

ВИСНОВКИ

**експертної комісії Міністерства освіти і науки України
про підсумки акредитаційної експертизи підготовки фахівців освітньо-
кваліфікаційного рівня *молодший спеціаліст* зі спеціальності *5.14010102*
Ресторанне обслуговування галузі знань *1401 Сфера обслуговування* в
Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств яка є членом
Центральної спілки споживчих товариств України**

м. Чернівці

24 березня 2018 р.

Відповідно до Закону України «Про вищу освіту», Постанови Кабінету міністрів України від 09.08.2001р. № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах», Постанови Кабінету міністрів України від 18.09.2013р. № 692 «Про внесення змін до Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах та порядку ліцензування діяльності з надання освітніх послуг», Постанови Кабінету міністрів України від 30.12.2015р. № 1187 «Про затвердження Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти», наказу міністерства освіти і науки, молоді та спорту України «Про затвердження Державних вимог до акредитації напряму підготовки, спеціальності та вищого навчального закладу» від 13.06.2012р. № 689, Положення «Про експертну комісію та порядок проведення акредитаційної експертизи», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 14.01.2002 року № 16 зі змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки України від 04.06.2002 року № 321 «Про встановлення нормативів витрат, пов'язаних з проведенням акредитації», інших нормативних актів та відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 06.03.2018 року № 188-л «Про проведення акредитаційної експертизи», з метою проведення чергової акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування* у Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі затверджена експертна комісія у складі:

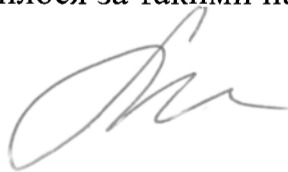
Голова експертної комісії - Кравченко Михайло Федорович – завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету, доктор технічних наук, професор.

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

Експертна комісія в період з 22 по 24 березня 2018р. розглянула подану Чернівецьким кооперативним економіко-правовим коледжем (надалі – Коледжем) акредитаційну справу та провела експертне оцінювання відповідності освітньої діяльності Коледжу державним критеріям та вимогам щодо акредитації спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування* за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста.

Експертне оцінювання проводилося за такими напрямками:

Голова експертної комісії, д.т.н., професор



М.Ф.Кравченко

- достовірність інформації, поданої Міністерству освіти і науки України Коледжем про акредитацію;
- відповідність чинним законодавчим вимогам кадрового, організаційного, навчально-методичного, інформаційного та матеріально-технічного забезпечення освітнього процесу;
- визначення рівня теоретичних і практичних знань, умінь і навичок студентів за результатами виконання комплексних контрольних робіт.

За результатами перевірки експертна комісія констатує наступне

1. Загальна характеристика

Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу і спеціальності 5.14010102 *Ресторанне обслуговування*

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж - заклад вищої освіти першого рівня акредитації. Заснований на підставі постанови Ради Народних комісарів УРСР у жовтні 1940 року (до 2000р. - технікум) з метою підготовки фахівців для системи споживчої кооперації та інших галузей господарювання. Відомча належність – Всеукраїнська центральна спілка споживчих товариств України, Чернівецька обласна спілка споживчих товариств.

Коледж здійснює свою діяльність на основі Статуту, затвердженого постановою правління Чернівецької обласної спілки споживчих товариств від 28 вересня 2016р. №42, і зареєстрованого в установленому порядку.

Заклад розташований за адресою: 58003, м. Чернівці, І-й провулок Кармелюка, 6.

Протягом усього періоду існування закладу освіти підготовлено понад 33 тисячі фахівців, які успішно працюють на підприємствах і в організаціях різних форм власності та галузей діяльності.

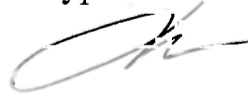
Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж зареєстровано в: Єдиному державному реєстрі підприємств та організацій України (ЄДРПОУ); Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань; Державному реєстрі вищих навчальних закладів України; Реєстрі вищих навчальних закладів Євросоюзу ECAS (Режим доступу: <https://ec.europa.eu/research/participants/portal/desktop/en/support/faqs/faq-367.html>); Реєстрі неприбуткових установ та організацій та інших.

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, передбачена можливість фінансування з державного та місцевого бюджетів.

Згідно з Постановою правління Чернівецької обласної спілки споживчих товариств від 24.12.2003р. № 207 директором Коледжу призначений Кошкарів Степан Андрійович, 1957 року народження, освіта вища - у 1980 році закінчив Львівський торгово-економічний інститут, викладач вищої категорії, кандидат економічних наук, доцент. Педагогічний стаж – 20 років, на посаді директора коледжу – 14 років. Кошкарів С.А підвищував кваліфікацію у Міжгалузевому інституті підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів Полтавського університету економіки і торгівлі з курсів: «Компетентнісно-орієнтоване

Голова експертної комісії, д.т.н., професор



М.Ф.Кравченко

викладання економічних та комп'ютерних дисциплін» (Свідоцтво ПК 01597997\00231-17 від 03.03.2017р. та з курсу: «Економічний розвиток Євросоюзу. Сучасні форми та методи викладання в європейських коледжах» м.Ботошань (Румунія) (Диплом про підвищення кваліфікації від 06-07.04.2017р.).

Коледж здійснює підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня *молодший спеціаліст* за денною та заочною формами навчання для потреб системи споживчої кооперації області та підприємств інших форм господарювання.

Ліцензії: Ліцензія АА №247862 для надання освітніх послуг, пов'язаних із одержанням повної загальної середньої освіти, з ліцензійним обсягом прийому 390 осіб, (протокол № 100, наказ ДОН від 27.02.2015 р. № 85).

Ліцензія АЕ № 636523 від 18.05.2015 р. про право на надання освітніх послуг, пов'язаних з одержанням професійної освіти на рівні кваліфікаційних вимог до професійно-технічного навчання, перепідготовки, підвищення кваліфікації за професіями: кухар, офіціант, продавець, бармен, кондитер, оператор комп'ютерного набору.

Ліцензію на освітню діяльність у сфері вищої освіти переоформлено на безстрокову згідно з наказом МОНУ від 21.12.17р. за № 490-л.

Представлені Експертній комісії документи, що забезпечують правові засади діяльності Коледжу, є чинними і достовірними.

У Коледжі здійснюється підготовка фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня *молодший спеціаліст* за такими галузями знань та спеціальностями:

0305 Економіка та підприємництво:

- 5.03050801 Фінанси і кредит
- 5.03050901 Бухгалтерський облік
- 5.03051001 Товарознавство та комерційна діяльність

0304 Право: - 5.03040101 Правознавство

0501 Інформатика та обчислювальна техніка:

- 5.05010201 Обслуговування комп'ютерних систем і мереж

0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської

продукції: - 5.05170101 Виробництво харчової продукції

1401 Сфера обслуговування:

- 5.14010301 Туристичне обслуговування
- 5.14010102 Ресторанне обслуговування (ліцензований обсяг 60 осіб денна

форма навчання, протокол АК № 102 від 29 березня 2013 р., сертифікат НД-І №2556820 від 05.06.2013р.)

Згідно з постановою Кабінету Міністрів України № 226 від 29.04.2015р. «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей», починаючи з 2016 року здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за новими спеціальностями.

Відповідно до *Акту узгодження переліку спеціальностей*, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за освітньо-кваліфікаційними рівнями молодшого спеціаліста, наведено узагальнений перелік спеціальностей та ліцензовані обсяги Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу (лист МОН від 23 листопада 2015р. № 1/9-561):



Наявний 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 спеціальності	Ліцензований обсяг		Шифр та найменування галузі знань	Код та найменування спеціальності	Ліцензований обсяг	
		денна форма навчання	заочна форма навчання			очна форма навчання	заочна форма навчання
0304 Право	5.03040101 Правознавство	90	30	08 Право	081 Право	90	30
0305 Економіка та підприємництво	5.03050801 Фінанси і кредит	60	–	07 Управління та адміністрування	072 Фінанси, банківська справа та страхування	60	–
0305 Економіка та підприємництво	5.03050901 Бухгалтерський облік	60	30	07 Управління та адміністрування	071 Облік і оподаткування	60	30
0305 Економіка та підприємництво	5.03051001 Товарознавство та комерційна діяльність	60	30	07 Управління та адміністрування	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	60	30
0501 Інформатика та обчислювальна техніка	5.05010201 Обслуговування комп'ютерних систем і мереж	60	–	12 Інформаційні технології	123 Комп'ютерна інженерія	60	–
0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції	5.05170101 Виробництво харчової продукції	50	25	18 Виробництво та технології	181 Харчові технології	50	25
1401 Сфера обслуговування	5.14010102 Ресторанне обслуговування	60	–	24 Сфера обслуговування	241 Готельно-ресторанна справа	60	–
	5.14010301 Туристичне обслуговування	30	30		242 Туризм	30	30
Всього:		470	145	Всього:		470	145

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 МОН України, Положенням про організацію освітнього процесу у Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі, Положенням про проведення практики студентів вищих навчальних закладів, складовими галузевих стандартів вищої освіти України за відповідними

Голова експертної комісії, д.т.н., професор



М.Ф.Кравченко

галузями знань, Статутом, Колективним договором Коледжу, Освітньою програмою та іншими нормативно-правовими актами.

Експертна комісія встановила, що у Коледжі дотримуються ліцензійних вимог щодо забезпечення якісного освітнього процесу; всі накази щодо зарахування студентів, відрахування, переведення і поновлення виконуються своєчасно, затверджуються Правила прийому до Коледжу відповідно до вимог Міністерства освіти і науки України, якісно ведеться документація приймальної комісії, журнали обліку навчальних занять, функціонує система внутрішнього забезпечення якості освіти.

Загальна характеристика Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу наведені у таблиці 1.1.

Таблиця 1.1

Загальна характеристика
Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу

№	Показники діяльності	Кількісні параметри	
		Денна форма навчання	Заочна форма навчання
1.	Ліцензований обсяг вищого навчального закладу (осіб)	470	145
	у тому числі за освітньо-кваліфікаційними рівнями:		
	- бакалавр (осіб)	-	-
	- молодший спеціаліст	470	145
2.	Кількість студентів, разом:	1011	
	у тому числі за формами навчання:	857	154
3.	Кількість навчальних груп (одиниць)	34	13
4.	Кількість напрямів підготовки, за якими здійснюється підготовка молодшого спеціаліста	5	5
	Кількість спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців	8	8
	у тому числі за освітньо-кваліфікаційними рівнями:		
	- молодший спеціаліст	8	8
5.	Кількість кафедр (циклових комісій)	4	
	з них випускових (одиниць)	3	
6.	Кількість факультетів (відділень)	3	
7.	Кількість співробітників (всього)	110	
	в тому числі педагогічних	74	
	серед них:		
	- викладачів вищої категорії, осіб / %	43 / 58,1	
	- кандидатів наук, осіб / %	13 / 17,6	
	- аспірантів та здобувачів наукових ступенів кандидата та доктора наук, осіб / %	8 / 10,8	
	- магістрів, осіб / %	16 / 21,6	
8.	Загальні площі будівель (кв. м), з них:	14948	
	- власні (кв. м)	14948	
	- орендовані (кв. м)	-	
	в тому числі навчальні площі (кв.м.)	9111	
	навчальні площі , які здаються вищим навчальним	-	

Голова експертної комісії, д.т.н., професор

М.Ф.Кравченко

	закладом в оренду (кв. м)	
9.	Загальна площа гуртожитків:	8175,5
	Кількість місць у гуртожитках:	650
10.	Кількість комп'ютерних класів	7
	Кількість робочих місць з ПЕОМ для студентів	105
	у т.ч. з виходом в Інтернет	105
11.	Бібліотека:	
	- загальна площа, кв. м	319,6
	- обсяг фондів, примірників	81304
	- електронна бібліотека, всього примірників	10551
	- кількість посадкових місць у читальних залах	70

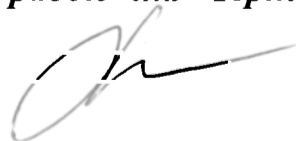
Освітній процес у Коледжі забезпечують 4 циклових комісії, до складу яких входять 74 викладачі, з них 61 – працюють на постійній основі та 13 – за зовнішнім сумісництвом. Розподіл педагогічних працівників за кваліфікаційними категоріями: 43 – спеціалісти вищої кваліфікаційної категорії (у т. ч. мають педагогічне звання «викладач – методист» – 4 особи), 21 - спеціалісти I кваліфікаційної категорії, 6 - спеціалістів II кваліфікаційної категорії, 4 – спеціалісти. Із всього викладацького складу 13 осіб мають науковий ступінь кандидата наук, 1 – докторант, 8 – здобувачів наукового ступеню кандидата наук, 16 осіб – мають кваліфікацію магістра, 2 – звання «Відмінник споживчої кооперації», 5 – нагороджені нагрудним знаком МОН України «Відмінник освіти України». Всі викладачі мають вищу освіту за спеціальностями, які відповідають профілю навчальних дисциплін, які вони викладають. Середній вік викладачів 35-40 років. Кількісний та якісний склад педагогічних працівників укомплектовується відповідно до потреб розвитку Коледжу.

Гарантами усіх освітніх програм з підготовки молодших спеціалістів за спеціальностями є кандидати наук. Підвищення кваліфікації, стажування викладачів, атестація проводяться вчасно, відповідно до нормативних документів.

Технологічне відділення коледжу відкрите у 1992 році. За цей період підготовлено більше тисячі фахівців – молодших спеціалістів сфери обслуговування, які працюють на підприємствах ресторанного господарства системи споживчої кооперації області та інших форм власності. Спеціальність 5.14010102 *Ресторанне обслуговування* акредитується вдруге, попередня акредитація проходила у 2013 році.

Підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 *Ресторанне обслуговування* здійснюють 29 висококваліфікованих педагогічних працівників, серед яких 17 осіб (58,6%) – спеціалістів вищої кваліфікаційної категорії, у тому числі 6 осіб мають науковий ступінь кандидата наук, два викладачі мають педагогічне звання «викладач – методист», три викладачі нагороджені нагрудним знаком МОН України «Відмінник освіти України». Кадрове забезпечення освітньої діяльності у Коледжі є достатнім для повного забезпечення сукупного ліцензійного обсягу з усіх спеціальностей та спеціальності 5.14010102 *Ресторанне обслуговування*.

Підготовка молодших спеціалістів за фахом *Ресторанне обслуговування* у Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі здійснюється в рамках *Угоди про співробітництво між Чернівецькою обласною державною адміністрацією, Чернівецькою обласною радою та Чернівецькою обласною*



спільною споживчих товариств, метою якої є розвиток кооперативного руху в області та посилення його ролі в реформуванні економіки України на ринкових соціально-економічних засадах, формування якісного кадрового потенціалу споживчої кооперації.

Організація освітнього процесу у Коледжі здійснюється за державними стандартами вищої освіти. Основне навчально-методичне забезпечення освітнього процесу формується за участі НМЦ «Укоопосвіта» (м. Київ). Педагогічний колектив працює над методичною проблемою «Якісне формування системи компетенцій студентів та викладачів відповідно до сучасних вимог на шляху євроінтеграції». Мова навчання у Коледжі – українська.

Основними джерелами інформаційного забезпечення викладачів і студентів є бібліотека Коледжу, навчальні кабінети та електронні засоби інформації. Обслуговування читачів у бібліотеці здійснюється на абонементі (у залі видачі літератури), у читальному та електронному залі. Забезпеченість навчальною літературою, посібниками та електронними ресурсами студентів складає 100%.

З метою активізації роботи студентів у комп'ютерному середовищі викладачами Коледжу з усіх дисциплін розроблені електронні варіанти навчально-методичних комплексів. Для студентів заочної форми навчання на базі платформи Moodle створено систему із застосуванням елементів дистанційного навчання. У Коледжі функціонує власний вузол корпоративної електронної пошти, сучасний Web-сайт.

Відповідно до *Програми подальшого реформування кооперативної освіти на період до 2020 року* створюється Єдина електронна система кооперативної освіти з використанням хмарних сервісів.

Ступенева освіта. Постановою-наказом Міністерства освіти і науки України та Центральної спілки споживчих товариств від 14.02.2006 р. № 38 створено навчальний комплекс «Кооперація» у складі Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича та Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу. Коледж входить до складу навчальних комплексів із закладами вищої освіти IV рівня акредитації системи Укркоопспілки: «Академія» – з Львівським торговельно-економічним університетом, та «Освіта» – з Полтавським університетом економіки і торгівлі за спорідненими галузями знань. Всі учасники комплексів зберігають юридичну та фінансову самостійність.

Міжнародна співпраця. Для вивчення, аналізу та запровадження міжнародних стандартів освіти, інноваційних форм і методів навчання, удосконалення професійних компетентностей тощо, налагоджена міжнародна співпраця Коледжу з Ботошанським економічним коледжем «Октав Оніческу» (Румунія); Ботошанською Професійною Школою Кооперації (Румунія); Гомельським торговельно-економічним коледжем (Білорусь); Середньою професійною школою торгівлі та обслуговування (м. Прешов, Словаччина).

Наукова робота у Коледжі проводиться за напрямками: науково-методична - як складова удосконалення науково-методичного забезпечення освітнього процесу; індивідуальна наукова діяльність викладачів, захист дисертацій; науково-пошукова робота студентів тощо. За останні три роки на замовлення НМЦ «Укоопосвіта» викладачами Коледжу виконано 53 методичні розробки за окремими дисциплінами, прорецензовано 330 розробок викладачів інших кооперативних закладів освіти.

Голова експертної комісії, д.т.н., професор



М.Ф.Кравченко

Тринадцять викладачів Коледжу мають науковий ступінь кандидата наук, 8 осіб – здобувачі наукового ступеня кандидата наук.

Висновок. У Коледжі наявні всі нормативні документи, що забезпечують правову основу діяльності: документи про створення, реєстрацію, Положення про Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж, ліцензії, сертифікати, основні накази, які визначають діяльність Коледжу, матеріали статистичної звітності.

Представлені експертній комісії документи, що забезпечують правову основу діяльності Коледжу, є чинними та достовірними.

2. Формування контингенту студентів

Профорієнтаційна робота у Коледжі – один із пріоритетних напрямів діяльності педагогічного колективу, триває протягом усього навчального року і спрямована на формування сталого інтересу молоді до закладу освіти.

Організація і проведення прийому студентів до Коледжу здійснюється відповідно до *Правил прийому до Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу*, розроблених відповідно до «Умов прийому до вищих навчальних закладів України», затверджених МОН України.

Прийом студентів на спеціальність 5.14010102 *Ресторанне обслуговування* здійснюється на базі повної, базової загальної середньої освіти та ОКР кваліфікований робітник. Навчання ведеться на контрактній основі за кошти фізичних та юридичних осіб.

У Коледжі здійснюється освітня діяльність з підготовки молоді до вступу (ліцензія серії АЕ, № 636367). Щорічно більше 80% випускників підготовчих курсів стають студентами Коледжу.

З поточного навчального року, за підтримки спілки споживчих товариств і організацій Чернівецької області, започатковане навчання студентів за галузевим замовленням системи споживчої кооперації області.

Ліцензований обсяг підготовки фахівців у Коледжі за освітньо-кваліфікаційним рівнем *молодший спеціаліст* становить 615 осіб, у т. ч. 470 – денна форма навчання та 145 – заочна форма.

Загальний контингент студентів Коледжу станом на 01.10.2017 р. складає 1011 осіб, у тому числі на денному відділенні - 857, на заочному – 154 особи. Динаміка загального контингенту наведена у таблиці 2.1.

Таблиця 2.1

Загальний контингент студентів Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу

№ з/п	Показник	Роки				
		2013	2014	2015	2016	2017
1	2	3	4	5	6	7
1.	Загальний контингент студентів, всього осіб	1102	984	934	946	1011
	в тому числі:					
	• денна форма	914	813	774	774	857

Голова експертної комісії, д.т.н., професор

М.Ф.Кравченко

	• заочна форма	188	171	160	172	154
2.	У тому числі у розрізі спеціальностей:					
2.1.	Правознавство (Право)	429	379	354	346	313
	• денна форма	350	314	295	271	244
	• заочна форма	79	65	59	75	69
2.2.	Бухгалтерський облік (Облік і оподаткування)	70	58	40	29	22
	• денна форма	52	43	27	15	14
	• заочна форма	18	15	13	14	8
2.3.	Фінанси і кредит (Фінанси, банківська справа та страхування)	119	86	61	48	52
	• денна форма	119	86	61	48	52
	• заочна форма	-	-	-	-	-
2.4.	Товарознавство та комерційна діяльність (Підприємництво, торгівля та біржова діяльність)	145	102	79	69	87
	• денна форма	123	89	66	60	75
	• заочна форма	22	13	13	9	12
2.5.	Обслуговування комп'ютерних систем і мереж (Комп'ютерна інженерія)	-	10	36	64	83
	• денна форма	-	10	36	64	83
	• заочна форма	-	-	-	-	-
2.6.	Виробництво харчової продукції (Харчові технології)	170	141	161	150	167
	• денна форма	126	100	123	118	135
	• заочна форма	44	41	38	32	32
2.7.	Ресторанне обслуговування (Готельно-ресторанна справа)	81	75	59	92	140
	• денна форма	81	75	59	92	140
	• заочна форма	-	-	-	-	-
2.8.	Туристичне обслуговування (Туризм)	88	133	144	148	147
	• денна форма	63	96	107	106	114
	• заочна форма	25	37	37	42	33

Показники формування контингенту студентів спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування подано в таблиці 2.2

Таблиця 2.2

Показники формування контингенту студентів спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування

№ з/п	Показник	Роки				
		2013	2014	2015	2016	2017
1	2	3	4	5	6	7
1.	Ліцензований обсяг підготовки *	60	60	60	60	60
	в тому числі:					
	• денна форма	60	60	60	60	60
	• заочна форма	-	-	-	-	-
2.	Прийнято на навчання, всього (осіб)*	35	22	28	53	57
	в тому числі:					
	• денна форма	35	22	28	53	57

Голова експертної комісії, д.т.н., професор

М.Ф.Кравченко

	в т.ч. за держзамовленням:	-	-	-	-	-
	• заочна форма					
	в т.ч. за держзамовленням:	-	-	-	-	-
3.	Подано заяв на одне місце за формами навчання	0,95	0,82	2,3	2,1	2,3
	• денна форма	0,95	0,82	2,3	2,1	2,3
	• заочна форма					
4.	Кількість вступників, прийнятих на скорочений термін навчання	-	-	-	-	-
	• денна					
	• інші форми навчання - заочна	-	-	-	-	-

Дирекція Коледжу приділяє належну увагу питанням формування та збереження контингенту студентів. На засіданнях педагогічної ради, методичного об'єднання кураторів студентських груп періодично розглядаються питання щодо адаптації студентів нового набору до навчання в умовах закладу вищої освіти. Щорічно розробляються заходи, спрямовані на адаптацію першокурсників та збереження контингенту студентів Коледжу. Психолог Коледжу проводить анкетування студентів нового набору з метою отримання даних та виявлення інтересів студентів.

Питання аналізу успішності та дисципліни систематично обговорюються на засіданнях педагогічної ради, циклових комісій, старостатах відділення та розширених старостатах по Коледжу. Чітко налагоджений контроль за дотриманням студентами навчальної дисципліни, обов'язковим відпрацюванням пропусків занять. Працює методичне об'єднання кураторів, рада з профілактики правопорушень, у склад яких входять заступники директора, голови циклових комісій, представники органів студентського самоврядування, куратори навчальних груп. Налагоджений постійний зв'язок з батьками. Для покращення якості навчання студентів усі викладачі згідно з графіком щотижня проводять індивідуальні консультації.

Щорічно збільшується кількість звернень роботодавців до адміністрації Коледжу щодо відбору на вакантні робочі місця випускників спеціальності 5.14010102 *Ресторанне обслуговування*. Тому, для задоволення потреб ринку праці, забезпечення зростання економіки України, розвитку підприємств і організацій споживчої кооперації, Коледжем прийнято ряд заходів для активізації формування контингенту студентів цієї спеціальності:

1. Укладено тристоронню Угоду про співробітництво між Чернівецькою обласною державною адміністрацією, Чернівецькою обласною радою та Чернівецькою обласною спілкою споживчих товариств про спільні дії щодо розвитку кооперативного руху в області і посилення його ролі в реформуванні економіки України на ринкових засадах на 2016-2026 рр.

2. Затверджено План галузевого та контрактного замовлення на підготовку молодших спеціалістів у Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі на 2018-2022 роки як один із складових розвитку споживчої кооперації.

3. Укладено понад 65 угод з підприємствами та організаціями області про довгострокову співпрацю, якими передбачено забезпечення студентів коледжу



базами для проходження навчальної та виробничої практики та подальшого працевлаштування.

4. Коледж активно розвиває міжнародну співпрацю для ширшого залучення абітурієнтів з представників національних меншин краю.

Висновок. Формування контингенту студентів спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування проводиться відповідно до чинного законодавства з урахуванням потреб ринку праці регіону та встановлених вимог з дотриманням ліцензійного обсягу. У Коледжі здійснюється цілеспрямована систематична робота над формуванням та збереженням контингенту студентів, про що свідчить позитивна динаміка набору студентів: у 2017 році прийнято 57 осіб при ліцензованому обсязі – 60.

3. Зміст підготовки фахівців

У ході перевірки експертна комісія вивчила стан та провела ретельний аналіз форм і змісту підготовки фахівців, організації освітнього процесу, його навчально-методичного забезпечення і констатує, що зміст підготовки молодших спеціалістів відповідає держаним вимогам.

Організація освітнього процесу в Коледжі за спеціальністю 5.14010102 *Ресторанне обслуговування* здійснюється на основі галузевого стандарту вищої освіти *освітньо-кваліфікаційної характеристики (ОКХ), освітньо-професійної програми (ОПП) та засобів діагностики якості вищої освіти (ЗД)*, що затверджені наказом №1809 Міністерства освіти і науки України від 23. 12. 2013р.

Варіативні компоненти освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми підготовки молодшого спеціаліста за спеціальністю 5.14010102 *Ресторанне обслуговування* розроблені робочою групою педагогічних працівників коледжу з урахуванням регіональних особливостей та потреб і вимог роботодавців, розглянуті на засіданні педагогічної ради коледжу, погоджені головою правління Чернівецької облспоживспілки та затверджені директором коледжу 28.08.2016 р.

Засоби діагностики якості вищої освіти зі спеціальності 5.14010102 *Ресторанне обслуговування* розроблені робочою групою, розглянуті на засіданні педагогічної ради коледжу, погоджені головою правління Чернівецької облспоживспілки і затверджені директором навчального закладу 28.08.2016 р.

Комісія констатує, що на основі освітньо-професійної програми розроблено навчальний план підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.14010102 *Ресторанне обслуговування*, який розглянуто та схвалено на засіданні педагогічної ради і затверджено директором коледжу. У навчальному плані визначено перелік та обсяг навчальних дисциплін, послідовність їх вивчення, конкретні форми проведення навчальних занять та дотримано співвідношення навчального часу між циклами підготовки.

З метою відповідності змісту підготовки потребам регіону та згідно з варіативною складовою ОПП спеціальності у навчальному плані передбачені дисципліни за вибором навчального закладу. Вибіркові навчальні дисципліни підібрані з урахуванням пропозицій підприємств-замовників, фахівців для більш повного задоволення освітніх і кваліфікаційних запитів студентів та потреб суспільства, ефективного використання можливостей і традицій коледжу тощо.

Голова експертної комісії, д.т.н., професор



М.Ф.Кравченко

Усі дисципліни, передбачені навчальним планом для підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю *5.14010102 Ресторанне обслуговування*, забезпечені навчальними програмами. Навчальні програми розроблені і затверджені Навчально-методичним центром Укркоопспілки «Укоопосвіта» та директором коледжу. Зміст навчальних програм відповідає державним стандартам та потребам ринку праці. На підставі навчальних програм розробляються робочі навчальні програми дисциплін, які щорічно коригуються, розглядаються на засіданнях циклових комісій та затверджуються заступником директора.

Практична підготовка молодших спеціалістів у Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі має чітку послідовність поетапного досягнення кінцевої мети – успішного працевлаштування на перше робоче місце. Для виконання наскрізної програми практичного навчання створені відповідні методичні комплекси для кожного етапу практичної підготовки.

Підсумковий контроль включає семестровий контроль, атестацію студентів. Семестровий контроль проводиться у формах семестрового екзамену, диференційованого заліку і заліку.

Атестація проводиться у вигляді Комплексного кваліфікаційного екзамену з дисциплін: *організація обслуговування, гігієна і санітарія, основи менеджменту, барна справа, управління якістю продукції та послуг*.

Забезпечення відповідного змісту підготовки молодших спеціалістів у Коледжі є визначальним чинником роботи педагогічного колективу. Питання змісту підготовки фахівців щороку розглядається на засіданнях циклової комісії, педагогічної ради, що відображено у протоколах.

Експертною комісією проаналізовані навчальні плани з підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування* за такими критеріями: співвідношення дисциплін різних циклів та їх перелік, обсяг годин аудиторної та самостійної підготовки, кількість курсових робіт, тривалість практики, форми підсумкового контролю знань. Комісією перевірено наявність та виконання графіку навчального процесу, розклади занять, відомості щодо результатів іспитів та заліків, захисту курсових проектів.

Відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 №1556-VII, Постанов Кабінету Міністрів України від 30.12.2015р. № 1187 «Про затвердження ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти» та від 29.04.15 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти», у коледжі розроблена Освітня програма для початкового рівня вищої освіти за спеціальністю 241 Готельно-ресторанна справа галузі знань 24 Сфера обслуговування. Відповідно до освітньої програми складено Перспективний навчальний план підготовки молодшого спеціаліста з готельно-ресторанної справи з виділенням циклів загальноосвітньої, загальної та професійної підготовки. 25% дисциплін навчального плану є вибірконими.

Висновок. Зміст підготовки фахівців відповідає вимогам державних освітніх стандартів підготовки молодших спеціалістів галузі знань 1401 Сфера обслуговування спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування. Навчальний план зі спеціальності та початкові програми з дисциплін відповідають вимогам Міністерства і освіти України та виконуються у повному обсязі.

Голова експертної комісії, д.т.н., професор



М.Ф.Кравченко

4. Організаційне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення освітнього процесу

4.1. Наявність організаційного та навчально-методичного забезпечення освітнього процесу. Освітній процес у Коледжі здійснюється відповідно до чинного законодавства та Положення про організацію освітнього процесу в коледжі, які є в наявності та затверджені в установленому порядку.

У коледжі ведеться необхідна організаційна та розпорядча документація: номенклатура справ коледжу, графік навчального процесу, розклади занять та екзаменаційно-залікових сесій, плани роботи педагогічної та науково-методичної рад, циклових комісій, відділень, виховної роботи, фізичного виховання, профорієнтаційної роботи, органів студентського самоврядування; фахових гуртків, клубів та гуртків за інтересами тощо. Мова навчання в Коледжі – українська.

4.2. Наявність та зміст навчального плану, графіку освітнього процесу. Основним нормативним документом коледжу, за допомогою якого здійснюється організація освітнього процесу, є навчальний план, у якому дотримано співвідношення навчального часу між циклами підготовки. При побудові навчального плану враховано структурно-логічну схему послідовності викладання навчальних дисциплін. На підставі навчального плану розроблені робочі навчальні плани у розрізі курсів, навчальних груп та затверджені директором коледжу.

Організація освітнього процесу здійснюється за державними стандартами і передбачає вивчення нормативних та вибіркових дисциплін.

Графік освітнього процесу складений на підставі навчального плану зі спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування*, є обґрунтованим та оптимально поєднує теоретичне та практичне навчання. Організація освітнього процесу здійснюється за державними стандартами і передбачає вивчення нормативних та вибіркових дисциплін.

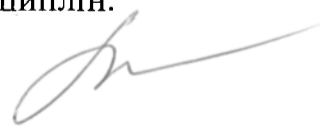
4.3. Наявність та зміст навчальних та робочих навчальних програм з дисциплін. З усіх дисциплін відповідно до навчального плану зі спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування* у коледжі наявні навчальні програми та робочі навчальні програми у повному обсязі.

Експертна комісія проаналізувала навчальні програми та робочі навчальні програми з дисциплін випускової циклової комісії з підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування* та констатує, що навчальні програми та робочі навчальні програми з дисциплін відповідають встановленим вимогам щодо їх структури і змісту.

4.4. Наявність та зміст навчально-методичного забезпечення. Навчально-методична, робота викладачів, які забезпечують підготовку молодших спеціалістів спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування*, базується на реалізації методичної проблеми циклової комісії: «Якісне формування системи компетенцій студентів відповідно до сучасних вимог на шляху євроінтеграції при вивченні туристичних та технологічних дисциплін».

Вирішенню цієї проблеми підпорядкована робота педагогічної, науково-методичної рад та циклових комісій Коледжу, у тому числі випускової циклової комісії туристичних та технологічних дисциплін.

Голова експертної комісії, д.т.н., професор



М.Ф.Кравченко

Навчально-методичне забезпечення освітнього процесу у Коледжі в цілому та з окремих навчальних дисциплін створюється як централізовано (через галузевий Навчально-методичний центр «Укоопосвіта» м. Київ, у роботі якого бере участь більшість викладачів коледжу), так і самостійно (власні розробки викладачів коледжу). За останні три роки викладачами Коледжу створено понад 50 різновидів навчально-методичного забезпечення та прорецензовано понад 330 видів навчально-методичних розробок інших кооперативних навчальних закладів, що підтверджено Договорами та Актами виконаних робіт щодо створення навчально-методичного забезпечення НМЦ «Укоопосвіта» та щорічними галузевими Звітами про діяльність навчального закладу.

Експертній комісії представлені на розгляд навчально-методичні комплекси з дисциплін спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування*, розроблені викладачами коледжу згідно з вимогами нормативних документів у паперовому та електронному вигляді. Навчально-методичне забезпечення кожної дисципліни включає: навчальну та робочу навчальну програми дисципліни, тексти або тези лекцій, фонд нормативно-законодавчого та інструкційного матеріалу, плани семінарських занять, завдання для практичних (лабораторних) занять, завдання та методичні рекомендації для самостійної роботи студентів, різноманітні засоби поточного та підсумкового контролю (у тому числі з використанням комп'ютерних технологій), пакети завдань для виконання комплексних контрольних робіт, перелік питань до заліку (екзамену), список рекомендованих джерел.

Експертна комісія відзначає, що комплекси навчально-методичного забезпечення дисциплін містять усі необхідні структурні елементи і на 100% забезпечують виконання навчального плану зі спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування*. Структура та зміст навчально-методичних комплексів з дисциплін свідчать, що викладачі систематично працюють над підбором і актуалізацією лекційних матеріалів; зміст практичних завдань ґрунтується на використанні реального практичного матеріалу діяльності підприємств і організацій різних форм власності, який підбирається викладачами під час стажування та керівництва виробничою практикою студентів. Значна увага приділена створенню та оновленню методичних рекомендацій для самостійної роботи студентів. Розроблено достатньо засобів для поточного, тематичного та підсумкового контролю рівня знань студентів, у тому числі з використанням тестової комп'ютерної програми, розробленої викладачами коледжу.

4.5. Наявність та зміст пакетів контрольних завдань для оцінки залишкових знань студентів. Для оцінки рівня знань студентів відповідними цикловими комісіями розроблені та затверджені в установленому порядку пакети завдань для проведення комплексних контрольних робіт (ККР) з усіх дисциплін навчального плану. ККР містять перелік формалізованих завдань, вирішення яких потребує умінь застосувати інтегровані знання програмного матеріалу дисципліни та характеризуються професійною спрямованістю. ККР з оцінки залишкових знань студентів для проведення самоаналізу складено з дотриманням вимог щодо акредитації і дозволяють оцінити рівень знань, вмінь та навичок студентів.

Зауважень щодо наповнення, структури та змісту комплексних контрольних робіт в експертній комісії немає.

Навчальним планом спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування* передбачено виконання курсової роботи на III курсі з дисципліни «Організація

обслуговування». Тематику курсових робіт розглянуто і схвалено на засіданні циклової комісії туристичних та технологічних дисциплін, передбачено більше 60 тем (Протокол №7 від 22.02.2018р.).

4.6. Наявність та зміст навчально-методичного забезпечення практичної підготовки студентів.

Організація практичної підготовки студентів зі спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування* здійснюється відповідно до «Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України» від 08.04.1993р. № 93, наскрізної програми практики для студентів кооперативних технікумів і коледжів спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування*, затвердженої НМЦ «Укоопосвіта» від 28.12.2011р. та робочих програм практичного навчання, розроблених викладачами-керівниками практики та затверджених заступником директора.

Відповідно до навчального плану зі спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування* цикл практичної підготовки складає 864 год., з них: навчальна практика - 378 год.; виробнича практика - 486 год.

Комісією встановлено, що викладачами створено комплекси методичного забезпечення з навчальної та виробничої практики .

Коледжем укладено договори співпраці для забезпечення базами практики студентів з: рестораном "Україна" (договір №126-с від 01.10.13р. 5 років), рестораном "Під липами" (№127-с від 20.11.13р., 5 років), ПАБ "Гойра" (№ 128-с від 20.02.14р., 5 років), Приватна фірма "Кнаус №132-с від 07.03.14р., 5 років), табором відпочинку "Вогник Буковини" (№143- с від 02.06.14р.), ГРК "Дельта" (№146-с від 21.11.14р.), ПП Григорчук (№154-с від 11.03.16р., База відпочинку "Вілла Вікторія" №158-с від 21.04.17р.), рестораном "Фрегат" (№158-с від 21.04.17р.), ПП Козак Т.М. (№164-с від 01.09.17р.) рестораном «Товстий мельник» (№151-с від 29.02.16р.), рестораном "Фаберже" (№155-с від 01.06.16р.), Спілкою споживчих товариств Чернівецької області (№162-с від 05.10.17р.), ГРК "Карпатська вежа" №163-с від 09.10.17р.), рестораном "Баклажан" (№164-с від 10.10.17р.), кафе- бутіком «Мантулки» (№166 –с від 12.10.17р.) та ін..

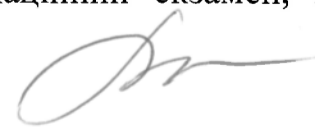
Всі бази практики - паспортизовані, підібрані таким чином, щоб повністю забезпечити виконання програм практики.

Підсумком виробничої практики є захист звіту, складеного студентом відповідно до програми та календарно-тематичного плану практики, який приймається комісією у складі представників адміністрації коледжу та викладачів-керівників практики, наказ про склад комісії затверджується директором коледжу.

Експертна комісія засвідчує, що практичне навчання забезпечено Програмою, затвердженою НМЦ «Укоопосвіта» від 28.12.2011р., та базами практики. Методичне та організаційне практична підготовка молодших спеціалістів зі спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування* повністю відповідає державним вимогам.

4.7. Наявність та зміст навчально-методичного забезпечення атестації випускників спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування*. Формою завершення навчання студентів спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування* є комплексний кваліфікаційний екзамен, який проводиться з

Голова експертної комісії, д.т.н., професор



М.Ф.Кравченко

метою встановлення фактичної відповідності рівня освітньої підготовки вимогам освітньо-кваліфікаційної характеристики.

Комплексні кваліфікаційні завдання для атестації студентів розроблені відповідно до Засобів діагностики якості вищої освіти, проводяться з використанням комп'ютерних технологій та дозволяють оцінити рівень теоретичної та практичної підготовки студентів за фахом згідно ОПП та ОКХ.

Голова екзаменаційної комісії затверджується Заступником Голови Правління Всеукраїнської спілки споживчих товариств України «Укркоопспілка», персональний склад членів екзаменаційної комісії затверджується наказом директора коледжу.

До комплексного кваліфікаційного екзамену допускаються студенти, які виконали навчальний план зі спеціальності у повному обсязі. Студенту, який успішно склав екзамен, рішенням екзаменаційної комісії присвоюється кваліфікація та видається диплом молодшого спеціаліста.

Експертна комісія відзначає якість та ґрунтовність структури та змісту екзаменаційних завдань, критеріїв їх оцінювання, що відповідає вимогам державних стандартів, забезпечує прозорість та об'єктивність оцінювання знань студентів.

4.8. Наявність та структура інформаційного забезпечення. У коледжі діє ефективна система інформаційного забезпечення студентів та педагогічних працівників для вирішення освітніх, виховних та управлінських завдань.

Основними джерелами інформаційного забезпечення викладачів і студентів є бібліотека коледжу, навчальні кабінети та електронні засоби інформації. Бібліотечний фонд навчальної, наукової та періодичної літератури коледжу становить 81,3 тис. прим., з них 97% - україномовні. Для забезпечення спеціальності 5.14010102 *Ресторанне обслуговування* Коледжем передплачено дев'ять видів періодичних видань: «Академія гостеприимства», «Безпека життєдіяльності», «Вісник Київського національного торговельно-економічного університету», «Економіка, менеджмент, бізнес», «Отельєр ресторатор», «Ресторатор», «Стандартизація, сертифікація, якість», «Вісник центральної спілки споживчих товариств України», Інформаційно-правова система «Ліга-Закон».

На базі читальної зали коледжу організована електронна бібліотека, яка містить електронні версії НМК з дисциплін професійної підготовки: *Бухгалтерський облік, Організація обслуговування, Технологія приготування їжі, Організація виробництва, Устаткування, Основи менеджменту, Основи маркетингу, Гігієна і санітарія, Діловодство, Барна справа, Управління якістю продукції та послуг, Організація та технологія обслуговування в готелях, Захист прав споживачів, Особливості зарубіжного сервісу, Естетичне оформлення готелів, Стандартизація в готелях, Ресторанний сервіс*, а також дисциплін циклу соціально-гуманітарної підготовки; фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки. На базі електронної бібліотеки Коледжу забезпечено доступ до електронних бібліотек Львівського торговельно-економічного університету та Полтавського університету економіки і торгівлі.

Забезпеченість навчальною літературою, посібниками та електронними ресурсами студентів спеціальності 5.14010102 *Ресторанне обслуговування* складає 100%.

Комп'ютерний парк коледжу нараховує 157 одиниць, з них 105 розташовані у сім комп'ютерних лабораторіях, решта - забезпечують роботу циклових комісій,



навчально-методичного кабінету, бібліотеки, тощо. Два сервери підтримують роботу єдиної комп'ютерної мережі.

В освітньому процесі використовується ліцензоване програмне забезпечення, у т. ч. типові прикладні програми з інформатики та комп'ютерної техніки, а також програмні продукти: Програми ОС Windows, ОС Linux, Veral Test, 1С:Підприємство 8.3 – (1С:Бухгалтерія, 1С:Управління торгівлею, 1С:Турагенція, 1С:БИТ.Отель), Система «Клієнт-банк», Програмний комплекс «ОПЗ» (Обробка податкової звітності), Програма «М.Е.Док», Програма «Арт-Звіт-Плюс», інформаційно-правова система «Ліга-Закон Еліт», «Парус: (Ресторан, Готель, Менеджмент і маркетинг) 8.0, мережева версія», автоматизована банківська система «БАРС Millennium», CORP2 (Корпоративний Клієнт-банк), QD_Pro (митний брокер) та інші.

Висновок. Організаційне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення відповідає встановленим вимогам Міністерства освіти і науки України щодо акредитації підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста зі спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування.

5. Організація наукової роботи

Планування та організація наукової роботи здійснюється у циклових комісіях, на відділеннях та узагальнюється на загальноколеджівському рівні за трьома основними напрямками: індивідуальна наукова діяльність викладачів та захист дисертацій; науково-методична робота викладачів як складова удосконалення науково-методичного забезпечення освітнього процесу за фахом; науково-пошукова робота студентів.

Індивідуальна науково-дослідна робота викладачів.

Директор коледжу - Кошкарів С.А. працює над написанням докторської дисертації. Викладачі коледжу захищають дисертації.

У 2015 році заступник директора, викладач-методист Борис Л.М. захистила дисертацію на здобуття наукового ступеня кандидата філологічних наук, у 2016 році опублікувала монографію «Динаміка назв страв та напоїв у буковинських говірках».

Викладач Апопій Г.В. у 2016р. захистив дисертацію на здобуття наукового ступеня кандидата економічних наук на тему: «Формування ефективної системи торговельного обслуговування в умовах розвитку сільської території».

- заступник директора Фонарюк О.Ю. 28 квітня 2017 р. захистила дисертацію на здобуття наукового ступеня кандидата юридичних наук на тему: «Протиправна поведінка людини: філософсько-правовий вимір».

Викладачі, що забезпечують підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування за міжакредитаційний період мають такі результати наукової роботи:

№ з/п	ПІБ викладача	Результат діяльності (тема доповіді, виступу, наукова стаття, результати та узагальнення наукових досліджень тощо)	Назва заходу, місце та час проведення
1.	Паламарек К.В.	Масова концентрація йоду в овочево-яєчних пастах	Харчова наука і технологія. – 2014. – № 2 (27). – С. 10-14.
2.	Паламарек К.В.	Investigation of hydration and formation of structural-mechanical properties of vegetable paste with iodine-containing raw material	Журнал / Technology audit and production reserves – 2017. С. 63-70.

Голова експертної комісії, д.т.н., професор

М.Ф.Кравченко

3.	Паламарек К.В.	Recipe optimization of vegetable pasta with iodine-containing raw material	Журнал / Technology audit and production reserves – 2016. С.11-17.
4.	Паламарек К.В.	Оптимізація рецептурного складу овочевих паст з йодовмісною сировиною	Технологічний аудит та резерви виробництва. – 2016. – № 2/4 (28). – С. 11-17.
5.	Паламарек К.В.	Функціонально-технологічні властивості йодовмісної сировини та екстракту інактивованих дріжджів	К. В. Паламарек // Вісник Львівської комерційної академії. Серія товарознавча : зб. наук. пр. / Львів. комерц. акад. – Львів : ЛКА, 2016. – Вип. 16. – С. 63-68.
6.	Паламарек К.В.	Роль питаня в профілактике йододефіцитных заболеваний	Процессы и аппараты пищевых производств (электронный журнал) / Санкт-Петербург: СПбГУНиПТ, 2013. – № 1.
7.	Паламарек К.В.	Інноваційні технології харчової продукції функціонального призначення.	Монографія Харків: У 2-х ч. Ч. 2 / Черевко О.І. – 4-ге вид., переробл. Та допов. – Х. : ХДУХТ, 2017. – 591с.
8.	Паламарек К.В.	Збірник рецептур кулінарної продукції і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей у дошкільних навчальних закладах	К. В. Паламарек / за заг. ред. М. І. Пересічного. – 2-ге вид., переробл. і доповн. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2013. – 772 с.
9.	Паламарек К.В.	Ефективність вживання білково-рослинних рулетів у профілактиці йододефіцитних станів	К. В. Паламарек // Туризм: реалії та перспективи сталого розвитку : Міжнар. наук.-практ. конф., 23–24 жовтня 2014 р. – Київ : КНТЕУ, 2014. – С. 283-284.
10.	Паламарек К.В.	Технология плодовоовощных паст с использованием йодсодержащего сырья	К. В. Паламарек // Актуальные проблемы и современные технологии производства продуктов питания : Междунар. науч.-практ. конф., 12-13 июня 2014 г. : сбор. труд. – Кутаиси : Кутаисский государственный университет Акакия Церетели, 2014 г. – С. 286-289.
11.	Чебан Л.М.	Хімічний та мікробіологічний аналіз харчової продукції: навчальний посібник	Чернівці: Чернівецький нац. ун-т, 2014. – 196с.
12.	Cheban L., Grynko O.	Use of <i>Acutodesmus dimorphus</i> (Turpin) tsarenko as a fodder organism for <i>Daphnia</i> growing. Acta Biol.	2017. Univ. Daugavp., 17 (2): 141 – 148.
13.	Oleksii Khudyi, Mykhailo Marchenko, Larysa Cheban	Recirculating aquaculture systems waste water as a medium for increase of phytoplankton and zooplankton biomass	International Letters of Natural Sciences. – 2016. – Vol.54. – P. 1–7.
14.	Cheban L.	Peculiarities of cultivation <i>Desmododesmus armatus</i> (Chocl.) Hegew. in the wash water from RAS	L. Cheban, I. Malischuk, M. Marchenko // Arch. Pol. Fish. – 2015. – Vol. 23 (3). – P. 155-162.
15.	L.M. Cheban, T.V. Shershen, M.M. Marchenko	Possibility of <i>Desmododesmus armatus</i> (Chod.) Hegew. cultivation in mixotrophic conditions	Biological systems. – 2017. – Vol. 9, Is. 1. – P. 28 – 32
16.	Чебан Л.М.	Особливості культивування <i>Acutodesmus dimorphus</i> (Turpin) Tsarenko на скидній воді із рибоводної установки замкнутого водопостачання	Наук. зап. Терноп. Нац. пед. ун-ту. Сер. Біол. – 2015. – № 3-4. – С.428 – 432
17.	Чебан Л.М., Марченко М.М.	Продуктивність монокультури <i>Chlorella vulgaris</i> Beijerinck, культивованої на скидній воді із	Вісник Одеського національного університету ім. Мечнікова. – 2015. – Т.20. Вип. 1 (36). – С. 121-128.

Голова експертної комісії, д.т.н., професор

М.Ф.Кравченко

		УЗВ	
18.	Бадюк Н.О.	Роль сухих екструдованих сніданків у харчуванні людини	Нові тенденції у харчових технологіях, якість і безпечність продуктів. Матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Львів, 16-17 квітня 2015р. – С. 141-144.
19.	Бадюк Н.О.	Технологія приготування їжі	Завдання для практичних занять для студентів кооперативних технікумів і коледжів. Спеціальність: 241 Готельно-ресторанна справа / Укл. Бадюк Н.О.. – К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2016. – 24с.
20.	Брик Степан	Кореляційний аналіз чинників національного туризму України	Матеріали міжнародної науково-практичної конференції „Інноваційні моделі розвитку туристичної інфраструктури України. Буковинське та світове старообрядництво: історія, культура, туризм”.- Частина 1.- Чернівці, 23-24 вересня 2006 р., Частина 1.- Чернівці, 2014.- 224 с.
21.	Брик С.Д., Гадельшин О.Р	Особливості заселення передгірських та гірських територій Західно-Українських земель німецькими колоністами	Еволюція та антропогенізація ландшафтів передгірських і гірських територій: Матеріали міжнар. наук. конф., / 31 трав. – 2 черв. 2012 р.). – Чернівці: Букрек, 2015. – 136 с.
22.	Брик С.Д., Круль В	Деякі часові особливості заселення передгірських та гірських територій західноукраїнських земель німецькими колоністами	Науковий вісник Чернівецького університету: збірник наукових праць. Чернівці: ЧНУ, 2017. – Вип. 614-615: Географія. – 152 с.
23.	Зігрюк О. О.	Компетентісна ідея в освіті зарубіжжя: успіхи та проблеми реалізації	Методичний семінар-практикум «Компетентнісний підхід у сучасній освіті: теоретичні засади світового та вітчизняного досвіду», 2017р
24.	Зігрюк О. О.	Формати закладу ресторанного господарства «Streetfood»	Методичний семінар-практикум «Нові формати закладів ресторанного господарства», 2016р
25.	Зігрюк О. О.	Програмний комплекс «Парус-Ресторан» для автоматизації ресторану	Методичний семінар-практикум «Ефективність використання автоматизованої системи обліку в закладах ресторанного господарства» на базі закладу ресторанного господарства «Піар», 2015 р
26.	Зігрюк О.О.	Етика ділового спілкування	Тести для визначення рівня знань студентів кооперативних коледжів. Спеціальності: 241 Готельно-ресторанна справа / Уклад. Зігрюк О.О. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2014 – 24с.
27.	Зігрюк О.О.	Особливості зарубіжного сервісу	Тести для визначення рівня знань студентів кооперативних коледжів. Спеціальності: 241 Готельно-ресторанна справа / Уклад. Зігрюк О.О. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2017. – 24с.
28.	Луцик Галина Миколаївна	Інформаційні технології і системи в управлінні готельно-ресторанним бізнесом та застосування інформаційної системи r-keeper	Методичний семінар-практикум «Ефективність використання автоматизованої системи обліку в закладах ресторанного господарства» на базі закладу ресторанного господарства «Піар», 2013 р
29.	Маковій С.В.	Устаткування закладів	Завдання для практичних і лабораторних

	Дісяк М.Я.	ресторанного господарства	занять у кооперативних технікумах і коледжах. Спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування / Укл.: Маковій С.В., Дісяк М.Я. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2015 – 62с.
30.	Кремзельок З. Я.	Компетентності – обговорюємо: тлумачемо, звикаємо до нових підходів	Методичний семінар-практикум «Компетентнісний підхід у сучасній освіті: теоретичні засади світового та вітчизняного досвіду», 2017р.
31.	Переверзева Т. І.	Безпечна та справедлива система харчування	Нові тенденції у харчових технологіях, якість і безпечність продуктів. Матеріали VII Всеукраїнської науково-практичної конференції. – Львів, 16-17 квітня 2015р. – С. 147-149
32.	Переверзева Т. І.	Програмний продукт «ІС: Підприємство 8. Ресторан» – готове рішення для автоматизації процесів роздрібного продажу і обслуговування відвідувачів	Методичний семінар-практикум «Ефективність використання автоматизованої системи обліку в закладах ресторанного господарства» на базі закладу ресторанного господарства «Піар», 2013 р
33.	Переверзева Т. І.	Формати закладу ресторанного господарства «Fast Casual»	Методичний семінар-практикум «Нові формати закладів ресторанного господарства», 2016р
34.	Переверзева Т.І.	Управління якістю продукції та послуг	Опорний конспект лекцій. Спеціальність : 5.14010102 Ресторанне обслуговування / Уклад. : Переверзева Т.І., Попадюк Г.М. – К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2014 – 5с.ч.№1, №2.
35.	Переверзева Т.І.	Основи стандартизації та контролю якості продукції	Тести для визначення рівня знань студентів кооперативних коледжів. Спеціальності: 181 Харчові технології / Уклад. Переверзева Т.І. –К.:НМЦ «Укоопосвіта», 2016. – 40с.
36.	Переверзева Т.І.	Товарознавство харчових продуктів	Завдання для практичних занять у кооперативних технікумах і коледжах. Спеціальності: 5.05170101 Виробництво харчової продукції / Укл.: Переверзева Т.І. НМЦ «Укоопосвіта», 2015. – 30с.
37.	Переверзева Т.І.	Технологія приготування їжі	Збірник задач і ситуаційних завдань для студентів кооперативних коледжів. Спеціальність: 181 Харчові технології / Укл. : Переверзева Т.І. – К. : НМЦ «Укоопосвіта», 2017. – 118с.
38.	Петрашук Т. М.	«АСТОР: Сеть Ресторанов 4.0» галузеве рішення для автоматизації ресторанів, що відповідають найсучаснішим вимогам	Методичний семінар-практикум «Ефективність використання автоматизованої системи обліку в закладах ресторанного господарства» на базі закладу ресторанного господарства «Піар», 2013 р
39.	Петрашук Т.М.	І місце у Всеукраїнському конкурсі професійної майстерності «Кращий кухар споживчої кооперації України»	Грамота м. Житомир, 2015р.
40.	Шмельова Л. В.	Становлення компетентнісного переходу в сучасній освіті як основа і реформування	Методичний семінар-практикум «Компетентнісний підхід у сучасній освіті: теоретичні засади світового та вітчизняного досвіду», 2016р.
41.	Шмельова Ліля	Формати закладу ресторанного	Методичний семінар-практикум

Голова експертної комісії, д.т.н., професор

М.Ф.Кравченко

	Василівна	господарства «quick and casual»	«Нові формати закладів ресторанного господарства», 2017р
42.	Шмельова Л.В.	Участь у роботі студентського круглого столу «Основні засади та положення теорії збалансованого та раціонального харчування»	Сертифікат учасника Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, м. Чернівці. 2017р.
43.	Шмельова Л.В.	Процеси та апарати харчових виробництв	Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів кооперативних коледжів. Спеціальності 181 Харчові технології / Укл. Шмельова Л.В. К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2017. – 132с.
44.	Шмельова Л.В.	I місце у Всеукраїнському конкурсі професійної майстерності «Кращий кондитер споживчої кооперації України»	Грамота м. Черкаси, 2016р.
45.	Цепенда М.М.	Водноресурсний менеджмент	Менеджмент природоохоронної діяльності: у 3-х част.: підручник / В.П. Руденко, І.В. Кібіч – Чернівці: 2014. – с.229-254
46.	Цепенда М.М.	Гідроенергетичний потенціал річок басейну Середнього Дністра	Науковий вісник Чернівецького університету 2015р. с.72-78
47.	Цепенда М. М.	Організація і методологія наукових досліджень із соціально-економічної географії	Коспект лекцій. Частина 1 / Укл. М.М.Цепенда – Чернівці: ЧНУ, 2016 – 50с.
48.	Цепенда М. М.		Навчальний посібник: Водноресурсний менеджмент // М.М. Цепенда 2016р. с.240.

Основні напрями наукових досліджень студентів спеціальності 5.14010102 *Ресторанне обслуговування*, пов'язані з діяльністю закладів ресторанного господарства системи споживчої кооперації та інших форм власності. Наукові здобутки за міжкредитаційний період такі:

№ з/п	Назва заходу	Учасник	Результат
2014-2015 навчальний рік			
1.	Загальноколеджівська науково-практична конференція «Інноваційні процеси та їх вплив на ефективність діяльності підприємства»	Бендюл Крістіна Шеренговська Ольга	Сертифікат учасника
2.	XXII науково-практична конференція ВНЗ Укоопспілки «Інноваційні процеси та їх вплив на ефективність діяльності підприємств Укоопспілки»	Шеренговська Ольга	Диплом учасника
3.	Міжвузівська конференція «Оздоровче харчування – важливий чинник збереження здоров'я людини» на базі Чернівецького торговельно-економічного інституті КНТЕУ, 18 травня 2014р	Галюк Ганна	Сертифікат учасника
4.	Міжнародна науково-практична Інтернет-конференція молодих учених, магістрантів та студентів «Роль молоді у процесі соціально-економічних перетворень суспільства: вітчизняний та зарубіжний досвід»	Таракан Анастасія	збірник матеріалів
5.	Загальноколеджівська науково-теоретична конференція «Динамічність інноваційних процесів у сфері ресторанного господарства України»	Бандур Надія Бучацька Катерина Галюк Ганна Порфирюк Юлія Брунза Павліна	сертифікат учасника

Голова експертної комісії, д.т.н., професор

М.Ф.Кравченко

2015-2016 навчальний рік			
6.	Обласна студентська науково-практична конференція з хімії «Земля – наш спільний дім»	Бендюл Крістіна	диплом учасника
7.	III науково-пізнавальна конференція «Фізика – наука майбутнього» серед студентів ВНЗ I-II р.а. Чернівецької області	Боднараш Іустина Бічер Катерина	сертифікат учасника
8.	II Всеукраїнська наукова конференція студентів ВНЗ I-IV р.а. «Нова Україна»	Єжела Анастасія	збірник матеріалів
9.	Міжвузівська науково-практична конференція «Перспективи, розвиток, інновації в туристичному бізнесі» на базі Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ, 22 травня 2016р	Бендюл Крістіна	сертифікат
2016-2017 навчальний рік			
10.	X Всеукраїнська науково-практична конференція молодих науковців, аспірантів та студентів «Європейська інтеграція України: соціально-політичні, економічні виміри»	Клим Діана	збірник тез доповідей, сертифікат
11.	Міжнародна науково-практична конференція «Особливості використання сучасних дивайсів у закладах ресторанного господарства» (Ботошань – Чернівці, 16 березня 2017р.)	Дубковецька Крістіна	сертифікат учасника
12.	Студентський круглий стіл на тему: «Якість води – здоров'я населення Буковини» на базі Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ, 20 квітня 2017р.	Божеску Аріна, Рупишев Родіон	дипломи учасників
13.	Обласна студентська науково-практична конференція «Природничі науки. Людина. Суспільство»	Ярмистий Дмитро	грамота учасника
14.	Загальноколеджівська науково-практична конференція «Реалії сьогодення та перспективи майбутнього в туристично-ресторанному бізнесі»	Лучик Євгенія Дубковецька Крістіна	сертифікат учасника
2017-2018 навчальний рік			
15.	Міжвузівський студентський круглий стіл «Основні засади та положення теорії збалансованого та раціонального харчування» на базі Чернівецького торговельно-економічного інституту КНТЕУ, 17 вересня 2016р	Думанська Анастасія Скіпор Ганна	сертифікат учасника
16.	Загальноколеджівська науково-практична конференція «Інноваційні процеси та їх вплив на ефективність діяльності підприємства»	Божеску Аріна Рупишев Родіон Добрянська Юлія Єричук Ольга Кохан Мар'яна Скіпор Ганна Копчанко Тетяна	сертифікат учасника

Студенти, наукові роботи яких визнанні кращими на загальноколеджівській конференції, представляють заклад освіти на щорічній Всеукраїнській науково-практичній конференції серед закладів вищої освіти системи Укркоопспілки.

Студенти Коледжу також беруть участь у конкурсах фахової майстерності, олімпіадах на кращі професійні знання, брейн-рингах, круглих столах та інших заходах науково-професійного спрямування.

№ з/п	Назва конкурсу, олімпіади	Учасник	Результат
1.	XIII фестиваль кулінарного мистецтва «Буковинська гостинність – 2014»	Соломійчук Євдокія	II місце
2.	XIII фестиваль кулінарного мистецтва «Буковинська гостинність – 2014»	Рожка Аліна	номінація «Найкраще розкриття теми в оформленні кондитерського виробу»
3.	Всеукраїнський конкурс фахової майстерності серед	Рожка Аліна	II місце

Голова експертної комісії, д.т.н., професор

М.Ф.Кравченко

	студентів ВНЗ I-II р.а. (обласний етап) 2014р.		
4.	Всеукраїнський конкурс фахової майстерності серед студентів ВНЗ I-II р.а. (обласний етап) 2015 р.	Білюк Богдан	I місце
5.	Всеукраїнський конкурс фахової серед студентів ВНЗ I-II р.а. (обласний етап) 2015р.	Медицька Інна	номінація «Прагнення до перемоги»
6.	XIV фестиваль кулінарного мистецтва «Буковинська гостинність - 2015»	Бойчук Ірина	III місце у номінації «Ексклюзивний святковий торт»
7.	XIV фестиваль кулінарного мистецтва «Буковинська гостинність - 2015»	Демчук Тетяна	II місце у номінації «Художня презентація композиції з овочів та фруктів - карвінг»
8.	Кулінарний фестиваль «Свято гарбуза» - 2016 р.	Демчук Тетяна, Корнута Денис, Кошара Руслана	сертифікати учасників
9.	Всеукраїнська студентська олімпіади (обласний етап) 2016р.	Балагура Ірина	I місце
10.	Всеукраїнська студентська олімпіади (обласний етап) 2016р.	Дубковецька Крістіна	II місце
11.	Всеукраїнська студентська олімпіади (обласний етап) 2016р.	Бабінецький Сергій	III місце
12.	Всеукраїнська студентська олімпіади (всеукраїнський етап) 2017 р.	Балагура Ірина	III місце
13.	Міжнародний фестиваль «FoodLandBukovina-2017»	Демчук Тетяна	срібна медаль, у номінації «Карвінг з овочів та фруктів»
14.	Міжнародний фестиваль «FoodLandBukovina-2017»	Боднарюк Катерина	бронзова медаль, у номінації «Художня робота з тіста»
15.	Міжнародний конкурс професійної майстерності серед офіціантів, кухарів і кондитерів України та Європи «Десерт XXI століття» 2018р.	Боднарюк Катерина	Золота медаль
16.	Міжнародний конкурс професійної майстерності серед офіціантів, кухарів і кондитерів України та Європи «Десерт XXI століття» 2018р.	Бастраков Данііл	Золота медаль
17.	Міжнародний конкурс професійної майстерності серед офіціантів, кухарів і кондитерів України та Європи «Десерт XXI століття» 2018р.	Марунчак Марія	Золота медаль
18.	Всеукраїнська студентська олімпіада (обласний етап) 2017 р.	Дунець Катерина	I місце
19.	Всеукраїнська студентська олімпіада (обласний етап) 2017р.	Божеську Аріна	II місце
20.	Всеукраїнська студентська олімпіада, 2017р.	Рупишев Родіон	II місце
21.	Всеукраїнська студентська олімпіада, (всеукраїнський етап) 2018 р.	Дунець Катерина	III місце

Висновок. Науково-дослідна робота у Коледжі та у випусковій цикловій комісії сприяє формуванню загальнонаукових та професійних компетентностей студентів спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування.

6. Міжнародна освітня співпраця

Експертна комісія констатує, що Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж з 2008 року є активним учасником міжнародної освітньої співпраці – в рамках Угоди про співробітництво в галузі освіти між Ботошанським повітом (Румунія) та Чернівецькою областю, підписаною 19

Голова експертної комісії, д.т.н., професор



М.Ф.Кравченко

червня 2008 року, на підставі ст.11 Протоколу про співробітництво в галузі освіти між МОН України та Міністерством виховання і досліджень Румунії.

Відповідно до п.4 вказаної Угоди, 15.10.2010 року підписано Угоду між Ботошанським економічним коледжем імені Октава Оніческу (Румунія) та Чернівецьким кооперативним економіко-правовим коледжем, відповідно до якої 15 жовтня 2014 року відбувся круглий стіл «Особливості освітньої діяльності в Україні та Румунії», з 22 квітня до 04 травня 2015 року студенти спеціальності 5.14010102 *Ресторанне обслуговування* проходили виробничу практику у закладах ресторанного господарства м. Ботошань; 12 травня 2016 року студенти коледжу взяли участь у Міжнародній студентській конференції «Формування професійних компетентностей фахівців індустрії гостинності» (м. Ботошань); 17 листопада 2017 відбувся науково-методичний семінар з вивчення досвіду румунських колег щодо участі у грантових освітніх програмах Еразмус + за галузями освітньої діяльності тощо.

Кооперативна міжнародна освітня співпраця розвивається з Гомельським торговельно-економічним коледжем Білоруської кооперативної спілки. Так, викладач Коледжу Апопій Г.В. 28-29 березня 2017 року взяв участь у Міжнародній науково-практичній конференції викладачів і студентів «Актуальні питання розвитку інноваційної економіки і освіти» (Республіка Білорусь, м. Гомель)

15 жовтня 2017 року розпочалась співпраця Коледжу з Середньою професійною школою торгівлі та обслуговування м. Прешов, Словаччина. Першим спільним заходом є участь студентів Коледжу у Міжнародному конкурсі, який відбувся у м. Прешов 5 – 6 лютого 2018 року.

Коледж усвідомлює важливість європейської освітньої співпраці, тому здійснив реєстрацію у загальноєвропейському реєстрі вищих навчальних закладів ECAS.

Висновок. Міжнародне співробітництво Коледжу спрямоване на розширення міжнародних зв'язків та впровадження європейського досвіду в освітній процес для підвищення якості освіти фахівців спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування.

7. Кадрове забезпечення освітньої діяльності

Експертною комісією після вивчення первинних документів перевірено достовірність наведеної у звіті інформації щодо якісного складу педагогічного персоналу випускової та інших циклових комісій Коледжу, що забезпечують освітній процес за спеціальністю 5.14010102 *Ресторанне обслуговування*.

Підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 *Ресторанне обслуговування* здійснюють 29 висококваліфікованих педагогічних працівників, серед яких 18 осіб (62,1%) – спеціалістів вищої кваліфікаційної категорії (Лугова С.М., Герасименко Л.Б., Постівка Д.М., Кречун Н.Д., Борис Л.М., Фонарюк О.Ю., Андріука В.В., Мартинюк Н.А., Цепенда М.М., Ткачук Е.Ю., Луцик Г.М., Маковій С.В., Мартинюк Н.А., Ватаманюк В.В., Паламарек К.В., Чебан Л.М., Апопій Г.В., Каспрук А.А., Коваленко В.В.), у тому числі 6 осіб мають науковий ступінь кандидата наук (Борис Л.М., Фонарюк О.Ю., Цепенда М.М.,



Паламарек К.В., Чебан Л.М., Апопій Г.В.), два викладачі мають педагогічне звання «викладач – методист» (Борис Л.М., Андріука В.В.), три викладачі (Маковій С.В., Герасименко Л.Б., Постівка Д.М.) нагороджені нагрудним знаком МОН України «Відмінник освіти України».

У Коледжі створено проектну групу (наказ № 52 від 31.08.17р.), на яку покладено відповідальність за підготовку фахівців зі спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування* (241 Готельно-ресторанна справа) у складі: Паламарек К. В. - гарант освітньої програми, кандидат технічних наук, спеціальність: *05.18.16 – технологія харчової продукції*; Переверзева Т.І., спеціаліст першої категорії, спеціаліст з *технології в ресторанному господарстві*, магістр з *готельно-ресторанної справи*, стаж роботи за фахом – 22 роки; Бадюк Н.О. – спеціаліст вищої категорії, магістр з *технології в ресторанному господарстві*, інженер-технолог закладу ресторанного господарства «Гном-Експрес».

Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години навчального плану спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування* та працюють у коледжі за основним місцем роботи становить 48,0%, у тому числі за циклами підготовки:

- цикл соціально-гуманітарної підготовки – 73,8%;
- цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки – 58,0 %;
- цикл професійної та практичної підготовки – 39,0 %.

Частка працівників з досвідом роботи за фахом (Маковій С.В., Бадюк Н.О., Переверзева Т.І., Апопій Г.В., Ткачук Е.Ю., Каспрук А.А., Коваленко В.П., Кремзелюк З.Я., Мартинюк Н.А., Луцик Г.М., Петрашук Т.М., Ватаманюк В.В.), які проводять лекції з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей становить 41,9% визначеної начальним планом кількості годин, відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти.

Викладацький склад випускової циклової комісії удосконалює фахову майстерність у Міжгалузовому інституті підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів Полтавського університету економіки і торгівлі (2016р. – Петрашук Т.М., Шмельова Л.В.), (2017р. – Маковій С.В., Зігрюк О.О., Переверзева Т.І., Кремзелюк З.Я., Луцик Г.М., Цепенда М.М., Брик С.Д., Бадюк Н.О.), Ботошанському економічному коледжі (2017р. – Маковій С.В., Зігрюк О.О., Переверзева Т.І., Кремзелюк З.Я., Луцик Г.М., Цепенда М.М., Брик С.Д., Бадюк Н.О., Петрашук Т.М., Шмельова Л.В.), а також шляхом стажування в організаціях та на підприємствах системи споживчої кооперації Чернівецької області та інших форм власності (2013р. – Петрашук Т.М. у Чернівецькій обласній державній санітарно-епідеміологічній станції; 2017р. – Шмельова Л.В. у закладі ресторанного господарства «Tomat Gold»; 2017р. – Зігрюк О.О. у закладі ресторанного господарства «Di Vossa»). Періодичність підвищення кваліфікації не перевищує 5 років. Цією формою удосконалення професійної та педагогічної майстерності охоплені всі викладачі Коледжу, у тому числі і сумісники.

У Коледжі систематично проводиться атестація керівних кадрів та педагогічних працівників. Остання чергова атестація педагогічних працівників

проведена у 2017 році. Викладача Шмельову Л.В. проатестовано на спеціаліста першої категорії, Цепенду М.М., Брика С.Д. – на спеціаліста вищої категорії (засідання атестаційної комісії від 31.03.2017р.).

Очолює цикловою комісією туристично-технологічних дисциплін Паламарек Каріна Вікторівна 1987 року народження, освіта вища, у 2010 році закінчила Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ за спеціальністю *Технологія харчової продукції*. У 2016 році захистила кандидатську дисертацію за спеціальністю *05.18.16 – Технологія харчової продукції*.

Заступником голови циклової комісії за напрямом технологічних та ресторанно-готельних дисциплін працює Переверзева Т.І. – спеціаліст першої категорії, закінчила Чернівецький торговельно-економічний інститут КНТЕУ за спеціальністю: *Харчові технології та інженерія*, кваліфікація - *спеціаліст з технології в ресторанному господарстві*, 2013р; у 2017 році здобула другу вищу освіту у Хмельницькому кооперативному торговельно-економічному інституті за спеціальністю *Готельно-ресторанна справа*; кваліфікація *магістр з готельно-ресторанної справи*. Загальний стаж роботи за фахом – 22 роки.

Випусковою предметною (цикловою) комісією є циклова комісія туристичних та технологічних дисциплін, яка об'єднує 13 викладачів, у тому числі: 7 – спеціалісти вищої кваліфікаційної категорії (53,8%) (Луцик Г.М., Маковій С.В., Паламарек К.В., Чебан Л.М., Брик С.Д., Цепенда М.М., Бадюк Н.О.), 4 – спеціалісти I кваліфікаційної категорії (Переверзева Т.І., Кремзелюк З.Я., Петрашук Т.М., Шмельова Л.В.). У складі випускової циклової комісії 4 викладачі мають науковий ступінь кандидата наук (Паламарек К.В., Чебан Л.М., Брик С.Д., Цепенда М.М.), один – нагороджений нагрудним знаком МОНУ «Відмінник освіти України» (Маковій С.В.), один – переможець Всеукраїнського фахового конкурсу «Кращий кухар споживчої кооперації України - 2015» (Петрашук Т.М.), один – переможець Всеукраїнського фахового конкурсу «Кращий кондитер споживчої кооперації України - 2016» (Шмельова Л.В.).

Висновок. Система підбору, комплектування та використання кадрового потенціалу, підвищення кваліфікації та атестації педагогічних працівників у Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі відповідають вимогам освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно з Ліцензійними умовами провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджених постановою КМУ від 30.12.2015р № 1187; сприяє реалізації потенційних можливостей педагогічного колективу в процесі підготовки фахівців зі спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування.

8. Матеріально-технічне забезпечення освітньої діяльності

Загальна площа земельної ділянки Коледжу складає 1,7978 га, про що свідчить Державний акт на право постійного користування землею № 0288 від 21.02.1995 р.

Загальна площа усіх приміщень, що використовуються у освітньому процесі Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу, становить 14948 кв. м. У єдиному комплексі розташовані навчальний корпус та два гуртожитки на 650 місць, підсобні приміщення.

Голова експертної комісії, д.т.н., професор



М.Ф.Кравченко

Експертній комісії представлені оригінали Свідоцтв на право власності та висновки Головного управління Держпродспоживслужби, Управління ДСНС та Управління Держпраці у Чернівецькій області про відповідність санітарним нормам, вимогам правил пожежної безпеки, нормам з охорони праці для надання освітніх послуг, оформлені у 2017 році.

Аудиторний фонд Коледжу становить 9111 кв. м. Навчальна площа з розрахунку на одного студента фактичного контингенту всього – 10,1 кв. м. Площі з розрахунку на весь сумарний ліцензований контингент студентів – 6,1 кв.м. при нормі навчальної площі на одного студента – 2,4 кв.м.

У навчальному корпусі розміщені:

1. Бібліотека з книжковим фондом близько 81,3 тис. прим.
2. Читальна зала на 70 місць.
3. Актіві зали: на 450, 150, 55 місць.
4. Спортивна зала №1 площею 287,4 кв. м.
5. Спортивна зала №2 (тир) площею 150,0 кв. м.
6. Зала важкої атлетики площею 16,0 кв. м.
7. Гімнастична зала у гуртожитку площею 54,4 кв. м.
8. Спортивний майданчик біля Коледжу площею 600,0 кв. м., спортивний майданчик біля гуртожитку площею 450 кв. м. Також Коледж використовує на умовах оренди Центральний стадіон міста Чернівці.
9. Їдальня площею 320,0 кв.м. на 150 місць та тренінг-бар на 15 місць.
10. Медпункт та стоматологічний кабінет.

В організації освітнього процесу задіяні 20 навчальних кабінетів, 12 лекційних аудиторій, 10 навчальних лабораторій, серед яких: навчальний Банк, навчальний Магазин; кухня, тренінг-бар (лабораторія); навчальний Ресторан-лабораторія; навчальний Зал судових засідань; навчальний Готель-лабораторія; навчальна Софт-лабораторія; навчальна Туристична агенція-лабораторія тощо.

Всі навчальні кабінети паспортизовано та забезпечено сучасним обладнанням, устаткуванням, технічними та мультимедійними засобами навчання, які необхідні для виконання навчальних планів і програм.

Коледж має два власних гуртожитки загальною площею 8175,5 кв.м., на 650 місць, що повністю забезпечує потребу студентів у житлі.

Висновок. Матеріально-технічна база, соціальна інфраструктура Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу відповідає нормативним та технологічним вимогам щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності, є достатньою для забезпечення ліцензійного обсягу набору студентів та для підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування.

9. Опис внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності

Внутрішня система забезпечення якості освіти ґрунтується на Положенні про систему забезпечення якості вищої освіти у Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі, розробленого відповідно до вимог Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII (стаття 16. Система забезпечення якості вищої освіти) та на принципах, викладених у «Стандартах і рекомендаціях щодо забезпечення якості в Європейському просторі вищої освіти» Європейської асоціації із



забезпечення якості вищої освіти і національному стандарті України, «Системи управління якістю» ДСТУ ISO 9001:2009.

Внутрішньоколеджівська програма забезпечення якості освіти, крім моніторингу багатьох кількісних показників, спрямована на підтримку системи цінностей, традицій, норм (як загальноколеджівського рівня, так і субрівнів) усіх підрозділів коледжу.

Важливим чинником у забезпеченні якості освітнього процесу в Коледжі є діяльність педагогічного колективу, показниками якої є: технології, методи та засоби, що використовуються при викладанні навчальних дисциплін; рівень професійної компетентності та педагогічної майстерності викладачів; участь у науковій роботі, написання навчально-методичної літератури: підручників, посібників, методичних рекомендацій; пошуково-дослідницька робота студентів тощо.

Внутрішня система забезпечення якості освіти у Коледжі забезпечує моніторинг навчального середовища (контингент студентів, його диференціація, кадрове забезпечення), освітнього процесу (навчально-методичне забезпечення, аналіз вхідного, поточного, тематичного, підсумкового контролю знань), якості та результативності науково-педагогічної діяльності викладачів.

До основних напрямків моніторингу належать: реалізація державної політики у сфері вищої освіти, контроль за дотриманням відділеннями коледжу законодавчих актів та нормативно-правових документів про вищу освіту, оснащеність навчального процесу, рівень навчальних досягнень у розрізі окремих студентів, груп, курсів, спеціальностей, вивчення та узагальнення стану організації навчальної та методичної роботи коледжу, вивчення стану відповідності навчальних та робочих навчальних програм нормативних та спецдисциплін установленим нормам, організація управлінської діяльності, організація та проведення директорських контрольних робіт, підведення підсумків екзаменаційних сесій.

Розроблено нормативно-правову документацію: *Положення про систему забезпечення якості вищої освіти у Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі (наказ № 56 від 31.08.17р.), Положення про внутрішній моніторинг якості підготовки фахівців (наказ № 54 від 02.09.16р.), Положення про організацію контролю за освітнім процесом (наказ № 93 від 01.09.15р.)* З метою спостереження та оцінювання результатів освітньої діяльності з подальшим їх аналізом здійснюється моніторинг системи управління якістю освіти у Коледжі.

Дані, отримані в результаті моніторингу, є джерелами інформації для здійснення коригувальних та запобіжних дій, що, своєю чергою, сприяє підвищенню якості освітніх послуг, які надає Коледж.

На сайті коледжу регулярно оновлюється інформація про освітню діяльність закладу освіти.

Висновок. Створена у Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності носить комплексний характер, включає процедури та заходи, визначені Законами України «Про освіту» та «Про вищу освіту» і сприяє підвищенню рівня професійної компетентності та педагогічної майстерності.



10. Якість підготовки і використання випускників спеціальності

Експертна комісія оцінила рівень якості підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.14010102 *Ресторанне обслуговування* на підставі матеріалів самоаналізу, експертної перевірки залишкових знань студентів та аналізу звітів про проходження практики, курсових робіт, підсумків державної атестації.

Згідно із затвердженим графіком з 22 березня по 24 березня 2018р. у Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі для студентів спеціальності 5.14010102 *Ресторанне обслуговування* були проведені комплексні контрольні роботи з таких дисциплін:

- із циклу соціально-гуманітарної підготовки з дисциплін: *українська мова (за професійним спрямуванням), економічна теорія;*
- із циклу фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки з дисциплін: *інформатика і комп'ютерна техніка, вища математика;*
- із циклу професійної та практичної підготовки з дисциплін: *організація обслуговування, барна справа, основи менеджменту.*

Показники абсолютної та якісної успішності студентів із дисциплін наведені у таблиці (таблиця 10.1).

Таблиця 10.1

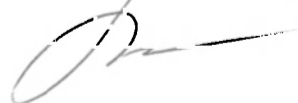
Результати самоаналізу та експертизи

Назва навчальних дисциплін	Результати самоаналізу		Результати експертизи	
	Абсолютна успішність, %	Якість навчання, %	Абсолютна успішність, %	Якість навчання, %
<i>Цикл соціально-гуманітарної підготовки :</i>				
Українська мова (за професійним спрямуванням)	100	57,1	100	52,4
Економічна теорія	100	51,7	100	53,6
<i>Разом по циклу</i>	<i>100</i>	<i>54,4</i>	<i>100</i>	<i>53,0</i>
<i>Циклу фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки:</i>				
Інформатика та комп'ютерна техніка	100	53,8	100	53,8
Вища математика	100	52,9	100	50,0
<i>Разом по циклу</i>	<i>100</i>	<i>53,4</i>	<i>100</i>	<i>51,9</i>
<i>Цикл професійної та практичної підготовки:</i>				
Організація обслуговування	100	52,4	100	52,4
Барна справа	100	52,9		50,0
	100	55,2	100	53,6
	100	57,7		53,8
Основи менеджменту	100	57,1	100	52,4
	100	58,8		57,2
<i>Разом по циклу</i>	<i>100</i>	<i>55,7</i>	<i>100</i>	<i>53,2</i>
Всього	100	54,5	100	52,7

Розбіжності результатів освітньої діяльності самоаналізу та експертизи у межах встановлених норм (-1,8%).

Експертною комісією вибірково перевірено 20% курсових робіт з дисципліни «Організація обслуговування». В основному роботи виконані на

Голова експертної комісії, д.т.н., професор



М.Ф.Кравченко

достатньому рівні. Розбіжність між середнім балом у курсових роботах, визначених комісією та експертами не перевищують встановлені норми.

Вибірково перевірено звіти з професійної практики – 20% від загальної кількості. Звіти містять копії договорів про матеріальну відповідальність офіціантів, барменів, копії супровідних документів на продукти та кулінарну і кондитерську продукцію, копії транспортних документів, товарно-грошовий звіт бармена, копії договорів на поставку продуктів, перелік джерел постачання закладу ресторанного господарства сировиною та продуктами, копії документів про відпускання кулінарної та кондитерської продукції з ресторану (кафе) у бар, зразок сертифіката якості на продукти, копії посадових інструкцій фахівців, копії бланків рахунків, копії бланків реєстрів рахунків, витяг із Журналу реєстрації замовлень для проведення заходів, бенкетів, витяг із Журналу обліку та видавання столового посуду, приборів, білизни, акти на списання вилученого з обігу посуду, приборів, столової білизни, копії меню, преїскуранта закладу ресторанного господарства, копії карт напоїв барів, дозвільна документація на здійснення підприємницької діяльності (виписка з Державного реєстру, патент, ліцензії тощо), копії інструкцій з техніки безпеки, пожежної безпеки, копії графіків виходу на роботу обслуговуючого персоналу, технологічні карти для закусок, фірмових страв, виробів, десертів, гарячих напоїв, змішаних напоїв, копії розрахункових документів. Комісія підтверджує наявність всіх складових звітів та належну їх якість.

Аналіз показників практичної підготовки показав, що рівень якісної та абсолютної успішності відповідає встановленим акредитаційним вимогам.

Завершальним етапом навчального процесу підготовки молодшого спеціаліста зі спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування* є Атестація, яка проводиться у формі комплексного кваліфікаційного екзамену, що включає завдання з дисциплін: *Організація обслуговування, Гігієна і санітарія, Основи менеджменту, Барна справа, Управління якістю продукції та послуг.*

Експертна комісія проаналізувала результати державних екзаменів студентів зі спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування* за останні роки, які представлені наступними якісними показниками: у 2014/2015н.р. – 58,9 %; у 2015/2016н.р. – 52,7 %; у 2016/2017н.р. – 56,3 %.

Випускники Коледжу мають можливість здобувати вищу освіту за скороченою формою навчання у відомчих ЗВО Укоопспілки: Львівському торговельно-економічному університеті та Полтавському університеті економіки і торгівлі; а також у Чернівецькому торговельно-економічному інституті КНТЕУ, у Чернівецькому Національному університеті імені Юрія Федьковича, з якими укладені договори про спільну діяльність щодо здійснення безперервної підготовки фахівців.

Про якість підготовки випускників спеціальності *5.14010102 Ресторанне обслуговування* Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу свідчить високий відсоток їх працевлаштування.

Висновок. За показниками якості успішності та працевлаштування випускників спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування освітня діяльність у коледжі відповідає вимогам Міністерства освіти і науки України.



11. Перелік зауважень контролюючих органів та заходи з їх усунення

На виконання наказу № 283-л від 08.02.2013 р. Міністерства освіти і науки України у період з 26 по 28 лютого 2013 р. була проведена акредитаційна експертиза діяльності Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу Чернівецької обласної спілки споживчих товариств, яка констатувала, що програма освітньої підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 *Ресторанне обслуговування* та умови її здійснення (матеріальна база, якісний склад викладачів, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, рівень теоретичної, професійно-практичної підготовки студентів і випускників) відповідають вимогам освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми підготовки молодшого спеціаліста з даної спеціальності та забезпечують державну гарантію якості вищої освіти.

Разом з тим, експертами були висловлені зауваження та рекомендації керівництву коледжу, які суттєво не вплинули на загальний позитивний висновок, а були спрямовані на подальше удосконалення освітнього процесу, а саме:

Зміст зауважень	Заходи з їх усунення
продовжити роботу з оснащення лабораторії з виробництва харчової продукції	з вересня 2016р. уведено в експлуатацію нове приміщення лабораторії виробництва харчової продукції, яка обладнана сучасним необхідним устаткуванням
продовжити роботу з удосконалення навчально-методичного забезпечення дисциплін та комп'ютеризації навчально-виховного процесу	створено електронні варіанти комплексів НМЗ з усіх дисциплін відповідно до навчального плану спеціальності 5.14010102 <i>Ресторанне обслуговування</i> та створена система із застосуванням елементів дистанційного навчання на базі платформи Moodle. В освітній процес впроваджені ліцензійні пакети програмного забезпечення, які відповідають рівню вимог підготовки фахівця з ресторанного обслуговування. Зокрема, професійні програмні продукти: ІС:Підприємство 8.3 – (ІС:Бухгалтерія, ІС:Управління торгівлею, інформаційно-правова система «Ліга-Закон Еліт», «Парус: (Ресторан, Готель, Менеджмент і маркетинг) 8.0, мережева версія»
постійно поповнювати бібліотечний фонд актуальною фаховою літературою, розширити перелік фахових періодичних видань, нарощувати електронні інформаційні ресурси	оновлено бібліотечний фонд фаховою літературою та розширено перелік періодичних видань зі спеціальності 5.14010102 <i>Ресторанне обслуговування</i> . Завершена робота зі створення електронної бібліотеки Коледжу, роботу якої забезпечують 12 комп'ютерних місць, розташованих у читальній залі бібліотеки та 15 комп'ютерних місць у комп'ютерній лабораторії, яка виділена під філію читальної зали з доступом до електронної бібліотеки Коледжу та глобальної мережі Internet; забезпечено доступ студентів та викладачів до електронних ресурсів бібліотек Полтавського університету економіки і торгівлі та Львівського торговельно-економічного університету
посилити профорієнтаційну роботу для забезпечення набору студентів на заочну форму навчання	з метою активізації профорієнтаційної роботи у коледжі створено консультативний пункт, у функції якого входить роз'яснювальна робота з потенційними абітурієнтами та їх батьками, організація роботи підготовчих курсів та рекламних заходів



планувати подальше підвищення викладачі циклової комісії Переверзева Т.І. та Зігрюк О.О. кваліфікації викладачів відповідно до здобули другу вищу освіту, а саме – спеціальність 241 профілю дисциплін, які вони *Готельно-ресторанна справа*, отримали кваліфікацію викладають *магістр з готельно-ресторанної справи*

За результатами експертизи поданих матеріалів акредитаційної справи Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу Чернівецької обласної спілки споживчих товариств (вх.№ 129-ас від 19 лютого 2018р.) експертом АКУ Тарчинською А.В. рекомендовано:

Зміст зауважень

З'ясувати фахову відповідність викладача Паламарек К.В. до дисципліни *Особливості зарубіжного сервісу спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування*

З'ясувати фахову відповідність викладача Чебан Л.М. до дисципліни *Стандартизація в готелях спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування*

Відсутні копії документів про відповідність приміщень, які знаходяться за адресою 2 пров. Кармелюка, 3 та вул. Салтикова-Щедрина, 35, санітарним нормам та вимогам правил пожежної безпеки

Встановлені факти

Комісією встановлено, що - Паламарек К.В. відповідно до диплому має кваліфікацію спеціаліст з технології харчування, кандидат технічних наук за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції. Змістові модулі дисципліни *Особливості зарубіжного сервісу* передбачають вивчення загальної характеристики особливостей харчування народів світу, їх традицій та культури харчування; організацію та особливості обслуговування іноземних громадян, інноваційних форм обслуговування у закладах ресторанного господарства, що відповідає базовій освіті викладача.

Наказом директора коледжу № 20 від 23.03.2018р. внесено зміни до педагогічного навантаження викладачів: з 26.03.2018р. дисципліну *Стандартизація в готелях буде викладати Зігрюк О.О.* - магістр з готельно-ресторанної справи.

Експертній комісії представлені оригінали Висновків Головного управління Держпродспоживслужби, Управління ДСНС та Управління Держпраці у Чернівецькій області про відповідають санітарним нормам, вимогам правил пожежної безпеки, нормам з охорони праці для надання освітніх послуг, оформлені у 2017 році із зазначенням конкретних адрес будівель і споруд, у тому числі за адресами: 2-й пров. Кармелюка, буд 3. та вул. Салтикова-Щедрина, буд 35.

11. Загальні висновки і пропозиції

На підставі поданих матеріалів експертна комісія дійшла висновку, що Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж може здійснювати підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю *5.14010102 Ресторанне обслуговування (241 Готельно-ресторанна справа)* з ліцензованим обсягом 60 осіб. Кадрове, навчально-методичне, матеріально-технічне, інформаційне забезпечення, професійно-практична підготовка студентів в цілому відповідають встановленим вимогам до відповідного рівня підготовки і можуть забезпечити державну гарантію якості освіти; подана на акредитаційну експертизу правова

Голова експертної комісії, д.т.н., професор



М.Ф.Кравченко

документація є достовірною, повною за обсягом та відповідає Державним вимогам до акредитації спеціальності.

Разом з тим експертна комісія вважає за необхідне висловити пропозиції та зауваження, які сприятимуть удосконаленню освітньої діяльності коледжу. Для цього необхідно:

1. Оновити Статут (за новою редакцією) відповідно до Закону України «Про вищу освіту» від 01.07.2014 № 1556-VII.

2. Доукомплектувати лабораторії з виробництва харчової продукції та організації обслуговування сучасним обладнанням, засобами малої механізації, посудом, приборами, тощо.

3. Поповнювати бібліотечний фонд навчальними посібниками, підручниками фахового спрямування, виданими провідними навчальними закладами України.

4. Розробити заходи з розширення комп'ютерного забезпечення освітнього процесу та подальшого впровадження елементів дистанційної форми навчання.

5. Продовжити роботу над впровадженням інноваційних методів навчання та інтерактивних технологій для забезпечення фахових компетентностей випускників.

6. Ширше впроваджувати в освітній процес ліцензовані комп'ютерні програми з професійно-орієнтованих дисциплін.

Висновок. Кадрове, матеріально-технічне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, а також якість підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування з ліцензованим обсягом 60 осіб у Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі відповідає встановленим вимогам до підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста та забезпечує державну гарантію якості освіти.

Голова експертної комісії:

Кравченко Михайло Федорович – завідувач кафедри технологій і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету, доктор технічних наук, професор

Експерт:

Прядко Оксана Михайлівна – заступник директора з навчально-методичної роботи Івано-Франківського державного коледжу технологій і бізнесу, викладач вищої категорії.

З експертними висновками ознайомлений



24 березня 2018р.

Кошкарів Степан Андрійович, к.е.н, директор Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу

Голова експертної комісії, д.т.н., професор

М.Ф.Кравченко

ЗВЕДЕНІ ВІДОМОСТІ
Про дотримання кадрових і технологічних вимог щодо матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності
Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу
за спеціальністю 5.14010102 Ресторанне обслуговування

Найменування показника (нормативу)	Початковий рівень		
	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1. КАДРОВІ ВИМОГИ щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1. Наявність у закладі освіти підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти	+	+	-
2. 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	+	-
3. Наявність у керівника проектної групи (гаранта освітньої програми):			
1) наукового ступеня та/або вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю	+	+	-
2) наукового ступеня та вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю			
3) 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)	+	+	-
4. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними (науковими) працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію)	25	68,9	+43,9
2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора	-	-	-
3) які мають науковий ступінь доктора наук та вчене звання	-	-	-
5. Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних	-	-	-

Голова експертної комісії, д.т.н., професор

М.Ф.Кравченко

компетентностей, науково-педагогічними (науковими) працівниками, які є визнаними професіоналами з досвідом роботи за фахом (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
1) дослідницької, управлінської, інноваційної або творчої роботи за фахом	-	-	-
2) практичної роботи за фахом	10	41,9	+31,9
6. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва курсовими, дипломними роботами (проектами), дисертаційними дослідженнями науково-педагогічними (науковими) працівниками, рівень наукової та професійної активності кожного з яких засвідчується виконанням за останні п'ять років не менше трьох умов, зазначених у пункті 5 приміток	підпункти 1-19 пункту 5 приміток	100	-
7. Наявність випускової кафедри із спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково-педагогічної спеціальності:			
1) з науковим ступенем доктора наук та вченим званням			
2) з науковим ступенем та вченим званням			
3) з науковим ступенем або вченим званням	+	+	-
8. Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково-педагогічними працівниками та/або наказів про прийняття їх на роботу	+	+	-

**ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ
щодо матеріально-технічного забезпечення
освітньої діяльності у сфері вищої освіти**

Найменування показника (нормативу)	Початковий рівень		
	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
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	10,8	+8,4
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	10	37,5	+27,5
3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			

Голова експертної комісії, д.т.н., професор



М.Ф.Кравченко

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	100	+ 30
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	-

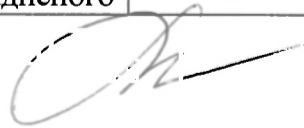
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ
щодо навчально-методичного забезпечення
освітньої діяльності у сфері вищої освіти

Найменування показника (нормативу)	Початковий рівень		
	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1. Наявність опису освітньої програми	+	+	-
2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	-
3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	-
6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	-

ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ
щодо інформаційного забезпечення
освітньої діяльності у сфері вищої освіти

Найменування показника (нормативу)	Початковий рівень		
	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого	не менш як два найменування	9	+7

Голова експертної комісії, д.т.н., професор



М.Ф.Кравченко

профілю, в тому числі в електронному вигляді			
2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)		+	-
3. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня (освітньо-наукова) видавнича/атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+	+	-
4. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін)	30	87,5	+57,5

Відповідно до п. 4.1 кадрових вимог щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію.

Голова експертної комісії:

Кравченко Михайло Федорович – завідувач кафедри технологій і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету, доктор технічних наук, професор

Експерт:

Прядко Оксана Михайлівна – заступник директора з навчально-методичної роботи Івано-Франківського державного коледжу технологій і бізнесу, викладач вищої категорії.

З експертними висновками ознайомлений

24 березня 2018р.



Кошкарів Степан Андрійович, к.е.н., директор Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу

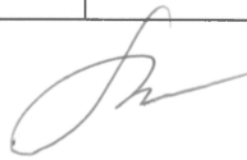
Голова експертної комісії, д.т.н., професор

М.Ф.Кравченко

ЗВЕДЕНА ВІДОМІСТЬ
дотримання нормативних вимог щодо якісних характеристик
підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст
за спеціальністю 5.14010102 Ресторанне обслуговування
у Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	-
1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-
1.3. Чисельність науково-педагогічних (педагогічних) працівників, що обслуговують спеціальність, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	-
2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
6.2.1. Рівень знань студентів з соціально - гуманітарної підготовки:			
2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання,%	90	100	+10
6.2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	55,3	+5,3
2.2. Рівень знань студентів з фундаментальної, природничо-наукової та загальноєкономічної підготовки:			
2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	56,9	+ 6,9
2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
6.2.3.1. Успішно виконані завдання з дисциплін професійної підготовки, %	90	100	+10
2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	55,7	+5,7
3. Організація наукової роботи			
3.1. Наявність у структурі закладу освіти наукових підрозділів	-	+	+

Голова експертної комісії, д.т.н., професор



М.Ф.Кравченко

3.2. Участь студентів у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях; участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо.)	-	+	-
---	---	---	---

Голова експертної комісії:



Кравченко Михайло Федорович – завідувач кафедри технологій і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету, доктор технічних наук, професор

Експерт:



Прядко Оксана Михайлівна – заступник директора з навчально-методичної роботи Івано-Франківського державного коледжу технологій і бізнесу, викладач вищої категорії.

З експертними висновками ознайомлений

24 березня 2018р.



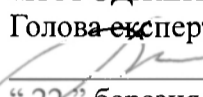
Кошкарів Степан Андрійович, к.е.н, директор Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу

Голова експертної комісії, д.т.н., професор



М.Ф.Кравченко

Додаток Б

«ПОГОДЖЕНО»
Голова експертної комісії
 М.Ф.Кравченко
«22» березня 2018 р.



Графік
проведення комплексних контрольних робіт
студентами спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування
Чернівецького кооперативного економіко правового коледжу

№	Дисципліна	Група	Дата	Час	Аудиторія	Викладач	Експерт
Цикл гуманітарної та соціально-гуманітарної підготовки							
1.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	341	22.03	9.00	407	Гамула Л.М.	Прядко О.М.
2.	Економічна теорія	241	22.03	10.30	118	Каспрук А.А.	М.Ф.Кравченко
Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноєкономічної підготовки							
3.	Вища математика	342	23.03	9.00	413	Угрин С.О.	Прядко О.М.
4.	Інформатика та комп'ютерна техніка	242	23.03	9.00	224	Білецька Н.В.	М.Ф.Кравченко
Цикл професійної та практичної підготовки							
5.	Барна справа	241 242	23.03	10.30	217	Паламарек К.В.	М.Ф.Кравченко
6.	Основи менеджменту	341 342	22.03	10.30	310	Кремзелюк З.Я.	Прядко О.М.
7.	Організація обслуговування	341 342	23.03	10.30	205	Зігрюк О.О.	Прядко О.М.

Заступник директора,  Л.М. Борис

Голова експертної комісії, д.т.н., професор

 М.Ф.Кравченко

Зведена відомість
результатів виконання комплексних контрольних робіт студентами спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування,
проведених при акредитаційній експертизі у Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі

№ з/п	Назва дисципліни	Група	К-ть студентів	Виконували ККР		Одержали оцінки при акредитаційній експертизі								Успішність, %	Якість, %	Самоаналіз		Якість, відхилення
				К-ть	%	5		4		3		2				Успішність, %	Якість, %	
						К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%	К-ть	%					
Цикл та соціально-гуманітарної підготовки																		
1	Українська мова (за проф. спрям)	341	21	21	100	1	4,8	10	47,6	10	47,6	-	-	100	52,4	100	57,1	- 4,7
2	Економічна теорія	241	28	28	100	-	-	15	53,6	13	46,4	-	-	100	53,6	100	51,7	+ 1,9
Усього за циклом			49	49	100	1	2,0	25	51,0	23	46,9			100	53	100	54,4	- 1,4
Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки																		
3	Інформатика та комп'ютерна техніка	242	26	26	100	-	-	14	53,8	12	46,2			100	53,8	100	53,8	-
4	Вища математика	342	14	14	100	1	7,1	6	42,9	7	50,0	-	-	100	50	100	52,9	- 2,9
Усього за циклом			40	40	100	1	2,5	20	50,0	19	47,5	-	-	100	51,9	100	53,4	- 1,5
Цикл професійної та практичної підготовки																		
5	Організація обслуговування	341	21	21	100	2	9,5	9	42,9	10	47,6	-	-	100	52,4	100	52,4	-
		342	14	14	100	1	7,1	6	42,9	7	50	-	-	100	50	100	52,9	- 2,9
6	Барна справа	241	28	28	100	4	14,3	11	39,3	13	46,4	-	-	100	53,6	100	55,2	- 1,6
		242	26	26	100	1	3,8	13	50	12	46,2	-	-	100	53,8	100	57,7	- 3,9
7	Основи менеджменту	341	21	21	100	-	-	11	52,4	10	47,6	-	-	100	52,4	100	57,1	- 4,7
		342	14	14	100	-	-	8	57,2	6	42,8	-	-	100	57,2	100	58,8	- 1,6
Усього за циклом			124	124	100	8	6,5	58	46,8	58	46,8	-	-	100	53,2	100	55,8	- 2,6
Разом			213	213	100	10	4,7	103	48,4	100	47,4	-	-	100	52,7	100	54,5	- 1,8

Голова експертної комісії
 Експерт
 Директор коледжу

М.Ф. Кравченко
 О.М. Прядко
 С.А. Кошкарів

Голова експертної комісії, д.т.н., професор

М.Ф.Кравченко



Додаток Г

Результати якості перевірки курсових робіт з дисциплін “Організація обслуговування ”
студентів спеціальності 5. 14010102 *Ресторанне обслуговування*

Навчальний рік	Кількість курсових робіт	Оцінка комісії за курсову роботу					Оцінка експертної комісії за курсову роботу					Відхилення	
		5	4	3	Якість успіш-ті %	Середній бал	5	4	3	Якість успіш-ті %	Середній бал	Якість успіш-ті %	Середній бал
2014/2015	39/8	6	15	18	53,8	3,69	5	16	18	53,8	3,66	-	-0,03
2015/2016	19/4	3	7	9	52,6	3,68	2	8	9	52,6	3,6	-	-0,08
2016/2017	16/3	2	7	7	56,3	3,69	2	7	7	56,3	3,69	-	-
Разом	74	11	29	34	54,1	3,68	9	31	34	54,1	3,65	-	-0,03

Голова експертної комісії:

завідувач кафедри технологій і організації
ресторанного господарства
Київського національного
торговельно-економічного університету,
доктор технічних наук, професор

Експерт:

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

З експертними висновками ознайомлений
директор Чернівецького кооперативного
економіко-правового коледжу,
кандидат економічних наук

Голова експертної комісії, д.т.н., професор

М. Ф. Кравченко

О. М. Прядко

С. А. Кошкарів

М.Ф.Кравченко

Результати якості перевірки звітів з професійної практики студентів
спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування

Навчальний рік	Кількість звітів	Оцінка комісії за звіт при захисті				Оцінювання звітів експертною комісією				Відхилення по середньому балу
		5	4	3	Середній бал	5	4	3	Середній бал	
2014/2015	39/8	8	13	18	3,74	7	14	18	3,7	-0,04
2015/2016	19/4	3	7	9	3,68	3	6	10	3,6	-0,08
2016/2017	16/3	3	6	7	3,75	2	7	7	3,68	-0,007
Разом	74	14	26	34	3,73	12	27	35	3,68	-0,05

Голова експертної комісії:
завідувач кафедри технологій і організації
ресторанного господарства
Київського національного
торговельно-економічного університету,
доктор технічних наук, професор


М. Ф. Кравченко

Експерт:
заступник директора
з навчально-методичної роботи
Івано-Франківського державного коледжу
технологій і бізнесу,
викладач вищої категорії.


О. М. Прядко

З експертними висновками ознайомлений
директор Чернівецького кооперативного
економіко-правового коледжу,
кандидат економічних наук


С. А. Кошкарів

Голова експертної комісії, д.т.н., професор


М.Ф.Кравченко

