

ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК
акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів
за освітньо-професійною програмою
«Ресторанне обслуговування»
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
в Торговельно-економічному коледжі
Київського національного торговельно-економічного університету

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 9 серпня 2001 р. № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах», з метою проведення первинної акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» в Торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету та наказу Міністерства освіти і науки України від 21 грудня 2018 р. № 3081-л експертна комісія у складі:

Голова комісії: Герасименко Віктор Григорович – завідувач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного економічного університету, кандидат економічних наук, професор;

Член комісії: Прядко Оксана Михайлівна – заступник директора з навчально-методичної роботи Івано-Франківського державного коледжу технологій та бізнесу, викладач вищої категорії

у період з 16 січня по 18 січня 2019 року розглянула подані матеріали та провела акредитаційну експертизу провадження освітньої діяльності в Торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету, пов'язану з підготовкою молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» за такими напрямками:

- достовірність інформації, поданої до Міністерства освіти і науки України закладом вищої освіти разом із заявою щодо акредитації освітньо-професійної програми;

- фактичний стан кадрового, навчально-методичного, матеріально-технічного, інформаційного забезпечення, якісні характеристики підготовки фахівців, внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності закладу вищої освіти та його відповідність установленим законодавством вимогам.

Висновки базуються на основі інформації, одержаної експертами шляхом вивчення матеріалів акредитаційної справи та відповідних первинних документів, що підтверджують правові засади для проведення освітньої діяльності Торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, відомостей про зміст підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», вивчення інформації про навчально-методичне, кадрове, матеріально-технічне, інформаційне та інше ресурсне забезпечення освітньо-професійної програми.

За результатами перевірки і вивчення матеріалів акредитаційної справи, оригіналів засновницьких документів, спілкування з керівництвом і відповідальними особами коледжу, вивчення реального стану справ щодо провадження освітньої діяльності у Торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету, експертна комісія дійшла висновків, що матеріали, подані коледжем про проведення акредитації, за обсягом, повнотою, достовірністю відповідають ліцензійним, акредитаційним та іншим нормативним вимогам щодо акредитації підготовки фахівців у сфері вищої освіти.

Детальний аналіз та експертна оцінка стану справ дали підстави для наступних висновків.

1. Загальна характеристика закладу вищої освіти та освітньо-професійної програми

Торговельно-економічний коледж КНТЕУ був створений у 1958 р. як Київський технікум радянської торгівлі згідно з постановою Ради Міністрів України РСР від 17.06.1955 № 766 за наказом від 09.08.1958 № 236 Міністерства торгівлі УРСР. Згідно з наказом Міністерства торгівлі УРСР від 21.06.1991 № 56 коледж перейменовано у Київський торговий коледж.

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 01 червня 1992 року № 303 та наказу Міністерства освіти України від 16.08.1993 № 302 змінено назву на Київський комерційний коледж, який згідно з наказом Міністерства освіти України від 27.03.1997 № 88 перейменовано в Київський торгово-економічний коледж.

Наказом Міністерства освіти і науки України від 18.07.2003 № 484 Київський торговельно-економічний коледж реорганізовано в Торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету без права юридичної особи зі збереженням ліцензованого обсягу та державного замовлення на підготовку фахівців.

Коледж зареєстрований за адресою: вул. Львівська, 2/4, м. Київ, 03115, знаходиться у підпорядкуванні Міністерства освіти і науки України, форма власності – державна.

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

- Статут Київського національного торговельно-економічного університету (нова редакція), Положення про Торговельно-економічний коледж КНТЕУ, зі змінами та доповненнями;

- Відомості з Єдиного державного реєстру підприємств та організацій України (ЄДРПОУ) від 10.02.2015 № 24-66.

Діяльність Коледжу здійснюється відповідно до Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», а також спрямована на реалізацію: Програми розвитку України «Стратегія-2020», Концепції розвитку освіти України на період 2015-2025 років, Стратегії розвитку інформаційного суспільства в Україні.

Коледж є територіально відокремленим підрозділом КНТЕУ, відповідно до ст. 28 Закону України «Про вищу освіту».

Управлінську роботу в коледжі очолює директор коледжу – Олійник Олег Вікторович, доктор юридичних наук, старший науковий співробітник. Олійник О. В. у 1999 році закінчив Київський інститут внутрішніх справ при Національній академії внутрішніх справ України, отримав повну вищу освіту за спеціальністю «Правознавство» та здобув кваліфікацію юрист. Отримав другу вищу освіту у Київському лінгвістичному університеті за спеціальністю «Мова та література (англійська мова)» та здобув кваліфікацію філолога, викладача англійської мови та зарубіжної літератури. Згідно з рішенням президії Вищої Атестаційної комісії України від 08.06.2006 присуджено науковий ступінь кандидата юридичних наук зі спеціальності «Теорія управління; адміністративне право і процес; фінансове право; інформаційне право». Рішенням Вищої Атестаційної комісії України від 31 травня 2011 року на підставі рішення вченої ради Інституту Законодавства Верховної Ради України присвоєно вчене звання старшого наукового співробітника зі спеціальності «Конституційне право; муніципальне право». На підставі рішення Атестаційної колегії від 21 листопада 2013 року присуджено науковий ступінь доктора юридичних наук зі спеціальності «Адміністративне право і процес; фінансове право; інформаційне право». Працює у коледжі з 1 липня 2014 року. Нагороджений нагрудним знаком «Відмінник освіти», почесною грамотою Національної служби посередництва і примирення, за «Вагомий внесок у розвиток правової культури серед учасників соціально-трудова відносин, запобігання виникненню колективних трудових спорів (конфліктів), забезпечення соціально-економічної стабільності в державі та розвиток соціального діалогу в Україні».

Освітній заклад на підставі Акту узгодження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за ступенями бакалавра, магістра, освітньо-кваліфікаційними рівнями молодшого спеціаліста, спеціаліста та ліцензованого обсягу Київського національного торговельно-економічного

університету (для Торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету), затвердженого Гриневич Л. М. від 30.06.2016 та ліцензії, виданої у порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України, затвердженою наказом МОН від 27.09.2016 № 1433 л, та додатка до неї (для Торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету) надає освітні послуги, пов'язані з одержанням вищої освіти відповідно Переліку галузей знань та спеціальностей 2015 року:

освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за спеціальностями, освітньо-професійними програмами:

071 Облік і оподаткування

- Бухгалтерський облік;

072 Фінанси, банківська справа та страхування

- Фінанси і кредит;
- Оціночна діяльність;

075 Маркетинг

- Маркетингова діяльність;

076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність

- Інформаційна діяльність підприємства;
- Товарознавство та комерційна діяльність;

241 Готельно-ресторанна справа

- Готельне обслуговування;
- Ресторанне обслуговування;

242 Туризм

- Туристичне обслуговування.

Перелік ліцензованих і акредитованих спеціальностей, за якими ТЕК КНТЕУ проводить підготовку, та їх рівні акредитації, наведено у таблиці 1.

Коледж здійснює підготовку фахівців з ліцензованих напрямів та одночасним здобуттям повної загальної середньої освіти на підставі ліцензії, виданої Виконавчим органом Київської міської ради (Київською міською державною адміністрацією) Департаменту освіти і науки, молоді та спорту, затвердженої наказом Департаменту від 31.01.2016 № 13. Загалом підготовку фахівців в коледжі з ліцензованих спеціальностей здійснюють 96 педагогічних працівників (п'ять з них знаходяться у відпустці по догляду за дитиною до досягнення нею трирічного віку), в тому числі 77 осіб працюють на постійній основі, що становить 84,6%. Серед педагогічних працівників, які працюють на постійній основі один викладач – доктор наук, п'ять викладачів – кандидати наук, один – доцент, що становить 7,8 %, викладачі вищої категорії – 40 осіб, що становить 51,9 %, у тому числі викладачів-методистів – 16 осіб, старших викладачів – чотири особи від загальної кількості штатних педагогічних працівників, що відповідає вимогам освітньої діяльності та свідчить про високу професійну складову кадрової компоненти.

Загальні показники розвитку наведено у таблиці 2.

Інформація про наявність ліцензії на освітню діяльність та сертифікатів про акредитацію
Торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету

№ пор.	Документ	Галузь знань, спеціальність	Серія	Номер	Дата видачі документа	Термін дії документа	Рішення Міністерства освіти і науки України
1	Ліцензія	07 Управління та адміністрування: 071 Облік і оподаткування, 072 Фінанси, банківська справа та страхування, 075 Маркетинг, 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність 24 Сфера обслуговування: 241 Готельно-ресторанна справа, 242 Туризм	-	-	27.09.2016	-	наказ МОН України від 27.09.2016 № 1433л
2	Сертифікат про акредитацію спеціальності	07 Управління та адміністрування, 071 Облік і оподаткування	НД	1184467	14.06.2017	01.07.2025	наказ МОН України від 19.12.2016 № 1565
		07 Управління та адміністрування, 072 Фінанси, банківська справа та страхування	НД	1184466	14.06.2017	01.07.2026	наказ МОН України від 19.12.2016 № 1565
		07 Управління та адміністрування, 075 Маркетинг	НД	1184465	14.06.2017	01.07.2026	наказ МОН України від 19.12.2016 № 1565
		07 Управління та адміністрування, 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	НД	1184464	14.06.2017	01.07.2025	наказ МОН України від 19.12.2016 № 1565
		24 Сфера обслуговування, 241 Готельно-ресторанна справа	НД	1184468	14.06.2017	01.07.2021	наказ МОН України від 19.12.2016 № 1565
		24 Сфера обслуговування, 242 Туризм	НД	1184469	14.06.2017	01.07.2021	наказ МОН України від 19.12.2016 № 1565
		24 Сфера обслуговування, 5.14010101 Готельне обслуговування	НД-I	1178182	13.01.2017	01.07.2021	наказ МОН України від 26.12.2016 № 1613
		24 Сфера обслуговування, 5.14010301 Туризм	НД-I	1181004	15.03.2016	01.07.2021	наказ МОН від 14.03.2016 № 434 л

Голова комісії



В. Г. Герасименко

Таблиця 2

Загальні показники розвитку
Торговельно-економічного коледжу
Київського національного торговельно-економічного університету

№ пор.	Показник	Значення показника
1	Кількість ліцензованих спеціальностей (відповідно до переліку 2015 року) в тому числі: за початковим (коротким) рівнем за першим (бакалаврським) рівнем за другим (магістерським) рівнем за третім (освітньо-науковим) рівнем	6 6 3 - -
2	Кількість спеціальностей (відповідно до переліку 2015 року), акредитованих за: початковим (коротким) рівнем першим (бакалаврським) рівнем другим (магістерським) рівнем третім (освітньо-науковим) рівнем	6 6 - - -
3	Контингент студентів на всіх курсах навчання, осіб на денній формі навчання на заочній формі навчання на вечірній формі навчання	1361 1249 112 -
4	Кількість відділень	3
5	Кількість циклових комісій	10
6	Чисельність співробітників (усього), осіб • у тому числі науково-педагогічних працівників	96 15
7	Серед них: - докторів наук, професорів, осіб / % - кандидатів наук, доцентів, осіб / %	1 / 1 14 / 14,6
8	Загальна / навчальна площа будівель, м ²	4699,1 / 1814,8*
9	Загальний обсяг державного фінансування, тис. грн	12933,2
10	Кількість посадкових місць у читальних залах	200
11	Кількість робочих місць, обладнаних персональними комп'ютерами для студентів • у тому числі з виходом у Інтернет	80 80+Wi-Fi

Примітка: *аудиторні навчальні заняття проводяться у дві зміни.

Підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» забезпечує викладацький склад коледжу, який володіє інноваційними технологіями навчання.

Головною метою освітньої діяльності за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» є підготовка здобувачів вищої освіти освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст для роботи в закладах м. Києва, області та інших регіонах України.

Голова комісії



В. Г. Герасименко

Моніторинг кадрових агенцій регіону свідчить про необхідність підготовки фахівців зі спеціальності, що підтверджує співпраця з роботодавцями: ПрАТ «Готель «Прем'єр Палац», ДП «Готель «Україна», ТОВ «САССК» готель «Радіссон Блу», ТОВ «Готельний комплекс «Русь», ТОВ «Міжнародно-діловий центр» готель «Хілтон», ТОВ «ЛАНГОН» готель «Братислава», ТОВ «Готельний комплекс «Русь», ТОВ «Узвіз» ресторація «За двома зайцями», ТОВ «БК «КВАДР» Президент готель.

Підготовка фахівців спрямована на підвищення рівня професійних компетенцій, збагачення змісту освіти на базі передових освітніх технологій, активну інформатизацію та інновацію процесу навчання. Одним із актуальних напрямів роботи коледжу є пошук нових форм партнерських зв'язків, розвиток соціального партнерства зі стейкхолдерами, що дає можливість забезпечити студентів місцями для проходження виробничої практики та можливого подальшого працевлаштування.

Згідно з наказом директора коледжу про закріплення навчальних дисциплін від 28.08.2018 № 69-аг підготовку фахівців освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» здійснюють циклові комісії: гуманітарних дисциплін, інформаційних систем та технологій, туризму та готельно-ресторанної справи, економіки та фінансів, облікових дисциплін та маркетингу, іноземних мов, товарознавства та підприємництва тощо.

Циклова комісія туризму та готельно-ресторанної справи є структурним навчально-методичним підрозділом коледжу, що проводить навчальну та методичну роботу освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування», здійснює випуск здобувачів вищої освіти освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

Для всіх сфер економічної діяльності суспільства на сучасному етапі проблемою номер один залишаються кваліфіковані кадри. Необхідність підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зумовлена розвитком інфраструктури індустрії гостинності, однією із тенденцій сучасного соціально-економічного розвитку України. Якісно нові види послуг, сервісні технології, сучасні форми організації обслуговування об'єктивно вимагають функціонування «індустрії гостинності» як відкритої динамічної системи, де органічним елементом виступає ресторанне обслуговування.

Експертна комісія дійшла висновку, що освітня діяльність у Торговельно-економічному коледжі КНТЕУ здійснюється відповідно до вимог діючих нормативних документів, ліцензії, Акту узгодження переліку спеціальностей. Співпраця з роботодавцями, зацікавленість молоді цією спеціальністю свідчать про доцільність подальшого надання освітньої послуги з підготовки молодших спеціалістів освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування».

2. Формування контингенту студентів

Для формування контингенту студентів у коледжі проводиться профорієнтаційна робота за різними формами і методами, якою охоплені школи міста Києва і Київської області та підприємства різної форми власності.

Організацію прийому абітурієнтів здійснює приймальна комісія, склад якої щорічно затверджується наказом директора. Приймальна комісія працює згідно з чинним законодавством, відповідними нормативними документами, умовами прийому до вищих навчальних закладів і правилами прийому до коледжу. Роботу приймальної комісії забезпечує комп'ютерна програма пакету «Деканат»: ПС-Абітурієнт та Єдина державна електронна база з питань освіти (ЄДЕБО). Автоматизація роботи приймальної комісії дозволяє на сучасному рівні здійснювати прийом заяв від абітурієнтів з подальшою обробкою інформації та використанням її в інших модулях програми.

Для формування контингенту студентів у коледжі створений підрозділ профорієнтації та сприяння працевлаштуванню випускників ТЕК КНТЕУ.

У 2017/2018 н.р. підрозділом профорієнтаційної роботи і сприяння працевлаштуванню, викладачами та співробітниками коледжу для забезпечення формування контингенту здійснено наступні заходи:

- проведено профорієнтаційну роботу в школах м. Києва, Києво-Святошинського району та школах Київської області;
- протягом року коледж брав участь в усіх виставках-ярмарках вакансій міського та районних центрів зайнятості, а також обласного та районних ЦЗ в т.ч. в містах: Фастові, Броварах, Вишневому, Обухові, Ірпіні, Борисполі, Бородянці, Яготині тощо;
- адміністрацією коледжу з метою впровадження ступеневої освіти «кваліфікований робітник – молодший спеціаліст» проведено профорієнтаційну роботу серед випускників закладів професійної (професійно-технічної) освіти, з якими укладено угоди про співпрацю та спільну діяльність.

Експертною комісією встановлено, що в коледжі розроблено та регулярно поновлюється інформація про освітній заклад в мережі Інтернет на веб-сайті ТЕК КНТЕУ – www.tekknteu.kiev.ua.

Контрольні показники обсягу державного замовлення на підготовку фахівців за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» у 2018 році до ТЕК КНТЕУ становили: денна форма навчання – 45 осіб (у тому числі 25 осіб за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування», 20 осіб за освітньо-професійною програмою «Готельне обслуговування»).

Контрольні показники обсягу державного замовлення на підготовку фахівців з вищою освітою у 2018 році до ТЕК КНТЕУ виконано повністю.

Формування контингенту за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснювалося за рахунок державного замовлення освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст – денна форма навчання – 25 осіб та за кошти фізичних і юридичних осіб денна форма навчання – 30 осіб. Конкурсний відбір

Голова комісії



В. Г. Герасименко

абітурієнтів здійснювався відповідно правил прийому до Торговельно-економічного коледжу КНТЕУ.

Аналізуючи таблицю 3, можна зробити висновки, що конкурс абітурієнтів на денну форму навчання на місця державного замовлення за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у 2018 році складав 7,8 осіб на місце.

Контингент студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» денної форми навчання у 2016/2017 н. р. – 142 особи, в 2017/2018 н. р. – 146 осіб, в 2018/2019 н. р. – 155 осіб.

Мотивація професійного вибору абітурієнтів залежить від отриманої інформації. При формуванні контингенту студентів велика увага приділяється довгостроковим формам профорієнтаційної роботи: організації роботи підготовчих курсів, «Дням відкритих дверей», зустрічам, бесідам викладачів коледжу з випускниками шкіл, закладів професійної (професійно-технічної) освіти, слухачами підготовчих курсів, інформації на сайті коледжу.

Таблиця 3

**Показники формування контингенту студентів
Освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування»
спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа»
початковий рівень вищої освіти
освітньо-кваліфікаційний рівень молодший спеціаліст**

№ пор.	Показник	Роки		
		2016/17 н. р.	2017/18 н. р.	2018/19 н. р.
1	2	3	4	5
1	Ліцензований обсяг підготовки спеціальності / освітньо-професійної програми	140/80	140/80	140/80
2	Прийнято на навчання, всього (осіб)	78	80	55
	• денна форма	48	50	55
	в т.ч. за держзамовленням:	25	20	25
	• заочна форма	30	30	-
	в т.ч. за держзамовленням	5	5	-
3	Подано заяв на одне місце за формами навчання			
	• денна:			
	БЗСО	154	164	197
	ПЗСО (дозарах.)	18	60	-
	• заочна	40	54	-
4	Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення			

Голова комісії



В. Г. Герасименко

1	2	3	4	5
	<ul style="list-style-type: none"> • очна форма: БЗСО ПЗСО • заочна форма 	<p>6,2</p> <p>-</p> <p>8,0</p>	<p>8,2</p> <p>-</p> <p>10,8</p>	<p>7,8</p> <p>-</p> <p>-</p>
5	Прийнято на навчання на основі ОКР «кваліфікований робітник» на <ul style="list-style-type: none"> • денну форму • заочну форму 	<p>-</p> <p>30</p>	<p>-</p> <p>30</p>	<p>-</p> <p>-</p>

Експертна комісія перевірила щомісячний контингент студентів освітнього закладу, відповідність зазначених даних ліцензованому обсягу, звітності за формою 2-3 НК та аналізу діяльності освітнього закладу. Експертна комісія зазначила, що перевищень ліцензованого обсягу під час прийому на освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст» за освітньо-професійною програмою, що акредитується немає.

Робота щодо якісного формування контингенту студентів коледжу проводиться на високому рівні і є задовільною.

3. Зміст підготовки фахівців

Організація освітнього процесу здійснюється відповідно до Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту» інших нормативно-правових актів з питань освіти.

Експертною комісією встановлено, що підготовка фахівців здійснюється на основі освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування», затвердженої педагогічною радою ТЕК КНТЕУ (протокол № 7 від 15.06.2016). Відповідно до змін у законодавстві у 2018 році розроблено нові освітньо-професійні програми, які затверджені вченою радою КНТЕУ (протокол № 10 від 21.06.2018) та погоджені з зовнішніми стейкхолдерами.

Метою здійснення освітньої діяльності за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» є підготовка конкурентоспроможних висококваліфікованих фахівців, які володіють загальними і спеціальними (фаховими) компетентностями. Освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування» спрямована на формування здатності розв'язувати складні спеціалізовані задачі та практичні проблеми у процесі навчання і в господарській діяльності суб'єктів ресторанного бізнесу, що передбачає застосування певних теорій та методів і характеризується комплексністю та невизначеністю умов.

Комісія відзначає, що навчальний план складено відповідно до нормативних вимог та освітньо-професійної програми підготовки молодших

спеціалістів. Варіативна компонента забезпечує регіональні потреби ринку праці.

Дисципліни вивчаються відповідно до структурно-логічної схеми освітньо-професійної програми, що забезпечують безперервність підготовки молодших спеціалістів та формування загальних та фахових компетентностей. В навчальних планах визначені види проведення навчальних занять і практик, терміни виконання курсових робіт, форми завершення навчання. Навчальні плани затверджені у встановленому порядку.

Відповідають необхідним вимогам і робочі навчальні плани.

З усіх дисциплін розроблені також навчальні програми, наскрізну програму практики, тематика курсових робіт і методичні вказівки до їх виконання, програма кваліфікаційного екзамену, інші матеріали.

Забезпечення навчально-методичною документацією відповідає змісту навчання, визначеному освітньо-професійною програмою та іншими нормативними документами.

Питання змісту підготовки фахівців щороку розглядається на засіданнях педагогічної ради, методичної ради та циклових комісій, що відображено у планах навчально-виховної роботи та річних звітах коледжу.

Для чіткої організації освітньої діяльності в коледжі щорічно складається річний графік освітнього процесу і розклад занять, який забезпечує виконання навчальних планів з кожної спеціальності в повному обсязі. Розклад занять затверджується директором коледжу. Організація освітнього процесу в коледжі здійснюється в дві зміни.

Навчально-облікова документація оформлена відповідно до державних вимог.

У межах реалізації Концепції безперервної освіти з даної спеціальності коледж тісно співпрацює з Київським національним торговельно-економічним університетом, до складу якого входить: поєднання випуску молодших спеціалістів зі спеціальності у коледжі з наступними першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти галузі знань «Управління та адміністрування» в КНТЕУ.

Таким чином, зміст підготовки фахівців відповідає чинній нормативній базі вищої освіти підготовки молодших спеціалістів освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» спеціальності 24 «Сфера обслуговування» галузі знань 24 «Сфера обслуговування».

4. Організаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу

Освітній процес у коледжі базується на принципах науковості, гуманізму, демократизму, наступності та безперервності, незалежності від втручання будь-яких політичних партій, громадських та релігійних організацій.

Підготовка фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється за освітньо-

професійною програмою та навчальним планом, затвердженими у встановленому порядку.

Комісією встановлено, що освітній процес за освітньо-професійною програмою проводиться за програмами, робочими навчальними програмами, які розроблені викладачами відповідних циклових комісій та затверджені у встановленому порядку. Основним документом навчально-методичного забезпечення дисципліни, передбаченим освітнім законодавством, є робоча програма навчальної дисципліни, основними компонентами якої є: програма навчальної дисципліни, заплановані результати навчання, порядок оцінювання результатів навчання, рекомендована література (основна, допоміжна), інформаційні ресурси в Інтернеті.

Викладачами коледжу для підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» розроблені плани практичних, семінарських занять; завдання для лабораторних робіт; питання, задачі, завдання або кейси для поточного та підсумкового контролю знань і вмінь; комплексну контрольну роботу після атестаційного моніторингу набутих знань і вмінь; навчальні матеріали. Бібліотечно-інформаційний центр забезпечений друкованими та електронними версіями методичних рекомендацій для практично-семінарських занять, виконання курсових робіт та інше. Для забезпечення освітнього процесу викладачами коледжу за останні п'ять років видавалися навчальні посібники та інші методичні видання з грифом МОН України. Всі складові навчально-методичного комплексу освітньо-професійної програми є в наявності та розміщені в електронному вигляді на хмарному сервісі Office 365.

Встановлено, що 100% дисциплін навчального плану мають відповідне навчально-методичне забезпечення, яке розроблене викладачами відповідних циклових комісій згідно з вимогами.

Експертам було представлено програми та робочі навчальні програми дисциплін у повному обсязі. Навчально-методична документація оформлена відповідно до вимог чинного законодавства.

Цикловою комісією туризму та готельно-ресторанної справи розроблена тематика та методичні рекомендації для виконання курсових робіт з дисципліни «Організація обслуговування». Тематика курсових робіт затверджена у кількості 43 найменування. Курсові роботи виконуються на конкретних матеріалах практичної діяльності підприємств різних форм власності. У цикловій комісії туризму та готельно-ресторанної справи систематизована нормативна, довідкова і спеціальна література, яка використовується під час виконання курсових робіт. Навчальні кабінети забезпечені дидактичними матеріалами. Під час виконання та захисту курсових робіт використовується комп'ютерна техніка.

Практична спрямованість змісту навчання студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» реалізується під час проходження навчальної та виробничої практик, що здійснюється відповідно до

затверджених програм та вимог наскрізної програми практичної підготовки. Направлення студентів на бази практики проводиться у відповідності до наказів про проходження студентами практики на підприємствах, які були надані експертній комісії.

Основними базами практики студентів є підприємства та організації Києва, такі як: ПрАТ «Готель «Прем'єр Палац», ДП «Готель «Україна», ТОВ «САССК» готель «Радіссон Блу», ТОВ «Готельний комплекс «Русь», ТОВ «Міжнародно-діловий центр» готель «Хілтон», ТОВ «ЛАНГОН» готель «Братислава», ТОВ «Готельний комплекс «Русь», ТОВ «Узвіз» ресторація «За двома зайцями», ТОВ «БК «КВАДР» Президент готель.

Експертній комісії були надані оригінали договорів між коледжем та базами практики, що підтверджують проведення відбору найбільш прогресивних установ з сучасним програмним забезпеченням, матеріально-технічною базою, відповідними спеціалістами, які відкриті до співробітництва.

Експертна комісія зазначає, що організаційно-методичне забезпечення практичної підготовки відповідає вимогам акредитації.

Згідно з навчальним планом за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» студенти проходять атестацію.

Для атестації здобувачів вищої освіти викладачами коледжу розроблені критерії оцінювання знань та вмінь випускників. Рівень знань студентів екзаменаційною комісією оцінюється по двох напрямках:

- знання теоретичної частини (тестові завдання);
- практичні вміння студентів.

Рівень теоретичних знань визначається шляхом тестування студентів. Пакет тестових завдань включає питання з дисциплін, які вивчались.

Комп'ютерна система забезпечує формування, проведення й обробку інформації. Тестові завдання оцінюються за допомогою комп'ютерної програми «Колоквіум».

Експертна комісія відзначає інноваційний підхід при розробці критеріїв оцінювання кваліфікаційного екзамену здобувачів вищої освіти з використанням комп'ютерних технологій, що забезпечує якість і прозорість освіти.

Таким чином, експертною комісією встановлено, що організаційне та навчально-методичне забезпечення освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає вимогам освітньої діяльності.

5. Кадрове забезпечення освітнього процесу

Одним із визначальних напрямів, який здійснює освітній заклад, є створення системи підбору кадрів педагогічних працівників, підвищення їх кваліфікації та престижу педагогічної праці.

Голова комісії



В. Г. Герасименко

Питання формування кадрового складу реалізується на підставі чинного трудового законодавства, законів України «Про освіту», «Про вищу освіту».

Підготовку здобувачів вищої освіти освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст забезпечує викладацький склад коледжу, який володіє інноваційними технологіями навчання.

Експертна комісія перевірила якісний склад групи забезпечення спеціальності, на яку покладено відповідальність за підготовку фахівців освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», та констатує, що до її складу входять викладачі, які працюють у коледжі за основним місцем роботи, мають кваліфікацію відповідно до спеціальності та не входять до жодної групи забезпечення. Частка тих, хто має вищу педагогічну категорію або науковий ступінь становить 50 %.

Освітній процес забезпечують 29 викладачів, з яких 27 осіб є штатними педагогічними працівниками, що складає 93,1 % та відповідає вимогам акредитації. Два викладачі залучені на умовах сумісництва.

Серед викладачів, що працюють на постійній основі (у тому числі за суміщенням) один доктор наук, три кандидати наук, дев'ять викладачів-методистів, два старші викладачі, шість викладачів вищої категорії, що становить 77,8% і відповідає вимогам освітньої діяльності та свідчить про високий фаховий рівень кадрового складу.

До кадрового складу випускової циклової комісії туризму та готельно-ресторанної справи входять одинадцять викладачів, в тому числі десять на постійній основі, що становить 90,9%. Якісна характеристика педагогічного складу зазначеної випускової циклової комісії: три кандидати наук – 27,3%, викладачів вищої категорії – 27,3%, в тому числі викладачів-методистів – 66,7%, старших викладачів – 33,3%.

Аналіз кадрового забезпечення спеціальності проведено експертною комісією на основі ознайомлення з наказами директора та особовими справами викладачів. Комісія засвідчує, що матеріали, які містяться в акредитаційній справі, відповідають дійсності та занесені до Єдиної державної електронної бази з питань освіти.

Відомості про кількісні та якісні показники кадрового забезпечення дисциплін навчального плану освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» свідчать про високу якість забезпечення освітньої діяльності, а саме:

- частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин циклу загальної підготовки навчального плану спеціальності (% від кількості годин) становить 16,7%, в т.ч. на постійній основі 12,7%;

- частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фахових дисциплін навчального плану спеціальності та працюють у даному освітньому закладі за основним місцем роботи (% від кількості годин) становить 4,8%;

Голова комісії



В. Г. Герасименко

- частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності та працюють у даному освітньому закладі за основним місцем роботи (% від кількості годин):

- цикл загальної підготовки 49,3%;
- цикл професійної підготовки 71,1%.

По кожному викладачу, який бере участь у підготовці студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», перевірено рівень наукової та професійної активності за останні п'ять років. Встановлено, що лекції, практичні, семінарські та лабораторні заняття, керівництво курсовими роботами здійснюють викладачі, які мають три і більше показники наукової та професійної активності.

Викладачі коледжу постійно підвищують кваліфікацію згідно з планом, який виконується на 100%. Підвищення кваліфікації здійснюється на відповідних кафедрах КНТЕУ, Київському національному університеті імені Тараса Шевченка, Інституті удосконалення педагогічних працівників ім. Б. Грінченка, Державному вищому навчальному закладі «Університет менеджменту освіти» Національної академії педагогічних наук України, Інституті неперервної освіти Національного педагогічного університету імені М. П. Драгоманова, провідних підприємствах та ін.

Відповідно до плану-графіку підвищення кваліфікації керівних, педагогічних кадрів освіти у 2018/2019 навчальному році пройдуть курси підвищення кваліфікації в Центральному інституті післядипломної педагогічної освіти ДВНЗ «Університету менеджменту освіти» Національної академії педагогічних наук України 29 викладачів спеціальних дисциплін на базі коледжу без відриву від освітнього процесу.

Експертами встановлено, що в освітньому закладі приділяється належна увага вдосконаленню професійної майстерності викладачів. Адміністрація коледжу створює належні умови педагогічним працівникам для науково-дослідницької роботи, творчого пошуку, відбору педагогічних новацій. Підвищення кваліфікації педагогічних працівників здійснюється відповідно до перспективного плану з щорічним уточненням (відповідно до вимог – не рідше одного разу на 5 років). Кількість викладачів, які підвищили свою кваліфікацію за останні 5 років шляхом проходження курсів підвищення кваліфікації, стажування, складає 100%.

Експертна комісія дійшла висновку, що склад науково-педагогічних, педагогічних працівників відповідає державним вимогам до акредитації та забезпечує потребу освітнього процесу підготовки молодших спеціалістів освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

6. Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу

Коледж має необхідну матеріальну базу для організації освітнього процесу. Загальна площа навчального корпусу 4699,1 м². Приміщення та

Голова комісії



В. Г. Герасименко

обладнання в коледжі відповідають вимогам діючих санітарно-гігієнічних норм і можуть бути використані для проведення освітнього процесу. Відповідно до Ліцензійних умов розроблено перелік заходів щодо забезпечення доступності навчальних приміщень для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення, зокрема безперешкодний доступ до будівлі, навчальних класів (груп) та іншої інфраструктури.

Для здійснення освітнього процесу на сучасному рівні у відповідності до навчальних планів обладнані кабінети, лабораторії, методичний кабінет, бібліотечно-інформаційний центр з читальним залом, спортивно-оздоровчий комплекс з двома спортивними майданчиками, медичний пункт, їдальня, буфет.

Коледж має 36 навчальних кабінетів, які обладнані відповідно до сучасних вимог. В коледжі встановлено сім мультимедійних проекторів, один з яких переносний. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях становить 19,4 % кількості аудиторій. Відповідно до змісту дисциплін у кабінетах містяться комплекси методичного забезпечення дисциплін, пакети візуального супроводження, дидактичні матеріали, періодичні видання. Оформлення кабінетів витримано в єдиному стилі, що відповідає вимогам організації освітнього процесу, естетичним і санітарно-гігієнічним нормам.

Комп'ютерний центр коледжу розміщений у восьми навчальних кабінетах, у кожному з яких встановлено по вісім робочих станцій та мобільний комп'ютерний клас з 16 ноутбуків. Обладнана кімната системного адміністратора. Загалом центр має 132 комп'ютери, об'єднаних у локальну мережу. Всі комп'ютери центру підключені до глобальної мережі Інтернет за допомогою сервера. Служби коледжу обладнано комп'ютерами – 52 робочих місця, об'єднаних у локальну мережу.

Співробітники і студенти коледжу мають доступ до мережі Інтернет завдяки ADSL-підключенню.

Для управління комп'ютерним класом використовується програма NetOpSchool, яка дає змогу викладачу, не відходячи від свого робочого місця контролювати роботу кожного студента, дати окремим студентам настанови, продемонструвати роботу аудиторії, передати або зібрати файли з усіх комп'ютерів.

За допомогою мережевих технологій корпорації Microsoft Corporation програми Office 365 for education організована система електронних корпоративних скриньок з доменом tek.net.ua та надано доступ до віртуального дискового простору на якому знаходиться електронно методична база забезпечення освітнього процесу.

Коледжем укладено угоду з товариством з обмеженою відповідальністю «АЙ.ТІ.ЕН.ТІ.» про безкоштовне встановлення пристроїв, призначених для бездротового доступу до інформаційних ресурсів Інтернет в інформаційно-консультаційному центрі та їдальні.

Коледж тісно співпрацює з корпорацією Microsoft щодо забезпечення освітнього закладу ліцензійними комп'ютерними програмами та обладнанням.

Харчування студентів у коледжі здійснює кафе «А la Versaille» на 200 місць з сучасними меблями, необхідним кухонним обладнанням, яке повністю забезпечує потреби студентів, викладачів і співробітників коледжу в гарячому харчуванні.

Для організації виховної роботи коледж забезпечений відеотехнікою та сучасним музичним центром.

У коледжі створені необхідні умови для організації навчально-виховного процесу з урахуванням санітарно-фізіологічних вимог, а саме: заняття проводяться за 5-денним робочим тижнем та семестровим розкладом. Тривалість аудиторних занять на тиждень становить не більше 36 годин, на старших курсах – 30 годин, одного навчального заняття – 90 хвилин, перерви між заняттями – 10 і 20 хвилин.

Київський національний торговельно-економічний університет виділяє місця для поселення (у разі потреби) іногороднім студентам Торговельно-економічного коледжу КНТЕУ в гуртожитку № 6 КНТЕУ за адресою: м. Київ, вул. Лобачевського, 23.

Спортивно-оздоровчий комплекс коледжу, який складається зі спортивного залу загальною площею 163,3 м², двох спортивних майданчиків, забезпечений необхідним обладнанням, інвентарем, кімнатою відпочинку, що сприяє фізичному розвитку студентів та викладачів, роботі різних спортивних секцій, проведенню спортивних змагань.

У освітньому закладі працює медичний пункт, фельдшер якого в разі необхідності надає першу медичну допомогу студентам і працівникам коледжу.

Експертна комісія дійшла висновку, що матеріально-технічне забезпечення, стан приміщень, соціально-побутова сфера необхідна для підготовки фахівців у ТЕК КНТЕУ відповідає встановленим акредитаційним вимогам.

7. Інформаційне забезпечення освітнього процесу

Реформування вищої освіти, запровадження нових освітніх технологій значно посилює роль бібліотечно-інформаційного центру в інформаційному забезпеченні освітнього процесу, тому головним завданням бібліотечно-інформаційного центру ТЕК КНТЕУ є його інформаційне супроводження.

Забезпечення освітнього процесу здійснює бібліотечно-інформаційний центр, до складу якого входить бібліотека з читальним залом та інформаційно-консультаційний пункт на 100 робочих місць, в яких функціонують постійно діючі книжкові виставки. Бібліотечний фонд складається з підручників, навчальних посібників на електронних носіях інформації та інше. Бібліотека є культурно-просвітницьким та науково-інформаційним підрозділом, який організує суспільне користування навчально-методичною літературою, іншими друкованими виданнями, методичними рекомендаціями викладачів коледжу для організації самостійної роботи студентів. Працівники бібліотеки дотримуються правил обліку, зберігання та використання бібліотечного фонду.

Голова комісії



В. Г. Герасименко

Загальний фонд бібліотеки складає 39,4 тисяч примірників та електронних версій власних книг через Інтернет – www.culonline.com.ua.

За передплатою на 2018 рік бібліотека отримує періодичні видання України, з них основні: «Економіка. Менеджмент. Бізнес», «Академія гостинності».

Забезпечення дисциплін спеціальності навчальною літературою відповідає навчальним планам та програмам, індивідуальним програмам дослідно-пошукової роботи. Більшість посібників мають гриф Міністерства освіти і науки України.

Коледжем укладено угоду з ТОВ «Центр учбової літератури» для надання можливості викладачам та студентам мати доступ до електронних версій власних книг через Інтернет – www.culonline.com.ua.

Студенти та викладачі коледжу мають змогу у бібліотечно-інформаційному центрі користуватися електронною бібліотекою.

У ході експертної перевірки встановлено, що освітній заклад має доступ до мережі Інтернет, комп'ютерної бази даних «Законодавство». Викладачі і студенти постійно користуються цими джерелами інформаційного забезпечення. Коледж має телефонний зв'язок та електронну пошту за адресою tekzav.nmr@gmail.com, tekmark@inet.ua, tekbox@inet.ua. В Інтернеті розміщена Web-сторінка www.tekknteu.kiev.ua. Всі площі для забезпечення освітнього процесу мають Wi-Fi покриття та Інтернет.

Використовуються елементи дистанційного навчання в системі Moodle, створений навчально-інформаційний портал Moodle ТЕК КНТЕУ, який є постійно діючим. Запроваджено в освітній процес для дистанційного навчання такі онлайн ресурси: Padlet – інтерактивну онлайн дошку, завдяки якій можливе поєднання тексту, зображення, відео, аудіо в інтерактивному форматі; Kahoot – онлайн-сервіс для створення вікторин, дидактичних ігор і тестів; хмарний сервіс Office 365.

Комісією встановлено, що в коледжі в освітній процес впроваджено пакет комп'ютерних програм «Деканат»: «Викладач», «Навчальний план», «Навчальний процес», «Розклад», «Тарифікація», «Бібліограф», «Абітуріент», «Колоквіум».

Експерти відзначають, що ТЕК КНТЕУ є одним з найактивніших коледжів по впровадженню новітніх освітніх технологій в освітній процес, що відповідає пріоритетним напрямкам розвитку освіти у сфері інформаційних технологій, а саме укладено угоди про: співпрацю з ТОВ «ДЄП Системз» щодо впровадження online-платформи програми «Діловод» у освітній процес; використання академічних навчальних матеріалів по програмі SAP «Університетський альянс» (SAP University Alliances), програма асоційованого членства; співпрацю з Міжнародним освітньо-методичним центром PEARSON, щодо використання онлайн платформи MyEnglishLab з підручником Speak Out при вивченні іноземних мов; співпрацю з ТОВ «Інтелект-Сервіс», щодо використання комп'ютерної програми «Комплексна система автоматизації підприємства «IS-pro» та системи електронного документообігу «М.Е.Дос»; надання інформаційно-

консультаційних і методичних послуг з проведення інформаційно-консультаційного обслуговування слухачів за програмами, затвердженими Іноземним підприємством «Амадеус Україна».

Для проведення освітнього процесу на сучасному рівні є необхідна кількість обладнання, у тому числі комп'ютерів з ліцензійним програмним забезпеченням.

Експертною комісією встановлено, що інформаційне забезпечення підготовки фахівців, які навчаються за освітньо-професійною програмою, що акредитується, постійно контролюється, аналізується, вдосконалюється та відповідає вимогам освітньої діяльності.

8. Якість підготовки і використання випускників

Експертна комісія перевірила якість підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою, що акредитується. Перевірка проводилась за результатами написання комплексних контрольних робіт, захисту курсових робіт та звітів з практики.

Освітня діяльність коледжу з підготовки молодших спеціалістів з ресторанного обслуговування здійснюється у повній відповідності до навчального плану.

Експертною комісією було визначено перелік дисциплін, за якими проводилась перевірка показників успішності студентів, а саме: з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки – з дисципліни «Культурологія»; з циклу природничо-наукової (фундаментальної) підготовки – з дисципліни «Безпека життєдіяльності»; з циклу професійної підготовки – з дисциплін «Організація виробництва», «Гігієна і санітарія».

Встановлено, що завдання комплексних контрольних робіт з кожної дисципліни складено з урахуванням вимог програми щодо необхідного рівня компетенцій з дисципліни. Пакет контрольної роботи з дисципліни складається з 30 завдань. Кожне завдання в основному складається з трьох питань:

- теоретична частина (тестове завдання);
- завдання на аналіз, порівняння;
- завдання на вирішення ситуацій.

Результати експертної перевірки комплексних контрольних робіт (додаток 1) показали, що студенти, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» мають достатній рівень теоретичних знань, практичних навичок і уміють комплексно їх застосовувати при вирішенні задач прикладного характеру.

Експертами проаналізовано результати освітньої діяльності закладу освіти і встановлено, що:

- рівень знань студентів з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки відповідає вимогам акредитації. Абсолютна успішність виконання контрольних робіт складає 96,0%, якісна успішність – 52,0%,

Голова комісії



В. Г. Герасименко

- тобто зазначені показники перевищують акредитаційні вимоги: абсолютна успішність вища нормативу на 6,0%, якісна на 2,0%;
- рівень знань студентів з циклу природничо-наукової (фундаментальної) підготовки відповідає вимогам акредитації. Абсолютна успішність виконання контрольних робіт складає 96,2%, якісна успішність – 53,8%, тобто зазначені показники перевищують акредитаційні вимоги: абсолютна успішність вища нормативу на 6,2%, якісна на 3,8%;
 - рівень знань студентів циклу професійної підготовки відповідає вимогам акредитації. Абсолютна успішність виконання контрольних робіт складає 98,1%, якісна успішність – 51,9%, тобто зазначені показники перевищують акредитаційні вимоги: абсолютна успішність вища нормативу на 8,1%, якісна на 1,9%.

Різниця між самоаналізом і результатами виконання робіт знаходиться в межах нормативу.

Комісією проведено аналіз 20% виконаних і захищених курсових робіт з дисципліни «Організація обслуговування».

За результатами захисту курсових робіт середній бал становить 4,0 бали, за результатами оцінки експертів – 3,9 відповідно. Розбіжність між результатами захисту та експертними оцінками становить 0,1 балу відповідно, що знаходиться в межах нормативу для акредитації освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

Результати вибіркового контролю якісної успішності курсових робіт наведено в додатку 2.

Експертна комісія відзначає, що значна увага в коледжі приділяється організації практичної підготовки студентів, що створює сприятливі умови для оволодіння професійними навичками майбутніми фахівцями.

Практика проводиться згідно з Положенням про проведення практики студентів ТЕК КНТЕУ, діючими навчальними планами та іншими нормативними документами.

Експертною комісією було перевірено 20% звітів про проходження виробничої практики студентами заочної форми навчання. За результатами захисту звітів з практики середній бал становить 3,7 бали, за результатами оцінки експертів – 3,5 відповідно. Розбіжність між результатами захисту та експертними оцінками становить 0,2 балу відповідно, що знаходиться в межах нормативу для акредитації освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

Результати вибіркового контролю якісної успішності захисту звітів з практики наведено в додатку 3.

Експертною комісією перевірено екзаменаційні білети та програму кваліфікаційного екзамену за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та встановлено, що матеріали відповідають акредитаційним вимогам.

Працевлаштування випускників коледжу за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-

ресторанна справа» здійснюється згідно з чинним законодавством України щодо працевлаштування випускників закладів вищої освіти.

Після завершення програми підготовки за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» студенти коледжу отримують можливість продовжити навчання на першому (бакалаврському) рівні, а в подальшому на другому (магістерському) рівні за галуззю знань і спеціальністю, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти відповідно Постанови Кабінету Міністрів України від 29.04.2015 № 266 в університеті, академії, інституті.

Результати якості підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідають встановленим державним вимогам до акредитації.

9. Опис внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності

Для забезпечення освітньої діяльності в коледжі діє та постійно удосконалюється внутрішня система забезпечення якості. Для забезпечення її дієвості в коледжі продовжено створення комплексної системи нормативної документації регулювання освітньої діяльності.

Спираючись на складові стандарту щодо внутрішнього забезпечення якості, у Торговельно-економічному коледжі КНТЕУ запроваджуються наступні етапи розробки внутрішньої системи забезпечення якості вищої освіти.

1. Політика закладу і процедури забезпечення якості.
2. Затвердження, моніторинг та періодичний перегляд освітньо-професійних програм.
3. Оцінювання знань студентів.
4. Забезпечення якості викладацького складу.
5. Аналіз навчальних ресурсів та підтримка студентів.
6. Забезпечення доступності інформаційних системи.
7. Надання доступу до публічної інформації.

Експертами встановлено, що система внутрішнього аудиту якості освітньої діяльності в ТЕК КНТЕУ тільки починає формуватися і полягає у самоорганізації, самоаналізі, об'єктивній внутрішній самооцінці.

У коледжі відповідально забезпечується точність, неупередженість, об'єктивність і широка доступність пропонованої інформації.

Отже, розбудова системи забезпечення якості вищої освіти на рівні коледжу спирається на стандарти КНТЕУ, які сертифіковані для досягнення високої ефективності функціонування ТЕК КНТЕУ, його визнання з боку громадськості та підвищення статусу коледжу. Реалізація представлених напрямів виконання стандарту забезпечуються в коледжі через розробку і впровадження відповідних положень, інформаційних і методичних систем,

нормативних документів сприяє ефективному функціонуванню системи забезпечення якості.

Експертна комісія відзначає постійне удосконалення внутрішньої системи забезпечення якості через впровадження відповідних нормативних документів коледжу.

10. Науково-дослідна діяльність та міжнародні зв'язки

Міжнародне співробітництво коледж здійснює за сприяння Київського національного торговельно-економічного університету. Міжнародна діяльність коледжу займає особливе місце і включає в себе міжнародне академічне співробітництво. Це є базою для забезпечення високого рівня освіти і досліджень коледжу. Метою міжнародної діяльності коледжу є сприяння зростанню рівня освітнього процесу через отримання освіти студентами ТЕК КНТЕУ додатково за межами України, підвищення кваліфікації викладачів та адміністрації коледжу шляхом координації наукових та науково-педагогічних контактів з відповідними інституціями за кордоном, залучення кращих іноземних фахівців до викладання в коледжі, проведенні майстер-класів та ін. Протягом останніх років ця діяльність активізувалась.

Експертній комісії надані матеріали, що засвідчують участь викладачів та студентів коледжу в міжнародних науково-практичних конференціях, які проводяться освітніми закладами міста Києва, України та закордонними закладами освіти.

12 грудня 2018 року в Торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету відбулася I Всеукраїнська науково-практична конференція «Актуальні проблеми та перспективи розвитку торгівлі в умовах євроінтеграції». Експертна комісія мала можливість ознайомитися із збірником тез доповідей учасників конференції.

Відповідно до Меморандуму між Київським національним торговельно-економічним університетом і Технологічним Освітнім Інститутом Центральної Македонії м. Серрес (Греція), двосторонньої угоди про партнерство між Київським національним торговельно-економічним університетом і навчально-тренінговою агенцією Job Trust (м. Салоніки, Греція), студенти коледжу з 2015 року мають можливість проходити практику у Греції.

Відповідно до договору між Київським національним торговельно-економічним університетом (Україна) та компанією MCN Company (Туреччина) студенти коледжу з 2017 року мають можливість проходити виробничу практику. У 2018 році п'ятеро студентів коледжу направлено до Анталії (Туреччина) для проходження виробничої практики за умовами договору № 4 з від 23.01.2018.

Студенти коледжу є активними учасниками міжнародних конференцій, програм і проектів та різноманітних навчальних тренінгів, майстер-класів: Міжнародний фестиваль «Східний кулінарний кубок Європи» у Румунії

Голова комісії



В. Г. Герасименко

м. Брашов (викладач Гончар Ю. М. та студент Мазур Віталій, червень 2017 року); участь на базі КНТЕУ в майстер-класі турецької кухні від президента асоціації шеф-кухарів Туреччини (YERAD) Sadullah Onal з отриманням іменних сертифікатів; проходження навчального курсу «Тенденції розвитку та становлення барної індустрії» (з 27 лютого по 21 березня 2018 року) від Члена правління Асоціації сомельє України Наталії Вілінської, засновниці Mr.Bar.School, організований Rest.Art.Kitchen; участь у XIV Міжнародному конгресі. Літній сесії «Машини. Технології. Матеріали 2017» (13-16 вересня 2017 р.; Болгарія, м. Варна; викладач Куровська З. О.).

З метою підвищення якості підготовки фахівців, набуття студентами професійних компетентностей та розвитку кулінарної майстерності з 2015 року коледж є членом Громадської спілки «Український кулінарний союз». Метою діяльності Громадської спілки «Український кулінарний союз» (public association «Ukrainian culinary union») є консолідація та активізація зусиль практиків та освітян у справі розвитку кулінарної майстерності та ресторанного сервісу, підвищення професійних компетентностей, впровадження стандартів світового кулінарного мистецтва, інтеграції у світовий професійний простір та обмін інноваційним досвідом.

Експертна комісія встановила, що Торговельно-економічний коледж КНТЕУ створює необхідні умови для розвитку міжнародної співпраці та наукової діяльності викладачів та студентів коледжу.

11. Перелік зауважень (приписів) контролюючих органів та заходи їх усунення

У звіті про акредитаційний самоаналіз представлено інформацію по усуненню зауважень попередньої акредитаційної експертизи, що проводилась у 2014 році за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (згідно з переліком спеціальностей 2007 року).

Експертами під час перевірки встановлено, що адміністрацією коледжу вжито заходів щодо реалізації рекомендацій, наданих у 2014 році, а саме укладено договори про співробітництво з: ТОВ «ПРОКОМ», ПП «Амадеус Україна», ТОВ «Інтелект-Сервіс», ТОВ «ДЄП СІСТЕМЗ», Міжнародним освітньо-методичним центром PEARSON. Укладено угоду про використання академічних навчальних матеріалів по програмі SAP «Університетський альянс» в освітніх цілях. Оновлено комп'ютерний парк: придбано 16 комп'ютерів нового покоління, оновлено ліцензійні програми. Викладачі коледжу Сорвіна Ю. М. та Скрипник А. І. пройшли навчання в ПП «Амадеус Україна» та отримали сертифікати. На базі віртуальної навчально-тренінгової фірми ТЕК-ТРЕЙД студенти мають можливість відпрацьовувати практичні навички автоматизації бізнес-процесів обслуговування клієнтів підприємствами ресторанного бізнесу. Навчальні тренінги базуються на матеріалах підприємств стейкхолдерів.

У 2017 році коледж перевірило Управління виконавчої дирекції Фонду соціального страхування України у м. Києві. У ході перевірок порушень не встановлено. При перевірці Державною аудиторською службою України встановлені незначні порушення, які усунуто в ході перевірки.

Комісія відзначає, що рекомендації попередньої експертної комісії виконано в повному обсязі.

12. Загальні висновки та пропозиції

На підставі аналізу поданих на акредитацію матеріалів та перевірки на місці можливості здійснення освітньої діяльності у Торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету за освітньо-кваліфікаційним рівнем підготовки «молодший спеціаліст» за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» експертна комісія зробила висновок:

1. Подана на акредитаційну експертизу документація є достовірною, повною за обсягом та відповідає Державним вимогам до акредитації освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

2. Зміст підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» відповідає сучасним вимогам щодо організації освітньої діяльності.

3. Кадрове забезпечення підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає умовам, що затверджені Постановою Кабінету міністрів України від 10.05.2018 № 347.

4. Стан навчально-методичного, матеріально-технічного та інформаційного забезпечення освітнього процесу, соціальна інфраструктура, якісні характеристики підготовки відповідають акредитаційним вимогам до освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

5. Освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування» відповідає акредитаційним вимогам до освітньо-професійних програм такого рівня і забезпечує державну гарантію якості освіти.

Відповідність нормативним критеріям і вимогам щодо акредитації підготовки фахівців у Торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету наведена у порівняльних таблицях.

Експертна комісія вважає за необхідне висловити рекомендації, які не впливають на загальний позитивний висновок, але сприятимуть удосконаленню освітньої діяльності коледжу:

- збільшити кількість фахових періодичних видань у бібліотечно-інформаційному центрі;

Голова комісії



В. Г. Герасименко

- продовжувати роботу з удосконалення навчально-методичного забезпечення підготовки фахівців для використання елементів дистанційного навчання;
- продовжити роботу по оснащенню навчальних кабінетів та лабораторій новими видами обладнання;
- забезпечити зв'язок з випускниками, з метою отримання інформації про їх професійну відповідність сучасним вимогам ринку праці.

На підставі вказаного вище, експертна комісія Міністерства освіти і науки України зробила висновок про можливість акредитації освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».


Голова експертної комісії

завідувач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного економічного університету, кандидат економічних наук, професор

 В. Г. Герасименко

Член експертної комісії

заступник директора з навчально-методичної роботи Івано-Франківського державного коледжу технологій та бізнесу, викладач вищої категорії

 О. М. Прядко

18 січня 2019 року

«З експертними висновками ознайомлено»

Ректор Київського національного торговельно-економічного університету



 А. А. Мазаракі

Директор Торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету

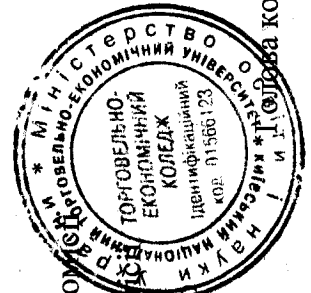


 О. В. Олійник

Київський національний торговельно-економічний університет
Торговельно-економічний коледж

Зведена відомість результатів виконання комплексних контрольних робіт студентів, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

№ пор.	Дисципліна	Група	К-сть студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при акредитаційній експертизі								Самоаналіз			
				К-сть	%	«5»		«4»		«3»		«2»		Ліквіна усп., %	Ліквіна усп., %		
						Кільк.	%	Кільк.	%	Кільк.	%	Кільк.	%				
1.1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки																	
1	Культурологія	PO-21	25	25	100,0	2	8,0	11	44,0	11	44,0	1	4,0	96,0	52,0	100,0	54,5
Усього по циклу:			25	25	100,0	2	8,0	11	44,0	11	44,0	1	4,0	96,0	52,0	100,0	54,5
1.2. Цикл природничо-наукової (фундаментальної) підготовки																	
2	Безпека життєдіяльності	PO-32	27	26	96,3	1	3,8	13	50,0	11	42,4	1	3,8	96,2	53,8	95,2	57,1
Усього по циклу:			27	26	96,3	1	3,8	13	50,0	11	42,4	1	3,8	96,2	53,8	95,2	57,1
1.3. Цикл професійної підготовки																	
3	Організація виробництва	PO-21	25	25	100,0	2	8,0	11	44,0	11	44,0	1	4,0	96,0	52,0	95,7	56,5
4	Гігієна і санітарія	POзс-21	27	27	100,0	0	0,0	14	51,9	13	48,1	0	0,0	100,0	51,9	100,0	55,6
Усього по циклу:			52	52	100,0	2	3,8	25	48,1	24	46,2	1	1,9	98,1	51,9	97,9	56,1



Голова комісії: В. Г. Герасименко

Член комісії: О. М. Прядко

Директор: О. В. Олійник

Голова комісії: В. Г. Герасименко

(Handwritten signatures of the commission members)

Київський національний торговельно-економічний університет
Торговельно-економічний коледж

Підсумки оцінювання виконання курсових робіт студентами, які навчаються
за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

№ пор.	Прізвище, ініціали студента	Тема курсової роботи	Оцінка	
			на захисті	за експертною перевіркою
1	2	3	4	5
1	Бех В. С.	Організація процесу обслуговування споживачів офіціантами у закладі ресторанного господарства на прикладі ресторану «Теракота» ПрАТ «Готель «Прем'єр Палас»	5 (відмінно)	5 (відмінно)
2	Бордюгова Д. В.	Організація надання послуг з харчування у закладах ресторанного господарств при готельно-туристичних комплексах на прикладі ресторану «Grill Asia» готелю Hyatt «Нові Інжинірингові Технології»	5 (відмінно)	5 (відмінно)
3	Волкова А. І.	Дослідження застосування сучасних форматів шведського столу у закладах ресторанного господарства при готелях на прикладі ресторану «Слов'янський» готелю «Президент» ТОВ БК «КВАДР»	4 (добре)	4 (добре)
4	Шевель Д. М.	Організація обслуговування споживачів у діючому закладі ресторанного господарства (препатійному ресторані) на прикладі ресторану «ЯБЛУКО» ТОВ «Оksamитовий сезон»	4 (добре)	4 (добре)
5	Букреева Є. О.	Дослідження стандартів обслуговування споживачів у закладах ресторанного господарства при готельно-туристичних комплексах на прикладі ресторану «Olympic» готелю «Royal Olympic» ТОВ «РОЯЛ ОЛІМПІК»	3 (задовільно)	3 (задовільно)
6	Бут І. О.	Рекламні засоби діючого закладу ресторанного господарства та їх ефективність на прикладі готельно-ресторанного комплексу «VIKTORIYAFAMILY» ФОП Махоян А. Г.	3 (задовільно)	3 (задовільно)
7	Заєць І. В.	Організація надання послуг з харчування у закладах ресторанного	5 (відмінно)	4 (добре)

Голова комісії



В. Г. Герасименко

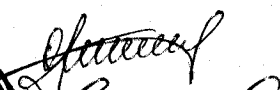
1	2	3	4	5
		господарства при готельно-туристичних комплексах на прикладі ресторану «Alfavito»		
8	Правдіна Д. І.	Організація обслуговування споживачів у діючому закладі ресторанного господарства (етнічному ресторані) на прикладі ресторану «Toscana Grill»	5 (відмінно)	5 (відмінно)
9	Опанасенко А. В.	Організація обслуговування споживачів харчуванням на водному транспорті та шляху слідування на прикладі «Silwer Wave»	4 (добре)	4 (добре)
10	Товченко Є. О.	Організація обслуговування іноземних туристів в ресторані при готелі на прикладі ресторану «Viktoria Family»	4 (добре)	4 (добре)
11	Ремша Д. О.	Організація обслуговування харчуванням на спортивних заходах на прикладі ресторану «OLIMPIYSKIY Restauranr&Grill»	3 (задовільно)	3 (задовільно)
12	Сидоров Д. А.	Удосконалення якості обслуговування споживачів шляхом розширення асортименту фірмових страв на прикладі ресторану «За двома зайцями»	3 (задовільно)	3 (задовільно)
Середній бал			4,0	3,9
Розбіжність			-0,1	

Голова комісії



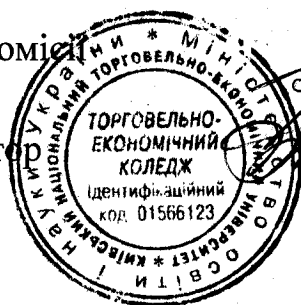
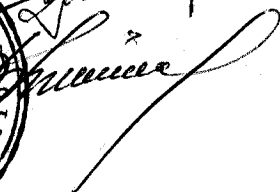
В. Г. Герасименко

Член комісії



О. М. Прядко

Директор

О. В. Олійник

Голова комісії



В. Г. Герасименко

Київський національний торговельно-економічний університет
Торговельно-економічний коледж

Підсумки оцінювання виконання звітів з практики студентами, які навчаються
за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»

№ пор.	Прізвище, ініціали студента	База практики	Оцінка	
			на захисті	за експертною перевіркою
1	Бутенко Р. О.	ТОВ «Узвіз», ресторація «За двома зайцями»	4 (добре)	3 (задовільно)
2	Горбач В. Ю.	ТОВ «ВЕОН ПЛЮС», кафе «Café 17»	4 (добре)	4 (добре)
3	Мазуренко О. М.	ФОП «Бондаренко В.О», ресторан «Солом'янська броварня»	4 (добре)	4 (добре)
4	Рябенко В. В.	ФОП «Савотін О.В.», ресторан «Франциско»	4 (добре)	4 (добре)
5	Косуха В. В.	ТОВ «ТОТО І», ресторан «ТО-ТО»	3 (задовільно)	3 (задовільно)
6	Фундос З. М.	ФОП «АЛМІТ», кафе «Алміт»	3 (задовільно)	3 (задовільно)
Середній бал			3,7	3,5
Розбіжність			-0,2	

Голова комісії



В. Г. Герасименко

Член комісії



О. М. Прядко

Директор




О. В. Олійник

Голова комісії




В. Г. Герасименко

Порівняльна таблиця відповідності освітньої діяльності
Торговельно-економічного коледжу
Київського національного торговельно-економічного університету
Державним вимогам до акредитації
освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»

Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1	2	3	4
Якісні характеристики підготовки фахівців			
1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
1.1 Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	Немає відхилення
1.2 Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	Немає відхилення
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	Немає відхилення
2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
2.1 Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
• успішно виконані контрольні завдання, %	90	96,0	+6,0
• якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	52,0	+2,0
2.2 Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
• успішно виконані контрольні завдання, %	90	96,2	+6,2
• якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	53,8	+3,8

Голова комісії



В. Г. Герасименко

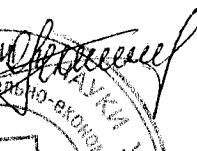
1	2	3	4
2.3 Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
• успішно виконані контрольні завдання, %	90	98,1	+8,1
• якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	51,9	+1,9
3. Організація наукової роботи			
3.1 Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	-	-	Немає відхилення
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

завідувач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного економічного університету, кандидат економічних наук, професор


В. Г. Герасименко**Член експертної комісії**

заступник директора з навчально-методичної роботи Івано-Франківського державного коледжу технологій та бізнесу, викладач вищої категорії


О. М. Прядко

18 січня 2019 року

«З експертними висновками ознайомлені»

Ректор Київського національного торговельно-економічного університету



А. А. Мазаракі

Директор Торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету

**О. В. Олійник**

Голова комісії


В. Г. Герасименко

ЗВЕДЕНІ ВІДОМОСТІ

про дотримання вимог Ліцензійних умов у сфері вищої освіти
(згідно Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів
освіти затверджених Постановою КМУ від 10.05.2018 № 347)

Торговельно-економічного коледжу

Київського національного торговельно-економічного університету

Порівняльна таблиця дотримання кадрових і технологічних вимог щодо
матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного
забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти
за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування»
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»
освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1	2	3	4
КАДРОВІ ВИМОГИ щодо забезпечення провадження освітньої діяльності			
1. Наявність у закладі освіти підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти	+	+	Немає відхилення
2. Наявність у складі підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти, тимчасової робочої групи (проектної групи) з науково-педагогічних, педагогічних працівників, на яку покладено відповідальність за підготовку здобувачів вищої освіти за певною спеціальністю	три педагогічні працівники, які мають кваліфікацію відповідно до спеціальності та вищу педагогічну категорію	+	Немає відхилення
3. Наявність у керівника проектної групи (гаранта освітньої програми):			
1) наукового ступеня та/або вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю	-	-	Немає відхилення
2) наукового ступеня та вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю	-	-	Немає відхилення
3) стажу науково-педагогічної та/або наукової роботи не менш як 5 років	+	+	Немає відхилення

Голова комісії

В. Г. Герасименко

В. Г. Герасименко

1	2	3	4
(до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням стажу педагогічної роботи)			
4. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин загального циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	16,7	+16,7
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	12,7	+12,7
5. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фахових дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	4,8	+4,8
у тому числі, які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	4,8	+4,8
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України або монографій, до одного доктора наук або професора)	-	-	Немає відхилення
6. 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			

1	2	3	4
дисциплін навчального плану):			
цикл загальної підготовки	25	49,3	+24,3
цикл професійної та практичної підготовки	25	71,1	+46,1
7. Наявність випускової циклової комісії зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково-педагогічної спеціальності	-	-	Немає відхилення
8. Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково-педагогічними працівниками та/або наказів про прийняття їх на роботу	+	+	Немає відхилення
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ щодо матеріально-технічного забезпечення			
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	2,7	+0,3
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	10	19,4	+9,4
3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	Немає відхилення
2) пунктів харчування	+	+	Немає відхилення
3) актового чи концертного залу	+	+	Немає відхилення
4) спортивного залу	+	+	Немає відхилення
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	Немає відхилення
6) медичного пункту	+	+	Немає відхилення
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний	70	70	Немає відхилення

1	2	3	4
відсоток потреби)			
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	Немає відхилення
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ щодо навчально-методичного забезпечення			
1. Наявність освітньої програми	+	+	Немає відхилення
2. Наявність навчального плану	+	+	Немає відхилення
3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	Немає відхилення
4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	Немає відхилення
5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	Немає відхилення
6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	Немає відхилення
7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	Немає відхилення
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ щодо інформаційного забезпечення			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як два найменування	2	Немає відхилення
2. Наявність доступу до бази даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	-	-	Немає відхилення
3. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та	+	+	Немає відхилення

1	2	3	4
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)			
4. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін)	30	30	Немає відхилення

Голова експертної комісії

завідувач кафедри туристичного та готельно-ресторанного бізнесу Одеського національного економічного університету, кандидат економічних наук, професор

 В. Г. Герасименко

Член експертної комісії

заступник директора з навчально-методичної роботи Івано-Франківського державного коледжу технологій та бізнесу, викладач вищої категорії

 О. М. Прядко

18 січня 2019 року

«З експертними висновками ознайомлені»

Ректор Київського національного торговельно-економічного університету

 А. А. Мазаракі

Директор Торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету

 О. В. Олійник

Голова комісії



В. Г. Герасименко