 100%, якість – 80%. Експертна комісія перевірила Програму проведення державної атестації, зміст тестової та практичної частин екзамену та дійшла висновку, що засоби діагностики, які розроблені у коледжі, повністю відповідають державним стандартам спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

Висновок:

результати підготовки фахівців спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» 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 – адміністратор (господар) залу».

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 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» відповідає вимогам акредитації.

8 Перелік зауважень контролюючих держаних органів та заходів їх усунення

За результатами ліцензування спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», яка проведена 2012 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. З кожної дисципліни навчального плану викладачі створили електронне навчально-методичне забезпечення «Портфелі студентів», якими можуть користуватися всі студенти спеціальності. Була придбана ліцензійна версія відеосемінару «Бездоганний офіціант» (для навчання співробітників ресторанів, клубів, казино та барів), створена відеотека навчальних фільмів та презентацій з основних тем для дисциплін циклу професійної та практичної підготовки. На базі готельно-туристичного комплексу було відкрито студентське кафе, яке дає можливість удосконалювати професійні навички студентів даної спеціальності.

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 обліку для кафе «1С: 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.

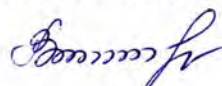
Розроблена та системно оновлюється Програма державної атестації випускників спеціальності. Повністю оновлені методичні матеріали проведення Державного комплексного кваліфікаційного екзамену за фахом.

Для впровадження інтерактивних методів навчання використовується мультимедійні пристрої.

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

Голова комісії



Т.В. Троший

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 роботи адміністраторів (господарів) залу.

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 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» 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 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» 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 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», відповідає акредитаційним вимогам;

- матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу відповідає нормативним вимогам до підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

Відповідність нормативним критеріям і вимогам до акредитації підготовки фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», 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 1401 «Сфера обслуговування», 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.

5. Продовжити роботу з вдосконалення навчально-методичного забезпечення дисциплін загальноосвітнього циклу в напрямку формування професійних компетенцій молодших спеціалістів у галузі знань «Сфера обслуговування».

Експертна комісія зробила висновок про можливість акредитації спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» 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

Boomer Jr

Т.В. Троцкий

Член експертної комісії:

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

13-

Г.М.Бугаєва

3 експертними висновками ознайомлений:

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

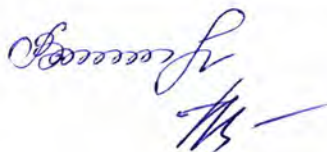
Л.М. Таберк

15.06.2016

Порівняльна таблиця
відповідності стану забезпечення навчального закладу ліцензійним умовам та державним
вимогам до акредитації галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»
спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

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:



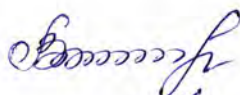
Т.В.Троший

Член комісії:

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	* 73,4 ** 73,3 *** 41,8	+48,4 +48,3 +16,8
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:



Г.В.Троший

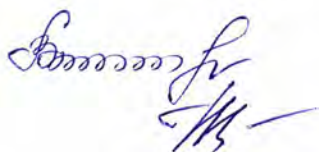
Член комісії:



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:



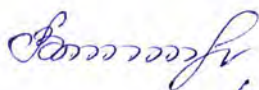
Т.В.Троций

Член комісії:

Г.М.Бугаєва

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:



Т.В.Трощій

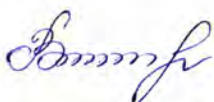
Член комісії:



Г.М.Бугаєва

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	95,5	+5,5
- Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	54,5	+4,5

Голова комісії:



Т.В.Трощій

Член комісії:



Г.М.Бугаєва

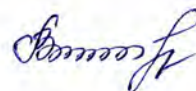
1	2	3	4
6.2.2 Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
- Успішно виконані контрольні завдання, %	90	95,7	+5,7
- Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	56,5	+6,5
6.2.3 Рівень знань студентів зі спеціальних (фахової) підготовки:			
- Успішно виконані контрольні завдання, %	90	96,5	+6,5
- Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	57,1	+7,1
6.3 Організація наукової роботи			
6.3.1 Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	-	-	-
6.3.2 Участь студентів у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах, тощо)	+	+	-

Примітка:

- * - гуманітарного та соціально-економічного циклу;
- ** - математичного та природничо-наукового циклу;
- *** - професійного та практичного циклу.

Голова експертної комісії:

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



Т.В. Трощій

Член експертної комісії:

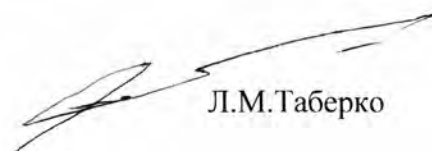
Голова циклової комісії виробництва харчової продукції коледжу ресторанного господарства Національного університету харчових технологій



Г.М. Бугаєва

З експертними висновками ознайомлений:

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



Л.М. Таберко

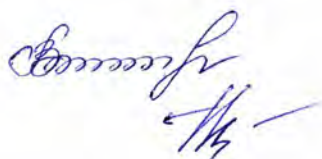
15.06.2016



Порівняльна таблиця дотримання технологічних вимог щодо матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ			
щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
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	7,85	+5,45
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	10	14	+4
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	100	+30
Проведення освітньої діяльності			
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	Немає відхилення
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ			
щодо навчально-методичного 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

Голова комісії:



Г.В.Трощій

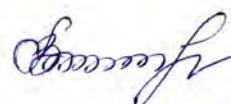
Член комісії:

Г.М.Бугаєва

5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	Немає відхилення
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	2	3	+1
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:

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



Т.В. Трощий

Член експертної комісії:

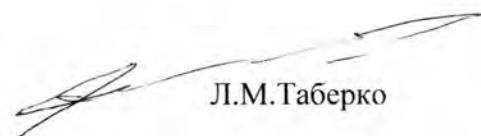
Голова циклової комісії виробництва харчової продукції Коледжу ресторанного господарства Національного університету харчових технологій



Г.М.Бугасва

З експертними висновками ознайомлений:

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

Л.М.Таберко