

ВИСНОВКИ
експертної комісії щодо акредитаційної експертизи
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування»

Заклад освіти: Криворізький державний комерційно-економічний технікум

Освітньо-кваліфікаційний рівень: *«молодший спеціаліст»*

Відповідно до підпункту 20 пункту 2 розділу XV «Прикінцеві та перехідні положення» Закону України «Про вищу освіту», та пункту 4 Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах, затвердженого постановою 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», а також згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 05.02.2014 року № 233-Л та на підставі Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 09 серпня 2011 року № 978, Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 24 грудня 2003 року № 847, наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 29 листопада 2011 року № 1377 «Про внесення змін до наказу Міністерства освіти і науки України від 24.12.2003 р. № 847», постановою Кабінету Міністрів України від 08 серпня 2007 року № 1019 «Про ліцензування діяльності з надання освітніх послуг» і Постанови Кабінету Міністрів України від 31 жовтня 2011 року № 1124 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 09 серпня 2011 року № 978 і від 08 серпня 2007 року № 1019», наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України «Про затвердження Державних вимог до акредитації напряму підготовки, спеціальності та вищого навчального закладу» від 13.06.2012 р. № 689, Постановою Кабінету Міністрів України від 15 серпня 2012 року № 801 «Зміни, що вносяться до постанов Кабінету Міністрів України», наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 17 вересня 2012 року № 1021 «Про затвердження примірних зразків документів, що додаються до заяв, для проведення ліцензування освітніх послуг у сфері дошкільної, загальної середньої, позашкільної, професійно-технічної та вищої освіти», окрім цього керуючись наказом Міністерства освіти і науки України від 16.05.2019р. № 633-Л «Про проведення акредитаційної експертизи» експертна комісія Міністерства освіти та науки України у складі:

Голова комісії:

Гавриш Андрій
Володимирович

доцент, кандидат технічних наук, доцент кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій.

Голова експертної комісії

А.В. Гавриш

Член комісії:

Куропятник Ольга
Віталіївна

голова циклової комісії технологічних дисциплін, Комерційного технікуму Дніпропетровського державного технічного університету, викладач технології виробництва кулінарної продукції та організації виробництва в закладах ресторанного господарства, спеціаліст вищої категорії.

в період з 27 травня по 29 травня 2019 року безпосередньо на місці розглянула надані матеріали, провела перевірку та дала експертну оцінку результатів діяльності Криворізького державного комерційно-економічного технікуму щодо підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст.

Проведення акредитаційної експертизи здійснювалось у відповідності до вимог нормативних документів Міністерства освіти і науки України щодо ліцензування і акредитації закладів освіти. На експертизу було надано всі необхідні документи, які регламентуються Положенням про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах.

На підставі проведеної експертизи комісія констатує:

1. Загальна характеристика закладу вищої освіти

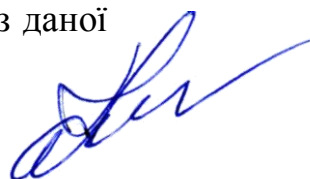
У 1985 році наказом Мінторгу України від 15.08.1985 № 213, створені на початку 60-х років минулого сторіччя за рішенням уряду УРСР Криворізькі технікуми громадського харчування (1962 р.) та радянської торгівлі (1963 р.), були об'єднані в один навчальний заклад – Криворізький технікум радянської торгівлі, який наказом Мінторгу України від 19.09.91 року перейменовано у комерційний технікум. В 1992 році за рішенням уряду його було підпорядковано Міністерству освіти України. Сучасну назву – Криворізький державний комерційно-економічний технікум навчальний заклад має з грудня 2000 року (наказ Міністерства освіти і науки України від 04 грудня 2000 року № 571).

Юридична адреса: Україна, 50042, м. Кривий Ріг, Дніпропетровської області, вул. Курчатова, 13. тел/факс (0564) 94-74-20, e-mail: kdketnet@gmail.com.

Технікум здійснює освітню діяльність на основі Статуту, затвердженого Наказом Міністерства освіти і науки України № 727 від 05 липня 2018 року.

Підготовка фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування» проводиться відповідно безстрокової Відомості щодо здійснення освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно наказу Міністерства освіти і науки України № 98-Л від 16 травня 2017 року. Загальний ліцензований обсяг складає 275 осіб на денну і 95 осіб на заочну форму навчання, в тому числі з даної спеціальності – 75

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

осіб, а за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» - 50 осіб денної форми навчання. Загальна характеристика закладу освіти надана в таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

**Загальна характеристика
Криворізького державного комерційно-економічного технікуму**

№ з/п	Показники діяльності	Кількісні параметри	
		Денна (очна) форма навчання	Заочна форма навчання
1.	Ліцензований обсяг закладу освіти (осіб)	275	95
	у т.ч. за освітньо-кваліфікаційними рівнями:		
	- молодший спеціаліст (осіб)	275	95
	- бакалавр (осіб)	-	-
	- спеціаліст (осіб)	-	-
	- магістр (осіб)	-	-
2.	Кількість студентів, курсантів, слухачів разом:	643	
	у т.ч. за формами навчання:		
	- денна (очна) (осіб)	622	-
	- вечірня (осіб)	-	-
	- заочна, дистанційна (осіб)	-	21
3.	Кількість навчальних груп (одиниць)	30	1
4.	Кількість напрямів підготовки та спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців (одиниць)	5	3
	у т.ч. за освітньо-кваліфікаційними рівнями:		
	- молодший спеціаліст (одиниць)	5	3
	- бакалавр (одиниць)	-	-
	- спеціаліст (одиниць)	-	-
	- магістр (одиниць)	-	-
5.	Кількість кафедр (предметних (циклових) комісій), (одиниць)	6	
	з них випускових (одиниць):	3	
6.	Кількість факультетів (відділень) (одиниць)	3	
7.	Загальні навчальні площі будівель (кв. м)	6176	
	з них:		
	- власні (кв. м)	6176	
	- орендовані (кв. м)	-	
8.	Навчальні площі, які здаються вищим навчальним закладом в оренду (кв. м)	-	
9.	Інше	-	

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

Спеціальність відповідає профілю закладу освіти. Підготовка фахівців за даною спеціальністю ведеться за державним замовленням і на контрактній основі за рахунок коштів юридичних і фізичних осіб.

Заклад освіти очолює Резниченко Наталія Михайлівна, яка займає посаду директора з 10 березня 2000 року, освіта вища, закінчила Криворізький гірничорудний інститут у 1980 році за спеціальністю «Інженер-будівельник» та Київський національний економічний університет у 1999 році за спеціальністю «Економіка підприємства», закінчила у 2004 р. магістратуру Донецького державного університету економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського і отримала кваліфікацію «Магістр з економіки».

Вона цілеспрямовано веде роботу по укріпленню і оновленню навчально-матеріальної бази технікуму на достойному рівні: створені поліграфічний центр та центр інформаційних ресурсів з підключенням до Інтернету, придбана комп'ютерна бібліотечна програма «UNILIB». Постійно забезпечує виконання державного замовлення на підготовку фахівців для потреб галузі, в межах встановлених ліцензійних обсягів організовує підготовку молодших спеціалістів на контрактній основі.

Велику увагу приділяє створенню належного мікроклімату в колективі, спрямованого на ефективну працю викладачів і студентів, особлива увага приділяється роботі з дітьми-сиротами та дітьми пільгових категорій.

Резниченко Наталія Михайлівна нагороджена пам'ятною медаллю «За вагомий внесок у розвиток Дніпропетровської області» (2011 рік), відзнакою голови Дніпропетровської обласної державної адміністрації «За розвиток регіону» (2013 рік), нагрудними знаками: «Відмінник освіти» (2013 рік), «За заслуги перед містом» III (2005 рік), II (2010 рік), I (2013 рік) ступенів, почесним знаком Федерації професійних спілок України «За розвиток соціального партнерства» (2013 рік), грамотами Міністерства освіти і науки України (2006 рік), Управління освіти і науки облдержадміністрації (2003 рік), Департаменту освіти і науки Дніпропетровської обласної державної адміністрації (2016р.) Дніпропетровської обласної ради (2006 рік), міськвиконкому (2003 рік) та райвиконкому (2002, 2006, 2009, 2010 роки). відзнакою «Краща жінка Придніпров'я» за результатами регіонального конкурсу «Світоч Придніпров'я» (2012 рік), відзнакою Криворізького міського голови – годинник «Клейнод» з іменним написом міського голови (2018р.).

Контингент студентів різних форм навчання, складає 643 особи. З них за денною формою навчається 622 особи, за заочною – 21 особа.

Криворізький державний комерційно-економічний технікум є закладом вищої освіти першого рівня акредитації, крім спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», здійснює підготовку молодших спеціалістів за такими спеціальностями:

- 071 «Облік і оподаткування»
- 181 «Харчові технології»
- 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

Прийом студентів не перевищує встановленого ліцензованого обсягу.

Технікум у своїй роботі керується чинним законодавством України, наказами та рішеннями колегії Міністерства освіти і науки України, Статутом технікуму та правилами внутрішнього розпорядку. В закладі освіти є всі нормативні документи, що забезпечують правові основи його діяльності.

В технікумі проводиться робота щодо забезпечення наступності безперервної багатоступеневої професійної освіти при підготовці фахівців спеціальності «Готельно-ресторанна справа» закладом освіти IV рівня акредитації (укладено договір про співробітництво з Донецьким національним університетом економіки і торгівлі імені Михайла Туган-Барановського).

Одним з найважливіших напрямків виховної роботи в технікумі є розвиток та популяризація органів студентського самоврядування, залучення студентської молоді до процесу управління технікумом, до свідомої активної участі в суспільному житті закладу, міста, держави тощо.

Найвищим виконавчим органом студентського самоврядування в технікумі є студентський парламент, який протягом останніх 17 років займає лідерські позиції серед органів студентського самоврядування закладів вищої освіти I-II р.а. міста та довів свою багаторічну результативну дієвість ставши переможцем міського конкурсу на кращу студентську раду серед закладів вищої освіти I-IV р.а. в рамках реалізації Програми «Нова генерація Кривого Рогу» (листопад 2018р.).

3 грудня 2017р. студентський парламент є колективним членом Всеукраїнської громадської організації «Українська асоціація студентів», яка об'єднує осіб, що навчаються у закладах вищої освіти I-IV р.а., а також органи студентського самоврядування з метою захисту їх прав та представництва спільних інтересів на загальноукраїнському та міжнародному рівнях. В рамках даної співпраці представники студентського парламенту гідно представляли технікум на Національному студентському форумі та XII Генеральній асамблеї Української асоціації студентів (м. Київ, грудень 2107р.), XIII Генеральній асамблеї студентів України «UAS MeetUp» (м. Тернопіль, травень 2018р.), Всеукраїнському студентському форумі «UAS MeetUp 3.0: Галактичний ОСС» та XIV Генеральній асамблеї (м. Житомир, травень 2019р.).

Особливої уваги заслуговує реалізація проекту «Я - лідер», що успішно діє з 2012 року згідно з «Положенням про школу лідерства». Проект створено для студентів, які зацікавлені у власному професійному розвитку, в розвитку творчих проектів, кар'єри, бізнесу, особистих життєвих сценаріїв. За сім років свого існування до роботи у школі все більше залучається професійних тренерів, представників різних громадських організацій міста, що дає свій позитивний ефект.

Студентський парламент став ініціатором та ідейним натхненником створення в технікумі волонтерського руху «Територія студентських ініціатив», що реалізується через благодійний проект «Милосердя», патріотичний проект «З Україною в серці» та інформаційно-просвітницький проект «Покоління небайдужих».

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

Так, у рамках благодійного проекту «Милосердя», за підтримки студентського та педагогічного колективів технікуму, активно продовжується робота у напрямку плідної співпраці з вихованцями центру соціально-психологічної реабілітації дітей м. Кривого Рогу. В межах проекту проводяться щорічні благодійні акції до Всесвітнього дня дитини, Дня святого Миколая та Дня захисту дітей тощо.

З метою національно-патріотичного виховання студентської молоді та забезпечення прозорості, ефективної підтримки і допомоги учасникам ОСС та їхнім сім'ям з 2014р. технікум продовжує активну діяльність у рамках волонтерського патріотичного проекту «З Україною в серці». Результативність його роботи підтверджується конкретними справами: лише за п'ять років зусиллями студентів, їх родин, педагогічного колективу та співробітників технікуму було проведено 15 повномасштабних акцій та відправлено в зону бойових дій найнеобхідніших речей і смаколиків з суто українським колоритом на загальну суму близько 78000 грн.

Активна волонтерська діяльність не залишилась непоміченою, так справжнім визнанням стало отримання колективом технікуму заслуженої нагороди - диплому виконкому Криворізької міської ради в рамках реалізації проекту «Нова генерація Кривого Рогу» в номінації «За кращий проект соціально-орієнтованої акції, спрямований на підтримку учасників АТО» (грудень 2015р.).

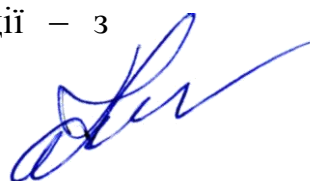
З березня 2014р. у рамках волонтерського руху Криворізького державного комерційно-економічного технікуму активно працює інформаційно-просвітницький проект «Покоління небайдужих», до складу якого увійшли п'ять різнопланових міні-проектів – «Шлях здоров'я та краси», «Смачно. Креативно. Корисно», «Світ європейських традицій», але найактивнішими міні-проектами є «Школа молодого споживача» та «Проблеми соціуму». Популяризація споживчої освіти, активізація дій молодіжної громади задля вирішення соціальних проблем суспільства – ці найважливіші напрями діяльності волонтерських команд реалізуються через широкомасштабну програму співпраці з владними, галузевими, правозахисними структурами, найпотужнішими торговельними підприємствами Кривого Рогу.

Волонтерами проводиться безліч просвітницьких заходів для учнівської молоді та мешканців міста, через створені інтернет-сторінки інформаційно охоплено тисячі користувачів соціальних мереж.

Активісти проектів є багаторазовими учасниками, дипломантами та переможцями різноманітних конкурсів та фестивалів соціального спрямування всеукраїнського, регіонального та місцевого рівнів, серед яких I Всеукраїнський форум-фестиваль «Молодь як чинник формування позитивного іміджу міста» (в рамках Дня Європи у Кривому Розі), Всеукраїнські конкурси: наукових студентських робіт соціального спрямування та «Найкращі соціальні проекти України» тощо.

Також волонтери технікуму започатковують та успішно популяризують власні соціально орієнтовані традиції – з 2017 року

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

фестиваль загальнотехнікумівського рівня трансформувався в масштабний Регіональний студентський фестиваль соціальної реклами «Технології перетворення світу – погляд молоді», а з 2019 року вийшов на міський рівень, де наші студенти є найактивнішими учасниками та безперечними лідерами.

Основною метою діяльності Криворізького державного комерційно-економічного технікуму є підготовка фахівців для потреб сфери торгівлі та ресторанного господарства, а також забезпечення умов, необхідних для отримання особою вищої освіти.

Головними завданнями технікуму є:

- здійснення освітньої діяльності певного напрямку, яка забезпечує підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» і відповідає стандартам вищої освіти;
- забезпечення виконання державного замовлення та угод на підготовку фахівців з вищою освітою;
- вивчення попиту на окремі спеціальності на ринку праці і сприяння працевлаштуванню випускників;
- забезпечення культурного і духовного розвитку осіб, які навчаються у технікумі.

Незважаючи на негативний характер демографічних процесів, в останні роки наявне зростання темпів товарообороту ресторанного господарства в Кривому Розі та регіоні. Постійно зростає потреба у фахівцях ресторанного обслуговування. Тож подальша підготовка фахівців зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» сприятиме кадровому забезпеченню економічно активних підприємств ресторанного господарства в ході модернізації економіки України.

Висновок:

Експертна комісія констатує, що інформація, надана до Міністерства освіти і науки України Криворізьким державним комерційно-економічним технікумом разом з заявою про проведення акредитації освітніх послуг у сфері вищої освіти з підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування», є чинною та достовірною.

Перевіркою встановлено, що структура і зміст акредитаційної справи відповідають вимогам Міністерства освіти і науки України та переліку документів, що додаються до заяви про акредитацію.

2. Формування контингенту студентів

Комісією встановлено, що в Криворізькому державному комерційно-економічному технікумі формування контингенту студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» здійснюється на основі Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Правил прийому, розроблених на підставі Умов прийому Міністерства освіти і науки України, Положення про приймальну комісію закладу вищої освіти України.

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

Велика увага приділяється виконанню державного (регіонального) замовлення, формуванню та збереженню контингенту студентів. Чисельність студентів протягом 2014-2018 років, незважаючи на об'єктивне «коливання», залишалася стабільно високою.

Однією з умов щодо виконання державного замовлення є проведення профорієнтаційної роботи, яка і є першою ланкою в процесі залучення випускників 9-11 класів загальноосвітніх шкіл міста та сільської місцевості, а також випускників закладів професійно-технічної освіти до навчання в технікумі.

Кожного року, з метою координації профорієнтаційної роботи, коригується та затверджується комплексний план профорієнтаційної організаційно-практичної роботи у Криворізькому державному комерційно-економічному технікумі на навчальний рік, який визначає такі напрямки:

- організація роботи з управлінням освіти і науки виконкому Криворізької міської ради, Департаментом освіти і науки виконкому Криворізької міської ради та міським центром зайнятості;

- встановлення зв'язків із загальноосвітніми школами міста, району, Дніпропетровської та Кіровоградської областей;

- робота з учнями закладів професійно-технічної освіти;

- організація профорієнтаційної роботи структурного підрозділу виробничого навчання;

- рекламно-інформаційна діяльність;

- формування позитивного іміджу закладу освіти шляхом проведення масових заходів в мікрорайонах району.

В технікумі організована робота курсів по підготовці до вступу у технікум. Вони передбачають як поглиблення знань з української мови та математики, так і адаптацію до особливостей майбутнього навчання у закладі вищої освіти та професійну орієнтацію у виборі майбутньої спеціальності.

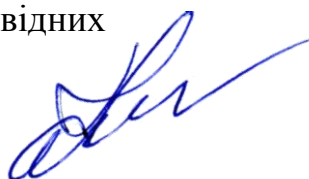
Така система профорієнтаційної роботи та добре поставлена робота приймальної комісії забезпечували 100% виконання державного замовлення.

Криворізький державний комерційно-економічний технікум внесено до Єдиної державної електронної бази даних з питань освіти. Під час роботи приймальної комісії персональні дані абітурієнтів подавалися до Єдиної державної електронної бази даних з питань освіти, своєчасно розмішувалася інформація щодо конкурсу й рейтингу абітурієнтів з кожної спеціальності, інформувалася громадськість про подання заяв на вступ до технікуму, тобто вступна кампанія проходила прозоро.

3 вересня 2012 року започатковано внесення персональних даних студентів перехідного контингенту технікуму до Єдиної державної електронної бази даних з питань освіти з метою подальшого їх використання при замовленні відповідних документів про освіту.

Прийом абітурієнтів на спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування», після внесення Кабінетом Міністрів України відповідних змін до Переліку

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

спеціальностей, розпочато з 2015 року.

Затверджений план набору на бюджетні місця з даної спеціальності протягом останніх п'яти років складав: з 16 осіб у 2014, до 48 осіб у 2018 році. У зв'язку з цим, конкурс за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування» становив: у 2014 році – 8,3, у 2015 році – 7,8, у 2016 році – 4,9, у 2017 році – 8,2, а у 2018 році – 4,5 на одне місце державного (регіонального) замовлення. Аналіз динаміки конкурсу на одне місце державного (регіонального) замовлення показує тенденцію стабільного зростання.

Державне та регіональне замовлення щодо прийому студентів та випуску молодших спеціалістів протягом 2014-2018 років виконано в повному обсязі. На контрактну основу за звітний період було прийнято 41 особу.

На денну форму навчання за кошти бюджету та на контрактній основі за рахунок фізичних осіб зараховано студентів:

Всього зараховано		2014 рік	2015 рік	2016 рік	2017 рік	2018 рік
В тому числі	бюджет	16	15	20	19	48
	контракт	12	6	10	11	2
		28	21	30	30	50

Для закладів ресторанного господарства міста та регіону підготовлено й працевлаштовано молодших спеціалістів за фахом «Адміністратор залу»:

Рік	Випуск	Працевлаштовано
1	2	3
2014	44 особи	37 осіб
2015	26 осіб	20 осіб
2016	26 осіб	20 осіб
2017	22 особи	19 осіб
2018	23 особи	23 особи

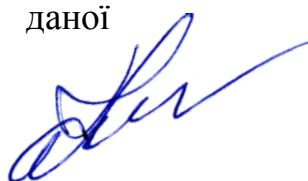
Контингент студентів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» складає 95 осіб.

Висновок:

Експертиза довела, що контингент студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» формується згідно чинного законодавства. Підготовка фахівців здійснюється в межах ліцензованого обсягу.

Підставою для акредитації спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» в Криворізькому державному комерційно-економічному технікумі є перспективи розвитку регіону щодо потреби у фахівцях цієї спеціальності, відсутність підготовки молодших спеціалістів з даної спеціальності у

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

зкладах вищої освіти I-II рівня акредитації міста Кривого Рогу, угоди-замовлення на фахівців за цією спеціальністю, а також те, що випускники технікуму користуються попитом на ринку праці, їхня підготовка у закладі освіти більш досконала та адаптована до потреб регіону.

3. Інформація про кадрове забезпечення

Кадрове забезпечення освітнього процесу спеціальності, що акредитується, аналізувалось шляхом ознайомлення з наказами про зарахування та особових справ групи забезпечення.

У технікумі працюють досвідчені викладачі, які забезпечують освітній процес підготовки молодших спеціалістів. Підбір кадрів та керівного складу проведено у відповідності зі штатним розкладом. Педагогічне навантаження відповідає фаховій освіті викладачів. Кадрове забезпечення підготовки фахівців відповідає вимогам посадових інструкцій, рівня професійної підготовки та ділових якостей.

Експертна комісія проаналізувала якісний склад групи забезпечення та педагогічного персоналу, що здійснює підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа». Були отримані відомості про викладачів, які працюють на постійній основі: їх посади, кваліфікаційні категорії, відповідність освіти дисциплінам, що викладаються. Підготовку фахівців із спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування» забезпечує 20 викладачів, які мають відповідну освіту за спеціальністю та відповідний досвід практичної й викладацької роботи. Із них: викладачів вищої категорії 13 осіб (65%); першої категорії – 5 (25%); 4 викладачі мають кваліфікацію магістра; 6 – педагогічне звання «викладач-методист», 2 викладачі нагороджені нагрудним знаком «Відмінник освіти України».

Середній стаж педагогічної роботи – 21 рік.

Середній вік викладачів - 46 років.

Викладачі удосконалюють свою педагогічну майстерність на факультетах та курсах підвищення кваліфікації при закладах вищої освіти, а також шляхом стажування на підприємствах і в установах України, Республіки Польщі та Республіки Болгарії.

Підвищенню кваліфікації викладачів також сприяє: самоосвіта; участь у роботі методичних об'єднань; робота педагогічної та методичної рад; проведення занять постійно діючого педагогічного семінару; самостійна праця по знайомству з сучасними технологіями; взаємовідвідування навчальних занять; підготовка і проведення відкритих занять з наступним узагальненням підсумків; вивчення, узагальнення та впровадження в педагогічну практику досвіду кращих викладачів; підготовка і проведення навчальних та науково-практичних конференцій; співробітництво з закладами вищої освіти.

Матеріали підвищення кваліфікації викладачів обговорюються на засіданнях циклових комісій та використовуються в освітньому процесі.

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

Кожен викладач за 5 років проходить атестацію відповідно до вимог «Типового Положення про атестацію педагогічних працівників України». В технікумі створені умови для вільного вибору форм і методів навчання, підвищення педагогічної майстерності, проявів творчої ініціативи.

Керівництво технікуму приділяє значну увагу мотивації творчої праці викладачів, їх матеріальному і моральному заохоченню. Щорічно проводяться конкурси: «Викладач року», «Творча особистість», «Майстер-клас», огляди-конкурси методичної роботи викладачів.

Це зумовлює створення чіткої системи науково-методичної роботи викладацького колективу, зокрема, було опубліковано 4 повноцінних науково-методичного рівня видання: м. Львів, Україна; м. Варшава, Республіка Польща; м. Будапешт, Угорщина; м. Відень, Австрія. В даних виданнях було розкрито актуальні питання теорії та методики навчання й на практичному рівні досліджено методологічні проблеми сучасної освіти.

Окрім цього викладацький склад технікуму бере активну участь у ряді Всеукраїнських та Міжнародних конференцій (загалом 120), зокрема: м. Києві, Україна; м. Львові, Україна; м. Житомирі, Україна; м. Пшемислі, м. Варшава, Республіка Польща; м. Софії, Республіка Болгарія; м. Празі, Чеська Республіка; м. Шефільді, Велика Британія. Участь у даних конференціях відбувалася очно і заочно, за результатами роботи конференцій викладачі отримали сертифікати вітчизняного та європейського рівня.

Варто наголосити, що також активно організована участь студентів технікуму в регіональних та всеукраїнських етапах олімпіад з навчальних дисциплін, загальна кількість перемог становить – 35. Яскравим прикладом високих знань студентів слугує перемога (диплом II ступеню) студентки 3 курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» Махині О.С. у II-му етапі Всеукраїнської олімпіади зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (спеціалізації «Ресторанне обслуговування»), що відбувалася на базі Національного університету харчових технологій 23-24 травня 2019р. Окрім цього триває робота стосовно залучення обдарованої молоді до написання творчо-пошукових робіт і участі у наукових заходах регіонального, всеукраїнського та, навіть, міжнародного рівнів.

Викладачі технікуму разом із студентами є неодмінними учасниками і призерами виставок творчості студентської молоді, беруть активну участь у районних та міських заходах.

У технікумі діє рейтингова система оцінювання діяльності викладачів, яка започаткована з метою стимулювання роботи педпрацівників та щорічні результати якої враховуються в ході атестації, преміювання і продовження контракту з викладачем.

Випусковою цикловою комісією зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» є комісія технології харчування та готельно-ресторанної справи.

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

Циклову комісію на постійній основі очолює викладач першої кваліфікаційної категорії Слюсарєва Оксана Валентинівна. Вона постійно працює над підвищенням професійної майстерності, досконало володіє інноваційними технологіями навчання, розробила навчально-методичні комплекси з циклу дисциплін.

До складу циклової комісії входить 8 фахівців, з яких 4 мають вищу категорію (57%), в тому числі 1 викладач-методист; 3 викладач першої категорії; 1 викладач – другої.

Викладачі циклової комісії проводять значну роботу стосовно вироблення уніфікованих зразків навчально-методичної документації. Так, зокрема, голова циклової комісії Слюсарєва О.В. розробила повний пакет документації секції наукового студентського товариства «Дослідник»; брала участь у розробці методичного посібника щодо створення методичних розробок; методичних рекомендацій стосовно оформлення наукових публікацій викладачів. В цілому навчально-методичні комплекси дисциплін, розроблені викладачами комісії є одними з найякісніших в технікумі.

На особливому контролі в цикловій комісії питання, пов'язані із запровадженням нових підходів до організації освітнього процесу шляхом використання елементів інноваційних технологій, сучасних засобів інформатизації та забезпечення доступу до інформаційного ресурсу. Зокрема, Заїка О.А. успішно працює над створенням електронних підручників на базі комп'ютерної програми «E-book», «НТМ»; розробила персональний сайт викладача, на якому розміщує навчально-методичні матеріали для студентів, запроваджуючи елементи дистанційного навчання. Фактично всі викладачі застосовують комп'ютерні презентації навчального матеріалу; елементи ігрових технологій на практичних заняттях (Слюсарєва О.В., Лисенко Н.П., Пислиця А.І., Заїка О.А.); Заїка О.А. при проведенні занять з дисципліни «Барна справа» активно впроваджує інтерактивні методи навчання: рольові ігри, інсценування проблемних ситуацій. Єніна Л.І. під час занять використовує програмне забезпечення, що поєднує в собі як традиційну статичну візуальну (текст, графіка) так і динамічну інформацію різних типів (мовлення, відео, анімація).

Загалом викладачами циклової комісії створено комп'ютерну базу даних, яка містить опорні конспекти лекцій, тестовий контроль знань, методичні вказівки з виконання самостійної роботи студентів, підготовки до семінарів, виконання практичних робіт.

Циклова комісія створює систему творчо-пошукової та методичної роботи, націлену на забезпечення максимального ефекту освітнього процесу, сприяє духовно-креативному розвитку викладача, збагаченню його потенціалу.

Якісний склад і рівень кваліфікації викладачів дозволяють вирішувати завдання з формування соціально активної, гуманістично спрямованої особистості, розвитку розумових, фізичних і професійних здібностей майбутніх фахівців.

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

Висновок:

Експертна комісія зазначає, що надані дані про кількісний та якісний склад групи забезпечення та педагогічних працівників, які забезпечують освітній процес із підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», відповідають чинним вимогам щодо якості кадрового забезпечення освітньої діяльності.

4. Інформація про матеріально-технічне забезпечення

Експертна комісія відзначає, що споруда технікуму, зведена у 1983 році за типовим проектом на 1440 місць, у складі навчального та громадсько-побутового корпусів, з'єднаних між собою теплим переходом, загальною площею 8076,6 м². У навчальному корпусі розміщені 29 навчальних кабінетів, 9 лабораторій та 1 лекційна аудиторія на 60 місць. В громадсько-побутовому корпусі знаходяться їдальня на 174 місця, 2 спортивні зали: ігрова 30 м x 18 м і гімнастична 9 м x 18 м, шейпінг-зала, бібліотека з читальною залом на 80 місць, актова зала на 500 місць, медпункт. Санітарно-технічний стан будівель технікуму задовільний.

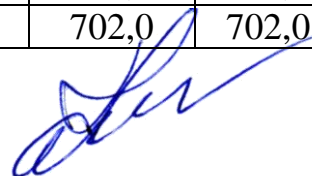
Навчальна площа на одного студента денної форми навчання складає 7,0 м². Навчальні кабінети і лабораторії повністю забезпечують освітній процес та обладнані необхідним устаткуванням, технічними засобами навчання, навчальними меблями, інвентарем, що забезпечує виконання лабораторно-практичних робіт у повному обсязі.

Усі спеціальності забезпечені навчальними площами у відповідності до навчально-технічних потреб. Інформація про забезпечення приміщеннями навчального призначення та іншими приміщеннями, а також про загальні площі приміщень, що використовуються у освітньому процесі міститься в таблиці 4.1.

Таблиця 4.1**Забезпечення приміщеннями навчального призначення та іншими приміщеннями**

№ з/п	Найменування приміщень за функціональним призначенням	Площа приміщень (кв. м)			
		Загальні	У тому числі		
			Власні	Орендовані	Здано в оренду
1	2	3	4	5	6
1.	Навчальні приміщення, усього: у тому числі:	6176	6176	-	732,71
1.1.	Приміщення для занять студентів, курсантів, слухачів (лекційні, аудиторні приміщення, кабінети, лабораторії та в тому числі комп'ютерні лабораторії)	5107,6	5107,6	-	676,37
1.2.	Комп'ютерні лабораторії	366,4	366,4	-	56,34
1.3.	Спортивні зали	702,0	702,0	-	-

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

2.	Приміщення для науково-педагогічних (педагогічних) працівників	69	69	-	-
3.	Службові приміщення	232	232		
4.	Бібліотека, у тому числі читальні зали	385,4	385,4	-	92.68
5.	Гуртожитки	398	-	398	-
1	2	3	4	5	6
6.	Їдальні, буфети	293,42	293,42	-	48.0
7.	Профілакторії, бази відпочинку	-	-	-	-
8.	Медичні пункти	17,7	17,7	-	8.85
9.	Актова зала	310.01	310.01	-	-
10.	Кабінет студентського парламенту	44,4	44,4		

Усього у Криворізькому державному комерційно-економічному технікумі налічується 106 одиниць комп'ютерів, з яких 64 безпосередньо задіяні у освітньому процесі. Забезпеченість навчального закладу робочими комп'ютерними місцями на 100 студентів усіх форм навчання складає 12 місць при нормативі 6.

Придбано і встановлено на комп'ютери у двох навчальних кабінетах нова версія ліцензійної електронної програми «1-С - Підприємство», що дало можливість на якісно новому рівні викладати облікові дисципліни та дисципліни з інформаційних технологій.

Функціонує кабінет інформаційних ресурсів, який оснащено 15-ма сучасними комп'ютерами, ксероксом, сканером. Комп'ютери об'єднані в локальну мережу з виходом до мережі Інтернет. Таким чином, у технікумі функціонує 4 навчальних кабінети, оснащених комп'ютерами.

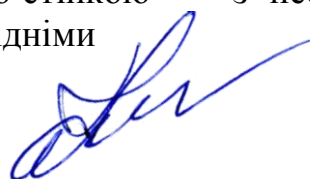
Задля створення більш сприятливих умов набуття студентами практичних навичок, було вирішено реконструювати лабораторію приготування їжі. Дана лабораторія використовується для відпрацювання лабораторних робіт з навчальної дисципліни «Технологія приготування їжі». Лабораторія була оснащена з урахуванням усіх вимог науково-методичного забезпечення, а сучасне механічне та теплове обладнання, інвентар, посуд, якими оснащена лабораторія, відповідний дизайн приміщення дають можливість якісно відпрацювати лабораторні роботи з вказаної вище дисципліни.

Крім зазначеної лабораторії, діє кабінет «Навчальний бар» як матеріальна база для підготовки кваліфікованих спеціалістів галузі ресторанного господарства.

В навчальному барі проводяться практичні та лабораторні заняття з дисциплін «Організація виробництва», «Організація обслуговування» «Ресторанний сервіс», «Барна справа». Матеріально-технічна база забезпечує виконання навчальних програм з даних дисциплін.

Даний кабінет обладнано барною стійкою з необхідним інвентарем, інструментом, посудом; обідніми фуршетними та

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

банкетними столами; пересувними візками для офіціантів.

Протягом тривалого часу у технікумі працює поліграфічний центр, для якого було придбано та встановлено спеціальне обладнання. У чотирьох навчальних кабінетах встановлені сучасні телевізори, які використовуються в освітньому процесі. Списується з обліку застаріле навчальне устаткування. Враховуючи рівень розвитку інформаційного суспільства, придбано та активно використовуються в освітньому процесі шість мультимедійних установок.

Кабінети й лабораторії оформлені стендами і плакатами інформативного та тематичного характеру, методичними куточками, стендами з охорони праці. Кабінети відповідають вимогам освітнього процесу, оформлені естетично та відповідно до змісту навчальних програм дисциплін. Розвиток й утримання навчальних приміщень проводиться на основі концепції та перспективного плану розвитку технікуму, які передбачають оснащення аудиторій сучасним обладнанням, комп'ютерною технікою, технічними засобами навчання.

Правила охорони праці виконуються відповідно до вимог інструкцій з техніки безпеки; створена служба охорони праці, яку очолює інженер з охорони праці Олексієнко О.О. Систематично проводяться заняття з усіма категоріями працівників з питань безпеки життєдіяльності. Розроблені інструкції з охорони праці для всіх працівників технікуму.

Балансова вартість обладнання навчальних кабінетів і лабораторій складає 772,8 тис. грн., що у розрахунку на одного студента денної форми складає 1,4 тис. грн.

Систематично власними силами, а також за допомогою залучення партнерських організацій проводяться ремонтні роботи в приміщеннях, поладження комунікацій, що забезпечує стабільну роботу закладу освіти в осінньо-зимовий період.

Технікум, щорічно, отримує акт прийому готовності до нового навчального року. Освітлення лабораторій і кабінетів відповідає санітарним нормам.

Власного гуртожитку технікум не має, але для задоволення потреб немісцевих студентів у житлі орендує (договір про співпрацю) один поверх будівлі гуртожитку Криворізького автотранспортного технікуму.

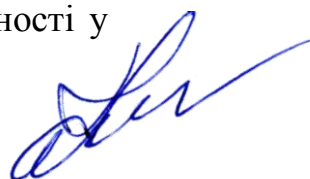
Висновок:

Комісія констатує наступне: стан матеріально-технічного забезпечення освітнього процесу в Криворізькому державному комерційно-економічному технікумі відповідає потребам якісного навчання фахівців та забезпечує можливість ефективного проведення освітнього процесу, організації спортивно-виховної роботи та створення належних соціально-побутових умов.

5. Інформація про навчально-методичне забезпечення

Експертна комісія встановила, що організація і зміст освітнього процесу у Криворізькому державному комерційно-економічному технікумі за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» здійснюється на основі відповідних нормативних документів, які є в наявності у повному обсязі й

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

затверджені в установленому порядку (освітньо-професійна програма, освітньо-кваліфікаційна характеристика, навчальний план тощо).

Варіативні частини освітньо-кваліфікаційної характеристики і освітньо-професійної програми конкретизують підготовку фахівця згідно з особливостями соціально-професійної діяльності випускника Криворізького державного комерційно-економічного технікуму та державних вимог до професійної та кваліфікаційної компетентності особи, яка здобула вищу освіту за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування».

Розроблені навчальні програми з усіх дисциплін навчального плану в обсязі 100%. Щорічно на початку навчального року оновлюються робочі програми з усіх дисциплін спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування». Програми схвалені на засіданні циклових комісій та затверджені директором технікуму.

Робочі навчальні програми з усіх навчальних дисциплін спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» мають єдиний зразок і передбачають основні види навчальних занять – лекції, семінари, лабораторні та практичні роботи, визначають форми для перевірки знань, самостійну роботу студентів.

Наявне навчально-методичне забезпечення викладання дисциплін: опорні конспекти лекцій, технологічні картки семінарських занять, інструкційно-методичне забезпечення практичних та лабораторних занять, пакет завдань для поточного контролю, варіанти комплексних контрольних робіт та пакети документів для підсумкового контролю, комплекси візуального супроводження практичних, лабораторних, семінарських занять (зразки, муляжі, роздатковий матеріал, стенди тощо).

Для забезпечення підготовки фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» кожна з дисциплін, що вивчається, представлена у бібліотеці підручниками, навчальними посібниками, довідковою літературою.

Навчально-методичні комплекси викладання дисциплін розробляються з позицій науковості, зв'язку із сучасністю, в них відображено новітні досягнення в галузі, враховані міжпредметні зв'язки. єдиний банк електронних носіїв навчально-методичного забезпечення викладання дисциплін.

Викладання дисциплін здійснюється з використанням інноваційних технологій навчання (в т.ч. інтерактивних методів, кейс-технології, інформаційних технологій з елементами дистанційного навчання та ін.).

При проведенні навчальних занять застосовуються рольові та ділові ігри, олімпіади, вікторини, брейн-ринги, вирішення виробничих ситуацій, заняття-конференції, активно використовуються технічні засоби навчання (персональні комп'ютери, мультимедійні пристрої).

Передбачено використання комп'ютерної техніки при оцінці знань та умінь студентів під час поточного та рубіжного контролю, при виконанні студентами самостійної роботи, курсових, науково-

дослідницьких робіт, в ході державної атестації.

На завершальній стадії вивчення навчальної дисципліни «Організація обслуговування» студенти виконують курсову роботу, мета якої закріплення, поглиблення і узагальнення знань, одержаних студентами за час навчання та їх застосування для комплексного вирішення проблеми, поставленої в темі роботи.

Тематика курсових робіт розроблена викладачами циклової комісії «Харчових технологій та готельно-ресторанної справи», які мають відповідну базову освіту, досвід роботи зі студентами, підтримують тісний зв'язок із підприємствами торгівлі та ресторанного господарства. Розроблено методичні рекомендації для студентів щодо виконання, оформлення та змісту робіт.

Загалом тематика курсових робіт розробляється таким чином, щоб зорієнтувати студента на проведення дослідницької роботи, аналіз впровадження та використання прогресивних технологій в організації обслуговування та внесення пропозицій згідно висновків.

Під час виконання роботи студенти поглиблюють свої знання з питання оптимізації технологічного процесу обслуговування на основі досягнень галузі ресторанного господарства України та світу.

Даний вид роботи спрямовано на закріплення знань та вмінь з дисципліни «Організації обслуговування», розвиток здатності студентів самостійно організовувати, планувати і контролювати свою діяльність, систематизувати інформацію, що була отримана в процесі навчання.

Практичне навчання студентів є невід'ємною складовою процесу підготовки фахівців спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» з метою поглиблення та закріплення теоретичних знань, формування у студентів професійних умінь і надбання практичних навичок самостійного виконання професійних програм.

Цикл практичного навчання складає 891 годину, з них:

- навчальна практика складає 324 години, поводитьься в четвертому семестрі;
- виробнича практика для студентів з організації обслуговування в ресторані, на основі повної загальної середньої освіти складає 567 годин, проводиться у п'ятому та шостому семестрах.

Стан практичної підготовки студентів систематично розглядається на засіданнях педагогічної ради, щомісячних засіданнях циклової комісії майстрів виробничого навчання.

За підсумками проходження практики проводяться студентські конференції.

Для відпрацювання змісту програм практик між Криворізьким державним комерційно-економічним технікумом та підприємствами ресторанного господарства щорічно оновлюються угоди Про організацію практичного навчання. Дані підприємства оснащені сучасною технікою і застосовують прогресивні форми обслуговування. Не менш актуальною базою практики для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-

професійної програми «Ресторанне обслуговування» є навчально-виробнича майстерня технікуму, де у безперервному режимі, в умовах організації реального виробництва і обслуговування, ведеться ділова гра, спрямована на формування навичок офіціанта і адміністратора залу у студентів.

Своєчасне направлення студентів на бази практики в ресторанному господарстві, поєднується з організацією додаткових щотижневих індивідуально-групових занять для студентів-практикантів з проблем поєднання знань теорії з вміннями і практичними навичками. В літній період значна частина студентів стає до роботи у складі студентських трудових загонів. Комплексні зусилля щодо забезпечення практичної професійної підготовки дають у результаті прийнятні показники успішності практичної підготовки та працевлаштування.

Завершальним етапом навчання студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» є Державна атестація, яка здійснюється державною екзаменаційною комісією у терміни передбачені навчальним планом, згідно графіку складання комплексного державного екзамену зі спеціальності затвердженого директором технікуму.

Державний екзамен проводився як комплексна перевірка знань студентів з дисциплін передбачених навчальним планом за білетами, складеними у повній відповідності до навчальних програм затверджених директором технікуму.

Висновок:

Підсумовуючи роботу педагогічного колективу Криворізького державного комерційно-економічного технікуму щодо навчально-методичного забезпечення підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування», експертна комісія відзначає, що рівень і якість навчально-методичних матеріалів відповідає вимогам державних стандартів щодо спеціальної підготовки фахівців.

6. Інформаційне забезпечення

Експертна комісія констатує що освітній процес у Криворізькому державному комерційно-економічному технікумі обслуговує бібліотека та інформаційний центр загальною площею 285,9 кв. м.

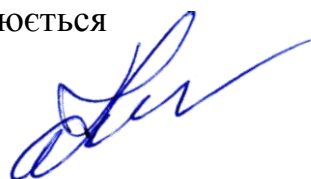
Кількість місць для відвідувачів в читальній залі – 80.

Книжковий фонд бібліотеки налічує 62 558 примірників, із них: навчальної – 34 858 примірників, наукової – 22 648 примірників.

Студенти мають можливість користуватися традиційними та електронними каталогами на основі автоматизованої бібліотечної інформаційної системи UNILIB, які постійно поповнюються та оновлюються.

На даному етапі працівниками бібліотеки створені електронний каталог бібліотечного фонду та електронна база користувачів, проведено штрих-кодування літератури та здійснюється обслуговування в

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

електронному режимі. Завдяки цьому знижено витрати часу на обслуговування одного користувача і суттєво підвищено ефективність роботи бібліотеки в цілому.

Головними критеріями поповнення фонду бібліотеки навчальною літературою є відповідність навчальним планам та програмам, наявність грифу «Рекомендовано Міністерством освіти і науки України» або «Затверджено Міністерством освіти і науки України», інформаційна значимість документа.

Електронна бібліотека налічує 80 підручників і навчальних посібників.

Для роботи в центрі інформаційних ресурсів, що функціонує в складі бібліотеки, читачам надано 15 комп'ютерів, об'єднаних в локальну мережу з можливістю доступу до Internet. Кількість місць для відвідувачів в центрі інформаційних ресурсів – 36.

Оскільки методологія навчання в технікумі сьогодні переорієнтовується з лекційно-інформативного стилю на індивідуально-диференційований принцип засвоєння та оцінювання знань студента, в технікумі розробляються інтерактивні методичні комплекси навчальних дисциплін у форматі електронної навчальної системи «Модульне динамічне об'єктно-орієнтоване середовище для навчання MOODLE».

Криворізький державний комерційно-економічний технікум має свій сайт <http://kdket.net.ua>. Для інформаційної підтримки студентів технікуму на сайті розміщуються матеріали для самостійної підготовки. За всіма дисциплінами навчального плану розроблено електронні версії навчально-методичного забезпечення, які розміщені на сайті технікуму, а також в електронній бібліотеці розміщено електронні методичні вказівки до вивчення курсів. Передбачається можливість запису розміщеної у цій системі інформації на електронні носії. Підтримка і оновлення сайту виконується постійно. У центрі інформаційних ресурсів розміщена практично вся база навчальних матеріалів в розширеному вигляді для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» загальним обсягом близько 2000 електронних документів.

Бібліотека Криворізького державного комерційно-економічного технікуму має необхідний перелік сучасних періодичних фахових видань, що надає можливість знайомства з останніми досягненнями науки на сучасному етапі її розвитку.

Зокрема, це такі видання як «Академія гостеприимства», «Добра кухня», «Сучасна кухня», «Рестораторъ».

Організаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу в технікумі відповідає державним стандартам освіти та потребам ринку праці, що забезпечує якісну підготовку молодших спеціалістів освітньо-професійної програми 241 «Готельно-ресторанна справа». За освітньою програмою «Ресторанна справа».

Висновок:

Експертна комісія зазначає, що інформаційне забезпечення студентів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» відповідає ліцензійним вимогам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти щодо підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

7. Якісні характеристики підготовки фахівців**7.1 Контрольні вимірювання залишкових знань студентів**

Експертна перевірка залишкових знань проводилась за комплексними контрольними роботами, які виконувались студентами 3-го курсу спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» з дисциплін циклів: гуманітарної підготовки, фундаментальної підготовки, фахової підготовки. Для перевірки були використані завдання комплексних контрольних робіт, підготовлені викладачами технікуму та тести підготовлені головою експертної комісії. Зміст завдань відповідає навчальним програмам.

Аналіз результатів контрольних робіт свідчить, що студенти в цілому засвоїли програмний матеріал, виявили достатній рівень теоретичних знань і практичних навичок в обсязі, передбаченому навчальними програмами, вміють використовувати довідкову та нормативну літературу, самостійно розв'язувати задачі, достатньо володіють державною мовою, орієнтуються у соціально-політичних процесах країни і проблемах державотворення. Як свідчать результати експертної перевірки, фахова підготовка випускників, їх професійний рівень відповідає ліцензійним вимогам.

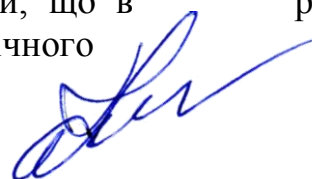
Порівняння результатів оцінки експертів та самоаналізу подані в таблиці 7.1.

Таблиця 7.1.**Порівняльний аналіз рівня знань студентів**

Цикл дисциплін	Абсолютна успішність, %		Якісна успішність, %		Середній бал	
	самоаналіз	За експертним оцінюванням	самоаналіз	За експертним оцінюванням	самоаналіз	За експертним оцінюванням
Соціально-гуманітарної підготовки	100	93,7	58,8	56,3	3,64	3,5
Фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки	100	93,7	52,8	50,0	3,58	3,43
Професійної та практичної підготовки	92,8	92,8	57,1	50,0	3,5	3,5

Серед недоліків слід відзначити, що в роботах окремих студентів були допущені помилки логічного характеру,

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

неточності у відповідях, формулюваннях; при виконанні практичних завдань деякі студенти не змогли дати відповіді у повному обсязі.

Аналіз показує, що викладачі вимогливо ставляться до оцінки рівня знань та вмінь студентів; розбіжність оцінок самоаналізу та контрольних замірів знаходяться в допустимих межах. Показники абсолютної та якісної успішності з кожного циклу дисциплін відповідають критеріям щодо акредитації для підготовки спеціалістів заявленого рівня акредитації.

7.2. Якість курсових робіт

Курсова робота виконується згідно навчального плану та програми дисципліни «Організація обслуговування». Тематика курсових робіт щорічно розглядається на засіданні циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи і затверджується заступником директора з навчальної роботи.

Теми курсових робіт актуальні і мають практичну спрямованість. При написанні курсової роботи студенти повинні виявити вміння застосувати вже здобуті на заняттях знання, а також самостійно знаходити відповіді на запитання, пов'язані з майбутньою професійною діяльністю. Більшість курсових робіт виконано на належному рівні.

При написанні курсових робіт студенти забезпечуються необхідною літературою, методичними рекомендаціями до виконання та оформлення роботи. Курсові роботи виконуються під керівництвом досвідчених викладачів згідно з розкладом консультацій та графіком захисту.

Експертною комісією вибірково розглянуто 6 курсових робіт з дисципліни «Організація обслуговування», що складає більше 20 % від загальної кількості. Середній бал за результатами захисту – 4,0. За результатами перевірки оцінка експерта – 3,8. Розбіжність між результатами захисту і результатами перевірки – 0,2.

Відмічені деякі недоліки при виконанні курсових робіт:

- окремі курсові роботи не містять елементів аналітичного, дослідницького характеру;
- деякі курсові роботи виконані з недоліками щодо оформлення;
- у висновках курсових робіт не завжди просліджуються практичні рекомендації щодо поліпшення окремих ділянок діяльності підприємств, на матеріалах яких виконувалась курсова робота.

Проаналізовані курсові роботи свідчать про комплексне засвоєння теоретичного матеріалу фахових дисциплін та поєднання їх з отриманими практичними і теоретичними навичками.

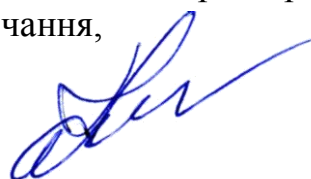
7.3 Якість практичного навчання

Для розвитку та закріплення навичок практичної роботи навчальним планом передбачено проведення таких видів практик:

- навчальна практика;
- виробнича практика.

Керівництво навчальною практикою в ресторанному господарстві здійснюють майстри виробничого навчання, а керівництво

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

виробничою практикою – викладачі циклової комісії харчових технологій та готельно-ресторанної справи.

Розроблена наскрізна програма практики даної спеціальності. В свою чергу, вона включає навчальні і робочі програми для навчальної, виробничої видів практик. Методичні комплекси, якими супроводжуються робочі програми практик містять в собі інструкційні картки для проведення інструктажів керівниками практик для студентів, матеріали до кваліфікаційних випробувань, методичні розробки з окремих тем в контексті організації ресторанного обслуговування, індивідуальні завдання для застосування в період проходження студентами виробничої практики. Певна кількість інструктивного матеріалу підготовлена із використанням медіа-супроводу.

Після закінчення практики студенти складають звіт, який захищають у присутності кваліфікаційної комісії, відповідно до вимог Положення про проведення практики студентів закладів вищої освіти України.

Технікум заключає договори з базами практики, голова циклової комісії та викладачі спеціальних дисциплін здійснюють зв'язок з керівниками практики на місцях, проводять з ними інструктивні наради.

Для відпрацювання програм практик, технікумом укладені угоди з підприємствами ресторанного господарства: ресторан «Джеронімо», кафе «Піца Челентано», ресторан «Джигіт», ресторан «Аврора», кафе-бар «Птиця», комплекс «Пит-Стоп», база відпочинку «Іва», SIMAR Sp.zo.o. «Kompleks Wypoczynkowy Wrzos» (Rzeczpospolita Polska).

Аналіз захисту звітів виробничої практики засвідчує, що студенти при проходженні практики володіють достатнім рівнем теоретичних знань та практичних умінь і навичок для використання їх в майбутній професійній діяльності.

Експертною комісією вибірково розглянуто 6 звітів з виробничої практики, що складає більше 20% від загальної кількості студентів. Середній бал за результатами оцінювання звітів з виробничої практики – 4,0. За результатами перевірки оцінка експерта – 3,7. Розбіжність між результатами захисту і результатами перевірки – 0,3.

Експертна комісія відзначає такі недоліки:

- у тексті звітів недостатньо просліджується зв'язок з додатками;
- стилістика написання окремих складових звітів висвітлює проблему написання певних пунктів, спираючись на загальні теоретичні знання, а не на специфіку технологічних процесів.

Разом з цим, слід зазначити позитивні моменти в організації практичного навчання:

- простежується зв'язок теоретичного та практичного матеріалу;
- організація проведення практик відповідає встановленим вимогам;
- відгуки підприємців-керівників баз практик про рівень підготовленості студентів випускних груп до професійної діяльності носять позитивний характер.

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

7.4. Працевлаштування

Працевлаштування випускників технікуму за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» здійснюється відповідно до замовлень підприємств і організацій різних форм власності.

Динаміка росту працевлаштування випускників спеціальності за останні три роки (2016 – 77 %, 2017 – 86%, 2018 – 100%) свідчить про високий рівень підготовки і потребу підприємств у молодших спеціалістах. Всі випускники, які навчалися за державним замовленням, працевлаштовані у сфері ресторанного господарства.

Для забезпечення працевлаштування випускників двічі на рік проводиться «День кар'єри», на який запрошуються представники роботодавців міста та регіону. Значна частина випускників працевлаштовується на підприємствах, де вони проходили виробничу практику.

В технікумі створено електронний банк даних про випускників, їх працевлаштування, подальше навчання та кар'єрне зростання.

Питаннями пошуку робочих місць та зворотного зв'язку з випускниками займається створена у технікумі агенція з працевлаштування «Шанс». Відгуки керівників підприємств, які має технікум, свідчать про те, що випускники мають достатню теоретичну і практичну підготовку, здатні швидко адаптуватися до вимог підприємства, творчо працювати в сучасних економічних умовах.

7.5 Якість державної атестації

Завершальним етапом навчання студентів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» є Державна атестація, яка здійснюється державною екзаменаційною комісією у терміни передбачені навчальним планом, згідно графіку складання комплексного державного екзамену зі спеціальності затвердженого директором технікуму.

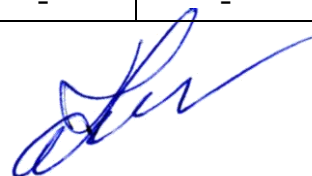
Державний екзамен проводиться як комплексна перевірка знань студентів з дисциплін передбачених навчальним планом за білетами, складеними у повній відповідності до навчальних програм затверджених директором технікуму:

- Управління якістю продукції та послуг;
- Організація обслуговування;
- Гігієна і санітарія;
- Основи менеджменту;
- Барна справа.

Якість складання комплексного екзамену зі спеціальності є досить високою і складає за формами навчання:

Форма навчання	2014 рік	2015 рік	2016 рік	2017 рік	2018 рік
Денна	61	69	65,4	72,7	78,3
Заочна	-	-	-	-	-

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

Всі заходи щодо забезпечення якості навчання дають позитивний результат. Експертна комісія зазначає, що в Криворізькому державному комерційно-економічному технікумі функціонує внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності, що передбачає всебічний контроль успішності студентів та якості підготовки молодших спеціалістів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування». Про це свідчить достатньо стабільна успішність студентів. Таким чином, до випуску студент володіє досить об'ємною інформацією щодо можливостей застосування своїх знань.

8. Загальні висновки і пропозиції

За результатами проведеної акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» у Криворізькому державному комерційно-економічному технікумі, експертна комісія констатує:

1. Інформація про Криворізький державний комерційно-економічний технікум, подана до Міністерства освіти і науки України разом із заявою про акредитацію спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» є достовірною.

1.1. Стан матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» відповідає встановленим вимогам.

1.2. Кадровий склад викладачів, який здійснює підготовку молодших спеціалістів, його методична та педагогічна кваліфікація забезпечує освітній процес на рівні вимог акредитації.

1.3. Зміст підготовки фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» відповідає вимогам державних стандартів України.

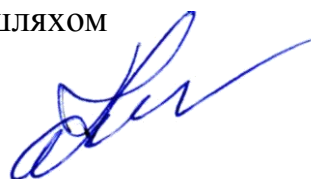
1.4. Стан організації освітнього процесу та рівень знань студентів з гуманітарної, фундаментальної та фахової підготовки відповідає вимогам щодо акредитації спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст».

Експертна комісія проаналізувала виконання зауважень попередньої акредитаційної експертизи і відмічає позитивну динаміку ліквідації виявлених недоліків у міжакредитаційний період, а саме:

- суттєво оновлено бібліотечний фонд шляхом комплектування бібліотеки сучасними україномовними підручниками, посібниками (в т.ч. електронними), навчально-методичною літературою з фахових дисциплін;

- з метою підвищення фахового рівня, в технікумі здійснюється підготовка педагогічних кадрів через аспірантуру, а саме: Національний університет харчових технологій (1чол.), Харківський державний університет харчових технологій (1чол.), Криворізький державний педагогічний університет – (2 чол., в т.ч. 1 особа – шляхом написання

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

наукової роботи у якості здобувача). Ступінь магістра мають 13 чол.

- здійснено значну роботу стосовно оновлення пакету методичних рекомендацій та вказівок для виконання курсових робіт;

- реалізовано комплекс заходів щодо уніфікації навчально-методичних комплексів дисциплін.

2. Разом з тим, з метою вдосконалення освітнього процесу експертна комісія вважає за необхідне висловити зауваження, які не є принциповими і не впливають на позитивне рішення про акредитацію, але дозволять поліпшити якість підготовки фахівців:

2.1. Продовжити поповнення та оновлення бібліотеки підручниками з циклу гуманітарних та фундаментальних дисциплін.

2.2. Активізувати та урізноманітнити форми проведення профорієнтаційної роботи серед випускників загальноосвітніх шкіл міста й регіону з метою залучення їх для отримання фаху з даної спеціальності на базі повної загальної середньої освіти.

2.3. Продовжити роботу стосовно забезпечення розширеного використання можливостей Інтернету в проведенні навчальних занять.

3. Виходячи з вищевикладеного та з урахуванням зауважень експертизи, комісія пропонує акредитувати освітньо-професійну програму «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у Криворізькому державному комерційно-економічному технікумі за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» з ліцензованим обсягом підготовки за денною формою навчання – 50 осіб.

Матеріали експертизи довести до відома викладацькому складу Криворізького державного комерційно-економічного технікуму.

Перелік додатків

1. Порівняльна таблиця відповідності стану Криворізького державного комерційно-економічного технікуму Ліцензійним умовам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування».

2. Порівняльна таблиця дотримання нормативних вимог щодо якісних характеристик підготовки фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування».

Голова експертної комісії

А.В. Гавриш

Експерт

О.В. Куропятник

**З висновками ознайомлена:
В.о. директора технікуму**

Н.М. Резниченко

Голова експертної комісії

А.В.Гавриш

Голова експертної комісії

А.В. Гавриш



**Порівняльна таблиця відповідності стану забезпечення
Криворізького державного комерційно-економічного технікуму
Ліцензійним умовам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти зі
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування»**

№ з/п	Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1	2	3	4	5
1. Загальні вимоги				
1.1.	Концепція діяльності за заявленим напрямом (спеціальністю), погоджена з Дніпропетровською обласною державною адміністрацією	+	+	-
1.2.	Заявлений ліцензований обсяг (денна форма навчання)	50	50	-
2. Кадрове забезпечення підготовки фахівців заявленої спеціальності				
2.1.	Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин соціально-гуманітарного циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	-	-
	у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	-	-
2.2.	Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фундаментального циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	-	-

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

	у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	-	-
	з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або монографій, до одного доктора наук або професора)	-	-	-
2.3.	Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фахових дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	-	-
	у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	-	-
	з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або монографій, до одного доктора наук або професора)	-	-	-

2.4.	Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності та працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи (% від кількості годин для кожного циклу дисциплін навчального плану):			
	- соціально-гуманітарної підготовки	25	67	+42
	- фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки	25	50	+25
	- професійної та практичної підготовки	25	70	+45
2.5.	Наявність циклової комісії з фундаментальної підготовки	+	+	-
2.6.	Наявність кафедри зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної науково-педагогічної спеціальності	-	-	-
	доктор наук або професор	-	-	-
	кандидат наук, доцент	-	-	-
3. Матеріально-технічна база				
3.1.	Забезпеченість лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних програм (у % від потреби)	100	100	-
3.2.	Забезпеченість студентів гуртожитком (у % від потреби)	70	100	+30
3.3.	Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (крім спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 «Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини» і 0202 «Мистецтво», крім спеціальності «Дизайн»)	6	10	+4

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

3.4.	Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (для спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 «Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини» і 0202 «Мистецтво», крім спеціальності «Дизайн»)	3	-	-
3.5.	Наявність пунктів харчування	+	+	-
3.6.	Наявність спортивного залу	+	+	-
3.7.	Наявність стадіону або спортивного майданчика	+	+	-
3.8.	Наявність медичного пункту	+	+	-
4. Навчально-методичне забезпечення				
4.1.	Наявність освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця (у тому числі варіативної компоненти)	+	+	-
4.2.	Наявність освітньо-професійної програми підготовки фахівця (у тому числі варіативної компоненти)	+	+	-
4.3.	Наявність навчального плану, затвердженого у встановленому порядку	+	+	-
4.4.	Наявність навчально-методичного забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану (% від потреби):	100	100	
4.4.1.	Навчальних і робочих навчальних програм дисциплін	100	100	-
4.4.2.	Планів семінарських, практичних занять, завдань для лабораторних робіт (% від потреби)	100	100	-
4.4.3.	Методичних вказівок і тематичних контрольних, курсових робіт (проектів)	100	100	-
4.5.	Наявність пакетів контрольних завдань для перевірки знань з дисциплін соціально-гуманітарної, фундаментальної та фахової підготовки (% від потреби)	100	100	-

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

4.6.	Забезпеченість програмами всіх видів практик (% від потреби)	100	100	-
4.7.	Наявність методичних указівок щодо виконання дипломних робіт (проектів), державних екзаменів	+	+	-
4.8.	Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів (у тому числі з використанням інформаційних технологій) (% від потреби)	100	100	-
4.9.	Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь студентів	+	+	-
5. Інформаційне забезпечення				
5.1.	Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, наявними у власній бібліотеці (% від потреби)	100	100	-
5.2.	Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загальної чисельності студентів (% від потреби)	3	8	+5
5.3.	Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями	3	4	-
5.4.	Можливість доступу викладачів і студентів до Інтернету як джерела інформації:	+	+	-
	наявність обладнаних лабораторій	+	+	-
	наявність каналів доступу	+	+	-

Голова експертної комісії

А.В. Гавриш

Експерт

О.В. Куропятник

**З висновками ознайомена:
В. о. директора технікуму**

Н.М. Резниченко

Голова експертної комісії

А.В.Гавриш

Голова експертної комісії

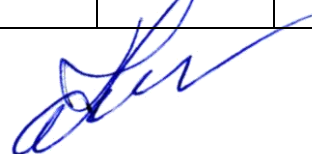
А.В. Гавриш



Порівняльна таблиця дотримання нормативних вимог щодо якісних характеристик підготовки фахівців зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування»

№ з/п	Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1	2	3	4	5
Якісні характеристики підготовки фахівців різних освітньо-кваліфікаційних рівнів				
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	
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	
2.	Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
2.1.	Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
2.1.1.	Успішно виконані контрольні завдання, %	90	93,7	+3,7

Голова експертної комісії



А.В. Гавриш

2.1.2.	Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	56,3	+6,3
2.2.	Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
2.2.1.	Успішно виконані контрольні завдання, %	90	93,7	+3,7
2.2.2.	Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	50	0
2.3.	Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
2.3.1.	Успішно виконані контрольні завдання, %	90	92,8	+2,8
2.3.2.	Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	50	0
3.	Організація наукової роботи			
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

Експерт

З висновками ознайомлена:

В. о. директора технікуму

Голова експертної комісії

А.В. Гавриш

О.В. Куропятник

Н.М. Резниченко

А.В. Гавриш



Голова експертної комісії

А.В. Гавриш