

Експертні висновки
експертної комісії Міністерства освіти і науки України
за результатами акредитаційної експертизи
підготовки молодших спеціалістів
спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції
у ДВНЗ "Одеський коледж економіки, права
та готельно-ресторанного бізнесу"

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 09.08.2001р. № 978 "Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах", виконуючи наказ Міністерства освіти і науки України від 06.12.2016р. №298-А "Про проведення акредитаційної експертизи", експертною комісією у складі:

- **Білецький Едуард Володимирович**, професор кафедри харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету, доктор технічних наук, професор, голова комісії,
- **Гордіснко Людмила Вікторівна**, голова циклової комісії технологічних дисциплін Полтавського кооперативного технікуму Полтавської облспоживспілки, викладач вищої категорії, член комісії.

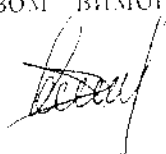
в період з 12.12.2016р. по 14.12.2016р. була проведена повторна акредитаційна експертиза підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції у ДВНЗ "Одеський коледж економіки, права та готельно-ресторанного бізнесу". Комісією були розглянуті матеріали акредитаційної справи та проведена на місці експертна оцінка спроможності коледжу щодо здійснення освітньої діяльності по підготовці фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем "молодший спеціаліст".

Висновки експертів підготовлені на основі звіту про діяльність коледжу, вивчення відповідних документів, що регламентують діяльність ДВНЗ "Одеський коледж економіки, права та готельно-ресторанного бізнесу", проведення комплексних контрольних робіт, перевірки якості виконання курсових проектів, робіт, звітів з практики, матеріалів Державної атестації, проведення співбесід з керівництвом, викладачами економіки та підприємництва та студентами спеціальності.

Моніторинг здійснювався за такими напрямками:

- підтвердження достовірності інформації, поданої коледжем до Міністерства освіти і науки України із заявою про акредитацію спеціальності;
- підтвердження відповідності показників діяльності коледжу установленим законодавством вимогам щодо навчально-методичного,

Голова експертної комісії



д.т.н., проф. Е.В Білецький

- підтвердження відповідності показників діяльності коледжу установленим законодавством вимогам щодо навчально-методичного, кадрового, матеріально-технічного та інформаційного забезпечення;
- підтвердження відповідності освітньої діяльності коледжу державним вимогам;
- підтвердження результатів проведених експертною комісією ККР з гуманітарних, фундаментальних та професійних дисциплін.

Експертна комісія ознайомила з результатами попередньої експертизи акредитаційних матеріалів Акредитаційної справи (№ 434ас). Відповідно до них результати експертних висновків відображено у розділах 1-6 наданих експертних висновків та у додатках 1-5.

1. Дотримання загальних умов освітньої діяльності

ДВНЗ "Одеський коледж економіки, права та готельно-ресторанного бізнесу" - вищий навчальний заклад I рівня акредитації загальнодержавної форми власності, перебуває у підпорядкуванні Міністерства освіти і науки України. Коледж створено у 1992 році шляхом реорганізації Одеського комерційного технікуму та Одеського технікуму громадського харчування в Одеський коледж торгівлі та громадського харчування (наказ Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 20.04.92 р. №10). Наказом Міністерства освіти України від 18.01.1993р. № 15 "Про передачу навчальних закладів Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі до системи Міністерства освіти України" технікум передано до сфери управління Міністерства освіти України. У 2008 р. згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 01.08.2008р. № 722 технікум перейменований у Державний вищий навчальний заклад "Одеський коледж економіки, права та готельно-ресторанного бізнесу".

Коледж має багаторічну успішну історію підготовки кваліфікованих кадрів для закладів ресторанного господарства. У 2017 році коледж святкуватиме 90-то річчя з дня заснування.

Коледж внесено до Єдиного державного реєстру підприємств та організацій (відомості з Єдиного державного реєстру підприємств та організацій України (ЄДРПОУ) від 03.10.2016р. №0033-12/1930).

Коледж діє на підставі Статуту, прийнятого загальними зборами трудового колективу 05.03.2012 р. та затвердженого наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України 12.06.2012 р., зі змінами до Статуту, прийнятими загальними зборами трудового колективу 06.05.2013 р. і затвердженими Міністерством освіти і науки України 28.10.2013р. Концепції діяльності та Перспективного плану розвитку коледжу на період 2010-2020рр., прийнятим на засіданні педагогічної ради коледжу 31.08.2010р.

Освітню діяльність коледж здійснює на підставі ліцензії серії АЕ №527610 від 14.10.2014р. з 7-ми напрямів за 8-ма спеціальностями

підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня "молодший спеціаліст":

- 5.03050901 Бухгалтерський облік
- 5.03040101 Правознавство
- 5.03051001 Товарознавство та комерційна діяльність
- 5.14010102 Ресторанне обслуговування
- 5.14010101 Готельне обслуговування
- 5.05170101 Виробництво харчової продукції
- 5.14010301 Туристичне обслуговування
- 5.03050802 Оціночна діяльність

Шість спеціальностей акредитовано за першим рівнем: сертифікати про акредитацію серії НД-І №№1622701, 1622702, 1622703, 1622704, 1622705, №1623355 з терміном дії до 01.07.2017р. з напрямку (спеціальності) 0304Право 5.03040101 Правознавство, з напрямку 0305 Економіка та підприємництво спеціальності 5.03050901 Бухгалтерський облік та спеціальності 5.03051001 Товарознавство та комерційна діяльність, з напрямку 1401 Сфера обслуговування спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування та 5.14010101 Готельне обслуговування, з напрямку (спеціальності) 0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції 5.05170101 Виробництво харчової продукції.

За спеціальністю 5.14010301 Туристичне обслуговування освітню діяльність розпочато в 2013 році, за спеціальністю 5.03050802 Оціночна діяльність освітню діяльність розпочато в а) 2014 році (згідно ліцензії, зазначеної вище).

Підготовка молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції здійснюється з перших років існування коледжу. Попередня акредитація спеціальності відбулася в 2012 році (сертифікат НД-І № 1622705, виданий 28.05.2012 р., термін дії якого спливає 01.07.2017 р.). Коледж має багаторічний досвід, матеріально-технічну базу, висококваліфікований педагогічний склад та методичне забезпечення з підготовки фахівців споріднених спеціальностей сфери обслуговування.

Ліцензований обсяг прийому по коледжу за денною формою навчання становить 385 осіб, за заочною - 115 осіб; за спеціальністю 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" - 60 осіб за денною формою навчання, 30 осіб за заочною формою навчання.

З 2015 року прийом на заочну форму навчання за спеціальністю "Виробництво харчової продукції" не здійснюється.

У 2016 році ліцензований обсяг прийому коледжем виконаний на 94 %; за спеціальністю "Виробництво харчової продукції" - на 100%. На контрактну основу на ІІ курс було зараховано дві особи за результатами ЗНО. Перевищення ліцензованого обсягу прийому на навчання не виявлено.

Структура коледжу відповідає потребам організаційно-методичного забезпечення, в складі коледжу є три відділення на денній формі навчання, в тому числі відділення харчових технологій, яке здійснює підготовку студентів за спеціальністю 5.05170101 "Виробництво харчової продукції", 8 циклових комісій, дві бібліотеки з читальними залами на 70 місць, актова зала, бухгалтерія, гуртожиток загальною площею 2639,8 кв. м на 250 місць, медичний пункт площею 16 кв.м. Для проведення занять з фізичного виховання коледж орендує легкоатлетичний манеж у будівлі КЗ "ШВСМ "Олімпієць" площею 1000 кв.м.(договір оренди є в справі).

Освітній процес у коледжі забезпечує 81 педагогічний працівник, у тому числі штатні – 75 осіб, з них 34 особи, або 45 %, - викладачі вищої категорії, один кандидат наук, 3 викладачі мають педагогічне звання "викладач-методист".

Коледж очолює директор Кочерга Любов Михайлівна, 1954 року народження, викладач - методист. Кочерга Л.М. у коледжі працює з 1980 р. На посаду директора призначена 10 березня 2016 р. наказом Міністерства освіти і науки України від 10.03.2016р. №22к.

Основними установчими документами, які забезпечують умови діяльності коледжу, є:

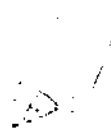
- Статут коледжу, затверджений Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України 12.06.2012р. зі змінами до Статуту коледжу, затвердженими наказом Міністерства освіти і науки України від 28.10.2013р.;
- Відомості з Єдиного державного реєстру підприємств та організацій України (ЄДРПОУ) від 03.10.2016р. №0033-12/1930;
- санітарно-технічний паспорт коледжу;
- договори оренди на навчальні корпуси;
- Договір про надання в оренду легкоатлетичного манежу у будівлі КЗ "ШВСМ "Олімпієць".

Достовірність інформації акредитаційної справи, поданої до Міністерства освіти і науки України коледжем, перевірено на підставі оригіналів відповідних документів і *відповідає акредитаційним вимогам.*

2. Кадрове забезпечення

Під час проведення експертизи перевірка кадрового забезпечення навчального процесу проводилась шляхом вивчення наказів з особового складу, штатного розпису, особових справ викладачів та шляхом співбесід з викладачами.

2.1. Освітньо-виховний процес за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції забезпечує 25 викладачів, у т.ч. штатних – 24 особи, що становить 96 %. Склад штатних викладачів достатньо якісний і включає:



18 осіб, або 75 %, мають вищу категорію; 5 осіб, або 21 %, - I категорію; 1 особа, або 4 %, - II категорію. Чотири викладачі мають педагогічне звання – "старший викладач", один викладач має педагогічне звання – "викладач-методист".

Середній вік викладачів, які працюють на спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції, – 43 роки. На спеціальності працює 7 викладачів пенсійного віку.

Усі викладачі, які забезпечують освітню діяльність зі спеціальності, мають фахову вищу освіту.

Підготовку фахівців забезпечують 8 циклових комісій, у т.ч. дві випускові - технологічних дисциплін та організаційно-технічних дисциплін. Циклову комісію технологічних дисциплін очолює викладач вищої категорії з педагогічним званням "старший викладач" Перінга С.М.; циклову комісію організаційно-технічних дисциплін очолює викладач вищої категорії з педагогічним званням "старший викладач" Кожедубова Л.П..

Враховуючи зауваження попередньої експертизи експертної комісії відповідно до наказу МОН № 1377 від 29.11.2011 р., щодо до викладання дисципліни "Охорона праці в галузі" встановлено, що дану дисципліну викладає викладач Половий О.О. (додаток 1).

У 2014-2015 н.р. проводилась позачергова, у 2015-2016 навчальному році планова атестації викладачів. Всього атестовано 18 викладачів, що працюють на спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції.

На основі перспективного плану у коледжі здійснюється підвищення кваліфікації викладачів за різними напрямками:

а) стажування на відповідних кафедрах ВНЗ більш високого рівня акредитації (університети, інститути, академії);

б) підвищення кваліфікації:

- в Одеському обласному інституті удосконалення вчителів;

- на КПК у Міжгалузевому інституті підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів при Полтавському університеті споживчої кооперації України;

- на курсах підвищення педагогічної освіти в ОНУ ім. І.І. Мечнікова за напрямом "Психологія і педагогіка вищої освіти";

в) заняття у школі молодого викладача, організованій при навчально-методичному кабінеті коледжу.

Протягом останніх 5-ти років підвищення кваліфікації пройшли всі викладачі. Характеристику педагогічних працівників, які здійснюють фахову підготовку на спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції, подано у таблиці 1.

**Характеристика педагогічних працівників, які
здійснюють фахову підготовку на спеціальності
5.05170101 "Виробництво харчової продукції"**

| № | Прізвище, ім'я, по батькові | Вища освіта: що закінчив, коли, спеціальність, кваліфікація | Кваліфікаційна категорія та педагогічне звання | Дисципліни, які викладає | Підвищення кваліфікації, форма, рік, організація |
|----|--------------------------------------|---|--|---|---|
| 1. | Перінга Світлана Миколаївна | Донецький інститут радянської торгівлі, 1969 р., спеціальність – Технологія та організація громадського харчування, кваліфікація – інженер-технолог | Вища, старший викладач | Технологія виробництва кулінарної продукції | Стажування, 2014 р., ТОВ «Прінт-Пі», ресторан «Прінт-Пі», Тема «Технологія страв європейської кухні». |
| 2. | Кочерга Любов Михайлівна | Донецький інститут радянської торгівлі, 1976 р., спеціальність – Технологія та організація громадського харчування, кваліфікація – інженер-технолог | Вища, викладач-методист | Організація виробництва в закладах ресторанного господарства | КПК, 2014 р. ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» в Міжгалузевому інституті підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі». |
| 3. | Кожедубова Лариса Петрівна | Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова, 1993 р., спеціальність - Технологія хлібопекарського, макаронного та кондитерського виробництв, кваліфікація – інженер-технолог; Одеська національна академія харчових технологій, 2009 р., спеціальність технологія харчування, кваліфікація – спеціаліст з технології харчування | Вища, старший викладач | Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства | КПК, 2014 р., ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» в Міжгалузевому інституті підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі». |
| 4. | Чернійчук Ольга Олексіївна | Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова, 1988 р. спеціальність – Зберігання та технологія переробки зерна, кваліфікація інженер-технолог | Вища | Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції | КПК, 2014 р., ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» в Міжгалузевому інституті підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі». |
| 5. | Момотлива Світлана Леонідівна | Полтавський кооперативний інститут, 2001 р., спеціальність - Товарознавство та комерційна діяльність. | Перша | Товарознавство харчових продуктів | Стажування, 2015 р. в СПД «Фролова С.І.», ресторан. Тема «Новітні інноваційні технології у вищій школі». |

| | | | | | |
|-----|--------------------------------------|--|------------------------------|--|---|
| | | кваліфікація – товарознавець-комерсант | | | |
| 6. | Половой Олексій Олексійович | Одеський технологічний інститут харчової та холодильної промисловості. 1967 р., спеціальність – Холодильні та компресорні машини та установки. кваліфікація – інженер-механік | Вища, старший викладач | Устаткування закладів ресторанного господарства | КПК, 2014 р., ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» в Міжгалузовому інституті підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі». |
| 7. | Коваль Олексій Павлович | Одеський технологічний інститут харчової промисловості ім. М.В. Ломоносова. 1973р., спеціальність – Машини та апарати харчових виробництв. кваліфікація – інженер-механік | Вища | Основи охорони праці | КПК, 2014 р., ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» в Міжгалузовому інституті підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі». |
| 8. | Єна Лілія Миколаївна | Київський торговельно-економічний інститут. 1993 р., спеціальність – Економіка і управління в торгівлі і громадському харчуванні. кваліфікація – економіст-організатор | Вища, старший викладач | Економіка підприємств різних типів | КПК, 2014 р., ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» в Міжгалузовому інституті підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі». |
| 9. | Жабіна Ганна Миколаївна | Одеський національний університет ім. І.І. Мечникова, 2007 р., спеціальність – Менеджмент зовнішньоекономічної діяльності. кваліфікація – менеджер-економіст, менеджер зовнішньоекономічної діяльності | Друга | Основи підприємницької та управлінської діяльності | Стажування, 2011 р., Одеському національному університету ім. І.І. Мечникова. Тема «Мале підприємство та його значення в сучасних ринкових відносинах». |
| 10. | Карцовник Наталя Юрївна | Одеський інститут народного господарства. 1977 р., спеціальність – Бухгалтерський облік. кваліфікація економіст. | Вища | Облік і звітність | КПК, 2014 р., ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» в Міжгалузовому інституті підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів з курсу «Новітні інноваційні технології у вищій школі». |
| 11. | Задворна Тетяна Олександрівна | Чечено-Інгушський державний університет, 1973р., спеціальність - Біологія і хімія. кваліфікація – вчитель біології і хімії середньої школи | Вища | Санітарія та гігієна | Стажування, 2014 р., ТОВ «Прінт-Пі», ресторан. Тема «Сучасні методи санітарії в підприємствах готельно-ресторанного господарства». |
| 12. | Міщенко Алла Павлівна | Одеський технологічний інститут харчової | Вища | Предмет спеціальної | Стажування, 2015 р., ТОВ «Ресторан «Зелена ігуана». |

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | промисловості ім. М.В. Ломоносова. 1979 р. . спеціальність – Технологія та організація громадського харчування. кваліфікація інженер-технолог | | підготовки (виробництво кондитерських та борошняних виробів) | Тема «Новітні інноваційні технології у вищій школі». |
|--|---|--|--|--|

Підвищення кваліфікації викладачів Нуштаєвої Т.Г., Соловей С.П., Чернійчук О.О., Русанової А.М., Кожедубової Л.П., Жабіної Г.М. передбачено перспективним планом підвищення кваліфікації педагогічних працівників, які здійснюють фахову підготовку на спеціальності "Виробництво харчової продукції" на 2013-2018 рр. (додаток 2).

За навчальним планом спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції розподіл лекційних годин за циклами підготовки наступний:

- цикл гуманітарних і соціально-економічних дисциплін - 176 год.;
- цикл природничо-наукової підготовки - 336 год.;
- цикл професійної та практичної підготовки - 535 год.

Відсоток викладачів вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану за циклами, становить:

- гуманітарної та соціально-економічної підготовки - 154 год. , або –87 %;
- математичної та природничо-наукової підготовки - 334 год., або 99 %;
- цикл професійної та практичної підготовки - 437 год., або 92% ,

Наведені показники відповідають акредитаційним вимогам.

Ознайомившись з особовими справами викладачів, які забезпечують освітній процес з даної спеціальності, експертна комісія засвідчує, що матеріали, які подані в акредитаційній справі, відповідають дійсності. Якісний склад педагогічного персоналу, їхня ділова та професійна майстерність дозволяють повністю забезпечити підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня "молодий спеціаліст" за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції.

3. Аналіз матеріально-технічного забезпечення.

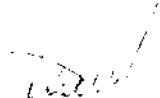
Коледж розташований у чотирьох будівлях. Загальна навчальна площа становить 9304,0 кв.м.

Два корпуси: корпус №2 за адресою вул. Успенська,83 та кухня-лабораторія за адресою вул. Арнаутська, 96 - розташовані в орендованих спорудах. На власні споруди: корпус № 1 за адресою вул. Троїцька, 25 та корпус №3 за адресою вул. Терешкової, 19 - є документи, що засвідчують право господарського відання.

Всі споруди відповідають вимогам ДБН В2.2-3-97, санітарним нормам, що засвідчує санітарний паспорт, та правилам пожежної безпеки лист ГУ ДСУ надзвичайних ситуацій в Одеській області від 23.09.2016 р. № 1005-02

Голова експертної комісії

д.т.н., проф., Е.В Білецький



та лист ГУ ДСУ надзвичайних ситуацій в Одеській області від 02.12.2016 р. № 1180-7 (для приміщення по вул. Терешкової, 19) . Зазначений лист відносно приміщення за адресою вул. Терешкової, 19 переданий до ЄДЕБО (додаток 3).

3.1. Для виконання навчального плану зі спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції коледж використовує 19 навчальних аудиторій з 42 наявних, кухню-лабораторію.

Навчальні кабінети та лабораторія укомплектовані обладнанням, наочністю, інвентарем відповідно до вимог навчальних програм.

3.2. Коледж має гуртожиток за адресою: м. Одеса, вул. Терешкової, 19 на 250 місць, що забезпечує 100% потреби студентів у гуртожитку.

3.3. У коледжі працюють 6 комп'ютерних класів, укомплектованих 65 комп'ютерами, дев'ять кабінетів укомплектовані мультимедійними проекторами Optoma EX521. У кабінеті інформаційних систем і технологій встановлена інтерактивна дошка SMART з мультимедійним проектором Mitsubishi, що дозволяє впроваджувати інноваційні технології у навчальний процес. Забезпеченість робочими комп'ютерними місцями на 100 студентів становить 7 місць, що відповідає акредитаційним вимогам.

3.4. Коледж орендує стадіон у спортивному комплексі "Олімпієць".

3.5. Постійно діє медичний пункт, в якому працює медсестра, розташований у гуртожитку коледжу.

Облік та списання матеріальних цінностей проводиться щомісячно бухгалтерією коледжу і відображається в Книзі обліку руху матеріальних цінностей.

На всі кабінети та лабораторію розроблені паспорти, в яких ведеться облік обладнання та всього оснащення.

Накладні на придбання інвентарю та обладнання оформлюються в журналах-ордерах. Інвентаризація матеріальних цінностей проводиться щорічно відповідно до наказу по коледжу з 1 по 30 листопада.

Ознайомлення з фактичним станом матеріально-технічної бази дозволило констатувати, що вона відповідає акредитаційним вимогам щодо підготовки фахівця за спеціальністю 5.05170101 "Виробництво харчовою продукцією", а матеріали акредитаційної справи з матеріально-технічного забезпечення - відповідають дійсності.

4. Навчально-методичне забезпечення.

В основу змісту підготовки фахівців покладені складові компоненти галузевого стандарту освіти зі спеціальності – освітньо-кваліфікаційна характеристика (ОКХ), освітньо-професійна програма (ОПП), які є в наявності. Державні стандарти зі спеціальності "Виробництво харчової продукції" затверджені наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 29.07.2014 р. №884(є в справі). На основі галузевих стандартів розроблені варіативні компоненти ОПП та ОКХ (є в справі).

Навчальний план розроблений на основі Типового у відповідності до ОПП, дотримано співвідношення навчального часу між циклами підготовки, структурно-логічна послідовність вивчення дисциплін. У відповідності до навчального плану розроблені програми з усіх навчальних дисциплін спеціальності.

Підготовка молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції здійснюється за навчальним планом, затвердженим 01.09.2014 р. За цим планом здійснюватиметься Державна атестація студентів 2014 р. набору.

Студенти 2016р. вступу навчаються за навчальним планом, затвердженим 30.06.2016 р., який є в наявності (додаток 4).

Протягом навчального року робочі навчальні програми корегуються за змістом з появою нової інформації або вводом в дію відповідного нового нормативного матеріалу. Такі зміни розглядаються та приймаються рішенням відповідної циклової комісії.

Методичну роботу у коледжі організовує і координує Методична рада в структурі є навчально-методичний кабінет, в якому наявні комплекси методичного забезпечення спеціальності, комплекси методичного забезпечення навчальних дисциплін, нормативні документи, рекомендації щодо оформлення методичних розробок усіх видів діяльності. У кабінеті наявні матеріали про передовий досвід роботи викладачів та самоосвіту молодих педагогічних працівників. Формами поширення передового досвіду є показові заняття, відкриті лекції, науково-практичні конференції, круглі столи.

Навчально-методичні комплекси дисциплін спрямовані на активізацію індивідуальної та самостійної роботи студентів, упровадження сучасних ефективних форм організації навчання, проведення ділових ігор, вирішення ситуаційних завдань. У коледжі проводилась активна робота щодо впровадження нових інформаційних технологій в освітній процес. Методичні комплекси дисциплін містять крім друкованих, матеріали на електронних носіях: тексти лекцій, інструкції з виконання лабораторних, практичних робіт, рекомендації з виконання самостійних робіт, навчальні та контролюючі тести.

Контроль за якістю організації освітнього процесу в коледжі проводить організаційно-методична комісія (ОМК), якою щорічно контролюються питання за програмою перевірки, затвердженою директором коледжу, результати перевірки заслуховуються на засіданнях педагогічної ради.

Протягом трьох років перевірялися наступні питання:

2013-2014 н.р. – "Підготовка методичного забезпечення щодо самостійної роботи студентів";

2014-2015 н.р. – "Роль практичного навчання у формуванні професійно-ділових якостей студентів";

2015-2016 н.р. – "Формування компетенцій майбутніх фахівців".

Якість знань студентів перевірялася шляхом періодичного проведення директорських контрольних робіт, відвідування занять членами ОМК. Результати перевірки заслуховуються на засіданнях педагогічної ради.

Представлене навчально-методичне забезпечення відповідає державним акредитаційним вимогам до підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції та потребам ринкам праці Одеського регіону.

5. Інформаційне забезпечення.

Бібліотечний фонд коледжу налічує 79769 примірників підручників, навчальних посібників та іншої літератури. Забезпеченість навчальною літературою з розрахунку один підручник на трьох студентів за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції складає 100%. 95% підручників видані державною мовою. Забезпеченість студентів навчальною літературою *відповідає акредитаційним вимогам.*

У навчальному процесі використовуються такі пакети ліцензованих прикладних програм:

- ✓ Microsoft Office Professional Plus 2010 Ukrainian
- ✓ Microsoft Office Professional Plus 2007 Ukrainian
- ✓ Microsoft Office Professional 2003 Win32 Ukrainian
- ✓ ABBYY FineReader 9.0 Professional Edition
- ✓ ABBYY Lingvo x3 Багатомовний. Електронний словник
- ✓ Pragma 5.3 (рос-укр-англ)
- ✓ Pragma Antivirus Pro 2009
- ✓ Windows XP Pro
- ✓ PowerArchiver 2009
- ✓ 1С-Рарус: Управление рестораном 2, українська версія, Проф.
- ✓ система ЛІГА:ЗАКОН ЕЛІТ 8.2.3
- ✓ Айрен, версія 2.5 – програма для тестування студентів.

Експертна комісія відзначає, що інформаційне забезпечення освітнього процесу у коледжі сприяє якісній підготовці молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції. Викладачі і студенти мають необмежений доступ до Інтернету через обладнані лабораторії, *що відповідає вимогам акредитації.*

6. Якість підготовки фахівців.

Якість підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції перевірялась шляхом аналізу результатів проведених експертною комісією ККР, перевірки виконання та результатів захисту курсових проектів та робіт, звітів з професійної практики.

6.1. Результати освітньої діяльності.

Голова експертної комісії



д.т.н., проф., Е.В Білецький

Експертною комісією був проведений зріз залишкових знань студентів II та III курсів. Студенти виконували комплексні контрольні роботи з дисциплін:

- циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки (історія України);
- циклу математичної та природничо-наукової підготовки (безпека життєдіяльності);
- циклу професійної та практичної підготовки (гігієна та санітарія, технологія виробництва кулінарної продукції).

З циклу **гуманітарних і соціально-економічних дисциплін** ККР виконували 52 осіб з 52. Результати такі:

- загальна успішність становить 100%,
- якісна успішність - 51,92%.

У порівнянні з результатами самоаналізу розбіжність в абсолютній успішності становить 0%, в якісній успішності - + 3,71%.

З **природничо-наукової підготовки** ККР виконували 52 студенти з 52.

Результати такі:

- загальна успішність становить 100%,
- якісна успішність - 55,77%.

У порівнянні з результатами самоаналізу розбіжність в абсолютній успішності становить +0%, в якісній - 3,16%.

З **циклу професійної та практичної підготовки** ККР виконували 70 студентів із 70.

Результати такі:

- загальна успішність становить 98,57%,
- якісна успішність - 50%.

У порівнянні з результатами самоаналізу розбіжність в абсолютній успішності становить -0,5%, в якісній успішності - 8%.

Таким чином, рівень виявлених знань студентів з усіх циклів підготовки *відповідає критеріям та вимогам акредитації до підготовки молодших спеціалістів.*

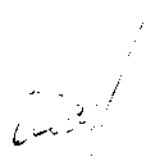
6.2 Практичне навчання.

Практичне навчання зі спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції організовано відповідно до "Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України" (наказ Міністерства освіти і науки України від 08.04.1993 р.) та навчальних програм практики, розроблених викладачами коледжу.

Навчальним планом передбачено 3 види практики: навчальна - 378 годин, технологічна - 540 годин, професійна - 162 години.

Практичне навчання проводиться на підприємствах - базах практики відповідно до довгострокових договорів. Базами практики є сучасні сертифіковані підприємства м. Одеси:

- ТОВ "Альянс - ТВ";



- Приватне підприємство ресторан "Українська ласунка";
- Кафе "Албена";
- Приватне підприємство "50";
- Приватне підприємство "Віват";
- Ресторан "Итальянский квартал";
- Товариство з обмеженою відповідальністю "Сегед";
- Приватне підприємство "Тест";
- Товариство з обмеженою відповідальністю "Жираф"
- Ресторан "Помодоро";
- Кафе "Єврохата".

У коледжі є угоди для проходження практик, що укладені з зазначеними вище підприємствами, згідно вимог постанови Кабінету Міністрів України від 30.12.15 р. № 1187 (додаток 5).

Щорічно студенти коледжу беруть участь у науково-практичних конференціях, які проводяться в коледжі та навчальних закладах регіону.

Комісією було проаналізовано результати захисту звітів з практики шляхом перевірки звітів за 2015-2016 навчальний рік 7-ми студентів (20%). Звіти складені відповідно до програми проходження практики. Результати захисту звітів про практику вказують на високий рівень набуття студентами коледжу професійних вмінь. *Відхилень між оцінками захисту і оцінками експерта немає.*

Організація практичного навчання в коледжі знаходиться на належному рівні, але при оцінці практичних знань і умінь студентів бажано враховувати використання комп'ютерної техніки студентами.

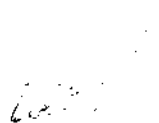
6.3. Виконання курсових проектів та робіт.

Навчальним планом передбачено виконання курсового проекту з дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства" та курсової роботи з дисципліни "Технологія виробництва кулінарної продукції".

Експертами було перевірено 20% курсових проектів та робіт, тобто 7 проектів з 36 та 8 робіт з 39. Тематика курсових проектів різноманітна, охоплює сучасні типи закладів ресторанного господарства, які функціонують у місті. Зміст проектів та робіт відповідає змісту навчальних програм фахових дисциплін. У курсових проектах передбачено виконання розрахунків сировини, обладнання, чисельності працівників, площі цехів тощо для закладів ресторанного господарства різних типів та різної спроможності.

Тематика курсових робіт відповідає навчальній програмі, охоплює технологію приготування усіх видів страв, у тому числі банкетних, з усіх видів сировини.

Виконання курсових проектів та робіт повністю забезпечено необхідними навчально-методичними матеріалами, посібниками, підручниками, додатковою літературою.



Оформлення розрахунково-пояснювальної записки та графічної частини відповідає вимогам ЄСКД. *Розбіжності в оцінках викладачів коледжу і експерта відсутні.* Разом з тим, комісія рекомендує при виконанні та захисті курсових проектів та робіт використовувати комп'ютерну техніку (програма PowerArchiver 2009).

6.4. Державна атестація.

Відповідно до навчального плану Державна атестація проводиться у формі комплексного державного екзамену, який охоплює програмний матеріал з наступних дисциплін: "Технологія виробництва кулінарної продукції", "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства", "Організація обслуговування та сервіс а закладах ресторанного господарства", "Гігієна та санітарія", "Основи охорони праці", "Облік та звітність", "Устаткування закладів ресторанного господарства", "Економіка підприємств різних типів".

У коледжі виконана необхідна навчально-методична, організаційна робота по забезпеченню підготовки та проведенню державних комплексних екзаменів. Розроблені програма Державного комплексного екзамену, банк тестових завдань, ситуаційні задачі.

Аналізуючи білети до державного комплексного екзамену, слід зазначити, що їх зміст дає можливість виявити рівень теоретичної та практичної підготовки фахівців, їх здатність виконувати свої професійні обов'язки.

7. Результати роботи коледжу з усунення зауважень, виявлених під час попередньої акредитації

1. Активізована робота по забезпеченню бібліотеки електронними версіями підручників. Укладено договір з ТОВ "Видавничий дім" "Центр учбової літератури" про надання послуг з доступу до електронної бази даних навчальних видань. Фонди бібліотеки регулярно поповнюються навчальними виданнями на інших електронних носія інформації.
2. Зміцнена матеріально-технічна база.
Придбано:
 - а) в кабінет торгово-технологічного обладнання мікрохвильову піч, слайсер 195 мм, 4 столи з бортом та полицями;
 - б) в банкетну залу:
столовий сервіз на 12 персон, ноутбук;
 - в) в кухню-лабораторію дві газові 4-х конфорочні і плити, 4 міксери.
3. З метою вдосконалення форм і методів практичної підготовки налагоджені зв'язки з підприємствами виробничої сфери як у м. Одесі так за його межами, зокрема, підписано меморандум про співпрацю з найбільшою міжнародною мережею готелів та ресторанів в Україні "RESKARTZ Hotel Group, для проходження практики студентами спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції.

4. Студенти спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції активно приймали участь у науково-практичних студентських конференціях та олімпіадах:
- "Молекулярна кухня – високі технології",
 - "Від бізнес ідеї до бізнес проекту".
 - у травні 2015р. студенти спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції посіли I та II місце у номінації "Творче завдання" у III етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з дисципліни Виробництво кулінарної продукції, яка проходила у коледжі ресторанного господарства НУХТ м. Київ.

Загальний висновок.

1. Конденсія освітньої діяльності, стан кадрового, навчально-методичного забезпечення та матеріально-технічної бази в ДВНЗ "Одеський коледж економіки, права та готельно-ресторанного бізнесу" відповідають вимогам підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції за освітньо-кваліфікаційним рівнем "молодший спеціаліст" згідно з Державними стандартами освіти.

2. Інформація, наведена ДВНЗ "Одеський коледж економіки, права та готельно-ресторанного бізнесу" у звіті про діяльність коледжу за спеціальністю 05170101 Виробництво харчової продукції, є достовірною.

3. Стан організації освітнього процесу, зміст підготовки фахівців, організаційне та навчально-методичне забезпечення освітньо-виховного процесу, кадрове забезпечення, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення освітнього процесу, якісні характеристики підготовки фахівців відповідають вимогам освітньо-кваліфікаційного рівня "молодший спеціаліст" спеціальності 05170101 "Виробництво харчової продукції".

4. В результаті роботи з проведення акредитаційної експертизи освітньої діяльності ДВНЗ "Одеський коледж економіки, права та готельно-ресторанного бізнесу" експертна комісія дійшла висновку про можливість акредитації спеціальності 05170101 Виробництво харчової продукції з ліцензованим обсягом 60 осіб за денною формою навчання.

5. Експертна комісія вважає за необхідне висловити зауваження, які не входять до складу обов'язкових і не впливають на рішення про акредитацію, але дозволяють поліпшити якість підготовки фахівців:

- продовжити зв'язки з роботодавцями виробничої сфери з метою вдосконалення форм і методів практичної підготовки;
- продовжити роботу по співпраці з видавничими центрами щодо надання послуг з доступу до електронної бази даних навчальних видань;


Голова експертної комісії

професор кафедри харчових технологій та готельно-ресторанного бізнесу Харківського торговельно-економічного інституту Київського національного торговельно-економічного університету, доктор технічних наук, професор

 **Е.В. Біленький**

Член експертної комісії,


голова виклової комісії технологічних дисциплін
Полтавського кооперативного технікуму
Полтавської обласної освіти,
викладач вищої категорії

 **Л.В. Гордієнко**

Ознайомлений

Директор коледжу

Голова експертної комісії

 **Л.М. Кочержа**

з.п.н. проф., Е.В. Біленький

ВІДПОВІДНІСТЬ
критеріям та вимогам щодо акредитації спеціальності
5.05170101 Виробництво харчової продукції підготовки фахівців освітньо –
кваліфікаційного рівня "молодший спеціаліст"

| Показники | Вимоги за рівнем підготовки молодшого спеціаліста | Фактично | Відхилення |
|---|---|----------|------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| 1. Загальні вимоги | | | |
| 1.1. Концепція діяльності за заявленим напрямом (спеціальністю), погоджена з Радою міністрів АРК, обласною Київською, Севастопольською міською державною адміністрацією | + | + | -- |
| 1.2. Заявлений ліцензований обсяг (денна форма навчання/заочна форма навчання) | 60/30 | 60/14 | 0/-16 |
| 2. Кадрове забезпечення підготовки фахівців заявленої спеціальності | | | |
| 2.1. 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) | | | |
| 2.1.1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки | 25 | 87 | -62 |
| 2.1.2. Цикл природничо-наукової підготовки | 25 | 99 | +74 |
| 2.1.3. Цикл професійної та практичної підготовки | 25 | 92 | +67 |
| 2.2. Наявність циклової комісії з фундаментальної підготовки | + | + | -- |
| 2.3. Наявність циклової комісії зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює викладач вищої категорії | -- | + | |
| 3. Матеріально - технічна база | | | |
| 3.1. Забезпеченість лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідним 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 | 6 | 7 | +1 |
| 3.4. Наявність пунктів харчування | + | + | -- |
| 3.5. Наявність спортивного залу | + | + | -- |
| 3.6. Наявність стадіону або спортивного майданчику | + | - | -- |
| 3.7. Наявність медичного пункту | + | + | -- |
| 4. Навчально – методичне забезпечення | | | |
| 4.1. Наявність освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця (у т.ч. варіативної компоненти) | + | + | -- |
| 4.2. Наявність освітньо-професійної програми підготовки фахівця (у т.ч. варіативної компоненти) | + | + | -- |
| 4.3. Наявність навчального плану, затвердженого в установленому порядку | + | - | -- |

| 1 | 2 | 3 | 4 |
|---|---|---|---|
|---|---|---|---|

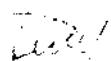
Голова експертної комісії

л.т.н., проф. Е.В Білецький

| | | | |
|--|-----|-------|-------|
| 4.4. Наявність навчально – методичного забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану (%). | | | |
| 4.4.1. Навчальних і робочих навчальних програм дисциплін | 100 | 100 | -- |
| 4.4.2. Планів семінарських, практичних занять, завдань для лабораторних робіт | 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 (%) | 100 | 100 | -- |
| 4.6. Безпеченість програмами всіх видів практики (%) | 100 | 100 | -- |
| 4.7. Наявність методичних указівок щодо виконання державних екзаменів | + | + | -- |
| 4.8. Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів (у т.ч. з використанням інформаційних технологій),% | 100 | 100 | -- |
| 4.9. Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь студентів | + | + | -- |
| 5. Інформаційне забезпечення | | | |
| 5.1. Безпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, що містяться у власній бібліотечі (%) | 100 | 100 | -- |
| 5.2. Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загального контингенту студентів (%) | 3 | 6 | +3 |
| 5.3. Безпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями | 3 | 12 | -9 |
| 5.4. Можливість доступу викладачів і студентів до Інтернет як джерела інформації: | | | |
| - наявність обладнаних лабораторій: | - | + | -- |
| - наявність каналів доступу | - | + | -- |
| 6. Якісні характеристики підготовки фахівців | | | |
| 1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти | | | |
| 1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, % | 100 | 100 | -- |
| 1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, % | 100 | 100 | -- |
| 2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше | | | |
| 2.1. Рівень гуманітарних знань студентів: | | | |
| - успішно виконані контрольні завдання, %: | 90 | 100 | +10 |
| - якісно (на 5 і 4) виконані контрольні завдання, % | 50 | 51,92 | -1,92 |
| 2.2. Рівень фундаментальних знань студентів: | | | |
| - успішно виконані контрольні завдання, %: | 90 | 100,0 | -10,0 |
| - якісно (на 5 і 4) виконані контрольні завдання, % | 50 | 55,77 | -5,77 |
| 2.3. Рівень фахової підготовки: | | | |
| - успішно виконані завдання з дисциплін фахової підготовки, %: | 90 | 98,57 | +8,57 |

| | | | |
|--|----|----|---|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| - якісно (на 5 і 4) виконані контрольні завдання з дисциплін фахової підготовки, % | 50 | 50 | 0 |

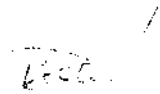
Голова експертної комісії



д.т.н., проф., Е.В Білецький

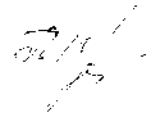
| | | | |
|--|-----|-----|----|
| 3. Чисельність викладачів постійного складу, що обслуговують спеціальність, які займаються вдосконаленням навчально – методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, % | 100 | 100 | -- |
| 4. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів та результатів їх діяльності | -- | -- | -- |
| 5. Участь студентів у науковій діяльності (наукова робота на кафедрах та лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо) | + | + | -- |

Голова експертної комісії,
професор кафедри харчових технологій та
готельно-ресторанного бізнесу
Харківського торговельно-економічного інституту
Київського національного торговельно-економічного
університету, доктор технічних наук, професор



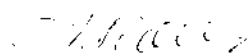
Е.В. Білецький

Член експертної комісії,
голова циклової комісії технологічних дисциплін
Полтавського кооперативного технікуму
Полтавської облспоживспілки,
викладач вищої категорії



Л.В. Гордієнко

Ознайомлений
Директор коледжу



Л.М. Кочерга