

ВИСНОВКИ

експертної комісії з акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" галузі знань 0517 "Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції" у Полтавському кооперативному коледжі Полтавської облспоживспілки

Відповідно до "Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах", затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 року № 978 та наказу Міністерства освіти і науки від 14.04.2017 № 682а "Про проведення акредитаційної експертизи", експертна комісія у складі:

Голова комісії - Юрченко Світлана Леонідівна, доцент кафедри технології харчування Харківського державного університету харчування і торгівлі, кандидат технічних наук, доцент;

Член комісії - Хлиніна Наталія Григорівна, голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії державного вищого навчального закладу "Черкаський комерційний технікум", викладач вищої категорії, викладач-методист

у період з 19 по 21 квітня 2017 року розглянула подані матеріали та провела перевірку освітньої діяльності Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки щодо продовження підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції".

Експертною комісією опрацьовано оригінали установчих та реєстраційних документів, діючи ліцензію на надання освітніх послуг, а також основні документи щодо організації навчального процесу, на підставі яких здійснюється освітня діяльність у Полтавському кооперативному коледжі Полтавської облспоживспілки.

1 Загальна характеристика навчального закладу

Полтавський кооперативний коледж Полтавської облспоживспілки знаходиться за адресою: м. Полтава, вул. Небесної Сотні, 9/17, E-mail: poltkooptex@ukr.net.

Загальна площа закладу становить 8780 кв.м., у т.ч. навчальна площа - 5893 кв.м. До складу коледжу входить гуртожиток площею 2365 кв.м. на 325 місць.

Основні установчі документи, що визначають умови та зміст діяльності:

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

- Статут коледжу, затверджений постановою правління Укркоопспілки та постановою Полтавської обласної спілки споживчих товариств від 23.11.2016 р. та зареєстрований в установленому порядку (реєстраційний № 1_588_006077_42, код 322244490075);
- ліцензія Міністерства освіти і науки на надання освітніх послуг (серія АЕ № 458339 від 08.07.2014 р.);
- сертифікат про акредитацію спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" (серія НІ-1 № 1754572 від 13.07.2012 р.);
- довідка про внесення вищого навчального закладу до Державного реєстру вищих навчальних закладів України (реєстрація № 17-І-335 від 25.06.2008 р.);
- свідоцтво про право власності на нерухоме майно (індексний № 11230133 від 21.10.2013 р.) і Витяг з Державного реєстру речових прав на нерухоме майно про реєстрацію права власності (№ 11230691 від 21.10.2013);
- довідка про присвоєння ідентифікаційного номера в Єдиній державній електронній базі з питань освіти (№ 001044 від 13.06.2012 р., ідентифікаційний код 00712).

Наявність оригіналів зазначених документів засвідчується.

Основні етапи розвитку.

Полтавський кооперативний коледж є вищим навчальним закладом І рівня акредитації. З метою підготовки кадрів масових професій (завідувачів магазинів, продавців, бухгалтерів, ревізорів) і підвищення кваліфікації робітників за рішенням правління Укоопспілки та правління Полтавської облспоживспілки в січні 1944 р. був створений Полтавський учбовий курсовий комбінат. Після формування педагогічного колективу і створення матеріально-технічної бази постановою правління Полтавської облспоживспілки № 37 від 10.08.1944 р. учбово-курсний комбінат був перейменований у торгово-кооперативну школу.

Полтавський кооперативний технікум створений на базі торгово-кооперативної школи відповідно до постанови правління Укоопспілки № 20 від 03 квітня 1957 р. У 2016 році відповідно до постанови правління Полтавської облспоживспілки навчальний заклад перейменовано у Полтавський кооперативний коледж Полтавської облспоживспілки. Полтавський кооперативний коледж входить до складу навчального комплексу "Освіта" з Полтавським університетом економіки і торгівлі.

Керівництво закладу.

Директор Полтавського кооперативного коледжу Іноземцев Віктор Анатолійович, кандидат педагогічних наук, освіта вища, закінчив Харківський

державний університет ім. О.М.Горького, спеціальність "Історія". У 2014 р. пройшов підвищення кваліфікації у Полтавському інституті післядипломної педагогічної освіти. Нагороджений Почесною трудовою відзнакою "Знак пошани" Центральної спілки споживчих товариств України (Укоопспілки). Загальний стаж роботи – 40 років, педагогічний стаж – 27 років. За його участю видано монографію, 2 навчальні посібники, 13 статей у провідних наукових фахових виданнях.

Структурні підрозділи закладу.

У структурі коледжу створено 4 відділення (3 - денної форми навчання, 1 - заочної), 6 циклових комісій: з гуманітарних та соціально-економічних, технологічних, комерційних дисциплін, юридичних дисциплін, загальноосвітніх дисциплін і фізвиховання, фінансово-економічних та облікових дисциплін.

Відповідно до ліцензії серія АЕ № 458339 Міністерства освіти і науки України коледж здійснює підготовку молодших спеціалістів зі спеціальностей, шифр і назву яких наведено у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Перелік спеціальностей та ліцензовані обсяги підготовки фахівців

Шифр та найменування галузі	Назва спеціальності	Ліцензія	Сертифікат серія і номер	Термін дії ліцензії	Ліцензовані обсяг	
					денна	заочна
0304 Право	5.03040101 Правознавство	458339 від 08.07.2014	НІ-1 № 1779554	До 01.07.2026	50	40
0305 Економіка і підприємництво	5.03050801 Фінанси і кредит	458339 від 08.07.2014	НІ-1 № 1754573	До 01.07.2017	120	30
	5.03050802 Оціночна діяльність	458339 від 08.07.2014	НІ-1 № 1779555	До 01.07.2026	30	
	5.03050901 Бухгалтерський облік	458339 від 08.07.2014	НІ-1 № 1771658	До 01.07.2019	90	90
	5.03051001 Товарознавство та комерційна діяльність	458339 від 08.07.2014	НІ-1 № 1771659	До 01.07.2019	150	60
0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції	5.05170101 Виробництво харчової продукції	458339 від 08.07.2014	НІ-1 № 1754572	До 01.07.2017	60	60

1401 Сфера обслуговування	5.14010102 Ресторанне обслуговування	458339 від 08.07.2014	НІ-1 №1771660	До 01.07.2019	30	30
Сукупний ліцензований обсяг прийому					530	310

Коледж здійснює підготовку фахівців за денною та заочною формами навчання для потреб споживчої кооперації області, підприємств та організацій інших форм господарювання, а також на основі договірних зобов'язань з фізичними особами. З 2014 року державне замовлення на підготовку фахівців відсутнє. Підготовку фахівців зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" у коледжі розпочато з 1998 року. За цей час підготовлено 1411 молодших спеціалістів техніків-технологів з технології харчування.

Згідно з Актом узгодження переліку спеціальностей, затвердженого Міністерством освіти і науки України (2015 р.), у коледжі з 2016 р. здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за новими спеціальностями (табл. 1.2).

Таблиця 1.2

Таблиця узгодження переліку спеціальностей

Найвищий ліцензований обсяг відповідно до діючої ліцензії					Перерозподіл ліцензованого обсягу за Переліком галузей знань та спеціальностей 2015 року			
Шифр та найменування галузі знань	Код та найменування напрямку підготовки (спеціальності)	Ліцензований обсяг			Шифр та найменування галузі знань	Код та найменування спеціальності	Ліцензований обсяг	
		денна форма навчання	заочна форма навчання	вечірня форма навчання			очна форма навчання (денна, вечірня)	заочна форма навчання (дистанційна)
1	2	3	4	5	6	7	8	9
0304 Право	5.03040101 Правознавство	50	40		08 Право	081 Право	50	40
0305 Економіка та підприємництво	5.03050801 Фінанси і кредит	120	30		07 Управління та адміністрування	072 Фінанси, банківська справа та страхування	150	30
0305 Економіка та підприємництво	5.03050802 Оціночна діяльність	30						
0305 Економіка та підприємництво	5.03050901 Бухгалтерський облік	90	90		07 Управління та адміністрування	071 Облік і оподаткування	90	90
0305 Економіка та підприємництво	5.03051001 Товарознавство та комерційна діяльність	150	60		07 Управління та адміністрування	076 Підприємництво, торгівля та	150	60

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

					рування	біржова діяльність		
1401 Сфера обслуговування	5.14010102 Ресторанне обслуговування	30	30		24 Сфера обслуговування	241 Готельно-ресторанна справа	30	30
Всього:		530	310		Всього:		530	310

Оригінали ліцензії та сертифікати про акредитацію є в наявності.

Загальна кількість студентів.

У Полтавському кооперативному коледжі Полтавської облспоживспілки загальна кількість студентів станом на 01.10.2016 р. становить 1309 осіб, в т.ч. на денній формі навчання навчається 906 студентів, а на заочній – 403 студенти. Загальний ліцензований обсяг прийому студентів до Полтавського кооперативного коледжу становить 840 осіб, у т.ч. на денну форму навчання – 530 осіб; на заочну – 310 осіб.

Ліцензований обсяг не перевищено.

Загальна кількість викладачів, що здійснюють підготовку фахівців.

Навчально-виховний процес забезпечують 70 педагогічних працівників, з яких 3 кандидати педагогічних наук (4,3%), вищої категорії – 44 (62,9%), два працівники за сумісництвом. Двом викладачам присвоєно звання "Відмінник освіти", 23 викладачам – педагогічне звання – "Викладач-методист".

Загальну характеристику Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки наведено у таблиці 1.3.

Таблиця 1.3

Загальна характеристика Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки

№ з/п	Показники діяльності	Кількісні параметри	
		Денна (очна) форма навчання	Заочна форма навчання
1	Ліцензований обсяг вищого навчального закладу (осіб) у т.ч. за освітньо-кваліфікаційними рівнями: - молодший спеціаліст (осіб)	530 530	310 310
2	Кількість студентів, разом: у т.ч. за формами навчання: - денна (очна) (осіб) - заочна, дистанційна (осіб)	906	1309 403
3	Кількість навчальних груп (одиниць)	34	17
4	Кількість напрямів підготовки та спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців (одиниць) у т.ч. за освітньо-кваліфікаційними рівнями: - молодший спеціаліст (одиниць)	6 6	6 6
5	Кількість циклових комісій, (одиниць) з них випускових (одиниць):	6 4	6 4
6	Кількість відділень (одиниць)	4	

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

7	Загальні навчальні площі будівель (кв. м), з них:	8780
	- власні (кв. м)	6743
	- орендовані (кв. м)	2037
8	Навчальні площі, які здаються вищим навчальним закладом в оренду (кв. м)	518
9	Загальна чисельність педагогічних працівників, всього	70
	в т.ч. штатних	68
	сумісників	2
10	Загальна чисельність педагогічних працівників, які мають вищу категорію, осіб	44
	в т.ч. науковий ступінь, вчене звання	3
11	Середня вартість одного року навчання на заявленому освітньо-кваліфікаційному рівні, грн..	6430
12	Видано за останні 5 років:	
	монографій	3
	наочних посібників	9
13	навчальних посібників (з грифом МОН)	-
	Кількість друкованих аркушів монографій	51,57
	наочних посібників	63,77
	навчальних посібників (з грифом МОН)	-

Висновки:

Експертна комісія встановила, що інформація, яка надана до Міністерства освіти і науки України щодо засновницьких документів, загальної характеристики Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки та спеціальності, що акредитується, є достовірною.

Структура навчального закладу повністю забезпечує можливість підготовки фахівців в цілому та зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» зокрема.

2 Формування контингенту студентів

Формування контингенту студентів відбувається згідно з Правилами прийому до Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки відповідно до ліцензованого обсягу прийому.

Набір студентів зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" здійснюється на денну форму навчання на основі базової та повної загальної середньої освіти. Навчальний заклад проводить прийом на навчання за цільовими напрямленнями Полтавської облспоживспілки та угодами, укладеними з фізичними та юридичними особами. Щорічно коледж має можливість конкурсного відбору абітурієнтів під час зарахування.

Для проведення профорієнтаційної роботи з учнями шкіл та професійних ліцеїв у коледжі працює Рада по зв'язках з випускниками та профорієнтаційній

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

роботі. Викладачі, які закріплені за районами Полтавської області, разом з працівниками споживчих товариств, випускниками коледжу проводять зустрічі зі шкільною молоддю, учнями професійних ліцеїв, предметні олімпіади, Дні відкритих дверей, професійні конкурси; організовують спільні профорієнтаційні заходи з Полтавським університетом економіки і торгівлі, Полтавським національним технічним університетом, Полтавською державною аграрною академією за участю обласного відділу молодіжної політики, Міського центру зайнятості, Управління у справах сім'ї, молоді та спорту Полтавської міської ради.

У коледжі широко застосовуються інформаційні та рекламні іміджеві заходи, а саме: створена та постійно оновлюється сторінка "Абітурієнт" на WEB-сайті облспоживспілки та коледжу, розміщена інформація в Studclub.poltava, koortex.at.ua, на сайті Міністерства освіти і науки України, сайті Osvita.ua. Щорічно - надається інформація до довідника Міністерства освіти і науки, довідника Департаменту освіти і науки Полтавської облдержадміністрації, створено сторінку в Енциклопедії економічної освіти України.

За традицією, щорічно у коледжі декілька разів на рік проводяться "Дні відкритих дверей", організовуються спільні профорієнтаційні заходи з Полтавським університетом економіки і торгівлі, обласним відділом молодіжної політики, міським центром зайнятості, "Тижні спеціалістів" за участю учнів професійно-технічних ліцеїв та шкіл області.

Навчальний заклад бере участь у Міжнародних виставках навчальних закладів: "Сучасна освіта в Україні", "Сучасні заклади України", обласних виставках "Освіта". Про діяльність коледжу створено фільми студіями "Місто", "Лтава".

Випускники коледжу продовжують навчання у Полтавському університеті економіки і торгівлі, Київському національному торговельно-економічному університеті, Харківському державному університеті харчування та торгівлі, Одеській національній академії харчових технологій, Київському національному університеті культури і мистецтв та інших навчальних закладах на підставі укладених договорів.

Показники формування контингенту студентів у Полтавському кооперативному коледжі за спеціальністю 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" наведено в табл. 2.1.

Таблиця 2.1

**Показники формування якісного складу студентів
зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції"
Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки**

№ з/п	Показник	2014	2015	2016
1	Ліцензований обсяг підготовки, осіб	60/60	60/60	60/60
2	Прийнято на навчання, всього осіб	119	120	120
	денна форма	59	60	60
	в т.ч. на основі базової середньої освіти	48	54	53
	на основі повної середньої освіти	11	6	7
	в т.ч. за держзамовленням			
	заочна форма	60	60	60
	в т.ч. за держзамовленням			
3	зарахованих на пільгових умовах, з якими укладені договори на підготовку	3	2	2
	Подано заяв за формами навчання			
	денна	118	88	75
4	заочна	85	79	71
	Конкурс абітурієнтів на ліцензовані місця			
	денна форма	1,97	1,47	1,25
5	заочна форма	1,42	1,32	1,18
	Кількість випускників, зарахованих на скорочений термін у ВНЗ III-IV рівнів акредитації	20	23	44
	денну форму	7	12	28
	заочну форму	13	11	16

Конкурс зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" в 2016 р. склав 1,25 особи на місце. Набір на перший курс здійснюється в межах ліцензованого обсягу.

Загальний контингент студентів денної та заочної форми навчання є стабільним за останні три роки: 2014 р. – 1554 студенти, 2015 р. – 1510 студентів, 2016 р. – 1309 студентів.

Контингент студентів зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" усіх курсів денної форми навчання становив на 01.10.2014 р. – 224 студенти, у 2015 р. – 232 студенти, 2016 р. – 236 студентів. На час проведення акредитації контингент студентів за курсами становить: на I курсі - 58 осіб, на II курсі - 60, на III курсі - 51 особа і відповідає показникам ЄДЕБО. Незначне зменшення загального контингенту студентів за останні 3 роки, в т.ч. і зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції", зумовлено демографічним станом у регіоні й Україні, відсутністю з 2014 р. державного замовлення для вищих навчальних закладів Укркоопспілки.

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

Адміністрацією коледжу проводиться постійна цілеспрямована робота щодо збільшення та збереження контингенту.

За 2014-2016 навчальні роки відраховано 7 студентів зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції". Завдяки заходам щодо збереження контингенту в коледжі відрахування студентів не перевищує встановленого нормативу.

Висновки:

Експертна комісія констатує, що формування контингенту студентів здійснюється з дотриманням законодавчих, нормативних вимог та ліцензованих обсягів прийому. Форми і методи профорієнтаційної роботи у навчальному закладі сприяють формуванню контингенту студентів і виконанню плану прийому.

3 Зміст підготовки фахівців

Підготовка молодших спеціалістів у Полтавському кооперативному коледжі за спеціальністю 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" галузі знань 0517 "Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції" здійснюється відповідно до Законів України "Про освіту", "Про вищу освіту", "Про мови" та регламентується директивними нормативними документами Міністерства освіти і науки України.

Забезпеченість освітньо-кваліфікаційними характеристиками та освітньо-професійними програмами.

Зміст підготовки фахівців спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» визначається освітньо-професійною програмою (ОПП), освітньо-кваліфікаційною характеристикою (ОКХ), засобами діагностики якості вищої освіти, структурно-логічною схемою підготовки, навчальним та робочим навчальним планом спеціальності, графіком навчального процесу, навчальними та робочими навчальними програмами дисциплін, відповідними наказами та нормативними документами Міністерства освіти і науки України.

Варіативні компоненти ОПП і ОКХ, розроблено групою педагогічних працівників коледжу, розглянуто на засіданні циклової комісії технологічних дисциплін, схвалено педагогічною радою та затверджено наказом директора коледжу.

Експертна комісія проаналізувала зміст підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" і встановила, що підготовка фахівців здійснюється відповідно до державних та галузевих стандартів вищої освіти України, затверджених у встановленому порядку, а

саме: освітньо-кваліфікаційна характеристика (ОКХ), освітньо-професійна програма (ОПП), засоби діагностики якості вищої освіти, навчальні плани.

Організація освітнього процесу підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності у коледжі регламентується навчальним планом, який затверджено педагогічною радою.

На підставі діючого навчального плану зі спеціальності щорічно складаються робочі навчальні плани з метою конкретизації планування навчального процесу. Робочий навчальний план узгоджується із цикловою комісією гуманітарних та соціально-економічних дисциплін, технологічних дисциплін, фінансово-економічних і облікових, комерційних дисциплін.

Вивчення фахових дисциплін базується на знаннях, отриманих студентами при вивченні дисциплін математичного та природничо-наукового циклу. У навчальному плані передбачено виконання курсового проекту з навчальної дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства".

Обсяг самостійної роботи студентів в робочих навчальних планах передбачено в кількості 1/3 - 1/2 загального обсягу навчального часу, відведеного на вивчення конкретної дисципліни.

Варіативна частина навчального плану визначена з урахуванням вимог до фахівців закладів ресторанного господарства на сучасному етапі розвитку економіки та галузі в цілому, відповідно до потреб системи споживчої кооперації України та Полтавської області.

Комісія відзначає, що навчальний план складено відповідно до освітньо-професійної програми підготовки молодшого спеціаліста, передбачає перелік нормативних, вибіркових дисциплін, послідовність їх вивчення, форми занять, обсяг годин (кредитів) на вивчення кожної дисципліни, форми підсумкового контролю знань студентів та тижневе навантаження. У навчальних планах дотримано співвідношення навчального часу між циклами підготовки.

Усі навчальні дисципліни, які передбачено навчальним планом, забезпечені навчальними програмами згідно з переліком діючих програм, інформаційно-методичним листом НМЦ "Укоопосвіта" "Про організацію навчального процесу в закладах освіти споживчої кооперації України в 2016-2017 навчальному році", № 18-70/236 від 14.07.2016 р.

З кожної навчальної дисципліни, яка входить до освітньо-професійної програми підготовки молодших спеціалістів відповідно до навчальної програми дисципліни, розроблено робочі навчальні програми, які розглянуто на засіданнях циклових комісій і затверджено першим заступником директора.

Робочі навчальні програми розглядаються щорічно, оскільки вносяться доповнення і зміни щодо вивчення тем навчальних дисциплін. До основи

побудові кожного навчального заняття покладено кваліфікаційну характеристику фахівця техніка-технолога з технології харчування.

Експертною комісією перевірено виконання навчальних планів підготовки фахівців зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" за такими ознаками: співвідношення дисциплін різних циклів та їх перелік, обсяг годин аудиторної та самостійної підготовки, кількість курсових проектів, тривалість практики, форм підсумкового контролю знань.

Експертна комісія зазначає, що проблема удосконалення змісту освіти та підвищення рівня професійної підготовки фахівців є предметом обговорення на засіданнях циклових комісій, педагогічної ради, навчально-практичних конференцій за участю працівників сфери харчування і ресторанного господарства, торгівлі, управління захисту прав споживачів, правління Полтавської облспоживспілки, працівників сучасних закладів ресторанного господарства, підприємств з випуску харчової продукції.

З метою підвищення якості підготовки фахівців викладачі технологічних дисциплін щорічно проводять науково-практичні конференції за результатами проходження практики, за участю практичних працівників та керівників практики.

Таким чином, зміст підготовки фахівців зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" у цілому відповідає державним вимогам стандартів, ринку праці, потребам споживчої кооперації Полтавської області та регіону в цілому.

Висновки:

Експертною комісією встановлено, що зміст варіативної компоненти освітньо-професійної програми, освітньо-кваліфікаційної характеристики та засобів діагностики якості освіти зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» відповідає вимогам Міністерства освіти і науки України щодо акредитації спеціальності.

Навчальні плани зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" за структурою, переліком дисциплін певних циклів, обсягом навчальних годин відповідають акредитаційним вимогам.

4 Організаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу

Організація освітнього процесу зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" здійснюється на підставі чинних нормативно-правових документів, які регламентують діяльність навчального закладу і доводяться через структурні підрозділи до кожного члена колективу.

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

На основі освітньо-професійної програми Навчально-методичним центром "Укоопосвіта" розроблено та затверджено типові навчальні плани, на підставі яких складено навчальні плани Полтавського кооперативного коледжу.

Нормативна та варіативна частина навчального плану за складом дисциплін, їх обсягом і формами контролю відповідають вимогам освітньо-професійної програми. У навчальному плані передбачено обсяг часу на виконання самостійної роботи студентами з кожної навчальної дисципліни, графік навчального процесу, навчальну, технологічну та переддипломну практики. Розподіл годин за циклами у робочому навчальному плані відповідає змісту освітньо-професійної програми. Освітній процес зі спеціальності здійснюється за навчальними програмами, робочими програмами навчальних дисциплін, які розроблено викладачами відповідних циклових комісій та затверджено першим заступником директора.

Експертна комісія проаналізувала виконання навчальних планів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», перевірила наявність графіків навчального процесу, розклад занять, підсумкову та поточну навчальну документацію.

Експертною перевіркою встановлено, що навчальні плани виконуються в повному обсязі.

Викладачами коледжу розроблено навчально-методичні комплекси з дисциплін навчального плану, які є доступними для всіх викладачів і студентів. Вони включають навчальні програми, робочі програми навчальних дисциплін, завдання для практичних, семінарських занять, завдання для самостійної роботи студентів, засоби контролю знань студентів, завдання для державної атестації. За структурою робочі програми навчальних дисциплін містять різні види аудиторних занять, самостійну роботу студентів, визначено форми і засоби поточного та підсумкового контролю, індивідуальну роботу.

Навчально-методичне забезпечення дисциплін постійно вдосконалюється і доповнюється новими методичними напрацюваннями. Навчально-методичні комплекси з усіх дисциплін надано експертній комісії у паперовому вигляді.

Експертною перевіркою встановлено стовідсоткову забезпеченість дисциплін навчально-методичними матеріалами.

З метою підвищення ефективності освітнього процесу викладачі циклових комісій технологічних, гуманітарних та соціально-економічних, фінансово-економічних і облікових, комерційних дисциплін працюють над упровадженням інноваційних технологій навчання, готують методичні розробки, в тому числі роздатковий матеріал, збірники задач і ситуаційних завдань з дисциплін. Так, за 2014-2016 н.р викладачами підготовлено і надруковано: посібників – 7, завдань для практичних занять і самостійної

роботи студентів – 17, збірників задач та тестів для перевірки знань студентів – 9.

Забезпечення самостійної роботи студентів.

Самостійна робота студента є основним засобом оволодіння навчальним матеріалом у час, вільний від обов'язкових навчальних занять.

Навчальний час, відведений для самостійної роботи студента, регламентується робочим навчальним планом і становить від 1/3 до 1/2 загального обсягу навчального часу студента, відведеного для вивчення конкретної дисципліни.

Зміст самостійної роботи студента над конкретною дисципліною визначається навчальною програмою дисципліни, методичними матеріалами, завданнями викладача. Враховуючи, що значну частину програмного матеріалу з дисциплін передбачено на самостійне вивчення студентами, викладачами розроблено методичні рекомендації, в яких вказується перелік тем і питань для самостійного вивчення, термін виконання завдань, основна та допоміжна література, питання для самоконтролю, індивідуальні завдання, передбачено форми контролю самостійної роботи. Значну увагу викладачі приділяють розробці дидактичного матеріалу з організації самостійної роботи. Це розробка текстів лекцій, опорних конспектів та ін.

Використання в навчальному процесі комп'ютерних технологій.

У процесі підготовки фахівців зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" використовуються сучасні інформаційні та телекомунікаційні ресурси.

Комп'ютерне забезпечення навчального закладу включає 144 комп'ютери та 3 мультимедійні проектори, 3 інтерактивні дошки, інтерактивну систему "SMART - Senteo", що сприяє активізації навчання і пізнавальної діяльності студентів.

Рівень забезпеченості фахових дисциплін пакетами прикладних програм відповідає вимогам, програмне забезпечення ліцензоване.

Щорічно проводиться поповнення бібліотечного фонду навчальними посібниками та підручниками з навчальних дисциплін спеціальності, рекомендованих Міністерством освіти і науки України, НМЦ "Укоопосвіта".

Забезпечення дисциплін спеціальності навчальною літературою та фаховими періодичними виданнями відповідає встановленим вимогам.

Практична підготовка студентів.

Практична підготовка студентів коледжу є обов'язковим компонентом освітньо-професійної програми і має на меті набуття студентом професійних навичок та вмінь.

Практична підготовка студентів здійснюється відповідно до "Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України", затвердженого наказом Міністра освіти України № 93 від 08.04.1993 р., Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів Укоопспілки, затвердженого НМЦ "Укоопосвіта" 22.02.2013 р., навчального плану та графіку навчального процесу і складається з навчальної, технологічної та переддипломної практики. Усі види практики у повному обсязі забезпечено навчально-методичними матеріалами. Постановою правління Полтавської облспоживспілки та наказом директора коледжу закріплено базові підприємства, які використовуються для проходження практики, навчально-виховної роботи та підвищення кваліфікації викладачів.

Технологічна практика проводиться в організаціях і на підприємствах будь-яких форм власності, які мають необхідні умови для її проведення – заклади ресторанного господарства м. Полтави і області, виробничі підприємства харчових продуктів, табір відпочинку "Лазурная радуга" у Запорізькій області. Частина студентів, які пройшли конкурсний відбір, у літній період проходять стажування у закладах ресторанного господарства Болгарії та Туреччини. У коледжі створено споживче товариство "Кооперативний технікум", яке має в своєму складі їдальню на 120 місць та кафе "Оріана" на 40 місць. Вони є базою для проходження виробничої практики.

Комісія констатує, що методичне забезпечення практичної підготовки спроможне забезпечити формування у студентів практичних навичок професійної діяльності зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

Державна атестація студентів.

Атестація фахівців здійснюється у вигляді комплексного кваліфікаційного іспиту у встановлені терміни відповідно до засобів діагностики, затверджених в установленому порядку з навчальних дисциплін: "Технологія виробництва кулінарної продукції", "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства", "Організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства", "Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції", "Устаткування закладів ресторанного господарства", "Основи охорони праці", "Економіка підприємств різних типів", "Облік і звітність". Рівень знань студентів оцінюється екзаменаційною комісією, яка затверджується наказом директора. Голова комісії затверджується постановою Правління Укркоопспілки.

Висновки:

Під час проведення аналізу навчально-методичного забезпечення встановлено його високий рівень і відповідність даним, наведеним у звіті

про самоаналіз. Експертна комісія констатує, що стан організаційного та навчально-методичного забезпечення освітнього процесу дозволяє здійснювати підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» й відповідає акредитаційним вимогам.

5 Кадрове забезпечення освітнього процесу

Експертною комісією перевірено достовірність наведеної у звіті інформації щодо якісного складу педагогічних працівників Полтавського кооперативного коледжу, який забезпечує освітній процес за спеціальністю, що акредитується, і встановлено наступне.

Освітній процес у Полтавському кооперативному коледжі Полтавської обласної громади здійснюється висококваліфікованими спеціалістами-викладачами. При формуванні викладацького складу коледжу враховується педагогічний та загальний стаж роботи, практичні навички, педагогічні здібності викладача.

Підготовку фахівців зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" здійснюють 31 викладач, у т.ч. кандидат педагогічних наук, 25 викладачів вищої категорії, що становить 80,6%; I категорії - 2 викладачі (6,5%), II категорії - 2 викладачі (6,5%). Серед викладачів є такі, що нагороджені знаком «Відмінник освіти України» (2 особи), мають педагогічне звання «Викладач-методист» (17 осіб).

Основу підготовки фахівців забезпечує циклова комісія технологічних дисциплін, до складу якої входять 7 викладачів, у т.ч. 5 викладачів - вищої категорії, 1 викладач - першої категорії, 1 викладач - II категорії.

Характеристику викладацького складу, який забезпечує навчальний процес зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції", наведено в таблиці 3.

Таблиця 3

Склад циклових комісій і характеристика викладацького складу, що працюють на спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції"

№ з/п	Назва циклової комісії	Педагогічний склад			В т.ч. працюють	
		всього	вищої категорії	%	на постійній основі	сумісники
1	Гуманітарних та соціально-економічних дисциплін	6	6	100	6	-
2	Юридичних дисциплін	1	1	100	1	-
3	Фінансово-економічних та облікових дисциплін	5	5	100	5	-
4	Комерційних дисциплін	6	5	83,3	5	1

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

5	Загальноосвітніх дисциплін і фізвиховання	6	3	50,0	6	-
6	Технологічних дисциплін	7	5	71,4	7	-
	Всього	31	25	80,6	30	1

Усі викладачі мають вищу освіту, яка відповідає профілю викладацької діяльності, необхідну теоретичну підготовку та достатній практичний і педагогічний досвід. Протягом останніх трьох років пройшло оновлення кадрів, штат поповнився молодими викладачами.

Частка науково-педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин), становить:

- цикл гуманітарної підготовки – 92%, у т.ч. кандидат педагогічних наук – 8%;
- цикл математичної та природничо-наукової підготовки – 90,2%;
- цикл професійної та практичної підготовки – 76,6%.

Викладачі коледжу постійно працюють над підвищенням свого професійного рівня, беруть активну участь у роботі методичних об'єднань викладачів ВНЗ I-II рівнів акредитації Укркоопспілки і Полтавської області, методичних секціях Навчально-методичного центру "Укоопосвіта", республіканських конкурсах серед вищих навчальних закладів Укркоопспілки "Кращий викладач року", "Краща циклова комісія", міжвузівських науково-практичних та науково-методичних конференціях, Міжнародних науково-методичних конференціях, Всеукраїнських науково-практичних конференціях. Підвищенню кваліфікації сприяє тісна співпраця викладачів коледжу з професорсько-викладацькими колективами кафедр Полтавського університету економіки і торгівлі, Полтавської державної аграрної академії.

Важливим фактором підвищення рівня якісного складу викладачів, зростання їх методичного й фахового рівня є атестація, яка проводиться у коледжі відповідно до Закону України "Про вищу освіту", "Типового положення про атестацію педагогічних працівників", затвердженого наказом МОН України № 930 від 06.10.2010 р. (із змінами внесеними згідно з наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України № 1473 від 20.12.2011 р.) та Положення про атестацію педагогічних працівників навчальних закладів споживчої кооперації України, затвердженого постановою Правління Укркоопспілки № 4 від 24.03.2015 р.. У березні 2017 р. було проведено позачергову атестацію викладачів.

За період з 2014 по 2016 р.р. здійснювалось навчання викладачів на факультетах підвищення кваліфікації у Полтавському університеті економіки і торгівлі, Полтавському обласному інституті післядипломної педагогічної освіти. Паралельно з курсовою підготовкою широко застосовуються

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

можливості самоосвітньої діяльності: викладачі проходять стажування, навчаються в аспірантурі, є слухачами онлайн-курсів у профільних вищих навчальних закладах.

Підвищення кваліфікації пройшли всі викладачі коледжу, які беруть участь у підготовці фахівців спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції". Підвищення кваліфікації дає змогу викладачам використовувати сучасні досягнення науково-технічного прогресу у різних сферах знань, застосовувати новітні технології та інноваційні методи навчання.

У коледжі створено належні умови для педагогічних працівників щодо науково-дослідницької роботи, творчого пошуку, реалізації педагогічних інновацій, удосконалення педагогічної майстерності.

Висновки:

Експертна комісія констатує, що кадрове забезпечення навчально-виховного процесу підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170101 "Виробництво харчової продукції", яка акредитується, відповідає вимогам акредитації та дозволяє забезпечити високий рівень навчання студентів.

6 Матеріально-технічна база

Відомості про забезпеченість освітнього процесу приміщеннями.

Полтавський кооперативний коледж має достатню матеріально-технічну базу, необхідну для забезпечення освітнього процесу та соціально-побутових потреб викладацького складу, співробітників, студентів.

Матеріально-технічна база постійно вдосконалюється, оновлюється. Усі системи забезпечення життєдіяльності коледжу знаходяться у належному стані.

Для забезпечення освітнього процесу підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" коледж має навчальний корпус площею 6743 кв.м., гуртожиток на 325 місць, спортивний майданчик, а також використовує приміщення Полтавської облспоживспілки площею 2037 кв.м. на умовах внутрішньої оренди. Заняття в коледжі проводяться у дві зміни. Питома площа на одного студента становить понад 13,5 кв.м., у т.ч. навчальна площа 8,4 кв.м.

Коледж має розвинуту інфраструктуру, яка відповідає будівельним нормам. Приміщення та обладнання в коледжі відповідають вимогам діючих санітарно-гігієнічних норм про що засвідчує Акт санітарно-епідеміологічного обстеження об'єкта № 13 від 01 лютого 2017 року.

Коледж має 33 навчальні аудиторії, у т.ч. 9 лабораторій комп'ютерної техніки та технічних засобів навчання, 2 спортивні зали, актовий зал, бібліотеку, читальні зали, електронний читальний зал, тренажерні зали.

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

Стан матеріально-технічної бази кабінетів і лабораторій сприяє належному проведенню освітнього процесу і забезпечує сучасний рівень підготовки фахівців.

Відомості про рівень оснащення освітнього процесу.

Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу в коледжі зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» включає 4 обладнаних лабораторії та 10 спеціалізованих кабінетів, які дозволяють реалізувати освітню програму на відповідному рівні.

У коледжі створено такі кабінети: технології виробництва харчової продукції, устаткування закладів ресторанного господарства, кухня-лабораторія, організації виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства, товарознавства продовольчих товарів, санітарії та гігієни, лабораторія контролю якості продукції, мікробіології, хімії, бухгалтерського обліку, економіки, комп'ютерної техніки і комп'ютеризації.

Усі кабінети й лабораторії мають підсобні приміщення, де зосереджено навчально-методичні комплекси з дисципліни, фонди контрольних завдань, завдання для самостійної роботи, наочні посібники, опорні конспекти, технічні засоби навчання, навчально-довідникова література. У навчальному кабінеті "Комп'ютерної техніки і комп'ютеризації" під час освітнього процесу використовується інтерактивна дошка та інтерактивна система відповіді "SMART - Senteo", встановлено 15 комп'ютерів, у кабінеті гуманітарних та соціально-економічних дисциплін також використовується інтерактивна дошка.

Крім аудиторій, для проведення занять використовуються комп'ютерні кабінети, які обладнані сучасними комп'ютерами і під'єднані до системи правової інформації "ЛІГА-ЗАКОН 9".

Оформлення кабінетів витримано в єдиному стилі, що відповідає вимогам організації освітнього процесу, естетичним і санітарно-гігієнічним нормам.

Для забезпечення освітнього процесу встановлено 162 персональні комп'ютери, з яких 144 використовуються в аудиторіях, 3 ксерокси, 3 інтерактивні дошки, 3 мультимедійні проектори, 21 принтер, 4 графопроєктори, 8 телевізорів, 10 ноутбуків, 6 сканерів та інші технічні засоби навчання. У коледжі налаштовано систему комп'ютерного тестування під час занять та екзаменів. Навчальний процес забезпечують такі комп'ютерні програми, як "Деканат", "Викладач", "Навчальний план", "Тарифікація", "Розклад", "Абітурієнт", програма PrintDip. У навчальному закладі є WI-FI зона.

В освітньому процесі з підготовки фахівців технології харчування використовуються комп'ютерні програми: 1С:Бухгалтерія 8.3, "Ліга - Закон",

Бізнес 7.7.3, Парус: Підприємництво 7.40, 1С Парус: Ресторан - Бар - Кафе 1п Українська версія, AUTO Cad, УКС – Зарплата, Звіт, УКС – Основні засоби, УКС – Бухгалтерський облік, АРМ: Єдиний соціальний внесок, ОПЗ – податкова звітність (для подачі електронної звітності до податкової інспекції) та інші програми, які розроблено Інститутом інформатики і комп'ютеризації споживчої кооперації України.

Викладачі коледжу самостійно розробляють прикладні програми з навчальних дисциплін з метою підвищення фахової підготовки студентів.

Рівень оснащення освітнього процесу достатній завдяки використанню спеціального устаткування, презентаційної техніки для проведення занять і **відповідає вимогам акредитації.**

Навчальний заклад має актову залу на 300 місць, Музей історії споживчої кооперації, їдальню на 120 місць, кафе на 40 місць, обладнаний медпункт, кабінет практичного психолога.

Спортивна база коледжу, яка включає спортивні і тренажерні зали загальною площею 523 кв.м., спортивний майданчик, забезпечена необхідним спортивним обладнанням, інвентарем, кімнатою для відпочинку, що сприяє фізичному розвитку студентів та викладачів, роботі різних спортивних секцій, проведенню спортивних змагань.

Харчування студентів у коледжі здійснюється споживчим товариством "Кооперативний технікум", де студентам і викладачам надається 30% знижка на вартість харчування.

Коледж забезпечує проживання у гуртожитку 94,1% бажаючих студентів. Загальна чисельність студентів, що проживають у гуртожитку, – 325 осіб.

Висновки:

Експертна комісія констатує, що у Полтавському кооперативному коледжі створено необхідну матеріально-технічну та інформаційну базу для здійснення освітнього процесу підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», що дозволяє в необхідному обсязі та якісно забезпечувати підготовку фахівців.

Разом з тим, з метою покращення якісної підготовки фахівців комісія пропонує продовжувати роботу щодо оснащення навчальних кабінетів сучасним технологічним обладнанням та технічними засобами навчання.

7 Інформаційне забезпечення

Важливу роль в організаційній та навчально-методичній роботі навчального закладу відіграє бібліотека коледжу загальною площею 303 м²,

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

яка має окремі приміщення для розташування абонементу, книгосховищ, читальні зали на 90 місць.

До структури бібліотеки входять дві читальні зали, електронний читальний зал, книгосховище, відділ наукового та художнього абонементів, відділ періодичних видань.

Електронний читальний зал працює в одній мережі з електронною бібліотекою Полтавського університету економіки і торгівлі, підключений до Української науково-освітньої телекомунікаційної мережі "Уран". Для забезпечення навчального процесу функціонує сучасна бібліотечна програма "Бібліограф". Співвідношення посадкових місць у читальних залах до загального контингенту студентів становить 6,9. За допомогою електронного каталогу здійснюється пошук необхідної літератури, ведеться облік книгозабезпечення освітнього процесу.

Постійно оновлюється система інформаційно-правового забезпечення "ЛПА-ЗАКОН 9", викладачі розробляють прикладні комп'ютерні програми з навчальних дисциплін спеціальності.

Студенти та викладачі мають можливість користуватися ресурсами Інтернету, який підключено в 4 аудиторіях. Кількість робочих місць для студентів з виходом в Інтернет становить 57 одиниць. Студенти та викладачі безкоштовно використовують Інтернет у встановлені години. У коледжі працює вузол електронної пошти та власний WEB-сайт, які підключено до Wi-Fi.

У методичному кабінеті коледжу створено базу з методичних розробок та рекомендацій, завдань для перевірки знань студентів та виконання самостійної роботи; навчальних програм, матеріалів науково-методичних та науково-практичних конференцій, передового педагогічного досвіду та іншої навчально-методичної літератури. Методичний кабінет щоквартально видає інформаційний методичний вісник "Кооперативна освіта". Створено постійно діючу виставку "Кращий викладач року", "Кращий керівник предметного гуртка", "Краща циклова комісія".

24 викладачі коледжу, в т.ч. 6 викладачів циклової комісії технологічних дисциплін, працюють у методичних секціях НМЦ "Укоопосвіта". За 2014-2016 роки викладачами видано: три монографії, 9 підручників і навчальний посібник з історії козацтва, 33 методичні розробки надруковані в НМЦ "Укоопосвіта", опубліковано 58 статей у фахових виданнях.

Загальний фонд бібліотеки становить понад 96216 примірників літератури. Бібліотечний фонд включає в себе навчальну, методичну, нормативну та довідкову літературу. Із фахових періодичних видань до бібліотеки надходить 5 найменувань, які використовуються викладачами і студентами для поглиблення професійних знань з галузі "Харчова

промисловість та переробка сільськогосподарської продукції": "Ресторатор", "Кулінарія", "Комплект "Харчовик", "Вісті Центральної спілки споживчих товариств України", "Добра кухня". За 2016 р. придбано навчально-методичної літератури на суму 98 тис.грн.

Бібліотека має доступ до електронних версій фахових періодичних видань. Комплектування фонду бібліотеки, методичного кабінету здійснюється з урахуванням навчальних програм зі спеціальності та нових нормативних документів. Забезпечення дисциплін спеціальності навчальною літературою та фаховими періодичними виданнями відповідає встановленим вимогам.

Освітній процес у коледжі організується із застосуванням сучасних інформаційних технологій і спрямований на формування освіченої, гармонійно розвинутої особистості, здатної до постійного оновлення фахових знань, мобільності та швидкої адаптації в умовах сучасного законодавства та ринкової економіки.

Висновки:

Експертною комісією встановлено, що інформаційне забезпечення спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" у коледжі відповідає вимогам акредитації.

Разом з тим, комісія пропонує продовжувати роботу щодо оновлення інформаційного забезпечення та впровадження сучасних комп'ютерних програм в освітній процес.

8 Внутрішня система забезпечення якості освіти

Внутрішня програма забезпечення якості освіти у Полтавському кооперативному коледжі, крім моніторингу багатьох кількісних показників, спрямована на підтримку системи цінностей, традицій, встановлених норм, які визначають ефективність функціонування коледжу як вищого навчального закладу.

Положення про забезпечення якості освітньої діяльності та якості вищої освіти у Полтавському кооперативному коледжі ґрунтується на Постанові Кабінету Міністрів України № 978 від 09.08.2001 р. "Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах" (із змінами, внесеними згідно з постановами Кабінету Міністрів України № 1124 від 31.10.2011 р., № 801 від 15.08.2012 р., № 692 від 18.09.2013 р., № 507 від 27.05.2014 р.), постанові Кабінету Міністрів України № 1019 від 08.08.2007 р. "Про ліцензування освітньої діяльності з надання освітніх послуг" та наказів Міністерства освіти і науки України № 689 від 13.06.2012 р. "Про затвердження

державних вимог до акредитації напряму підготовки, спеціальності та вищого навчального закладу", Концепції діяльності і розвитку Полтавського кооперативного коледжу.

Система внутрішнього забезпечення якості освіти передбачає виконання контрольних заходів за матеріально-технічним забезпеченням освітньої діяльності, кадровим забезпеченням і підвищенням якості методичного забезпечення навчальних дисциплін, вдосконалення навчальних програм, підвищення якості проведення навчальних занять, посилення практичної підготовки студентів, забезпечення контролю за організацією самостійної роботи студентів, забезпечення мобільності студентів, наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом, встановлення зворотних зв'язків між учасниками навчального процесу.

У Положенні сформульовано основні завдання підвищення рівня якості освітньої діяльності, а саме:

- проведення належної профорієнтації з учнями шкіл, ліцеїв, училищ для забезпечення конкурсного набору студентів у межах ліцензованих обсягів;
- продовження реалізації ступеневої освіти за інтегрованими навчальними планами випускників коледжу у вищих навчальних закладах III-IV рівнів акредитації;
- переорієнтація навчальних планів на збільшення годин практичної підготовки, залучення висококваліфікованих фахівців галузі до проведення практичних занять, позаурочних заходів з метою посилення якісної практичної підготовки;
- оновлення матеріальної бази навчальних кабінетів і лабораторій з метою впровадження сучасного програмного забезпечення;
- формування якісного складу педагогічних працівників, проведення заходів, спрямованих на підвищення кваліфікації, забезпечення їх вмотивованості до розвитку якості освіти;
- упровадження в освітній процес та діяльність бібліотеки коледжу сучасних інформаційних і комп'ютерних технологій, обладнання аудиторій для здійснення дистанційного навчання.

Визначення відповідності змісту дисциплін профілю спеціальності та інтересів випускової циклової комісії покладається на методичну раду, методичний кабінет. У коледжі добре налагоджена практика створення у навчальних кабінетах комплексів методичного забезпечення навчальних дисциплін.

Враховуючи важливість практичної підготовки, у коледжі з 2014 р. в навчальних планах передбачено збільшення годин на проходження навчальної та виробничої практик. Це узгоджується з роботодавцями, уточнюються види і

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

зміст практичної підготовки, терміни її проведення. У коледжі налагоджено системну роботу з організаціями та підприємствами споживчої кооперації, сучасними закладами ресторанного господарства, підприємствами з виробництва харчової продукції приватної форми власності, де, в основному, працевлаштовані випускники коледжу.

Формування якісного складу педагогічних кадрів вирішується шляхом конкурсного відбору, заходами, що спрямовані на забезпечення фахової майстерності викладачів, а також атестацією педагогічних працівників.

У коледжі впроваджено систему оцінювання ефективності роботи викладачів протягом навчального року. Для встановлення зворотних зв'язків між учасниками освітнього процесу у навчальному закладі за участю практичного психолога проводяться систематичні анкетні опитування студентів, педагогічних працівників, використовуються пропозиції та зауваження студентів і працівників через "Скриньку довіри". На період екзаменаційної сесії працює "Телефон довіри", надаються консультації. Результати опитування оприлюднюються на засіданнях адміністративної та педагогічної ради, на розширених засіданнях голів циклових комісій, методичному об'єднанні кураторів, на веб-сайті коледжу.

Для забезпечення дієвості внутрішньої системи із забезпечення якості освітньої діяльності адміністрація і педагогічний колектив коледжу передбачає удосконалювати наявну інформаційну систему навчальної частини, приймальної комісії, методичного кабінету, бібліотеки, бухгалтерії.

Висновки:

Експертна комісія підтверджує, що у Полтавському кооперативному коледжі створено належну внутрішню систему забезпечення якості освітньої діяльності з метою ефективного здійснення освітнього процесу зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

9 Якість підготовки і використання випускників

Експертна комісія оцінила рівень якості підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" на підставі матеріалів самоаналізу, експертної перевірки залишкових знань студентів та звітів про проходження практики.

Якість підготовки випускників спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" перевірялась шляхом аналізу результатів комплексних контрольних робіт з дисциплін циклів гуманітарної та соціально-економічної підготовки, математичної та природничо-наукової підготовки, професійної та практичної підготовки, проведених експертною комісією, та звітів з виробничої практики.

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

Результати освітньої діяльності.

Для перевірки рівня підготовки студентів спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" в присутності експертів були проведені комплексні контрольні роботи з таких навчальних дисциплін:

- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки – "Основи філософських знань", "Українська мова (за професійним спрямуванням)";
- цикл математичної та природничо-наукової підготовки – "Процеси та апарати харчових виробництв", "Фізична та колоїдна хімія";
- цикл професійної та практичної підготовки – "Технологія виробництва кулінарної продукції", "Організація виробництва у закладах ресторанного господарства".

Оцінюючи рівень підготовки фахівців за результатами проведених комплексних контрольних робіт, експертна комісія встановила наступне:

- з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки абсолютна успішність склала 96,4%, якісна успішність - 55,4%;
- з циклу дисциплін математичної та природничо-наукової підготовки абсолютна успішність склала 96,4%, якісна успішність – 55,7%;
- з циклу дисциплін професійної та практичної підготовки абсолютна успішність склала 95,4 %, якісна успішність – 59,1%.

Результати виконання комплексних контрольних робіт при проведенні акредитаційної експертизи у розрізі окремих дисциплін та порівняння оцінок, які студенти отримали при самоаналізі, з контрольним вимірюванням залишкових знань, наведено в додатку 3 і 4.

Відповіді студентів свідчать, що вони мають, в основному, достатні знання з фахових дисциплін, що дозволить їм у майбутньому уміло використовувати їх для вирішення поставлених завдань, достатньо аргументовано приймати рішення, вміло визначати вплив на показники та резерви поліпшення діяльності закладів ресторанного господарства.

Розбіжності самоаналізу та експертизи по циклам дисциплін знаходяться в межах допустимого - 0,1-1,7%. Однак, мають місце недостатньо повні відповіді на окремі теоретичні питання та практичні завдання; ряд студентів допустили помилки у вирішенні завдань, недостатньо правильно застосовували нормативно-правову базу, недостатньо володіли практичними навичками роботи з новими комп'ютерними програмами.

Таким чином, **результати контрольних замірів знань студентів показали відповідність рівня підготовки студентів встановленим вимогам щодо акредитації спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».**

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

Якість виконання курсових проектів.

Навчальними планами підготовки фахівців зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» передбачено виконання курсового проекту з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» в третьому семестрі.

Тематика курсових проектів дозволяє критично проаналізувати стан справ у конкретному закладі ресторанного господарства, визначити напрями покращення діяльності окремих ланок і закладу в цілому. Роботи виконано на практичному матеріалі та містять елементи досліджень.

Курсові проекти виконано відповідно до методичних вказівок, розроблених викладачами даної навчальної дисципліни. Для виконання курсових проектів у бібліотеках коледжу є необхідна навчальна та довідкова література в достатній кількості.

Контроль за виконанням курсових проектів здійснюється викладачами циклової комісії технологічних дисциплін.

У ході експертної перевірки було перевірено 33 курсових проекти, що складає 20%. Вибіркова перевірка курсових проектів під час акредитаційної експертизи показала, що вони відповідають встановленим вимогам за змістом і за спеціальністю.

Абсолютна успішність склала 100%, якісна успішність – 78 %. За результатами захисту курсових проектів середній бал складає 4,2 бали, а за результатами експертної оцінки - 4,0 бали. Розбіжність між результатами захисту і експертної перевірки - від 0,1 до 0,2 бала. Результати оцінювання курсових проектів з дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства" наведено в таблиці 5.

Таблиця 5

Підсумки оцінювання якості виконання курсових проектів студентами зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції"

№ з/п	Шифр групи	Прізвище, ім'я, по батькові студента	Тема курсової роботи	Оцінка	
				На захисті роботи	За експертною перевіркою
1	2	3	4	5	6
Захист курсових проектів у 2014 році					
1	ВХП-32	Скороход Євгенія Станіславівна	Технологічний проект холодного цеху ресторану на 80 місць при готелі	5	5
2	ВХП-32	Вусик Анастасія Вікторівна	Технологічний проект холодного цеху кафе на 50 місць	5	5

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

3	ВХП-31	Пилипенко Едуард Анатолійович	Технологічний проект холодного цеху ресторану на 120 місць	4	4
4	ВХП-31	Кравчук Ігор Андрійович	Технологічний проект доготівельного цеху кафе на 60 місць	4	4
5	ВХП-32	Онищенко Євген Олександрович	Технологічний проект доготі- вельного цеху кафе з європейською кухнею на 80 місць	4	4
6	ВХП-31	Тимахова Анна Василівна	Технологічний проект виробничих приміщень гриль-бару на 60 місць	4	4
7	ВХП-31	Онїпченко Євгеній Сергійович	Технологічний проект овочевого цеху їдальні на 80 місць	4	4
8	ВХП-31	Шкарупа Сергій Григорович	Технологічний проект рибного цеху ресторану української кухні	4	4
9	ВХП-32	Стрижакова Катерина Сергіївна	Технологічний проект гарячого цеху ресторану на 150 місць	4	4
10	ВХП-32	Лифар Олександр Олександрович	Технологічний проект доготівель- ного цеху пивного бару на 40 місць	4	3
11	ВХП-32	Шведенко Олексій Володимирович	Технологічний проект м'ясо-рибного цеху кафе "Української страви" на 60 місць	3	3
Середній бал				4,1	4,0
Захист курсових проектів у 2015 році					
1	ВХП-32	Кірій Тетяна Олексіївна	Технологічний проект м'ясо-рибного цеху ресторану з кавказькою кухнею на 60 місць	5	5
2	ВХП-32	Користіна Тетяна Сергіївна	Технологічний проект кондитерсь- кого цеху при супермаркеті потужністю 5 тис. виробів за зміну	5	5
3	ВХП-32	Гасенко Альона Юріївна	Технологічний проект виробничих приміщень піцерії на 100 місць	4	4
4	ВХП-32	Стеценко Вадим Сергійович	Технологічний проект гарячого цеху комплексного підприємства: ресто- ран на 80 місць та кафе на 40 місць	4	4
5	ВХП-32	Колесник Євгеній Олександрович	Технологічний проект виробничих приміщень пивного бару на 40 місць	4	4
6	ВХП-32	Хрипун Валентина Олександрівна	Технологічний проект м'ясо-рибного цеху кафе на 60 місць	4	4
7	ВХП-32	Сахно Альона Олексіївна	Технологічний проект доготівельного цеху кафе на 80 місць	4	4

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

8	ВХП-32	Юшко Андрій Миколайович	Технологічний проект м'ясо-рибного цеху ресторану української кухні на 100 місць	4	4
9	ВХП-31	Яценко Аліна Андріївна	Технологічний проект холодного цеху кафе української кухні "Полтавчанка" на 80 місць	4	3
10	ВХП-31	Пилипенко Максим Сергійович	Технологічний проект м'ясо-рибного цеху кафе "Домашні страви" на 40 місць	3	3
Середній бал				4,1	4,0
Захист курсових проектів у 2016 році					
1	ВХП-31	Кудінов Андрій Володимирович	Технологічний проект виробничих приміщень кафе "Домашні страви"	5	5
2	ВХП-31	Солодкова Єлизавета Вячеславівна	Технологічний проект гарячого цеху ресторану на 60 місць	5	5
3	ВХП-31	Симоненко Антоніна Миколаївна	Технологічний проект борошняного цеху при супермаркеті "Сільпо" потужністю 3 тис. виробів за зміну	5	5
4	ВХП-31	Неділько Катерина Олександрівна	Технологічний проект кондитерського цеху, при кафе потужністю 1500 виробів за зміну	4	4
5	ВХП-32	Пирожок Яна Олегівна	Технологічний проект борошняного цеху при супермаркеті потужністю 3 тис. виробів за зміну	5	4
6	ВХП-31	Пелех Владислав Геннадійович	Технологічний проект виробничих приміщень піцерії на 120 місць	4	3
7	ВХП-31	Волощенко Богдан Романович	Технологічний проект виробничих приміщень закладу швидкого обслуговування на 24 місця	4	4
8	ВХП-32	Москалець Марина Юріївна	Технологічний проект гарячого цеху при ресторанно-готельному комплексі на 60 місць	4	4
9	ВХП-32	Гапон Максим Сергійович	Технологічний проект реконструкції холодного цеху кафе "Хуторок"	4	4
10	ВХП-32	Бабкіна Євгенія Олександрівна	Технологічний проект кондитерського цеху потужністю 5 тис. виробів за зміну	4	4
11	ВХП-32	Бурсова Євгенія Олександрівна	Технологічний проект овочевого цеху на 100 місць	3	3
12	ВХП-31	Базака Анастасія Сергіївна	Технологічний проект виробничих приміщень їдальні ПКТ на 60 місць	3	3
Середній бал				4,2	4,0

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

Аналіз показників виконання курсових проектів свідчить, що рівень якості їх виконання відповідає встановленим вимогам стосовно абсолютної та якісної успішності. Об'єктивність оцінок курсових проектів підтверджується несуттєвою розбіжністю (0,1-0,2 бали), що **відповідає вимогам акредитації**.

Якість звітів про практику.

Практичне навчання студентів зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" організовано відповідно до "Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України" (Наказ Міністерства освіти і науки України № 93 від 08.04.1993р.), Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів Укоопспілки, затверджене НМЦ "Укоопосвіта" 22.02.2013 р., навчального плану спеціальності та графіку освітнього процесу. Згідно з вимогами Положення, а також з урахуванням потреб замовників у коледжі розроблено і затверджено наскрізну програму практики, що включає навчальну і виробничу. Навчальна практика передбачає такі види практик: вступ до фаху; навчальну зі спеціальності; із вирішення ситуацій.

Проходження технологічної і переддипломної практики передбачено навчальним планом у 4 і 5 семестрі після повного курсу теоретичного навчання. Програма практики містить індивідуальні завдання для кожного студента. Перелік місць практики щорічно затверджується наказом по коледжу. У 4 семестрі студенти складають кваліфікаційний екзаме́н на отримання робітничої професії "Кухаря 4-5 розряду, а у 5 семестрі "Кондитера 4 розряду", "Офіціант 3 розряду". Студенти оформляють звіти з переддипломної практики і, після рецензії викладача, складають залік комісії, яка призначається наказом директора коледжу. Матеріали проходження практики використовуються викладачами в освітньому процесі.

Експертною комісією встановлено, що практичне навчання зі спеціальності здійснюється відповідно до діючого навчального плану і наскрізної програми практики.

Експертна комісія здійснила вибіркoву перевірку звітів студентів з переддипломної практики. У звітах висвітлені питання роботи на посадах згідно з вимогами кваліфікаційної характеристики. Усі звіти мають рецензію викладачів. За підсумками практичної підготовки проводяться науково-практичні конференції, круглі столи за участю керівників практики від підприємств, установ, організацій. Підсумки практики щорічно обговорюються на засіданнях циклової комісії, педагогічної та адміністративної рад.

Оцінювання звітів з переддипломної практики проведено викладачами коледжу об'єктивно, в цілому співпадає з оцінками експертів. Розбіжність

становить від 0,1 до 0,2 бала, що відповідає акредитаційним вимогам (таблиця 6).

Таблиця 6

Підсумкове оцінювання якості виконання звітів студентами спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції"

№ з/п	Шифр групи	Прізвище, ім'я, по батькові студента	Бази технологічної практики	Оцінка	
				На захисті роботи	За експертною перевіркою
1	2	3	4	5	6
Захист звітів з переддипломної практики в 2014 році					
1	ВХП - 41	Дорошенко Карина Юріївна	ФОП Ганненко В.І. кафе – бар «Валері»	5	5
2	ВХП - 41	Подгорний Олександр Сергійович	Їдальня Полтавського Юридичного інституту	5	5
3	ВХП - 41	Лобач Дарія Юріївна	База відпочинку «Берег», Кобеляцький р- н смт «Світлогірське»	5	5
4	ВХП 41	Павлик Надія Михайлівна	База відпочинку «Берег», Кобеляцький р- н смт «Світлогірське»	4	4
5	ВХП - 41	Коценко Ірина Віталіївна	ФОП Верига Л.О кафе - бар «Європа»	4	4
6	ВХП - 41	Паламар Яна Станіславівна	ФОП Верига Л.О кафе - бар «Європа»	4	4
7	ВХП - 41	Шуть Максим Іванович	ФОП Пилипченко В.М. кафе – бар «Вілла Крокоділа»	4	4
8	ВХП - 41	Мамонов Станіслав Едуардович	ФОП Буніна М.В. ресторан «Зефір»	4	4
9	ВХП - 41	Білецька Маргарита Володимирівна	СТ «Кооперативний технікум» їдальня кооперативного технікуму	4	4
10	ВХП - 41	Хазієв Артем Ігорович	ФОП Гонтовий С.А. кафе – бар «Кавалер»	4	3
11	ВХП -41	Пугач Владислав Юрієвич	ФОП Пилипченко В.М. Кафе – бар «Вілла Крокоділа»	3	3
Середній бал				4,2	4,0
Захист звітів з переддипломної практики в 2015 році					
1	ВХП-41	Іванов Микола Юрійович	ФОП Нечитайло А.Г. кафе "Білий кролик»	5	5
2	ВХП -41	Федак Олег Іванович	Решетилівський професійний аграрний коледж	5	5

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

3	ВХП-42	Самусенко Михайло Миколайович	Щорська РСС Чернігівська обл.	5	5
4	ВХП-42	Бабенко Наталія Володимирівна	Їдальня Лубенського молочного заводу	4	4
5	ВХП-42	Кузьменко Віталія Сергіївна	Кафе-бар «Європа»	4	4
6	ВХП-41	Унгурян Лілія Василівна	ПАТ «Подолька»	4	4
7	ВХП-42	Тимошенко Микита Андрійович	ПАТ «Полтава кондитер»	4	4
8	ВХП-42	Горгола Владислав Володимирович	Кафе-піцерія «Costa – pizza»	4	3
9	ВХП-42	Юдченко Олександр Олексійович	ТОВ «Універсам Полтава»	4	4
10	ВХП-42	Тертичний Михайло Андрійович	ФОП Верига Л.О. ресторан «Каштанова алея»	3	3
Середній бал				4,2	4,1
Захист звітів з переддипломної практики в 2016 році					
1	ВХП-41	Прохорова Надія Григорівна	ТОВ «ФОЗЗІ-ФУД» супермаркет «Сільпо»	5	5
2	ВХП-41	Цись Валерія Анатоліївна	Їдальня Гоголівської ЗОШ	5	5
3	ВХП-41	Луценко Любов Юріївна	Котелевське РСТ ресторан «Берізка»	5	5
4	ВХП-41	Краснокуцька Яніна Сергіївна	Кафе-кондитерська "Кавалер"	4	4
5	ВХП-41	Іванюта Станіслав Олександрович	Гадяцька РСС кафе "Едем"	4	4
6	ВХП-41	Тимахова Анна Василівна	ПП "Торгсервіс" ресторан "Панорама"	4	4
7	ВХП-41	Пронь Михайло Вікторович	ПП "Провінція", ресторан "Vivat- Провінція"	4	4
8	ВХП-41	Фурман Віталій Сергійович	ФОП Короткевич А.Л. їдальня ПТУ №23	4	4
9	ВХП-41	Петраш Віталій Сергійович	ФОП Пергат М.В. ресторан "Рів'єра"	4	4
10	ВХП-41	Олійник Владислав Дмитрович	ФОП Корчака С.М. ресторан «Ситий пан»	4	3
11	ВХП-41	Кравчук Ігор Андрійович	ФОП Пергат МВ ресторан "Рів'єра"	4	4

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

12	ВХП-41	Пилипенко Едуард Анатолійович	ФОП Ульяновченко М.П. кафе "Наталка Полтавка"	3	3
Середній бал				4,2	4,0

Результати проведеної перевірки свідчать про відповідність змісту звітів програмі практики, вимогам і критеріям оцінювання.

Працевлаштування випускників.

Адміністрація коледжу звертає значну увагу на вивчення потреб ринку праці та працевлаштуванню випускників. У коледжі функціонує моніторингова система працевлаштування: у наявності листи-замовлення роботодавців, відомості про працевлаштування випускників, повідомлення до направлень випускників на робочі місця.

Коледж постійно підтримує зв'язок з підприємствами, організаціями та установами, на яких працюють випускники спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції", з метою відслідковування їх адаптації та закріплення випускників даної спеціальності на робочих місцях, моніторингу їх кар'єрного росту, розширення баз практики та обміну досвідом.

Значна частина випускників продовжує навчання на денній та заочній формі у ВНЗ III-IV рівнів акредитації за скороченим терміном навчання. Так, в 2016 р. до вищих навчальних закладів III-IV рівнів акредитації на денну форму зараховано 28 (46,7%) випускників, а на заочній формі продовжують навчання 16 (26,7%) випускників.

Аналіз відгуків з підприємств, установ та організацій свідчить про достатній рівень теоретичної та практичної підготовки випускників, вміння співпрацювати в колективі та професійне ставлення до поставлених завдань. Підрозділ з працевлаштування студентів і випускників підтримує постійний зв'язок з випускниками зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції".

Для удосконалення дій щодо працевлаштування та адаптації випускників коледжу необхідно продовжувати роботу з пошуку нових робочих місць, підвищувати ефективність співпраці з потенційними роботодавцями, узгоджувати зміст виробничої практики.

Висновки:

Експертна комісія відзначає, що студенти спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» виявили достатній рівень знань, який відповідає акредитаційним вимогам і забезпечує якість підготовки фахівців на рівні державних вимог. Розбіжність між показниками успішності за результатами самоаналізу і результатами експертизи незначні і знаходяться в межах норми.

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

10 Результати роботи коледжу з усунення недоліків виявлених при попередніх перевірках і акредитації

При попередній акредитації спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" у висновках експертної комісії були зазначені зауваження. Зокрема, зазначалось: поповнювати кабінети і лабораторії навчально-технологічним устаткуванням відповідно до сучасних вимог; підвищення кваліфікації педагогічних працівників проводити шляхом стажування на кафедрах профільних ВНЗ і в сучасних закладах ресторанного господарства; розширити практичну підготовку фахівців на базі сучасних закладів ресторанного господарства; продовжити роботу зі створення власних розробок навчально-методичних матеріалів та посібників; продовжувати роботу зі зміцнення та поновлення навчально-матеріальної бази; нарощувати кадровий потенціал навчального закладу, збільшувати частку викладачів вищої категорії шляхом проведення позачергової атестації; продовжувати роботу щодо поповнення бібліотечного фонду підручниками та навчальними посібниками.

Дирекцією та педагогічним колективом було проведено роботу щодо покращення матеріальної бази коледжу, а саме:

- збільшено кількість і встановлено комп'ютери нового покоління у комп'ютерних кабінетах; придбано малогабаритне устаткування - кавоварку "Zelmer", блендери "Bosch", міксери "Bosch", набори для фондю, м'ясорубки "Zelmer", скиборізку "Bosch", фритюрниці "Tefal", реєстратори розрахункових операцій, електронні ваги;

- коледж входить до освітнього комплексу "Освіта", створеного на базі Полтавського університету економіки і торгівлі. Викладачі циклової комісії технологічних дисциплін Коноплюк Л.О., Огуй С.В., Северин О.В., Гордієнко Л.В., Хмелик Г.І. пройшли курси підвищення кваліфікації і стажування на кафедрах ПУЕТ;

- для забезпечення освітнього процесу, впровадження інноваційних технологій у навчальних кабінетах встановлено 3 інтерактивні дошки, два мультимедійні проектори, графопроєктори, телевізори, ноутбуки;

- щорічно бібліотека поповнюється новою навчальною літературою. Методичний кабінет тісно співпрацює з НМЦ "Укоопосвіта", Науково-методичним центром аграрної освіти. За останні три роки бібліотечний фонд навчальної та науково-методичної літератури збільшився на 5182 примірники, в т.ч. зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" - на 968 примірників; напрацьовано електронні ресурси;

- у наукових збірниках та фахових виданнях викладачами коледжу опубліковано 58 статей, підготовлено і надруковано 33 методичні розробки,

електронний підручник з дисципліни "Технічне креслення" (викладач Огуй С.В.);

– для практичної підготовки студентів залучено бази сучасних закладів ресторанного господарства: ресторан "Аристократ", "Міміно", "Маестро", "Наталка Полтавка", "Shade", "Vivat Провінція", "Європа", готельно-ресторанний комплекс "Мухомор", "Рів'єра".

– за останні три роки проведено позачергові атестації, за результатами яких 14 викладачам присвоєно кваліфікаційну категорію "спеціаліст вищої категорії" і 12 - педагогічне звання "Викладач-методист".

Зауважень (приписів) контролюючих державних органів, а також претензій юридичних і фізичних осіб щодо освітньої діяльності навчального закладу, із заявленої до акредитації спеціальності, за період підготовки фахівців не було.

Висновки:

Експертна комісія констатує, що інформація щодо переліку зауважень контролюючих органів та заходи з їх усунення, яка наведена у матеріалах самоаналізу, відповідає реальному стану речей, і засвідчує, що у Полтавському кооперативному коледжі Полтавської облспоживспілки здійснено заходи з усунення зауважень, висловлених експертною комісією Міністерства освіти і науки України при проведенні акредитаційної експертизи з 28 по 30 березня 2012 року.

11 Зауваження, що були зроблені під час попередньої експертизи акредитаційної справи

За результатами попередньої експертизи поданих матеріалів акредитаційної справи вх. № 206-ас від 23 лютого 2017 року чергової експертизи експертній комісії Міністерства освіти і науки України необхідно було з'ясувати безпосередньо на місці та звернути увагу на таке:

1. Відомості щодо динаміки змін контингенту студентів не співпадають з ЄДЕБО.

Експертною комісією встановлено, що динаміка змін контингенту студентів у справі відображена на 01.01.2017 р. Згідно з наказом № 3 від 31.01.2017 р. здійснено випуск в кількості 60 осіб. Контингент студентів при перевірці відповідає показникам ЄДЕБО.

12 Загальні висновки і пропозиції

На підставі поданих на акредитацію матеріалів та перевірки безпосередньо у навчальному закладі результатів діяльності Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки щодо стану

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

матеріально-технічного, методичного та кадрового забезпечення навчально-виховного процесу підготовки фахівців зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" експертна комісія дійшла наступних висновків:

- Полтавський кооперативний коледж Полтавської облспоживспілки надає освітні послуги, що пов'язані зі здобуттям вищої освіти підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" відповідно до ліцензії: ліцензований обсяг набору 60 осіб за денною та 60 осіб за заочною формами навчання;

- засновницькі документи, ліцензія, сертифікати про акредитацію спеціальностей Полтавського кооперативного коледжу представлені в повному обсязі та відповідають вимогам чинного законодавства;

- Полтавський кооперативний коледж Полтавської облспоживспілки має науково-методичне, інформаційне, матеріально-технічне забезпечення, висококваліфікований викладацький склад, що гарантує якісний рівень підготовки фахівців зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" з урахуванням особливостей регіону та потреби у фахівцях даної спеціальності;

- усі навчальні дисципліни мають належне навчально-методичне забезпечення, яке включає навчальні та робочі програми навчальних дисциплін, лекційний матеріал, плани та методичні вказівки для проведення семінарських занять, завдання для практичних занять, підручники та необхідну кількість науково-методичної та довідкової літератури;

- склад та якість педагогічних кадрів, що забезпечують підготовку молодших спеціалістів, відповідає вимогам кадрового забезпечення. Частка викладачів вищої категорії, які забезпечують викладання навчальних дисциплін, становить 80,6%. Усі викладачі мають достатній педагогічний стаж та відповідну базову освіту. Підвищення кваліфікації проводиться згідно з планом-графіком;

- матеріально-технічна база, комп'ютерне, інформаційне забезпечення, соціально-побутова база дозволяють забезпечити необхідні умови для проведення освітньої діяльності відповідно до вимог державного стандарту освіти та нормативних документів Міністерства освіти і науки України;

- результати виконання студентами комплексних контрольних робіт відповідають нормативним вимогам з підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" та свідчать про їх готовність до вирішення професійних завдань.

Разом з тим, з метою вдосконалення освітнього процесу експертна комісія вважає за необхідне рекомендувати адміністрації коледжу врахувати такі

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

зауваження та пропозиції щодо покращення діяльності навчального закладу, які не впливають на загальний позитивний висновок, але дозволяють поліпшити якість підготовки фахівців, а саме:

- продовжити роботу щодо забезпечення освітнього процесу ліцензійним програмним забезпеченням у процесі викладання дисциплін циклу професійної та практичної підготовки, нарощувати електронні інформаційні ресурси навчально-методичного забезпечення власного розроблення;
- систематично оновлювати бібліотечний фонд фаховою літературою відповідно до навчальних програм;
- продовжити роботу щодо створення власних розробок навчально-методичних матеріалів та посібників;
- залучати студентів до виконання творчих наукових робіт зі спеціальності та участі у міжвузівських конференціях.

На підставі поданих на акредитацію матеріалів та перевірки результатів діяльності, експертна комісія констатує спроможність Полтавського кооперативного коледжу Полтавської облспоживспілки здійснювати освітню діяльність підготовки молодших спеціалістів у галузі знань 0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» з ліцензованим обсягом 60 осіб денної форми навчання та 60 осіб заочної форми навчання.

Голова експертної комісії,

доцент кафедри технології харчування

Харківського державного університету харчування
і торгівлі, кандидат технічних наук, доцент

С.Л. Юрченко

Член експертної комісії,

голова циклової комісії спеціальних
технологічних дисциплін та хімії державного
вищого навчального закладу "Черкаський
комерційний технікум", викладач вищої категорії,
викладач-методист

Н.Г. Хлиніна

З експертними висновками ознайомлений:

Директор Полтавського
кооперативного коледжу



В.А. Іноземцев

**Таблиця відповідності
стану забезпечення ВНЗ "Полтавський кооперативний коледж
Полтавської обласної громади" ліцензійним умовам
та вимогам акредитації з підготовки фахівців
освітньо-кваліфікаційного рівня "молодший спеціаліст"
зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції"**

Назва показника (нормативу)	Значення показника за норматив	Значення показника за фактом	Відхилення (+,-)
1	2	3	4
1. Загальні вимоги			
1.1 Концепція діяльності вищого навчального закладу за заявленим напрямом (спеціальністю)	+	+	-
1.2. Заявлений ліцензований обсяг денна форма навчання	60	60	
заочна форма навчання	60	60	
2. Кадрове забезпечення підготовки фахівців заявленої спеціальності			
2.1 Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин соціально-гуманітарного циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	8	
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи		8	
2.2 Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фундаментального циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин) (за винятком військових навчальних дисциплін)	-		
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи, з них:			
докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук, професорів дозволяється враховувати до 1/2 кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників або навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України або монографій, до одного доктора наук або професора)			
2.3 Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фахових дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	-	-
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи, з них:			
докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук, професорів дозволяється враховувати до 1/2 кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників або навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України або монографій, до одного доктора наук або професора)			

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

2.4 Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності та працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи (% від кількості годин для кожного циклу дисциплін навчального плану):			
- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки	25	84	+59
- цикл фундаментальної підготовки	25	90,2	+65,2
- цикл професійної та практичної підготовки	25	76,6	+51,6
2.5 Наявність циклової комісії з фундаментальної підготовки	+	+	-
2.6 Наявність кафедри зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної науково-педагогічної спеціальності:	-		
доктор наук або професор			
кандидат наук, доцент			
3. Матеріально-технічна база			
3.1. Забезпеченість лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідним для виконання навчальних програм (у % від потреби)	100	100	-
3.2 Забезпеченість студентів гуртожитком (у % від потреби)	70	94,1	+24,1
3.3 Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів	6	14	+8
3.4 Наявність пунктів харчування	+	+	-
3.5. Наявність спортивного залу	+	+	-
3.6. Наявність стадіону або спортивного майданчику	+	+	-
3.7 Наявність медичного пункту	+	+	-
4. Навчально-методичне забезпечення			
4.1 Наявність освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця (у т.ч. варіативної компоненти)	+	+	-
4.2 Наявність освітньо-професійної програми підготовки фахівця (у т.ч. варіативної компоненти)	+	+	-
4.3. Наявність навчального плану, затвердженого в установленому порядку	+	+	-
4.4 Наявність навчально-методичного забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану (%):			
4.4.1 Навчальних і робочих навчальних програм дисциплін	100	100	-
4.4.2 Планів семінарських, практичних занять, завдань для лабораторних робіт	100	100	-
4.4.3 Методичних вказівок і тематик контрольних, курсових робіт (проектів)	100	100	-
4.5 Наявність пакетів контрольних завдань для перевірки знань з дисциплін соціально-гуманітарної, фундаментальної та фахової підготовки (%)	100	100	-
4.6 Забезпеченість програмами всіх видів практик (%)	100	100	-
4.7 Наявність методичних указівок щодо виконання дипломних робіт (проектів), державних екзаменів	+	+	-
4.8 Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів (у т.ч. з використанням інформаційних технологій), %	100	100	-
4.9 Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь студентів	+	+	-
5. Інформаційне забезпечення			
5.1 Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, що містяться у власній бібліотеці (%)	100	100	-
5.2 Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загального контингенту студентів (%)	3	6,9	+3,9
5.3 Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями	3	5	+2

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

5.4 Можливість доступу викладачів і студентів для Інтернет як джерела інформації:			
- наявність обладнаних лабораторій	+	+	-
- наявність каналів доступу	+	+	-
6. Якісні характеристики підготовки фахівців			
6.1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
6.1.1 Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	-
6.1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-
6.2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше			
6.2.1. Рівень гуманітарних знань студентів:			
- успішно виконані контрольні завдання, %	90	96,4	+6,4
- якісно (на 5 і 4 виконані контрольні завдання), %	50	55,4	+5,4
6.2.2. Рівень фундаментальних знань студентів:			
- успішно виконані контрольні завдання, %	90	96,4	+6,4
- якісно (на 5 і 4 виконані контрольні завдання), %	50	55,7	+5,7
6.2.3. Рівень фахової підготовки:			
- успішно виконані завдання з дисциплін фахової підготовки, %	90	95,4	+5,4
- якісно (на 5 і 4 виконані контрольні завдання з дисциплін фахової підготовки), %	50	59,1	+9,1
6.3. Чисельність викладачів постійного складу, що обслуговують спеціальність, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	-
6.4. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів та результатів їх діяльності	-	-	-
6.5. Участь студентів у науковій діяльності (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях; участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	+	+	-

Голова експертної комісії,

доцент кафедри технології харчування

Харківського державного університету харчування і торгівлі, кандидат технічних наук, доцент



С.Л.Юрченко

Член експертної комісії,

голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії державного вищого навчального закладу "Черкаський комерційний технікум", викладач вищої категорії



Н.Г.Хлиніна

З експертними висновками ознайомлений:

Директор Полтавського кооперативного коледжу




В.А. Іноземцев

ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ
дотримання технологічних вимог щодо матеріально-технічного,
навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності
у Полтавському кооперативному коледжі з підготовки молодшого спеціаліста
зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції"

Відповідно до постанови КМУ від 30 грудня 2015 року № 1187

Найменування показника (нормативу)	Вимоги до значення показника (нормативу) за рівнями вищої освіти		
	Початковий рівень (короткий цикл)	Факт	Відхи- лення
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ			
щодо матеріально-технічного забезпечення			
освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
1. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів (кв.м. на одну особу з фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання та змінами	2,4	8,4	+6,0
2. Забезпечення мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	10	18,2	+8,2
3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	-
2) пунктів харчування	+	+	-
3) актового чи концертного залу	+	+	-
4) спортивного залу	+	+	-
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	-
6) медичного пункту	+	+	-
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	94,1	+24,1
Провадження освітньої діяльності			
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	-

ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ			
щодо навчально-методичного забезпечення			
освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
1. Наявність опису освітньої програми	+	+	-
2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	-
Провадження освітньої діяльності			
3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко

4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практики	+	+	-
6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації викладачів	+	+	-

ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ
щодо інформаційного забезпечення
освітньої діяльності у сфері вищої освіти

Започаткування провадження освітньої діяльності

1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховим періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	Не менш як два найменування	5	+3
---	-----------------------------	---	----

2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількох закладів освіти)	-	-	-
--	---	---	---

Провадження освітньої діяльності

3. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня/освітньо-наукова/видавнича/атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+	+	Немає відхи-лень
4. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (максимальний відсоток навчальних дисциплін)	30	63,2	+33,2

Голова експертної комісії,

доцент кафедри технології харчування
Харківського державного університету харчування
і торгівлі, кандидат технічних наук, доцент

 С.Л.Юрченко

Член експертної комісії,

голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії державного вищого навчального закладу "Черкаський комерційний технікум", викладач вищої категорії

 Н.Г.Хлиніна

З експертними висновками ознайомлений:

Директор Полтавського
кооперативного коледжу





В.А. Іноземцев

Додаток 3

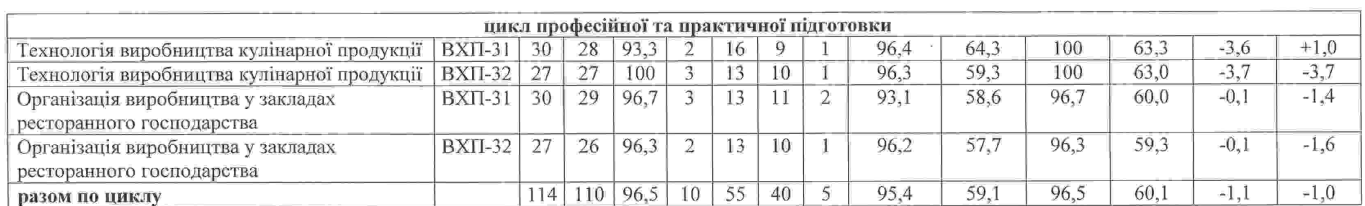
Полтавський кооперативний коледж
 Результати виконання комплексних контрольних робіт студентами
 зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції"

Навчальна дисципліна	Група	Чисельність студентів			Отримані оцінки				ККР		Самоаналіз		Відхилення від самоаналізу	
		За списком	З них виконали ККР	% виконання	"5"	"4"	"3"	"2"	% успішно викона-них	% якісного виконан-ня	% успішно викона-них	% якісного виконан-ня	% контр. роб	
													% успішно викона-них	% якісного виконан-ня
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
цикл гуманітарної і соціально-економічної підготовки														
Українська мова (за професійним спрямуванням)	ВХП-31	30	30	100	1	16	12	1	96,7	56,7	96,6	58,6	+0,1	-1,9
Українська мова (за професійним спрямуванням)	ВХП-32	27	26	96,3	-	14	11	1	96,2	53,8	100	55,2	-3,8	-1,4
Основи філософських знань	ВХП-31	30	29	96,7	-	17	11	1	96,6	58,6	96,6	55,2	-	+3,4
Основи філософських знань	ВХП-32	27	27	100	1	13	12	1	96,3	51,9	96,6	55,2	-0,3	-3,3
разом по циклу		114	112	98,2	2	60	46	4	96,4	55,4	96,8	57,1	-0,4	-1,7
цикл математичної, природничо-наукової підготовки														
Процеси та апарати харчових виробництв	ВХП-21	32	31	96,9	-	17	13	1	96,8	54,8	96,9	56,2	-0,1	-1,4
Процеси та апарати харчових виробництв	ВХП-22	28	27	96,4	-	15	11	1	96,3	55,6	96,4	57,1	-0,1	-1,5
Фізична та колоїдна хімія	ВХП-31	30	29	96,7	-	16	12	1	96,6	55,2	96,7	56,7	-0,1	-1,5
Фізична та колоїдна хімія	ВХП-32	27	26	96,3	-	15	10	1	96,2	57,7	96,3	55,6	-0,1	+2,1
разом по циклу		117	113	96,6	-	63	46	4	96,4	55,7	96,5	57,4	-0,1	-1,7

Голова експертної комісії



С.Л.Юрченко



A handwritten signature in cursive script, appearing to read "J. J." or similar, written in dark ink.

H. N. -

