

ВИСНОВКИ

експертної комісії Міністерства освіти і науки
про підсумки акредитаційної експертизи підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» в Мукачівському кооперативному торговельно-економічному коледжі

м. Мукачево

23 лютого 2018 р.

Відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України від 29.01.2018 року №093-А «Про проведення акредитаційної експертизи» та на підставі «Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах», затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України від 09.08.2001 року № 978 та Постанови Кабінету Міністрів України від 18.09.2013 року № 692 «Про внесення змін до Положення про акредитацію ВНЗ і спеціальностей у ВНЗ та вищих професійних училищах та порядку ліцензування діяльності з надання освітніх послуг» і Положення «Про експертну комісію та порядок проведення акредитаційної експертизи», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 14.01.2002 року №16 та інших нормативних актів з метою проведення чергової акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» у Мукачівському кооперативному торговельно-економічному коледжі затверджена експертна комісія у складі:

Мендела Ірина Ярославівна – доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Державного вищого навчального закладу «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», кандидат економічних наук, голова комісії;

Українець Галина Михайлівна – завідувач відділення ресторанного господарства Київського державного коледжу туризму та готельного господарства, викладач вищої категорії, член комісії.

Комісія, працюючи в період з 21 лютого по 23 лютого 2018 року, безпосередньо на місці розглянула подані Мукачівським кооперативним торговельно-економічним коледжем матеріали самоаналізу та провела експертне оцінювання діяльності коледжу, відповідності освітньої діяльності критеріям та вимогам акредитації підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

На підставі вивчення навчально-методичного, матеріально-технічного, кадрового забезпечення та визначення рівня підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» експертна комісія встановила відповідність поданої інформації, яка описана у відповідних розділах.

Голова експертної комісії, к.е.н., доцент



І.Я.Мендела

1. Загальна характеристика навчального закладу і спеціальності

Мукачівський кооперативний торговельно-економічний коледж здійснює освітню діяльність відповідно до нормативних і програмних документів МОН України, відноситься до ВНЗ I-II рівня. Засновником коледжу є Закарпатська обласна спілка споживчих товариств.

Коледж є правонаступником Мукачівської торговельної академії. Після возз'єднання Закарпаття з Радянською Україною Торговельну Академію перейменовано у кооперативний технікум. Розпочалась підготовка торговельних кадрів для системи споживчої кооперації – товарознавців та бухгалтерів. В 1946 р. відбувся перший випуск спеціалістів. У 1998 році Постановою Ради засновників Мукачівський кооперативний технікум перейменовано в Мукачівський кооперативний фінансово-комерційний технікум. В 2008 році згідно постанови Закарпатської облспоживспілки №257 від 19.11.2008р. Мукачівський кооперативний фінансово-комерційний технікум перейменовано в Мукачівський кооперативний торговельно-економічний коледж.

За період існування коледж підготував понад 19 тисяч фахівців для галузі торгівлі, ресторанного господарства, організацій, бюджетних та приватних структур, системи споживчої кооперації, які працюють в Закарпатській області, в інших регіонах України, ближнього та дальнього зарубіжжя.

Свою діяльність коледж, як юридична особа, здійснює на основі і відповідно до чинного законодавства України, Статуту затвердженого постановою Правління Закарпатської спілки споживчих товариств від 26.09.2016р., №75 та іншими нормативно-правовими документами.

Юридична адреса коледжу: Закарпатська обл. 89600, м.Мукачево, вул. Я.Мудрого, 40 (e-mail:mkfkt@mk.uz.ua, сайт:www.mktek.com.ua).

Коледж здійснює підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за денною та заочною формами навчання на основі договірних зобов'язань з юридичними та фізичними особами.

Навчальний заклад нагороджений грамотою за професійну підготовку та участь у виставці «Сучасна освіта України»(2013,2014 рр.)

Відповідно до рішень Державної акредитаційної комісії МОН України, Акредитаційної комісії України, Наказів МОН України коледж має право здійснювати підготовку фахівців за такими напрямками та спеціальностями:

- 0305 Економіка і підприємництво спеціальність 5.03050901 Бухгалтерський облік (ліцензований обсяг 60 осіб денна форма, 30 – заочна;протокол ДАК №115 від31.03.2015 р., сертифікат НІ-I №0774721 від 05.05.2015 р);

- 0305 Економіка і підприємництво спеціальність 5.03051001 Товарознавство та комерційна діяльність (ліцензований обсяг 90 осіб денна форма, 30 – заочна; протокол №115 від 31.03.2015 р., сертифікат НІ-І №0774722 від 05.05.2015 р);

- 1401 Сфера обслуговування спеціальність 5.14010102 Ресторанне обслуговування (ліцензований обсяг 30 осіб денна форма, 20 – заочна; протокол №104 від 30.05.2013р., сертифікат НІ-І №0757563 від 02.07.2013 р);

Студенти 1 та 2 курсів зараховані до коледжу за спеціальностями переліку 2015 року відповідно до Акту узгодження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста та ліцензованого обсягу МКТЕК (таблиця 1).

Таблиця 1

Узагальнений перелік спеціальностей та ліцензовані обсяги у Мукачівському кооперативному торговельно-економічному коледжі за переліком галузей знань та спеціальностями 2015 року за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста

№ з/п	Галузь знань	Найменування та код спеціальності	Ліцензований обсяг	
			денна форма навчання	заочна форма навчання
1.	07 Управління та адміністрування	071 Облік і оподаткування	30	20
2.	07 Управління та адміністрування	072 Фінанси, банківська справа та страхування	30	10
3.	07 Управління та адміністрування	076 Підприємництво, торгівля та біржова діяльність	90	30
4.	24 Сфера обслуговування	241 Готельно-ресторанна справа	30	20

Навчальний заклад має право надавати освітні послуги, пов'язані із одержанням повної загальної середньої освіти. Студенти, що навчаються на основі базової загальної освіти, здобувають повну загальну середню освіту з одержанням атестата про повну загальну середню освіту. Освітня діяльність з надання повної загальної середньої освіти ліцензована (ліцензія видана управлінням освіти і науки Закарпатської обласної державної адміністрації 27.04.2009р., серія АВ № 378221).

В своїй діяльності з підготовки молодших спеціалістів коледж керується: Конституцією України; Законом України «Про освіту»; Законом України «Про вищу освіту»; Положенням про організацію освітнього процесу у МКТЕК (розглянуто та схвалено на засіданні педагогічної ради коледжу, Протокол №1 від 27.08.2015 р.).

Загальні показники розвитку Мукачівського кооперативного торговельно-економічного коледжу в таблиці 2.

Голова експертної комісії, к.е.н., доцент


І.Я.Мендела

Таблиця 2

**Загальні показники розвитку
Мукачівського кооперативного торговельно-економічного коледжу**

№ з/п	Показник	Значення показника
1.	Рівень акредитації ВНЗ	1
2.	Кількість ліцензованих спеціальностей	4
3.	Кількість спеціальностей, акредитованих за:	4
	- 1 рівнем	-
	- 2 рівнем	-
	- 3 рівнем	-
4.	Контингент студентів на всіх курсах навчання:	530
	на денній формі навчання;	477
	на заочній формі навчання	53
5.	Кількість відділень	2
6.	Кількість циклових комісій	3
7.	Кількість співробітників (всього)	62
	в т. ч. педагогічних	34
	Серед них:	-
	докторів наук, професорів, осіб /%	-
	кандидатів наук, доцентів, осіб /%	6/ 17,6
	аспірантів, осіб /%	-
	здобувачів, осіб /%	-
	викладачів вищої категорії, осіб /%	19/ 55,9
	магістрів, осіб /%	13/ 38,2
	8.	Загальна власна /навчальна площа будівель, кв. м.
9.	Загальний обсяг державного фінансування (тис. грн.)	-
10.	Кількість посадкових місць в читальних залах	48
11.	Кількість робочих місць з ПК для студентів	54
	в т.ч. з виходом в Інтернет	54

В коледжі навчально-виховний процес забезпечують 28 штатних педагогічних працівників та 6 сумісників, з них: 6 кандидатів наук, 19 викладачів мають вищу кваліфікаційну категорію, 1 викладач-методист, 13 магістрів.

Станом на 01.10.2017 р. на денній та заочній формах навчання в коледжі здобували освіту 530 студентів, з них на денній формі – 477, на заочній формі – 53.

Навчально-виховний процес здійснюється у відповідності до навчальних планів, графіка навчального процесу та розкладу занять. Мовний режим навчально-виховного процесу в коледжі відповідає вимогам Конституції України, Закону України «Про засади державної мовної політики». Діловодство ведеться українською мовою.

Голова експертної комісії, к.е.н., доцент

 І.Я.Мендела

Керівник навчального закладу – директор коледжу Кабаці Богдан Іванович, 1964 року народження, освіта вища, у 1986 році закінчив Ужгородський державний університет за спеціальністю «Математика», в 2002 році – Центральний інститут післядипломної педагогічної освіти в м. Київ за спеціальністю «Менеджмент організацій», кваліфікація «магістр менеджменту». Відповідно до рішення Вищої атестаційної комісії України від 3 грудня 2008 року (протокол №24-06/9) Кабаці Б.І. присуджено науковий ступінь кандидата економічних наук зі спеціальності «Гроші, фінанси і кредит». Диплом кандидата наук ДК№049402 (захист кандидатської дисертації – 2008 р.), диплом доцента кафедри економічної теорії ІДЦ №043801 від 29.09.2015 р. Педагогічний стаж – 30 років. На посаді директора навчального закладу працює з 15.03.2004 р.

Підготовка фахівців спрямована на підвищення рівня професійних компетенцій, збагачення змісту освіти на основі передових навчальних технологій, активну інформатизацію та інновацію процесу навчання. Одним із актуальних напрямів роботи коледжу є пошук нових форм партнерських зв'язків, розвиток соціального партнерства з закладами ресторанного господарства, що дає можливість забезпечити студентів місцями для проходження виробничої практики та подальшого працевлаштування.

Адміністрація, педагогічний та студентський колективи наполегливо працюють над формуванням позитивного іміджу навчального закладу, складовими якого є кадровий склад, студенти та їхня діяльність.

Кадрова політика, яка проводиться в навчальному закладі, спрямована на укомплектування циклових комісій педагогічними працівниками, ініціативними, творчими, спроможними забезпечити навчальний процес на рівні сучасних вимог, поліпшення їх якісного складу, підвищення рівня професійної підготовленості та педагогічної майстерності.

Навчально-методична робота в коледжі спрямована на підвищення потенціалу педагогічного колективу та на створення методичного забезпечення навчальних занять і самостійної роботи студентів.

Важливе значення має підготовка власних навчальних посібників, іншої навчально-методичної літератури. За останні п'ять років викладачі коледжу прийняли участь в написанні навчально-методичної літератури, яка широко використовується як в навчальному процесі коледжу, так і в багатьох ВНЗ України. Викладачі коледжу – Клепа О.Ю., Химич Т.В., Малеш М.Ю., Базар Н.В., Хвостенко Н.В., Стеблюк С.В. є активними учасниками секцій з дисциплін при навчально-методичному центрі Укоопспілки «Укоопосвіта».

Робота коледжу направлена на мобілізацію студентів до свідомого навчання, зацікавленості у підвищенні якості набутих знань. Студенти навчального закладу займають активну життєву позицію, беруть активну участь в інтелектуальних конкурсах, олімпіадах, конференціях. За підсумками конкурсів серед студентів I-II рівнів акредитації з української мови, математики, інформатики студенти коледжу постійно посідають призові місця.

За останні 5 років студенти Мукачівського кооперативного торговельно-економічного коледжу виборювали призиви місця на обласному та всеукраїнському етапах Міжнародного мовно-літературного конкурсу учнівської та студентської молоді імені Тараса Шевченка: Чайка Христина (2013 р., III місце обл.етап, I місце всеукр. етап, Президентська стипендія), Софілканич Даниела (2015 р., III місце обл. етап), Мучичка Мирослава (2016р., III місце обл.етап, I місце всеукр. етап), Шока Валерія (2017р., III місце обл.етап, III місце всеукр. етап), Цалан Діана (2018р., III місце обл. етап). Кочієру Евеліна отримала 2 місце в обласному етапі XVIII Міжнародного конкурсу з української мови імені Петра Яцика (2018р.).

Участь викладачів та студентів у конференціях, в тому числі міжнародних, підвищує престиж та рівень викладання у навчальному закладі. Зокрема за останні роки викладачі та студенти коледжу брали участь у: Всеукраїнській науково-практичній конференції молодих учених і студентів «Інноваційні технології розвитку у сфері харчових виробництв, готельно-ресторанного бізнесу, економіки та підприємництва: наукові пошуки молоді», м.Харків, 2014р. (Міневич Г.Я.); II Всеукраїнській науково-практичній конференції «Якість та безпечність товарів», Луцьк, 2015р. (Міневич Г.Я.); XI Всеукраїнській науковій конференції студентів з розділу «Харчові технології», 2015р. (кер.Міневич Г.Я.); Всеукраїнській науково-практичній конференції «Молода наука України. Перспективи та пріоритети розвитку», м.Запоріжжя, 2014р. (Стеблюк С.В.); II Міжнародній науково-практичній конференції «Проблеми та перспективи розвитку освіти», м.Київ, 2016р. (Хома Т.В.); Міжнародній науково-практичній інтернет-конференції «Актуальні проблеми теорії і практики експертизи товарів», м.Полтава, 2016 р. (Міневич Г.Я.); Міжнародній науково-практичній конференції «Новий погляд на розвиток економіки країни», м.Львів, 2016р.(кер.Стеблюк С.В.); IV Міжнародній науково-практичній конференції «Сучасна педагогіка: теорія, методика, практика», м.Ужгород, 2017р.(Хома Т.В.); Міжнародній науково-практичній конференції в Словачії 2016р.(Хома Т.В.); науковій конференції студентів ВНЗ України I-II рівнів акредитації «Обліково-аналітичне забезпечення в управлінні діяльністю підприємства в умовах трансформації національної економіки» м.Львів, 2017р. (кер.Бенце Е.В.,Тюх Т.І., студенти Ткачук І., Паук В.); Міжнародній науково-практичній конференції «Стратегічні пріоритети розвитку внутрішньої торгівлі України на інноваційних засадах» м.Львів, 2017р. (Вімерт І.І., Яким О.М.); II Міжнародній науково-практичній конференції «Основні напрямки розвитку педагогічної науки» м.Чернігів, 2017р.(кер.Хома Т.В., студентка Луца Є.), V Міжнародній науково-практичній конференції «Інновації в управлінні асортиментом, якістю та безпекою товарів і послуг» м.Львів, 2017 р. (кер.Хома Т.В., студентка Сембер А.).

Навчальний заклад входить до навчального комплексу «Академія» з Львівським торговельно-економічним університетом, що дає можливість реалізувати ступеневу систему підготовки фахівців.

Важливе місце в підготовці фахівців займає міжнародна співпраця в рамках угоди коледжу з Польським університетом бізнесу (м.Домброва Гурніча).

Адміністрація коледжу, циклові комісії застосовують елементи науково-дослідної діяльності також шляхом залучення провідних науковців, фахівців-професіоналів у навчально-виховний процес як в рамках теоретичного, так і практичного навчання. Зокрема, науковці з університету бізнесу (Польща) провели для студентів лекції-презентації, тренінгові заняття; науковці з Полтавського університету економіки і торгівлі провели заняття-тренінги, а з Львівського торговельно-економічного університету – майстер-класи.

Для всіх сфер економічної діяльності суспільства на сучасному етапі важливим є наявність кваліфікованих кадрів. Розвиток ресторанного господарства на Україні і на Закарпатті зокрема, як чинник формування економіки, зумовлює необхідність створення системи підготовки кадрів для ресторанного обслуговування, які здатні в умовах конкуренції працювати індивідуально і продуктивно, тому підготовка фахівців для ресторанної сфери є досить актуальною.

Експертна комісія зазначає, що у Мукачівському кооперативному торговельно-економічному коледжі є в наявності всі документи, що забезпечують правові основи його діяльності, достовірність їх перевірена і не викликає сумніву.

Підготовка молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» у навчальному закладі здійснюється згідно з ліцензією. Перевіркою встановлено, що структура і зміст акредитаційної справи відповідають вимогам Міністерства освіти і науки України та переліку документів, що додаються до заяви про акредитацію.

2.Формування та динаміка змін контингенту студентів спеціальності

Прийом студентів на спеціальність 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (відповідно до Акту узгодження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти, з 2016-2017 навчального року на спеціальність 241 «Готельно-ресторанна справа») здійснюється на основі базової і повної загальної середньої освіти на контрактній основі за кошти юридичних і фізичних осіб.

Для забезпечення прийому в коледжі розроблена чітка система профорієнтаційної роботи.

Зростання конкуренції на ринку освітніх послуг, демографічна ситуація в країні вимагають значної активізації профорієнтаційної роботи в коледжі, що здійснюється відповідно до річного плану роботи та є предметом обговорення на засіданні педагогічної ради коледжу.

Дирекція навчального закладу проводить системну, цілеспрямовану роботу з підвищення ефективності профорієнтаційних заходів та їх урізноманітнення.

Голова експертної комісії, к.е.н., доцент


І.Я.Мендела

Щороку на засіданні педради обговорюється і затверджується директором коледжу план підготовки навчального закладу до початку наступного навчального року, в якому обумовлюються заходи профорієнтаційної роботи. Вивчається географія вступу абітурієнтів до коледжу в розрізі районів області та потреба системи споживчої кооперації в спеціалістах, даються оголошення про прийом на навчання в обласних газетах, на радіо та телебаченні. Під час керівництва виробничою практикою в районах області, в місті викладачі коледжу проводять профорієнтаційну роботу з випускниками загальноосвітніх шкіл. Крім цього, в коледжі працює школа «Обери професію», проводяться Дні відкритих дверей, Декади фахівців, презентації спеціальностей з обов'язковим запрошенням випускників загальноосвітніх шкіл, створено відеофільм про коледж.

Форми і методи профорієнтаційної роботи в навчальному закладі сприяють формуванню контингенту студентів.

Коледж щорічно має можливість конкурсного відбору абітурієнтів при зарахуванні. Конкурс зі спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» в 2017 році склав на денній формі навчання 1,25 особи на місце. Потенційний контингент вступників за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241 «Готельно-ресторанна справа») протягом останніх років стабільний.

Інформація про показники формування контингенту студентів наведено у таблиці 3.

Дані таблиці свідчать про позитивну динаміку до збільшення контингенту студентів за акредитованою спеціальністю, в зв'язку з ефективною профорієнтаційною роботою та актуальністю і престижністю фахівців даної сфери.

Адміністрація коледжу приділяє належну увагу питанням формування та збереження контингенту студентів не знижуючи якості підготовки молодших спеціалістів.

Таблиця 3

Показники формування контингенту студентів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (241) «Готельно-ресторанна справа»

№ з /п	Показники	Роки		
		2015 р.	2016р.	2017 р.
1.	Ліцензований обсяг підготовки, всього (осіб)	50	50	50
	денна форма	30	30	30
	заочна форма	20	20	20
2.	Прийнято на навчання, всього (осіб)	32	36	40
	денна форма:	30	30	28
	заочна форма:	2	6	12

Голова експертної комісії, к.е.н., доцент

 І.Я. Мендела

3.	Подано заяв на одне місце за формами навчання:			
	денна	1,26	1,4	1,25
	заочна	0,1	0,5	1,4

На засіданнях педради, методичного об'єднання керівників студентських груп періодично розглядаються питання щодо адаптації студентів нового прийому до навчання в умовах вищого навчального закладу. Питання аналізу дисципліни та успішності систематичного обговорюються на засіданнях педради, циклових комісій, на засіданнях старостату. Педагогічним колективом проводиться відповідна робота щодо збереження контингенту студентів, зокрема виховна робота на попередження будь-яких негативних явищ серед студентів; індивідуальна робота зі студентами; робота з батьками; надання студентам можливості після закінчення коледжу продовжити навчання для здобуття освітнього ступеня бакалавра за скороченим терміном.

Аналізуючи ситуацію зміни контингенту студентів по курсах, можна зробити висновок, що за звітний період відрахована 1 студентка у зв'язку із сімейними обставинами.

Експертна комісія засвідчує, що формування контингенту студентів проводиться у відповідності до чинного законодавства з урахуванням потреб ринку праці регіону та з дотриманням ліцензійного обсягу. Результати аналізу поданих матеріалів з профорієнтаційних заходів вказують на формування якісного складу студентів. В коледжі проводиться цілеспрямована систематична робота над формуванням та збереженням контингенту студентів.

3.3 Зміст підготовки фахівців

Освітній процес із спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» проводиться відповідно до вимог галузевого стандарту вищої освіти (освітньо-професійної програми (ОПП), освітньо-кваліфікаційної характеристики (ОКХ) та засобів діагностики якості вищої освіти (ЗД), що затверджені наказом МОН від 23 грудня 2013 року за № 1809.

Навчальним закладом розроблена варіативна компонента ОПП та ОКХ підготовки молодшого спеціаліста зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» з урахуванням потреб і вимог роботодавців та особистості, вирішення питань безперервності, наступності здобувачів вищої освіти. Варіативна частина визначає зміст навчання, встановлює вимоги до змісту, обсягу та рівня освітньої та професійної підготовки молодших спеціалістів у коледжі.

Комісія констатує, що зміст варіативної частини освітньо-професійної програми відповідає переліку навчальних дисциплін, які вона містить, відповідає профілю і суттєво доповнює зміст нормативної частини підготовки молодших спеціалістів. Зміст варіативної частини освітньо-кваліфікаційної

характеристики відповідає сучасним вимогам підготовки молодшого спеціаліста.

Навчальний план складений відповідно до освітньо-професійної програми і включає перелік нормативних і вибіркових навчальних дисциплін, послідовність їх вивчення, форми проведення навчальних занять та їх обсяг, зведений графік навчального процесу, форми проведення поточного та підсумкового контролю навчального процесу.

Навчальний план підготовки молодшого спеціаліста зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» включає: цикл соціально-гуманітарної підготовки; фундаментальної, природничо-наукової та загальноєкономічної підготовки; цикл професійної та практичної підготовки, як нормативних дисциплін, так і дисциплін самостійного вибору. Варіативний цикл дисциплін враховує регіональні особливості і потреби роботодавців.

Кількість годин навчального плану на вивчення нормативних та вибіркових дисциплін відповідає вимогам. Розподіл навчальних годин на аудиторну (лекційні, семінарські, практичні і лабораторні заняття) та самостійну роботу студентів є оптимальним.

Для всіх дисциплін навчального плану коледж забезпечений навчальними програмами, які затверджені Управлінням кадрової політики, кооперативної освіти і науки Укоопспілки. В основу навчальних програм покладено змістові модулі дисциплін у відповідності до освітньо-професійної програми підготовки фахівців за галуззю знань 1401 «Сфера обслуговування» та варіативної компоненти. Робочі навчальні програми складені за єдиною уніфікованою формою на основі навчальних програм, розглянуті та схвалені на засіданні циклових комісій.

Питання змісту підготовки фахівців щороку розглядається на засіданнях педагогічної ради, засіданнях циклових комісій, що відображено у протоколах.

Експертна комісія констатує, що зміст підготовки фахівців в цілому відповідає вимогам державних освітніх стандартів підготовки молодших спеціалістів галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

4. Організаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу

Основними документами, що регламентують навчальний процес спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», є:

- навчальний план;
- графік навчального процесу, який складено відповідно до навчальних планів;
- розклад навчальних занять по семестрах;
- розклади іспитів;
- плани роботи педагогічної ради, циклових комісій;
- плани виховної роботи;

Голова експертної комісії, к.е.н., доцент



І.Я.Мендела

- план роботи бібліотеки;
- план проведення профорієнтаційної роботи.

Освітній процес за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування», що акредитується, здійснюється за навчальним планом, який затверджено в установленому порядку.

Навчальний план складено відповідно до чинної освітньо-професійної програми. Він охоплює комплекс нормативних дисциплін і дисциплін вільного вибору коледжу та студентів.

Графік освітнього процесу, складений на підставі навчального плану для спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», є обґрунтованим і оптимально поєднує теоретичне і практичне навчання.

Навчальний рік розподіляється на два семестри, тривалість яких визначається навчальним планом.

Навчально-методична робота викладачів, які забезпечують підготовку зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», базується на реалізації загальної методичної проблеми коледжу «Впровадження новітніх технологій в навчально-виховний процес». Вирішенню цієї проблеми підпорядкована робота педагогічної ради та циклових комісій коледжу.

На засіданнях педради обговорювались питання про якість професійної підготовки фахівців, про підвищення ефективності самостійної роботи студентів, про форми і методи контролю знань студентів. Розглядалися проблеми професійної та практичної підготовки студентів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

У коледжі проводиться як самостійна робота щодо підготовки навчально-методичного забезпечення спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», так і постачання навчально-методичним центром кооперативних навчальних закладів «Укоопосвіта» як типового забезпечення дисциплін циклів підготовки.

Навчальним планом підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» не передбачено виконання курсової роботи, тому методичне забезпечення відсутнє.

Експертам було представлено навчальні програми та робочі навчальні програми з дисциплін в повному обсязі.

З усіх дисциплін на основі навчальних програм викладачами розроблені робочі програми, які розглянуті цикловими комісіями і затверджені заступником директора з навчальної роботи. При розробці робочих програм навчальних дисциплін передбачено розподіл навчального матеріалу на окремі модулі.

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

З метою підвищення ефективності освітнього процесу викладачі коледжу значну увагу приділяють створенню, поновленню комплексів методичного забезпечення дисциплін.

Методичне забезпечення кожної навчальної дисципліни включає: програму курсу (дисципліни), робочу навчальну програму, тексти або тези лекцій, фонд законодавчого або інструктивного матеріалу, плани практичних (семінарських) завдань, завдання для лабораторних робіт, завдання з методичними вказівками для самостійної роботи студентів, завдання для поточного та підсумкового контролю (тести, кросворди тощо), завдання для комплексної контрольної роботи, перелік питань до заліку (іспиту), список рекомендованих джерел.

Значну увагу приділяють викладачі відбору матеріалу для кожної лекції; практичні заняття базуються на використанні реального практичного матеріалу діяльності підприємств і організацій споживчої кооперації; підприємств різних форм власності. Практичні матеріали підбираються викладачами під час проходження стажування, студентами в період практики. Всі практичні заняття з дисциплін забезпечені конкретними завданнями.

Експертній комісії представлені на розгляд навчально-методичні комплекси з дисциплін спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» розроблені викладачами згідно з вимогами нормативних документів.

Експертна комісія відзначає, що навчально-методичні комплекси дисциплін містять усі необхідні структурні елементи, що відповідає нормативним вимогам і на 100% забезпечують виконання навчального плану зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

Організація освітнього процесу в коледжі здійснюється у відповідності до Положення про організацію освітнього процесу у Мукачівському кооперативному торговельно-економічному коледжі у формі лекцій, семінарських, практичних, лабораторних занять та самостійної роботи студентів.

Впровадження в навчальний процес таких видів занять вимагає від кожного викладача систематичної творчої діяльності, вмілого застосування новітніх педагогічних технологій, зокрема викладачами коледжу на навчальних заняттях використовуються активні форми навчання: елементи ділової гри, бінарні заняття, вирішення ситуаційних завдань, заняття на виробництві, проведення круглих столів, відкритих занять.

Значна увага приділялась оновленню методичних рекомендацій до виконання самостійної роботи студентів. Внаслідок чого викладачами розроблені індивідуальні завдання, тестові завдання для самостійного опрацювання.

Перед викладачами циклової комісії стоять завдання з формування професійних компетенцій молодшого спеціаліста, що здійснюється шляхом відтворення у навчальному процесі реальних умов праці, розв'язання реальних професійних завдань і проблем, з урахуванням особливостей сучасних потреб

та вимог споживача. Навчання спрямоване на здійснення професійної діяльності стосовно конкретних посад в умовах будь-якого типу підприємств.

Одним з пріоритетних напрямків розвитку освітньої діяльності випускової циклової комісії є впровадження новітніх технологій в навчальний процес, зокрема презентацій, майстер-класів, занять на виробництві.

Викладачі циклової комісії систематично використовують у навчальному процесі технічні засоби навчання (мультимедійний комплекс, телевізор, інтерактивну дошку).

Велику увагу циклова комісія приділяє використанню новітніх технологій в позааудиторній роботі, які забезпечують діалог з аудиторією, стимулюють особистісне ставлення студентів до роботи, сприяють вдосконаленню професійного рівня та майстерності шляхом проведення конкурсів («Кращий за професією», «Бармен-шоу», «Пекельна кухня»), презентацій спеціальності («Кейтерингове обслуговування»), засідань гуртків «Ресторанний сервіс» тощо.

Для оцінки рівня знань студентів цикловими комісіями, які здійснюють підготовку фахівців із зазначеної спеціальності, розроблені та затверджені пакети комплексних контрольних робіт. До складу пакету комплексних контрольних робіт входять: завдання комплексної контрольної роботи; рецензії на пакет комплексної контрольної роботи; критерії оцінювання виконаних завдань; перелік довідкової літератури, таблиць, каталогів, довідників, використання яких дозволяється при виконанні комплексної контрольної роботи.

Контрольні завдання передбачають перелік формалізованих завдань, мають професійне спрямування, вирішення яких потребує умінь застосувати інтегровані знання програмного матеріалу дисципліни. Комплексні контрольні роботи з усіх дисциплін навчального плану мають професійну спрямованість. Комплексні контрольні роботи з оцінки залишкових знань студентів для проведення самоаналізу складено з дотриманням вимог щодо акредитації і дозволяють оцінити рівень знань, вмінь та навичок студентів.

Відповідно до навчального плану рівень сформованості знань, умінь і навичок, їх відповідність вимогам стандартів освіти, встановлюється на комплексному кваліфікаційному іспиті.

Державна атестація студентів здійснюється у відповідності з засобами діагностики якості вищої освіти зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування». Для її проведення розроблена викладачами коледжу програма, яка розглянута та схвалена на засіданні циклової комісії та затверджена директором коледжу. Вона включає зміст, організацію, критерії оцінювання знань та навичок студентів. Програма державного екзамену відповідає вимогам теоретичної та практичної підготовки студентів з фаху згідно ОПП та ОКХ.

Кваліфікаційний екзамен має комплексний характер, його програма включає питання таких профільюючих дисциплін, як «Організація

Голова експертної комісії, к.е.п., доцент

 І.Я. Мендела

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

Зміст та характер програми державного іспиту дозволяє розкрити рівень професійних знань і вмінь, відобразити практичну діяльність спеціаліста на підприємствах ресторанного господарства, виявити їх відповідність вимогам освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця. Комплексні экзамени за фахом проводяться на відкритому засіданні державної екзаменаційної комісії з використанням сучасних комп'ютерних технологій.

Експертна комісія відзначає якість та ґрунтовність розробки структури, критеріїв оцінювання кваліфікаційного екзамену здобувачів вищої освіти з використанням комп'ютерних технологій, що забезпечує прозорість та об'єктивність оцінювання знань студентів.

У коледжі впроваджено систему безперервної практичної підготовки: практика вступу до фаху, навчальна практика, виробнича практика.

У відповідності до навчального плану зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» цикл практичного навчання складає 1026 годин, з них: навчальна практика – 486 годин; виробнича практика – 540 годин.

Програми практики відображають сукупність одержаних теоретичних знань з навчальних дисциплін та навичок і вмінь, які студенти мають набути при проходженні практики.

З метою забезпечення ефективної організації практики коледжем укладена низка договорів з кращими підприємствами ресторанного господарства м.Мукачева та області.

Важлива роль в науково-методичному забезпеченні навчально-виховного процесу відводиться бібліотеці. Бібліотечний фонд коледжу нараховує 24,9 тис. примірників підручників та навчальних посібників.

Експертна комісія констатує, що навчально-методичне та організаційне забезпечення підготовки молодших спеціалістів у коледжі повністю відповідає державним вимогам та критеріям акредитації і сприяє формуванню у студентів навичок професійної діяльності з обраної спеціальності.

5. Кадрове забезпечення освітнього процесу

Педагогічний колектив коледжу за рівнем кваліфікації та діловими якостями здатний забезпечити підготовку висококваліфікованих фахівців відповідно до вимог часу.

Підбір педагогічних кадрів у коледжі здійснюється відповідно до чинного законодавства з питань освіти, згідно з якими кадри для навчально-виховних установ готуються у вищих навчальних закладах.

Напрямки професійної діяльності, права та обов'язки педагогічних працівників коледжу регламентуються Статутом Мукачівського кооперативного торговельно-економічного коледжу, Положенням про циклову комісію, Правилами внутрішнього розпорядку, посадовими інструкціями, індивідуальними планами роботи викладачів.

Голова експертної комісії, к.е.н., доцент

 Я.Мендела

Педагогічний колектив навчального закладу нараховує 34 працівників, з яких – 6 кандидатів наук, 1 – має педагогічне звання «викладач-методист», 19 – мають кваліфікаційну категорія «спеціаліст вищої категорії».

В навчальному закладі створено проектну групу (наказ №147 від 31.08.2017р.) з педагогічних працівників, на яку покладено відповідальність за підготовку фахівців зі спеціальності «Ресторанне обслуговування» («Готельно-ресторанна справа») в складі трьох осіб, з них двоє мають наукову ступінь кандидата наук та одна особа звання доцента. Керівник проектної групи – Міневич Г.Я., кандидат технічних наук, стаж науково-педагогічної роботи – 12 років, що відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти.

Підготовку студентів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» забезпечують 22 викладачів, з них: 13 (59,1 %) викладачів вищої категорії, в тому числі 6 – кандидатів наук (27,3 %); 2 (9,1%) викладачів першої категорії, 4 (18,2 %) викладачів другої категорії, 3 (13,6%) – спеціалістів.

Загальна частка педагогічних працівників (мають наукову ступінь, працюють за основним місцем роботи), які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» становить – 44%, що відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти.

Частка працівників з досвідом роботи за фахом, які проводять лекції з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей становить 11%, визначеної навчальним планом кількості годин, що відповідає кадровим вимогам щодо забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти.

Якісний склад викладачів, їх ділова та професійна майстерність відповідають вимогам підготовки фахівців згідно з освітньо-кваліфікаційною характеристикою. Заняття (проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять) проводяться педагогічними працівниками коледжу, рівень наукової та професійної активності кожного з яких засвідчується виконанням за останні п'ять років не менше трьох умов, зазначених у пункті 5 приміток до кадрових вимог.

Сформовано випускову циклову комісію фахових дисциплін (підприємництва та обслуговування), яку очолює Міневич Галина Ярославівна, кандидат технічних наук. Закінчила магістратуру Львівської комерційної академії за спеціальністю «Товарознавство та комерційна діяльність», кваліфікація – магістр-товарознавець комерційної діяльності. У 2012 р. захистила кандидатську дисертацію за спеціальністю 05.18.15 – товарознавство на тему «Формування і товарознавче оцінювання споживних властивостей бавовняних білизняних тканин». Є автором 11 статей у фахових виданнях та учасником 13 наукових конференцій, за результатами яких опубліковано тези доповідей, а також розробником 3 праць навчально-методичного характеру. Наукові інтереси: оцінювання якості товарів із застосуванням сучасних методів

Голова експертної комісії, к.е.н., доцент

 І.Я. Мендела

сенсорного дослідження; визначення конкурентоспроможності продукції в сучасному ринковому середовищі, дотримання стандартів щодо якості продукції в закладах ресторанного господарства. Міневич Г.Я. в період з 03.07.17-09.01.2018 пройшла стажування на кафедрі готельно-ресторанної та курортної справи Полтавського університету економіки і торгівлі(СПК №ПК01597997/00102-18).

Склад випускової циклової комісії налічує 7 осіб, у тому числі 4 викладачів – вищої категорії, з них 2 кандидата наук, 1 – першої категорії, 2 – другої категорії.

Підвищення кваліфікації викладачів коледжу здійснюється за затвердженим директором коледжу планом на відповідних кафедрах Львівського торговельно-економічного університету, Мукачівського державного університету, в Міжгалузовому інституті підвищення кваліфікації та перепідготовки спеціалістів при Полтавському університеті економіки і торгівлі, а також шляхом стажування на кращих підприємствах і організаціях Закарпатської області. Підсумки стажування оформляються звітом, розглядаються на засіданнях циклових комісій.

За останні п'ять років пройшли підвищення кваліфікації всі викладачі, що забезпечують підготовку фахівців спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

Викладачі коледжу беруть активну участь в обласних методичних об'єднаннях, що допомагає зростати їм професійно.

Значну роль в підвищенні кваліфікації педагогічних кадрів коледжу відіграє тісний контакт з працівниками закладів ресторанного господарства, які надають викладачам практичну допомогу в питаннях раціонального поєднання теоретичного та практичного навчання.

Дирекція коледжу забезпечує стимулювання професійного зростання педагогічних працівників, створює належні умови для науково-пошукової роботи.

За рівнем кваліфікації, педагогічним досвідом колектив викладачів Мукачівського кооперативного торговельно-економічного коледжу відповідає необхідним вимогам щодо забезпечення якості підготовки фахівців з спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

Експертна комісія зазначає, що в Мукачівському кооперативному торговельно-економічному коледжі дотримані кадрові вимоги щодо забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти згідно Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти, затверджених постановою КМУ від 30.12.2015р.№1187.

6. Матеріально-технічне забезпечення освітнього процесу

Підготовка фахівців у навчальному закладі здійснюється у 2-ох навчальних корпусах, є гуртожиток на 150 місць. Уся територія навчального закладу знаходиться під охороною.

Голова експертної комісії, к.е.н., доцент

 І.Я.Мендела

Власником майна є Закарпатська обласна спілка споживчих товариств. Майно знаходиться в оперативному управлінні коледжу. Документально підтверджено право власності на нерухоме майно.

Матеріально-технічна база коледжу загальною площею 6341 м², включає в себе: навчальні приміщення – 1599 м², з яких: приміщення для занять студентів (лекційні, аудиторні приміщення, кабінети, лабораторії) – 1256 м²; комп'ютерні лабораторії – 165 м²; спортивні зали – 178 м²; приміщення для педагогічних працівників – 222 м²; бібліотека – 135 м², у тому числі читальні зали – 96 м²; гуртожиток – 2508 м²; їдальня, буфети – 244 м²; медичний пункт – 19,5 м².

Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів становить 3,4 м² на одну особу для фактичного контингенту, що відповідає технологічним вимогам щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти.

Матеріально-технічне забезпечення загальноосвітньої та фахової підготовки студентів відповідає вимогам організації освітнього процесу, забезпечує виконання навчальних планів і програм у повному обсязі.

Згідно Висновків Державної санітарно-епідеміологічної служби, Державного пожежного нагляду України, Державного комітету України з промислової безпеки, охорони праці та гірничого нагляду про відповідність наявних приміщень, матеріально-технічної бази вимогам санітарних норм і правил у частині організації з надання освітніх послуг, у Мукачівському кооперативному торговельно-економічному коледжі існують умови для дотримання діючих санітарно-гігієнічних та протиепідемічних норм, правил і нормативів та провадження господарської діяльності з професійної підготовки молодших спеціалістів.

Основним завданням функціонування навчальних кабінетів і лабораторій є створення передумов для: ефективного проведення навчальних занять з усіх дисциплін навчального плану; організації індивідуального та диференційованого навчання; реалізації практично-дійової і творчої складових змісту навчання; організації роботи гуртків; проведення засідань циклових комісій; індивідуальної підготовки викладача до занять та підвищення його науково-методичного рівня.

При комплектуванні кабінетів і лабораторій обов'язково враховується забезпеченість їх: навчальними меблями та інвентарем, навчально-наочними посібниками та устаткуванням, технічними засобами навчання, спеціальною літературою, документацією кабінету (лабораторії).

Для проведення фізкультурно-масової роботи та різних спортивних заходів до послуг студентів: спортивна зала площею 178 м²; спортивна кімната у гуртожитку площею 48 м²; сучасний спортивний майданчик 1058,0 м² з штучним покриттям, де юнаки та дівчата не тільки підвищують свою спортивну майстерність, а й зміцнюють здоров'я.

Для проведення виховних, культурно-розважальних заходів використовується актовий зал, на умовах оренди використовується міський драматичний театр.

Студенти коледжу забезпечені сучасним гуртожитком, який є лідером щодо матеріально-технічного, санітарного, естетичного стану, організації інформаційно-виховної роботи серед студентських гуртожитків міста Мукачева. Гуртожиток дозволяє повністю забезпечити потребу іногородніх студентів у житлі.

У гуртожитку створені всі умови для комфортного проживання: кімнати на 2-3 особи, навчальні кімнати для самостійної роботи студентів та зони відпочинку, необхідні побутові приміщення (кухні, душові, туалети), актовий зал та спортивна зала.

Кафе коледжу на 40 посадкових місць та студентський буфет – улюблені місця, де студенти та викладачі коледжу мають можливість отримувати щодня свіже, гаряче харчування. В розрахунку на кількість студентів – це 5 студентів на 1 посадкове місце.

До послуг студентів медичний пункт (площа 19,5 м²), де завжди можна отримати першу кваліфіковану допомогу та пройти необхідні медичні процедури.

Коледж має конференц-зал з сучасним мультимедійним обладнанням на 40 місць. У коледжі функціонує Музей споживчої кооперації.

Експертна комісія констатує, що матеріально-технічна база, соціальна інфраструктура Мукачівського кооперативного торговельно-економічного коледжу в цілому відповідає нормативам та технологічним вимогам щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності щодо підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст».


7. Інформаційне забезпечення підготовки фахівців

В коледжі діє ефективна система інформаційного забезпечення студентів та педагогічних працівників для вирішення освітніх, виховних, розвиваючих та управлінських завдань.

Покращенню організаційного-методичного забезпечення навчального процесу сприяє наявність сучасної техніки і її застосування.

Сучасний комп'ютерний парк в коледжі нараховує 67 одиниць, з них 54 – основа функціонування 3-х комп'ютерних лабораторій та 1 кабінету, решта – забезпечують високоефективну роботу циклових комісій, бухгалтерії, бібліотеки; сервер забезпечує роботу єдиної комп'ютерної мережі; студенти і викладачі мають можливість працювати в системі Інтернет. Локальна мережа коледжу і швидкісний необмежений доступ до інформаційних ресурсів мережі Інтернет дозволяє підвищити інформативність навчальних занять з фахових, мовних та інших дисциплін.

Голова експертної комісії, к.е.н., доцент


І.Я. Мендела

Виходячи з розрахунку максимально можливого контингенту студентів кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів –11.

В комп'ютерних лабораторіях проводяться практичні заняття з дисциплін «Інформатика та комп'ютерна техніка», «Економіка підприємства», «Організація обслуговування», «Основи маркетингу» тощо. Практичні завдання виконуються з використанням інформаційних систем і технологій для загальної обробки документів, автоматизації доступу до бази даних для розв'язання конкретних професійних завдань.

З метою більш ефективного використання комп'ютерної техніки на базі коледжу функціонують постійно діючі курси удосконалення комп'ютерних знань, для викладачів, працівників бухгалтерії та бібліотеки; заняття-тренінги по застосуванню SMART- технологій для викладачів.

Високий рівень опанування педагогічними кадрами комп'ютерною технікою, наявність сучасних навчальних і спеціальних комп'ютерних програм, достатня кількість персональних комп'ютерів дозволяють студентам реалізувати навички і вміння, які одержані на заняттях для проведення розрахунків, виконання індивідуальних завдань, розробки ділової документації, заповнення різноманітних форм документів, використання Microsoft Word, Excel, комп'ютерної бази даних.

Під керівництвом викладачів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» у навчальному процесі студенти використовують програмне забезпечення, створене власними силами коледжу, а також придбані пакети прикладних програм, текстових редакторів, програм з використанням сучасних мов програмування, табличних процесорів, різноманітних форм графічних систем, баз даних, електронних таблиць тощо.

Комп'ютерні лабораторії коледжу цілодобово підключені до глобальної системи Інтернет, що дає можливість використовувати сучасну техніку у навчально-виховному процесі та, використовуючи пошукові сервери та сайти, отримувати викладачам та студентам коледжу новітню інформацію з різних галузей знань.

З метою професійної підготовки студентів до роботи у комп'ютерному середовищі в коледжі використовуються ліцензовані комп'ютерні програми: 1С: Підприємство 8.2, М.Е.ДОК., нормативно-довідкова програма – Ліга: Закон 7.х. та інші.

Одним з найбільш дієвих способів, які забезпечують підвищення ефективності та якості підготовки фахівців у сучасних умовах, побудова процесу навчання на основі інтерактивних мультимедійних технологій. Мультимедійне подання навчальної інформації дозволяє значно підвищити ефективність засвоєння матеріалу, тому що при роботі з такими засобами навчання у студентів активізуються всі види розумової діяльності.

Для використання інноваційних технологій в процесі навчання придбані мультимедійні проектори, телевізори та інтерактивна мультимедійна дошка. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях становить 22 %.

Важлива роль в науково-методичному забезпеченні освітнього процесу відводиться бібліотеці. Бібліотека коледжу є науково-інформаційним структурним підрозділом, який організовує користування навчально-методичною літературою, іншими друкованими виданнями, методичними рекомендаціями викладачів коледжу для організації самостійної роботи.

Бібліотечний фонд коледжу нараховує 24,9 тис. примірників. Керівництво коледжу постійно приділяє увагу поновленню бібліотеки навчальною та довідковою літературою. За останні три роки придбано 300 примірників підручників, навчально-методичних посібників.

Комплектування бібліотеки літературою здійснюється через навчально-методичний центр Укоопспілки «Укоопосвіта», ТОВ «Кондор-Видавництво», Центр навчальної літератури, торговельну мережу міста.

Крім того, в циклових комісіях зосереджено лекційний фонд з усіх дисциплін, довідкова література, інструктивні матеріали тощо.

Електронна бібліотека коледжу містить електронні версії навчально-методичних комплексів з дисциплін, створені викладачами коледжу та іншу інформацію. Студенти та викладачі коледжу мають доступ до електронного бібліотечного фонду Львівського торговельно-економічного університету.

Студенти та викладачі коледжу забезпечені фаховими періодичними виданнями, підписка на 2018р. здійснена в межах діючих норм.

Навчальний заклад має офіційний веб-сайт: www.mktek.com.ua, на якому розміщена основна інформація про його діяльність. Сайт має зручний інтерфейс та включає розділи, які в повному обсязі розкривають діяльність закладу освіти, зокрема знайомить з переліком спеціальностей, станом освітнього процесу, виховної роботи, містить інформацію про досягнення, здобутки студентів та викладачів коледжу. На сайті викладена публічна інформація відповідно до Закону України «Про освіту».

Експертна комісія констатує, що інформаційне забезпечення підготовки фахівців зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» здійснюється у відповідності до технологічних вимог щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності.

8. Якість підготовки випускників


Експертна комісія ознайомила з показниками успішності студентів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» за період останньої екзаменаційної сесії, переглянула навчальні журнали та екзаменаційні відомості і констатує достовірність поданих даних.

Абсолютна та якісна успішність здачі сесійного контролю за 2016/2017 н.р. за циклами дисциплін становлять:

- з соціально-гуманітарної підготовки: абсолютна успішність – 95,8%; якісна успішність – 54,2%;

- з фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки: абсолютна успішність – 97,4%; якісна успішність – 50,0%;

Голова експертної комісії, к.е.н., доцент

 Я.Я. Мендела

- з професійної та практичної підготовки: абсолютна успішність – 96,2%; якісна успішність – 55,1%.

З метою діагностики результатів освітньої діяльності з підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» під час акредитаційної експертизи був проведений зріз залишкових знань з дисциплін навчального плану.

Якість підготовки фахівців визначалася за результатами проведених комплексних контрольних робіт (ККР). Пакети комплексних контрольних робіт з дисциплін, що розроблені викладачами коледжу, відображають вимоги освітньо-професійної програми щодо підготовки молодшого спеціаліста.

Під час проведення акредитаційної експертизи у присутності експертною комісією було проведено контрольний зріз знань студентів у вигляді ККР з наступних навчальних дисциплін: з циклу соціально-гуманітарної підготовки – «Історія України», «Українська мова (за професійним спрямуванням) та діловодство»; з циклу фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки – «Економіка підприємства», «Екологія»; з циклу професійної та практичної підготовки – «Організація виробництва», «Основи менеджменту».

Контрольні роботи виконували 86 студентів I-III курсів.

За результатами експертної оцінки виконання комплексних контрольних робіт загальний середній показник абсолютної успішності – 94,8% якісної успішності – 52,6%.

У розрізі циклів дисциплін показники успішності характеризуються такими даними:

з циклу дисциплін соціально-гуманітарної підготовки абсолютна успішність становить – 93,0 %, якісна – 51,7 %, (за результатами самоаналізу абсолютна успішність – 93,0 %, якісна успішність – 52,6 %); середній бал – 3,5;

з циклу фундаментальної, природничо-наукової дисциплін та загальноекономічної підготовки: абсолютна успішність – 94,7%, якісна успішність – 52,6%, (за результатами самоаналізу абсолютна успішність – 94,7%, якісна успішність – 54,4 %); середній бал – 3,6;

з циклу дисциплін професійної та практичної підготовки: абсолютна успішність – 94,8%, якісна успішність – 53,4 %, (за результатами самоаналізу абсолютна успішність – 96,5 %, якісна успішність – 53,6%); середній бал – 3,7.

Порівняльні дані результатів ККР з результатами ККР самоаналізу показав, що зниження якісної успішності при експертизі склала з циклу дисциплін соціально-гуманітарної підготовки на 0,9%; з циклу фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки на 1,8%; циклу дисциплін професійної та практичної підготовки на 0,2%.

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 у додатках А, Б.

Комісія вибірково перевірила 20% звітів з виробничої практики. Їх оформлення відповідає методичним рекомендаціям розробленим навчальним закладом. Звіти з практики оформлені на належному рівні. Зміст звітів відображає процес застосування теоретичних знань студентів у практичній діяльності. Розбіжності між оцінками закладу освіти та оцінками експертів при перевірці не встановлено (Додаток В).

Комісія підтверджує, що тривалість практик і зміст програм практик відповідає вимогам кваліфікаційних характеристик молодшого спеціаліста; звіти з практики містять матеріали про виконання студентами всіх розділів програми та індивідуальних завдань, перевірені та підписані керівниками практики, а також перевірені та захищені в коледжі; оформлення звітів здійснюється на належному рівні.

Згідно з вимогами освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми формою атестації здобувачів вищої освіти, що отримують освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст» є складання кваліфікаційного екзамену за фахом.

Експертна комісія перевірила пакет документів комплексного екзамену за фахом зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», що включає програму проведення, завдання, критерії оцінювання, протоколи проведення екзаменів, і відмічає, що завдання складені з урахуванням сучасних вимог, носять актуальний характер і дозволяють визначати здатність до професійної діяльності молодших спеціалістів.

Експертна комісія відзначає, в цілому якість підготовки фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» відповідають встановленим державним вимогам.

9. Перелік зауважень (приписів) контролюючих органів та заходи з їх усунення

У висновках експертизи (2013 року) спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» експертна комісія висловила рекомендації, які не впливали на загальний позитивний висновок:

- продовжити роботу циклових комісій по впровадженню в навчальний процес інноваційних педагогічних технологій;
- здійснювати поповнення бібліотечного фонду новими виданнями фахового спрямування, розширити перелік фахових періодичних видань;
- продовжити роботу зі створення електронної бібліотеки із навчально-методичними забезпеченням розробленими викладачами коледжу.

Комісія констатує, що Мукачівський кооперативний торговельно-економічний коледж провів усі необхідні заходи щодо виконання рекомендацій попередньої акредитаційної експертизи, а саме:

- педагогічні працівники працюють над впровадженням в навчальний процес новітніх навчальних технологій, а саме: практичні заняття з елементами майстер-класу (Химич Т.В., Фенчак В.В.), бінарні заняття з практичними

працівниками (Фенчак В.В., Фізер Л.І.), інтерактивні лекції (Хом'як Б.Я., Стеблюк С.В., Малеш М.Ю., Глагола В.А.), застосування Smart-технологій (Малеш М.Ю., Русин О.І., Шваб Н.І.);

- систематично поновлюється бібліотечний фонд новою навчальною, навчально-методичною літературою та періодичними виданнями, за останні три роки витрачено на придбання підручників, посібників, наукової літератури 177,5 тис.грн.;

- продовжується робота зі створення електронної бібліотеки, зокрема з метою забезпечення якісного засвоєння змісту навчальних програм та оволодіння навчальним матеріалом з кожної дисципліни розроблені завдання для індивідуальної самостійної роботи з методичними вказівками, тестові завдання для контролю рівня знань та доступні студентам в електронному вигляді – розміщені на сайті навчального закладу. Студенти та викладачі коледжу мають доступ до електронного бібліотечного фонду Львівського торговельно-економічного університету.

10. Зауваження, що були зроблені під час попередньої експертизи поданих до МОН України акредитаційних матеріалів

В ході експертної перевірки комісією з'ясована наступна інформація щодо зауважень, зроблених під час попередньої експертизи поданих до МОН України акредитаційних матеріалів:

Зміст зауважень	Встановлені факти
1. Порушено Закон України «Про вищу освіту», в частині невідповідності навчального плану по спеціальності 241 «Готельно-ресторанна справа» та освітньої програми вимогам ст.1.п.1.пп.14.	Керуючись вимогами листа МОН України №1/9-126 від 13.03.2015р «Щодо особливостей організації освітнього процесу та формування навчальних планів у 2015/2016 н.р.» та листа ДНУ «Інституту модернізації змісту освіти» №21.1/10-1467 від 13.07.2017 р. «Про навчальні плани і програми підготовки молодших спеціалістів у 2017/2018 н.р.» навчальні заклади здійснюють підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за освітньо-професійними програмами вищої освіти – складовими галузевих стандартів, які розроблені і затверджені у 2009-2015 р. Навчальні заклади мають право використовувати навчальні плани для здобувачів вищої освіти за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста без змін.

Голова експертної комісії, к.е.н., доцент


I.Ya. Мендела

	Навчальним закладом розроблено робочий навчальний план на 2018/2019 н.р. з дотриманням вимог Закону України «Про вищу освіту» (кредити ЄКТС розраховані в кількості 30 годин на один кредит, навантаження одного року навчання становить 60 кредитів ЄКТС). Навчальний план розглянуто та схвалено на засіданні педагогічної ради 31.01.2018 р., протокол №4 та затверджено директором коледжу (Додаток Г).
2. Відсутня інформація щодо критеріїв оцінювання знань та вмінь студентів.	Комісією встановлено, що всі навчальні програми, екзаменаційна документація, методичне забезпечення державної атестації щодо присвоєння кваліфікації містять критерії оцінювання знань та вмінь студентів. Для виконання ККР зі всіх дисциплін навчального плану є в наявності критерії оцінювання. За основу взято повноту і правильність виконання завдання.

11. Загальні висновки і пропозиції

На підставі поданих Мукачівським кооперативним торговельно-економічним коледжем матеріалів та проведеної експертної перевірки на місці, експертна комісія дійшла висновку, що даний заклад може здійснювати підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю 241 «Готельно-ресторанна справа» за спеціалізацією 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» з ліцензованим обсягом 30 осіб на денному відділенні, 20 осіб – на заочному відділенні; кадрове, навчально-методичне матеріально-технічне, інформаційне забезпечення, професійно-практична підготовка студентів та випускників 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 роботи.
2. Ширше впроваджувати в навчальному процесі ліцензовані комп'ютерні програми з професійно-орієнтованих дисциплін.

Голова експертної комісії, к.с.н., доцент



I.Ya. Мендела

3. Удосконалювати методичне забезпечення спеціальності впровадженням електронних підручників та навчальних посібників з професійно-орієнтованих дисциплін.

Експертна комісія вважає, що кадрове, матеріально-технічне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, а також якість підготовки молодших спеціалістів з спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» з ліцензованим обсягом 30 осіб на денному відділенні, 20 осіб – на заочному відділенні у Мукачівському кооперативному торговельно-економічному коледжі відповідає встановленим вимогам до підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» та забезпечує державну гарантію якості освіти.


Голова експертної комісії:

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Державного вищого навчального закладу «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», кандидат економічних наук


І.Я.Мендела

Член експертної комісії :

завідувач відділення ресторанного господарства Київського державного коледжу туризму та готельного господарства, викладач вищої категорії


Г.М.Українець

З висновками комісії ознайомлений:

Директор Мукачівського кооперативного торговельно-економічного коледжу, кандидат економічних наук


Б.І.Кабаці

23 лютого 2018 року


Голова експертної комісії, к.е.н., доцент


І.Я.Мендела

**Порівняльна таблиця
дотримання кадрових і технологічних вимог
щодо матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного
забезпечення освітньої діяльності
у сфері вищої освіти
у Мукачівському кооперативному торговельно-економічному
коледжі зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне
обслуговування»**

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормати- ву)	Фактичне значення показника за результата- ми експертизи	Відхилення фактичного значення показника від норматив- ного
Кадрові вимоги щодо забезпечення 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	три особи, з них дві особи, що мають 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)	+	+	-

Голова експертної комісії, к. е. н., доцент

 Я. Меїдела

4. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними (науковими) працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію)	25	44	+19
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	11	+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	+	-
7. Наявність випускової кафедри із спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково-педагогічної спеціальності:			-

Голова експертної комісії, к. е. н., доцент

 І.Я.Мендела

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			
1. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів (кв. метрів на одну особу для фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами)	2,4	3,4	+1,0
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	10	22	+12
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	+	+	-

Голова експертної комісії, к. е. н., доцент

 І.Я. Мендела

Технологічні вимоги щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
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			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як два найменування	3	+1
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/	+	+	=

Голова експертної комісії, к. е. н., доцент

 І.Я.Мендела

видавничча/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	50	+20

Голова експертної комісії:


доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Державного вищого навчального закладу «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», кандидат економічних наук



І.Я.Мендела

Член експертної комісії :

завідувач відділення ресторанного господарства Київського державного коледжу туризму та готельного господарства, викладач вищої категорії



Г.М.Українець

З висновками комісії ознайомлений:

Директор Мукачівського кооперативного торговельно-економічного коледжу, кандидат економічних наук



Б.І.Кабаци

**«23» лютого 2018 року
м.Мукачево**

Голова експертної комісії, к. е. н., доцент



І.Я.Мендела

ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ
відповідності стану забезпечення навчального закладу Державним
вимогам до акредитації спеціальності 5.14010102 «Ресторанне
обслуговування»
за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» в
Мукачівському кооперативному торговельно-економічному коледжі

Показники	Норма- тив	Фактично	Відхилен- ня
1	2	3	4
Якісні характеристики підготовки фахівців			
1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
1.1. Виконання навчального плану за показниками перелік навчальних дисциплін, годин, форм контролю, %	100	100	-
1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-
1.3. Чисельність викладачів постійного складу, що обслуговують спеціальність, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	-
2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
2.1. Рівень знань студентів з соціально-гуманітарної підготовки:			
успішно виконані контрольні завдання, %	90	93,1	+3,1
якісно виконані контрольні завдання (оцінки 5 і 4), %	50	51,7	+1,7
2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) та загальноекономічної підготовки:			
успішно виконані контрольні завдання, %	90	94,7	+4,7
якісно виконані контрольні завдання (оцінки 5 і 4), %	50	52,6	+2,6
2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
успішно виконані завдання з дисциплін фахової підготовки, %	90	94,8	+4,8
якісно виконані контрольні завдання (оцінки 5 і 4), %	50	53,4	+3,4

Голова експертної комісії, к. е. н., доцент

 І.Я.Мендела

4. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів та результатів їх діяльності	-	-	-
5. Участь студентів у науковій діяльності (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	-	+	-

Голова експертної комісії:

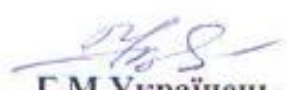
доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Державного вищого навчального закладу «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», кандидат економічних наук



І.Я.Мендела

Член експертної комісії :

завідувач відділення ресторанного господарства Київського державного коледжу туризму та готельного господарства, викладач вищої категорії



Г.М.Українець

З висновками комісії ознайомлений:

Директор Мукачівського кооперативного торговельно-економічного коледжу, кандидат економічних наук



Б.І.Кабаці

«23» лютого 2018 року
м.Мукачево

Голова експертної комісії, к. е. н., доцент

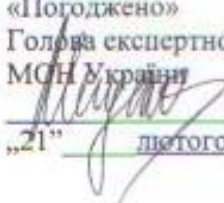


І.Я.Мендела

«Погоджено»

Голова експертної комісії

МОН України


 І.Я. Мендела
 „21” лютого 2018 р.
«Затверджено»
Директор МСТЕК

Додаток А

 Б.І. Кабачі
 „21” лютого 2018 р.
Графік

проведення комплексних контрольних робіт з дисциплін соціально-гуманітарної, фундаментальної, природничо-наукової, загальноекономічної підготовки, професійної та практичної підготовки студентами Мукачівського кооперативного торговельно-економічного коледжу спеціальності 5.14010102 Ресторанне обслуговування

№ з/п	Назва навчальної дисципліни	Викладач	Група	Дата	Час	Аудиторія	Експерт
Цикл соціально-гуманітарної підготовки							
1.	Історія України	Вімерт І.І.	231	21.02.2018	9.35год.	10	Мендела І.Я.
2.	Українська мова(за професійним спрямуванням) та діловодство	Хома Т.В.	331	21.02.2018	9.35 год.	8	Українець Г.М.
Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки							
1.	Економіка підприємства	Стеблюк С.В.	331	22.02.2018	9.35 год.	10	Мендела І.Я.
2.	Екологія	Бороніна Г.Г.	131	21.02.2018	11.15 год.	9	Українець Г.М.
Цикл професійної та практичної підготовки							
1.	Організація виробництва	Глагола В.А.	231	22.02.2018	9.35 год.	8	Українець Г.М.
2.	Основи менеджменту	Глагола В.А.	331	23.02.2018	8.00 год.	10	Мендела І.Я.

Голова експертної комісії, к.е.н., доцент


 І.Я. Мендела

Зведена відомість
результатів комплексних контрольних робіт студентів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»
проведених при акредитаційній експертизі у Мукачівському кооперативному торговельно-економічному коледжі

Назва дисциплін, за яким проводився контроль	група	За результатами самоаналізу					При перевірці експертної комісії					Якість, відхилення %
		Усього студентів	Виконали роботу		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Усього студентів	Виконали роботу		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	
			кількість	%				кількість	%			
I. Цикл соціально-гуманітарної підготовки												
Українська мова (за професійним спрямуванням) та діловодство	331	30	28	93,3	92,9	53,6	30	29	96,7	93,1	51,7	-1,9
Історія України	231	29	29	100,0	93,1	51,7	29	29	100,0	93,1	51,7	-
Усього за циклом		59	57	96,6	93,0	52,6	59	58	98,3	93,1	51,7	-0,9
II. Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки												
Економіка підприємства	331	30	30	100,0	93,3	53,3	30	29	96,7	93,1	51,7	-1,6
Екологія	131	28	27	96,4	96,3	55,5	28	28	100	96,4	53,6	-1,9
Усього за циклом		58	57	98,3	94,7	54,4	58	57	98,3	94,7	52,6	-1,8
III. Цикл дисциплін професійної та практичної підготовки												
Організація виробництва	231	29	28	96,6	100,0	50,0	29	29	100,0	96,6	51,7	+1,7

Голова експертної комісії, к.е.н., доцент

 І.Я. Мендела

Основи менеджменту	331	30	28	93,3	92,9	57,1	30	29	96,7	93,1	55,2	-1,9
Усього за циклом		59	56	94,9	96,5	53,6	59	58	98,3	94,8	53,4	-0,2

Голова експертної комісії:

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Державного вищого навчального закладу «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», кандидат економічних наук


І.Я.Мендела

Член експертної комісії:

завідувач відділення ресторанного господарства Київського державного коледжу туризму та готельного господарства, викладач вищої категорії


Т.М.Українець

З висновками комісії ознайомлений:

Директор Мукачівського кооперативного торговельно-економічного коледжу, кандидат економічних наук




Б.І.Кабані

23 лютого 2018 року

Голова експертної комісії, к.е.н., доцент


І.Я.Мендела

АНАЛІЗ ЯКОСТІ ВИКОНАННЯ ТА ЗАХИСТУ ЗВІТІВ З ПРАКТИКИ спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», проведених при акредитаційній експертизі у Мукачівському кооперативному торговельно-економічному коледжі

№ з/п	курс	група	Рік навчання	Прізвище студента	База практики	оцінки	
						на захисті звіту	за експертною оцінкою
Виробнича практика							
1.	3	331	2016/2017	Кельман М.	Кафе-піцерія «Колізей»	задовільно	задовільно
2.	3	331	2016/2017	Хома В.	Готельно-ресторанний комплекс «Континент»	відмінно	відмінно
3.	3	331	2016/2017	Юртин В.	Готельно-ресторанний комплекс «Шеніт Карпат»	відмінно	відмінно
4.	3	331	2016/2017	Шелест В.	Готельно-ресторанний комплекс «Amethyst»	відмінно	відмінно
5.	3	331	2016/2017	Іваниш А.	Готельно-ресторанний комплекс «Виноградів»	добре	добре
6.	3	331	2016/2017	Росоха В.	Готельно-ресторанний комплекс «Золоті ворота»	відмінно	відмінно
Абсолютна успішність, %						100,0	100,0
Якість навчання, %						83,3	83,3
Середній бал						4,5	4,5

Голова експертної комісії:

доцент кафедри готельно-ресторанної та курортної справи Державного вищого навчального закладу «Прикарпатський національний університет імені Василя Стефаника», кандидат економічних наук


І.Я. Мендела

Член експертної комісії:

завідувач відділення ресторанного господарства Київського державного коледжу туризму та готельного господарства, викладач вищої категорії


Г.М. Українець

З висновками комісії ознайомлений:

Директор Мукачівського кооперативного торговельно-економічного коледжу, кандидат економічних наук

Б.І. Кабаці

23 лютого 2018 року

Голова експертної комісії, к. е. н., доцент

 І.Я. Мендела