

**ЕКСПЕРТНІ ВИСНОВКИ**  
**комісії Міністерства освіти і науки України**  
**за результатами проведення первинної акредитаційної експертизи**  
**освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування»**  
**зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»**  
**галузі знань 24 «Сфера обслуговування»**  
**за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст»**  
**у Полтавському кооперативному коледжі**  
**Полтавської облспоживспілки**

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 року № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах», наказом Міністерства освіти і науки України від 07.05.2019 р. № 493-Л з метою проведення первинної акредитаційної експертизи освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» призначена експертна комісія у складі:

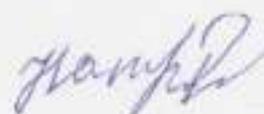
- Балацька Наталя Юрївна** – доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу Харківського державного університету харчування та торгівлі, кандидат технічних наук, голова комісії;
- Сенченко Галина Олексіївна** – голова циклової комісії ресторанного обслуговування та виробництва харчової продукції Бердянського економіко-гуманітарного коледжу Бердянського державного педагогічного університету, викладач вищої категорії.

Експертна комісія у період з 03 червня по 05 червня 2019 року розглянула подану Полтавським кооперативним коледжем Полтавської облспоживспілки акредитаційну справу і провела за місцезнаходженням закладу акредитаційну експертизу освітньої діяльності коледжу з підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст».

Експертиза проведена за наступними напрямками:

- підтвердження достовірності інформації, поданої до Міністерства освіти і науки України Полтавським кооперативним коледжем Полтавської облспоживспілки;

Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

- відповідність вимогам Міністерства освіти і науки організаційного та навчально-методичного забезпечення освітнього процесу;
- відповідність кадрового складу педагогічних працівників, що забезпечують виконання навчального плану за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» акредитаційним вимогам;
- відповідність матеріально-технічного забезпечення підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою, що акредитується, нормативам Міністерства освіти і науки України;
- відповідність інформаційного забезпечення освітньої діяльності вимогам Міністерства освіти і науки України.

У процесі експертизи перевірено оригінали ліцензії та сертифікатів про акредитацію Міністерства освіти і науки України, навчальні плани, освітньо-професійна програма, кваліфікаційні та освітні вимоги до випускників, інформацію про соціальну структуру, кадрове, матеріально-технічне та навчально-методичне, інформаційне забезпечення освітньої діяльності та інші документи відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 р. за № 978.

За результатами проведеної роботи експертна комісія зробила такі висновки.

### **1. Загальна характеристика коледжу та правові підстави для здійснення освітньої діяльності**

Полтавський кооперативний коледж Полтавської обласпоживспілки здійснює підготовку фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» відповідно до ліцензії Державної акредитаційної комісії Міністерства освіти і науки України серія АЕ № 458339, виданої 08 липня 2014 року.

Історія створення Полтавського кооперативного коледжу Полтавської обласпоживспілки веде свій початок із заснування Полтавської кооперативної школи у 1922 році. 23 серпня 1923 року Полтавський губвиконком ухвалив рішення про доцільність об'єднання Полтавської кооперативної школи з Полтавським технікумом садівництва. У 1925 році цей заклад освіти отримав назву Полтавський аграрно-кооперативний технікум. До нього згодом були приєднані споживче товариство «Яківці» та садово-городня школа, які суттєво посилили матеріальну базу технікуму. Фінансову підтримку освітній установі тоді надавали підприємства кооперації.

У січні 1944 року з метою підготовки професійних кадрів для системи споживчої кооперації Полтавської області (завідувачів магазинів, продавців, бухгалтерів, ревізорів та інших) та відповідного підвищення кваліфікації фахівців за рішенням правління Укоопспілки та правління Полтавської обласпоживспілки було утворено Полтавський учбово-курсний комбінат.

Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

Після формування педагогічного колективу та створення матеріально-технічної бази постановою правління Полтавської облспоживспілки № 37 від 10 серпня 1944 року учбово-курсний комбінат було перейменовано в торгово-кооперативну школу, на базі якої утворено 4 відділення: торговельне, статистичне, бухгалтерське, заготівельне.

Відповідно до рішення Ради Міністрів УРСР Правлінням Укоопспілки від 03 квітня 1957 року прийнято Постанову № 20 про відкриття кооперативних навчальних закладів (технікумів) у містах Вінниця, Кіровоград, Полтава, Новомосковськ, Хмельницький. Полтавський кооперативний технікум створено на підставі Постанови Правління Укоопспілки № 20 від 03 квітня 1957 року. Перед колективом Полтавського кооперативного технікуму відповідно до Статуту, затвердженого у 1957 році Міністерством вищої освіти, постало завдання щодо підготовки кваліфікованих кадрів із середньою спеціальною освітою.

Постановою Правління Полтавської облспоживспілки № 56 від 4 жовтня 2016 року Полтавський кооперативний технікум перейменовано у Полтавський кооперативний коледж Полтавської облспоживспілки. Полтавський кооперативний коледж Полтавської облспоживспілки є правонаступником Полтавського кооперативного технікуму.

Полтавський кооперативний коледж є закладом вищої освіти першого рівня акредитації. Засновник коледжу – Полтавська обласна спілка споживчих товариств.

У своїй діяльності з підготовки молодших спеціалістів коледж керується Конституцією України, Законами України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про споживчу кооперацію», Указами Президента України, постановами Кабінету Міністрів України, наказами Міністерства освіти і науки України, складовими галузевих стандартів вищої освіти України за відповідними галузями знань, Положенням про проведення практики студентів вищих навчальних закладів, Положенням про організацію освітнього процесу у Полтавському кооперативному коледжі Полтавської облспоживспілки, Статутом, Колективним договором коледжу та іншими нормативно-правовими актами.

Свою діяльність Полтавський кооперативний коледж Полтавської облспоживспілки здійснює на основі Статуту, прийнятого загальними зборами трудового колективу (протокол № 5 від 21 листопада 2016 року) та затвердженого Полтавською обласною спілкою споживчих товариств (постанова правління № 67 від 23 листопада 2016 року).

Основними установчими документами, що забезпечують функціонування коледжу, є:

- Відомості щодо здійснення освітньої діяльності у сфері вищої освіти, розміщені на офіційному сайті МОН України;

- Виписка з Єдиного державного реєстру юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань;

- Довідка про внесення вищого навчального закладу до Державного реєстру вищих навчальних закладів України;

- Статут Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки.

Згідно з довідкою АА № 668353 про включення до Єдиного державного реєстру підприємств та організацій України (ЄДРПОУ) Полтавський кооперативний коледж Полтавської облспоживспілки класифікується як приватна організація (установа, заклад).

Коледж не має обтяжуючих зобов'язань, заборгованості з податків, зборів, обов'язкових платежів, заробітної плати, енергоносіїв, комунальних та інших платежів. Джерелами фінансування підготовки молодших спеціалістів є кошти фізичних та юридичних осіб.

Адреса здійснення освітніх послуг: м. Полтава, вул. Небесної Сотні, 9/17. Телефон: (0532) 60-75-66. E-mail: poltkooptex@ukr.net.

Коледж очолює Делія Оксана Вікторівна (обіймає посаду: з 15 серпня 2018 року – в.о. директора, з 26 лютого 2019 року – директора коледжу), громадянка України. Має вищу освіту. У 1996 році закінчила Полтавський державний інститут ім. В. Г. Короленка за спеціальністю «Історія і географія», отримала кваліфікацію учителя з історії і географії, у 2003 році – Національний технічний університет імені Ю. Кондратюка, спеціальність «Правове регулювання економіки підприємств»; викладач вищої категорії, кандидат історичних наук, доцент. У 2018 році отримала сертифікат відповідно до Загальноєвропейської рекомендації з мовної освіти з англійської мови на рівні B2. Педагогічний і науково-педагогічний стаж – 22 роки. Працює над підготовкою дисертації на здобуття наукового ступеня доктора наук.

Відповідно до Акту узгодження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст», у таблиці 1.1 наведено узагальнений перелік спеціальностей і ліцензовані обсяги підготовки у Полтавському кооперативному коледжі Полтавської облспоживспілки. Усі спеціальності акредитовані за I рівнем акредитації, про що свідчать оригінали відповідних сертифікатів, виданих Міністерством освіти і науки. Станом на 01.10.2018 загальний контингент студентів у коледжі становив – 907 осіб, у т.ч. на денному відділенні – 651 особа, на заочному – 256 осіб (таблиця 1.2).

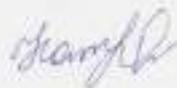
Навчальний процес у коледжі здійснюється на двох відділеннях: підприємницько-фінансовому та правовому відділенню; технологічному та заочному відділенні.

Таблиця 1.1

**Галузі та спеціальності, за якими здійснюється підготовка молодших спеціалістів  
у Полтавському кооперативному коледжі Полтавської області**

Назва ліцензованої освіти відповідає за діяльність					Період дії ліцензованого обсягу та Переліком галузей знань та спеціальностей 2015 року					Ліцензія	Сертифікат (серія і номер)	Термін дії ліцензії	
Шифр галузі знань	Назва галузі знань	Код платформи платформи спеціальності	Найменування напрямку вступової, спеціальності	Ліцензований обсяг		Шифр галузі знань	Назва галузі знань	Код спеціальності	Назва спеціальності				Ліцензований обсяг
				Днями форм	Днями форм								
0305	Економіка і підприємництво	5.03050901	Бухгалтерський облік	90	90	07	Управління та адміністрування	071	Облік і оподаткування	180	Відомості щодо здійснення освітньої діяльності у сфері вищої освіти Ідентифікаційний код: 01788994	№ 1787794	30 01.07. 2019
0305	Економіка і підприємництво	5.03050801	Фінанси і кредит	150	30	07	Управління та адміністрування	072	Фінанси, банківська справа та страхування	180		№ 1787793	30 01.07. 2019
0305	Економіка і підприємництво	5.03050802	Особиста діяльність	30	0	07	Управління та адміністрування	074	Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	210		№ 1787795	30 01.07. 2019
0305	Економіка і підприємництво	5.03051001	Товарознавство та комерційна діяльність	150	60	07	Управління та адміністрування	074	Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	210		№ 1787795	30 01.07. 2019
0304	Право	5.03040101	Правознавство	50	40	08	Право	081	Право	90		№ 1787798	30 01.07. 2019
0517	Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції	5.05170101	Виробництво харчової продукції	60	60	18	Виробництво та ремесло	181	Харчові технології	120		№ 17091126	30 01.07. 2027
1401	Сфера обслуговування	5.14010102	Ресторанне обслуговування	30	30	24	Сфера обслуговування	241	Готельно-ресторанна справа	60	№ 1787796	30 01.07. 2019	

Голова комісії:



Н. Ю. Балашка

Таблиця 1.2

**Загальна характеристика  
Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки**

№ з/п	Показник діяльності	Кількісні параметри
1	Ліцензований обсяг закладу вищої освіти (осіб) у т.ч. за освітньо-кваліфікаційними рівнями: - молодший спеціаліст (осіб)	840 840
2	Кількість студентів, разом (на 01.10.2018): у т.ч. за формами навчання: - денна (очна) (осіб) - заочна, дистанційна (осіб)	907 651 256
3	Кількість навчальних груп (одиниць) - денна (очна) - заочна, дистанційна	25 14
4	Кількість напрямів підготовки та спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців (одиниць), у т.ч. за освітньо-кваліфікаційними рівнями: - молодший спеціаліст (одиниць)	6 6
5	Кількість циклових комісій, (одиниць) з них випускових (одиниць):	5 4
6	Кількість відділень (одиниць)	2
7	Загальні навчальні площі будівель (кв. м), з них: - власні (кв. м) - орендовані (кв. м)	6509 4472 2037
8	Навчальні площі, які здаються закладом вищої освіти в оренду (м <sup>2</sup> )	606
9	Кількість робочих місць з ПЕОМ для студентів в т.ч. з виходом в Інтернет	73 47

У коледжі діють методична, педагогічна й адміністративна рада.

Активна діяльність Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки у складі навчального комплексу Укоопспілки «Освіта» на базі ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» та співпраця з провідними закладами вищої освіти дає можливість студентам – випускникам коледжу продовжувати навчання за інтегрованими навчальними планами. З метою вирішення питань безперервності, наступності та ступеневості підготовки фахівців, циклова комісія технологічних дисциплін співпрацює з випусковими кафедрами ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», інших закладів вищої освіти III-IV рівнів акредитації.

За досягнуті успіхи в підготовці кваліфікованих фахівців колектив коледжу в 2007, 2014 роках нагороджено Почесною Грамотою Укоопспілки, у 2011, 2012, 2015 роках – дипломом Міністерства освіти і науки України «Флагман освіти і науки».

У 2017 році розпочата програма закордонного стажування студентів, підвищення кваліфікації педагогічних працівників на базі готельно-ресторанних

Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

комплексів Республіки Болгарія. Партнерами організації програми на підставі укладених договорів є Інститут європейської освіти (Республіка Болгарія), Приватне підприємство «Туристична компанія «Золота Імперія»».

Підготовку фахівців зі спеціальності, що акредитується 241 «Готельно-ресторанна справа» розпочато в 2001 року. За цей час підготовлено 1623 молодших спеціалістів.

Попередня акредитація спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» проведена в 2014 (сертифікат: серія НІ № 1787796, термін дії сертифіката до 01.07.2019).

Прийом студентів на навчання за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється на денному відділенні на основі базової та повної загальної середньої освіти, на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник»; на заочному – на основі освітньо-кваліфікаційного рівня «кваліфікований робітник» та повної загальної середньої освіти.

Експертною комісією встановлено, що Полтавський кооперативний коледж Полтавської облспоживспілки, здійснюючі підготовку молодших спеціалістів за галуззю знань 24 «Сфера обслуговування», має необхідний кадровий потенціал, постійно оновлює матеріально-технічну базу, використовує сучасні інноваційні технології підготовки фахівців, методичне забезпечення навчальних дисциплін, орієнтуючись на потреби підприємств, установ і організацій Полтавської області.

Організація освітнього процесу, самостійної роботи студентів, засоби діагностики, порядок проведення виробничої практики, оформлення та ведення навчально-методичної документації здійснюється відповідно до встановлених нормативних документів Міністерства освіти і науки України, що регламентують освітній процес у закладах вищої освіти I-II рівня акредитації.

Усі показники, наведені в акредитаційній справі, відповідають дійсності.

**Висновок.** Експертна комісія констатує, що у Полтавському кооперативному коледжі Полтавської облспоживспілки наявні оригінали усіх засновницьких документів, що забезпечують правові основи діяльності закладу вищої освіти. Матеріали акредитаційного аналізу за переліком, обсягом і повнотою відповідають вимогам Положення про акредитацію вищих закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах. Діяльність коледжу ведеться відповідно до вимог діючих нормативних актів, і може забезпечити необхідний рівень підготовки молодших спеціалістів. Полтавський кооперативний коледж Полтавської облспоживспілки має всі підстави для підтвердження спроможності проводити підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у межах ліцензійного обсягу.

## 2. Формування контингенту студентів

Підготовка молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється за кошти фізичних та юридичних осіб.

Організацію прийому абітурієнтів здійснює приймальна комісія, склад якої щорічно затверджується наказом директора. Приймальна комісія керується у своїй роботі чинним законодавством, відповідними нормативними документами, Правилами прийому до Полтавського кооперативного коледжу Полтавської обласної громади. Роботу приймальної комісії забезпечує Єдина державна електронна база з питань освіти. Автоматизація роботи приймальної комісії дозволяє на сучасному рівні здійснювати прийом заяв від абітурієнтів із подальшою обробкою інформації, її використанням.

Контингент студентів формується відповідно до вимог законодавчих нормативних документів, щодо організації і проведення прийому студентів із випускників загальноосвітніх закладів міста Полтава та області, інших регіонів України. Показники формування контингенту студентів за останні три роки наведено у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

**Показники формування контингенту студентів  
за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування»  
зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
Полтавського кооперативного коледжу Полтавської обласної громади**

№ з/п	Показник	2016	2017	2018
1	Ліцензований обсяг підготовки, осіб	60	60	60
2	Прийнято на навчання, всього осіб			
	денна форма	30	30	30
	в т.ч. за держзамовленням	-	-	-
	заочна форма	24	28	17
	в т.ч. за держзамовленням	-	-	-
	нагороджених медалями, або тих, що отримали диплом з відзнакою			
	таких, які пройшли довгострокову підготовку і профорієнтацію	-	-	-
3	зарахованих на пільгових умовах з якими укладені договори на підготовку			
	Подано заяв на одне місце за формами навчання			
4	денна	2,7	3,4	3,0
	заочна	1,3	1,1	0,6
5	Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення:	-	-	-
	денна форма			
5	заочна форма			
	Кількість випускників, прийнятих на скорочений термін у ВНЗ III-IV рівнів акредитації			
	денну форму	14	4	1
	заочну форму	14	7	6

Робота з професійної орієнтації молоді проводиться відповідно до плану профорієнтаційної роботи коледжу та «Заходів правлінь Укоопспілки і облспоживспілок щодо комплектування контингенту студентів навчальних закладів, забезпечення працевлаштування випускників в організаціях і на підприємствах споживчої кооперації», затверджених Правлінням Укоопспілки.

Для проведення роботи з учнями закладів загальної середньої освіти щодо залучення до навчання в коледжі створена та працює Рада по зв'язках з випускниками та профорієнтаційній роботі. З метою інформованості абітурієнтів про навчання у коледжі підготовлені рекламні матеріали, у засобах масової інформації систематично друкуються статті про діяльність коледжу та оголошення щодо набору абітурієнтів. Функціонують офіційний WEB-сайт коледжу (koortex.at.ua), сторінка у мережі Фейсбук, канал коледжу на ресурсі YouTube. Інформація про коледж розміщена на сайті Міністерства освіти і науки України, сайті «Osvita.ua», на сайті Studclub.poltava тощо.

У газетах – «Село Полтавське», «Вісті Центральної спілки споживчих товариств України», «Полтавський вісник», «Зоря Полтавщини», «Полтавська думка», «Вечірня Полтава» систематично друкується інформація про діяльність коледжу, життя студентів.

У співпраці із Управлінням освіти Полтавського виконавчого комітету Полтавської міської ради, Управлінням у справах сім'ї, молоді та спорту Полтавського виконавчого комітету Полтавської міської ради, Департаментом освіти і науки Полтавської обласної державної адміністрації проводяться «Дні відкритих дверей», «Тижні спеціаліста», організовуються спільні профорієнтаційні заходи з ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі», Полтавським національним технічним університетом ім. Ю. Кондратюка, Полтавською державною аграрною академією.

З метою профорієнтаційної роботи серед молоді, підсилення професійної мотивації та закріплення намірів бути кваліфікованими фахівцями систематично організовуються та проводяться зустрічі з практичними працівниками підприємств закладів ресторанного господарства – випускниками коледжу. Значну допомогу коледжу в проведенні заходів профорієнтаційної роботи з учнями загальноосвітніх закладів надають підприємства та організації споживчої кооперації Полтавської області, спеціалісти кадрових служб, центрів зайнятості, районні відділи освіти, працівники та керівники підприємств споживчої кооперації. Інформація про набір студентів систематично розміщується на сайті Полтавської спілки споживчих товариств, обласного, міського центрів зайнятості.

У коледжі широко застосовуються інформаційні та рекламні іміджеві заходи, а саме: створена та постійно оновлюється сторінка «Абітурієнт» на WEB-сайті Полтавської спілки споживчих товариств, щорічно надається інформація до довідників закладів освіти, довідника Департаменту освіти і науки Полтавської облдержадміністрації, створена сторінка в Енциклопедії

економічної освіти України. Обласною студією телебачення «Лтава» та студією «Місто» створені фільми про діяльність Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки. Заклад освіти бере участь у Міжнародних виставках «Сучасна освіта в Україні», обласних і міських виставках «Освіта». У 2016–2019 роках коледж активно брав участь у Днях кар'єри Полтавського обласного та міського центрів зайнятості.

Значну роботу з профорієнтації проводять студенти коледжу під час канікул, проходження виробничої практики, виступаючи в школах, ліцеях з інформацією про спеціальності, за якими здійснюється підготовка фахівців у коледжі.

Під час експертизи було перевірено документообіг приймальної комісії щодо формування контингенту студентів. Встановлено, що склад, структура та строки роботи приймальної комісії відповідають чинним нормативним вимогам.

Існуюча система профорієнтаційної роботи сприяє формуванню якісного складу студентів та забезпечує виконання плану прийому в межах ліцензованого обсягу, не перевищуючи його.

**Висновок.** Експертна комісія констатує, що формування контингенту студентів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» в Полтавському кооперативному коледжі Полтавської облспоживспілки здійснюється без порушень, із дотриманням законодавчих нормативних вимог і критеріїв, затверджених Міністерством освіти і науки України, та відповідає державним вимогам з акредитації.

### 3. Зміст підготовки фахівців

Зміст підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у коледжі визначається галузевими стандартами вищої освіти: освітньо-професійною програмою й освітньо-кваліфікаційною характеристикою. Під час підготовки молодшого спеціаліста за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» коледж керується варіативними частинами освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми, розробленими Науково-методичним центром «Укоопосвіта». Варіативна частина освітньо-професійної програми доповнює та конкретизує кваліфікаційні вимоги до змісту освіти, відображає соціальне замовлення з урахуванням особливостей діяльності підприємств та організацій споживчої кооперації тощо. У варіативній частині визначена система знань у вигляді переліку вибіркових дисциплін (із кількості годин), містяться анотації дисциплін за циклами соціально-гуманітарної підготовки; фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки; професійної та практичної підготовки.

Освітньо-професійна програма «Ресторанне обслуговування» включає два основні цикли навчальних дисциплін:

- нормативні навчальні дисципліни – 79,5 кредитів, з яких:  
дисципліни соціально-гуманітарної – 21 кредит;  
дисципліни фундаментальної, природничо-наукової та загальноєкономічної підготовки – 12,5 кредитів;  
дисципліни професійної та практичної підготовки – 46 кредитів;
- варіативні навчальні дисципліни – 40,5 кредити.

Структура програми передбачає оволодіння поглибленими знаннями здобувачами освіти щодо управління бізнес-процесами в сфері готельно-ресторанної справи, а саме: застосування норм законодавчої бази з організації обслуговування в закладах ресторанного господарства для вирішення практичних завдань, які пов'язані з виконанням усіх етапів процесу обслуговування споживачів, володіння навичками раціональної організації документообігу, запровадження інноваційних ресторанних технологій.

Навчальний план зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» складено відповідно до освітньо-професійної програми за типовим планом НМЦ «Укоопосвіта». Він включає обов'язкову та вибіркову частину, обсяг годин на вивчення кожної дисципліни, форми занять і підсумкового контролю. Усі дисципліни навчального плану містять належний обсяг годин. Обсяг часу, відведеного для самостійної роботи студента з кожної навчальної дисципліни, становить не менше 1/3 та не більше 2/3 її загального обсягу.

Навчальним планом для підготовки молодших спеціалістів освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» передбачено виконання курсової роботи з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства» (4 семестр). Навчально-методичним центром «Укоопосвіта» видано методичні рекомендації щодо виконання курсової роботи.

Тривалість практики визначена освітньо-професійною програмою та навчальним планом спеціальності. Цикл практичного навчання складається з таких практик:

- вступ до фаху (1-й семестр, 1 тиждень);
- зі спеціальності (2-й семестр, 5 тижнів);
- з вирішення ситуацій (4-й семестр, 1 тиждень);
- виробнича (4-й семестр, 9 тижнів).

Для проведення комплексного кваліфікаційного екзамену розроблено та видано Навчально-методичним центром «Укоопосвіта» методичні вказівки щодо змісту кваліфікаційних завдань. На підсумкову атестацію виносяться дисципліни, що формують систему компетенцій молодшого спеціаліста за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», спеціалізація «Ресторанне обслуговування» з використанням методів комплексної діагностики. Перелік навчальних дисциплін, що включено до змісту комплексного кваліфікаційного екзамену визначено навчальним планом і включає: «Організація

обслуговування», «Гігієна і санітарія», «Основи менеджменту», «Барна справа», «Управління якістю продукції та послуг».

Експертна комісія провела перевірку фактичного виконання навчального плану за 2018–2019 навчальний рік за денною формою навчання, записи у навчальних журналах, виявила їх відповідність робочим програмам, які, в свою чергу, відповідають освітньо-професійній програмі стандарту освіти за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст». На завершальному етапі навчання освітньо-професійну програму за переліком і структурою дисциплін виконано повністю.

Вибіркові дисципліни закладу освіти, передбачені навчальним планом, виконані за переліком та в повному обсязі.

**Висновок.** Експертна комісія констатує виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, кількість навчальних годин, форми контролю навчального процесу відповідає нормативам і державним вимогам щодо підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст». Проходження навчальних практик, які здійснюються на базі коледжу, організоване на відповідному рівні.

#### **4. Організаційне та навчально-методичне забезпечення підготовки фахівців**

Освітній процес зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» здійснюється відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Постанов Кабінету Міністрів України щодо здійснення освітньої діяльності, наказів Міністерства освіти і науки України, Положення про організацію освітнього процесу у Полтавському кооперативному коледжі Полтавської облспоживспілки, затвердженого педагогічною радою (протокол № 5 від 29 січня 2015 року), інформаційних листів «Про організацію освітнього процесу у вищих навчальних закладах Укркоопспілки I рівня акредитації у 2018-2019 навчальному році» Навчально-методичного центру «Укоопосвіта» №18-70/236 від 14.07.2018, інших нормативних документів.

Дорадчим органом є педагогічна рада, яка створена для вирішення основних питань діяльності коледжу. Плани роботи педагогічної ради коледжу складаються на кожен рік і передбачають основні напрями діяльності педагогічного колективу.

У коледжі працює методична рада, яка визначає: основні напрями методичної роботи коледжу; сприяє впровадженню прогресивних форм і методів навчання та виховання; виконує заходи, спрямовані на удосконалення освітнього процесу та підвищення якості підготовки молодших спеціалістів; надає допомогу щодо ефективності організації методичної, навчальної та виховної

Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

роботи; здійснює контроль прийнятих рішень і заходів. Засідання методичної ради проводяться згідно з планом роботи коледжу.

На основі навчальних планів і програм в коледжі щорічно складається графік навчального процесу та розклад навчальних занять (посеместрово), які затверджуються директором коледжу.

У коледжі чітко організована та спланована система організації діяльності. Щорічно складаються та затверджуються плани: план виховної роботи, виробничого навчання, розвитку матеріальної бази, роботи циклових комісій, кабінетів та лабораторій, методичної, адміністративної та педагогічної ради, методичного кабінету, плани роботи відділень, предметних гуртків, кураторів навчальних груп.

Проведення директорських контрольних робіт, підсумкових робіт за повний курс із усіх дисциплін циклів соціально-гуманітарної підготовки; фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки; професійної та практичної підготовки дозволяють адміністрації контролювати якість роботи викладачів за кінцевим результатом.

Голови циклових комісій, завідувачі відділень, завідувач методичним кабінетом, заступник директора та директор коледжу постійно контролюють хід проведення навчальних занять, практик, екзаменів, виконання курсових робіт, складання комплексного кваліфікаційного екзамену.

Протягом навчального року проводиться поточний, підсумковий контроль знань і вмінь студентів, результати якого розглядаються на засіданнях циклових комісій; методичної, педагогічної та адміністративної радах.

У коледжі працює методичний кабінет, який координує роботу з розробки програм навчальних дисциплін, інструктивно-методичних матеріалів до семінарських, практичних і лабораторних занять; методичних матеріалів для студентів із питань самостійної роботи, виконання курсових робіт тощо. Уся методична робота коледжу спрямована на подальший розвиток та удосконалення освітнього процесу.

Важлива увага в коледжі приділяється методичному забезпеченню практичних занять, а також виконанню курсових робіт. Всі дисципліни забезпечені необхідними методичними розробками.

Навчально-методичне забезпечення дисциплін у коледжі розробляється відповідно до «Положення про навчально-методичний комплекс навчальної дисципліни», рекомендований Навчально-методичним центром «Укоопосвіта» від 17.01.2017. Для викладання кожної дисципліни викладачі коледжу розробляють навчально-методичний комплекс (на паперових та електронних носіях), який включає: навчальну програму, робочу навчальну програму, тексти лекцій, завдання для проведення практичних і семінарських занять, завдання та методичні рекомендації для виконання самостійної роботи, контрольні завдання з програмою діагностики оцінювання рівня знань студентів, наскрізну програму та методичні рекомендації з практики, список базової та допоміжної літератури, критерії оцінювання знань, що є основою якісної підготовки фахівців.

Структура, зміст та оформлення робочих навчальних програм відповідають методичним вимогам.

Робочі навчальні програми дисципліни визначають конкретний зміст навчальної дисципліни, послідовність вивчення, організаційні форми вивчення та обсяг годин, методи навчання, методи контролю, методичне забезпечення, перелік рекомендованої навчальної літератури. Робочі програми з усіх дисциплін навчального плану розроблені викладачами відповідних циклових комісій і затверджені у встановленому порядку.

Розглянуті експертами навчально-методичні комплекси зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідають встановленим вимогам. Експертна комісія перевірила фактичну наявність і повноту робочих програм з нормативних і вибіркових дисциплін навчального плану зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», їх структуру та зміст і відзначає, що вони відповідають освітньо-професійній програмі, освітньо-кваліфікаційній характеристиці підготовки фахівців за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа». Робочі навчальні програми розглянуті та схвалені цикловими і випусковими цикловими комісіями, затверджені у встановленому порядку.

Виконання курсової роботи з навчальної дисципліни «Організація обслуговування» має прикладний характер і сприяє формуванню у студентів інтегральної, загальних і спеціальних компетенцій, які демонструються під час їх захисту. Навчально-методичним центром «Укоопосвіта» видано методичні рекомендації щодо виконання курсової роботи, що розкривають вимоги до змісту та оформлення курсової роботи, складу додатків, правил подання на рецензування та порядок захисту, список рекомендованих інформаційних джерел. Окремо наводяться критерії оцінювання набутих компетенцій.

Навчальним планом зі спеціальності передбачається проведення двох видів практики: навчальної (вступ до фаху, зі спеціальності, з вирішення ситуацій) та виробничої.

Практичне навчання здійснюється відповідно до наскрізної програми практики, затвердженої заступником начальника управління кадрової політики, кооперативної освіти і науки – директором НМЦ «Укоопосвіта» від 20.02.2017 та робочої програми навчальної практики зі спеціальності та виробничої (технологічної) практики, затвердженої на засіданні циклової комісії.

Заклад освіти забезпечений базами практики, навчальну практику та виробничу практику студенти проходять на підприємствах і організаціях Полтавської області. З кожною базою практики укладено угоди, які передбачають належну організацію, керівництво проходження практики, надання студентам необхідної документації зі сторони підприємства. Під час проходження практики студент ознайомлюється з практичними питаннями галузі та фаху, вчиться творчо підходити до вирішення завдань зі спеціальності в умовах реального сектору економіки; поглиблює та закріплює теоретичні знання; отримує навички і відомості про нові досягнення у сфері ресторанного обслуговування. Розподіл студентів за місцями практики та призначення

керівників із числа викладацького складу проводиться наказом директора. Керівники практикою від коледжу відповідно до графіка проводять контроль за проходженням окремими студентами виробничої практики, про що свідчать відповідні звіти. Студенти працюють на робочих місцях згідно з розробленим штатним розкладом.

Після проходження практики студенти повинні здати:

- щоденник з характеристикою, підписаною керівником практики від виробництва;
- звіт з практики.

Зміст звітів відповідає програмі практики. Захист звітів проводиться у присутності комісії і за результатами захисту виставляються оцінки.

Формою підсумкової атестації молодшого спеціаліста за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» є складання комплексного кваліфікаційного екзамену.

Для проведення комплексного кваліфікаційного екзамену розроблено та видано Навчально-методичним центром «Укоопосвіта» методичні вказівки щодо змісту кваліфікаційних завдань. На підсумкову атестацію виносяться дисципліни, що формують систему компетенцій молодшого спеціаліста за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа», спеціалізація «Ресторанне обслуговування» з використанням методів комплексної діагностики. Перелік навчальних дисциплін, що включено до змісту комплексного кваліфікаційного екзамену визначено навчальним планом і включає: «Організація обслуговування», «Гігієна і санітарія», «Основи менеджменту», «Барна справа», «Управління якістю продукції та послуг».

Підсумкова атестація молодших спеціалістів з ресторанного обслуговування здійснюється на підставі оцінки рівня професійних знань, умінь та навичок випускників у формі комплексного кваліфікаційного екзамену, який складається з двох частин: тестові завдання (150 шт.) та комплекс практичних завдань (30 варіантів). Кожне комплексне кваліфікаційне завдання включає теоретичну частину, що виконується студентами шляхом тестування на комп'ютері, та виконання практичних ситуацій, наближених до реалій розвитку галузі.

**Висновок.** Експертна комісія констатує, що організаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу у Полтавському кооперативному коледжі Полтавської обласної громади відповідає державним стандартам освіти та потребам ринку праці, що забезпечує якісну підготовку молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

## 5. Кадрове забезпечення підготовки фахівців

Аналіз кадрового забезпечення підготовки молодшого спеціаліста за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» засвідчує, що фактичні показники кадрового забезпечення співпадають із даними, наведеними в акредитаційній справі. Полтавський кооперативний коледж Полтавської облспоживспілки укомплектований викладацькими кадрами, адміністративно-управлінським і навчально-допоміжним персоналом згідно із штатним розкладом.

Експертна акредитаційна комісія за трудовими книжками й особовими справами перевірила інформацію про педагогічний персонал, який забезпечує освітній процес за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» і встановила, що загальна характеристика викладацького складу повністю відповідає дійсності. Експертна комісія перевірила інформацію про педагогічний склад групи забезпечення, циклової комісії технологічних дисциплін та інших циклових комісій, які беруть участь у підготовці фахівців із заявленої освітньо-професійної програми.

Підготовку фахівців у Полтавському кооперативному коледжі Полтавської облспоживспілки здійснюють 57 викладачів. Із них, на постійній основі працюють 42 викладачі. Викладацький склад коледжу налічує 15 кандидатів наук, з них 4 – працюють на постійній основі. 45 викладачів мають вищу категорію, з них 16 мають педагогічне звання викладача-методиста. У коледжі працюють 2 викладачі I категорії; 4 – II категорії; 6 – спеціалістів. Один викладач удостоєний звання «Відмінник освіти України». Викладач Ісакова В. С. нагороджена нагрудним знаком Міністерства освіти і науки України «Василь Сухомлинський».

Експертною комісією проведено аналіз складу групи забезпечення освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» на відповідність Ліцензійним умовам. Встановлено, що відповідно до п. 29 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності сформована група забезпечення спеціальності, до якої входять педагогічні працівники, які забезпечують викладання дисциплін фахової професійної підготовки.

До складу групи забезпечення входять 4 викладачі циклової комісії технологічних дисциплін. У тому числі 3 викладачі вищої категорії мають педагогічне звання викладач-методист, які одержали відповідну вищу освіту, працюють за основним місцем роботи, особисто беруть участь в освітньому процесі і відповідають кваліфікаційним вимогам, визначеним Ліцензійними умовами.

Голова циклової комісії технологічних дисциплін Гордієнко Людмила Вікторівна, викладач вищої категорії, викладач-методист, у 1980 році закінчила Полтавський кооперативний інститут за спеціальністю «Технологія і організація

Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

громадського харчування», кваліфікацією інженер-технолог. Має педагогічний стаж 37 років.

Гордієнко Л. В. здійснює організаційну роботу на посаді голови циклової комісії технологічних дисциплін у період 01.09.2013 – 24.12.2014, з 01.09.2015 по теперішній час (пп. 30.10 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності); має не менше трьох навчально-методичних посібники (пп. 30.13 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності); бере участь у професійних об'єднаннях викладачів навчально-методичного центру «Укоопосвіта» зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (пп. 30.16 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності); має досвід практичної роботи за спеціальністю не менше п'яти років (пп. 30.17 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності); з 2016 рік і по нинішній час здійснює наукове консультування суб'єктів господарювання з питань підприємницької діяльності (пп. 30.18 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності).

Випускова циклова комісія технологічних дисциплін налічує 4 викладачі, у тому числі 4 – спеціалісти вищої категорії, з них 3 мають педагогічне звання викладач-методист.

Освітній процес забезпечують висококваліфіковані педагогічні працівники. Підготовку спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності «Готельно-ресторанна справа» здійснюють 19 викладачів, які мають відповідну освіту та кваліфікацію: 19 викладачів вищої категорії, з них 9 кандидатів наук (у тому числі 7 мають педагогічне звання викладач-методист).

Частина педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності (відсоток від кількості годин), становить: цикл соціально-гуманітарної підготовки – 100%, у т.ч. кандидатів наук – 95,5%, цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки – 100%, з них кандидатів наук – 53,7 %, цикл професійної та практичної підготовки – 100%, з них кандидатів наук 37,0%.

Кваліфікація всіх викладачів, які забезпечують навчальний процес за спеціальністю, відповідає їх навчальним дисциплінам. Атестація викладачів проводиться відповідно до графіка проведення атестації та підвищення кваліфікації педагогічних працівників коледжу.

Адміністрація коледжу сприяє науковій діяльності педагогічних працівників, які працюють за основним місцем роботи. Викладачеві Ісаковій В.С. у 2017 році присуджено науковий ступінь кандидата педагогічних наук зі спеціальності 13.00.04 «Теорія і методика професійної освіти»; викладач Верховдуб Н. В. – навчається в аспірантурі Луганського національного

університету імені Тараса Шевченка. Погребняк Л. П. – в аспірантурі Полтавської державної аграрної академії.

**Висновок.** Експертна комісія констатує, що кадрове забезпечення підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у Полтавському кооперативному коледжі Полтавської обласної громади відповідає державним акредитаційним вимогам, вимогам Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти і дозволяє на належному рівні здійснювати підготовку фахівців із заявленої освітньо-професійної програми.

## 6. Матеріально-технічне забезпечення підготовки фахівців

Розвиток матеріально-технічної бази здійснюється згідно зі Стратегією розвитку Полтавського кооперативного коледжу Полтавської обласної громади до 2020 року, якою передбачено забезпечення освітнього процесу для денної та заочної форм навчання.

Завдяки заходам по капітальним і поточним ремонтам аудиторно-лабораторний фонд знаходиться у задовільному санітарно-технічному стані, що в повній мірі дозволяє проводити освітній процес для усього контингенту студентів коледжу.

Територія, будівлі та приміщення коледжу перевірено та відповідають діючим вимогам законодавства у сфері пожежної і техногенної безпеки, цивільного захисту, контролю за діяльністю та відповідають умовам безпечної експлуатації. Адміністрацією коледжу створено умови для доступності осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення до приміщень коледжу відповідно до державних будівельних норм.

Коледж розміщений у навчально-адміністративному корпусі загальною площею приміщень 4472 м<sup>2</sup>. Загальна площа приміщень що використовуються в освітньому процесі – 6509 м<sup>2</sup>. Крім того, коледжем орендовано гуртожиток площею 1313 м<sup>2</sup> (таблиця 6.1).

У навчальному корпусі розміщено 20 аудиторій. Усі навчальні кабінети забезпечені сучасним обладнанням, устаткуванням, технічними засобами, що 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.

Голова комісії:



Н. Ю. Балицька

Таблиця 6.1

**Забезпечення приміщеннями  
навчального призначення та іншими приміщеннями**

Найменування приміщення	Площа приміщень, кв. метрів			
	усього	у тому числі		
		власних	орендованих	зданих в оренду
1. Навчальні приміщення, усього у тому числі:	6509	4472	2037	606
приміщення для занять студентів, курсантів, слухачів (лекційні, аудиторні приміщення, кабінети, лабораторії тощо)	3733	2013	1720	
комп'ютерні лабораторії	160	160		
спортивні зали	352	352		
2. Приміщення для науково-педагогічних (педагогічних) працівників	240	240		
3. Службові приміщення	262	262		
4. Бібліотека, у тому числі читальні зали	126 32	126 32		
5. Гуртожитки	1313		1313	
6. Їдальні, буфети	114	114		
7. Профілакторії, бази відпочинку				
8. Медичні пункти	18	18		
9. Інші	191	191		

У навчальних кабінетах спеціальних дисциплін використовуються технічні засоби: мультимедійні проектори, інтерактивні дошки, телевізори та система контролю знань студентів «SMART Senteo». Матеріально-технічне оснащення навчальних спеціалізованих кабінетів і лабораторій є сучасним, відповідає вимогам та дозволяє у повному обсязі забезпечити виконання навчальних програм з навчальних дисциплін.

Загальна кількість комп'ютерної техніки, яка знаходиться на оснащенні лабораторій і кабінетів коледжу, – 73 одиниці, кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів коледжу становить 11,7 на 100 осіб. За допомогою комп'ютерної техніки проводиться поточний, семестровий, підсумковий контроль знань студентів.

Педагогічні працівники й адміністративний персонал коледжу працюють в окремих приміщеннях, оснащених засобами зв'язку та комп'ютерною технікою.

Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

Циклові комісії коледжу мають достатні за площею приміщення для викладацького складу – 240 м<sup>2</sup>.

Загальна площа навчально-лабораторних приміщень на одного студента денної форми навчання складає 18,45 м<sup>2</sup>, у розрахунку забезпеченості приміщеннями для проведення навчальних занять (кв. метрів на одну особу для фактичного контингенту студентів з урахуванням навчання за змінами) – 8,0 м<sup>2</sup>. Кабінети та лабораторії відповідають санітарно-технічним вимогам і правилам охорони праці. Для всіх кабінетів, лабораторій та обслуговуючого персоналу розроблено інструкції з техніки безпеки. Всі інструктажі реєструються в спеціальних журналах.

Графіком освітнього процесу для студентів денної форми навчання передбачено навчальні заняття у дві зміни (у другу зміну навчаються студенти випускових курсів, крім спеціальності «Облік і оподаткування», а також студенти заочної форми навчання). Організація освітнього процесу в дві зміни дозволяє повністю забезпечити відповідність матеріально-технічної бази університету нормативам та вимогам Ліцензійних умов, вимогам Державних будівельних норм ДБН – В.2.2-3-97 «Будинки та споруди навчальних закладів».

Система контролю за виконанням правил і норм охорони праці, пожежної безпеки, безпеки життєдіяльності забезпечила такі умови, що протягом останніх років не було нещасних випадків зі студентами, викладачами, випадків пожеж.

Перелік спеціалізованих кабінетів, спеціалізованих лабораторій з ПЕОМ, які забезпечують виконання навчального плану 241 «Готельно-ресторанна справа», представлено в таблицях акредитаційної справи.

Коледж має розвинену інфраструктуру споруд соціального призначення:

гуртожиток (договір оренди на 190 місць), буфети, медичний пункт, актовий зал, спортивні зали. Діє Музей історії споживчої кооперації Полтавщини, в якому зібрано матеріали щодо кооперативного руху краю, становлення і розвитку закладу освіти.

**Висновок.** Експертна комісія констатує, що матеріально-технічний стан, у тому числі соціальна інфраструктура відповідає потребам якісного навчання фахівців і забезпечує можливість ефективної організації освітньої діяльності коледжу та відповідає державним вимогам щодо акредитації.

## 7. Інформаційне забезпечення підготовки фахівців

Інформаційні ресурси класичної бібліотеки Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки представлені такими складовими: фонд друкованих видань (навчальна, наукова, художня література, періодичні видання). Загальна кількість місць в читальній залі – 30. Додатково обладнано 10 місць електронної бібліотеки із доступом до 33,9 тис. повнотекстових електронних бібліотечних ресурсів ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» у рамках співробітництва закладів вищої освіти системи споживчої кооперації. Додатково в режимі електронної читальної зали працюють всі комп'ютерні лабораторії з доступом до Інтернету.

Постійне оновлення фонду бібліотеки коледжу навчальною та науковою літературою наближує його до європейських стандартів і дозволяє належним чином забезпечити навчальний процес; сприяє досягненню максимального задоволення сучасних інформаційних потреб користувачів, прищепленню інтересу до навчання і підвищенню освітнього рівня студентів.

Інформація про наявність бібліотеки, читальних залів та обсяг фондів подано в таблиці 7.1.

Таблиця 7.1

### Інформація про наявність бібліотеки у Полтавському кооперативному коледжі Полтавської облспоживспілки

Найменування бібліотеки	Площа, кв. метрів	Обсяг фондів навчальної, наукової літератури, примірників	Площа читального залу, кв. метрів, кількість місць	Примітка*
Класична бібліотека	126	20540 примірників, у т.ч. навчальна література – 12930, науково-методична література – 1750, художня література – 5860.	76/30	Електронна бібліотека (10 місць)

Навчальні дисципліни підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» на 100 % забезпечені підручниками, навчальними посібниками, довідковою та іншою навчальною літературою.

**Висновок.** Експертна комісія констатує, що стан інформаційного забезпечення освітньої діяльності з підготовки молодшого спеціаліста освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у Полтавському кооперативному коледжі Полтавської облспоживспілки відповідає освітнім стандартам та адаптоване до сучасних вимог.

Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

## 8. Якість підготовки фахівців

Експертна комісія проаналізувала рівень якості підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» на підставі самоаналізу та експертної перевірки залишкових знань студентів.

З метою оцінки якісної підготовки студентів були проведені комплексні контрольні роботи під час акредитаційної експертизи з нормативних дисциплін навчального плану: циклу соціально-гуманітарної підготовки – історія України, українська мова (за професійним спрямуванням); циклу фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки – інформатика та комп'ютерна техніка, вища математика; циклу професійної та практичної підготовки – організація обслуговування, барна справа (додаток 1).

Комісія підтверджує результати перевірки замірів залишкових знань студентів з навчальних дисциплін і констатує, що якісна успішність виконаних експертних комплексних контрольних робіт з циклу соціально-гуманітарної економічної підготовки – 61,67%; з циклу фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки – 59,65%; з циклу професійної та практичної підготовки – 59,26%.

Загальна успішність студентів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за результатами комплексних контрольних робіт складає 60,23%, що характеризує достатній рівень фахової підготовки і дотримання вимог акредитації (додаток 2).

Розбіжності самоаналізу та експертизи знаходяться в межах допустимого (абсолютна успішність -1,2%, якісна успішність -3,30%). Всі завдання комплексних контрольних робіт мали професійне спрямування і виконувалися у встановлених часових межах. Діагностика залишкових знань показала, що більшість студентів успішно виконали завдання, добре засвоїли програмний матеріал, виявили достатню теоретичну підготовку та уміння грамотно застосовувати набуті знання.

Результати виконання комплексних контрольних робіт, як під час самоаналізу, так і у період проведення акредитаційної експертизи, свідчать про те, що рівень підготовки молодших спеціалістів за освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає акредитаційним вимогам.

Проведено аналіз курсових робіт студентів, що навчаються за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» з дисципліни «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», який підтвердив актуальність тематики, відповідність вимогам щодо їх виконання, практичну значущість, достатній рівень рецензування та об'єктивність оцінок.

Проаналізувавши зміст, структуру та методику виконання курсових робіт, комісія констатує оптимальну якість їх організації і виконання.

Практична підготовка студентів проходить на підприємствах, з якими укладено угоди. Достатній рівень професійної підготовки фахівців, попит з боку роботодавців підтверджується довготривалою співпрацею із готельно-ресторанним комплексом «Золотий берег» (ФОП Мокієнко В. Г.); ресторанами: «Лілея» (ФОП Верига Д. О.), «Козачка» (ФОП Верига Д. О.); «Маестро» (ФОП Лур'є А. Ю.), «Аристократ» (ФОП Балкова Л. Ю.), «Полтавчанка» (ФОП Тимошенко Н. В.), «Шалена бджілка» (ФОП Шматко Т. П.); кафе: «Комора» (ФОП Гардігер П. О.), «Пріма піца» (ФОП Пантелеймоненко О. М.), «Європа» (ФОП Кісіль І. О.), іншими.

Комісія перевірила якість звітів про проходження практик щодо повноти відображення основних програмних питань практики, насиченості звіту інформаційним матеріалом, зроблених висновків і пропозицій.

Державна атестація молодших спеціалістів здійснюється на підставі оцінки рівня професійних знань, умінь і навичок випускників у формі комплексного кваліфікаційного екзамену за фахом.

Експертна комісія перевірила пакет документів комплексного екзамену за фахом, що включає програму проведення, завдання, протоколи проведення екзаменів, і відмічає, що завдання складені з урахуванням сучасних вимог, мають актуальний характер і дозволяють визначати здатність до професійної діяльності молодших спеціалістів.

Система формування екзаменаційної комісії і контроль за ходом державної атестації фахівців відповідає нормативно-правовим документам. Аналіз результатів екзаменаційної комісії свідчить про належний рівень фахової підготовки випускників спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

**Висновок.** Якість підготовки студентів-випускників за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» відповідає вимогам державних стандартів якості освіти й акредитації. Аналіз виконаних комплексних контрольних робіт, рівень виконання й об'єктивність оцінювання звітів з практики, курсових робіт, дозволяє констатувати, що у цілому якість підготовки студентів зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у коледжі відповідає акредитаційним вимогам. Аналіз рівня підготовки свідчить, що педагогічний колектив закладу освіти забезпечує якісну підготовку фахівців відповідного освітньо-кваліфікаційного рівня.

## 9. Опис внутрішньої системи забезпечення якості освіти

Положення про забезпечення якості освітньої діяльності у Полтавському кооперативному коледжі Полтавської облспоживспілки розроблено відповідно до Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту» (стаття 16. Система забезпечення якості вищої освіти), Постанови Кабінету Міністрів України від 30.12.2015 № 1187 «Про затвердження ліцензійних умов провадження освітньої

діяльності закладів освіти» (в редакції Кабінету Міністрів України від 10.05.2018 № 347), наказу Міністерства освіти і науки України від 01.06.2016 № 600 «Про затвердження та введення в дію Методичних рекомендацій щодо розроблення стандартів вищої освіти» та на принципах, викладених у «Стандартах і рекомендаціях щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти (ESG)», листа Міністерства освіти і науки України від 15.08.2018 № 1/11-8681 «Рекомендації щодо запобігання академічному плагіату та його виявлення в наукових роботах (авторефератах, дисертаціях, монографіях, наукових доповідях, статтях тощо)».

Система внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в коледжі є складовою частиною системи забезпечення якості вищої освіти в Україні і містить дві підсистеми: забезпечення та моніторингу якості вищої освіти в коледжі; забезпечення та моніторингу якості освітньої діяльності коледжу.

Якість вищої освіти визначається факторами, що обумовлюють його соціальну ефективність: змістом навчання, компетентністю викладачів, новітніми педагогічними технологіями, матеріально-технічним оснащенням тощо. Основними факторами, що безпосередньо визначають якість вищої освіти, є характеристики закладу вищої освіти, а саме: навчального процесу, контингенту студентів і науково-педагогічного персоналу, навчально-методичного та матеріально-технічного забезпечення навчального процесу, інфраструктури.

Для забезпечення дієвості внутрішньої системи із забезпечення якості освітньої діяльності адміністрація та педагогічний колектив коледжу передбачає удосконалення наявної інформаційної системи навчальної частини, приймальної комісії, методичного кабінету, бібліотеки, бухгалтерії.

Механізм розробки, затвердження, моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм регулюється Положенням про організацію освітнього процесу в Полтавському кооперативному коледжі Полтавської облспоживспілки, Планом-графіком проведення внутрішнього контролю роботи Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки.

Перегляд освітніх програм здійснюється за результатами моніторингу. Критерії, за якими відбувається перегляд освітніх програм, формулюються як у результаті зворотного зв'язку із педагогічним персоналом коледжу, студентами, випускниками і роботодавцями, так і через прогнозування розвитку IT галузі та потреб суспільства.

Визначення відповідності змісту дисциплін профілю спеціальності та інтересів випускової циклової комісії покладається на методичну раду, методичний кабінет. Показниками для проведення моніторингу освітньо-професійних програм є: рівень оновлюваності освітньо-професійних програм, участь роботодавців у розробці та внесенні змін, рівень задоволеності студентів (випускників), працевлаштування випускників, оцінки роботодавців. Враховуючи рекомендації європейських інституцій, досвід із запровадження рамок кваліфікацій, «еталонів предметних областей» в ЄС та країнах, які є

провідними експортерами освітніх послуг, коледж удосконалює процес розроблення навчальних планів, які орієнтовані на студента.

Для урахування специфічних потреб викладання за спеціальностями та спеціалізаціями:

- методичне забезпечення навчальної дисципліни і компетенції щодо визначення достатності фахового рівня викладача, який забезпечує її викладання, покладається на циклову комісію, профільне спрямування якої найбільш повно відповідає змісту дисципліни;

- забезпечення єдиних методичних підходів до викладання дисциплін, які є профільними одночасно для декількох циклових комісій, а також забезпечення належного рівня експертизи навчально-методичних розробок;

- дотримання принципу забезпечення викладання навчальних дисциплін профільними цикловими комісіями при плануванні навчального процесу.

Критерії ефективності: оцінка фахового рівня викладання дисциплін студентами, випускниками, викладачами, зовнішніми експертами.

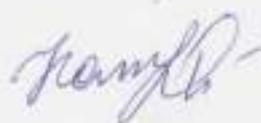
Контроль якості навчання спрямовано на виявлення, вимірювання та оцінювання знань і умінь студентів. Головними вимогами до системи контролю є вимоги до змісту та вірогідності інформації, необхідної для прийняття правильних та ефективних рішень щодо керування істотними факторами, які визначають якість навчання.

Система оцінювання результатів навчання включає вхідний, поточний, рубіжний, підсумковий, контроль знань та атестацію здобувачів вищої освіти. Оцінювання результатів навчання здійснюється відповідно до «Положення про організацію освітнього процесу у Полтавському кооперативному коледжі Полтавської облспоживспілки».

Організація практичної підготовки студентів здійснюється відповідно до «Положення про проведення практики студентами Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки». Мета практики – набуття студентами професійних компетентностей, практичних вмінь і навичок для подальшого їх використання у реальних виробничих умовах. Зміст і послідовність проходження практики визначається програмою практики, яка розробляється відповідною цикловою комісією за участю представників роботодавців. Практика студентів проводиться на базах практики з якими укладено угоди, що відповідають вимогам навчальних програм. Із зовнішніми базами практики (підприємствами, організаціями, установами) коледж укладає договори на її проведення. Рівень проведення практики залежить від якості кадрового і методичного забезпечення. Підсумки кожної практики обговорюються на засіданнях циклових комісій, а загальні підсумки підбиваються педагогічних радах не рідше одного разу протягом навчального року. Моніторинг якості організації практики забезпечують щорічні опитування студентів, випускників, потенційних роботодавців.

Для врахування думки здобувачів вищої освіти та встановлення зворотнього зв'язку, щодо якості та об'єктивності системи оцінювання,

Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

проводяться щорічні соціологічні опитування здобувачів вищої освіти, а також студентський моніторинг якості освітнього процесу.

У коледжі запроваджено систему оцінювання ефективності роботи викладачів впродовж навчального року. Для встановлення зворотних зв'язків між учасниками освітнього процесу у коледжі за участю практичного психолога проводяться систематичні анкетні опитування студентів, педагогічних працівників, беруться до уваги пропозиції та зауваження студентів і працівників, отримані через «Скриньку довіри», а на період екзаменаційної сесії працює «Телефон довіри», надаються консультації. Результати опитування оприлюднюються на засіданнях адміністративної та педагогічної рад, на розширених засіданнях голів циклових комісій, методичному об'єднанні кураторів, на веб-сайті коледжу.

Публічність інформації про діяльність коледжу забезпечується згідно з Законом України «Про доступ до публічної інформації» від 13 січня 2011 року № 2939-VI, з ст. 79 Закону України «Про вищу освіту» від 1 липня 2014 року № 1556-УІІ, з наказом Міністерства освіти і науки України від 19.02.2015 р. № 166 «Деякі питання оприлюднення інформації про діяльність вищих навчальних закладів». Інформація, що підлягає оприлюдненню на офіційному сайті коледжу, систематично оновлюється. Полтавський кооперативний коледж Полтавської облспоживспілки має офіційну сторінку у соціальних мережах, зокрема у Фейсбуці <https://www.facebook.com/PoltKooper>.

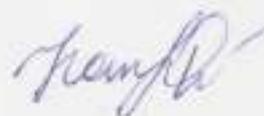
Заходи із запобігання і виявлення плагіату здійснюються відповідно до «Положення про дотримання академічної доброчесності педагогічними працівниками та здобувачами освіти Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки».

Система запобігання та виявлення академічного плагіату включає процедури та заходи з: формування етосу, який не сприймає академічну нечесність; створення умов, що унеможливають академічний плагіат; притягнення до відповідальності за академічний плагіат.

Заходи із формування етосу, що не сприймає академічну нечесність, включають:

- поширення методичних матеріалів із визначенням вимог щодо належного оформлення посилань на використані у наукових і навчальних працях матеріали;
- ознайомлення педагогічних працівників з документами, що унормовують запобігання академічного плагіату та встановлюють відповідальність за академічний плагіат;
- введення до освітніх програм і навчальних планів підготовки фахівців з вищою освітою навчальних дисциплін, що забезпечують формування загальних компетентностей з дотримання етичних норм і принципів, коректного менеджменту інформації при роботі з первинними та вторинними інформаційними ресурсами й об'єктами інтелектуальної власності;
- сприяння органам студентського самоврядування в ознайомленні осіб, які навчаються, з правилами навчально-методичної етики;

Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

- зовнішнє рецензування навчально-методичної літератури.

У коледжі сформована система обліку інформації, призначена для забезпечення звітності як за окремими складовими діяльності, так і в закладі освіти загалом (кадрова політика, фінансова діяльність, облік контингенту студентів та їхньої успішності, навантаження викладачів, облік матеріальних ресурсів тощо). Єдиний підхід до її формування забезпечує регулярне оновлення інформації, дає можливість здійснювати аналітичні дослідження стану справ у коледжі та його структурних підрозділах.

**Висновок.** Експертна комісія констатує, що Полтавський кооперативний коледж Полтавської облспоживспілки проводить активну політику у сфері якості вищої освіти з метою підвищення рівня підготовки випускників. Сформована система обліку інформації, призначена для забезпечення звітності як за окремими складовими діяльності, так і в закладі освіти загалом (кадрова політика, фінансова діяльність, облік контингенту студентів та їхньої успішності, навантаження викладачів, облік матеріальних ресурсів тощо). Єдиний підхід до її формування забезпечує регулярне оновлення інформації, дає можливість здійснювати аналітичні дослідження стану справ у коледжі та його структурних підрозділах.

#### 10. Перелік зауважень контролюючих держаних органів

У міжакредитаційний період (2014–2019 роки) Державною службою України з питань праці Управління держпраці у Полтавській області проведено інспекційне відвідування закладу освіти (з 15 по 29 серпня 2018 року). Виявлені порушення мають частковий характер і не створюють негативного впливу на навчально-виховний процес у закладі освіти.

До закладу освіти протягом міжакредитаційного періоду претензій від юридичних та фізичних осіб щодо освітньої діяльності не надходило.

Комісія ознайомилася із рекомендаціями, які були зроблені у період проведення акредитаційної експертизи зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (з 25 по 27 березня 2014 року), та заходами щодо їх виконання.

Комісія констатує результати перевірки заходів щодо виконання рекомендацій і зауважень.

1. Щодо поповнення кабінетів і лабораторії навчально-технологічним устаткуванням відповідно до сучасних вимог:

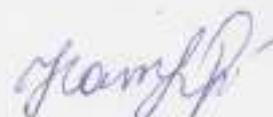
– кабінети та лабораторія поповнено обладнанням:

телевізор марки Samsung UE28F;

взбивальна машина Plutone LT7W;

навчально-технологічне устаткування: блендер марки Saturn ST-FP9084; міксери Mullinexsupermix 200, Mullinex type-HM410; вафельниця Magio MG-396; ваги електронні EKS-8020; електричний чайник Philips HD4646;

Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

– відкрито навчальний кабінет «Навчальний ресторан».

2. Щодо підвищення кваліфікації педагогічних працівників шляхом стажування на кафедрах профільних ВНЗ і в сучасних закладах ресторанного господарства:

– викладачі циклової комісії технологічних дисциплін пройшли стажування:

Северин О. В. та Гордієнко Л. В. – у закладах ресторанного господарства бази відпочинку «Енергодар» смт. Кирилівка;

Халус А. В. – у ресторані «Акварин», Республіка Болгарія.

У 2016 р. пройшли курси підвищення кваліфікації у Міжгалузевому інституті підвищення кваліфікації Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі» Коноплюк Л. М. і Огуй С. В. за напрямом «Харчові технології», Северин О. В. – за напрямом «Готельна і ресторанна справа».

– Огуй С. В. навчається в аспірантурі з 01.09.2017 р. в Полтавському національному педагогічному університеті ім. В.Г. Короленка.

З метою підвищення професійної компетентності з 2016 р. і по нинішній час викладачі циклової комісії технологічних дисциплін здійснюють фахове наукове консультування суб'єктів господарювання Полтавської обласної спілки споживчих товариств.

3. Щодо розширення практичної підготовки фахівців на базі сучасних закладів ресторанного господарства:

– доповнено банк баз практики шляхом укладання договорів із підприємствами ресторанного господарства, зокрема:

готельно-ресторанний комплекс «Глухомань» (ФОП Ольховський С. О.);

готельно-ресторанний комплекс «Верхоли» (ФОП Кумпан К. В.);

готельно-ресторанний комплекс «Мухомор»;

ресторанний комплекс «УРАРТУ»;

ресторан «Shade» (ФОП Саліман М. С.);

ресторан-пивоварня «Августин»;

кафе «Burger Club» (ФОП Рубан Р. В.);

кафе «G-Coffee» (ФОП Добросол А. Г.);

ДРК «Дитяча планета» (ФОП Дахно С. Б.), іншими.

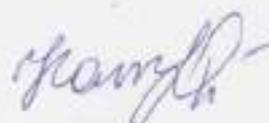
4. Щодо продовження роботи по створенню власних розробок навчально-методичних матеріалів і посібників:

– викладачами коледжу за 2014–2018 роки підготовлено і видано навчально-методичні матеріали та посібники. Зокрема:

Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів з дисципліни «Економіка підприємства» для спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (укладач Алімова Л. О., 2017 р.);

Барна справа. Збірник тестів для студентів кооперативних коледжів та технікумів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (укладачі Огуй С. В., Северин О. В., 2018);

Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

Барна справа. Завдання для практичних та плани семінарських занять студентів кооперативних коледжів та технікумів спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (укладачі Огуй С. В., Северин О. В., 2018);

Барна справа. Завдання для лабораторних занять студентів кооперативних коледжів та технікумів, спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» (укладачі Огуй С. В., Северин О. В., 2018);

Коношюк Л. М. включена до професійного об'єднання викладачів навчально-методичного центру «Укоопосвіта» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

**Висновок. Експертна комісія констатує, що рекомендації попередньої перевірки враховано; завдання, передбачені заходами, виконано.**

### 11. Загальні висновки та рекомендації

На підставі матеріалів, поданих на акредитацію Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки та перевірки діяльності на місці, експертна комісія зробила такі висновки:

- подана на акредитаційну експертизу правова документація є достовірною, повною за обсягом і відповідає Державним вимогам до акредитації освітньо-професійної програми;

- зміст підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» відповідає Державним стандартам вищої освіти;

- організація освітнього процесу, навчально-методичне забезпечення освітньо-професійної програми відповідають акредитаційним вимогам;

- кадровий склад викладачів, які здійснюють підготовку молодших спеціалістів за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа», відповідає акредитаційним вимогам;

- матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу відповідає нормативним вимогам щодо підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа».

Відповідність нормативним критеріям і вимогам до акредитації підготовки фахівців за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» наведена у порівняльних таблицях (додаток 2).

Вважаємо за необхідне висловити рекомендації, які не входять до складу обов'язкових і не впливають на рішення про акредитацію, але дозволять поліпшити якість підготовки фахівців:

- продовжити співпрацю із роботодавцями щодо проведення спільних організаційних та науково-практичних заходів, стажування викладачів і створення умов для проходження практики студентами;

- активізувати роботу, спрямовану на використання інноваційних технологій змішаного та дистанційного навчання, що сприятиме удосконаленню форм і методів освітньої діяльності, а також забезпечить формування контингенту студентів;

- продовжити практику оновлення матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності.

Експертна комісія вважає можливим акредитувати освітньо-професійну програму «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» у Полтавському кооперативному коледжі Полтавської обласпоживспілки з ліцензованим обсягом прийому 60 осіб.

**Голова експертної комісії:**

доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу Харківського державного університету харчування та торгівлі, кандидат технічних наук  Н. Ю. Балацька

**Експерт:**

голова циклової комісії ресторанного обслуговування та виробництва харчової продукції Бердянського економіко-гуманітарного коледжу Бердянського державного педагогічного університету, викладач вищої категорії  Г. О. Сенченко

05 червня 2019 року

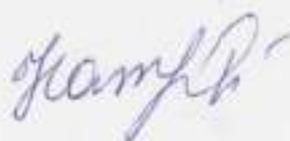
**З експертними висновками ознайомена:**

директор Полтавського кооперативного коледжу Полтавської обласпоживспілки, кандидат історичних наук, доцент



О. В. Делія

Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

УЗГОДЖЕНО

Додаток 1

ЗАТВЕРДЖУЮ

Голова експертної комісії

 Н. Ю. Балацька  
«03» червня 2019 р.

Директор Полтавського  
кооперативного коледжу  
Полтавської області  
 С. В. Делія  
«03» червня 2019 р.

## Графік

проведення комплексних контрольних робіт  
під час акредитаційної експертизи студентами  
освітньо-професійної програми «Ресторанне обслуговування»  
спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа»  
галузі знань 24 «Сфера обслуговування»  
освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»  
Полтавського кооперативного коледжу Полтавської області

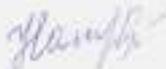
Дисципліна	Група	Дата	Час	Аудиторія	Викладач	Експерт
Історія України	ГРС-21	03.06.2019	8 <sup>00</sup> - 9 <sup>00</sup>	224	Делія О. В.	Сенченко Г. О.
Українська мова (за професійним спрямуванням)	ГРС-21	03.06.2019	9 <sup>00</sup> - 10 <sup>00</sup>	207	Ісакова В. С.	Балацька Н. Ю.
Виспа математика	ГРС-31	03.06.2019	9 <sup>00</sup> - 10 <sup>00</sup>	224	Рябуха А. Ю.	Сенченко Г. О.
Інформатика та комп'ютерна техніка	ГРС-21	05.06.2019	12 <sup>00</sup> - 14 <sup>00</sup>	225	Ільченко Л. А.	Балацька Н. Ю.
Організація обслуговування	ГРС-31	04.06.2019	8 <sup>00</sup> - 9 <sup>00</sup>	116	Ковалюк Л. М.	Балацька Н. Ю.
Барна справа	ГРС-31	05.06.2018	8 <sup>00</sup> - 9 <sup>00</sup>	116	Оуї С. В.	Сенченко Г. О.

Заступник директора



Г. О. Соболев

Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

## Додаток 2

Таблиця 1

Зведена відомість результатів виконання комплексних контрольних робіт і результатів самооцінювання

Назва навчального дисципліни	Академічна група	Результати самооцінювання										Результати екстернію										Відхилення (+, -)		
		кількість студентів	виконували ККР		«5»	«4»	«3»	«2»	абсолютна успішність, %	відносна успішність, %	середній бал	кількість студентів	виконували ККР		«5»	«4»	«3»	«2»	абсолютна успішність, %	відносна успішність, %	середній бал	абсолютна успішність, %	відносна успішність, %	середній бал
			кількість студентів	%									кількість студентів	%										
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
<b>Цілі соціально-гуманітарної підготовки</b>																								
Історія України	ГПС-21	30	30	100,0	1	19	10	-	100,0	66,67	3,70	30	30	100,0	1	18	11	-	100,0	63,33	3,67	0,0	-3,33	-0,03
Українська мова (за професійним спрямуванням)	ГПС-21	30	30	100,0	1	18	11	-	100,0	63,33	3,67	30	30	100,0	2	16	12	-	100,0	60,00	3,67	0,0	-3,33	0,00
За циклом		60	60	100,0	2	37	21	-	100,0	65,00	3,68	60	60	100,0	3	34	23	-	100,0	61,67	3,67	0,0	-3,33	-0,02
<b>Цілі фундаментальної, природничо-наукової та загальноосвітньої підготовки</b>																								
Інформатика та комп'ютерна техніка	ГПС-25	30	29	96,7	1	18	10	-	100,0	65,52	3,69	30	30	100,0	1	18	11	-	100,0	63,33	3,67	0,0	2,18	-0,02
Вина математика	ГПС-38	27	27	100,0	1	15	11	-	100,0	59,26	3,63	27	27	100,0	-	15	11	1	100,0	55,56	3,52	0,0	3,70	-0,11
За циклом		57	56	98,2	2	33	21	-	100,0	62,50	3,66	57	57	100,0	1	33	22	1	97,9	59,45	3,64	0,0	2,85	-0,06

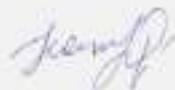
Голова комісії:

Н. Ю. Балчук

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
<b>Цикл професійної та практичної підготовки</b>																								
Організація обслуговування	ГРС-31	27	27	100,0	2	15	10	-	100,0	62,96	3,70	27	27	100,0	3	13	10	1	96,3	59,26	3,67	-3,7	-3,70	-0,04
Харча справи	ГРС-31	27	27	100,0	1	16	10	-	100,0	62,96	3,67	27	27	100,0	2	14	11	-	100,0	59,26	3,67	0,0	-3,70	0,00
<b>За циклом</b>		<b>54</b>	<b>54</b>	<b>100,0</b>	<b>3</b>	<b>31</b>	<b>20</b>	<b>-</b>	<b>100,0</b>	<b>62,96</b>	<b>3,69</b>	<b>54</b>	<b>54</b>	<b>100,0</b>	<b>5</b>	<b>27</b>	<b>21</b>	<b>1</b>	<b>98,1</b>	<b>59,26</b>	<b>3,67</b>	<b>-1,9</b>	<b>-3,70</b>	<b>-0,02</b>
<b>Разом</b>		<b>171</b>	<b>170</b>	<b>99,4</b>	<b>7</b>	<b>101</b>	<b>62</b>	<b>-</b>	<b>100,0</b>	<b>63,53</b>	<b>3,68</b>	<b>171</b>	<b>171</b>	<b>100,0</b>	<b>9</b>	<b>94</b>	<b>66</b>	<b>2</b>	<b>98,8</b>	<b>60,23</b>	<b>3,64</b>	<b>-1,2</b>	<b>-3,30</b>	<b>-0,03</b>

**Голова експертної комісії:**

доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу Харківського державного університету харчування та торгівлі, кандидат технічних наук



Н. Ю. Балашька

**Експерт:**

голова циклової комісії ресторанного обслуговування та виробництва харчової продукції Бердянського економіко-гуманітарного коледжу Бердянського державного педагогічного університету, викладач вищої категорії



Г. О. Сенченко

05 червня 2019 року

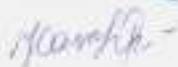
**З експертними висновками ознайомлена:**

директор Полтавського кооперативного коледжу Полтавської обласкої громади, кандидат історичних наук, доцент



О. В. Делія

Голова комісії:



Н. Ю. Балашька

## Додаток 3

**ЗВЕДЕНІ ВІДОМОСТІ  
ПРО ДОТРИМАННЯ ЛІЦЕНЗІЙНИХ УМОВ  
У СФЕРІ ВИЩОЇ ОСВІТИ**

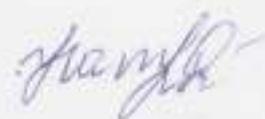
Таблиця 2

## Дотримання нормативних вимог

**Полтавським кооперативним коледжем Полтавської облспоживспілки  
щодо якісних характеристик підготовки молодших спеціалістів за освітньо-  
професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності  
241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»**

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника (самоаналіз)	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
<b>Якісні характеристики підготовки фахівців</b>			
1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, годин, форми контролю (%)	100,0	100,0	-
1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100,0	100,0	-
1.3. Чисельність науково-педагогічних працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у закладі освіти за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100,0	100,0	-
2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців) не менше, %			
2.1. Рівень знань студентів із загальної підготовки:			
- успішно виконані контрольні завдання, %	90,0	98,8	+8,8
- якісно (на 5 і 4) виконані контрольні завдання, %	50,0	60,23	+10,23
2.2. Рівень знань студентів з соціально-гуманітарної підготовки:			
- успішно виконані контрольні завдання, %	90,0	100,0	+10,0
- якісно (на 5 і 4) виконані контрольні завдання, %	50,0	61,67	+11,67
2.3. Рівень знань студентів із			

Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника (самоаналіз)	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
фундаментальної, природничо-наукової та загальноосвітньої підготовки:			
- успішно виконані контрольні завдання, %	90,0	97,9	+7,9
- якісно (на 5 і 4) виконані контрольні завдання, %	50,0	59,65	+9,65
2.4. Рівень знань студентів із професійної та практичної підготовки:			
- успішно виконані контрольні завдання, %	90,0	98,1	+8,1
- якісно (на 5 і 4) виконані контрольні завдання, %	50,0	59,26	+9,26
3. Організація наукової роботи			
3.1. Наявність у структурі закладу освіти наукових підрозділів	-	-	-
3.2. Участь студентів у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та у лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	-	+	-

**Голова експертної комісії:**

доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу Харківського державного університету харчування та торгівлі, кандидат технічних наук

 Н. Ю. Балацька

**Експерт:**

голова циклової комісії ресторанного обслуговування та виробництва харчової продукції Бердянського економіко-гуманітарного коледжу Бердянського державного педагогічного університету, викладач вищої категорії

 Г. О. Сенченко

05 червня 2019 року

**З експертними висновками ознайомлена:**

директор Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки, кандидат історичних наук, доцент



Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

Таблиця 3

**Порівняльна таблиця дотримання кадрових і технологічних умов щодо матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти  
Полтавського кооперативного коледжу Полтавської обласпоживспілки за освітньо-професійною програмою «Ресторанне обслуговування» зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» галузі знань 24 «Сфера обслуговування»**

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника (самоаналіз)	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
<b>КАДРОВІ ВИМОГИ</b>			
<b>щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>			
<b>1. Кадрове забезпечення підготовки фахівців заявленої спеціальності</b>			
1.1. Наявність у закладі освіти підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти	+	+	-
1.2. Наявність кафедри (циклової комісії) зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної науково-педагогічної спеціальності:			
доктор наук або професор	-	-	-
кандидат наук, доцент	-	-	-
зі стажем науково-педагогічної та/або наукової роботи не менш як 10 років	+	+	-
1.3. Наявність у складі підрозділу чи кафедри відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти, тимчасової робочої групи (проектної групи) з науково-педагогічних працівників, на яку покладено відповідальність за підготовку здобувачів вищої освіти за певною спеціальністю	три особи, з них одна особа, що має науковий ступінь або вчене звання	викладачі вищої категорії, викладачі-методисти	-
1.4. Наявність у керівника проектної групи (гаранта освітньої діяльності):			
- наукового ступеня та/або вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю	+	-	-
- наукового ступеня та вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю	-	-	-
- стажу науково-педагогічної та/або наукової роботи не менш як 10 років (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням стажу педагогічної роботи)	+	+	-
1.5. Наявність групи забезпечення спеціальності з науково-педагогічних та наукових працівників, які працюють у закладі освіти за основним місцем роботи та мають кваліфікацію відповідно	+	+	-

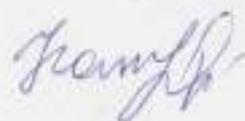
Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника (самоаналіз)	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
до спеціальності			
- частка тих, хто має науковий ступінь та/або вчене звання (з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію), %	20	100	+80
- кількість членів групи забезпечення є достатньою, якщо на одного її члена припадає не більше 30 здобувачів	1/30	4 члени групи / 115 студентів	-
1.6. Науково-педагогічні та наукові працівники, які здійснюють освітній процес повинні мати стаж науково-педагогічної діяльності понад два роки та рівень наукової та професійної активності, який засвідчується виконанням за останні п'ять років не менше чотирьох видів та результатів з перелічених у пункті 30 Ліцензійних умов	Підпункти 1-18 пункту 30 Ліцензійних умов	+	-
1.7. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступеннями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин дисциплін циклу гуманітарних та соціально-економічної підготовки навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	95,5	-
- у тому числі які працюють за основним місцем роботи	-	21,1	-
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 закладі освіти не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або монографій, до одного доктора наук або професора)	-	-	-
1.8. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступеннями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин дисциплін циклу математичної, природничо-наукової підготовки навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	53,7	-
- у тому числі які працюють за основним місцем роботи	-	-	-

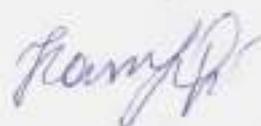
Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника (самоаналіз)	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
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 закладі освіти не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або монографій, до одного доктора наук або професора)	-	-	-
I.9. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин дисциплін циклу професійної та практичної підготовки навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	37,0	-
- у тому числі які працюють за основним місцем роботи	-	-	-
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або монографій, до одного доктора наук або професора)	-	-	-
I.10. Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)			
- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки	25,0	100,0	+75,0
- цикл математичної, природничо-наукової підготовки	25,0	100,0	+75,0
- цикл професійної та практичної підготовки	25,0	100,0	+75,0
I.11. Наявність трудових договорів	+	+	-

Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника (самоаналіз)	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
(контрактів) з усіма науково-педагогічними працівниками та /або наказів про прийняття їх на роботу			
<b>ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ</b>			
<b>щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>			
<b>2. Матеріально-технічне забезпечення</b>			
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	5,3	+2,9
2.2. Забезпечення доступності навчальних приміщень для осіб з інвалідністю та інших маломобільних груп населення	+	+	-
2.3. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, що необхідні для виконання освітніх програм	+	+	-
2.4. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30,0	30,0	-
2.5. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70,0	100,0	+30,0
2.6. Наявність соціально-побутової інфраструктури			
бібліотеки, у тому числі читальної зали	+	+	-
медичного пункту	+	+	-
пунктів харчування	+	+	-
актової чи концертної зали	+	+	-
спортивної зали	+	+	-
стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	-
<b>3. Навчально-методичне забезпечення освітньої діяльності</b>			
3.1. Наявність освітньо-професійної програми підготовки молодшого спеціаліста	+	+	-
3.2. Наявність навчального плану, затвердженого в установленому порядку, та пояснювальної записки до нього	+	+	-

Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника (самоаналіз)	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
3.3. Наявність навчальних і робочих навчальних програм з кожної дисципліни навчального плану	+	+	-
3.4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану (%)	100,0	100,0	-
3.5. Наявність методичних вказівок і тематики курсових робіт	+	+	-
3.6. Забезпеченість програмами з усіх видів практичної підготовки (%)	100,0	100,0	-
4.7. Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів (у тому числі з використанням інформаційних технологій), %	100,0	100,0	-
3.8. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану (%)	100,0	100,0	-
3.9. Наявність методичних матеріалів для проведення підсумкової атестації здобувачів вищої освіти (%)	100,0	100,0	-
3.10. Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь студентів	+	+	-
<b>4. Інформаційне забезпечення</b>			
4.1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менше 2 різних найменувань	+	-
4.2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількох закладів освіти)	+	+	-
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,	+	+	-

Голова комісії:



Н. Ю. Балацька

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника (самоаналіз)	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)			
4.4. 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)	50	50	-

**Голова експертної комісії:**

доцент кафедри готельного і ресторанного бізнесу Харківського державного університету харчування та торгівлі, кандидат технічних наук  Н. Ю. Балацька

**Експерт:**

голова циклової комісії ресторанного обслуговування та виробництва харчової продукції Бердянського економіко-гуманітарного коледжу Бердянського державного педагогічного університету, викладач вищої категорії  Т. О. Сенченко

05 червня 2019 року

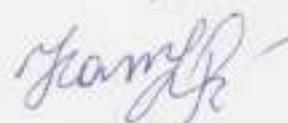
**З експертними висновками ознайомлена:**

директор Полтавського кооперативного коледжу Полтавської обласної громади, кандидат історичних наук, доцент



 О. В. Делія

Голова комісії:



Н. Ю. Балацька