

**ЕКСПЕРТНІ ВИСНОВКИ**  
**акредитаційної експертизи підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування у Хмельницькому кооперативному коледжі Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту**

11.01.2019 р.

м. Хмельницький

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» та наказом Міністерства освіти і науки України від 28.12.2018 р. № 3091-Л «Про проведення акредитаційної експертизи» експертна комісія МОН України у складі:

**Голова комісії**

Карпенко Віктор  
Дмитрович

заступник декана факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу з навчально-методичної роботи Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи

**Член комісії**

Кундрат Стефанія  
Степанівна

завідувач відділення готельно-ресторанного бізнесу Державного вищого навчального закладу Укоопспілки «Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі», викладач-методист, викладач вищої категорії

у період з 09 січня по 11 січня 2019 року розглянула подану Хмельницьким кооперативним коледжем Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту акредитаційну справу і здійснила експертне оцінювання відповідності освітньої діяльності коледжу вимогам акредитації

Голова експертної комісії



к.е.н., доцент В.Д. Карпенко

освітніх послуг за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

**Експертиза проведена за такими напрямками:**

1. Підтвердження достовірності інформації, поданої до Міністерства освіти і науки України Хмельницьким кооперативним коледжем Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту (ХКТЕІ) у зв'язку з проведенням акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

2. Підтвердження відповідності встановленим законодавством вимогам щодо кадрового складу, відповідності освіти викладачів, забезпечення нормативних вимог до чисельності, рівня науково-методичної діяльності циклової комісії.

3. Підтвердження повноти навчального та методичного забезпечення спеціальності, наявності навчальної документації і рівня забезпеченості літературними джерелами, використання комп'ютерних технологій.

4. Підтвердження відповідності нормативам Міністерства освіти і науки України стану матеріально-технічного забезпечення спеціальності, що акредитується.

5. Визначення рівня якості підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю, що акредитується, за результатами екзаменаційних сесій, комплексних контрольних робіт, звітів з практики та атестації.

Висновки експертів підготовлені на основі вивчення відповідних документів, що регламентують діяльність Хмельницького кооперативного коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту, матеріалів акредитаційної справи, навчально-методичної документації спеціальності, проведення співбесід з керівництвом, викладачами циклових комісій, результатів перевірки рівня якості підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності, що акредитується.

Перевірка здійснювалась з метою проведення первинної акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа у Хмельницькому кооперативному коледжі Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту.

Під час перевірки були розглянуті такі документи:

- Відомості щодо здійснення освітньої діяльності у сфері вищої освіти Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту та Хмельницького кооперативного коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту;

- Статут Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту (реєстраційний № 394921582892 від 23.11.2016 р.) прийнятий загальними зборами трудового колективу 07.11.2016 р., протокол № 5;

- Положення про Хмельницький кооперативний коледж Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту, затверджене наказом Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту № 5 від 18.09.2008 р.;
- копії установчих та реєстраційних документів;
- освітньо-професійна програма підготовки молодшого спеціаліста готельно-ресторанна справа, засоби діагностики якості освіти підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;
- навчальні плани підготовки молодших спеціалістів освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;
- навчальні програми дисциплін освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;
- навчально-методичні комплекси дисциплін освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;
- комплексні контрольні роботи з дисциплін освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа;
- відомості про кадрове, навчально-методичне, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення навчальної діяльності освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа та соціальну інфраструктуру коледжу інституту;
- зведені відомості про дотримання вимог до акредитації освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст у Хмельницькому кооперативному коледжі ХКТЕІ;
- порівняльна таблиця відповідності якісних характеристик підготовки фахівців освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст у Хмельницькому кооперативному коледжі ХКТЕІ.

### **Висновок:**

Надані документи відповідають інформації, що подана в акредитаційній справі та підтверджують право Хмельницького кооперативного коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту на підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.

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

## 1. Загальна характеристика Хмельницького кооперативного коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту

Хмельницький кооперативний технікум бере свій початок з 1957 року з міста Кам'янця-Подільського, де згідно постанови правління Укоопспілки № 20 від 03.04.1957 року створено Кам'янець-Подільський торгово-кооперативний технікум. У 1959 році технікум передислоковано у місто Хмельницький і перейменовано у Хмельницький кооперативний технікум (постанова правління Хмельницької облспоживспілки № 430 від 04.08.1959 р.).

У 2005 році технікум реорганізовано у Хмельницький торговельно-економічний коледж, який було визнано правонаступником реорганізованого Хмельницького кооперативного технікуму.

У 2008 році на базі Хмельницького торговельно-економічного коледжу створено Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут (постанова правління Хмельницької облспоживспілки № 107 від 11.03.2008 р.), а коледж реорганізовано у структурний підрозділ інституту і названо Хмельницький кооперативний коледж Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту (постанова правління Хмельницької обласної спілки споживчих товариств № 139 від 01.04.2008 року).

Коледж інституту внесено до Єдиного державного реєстру підприємств та організації України, про що свідчить витяг з Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців та громадських формувань № 22134986 від 02.08.2016 р.

Коледж діє на основі Положення про Хмельницький кооперативний коледж ХКТЕІ, погодженого Хмельницькою обласною спілкою споживчих товариств і затвердженого наказом Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту № 5 від 18.09.2008 р.

Відповідно до ліцензії Міністерства освіти і науки серія АЕ № 527293 від 02.10.2014 р., витягів з рішення Акредитаційної комісії від 27.01.2015 року протокол № 113, від 28.06.2015 року протокол № 116, від 30.06.2015 року протокол № 117, від 17.11.2015 року протокол № 119, акту узгодження спеціальностей, затверджених МОН України від 10.12.2015 р. інститут здійснює підготовку фахівців за денною а заочною формами навчання за освітніми ступенями «магістр», «бакалавр», а коледж інституту – підготовку фахівців за денною та заочною формами навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст за спеціальностями:

- 075 Маркетинг;
- 072 Фінанси, банківська справа та страхування;
- 071 Облік і оподаткування;
- 076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність;
- 073 Менеджмент;
- 241 Готельно-ресторанна справа;

123 Комп'ютерна інженерія;  
081 Право.

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України № 266 від 29.04.2015 р. «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей», в 2016 році здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за новими спеціальностями перелік ліцензованих і акредитованих напрямів підготовки (спеціальностей) подано в таблиці 1.1.

Загальна характеристика навчального закладу подана в таблиці 1.2.

Таблиця 1.1

**Перелік**  
**ліцензованих і акредитованих напрямів підготовки (спеціальностей)**  
**Хмельницького кооперативного коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту**  
**(Підготовка молодших спеціалістів)**

Шифр та найменування галузі знань	Код та напрям підготовки (спеціальність)	Ліцензія			Сертифікат про акредитацію			Ліцензований обсяг прийому, осіб	Рівень акредитації
		Серія	Номер	Дата видачі	Серія	Номер	Дата видачі		
07 Управління та адміністрування	075 Маркетинг	АЕ	527293	02.10.14	НІ	2397314	11.12.2017	60	I
	072 Фінанси, банківська справа та страхування	АЕ	527293	02.10.14	НІ	2397311	11.12.2017	75	I
	071 Облік і оподаткування	АЕ	527293	02.10.14	НІ	2397315	11.12.2017	120	I
	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	АЕ	527293	02.10.14	НІ	2397310	11.12.2017	190	I
	073 Менеджмент	АЕ	527293	02.10.14	НІ	2397313	11.12.2017	60	I
24 Сфера обслуговування	241 Готельно-ресторанна справа	АЕ	527293	02.10.14	НІ	23001524	05.02.2018	90	I
08 Право	081 Право	АЕ	527293	02.10.14	НІ	2397312	11.12.2017	50	I
12 Комп'ютерна інженерія	123 Комп'ютерна інженерія	АЕ	527293	02.10.14	ІІІ	23003044	20.06.2018	30	I

Голова експертної комісії

Член експертної комісії

Ректор інституту

Директор коледжу



к.е.н., доцент В.Д. Карпенко

С.С. Кундрат

д.е.н., доцент Л.М.Коваль

С.В.Леськова

Голова експертної комісії

к.е.н., доцент В.Д. Карпенко

**Загальна характеристика  
Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту та  
Хмельницького кооперативного коледжу ХКТЕІ  
(станом на 01.01.2019 року)**

№ з/п	Показники діяльності	Кількісні параметри
1	Кількість студентів, усього	1610
	у т.ч. у коледжі	781
	За формами навчання:	
	• денна, усього	1323
	у т.ч у коледжі	705
	• заочна, усього	287
	у т.ч у коледжі	76
2	Кількість студентів, які навчаються на контрактній основі:	
	• всього;	100,0
	• % до загальної кількості.	
3	Кількість напрямів підготовки (спеціальностей), за якими ведеться підготовка фахівців, усього	22
	У т.ч. за освітньо-кваліфікаційними рівнями / освітніми ступенями:	
	• молодшого спеціаліста;	8
	• бакалавра;	7
	• магістра.	6
4	Кількість кафедр (циклових комісій), разом:	12
	з них випускових:	11
5	Кількість факультетів (відділень):	4
6	Загальна чисельність науково-педагогічних працівників та педагогічних працівників, усього: в. т.ч.:	82
	за основним місцем роботи;	76
	сумісників.	6
7	Серед них:	
	докторів наук, професорів;	6
	кандидатів наук, доцентів;	34
	викладачів вищої категорії.	21
8	Кількість наукових спеціальностей, з яких відкрито аспірантуру, усього	-
	у т.ч. з тих, що відповідають ліцензованим спеціальностям підготовки фахівців.	-
9	Кількість спеціалізованих учених рад із захисту дисертацій	-
10	Кількість монографій, підручників, навчальних посібників, виданих за останні 3 р.:	
	• назв;	23
	• друкованих аркушів.	297,4
11	Кількість зарубіжних закладів освіти, з якими налагоджено співробітництво	5
12	Середня вартість одного року навчання на заявленому освітньо-кваліфікаційному рівні (денна форма навчання), грн.	11667,00
	Середня вартість одного року навчання на заявленому освітньо-кваліфікаційному рівні (заочна форма навчання), грн.	6700,00
13	Використання коштів за кошторисом, %	
	• на заробітну плату науково-педагогічному персоналу;	100,0
	• на навчально-методичне забезпечення;	100,0
	• на створення і розвиток матеріально-технічної бази закладу освіти.	100,0
14	Загальна площа будівель, м <sup>2</sup> :	15260,6
	в т.ч.:	
	навчального корпусу;	7198,5
	спортивних приміщень;	1305,1
	гуртожитку	6757,0

Освітньо-професійна програма: Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа акредитується вперше. Підготовку молодших спеціалістів за даною спеціальністю коледж інституту здійснює з 2015 року. Ліцензований обсяг прийому на навчання – 90 осіб.

**Наявність оригіналів засновницьких документів, відомостей щодо здійснення освітньої діяльності у сфері вищої освіти Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту та Хмельницького кооперативного коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту комісія засвідчує.**

Для забезпечення освітнього процесу у коледжі інституту функціонують

*два відділення:*

- права, управління та технологій обслуговування;
- маркетингу, підприємництва і фінансів;

*шість циклових комісій:*

- циклова комісія підприємництва, торгівлі та готельно-ресторанного бізнесу;
- права та суспільних дисциплін;
- загальноосвітніх дисциплін;
- комп'ютерної інженерії та загальноекономічної підготовки;
- облікових та фінансових дисциплін;
- маркетингу та менеджменту;
- підприємництва, торгівлі та готельно-ресторанного бізнесу.

У 2018-2019 навчальному році навчальний процес у коледжі інституту забезпечують 50 викладачів, із них за основним місцем роботи 47 осіб (94,0 %), за сумісництвом – три особи (6,0 %). Серед педагогічних працівників 21 викладач має кваліфікаційну категорію «спеціаліст вищої категорії» (42,0 %), 12 – «спеціаліст першої категорії» (24,0 %), шість – «спеціаліст другої категорії» (12,0 %), 11 – «спеціаліст» (22,0 %). Два викладачі мають педагогічне звання «викладач-методист» (4,0 %), 15 – науковий ступінь кандидата наук (30,0 %), один - науковий ступінь доктора наук (2,0 %).

Фахову підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа здійснюють 20 викладачів, які працюють у закладі за основним місцем роботи (100,0 %). Серед педагогічних працівників 13 спеціалістів вищої категорії (65,0 %), 11 кандидатів наук (55,0 %).

Випусковою цикловою комісією є циклова комісія підприємництва, торгівлі та готельно-ресторанного бізнесу, у складі якої шість педагогічних працівників, які працюють в закладі за основним місцем роботи (100,0 %). Серед викладачів – п'ять спеціалістів вищої категорії (83,3 %) в тому числі два викладача мають науковий ступінь кандидата наук (33,3 %), один спеціаліст першої категорії (16,7 %). Узагальнена характеристика складу педагогічних



працівників, що забезпечують підготовку фахівців за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа у розрізі циклових комісій наведено в таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

**Склад циклових комісій Хмельницького кооперативного коледжу та характеристика викладацького складу, що забезпечує підготовку фахівців спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

№ з/п	Назва циклової комісії	Викладацький склад, осіб %	З них				
			на постійній основі				
			всього осіб, %	вищої категорії, %	вищої категорії, кандидати наук, %	першої категорії, %	без категорії, %
1.	Підприємництва, торгівлі та готельно-ресторанного бізнесу	6 100,0	6 100,0	3 50,0	2 33,3	1 16,7	-
2.	Комп'ютерної інженерії та загальноекономічної підготовки	3 100,0	3 100,0	-	2 66,7	1 33,3	-
3.	Права та суспільних дисциплін	2 100,0	2 100,0	-	2 100,0	-	-
4.	Облікових та фінансових дисциплін	1 100,0	1 100,0	-	1 100,0	-	-
5.	Маркетингу та менеджменту	4 100,0	4 100,0	-	3 75,0	-	1 25,0
6.	Загальноосвітніх дисциплін	4 100,0	4 100,0	1 25,0	2 50,0	1 25,0	-
Разом по коледжу інституту		20 100,0	20 100,0	4 20,0	12 60,0	3 15,0	1 5,0

Керівник інституту – Коваль Людмила Миколаївна, доктор економічних наук, доцент кафедри комерційної діяльності та підприємництва, заслужений працівник освіти України. Освіта вища: в 1980 році закінчила Львівський торгово-економічний інститут за спеціальністю «Товарознавство і організація торгівлі продовольчими товарами», у 1989 році – педагогічний факультет Полтавського кооперативного інституту за спеціальністю «Професійне навчання», здобула кваліфікацію викладача маркетингу та організації комерційної діяльності. У грудні 2009 року захистила кандидатську

Голова експертної комісії



к.е.н., доцент В.Д. Карпенко

дисертацію на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук за спеціальністю 08.00.05 Розвиток продуктивних сил і регіональна економіка на тему «Формування регіональних програм державної підтримки малого підприємництва» (диплом кандидата економічних наук ДК № 057551 від 10.03.2010 р.). У 2014 році Коваль Л.М. присвоєно звання доцента кафедри комерційної діяльності та підприємництва (атестат доцента 12 ДЦ № 040255 від 31.10.2014 р.). У лютому 2016 року захистила дисертацію на здобуття наукового ступеня доктора економічних наук за спеціальністю 08.00.03 «Економіка та управління національним господарством» на тему «Механізм функціонування ринків економічних ресурсів в аграрному секторі економіки України» (диплом доктора економічних наук ДД № 005208 від 25.02.2016 р.).

Трудову діяльність Коваль Л.М. розпочала в липні 1980 року на посаді заступника голови правління з торгівлі Ружичнянського споживчого товариства Хмельницької облспоживспілки, працювала старшим товарознавцем Хмельницької універсальної бази Хмельницької райспоживспілки. Загальний стаж роботи складає 38 років, з них педагогічний стаж у вищій школі – 30 років.

Педагогічну діяльність розпочала у травні 1988 року в Хмельницькому кооперативному технікумі на посаді майстра виробничого навчання, працювала викладачем, заступником директора з навчально-виробничої роботи. З листопада 2003 року призначена на посаду директора Хмельницького кооперативного технікуму за результатами виборів трудового колективу. В Хмельницькому кооперативному торговельно-економічному інституті обіймала посади завідувача кафедри товарознавства і торговельного підприємництва, першого проректора. 24 грудня 2015 року відбулися вибори ректора інституту, за результатами яких, 22 січня 2016 року Коваль Л.М. призначена ректором Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту (постанова правління Хмельницької облспоживспілки № 3 від 22 січня 2016 року).

Коваль Л.М. є співавтором дев'яти навчальних посібників та монографій, має понад 80 наукових праць присвячених проблемам розвитку та підтримки малого підприємництва в Україні, організації комерційної роботи торговельних підприємств на засадах маркетингу.

У 2013 році Коваль Л.М. присвоєно Почесне звання «Заслужений працівник освіти України». Нагороджена Почесною трудовою відзнакою «Знак пошани» Центральної спілки споживчих товариств України (2008 рік), знаком «Відмінник освіти України» Міністерства освіти і науки України (2010 рік), нагрудним знаком «За наукові досягнення» (2012 рік), є переможцем Хмельницької обласної премії імені Миколи Дарманського в галузі освіти та науки в номінації «Кращий керівник вищого навчального закладу» (2009 рік).

Директор коледжу інституту – Леськова Світлана Василівна. Освіта вища – у 1995 році закінчила Кам'янець-Подільський педагогічний інститут за спеціальністю «Педагогіка і методика початкового навчання», здобула кваліфікацію вчителя початкових класів. У 2011 році закінчила Хмельницький національний університет за спеціальністю «Управління персоналом та

економіка праці» та здобула кваліфікацію спеціаліста з управління персоналом і економіки праці. З квітня 2018 року є аспіранткою Львівського торговельно-економічного університету за спеціальністю 073 Менеджмент.

Загальний стаж роботи складає 27 років, з них педагогічний стаж – 17 років.

У Хмельницькому кооперативному торговельно-економічному інституті працює з жовтня 2008 року. Працювала на посадах керівника центру зв'язків з виробництвом, начальника відділу кадрів. Роботу на цих посадах поєднувала із педагогічною діяльністю. Відповідно до наказу № 93-ОСП від 26.07.2016 року призначена на посаду директора Хмельницького кооперативного коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту.

### **Висновок:**

Експертна комісія констатує, що підготовка молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою: Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає типу й статусу навчального закладу. Документи, що забезпечують правові основи діяльності коледжу, представлені комісії, є чинними і достовірними.

## **2. Формування контингенту студентів**

Професійна орієнтація, життєві плани майбутнього фахівця в багатьох випадках залежать від інформації, яку він отримує на складному етапі самовизначення.

З цією метою в коледжі інституті профорієнтаційна робота триває протягом усього навчального року. Щорічно затверджується план такого виду діяльності. Профорієнтаційна робота – один із пріоритетних напрямів діяльності навчального закладу, що спрямований на формування сталого інтересу молоді до навчального закладу.

З цією метою:

- забезпечено виготовлення оголошень про прийом студентів в навчальний заклад, проспектів із питань організації навчання та відпочинку студентів навчального закладу, їх розповсюджено у загальноосвітніх школах, закладах професійно-технічної освіти, на підприємствах споживчої кооперації;

- здійснюється співпраця із засобами масової інформації, зокрема:

- розміщуються оголошення про прийом студентів в обласних газетах «Подільські вісті», «Проскурів», «Газета Є»;

- транслуються передачі по телебаченню «Поділля-Центр», «33 канал», радіо «Місто» про прийом студентів на денну та заочну форми навчання, про зустріч випускників ювілейних років, про проведення Днів відкритих дверей, про прийом на підготовчі курси;

- організуються екскурсії учнів шкіл та закладів професійної освіти міста і області по інституту;
- проводиться інтерактивний професійний квест «Фахівець-універсал» для ознайомлення майбутніх вступників зі спеціальностями, за якими здійснюється підготовка в навчальному закладі;
- проводяться тренінгові заняття з усіх спеціальностей у бізнес-школі;
- проводяться маркетингові дослідження серед випускників загальноосвітніх шкіл, професійно-технічних закладів освіти на тему «Моя майбутня кар'єра» з метою виявлення інтересів майбутніх вступників до певних спеціальностей;
- навчальний заклад бере участь у міських та обласних виставках, які організовує Департамент освіти і науки облдержадміністрації;
- навчальний заклад бере участь у роботі традиційного «Ярмарку професій», який організують обласний та міський центри зайнятості, Департамент освіти і науки Хмельницької міської ради;
- виготовляється власна рекламна продукція.

Інформація про умови вступу до коледжу інституту розміщується у засобах масової інформації, інформаційних стендах та на офіційному сайті навчального закладу.

Хмельницький кооперативний коледж Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту внесено до єдиної державної електронної бази з питань освіти (ЄДЕБО) до якої вносяться під час роботи приймальної комісії персональні дані абітурієнтів.

Станом на 01.01.2019 р. контингент студентів коледжу інституту становить 781 осіб, у тому числі 705 осіб денної форми навчання, заочної – 76 осіб. Навчаються за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа за заочною формою навчання – 33 особи, за денною формою навчання – 154 особи, з них 187 (100 %) – за рахунок коштів фізичних осіб.

Набір студентів здійснюється у межах ліцензованого обсягу. Показники формування контингенту студентів денної та заочної форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа наведено у таблиці 2.1.

Належна матеріально-технічна база, наявність відповідного навчально-методичного забезпечення, організація позааудиторної та індивідуальної роботи зі студентами коледжу інституту забезпечують ефективність надання освітніх послуг.

Таблиця 2.1

**Показники формування контингенту студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа Хмельницького кооперативного коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту**

№ з/п	Показник	Роки		
		2016-2017	2017-2018	2018-2019
1.	Ліцензований обсяг підготовки, всього (осіб)	90	90	90
2	Прийнято на навчання, всього (осіб) в т.ч.	67	80	63
2.1	<b>- денна форма:</b>	49	59	51
	- на перший курс на основі базової загальної середньої освіти	49	51	41
	- на другий курс (поповнення) на базі повної загальної середньої освіти	-	8	10
2.2	<b>- заочна форма:</b>	18	21	12
	- на основі повної загальної середньої освіти	-	3	-
	- на основі ОКР кваліфікованого робітника	18	18	12
3.	Подано заяв за формами навчання, всього (осіб)	110	120	75
	- денна	82	74	59
	- заочна	28	46	16
4.	Конкурс абітурієнтів на 1 місце:			
	- денна форма навчання	1,4	1,2	0,8
	- заочна форма навчання	0,9	2,3	0,8

Експертна комісія перевірила контингент студентів навчального закладу освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, відповідність зазначених даних ліцензованому обсягу і відповідність інформації наведеної ЄДЕБО. Набір студентів не перевищує ліцензованого обсягу прийому.

**Висновок:**

В цілому експертна комісія відзначає, що формування контингенту студентів освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводиться відповідно до встановлених вимог з дотриманням ліцензійного обсягу, створена система профорієнтаційної роботи сприяє формуванню якісного складу студентів та забезпечує виконання плану прийому у межах ліцензійних обсягів.

Голова експертної комісії



к.е.н., доцент В.Д. Карпенко

### 3. Результати освітньої діяльності освітньо-професійної програми : Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно- ресторанна справа

Освітня діяльність коледжу з підготовки молодших спеціалістів освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа здійснюється у повній відповідності до навчального плану. Рівень підготовки студентів, які навчаються на спеціальності, що акредитується, характеризується результатами останньої сесії, які підтверджують, що студентам надається достатній рівень теоретичних знань і практичних навичок.

Результати останньої екзаменаційної сесії характеризуються такими даними:

- цикл загальної підготовки: абсолютна успішність – 100 %; якісна успішність – 64,7 %; середній бал – 3,7;

- цикл професійної підготовки: абсолютна успішність – 100 %; якісна успішність 57,4%; середній бал – 3,6.

**Експертна комісія вважає, що показники успішності студентів за результатами екзаменаційної сесії відповідають вимогам акредитації, забезпечують якість та високу професійну підготовку фахівців освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа.**

В ході експертизи було проаналізовано рівень підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 241 Готельно – ресторанна справа на підставі матеріалів проведення самоаналізу, експертної перевірки залишкових знань студентів та аналізу звітів з практики.

З цією метою в коледжі інституту були проведені контрольні вимірювання залишкових знань студентів з таких дисциплін:

*I. Цикл загальної підготовки підготовки:*

1. Історія України
2. Українська мова (за професійним спрямуванням)
3. Основи екології

*II. Цикл професійної підготовки:*

1. Організація виробництва
2. Бухгалтерський облік
3. Основи товарознавства

Під час акредитаційної експертизи комплексні контрольні роботи виконували 17 студентів другого курсу заочної форми навчання спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа.

Результати виконання комплексних контрольних робіт подано в таблиці 3.1.

Голова експертної комісії



к.е.н., доцент В.Д. Карпенко

Аналіз результатів свідчить, що студенти мають достатній рівень знань з дисциплін циклів загальної підготовки та професійної підготовки. Розбіжності між показниками абсолютної і якісної успішності студентів при самоаналізі та за результатами експертизи знаходяться в межах норми і відображені в таблиці 3.2.

Голова експертної комісії



к.е.н., доцент В.Д. Карпенко

Таблиця 3.1

**Зведена відомість виконання комплексних контрольних робіт студентами  
Хмельницького кооперативного коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту  
спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа**

Дисципліна	Група	Кількість студентів			Одержали оцінки при акредитаційній експертизі								Результати самоаналізу			Результати ККР			Відхилення результатів ККР від самоаналізу	
					Виконували ККР		«5»		«4»		«3»		«2»		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Середній бал	Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Середній бал
		осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%									
<b>Цикл загальної підготовки</b>																				
Історія України	ГРС(зкр)-22	17	17	100	2	11,7	8	47,1	7	41,2	0	0	100	58,8	3,71	100	58,8	3,71	0	0
Українська мова (за професійним спрямуванням)	ГРС(зкр)-22	17	17	100	1	5,9	9	52,9	7	41,2	0	0	100	64,7	3,71	100	58,8	3,65	0	-5,9
Екологія	ГРС(зкр)-22	17	17	100	2	11,7	7	41,2	8	47,1	0	0	100	58,8	3,76	100	52,9	3,65	0	-5,9
<b>Усього по циклу</b>		<b>51</b>	<b>51</b>	<b>100</b>	<b>5</b>	<b>9,8</b>	<b>24</b>	<b>47,1</b>	<b>22</b>	<b>43,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>60,8</b>	<b>3,73</b>	<b>100</b>	<b>56,9</b>	<b>3,67</b>	<b>0</b>	<b>-3,9</b>
<b>Цикл професійної підготовки</b>																				
Організація виробництва	ГРС(зкр)-22	17	17	100	1	5,9	9	52,9	7	41,2	0	0	100	64,7	3,71	100	58,8	3,65	0	-5,9
Бухгалтерський облік	ГРС(зкр)-22	17	17	100	-	-	9	52,9	8	47,1	0	0	100	58,8	3,59	100	52,9	3,53	0	-5,9
Основи товарознавства	ГРС(зкр)-22	17	17	100	1	5,9	8	47,1	8	47,1	0	0	100	58,8	3,65	100	52,9	3,58	0	-5,9
<b>Усього по циклу</b>		<b>51</b>	<b>51</b>	<b>51</b>	<b>2</b>	<b>3,9</b>	<b>26</b>	<b>51,2</b>	<b>22</b>	<b>43,1</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>100</b>	<b>60,8</b>	<b>3,65</b>	<b>100</b>	<b>54,9</b>	<b>3,59</b>	<b>0</b>	<b>-5,9</b>

Голова експертної комісії  
Член експертної комісії  
Ректор інституту  
Директор коледжу



к.е.н., доцент В.Д. Карпенко  
С.С. Кундрат  
д.е.н., доцент Л.М.Коваль  
С.В.Леськова

Голова експертної комісії

к.е.н., доцент В.Д. Карпенко



Таблиця 3.2

**Порівняльна відомість  
результатів самоаналізу та комплексних контрольних робіт перевірки рівня знань  
з циклу загальної підготовки і циклу професійної підготовки  
молодших спеціалістів спеціальності 241 Готельно – ресторанна справа  
у Хмельницькому кооперативному коледжі Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту**

№ з/п	Цикли дисциплін	Результати самоаналізу			Результати ККР			Відхилення результатів ККР і самоаналізу		
		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Середній бал	Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Середній бал	Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Середній бал
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	Цикл загальної підготовки	100	60,8	3,73	100	56,9	3,67	0	-3,9	-0,06
2.	Цикл професійної підготовки	100	60,8	3,65	100	54,9	3,59	0	-5,9	-0,06

Голова експертної комісії  
Член експертної комісії  
Ректор інституту  
Директор коледжу



к.е.н., доцент В.Д. Карпенко  
С.С. Кундрат  
д.е.н., доцент Л.М.Коваль  
С.В.Леськова

Голова експертної комісії

к.е.н., доцент В.Д. Карпенко

#### 4. Опис внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності

Для побудови та реалізації ефективної внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності в навчальному закладі відповідно до «Стандартів і рекомендацій щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти», ухвалою вченої ради інституту затверджено відповідну програму заходів.

Опис внутрішньої системи забезпечення якості в Хмельницькому кооперативному коледжі Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту містить: аналіз результативності науково-дослідної роботи в навчальному закладі та використання її здобутків у навчальному процесі; представлення локальної системи управління якістю та стандартів закладу вищої освіти; схему функціонування внутрішньої системи забезпечення якості та розподіл відповідальності між структурними підрозділами та посадовими особами; залучення студентів до забезпечення якості; результативність системи забезпечення якості, її моніторинг та вдосконалення.

Програма заходів із забезпечення якості в інституті та коледжі інституту, окрім моніторингу багатьох кількісних показників, спрямована на підтримку системи цінностей, традицій та норм (як загальноінститутського рівня, так і структурних підрозділів – коледжу, факультетів, кафедр), які визначають ефективність функціонування навчального закладу.

В програмі передбачені конкретні заходи, які спрямовані на:


- удосконалення навчальних планів та програм;
- підвищення кваліфікації науково-педагогічних та педагогічних працівників і забезпечення їх вмотивованості;
- вдосконалення методів викладання і підвищення рівня об'єктивності оцінювання;
- удосконалення системи формування контингенту студентів;
- встановлення зворотних зв'язків між учасниками навчального процесу;
- розширення присутності вишу в національних і міжнародних програмах підготовки фахівців з вищою освітою;
- удосконалення наявних інформаційних систем та забезпечення публічності інформації.

До кожного розділу (пункту) заходів передбачені відповідальні за розробку і впровадження та визначено критерії ефективності. Звіти щодо стану реалізації конкретних пунктів заходів програми розглядаються на засіданнях методичної ради, ректорату, вченої ради.

#### **Висновок:**

**Експертна комісія зазначає, що в Хмельницькому кооперативному коледжі Хмельницького кооперативного торговельно-економічного**

Голова експертної комісії

 к.е.н., доцент В.Д. Карпенко

інституту здійснюється відповідна робота щодо побудови внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності відповідно до вимог акредитації.

#### **5. Організаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

Планування та організацію освітнього процесу в коледжі інституту здійснює навчальна частина. Зокрема, розроблено графік навчального процесу, робочі навчальні плани для усіх курсів і напрямів підготовки на рік, які затверджено директором коледжу інституту. З урахуванням їх складено розклад навчальних занять на кожний семестр. Контроль за повнотою виконання навчальних планів та програм здійснює навчальна частина коледжу інституту.

У коледжі є в наявності вся необхідна організаційна та розпорядча документація: номенклатура справ, графік навчального процесу, розклад занять, екзаменаційних сесій, плани роботи педагогічної та методичної рад, циклових комісій, відділень, практичного навчання, виховної роботи.

Зміст підготовки фахівців спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа визначається навчальним планом, розробленим на підставі освітньо-професійної програми «Готельно-ресторанна справа», затвердженої Вченою радою Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту (протокол № 6 від 16.03.2017 р.).

У навчальному плані дотримано співвідношення навчального часу між циклами підготовки, всі дисципліни навчального плану викладено у належному обсязі навчальних годин. При побудові навчального плану враховано структурно-логічну схему послідовності викладання навчальних дисциплін.

З метою забезпечення якісної підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа викладачами коледжу інституту створені навчально-методичні комплекси з усіх дисциплін, передбачених навчальним планом.

Навчально-методичне забезпечення дисциплін включає в себе навчальні програми, робочі навчальні програми, навчальний контент, завдання для практичних, семінарських занять і самостійної роботи студентів з методичними рекомендаціями, тестові завдання, екзаменаційні білети, комплексні контрольні роботи, критерії оцінювання, методичні рекомендації з проходження виробничої (технологічної) практики.

Робочі навчальні програми дисциплін розроблені педагогічними працівниками коледжу інституту на основі навчального плану та навчальних програм, розглянуті і погоджені на засіданнях циклових комісій та затверджені директором коледжу. Робочі навчальні програми щорічно

переглядаються викладачами, зміни та доповнення обговорюються на засіданнях циклових комісій і затверджуються головами циклових комісій та директором коледжу інституту.

За структурою і змістом навчальні та робочі навчальні програми кожної дисципліни навчального плану освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа відповідають освітньо-професійній програмі підготовки та сучасному рівню розвитку науки і практики.

З усіх дисциплін розроблені завдання для самостійної роботи студентів за різноманітними формами і методами, які віддзеркалюють предмет і методи вивчення конкретної дисципліни.

У робочих програмах навчальних дисциплін, окрім анотації дисципліни і структури навчального процесу, подаються критерії оцінювання знань і вмінь студентів.

Навчальний заклад має сучасну навчально-інформаційну базу, яка дозволяє здійснювати підготовку фахівців за вимогами часу і відповідно до стандартів вищої освіти, дає можливість студентам не тільки отримувати максимум інформації, а й навчитись самостійно орієнтуватись у ній та ефективно використовувати.

З метою професійної підготовки студентів до роботи у комп'ютерному середовищі в коледжі інституту створена сучасна комп'ютерна мережа. Навчальний заклад підключено до глобальної мережі Інтернет, що дає можливість використовувати сучасні інформаційні технології в освітньому процесі.

Підвищенню якості підготовки фахівців сприяє впровадження інформаційних ресурсів у навчальний процес. Їх використовують циклові комісії, лабораторії комп'ютерної техніки та інформаційних технологій, бібліотека для підтримки традиційних форм і методів навчання, а також для створення інноваційних методик викладання.

При здійсненні підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа викладачами використовуються пакети прикладних програм: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Power Point, Microsoft Access, Abby Lingvo, Microsoft Paint for Windows, TestReader, Microsoft Internet Explorer 9.0, RestArt, Sweet Home 3D, Парус.

Контрольні заходи, а саме поточний та підсумковий контроль, проводяться згідно із графіком навчального процесу.

Видами поточного контролю є: оперативний контроль на лекційних, семінарських, практичних заняттях, тестування, перевірка та прийом домашніх практичних завдань, рефератів, звітів, захист лабораторних робіт тощо.

Підсумковий семестровий контроль може проводитись у формі екзамену, диференційованого заліку.

Організація практичної підготовки молодших спеціалістів освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності

241 Готельно-ресторанна справа у Хмельницькому кооперативному коледжі Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту здійснюється на підставі:

Освітньо-професійної програми молодшого спеціаліста 241 Готельно-ресторанна справа;

Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 р. № 1556-VI (Відомості Верховної Ради (ВВР), 2014, № 37-38, ст. 2004);

Положення «Про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України», затвердженого наказом Міністерства освіти України від 08.04.1993 р. № 93;

Положення «Про проведення практики студентів вищих навчальних закладів Укоопспілки», затвердженого Постановою сьомих зборів Ради Укоопспілки шістнадцятого скликання, від 23.04.1998 р.;

Положення про проведення практики студентів у Хмельницькому кооперативному коледжі Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту, затвердженого 30.08.2013 р. (наказ №125);

Рекомендацій про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України ухвалених рішенням Вченої ради від 24 квітня 2013 року (протокол № 5), розроблених Державною науковою установою «Інститут інноваційних технологій і змісту освіти» у 2013 році на виконання розпорядження Кабінету Міністрів України від 07.11.2012 р. № 970 «Про затвердження плану першочергових заходів з виконання Державної програми розвитку внутрішнього виробництва» та Наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 20.12.2012 р. № 1448 «Щодо плану першочергових заходів з виконання Державної програми розвитку внутрішнього виробництва»;

Наскрізної програми практики для студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, затвердженої Вченою радою інституту від 31.08.2018 р. (протокол № 1).

Відповідно до навчального плану підготовки молодших спеціалістів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа навчання цикл практичного навчання складає 324 год., із них: навчальна практика – 54 год., виробнича – 270 год.

Навчальна практика проводиться в навчальних лабораторіях та навчальному готелі «Комфорт +».

Виробнича практика є заключним етапом підготовки фахівців з метою удосконалення професійних вмінь та навичок студентів зі спеціальності.

Основними базами виробничої практики студентів заочної і денної форм навчання спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа протягом кількох років є провідні заклади міста та області: ресторани «Колиба», «Арарат», «Фамілія», «Берестье», «Панорама», «Амур», «Sobkoff», «Тамерлан», «Мисливський курінь», «Венеція»; кафе «Щедрий горщик», «Театральне», «Меркурій», «Бістро», «Лондон кафе», «Goocha», «Драйв», «Центральне», «Кабріолет», «New Yourkstreet pizza», «Чілі піца»; готельно-ресторанні комплекси «Парк-готель», «Панський маєток», «Gaha-hotel»,

«Імперія», «Вік-Жан»; та готелі «Європа», «Парадіз», «Либідь-плаза», «Затишок», «Енеїда», «Дружба», «Центральний», «Лідер».

Підсумкова атестація студентів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа є завершальним етапом навчального процесу. Для її проведення розроблені завдання та комплект методичного забезпечення щодо її проведення, відповідно до чинних нормативних документів.

Комісія перевірила фактичне виконання навчального плану. Всі передбачені навчальним планом дисципліни за період 2017/2018, 2018/2019 навчальні роки вичитані, екзамени та заліки прийняті, що підтверджується оригіналами екзаменаційних та залікових відомостей, які зберігаються в навчальній частині.

З метою підвищення якості освіти, створення сучасної бібліотечно-інформаційної інфраструктури на основі новітніх інформаційно-бібліотечних технологій у навчальному закладі проведено реконструкцію бібліотеки.

Бібліотека є інформаційним центром для надання в користування абонентам всіх наявних інформаційних ресурсів, зафіксованих відповідно до певних стандартів. Інформаційні ресурси бібліотеки представлені такими складовими: фонд традиційних паперових видань (навчальна література, наукова література, світова література, періодичні видання); автоматизована бібліотечно-інформаційна система; електронна бібліотека; електронний каталог усіх видів паперових і електронних видань; бази даних на CD-дисках та інших магнітних носіях.

Бібліотека інституту займає площу 1508 м<sup>2</sup> і складається з таких відділів: відділу комплектування та наукової обробки документів з секторами комплектування та обліку документів, каталогізації; відділу обслуговування і зберігання фондів з секторами книгосховища, трьох читальних залів, електронної зали, абонементу. Загальна кількість робочих місць у читальних залах – 130 посадкових місць.

Станом на 01.01.2019 року фонд бібліотеки нараховує понад 90,9 тис. примірників книг, в тому числі навчальної літератури – 79,88 тис., наукової – 9,6 тис., художньої літератури - 1,5 тис., електронних видань – 2,5 тис., періодичних видань – 145 найменувань.

Щорічне оновлення фонду бібліотеки новою літературою дозволяє належним чином забезпечити навчальний процес і наукові дослідження.

Фонд електронної бібліотеки налічує 1250 повнотекстових електронних документів. Всі документи опрацьовані відділом наукової обробки документів і є продуктом діяльності працівників бібліотеки та викладачів навчального закладу. Доповнює фонд бібліотеки електронна база повнотекстових законодавчих документів «Ліга-Закон», функціонують електронна читальна зала, суттєво полегшує роботу працівників бібліотеки комп'ютерна програма «Бібліограф».

Інформаційним ресурсом навчального закладу є сайт [www.hktei.km.ua](http://www.hktei.km.ua), де розміщуються всі необхідні матеріали. Підтримка і оновлення сайту виконується постійно.

### Висновок:

Експертна комісія констатує, що якість розробки методичних матеріалів та їх перелік у навчально-методичних комплексах дисциплін у цілому відповідає акредитаційним вимогам. Рівень забезпечення навчального процесу підручниками, навчальними посібниками, фаховими періодичними виданнями дисциплін навчального плану з підготовки фахівців освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа достатній. Організація практичного навчання відповідає встановленим вимогам і дозволяє забезпечити його реалізацію на належному рівні.

### **6. Кадрове забезпечення освітньої діяльності освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа**

Система добору кадрів і призначення їх на роботу у коледжі здійснюється відповідно до Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Кодексу законів про працю України.

Група забезпечення освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа у Хмельницькому кооперативному коледжі ХКТЕІ створена відповідно наказу ректора Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту від 31.08.2018 р. № 136-О (додаток 1).

Якісний склад групи забезпечення, наведений в акредитаційній справі щодо первинної акредитації освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа, відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності, затвердженим постановою КМУ від 10.05.2015р. №1187 (в редакції постанови КМУ від 10.05.2018 р. № 347).

Випусковою цикловою комісією є циклова комісія підприємництва, торгівлі та готельно-ресторанного бізнесу. До складу циклової комісії входить шість педагогічних працівників, які працюють у закладі на постійній основі (100,0 %). Серед викладачів – п'ять спеціалістів вищої категорії (83,3 %) в тому числі два кандидати наук (33,3 %) та один спеціаліст першої категорії (17,7 %).

Очолує циклову комісію Петрова Софія Петрівна, спеціаліст вищої категорії зі стажем педагогічної роботи 6 років 2 місяці, а також великим стажем практичної роботи за фахом (37 років).

Педагогічний персонал інших циклових комісій, який бере участь у підготовці фахівців зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа, становить 14 осіб. Всі вони працюють в навчальному закладі на постійній основі (100,0 %). Науковий ступінь кандидата наук мають десять викладачів (71,43 %) в тому числі дев'ять викладачів мають вищу кваліфікаційну категорію (64,3 %).

Коледж інституту має чітко налагоджену систему підвищення кваліфікації педагогічних кадрів:

- курси підвищення кваліфікації в навчально-науковому інституті післядипломної освіти Львівського торговельно-економічного університету, МІПК та перепідготовки спеціалістів ВНЗ Укоопспілки

- «Полтавський університет економіки і торгівлі»;
- стажування на кафедрах Львівського торговельно-економічного університету, Хмельницького національного університету тощо;
  - стажування на підприємствах, в організаціях і установах області;
  - навчання в магістратурі, аспірантурі;
  - участь у методичних секціях навчально-методичного центру «Укоопосвіта»;
  - регулярна участь у семінарах і конференціях (кафедральних, міжвузівських, міжнародних), виконання науково-дослідних робіт;
  - відвідування відкритих занять науково-педагогічних та педагогічних працівників інституту та коледжу інституту.

З метою підвищення педагогічної та професійної майстерності молодих викладачів у коледжі працює школа викладача-початківця.

Усі педагогічні працівники, що забезпечують надання освітніх послуг з галузі знань 24 Сфера обслуговування спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа і працюють у Хмельницькому кооперативному коледжі Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту за основним місцем роботи, постійно займаються удосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою навчальних посібників, рецензуванням навчально-методичної літератури.

Педагогічні працівники, які забезпечують підготовку фахівців зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа здійснюють активну діяльність у напрямі керівництва науково-пошуковою роботою студентів.

Студенти мають можливість продемонструвати свої наукові здобутки в рамках конкурсу студентських наукових робіт та Всеукраїнської науково-теоретичної конференції молодих вчених, аспірантів, студентів «Творчий пошук молоді – курс на ефективність», яка щорічно проводиться у Хмельницькому кооперативному торговельно-економічному інституті.

Таким чином, якісний і кількісний склад педагогічного персоналу Хмельницького кооперативного коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту дає можливість ефективно забезпечити професійну підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа відповідно до ліцензійних умов.

**Експертна комісія підтверджує, що кадрове забезпечення освітнього процесу освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа у Хмельницькому кооперативному коледжі Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту на належному рівні і відповідає акредитаційним умовам підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст, та дозволяє повністю забезпечити високий рівень навчання студентів за спеціальністю, що акредитується.**



**7. Матеріально-технічне забезпечення навчального процесу освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241  
Готельно-ресторанна справа**

Хмельницький кооперативний торговельно-економічний інститут та коледж інституту має у користуванні потужну матеріально-технічну базу, яка складається з навчального корпусу загальною площею 7198,5 м<sup>2</sup>, студентського гуртожитку на 495 місць, площею 6757 м<sup>2</sup> та фізкультурно-оздоровчого комплексу загальною площею 1305,1 м<sup>2</sup>. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних становить 3,4 м<sup>2</sup> при нормі 2,4 м<sup>2</sup>.

У навчальному корпусі розміщено 58 аудиторій, загальною площею 4307,6 м<sup>2</sup>, серед них шість лекційних аудиторій, площа яких 692,8 м<sup>2</sup> на 570 місць. Усі навчальні кабінети забезпечені сучасним обладнанням, устаткуванням, технічними засобами, які необхідні для виконання навчальних планів і програм. Кожний кабінет містить повний комплекс методичного забезпечення дисциплін: нормативні документи, наочне приладдя, посібники, завдання для виконання практичних і лабораторних робіт, бланки документів та інше. У навчальному процесі використовуються мультимедійні проектори, інтерактивні сенсорні дошки, відеотехніка тощо.

Матеріально-технічна база є невід'ємною складовою навчального закладу. Вона створює передумови для формування необхідного рівня фахової підготовки студентів. Студенти займаються у лабораторіях, спеціалізованих кабінетах і навчальних аудиторіях.

Науково-педагогічні, педагогічні працівники та адміністративний персонал інституту знаходяться в окремих приміщеннях, оснащених засобами зв'язку та комп'ютерною технікою. Загальна площа приміщень для науково-педагогічного та педагогічного персоналу складає 498,0 м<sup>2</sup>. Площа службових приміщень Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту складає 457,9 м<sup>2</sup>.

Бібліотека інституту займає площу 1508 м<sup>2</sup> і складається з таких відділів: відділу комплектування та наукової обробки документів з секторами комплектування та обліку документів, каталогізації; відділу обслуговування і зберігання фондів з секторами книгосховища, трьох читальних залів, електронної зали, абонементу. Загальна кількість робочих місць у читальних залах – 130 посадкових місць.

Інститут має медичний пункт та ізолятор загальною площею 91,0 м<sup>2</sup>.

Санітарно-технічний стан приміщень задовільний і складові матеріально-технічної бази та інших приміщень для науково-педагогічних (педагогічних) працівників відповідають вимогам до них. У 2014-2018 роках виконані значні обсяги електромонтажних, санітарно-технічних та оздоблювальних робіт у навчальному корпусі, бібліотеці, гуртожитку вартістю понад 300 тис. грн.

Відповідно до освітньо-професійних програм підготовки, навчальних планів коледж інституту має всі необхідні лабораторії та спеціалізовані кабінети для забезпечення якісної професійної підготовки фахівців.

У навчальному процесі широко використовуються новітні інформаційні технології навчання, засновані на безперервній комп'ютерній підготовці студентів, що передбачається навчальним планом і складається з різних видів робіт.

По-перше, створення та впровадження мультимедійних продуктів та Інтернет-технологій (електронні посібники, інформаційні бази даних, навчальні комп'ютерні програми, електронні телеконференції) призначених для якісного відпрацювання студентами теоретичного матеріалу та самостійної роботи.

По-друге, виконання практичних завдань за окремими темами курсів з використанням пакетів розв'язання конкретних професійних завдань. Завдання зроблено у середовищі Microsoft Excel, PowerPoint, Adobe Photoshop, Adobe Illustrator що прості у використанні, мають зручний інтерфейс користувача.

По-третє, здійснення тестового контролю знань студентів за курсами. Тестування проводиться під час проведення занять (поточний контроль) і під час підсумкового (рубіжного) контролю знань.

У процесі підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа використовуються пакети комп'ютерних прикладних програм: Windows 7, 8, XP, Microsoft Office 2003, 2010, Microsoft Visio, WinRAR, TotalCommander, Opera, MozillaFirefox, Google Chrome, Adobe Photoshop, Adobe Illustrator, Test Reader, Poster, Парус, Рест Арт.

Рівень забезпечення фахових дисциплін пакетами прикладних програм відповідає сучасним вимогам щодо використання інформаційних технологій у навчальному процесі та практичній підготовці фахівців.

Використання у навчальному процесі глобальної та локальної комп'ютерних мереж, розробка власних електронних навчальних посібників у межах функціонування віртуально-тренінгової системи навчання, застосування адаптованих комп'ютерних програм дозволяють підвищити інформаційний рівень підготовки фахівців.

В навчальному закладі функціонує п'ять лабораторій інформатики та комп'ютерної техніки, дві лабораторії інформаційних технологій, лабораторія тренінгових технологій із автоматизованими робочими місцями майбутніх фахівців, які оснащені пакетами прикладних програм, за допомогою яких студенти мають можливість набути практичних навиків, наближених до реальних умов функціонування підприємств різних форм власності. В лабораторіях розміщена сучасна комп'ютерна техніка, а також копіювальна техніка, принтери, сканери. Всі комп'ютери об'єднано в локальну телекомунікаційну мережу з централізованим сервером на базі процесора Intel®Pentium®Dual CPU E2160@1.80GHz.

Загальна кількість комп'ютерної техніки, яка знаходиться на оснащенні лабораторій та кабінетів інституту 216 одиниць, кількість робочих

комп'ютерних місць на 100 студентів коледжу становить 13,3 при нормі 12 одиниць.

Лекційні аудиторії оснащені сучасними технічними засобами: мультимедійні проектори, ПЕОМ, спеціальні екрани та інше. Технічні характеристики комп'ютерної та презентаційної техніки, мережевого обладнання відповідають вимогам сучасних програмних продуктів на основі Windows-технологій. В інституті в наявності 21 комплект мультимедійного забезпечення, які функціонують у 58 аудиторіях. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях усіх спеціальностей складає 36,2 % при нормативному показнику мінімального відсотка кількості аудиторій – 30%.

Аудиторні заняття за навчальним планом підготовки молодших спеціалістів спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа проводяться у 14 навчальних аудиторіях, з яких сім оснащені стаціонарним мультимедійним обладнанням (інші – переносним) та п'яти спеціалізованих навчальних комп'ютерних класах. Забезпеченість навчальних аудиторій (сім аудиторій з чотирнадцяти) мультимедійним обладнанням (7 од.), задіяних для забезпечення освітнього процесу спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа становить 50 %, що відповідає ліцензійним вимогам.

Інститут має розвинену інфраструктуру споруд соціального призначення:

- усі іногородні студенти на період навчання забезпечуються місцями для проживання в комфортабельному дев'ятиповерховому гуртожитку (збудованому за типовим проектом) на 495 місць загальною площею 6757 м<sup>2</sup>;

- студентське навчально-виробниче кафе «Меркурій» площею 249 м<sup>2</sup> на 202 місця і два буфети на 120 місць (162 м<sup>2</sup>) забезпечують студентів раціональним харчуванням з мінімальною націнкою;

- медичний пункт та ізолятор, загальною площею 91 м<sup>2</sup>, розміщено в навчальному корпусі і гуртожитку, забезпечують студентів повноцінним медичним обслуговуванням;

- діє Музей споживчої кооперації Хмельниччини, в якому зібрано матеріали щодо кооперативного руху краю, становлення і розвитку навчального закладу;

- для урочистих заходів, проведення конференцій інститут має у своєму розпорядженні актову залу площею 467,5 м<sup>2</sup> на 455 місць.

У навчальному закладі розроблено ряд заходів щодо розвитку матеріально-технічної бази навчального закладу, якими передбачено продовжити роботу з комплектації кабінетів мультимедійним та телекомунікаційним обладнанням, сучасними прикладними інформаційними продуктами та програмами.

Таким чином, наявна матеріально-технічна база Хмельницького кооперативного коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту дозволяє організувати освітній процес згідно з вимогами Міністерства освіти і науки України, Державними будівельними нормами України ДБН В.2.2-3-97 «Будинки та споруди навчальних закладів»,

створити студентам необхідні умови для побуту, занять спортом, відпочинку та засвідчує можливість ефективного забезпечення професійної підготовки фахівців зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа. Характеристика матеріально-технічної бази наведена в таблиці 6.1.

Таблиця 6.1

**Характеристика матеріально-технічної бази  
Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту**

Найменування приміщення		Площа приміщень (кв. метрів)			
		усього	у тому числі		
			власних	орендованих	зданих в оренду
1.	Навчальні приміщення, усього	7198,5	7198,5	-	-
1.1.	у тому числі:				
1.2.	приміщення для занять студентів, курсантів, слухачів (лекційні, аудиторні приміщення, кабінети, лабораторії тощо)	3804,6	3804,6	-	-
1.3.	комп'ютерні лабораторії	724,2	724,2		
1.4.	спортивні зали	1305,1	1305,1	-	-
2.	Приміщення для науково-педагогічних (педагогічних) працівників	498	498	-	-
3.	Службові приміщення	457,9	457,9	-	-
4.	Бібліотека	1508,0	1508,0	-	-
4.1.	у тому числі читальні зали	930,5	930,5	-	-
5.	Гуртожитки	6757,0	6757,0	-	-
5.1.	Ізолятор (у гуртожитку)	17	17		
6.	Їдальні, буфети	380,8	380,8	-	-
7.	Профілакторії, бази відпочинку	-	-	-	-
8.	Медичні пункти	91,0	91,0	-	-
9.	Інші	-	-	-	-

**Висновок:**

Експертна комісія констатує, що навчальний заклад подав усю необхідну інформацію щодо матеріально-технічного забезпечення до бази ЄДЕБО і на момент перевірки матеріально-технічне та інформаційне забезпечення у Хмельницькому кооперативному коледжі Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту як за структурою, так і за кількістю обладнання, відповідає вимогам Міністерства освіти і науки України щодо акредитації підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування.

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

Згідно з наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України 15.04.2013 р. № 1093-л «Про проведення акредитаційної експертизи» експертна комісія розглянула подану Хмельницьким кооперативним торговельно-економічним інститутом акредитаційну справу і в термін з 22.04.2013 р. по 24.04.2013 р. провела експертне оцінювання можливості підготовки фахівців спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст у Хмельницькому кооперативному коледжі Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту.

Експертна комісія ознайомила із рекомендаціями, що були зроблені у період чергової акредитаційної експертизи молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

Комісія констатує результати перевірки заходів щодо виконання рекомендацій:

*«4.1. З метою забезпечення конкурентоспроможності випускників активніше впроваджувати у навчальний процес інноваційні технології навчання через запровадження системи тренінгових технологій по спеціальності з використанням майстер-класів і тренінгів та методів проектів.»*

### **Заходи**

В навчальний процес коледжу імплементовано низку інноваційних та інформаційно-цифрових технологій навчання:

- тренінгових технологій з використанням майстер-класів з метою відпрацювання певних алгоритмів вирішення типових практичних завдань (психологічні тренінги інтелектуального розвитку, спілкування, розв'язання професійних завдань, тощо);

- методів проектів, що дозволяє підвищити ефективність навчання за допомогою сукупності форм і методів навчання, заснованих на активізації комунікаційних компетентностей у взаємодіючих дидактичних системах суб'єкт-суб'єктного рівня;

- інтеграційних технологій, які забезпечують інтеграцію міжпредметних знань і вмінь, різноманітних видів діяльності за допомогою виокремлення та представлення зв'язків навчальних дисциплін на лекційних, семінарських та практичних заняттях;

- інформаційно-комп'ютерних технологій, що реалізуються в освітній системі комп'ютерного навчання на основі впровадження комунікації типу «людина-машина» на різних дисциплінах відповідної спеціальності;

- цифрові технології (онлайн платформ – Etwinning+, електронне навчання), що забезпечують урахуванням індивідуальних вимог та уподобань студента, а також високу активізацію його діяльності.

*«4.2. Продовжувати роботу з удосконалення та систематизації навчально-методичного забезпечення підготовки фахівців за спеціальністю 5.14010102 Ресторанне обслуговування шляхом розробки і впровадження в навчальний процес освітніх технологій, що забезпечують формування професійної компетентності фахівців.»*

### **Заходи**

За відповідний період викладачі коледжу систематично удосконалюють свої навчально-методичні матеріали шляхом розробки і впровадження в навчальний процес сучасних освітніх технологій. Викладачі активно використовують сучасні тренінгові технології – проводять заняття у формі ділової гри, використовують роботу в парах, малих групах, проводять міні тренінги зі спеціальності.

Кращий досвід викладачів щодо організації та проведення інноваційних занять, професійних конкурсів увійшов до «Збірника досвідів роботи колективів вищих навчальних закладів споживчої кооперації України»:

- тести, контрольні роботи, вправи в англійській комунікації з дисципліни «Іноземна мова (Англійська) за професійним спрямуванням (2013 р. № 5);

- методика проведення семінарського заняття (брейн-рингу) на тему «Особливості зарубіжного сервісу» (2013, № 1)

- методика проведення заняття з німецької мови (за професійним спрямуванням) з теми «У магазині» (2014 р. № 1);

- методика проведення лекції з використанням інтерактивних методів навчання на тему «Соціологія праці та управління» (2015 р., № 2);

- методика проведення професійного конкурсу «Ресторатор» на базі НВК «Меркурій» (2016 р., № 5).

*«4.3. Збільшити обсяги видань навчально-методичних матеріалів, підготовлених спільно викладачами коледжу інституту та науково-педагогічними працівниками Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту.»*

### **Заходи**

За період з 2013 р. по 2018 р. зусиллями викладачів Хмельницького кооперативного коледжу ХКТЕІ та науково-педагогічних працівників Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту напрацьовано, прорецензовано і видано спільно з НМЦ «Укркоопосвіта» такі навчально-методичні матеріали:

- 1) Завдання для лабораторних занять з дисциплін: «Устаткування закладів ресторанного обслуговування» (2014 р.) «Устаткування» (2016 р.);

- 2) Завдання для практичних занять з дисциплін: «Технологія приготування їжі» (2014 р.), «Санітарія і гігієна» (2014 р.), «Устаткування закладів ресторанного господарства» (2015 р.), «Маркетинг готельного і ресторанного господарства» (2016 р.);

3) Завдання для практичних та лабораторних занять з дисциплін: «Барна справа» (2016 р.);

4) Завдання для самостійної роботи студентів з дисциплін: «Організація обслуговування» (2016 р.), «Бізнес планування в готельному та ресторанному бізнесі» (2016 р.);

5) Методичні рекомендації для виконання курсових робіт з дисципліни «Організація обслуговування» (2015р.);

6) Тести для визначення рівня знань, умінь та навичок студентів кооперативних технікумів з дисципліни «Діловодство» (2015 р);

7) збірник ситуаційних завдань з дисципліни «Технологія приготування їжі» (2018 р.) тощо.

*«4.4. Виокремити та оснастити приміщення для проведення майстер-класів і тренінгів із запрошенням провідних фахівців сфери ресторанного бізнесу.»*

#### **Заходи**

За міжакредитаційний період у закладі вищої освіти створено та оснащено спеціалізовані приміщення для проведення майстер-класів і тренінгів зокрема – лабораторія організації ресторанної справи, навчальний готель «Комфорт+», конференц-зал.

Створення віртуального готелю – це реальна можливість для студентів проявити свої професійні навички, відчувати себе у ролі реальних працівників, виявити свої сильні та слабкі сторони, сформувані прагнення до професійного самовдосконалення, застосувати і закріпити набутий практичний досвід. Набуті навички роботи у навчальному готелі студенти вдало використовують під час проходження практики, що забезпечує реальний зв'язок теорії з практикою, сприяє формуванню професійних компетентностей у процесі навчальної діяльності.

Лабораторія ресторанної справи дає можливість забезпечити практичну підготовку студентів спеціальності «Готельно-ресторанна справа» з організації обслуговування споживача як в залі закладу ресторанного господарства, так і в барі.

Таким чином адміністрація навчального закладу докладає максимум зусиль для удосконалення освітнього процесу щодо підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа з урахуванням усіх рекомендацій експертної комісії.

#### **Висновок:**

**Пропозиції експертної комісії з попередньої акредитації спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа були враховані та виконані навчальним закладом в повному обсязі.**

## ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ

На підставі проведеної первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст у Хмельницькому кооперативному коледжі Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту на відповідність освітньої діяльності закладів освіти у сфері вищої освіти та Державним вимогам до акредитації спеціальності експертна комісія:

1. Відзначає, що Освітньо-професійна програма, Засоби діагностики якості освіти, Навчальний план та показники якості навчання, що характеризують забезпечення їх виконання, в цілому відповідають встановленим вимогам і забезпечують державну гарантію якості освітнього процесу.

2. Вважає, що кадрове, матеріально-технічне, організаційне та навчально-методичне, інформаційне забезпечення освітньо-професійної програми Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за освітнім рівнем молодший спеціаліст відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладів освіти у сфері вищої освіти та Державним вимогам до акредитації спеціальності.

3. Вважає за необхідне висловити рекомендації керівництву коледжу навчального закладу, які не входять до обов'язкових і не впливають на рішення про акредитацію, але дозволять покращити якість підготовки фахівців:

- 3.1. Продовжити роботу науково-педагогічних працівників щодо підготовки електронних посібників та дистанційних курсів.
- 3.2. Підвищувати фаховий рівень науково-педагогічного складу шляхом стажування у провідних закладах вищої освіти, науково-дослідних установах, діючих підприємствах та організаціях тощо.
- 3.3. Продовжити роботу щодо оснащення спеціалізованих лабораторій сучасним технологічним обладнанням.

**Експертна комісія, вважає можливим акредитувати освітньо-професійну програму Готельно-ресторанна справа спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа за освітньо-кваліфікаційним рівнем**



молодший спеціаліст у Хмельницькому кооперативному коледжі Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту з ліцензованим обсягом прийому 90 осіб.

11 січня 2019 р.

**Голова експертної комісії:**

кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, заступник декана факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу з навчально-методичної роботи



В.Д.Карпенко

**Член експертної комісії:**

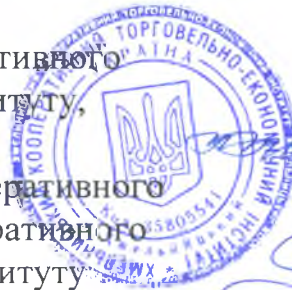
завідувач відділення готельно-ресторанного бізнесу, викладач-методист, викладач вищої категорії



С.С.Кундрат

**З експертними висновками ознайомлені:**

Ректор Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту, доктор економічних наук  
Директор Хмельницького кооперативного коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту




Л.М.Коваль



С.В.Леськова

Голова експертної комісії



к.е.н., доцент В.Д. Карпенко

**Зведені відомості**  
**про дотримання вимог до акредитації спеціальності**  
**241 Готельно-ресторанна справа освітньо-кваліфікаційного рівня**  
**молодший спеціаліст у Хмельницькому кооперативному коледжі**  
**Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту**

№ з/п	Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) початковий рівень (короткий цикл)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1	2	3	4	5
<b>Загальні показники</b>				
1.1.	Заявлений ліцензований обсяг	90	53	-37
<b>1. КАДРОВІ ВИМОГИ</b> щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти				
1.1.	Наявність у закладі освіти групи забезпечення спеціальності	+	+	-
1.2.	Наявність у складі групи забезпечення спеціальності науково-педагогічних, педагогічних працівників, які мають науковий ступінь (до 1 вересня 2019 р. з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію), %	20	75,0	+55,0
	у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи, %	100	100,0	-
1.3.	Наявність у науково-педагогічних працівників працівників, які здійснюють освітній процес відповідної кваліфікації, стажу науково-педагогічної діяльності понад два роки та професійної активності, %	100	100,0	-
1.4.	Наявність кафедри (циклової комісії) зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної науково-педагогічної спеціальності:	+	+	
	кандидат наук (до 1 вересня 2019 р. з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію)	+	+	
<b>2. ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ</b> щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти				
2.1.	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	3,4	+1,0

1	2	3	4	5
2.2.	Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	36,2	+6,2
2.3.	Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
	1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	
	2) пунктів харчування	+	+	
	3) актового чи концертного залу	+	+	
	4) спортивного залу	+	+	
	5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	
	6) медичного пункту	+	+	
2.4.	Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	100,0	+30,0
Провадження освітньої діяльності				
2.5.	Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	
<b>3. ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ</b> щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти				
3.1.	Наявність опису освітньої програми	-	+	
3.2.	Наявність навчального плану	+	+	
3.3.	Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	
3.4.	Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	
3.5.	Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	
3.6.	Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	
3.7.	Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	
<b>4. ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ</b> щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти				
4.1.	Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як п'ять найменувань	20	+15
4.2.	Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	-	+	+

1	2	3	4	5
4.3.	Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня/освітньо-наукова/видавнича/атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+	+	
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)	60	72	+12

**Голова експертної комісії:**

кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, заступник декана факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу з навчально-методичної роботи



В.Д.Карпенко

**Член експертної комісії:**

завідувач відділення готельно-ресторанного бізнесу, викладач-методист, викладач вищої категорії



С.С.Кундрат

Ректор Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту, доктор економічних наук  
Директор Хмельницького кооперативного коледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту




Л.М.Коваль



С.В.Леськова

Голова експертної комісії



к.е.н., доцент В.Д. Карпенко

**Порівняльна таблиця відповідності якісних характеристик підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа у Хмельницькому кооперативному коледжі Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту державним вимогам акредитації**

<i>Якісні характеристики підготовки фахівців</i>			
<b>Молодший спеціаліст</b>	<b>Норматив</b>	<b>Факт</b>	<b>Відхилення</b>
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 викладачів постійного складу, що обслуговують спеціальність, 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	100	+10
2.1.2 Якісно виконані контрольні завдання, (оцінки «5» і «4»), %	50	56,9	+ 6,9
2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
2.2.1 Успішно виконані контрольні завдання, %	90	не передбачено	
2.2.2 Якісно виконані контрольні завдання, (оцінки «5» і «4»), %	50		
2.3 Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
2.3.1 Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.3.2 Якісно виконані контрольні завдання, (оцінки «5» і «4»), %	50	54,9	+4,9

Молодший спеціаліст	Норматив	Факт	Відхилення
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:**

кандидат економічних наук, доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи, заступник декана факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу з навчально-методичної роботи



В.Д.Карпенко

**Член експертної комісії:**

завідувач відділення готельно-ресторанного бізнесу, викладач-методист, викладач вищої категорії




С.С.Кундрат

Ректор Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту, доктор економічних наук



Л.М.Коваль

Директор Хмельницького кооперативного колледжу Хмельницького кооперативного торговельно-економічного інституту



С.В.Леськова

