

ВИСНОВКИ

**експертної комісії Міністерства освіти і науки України
про підсумки акредитаційної експертизи підготовки фахівців освітньо-
кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст зі спеціальності 5.05170101
Виробництво харчової продукції галузі знань 0517 Харчова промисловість та
переробка сільськогосподарської продукції в
Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі
Чернівецької обласної спілки споживчих товариств яка є членом
Центральної спілки споживчих товариств України**

м. Чернівці

30 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 13.03.2018 року № 230-л «Про проведення акредитаційної експертизи», з метою проведення чергової акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 *Виробництво харчової продукції* у Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі затверджена експертна комісія у складі:

Голова експертної комісії – Федак Наталя Василівна, професор кафедри технології харчування Харківського державного університету харчування і торгівлі, кандидат технічних наук, доцент;

Член експертної комісії – Хлиніна Наталія Григорівна, голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії Черкаського комерційного технікуму, викладач вищої категорії.

Експертна комісія в період з 28 по 30 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 5.05170101 *Виробництво харчової продукції* за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста.

Експертне оцінювання проводилося за такими напрямками:

- достовірність інформації, поданої Міністерству освіти і науки України Коледжем про акредитацію;

Голова експертної комісії



Н.В. Федак

- 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 закладу освіти і спеціальності

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 Кошкаров 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. Працює над написанням докторської дисертації.

Коледж здійснює підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня *молодший спеціаліст* за денною і 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.

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

1401 Сфера обслуговування:

- 5.14010301 Туристичне обслуговування
- 5.14010102 Ресторанне обслуговування

0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції:

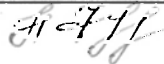
- 5.05170101 Виробництво харчової продукції (ліцензований обсяг 50 осіб денна та 25 осіб – заочна форма навчання, протокол АК №102 від 29 березня 2013р., сертифікат НД-І № 2556819 від 05.06.2013р.).

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):

Найвищий ліцензований обсяг відповідно до діючої ліцензії				Перерозподіл ліцензованого обсягу за Переліком галузей знань та спеціальностей 2015 року			
Шифр та найменування галузі знань	Код та найменування 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

Голова експертної комісії



Н.В. Федак

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 галузями знань, Статутом, Колективним договором Коледжу 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.

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 / %	9 / 12,1	
	- 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 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	

Голова експертної комісії



Н.В. Федак

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 близько двох тисяч фахівців – молодших спеціалістів техніків-технологів, які працюють на підприємствах ресторанного господарства системи споживчої кооперації області та інших форм власності. Попередня акредитація спеціальності *5.05170101 Виробництво харчової продукції* проходила у 2013 році.

Підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю *5.05170101 Виробництво харчової продукції* здійснюють 32 висококваліфікованих педагогічних працівників, серед яких 21 особа (65,6%) – спеціалісти вищої кваліфікаційної категорії, у тому числі 5 осіб мають науковий ступінь кандидата наук, два викладачі мають педагогічне звання «викладач – методист», три викладачі нагороджені нагрудним знаком МОН України «Відмінник освіти України».

Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години навчального плану зі спеціальності *5.05170101 Виробництво харчової продукції* та працюють у коледжі за основним місцем роботи становить 63,7 %.

Підготовка молодших спеціалістів за фахом *Виробництво харчової продукції* у Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі здійснюється в рамках **Угоди про співробітництво між Чернівецькою обласною державною адміністрацією, Чернівецькою обласною радою та Чернівецькою обласною спілкою 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 компетентностей 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. Платформа Moodle, що використовується в Коледжі, дає можливість викладачам створювати дистанційні курси і проводити навчання на відстані, будь-якому студенту дистанційно оволодіти навчальним матеріалом.

Ця платформа забезпечує студентам доступ до численних навчальних ресурсів (лекцій, практичних, самостійних завдань, тестів для перевірки знань). Використовуючи Moodle, викладачі можуть надсилати повідомлення студентам, розподіляти, збирати та перевіряти виконані завдання, слідкувати за часом, який студент приділив заданому завданню.

Викладач може оперативно перевіряти здані студентом практичні або самостійні роботи у вигляді файлів або текстів, прокоментувати їх, при необхідності, запропонувати доопрацювати в якихось напрямках.

У Коледжі функціонує власний вузол корпоративної електронної пошти, сучасний Web-сайт.

Відповідно до *Програми подальшого реформування кооперативної освіти на період до 2020 року* створено Єдину електронну систему 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, 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.

Тринадцять викладачів Коледжу мають науковий ступінь кандидата наук, 1 - докторант, 8 осіб – здобувачі наукового ступеня кандидата наук, 16 магістрів

продовжують наукову діяльність. Наукові публікації стосуються проблем економіки, права, технологій, педагогіки, тобто, фахового та педагогічного напрямів.

Висновок. Подана в акредитаційній справі інформація про діяльність Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу є достовірною. У Коледжі є 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. Ліцензовані обсяги на всіх курсах спеціальності, що акредитується, не перевищено.

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 5.05170101 *Виробництво харчової продукції* 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 (ліцензія серії АЕ, № 636367).

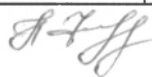
Загальний контингент студентів Коледжу станом на 01.10.2017 р. складає 1011 осіб, у тому числі на денному відділенні - 857, на заочному – 154 особи. Динаміка загального контингенту наведена у таблиці 2.1.

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
	• заочна форма	188	171	160	172	154
2.	У тому числі у розрізі спеціальностей:					
2.1.	Правознавство (Право)	429	379	354	346	313

Голова експертної комісії



Н.В. Федак

	• 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

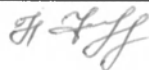
Показники формування контингенту студентів спеціальності 5.05170101 *Виробництво харчової продукції* подано в таблиці 2.2

Таблиця 2.2

Показники формування контингенту студентів спеціальності 5.05170101 *Виробництво харчової продукції*

№ з/п	Показник	Роки				
		2013	2014	2015	2016	2017
1	2	3	4	5	6	7
1.	Ліцензований обсяг підготовки	75	75	75	75	75
	в тому числі:					
	• денна форма	50	50	50	50	50
	• заочна форма	25	25	25	25	25
2.	Прийнято на навчання, всього (осіб)	47	38	55	32	45
	в тому числі:					
	• денна форма	25	22	48	29	40
	в т.ч. за держзамовленням:	-	-	-	-	-
	• заочна форма	22	16	7	3	5
	в т.ч. за держзамовленням:	-	-	-	-	-

Голова експертної комісії



Н.В. Федак

3.	Подано заяв на одне місце за формами навчання	0,8	0,94	3,4	1,25	1,4
	• денна форма	0,9	0,7	0,8	0,5	0,6
	• заочна форма					
4.	Кількість вступників, прийнятих на основі ОКР <i>кваліфікований робітник</i>					
	• денна	2	1	7	2	2
	• інші форми навчання - заочна	11	13	7	10	5

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 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, в 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 *5.05170101 Виробництво харчової продукції*. Тому для задоволення потреб ринку праці, розвитку підприємств і організацій споживчої кооперації, Коледжем вжито ряд заходів, що сприяють формуванню 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.

5. З метою підвищення мотивації студентів до навчання, кращого розуміння євроінтеграційних процесів та успішної реалізації власного професійного потенціалу на міжнародному ринку праці, починаючи з 2016 року у навчальній програмі фахових дисциплін внесені зміни, які передбачають вивчення європейського досвіду професійної діяльності.

Для збільшення контингенту студентів у Коледжі створений сприятливий психологічний клімат, є в наявності добре розвинута власна матеріально-технічна база, створене відповідне науково-методичне та інформаційне забезпечення, організована позааудиторна та консультативна робота, укладені договори з закладами вищої освіти для продовження навчання випускниками Коледжу в рамках ступеневої освіти, забезпечується глибока професійна спрямованість усіх освітніх заходів з метою підвищення мотивації студентів до оволодіння професійними знаннями.

Експерти зазначають, що Коледж продовжує подальше вдосконалення методів профорієнтації та пошук нових форм роботи з абітурієнтами.

Формування контингенту студентів спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції проводиться відповідно до чинного законодавства з урахуванням потреб ринку праці регіону та встановлених вимог з дотриманням ліцензійного обсягу. Результати аналізу поданих матеріалів з профорієнтаційних заходів вказують, що в Коледжі здійснюється цілеспрямована систематична робота над формуванням та збереженням контингенту студентів.

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 державним вимогам.

Організація освітнього процесу за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції у Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі здійснюється на підставі відповідних нормативних документів, які є в наявності та затверджені в установленому порядку.

Зміст підготовки фахівців спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст відповідає вимогам галузевого стандарту вищої освіти (освітньо-професійної програми (ОПП), освітньо-кваліфікаційної характеристики (ОКХ) та засобів діагностики якості вищої освіти (ЗД)).

Коледжем розроблена варіативна компонента ОПП та ОКХ підготовки молодшого спеціаліста зі спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції з урахуванням вимог роботодавців до професійних компетентностей випускників.

Комісія констатує, що зміст варіативної частини ОПП відповідає переліку навчальних дисциплін, які вона містить, відповідає профілю і суттєво доповнює зміст нормативної частини підготовки молодших спеціалістів. Зміст варіативної частини ОКХ відповідає сучасним вимогам підготовки молодшого спеціаліста зі спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції.

Навчальний план складений відповідно до освітньо-професійної програми і включає перелік нормативних і вибіркового навчальних дисциплін, послідовність їх вивчення, конкретні форми проведення навчальних занять та їх обсяг, зведений

графік навчального процесу, форми проведення поточного та підсумкового контролю освітнього процесу.

У навчальному плані підготовки молодших спеціалістів спеціальності *5.05170101 Виробництво харчової продукції* виділено цикл та соціально-гуманітарної підготовки, цикл природничо-наукової та загальноекономічної підготовки, цикл професійної та практичної підготовки. Кількість годин, виділених на вивчення нормативних та вибіркових дисциплін та співвідношення навчального часу між циклами підготовки витримано та відповідає вимогам ОІШ.

Розподіл навчальних годин на аудиторну (лекційні, лабораторні, семінарські, практичні заняття) та самостійну роботу студентів є оптимальним. Вибіркові навчальні дисципліни підбрані з урахуванням пропозицій роботодавців, зважаючи на регіональні особливості ринку праці.

Усі дисципліни, передбачені навчальним планом для підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю *5.05170101 Виробництво харчової продукції* забезпечені навчальними програмами, затвердженими навчально-методичним центром «Укоопосвіта» (м. Київ) та директором коледжу. В основу навчальних програм покладено змістовні модулі дисциплін відповідно до ОІШ. Робочі навчальні програми складені за єдиною уніфікованою формою на основі навчальних програм, розглянуті та схвалені на засіданні циклових комісій. Зміст робочих навчальних програм відповідає державним стандартам та потребам ринку праці.

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 29.04.2015 р. № 266 «Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти», у коледжі розроблена Освітня програма підготовки молодшого спеціаліста (початковий рівень вищої освіти) за спеціальністю *181 Харчові технології* галузі знань *18 Виробництво і технології*, кваліфікації: молодший спеціаліст з харчових технологій.

Згідно з освітньою програмою складено Перспективний навчальний план підготовки молодшого спеціаліста з харчових технологій з виділенням циклів загальноосвітньої, загальної та професійної підготовки. 25% дисциплін навчального плану є вибірковими.

Питання удосконалення змісту підготовки фахівців є на постійному контролі адміністрації коледжу, систематично розглядаються на засіданнях випускових циклових комісій, науково-методичної, педагогічної рад, що відображено у відповідних протоколах.

Експертна комісія констатує, що зміст підготовки фахівців у коледжі відповідає вимогам державних освітніх стандартів підготовки молодших спеціалістів галузі знань 0517 Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції, спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції. Навчальний план зі спеціальності та навчальні програми з дисциплін відповідають вимогам Міністерства освіти і науки України та виконуються у повному обсязі. Коледжем розроблені Освітня програма підготовки молодшого спеціаліста та Перспективний навчальний план підготовки молодшого спеціаліста за спеціальністю 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво і технології.

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

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, які є в наявності у повному обсязі й затверджені в установленому порядку.

У Коледжі ведеться необхідна організаційна та розпорядча документація: номенклатура справ, 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, всі дисципліни навчального плану викладено у належному обсязі. 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.

Графік освітнього процесу складений на підставі навчального плану зі спеціальності *5.05170101 Виробництво харчової продукції* є обґрунтованим та оптимально поєднує теоретичне та практичне навчання, яке здійснюється за державними стандартами і передбачає вивчення нормативних та вибіркових дисциплін з використанням інтерактивних методів навчання.

4.3. Наявність та зміст навчальних та робочих навчальних програм з дисциплін. З усіх дисциплін відповідно до навчального плану зі спеціальності *5.05170101 Виробництво харчової продукції* у Коледжі є 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 *5.05170101 Виробництво харчової продукції* та констатує їх відповідність встановленим вимогам щодо структури і змісту.

4.4. Наявність та зміст навчально-методичного забезпечення. Навчально-методична, наукова робота викладачів, які забезпечують підготовку молодших спеціалістів спеціальності *5.05170101 Виробництво харчової продукції* базується на реалізації загальної методичної проблеми Коледжу: «Якісне формування системи компетентностей студентів та викладачів відповідно до сучасних вимог на шляху євроінтеграції».

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

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).

Експертній комісії представлені на розгляд навчально-методичні комплекси дисциплін спеціальності *5.05170101 Виробництво харчової продукції*, 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, 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, питання до заліку (екзамену), список рекомендованої літератури.

Експертна комісія відзначає, що комплекси навчально-методичного забезпечення дисциплін містять усі необхідні структурні елементи і на 100% забезпечують виконання навчального плану зі спеціальності *5.05170101 Виробництво харчової продукції*. Структура та зміст навчально-методичних комплексів з дисциплін свідчать, що викладачі систематично працюють над актуалізацією лекційних матеріалів; зміст практичних завдань ґрунтується на використанні реального практичного матеріалу діяльності підприємств різних форм власності, який підбирається викладачами під час стажування та керівництва виробничою практикою студентів; лабораторні заняття виконуються у спеціально обладнаних лабораторіях. Значна увага приділена створенню та оновленню методичних рекомендацій для самостійної роботи студентів.

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 ККР в експертній комісії немає.

Навчальним планом спеціальності *5.05170101 Виробництво харчової продукції* передбачено виконання курсового проекту з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства». При виконанні курсового проекту студент повинен інтегрувати знання з різних навчальних дисциплін професійного спрямування. Тематика курсових проектів розглянута і схвалена на засіданні циклової комісії та включає більше 60 тем.

Викладачами розроблені методичні рекомендації щодо виконання та оформлення курсового проекту. В основу покладено вимоги нормативних документів (державних стандартів) щодо оформлення складових роботи, рекомендації щодо використання довідкових матеріалів.

Для виконання курсового проекту студенти забезпечені нормативно-законодавчими матеріалами, навчальними підручниками і посібниками, переліком рекомендованих планів.

4.6. Наявність та зміст навчально-методичного забезпечення практичної підготовки студентів. Організація практичної підготовки студентів зі спеціальності *5.05170101 Виробництво харчової продукції* 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 5.05170101 *Виробництво харчової продукції*, затвердженої НМЦ «Укоопосвіта» від 20.02.2017р. та робочих програм практичного навчання, розроблених викладачами-керівниками практики та затверджених заступником директора.

Відповідно до навчального плану зі спеціальності 5.05170101 *Виробництво харчової продукції* цикл практичної підготовки складає 1296 год., з них: навчальна практика - 648 год.; виробнича практика - 432 год.; переддипломна - 216 год.

З метою ефективної організації і проведення практичного навчання з усіх видів практики викладачами створено комплекси методичного забезпечення, розроблено методичні рекомендації з проведення інструктажів, методичні вказівки для самостійної роботи та для виконання індивідуальних завдань під час практичного навчання.

Програми практики відображають сукупність одержаних теоретичних знань з навчальних дисциплін, навичок та вмінь, які студенти мають набути під час проходження практики.

Для забезпечення базами практики студентів Коледжем укладено договори співпраці з 65 установами, підприємствами і організаціями різних форм господарювання та власності, у тому числі з 12 кооперативними організаціями Спілки споживчих товариств Чернівецької області (Постанова Правління Чернівецької обласної спілки споживчих товариств № 50 від 12.10.2017р. «Про закріплення баз практики для студентів Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу на період 2018-2023 рр.»).

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 програмами та базами практики на 100 % від потреби. Методичне та організаційне забезпечення практичної підготовки молодших спеціалістів у Коледжі повністю відповідає державним вимогам та критеріям акредитації.

4.7. Наявність та зміст навчально-методичного забезпечення атестації випускників спеціальності 5.05170101 *Виробництво харчової продукції*. Формою завершення навчання студентів спеціальності 5.05170101 *Виробництво харчової продукції* є комплексний кваліфікаційний екзамен, який проводиться для 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 з ОПП та ОКХ.

Кандидатура голови 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 і 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 становить 81,3 тис. примірників, з них 97% - україномовні. Для забезпечення спеціальності 5.05170101 *Виробництво харчової продукції* передплачено 9 видів періодичних видань.

У Коледжі функціонує електронна бібліотека, яка містить електронні версії навчально-методичних комплексів з дисциплін, посилання на офіційні веб-сайти центральних органів виконавчої влади в Україні, відкриті електронні архіви бібліотек України, у т.ч. Львівського торговельно-економічного університету та Полтавського університету економіки і торгівлі.

Відповідно до Програми подальшого реформування кооперативної освіти на період до 2020 року створено єдину електронну систему кооперативної освіти з використанням спільних хмарних сервісів.

Експертна комісія підтверджує, що забезпеченість навчальною літературою, посібниками та електронними ресурсами студентів спеціальності складає 100%.

Покращенню організаційно-методичного забезпечення освітнього процесу сприяє наявність сучасної техніки та її ефективне застосування. Комп'ютерний парк коледжу нараховує 157 одиниць, з них 105 розташовані у семи комп'ютерних лабораторіях, решта - забезпечують роботу циклових комісій, бухгалтерії, канцелярії, навчально-методичного кабінету, бібліотеки, телестудії тощо. Два сервери забезпечують роботу єдиної комп'ютерної мережі, яка охоплює всі комп'ютерні лабораторії, навчальні та адміністративні кабінети, об'єднані у внутрішню систему Інтранет. У навчальному корпусі на кожному робочому комп'ютеризованому місці та в гуртожитку є цілодобовий вихід в Інтернет, вільний Wi-Fi, організовано систему аварійного збереження інформації.

Виходячи з розрахунку максимально можливого контингенту студентів у коледжі кількість комп'ютерних місць становить 7 на 100 студентів.

В освітньому процесі використовується ліцензоване програмне забезпечення, у тому числі 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), 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» та інші.

У коледжі створено власний вузол корпоративної електронної пошти, сучасний Web-сайт, на якому систематично оновлюється інформація відповідно до Закону України «Про вищу освіту».

Експертна комісія підтверджує відповідність організаційного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення даним, наведеним у Звіті про

самоаналіз. Організація освітнього процесу у Коледжі відповідає встановленим вимогам Міністерства освіти і науки України щодо акредитації підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста та сприяє формуванню у студентів навичок професійної діяльності за обраною спеціальністю.

5. Організація наукової роботи

Наукова робота у Коледжі є одним з найважливіших напрямів діяльності закладу освіти та невід'ємною частиною освітнього процесу, що сприяє підвищенню якості підготовки фахівців.

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

Індивідуальна науково-дослідна робота викладачів передбачає навчання в аспірантурі та проведення наукових досліджень без відриву від виробництва, підготовка та захист дисертацій здобувачами наукових ступенів, видання навчальних посібників, підручників, монографій; публікації у фахових виданнях та участь у науково-практичних конференціях, семінарах, «круглих столах» тощо.

На момент проведення експертної перевірки у Коледжі 13 осіб мають науковий ступінь кандидата наук, 8 – здобувачі наукового ступеню кандидата наук, 16 осіб – магістри. Працює над написанням дисертації на здобуття ступеня доктора наук директор коледжу Кошкарів С.А.

Викладачі коледжу, які захистили 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 2016 р. 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 випускової циклової комісії туристичних та технологічних дисциплін за міжакредитаційний період мають достатні результати наукової роботи (додаток 1).

Основні напрями наукових досліджень студентів спеціальності 5.05170101 *Виробництво харчової продукції* пов'язані з діяльністю підприємств системи споживчої кооперації та інших форм власності. Наукові теми опрацьовуються студентами під час вивчення фахових дисциплін, гурткової роботи та проходження практики.

Результати науково-дослідницької роботи студентів традиційно заслуховуються на щорічних конференціях на рівні відділень та Коледжу:

- науково-практична конференція студентів відділення туристично-ресторанного обслуговування та харчових технологій «Прогресивні

технології приготування та обслуговування в закладах ресторанного господарства»;

- науково-практична конференція за результатами виробничої практики «Новітні тенденції у харчових технологіях та якість і безпека продуктів» (на прикладі підприємства-бази практики);
- загальноколеджівська науково-практична конференція «Інноваційні процеси і їх вплив на ефективність діяльності підприємства» (додаток 2).

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 (додаток 3).

Науково-методична робота викладачів здійснюється на рівні циклових комісій всіма викладачами Коледжу через створення комплексів навчально-методичного забезпечення дисциплін, поповнення та актуалізацію бази даних електронної бібліотеки Коледжу, виконання навчально-методичних розробок та зустрічне рецензування методичних матеріалів на замовлення НМЦ «Укоопосвіта» (м. Київ). План-замовлення на розробку методичних матеріалів щорічно затверджується директором НМЦ «Укоопосвіта».

За останні три роки викладачі Коледжу підготували понад 50 різновидів навчально-методичного забезпечення дисциплін та прорецензували понад 330 видів проектів НМЗ 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.

Експертна комісія підтверджує, що науково-дослідна робота у Коледжі та у випусковій цикловій комісії відповідає пріоритетним напрямкам розвитку галузі, вимогам практики, проблемам конкурентоспроможності випускників, сприяє формуванню загальнонаукових та професійних компетентностей студентів спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції.

6. Міжнародна освітня співпраця

Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж з 2008 р. є активним учасником міжнародної освітньої співпраці – в рамках Угоди про співробітництво в галузі освіти між Ботошанським повітом (Румунія) та Чернівецькою областю, підписаною 19 червня 2008 р., 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 5.05170101 Виробництво харчової продукції проходили виробничу практику в 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 2017р. 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 р. взяв участь у Міжнародній науково-практичній конференції викладачів і студентів «Актуальні питання розвитку інноваційної економіки і освіти» (Республіка Білорусь, м. Гомель).

Львівський торговельно-економічний університет залучає до міжнародної співпраці Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж через спільну діяльність із навчальними закладами Європи та інших країн світу.

15 жовтня 2017 р. розпочалась співпраця Коледжу з Середньою професійною школою торгівлі та обслуговування м. Прешов (Словаччина). Першим спільним заходом стала участь студентів Коледжу у Міжнародному конкурсі, який відбувся у м. Прешов 5 – 6 лютого 2018 р. Здобуто золоті медалі в трьох номінаціях: Боднарюк К. - «Кращий кухар», Бастраков Д. - «Кращий кондитер», Марунчак М. - «Десерт ХХІ століття».

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

Активізація міжнародної співпраці, запровадження міжнародних освітніх стандартів, зокрема Євросоюзу, зумовлюється ще й тим, що Коледж виконує Програму підвищення якості освіти та освітньої діяльності в закладах вищої освіти споживчої кооперації України.

Експертна комісія засвідчує, що міжнародне співробітництво Коледжу спрямоване на розширення міжнародних зв'язків та впровадження європейського досвіду в освітній процес для підвищення якості освіти фахівців спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції.

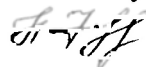
7. Кадрове забезпечення освітньої діяльності

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 5.05170101 *Виробництво харчової продукції*.

У Коледжі створений і працює стабільний педагогічний колектив. Освіта викладачів відповідає ліцензійним вимогам, викладачі спеціальних дисциплін – з досвідом роботи на підприємствах, організаціях та установах різних галузей діяльності та форм власності.

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 (в тому числі 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

Голова експертної комісії



Н.В. Федак

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».

Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години навчального плану спеціальності та працюють у коледжі за основним місцем роботи становить 65,1%, у тому числі за циклами підготовки:

- цикл та гуманітарної та соціально - економічної підготовки – 78,9 %;
- цикл математичної, природничо-наукової підготовки – 64 %;
- цикл професійної та практичної підготовки – 61 %.

У Коледжі створено проектну групу (наказ № 52 від 31.08.17р.), на яку покладено відповідальність за підготовку фахівців зі спеціальності 5.05170101 *Виробництво харчової продукції* (181 Харчові технології): Чебан Л.М. - гарант освітньої програми, кандидат біологічних наук, спеціальність: 03.00.20 - біотехнологія; Маковій С.В., спеціаліст вищої категорії, спеціальність: «Технологія продукції громадського харчування», кваліфікація: інженер-технолог, стаж роботи за фахом – 24 роки; Бадюк Н.О. – спеціаліст вищої категорії, магістр з *технології в ресторанному господарстві*, інженер-технолог закладу ресторанного господарства «Гном-Експрес».

Частка працівників з досвідом роботи за фахом (Маковій С.В., Бадюк Н.О., Переверзева Т.І., Оробець Н.Ф., Ткачук Е.Ю., Каспрук А.А., Коваленко В.П., Кремзелюк З.Я., Ковценюк Г.В., Луцик Г.М., Петрашук Т.М.), які проводять лекції з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей становить 47,1% 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, 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 Восса»). 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.).

Випусковою є циклова комісія туристичних та технологічних дисциплін, яка об'єднує 13 викладачів, у тому числі: 4 викладачі мають науковий ступінь кандидата наук (Паламарек К.В., Чебан Л.М., Брик С.Д., Цепенда М.М.), 7 – спеціалісти вищої кваліфікаційної категорії (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 один викладач 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.).

Очолює циклову комісію туристично-технологічних дисциплін Паламарек Каріна Вікторівна 1987 р. н., 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.

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 5.05170101 Виробництво харчової продукції.

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.

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,

Голова експертної комісії



Н.В. Федак

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. Актові 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.

Експертна комісія констатує, що 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 5.05170101 Виробництво харчової продукції.

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, «Система 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), якість та результативність 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.

Експертна комісія встановила, що Чернівецький кооперативний економіко-правовий коледж забезпечує прозорість своєї освітньої діяльності, точність, неупередженість, об'єктивність і широку доступність інформації на офіційному веб-сайті. Створена в Коледжі внутрішня система забезпечення якості освітньої діяльності носить комплексний характер, включає процедури та заходи, визначені Законами України «Про освіту» та «Про вищу освіту».

10. Якість підготовки фахівців

Експертна комісія оцінила рівень якості підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 *Виробництво харчової продукції* на підставі матеріалів

самоаналізу, експертної перевірки залишкових знань студентів та аналізу звітів про проходження практики, курсових проектів, підсумків державної атестації.

Згідно із затвердженим графіком з 28 березня по 30 березня 2018р. включно у Чернівецькому кооперативному економіко-правовому коледжі для студентів спеціальності 5.05170101 *Виробництво харчової продукції* були проведені комплексні контрольні роботи:

- із циклу гуманітарної та соціально - економічної підготовки з дисциплін: *українська мова (за професійним спрямуванням), історія України;*
- із циклу математичної, природничо-наукової підготовки з дисциплін: *неорганічна хімія, процеси та апарати харчових виробництв;*
- із циклу професійної та практичної підготовки з дисциплін: *технологія виробництва кулінарної продукції, устаткування закладів ресторанного господарства.*

Показники абсолютної та якісної успішності студентів із дисциплін відповідають державним нормативам (таблиця 10.1).

Таблиця 10.1

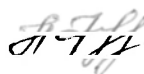
Результати самоаналізу та експертизи

Назва навчальних дисциплін	Результати самоаналізу		Результати експертизи	
	Абсолютна успішність, %	Якість навчання, %	Абсолютна успішність, %	Якість навчання, %
Цикл гуманітарної та соціально-гуманітарної підготовки :				
Українська мова (за професійним спрямуванням)	100	57,1	100	54,3
Історія України	100	55,4	100	53,2
<i>Разом по циклу</i>	100	56,3	100	53,5
Циклу фундаментальної підготовки:				
Неорганічна хімія	100	61,8	100	55,4
Процеси та апарати харчових виробництв	100	54,3	100	51,4
<i>Разом по циклу</i>	100	58,7	100	54,1
Цикл професійної та практичної підготовки:				
Технологія виробництва кулінарної продукції	100	57,1	100	51,4
Устаткування закладів ресторанного господарства	100	60	100	54,3
<i>Разом по циклу</i>	100	58,6	100	52,9
Всього	100	57,5	100	53,5

Порівняльні дані результатів ККР з результатами ККР самоаналізу показали розбіжності в межах встановлених норм. Результати виконання ККР свідчать про належний рівень підготовки студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» і відповідають нормативним вимогам. Графік проведення та результати виконання ККР приведені в додатках 4, 5.

Комісія вибірково перевірила 20% курсових з дисципліни «Організація виробництва у закладах ресторанного господарства». Курсові проекти виконуються відповідно до навчального плану і програм; тематика та завдання на щорічно розглядається та затверджується на засіданні циклової комісії.

Голова експертної комісії



Н.В. Федак

Розбіжність між оцінками якості виконання курсових проектів, визначених керівниками і експертами не перевищує встановлених норм (додаток 6).

Експертною комісією перевірено звіти з практики - 20% від загальної кількості. Звіти складено відповідно до встановлених вимог та у повному обсязі охоплюють програми практичного навчання. Комісія підтверджує наявність всіх складових звітів, належну їх якість. Аналіз звітів вказує на загальний достатній рівень набуття студентами професійних вмінь та навичок (додаток 7).

Згідно з вимогами освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми формою атестації здобувачів вищої освіти, що отримують освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст» зі спеціальності 5.05170101 *Виробництво харчової продукції* є комплексний кваліфікаційний екзамен, який включає завдання з дисциплін: *технологія виробництва кулінарної продукції, організація виробництва в закладах ресторанного господарства, організація обслуговування та сервіс в закладах ресторанного господарства, охорона праці в галузі, економіка підприємств різних типів.*

Експертна комісія проаналізувала результати атестації студентів зі спеціальності 5.05170101 *Виробництво харчової продукції* за три останні роки, які представлені наступними якісними показниками: у 2014/2015н.р. – 56,0%; у 2015/2016н.р. – 56,3 %; у 2016/2017н.р. – 63,2 %.

Показники атестації студентів відповідають вимогам акредитації. Протоколи засідань та звіти голів Екзаменаційної комісії оформлені належним чином.

Випускники Коледжу мають можливість здобувати ступеневу освіту 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 5.05170101 *Виробництво харчової продукції* Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу свідчить високий відсоток їх працевлаштування.

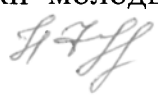
Висновок. За показниками якості успішності та працевлаштування випускників спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції освітня діяльність у коледжі відповідає вимогам Міністерства освіти і науки України.

11. Перелік зауважень контролюючих органів та заходи з їх усунення

У міжакредитаційний період контролюючими органами було здійснено цілий ряд перевірок освітньої, господарської діяльності Коледжу та діяльності, що вимагає дотримання законодавства зі всіх видів безпеки. Зауваження за попередні роки були усунуті повністю, за деякими з них робота продовжується - розроблені заходи з основних напрямів роботи Коледжу та забезпечення його діяльності.

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 та

Голова експертної комісії



Н.В. Федак

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:

- продовжити роботу з удосконалення навчально-методичного забезпечення дисциплін та комп'ютеризації навчально-виховного процесу;
- постійно поповнювати бібліотечний фонд актуальною фаховою літературою, розширити перелік фахових періодичних видань, нарощувати електронні та інформаційні ресурси;
- посилити профорієнтаційну роботу для забезпечення набору студентів на денну та заочну форми навчання;
- розширити зв'язки з іншими навчальними закладами України та зарубіжжя.

Комісія констатує, що за міжкредитаційний період адміністрацією та педагогічним колективом коледжу проведено ряд заходів, спрямованих на виконання рекомендацій експертної комісії, а саме:

- значна увага приділялася розвитку наукової роботи, міжвузівському обміну досвідом та міжнародній співпраці; педагогічний колектив коледжу працює над методичною проблемою: «Якісне формування системи компетенцій студентів та викладачів відповідно до сучасних вимог на шляху євроінтеграції», реалізація якої передбачає піднесення наукового та навчально-методичного забезпечення освітнього процесу на якісно новий рівень відповідно до змін в освітньому середовищі та на підставі вивчення передового європейського досвіду підготовки фахівців;

- 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. В рамках дії навчальних комплексів «Освіта» та «Академія», на базі електронної бібліотеки Коледжу забезпечено доступ студентів та викладачів до електронних ресурсів бібліотек Полтавського університету економіки і торгівлі та Львівського торговельно-економічного університету, відповідно до Програми подальшого реформування кооперативної освіти на період до 2020 року створюється Єдина електронна система кооперативної освіти з використанням хмарних сервісів;

- створено електронні варіанти комплексів навчально-методичного забезпечення з усіх дисциплін відповідно до навчального плану спеціальності 5.05170101 *Виробництво харчової продукції*, які увійшли до складу електронної бібліотеки Коледжу та створена система із застосуванням елементів дистанційного навчання на базі платформи Moodle;

- оновлена фахова література та розширено перелік періодичних видань зі спеціальності 5.05170101 *Виробництво харчової продукції* завершена робота щодо

створення та апробації програмного забезпечення тестового контролю знань студентів з усіх дисциплін навчального плану;

- активізована робота щодо інформатизації усіх ділянок освітнього процесу, у коледжі створено власний вузол корпоративної електронної пошти, сучасний Web-сайт, оновлена комп'ютерна техніка, мультимедійна техніка, придбано ноутбуки тощо;

- в освітній процес впроваджені ліцензійні пакети програмного забезпечення, які відповідають сучасному розвитку комп'ютерної техніки та інформаційних технологій, рівню вимог підготовки фахівця з технології харчування. Зокрема, у процесі підготовки фахівців використовуються типові прикладні програми з інформатики та комп'ютерної техніки, а також професійні 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», Програма «М.Е.Док», Програма «Арт-Звіт-Плюс», інформаційно-правова система «Ліга-Закон Еліт», «Парус: (Ресторан, Готель, Менеджмент і Маркетинг) 8.0, мережева версія» та інші.

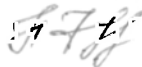
- з метою активізації профорієнтаційної роботи у коледжі створено постійно діючий структурний підрозділ – консультаційний пункт, у функції якого входить консультаційно-роз'яснювальна робота з потенційними абітурієнтами та їх батьками з приводу вступної компанії, організація роботи підготовчих курсів та рекламних заходів з метою пропагування традицій та досвіду підготовки фахівців.

- для вивчення, аналізу та запровадження міжнародних стандартів, удосконалення професійних компетентностей, 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).

За результатами експертизи поданих матеріалів акредитаційної справи Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу Чернівецької обласної спілки споживчих товариств (вх. № 128-ас від 19 лютого 2018р.) експертом АКУ Тарчинською А.В. рекомендовано:

Зміст зауважень	Встановлені факти
Звернути увагу на забезпеченість мультимедійним обладнанням (додаток 13.2 Ліцензійних умов Постанови КМУ від 30.12.2015р. №1187)	Відповідно до додатку 13.2 Ліцензійних умов Постанови КМУ від 30.12.2015р. №1187 забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях має складати не менше 10%. У коледжі забезпечені мультимедійними засобами навчання лекційні аудиторії всього – 15 одиниць, у тому числі 2 – переносні, для супроводу студентських конференцій, семінарів, круглих столів, заходів професійного та виховного спрямування, що складає 37,5 % від аудиторного фонду.
З'ясувати фахову відповідність викладача Круліковської Н.І. до дисципліни <i>Основи стандартизації та контролю якості продукції</i>	Комісією встановлено: Круліковська Н.І. відповідно до диплому має кваліфікацію: <i>хімік, викладач хімії</i> ; пройшла стажування з 12.04.17р. до 12.06.17р. на кафедрі хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції інституту біології, хімії та біоресурсів

Голова експертної комісії



Н.В. Федак

	<p>Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича.</p> <p>Згідно зі звітом викладач ознайомила із структурою та організацією навчального процесу на кафедрі хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, з методикою проведення лабораторних та практичних занять у вищій школі.</p> <p>План стажування виконано. Звіт про проходження стажування розглянуто на засіданні кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції інституту біології, хімії та біоресурсів ЧНУ (Протокол №13 від 13.06.2017р.).</p> <p>Змістові модулі дисципліни передбачають вивчення: основ стандартизації та управління якістю харчової продукції, організації контролю якості харчової продукції, контроль якості напівфабрикатів, дослідження та оцінка якості готової продукції закладів ресторанного господарства, що повністю відповідає змісту індивідуального плану стажування викладача Круліковської Н.І. (копія звіту додається).</p>
<p>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.</p>	<p>Експертній комісії представлені оригінали Висновків 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 із зазначенням конкретних адрес будівель і споруд, у тому числі за адресами: 2-й пров. Кармелюка, буд. 3. та вул. Салтикова-Щедрина, буд. 35 (копії додаються).</p>

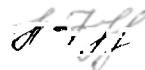
11. Загальні висновки і пропозиції

На підставі поданих Чернівецьким кооперативним економіко-правовим коледжем матеріалів та проведеної експертної перевірки на місці, експертна комісія дійшла висновку, що цей заклад освіти може здійснювати підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю *5.05170101 Виробництво харчової продукції (181 Харчові технології)* з ліцензованим обсягом 75 осіб, у т.ч. - 50 осіб за денною формою та 25 осіб за заочною формою. 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 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 не впливають на загальний позитивний висновок, але сприятимуть удосконаленню освітньої діяльності коледжу. Для цього необхідно:

1. Продовжити роботу над впровадженням інноваційних методів навчання та інтерактивних технологій за усіма видами аудиторної і самостійної роботи, що сприятиме впровадженню дуальної освіти.

Голова експертної комісії

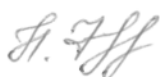


Н.В. Федак

2. Ширше впроваджувати в освітньому процесі ліцензовані комп'ютерні програми з професійно-орієнтованих дисциплін.
3. Поповнювати бібліотечний фонд навчальними посібниками, підручниками фахового спрямування, що видані провідними закладами вищої освіти України.
4. Продовжувати роботу щодо поповнення лабораторій з виробництва харчової продукції та організації обслуговування сучасними засобами малої механізації, посудом та інвентарем.

Експертна комісія вважає, що кадрове, матеріально-технічне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, а також якість підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції з ліцензованим обсягом 50 осіб за денною формою навчання та 25 – за заочною формою навчання 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:



Федак Наталя Василівна,
професор кафедри технології харчування
Харківського державного університету
харчування і торгівлі, кандидат
технічних наук, доцент

Експерт:



Хлиніна Наталя Григорівна,
голова циклової комісії спеціальних
технологічних дисциплін та хімії
Черкаського комерційного технікуму,
викладач вищої категорії

*З експертними висновками
ознайомлений*

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

30 березня 2018р



Голова експертної комісії



Н.В. Федак

**Порівняльна таблиця відповідності освітньої діяльності
Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу
за спеціальністю 5.05170101 *Виробництво харчової продукції* критеріям та
вимогам відповідно до постанови КМУ від 30 грудня 2015 р. № 1187
«Ліцензійні умови провадження освітньої діяльності закладів освіти»**

Найменування показника (нормативу)	Початковий рівень		
	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
1. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ			
1.1 Концепція діяльності за заявленим напрямом (спеціальністю), погоджена Радою міністрів АРК, обласною, Київською, Севастопольською міською державною адміністрацією	+	+	-
1.2. Заявлений ліцензований обсяг (денна форма навчання/заочна форма навчання)	50/25	50/25	-
2. 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	25	49,8	+24,8

Голова експертної комісії



Н.В. Федак

(до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію)			
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 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	47,1	+37,1
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.	2,4	10,8	+8,4

Голова експертної комісії



Н.В. Федак

метрів на одну особу для фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами)			
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	10	37,5	+27,5
3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	-
2) пунктів харчування	+	+	-
3) актового чи концертного залу	+	+	-
4) спортивного залу	+	+	-
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	-
6) медичного пункту	+	+	-
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	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 профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як два найменування	9	+7
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

Голова експертної комісії:



Федак Наталя Василівна,
професор кафедри технології харчування
Харківського державного університету
харчування і торгівлі, кандидат
технічних наук, доцент

Експерт:



Хлиніна Наталя Григорівна,
голова циклової комісії спеціальних
технологічних дисциплін та хімії
Черкаського комерційного технікуму,
викладач вищої категорії

З експертними висновками
ознайомлений

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

30 березня 2018р.

Голова експертної комісії

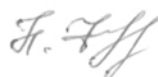


Н.В. Федак

ЗВЕДЕНА ВІДОМІСТЬ
дотримання нормативних вимог щодо якісних характеристик
підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст
за спеціальністю 5.05170101 Виробництво харчової продукції
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	53,5	+3,5
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	54,1	+ 4,1
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	52,9	+2,9
3. Організація наукової роботи			
3.1. Наявність у структурі закладу освіти наукових підрозділів	-	+	+

Голова експертної комісії



Н.В. Федак

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:



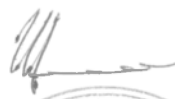
Федак Наталя Василівна,
професор кафедри технології харчування Харківського державного університету харчування і торгівлі, кандидат технічних наук, доцент

Експерт:



Хлиніна Наталя Григорівна,
голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії Черкаського комерційного технікуму, викладач вищої категорії

З експертними висновками ознайомлений



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

30 березня 2018р.



Голова експертної комісії



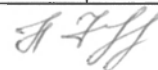
Н.В. Федак

Додаток 1

Результати наукової роботи випускової циклової комісії туристичних та технологічних дисциплін Чернівецького кооперативного економіко - правового коледжу за міжакредитаційний період

№ 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.
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 питания в профилактике йододефицитных 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-те 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 плодоовощных 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 Acutodesmus dimorphus (Turpin) tsarenko as a fodder organism for Daphnia 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.

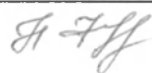
Голова експертної комісії



Н.В. Федак

14.	Cheban L.	Peculiarities of cultivation <i>Desmodedesmus 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>Desmodesmus 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 установи 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 УЗВ	Вісник Одеського національного університету ім. Мечнікова. – 2015. – Т. 20. Вип. 1 (36). – С. 121-128.
18.	Бадюк Н.О.	Роль сухих екструдованих сніданків у харчуванні людини	Нові тенденції у харчових технологіях, якість і безпека 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 С.Д.	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.	Компетентна 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

Голова експертної комісії



Н.В. Федак

			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 Г. М.	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. Дісяк М.Я.	Устаткування закладів ресторанного господарства	Завдання для практичних і лабораторних занять у кооперативних технікумах і коледжах. Спеціальності: 5.14010102 Ресторанне обслуговування / Укл.: Маковій С.В., Дісяк М.Я. – К.: НМЦ «Укоопосвіта», 2015 – 62с.
30.	Кремзелюк 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 «1С: 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	Методичний семінар-практикум «Ефективність використання

		ресторанів, що відповідають найсучаснішим вимогам	автоматизованої системи обліку в закладах ресторанного господарства» на базі закладу ресторанного господарства «Піар», 2013 р.
39.	Петрашук Т.М.	I 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 Василівна	Формати закладу ресторанного господарства «quick and casual»	Методичний семінар-практикум «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. Кібич – 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.	Водноресурсний менеджмент	Навчальний посібник: Водноресурсний менеджмент // М.М. Цепенда 2016р. с.240.

Голова експертної комісії:



Федак Наталя Василівна,

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

Експерт:



Хлиніна Наталія Григорівна, голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії Черкаського комерційного технікуму, викладач вищої категорії

З експертними висновками ознайомлений

30 березня 2018р.

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

Голова експертної комісії



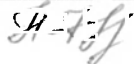

Н.В. Федак

Додаток 2

Наукові здобутки студентів спеціальності 5.05170101 *Виробництво харчової продукції* Чернівецького кооперативного економіко правового коледжу за міжакредитаційний період

№ 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 Н., Бучацька К. Галюк Г., Брунза П. Порфирюк Ю.	сертифікат учасника
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 інституті 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 інституті 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 інституті КНТЕУ, 17 вересня 2016р.	Думанська Анастасія Скіпор Ганна	сертифікат учасника

Голова експертної комісії



Н.В. Федак

16.	Загальноколеджівська науково-практична конференція «Інноваційні процеси та їх вплив на ефективність діяльності підприємства», 12 грудня 2017 р.	Божеску А., Кохан М., Рупишев Р., Скіпор Г., Єричук О., Копчанко Т., Добрянська Ю.	сертифікат учасника
-----	---	--	---------------------

Голова експертної комісії:



Федак Наталя Василівна,
професор кафедри технології харчування Харківського державного університету харчування і торгівлі, кандидат технічних наук, доцент

Експерт:



Хлиніна Наталія Григорівна,
голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії Черкаського комерційного технікуму, викладач вищої категорії

З експертними висновками ознайомлений

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

30 березня 2018р.



Голова експертної комісії



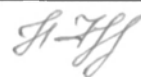
Н.В. Федак

Додаток 3

Студенти-переможці конкурсів фахової майстерності, олімпіад на кращі професійні знання та інших заходів науково-професійного спрямування спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу

№ з/п	Назва конкурсу, олімпіади	Учасник	Результат
1.	XIII фестиваль кулінарного мистецтва «Буковинська гостинність – 2014»	Соломічук Євдокія	II місце
2.	XIII фестиваль кулінарного мистецтва «Буковинська гостинність – 2014»	Рожка Аліна	номінація «Найкраще розкриття теми в оформленні кондитерського виробу»
3.	Всеукраїнський (місцевий) конкурс фахової майстерності зі спеціальності «Виробництво харчової продукції» серед студентів ВНЗ I-II р.а. (обласний етап) 2014р.	Рожка Аліна	II місце
4.	Всеукраїнський (місцевий) конкурс фахової майстерності зі спеціальності «Виробництво харчової продукції» серед студентів ВНЗ I-II р.а. (обласний етап) 2015 р.	Білюк Богдан	I місце
5.	Всеукраїнський (місцевий) конкурс фахової майстерності зі спеціальності «Виробництво харчової продукції» 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 Т., Корнута Д., Кошара Р.	сертифікати учасників
9.	Всеукраїнська студентська олімпіади зі спеціальності Виробництво харчової продукції (обласний етап) 2016р.	Балагура Ірина	I місце
10.	Всеукраїнська студентська олімпіади зі спеціальності Виробництво харчової продукції (обласний етап) 2016р.	Дубковецька Крістіна	II місце
11.	Всеукраїнська студентська олімпіади зі спеціальності Виробництво харчової продукції (обласний етап) 2016р.	Бабінецький Сергій	III місце
12.	Всеукраїнська студентська олімпіади зі спеціальності Виробництво харчової продукції (всеукраїнський етап) 2017 р.	Балагура Ірина	III місце
13.	Міжнародний фестиваль з кулінарного і кондитерського мистецтва «FoodLandBukovina-2017»	Демчук Тетяна	срібна медаль, у номінації «Карвінг з овочів та фруктів»
14.	Міжнародний фестиваль з кулінарного і кондитерського мистецтва «FoodLandBukovina-2017»	Боднарюк Катерина	бронзова медаль, у номінації «Художня робота з тіста»
15.	Міжнародний конкурс професійної майстерності серед кухарів і кондитерів України та Європи «Десерт XXI століття» 2018р.	Боднарюк Катерина	Золота медаль у номінації «Кращий кухар»
16.	Міжнародний конкурс професійної майстерності серед кухарів і кондитерів України та Європи «Десерт XXI	Бастраков Данііл	Золота медаль у номінації «Кращий

Голова експертної комісії



Н.В. Федак

	століття» 2018р.		кондитер»
17	Міжнародний конкурс професійної майстерності серед кухарів і кондитерів України та Європи «Десерт XXI століття» 2018р.	Марунчак Марія	Золота медаль у номінації «Кращий кондитер»
18	Всеукраїнська студентська олімпіади зі спеціальності Виробництво харчової продукції (обласний етап) 2017 р.	Дунець Катерина	I місце
19	Всеукраїнська студентська олімпіади зі спеціальності Виробництво харчової продукції (обласний етап) 2017р.	Божеску Аріна	II місце
20	Всеукраїнська студентська олімпіади зі спеціальності Виробництво харчової продукції (обласний етап) 2017р.	Рупишев Родіон	II місце
21	Всеукраїнська студентська олімпіади зі спеціальності Виробництво харчової продукції (всеукраїнський етап) 2018р.	Дунець Катерина	III місце

Голова експертної комісії:

Федак Наталя Василівна,
професор кафедри технології харчування Харківського державного університету харчування і торгівлі, кандидат технічних наук, доцент

Експерт:

Хлиніна Наталія Григорівна,
голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії Черкаського комерційного технікуму, викладач вищої категорії

З експертними висновками ознайомлений



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


30 березня 2018р.

Голова експертної комісії

Н.В. Федак

Додаток 4

«ПОГОДЖЕНО»

Голова експертної комісії

Н.В. Федак
“28” “03” 2018 р.



«ЗАТВЕРДЖЕНО»
Директор коледжу
С.А. Кошкарів
2018 р.

Графік
проведення комплексних контрольних робіт
для студентів спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції
при проведенні акредитаційної експертизи у Чернівському кооперативному економіко-правовому коледжі

№	Дисципліна	Група	Дата	Час	Аудиторія	Викладач	Експерт
Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки							
1.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	381	28.03	9.00	407	Швець О.П.	Хлиніна Н.Г.
2.	Історія України	281-282	28.03	10.30	117	Лугова С.М./ Доскалюк А.В.	Федак Н.В.
Цикл математичної, природничо-наукової підготовки							
3.	Неорганічна хімія	281-282	29.03	10.30	307	Круліковська Н.І.	Федак Н.В.
4.	Процеси та апарати харчових виробництв	381	29.03	9.00	202	Шмельова Л.В.	Хлиніна Н.Г.
Цикл професійної та практичної підготовки							
5.	Технологія виробництва кулінарної продукції	381	28.03	10.30	217	Переверзева Т.І.	Федак Н.В.
6.	Устаткування закладів ресторанного господарства	381	29.03	10.30	205	Маковій С.В.	Хлиніна Н.Г.

Заступник директора  Л.М.Борис

Голова експертної комісії



Н.В. Федак

Зведена відомість
результатів виконання комплексних контрольних робіт студентами спеціальності 5.05170101 *Виробництво харчової продукції*,
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 гуманітарної та соціально-економічної підготовки																		
1	Українська мова (за проф. спрям)	381	35	35	100	-	-	19	54,3	16	45,7	-	-	100	54,3	100	57,1	- 2,8
2	Історія України	281	22	22	100	-	-	11	50	11	50	-	-	100	50	100	54,5	- 4,5
		282	16	16	100	-	-	9	56,3	7	43,7	-	-	100	56,3	100	56,3	-
Усього за циклом			73	73	100	-	-	39	53,5	34	46,5	-	-	100	53,5	100	56,3	- 2,8
Цикл математичної, природничо-наукової підготовки																		
3	Неорганічна хімія	281	22	22	100	1	4,5	11	50	10	45,5	-	-	100	54,5	100	59,1	- 4,6
		282	16	16	100	1	6,3	8	50	7	43,7	-	-	100	56,3	100	62,5	- 6,2
4	Процеси та апарати харчових виробництв	381	35	35	100	1	2,8	17	48,6	17	48,6	-	-	100	51,4	100	54,3	- 2,9
Усього за циклом			73	73	100	3	4,5	36	49,5	34	45,9	-	-	100	54,1	100	58,7	- 4,6
Цикл професійної та практичної підготовки																		
5	Технологія виробництва кулінарної продукції	381	35	35	100	1	2,8	17	48,6	17	48,6	-	-	100	51,4	100	57,1	- 5,7
6	Устаткування закладів ресторанного господарства	381	35	35	100	1	2,9	18	51,4	16	45,7	-	-	100	54,3	100	60	- 5,7
Усього за циклом			70	70	100	2	2,8	35	50	33	47,2	-	-	100	52,9	100	58,6	- 5,7
Разом			216	216	100	5	2,3	110	50,9	101	46,7	-	-	100	53,5	100	57,8	- 4,3

Голова експертної комісії

Голова експертної комісії
Експерт
Директор коледжу



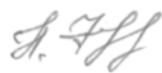
Н.В.Федак
Н.Г. Хлинїна
С.А. Кошкарів

Н.В. Федак

Результати якості перевірки курсових проектів з дисципліни "Організація виробництва в закладах ресторанного господарства" студентів спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції

Навчальний рік	Кількість звітів/вибірково перевічених	Оцінка комісії за звіт при захисті				Оцінка звітів експертною комісією				Відхилення по середньому балу
		5	4	3	Середній бал	5	4	3	Середній бал	
2014-2015	25/5	4	10	11	3.72	3	11	11	3,68	-0,04
2015-2016	32/6	4	14	14	3.68	2	16	14	3,62	-0,06
2016-2017	19/4	2	10	7	3.7	1	11	7	3,68	-0,02
Разом	76/15	10	34	32	3.71	6	38	32	3,66	-0,05

Голова експертної комісії:


Федак Наталя Василівна,

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

Експерт:


Хлиніна Наталя Григорівна,

голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії Черкаського комерційного технікуму, викладач вищої категорії

З експертними висновками ознайомлений

30 березня 2018р.

Голова експертної комісії


**Кошкаров Степан Андрійович,**

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

Н.В. Федак

**Результати якості перевірки звітів з переддипломної практики студентів
спеціальності 5.05170101 Виробництво харчової продукції**

Навчальний рік	Кількість звітів / вибірково перевірених	Оцінка комісії за звіт при захисті				Оцінка звітів експертною комісією				Відхилення по середньому балу
		5	4	3	Середній бал	5	4	3	Середній бал	
2014-2015	25/5	4	10	11	3.72	2	12	11	3.64	-0,08
2015-2016	32/6	4	16	12	3.75	3	17	12	3.71	-0,04
2016-2017	19/4	2	11	6	3.79	1	12	6	3.42	-0,37
Разом	76/15	10	37	29	3.75	6	41	29	3.7	-0,05

Голова експертної комісії:


Федак Наталя Василівна,

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

Експерт:


Хлиніна Наталія Григорівна,

голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії Черкаського комерційного технікуму, викладач вищої категорії

З експертними висновками ознайомлений


Кошкаров Степан Андрійович,

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

30 березня 2018р.



Голова експертної комісії



Н.В. Федак

10719

Код закладу за ЗКПО

Найменування закладу Головне управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області	МЕДИЧНА ДОКУМЕНТАЦІЯ	
	ФОРМА № 3 1 5 / 0	Затверджена наказом МОЗ України
	1 1 0 7 2 0 0 0 р	№ 1 6 0

**АКТ
САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНОГО ОБСТЕЖЕННЯ ОБ'ЄКТА №22**

м. Чернівці, I провулок Кармелюка, 6

(населений пункт)

“ 22 ” листопада 2017

Мною, головним спеціалістом відділу санітарно-епідеміологічного нагляду та організації розслідування спалахів управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Головного управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області Кацімон О.А.

(прізвище, ім'я, по батькові, посада)

м. Чернівці, вул. Сторожинецька 115, тел. 51 57 20

проведено позапланове обстеження об'єкта приміщень Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу, які використовуються для підготовки кваліфікованого робітника, молодшого спеціаліста, бакалавра за адресою: м. Чернівці, I провулок Кармелюка, 6; II провулок Кармелюка, 3; вул. Салтикова – Щедріна, 35.

Форма власності державна.

(найменування, адреса, відомча належність)

прізвище, ім'я, по батькові керівника об'єкта

Директор – Кошкаров Степан Андрійович

в присутності – директора Кошкарова Степана Андрійовича

(прізвище, ім'я, по батькові, посада)

з метою дотримання вимог статей 20, 22, 26 Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», ДБН В.2.2.-9-2009 «Громадські будинки та споруди»

(ціль перевірки)

та відповідно до заяви суб'єкта господарювання від 14 листопада 2017 року (наказ Головного управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області № 1019 -ОД від 21.11.2017 та направлення №123 від 22.11.2017).

В результаті перевірки виявлено: станом на 22.11.2017 року о 11-00

Територія коледжу в належному стані, прибрана.

Приміщення Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу, які використовуються для підготовки кваліфікованого робітника, молодшого спеціаліста, бакалавра розміщені у чотириповерховій та двоповерховій будівлі, що з'єднані переходом. Опалення, водопостачання, каналізування централізоване. Навчання проводиться в 1 зміну.

З описом дій
Заб. канцеляриста
[Підпис]

КОПІЯ

На першому поверсі для зберігання вуличного одягу розташовані дві гардеробні, санітарний стан задовільний, одяг зберігається в порядку.

Санітарний стан коридорів задовільний, на кожному поверсі в наявності ємності для сміття.

Аудиторії для навчання: санітарний стан аудиторій задовільний, площі відповідні. Підлоги, стіни в належному стані. Освітлення природне та штучне. Вентиляція природня. Частково в наявності кондиціонери. Проведено поточні ремонти. Кабінети обладнані комп'ютерною технікою, партами.

Для підготовки до занять в наявності бібліотека з читальним залом, санітарний стан задовільний, проведено ремонт. Освітлення природне та штучне. Вентиляція природня.

Спортивний зал: санітарний стан задовільний, проведено поточний ремонт, роздягальні окремо для хлопців та дівчат.

Санітарний стан актового залу задовільний.

Харчоблок, їдальня знаходяться на першому поверсі будівлі на перебуває в оренді приватного підприємця.

Для надання медичної допомоги на II поверсі обладнаний медичний кабінет, що складається з двох кімнат. Аптечка невідкладної допомоги, термометри, шпателя в наявності в достатній кількості. Для рук використовується дезінфекційний засіб – хлоргексидин біглюконат. Ємності для знезараження шпательів та термометрів промарковані, в наявності. Відповідна документація ведеться.

Санітарні вузли розташовані на кожному поверсі. Забезпечені холодною водою, милом. Умивальники, крани функціонуючі.

Для збору побутових відходів в наявності сміттєзбірники. Вивіз сміття проводиться Чернівціспецкомунтранс.

Синтетичними миючими засобами забезпечені. З дезінфекційних засобів в наявності «Клініdez» 2 кг 600 табл. та Санітаб 700 табл. В наявності сертифікати відповідності та інструкції (регламенти) по використанню дезінфекційних та миючих засобів. Облікова документація ведеться. Вимоги по використанню та зберіганню дезінфекційних та миючих засобів дотримуються. Прибиральний інвентар промарковано та використовується за призначенням.

В наявності допуск до роботи у всіх працівників (97 співробітників, медичні книжки нового зразка).

Підписи:

Кацімон О.А./

Кошкаров С.А./

Акт складений в 2 примірниках.
1 примірник акта отримав:

З офіскабінету згідно
Зав. Канцелярії



КОПІЯ



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ З НАДЗВИЧАЙНИХ СИТУАЦІЙ
УПРАВЛІННЯ ДСНС УКРАЇНИ У ЧЕРНІВЕЦЬКІЙ ОБЛАСТІ
58018, м. Чернівці, вул. Комарова, 1а. тел.: (03722) 58-91-23, факс (03722) 7-28-26
www.ev.mns.gov.ua chernivtsi@mns.gov.ua

27.11.2017 № 0915414

На № _____ від _____

Директору Чернівецького
кооперативного економіко-правового
коледжу
Кошкарів С.А.

ВИСНОВОК № 32

про відповідність вимогам
протипожежних норм приміщень Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу
розташованого за адресами: 1-ий пров. Кармелюка, 6, II-пров. Кармелюка, 3
вул. Салтикова-Шедріна, 35 м. Чернівці
(назва та адреса об'єкту)

Я, заступник начальника Управління із запобігання надзвичайним ситуаціям Управління ДСНС
України у Чернівецькій області Динис Ігор Ігорович

відповідно до заяви директора Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу
Кошкарів С.А. від «27» листопада 2017р. вх. № 2572
(прізвище, ініціали)

розглянувши матеріали про протипожежний стан приміщень Чернівецького кооперативного
економіко-правового коледжу, розташованого за адресами: 1-ий пров. Кармелюка, 6, II-ий пров.
Кармелюка, 3, вул. Салтикова-Шедріна, 35
(назва, адреса об'єкту)

вважаю за **можливе** отримання ліцензії та акредитації на право проведення освітянської діяльності за
умови постійного дотримання та виконання нормативно-правових актів з питань пожежної безпеки.

Додаток: експертний висновок від „17” листопада 2017 року за № 63/17

Заступник начальника Управління
із запобігання надзвичайним ситуаціям
Управління ДСНС України у Чернівецькій області



І.І. Динис
І.І. Динис



З оригіналом разом
Зав. канцелярії *Д. Норіца*

копія

ЗАТВЕРДЖЕНО

Ректор Чернівецького національного
університету ім. Юрія Федьковича
С.В. Мельничук

"14" 06 2017 року

ЗВІТ

про підвищення кваліфікації (стажування)

Прізвище, ім'я, по батькові Круліковська Наталія Іванівна

Науковий ступінь _____

Вчене звання _____

Посада викладач

Циклова комісія загальноосвітніх дисциплін Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу

Мета підвищення кваліфікації (стажування) – вдосконалити практичні навички роботи з сучасним обладнанням для проведення фізико-хімічних методів дослідження речовин, методів технологічного контролю продуктів харчування.

Найменування закладу (установи), в якій здійснювалось підвищення кваліфікації (стажування): Інститут біології, хімії та біоресурсів ЧНУ.

Строк підвищення кваліфікації (стажування): з "12" квітня 2017 року по "12" червня 2017 року відповідно до наказу від "11" 04. 2017 року № 71-к, *від 13.04.2017. № 242-Віг*

Відомості про виконання навчальної програми підвищення кваліфікації (стажування) програма стажування виконана в повному обсязі.

Результати підвищення кваліфікації (стажування): ознайомилась із структурою та організацією навчального процесу на кафедрі хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції, з методикою проведення лабораторних та практичних занять у вищій школі, вдосконалила навички роботи з обладнанням для проведення лабораторного практикуму з «Аналітичної хімії», вивчила досвід організації самостійної роботи студентів та дистанційного навчання.

Розглянуто на засіданні циклової комісії загальноосвітніх дисциплін
(найменування циклової комісії)

13.06. 2017 року, протокол № 11-А.

Педагогічний працівник

Н.І. Круліковська

Звіт про проходження стажування розглянуто на засіданні кафедри хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції Інституту біології, хімії та біоресурсів ЧНУ

«13» 06 2017 року, протокол № 13

Висновки та рекомендації щодо використання результатів підвищення кваліфікації (стажування): план стажування виконано.

Пропозиції щодо використання результатів підвищення кваліфікації (стажування): застосування методів з метою підвищення якості знань при викладанні дисциплін у коледжі.

Завідувач кафедри хімічного аналізу,
експертизи та безпеки харчової продукції

І.М. Кобаса

*з оригіналом згідно
Зав. комерцією Т.Д. Норіца*

207719



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ІМЕНІ ЮРІЯ ФЕДЬКОВИЧА

58012, м.Чернівці, вул. М.Коцюбинського, 2, тел. (0372) 584810, 584811, факс (0372) 552914, e-mail: rector@chnu.edu.ua

14.06.2017 № 2/13-1573

На № _____

ДОВІДКА

Видана *Круліковській Наталії Іванівні*, викладачу хімії циклової комісії загальноосвітніх дисциплін Чернівецького кооперативного економіко-правового коледжу, в тому, що вона пройшла стажування з 12.04.2017 р. по 12.06.2017 р. на кафедрі хімічного аналізу, експертизи та безпеки харчової продукції інституту біології, хімії та біоресурсів Чернівецького національного університету імені Юрія Федьковича (наказ від 13.04.2017 р. №242-Від).

Індивідуальний план стажування виконано повністю.



[Signature]

С.В. Мельничук

[Signature]

Я.Д. Гарабжів

*З особистою рукописною
Заб. Какашкірети І.Р. Кофіца*

