

## ЕКСПЕРТНІ ВИСНОВКИ

**акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів  
за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань  
0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції»  
у Торговому коледжі Запорізького національного університету**

Відповідно до пункту 4 Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 р. № 978 «Про затвердження Положення по акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах», з метою проведення чергової акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» у Торговому коледжі Запорізького національного університету (ЗНУ) та на виконання наказу Міністерства освіти і науки України від 05.04.2018 р. №437-л «Про проведення акредитаційної експертизи» експертна комісія у складі:

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Подобій Олена<br>Валеріївна   | - доцент кафедри хімічних технологій харчових добавок та косметичних засобів Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, голова комісії; |
| Хлиніна Наталія<br>Григорівна | - голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії Черкаського комерційного технікуму, викладач вищої категорії                                   |

у період з 15 по 17 травня 2018 року включно на місці розглянула матеріали акредитаційної справи, перевірила та встановила відповідність поданої інформації щодо можливості акредитації спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» у Торговому коледжі Запорізького національного університету.

Експертизу проведено у відповідності до Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Постанови Кабінету Міністрів України від 09.08.2001 р. № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей», Постанови Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти», Наказу МОНмолодьспорт України від 13.06.2012 р. № 689 «Про затвердження Державних вимог до акредитації напряму підготовки, спеціальності та вищого навчального закладу», Наказу МОН України від 14.01.2002 р. № 16 «Про затвердження Положення про експертну комісію та порядок проведення акредитаційної експертизи».

Висновки складені на підставі інформації, яка отримана експертним шляхом вивчення матеріалів акредитаційної справи та відповідних первинних документів, що підтверджують правові підстави для проведення освітньої діяльності за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» у

Голова комісії



О.В. Подобій

Торговому коледжі Запорізького національного університету, відомості про матеріально-технічну базу, кадрове, навчально-методичне, інформаційне та інше ресурсне забезпечення.

За результатами перевірки і вивчення матеріалів комісія констатує:

**Загальна характеристика Запорізького національного університету,  
Торгового коледжу ЗНУ та спеціальності  
5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань  
0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської  
продукції» освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»**

Запорізький національний університет є класичним університетом. 24 грудня 2004 року Указом Президента України університету надано статус Національного (№1536/2004).

Рішенням ДАК від 30.03.2010р. протокол № 82 Запорізький національний університет акредитований за IV рівнем загалом.

Для навчання студентів використовуються корпуси № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, спортивний комплекс та біостанція-профілакторій ЗНУ на о. Хортиця. У навчальних корпусах забезпечено доступ до Wi-Fi.

Торговий коледж Запорізького національного університету – заклад вищої освіти I рівня акредитації, був створений в 1961 році на базі Самборського технікуму радянської торгівлі.

В 1991 році Запорізькому технікуму радянської торгівлі надано статус коледжу. В 1993 році у зв'язку з ліквідацією Міністерства торгівлі коледж переданий до Міністерства освіти і науки України. В 2008 році наказом Міністерства освіти і науки України від 28.11.2008 р. № 1080 та наказом ДВНЗ «Запорізький національний університет» від 19.12.2008 р. № 440 діяльність Запорізького торгового коледжу як юридичної особи було припинено шляхом приєднання до складу Запорізького національного університету і створено відокремлений структурний підрозділ без права юридичної особи.

Наказом ректора ЗНУ від 19.12.2014 р. № 849-к директором Торгового коледжу ЗНУ призначено Олійника Олександра Леонтійовича, як обраного за конкурсом Вченою радою ЗНУ – викладача вищої кваліфікаційної категорії, кандидата історичних наук. В 1986 році закінчив Сімферопольський державний університет ім. М.В. Фрунзе за спеціальністю «Історія», кваліфікація «Історик. Викладач історії та суспільствознавства». У 2008 році закінчив Національну академію державного управління при Президентові України за спеціальністю «Управління суспільним розвитком», кваліфікація «Магістр управління суспільним розвитком» та в цьому ж році отримав диплом кандидата історичних наук зі спеціальності «Історія». Працює в Торговому коледжі з вересня 2014 року.

Відповідно до ліцензії Міністерства освіти і науки України (Відомості щодо здійснення освітньої діяльності у сфері вищої освіти Запорізького

національного університету) в коледжі проводиться набір на 4 спеціальності за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст»: 5.03050901 «Бухгалтерський облік» (071 Облік і оподаткування) з ліцензованим обсягом 30 осіб, 5.03051001 «Товарознавство та комерційна діяльність» (076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність) з ліцензованим обсягом 150 осіб, 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 Харчові технології) з ліцензованим обсягом 65 осіб, 5.03050701 «Маркетингова діяльність» (075 Маркетинг) з ліцензованим обсягом 25 осіб.

Коледж має навчально-методичну структуру, до складу якої входить 4 циклових комісій: «Технології та організації харчування і сервісу», «Суспільствознавчих, економічних дисциплін та права», «Загальноосвітніх дисциплін», «Маркетингу, торгівлі та біржової діяльності».

Адміністрація Торгового коледжу ЗНУ проводить системну роботу із забезпечення якісного складу педагогічного колективу, навчання педагогічних працівників у магістратурі, аспірантурі, забезпечення своєчасного і належного підвищення кваліфікації педагогічних працівників, заохочення до професійного зростання працівників.

Аналіз якісного складу науково-педагогічного персоналу свідчить, що відповідний рівень освітньої та методичної роботи забезпечує 38 викладачів коледжу, в тому числі спеціалістів вищої категорії – 21 особа, спеціалістів I категорії – 9 осіб, спеціалістів II категорії – 7 осіб, спеціалістів – 1 особа. Шість викладачів мають педагогічне звання «Викладач-методист» і два – «Старший викладач».

В Торговому коледжі ЗНУ на посади педагогічних працівників приймаються особи, які мають відповідну фахову освіту і використовується внутрішній кадровий резерв коледжу та Запорізького національного університету.

**Представлені Експертній комісії документи, що забезпечують правові засади діяльності Коледжу, є чинними і достовірними.**

Торговий коледж ЗНУ провадить свою діяльність відповідно до Законів України, указів Президента України, постанов Кабінету Міністрів України, інших законодавчих актів, наказів та листів МОН України, Статуту ЗНУ, наказів і розпоряджень ректора ЗНУ, розпоряджень директора Коледжу та Положення про Торговий коледж ЗНУ.

Організація навчального процесу, самостійної роботи студентів (молодшого спеціаліста), контроль знань, порядок проведення практик, оформлення та видання навчально-методичних розробок проводиться відповідно до нормативних документів Міністерства освіти і науки України, що регламентують навчальний процес.

З 2014 року працює сайт коледжу [www.tk.znu.edu.ua](http://www.tk.znu.edu.ua). Сайт знайомить з переліком спеціальностей, відображає стан навчального процесу, виховної роботи, інформацію про досягнення, здобутки студентів та викладачів коледжу, висвітлює основні моменти з життя студентства та викладачів.

На головній сторінці постійно оновлюється інформація про актуальні новини, успіхи, досягнення, перемоги студентів та викладачів Торгового



коледжу ЗНУ в науковій, культурно-масовій, громадській, спортивній діяльності. Сайт коледжу має зручний інтерфейс та включає розділи, які в повному обсязі розкривають діяльність закладу освіти.

З метою надання відкритого доступу до публічної інформації на сайті оприлюднено обов'язкову інформацію та документи відповідно до Закону України «Про вищу освіту».

В період з 2013 по 2016 рік на базі Торгового коледжу проводився обласний етап конкурсу «Комп'ютерні технології в бухгалтерському обліку».

Аналіз якісного складу науково-педагогічного персоналу циклової комісії технології та організації харчування і сервісу свідчить, що для забезпечення підготовки фахівців заявленої спеціальності залучено 7 викладачів, з них 5 (71,4%) – викладачі вищої категорії (в тому числі 1 викладач-методист), 1 (14,3%) – викладач I категорії, 1 (14,3%) – спеціаліст II категорії.

Всі викладачі циклової комісії мають відповідну фахову освіту, володіють глибокими професійними знаннями, здатні забезпечити підготовку і виховання висококваліфікованих кадрів та працюють у коледжі на постійній основі.

Характеристика якісного складу науково-педагогічних працівників, які забезпечують навчальний процес зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», представлено у таблиці 1.

Таблиця 1

**Якісний склад науково-педагогічних працівників, які забезпечують  
навчальний процес зі спеціальності  
5.05170101 «Виробництво харчової продукції»**

| Кафедри                       | Всього викладачів | З них               |                |                            |                        |                         |            |              |                |                            |                        |                         |            |
|-------------------------------|-------------------|---------------------|----------------|----------------------------|------------------------|-------------------------|------------|--------------|----------------|----------------------------|------------------------|-------------------------|------------|
|                               |                   | На постійній основі |                |                            |                        |                         |            | Сумісники    |                |                            |                        |                         |            |
|                               |                   | у тому числі        |                |                            |                        |                         |            | у тому числі |                |                            |                        |                         |            |
|                               |                   | Доктори наук        | Кандидати наук | Спеціаліст вищої категорії | Спеціаліст I категорії | Спеціаліст II категорії | Спеціаліст | Доктори наук | Кандидати наук | Спеціаліст вищої категорії | Спеціаліст I категорії | Спеціаліст II категорії | Спеціаліст |
| Випускової циклової комісії   | 7 / 25,9%         | —                   | —              | 5 / 18,5%                  | 1 / 3,7%               | 1 / 3,7%                | —          | —            | —              | —                          | —                      | —                       | —          |
| Залучені інші циклові комісії | 20 / 74,1%        | —                   | 1*             | 8 / 29,6%                  | 6 / 22,2%              | 3 / 11,1%               | —          | —            | —              | 2 / 7,4%                   | —                      | —                       | 1 / 3,7%   |
| Разом                         | 27 / 100%         | —                   | 1*             | 13 / 48,1%                 | 7 / 25,9%              | 4 / 14,8%               | —          | —            | —              | 2 / 7,4%                   | —                      | —                       | 1 / 3,7%   |

\* - кандидат наук одночасно є спеціалістом вищої категорії, тому в розрахунку загальної кількості викладачів участі не бере

Циклова комісія технології та організації харчування і сервісу організовує навчальний процес з підготовки фахівців з урахуванням навчальних планів і

Голова комісії



О.В. Подобій

програм, затверджених ректором університету, положень про державну атестацію студентів, про організацію самостійної роботи студентів, про організацію контрольних заходів, про організацію навчально-дослідної та творчо-пошукової роботи, концепції та плану з виховної роботи, індивідуальних планів роботи викладачів.

Контингент студентів коледжу станом на 01.05.2018 р. складає 237 осіб, в тому числі денної форми навчання – 208 осіб, заочної – 29 осіб.

Для забезпечення вимог ступеневої освіти більшість випускників Торгового коледжу ЗНУ, що здобули освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст», продовжують навчання на старших курсах за відповідними напрямками та спеціальностями Запорізького національного університету.

Усі копії документів у акредитаційній справі відповідають оригіналам і нормативним вимогам до них та забезпечують правові засади діяльності навчального закладу, а також свідчать про можливість акредитації спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» із ліцензованим обсягом 65 осіб.

## 2. Формування контингенту студентів

Формування контингенту студентів Торгового коледжу ЗНУ здійснюється згідно з Правилами прийому до ЗНУ та відповідно до «Переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти», затверджений постановою КМУ № 266 від 29.04.2015

Аналіз контингенту студентів показує, що найбільша частка вступників припадає на випускників шкіл Запоріжжя, майже 25% становлять іногородні вступники Запорізької, Херсонської та Дніпропетровської областей.

Ліцензований обсяг прийому – 65 осіб (50 осіб – денна форма навчання, 15 – заочна), державне замовлення на дану спеціальність – 19 осіб денної форми навчання.

Аналізуючи показники прийому студентів слід відзначити, що за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» в 2013, 2014, 2015, 2016, 2017 роках план державного замовлення виконано на 100%.

Контингент студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» станом на 01.05.2018 р. становить 81 особу денної та 29 осіб заочної форми навчання.

Для збереження контингенту студентів проводяться заходи:

- вивчаються матеріальні і побутові умови життя студентів;
- ведеться психологічний супровід щодо адаптації студентів I-х курсів;
- питання адаптації студентів щороку заслуховується на засіданні Педагогічної ради коледжу;
- іногороднім студентам надаються місця у гуртожитках;

- спільно з Центром незалежного соціологічного дослідження ЗНУ проводяться опитування студентів з метою виявлення проблем у навчально-виховному процесі та покращення умов навчання у коледжі;
- проводяться тематичні батьківські збори;
- в коледжі налагоджена система контролю за відвідуванням занять та відпрацювання пропусків;
- студенти беруть активну участь у заходах, що проводяться на факультетах ЗНУ.

Особливий вплив на зменшення втрат контингенту має рада студентського самоврядування, методичне об'єднання керівників навчальних груп, батьківські комітети.

Таблиця 2

**Динаміка змін контингенту студентів  
спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» Торгового  
коледжу Запорізького національного університету**

| № з/п | Назва показника<br><br>Курс   | Роки           |     |    |    |                |     |    |    |                |     |    |    |
|-------|---|----------------|-----|----|----|----------------|-----|----|----|----------------|-----|----|----|
|       |   | 2015 рік курси |     |    |    | 2016 рік курси |     |    |    | 2017 рік курси |     |    |    |
|       |   | 1              | 2   | 3  | 4  | 1              | 2   | 3  | 4  | 1              | 2   | 3  | 4  |
| 1     | Всього студентів в ТК ЗНУ на 01.10 відповідного року                          | 96             | 134 | 99 | 15 | 90             | 122 | 85 | 16 | 78             | 103 | 89 | 18 |
|       | денна форма навчання  | 96             | 119 | 67 | 15 | 90             | 96  | 70 | 16 | 78             | 86  | 65 | 18 |
|       | заочна форма навчання   | -              | 15  | 32 | -  | -              | 26  | 15 | -  | -              | 17  | 24 | -  |
| 2     | Всього студентів на спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції): |                |     |    |    |                |     |    |    |                |     |    |    |
|       | денна форма навчання  | 3              | 35  | 43 | 18 | -              | 38  | 43 | 16 | -              | -   | 36 | 18 |
|       | заочна форма навчання   | 8              | 15  | 14 | -  | -              | 15  | 15 | -  | -              | -   | 15 | -  |
|       | 181 Харчові технології  | -              | -   | -  | -  | 32             | -   | -  | -  | 29             | 31  | -  | -  |
| 3     | Кількість студентів, яких відраховано (всього):                               | 9              |     |    |    | 4              |     |    |    | 9              |     |    |    |
|       | в т.ч. – за невиконання навчального плану                                     | 4              |     |    |    | 2              |     |    |    | 1              |     |    |    |
|       | -за грубі порушення дисципліни  | 1              |     |    |    | 1              |     |    |    | 2              |     |    |    |
|       | -у зв'язку з переведенням до інших ВНЗ  | -              |     |    |    | -              |     |    |    | -              |     |    |    |

Голова комісії



О.В. Подобій

За результатами перевірки експертна комісія відзначає проведення якісної роботи щодо формування контингенту студентів у Торговому коледжі Запорізького національного університету, контингент студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» не перевищує ліцензований обсяг, зазначений у відомостях щодо здійснення освітньої діяльності у сфері вищої освіти Запорізького національного університету.

### 3. Зміст підготовки фахівців

Експертною комісією встановлено, що для проведення освітньої діяльності за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» коледж використовує освітньо-професійну програму (ОПП), освітньо-кваліфікаційну характеристику (ОКХ), засоби діагностики якості освіти для підготовки фахівців. Торговим коледжем Запорізького національного університету на основі галузевого стандарту вищої освіти за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» розроблено варіативні частини освітньо-кваліфікаційної характеристики, освітньо-професійної програми, засобів діагностики якості освіти для підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст. Розроблено навчальний план підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

Торговим коледжем розроблено освітньо-професійну програму «Виробництво харчової продукції» для спеціальності 181 Харчові технології, затверджену Педагогічною радою ТК ЗНУ та вченою радою ЗНУ.

Планування навчально-виховного процесу базується на документах про організацію навчально-виховного процесу у вищих навчальних закладах, Статуті Запорізького національного університету, Положенні про Торговий коледж Запорізького національного університету, а також навчально-методичній документації.

Загальне управління та контроль навчально-методичного забезпечення підготовки фахівців здійснюється методичною радою коледжу, директором та заступником директора з навчально-виховної роботи, навчальною частиною Запорізького національного університету. Навчальний та виховний процеси плануються та контролюються завідувачем відділення коледжу, головами циклових комісій. Конкретні рекомендації щодо організації навчального процесу, уніфікації вимог до видів контролю, його критеріїв, наступності викладання практичних та теоретичних дисциплін, вимог до написання курсових робіт, методичного забезпечення здійснює методична рада коледжу.

Вивчення дисциплін, що включені до навчального плану, дають можливість забезпечити якісну підготовку, глибокі професійні знання, високий рівень культури, сучасний світогляд, розвиток аналітичних здібностей фахівців.



Для кожної навчальної дисципліни, яка входить до освітньо-професійної програми та навчального плану, складено навчальні та робочі програми дисциплін, які є нормативними документами, і затверджені в установленому порядку. Навчальна програма кожної нормативної дисципліни складена згідно з вимогами, у робочих програмах визначені мета і завдання дисциплін, тематичний план, зміст програм, плани практичних (семінарських) занять, завдання для самостійної роботи студентів, критерії оцінок, рекомендована література.

**Забезпеченість навчальних дисциплін робочими та навчальними програмами становить 100%. Робочі програми відповідають ОПП, ОКХ і сучасному рівню розвитку вимог вищої школи.**

В Торговому коледжі ЗНУ розроблено Положення про проведення практики студентів Торгового коледжу Запорізького студентів на базі «Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України» (затверджене наказом МОН України від 8 квітня 1993 р., № 93). Регламент та тривалість навчальних та виробничої практик наведено у навчальному плані. Практика проходить згідно наскрізних програм. Кожний вид практики проводиться на основі розроблених програм, в яких передбачені завдання, вимоги та терміни виконання завдань.

Виробнича практика поділяється на технологічну та переддипломну. Технологічна практика закріплює і поглиблює навички кухаря і формує навички кухаря високого п'ятого розряду, що необхідно в діяльності техника-технолога. Переддипломна практика виступає важливим фактором у формуванні, закріпленні, поглибленні професійних навичок майбутніх фахівців. Вона передбачає виконання практикантами всього спектра роботи фахівця в галузі виробництва та технологій. Виробнича практика завершується підготовкою звітів та захистом.

Базами для проходження практик є їдальні, комбінати харчування сучасних промислових підприємств, підприємства ресторанного господарства та торгівлі міста Запоріжжя, Запорізької області та інших областей України.

На засіданнях випускаючої циклової комісії підводяться підсумки, аналізуються бази практик, розробляються рекомендації щодо покращення теоретичної і практичної підготовки студентів до їх професійної діяльності.

Поглиблення практичного спрямування підготовки фахівців забезпечується також виконанням курсових робіт.

**ОКХ, ОПП, ЗД, навчальний план та робочі програми зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» відповідають вимогам акредитації.**

Комісія констатує, що зміст підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» відповідає вимогам ОПП,



ОКХ, і регламентується документами, затвердженими у встановленому порядку. Науково-педагогічний і кадровий потенціал Торгового коледжу ЗНУ й випускової предметної (циклової) комісії здатні забезпечити навчальну, виховну і науково-дослідну роботу відповідно до акредитаційних умов та державних вимог до якості освіти.

#### 4. Організаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу

Основою для організації освітнього процесу є навчальний план за спеціальністю.

З метою поліпшення якості освітнього процесу діє методична рада Торгового коледжу ЗНУ. Основними напрямками діяльності є: розробка програм підготовки фахівців різного рівня, вивчення та впровадження нових технологій навчання, встановлення нормативного змісту та обсягів навчальних дисциплін, розробка робочих та семестрових планів, замовлення необхідного методичного та інформаційного забезпечення освітнього процесу та інше.

Навчально-методична робота щодо забезпечення підготовки фахівців спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» ставить за мету вирішення завдань постійного підвищення рівня підготовки фахівців на основі комплексного підходу до поліпшення якості викладання, вдосконалення змісту, організаційних форм і методів навчання.

Робочі програми викладачів фахових дисциплін розроблені з урахуванням стандарту вищої освіти МОН України спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції».

Навчально-методична робота викладачів циклових комісій коледжу забезпечує створення і постійне вдосконалення єдиної системи методичних документів, об'єднаних в навчально-методичний комплекс.

Одним із важливих елементів методичного забезпечення навчання за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» є використання програмних засобів у навчальному процесі. Пакети прикладних програм, що використовуються в навчальному процесі, умовно розділені на дві групи: загального призначення та спеціальні. Програми загального призначення – це офісні програми, редактори, електронні таблиці, браузері та інше, використовуються в більшості дисциплін, як допоміжний засіб. Програми спеціального призначення застосовуються при викладанні спеціальних дисциплін.

Успішно використовуються в навчальному процесі і надійно підтримуються навчальні і консультуючі програми, що входять в базовий комплект операційних систем Windows.

Студенти і викладачі коледжу користуються університетськими лабораторіями. Ефективному проведенню навчально-методичного процесу сприяє постійне поповнення науково-методичного фонду бібліотеки спеціальною літературою.

Викладачами коледжу проводиться робота по забезпеченню дисциплін інструктивними та навчально-методичними матеріалами, розробляються нові сучасні курси лекцій, практичних та лабораторних робіт.

**Навчальний процес за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» забезпечений методичними рекомендаціями на 100%.**

З ряду дисциплін розроблені автоматизовані системи прийняття заліків за деякими темами (розділами), складені завдання для проведення тестового, підсумкового контролю, робочі і навчальні програми, екзаменаційні білети з урахуванням вимог.

Із сучасних форм контролю за самостійною роботою використовуються тести, у тому числі електронне тестування, ситуативні завдання, ділові ігри, створення проектів тощо.

Система проміжного та підсумкового контролю знань студентів побудована на використанні сучасних методів. Освітній процес в коледжі базується на Положенні про організацію освітнього процесу в Торговому коледжі ЗНУ.

Практичне навчання за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» здійснюється відповідно Положення про проведення практики студентів ТК ЗНУ.

Регламент та тривалість навчальних та виробничих практик наведено у навчальному плані. Кожен вид практики проводиться відповідно до розробленої програми практики. В них вказано завдання практики, подано вимоги та терміни виконання цих завдань.

Навчальним планом передбачено практичне навчання за видами практики: навчальна, технологічна виробнича та переддипломна виробнича практики.

Мета практичної підготовки – формування у студентів професійних знань, вмінь і навичок, необхідних фахівцю для творчої високопродуктивної роботи за обраною спеціальністю.

Основним навчально-методичним документом для студентів і керівників практик навчального закладу є програма практики, яка розроблена відповідно до освітньо-професійної програми підготовки «молодшого спеціаліста» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції». Аналіз програми практики показує, що вона відповідає вимогам вищезазначених документів, навчальному плану, освітньо-кваліфікаційній характеристиці та освітньо-професійній програмі.

Програма носить наскрізний характер, тобто дає повне уявлення про систему практичної підготовки за відповідним напрямом, формує у студентів практичні навички професійної діяльності з обраного фаху. Програми розглянуті і схвалені на засіданні циклової комісії.

Базами для проходження практик є ідальні, комбінати харчування сучасних промислових підприємств, підприємства ресторанного господарства та торгівлі міста Запоріжжя, Запорізької області та інших областей України: ТОВ «Рекарц Хотел Менеджмент», ТОВ «Парадіз», ТОВ «Еталон АЛВІ», ФОП Доня С.В. ресторан «Інтурист», ФОП Маргарян К.П. кафе «Наири» та інші.

Організаційне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення освітнього процесу підготовки фахівців спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» із ліцензованим обсягом 65 осіб відповідає вимогам до акредитації спеціальності.

## 5. Кадрове забезпечення освітньої діяльності

Аналіз якісного складу науково-педагогічного персоналу свідчить, що відповідний рівень освітньої та методичної роботи забезпечує 38 викладачів коледжу, в тому числі спеціалістів вищої категорії – 21 особа, спеціалістів I категорії – 9 осіб, спеціалістів II категорії – 7 осіб, спеціалістів – 1 особа. Шість викладачів мають педагогічне звання «Викладач-методист» і два «Старший викладач».

Усього до підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» залучено 27 педагогічних працівників. З них 15 – викладачі вищої категорії (62,5%) (6 викладачів мають педагогічне звання «викладач-методист», у тому числі 1 кандидат історичних наук), 7 – викладачі першої категорії (29,17%), 4 – викладачі другої категорії (16,67%) і 1 викладач має кваліфікаційну категорію «спеціаліст» (4,17%). На постійній основі працюють 24 (88,89%) особи.

Частка педагогічних працівників вищої категорії, що забезпечують викладання дисциплін:

- циклу загальноосвітньої підготовки – 40,96%;
- циклу гуманітарної підготовки – 58,46%;
- циклу природничо-наук ової та загальноекономічної підготовки – 76,12%;
- циклу професійної та практичної підготовки – 73,72%.

Випусковою цикловою комісією зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» є циклова комісія технології та організації харчування і сервісу. Очолює циклову комісію викладач вищої кваліфікаційної категорії Антіпова Любов Олексіївна. До складу циклової комісії входять 7 викладачів, з них 5 (71,4%) – викладачі вищої категорії (в тому числі 1 викладач-методист), 1 (14,3%) – викладач I категорії, 1 (14,3%) – спеціаліст II категорії.

Всі викладачі циклової комісії мають відповідну фахову освіту, володіють глибокими професійними знаннями, здатні забезпечити підготовку і виховання висококваліфікованих кадрів.

В Торговому коледжі ЗНУ налагоджена система підвищення професійної і педагогічної майстерності викладачів, яка забезпечує зростання педагогічної кваліфікації на рівні сучасних вимог.

Викладачами коледжу здійснюється науково-дослідна та творчо-пошукова робота з метою залучення студентів до творчої роботи, навчання їх пошуку ефективних рішень проблем, придбання досвіду роботи з обраної



спеціальності, наближення навчального процесу до реальних потреб суспільства і держави.

**Експертна комісія констатує, що кадрове забезпечення підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» у Торговому коледжі Запорізького національного університету відповідає акредитаційним вимогам, наявність підвищення кваліфікації викладачів засвідчується відповідними документами і відповідає дійсності.**

## **6. Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу**

Торговий коледж Запорізького національного університету має обладнані навчальні аудиторії, приміщення для педагогічного персоналу, лабораторії, комп'ютерні класи, бібліотеку, що забезпечує потреби студентів та викладачів щодо якості проведення навчального процесу.

Приміщення, що використовуються в навчально-виховному процесі відповідають вимогам санітарних і будівельних норм (ДБН В.2.2-3-97 «Будинки та споруди навчальних закладів», що затверджені наказом Деркоммістобудування України від 27.06.1996 №117), нормативним документам, які регламентують порядок провадження освітньої діяльності.

Торговий коледж Запорізького національного університету здійснює підготовку фахівців у 4-х поверховому навчальному корпусі, який розташований в центрі міста за адресою: 69095, м. Запоріжжя, вул. Шкільна (Героїв Сталінграду), 1.

Випускова циклова комісія та інші циклові комісії коледжу, які беруть участь у підготовці фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» забезпечені достатньою кількістю приміщень для високоякісної організації навчального процесу відповідною комп'ютерною технікою.

У навчальному процесі застосовується сучасна аудіо- та відео техніка, мультимедійне забезпечення. Лабораторії мають необхідне обладнання для проведення лабораторних занять згідно з навчальними планами. Обладнання, яке використовується в навчальному процесі, знаходиться в робочому стані і дозволяє проводити навчальний процес на належному рівні.

Комп'ютерний клас № 30 використовується для проведення занять, а також як Зал електронних ресурсів для доступу до літературних джерел, мобільного спілкування та швидкого професійного зростання при підготовці до семінарів, практичних, курсових робіт та під час пошуку наукових контактів. Студенти мають можливість працювати в комп'ютерному класі на заняттях (за розкладом занять) та самостійно (за спеціально розробленим розкладом).

Сучасна обчислювальна техніка, якою користуються студенти коледжу сконцентрована в спеціалізованих комп'ютерних класах коледжу об'єднаних в локальну обчислювальну мережу з виходом в Internet.



У 2015 році аудиторію № 29 оснащено проектором та інтерактивною дошкою, яка має відповідне програмне забезпечення для найбільш повного використання інтерактивних можливостей при підготовці і проведенні занять, дозволяє взаємодіяти із зображенням, використовуючи електронну ручку-указку, жести і дотики.

Для студентів та викладачів у коледжі створена можливість доступу до мережі Wi-Fi, що забезпечує роботу в локальній мережі за допомогою мобільних пристроїв.

Для проведення занять з фізичного виховання використовується спортивний та тренажерний зали.

Студенти коледжу, які мешкають за межами м. Запоріжжя і потребують поселення в гуртожиток, забезпечені місцями у гуртожитках ЗНУ. Контроль за проживанням здійснюють вихователі гуртожитку та куратори навчальних груп.

Експертною комісією здійснений аналіз матеріально-технічного забезпечення підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» дозволяє зробити висновок, що подані документи засвідчують право власності та відповідають санітарним нормам та вимогам правил пожежної безпеки.

## 7. Інформаційне забезпечення освітнього процесу

Основними джерелами інформаційного забезпечення викладачів і студентів є наукова бібліотека університета і бібліотека коледжу та електронні засоби інформації.

Студенти спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» забезпечені підручниками, періодичними виданнями та довідковою літературою за фахом, у тому числі, на електронних носіях у повному обсязі.

В Торговому коледжі ЗНУ оснащені два комп'ютерні класи, які нараховують 24 комп'ютери. Ще близько 18 одиниць комп'ютерної техніки використовуються, цикловими комісіями, відділеннями, спеціалізованими лабораторіями тощо.

Основними джерелами інформаційного забезпечення викладачів і студентів коледжу є Наукова бібліотека ЗНУ, бібліотека коледжу та електронні засоби інформації.

Наукова бібліотека має 3 абонементи (науковий, навчальний, художній), 3 читальних зали (філологічної літератури з секторами видачі суспільної літератури та наукової періодики та фізико-математичної літератури, читальний зал для викладачів) на 175 посадкових місць, «Зал електронних ресурсів», забезпечений 24 комп'ютерами.

Методичне забезпечення навчального процесу здійснюється загальним фондом бібліотеки, кількість якого на 01.01.2018 р. нараховує 916 481 примірник (навчальної літератури – 360 181 примірник, наукової літератури – 408 416 примірників), складається з основного, обмінно-резервного, фонду книгосховища, рідкісної книги (9 056 примірників) та періодичних видань

(152 834 примірника). Фонди бібліотеки поповнюються підручниками, рекомендованими Міністерством освіти і науки України, науковими та навчально-методичними працями викладачів ЗНУ, електронними виданнями.

Бібліотечний фонд постійно поповнюється професійною та спеціальною навчальною літературою. Нові видання, які мають професійний інтерес, переводяться в електронний варіант, що дозволяє кожному студенту ознайомитися з ними в будь-якому комп'ютерному класі.

Наукова бібліотека здійснює книгообмін з вітчизняними та зарубіжними академіями, інститутами, університетами, бібліотеками. За проектами Міністерства освіти і науки України, Національної академії педагогічних наук України надходять навчальні, навчально-методичні та наукові видання.

Наукова бібліотека ЗНУ має 3 абонементи (науковий, навчальний, художній), 4 читальних зали (філологічної літератури з пунктом видачі суспільної літератури та наукової періодики, фізико-математичної літератури, читальний зал для викладачів) на 175 посадкових місць, «Зал електронних ресурсів», забезпечений 24 комп'ютерами.

Бібліотека Торгового коледжу Запорізького національного університету є провідною інформаційною структурою університету.

Діяльність бібліотеки спрямована на удосконалення інформаційно-бібліотечного забезпечення освітнього процесу Торгового коледжу, розвиток електронного інформаційного обслуговування, забезпечення функціонування бібліотеки як науково-інформаційного і культурно-просвітницького центру Торгового коледжу.

Бібліотека має абонемент, читальний зал на 30 посадкових місць.

Методичне забезпечення навчального процесу Торгового коледжу здійснюється загальним фондом бібліотеки, кількість якого на 01.09.2017 нараховує 37479 примірник. Фонди бібліотеки поповнюються підручниками, рекомендованими Міністерством освіти і науки України, навчально-методичними працями викладачів Торгового коледжу, електронними виданнями.

Всі форми обслуговування в бібліотеці безкоштовні.

Розширення можливостей роботи з навчально-методичними, науковими виданнями на основі впровадження новітніх інформаційних технологій позитивно впливає на якість бібліотечного обслуговування користувачів, якість інформаційно-бібліотечного забезпечення самостійної роботи студентів.

Наукова бібліотека Запорізького національного університету є провідною науково-інформаційною структурою університету.

Діяльність наукової бібліотеки ЗНУ спрямована на удосконалення інформаційно-бібліотечного забезпечення навчальних та наукових процесів ЗНУ, розвиток електронного інформаційного обслуговування, забезпечення функціонування наукової бібліотеки як науково-інформаційного і культурно-просвітницького центру ЗНУ.

Комісія відзначає, що студенти спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» в цілому забезпечені

(152 834 примірника). Фонди бібліотеки поповнюються підручниками, рекомендованими Міністерством освіти і науки України, науковими та навчально-методичними працями викладачів ЗНУ, електронними виданнями.

Бібліотечний фонд постійно поповнюється професійною та спеціальною навчальною літературою. Нові видання, які мають професійний інтерес, переводяться в електронний варіант, що дозволяє кожному студенту ознайомитися з ними в будь-якому комп'ютерному класі.

Наукова бібліотека здійснює книгообмін з вітчизняними та зарубіжними академіями, інститутами, університетами, бібліотеками. За проектами Міністерства освіти і науки України, Національної академії педагогічних наук України надходять навчальні, навчально-методичні та наукові видання.

Наукова бібліотека ЗНУ має 3 абонементи (науковий, навчальний, художній), 4 читальних зали (філологічної літератури з пунктом видачі суспільної літератури та наукової періодики, фізико-математичної літератури, читальний зал для викладачів) на 175 посадкових місць, «Зал електронних ресурсів», забезпечений 24 комп'ютерами.

Бібліотека Торгового коледжу Запорізького національного університету є провідною інформаційною структурою університету.

Діяльність бібліотеки спрямована на удосконалення інформаційно-бібліотечного забезпечення освітнього процесу Торгового коледжу, розвиток електронного інформаційного обслуговування, забезпечення функціонування бібліотеки як науково-інформаційного і культурно-просвітницького центру Торгового коледжу.

Бібліотека має абонемент, читальний зал на 30 посадкових місць.

Методичне забезпечення навчального процесу Торгового коледжу здійснюється загальним фондом бібліотеки, кількість якого на 01.09.2017 нараховує 37479 примірник. Фонди бібліотеки поповнюються підручниками, рекомендованими Міністерством освіти і науки України, навчально-методичними працями викладачів Торгового коледжу, електронними виданнями.

Всі форми обслуговування в бібліотеці безкоштовні.

Розширення можливостей роботи з навчально-методичними, науковими виданнями на основі впровадження новітніх інформаційних технологій позитивно впливає на якість бібліотечного обслуговування користувачів, якість інформаційно-бібліотечного забезпечення самостійної роботи студентів.

Наукова бібліотека Запорізького національного університету є провідною науково-інформаційною структурою університету.

Діяльність наукової бібліотеки ЗНУ спрямована на удосконалення інформаційно-бібліотечного забезпечення навчальних та наукових процесів ЗНУ, розвиток електронного інформаційного обслуговування, забезпечення функціонування наукової бібліотеки як науково-інформаційного і культурно-просвітницького центру ЗНУ.

Комісія відзначає, що студенти спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» в цілому забезпечені



підручниками, періодичними виданнями та довідковою літературою за фахом, у тому числі на електронних носіях, у повному обсязі.

## 8. Якість підготовки і використання випускників

З метою контролю поточної успішності та самостійної роботи студентів в Торговому коледжі ЗНУ кожен семестр проводяться атестації з усіх дисциплін, передбачених навчальним планом. При проведенні підсумкового контролю використовуються результати планових контрольних робіт, оцінки на практичних та семінарських заняттях, тощо.

Відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу» заліки з дисциплін, де передбачено проведення лабораторних або практичних (семінарських) занять приймаються за умови виконання студентом усіх робіт, передбачених робочою програмою дисципліни.

Екзамени проводяться за білетами, розробленими у відповідності до робочих та навчальних програм і містять як теоретичні питання, так і практичні завдання та задачі. Білети затверджуються на засіданні циклової комісії. Результати екзаменаційних сесій та атестацій обговорюються на засіданні випускової предметної циклової комісії, Педагогічній раді та у студентських групах.

Експертною комісією проведено аналіз підготовки за всіма циклами навчання молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції». Результати останньої передакредитаційної сесії свідчать про те, що абсолютна успішність студентів з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки становить 100%, показник якості – 61,97%, а середній бал – 3,89; з циклу математичної та природничо-наукової підготовки абсолютна успішність становить 100%, показник якості – 60,37%, а середній бал – 3,83; абсолютна успішність студентів з циклу професійної та практичної підготовки становить 100%, показник якості – 68,26%, а середній бал – 3,90.

Ці показники відповідають державним вимогам до акредитації спеціальності.

З метою визначення рівня підготовки студентів в Торговому коледжі ЗНУ розроблені пакети завдань комплексних контрольних робіт для студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції».

Для студентів спеціальності під час самоаналізу були проведені комплексні контрольні роботи з дисциплін: історія України, економічна теорія, основи правознавства, безпека життєдіяльності, аналітична хімія, біохімія, організація виробництва в закладах ресторанного господарства, устаткування закладів ресторанного господарства, технологія виробництва кулінарної продукції.

Результати виконання контрольних робіт свідчать про належну теоретичну підготовку студентів, вміння застосовувати здобуті теоретичні знання на практиці при вирішенні конкретних практичних завдань.



Абсолютна успішність студентів за результатами комплексних контрольних робіт з циклу гуманітарної підготовки: становить 100%, показник якості – 63,47%, абсолютна успішність студентів з циклу природничо-наукової та загальноекономічної підготовки становить 100%, показник якості – 67,14%, абсолютна успішність студентів з циклу професійної та практичної підготовки становить 100%, показник якості – 67,14%, що відповідає умовам акредитації.

Експертна комісія під час акредитаційної експертизи провела ККР з метою перевірки залишкових знань та виявила певну розбіжність між даними самоаналізу і проведеного контролю. Середній показник абсолютної успішності виконання ККР при акредитаційній експертизі для дисциплін циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки становить 96,67%, якість – 56,67%, (відхилення від самоаналізу за показником якості склало 6,8% та 3,33% за абсолютною успішністю); для дисциплін математичної та природничо-наукової підготовки становить 96,67%, якість – 56,67%, (відхилення від самоаналізу за показником якості склало 10,47% та 3,33% за абсолютною успішністю); для дисциплін професійної та практичної підготовки 96,67%, якість – 56,67 %, (відхилення від самоаналізу за показником якості склало 10,47% та 3,33% за абсолютною успішністю).

Експертами була проведена вибіркова перевірка 20% курсових проектів та звітів з навчальної та виробничої практик. За результатами проведеної перевірки комісія дійшла таких висновків: теми курсових проектів повною мірою відповідають змісту та кваліфікаційним вимогам, є актуальними, роботи підготовлені відповідно до вимог.

**Вивчивши стан якості підготовки випускників освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції», експертна комісія дійшла висновків, що навчальний заклад дотримується ліцензійних вимог.**

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

Відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 09 серпня 2001 р. № 978, «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах» та наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України № 397л від 21.02.2013 року експертна комісія МОНмолодьспорту України у складі:

Дишкантюк Оксана Володимирівна- декан факультету інноваційних технологій харчування, ресторанно-готельного і туристичного бізнесу, Одеської національної академії харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент;

Нікуліна Інна Федорівна - голова циклової комісії технології і організації харчового виробництва Сімферопольського коледжу Державного вищого навчального закладу «Київський національний економічний університет імені Вадима Гетьмана».

На виконання рекомендацій, зазначених експертною комісією у 2013 році під час ліцензування були реалізовані наступні заходи:

| Рекомендації   | Заходи щодо виконання рекомендацій   |
|--|--|
| Збільшити кількість навчально-методичних розробок для самостійного вивчення дисциплін фахового циклу | <p>Протягом 2014 -2017 року штатними співробітниками циклової комісії підготовлено і видано друком навчально-методичні посібники:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Антіпова Л.О., Трошина Н.А. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів денної форми навчання з технології виробництва кулінарної продукції.- Запоріжжя, ТК ЗНУ, 2014. – 70 с.</li> <li>2. Антіпова Л.О., Трошина Н.А. Методичні вказівки до лабораторних занять з технології виробництва кулінарної продукції, - Запоріжжя: ТК ЗНУ, 2015. – 144 с</li> <li>3. Антіпова Л.О., Трошина Н.А. Методичні вказівки до лабораторних занять з предмету спецпідготовки, - Запоріжжя, ТК ЗНУ, 2013. – 42 с.</li> <li>4. Іванова А.І. Методичні рекомендації до виконання курсових проектів з організації виробництва в закладах ресторанного господарства для студентів денної та заочної форми навчання, - Запоріжжя: ТК ЗНУ, 2015. -150 с</li> <li>5. Іванова А.І. Методичні рекомендації до лабораторних занять з дисциплін «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», - Запоріжжя: ТК ЗНУ, 2015.- 32 с.</li> <li>6. Іванова А.І. Методичні вказівки до практичних занять з дисципліни «Технічне креслення», - Запоріжжя: ТК ЗНУ, 2017. - 28 с</li> <li>7. Єфіменко Т.М. Методичні рекомендації до лабораторних занять з дисципліни «Організації обслуговування в закладах ресторанного господарства», Запоріжжя: ТКЗНУ, 2014. - 34 с.</li> <li>8. Єфіменко Т.М. Методичні вказівки до лекційних занять з дисципліни «Вступ до спеціальності», Запоріжжя: ТК ЗНУ, 2017 – 42 с.</li> <li>9. Заборська Н.В. Методичні рекомендації до практичних занять з дисциплін «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», Запоріжжя: ТК ЗНУ, 2015. – 26 с</li> <li>10. Заборська Н.В. Методичні рекомендації до самостійної роботи</li> </ol> |

|   |  |
|---|--|
|   | студентів денної та заочної форми навчання з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства. Запоріжжя: ТК ЗНУ, 2016 – 51 с.   |
| Здійснювати подальший розвиток електронної інформаційної бази коледжу в умовах запровадження інноваційних педагогічних технологій навчання  | В умовах запровадження інноваційних педагогічних технологій навчання збільшено електронну інформаційну базу з усіх дисциплін циклової комісії – до 50% від загального обсягу та заповнено відповідні розділи на сайті <a href="http://tk.znu.edu.ua/">http://tk.znu.edu.ua/</a>  |
| Продовжити роботу по поновленню навчальних кабінетів сучасним тепловим обладнанням з урахуванням вимог до підготовки фахівців спеціальності | З урахуванням вимог до підготовки фахівців спеціальності Виробництво харчової продукції продовжується робота з поповнення технологічної лабораторії сучасним тепловим обладнанням, а саме: замінено жарову шафу ШЖЭ-0,85-01, придбано мікрохвильову піч, удосконалено витяжне устаткування над електричними плитами.<br>Кабінет обслуговування поповнено новими зразками столового посуду, фужерами, бокалами, чарками лафітними, горілчаними, столовою білизною (скатертинами, серветками).   |
| Продовжити роботу по забезпеченню навчального процесу фаховими періодичними виданнями   | Постійно ведеться робота із забезпечення навчального процесу фаховими періодичними виданнями для напряму 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»   |
| Посилити профорієнтаційну роботу для забезпечення прийому відповідно до ліцензійного обсягу   | Для забезпечення прийому абітурієнтів відповідно до ліцензійного обсягу посилено профорієнтаційну роботу, а саме:<br>- з метою популяризації спеціальності всі викладачі циклової комісії приймають активну участь в проведенні Дня відкритих дверей у коледжі,<br>- постійно переглядається і корегується сценарій агітбригади,<br>- підготовлено відео-презентації професії,<br>- проводяться майстер-класи з обслуговування споживачів та технології приготування страв.<br>- щорічно приймається участь у виставці «Абітурієнт» у торгово-промисловій палаті м. Запоріжжя, де також демонструються майстер-класи з обслуговування споживачів - стіл «Пані – фуршет» та виробництво банкетних закусок; агітбригада із складу студентів проводить презентацію спеціальності.<br>- викладачами циклової комісії регулярно відвідується ЗОШ, ліцеї та ПТУ з метою :<br>- проведення співбесід з випускниками навчальних закладів,<br>- надання інформації про коледж, дні відкритих дверей та роботу підготовчих курсів,<br>- отримання інформації про шкільні загальні заходи, батьківські збори класів і груп для подальшого спілкування,<br>- запрошення випускників шкіл на заходи популяризації |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>спеціальності,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- встановлюється безпосередній зв'язок з керівниками випускних класів для підтримання постійного зв'язку з випускниками, їх батьками, відвідування загальношкільних заходів, тощо.</li> <li>- організовуються екскурсії для ознайомлення випускників шкіл з діючими закладами ресторанного господарства: р-н «Інтурист», р-н «Аристократ» та інші;</li> <li>- на базі шкіл проводяться майстер-класи простих та складних форм нарізання овочів та фруктів, святкових сервіровок столів, гофрування паперових серветок, складання тканинових серветок; анкетування випускників з метою з'ясування бажань подальшого навчання у ВНЗ</li> <li>- підготовлено мобільну групу студентів для популяризації спеціальності;</li> <li>- систематично оновлюється інформація про напрям підготовки техніків-технологів з технології харчування на веб-сайт ТК ЗНУ (розділ Абітурієнт);</li> <li>- постійно проводяться рекламні акції для випускників ЗОШ, ліцеїв, ПТУ на зупинках міського транспорту, розносяться рекламні листівки в поштові скриньки під'їздів житлових будинків м. Запоріжжя, а також серед працівників закладів ресторанного господарства.</li> </ul> |
|--|--|

**Усі рекомендації та зауваження, зазначені попередньою експертною комісією під час акредитації, на дату перевірки були реалізовані у повному обсязі.**

#### **10. Зауваження, що були зроблені під час попередньої експертизи поданих до МОН акредитаційних матеріалів.**

За результатами попередньої експертизи акредитаційних матеріалів було рекомендовано звернути увагу на таке:

| Зміст попередньої експертизи акредитаційних матеріалів  | Результати перевірки на місці  |
|---|--|
| Звернути увагу на термін дії договорів практики для студентів 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» | Згідно з чинним Положенням про проведення практики студентів ВНЗ України № 93 від 8 квітня 1993 року та Положенням про проведення практики студентів Торгового коледжу ЗНУ надано типовий договір на проведення практики в якому передбачено конкретні терміни проходження практики згідно з календарним графіком навчального процесу на поточний навчальний рік. Підприємства ресторанного господарства є приватними, власники яких не дають згоди на довгострокові відносини з питань проходження практики студентами, а заключення договорів з конкретними термінами на певний період їх влаштовує. Згідно з Положенням студенти особисто мають право надавати пропозиції щодо проходження виробничої (технологічної і переддипломної) практики, що також конкретизує період практики в межах графіку конкретного навчального року. Але є підприємства з якими укладено |



|   |  |
|---|--|
|   | договори співдружності на 3-5 років, такі як ФОП Горбунова А.А. ресторан «Олімп» (2017-2021) ТОВ «Фірма «Берізки» ЛТД» (2015-2020), ФОП Примачек В.А. кафе «Лайм» (2016-2019) (копії додаються).   |
| Перевірити відповідність освіти НПП Клокової О.С. до дисципліни «Основи екології» стор. 273; Трошиної Н.А. до дисципліни «Основи стандартизації та контроль якості продукції» стор. 276   | <p>Клокова О.С. за дипломом має кваліфікацію біолога, викладача біології та хімії. Проходила підвищення кваліфікації на біологічному факультеті Запорізького національного університету, зокрема на кафедрі загальної та прикладної екології і зоології (свідоцтво ПК № 00038 від 24.11.2016). Програмою підвищення кваліфікації було передбачено підвищення фахової педагогічної компетентності при викладанні дисципліни «Основи екології».</p> <p>Трошина Н.А. за дипломами має кваліфікацію техника-технолога та менеджера готельно-ресторанного бізнесу. У 2016 році підвищувала кваліфікацію у Міжгалузовому інституті підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів (посвідчення № 12СПВ174664, 29.01.2016) з курсу «Модульні технології вивчення дисциплін «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Основи стандартизації та контроль якості продукції».</p>   |
| Порушено вимоги Постанови КМУ № 978 від 09.08.2001 п. 9.2 кадрових вимог Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності п.10 (додаток 3.3), 13 (додаток 12 п.6) в частині вимог до рівня професійної активності науково-педагогічних працівників – Доля О.В., Єфіменко Т.М., Тананакіна І.В., Желтова М.О., Сумма А.П. | <p>Здобутки викладачів Торгового коледжу Запорізького національного університету, що визначають рівень наукової та професійної активності науково-педагогічного працівника (відповідно до пункту 5 приміток додатка 12 до Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти):</p> <p><b>1. Доля О.В.:</b><br/> <b>Пункт 5.10.</b> Голова циклової комісії «Загальноосвітніх дисциплін», 2014-2015 р.<br/> <b>Пункт 5.14.</b> Наявність методичних вказівок та рекомендацій:<br/> 1. Доля О.В. Методичні рекомендації для викладачів англійської мови за професійним спрямуванням. «Засоби мотивації навчальної діяльності студентів при викладанні англійської мови за професійним спрямуванням», - Запоріжжя, ТК ЗНУ, 2014.- 23 с.<br/> 2. Доля О.В. Англійська мова. Завдання та методичні рекомендації до практичних занять за темою «Інформативне читання текстів професійно-спрямованого характеру», - Запоріжжя, ТК ЗНУ, 2015.- 31 с.<br/> 3. Доля О.В. Методичні рекомендації для викладачів англійської мови. Методи активізації навчального процесу через використання кооперативної роботи студентів - Запоріжжя, ТК ЗНУ, 2017.- 32 с.<br/> <b>Пункт 5.16.</b> Куратор академічної групи 9ВХП-1/15, 2015-2018 р.</p> <p><b>2. Єфіменко Т.М.:</b><br/> <b>Пункт 5.10.</b> Завідувач бухгалтерсько-технологічного відділення Торгового коледжу ЗНУ 2013-2014 рік.<br/> <b>Пункт 5.14.</b> Наявність методичних вказівок:<br/> 1. Єфіменко Т.М. Методичні рекомендації до самостійної роботи студентів денної форми навчання з дисципліни</p> |

«Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», Запоріжжя: ТК ЗНУ, 2016. – 42 с.

2. Єфіменко Т.М. Методичні рекомендації до практичних занять з дисциплін: «Організація виробництва в закладах ресторанного» Запоріжжя: ТК ЗНУ, 2015 – 25с.

3. Єфіменко Т.М. Методичні рекомендації до лабораторних занять з дисципліни «Організації обслуговування в закладах ресторанного господарства», Запоріжжя: ТК ЗНУ, 2014. - 34 с.

4. Єфіменко Т.М. Методичні вказівки до лекційних занять з дисципліни «Вступ до спеціальності», Запоріжжя: ТК ЗНУ, 2017 – 42 с.

**Пункт 5.16.** Виконання обов'язків куратора групи 9 ВХП 1-13.

**3. Желтова М.О. (стаж роботи – 3 роки):**

**Пункт 5.2** Наявність наукових публікацій у наукових виданнях, включених до переліку наукових фахових видань України:

1. Желтова М. О. Теоретичний аналіз проблеми творчого потенціалу особистості / М. О. Желтова // Проблеми сучасної психології: зб.наук.пр.ін-ту психології ім. Г.С. Костюка НАПН України / За ред. С. Д. Максименка, Н. Ф. Шевченко, М. Г. Ткалич. – Запоріжжя: ЗНУ, 2015. – № 2 (8) – С. 80-86

2. Желтова М. О. Творчий потенціал техніків-технологів харчової галузі: визначення та структура / М. О. Желтова // Проблеми сучасної психології: зб. Наук. Пр. ін-ту психології ім. Г. С. Костюка / За ред. С. Д. Максименка, Н. Ф. Шевченко, М. Г. Ткалич. – Запоріжжя: ЗНУ, 2016. – № 2 (10) – С. 49-54

3. Желтова М. О. Методичний інструментарій діагностики творчого потенціалу майбутніх техніків-технологів харчової галузі / М. О. Желтова // Проблеми сучасної психології: зб. Наук. Пр. ін-ту психології ім. Г. С. Костюка / За ред. С. Д. Максименка, Н. Ф. Шевченко, М. Г. Ткалич. – Запоріжжя: ЗНУ, 2017. – № 1 (11) – С. 29-34

**5.10. Заступник відповідального секретаря приймальної комісії у 2015 р.**

**Пункт 5.17**

Організація студентської волонтерської діяльності:

1. Благодійна допомога воїнам АТО

2. Благодійна допомога дітям з Протитуберкульозного диспансеру

**4. Тананакіна І.В. (стаж педагогічної 2 роки)**

**Пункт 5.14.** Наявність методичних вказівок:

Тананакіна І.В. Методичні вказівки та завдання для самостійної роботи студентів з дисципліни «Облік і звітність», - Запоріжжя, ТК ЗНУ, 2016 р. – 20 с.,

Тананакіна І.В. Конспект лекцій з дисципліни «Облік і звітність», - Запоріжжя, ТК ЗНУ, 2017 р. – 75 с.

Тананакіна І.В. Методичні вказівки та завдання для самостійної роботи студентів з дисципліни «Логістика», - Запоріжжя, ТК ЗНУ, 2016 р. – 35 с.,

**Пункт 5.16.** Керівництво студентським науковим гуртком «Найкращий обліковець».

|  |   |
|--|---|
|  | <p><b>Пункт 5.19.</b> Інженер-програміст ЄДЕБО</p> <p><b>5. Сумма А.П.:</b></p> <p><b>Пункт 5.9.</b> Керівництво командою студентів «Фінансист», яка в регіональному студентському турнірі з курсу «Фінансова грамотність» посіла III призове місце, 2014</p> <p><b>Пункт 5.14.</b> Наявність методичних вказівок:<br/>Сумма А.П. Методичні рекомендації для виконання практичних і самостійних завдань з дисципліни «Економіка підприємств різних типів» - Запоріжжя, ТК ЗНУ, 2015 р. – 32 с.<br/>Сумма А.П. Методична розробка ділової гри на тему: «Організація підприємницької діяльності і забезпечення ефективного функціонування»</p> <p><b>Пункт 5.15.</b> Отримана третя вища освіта у Державному вищому навчальному закладі «Запорізький національний університет» Міністерства освіти і науки України, спеціальність: «Правознавство», валіфікація: «Юрист», 2016</p> <p><b>Пункт 5.16.</b> Виконання обов'язків куратора груп ТК 1/13, 9 ПТБ 1/16</p> <p><b>Таким чином, вищезазначені викладачі виконують не менше трьох умов, що зазначені у пункті 5 приміток Ліцензійних умов</b></p> |
| Звернути увагу на наявність освітньої програми для підготовки молодшого спеціаліста з напрямку 181   | Освітньо-професійна програма «Виробництво харчової продукції» для підготовки молодшого спеціаліста спеціальності 181 Харчові технології є у наявності та розглянута на Педагогічній раді ТК ЗНУ (протокол №4 від 20.02.2018) та затверджена Вченою радою Запорізького національного університету (протокол №9 від 27.03.2018)   |
| Звернути увагу на інформацію про фахові періодичні видання, надати станом на 2018 р. стор. 374 для напрямку 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»                              | Торговим коледжем на 2017, 2018 рік оформлена підписка на журнали: «ОТЕЛЬЕР&РЕСТОРАТОР», «Travel» та наявний електронний варіант журналу «Ресторатор»   |
| Звертаємо увагу, в навчальному плані за 2017 рік обсяг одного кредиту ЄКТС – 36 стор.109, а згідно «Закону про вищу освіту» Ст. 1. п. 14 – обсяг одного кредиту становить – 30 годин | У навчальному плані, наданому комісії внесено зміни у обсяг одного кредиту ЄКТС (30 годин) із урахуванням Ст. 1. п. 14 Закону про вищу освіту». Копія додається.  |

**Експертна комісія відзначає, що зауваження, які були зроблені під час попередньої експертизи акредитаційних матеріалів виконані у повному обсязі.**

## 11. Загальні висновки та пропозиції

За результатами аналізу стану матеріально-технічного, науково-методичного та кадрового забезпечення підготовки фахівців зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» експертна комісія відзначає, що позитивним у роботі Торгового коледжу ЗНУ є:

1) 71,4% складу випускової циклової комісії є викладачами вищої категорії;

2) достатній рівень навчально-методичного забезпечення, наявність наукової та навчальної літератури;

3) розроблений електронний контент до кожної навчальної дисципліни;

4) відбувається активний процес упровадження інноваційних методів навчання;

5) створена електронна бібліотека з використанням швидкісного Інтернету;

6) власний сайт [www.tk.znu.edu.ua](http://www.tk.znu.edu.ua) для висвітлення основних напрямів діяльності коледжу, для ознайомлення абітурієнтів, студентів, їх батьків з діяльністю вищого навчального закладу;

7) наявні щорічні договори про проходження всіх видів практик студентами в провідних установах регіону та України;

8) наявність матеріальної бази, що дозволяє здійснювати навчально-виховний процес з використанням інформаційних ресурсів у режимі он-лайн, лекційні та практичні заняття з використанням мультимедійних засобів;

9) активна участь студентів у пошуково-дослідній роботі, професійних конкурсах, олімпіадах, конференціях.

При перевірці результатів діяльності на місці експертна комісія висловила рекомендації та зауваження, які не входять до складу обов'язкових і не впливають на позитивне рішення про акредитацію, але дозволяють поліпшити якість підготовки фахівців:

- підвищити ефективність профорієнтаційної роботи з потенційними абітурієнтами, в тому числі з використанням сучасних інформаційних технологій, соціальних мереж;
- продовжити роботу циклових комісій щодо розробки електронних навчальних посібників, наповнення електронної бібліотеки навчально-методичними комплексами дисциплін;
- оновити методичну документацію по проведенню підсумкової державної атестації студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» та вдосконалити наповнення екзаменаційних матеріалів;
- продовжити роботу щодо технічного оснащення кабінетів та лабораторій;
- зосередити увагу на активному використанні інформаційних технологій навчання;



На підставі вказаного вище експертна комісія зробила висновок про можливість акредитації спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» із ліцензованим обсягом 65 (шістдесят п'ять) осіб.

**Голова експертної комісії**

доцент кафедри хімічних технологій харчових добавок та косметичних засобів Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук

 О.В. Подобій

**Член експертної комісії**

голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії Черкаського комерційного технікуму, викладач вищої категорії

 Н.Г. Хлиніна

З висновками ознайомлені, два примірники отримали

Т.в.о. ректора Запорізького національного університету,  
доктор юридичних наук, доцент

 О.Г. Бондар

Директор Торгового коледжу  
Запорізького національного університету,  
кандидат історичних наук

 О.Л. Олійник

Голова комісії



О.В. Подобій

**Порівняльна таблиця**  
 дотримання кадрових і технологічних вимог щодо матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» у Торговому коледжі Запорізького національного університету

| Найменування показника (нормативу)  | Початковий рівень (короткий курс) | Фактичне значення показника | Відхилення фактичного значення показника від нормативного |
|---|-----------------------------------|-----------------------------|---|
| <b>Кадрові вимоги щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>   |                                   |                             |   |
| 1. Наявність у закладі освіти циклової комісії, відповідальної за підготовку здобувачів вищої освіти  | +                                 | +                           | відповідає  |
| 2. Наявність у складі циклової комісії відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти, тимчасової робочої групи (проектної групи) з науково-педагогічних працівників, на яку покладено відповідальність за підготовку здобувачів вищої освіти за певною спеціальністю | +                                 | +                           | відповідає  |
| 3. Наявність у керівника проектної групи (гаранта освітньої програми):  |                                   |                             |   |
| 1) кваліфікаційної категорії «спеціаліст вищої категорії»   | +                                 | +                           | відповідає  |
| 2) наукового ступеня та вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю   |                                   |                             |   |
| 3) стажу науково-педагогічної та/або наукової роботи не менш як 10 років (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням стажу педагогічної роботи)   | +                                 | +                           | відповідає  |
| 4. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними (науковими) працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):   |                                   |                             |   |
| 1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію)   | 25                                | 62,5                        | +37,5   |
| 2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора   |                                   |                             |   |
| 3) які мають науковий ступінь доктора   |                                   |                             |   |

|   |   |  |       |
|---|---|--|-------|
| наук та вчене звання  |   |  |       |
| 5. Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, науково-педагогічними (науковими) працівниками, які є визнаними професіоналами з досвідом роботи за фахом (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):   |   |  |       |
| 1) дослідницької, управлінської, інноваційної або творчої роботи за фахом   |   |  |       |
| 2) практичної роботи за фахом   | 10  | 13,65<br>Антіпова Л.О.,<br>Гнибіда Н.М.,<br>Кравченко О.В.   | +3,65 |
| 6. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва курсовими, дипломними роботами (проектами), дисертаційними дослідженнями науково-педагогічними (науковими) працівниками, рівень наукової та професійної активності кожного з яких засвідчується виконанням за останні п'ять років не менше трьох умов, зазначених у пункті 5 приміток | Підпункти<br>1-19<br>пункту 5<br>приміток | Король Л.П. (5.1, 5.2, 5.10, 5.14, 5.16);<br>Доля О.В. (5.14, 5.16);<br>Олійник О.Л. (5.2, 5.3, 5.10, 5.11);<br>Кравчук К.Г. (5.2, 5.16, 5.18);<br>Кіппа О.Ю. (5.10, 5.11, 5.14);<br>Гнибіда Н.М. (5.10, 5.11, 5.14, 5.16)<br>Клокова О.С. (5.10, 5.14, 5.16);<br>Іванова І.В. (5.10, 5.11, 5.14);<br>Лисенко Є.О. (5.9, 5.10, 5.16);<br>Ткаченко А.В. (5.1, 5.2, 5.14, 5.19)<br>Чулаков Ю.І. (5.2, 5.9, 5.16);<br>Кобзєв А.О. (5.10, 5.14, 5.16);<br>Богданова Л.М. (5.10, 5.11, 5.16);<br>Турченко В.С. (5.10, 5.11, 5.14);<br>Кравченко (5.2, 5.9, 5.18, 5.19);<br>Заборська Н.В. (5.14, 5.15, 5.16);<br>Іванова А.І. (5.14, 5.15, 5.16); |       |

|   |     |  |            |
|---|-----|--|------------|
|   |     | Єфіменко Т.М. (5.14, 5.16);<br>Антіпова Л.О. (5.3, 5.10, 5.14);<br>Трошина Н.А. (5.10, 5.14, 5.16);<br>Воронько Н.І. (5.10, 5.14, 5.16);<br>Варіс В.М. (5.14);<br>Желтова М.О. (5.1, 5.2, 5.17);<br>Сумма А.П. (5.10, 5.15, 5.16);<br>Тананакіна І.В. (5.14, 5.16) |            |
| 7. Наявність випускової кафедри із спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково-педагогічної спеціальності:  |     |  |            |
| 1) з науковим ступенем доктора наук та вченим званням   |     |  |            |
| 2) з науковим ступенем та вченим званням  |     |  |            |
| 3) з кваліфікаційною категорією «спеціаліст вищої категорії»  | +   | +  | відповідає |
| 8. Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково-педагогічними працівниками та/або наказів про прийняття їх на роботу   | +   | +  | відповідає |
| Технологічні вимоги щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти  |     |  |            |
| 1. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів (кв. метрів на одну особу для фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами) | 2,4 | 4,5  | +2,1       |
| 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   | +   | +  | відповідає |
| 2) пунктів харчування   | +   | +  | відповідає |
| 3) актового чи концертного залу   | +   | +  | відповідає |
| 4) спортивного залу   | +   | +  | відповідає |
| 5) стадіону та/або спортивних майданчиків   | +   | +  | відповідає |
| 6) медичного пункту   | +   | +  | відповідає |



|  |                                   |     |            |
|--|-----------------------------------|-----|------------|
| 4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)   | 70                                | 100 | +30        |
| 5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів   | +                                 | +   | відповідає |
| <b>Технологічні вимоги<br/>щодо навчально-методичного забезпечення<br/>освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>   |                                   |     |            |
| 1. Наявність опису освітньої програми  | +                                 | +   | відповідає |
| 2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього   | +                                 | +   | відповідає |
| 3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану   | +                                 | +   | відповідає |
| 4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану   | +                                 | +   | відповідає |
| 5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик   | +                                 | +   | відповідає |
| 6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану   | +                                 | +   | відповідає |
| 7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів   | +                                 | +   | відповідає |
| <b>Технологічні вимоги<br/>щодо інформаційного забезпечення<br/>освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>  |                                   |     |            |
| <b>Започаткування провадження освітньої діяльності</b>   |                                   |     |            |
| 1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді   | не менш як<br>два<br>найменування | 3   | +1         |
| 2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)   |                                   |     |            |
| 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) | +                                 | +   | відповідає |
| 4. Наявність електронного ресурсу  | 30                                | 45  | +15        |

|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін) |  |  |  |
|--|--|--|--|

### Голова експертної комісії

доцент кафедри хімічних технологій харчових добавок та косметичних засобів Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, голова комісії

О.В. Подобій

### Член експертної комісії

голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії Черкаського комерційного технікуму, викладач вищої категорії

Н.Г. Хлиніна

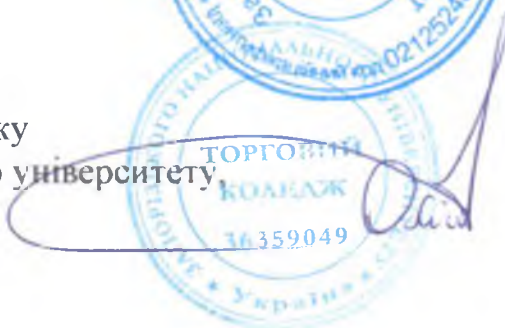
З висновками ознайомлені, два примірники отримали

Т.в.о. ректора Запорізького національного університету,  
доктор юридичних наук, доцент



О.Г. Бондар

Директор Торгового коледжу  
Запорізького національного університету,  
кандидат історичних наук



О.Л. Олійник

Голова комісії

О.В. Подобій

Таблиця

Якісні характеристики підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» у Торговому коледжі Запорізького національного університету щодо дотримання Державних вимог до акредитації

| Найменування показника (нормативу)   | Значення показника (нормативу)* | Фактичне значення показника | Відхилення фактичного значення показника від нормативного |
|--|---------------------------------|-----------------------------|---|
| <b>ЯКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ<br/>освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»</b>   |                                 |                             |   |
| <b>1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти</b>  |                                 |                             |   |
| 1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %   | 100                             | 100                         | 0   |
| 1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %  | 100                             | 100                         | 0   |
| 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                         | 0   |
| <b>2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %</b>   |                                 |                             |   |
| <b>2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:</b>   |                                 |                             |   |
| 2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %   | 90                              | 95,56                       | +5,56   |
| 2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %   | 50                              | 55,56                       | +5,56   |
| <b>2.2. Рівень знань студентів з математичної та природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:</b>   |                                 |                             |   |
| 2.2.2. Успішно виконані контрольні завдання, %   | 90                              | 97,78                       | +7,78   |
| 2.2.3. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %   | 50                              | 57,78                       | +7,78   |
| <b>2.3. Рівень знань студентів з спеціальної (фахової) підготовки:</b>   |                                 |                             |   |
| 2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %   | 90                              | 97,78                       | +7,78   |
| 2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %   | 50                              | 57,78                       | +7,78   |
| <b>3. Організація наукової роботи</b>  |                                 |                             |   |
| 3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів  | -                               | +                           |   |
| 3.2. Участь студентів у науковій роботі (наукова   | -                               | +                           |   |

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо) |  |  |  |
|---|--|--|--|

### Голова експертної комісії

доцент кафедри хімічних технологій харчових добавок та косметичних засобів Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, голова комісії



О.В. Подобій

### Член експертної комісії

голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії Черкаського комерційного технікуму, викладач вищої категорії



Н.Г. Хлиніна

З висновками ознайомлені, два примірники отримали

Т.в.о. ректора Запорізького національного університету,  
доктор юридичних наук, доцент



О.Г. Бондар

Директор Торгового коледжу  
Запорізького національного університету,  
кандидат історичних наук



О.Л. Олійник

Голова комісії



О.В. Подобій



**Результати перевірки комплексних контрольних робіт,  
отримані при проведенні акредитаційної експертизи студентів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової  
продукції» галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» освітньо-  
кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» у Торговому коледжі Запорізького національного університету**

| № з/п  | Найменування дисципліни                      | Шифр групи | Кількість студентів | Виконували ККР |     | Одержали оцінки при акредитаційній експертизі |       |    |       |     |       |     |      | Абсолютна успішність, % | Якість навчання, % | Самоаналіз              |                    |
|--|--|------------|---------------------|----------------|-----|---|-------|----|-------|-----|-------|-----|------|-------------------------|--------------------|-------------------------|--------------------|
|  |  |            |                     | Кількість      | %   | 5.  |       | 4. |       | 3.  |       | 2.  |      |                         |                    | Абсолютна успішність, % | Якість навчання, % |
| 1.   | 2.   | 3.         | 4.                  | 5.             | 6.  | 7.  | 8.    | 9. | 10.   | 11. | 12.   | 13. | 14.  | 15.                     | 16.                | 17                      | 18                 |
| 3 циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки |  |            |                     |                |     |   |       |    |       |     |       |     |      |                         |                    |                         |                    |
| 1.   | Історія України                              | ВХП-1/15з  | 15                  | 15             | 100 | 3   | 20,00 | 6  | 40,00 | 5   | 33,33 | 1   | 6,67 | 93,33                   | 60,00              | 100                     | 69,56              |
| 2.   | Економічна теорія                            | ВХП-1/15з  | 15                  | 15             | 100 | 2   | 13,33 | 6  | 40,00 | 7   | 46,67 | -   | -    | 100                     | 53,33              | 100                     | 60,86              |
|  | Загалом                                      |            | 30                  | 30             | 100 | 5   | 16,67 | 12 | 40,00 | 12  | 40,00 | 1   | 3,33 | 96,67                   | 56,67              | 100                     | 63,47              |
| 3 циклу математичної та природничо-наукової підготовки   |  |            |                     |                |     |   |       |    |       |     |       |     |      |                         |                    |                         |                    |
| 1.   | Біохімія                                     | ВХП-1/15з  | 15                  | 15             | 100 | 2   | 13,33 | 7  | 46,67 | 6   | 40,00 | -   | -    | 100                     | 60,00              | 100                     | 66,66              |
| 2.   | Безпека життєдіяльності                      | ВХП-1/15з  | 15                  | 15             | 100 | 3   | 20,00 | 5  | 33,33 | 6   | 40,00 | 1   | 6,67 | 93,33                   | 53,33              | 100                     | 69,56              |
|  | Загалом                                      |            | 30                  | 30             | 100 | 5   | 16,67 | 12 | 40,00 | 12  | 40,00 | 1   | 3,33 | 96,67                   | 56,67              | 100                     | 67,14              |
|  | 3 циклу професійної та практичної підготовки |            |                     |                |     |   |       |    |       |     |       |     |      |                         |                    |                         |                    |
| 1.   | Технологія виробництва кулінарної            | ВХП-1/15з  | 15                  | 15             | 100 | 3   | 20,00 | 6  | 40,00 | 6   | 40,00 | -   | -    | 100                     | 60,00              | 100                     | 65,21              |

Голова комісії



О.В. Подобій

|    |  |           |    |    |     |   |       |    |       |    |       |   |      |       |       |     |       |
|----|--|-----------|----|----|-----|---|-------|----|-------|----|-------|---|------|-------|-------|-----|-------|
|    | продукції  |           |    |    |     |   |       |    |       |    |       |   |      |       |       |     |       |
| 3. | Організація виробництва в закладах ресторанного господарства | ВХП-1/15з | 15 | 15 | 100 | 2 | 13,33 | 6  | 40,00 | 6  | 40,00 | 1 | 6,67 | 93,33 | 53,33 | 100 | 66,66 |
|    | Загалом:   |           | 30 | 30 | 100 | 5 | 16,67 | 12 | 40    | 12 | 40,00 | 1 | 3,33 | 96,67 | 56,67 | 100 | 67,14 |

Голова експертної комісії

О.В. Подобій

Член експертної комісії

Н.Г. Хлинїна

Т.в.о. ректора

О.Г. Бондар

Директор ТК

О.Л. Олійник



Голова комісії

О.В. Подобій