

Міністерство освіти і науки України
Вінницький торговельно-економічний коледж
Київського національного торговельно-економічного університету

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор

Вінницького торговельно-
економічного коледжу

Київського національного
торговельно-економічного
університету



В.Є.Балицька
«06» 04 2017р.

**ЗВІТ
ПРО АКРЕДИТАЦІЙНИЙ САМОАНАЛІЗ**

за результатами освітньої діяльності відповідно до навчального плану
підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»

галузі знань 1401 «Сфера обслуговування»

спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

Схвалено

педагогічною радою

Вінницького торговельно-
економічного коледжу

Київського національного
торговельно-економічного
університету

протокол № 7

від 05 квітня 2017 р.

Голова педагогічної ради

 В.Є. Балицька.

Розділ 1. Загальна характеристика
Вінницького торговельно-економічного коледжу
Київського національного торговельно-економічного університету

Підготовка фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» проводиться згідно з ліцензією (наказ МОН України від 27.09.2016 р. № 1433л).

Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету (далі ВТЕК КНТЕУ) був створений в 1967 році як Вінницький технікум громадського харчування. У 1995 році був перейменований у Вінницький технологічно-економічний технікум.

Відповідно до наказу Міністерства освіти України від 20.06.1997 № 218 навчальний заклад увійшов до складу Київського державного торговельно-економічного інституту (з 2000 р. Київський національний торговельно-економічний університет) і з 2006 року (наказ Міністерства освіти і науки України від 16.03.2006 р. № 137) носить назву Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету у статусі відокремленого структурного підрозділу КНТЕУ. Форма власності – державна.

Коледж діє на підставі Положення про Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету.

Коледж здійснює освітянську діяльність відповідно до Конституції України, Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», інших нормативно-правових актів, Статуту КНТЕУ та Положення про Вінницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ, а також на підставі ліцензії Міністерства освіти і науки України (наказ МОН України від 27.09.2016 р. № 1433л).

Згідно з ліцензією (наказ МОН України від 27.09.2016 р. № 1433л) та актом узгодження переліку спеціальностей (наказ №1884 від 07.07.2016 р.) Вінницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ здійснює підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за спеціальностями: «Фінанси і кредит», «Фінанси, банківська справа та страхування», «Бухгалтерський облік», «Облік і оподаткування», «Товарознавство та комерційна діяльність», «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність», «Виробництво харчової продукції», «Харчові технології», «Туристичне обслуговування», «Туризм», «Ресторанне обслуговування», «Готельно-ресторанна справа» та перепідготовку молодших спеціалістів зі спеціальностей «Бухгалтерський облік», «Товарознавство та комерційна діяльність», «Виробництво харчової продукції».

Вінницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ має сертифікати І рівня акредитації за такими спеціальностями: «Товарознавство та комерційна діяльність», «Виробництво харчової продукції», «Бухгалтерський облік», «Фінанси і кредит».

Коледж готує спеціалістів на основі базової освіти (денна форма навчання), на основі повної загальної середньої освіти та освітньо-кваліфікаційного рівня «Кваліфікований робітник» (заочна форма навчання).

З 1996 року навчання здійснюється за рахунок бюджетних коштів та коштів фізичних і юридичних осіб.

За 50 років свого існування коледж підготував понад 18 тисяч фахівців, які успішно працюють в різних галузях господарства, створив відповідну базу для подальшого розвитку та вдосконалення освітньої діяльності.

Загальні показники розвитку Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ наведено у таблиці 1.1.

Підготовку фахівців забезпечують три відділення, яким підпорядковано 7 циклових комісій: харчових технологій та сфери обслуговування, математики та інформатики; фінансово-економічних та облікових дисциплін;

підприємництва та торгівлі; європейських мов; соціальних дисциплін та правознавства; природничих дисциплін.

Загальна площа коледжу становить 8495,7 м², навчальна – 1777,7 м², сукупний ліцензований обсяг студентів за денною формою навчання складає 315 осіб.

Чисельність студентів в поточному навчальному році становить 793 осіб, серед них на денній формі навчання 640 осіб, в т.ч. за державним замовленням – 316 осіб, за контрактом – 324 особи; заочної форми 153 осіб, в т.ч. 20 осіб за державним замовленням і 133 особи – за контрактом (табл.1.1).

Загальна чисельність співробітників становить 128 осіб. Загальна кількість викладацького складу навчального закладу, що забезпечують навчальний процес в коледжі, становить 56 осіб, з них: кандидатів наук – 1 особа (1,8%), викладачів «спеціалістів вищої категорії» – 27 осіб (48,2%), першої – 8 осіб (14,3%), другої – 13 осіб (23,2%), спеціалістів – 8 осіб (14,3%).

В коледжі працює 12 викладачів-методистів (21,4%), 10 викладачів (17,9%) мають звання «Відмінник освіти України», 9 викладачів (16,1%) навчаються в аспірантурі.

Загальний обсяг державного фінансування 7171,0 тис. грн. Кількість посадкових місць в читальній залі бібліотеки коледжу - 34. Кількість робочих місць з ПЕОМ для студентів - 65, у тому числі з виходом в Інтернет – 65.

Вінницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ очолює Балицька Валентина Євгеніївна. У 1994 р. закінчила Вінницький державний педагогічний інститут за спеціальністю «Географія та біологія». Викладач-спеціаліст вищої категорії, викладач-методист, нагороджена орденом «Лідер країни», почесною грамотою Кабінету Міністрів України, грамотами Міністерства освіти і науки України, Департаменту освіти та науки Вінницької державної адміністрації та Вінницької міської ради, медаллю «За вклад в розбудову міста».

Ліцензований обсяг прийому студентів на спеціальність 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» складає 30 осіб на денну форму навчання (наказ МОН України від 27.09.2016 р. № 1433л). Перспективи розвитку цієї спеціальності відповідають концепції Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ з підготовки молодших спеціалістів спеціальності та враховують стан розвитку готельно-ресторанної сфери в Україні загалом та на регіональному рівні, зокрема.

В коледжі здійснюється підготовка фахівців, які за даними моніторингу ринку праці користуються попитом у Вінницькій області та у Подільському регіоні в цілому. Проведення щорічних ярмарок вакансій свідчать про значну потребу підприємств регіону в фахівцях зазначеного профілю.

Результати вибіркового опитування, здійсненого викладачами коледжу під час профорієнтаційної роботи, показують зростаючу зацікавленість сучасної молоді, випускників загальноосвітніх шкіл у набутті глибоких, сучасних знань.

Викладачі випускової циклової комісії постійно корегують навчальні програми спеціальних дисциплін із врахуванням змін, що відбуваються в галузі, використовують матеріали про особливості та тенденції розвитку закладів ресторанного господарства в ринкових умовах.

Таким чином, вимоги сьогодення та вагоме соціальне підґрунтя, що підтверджує доцільність підготовки фахівців заявленої спеціальності, задають темп розвитку Вінницькому торговельно-економічному коледжу КНТЕУ, який розпочав процедуру акредитації підготовки молодших спеціалістів у галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» з ліцензійним обсягом 30 осіб денної форми навчання.

Здобувши кваліфікаційний рівень молодшого спеціаліста з готельно-ресторанного обслуговування, випускники Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ зможуть продовжити навчання для отримання повної вищої освіти та здобути кваліфікацію бакалавра або магістра у ВНЗ

України даного профілю, що дає змогу забезпечити неперервність ступеневої освіти та успішне працевлаштування.

Для якісної підготовки фахівців спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» у Вінницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ створено всі умови: сформовано педагогічний колектив, який за якісними показниками відповідає всім вимогам і нормативам; створена відповідна матеріально-технічна база; з урахуванням сучасних вимог ведеться робота з покращення навчально-методичного забезпечення навчального процесу.

Підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» здійснюють 22 викладача 7 циклових комісій: харчових технологій та сфери обслуговування - 6 осіб (27,3%); фінансово-економічних та облікових дисциплін - 2 особи (9,1%); європейських мов - 2 особи (9,1%); математики та інформатики - 2 особи (9,1%); природничих дисциплін - 2 особи (9,1%); підприємництва та торгівлі – 3 особи (13,6%); соціальних дисциплін та правознавства – 5 осіб (22,7%) (табл.1.2).

Отримана освіта, спеціальність (кваліфікація) викладачів повністю відповідають дисциплінам, що ними викладаються.

Випусковою цикловою комісією для підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» є циклова комісія харчових технологій та сфери обслуговування, яка створена наказом директора коледжу і щорічно перезатверджується (наказ №149/01-05 від 01.09.2016 р.).

До складу випускової циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування входить 10 викладачів, із них 2 мають стаж роботи більше 30 років, 2 – більше 15 років, 6 викладачів – до 13 років. У випусковій цикловій комісії працює 1 викладач-аспірант; викладачі-спеціалісти вищої категорії – 5 осіб (50,0%), 1 викладач-спеціаліст першої категорії (10,0%), 1 викладач-спеціаліст другої категорії (10,0%), 3 викладачі-спеціалісти (30,0%). Середній вік викладачів – 47 років.

Підготовка фахівців з цієї спеціальності здійснюється у відповідності до освітньо-кваліфікаційної характеристики та її варіативної частини, освітньо-професійної програми та її варіативної частини, засобів діагностики якості вищої освіти, розроблених робочою групою Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, затверджених Педагогічною радою Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ (протокол № 4 від 29.10.2013 р.), навчальних планів та програм.

Для надання якісної освіти в коледжі удосконалюються проблемні методи навчання, організація та контроль за самостійною роботою студентів. Приділяється увага розвитку ініціативи, вмінню швидко, кваліфіковано вирішувати виробничі ситуації щодо ведення ресторанної діяльності, визначати напрямки конкурентної спроможності закладів ресторанного господарства. Акцентується увага на практичних питаннях з економіки ресторанного господарства, організації обслуговування та управління якістю послуг.

Продовжується впровадження в навчальний процес інформаційних технологій, а саме: презентації; інтерактивні мультимедійні засоби навчання; тестові завдання; навчальні кейси, автоматизовані системи обслуговування.

Отже, Вінницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ відповідає сучасним вимогам якісної підготовки фахівців та має всі юридичні підстави для здійснення освітньої діяльності.

Таблиця 1.1

Загальні показники розвитку
Вінницького торговельно-економічного коледжу
Київського національного торговельно-економічного університету

№ пор.	Показник	Значення показника
1	Рівень акредитації ВНЗ	1
2	Кількість ліцензованих спеціальностей	6
3	Кількість спеціальностей, акредитованих за: - I рівнем - II рівнем - III рівнем - IV рівнем	4
4	Контингент студентів на всіх курсах навчання, осіб • на денній формі навчання • на заочній формі навчання	793 640 153
5	Кількість факультетів (відділень)	3
6	Кількість кафедр (предметних комісій)	7
7	Чисельність співробітників (усього), осіб • у т.ч. педагогічних працівників	128 56
8	Серед них: - докторів наук, професорів, осіб/% - кандидатів наук, доцентів, осіб/% - викладачів вищої категорії, осіб/%	- 1/1,8 27/48,2
9	Загальна/навчальна площа будівель, кв. м.	8495,7/1777,7
10	Загальний обсяг державного фінансування, тис.грн.	7171,0
11	Кількість посадкових місць в читальних залах	34
12	Кількість робочих місць з ПЕОМ для студентів - у тому числі з виходом в Інтернет	65 65

Директор



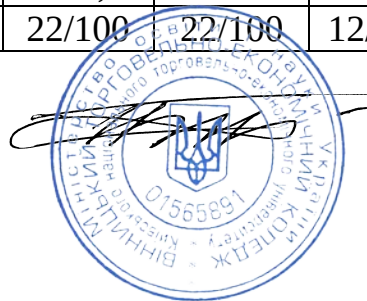
В.Є.Балицька

Таблиця 1.2

Склад циклових комісій і характеристика педагогічних працівників,
які працюють за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»»

№ пор.	Назва циклових комісій	Педагогічні працівники, осіб/%	З них працюють:						
			на постійній основі:				Сумісники:		
			разом, осіб/ %	у тому числі:			разом, осіб/ %	у тому числі:	
				вищої категорії, осіб/ %	кандидати наук, доценти, осіб/ %	без наукових ступенів і вчених звань, осіб/ %		вищої категорії, осіб/%	Кандидати наук/ доценти, осіб/%
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1	Харчових технологій та сфери обслуговування	6/27,3	6/100	2/33,3	-	6/100	-	-	-
2	Фінансово-економічних та облікових дисциплін	2/9,1	2/100	2/100	-	2/100	-	-	-
3	Європейських мов	2/9,1	2/100	-	-	2/100	-	-	-
4	Математики та інформатики	2/9,1	2/100	1/50	-	2/100	-	-	-
5	Природничих дисциплін	2/9,1	2/100	2/100	-	2/100	-	-	-
6	Підприємництва та торгівлі	3/13,6	3/100	1/33,3	-	3/100	-	-	-
7	Соціальних дисциплін та правознавства	5/22,7	5/100	4/80	-	5/100	-	-	-
Разом		22/100	22/100	12/52,2	-	22/100	-	-	-

Директор



В.Є.Балицька

Розділ 2. Формування контингенту студентів

Формування контингенту студентів – один із пріоритетних напрямів роботи коледжу, який реалізується внаслідок профорієнтаційної роботи та вивчення потреб регіону в фахівцях вищезазначеної спеціальності.

Педагогічний колектив розпочинає роботу з профорієнтації після серпневої конференції, де заслуховується звіт відповідального секретаря вибіркової комісії та затверджуються заходи щодо проведення профорієнтаційної роботи на наступний навчальний рік.

З метою чіткої організації та контролю за станом й ефективністю профорієнтаційної роботи директор коледжу видає наказ, яким залучає весь колектив до профорієнтації, призначає осіб, що відповідають за проведення та результати профорієнтаційної роботи, визначає напрями, форми та методи роботи, порядок звітування.

У коледжі створена Рада з профорієнтації, на якій щорічно затверджується план проведення профорієнтаційної роботи. Для якісного проведення профорієнтаційної роботи створюється робоча група, до складу якої входять адміністрація коледжу, голови циклових комісій.

Результати проведення профорієнтаційної роботи та заходи для своєчасного та якісного формування контингенту студентів регулярно заслуховуються на засіданнях педагогічних, методичних, адміністративних рад.

Цілеспрямовано та систематично проводиться профорієнтаційна робота у таких напрямках:

- рекламна кампанія через засоби масової інформації (телебачення, радіо, газети);
- оформлення рекламно-інформаційних стендів коледжу;
- реклама в транспорті;
- відвідування викладачами шкіл та закладів професійно-технічної освіти;

- проведення Днів відкритих дверей;
- організація та участь у агітаційно-реklamних акціях «Майбутній студент»;
- розповсюдження відповідних довідково-агітаційних матеріалів (листівки, буклети, проспекти);
- функціонування сайту коледжу та інше.

До цієї роботи залучаються студенти як денної, так і заочної форм навчання.

Циклова комісія харчових технологій та сфери обслуговування урізноманітнює форми профорієнтаційної роботи, а саме:

- проводить індивідуальні бесіди з учнями шкіл та їх батьками, працюючою молоддю;
- підтримує зв'язки зі школами, де навчались студенти, надсилає листи-подяки керівництву шкіл та батькам успішних студентів;
- практикує спільні з учнями шкіл виховні та позанавчальні заходи, спортивні змагання;
- організовує вечори професії із залученням учнівської молоді;
- організовує Дні відкритих дверей з виступами студентів коледжу, демонстрацією фільмів про коледж;
- бере участь у ярмарках вакансій;
- співпрацює з Центрами зайнятості, районними відділами освіти;
- бере участь в обласних та міських конкурсах, виставках технічної творчості;
- надає інформацію в довідник для вступників I-IV рівнів акредитації та в довідник навчальних закладів I-II рівнів акредитації Вінницької області; на сайті www.vtec.vn.ua.

З метою підвищення якості знань абітурієнтів з предметів, які виносяться на вступні випробування, в коледжі проводяться заняття з поглибленого вивчення української мови, математики, географії.

За результатами вступних випробувань на навчання до коледжу зараховується найбільш підготовлена молодь.

Показники формування контингенту студентів наведено в таблиці 2.1.

Ліцензований обсяг підготовки молодших спеціалістів за денною формою навчання зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» складає 30 осіб на рік.

Протягом 2014-2016 років до Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ було зараховано 63 особи, в тому числі: у 2014 р. – 15 осіб, 2015 р. – 21 особу, 2016 р. – 27 осіб.

Державне замовлення виконується повністю і складає відповідно за денною формою: у 2015 р. – 4 особи, 2016 р. – 10 осіб.

За період 2014-2016 років за денною формою навчання було подано 153 заяви, в тому числі: у 2014 р. – 31 заява, у 2015 р. – 39 заяв, у 2016 р. – 83 заяви.

Таким чином, загальний конкурс абітурієнтів на одне місце за денною формою навчання складав: у 2014 р. – 2,1 особи, 2015 р. – 1,9 особи, 2016 р. – 3,1 особи. Найвищий конкурс на місця державного замовлення за денною формою навчання складав у 2015 р. – 9,8 особи на одне місце.

До причин, що негативно впливають на кількість поданих заяв від вступників та конкурс на місця за рахунок коштів фізичних або юридичних осіб, відносяться:

- несприятлива демографічна ситуація;
- зниження рівня життя та доходів населення;
- погіршення платоспроможності суб'єктів господарювання та бюджетних установ в Україні та у Вінницькій області.

Збереженню контингенту студентів в навчальному закладі приділяється значна увага, а саме:

- здійснюється щоденний контроль за відвідуванням та успішністю студентів;

- результати успішності та облік відвідуваних занять студентами щотижня висвітлюються на сайті коледжу;

- проводиться індивідуальна робота зі студентами та їх батьками;
- створюються умови для успішного навчання (забезпечення підручниками, іншими навчальними матеріалами, впровадження у навчальний процес новітніх інформаційних технологій, проведення індивідуальних та групових консультацій, вільний доступ до комп'ютерної техніки, мережі Інтернет, Wi-Fi, функціонує навчальний портал);

- розширюються сучасні бази практики шляхом укладання договорів про співпрацю з провідними закладами готельно-ресторанного господарства Вінниччини;

- створюються умови для комфортного проживання та відпочинку;
- ведеться робота з активом груп, Радою студентського самоврядування, Радою профілактики правопорушень;
- на належному рівні проводиться виховна робота;
- застосовуються різні форми морального та матеріального заохочення (грамоти, подяки, премії, зменшення оплати за відмінне навчання та інше).

Інформація щодо динаміки змін контингенту студентів денної форми навчання наведено у таблиці 2.2.

Контингент студентів денної форми навчання за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» складав: в 2014 р. - 15 осіб, 2015 р.- 37 осіб, 2016 р. - 63 особи.

В зв'язку із збільшенням обсягу прийому студентів в 2015 році в порівнянні з 2014 р. контингент збільшився на 6 осіб, і в 2016 році - на 6 осіб в порівнянні з 2015 р. За період 2014-2016 р.р. до складу студентів було зараховано 1 особу (переведено з іншого навчального закладу); зі складу студентів було відраховано 1 особу (за власним бажанням).

До складу студентів Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» за

акредитаційний період зараховано 3 студентів пільгових категорій: у 2015 році - 1 особа (сирота під опікою); у 2016 році – 2 особи (інваліди дитинства).

Отже, формування контингенту відбувається на основі конкурсного відбору з дотриманням нормативних вимог та ліцензованих обсягів прийому.

З метою збереження контингенту студентів Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ запроваджуються заходи щодо забезпечення належних умов надання освітянських послуг та якості навчання, що відповідає акредитаційним вимогам.

Таблиця 2.1

Показники формування контингенту студентів
за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» Вінницького
торговельно-економічного коледжу
Київського національного торговельно-економічного університету

№ пор.	Показник	Роки		
		2014-2015 н.р.	2015-2016 н.р.	2016-2017 н.р.
1	2	3	4	5
1	Ліцензований обсяг підготовки (очна форма навчання)	30	30	30
2	Прийнято на навчання, всього (осіб)	15	21	27
	• денна форма	15	21	27
	у т.ч. за держзамовленням:	-	4	10
	• заочна форма	-	-	-
	у т.ч. за держзамовленням	-	-	-
	• нагороджених медалями, або тих, які отримали диплом з відзнакою	-	-	-
	• таких, які пройшли довгострокову підготовку і профорієнтацію	-	-	-
	• зарахованих на пільгових умовах, з якими укладені договори на підготовку	-	-	-
3	Подано заяв на одне місце за формами навчання	2,1	1,9	3,1
	• денна	-	-	-
	• заочна	-	-	-
4	Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення	-	9,8	8,3
	• денна форма	-	-	-
	• заочна форма	-	-	-

Продовження табл. 2.1

1	2	3	4	5
5	Кількість випускників ПТНЗ, прийнятих на скорочений термін навчання на			
	• денну форму	-	-	-
	• заочну форму	-	-	-

Директор



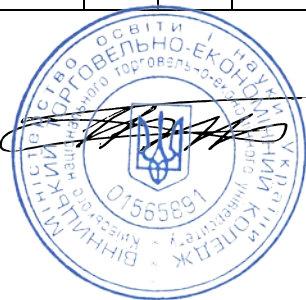
В.С. Балицька

Таблиця 2.2

Динаміка змін контингенту студентів по денній формі навчання
за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» Вінницького
торговельно-економічного коледжу
Київського національного торговельно-економічного університету

№ пор.	Назва показника Курс	Роки								
		2014-2015			2015-2016			2016-2017		
		н.р. курси			н.р. курси			н.р. курси		
		1	2	3	1	2	3	1	2	3
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1	Усього студентів	15	-	-	21	15	-	27	21	15
2	Усього студентів у ВНЗ на 01.10. відповідного року	15	-	-	21	15	-	27	21	15
3	Чисельність студентів, яких відраховано (всього): в т.ч. - за невиконання навчального плану; - за грубі порушення дисципліни - у зв'язку з переведенням до інших ВНЗ; - з інших причини	-	-	-	-	1	-	-	-	-
4	Чисельність студентів, які зараховані на старші курси (всього):	-	-	-	-	1	-	-	-	-
	у т.ч. - переведених із інших ВНЗ; - поновлених на навчання	-	-	-	-	1	-	-	-	-

Директор



В.Є.Балицька

Розділ 3. Зміст підготовки фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

Навчальний процес у Вінницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ забезпечений документацією, передбаченою стандартами освіти, в тому числі - освітньо-професійною програмою (ОПП), освітньо-кваліфікаційною характеристикою (ОКХ), засобами діагностики якості освіти, навчальним планом, програмами навчальних дисциплін. Вони узгоджені між собою з дотриманням співвідношення навчального часу між циклами підготовки. Зміст підготовки фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» відповідає державним вимогам, потребам ринку праці щодо вирішення питання безперервності, наступності та ступеневості підготовки фахівців.

Розроблення варіативних частин освітньо-професійної програми (ОПП) та освітньо-кваліфікаційної характеристики (ОКХ) та засобів діагностики якості освіти у Вінницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ здійснювалось робочою групою у складі директора коледжу; заступника директора з навчальної роботи; завідувача відділення; голови циклової комісії технологічних дисциплін.

Варіативні частини ОПП, ОКХ молодшого спеціаліста та засоби діагностики якості освіти за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» погоджені і рекомендовані Педагогічною радою Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ (протокол № 4 від 28.10.2013р.).

Варіативна частина ОКХ визначає перелік первинних посад, які може обіймати молодший спеціаліст з ресторанного обслуговування, виробничі функції, типові задачі діяльності та компетенції щодо вирішення типових задач професійної діяльності. Кожній задачі відповідає система умінь щодо вирішення типових задач.

Освітньо-професійна програма підготовки фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» (у частині розподілу загального часу за циклами підготовки, переліку та обсягу нормативних дисциплін) затверджена Міністерством освіти і науки, молоді та спорту України у 2011р.

Варіативна частина ОПП підготовки «молодший спеціаліст» призначена для забезпечення індивідуалізації підготовки випускників та забезпечує освітньо-кваліфікаційний рівень «молодший спеціаліст» дисциплінами наступних циклів нормативної частини: соціально-гуманітарної підготовки; фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки; професійної та практичної підготовки; вибіркові дисципліни.

Вибіркова частина до освітньо-професійної програми та кваліфікаційної характеристики розглянута і затверджена на засіданні педагогічної ради коледжу.

Загальний термін підготовки фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» на основі базової загальної середньої освіти складає 2 роки 10 місяців.

У навчальних програмах коледжу визначені сучасні підходи до реалізації навчального процесу. В них відображається конкретний зміст навчальної дисципліни, послідовність та організаційно-методичні форми її вивчення, обсяг часу на різні види навчальної роботи, засоби і форми її вивчення, засоби і форми поточного та підсумкового контролю.

Видом атестації визначено складання кваліфікаційного екзамену за фахом після завершення всього циклу навчання. Атестація випускників здійснюється кваліфікаційною комісією. Кваліфікаційний екзамен включає завдання з п'яти нормативних дисциплін циклу професійної та практичної підготовки: «Організація обслуговування», «Основи менеджменту», «Гігієна і санітарія», «Барна справа», «Управління якістю продукції та послуг».

Кваліфікаційний екзамен з фаху складається з двох етапів:

1-й етап – тестова перевірка теоретичних знань, що формують уміння, зазначені у ГСВОУ «Освітньо-кваліфікаційна характеристика» молодшого спеціаліста за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»;

2-й етап (практична частина) - вирішення ситуацій та завдань практичного характеру з визначених фахових дисциплін, які формують молодшого спеціаліста відповідної спеціальності, що дозволяє перевірити сформованість відповідних умінь та навичок. Практичне завдання є комплексним, максимально наближеним до практичної діяльності закладів ресторанного обслуговування. Такі завдання вимагають від студентів послідовних, взаємопов'язаних дій, аналітичного мислення та творчого підходу до рішення поставлених задач.

Вінницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ забезпечує дотримання правил проведення кваліфікаційного екзамену:

- уніфікація умов проведення вимірювань, методик обробки результатів тестування та форм їхнього подання;
- інформаційна та психологічна підготовка до екзамену;
- зв'язок в межах коледжу поточного педагогічного контролю з єдиною галузевою системою атестації та ліцензування фахівців;
- дотримання вимог секретності при розмноженні тестових завдань і задач, їх зберіганні та використанні.

Навчальний план включає наступні цикли нормативної частини: соціально-гуманітарної підготовки; фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки; професійної та практичної підготовки; вибіркові дисципліни.

Професійно-практична підготовка здійснюється протягом усього терміну навчання для закріплення знань, умінь, навичок, що одержані в процесі теоретичного і практичного навчання. На другому та третьому курсах підготовки студенти проходять навчальну та виробничу практику на підприємствах.

Даним навчальним планом, включаючи цикл загальноосвітньої підготовки, передбачено 106 тижнів теоретичного навчання, в т.ч. 6 тижнів екзаменаційних сесій, 7 тижнів навчальної практики, 8 тижнів виробничої практики, 1,5 тижня атестації.

Частка нормативних дисциплін в загальному обсязі годин за трьома циклами складає 100,5 кредитів або 83,75% (3618 год.). Частка вибіркових дисциплін - 19,5 кредитів або 16,25% (702 год.).

В нормативній частині 22,4%, або 22,5 кредитів (810 год.) припадає на цикл соціально-гуманітарної підготовки; 14,9%, або 15 кредитів (540 год.) - на цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки; 62,6%, або 63 кредитів (2268 год.) - на цикл професійної та практичної підготовки .

Варіативні частини ОПП, ОКХ, засоби діагностики якості освіти та навчальні плани за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», що розроблені та затверджені згідно з вимогами і введені в дію відповідним наказом, додаються.

На основі навчального плану щорічно розробляється робочий навчальний план.

Отже, зміст підготовки молодшого спеціаліста за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» відповідає акредитаційним вимогам.

Розділ 4. Організаційне та навчально-методичне забезпечення
освітнього процесу підготовки фахівців за спеціальністю

5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

Організація освітнього процесу проводиться на підставі чинних нормативно-правових документів: Конституції України, Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про мови» тощо.

Освітній процес в коледжі ведеться планово, працює злагоджена система управління та контролю. На кожен навчальний рік складається план роботи коледжу, який передбачає діяльність в таких напрямках:

- організація освітнього процесу;
- навчально-методична та наукова робота;
- практичне навчання;
- виховна робота;
- робота з фізичного виховання;
- робота з Захисту Вітчизни;
- робота з кадрами;
- робота бібліотеки коледжу;
- профорієнтаційна робота коледжу;
- адміністративно-господарська діяльність коледжу;
- заходи з охорони праці та БЖД;
- заходи щодо запобігання протиправним діям;
- внутрішньоколеджний контроль за організацією діяльності коледжу.

Виконання запланованого, його аналіз здійснюється на засіданнях педагогічних, методичних, адміністративних рад та методичному об'єднанні керівників груп.

В систему планування навчально-виховного процесу входять також плани:

- 1) педагогічних рад, які проводяться 1 раз на 2 місяці;

- 2) методичних рад, які проводяться 1 раз на 2 місяці;
- 3) адміністративних рад, які проводяться 1-2 рази на місяць;
- 4) засідань методичного об'єднання керівників груп, які проводяться щомісяця;
- 6) школи педагогічної майстерності.

Діяльність вказаних рад і об'єднань регламентовано внутрішньоколеджними Положеннями, де передбачено їх склад, компетенції, функції.

Так, Положення про педагогічну раду коледжу передбачає такі її компетенції як: заходи по виконанню нормативно-правових документів в галузі освітньої діяльності; заходи по виконанню рішень Вченої та методичної рад КНТЕУ; стан та підсумки навчальної, виробничої та методичної роботи; стан та підсумки роботи відділень, циклових комісій, окремих викладачів; стан виховної та спортивно-масової роботи; план розвитку коледжу та зміцнення його матеріально-технічної бази; питання підвищення кваліфікації викладачів; питання залучення студентів до науково-дослідницької роботи; питання охорони праці та безпеки життєдіяльності; питання профорієнтаційної роботи тощо.

Методична рада є постійно діючим дорадчим консультативно-методичним органом коледжу, який спрямований на підвищення якості і ефективності науково-методичної роботи; сприяння піднесенню інтелектуального, духовного й культурного рівня розвитку особистості. Так, на засіданнях методичних рад визначаються оптимальні моделі освітнього процесу; здійснюється аналіз науково-теоретичного, професійного рівня викладання дисциплін, виховної роботи; розробляються заходи щодо впровадження в навчально-виховний процес передових педагогічних методик та технологій тощо.

Злагодженою, плановою, системною є робота циклових комісій, де здійснюється реалізація рішень педагогічних і методичних рад, проявляється творча ініціатива викладачів, відбувається педагогічний пошук. Викладачі

проводять відкриті заняття і навчально-виховні заходи за інноваційними методами і формами з використанням сучасних засобів навчання; розробляють матеріали для електронної підтримки лекцій, самостійної роботи студентів; комп'ютерних форм контролю знань студентів. Циклові комісії ініціюють підготовку і видання навчальних та методичних посібників з дисциплін.

Щомісяця готується календарний план роботи коледжу, який передбачає конкретні заходи по реалізації перспективних планів; засідання рад різних рівнів, циклових комісій, гуртків; відкриті заняття, позаурочні навчально-виховні заходи, огляди-конкурси навчальних кабінетів, участь в професійних конкурсах, науково-практичних конференціях тощо.

Дієва система управління і контролю за навчальним процесом забезпечує в повному обсязі виконання робочих навчальних планів і робочих програм дисциплін, причому із запровадженням сучасних технологій навчання: інтерактивних методик, інтегрованих занять, використання мультимедійних засобів навчання, впровадження сучасних систем контролю знань студентів тощо.

Методичну роботу в коледжі координує завідувач навчально-методичним кабінетом, в якому сконцентровано: методичну документацію, узагальнені матеріали передового педагогічного досвіду, методичні розробки викладачів коледжу, матеріали проведених конференцій, портфоліо викладачів, атестаційні матеріали тощо.

Щомісяця проводяться заняття школи педагогічної майстерності (згідно річного плану роботи). Тематика всіх занять відображає актуальні педагогічні проблеми коледжу, вони проводяться досвідченими викладачами з використанням сучасних форм, методів і засобів. Окремою ділянкою є робота з молодими викладачами, яка починається з діагностики їх педагогічних вмінь, з використанням різних підходів до їх особистісного професійного зростання. З цією метою у коледжі працює школа викладача-початківця.

Щороку відбуваються презентації спеціальності, де викладачі проводять відкриті заняття зі спеціальних дисциплін, позаурочні навчально-виховні заходи: олімпіади, конкурси, виставки, зустрічі з провідними фахівцями у галузі готельно-ресторанного бізнесу, майстер-класи тощо.

Навчальний процес проводиться за графіком, який складено у відповідності до робочих навчальних планів.

Контроль за ходом навчального процесу здійснюється згідно єдиного плану шляхом проведення перевірок з боку адміністрації - директора, його заступників, завідувачів відділень, завідувача навчально-методичного кабінету, голів циклових комісій; проводяться директорські контрольні роботи, фронтальний контроль за станом викладання дисциплін. По закінченню перевірки складається підсумковий наказ. Кожен член адміністрації веде журнал внутрішньоколеджного контролю згідно своїх посадових обов'язків. Наслідки контролю обговорюються на засіданнях циклових комісій, педагогічних та методичних радах.

Зміст навчально-методичного забезпечення дисциплін відповідає освітньо-професійній програмі (ОПП), освітньо-кваліфікаційній характеристиці (ОКХ), навчальному плану спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ.

Навчально-методична робота спрямовується на створення такого змісту методичного забезпечення дисциплін, який дозволяв би студентам якісно опановувати навчальну програму (таблиці 4.1 та 4.2). Всі дисципліни забезпечені (за необхідності всі матеріали оновлюються) таким пакетом навчально-методичних матеріалів:

- 1) навчальні програми;
- 2) робочі навчальні програми;
- 3) курси лекцій з дисциплін;
- 4) методичне забезпечення семінарських та практичних занять (методичні рекомендації, роздавальний матеріал, візуальний супровід тощо);

- 5) методичне забезпечення самостійної роботи студентів згідно Положення про самостійну роботу студентів ВТЕК КНТЕУ (включає в себе: тематику, методичні рекомендації, завдання для самоперевірки, матеріали на електронних носіях тощо);
- 6) методичне забезпечення лабораторних занять (інструкції для їх виконання, роздавальний матеріал, тощо);
- 7) пакети візуального супроводу занять (комп'ютерна підтримка лекцій - презентації, відеофільми, слайди до графопроєктора тощо);
- 8) пакети завдань для поточного, рубіжного, підсумкового, семестрового та екзаменаційного контролю знань студентів (за сучасними методами і формами, в т.ч. комп'ютерний тестовий контроль, комплексні контрольні завдання, інтегровані завдання тощо).

Всі вказані пакети документів оформлені згідно вимог, їх зміст дозволяє якісно організовувати освітній процес із застосуванням сучасних технологій навчання.

Навчально-методичне забезпечення включає також підручники і навчальні посібники; доступність до Internet-ресурсів, наявність пакету матеріалів для самостійної роботи студентів на електронних носіях. Три навчальних кабінети з комп'ютерним програмним забезпеченням для викладання дисциплін циклу професійної та практичної підготовки: «Парус», «J Парус», «R-Keeper», MS Word, MS Excel, MS Access, MS PowerPoint, Total Commander, первинні документи в електронному вигляді «Технологічні картки», «Калькуляційні карти», «Рахунки-фактури», «Товарно-транспортні накладні» та інші.

Програма «Парус» та «J Парус» застосовується при виконанні лабораторних робіт з дисципліни «Інформаційні системи і технології в ресторанному господарстві». Програмний комплекс «Парус-Підприємство», окрім стандартних, загальноновживаних модулів, поставка інформаційної системи вміщує спеціальні окремі модулі, а саме: "Парус - Готель", "Парус - Ресторан", "Парус - Туристична агенція". Використовуючи різноманітні

функції даного програмного забезпечення, студенти створюють віртуальні заклади ресторанного господарства, проводять аналіз їх діяльності та приймають управлінські рішення по віртуальному підприємству, навчаються організовувати роботу структурних підрозділів готельно-ресторанного господарства.

Студентами коледжу створені такі програми: «Меню-борд», «Калькулятор калорій» (дозволяє скласти меню для різноманітних закладів ресторанного господарства та оперативно вносити зміни в меню відповідно до сезону або побажань відвідувачів, розраховувати вартість замовлення по створеному меню; вираховувати суму спожитих калорій); імітатор «Ресторан» (дозволяє імітувати роботу з терміналом офіціанта: оформлювати замовлення від відвідувачів, знімати віртуальну готівку; роздруковувати чек по транзакції); «FreeMind» (дозволяє створювати «карти розуму», які сприяють якнайкращому сприйняттю та розумінню нового матеріалу, його легкому засвоєнню).

Викладачі коледжу беруть участь у написанні проектів грантів. В рамках реалізації програми «Розвиток інформаційних та інноваційних технологій в закладах освіти області на 2016-2020 роки» розроблено проект гранту на тему «Створення тренінг-центру з готельно-ресторанного сервісу», який виборов III місце.

Створено електронні підручники з дисциплін: «Барна справа», «Інформаційні системи і технології в ресторанному господарстві».

В коледжі реалізуються основні можливості Інтернету:

- електронна пошта, (електронна пошта коледжу vtet@mail.vinnica.ua);
- всесвітня павутина (WWW (World Wide Web), викладачами коледжу створено велику кількість пов'язаних Web-сторінок, (www.vtec.vn.ua).);
- Internet-проекти для обдарованих дітей;
- онлайн-уроки;
- Internet-енциклопедії;
- онлайн-журнали та відео книги;

- онлайн-калькулятори;
- онлайн-тести на сайті LearningApps.org. та у віртуальній оболонці «New test».

Кожен студент ВТЕК КНТЕУ має можливість постійного доступу до вказаних матеріалів: на навчальному порталі коледжу створено сайти викладачів зі всіма навчальними та методичними матеріалами.

Значну допомогу в навчально-методичному забезпеченні дисциплін коледж одержує від КНТЕУ, зокрема, навчально-методичну літературу - підручники, навчальні посібники, методичні вказівки, опорні конспекти тощо. Викладачі мають змогу переймати досвід та наукові надбання, проходячи стажування на кафедрах КНТЕУ та курси підвищення кваліфікації у Вищій школі педагогічної майстерності КНТЕУ. Значний досвід діяльності коледж отримує, беручи участь у вчених і методичних радах, семінарах і конференціях КНТЕУ. Матеріали роботи вченої та методичної рад КНТЕУ аналізуються і впроваджуються в освітній процес коледжу.

Виробнича практика студентів є невід'ємною частиною навчального процесу, саме на практиці закріплюються та поглиблюються теоретичні знання, набуваються практичні навички самостійної роботи.

Виробнича практика організована згідно з навчальним планом спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування». Вона включає такі види практики: навчальна, виробнича.

Наскрізна програма практики складена з урахуванням міжпредметних зв'язків та вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики спеціальності.

Метою навчальної практики є закріплення знань з дисциплін: «Основи маркетингу», «Основи менеджменту», «Економіка ресторанного господарства», «Організація обслуговування», «Організація виробництва», «Логістика», «Діловодство», «Барна справа», «Етнічні кухні», «Управління якістю продукції та послуг», «Технологія приготування їжі».

Під час навчальної практики студенти знайомляться з основами організації та ведення ресторанного бізнесу.

Виробнича практика дає можливість закріпити та поглибити знання з організаційної структури підприємства, функціонування різних підрозділів та відділів підприємства, системи організації виробничо-господарської діяльності підприємства.

В процесі проходження виробничої практики студенти удосконалюють уміння та навички зі спеціальності, закріплюють, розширюють та систематизують знання на основі вивчення практичного досвіду роботи працівників ресторанного бізнесу; набувають власного досвіду, розвивають професійне мислення, необхідне для прийняття управлінських рішень.

Базами практики є заклади ресторанного господарства, які застосовують сучасні форми планування і ведення ресторанного бізнесу (таблиця 4.3).

Керівництво практикою від підприємства здійснюють фахівці, які мають певний практичний досвід у ресторанному бізнесі, від навчального закладу – майстри виробничого навчання, викладачі спеціальних дисциплін.

Керівник практики від підприємства забезпечує студентів робочим місцем, необхідними матеріалами, консультує з питань, що входять до програми практики, здійснює контроль за трудовою дисципліною, забезпечує виконання програми практики в повному обсязі.

Керівник практики від навчального закладу здійснює методичне керівництво роботою практикантів, контролює хід виконання програми, консультує з усіх питань програми практики, контролює якість і своєчасність складання щоденника практики.

Після закінчення навчальної і виробничої практики студенти надають в навчальний заклад характеристику з підприємства-бази практики, щоденники з практики, виконують індивідуальне завдання, презентаційні матеріали, а також складають диференційований залік із занесенням результатів в залікову книжку. Залік приймають керівники практики від навчального закладу та підприємства-бази практики.

Організація навчального процесу з фізичного виховання здійснюється у відповідності до нормативно-правових вимог. Фізичне виховання викладають троє викладачів-спеціалістів вищої категорії на чолі з керівником фізичного виховання. Для успішної реалізації роботи з даного напрямку коледж має сучасно обладнані спортивну залу, спортивний майданчик, тренажерну кімнату, належне обладнання і матеріали.

Одним з провідних підрозділів інформаційного забезпечення навчального процесу є бібліотека коледжу площею 83,3м². Бібліотека складається з книгосховища, читальної зали та абонементу. Читальна зала містить 34 робочих місця для відвідувачів (табл. 4.4).

Книжковий фонд бібліотеки налічує 30651 примірників, з яких навчальної літератури 25641 примірників, довідково-інформаційної – 2700 примірників, художньої – 2310. Для студентів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» забезпеченість навчальною літературою складає 100%, довідково-інформаційною – 100%. Для кращої підготовки фахівців бібліотека коледжу отримує фахові періодичні видання, що відповідають потребам спеціальності. Бібліотека має необхідний довідково-інформаційний апарат: алфавітний та систематичний каталоги, тематичну картотеку статей періодичної преси, картотеку методичної літератури та картотеку наукових і методичних праць викладачів коледжу. Для забезпечення студентів та викладачів необхідною літературою використовуються не лише друковані, а й електронні видання.

Для вдосконалення інформаційного обслуговування студентів та викладачів коледжу в бібліотеці встановлено комп'ютери, бази даних яких містять інформацію про книжковий фонд бібліотеки. Електронний каталог дає можливість читачам бібліотеки швидко знайти необхідне джерело інформації. Крім електронного каталогу, створено електронний варіант тематичної картотеки статей періодичної преси, що значно покращує довідково-інформаційну роботу бібліотеки. Для задоволення попиту читачів бібліотека має та постійно поповнює фонд мультимедійних видань, зокрема

електронний варіант правової бібліотеки, методичні матеріали та конспекти лекцій викладачів коледжу. У студентів є можливість користуватися комп'ютерами з доступом до мережі Інтернет. Функціонує електронна бібліотека на навчальному порталі коледжу, кожен викладач має свій сайт.

Бібліотека коледжу має більш як 3-тисячний фонд методичної літератури, отриманої з видавничого центру Київського національного торговельно-економічного університету: методичні рекомендації, практикуми, робочі програми, опорні конспекти лекцій, методичні розробки викладачів та інше.

Постійно підвищується показник оновлення книжкових фондів науковою літературою, підручниками, навчальними посібниками та методичними виданнями. За три останніх років він складає 90% бібліотечного фонду. Поповнюється фонд художньої літератури, а саме виданнями сучасних відомих авторів.

Важливим аспектом підготовки фахівців в галузі готельно-ресторанного обслуговування є те, що бібліотека коледжу повністю забезпечує студентів навчальною літературою та фаховими періодичними виданнями (таблиці 4.5 та 4.6).

Висновок: організаційне та навчально-методичне забезпечення освітнього процесу відповідає вимогам щодо здійснення діяльності, пов'язаної з наданням послуг одержання освіти за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування».

Таблиця 4.1

Відомості про комплекс навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін

№ пор.	Найменування навчальної дисципліни згідно з навчальним планом	Інформація про наявність (“+”, “-” або немає потреби)					
		навчального контенту	планів практичних (семінарських) занять	завдань для лабораторних робіт	завдань для самостійної роботи студентів*	питань, задач, завдань або кейсів для поточного та підсумкового контролю	завдань для комплексної контрольної роботи
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Історія України	+	+	немає потреби	+	+	+
2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	+	+	немає потреби	+	+	+
3	Культурологія	+	+	немає потреби	+	+	+
4	Основи філософських знань	+	+	немає потреби	+	+	+
5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	+	+	немає потреби	+	+	+
6	Основи правознавства	+	+	немає потреби	+	+	+
7	Економічна теорія	+	+	немає потреби	+	+	+
8	Соціологія	+	+	немає потреби	+	+	+
9	Фізичне виховання	+	+	немає потреби	+	+	+

Продовження табл. 4.1.

1	2	3	4	5	6	7	8
10	Етика ділового спілкування	+	+	немає потреби	+	+	+
11	Трудове право	+	+	немає потреби	+	+	+
12	Вища математика	+	+	немає потреби	+	+	+
13	Інформатика і комп'ютерна техніка	+	немає потреби	+	+	+	+
14	Безпека життєдіяльності	+	+	немає потреби	+	+	+
15	Економіка підприємства	+	+	немає потреби	+	+	+
16	Основи екології	+	+	немає потреби	+	+	+
17	Основи охорони праці	+	+	немає потреби	+	+	+
18	Логістика	+	+	немає потреби	+	+	+
19	Бухгалтерський облік	+	+	немає потреби	+	+	+
20	Організація обслуговування	+	+	немає потреби	+	+	+
21	Технологія приготування їжі	+	+	+	+	+	+
22	Організація виробництва	+	+	немає потреби	+	+	+

Продовження табл. 4.1

1	2	3	4	5	6	7	8
23	Устаткування в закладах ресторанного виробництва	+	+	немає потреби	+	+	+
24	Основи менеджменту	+	+	немає потреби	+	+	+
25	Основи маркетингу	+	+	немає потреби	+	+	+
26	Гігієна і санітарія	+	+	немає потреби	+	+	+
27	Діловодство	+	+	немає потреби	+	+	+
28	Барна справа	+	+	немає потреби	+	+	+
29	Управління якістю продукції та послуг	+	+	+	+	+	+
30	Етнічні кухні	+	+	+	+	+	+
31	Інформаційні системи та технології в ресторанному господарстві	+	+	+	+	+	+
32	Чинники успішного працевлаштування за фахом	+	+	немає потреби	+	+	+
33	PR- технології в готельно-ресторанному бізнесі	+	+	немає потреби	+	+	+
34	Економіка ресторанного господарства	+	+	немає потреби	+	+	+
35	Охорона праці в галузі	+	+	немає потреби	+	+	+

Продовження табл. 4.1

1	2	3	4	5	6	7	8
36	Вступ до спеціальності	+	+	немає потреби	+	+	+
	Разом, у%	100	100	100	100	100	100
	Нормативні вимоги (критерії акредитації),%	100	100	100	100	100	100

Директор



В.Є. Балицька

Методичне забезпечення курсового проектування

№ пор.	Найменування навчальної дисципліни	Семестр, в якому передбачена курсова робота (проект)	Інформація про наявність ("+" або "-")	
			методичних розробок	тематика курсівих робіт (проектів)
1	2	3	4	5
1	Організація обслуговування	6	+	+

Директор



В.Є. Балицька

Таблиця 4.3

Забезпечення програмами і базами для проходження практики

№ пор.	Найменування практики	Семестр, в якому передбачена практика	Тривалість практики (тижнів)	Інформація про наявність програм практик («+» або «-»)	Найменування бази для проходження практики	Інформація про наявність угод про проходження практик (дата, номер, строк дії)
1	2	3	4	5	6	7
1	Навчальна	3 4	2 5	+	Готель «Оптіма», вул. Київська 50/1, м. Вінниця;	Договір № 79, від 26.04.2016р. (10.05.16- 10.05.19);
					Ресторан «Ізюм», вул. Коцюбинського, 11, м. Вінниця;	Договір № 536, від 16.12.2015р. (19.04.16-09.05.16);
					Кафе «Старе кафе», вул. Стахурського, 1, м. Вінниця;	Договір № 544, від 16.12.2015р. (19.04.16-09.05.16);
					Ресторанно-готельний комплекс «Арістократ», вул. І.Бевзи, 17, м. Вінниця	Договір № 553, від 17.12.2015р. (10.01.16-12.02.16), (19.04.16-09.05.16);
					Кафе «Мандрівник», вул. Липовецька, 2а, м. Вінниця;	Договір № 535, від 16.12.2015р. (19.04.16-09.05.16);

Продовження табл. 4.3

1	2	3	4	5	6	7
					Ресторан «Шахерезада», вул. Київська, 91, м. Вінниця;	Договір № 37, від 11.03.2016р. (11.03.16-11.03.19);
					Ресторан «Арталь», вул.Артема, 8, м. Вінниця;	Договір № 62, від 01.04.2016р. (19.04.16-19.04.19);
					Ресторан «Колиба над Бугом», вул. Свердлова, 109, м. Вінниця;	Договір № 36, від 11.03.2016р. (11.03.16-11.03.19);
					Кафе «Талісман», вул. Зодчих, 42, м. Вінниця;	Договір № 34, від 03.03.2016р. (03.03.16-03.03.19);
					Кафе-бар «Марсель», вул. Пирогова, 27, м. Вінниця;	Договір № 33, від 03.03.2016р. (03.03.16-03.03.19);
					Кафе-бар «Вудсток», вул. Келецька, 66, м. Вінниця;	Договір № 31, від 02.03.2016р. (03.03.16-03.03.19);
					Тратторія «Терра Маре», вул. Коцюбинського, 76а, м. Вінниця;	Договір № 29, від 23.02.2016р. (23.02.16-23.02.19);
					Кафе «Старий замок», Гніванське шосе, Вінницька обл.;	Договір № 609, від 25.12.2015р. (14.01.16-14.01.19);
					Кафе «Faktoгу», вул. Грибоедова, 3а, м. Вінниця;	Договір № 594, від 23.12.2015р. (14.01.16-14.01.19)

Продовження табл. 4.3

1	2	3	4	5	6	7
2	Виробнича	5 6	4 4	+	Ресторан «Шахерезада», вул. Київська, 91, м. Вінниця;	Договір № 37, від 11.03.2016р. (11.03.16-11.03.19);
					Готель «Оптіма», вул. Київська, 50/1, м. Вінниця;	Договір № 79, від 26.04.2016р. (10.05.16- 10.05.19);
					Ресторан «Арталь», вул. Артема, 8, м. Вінниця;	Договір № 62, від 01.04.2016р. (19.04.16-19.04.19);
					Ресторан «Колиба над Бугом», вул. Свердлова, 109, м. Вінниця;	Договір № 36, від 11.03.2016р. (11.03.16-11.03.19);
					Кафе «Талісман», вул. Зодчих, 42, м. Вінниця;	Договір № 34, від 03.03.2016р. (03.03.16-03.03.19);
					Кафе-бар «Марсель», вул. Пирогова, 27, м. Вінниця;	Договір № 33, від 03.03.2016р. (03.03.16-03.03.19);
					Кафе-бар «Вудсток», вул. Келецька, 66, м. Вінниця;	Договір № 31, від 02.03.2016р. (03.03.16-03.03.19);

Продовження табл. 4.3

1	2	3	4	5	6	7
					Тратторія «Терра Маре», вул. Коцюбинського, 76а, м. Вінниця;	Договір № 29, від 23.02.2016р. (23.02.16-23.02.19);
					Кафе «Старий замок», Гніванське шосе, Вінницька обл.;	Договір № 609, від 25.12.2015р. (14.01.16-14.01.19);
					Кафе «Factory», вул. Грибоєдова, 3а, м. Вінниця.	Договір № 594, від 23.12.2015р. (14.01.16-14.01.19р)

Директор



В.Є. Балицька

Інформація про наявність бібліотеки

№ пор.	Найменування бібліотеки	Площа (кв. метрів)	Обсяг фондів навчальної, наукової літератури (примірників)	Площа читального залу (кв. метрів), кількість місць	Примітка*
1	Бібліотека	35м ²	30651	48,3м ² 34 місця	Електронна колекція нараховує 35 підручників

*Наявність електронної бібліотеки та електронного каталогу.

Директор



В.Є.Балицька

Таблиця 4.5

Забезпечення підручниками, навчальними посібниками,
довідковою та іншою навчальною літературою

№ пор.	Найменування навчальної дисципліни	Автор підручника (навчального посібника тощо)	Найменування підручника (навчального посібника тощо)	Найменування видавництва, рік видання	Кількість примірників*
1	2	3	4	5	6
1. Цикл соціально-гуманітарної підготовки					
1	Історія України	Бойко О.Д.	Історія України	Академвидав, 2012, укр.	30
		Світлична В.В.	Історія України	Каравела, 2013, укр.	10
		Литвин В.М.	Історія України	Знання, 2013, укр.	20
		Комаринська З.М.	Історія України	Магнолія, 2016, укр.	2
		Бакалець О.А.	Історія України	Магнолія. 2017, укр.	2
2	Українська мова (за професійним спрямуванням)	Погиба П.Г.	Українська мова	Кондор, 2012, укр.	57
		Зубков М.Г.	Українська ділова мова	Видавничий дім «Весна», 2013, укр.	20
		Шевчук С.В.	Ділова українська мова	Алерта, 2013, укр.	32
		Гриджук О.Є.	Українська мова за професійним спрямуванням	Магнолія, 2016, укр.	1
3	Культурологія	Тюрменко І.І	Культурологія	ЦУЛ, 2013, укр.	25
		Абрамович С.А.	Культурологія	Знання, 2014, укр.	10

Продовження табл. 4.5

1	2	3	4	5	6
		Гриценко Т.Б. Савельєв В.П.	Культурологія Культурологія. Етика. Естетика	ЦУЛ, 2012, укр. Магнолія, 2017, укр.	27 1
		Піча В.М.	Культурологія	Магнолія, 2017, укр.	2
4	Основи філософських знань	Петрушенко В.Л.	Основи філософських знань	Магнолія, 2013, укр.	40
		Щербань С.П. Петрушенко В.Л.	Філософія Філософія	Кондор, 2013, укр. Магнолія, 2017, укр.	10 1
5	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Бунтіна Л.	Англійська мова ресторанної справи	КНТЕУ, 2013, укр.	30
		Бербенець Л.І.	Business English Communication Course	КНТЕУ, 2011, укр.	22
6	Основи правознавства	Погорілко В.Ф. Копейчиков В.В.	Правознавство Правознавство	Каравела, 2013, укр. Юрінком інтер, 2013, укр.	15 10
		Ортинський В.А. Дрожжина С.В.	Основи правознавства Правознавство	Оріяна-нова, 2013, укр. Магнолія, 2016, укр.	15 2
7	Економічна теорія	Федоренко В.Г. Ортинський Г.А. Мочерний С.В.	Економічна теорія Економічна теорія Основи економічної теорії	Алерта, 2013, укр. Каравела, 2014, укр. Каравела, 2013, укр.	15 15 10
		Базилевич В.Д.	Політекономія	Знання, 2013, укр.	20

Продовження табл. 4.5

1	2	3	4	5	6
8	Соціологія	Піча В.М. Городяненко В.Г. Лукашевич М.П.	Соціологія Соціологія Соціологія	Новий Світ, 2013, укр. Академія, 2013, укр. Знання, 2014, укр.	20 10 10
9	Фізичне виховання	Андрощук Н.О. Присяжнюк С.І. Вільчковський Е.С.	Основи здоров'я і фізична культура (теоретичні відомості) Фізичне виховання Теорія і методика фізичного виховання	Тернопіль, 2013, укр. ЦУЛ, 2013, укр. Університетська книга, 2015, укр.	5 15 10
10	Етика ділового спілкування	Гах Й.М. Машир Н.П. Чмут Т.К. Воронкова В.Г. Савельєв В.П.	Етика ділового спілкування Сучасний етикет та секрети гостинності Етика ділового спілкування Етика ділового спілкування Етика	ЦНЛ, 2012, укр. Кондор, 2013, укр. Вікар, 2014, укр. ЦУЛ, 2017, укр. ЦУЛ, 2016, укр.	10 10 15 2 3
11	Трудове право	Щербина В.С. Саніахметова Н.О. Жернаков В.В. Теліпко В.Є.	Господарське право Підприємницьке право Трудове право Трудове право	Юрінком Інтер, 2013, укр. А.С.К., 2014, укр. Харків, 2013, укр. Харків, 2013, укр.	15 15 2 1

1	2	3	4	5	6
2. Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноєкономічної підготовки					
12	Вища математика	Литвин І.І. Дюженкова Л.І. Коляда Р.В.	Вища математика Вища математика Вища математика	ЦУЛ, 2013, укр. Академія, 2014, укр. Магнолія, 2016, укр.	50 10 3
13	Інформатика та комп'ютерна техніка	Баженов В.А. Ярмуш О.В. Бакушевич Я.М.	Інформатика та комп'ютерна техніка Інформатика Інформатика та комп'ютерна техніка	Каравела, 2013, укр. Вища освіта, 2014, укр. Магнолія, 2016, укр.	40 30 3
14	Безпека життєдіяльності	Лапін В.М. Желібо Є.П. Бедрій Я.І.	Безпека життєдіяльності Безпека життєдіяльності Безпека життєдіяльності	Знання, 2013, укр. Каравела, 2014, укр. Магнолія, 2017, укр.	10 22 2
15	Економіка підприємства	Семернікова Н.Р. Власова Н.О. Кулішов В.В.	Економіка підприємства Економіка Економіка підприємств: теорія і практикум	Кондор, 2014, укр. Світ книг, 2013, укр. Магнолія, 2016, укр.	50 12 2
16	Основи екології	Білявський Г.О. Васюкова А.В.	Основи екології Екологія	Генеза, 2013, укр. Кондор, 2014, укр.	40 28
17	Основи охорони праці	Гогіташвілі Г.Г. Смирнитська Л.П.	Охорона праці Охорона праці	Новий світ, 2013, укр. Світ книг, 2014, укр.	32 30

Продовження табл. 4.5

1	2	3	4	5	6
18	Логістика	Кислий В.М. Горбенко О.В. Дудар Т.Г. Балабанова Л.В.	Логістика: теорія та практика Логістика Основи логістики Логістика	ЦУЛ, 2013, укр. Знання, 2014, укр. ЦУЛ, 2014, укр. Магнолія, 2017, укр.	22 6 5 1
3. Цикл професійної та практичної підготовки					
19	Бухгалтерський облік	Блакита Г.В. Нападовська Л.В.	Бухгалтерський облік в торгівлі та ресторанному господарстві Бухгалтерський облік в торгівлі та ресторанному господарстві	ЦУЛ, 2014, укр. КНТЕУ, 2013, укр.	15 20
20	Організація обслуговування	Мальська М.П. Сокол Т.Г. Лук'янов В.О.	Організація готельного обслуговування Організація обслуговування в готелях Організація готельно-ресторанного обслуговування	Знання, 2013, укр. Магнолія, 2014, укр. Кондор, 2013, укр.	20 15 10
21	Технологія приготування їжі	Шумило Г.І	Технологія приготування їжі	Кондор, 2014, укр.	30

Продовження табл. 4.5

1	2	3	4	5	6
		Льовшина Л.Д.	Технологія приготування їжі	Світ книг, 2015, укр.	10
22	Організація виробництва	Новікова О.В.	Організація харчування та обслуговування	Світ книг, 2014, укр.	10
		Архіпов В.В.	Організація ресторанного господарства	ЦУЛ, 2013, укр.	22
		Карпенко В.Д.	Організація виробництва і обслуговування на підприємствах громадського харчування.	НМЦ «Укропосвіта», 2013, укр.	10
23	Устаткування в закладах ресторанного господарства	Конвісер І.О.	Устаткування закладів ресторанного господарства	КНТЕУ, 2012, укр.	23
		Саєнко Н.Н.	Устаткування підприємств громадського харчування	ЛДЛ, 2013, укр.	50
		Мазаракі А.А.	Устаткування закладів ресторанного господарства	КНТЕУ, 2013, укр.	2

Продовження табл. 4.5

1	2	3	4	5	6
24	Основи менеджменту	Хміль Ф.І. Роглев Х.Й. Нечаюк Л.І. Гірняк П.П.	Основи менеджменту Менеджмент готелю Готельно-ресторанний бізнес: менеджмент Менеджмент	Академвидав, 2013, укр. Кондор, 2014, укр. ЦУЛ, 2016, укр. Магнолія, 2016, укр.	23 10 5 1
25	Основи маркетингу	Бородкіна Н.О Гаркавенко С.С. Сокол Т.Г. Тіхонова Н.О.	Маркетинг Маркетинг Маркетинг обслуговування в готелях і туристичних комплексах Комунікативний менеджмент в готельно-ресторанному господарстві	ЦУЛ, 2013, укр. Лібра, 2014, укр. Альтерпрес, 2013, укр. НУХТ, 2014, укр	23 5 2 2
26	Гігієна і санітарія	Іванова Б.Н. Корзун В.Н	Санітарія і гігієна Гігієна харчування	Університетська книга, 2014, укр. КНТЕУ, 2013, укр.	13 20
27	Діловодство	Зубков М.Г. Шевчук С.В.	Українська ділова мова Ділова українська мова	Видавничий дім «Весна», 2014, укр. Алерта, 2015, укр.	20 32

Продовження табл. 4.5

1	2	3	4	5	6
28	Барна справа	Архіпов В.В. Ощипок І.М.	Барна справа Барна справа	ЦУЛ, 2013, укр. Магнолія, 2016, укр.	25 5
29	Управління якістю продукції та послуг	Топольник В.Г.	Управління якістю продукції та послуг в готельно- ресторанному господарстві	Кондор, 2013, укр.	30
30	Етнічні кухні	Архіпов В.В. Ощипко І.М.	Етнічні кухні Кухні народів світу	ЦУА, 2016, укр. Магнолія, 2017, укр.	25 5
31	Інформаційні системи і технології в готельно- ресторанному господарстві	Скопєнь М.М	Інформаційні системи і технології на підприємствах	Ліра-К, 2016, укр.	30
32	Чинники успішного працевлаштування за фахом	Лисенко Л.І. Дахно І.І	Ринок праці. Техніка пошуку роботи Ділова кар'єра	Професіонал, 2014, укр. ЦУЛ, 2012, укр.	20 20
33	PR-технології в готельно- ресторанному бізнесі	Нечаюк Л.І. Мойсєєв В.А.	Готельно- ресторанний бізнес: менеджмент Паблік Рілейшнз	ЦУЛ, 2016, укр. Академвидав, 2015, укр	5 25
34	Економіка ресторанного господарства	Власова Н.О.	Економіка ресторанного господарства	Світ книг, 2014, укр.	30

Продовження табл. 4.5

1	2	3	4	5	6
35	Охорона праці в галузі	Смирнитська М.Б. Бедрій Я.І. Москальова В.М.	Охорона праці в галузі Основи охорони праці Охорона праці	Світ книг, 2014, укр. Магнолія, 2017, укр. Магнолія, 2017, укр.	30 2 2
36	Вступ до спеціальності	Радченко Л.О.	Особливості ресторанного сервісу	Світ книг, 2013, укр.	30

Директор



В.Є. Балицька

Таблиця 4.6

Перелік фахових періодичних видань

№	Назва фахового періодичного видання	Роки надходження
1	2	3
1.	РестораторЪ (журнал)	2009-2016
2.	Продукты и ингредиенты (журнал)	2009-2016
3.	Академия гостеприимства (журнал)	2016-2017
4.	Технолог (газета)	2016-2017
5.	Гостиничный и ресторанный бизнес (www.prohotelia.com.ua/magazine/) (електронний журнал)	2015-2017

Директор



В.Є.Балицька

Розділ 5. Кадрове забезпечення навчально-виховного процесу

Система формування керівних, педагогічних кадрів у коледжі ґрунтується на визначених законодавством засадах. У звітному періоді кадрова робота була націлена на покращення кваліфікації викладацького складу та навчально-допоміжного персоналу. Педагогічні працівники приймаються на роботу на контрактній основі відповідно Закону України «Про вищу освіту», Кодексу законів «Про працю» України. До контракту, на час його дії, кандидат на посаду додає свій перспективний план в розрізі своєї педагогічної, виховної, організаційної роботи. Звіт викладача про виконання обов'язків, які він взяв на себе під час укладання контракту, є основою для прийняття рішення щодо укладання контракту на наступний термін. Також береться до уваги рейтингова оцінка викладача, яка проводиться щорічно на основі Положення про систему рейтингової оцінки якості діяльності викладачів, затвердженого педагогічною радою Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ від 12.11.2015 р., протокол № 10.

Щорічно викладацький склад планує свою методичну, організаційну, виховну, наукову діяльність шляхом складання індивідуального плану викладача, а в кінці семестру та навчального року звітує за цим планом. Такий підхід до оцінки роботи викладачів стимулює їх на плідну творчу роботу.

З метою відзначення досягнень викладачів в навчальній, методичній, організаційній, виховній та громадській діяльності, а також для подальшої мотивації кожного члена колективу до ефективної роботи в коледжі діє Положення про матеріальне заохочення працівників (додаток № 8 до Колективного договору). Відповідно до даного Положення заохочення викладацького складу здійснюється шляхом: преміювання за результатами роботи, багаторічну роботу в коледжі, в зв'язку з ювілеями; винесення подяки, нагородження грамотами та цінними подарунками; встановлення

надбавок за досягнення в роботі (професійну майстерність), складність, напруженість та високу якість роботи, на період виконання особливо важливої роботи; виплати на оздоровлення до щорічної відпустки; представлення до нагородження урядовими та відомчими нагородами.

Таким чином, система підбору кадрів, їх використання, атестація та заохочення викладацького складу, що забезпечує підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», відповідає чинному законодавству та акредитаційним вимогам.

Загальна характеристика педагогічного складу, що забезпечує підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» наведена в табл.5.1. Загальна чисельність педагогічних працівників складає 56 осіб.

Штатна укомплектованість педагогічних працівників становить 100%. Всі викладачі, що обслуговують підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», мають відповідну освіту. Середній вік штатних викладачів – 44 роки, чисельність викладачів пенсійного віку – 4 особи, середньорічне навантаження 720 год.

Відповідність педагогічної спеціальності викладача визначається його спеціальністю за дипломом про освіту, науковою спеціальністю, науковим ступенем, ученим званням та проходженням педагогічного стажування чи підвищення кваліфікації з відповідної дисципліни. Всі викладачі (100%), що забезпечують підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», пройшли підвищення кваліфікації за останні 5 років.

Випускову циклову комісію харчових технологій та сфери обслуговування очолює Кублінська Ірина Анатоліївна, викладач вищої категорії, працює в коледжі з 2013 року, педагогічний стаж складає 16 років. У 2000 році закінчила Уманський державний педагогічний університет ім. Тичини, спеціальність «Педагогіка і методика середньої освіти, біологія, основи екології, валеології, основи с-г праці» та у 2010 році - Одеську

національну академію харчових технологій, де отримала спеціальність «Технологія харчування», кваліфікацію «спеціаліст з технології харчування» (табл. 5.2)

У 2014р. Кублінська І.А. вступила до аспірантури Київського національного торговельно-економічного університету за спеціальністю «Технологія харчової продукції». Тема дисертаційної роботи на здобуття наукового ступеня кандидата технічних наук «Технологія соусів на основі грибних порошків». Науковий керівник - д.т.н., проф. Кравченко М.Ф.

Методична проблема, над якою працює викладач: «Впровадження інтерактивних форм навчання під час викладання технологічних дисциплін».

Кублінська І.А. брала участь у III Всеукраїнському фестивалі борщу (2013 р.); у 2015 р. готувала студентів до участі в кулінарному конкурсі до Дня туризму при КНТЕУ, де студенти коледжу посіли II місце у номінації «Страва з риби»; у 2016 р. брала участь у підготовці студентів до Всеукраїнської олімпіади з виробництва харчової продукції, де студентка коледжу Олейник Олена виборола II місце; у 2016 р. підготувала студента групи ВП-137 Швеця Дмитра до участі у Міжнародному кулінарному фестивалі «BestCookFest» серед юніорів, де він посів III місце у номінації «Страва з птиці»; підготувала студентів групи ВП-137 до участі в II Міжнародному кулінарному фестивалі «BestCookFest-2016» в номінації «Арт-клас», де учасниці посіли III місце.

Кублінська І.А. є автором проекту обласної Ради в рамках реалізації програми «Розвиток інформаційних та інноваційних технологій в закладах освіти області на 2016-2020 роки» на тему: «Створення тренінг-центру з готельно-ресторанного сервісу», який виборов III місце.

Викладає дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Технологія приготування їжі». Бере активну участь в розробці нових навчальних планів зі спеціальностей «Виробництво харчової продукції», «Харчові технології», «Готельно-ресторанна справа».

Розробила опорний конспект лекцій з дисципліни «Охорона праці» для всіх спеціальностей коледжу, дистанційний підручник «Устаткування закладів ресторанного господарства. Механічне устаткування».

Кублінська І.А. проводить відкриті заняття, позаурочні навчально-виховні заходи: тижні циклової комісії, олімпіади з професійних дисциплін. Бере участь в обласному методичному об'єднанні викладачів технічних дисциплін. Щороку готує студентів до участі в студентських науково-практичних конференціях різних рівнів, кулінарних конкурсах тощо.

У 2015 р. пройшла стажування у Київському національному торговельно-економічному університеті на кафедрі інженерно-технічних дисциплін.

Брала участь у Всеукраїнських та міжнародних конференціях:

- у II Міжнародній науково-практичній конференції «Оздоровчі харчові продукти та дієтичні добавки: технології, якість та безпека» (НУХТ, 28.05.2015 р.), опубліковано тези доповіді на тему: «Соуси функціонального призначення з дієтичними добавками порошку рейши та фламুলіни»;

- інтернет-конференції «Вітчизняна наука на зламі епох: проблеми та перспективи розвитку» (Переяслав-Хмельницький державний педагогічний університет ім. Г. Сковороди, січень, 2015 р.), опубліковано тези доповіді «Використання інтерактивних методик в процесі викладання спеціальних дисциплін у вищих навчальних закладах I-II рівнів акредитації»;

- XIII Всеукраїнській науково-методичній конференції «Модернізація вищої освіти та проблеми управління якістю підготовки фахівців. Сучасна парадигма вищої освіти» (Харківський державний університет харчування та торгівлі, 30.09.2016р.), опубліковано тези доповіді «Використання мультимедійних засобів навчання під час вивчення технологічних дисциплін»;

- у Міжнародній науково-практичній конференції «Харчові технології, хлібопродукти, комбікорми» (Одеська державна академія харчових технологій, 17.09.2016 р.), опубліковано тези доповіді «Грибний

порошок рейши, шиїтаке та фламуліни як інгредієнт продукції лікувально-профілактичного призначення»;

- У Першій міжвузівській науково-практичній конференції «Готельно-ресторанний сервіс та регіональна кухня Поділля» (ХТЕК КНТЕУ, м. Хмельницький, 23.03.2017 р.), опубліковано тези доповіді «Перспективи використання порошку грибів шиїтаке у технології соусної продукції закладів ресторанного господарства»;

- опубліковано статтю на тему «Використання дієтичних добавок з порошку вищих лікарських грибів рейши, фламуліни та шиїтаке у технології соусів харчових» у збірнику наукових статей SWorld (Випуск 2(39), 2015р.).

Підготовку фахівців зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» у цикловій комісії харчових технологій та сфери обслуговування здійснюють 6 викладачів, з них: 2 – викладачі-спеціалісти вищої категорії, 1- викладач-методист. Всі викладачі викладають дисципліни відповідно до спеціальності та кваліфікації, вказаних у дипломах, пройшли підвищення кваліфікації в навчально-методичних центрах професійно-технічної освіти, кафедрі інженерно-технічних дисциплін Київського національного торговельно-економічного університету, інституті післядипломної педагогічної освіти та стажування на виробництві за необхідністю.

Якісний склад педагогічних працівників, які забезпечують навчальний процес зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», наведено в таблиці 5.3.

Підготовку фахівців здійснюють 22 викладача коледжу, з них 12 (54,5%) – викладачі-спеціалісти вищої категорії. Всі викладачі викладають дисципліни відповідно до спеціальності та кваліфікації, вказаних у дипломах, пройшли підвищення кваліфікації в навчально-методичних центрах професійно-технічної освіти, на відповідних кафедрах ВНЗ III-IV рівнів акредитації та стажування на виробництві за необхідністю.

Частка педагогічних працівників вищої категорії, які забезпечують викладання лекційних годин циклу соціально-гуманітарної підготовки навчального плану спеціальності – 81,3%, фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки – 59,4%, професійної та практичної підготовки - 68,2%.

Якісний склад випускової циклової комісії наведено в таблиці 5.4. Загальна чисельність викладацького складу випускової циклової комісії у 2017 році складає 10 осіб, з них 5 (50,0 %) - викладачі вищої категорії. Всі вони мають відповідну освіту та базову підготовку.

Буняк Ніна Анатоліївна – викладач технології виробництва кулінарної продукції, сучасної української кухні. Має кваліфікаційну категорію «викладач-спеціаліст вищої категорії». Педагогічний стаж – 26 років. У 1987р. закінчила Київський торгово-економічний інститут за спеціальністю «Технологія і організація громадського харчування», кваліфікація - інженер-технолог.

За час роботи в коледжі зарекомендувала себе як відповідальний, досвідчений педагог. Впроваджує передовий педагогічний досвід, формує навички самостійного здобування знань студентами і застосування їх на практиці; уміє лаконічно, образно і виразно подати матеріал. На її заняттях панує доброзичлива, творча атмосфера, студенти беруть активну участь у навчальному процесі.

Буняк Н.А. брала участь у міжнародних та всеукраїнських науково - практичних конференціях та кулінарних конкурсах, підготувала призерів всеукраїнських кулінарних конкурсів «Барбек'ю - 2012» та «Барбек'ю - 2013», міжнародних кулінарних конкурсів «BestCookFest-junior», 2016 р., (III місце), «BestCookFest-2016» (II місце), призерів всеукраїнської олімпіади з виробництва харчової продукції у 2015 р. (II та III місце) та у 2016 р. (II місце); брала участь в якості журі в обласних конкурсах з кулінарної майстерності, є постійним учасником обласного методичного об'єднання викладачів технічних дисциплін.

Буняк Н.А. розробила опорні конспекти лекцій, мультимедійні презентації з дисциплін: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Сучасна українська кухня», «Основи стандартизації та контролю якості»; методичні рекомендації до проведення лабораторних, практичних та семінарських занять з даних дисциплін.

Буняк Н.А. була переможцем обласного конкурсу методичних розробок відкритого заняття з технології виробництва кулінарної продукції - «Заняття-телепередача «Страви з овочів».

Викладачем створено дистанційний посібник з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції», методичні рекомендації до проведення технологічної та переддипломної практики для студентів спеціальності «Харчові технології», виконання індивідуального завдання під час різних видів практик.

Ніна Анатоліївна має подяки за сумлінну та творчу педагогічну працю від обласного управління освіти у Вінницькій області, нагороджена грамотою Управління освіти і науки Вінницької обласної державної адміністрації, подякою ректора КНТЕУ Мазаракі А.А., Міністерства освіти та науки України.

У 2017 р. Буняк Н.А. пройшла стажування на базі ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» в центральному інституті післядипломної педагогічної освіти.

Борісова Олена Миколаївна - викладач організації виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства. Загальний стаж педагогічної діяльності - 35 років. У 1976 році закінчила Київський торгово-економічний інститут за спеціальністю «Технологія і організація громадського харчування», кваліфікація - інженер-технолог. Має кваліфікаційну категорію «викладач-спеціаліст вищої категорії» та педагогічне звання «викладач-методист».

Постійно підвищує рівень кваліфікації. За час роботи в коледжі зарекомендувала себе як висококваліфікований спеціаліст, ерудована та

освічена особистість, людина відповідальна та сумлінна. Характеризується здатністю забезпечувати високий рівень засвоєння знань та вмінь студентами з дисциплін професійного циклу. Застосовує нестандартні методики проведення занять, продукує та впроваджує в педагогічну практику інноваційні ідеї, постійно консультує молодих викладачів, використовує різноманітні активні методи роботи на занятті, елементи творчого підходу до роботи. Має високий рівень педагогічної культури. Борісова О.М. є співавтором Положення про курсову роботу (проект) для студентів спеціальності «Харчові технології» та «Ресторанне обслуговування» («Готельно-ресторанна справа»), методичних рекомендацій до проведення практичних і семінарських занять з дисципліни «Організація виробництва в ЗРГ», «Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства», методичних рекомендацій до написання курсового проектування для студентів відповідних спеціальностей.

Борісова О.М. у 2013 році пройшла курси підвищення кваліфікації в навчально-методичному центрі професійно-технічної освіти у Вінницькій області.

Демчук Катерина Іванівна - викладач організації виробництва, процесів і апаратів, барної справи. Педагогічний стаж – 9 років. Закінчила Київський торговельно-економічний інститут у 1986 році за спеціальністю «Технологія і організація громадського харчування», кваліфікація - інженер-технолог. Має кваліфікаційну категорію «викладач-спеціаліст I категорії».

Активно впроваджує форми та методи організації занять, що забезпечують самостійність навчання студентів. Вміло організовує студентів до співпраці. Застосовує нестандартні форми проведення занять. Розробила опорні конспекти лекцій, методичні рекомендації до практичних робіт з дисциплін «Процеси та апарати», «Організація виробництва у закладах ресторанного господарства», «Основи барної справи», «Організація обслуговування у закладах ресторанного господарства» тощо.

Демчук К.І. постійно бере участь у обласному методичному об'єднанні викладачів креслення та основ стандартизації; міжнародних, всеукраїнських та регіональних науково-практичних конференціях, має опубліковані тези доповідей; брала участь у підготовці призерів всеукраїнської олімпіади з виробництва кулінарної продукції у 2015, 2016 роках.

Пройшла курси підвищення кваліфікації в навчально-методичному центрі професійно-технічної освіти у Вінницькій області, 2013 р.

Бондар Марина Миколаївна - викладач дисциплін «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Вступ до спеціальності». Загальний стаж педагогічної діяльності (роботи за спеціальністю) - 14 років. У 1979 році закінчила Київський торговельно-економічний інститут за спеціальністю «Технологія і організація громадського харчування», кваліфікація - інженер-технолог. Має кваліфікаційну категорію «викладач-спеціаліст вищої категорії».

За час роботи в коледжі зарекомендувала себе як відповідальний, досвідчений педагог та умілий організатор. Характеризується здатністю забезпечувати засвоєння знань та вмінь студентами з дисциплін професійного циклу спеціальності «Харчові технології» та «Ресторанне обслуговування». Впроваджує передовий педагогічний досвід, формує навички самостійного здобуття знань студентами і застосування їх на практиці. Викладач використовує різноманітні активні методи роботи на занятті, елементи творчого підходу до роботи. Вміє встановлювати контакти зі студентами та колегами по роботі. Розробила опорні конспекти лекцій, збірники тестових завдань та методичних рекомендацій з дисциплін «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Технологія борошняних та кондитерських виробів».

Бондар М.М. бере участь у підготовці студентів до кулінарних конкурсів та олімпіад, проводить майстер-класи з кулінарного мистецтва та організовує лекції та тренінги для студентів коледжу з фахівцями сфери готельно-ресторанного бізнесу міста.

Викладач Бондар М.М. у 2013 році пройшла курси підвищення кваліфікації в навчально-методичному центрі професійно-технічної освіти у Вінницькій області;

Захарчук Микола Сергійович - викладач охорони праці, загальний стаж педагогічної діяльності (роботи за спеціальністю) складає 42 роки. У 1987 році закінчив Київський технологічний інститут харчової промисловості за спеціальністю «Технологія м'яса і м'ясних продуктів» та здобув кваліфікацію інженера - технолога. Має кваліфікаційну категорію «викладач-спеціаліст вищої категорії».

У 2013 році пройшов курси підвищення кваліфікації в навчально-методичному центрі професійно-технічної освіти у Вінницькій області.

Нагороджений грамотою Управління освіти і науки Вінницької обласної державної адміністрації, подякою ректора КНТЕУ Мазаракі А.А.

Тимрієнко Ганна Володимирівна – викладач дисциплін туристичного циклу. Закінчила Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ у 2013 році за спеціальністю «Туризм». Розробила навчально-методичні комплекси дисциплін «Спеціалізований туризм», «Історія туризму», «Географія туризму», «Рекреаційна географія», «Туристичне краєзнавство», «Технологія і організація туристичного обслуговування».

В коледжі на посаді викладача працює з 2016 року. За цей короткий час роботи зарекомендувала себе як добросовісний, з творчим підходом до справи, працівник. Уміє лаконічно, образно і виразно подати навчальний матеріал студентам.

Матвієнко Людмила Анатоліївна - викладач дисциплін з готельно-ресторанної справи. У 2016 році закінчила відокремлений факультет «Вінницький факультет менеджменту і бізнесу Київського університету культури» за спеціальністю «Готельна і ресторанна справа», кваліфікація - спеціаліст з готельної і ресторанної справи.

За час роботи в коледжі Матвієнко Л.А. зарекомендувала себе як грамотний, професійний викладач. Вона передає студентам практичний

досвід та вміння, формуючи з них справжніх спеціалістів, застосовує інформаційні технології навчання. Впроваджує передовий педагогічний досвід, цікаво, лаконічно й виразно подає навчальний матеріал. Активно залучає студентів до науково-пошукової роботи, проводить виховні години, тренінги та майстер-класи професійної майстерності.

Брала участь у Міжнародній науково-практичній конференції «Глобалізаційні виклики розвитку національних економік», (КНТЕУ, м. Київ, 2016 р.); у III Всеукраїнській студентській науковій конференції «Готельно-ресторанний та туристичний бізнес: реалії та перспективи», (КНТЕУ, 23.03.2017 р.). У 2016 році пройшла курс навчання: користувач програмного забезпечення «Парус-підприємство 7.40», модулі «Ресторан», «Готель» на базі центрального офісу корпорації «Парус».

Пасарар Юрій Анатолійович - викладач основ охорони праці та безпеки життєдіяльності. Закінчив у 1999 році Українську інженерно-педагогічну академію. Здобув кваліфікацію «Професійне навчання, технологія та обладнання автоматизованого виробництва у машинобудуванні та приладобудуванні», спеціальність - інженер-педагог.

У коледжі працює з вересня 2016 року. За час роботи в коледжі зарекомендував себе як професійний викладач, з великим досвідом роботи за фахом. Пасарар Ю.А. передає студентам практичний досвід та вміння, формуючи з них справжніх спеціалістів. Впроваджує передовий педагогічний досвід, має високий рівень педагогічної культури.

У 2013 році пройшов курси підвищення кваліфікації в учбовому центрі житлово-комунального господарства Хмельницької обласної ради.

З 01 лютого 2017 р. до складу випускової циклової комісії зарахована Андрущенко Юлія Олександрівна, яка закінчила Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ та здобула ступінь магістра за спеціальністю «Технологія в ресторанному господарстві». У 2015 році брала участь у науково-дослідній роботі в рамках Всеукраїнського конкурсу студентських наукових робіт з природничих, технічних та гуманітарних наук за напрямом

«Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» на тему: «Сучасні технології приготування страв з імбиру, їх якість». Андрущенко Ю.О. неодноразово брала участь в наукових конференціях: за матеріалами конференцій опубліковано тези на тему «Аналіз перспективи використання інуліну при виробництві пирогів пониженої енергетичної цінності», «Новітні технології обслуговування споживачів ресторанного господарства», «Мотивації і стимулювання персоналу в організації: вітчизняний та зарубіжний досвід»; «Українська наука: проблеми сьогодення та перспективи розвитку».

Для популяризації спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» в коледжі викладачами випускової циклової комісії щорічно проводяться тижні циклової комісії. В рамках тижнів проводяться різноманітні заходи як навчального спрямування, так і виховного, а саме: відкриті заняття, науково-практичні конференції з актуальних тем, олімпіади, виставки творчості студентів, презентації дослідницьких робіт студентів, конкурси професійної майстерності, майстер-класи та інше.

Отже, штатна укомплектованість підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» складає 100%. Всі викладачі, що обслуговують підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» мають відповідну освіту та навантаження в межах норм.

Висновок: якісний склад педагогічних кадрів, що забезпечують навчальний процес за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» відповідає вимогам акредитації.

Таблиця 5.1

Характеристика педагогічних працівників,
які забезпечують підготовку фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»
у Вінницькому торговельно-економічному коледжі
Київського національного торговельно-економічного університету
(станом на 01.10 кожного року)

№ пор.	Показник	Роки		
		2014/2015 н.р.	2015/2016 н.р.	2016/2017 н.р.
1	2	3	4	5
1	Загальна чисельність науково-педагогічних працівників, які забезпечують підготовку фахівців за спеціальністю (осіб), з них: докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів	23 - -	23 - -	22 - -
2	Штатна укомплектованість (всього, %), з них: докторів наук, професорів, % кандидатів наук, доцентів, %	23/100 - -	23/100 - -	22/100 - -
3	Чисельність сумісників (всього), у т.ч.: докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів	- - -	- - -	- - -
4	Середній вік штатних викладачів з науковими ступенями і вченими званнями, у т.ч.: докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів	- - -	- - -	- - -

Продовження табл. 5.1

1	2	3	4	5
5	Чисельність викладачів пенсійного віку, у т.ч.: докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів	3 - -	3 - -	3 - -
6	Частка викладачів, базова освіта яких не відповідає дисципліні, що викладається, %	-	-	-
7	Середньорічне педагогічне навантаження викладачів, годин	720	720	720
8	Загальна чисельність аспірантів за спеціальністю	3	3	2
9	Загальна частка викладачів, які пройшли підвищення кваліфікації за останні 5 років, %	100	100	100

Директор



В.Є.Балицька

Таблиця 5.2

Інформація про голову випускової циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування
зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

№ пор.	Прізвище, ім'я, по батькові	Найменування закладу, який закінчив (рік закінчення, спеціальність, кваліфікація за дипломом)	Науковий ступінь шифр і назва наукової спеціальності, вчене звання, за якою кафедрою (відділом тощо) присвоєно, назва теми дисертації або категорія, педагогічне звання	Педагогічний (науково-педагогічний) стаж (повних років)	Інформація про попередню роботу (період років, найменування організації, займана посада)	Примітка (з якого часу працює у вищому навчальному закладі за основним місцем роботи або за сумісництвом)
1	Кублінська Ірина Анатоліївна	Уманський державний педагогічний університет П. Тичини, 2000р.; «Педагогіка і методика середньої освіти, біологія»; вчитель біології, основ сільськогосподарського виробництва, валеології та основ екології. Післядипломна освіта Одеської національної академії харчових технологій, 2010р.; спеціальність «Технологія харчування»; кваліфікація «спеціаліст з технології харчування»	Вища категорія	16	01.09.2008р. 27.08.2013р. Вінницький кооперативний інститут; викладач мікробіології та фізіології харчування	02.09.2013р.

Директор



В.Є.Балицька

Таблиця 5.3

**Якісний склад педагогічних працівників, які забезпечують навчальний процес
зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»**

№ пор.	Найменування дисципліни (кількість лекційних годин)	Прізвище, ім'я, по батькові	Найменування посади; для сумісників місце основної роботи, посада	Найменування закладу, який закінчив (рік закінчення, спеціальність, кваліфікація за дипломом)	Категорія, педагогічне звання (за наявності – науковий ступінь, вчене звання)	Підвищення кваліфікації (найменування організації/ навчального закладу, вид документа, тема, дата видачі)
1	2	3	4	5	6	7
1. Цикл соціально-гуманітарної підготовки						
1.1. Особи, які працюють за основним місцем роботи (в тому числі за внутрішнім сумісництвом)						
1	Історія України (20 год.)	Вітюк Олександр Іванович	Викладач	Вінницький державний педагогічний інститут ім. М.Островського, 1981р.; «Історія»; вчитель історії і суспільствознавства	Вища категорія	Вінницький навчально-науковий інститут економіки ТНЕУ; звіт про стажування, тема: «Методика викладання дисциплін», 17.11.2016р.
2	Соціологія (20 год.)					
3	Українська мова (за професійним спрямуванням) (12 год.)	Яковлєва Антоніна Ігорівна	Викладач	Вінницький державний педагогічний університет ім. М. Коцюбинського, 2016р.; «Українська мова і література»; філолог. Викладач української мови і літератури. Вчитель світової літератури.	Спеціаліст	Працює у Вінницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ з 01.09.2016р.

--	--	--	--	--	--	--

Продовження табл. 5.3

1	2	3	4	5	6	7
4	Культурологія (22 год.)	Павлюк Людмила Дмитрівна	Викладач	Вінницький державний педагогічний університет ім. М.Коцюбинського, 2000р.; «Історія», вчитель історії та правознавства. Центр довузівської післядипломної та магістерської підготовки Тернопільського національного економічного університету, 2007р.; «Фінанси»; спеціаліст з фінансів	Перша категорія	ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» центральний інститут післядипломної педагогічної освіти, свідоцтво СП 35830447/0278-17; тема: «Застосування інноваційних методів при викладанні суспільних дисциплін», 03.02.2017р.
5	Основи філософських знань (22 год.)	Савлук Людмила Іванівна	Завідувач навчально-методичного кабінету	Київський ордена Леніна і ордена Жовтневої Революції державний університет ім. Т.Г.Шевченка, 1985р.; «Історія»; історик, викладач історії та суспільствознавства	Вища категорія, викладач-методист	Вінницький навчально-науковий інститут економіки ТНЕУ; звіт про стажування, тема: «Методика викладання дисциплін», 05.11.2015р.

6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) (лекційні години не передбачені)	Фальштинська Юлія Василівна	Викладач	Вінницький державний педагогічний університет ім. М. Коцюбинського, 2010р.; «Педагогіка і методика середньої освіти. Мова та література (англійська)»; викладач англійської	Друга категорія	Навчання в аспірантурі Вінницького державного педагогічного університету ім. М.Коцюбинського за спеціальністю «Теорія і методика
---	--	-----------------------------	----------	---	------------------------	--

Продовження табл. 5.3

1	2	3	4	5	6	7
				мови, вчитель німецької мови та зарубіжної літератури.		професійної освіти» з 2012 року
7	Основи правознавства (18 год.)	Шмалій Людмила Іванівна	Викладач	Вінницький державний педагогічний інститут ім. М. Коцюбинського, 1994р.; «Історія», учитель історії та правознавства.	Вища категорія, викладач-методист	Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Вінницькій області; свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СПК № 984519; тема: «Методика викладання дисциплін», 31.05.2013р.
8	Трудове право (18 год.)					
9	Економічна теорія (30 год.)	Віниковецька Жанна Семенівна	Викладач	Київський торгово-економічний інститут, 1977 р.; «Економіка торгівлі»; економіст	Вища категорія, викладач-методист	Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Вінницькій області; свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СПВ № 015099; тема: «Методика викладання

						специдисциплін», 22.11.2013р. Видання навчального посібника «Статистика», 2014р.
10	Фізичне виховання (4 год.)	Ткачук Слава Володимирович	Викладач	Вінницький державний педагогічний інститут ім. М. Островського, 1977 р.; «Фізичне	Вища категорія	ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» центральный інститут післядипломної

Продовження табл. 5.3

1	2	3	4	5	6	7
				виховання»; вчитель фізичного виховання		педагогічної освіти, свідоцтво СП 35830447/0283-17; тема: «Організація проведення фізичного виховання у коледжах та технікумах», 03.02.2017р.
11	Етика ділового спілкування (16 год.)	Дудник Лариса Володимирівна	Завідувач відділення	Вінницький державний педагогічний інститут ім. М. Коцюбинського, 1997р.; «Початкове навчання і практична психологія»; вчитель початкових класів, практичний психолог у закладах освіти	Вища категорія, викладач- методист	Навчально-методичний центр професійно- технічної освіти у Вінницькій області; свідоцтво про підвищення кваліфікації; 12СПК №984510; тема: «Методика викладання дисциплін», 31.05.2013р.

1.2. Особи, які працюють за зовнішнім сумісництвом						
–	–	–	–	–	–	–
Загальна кількість лекційних годин за циклом – 182год. Частка педагогічних працівників з вищою категорією, які забезпечують викладання лекційних годин з дисциплін циклу гуманітарної підготовки навчального плану спеціальності – 81,3%. Розрахунок: $148:182 \times 100\% = 81,3\%$ (Сума лекційних годин за циклом, які викладають педагогічні працівники вищої категорії: Загальна кількість лекційних годин за циклом $\times 100\%$), у тому числі, які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи – 81,3% (148:182 x 100%).						
2. Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки						

Продовження табл. 5.3

1	2	3	4	5	6	7
2.1. Особи, які працюють за основним місцем роботи (в тому числі за внутрішнім сумісництвом)						
12	Вища математика (24 год.)	Гуменчук Микола Петрович	Викладач	Вінницький державний педагогічний інститут ім. М. Коцюбинського, 1992р.; «Математика, фізика»; учитель математики і фізики	Вища категорія, викладач-методист	Комунальний вищий навчальний заклад «Вінницька академія неперервної освіти»; свідоцтво про підвищення кваліфікації ВА 02139682/004449, тема: «Прикладна математика в розв’язанні олімпіадних задач з фізики», 11.11.2016р.
13	Інформатика та комп’ютерна техніка (14 год.)	Савенко Марина Анатоліївна	Викладач	Вінницький державний педагогічний університет ім. М.Коцюбинського, 2009р.; «Педагогіка і методика освіти. Математика»; вчитель	Друга категорія	Вінницький державний педагогічний університет ім. М. Коцюбинського, сертифікат № 24; тема: «Методика

				математики та основ інформатики		викладання дисциплін», 03.12.2013р.
14	Безпека життєдіяльності (18 год.)	Пасарар Юрій Анатолійович	Викладач	Українська інженерно-педагогічна академія, 1999р.; «Професійне навчання. Технологія та обладнання автоматизованого виробництва у машинобудуванні та приладобудуванні»;	Перша категорія	Учбовий центр житлово-комунального господарства Хмельницької обласної ради; посвідчення № 130080 від 03.04.2017р.; тема: «Правила охорони праці під час роботи з інструментом і пристроєм
15	Основи охорони праці (20 год.)					

Продовження табл. 5.3

1	2	3	4	5	6	7
				інженер-педагог		НПА ОП 0.00-4.71-13.
16	Економіка підприємства (14 год.)	Віниковоцька Жанна Семенівна	Викладач	Київський торгово-економічний інститут, 1977 р.; «Економіка торгівлі»; економіст	Вища категорія, викладач-методист	Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Вінницькій області; свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СПВ № 015099; тема: «Методика викладання спецдисциплін», 22.11.2013р. Видання навчального посібника «Статистика», 2014р.

17	Основи екології (22 год.)	Кавун Жанна Анатоліївна	Викладач	Вінницький державний педагогічний інститут ім. М. Коцюбинського, 1993р.; «Географія з додатковою спеціальністю біологія»; вчитель географії і біології	Вища категорія	Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Вінницькій області; свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СПК №984512 ; тема: «Методика викладання дисциплін», 31.05.2013р.
18	Логістика (16 год.)	Петрань Світлана Володимирівна	Завідувач відділення	Київський державний торговельно-економічний університет, 1999р.; «Товарознавство і комерційна діяльність»; товарознавець	Вища категорія	Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Вінницькій області; свідоцтво про підвищення кваліфікації

Продовження табл. 5.3

1	2	3	4	5	6	7
						12СПК №984515; тема: «Методика викладання дисциплін», 31.05.2013р.
2.2. Особи, які працюють за зовнішнім сумісництвом						
-	-	-	-	-	-	-

Загальна кількість лекційних годин за циклом – **128 год.**

Частка педагогічних працівників з вищою категорією, які забезпечують викладання лекційних годин з дисциплін циклу природничо-наукової а загальноекономічної підготовки навчального плану спеціальності – **59,4%.**

Розрахунок: $76:128 \times 100\% = 59,4\%$ (Сума лекційних годин за циклом, які викладають педагогічні працівники вищої категорії:

Загальна кількість лекційних годин за циклом $\times 100\%$),

у тому числі, які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи – **59,4 %** ($76:128 \times 100\%$).

3. Цикл професійної та практичної підготовки						
3.1. Особи, які працюють за основним місцем роботи (в тому числі за внутрішнім сумісництвом)						
19	Бухгалтерський облік (14 год.)	Кислинська Ірина Іванівна	Завідувач з навчально-виробничої практики	Київський торговельно-економічний інститут, 1989р.; «Бухгалтерський облік і аналіз господарської діяльності»; економіст	Вища категорія	Вінницький навчально-науковий інститут економіки ТНЕУ, кафедра бухгалтерського обліку і аудиту; звіт про стажування, тема: «Методика викладання дисциплін», 24.03.2017р.
20	Організація обслуговування (100 год.)	Борісова Олена Миколаївна	Викладач	Київський торговельно-економічний інститут, 1976р.; «Технологія і організація громадського харчування»; інженер-технолог	Вища категорія, викладач-методист	Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Вінницькій області; Свідцтво про підвищення кваліфікації
21	Організація виробництва (34 год.)					

Продовження таблиці 5.3

1	2	3	4	5	6	7
						12 СПК 984504; тема: «Методика викладання спецдисциплін», 31.05.2013р..
22	Етнічні кухні (14 год.)					
23	Технологія приготування їжі (26 год.)	Кублінська Ірина Анатоліївна	Викладач	Уманський державний педагогічний університет П. Тичини, 2000р.; «Педагогіка і методика середньої освіти, біологія»; вчитель	Вища категорія	Навчання в аспірантурі Київського національного торговельно-економічного університету за
24	Устаткування в закладах					

	ресторанного господарства (22 год.)			біології, основ сільськогосподарського виробництва, валеології та основ екології. Післядипломна освіта Одеської національної академії харчових технологій, 2010р.; спеціальність «Технологія харчування»; кваліфікація «спеціаліст з		спеціальністю «Технологія харчової продукції» з 2014 р; Київський національний торговельно-економічний університет, кафедра інженерно-технічних дисциплін, 2015 р.
25	Охорона праці в галузі (14 год.)					
26	Вступ до спеціальності (20 год.)					
27	Основи менеджменту (34 год.)	Трубляк Галина Миколаївна	Викладач	Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, 2004р.; «Менеджмент організацій»; спеціаліст з менеджменту організацій	Друга категорія	Вінницький навчально-науковий інститут економіки ТНЕУ; звіт про стажування, тема: «Поглиблення знань та навичок викладання

Продовження табл. 5.3

1	2	3	4	5	6	7
						комерційних дисциплін», 03.11.2015 р.
28	Основи маркетингу (18 год.)	Солоненко Людмила Михайлівна	Викладач	Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, 2007р.; «Товарознавство та комерційна діяльність»; спеціаліст з товарознавства та	Перша категорія	Вінницький навчально-науковий інститут економіки Тернопільського національного економічного університету, кафедра
29	PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі (20 год.)					

				комерційної діяльності, товарознавець		економіки підприємств і корпорацій, 2016 р.; звіт про стажування тема: «Методика викладання дисциплін»
30	Гігієна і санітарія (25 год.)	Кавун Жанна Анатоліївна	Викладач	Вінницький державний педагогічний інститут, 1993р.; «Географія з додатковою спеціальністю біологія»; вчитель географії і біології	Вища категорія	Навчально-методичний центр професійно- технічної освіти у Вінницькій області; свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СПК №984512; тема: «Методика викладання дисциплін», 31.05.2013р.
31	Діловодство (16 год.)	Яковлєва Антоніна Ігорівна	Викладач	Вінницький державний педагогічний університет ім. М. Коцюбинського, 2016р.; «Українська мова	Спеціаліст	Працює у Вінницькому торговельно- економічному коледжі КНТЕУ з 01.09.2016р.

Продовження табл. 5.3

1	2	3	4	5	6	7
				і література»; філолог. Викладач української мови і літератури. Вчитель світової літератури		Заплановано підвищення кваліфікації з дисципліни «Діловодство» в травні-червні 2017 р.
32	Барна справа (14 год.)	Демчук Катерина Іванівна	Викладач	Київський торговельно- економічний інститут, 1985р.; «Технологія і	Перша категорія	Навчально-методичний центр професійно- технічної освіти у Вінницькій області;

				організація громадського харчування»; інженер-технолог		свідоцтво про підвищення кваліфікації 12 СПК 984509; тема: «Методика викладання спецдисциплін», 31.05.2013р.
33	Управління якістю продукції та послуг (17 год.)	Андрущенко Юлія Олександрівна	Викладач	Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, 2017р.; ступінь вищої освіти магістр; спеціальність «Технології в ресторанному господарстві»	Спеціаліст	Працює у Вінницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ з 01.02.2017р.
34	Інформаційні системи та технології в ресторанному господарстві (22 год.)	Матвієнко Людмила Анатоліївна	Викладач	Відокремлений факультет «Вінницький факультет менеджменту і бізнесу Київського університету культури»,	Спеціаліст	Центральний офіс корпорації «Парус», курс навчання: користувач програмного

Продовження табл. 5.3

1	2	3	4	5	6	7
				2016р.; «Готельна і ресторанна справа»; спеціаліст з готельної і ресторанної справи		забезпечення «Парус-підприємство 7.40»; модулі «Ресторан», «Готель»; сертифікат № 14529866, 04.11.2016 р.
35	Чинники успішного	Дудник Лариса	Завідувач відділення	Вінницький державний педагогічний інститут,	Вища категорія, викладач-	Навчально-методичний центр професійно-

	працевлаштування за фахом (14 год.)	Володимирівна		1997р.; «Початкове навчання і практична психологія»; вчитель початкових класів, практичний психолог у закладах освіти	методист	технічної освіти у Вінницькій області; свідоцтво про підвищення кваліфікації; 12СПК №984510; тема: «Методика викладання дисциплін», 31.05.2013р.
36	Економіка ресторанного господарства (20 год.)	Віниковецька Жанна Семенівна	Викладач	Київський торгово-економічний інститут, 1977 р.; «Економіка торгівлі»; економіст	Вища категорія, викладач-методист	Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Вінницькій області; свідоцтво про підвищення кваліфікації 12СПВ № 015099; тема: «Методика викладання спецдисциплін», 22.11.2013р.

Продовження табл. 5.3

1	2	3	4	5	6	7
						Видання навчального посібника «Статистика», 2014р.

3.2. Особи, які працюють за зовнішнім сумісництвом

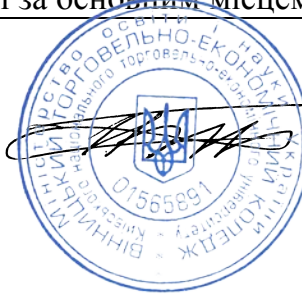
Загальна кількість лекційних годин за циклом – **444 год.**

Частка педагогічних працівників з вищою категорією, які забезпечують викладання лекційних годин з дисциплін циклу професійної та практичної підготовки навчального плану спеціальності – **68,2%.**

Розрахунок: $303:444 \times 100\% = 68,2\%$ (Сума лекційних годин за циклом, які викладають педагогічні працівники вищої категорії:

Загальна кількість лекційних годин за циклом $\times 100\%$,
у тому числі, які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи – **68,2%** ($303:444 \times 100\%$).

Директор



В.Є. Балицька

Таблиця 5.4

Якісний склад випускової циклової комісії
зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

№ пор	Прізвище, ім'я, по батькові викладача	Найменування посади; для сумісників місце основної роботи, посада	Найменування закладу, який закінчив (рік закінчення, спеціальність, кваліфікація за дипломом)	Категорія, педагогічне звання (за наявності науковий ступінь, вчене звання)	Найменування всіх дисциплін, які закріплені за викладачем та кількість лекційних годин з кожної дисципліни	Підвищення кваліфікації (найменування навчального закладу, вид документа, тема, дата видачі)	Примітка
1	2	3	4	5	6	7	8
1. Особи, які працюють за основним місцем роботи (в тому числі за внутрішнім сумісництвом)							
1	Кублінська Ірина Анатоліївна	Викладач, голова циклової комісії	Уманський державний педагогічний університет П. Тичини, 2000р.; «Педагогіка і методика середньої освіти, біології, основ сільськогосподарського виробництва, валеології та основ екології. Післядипломна освіта Одеської національної академії харчових технологій, 2010р.; спеціальність «Технологія	Вища категорія	1. Технологія виробництва кулінарної продукції (28 год.) 2. Технологія приготування їжі (26 год.) 3. Устаткування закладів ресторанного господарства (92 год.)	Навчання в аспірантурі Київського національного торговельно-економічного університету за спеціальністю «Технологія харчової продукції» з 2014 р; Київський національний торговельно-економічний університет, кафедра інженерно-технічних дисциплін, 2015 р.	-

			харчування»;				
--	--	--	--------------	--	--	--	--

Продовження табл. 5.4

1	2	3	4	5	6	7	8
			кваліфікація «спеціаліст з технології харчування»				
2	Буняк Ніна Анатоліївна	Викладач	Київський національний торговельно-економічний інститут, 1987р.; «Технологія і організація громадського харчування»; інженер-технолог	Вища категорія	1. Технологія виробництва кулінарної продукції (74 год.) 2. Сучасна українська кухня (36 год.)	ДВНЗ «Університет менеджменту освіти» центральний інститут післядипломної педагогічної освіти, свідоцтво СП 3580447/0270-17; тема: «Інтерактивні методи навчання при викладанні спеціальних дисциплін», 03.02.2017р.	-
3	Борісова Олена Миколаївна	Викладач	Київський торговельно-економічний інститут, 1976р.; «Технологія і організація громадського харчування»; інженер-технолог	Вища категорія, викладач-методист	1. Організація обслуговування (100 год.) 2. Організація виробництва в ЗРГ (20 год.) 3. Етнічні кухні (8 год.)	Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Вінницькій області; свідоцтво про підвищення кваліфікації 12 СПК 984504; тема: «Методика	-

					4. Технологія борошняних кондитерських виробів (18 год.)	викладання спецдисциплін», 31.05.2013р.	
					5. Основи стандартизації і контролю якості (13 год.)		

Продовження табл. 5.4

1	2	3	4	5	6	7	8
4	Демчук Катерина Іванівна	Викладач	Київський торговельно-економічний інститут, 1985р.; «Технологія і організація громадського харчування»; інженер-технолог	Перша категорія	1. Барна справа (14 год.)	Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Вінницькій області; свідоцтво про підвищення кваліфікації 12 СПК 984509; тема: «Методика викладання спецдисциплін», 31.05.2013р.	-
					2. Організація виробництва в ЗРГ (68 год.)		
					3. Процеси та апарати (100 год.)		
					4. Технічне креслення (64 год.)		
					5. Основи електротехніки (56 год.)		
5	Бондар Марія Миколаївна	Викладач	Київський торговельно-економічний інститут, 1979 р.; «Технологія і організація громадського	Вища категорія	1. Технологія виробництва кулінарної продукції (22 год.)	Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Вінницькій області; свідоцтво про	-

			харчування»; інженер-технолог		2. Вступ до спеціальності (102 год.)	підвищення кваліфікації 12 СПК 984503; тема: «Методика викладання спецдисциплін», 31.05.2013р.	
--	--	--	----------------------------------	--	--------------------------------------	--	--

Продовження табл. 5.4

1	2	3	4	5	6	7	8
6	Захарчук Микола Сергійович	Викладач	Київський технологічний інститут харчової промисловості, 1987р.; «Технологія м'яса і м'ясних продуктів»; інженер- технолог	Вища категорія	1. Охорона праці в галузі (88 год.)	Навчально-методичний центр професійно- технічної освіти у Вінницькій області; свідоцтво про підвищення кваліфікації 12 СПК 984511; тема: «Методика викладання спецдисциплін», 31.05.2013р.	-
7	Тимрієнко Анна Володимирівна	Викладач	Вінницький торговельно- економічний інститут КНТЕУ, 2013р.; «Туризмознавство»; магістр з туризмознавства	Спеціаліст	1. Історія туризму (20 год.) 2. Технологія та організація екскурсійного обслуговування (40 год.) 3. Організація анімаційних послуг в Україні (40 год.) 4. Технологія та організація туристичного обслуговування (60 год.)	Працює у Вінницькому торговельно- економічному коледжі КНТЕУ з 01.09.2016р.	-

1	2	3	4	5	6	7	8
					5. Географія туризму (40 год.)		
8	Матвієнко Людмила Анатоліївна	Викладач	Відокремлений факультет «Вінницький факультет менеджменту і бізнесу Київського університету культури», 2016р.; «Готельна і ресторанна справа»; спеціаліст з готельної і ресторанної справи	Спеціаліст	1. Інформаційні системи та технології в ресторанному господарстві (14 год.)	Центральний офіс корпорації «Парус», курс навчання: користувач програмного забезпечення «Парус-підприємство 7.40»; модулі «Ресторан», «Готель»; сертифікат № 14529866, 04.11.2016р.	-
					2. Організація обслуговування в ЗРГ (110 год.)		
					3. Організація ресторанного обслуговування (20 год.)		
					4. Основи барної справи (40 год.)		
					5. Організація готельного обслуговування (30 год.)		
9	Пасарар Юрій Анатолійович	Викладач	Українська інженерно-педагогічна академія, 1999р.; «Професійне	Перша категорія	1. Безпека життєдіяльності (270 год.)	Учбовий центр житлово-комунального господарства	

			навчання. Технологія та обладнання		2. Основи охорони праці (166 год.)	Хмельницької обласної ради; посвідчення № 130080 від 03.04.2017р.;	
--	--	--	------------------------------------	--	------------------------------------	--	--

Продовження табл. 5.4

1	2	3	4	5	6	7	8
			автоматизованого виробництва у машинобудуванні та приладобудуванні»; інженер-педагог		3. Охорона праці в галузі (16 год.) 4. Охорона праці (26 год.)	тема: «Правила охорони праці під час роботи з інструментом і пристроєм НПА ОП 0.00-4.71-13.	
10	Андрущенко Юлія Олександрівна	Викладач	Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ, 2017р.; ступінь вищої освіти магістр; спеціальність «Технології в ресторанному господарстві»	Спеціаліст	1.Управління якістю продукції та послуг (18 год.) 2. Етнічні кухні (6 год.)	Працює у Вінницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ з 01.02.2017р.	-

2. Особи, які працюють за зовнішнім сумісництвом

-	-	-	-	-	-	-	-
---	---	---	---	---	---	---	---

Директор



В.Є.Балицька

Розділ 6. Матеріально-технічне забезпечення навчального процесу

Матеріально-технічна база коледжу та циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування, що забезпечує підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», є потужною та повністю відповідає акредитаційним вимогам. Колектив коледжу приділяє велику увагу збереженню та подальшому розвитку матеріально-технічної бази.

Нерухоме майно Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ закріплено на праві господарського відання за Київським національним торговельно-економічним університетом відповідно до наказу № 1113 від 16.09.2016 року.

Матеріально-технічну базу коледжу складають: адміністративний корпус з прибудовами та господарськими будівлями, куди входять підвальне приміщення, читальна зала бібліотеки, обслуговуючі приміщення, їдальня, буфет, бібліотека, приміщення для науково-педагогічних працівників, спортивна зала, комп'ютерні лабораторії, приміщення для занять студентів; гуртожиток з адміністративно-навчальними приміщеннями, що включає підвал, кімнати для проживання студентів, обслуговуючі приміщення та приміщення для занять студентів; гуртожиток з підвальним та обслуговуючими приміщеннями, медичним пунктом, кімнатами для проживання студентів. Санітарно-технічний стан всіх будівель та споруд коледжу відповідає правилам і нормам влаштування, утримання навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу відповідно до висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи (№ 05.03.02-04/159 від 11.01.2016 року.), актів санітарно-епідеміологічного обстеження об'єкта (№267 від 15.12.2016 р., № 185 від 08.09.2016 р.), акту, складеного за результатами проведення позапланової перевірки щодо додержання суб'єктом господарювання вимог законодавства у сфері цивільного захисту, техногенної та пожежної безпеки (№ 782 від 15.09.2016 року), технічного

звіту про проведенню профілактичних вимірювань електрообладнання та контурів заземлення ВТЕК КНТЕУ, звітів про проведення технічного обстеження будівельних конструкцій гуртожитку № 1 та № 2.

Підготовка молодших спеціалістів здійснюється в адміністративному корпусі, який розташований в 3-поверховій будівлі за адресою: м. Вінниця, вул. Київська, 80 та гуртожитку з адміністративно-навчальними приміщеннями за адресою: м. Вінниця, вул. Станіславського, 54. Приміщення обладнані системами протипожежної та охоронної сигналізації, діє система зовнішнього відеоспостереження.

Інформація про загальну площу приміщень, забезпечення приміщеннями навчального призначення та іншими приміщеннями, що використовуються у навчальному процесі наведена у таблицях 6.1 та 6.2.

Загальна площа будівлі складає 8495,7 м², у тому числі: навчальна площа – 1777,7м², навчально-допоміжні та службові приміщення – 3727,6 м².

Протягом 2014-2016 років значно покращено матеріально-технічну базу коледжу та випускової циклової комісії: створено комп'ютерно-лінгафонний кабінет та проведено реконструкцію навчальних кабінетів: обладнання підприємств торгівлі та устаткування закладів ресторанного господарства; туризму; підприємництва, торгівлі та біржової діяльності; фінансів, банківської справи та страхування; обліку, оподаткування та економіки; переобладнано лабораторію хімії, основ стандартизації, контролю якості продукції; кабінети соціально-економічних дисциплін та психології, німецької мови, англійської мови, української мови, інформаційних систем, історії та правознавства, Захисту Вітчизни. Також обладнано серверну кімнату, оновлено комп'ютерну та офісну техніку в 3 комп'ютерних лабораторіях, навчальній частині, навчально-методичному кабінеті, лаборантській кімнаті, актовій залі. Встановлено кондиціонери в навчальних та службових приміщеннях для створення відповідного мікроклімату, також придбано новий кухонний інвентар та технологічне обладнання в студентську їдальню та лабораторію виробництва кулінарних виробів.

Відремонтовано спортивну залу, роздягальні, фасад учбового корпусу, каналізацію; придбано новий спортивний інвентар та обладнання для спортмайданчику, сценічні костюми в актову залу тощо. Проведено поточні ремонти всіх приміщень, постійно проводиться благоустрій території.

Підготовка молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» здійснюється в учбових приміщеннях адміністративного корпусу та гуртожитку з адміністративно-навчальними приміщеннями. Достатня кількість та сучасне обладнання кабінетів дозволяє проводити лекційні, семінарські та практичні заняття окремо для кожної групи на високому рівні, який відповідає найсучаснішим вимогам до якості вищої освіти.

За випусковою цикловою комісією харчових технологій та сфери обслуговування закріплено 15 приміщень, навчальна площа яких становить 768,4м², загальна кількість місць – 380. Серед них 6 спеціалізованих кабінетів: організації виробництва та сфери обслуговування, харчових технологій, обладнання підприємств торгівлі та устаткування закладів ресторанного господарства, охорони праці та безпеки життєдіяльності, кабінет хімії, основ стандартизації, контролю якості продукції, мікробіології та фізіології; 4 лабораторії: комп'ютерної техніки, інформаційних систем, виробництва кулінарних виробів; 2 комп'ютерних класи, навчально-методичний кабінет, читальна зала на 34 місця, а також клас курсової роботи. Всі аудиторії, спеціалізовані кабінети обладнані меблями, устаткуванням, технічними засобами навчання, які повністю відповідають вимогам до сучасних навчальних кабінетів і сприяють ефективному виконанню навчальних планів і програм навчальних дисциплін.

Освітня діяльність викладачів коледжу реалізується з використанням у навчальному процесі новітніх інформаційних технологій, які активізують пізнавальну діяльність студентів, покращують сприйняття та засвоєння навчального матеріалу.

В коледжі створено 2 лабораторії комп'ютерної техніки, лабораторія інформаційних систем та 2 комп'ютерних класи, які використовуються не лише для проведення занять (тестове опитування з різних дисциплін, інші форми контролю знань студентів), а також при підготовці до занять, самостійної роботи студентів, для проведення атестації. Кількість комп'ютерів, які використовуються в навчальному процесі по коледжу складає 93 одиниці, при підготовці студентів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» – 65. Таким чином, співвідношення кількості робочих комп'ютерних місць до кількості студентів спеціальності складає 1 комп'ютер для 1 студента, що відповідає нормам. Кількість годин роботи кожного студента даної спеціальності за ПК (на день в середньому за період навчання) складає 0,7 год.

Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів становить $65:(640+153 \times 0,2) \times 100 = 9,7$.

Усі комп'ютери підключені до мережі Інтернет, створено зону Wi-Fi. У коледжі функціонує загальна оптоволоконна мережа Інтернет зі швидкістю 50Mb, що об'єднує служби коледжу. Апаратне забезпечення постійно оновлюється.

Середня чисельність студентів, яка припадає на одне місце в читальному залі, становить $(640+153 \times 0,2):34 = 19,72 \approx 20$ осіб; за спеціальністю $63:34 = 1,9$ особи.

Відсоткове співвідношення посадкових місць у читальному залі бібліотеки коледжу до загальної чисельності студентів становить $34:(640+153 \times 0,2) \times 100\% = 5,1\%$.

Середня кількість томів навчальної літератури за спеціальністю, яка припадає на одного студента денної форми навчання, складає 22 книжки. За рік в середньому студенти використовують 30 книжок в навчальних та загальноосвітніх цілях (кількість книговидач відносно кількості студентів даної спеціальності). Забезпечення студентів навчально-методичною літературою – 100%.

Забезпеченість лабораторним обладнанням до потреб навчального процесу складає 100%. Балансова вартість встановленого обладнання у розрахунку на одного студента даної спеціальності денної форми складає 5165,00 грн.

Частина коштів, що складає 12,3% отриманих коледжем за надання платних послуг, спрямовується на зміцнення та розвиток матеріально-технічної бази та навчально-методичне забезпечення навчального процесу підготовки студентів за даною спеціальністю.

За період з 2014 до 2017 року в коледжі на розвиток матеріально-технічної бази використано коштів:

- на ремонтні роботи – 359563 грн.,
- на закупівлю навчального обладнання – 146130 грн.

Для підготовки фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» виконано ремонтних робіт на суму – 84350 грн., закуплено навчального обладнання – на 60220 грн. (при розрахунках брався до уваги стан матеріально-технічної бази приміщень, закріплених за цикловою комісією харчових технологій та сфери обслуговування, у акредитаційний період з 2014 до 2017 років).

До послуг студентів в коледжі працює їдальня на 120 посадкових місць. Їдальня знаходиться на балансі коледжу.

Коледж має два гуртожитки на 360 місць, площею 5922,6м², що розташовані за адресами: вул. Станіславського, 52, вул. Станіславського, 54. Станом на 01.10.2016 р. потребувало місць в гуртожитку та було поселено 360 іногородніх студентів. Забезпеченість житлом іногородніх студентів становить 100%. Кімнати обладнано меблями, необхідним інвентарем. В кожній секції є холодильник, санітарно-гігієнічне приміщення, душова кімната, кухня. Студенти проживають по 2-3 особи в кімнаті. В гуртожитку є приміщення для відпочинку, в якому проводяться виховні заходи, вечори відпочинку, бесіди вихователя зі студентами, зустрічі з цікавими людьми. В гуртожитку №1 працює медичний пункт, де є необхідне обладнання та

медикаменти для надання першої медичної допомоги студентам. Протягом дня працює фельдшер.

Питання поліпшення умов проживання студентів є одним з пріоритетних у господарській діяльності Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ. В гуртожитку щороку проводиться капітальний та поточний ремонт: було замінено вікна на пластикові, відремонтовано душові, встановлені нові плити на кухнях, облицьовано стіни кахельною плиткою, придбано нові меблі (шафи, столи, стільці), створено кімнати відпочинку, спортивну кімнату, встановлено індивідуальний тепловий пункт, бойлери для нагріву води. Щороку комісія проводить огляд приміщень гуртожитків, проводиться конкурс на найкращу кімнату.

Навчальний кабінет є важливою складовою успіху навчального процесу у коледжі. Естетично обладнані навчальні аудиторії мають значний вплив на мотивацію студентів коледжу до навчання, на їхнє ставлення до навчального процесу, на формування особистісних якостей, загальноосвітніх та професійних компетенцій. Зміцнення цієї складової матеріально-технічної бази є одним з пріоритетів в діяльності адміністрації.

Навчальні кабінети відповідають санітарно-гігієнічним правилам та нормам, естетично оформлені, забезпечені методичною, навчальною та довідковою літературою, укомплектовані сучасними технічними навчальними засобами. В навчальних кабінетах встановлено: 93 комп'ютери, 9 ноутбуків, 6 інтерактивних комплексів, кожен з яких складається з мультимедійного проектора, інтерактивної дошки та комп'ютера, 5 графопроєкторів, 5 телевізорів та DVD-програвачі, лінгафонна гарнітура у комп'ютерно-лінгафонному кабінеті, відео- та аудіотехніка.

Питанню охорони праці та безпеки життєдіяльності приділяється значна увага. В навчальних приміщеннях є вогнегасники, необхідні інструкції з охорони праці та безпеки життєдіяльності, студенти проходять всі необхідні види інструктажу.

Перелік лабораторій та спеціалізованих кабінетів, які забезпечують виконання навчального плану за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», наведено в таблиці 6.3:

- Кабінет харчових технологій №3: кабінет обладнано професійною стінкою, де представлені муляжі кондитерських виробів, в декорі кабінету присутні професійні експозиції «Кулінарний калейдоскоп», «Солодка країна», в наявності комплекси методичного забезпечення, є бібліотека з відповідних дисциплін;

- Кабінет географії, екології, біології №4: в інтер'єрі кабінету використано декоративні композиції, є стенди з навчально-методичною літературою, правилами роботи студентів та технікою безпеки під час проведення навчальних занять, інформаційний стенд «Екологічний вісник»; збагачено куточок живої природи різноманітними представниками фауни; в кабінеті є прилади та пристосування для проведення лабораторних робіт; за період 2014-2016 роки придбано за рахунок коштів спеціального фонду ноутбук «Asus», телевізор «Toshiba» 40 LV 685DG, стільці ICO, крісло «Юпітер»; подаровано DVD-програвач 625 Silver, декоративні композиції «Фонтан», «Соняшники»;

- Кабінет соціально-економічних дисциплін та психології №6: обладнано відповідно до вимог, в наявності комплекси методичного забезпечення, є бібліотека з відповідних дисциплін;

- Комп'ютерно-лінгафонний кабінет №7: проведено капітальний ремонт приміщення, повністю оновлені меблі (столи, стільці, шафи), замінені крейдові дошки на маркерні; придбано, встановлено та налаштовано лінгафонне обладнання, інтерактивний мультимедійний комплекс з інтерактивною дошкою Smartnotebook та програмним забезпеченням до неї, 11 комп'ютерів та 2 ноутбуки Lenovo, кондиціонер DSH-195RL, друкувальна техніка; в оформленні кабінету використано прапори іноземних країн, картини, стенди, макети;

- Кабінет фінансів, банківської справи та страхування №10: за період 2014-2016 роки придбано за рахунок спеціальних коштів графопроєктор M2 660, мультимедійний комплекс: проєктор Sharp PG-F200X, ноутбук ASUS, інтерактивна дошка; безперебійник, колонки для підсилювання звуку та інше; також за рахунок коштів спеціального фонду придбано меблі: тумба для демонстрації творчих робіт студентів та тумба для зберігання матеріалів для студентів-заочників; оздоблено стіни картинами з фінансово-економічної тематики;

- Лабораторія комп'ютерної техніки №20: є в наявності 13 комп'ютерів Pentium IV; за період 2014-2016 роки в кабінет придбано маршрутизатор, що значно покращило ситуацію з мережею Інтернет;

- Лабораторія комп'ютерної техніки №21: в наявності 11 комп'ютерів Bravo, оновлено персональні комп'ютери та придбано багатофункціональний пристрій Epson, автомат-відсікач напруги; для зручної роботи студентів за моніторами придбані штори-жалюзі та кондиціонер;

- Кабінет обліку, оподаткування та економіки №22: кабінет оснащено 16 комп'ютерами HP; є в наявності спеціалізовані програми «Platevka», «1С:Підприємство 8.2.», «Парус 7.4», також первинні документи в електронному вигляді «Бланки бухгалтерського обліку для України» та інше;

- Лабораторія інформаційних систем №24: лабораторія оснащена 13 комп'ютерами, мультимедійним проєктором, моніторами та багатофункціональним пристроєм Epson з СБПЧ, автомат-відсікач напруги та інше; в кабінеті є інтерактивна дошка Smartnotebook;

- Кабінет організації виробництва та сфери обслуговування № 29: кабінет обладнаний меблями (ресторанні столи, стільці, барна стійка), проєктор для мультимедійного супроводу занять, ноутбук, телевізор; є в наявності столовий посуд та прибори, столова білизна та різні аксесуари для сервірування; кабінет забезпечений методичною і навчальною літературою; в наявності комплекси методичного забезпечення; в нішах вітрини представлені зразки барного посуду, муляжі коктейлів, а також

демонстраційні столи, на яких періодично змінюється тематика сервірування; придбано сенсорний монітор в комплекті зі зчитувачем магнітних карт для вивчення специфіки автоматизованої системи управління та розрахунку в закладах готельно-ресторанного господарства на базі платформи «Парус. Ресторан»;

- Кабінет фізичного виховання № 32: за період 2014-2016 роки обладнана тренажерна зала, спортивна роздягальня, за рахунок коштів спеціального фонду придбано спортивну форму для гравців з секції волейболу, футболу, м'ячі баскетбольні (10 штук), футбольні (12 штук), волейбольні (8 штук), сітку волейбольну, канати, також меблі для викладачів, спортивна вітрина;

- Кабінет підприємництва, торгівлі та біржової діяльності № 33: кабінет оснащений технічними засобами навчання, а саме, мультимедійною дошкою та графопроєктором; кабінет обладнаний меблями; в наявності навчально-методичні комплекси дисциплін з переліком методичного забезпечення, роздавальний матеріал, відеоматеріали до дисциплін;

- Кабінет німецької мови № 40: є в наявності проектор, ноутбук; в наявності комплекси методичного забезпечення; в інтер'єрі кабінету присутні картини із зображенням визначних місць Німеччини, представлена художня література німецькою мовою;

- Кабінет англійської мови № 41: обладнано відповідно до вимог, в наявності географічна карта Англії, матеріали для проведення заняття: англійські пазли, кросворди;

- Кабінет обладнання підприємств торгівлі та устаткування закладів ресторанного господарства № 42: кабінет оснащений малогабаритним устаткуванням закладів ресторанного господарства, а саме, овочерізками, слайсером, міксером, блендером, електронно-касовими апаратами, електронними вагами тощо; у кабінеті є професійні плакати та стенди, муляжі окремих деталей устаткування закладів ресторанного господарства;

- Кабінет охорони праці та безпеки життєдіяльності № 43: кабінет забезпечений нормативно-правовими актами з охорони праці, методичною і довідковою літературою, директивним, інструктивним та іншими матеріалами, необхідними для проведення навчання та інструктажу з охорони праці, консультацій з питань трудового законодавства, безпеки праці, виробничої санітарії, пожежної безпеки, навчальними програмами з дисциплін «Охорона праці» та «Безпека життєдіяльності», навчальним приладдям (плакати, стенди, схеми, макети, відеофільми та інші наочні засоби навчання та інструктажу з охорони праці);

- Кабінет історії та правознавства №44: обладнано телевизором Samsung, DVD-програвачем, комплектами роздаткового матеріалу, комплектом карт, є відеотека документальних матеріалів та бібліотека з юридично-правовою, навчально-методичною та довідковою літературою; оформлено стендами з інформацією з історії України; подаровано картини з правової тематики;

- Кабінет математики №46: обладнаний технічними засобами навчання, сучасним обладнанням, а саме: інтерактивний мультимедійний комплекс, графопроєктор M1708, також демонстраційними комплектами геометричних фігур, плакатами, схемами тощо; в наявності комплекси методичного забезпечення, є бібліотека з відповідних дисциплін;

- Кабінет української мови №47: є в наявності комплекси методичного забезпечення дисциплін; магнітофон; DVD-програвач; графопроєктор; в кабінеті встановлено державну символіку, портрети відомих письменників, стенди з навчально-методичною літературою.

- Лабораторія виробництва кулінарних виробів: лабораторія обладнана електричними плитами з вмонтованими жаровими шафами, виробничими столами, мийними ваннами; є в наявності конвекційна піч, малогабаритне устаткування (міксери, взбивальні машини, блендери, м'ясорубки), кухонний інвентар, столовий посуд;

Перелік обладнання, устаткування та програмного забезпечення спеціалізованих комп'ютерних лабораторій, які забезпечують виконання навчального плану за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», подано в таблиці 6.4.

Лабораторії мають необхідне програмне забезпечення. Пакет програм Microsoft Office 2010 (Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access, Microsoft PowerPoint, Microsoft Outlook, Microsoft Publisher), відносяться до програм загального призначення та активно використовуються викладачами та студентами для створення навчально-методичних матеріалів, комп'ютерної підтримки занять. Для роботи з інтерактивною дошкою використовується програма Smartnotebook.

Для контролю знань з різних дисциплін широко використовується програма Test-2W, Plikers. Викладачі інформаційних систем, інформатики та комп'ютерної техніки пройшли курс навчання на базі центрального офісу корпорації «Парус», що дало можливість застосовувати під час проведення занять програмне забезпечення «Парус-підприємство 7.40», модулі «Ресторан», «Готель». Ведеться робота над створенням мультимедійних продуктів (презентацій та відеосюжетів, тестів, електронного супроводу лекцій тощо), що є власним надбанням педагогічного колективу коледжу.

Коледж має розвинену соціальну інфраструктуру: гуртожитки, їдальня та буфет, актова та спортивна зали, спортивний майданчик, тренажерна зала (таблиця 6.5). Це дає можливість якісно забезпечувати організацію навчально-виховного процесу в закладі.

Адміністрація надає велике значення переведенню закладу на використання енергозберігаючих освітлювальних приладів. Встановлено енергозберігаючі освітлювальні прилади у всіх приміщеннях навчального корпусу та житлових приміщеннях гуртожитків.

Навчальні та житлові приміщення коледжу відповідають всім санітарно-гігієнічним вимогам.

Вдосконалення та поповнення матеріально-технічної бази коледж здійснює за рахунок коштів спеціального фонду.

Отже, стан матеріально-технічної бази коледжу та випускової циклової комісії відповідає вимогам щодо здійснення якісної освітньої діяльності, яка забезпечує здобуття студентами вищої освіти освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», а також створення всіх умов для реалізації учасниками навчально-виховного процесу їх здібностей і талантів.

Таблиця 6.1

Інформація про загальну площу приміщень, що використовуються у навчальному процесі

№ пор.	Адреса приміщення	Найменування власника майна	Площа (кв. метрів)	Найменування та реквізити документа про право власності або оперативного управління або користування	Документ про право користування (договір оренди)			Інформація про наявність документів		
					Строк дії договору оренди (з по)	Наявність Державної реєстрації	Наявність нотаріального посвідчення	про відповідність санітарним нормам	про відповідність вимогам правил пожежної безпеки	про відповідність нормам з охорони праці
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
1.	м. Вінниця, вул. Київська, 80	Вінницький торговельно-економічний коледж Київського національного торговельно-економічного університету	2572,9	Свідоцтво про право власності серія САК № 417114 від 25.12.2013р. (наказ Міністерства освіти і науки України № 1113 від 16.09.2016р.)	-	-	-	Висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи № 05.03.02-04/159 від 11.01.2016р.; Акт санітарно-епідеміологічного обстеження об'єкта Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області № 267 від 15.12.2016р.;	Акт, складений за результатами проведення позапланової перевірки щодо додержання суб'єктом господарювання вимог законодавства у сфері цивільного захисту, техногенної та пожежної безпеки Головного управління Державної служби	Технічний звіт по проведенню профілактичних вимірювань електрообладнання та контурів заземлення Вінницького обласного виробничо-

Продовження табл. 6.1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
								Акт санітарно-епідеміологічного обстеження об'єкта Управління Держпродспоживслужби у м. Вінниці №185 від 08.09.2016р.	України з надзвичайних ситуацій у Вінницькій області №782 від 15.09.2016р.)	технічного центру стандартизації, метрології та якості продукції АПК «Облагро-стандарт» від 19.10.2016р.; Акт перевірки стану техніки безпеки і охорони праці від 29.08.2016р.

2.	м. Вінниця, вулиця Станіславсько го, 54	Міністерство освіти і науки України	2932,4	Свідоцтво про право власності серія САК №849607 від 07.12.2015р. (наказ Міністерства освіти і науки України № 1113 від 16.09.2016р.)	-	-	-	Висновок державної санітарно- епідеміологічної експертизи № 05.03.02-04/159 від 11.01.2016р.; Акт санітарно- епідеміологічного обстеження об'єкта Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області № 267 від 15.12.2016р.; Акт санітарно-	Акт, складений за результатами проведення позапланової перевірки щодо додержання суб'єктом господарювання вимог законодавства у сфері цивільного захисту, техногенної та пожежної безпеки Головного управління Державної служби України з	Технічний звіт по проведенню профілактич- них вимірювань електро- обладнання та контурів заземлення Вінницького обласного виробничо- технічного
----	--	---	--------	--	---	---	---	--	--	--

Продовження табл. 6.1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
								епідеміологічного обстеження об'єкта Управління Держпродспоживслужби у м. Вінниці №185 від 08.09.2016р.	надзвичайних ситуацій у Вінницькій області №782 від 15.09.2016р.)	центру стандартизації, метрології та якості продукції АПК «Облагро- стандарт» від 19.10.2016р.; Акт перевірки стану техніки безпеки і охорони праці від 29.08.2016р.;

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Директор



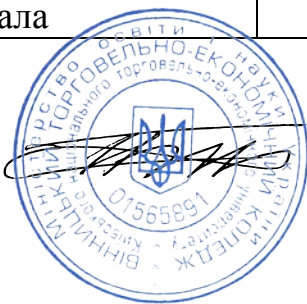
В.Є.Балицька

Таблиця 6.2

Забезпечення приміщеннями навчального призначення та іншими
приміщеннями

№ пор.	Найменування приміщення	Площа приміщень (кв. метрів)			
		усього	у тому числі		
			власних	орендо- ваних	зданих в оренду
1	Навчальні приміщення, усього	1777,7	1777,7	-	-
	у тому числі:				
	приміщення для занять студентів, курсантів, слухачів (лекційні, аудиторні приміщення, кабінети, лабораторії тощо)	1516,8	1516,8	-	-
	комп'ютерні лабораторії спортивні зали	81,2 179,7	81,2 179,7	- -	- -
2	Приміщення для науково- педагогічних (педагогічних) працівників	196,8	196,8	-	-
3	Службові приміщення	1737	1737	-	-
4	Бібліотека у тому числі читальні зали	83,3	83,3	-	-
5	Гуртожитки	5922,6	5922,6	-	-
6	Їдальні, буфети	320	320	-	-
7	Профілакторії, бази відпочинку	-	-	-	-
8	Медичні пункти	21	21	-	-
9	Інші Тренажерна зала	31,9	31,9	-	-

Директор



В.Є.Балицька

Таблиця 6.3

Обладнання лабораторій та спеціалізованих кабінетів

№ пор.	Найменування лабораторії, спеціалізованого кабінету, їх площа	Найменування навчальної дисципліни	Найменування обладнання, устаткування, їх кількість
1	2	3	4
1	Кабінет української мови, 36,5м ²	Українська мова (за професійним спрямуванням) Діловодство Культурологія	Дошка класна – 1 шт. Принтер – 1 шт. Прапор – 1 шт. Стіл – 17 шт. Стілець – 33 шт. Трибуна – 1 шт.
2	Комп'ютерно-лінгафонний кабінет, 43,9м ²	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Відеоокуляри – 1 шт. Інтерактивна дошка – 1 шт. Кондиціонер – 1 шт. Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. ПК – 11 шт. Автономні мобільні колонки – 1 шт. Веб-камера – 2 шт. Дошка маркерна магнітна – 3 шт. Прапор Великобританії – 1 шт. Прапор України – 1 шт. Принтер – 1 шт. Стіл – 18 шт. Стілець – 32 шт.

Продовження табл. 6.3

1	2	3	4
3	Кабінет німецької мови, 24м ²	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Мультимедійний проектор – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Автономні мобільні колонки – 1 шт. Дошка аудиторна одинарна – 1 шт. Дошка маркерна магнітна – 1 шт. Парта – 7 шт. Письмовий стіл – 1 шт. Прапор Німеччини – 1 шт. Стілець – 29 шт.
4	Кабінет англійської мови, 24м ²	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Письмовий стіл – 1 шт. Парта – 7 шт. Стілець – 29 шт.
5	Кабінет історії та правознавства, 45м ²	Історія України Основи правознавства Трудове право	Телевізор – 1 шт. Дошка класна – 1 шт. Інформаційний стенд – 3 шт. Стіл – 12 шт. Стільці – 34 шт.
6	Кабінет математики, 54м ²	Вища математика	Графопроектор – 1 шт. Інтерактивний комплекс – 1 шт. Комплект технічних засобів навчання-1 шт. Дошка класна – 1 шт. Мікрокалькулятор – 30 шт. Парта – 9 шт. Стіл – 16 шт. Стілець – 34 шт.

Продовження табл. 6.3

1	2	3	4
7	Лабораторія комп'ютерної техніки, 79м ² ;	Інформатика і комп'ютерна техніка	Мережевий концентратор – 1 шт. Кондиціонер – 1 шт. Монітор – 13 шт . ПК – 13 шт. Системний блок - 1 шт. Бокс для дискет – 1 шт. Дошка класна – 1 шт. Колонки – 1 шт. Маршрутизатор – 1 шт. Модем – 1 шт. Стілець – 41 шт. Стіл -
8	Лабораторія комп'ютерної техніки, 66м ²	Інформатика і комп'ютерна техніка Інформаційні системи та технології в ресторанному господарстві	Блок безперебійного живлення – 2 шт. Дошка класна – 1 шт. Екран – 1 шт. Клавіатура – 1 шт. Колонки – 1 шт. Комутатор – 1 шт. Монітор – 11 шт. Принтер – 1 шт. Стіл – 14 шт. Стілець – 38 шт. Комп'ютер – 11 шт. Кондиціонер – 1 шт.
9	Лабораторія інформаційних систем,	Інформатика і комп'ютерна техніка Інформаційні системи та технології в	Дошка маркерна – 1 шт. Екран – 1 шт.

Продовження табл. 6.3

1	2	3	4
	78м ²	ресторанному господарстві	Клавіатура – 13 шт. Комутатор – 1 шт. Монітор – 13 шт. Принтер – 1 шт. Стіл – 20 шт. Стілець – 33 шт. Комп'ютер – 13 шт. Кондиціонер - шт. Проекційне обладнання – 1 шт.
10	Кабінет географії, екології, біології, 50м ²	Основи екології Гігієна і санітарія	Ноутбук – 1 шт. Проектор – 1 шт. Телевізор – 1 шт. Глобус – 1 шт. Дошка класна – 2 шт. Екран – 1 шт. Карта України – 1 шт. Мікроскопи -16 шт. Стілець – 32 шт. Стіл – 18 шт. Трибуна – 1 шт.
11	Кабінет обліку, оподаткування та економіки, 60м ²	Бухгалтерський облік Економіка підприємства Економіка ресторанного господарства	Дошка класна – 1 шт. Калькулятор – 31 шт. ПК – 16 шт. Стіл – 24 шт. Стілець – 36 шт. Колонки – 1 шт.

Продовження табл. 6.3

1	2	3	4
			Кондиціонер – 1 шт. Інтерактивний комплекс – 1 шт. Монітор – 16 шт. Принтер – 1 шт.
12	Кабінет організації виробництва та сфери обслуговування, 67,4м ²	Організація обслуговування Організація виробництва Вступ до спеціальності Барна справа	Барна стійка – 4 шт. Кондиціонер – 1 шт. Ноутбук – 1 шт. Проектор – 1 шт. Телевізор – 1 шт. DVD – 1 шт. Блюдо – 4 шт. Бокал – 2 шт. Чарка – 76 шт. Фужер – 26 шт. Вилка – 79 шт. Ложка – 50 шт. Дошка маркерна – 1 шт. Екран – 1 шт. Миска – 5 шт. Тарілка – 85 шт. Набір посуду – 4 шт. Ніж – 90 шт. Прибор для спецій – 2 шт. Судок для спецій – 2 шт. Таця – 3 шт. Серветка – 4 шт.

Продовження табл. 6.3

1	2	3	4
			Скатерка – 20 шт. Пательня – 3 шт. Стілець барний – 5 шт. Стілець – 38 шт. Стіл – 10 шт.
13	Кабінет харчових технологій, 46,4 м ²	Технологія приготування їжі Управління якістю продукції та послуг Етнічні кухні	Ноутбук – 1 шт. Проектор – 1 шт. Телевізор – 1 шт. Дошка класна – 1 шт. Муляжі кондитерські – 6 шт. Стільці – 34 шт. Столи – 17 шт. Трибуна – 1 шт.
14	Кабінет охорони праці та безпеки життєдіяльності, 42 м ²	Охорона праці Охорона праці в галузі Безпека життєдіяльності	Дошка класна – 1 шт. Екран – 1 шт. Стіл – 11 шт. Стілець – 32 шт. Трибуна – 1 шт.
15	Кабінет соціально-економічних дисциплін та психології, 50м ²	Чинники успішного працевлаштування за фахом, Політична економія, Основи філософських знань, Соціологія, Етика ділового спілкування	Дошка аудиторна – 1 шт. Стілець – 33 шт. Столи аудиторні – 15 шт.
16	Кабінет підприємництва, торгівлі та біржової діяльності, 72м ²	PR-технології в готельно-ресторанному бізнесі, Логістика, Основи маркетингу Основи менеджменту	Графопроєктор – 1 шт. Кондиціонер – 1 шт. Музичний центр – 1 шт. ПК – 2 шт. Проекційне обладнання – 1 шт.

Продовження табл. 6.3

1	2	3	4
			Стіл – 13 шт. Стільці – 37 шт. Дошка маркерна – 1 шт. Колонки – 1 шт. Монітор – 2 шт. Принтер – 1 шт. Трибуна – 1 шт.
17	Кабінет обладнання підприємств торгівлі та устаткування закладів ресторанного господарства, 42м ²	Устаткування в закладах ресторанного господарства	Ваги – 4 шт. Зчитувач штрих коду – 2 шт. Касовий апарат – 6 шт. Кухонний комбайн – 1 шт. Льодогенератор – 1 шт. Машина МПСО – 1 шт. Касовий бокс – 1 шт. Овочерізка – 1 шт. Проектор – 1 шт. Фіскальний реєстратор – 1 шт. Фритюрниця – 2 шт. Хліборізка – 1 шт. Холодильник-агрегат – 1 шт. Апарат для чищення картоплі – 1 шт. Блендер – 1 шт. Дошка класна – 1 шт. Стілець – 36 шт. Стіл – 11 шт. Принтер – 1 шт.

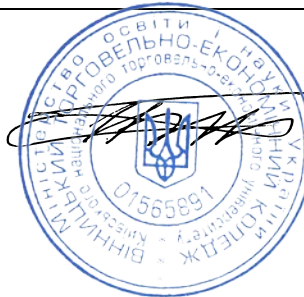
Продовження табл. 6.3

1	2	3	4
			Електорокавоварка – 1 шт. Екран – 1 шт. Міксер – 2 шт. М'ясорубка електрична – 1 шт. Прилавок – 1 шт.
18	Лабораторія виробництва кулінарних виробів, 113,2 м ²	Технологія приготування їжі Етнічні кухні	Столи виробничі – 16 шт. Стелажі – 4 шт. Плити електричні – 4 шт. Жарові шафи – 4 шт. Конвекційна піч – 1 шт. Холодильна шафа – 1 шт. Мийні ванни – 4 шт. М'ясорубка електрична – 2 шт. Блендер – 4 шт. Міксер – 4 шт. Комбайн кухонний – 2 шт. Дошки розробні – 30 шт. Лопатки – 20 шт. Ніж кухарської трійки – 20 компл. Кондитерський мішок – 15 компл. Форма для випікання – 45 шт. Сковорода – 16 шт. Каструлі – 30 шт. Сотейник – 15 шт. Фритюрниця електрична – 1 шт. Столовий посуд – 30 компл.

Продовження табл. 6.3

1	2	3	4
			Столові прибори – 30 компл. Кремани – 15 шт. Салатник – 5 шт. Блюда металеві – 5 шт. Сковорідки порційні – 15 шт. Кокільниця – 15 шт. Кокотниці – 15 шт. Піднос – 15 шт. Ємкості для напівфабрикатів – 15 шт. Сушки для посуду та інвентарю – 2 шт.

Директор



В.Є. Балицька

Таблиця 6.4

Обладнання, устаткування та програмне забезпечення спеціалізованих комп'ютерних лабораторій,
які забезпечують виконання начального плану
за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

№ пор.	Найменування комп'ютерної лабораторії, її площа	Найменування навчальної дисципліни	Модель і марка персональних комп'ютерів, їх кількість	Найменування пакетів прикладних програм (у тому числі ліцензованих)	Доступ до Інтернету, наявність каналів доступу (так/ні)
1	2	3	4	5	6
1	Лабораторія комп'ютерної техніки №20, 46 м ²	1. Інформатика і комп'ютерна техніка	Intel Celeron, 2006 рік, 13 шт.	- Операційні системи XP (Home, Proffesional); - Microsoft office 2003	так
2	Лабораторія комп'ютерної техніки №21, 45 м ²	1. Інформатика і комп'ютерна техніка 2. Інформаційні системи та технології в ресторанному господарстві	Intel Celeron E3400, 2011 рік, 10шт.	- Операційні системи Windows 7 (Home, Proffesional); - Microsoft office 2010; - 1С 8.2 Підприємство; - Parus - Туризм	так
3	Лабораторія інформаційних систем №24, 54,2 м ²	1. Інформатика і комп'ютерна техніка 2. Інформаційні системи та технології в ресторанному господарстві	Pentium Dual-Core E6500, 2011 рік, 13шт.	- Операційні системи XP (Home, Proffesional); - Microsoft office 2010; - 1С 8.2 Підприємство; - Parus – Бухгалтерія; - Віртуальний банк	так

Директор



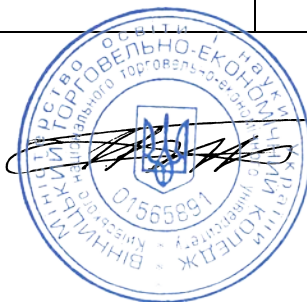
В.Є. Балицька

Таблиця 6.5

Інформація про соціальну інфраструктуру

№ пор.	Найменування об'єкта соціальної інфраструктури (показника, нормативу)	Кількість	Площа (кв. метрів)
1	Гуртожитки для студентів	2	5922,6
2	Житлова площа на одного студента у гуртожитку	-	6,35
3	Їдальні та буфети	1	320
4	Кількість студентів на одне місце в їдальнях і буфетах	5	-
5	Актові зали	1	161,9
6	Спортивні зали	1	179,7
7	Плавальні басейни	-	-
8	Інші спортивні споруди: стадіони спортивні майданчики корти тощо	- 1 - -	- 1350 - -
9	Студентський палац (клуб)	-	-
10	Інші Тренажерна зала	1	31,9

Директор



В.Є. Балицька

Розділ 7. Якість підготовки і використання випускників

Освітня діяльність у Вінницькому торговельно-економічному коледжі КНТЕУ здійснюється згідно Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», інших нормативно-правових актів, Статуту КНТЕУ, власної концепції ВНЗ, Положення про Вінницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ, розробленого і затвердженого навчального плану.

Підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» Вінницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ здійснює за освітньо-професійною програмою, затвердженою Міністерством освіти і науки України.

У робочих навчальних програмах коледжу визначено сучасні підходи до реалізації навчального процесу. В них відображено конкретний зміст навчальної дисципліни, послідовність та організаційно-методичні форми її вивчення, обсяг часу на різні види навчальної роботи, засоби та форми вивчення дисципліни та підсумкового контролю.

В коледжі розроблено інструктивно-методичні матеріали, створено навчально-методичні комплекси дисциплін та навчально-методичний комплекс спеціальності.

Студенти спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» забезпечені необхідною навчальною літературою, нормативною документацією. Рівень забезпеченості студентів підручниками і посібниками складає 100%.

Результати випуску, використання і адаптації випускників освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» передбачені в червні 2017 року (таблиця 7.1.).

Відповідно до навчального плану студенти спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» на третьому курсі виконують курсову роботу. У відповідності до кваліфікаційних вимог до освітньо-кваліфікаційного рівня курсова робота спрямована на покращення студентами практичних навичок самостійної роботи, засвоєння сучасних методик ведення дослідницької

діяльності, навчає працювати з літературою та нормативними джерелами, розвиває творче мислення й уміння аргументовано відстоювати свою точку зору. Курсова робота проводиться з метою навчання студентів самостійно використовувати знання, отримані при вивченні дисциплін: «Організація обслуговування», «Барна справа» та інші.

Теми курсових робіт відповідають сучасному стану розвитку закладів готельно-ресторанного господарства різних форм власності, а зміст самих робіт розкриває актуальні проблеми функціонування закладів готельно-ресторанного господарства на ринку України. Згідно Положення про курсову роботу (проект) тематика курсових робіт оновлюється щорічно з урахуванням змін, які відбуваються в сфері готельно-ресторанного бізнесу, в законодавстві держави та затверджується на засіданні циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування.

Структура курсових робіт формується таким чином, що кожна з них містить обґрунтування актуальності обраної теми, визначення мети, завдань та методів дослідження. В основній частині розглядаються теоретико-методологічні засади, закономірності щодо предмету дослідження, його практичні аспекти на основі матеріалів досліджень в закладах готельно-ресторанного господарства різних форм власності, визначаються шляхи їх розв'язання. Загалом дослідження, проведені в роботах, мають практичне значення і прикладний характер.

Аналіз курсових робіт показав, що студенти володіють матеріалом, викладеним у курсах фундаментальних і фахових дисциплін. Так, слід зазначити, що абсолютна успішність при захисті курсових робіт випускників 2017 року складала 100%. Показник якісної успішності курсових робіт становить 53,3%. Враховуючи вищезазначене, можна зробити висновок, що рівень захисту курсових робіт студентів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» є достатнім та відповідає критеріям акредитації. Результати захисту курсових робіт наведено в таблиці 7.2.

Результати останньої (перед акредитацією) екзаменаційної сесії наведено в таблиці 7.3. Вони показали, що рівень підготовки молодших

спеціалістів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» є достатнім та відповідає критеріям акредитації.

З метою самоаналізу якості підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» було розроблено комплекти комплексних контрольних робіт з дисциплін циклів: соціально-гуманітарної підготовки («Основи правознавства», «Культурологія», «Історія України»), фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки («Основи охорони праці», «Економіка підприємства», «Інформатика та комп'ютерна техніка»), професійної та практичної підготовки («Організація виробництва в закладах ресторанного обслуговування», «Технологія приготування їжі», «Основи менеджменту»).

Усі комплекти завдань мають програми, робочі програми дисциплін, рецензії, критерії оцінки та перелік основної і додаткової літератури.

До кожного варіанту комплексної контрольної роботи ввійшли теоретичні питання, що склали не менше 80% програмного матеріалу з дисциплін. Зміст завдань дозволяє виявити знання студентів з всіх розділів дисциплін. Практична частина дає змогу перевірити набуті знання, вміння застосувати їх у конкретних ситуаціях. Запропоновані варіанти завдань є рівнозначними за складністю. Критерії оцінювання знань диференційовані, вони методично обґрунтовані та дають можливість об'єктивно оцінити рівень знань студентів. Загалом завдання до комплексної контрольної роботи орієнтовані на вимоги освітньо-кваліфікаційної характеристики та відповідають змісту програми.

Результати виконання комплексних контрольних робіт студентів наведено в таблиці 7.4.

Перевірка знань студентів шляхом розв'язання комплексних контрольних робіт з соціально-гуманітарної, з фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної, з професійної та практичної підготовки показала, що більшість студентів виявила задовільні знання з дисциплін, а саме:

- з соціально-гуманітарної підготовки:

абсолютна успішність – 95,2%

якісна успішність – 53,2%

- з фундаментальної, природничо-наукової та загальноєкономічної підготовки:

абсолютна успішність – 96,4%

якісна успішність – 55,4%

- з професійної та практичної підготовки:

абсолютна успішність – 95,0%

якісна успішність – 55,0%

Згідно з навчальним планом студенти спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» на другому курсі проходили навчальну практику, на третьому курсі – виробничу практику.

Бази практики обираються відповідно до професійного спрямування, можливості об'єкту прийняти певну кількість студентів, наявності кваліфікованих керівників практики від підприємств. Офіційною основою для проведення практики є договір співробітництва, який укладається між коледжем та керівництвом підприємства, установи.

Базами практики для студентів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» є такі підприємства та установи м. Вінниці: ресторани «Шахерезада», «Арталь», «Колиба над Бугом», кафе «Талісман», «Старий замок» та інші.

Розподіл за об'єктами практики і призначення керівників здійснюється завідувачем з навчально-виробничої роботи та оформлюється наказом директора.

Практичне навчання проводиться у відповідності з діючими навчальними планами та програмами зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування». Результати захисту практик наведено в таблиці 7.5.

Таким чином, результати захисту звітів з навчальної та виробничої практик студентів спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

свідчать про їх достатній рівень практичних знань, вмінь та навичок, що відповідає акредитаційним вимогам.

Для проведення державної атестації здобувачів освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» навчальним планом передбачається комплексний кваліфікаційний екзамен в червні 2017 р. (таблиця 7.6).

Результати захисту курсових робіт, звітів з навчальної та виробничої практик свідчать про достатній рівень знань, вмінь та навичок здобувачів, що відповідає акредитаційним вимогам. Отже, якісні характеристики підготовки фахівців за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» відповідають державним вимогам.

Таблиця 7.1

Результати випуску, використання і адаптації випускників
освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»
за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

№ пор.	Показник	2016-2017 н.р.
1	2	3
1	Чисельність випускників (всього) у т.ч.: • молодших спеціалістів • бакалаврів • спеціалістів • магістрів	- - - -
2	Чисельність випускників, що отримали диплом з відзнакою (всього) у т.ч.: • молодших спеціалістів • бакалаврів • спеціалістів • магістрів	- - - -
3	Частка випускників, які склали державний іспит чи захистили дипломні проекти на "відмінно" та "добре" (%): у т.ч.: • молодших спеціалістів • бакалаврів • спеціалістів • магістрів	- - - -
4	Частка дипломних робіт (проектів), виконаних із застосуванням ПЕОМ, %	-
5	Частка дипломних робіт (проектів), виконаних на замовлення підприємств, %	-
6	Частка випускників, які захищалися на підприємствах, %	-
7	Частка робіт (проектів), рекомендованих ДЕК до впровадження, %	-
8	Частка випускників, що навчались за держзамовленням і отримали місця призначення, %	-
9	Частка випускників, рекомендованих до аспірантури, % • із них зараховано до аспірантури	-

Продовження табл. 7.1

1	2	3
10	Частка випускників, на яких навчальний заклад має дані про їх місце роботи і посаду, %	-

Примітка: перший випуск випускників освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» планується в червні 2017 року.

Директор



В.Є.Балицька

Таблиця 7.2

Результати виконання курсових робіт студентами,
які навчаються за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

Рік випуску	Курс, група	Чисельність студентів, осіб	Писали курсіві роботи		З них одержали оцінки:								Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %
					«5»		«4»		«3»		«2»			
			осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
2017 р.	III РО-1	15	15	100	1	6,7	7	46,7	7	46,7	-	-	100	53,3

Директор



В.Є.Балицька

Таблиця 7.3

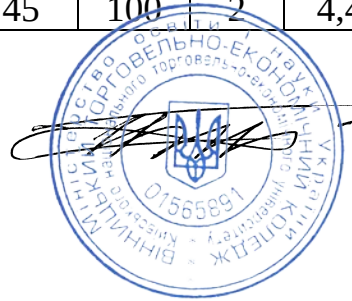
Результати останньої (перед акредитацією) екзаменаційної сесії студентів,
які навчаються за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

Назви дисциплін	Курс, група	Чисельність студентів, осіб	Склали екзамен		З них одержали оцінки:								Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %
					«5»		«4»		«3»		«2»			
			осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1. Цикл соціально-гуманітарної підготовки														
Основи філософських знань	II PO-2	21	21	100	6	28,6	12	57,1	3	14,3	-	-	100	85,7
Історія України	II PO-2	21	21	100	3	14,3	10	47,6	8	38,1	-	-	100	61,9
Разом		42	42	100	9	21,4	22	52,4	11	26,2	-	-	100	73,8
2. Цикл фундаментальної, природничо-наукової та загальноєкономічної підготовки														
Економіка підприємства	II PO-2	21	21	100	-	-	12	57,1	9	42,9	-	-	100	57,1
Основи охорони праці	II PO-2	21	21	100	5	23,8	10	47,6	6	28,6	-	-	100	71,4
Вища математика	III PO-1	15	15	100	1	6,7	7	46,7	7	46,7	-	-	100	53,3
Разом		57	57	100	6	10,5	29	50,9	22	38,6	-	-	100	61,4

Продовження табл. 7.3

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
3. Цикл професійної та практичної підготовки														
Технологія приготування їжі	III PO-1	15	15	100	1	6,7	8	53,3	6	40,0	-	-	100	60,0
Організація виробництва	III PO-1	15	15	100	-	-	8	53,3	7	46,7	-	-	100	53,3
Основи менеджменту	III PO-1	15	15	100	1	6,7	8	53,3	6	40,0	-	-	100	60,0
Разом		45	45	100	2	4,4	24	53,3	19	42,2	-	-	100	57,8

Директор



В.Є.Балицька

Таблиця 7.4

Результати виконання комплексних контрольних робіт студентами,
які навчаються за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

Назва дисциплін, за якими проводиться контроль	Курс, група	Чисельність студентів, осіб	Виконували ККР		З них одержали оцінки:								Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Середній бал
					«5»		«4»		«3»		«2»				
			осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
1. Цикл гуманітарної підготовки															
Основи правознавства	II PO-2	21	21	100	3	14,3	8	38,1	9	42,9	1	4,8	95,2	52,4	3,6
Культурологія	II PO-2	21	20	95,2	2	10,0	9	45,0	8	40,0	1	5,0	95,0	55,0	3,6
Історія України	II PO-2	21	21	100	2	9,5	9	42,9	9	42,9	1	4,8	95,2	52,4	3,6
Разом		63	62	98,4	7	11,3	26	41,9	26	41,9	3	4,8	95,2	53,2	3,6
2. Цикл природничо-наукової та загальнооекономічної підготовки															
Основи охорони праці	II PO-2	21	20	95,2	1	5,0	11	55,0	8	40,0	-	-	100	60,0	3,7

Продовження табл. 7.4

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
Економіка підприємства	II PO-2	21	21	100	1	4,8	10	47,6	9	42,9	1	4,8	95,2	52,4	3,5
Інформатика та комп'ютерна техніка	III PO-1	15	15	100	1	6,7	7	47,0	6	40,0	1	6,7	93,3	53,3	3,5
Разом		57	56	98,2	3	5,4	28	50,0	23	41,1	2	3,6	96,4	55,4	3,6
3. Цикл професійної та практичної підготовки:															
Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	III PO-1	15	13	87,0	-	-	7	53,8	5	38,5	1	7,7	92,3	53,9	3,5
Технологія приготування їжі	III PO-1	15	13	87,0	1	7,7	6	46,1	5	38,5	1	7,7	92,3	53,9	3,5
Основи менеджменту	III PO-1	15	14	93,3	1	7,1	7	50,0	6	42,9	-	-	100,0	57,1	3,6
Разом		45	40	88,9	2	5,0	20	50,0	16	40,0	2	5,0	95,0	55,0	3,6

Директор



В.С.Балицька

Таблиця 7.5

Результати проходження практики студентами,
які навчаються за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

Рік випуску	Курс, група	Чисельність студентів, осіб	Практику проходили		З них одержали оцінки:								Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %
					«5»		«4»		«3»		«2»			
			осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Навчальна практика														
2017 р.	II PO-1	16	16	100	2	12,5	5	31,3	9	56,3	-	-	100	43,8
Технологічна практика														
2017 р.	III PO-1	15	15	100	2	13,3	10	66,6	3	20	-	-	100	80

Примітка: для випуску 2017 року переддипломна практика передбачена в 2 семестрі 2016-2017 навчального року; для випуску 2018 року навчальна практика передбачена у 2 семестрі 2016-2017 навчального року, технологічна, переддипломна практики передбачені в 1-2 семестрах 2017-2018 навчального року.

Директор



В.Є.Балицька

Таблиця 7.6

Результати державної атестації студентів,
які навчаються за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»

Рік випуску	Курс, група	Чисельність студентів, осіб	Складали екзамен/захистили дипломну роботу		З них одержали оцінки:								Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %
					«5»		«4»		«3»		«2»			
			осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
2017 р.	III РО-1	15	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-

Примітка: для випуску 2017 року атестація передбачена в червні 2017 року.

Директор



В.Є.Балицька

Розділ 8. Перелік зауважень (приписів) контролюючих органів та заходи щодо їх усунення

Під час процедури ліцензування спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» експертною комісією були висловлені окремі пропозиції, враховані у подальшій діяльності Вінницького торговельно-економічного коледжу Київського національного торговельно-економічного університету, зокрема:

1. Активізувати профорієнтаційну роботу серед молоді для забезпечення більш якісного відбору абітурієнтів на навчання за заявленою спеціальністю.

Для активізації профорієнтаційної роботи з метою забезпечення більш якісного відбору абітурієнтів на навчання за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» постійно удосконалюються напрями, форми та методи роботи.

На виконання висловлених експертною комісією пропозицій було здійснено низку заходів.

Цілеспрямовано та систематично проводиться профорієнтаційна робота у таких напрямках:

- рекламна кампанія через засоби масової інформації (телебачення, радіо, газети);
- оформлення рекламно-інформаційних стендів коледжу;
- реклама в транспорті;
- відвідування викладачами шкіл та закладів професійно-технічної освіти;
- проведення Днів відкритих дверей;
- організація та участь у агітаційно-реklamних заходах;
- розповсюдження відповідних довідково-агітаційних матеріалів (листівки, буклети, проспекти);

- функціонування сайту коледжу та інше.
- надає інформацію в довідник для вступників I-IV рівнів акредитації та в довідник навчальних закладів I-II рівнів акредитації Вінницької області; на сайті www.vtec.vn.ua.

Циклова комісія харчових технологій та сфери обслуговування систематично працює над урізноманітненням форм профорієнтаційної роботи, а саме:

- проводить індивідуальні бесіди з учнями шкіл та їх батьками;
- практикує спільні з учнями шкіл виховні та позанавчальні заходи, спортивні змагання;
- організовує вечори професії із залученням учнівської молоді;
- організовує Дні відкритих дверей з виступами студентів коледжу, демонстрацією фільмів про коледж;
- бере участь у ярмарках вакансій;
- співпрацює з Центрами зайнятості, районними відділами освіти;
- бере участь в обласних та міських конкурсах, виставках технічної творчості;

2. Покращити інформаційно-методичне забезпечення навчального процесу за заявленою спеціальністю шляхом придбання фахової літератури для бібліотеки коледжу.

Бібліотека коледжу продовжує роботу над покращенням інформаційно-методичного забезпечення навчального процесу за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування». Зокрема, оновлено електронний каталог бібліотеки, поповнено сучасною фаховою та періодичною літературою. Від періоду проведення ліцензійної експертизи придбано літератури більше ніж на 17 тис. грн.

3. Доопрацювати навчально-методичне забезпечення навчального процесу методичними матеріалами дисциплін циклу практично-професійної підготовки за заявленою спеціальністю.

Дисципліни циклу практично-професійної підготовки 100% забезпечені навчально-методичними матеріалами: навчальними та робочими програмами, опорними конспектами лекцій, методичними рекомендаціями для самостійної роботи студентів, семінарських занять, практичних та лабораторних робіт. Оновлено інструкції до лабораторних робіт з дисципліни «Технологія приготування їжі» та практичних робіт з дисциплін «Організація обслуговування в ЗРГ», «Інформаційні системи і технології в ресторанному господарстві». Розроблено наскрізну програму виробничої (технологічної та переддипломної) практики, методичні рекомендації до індивідуальних завдань з виробничої практики; методичні рекомендації для виконання курсової роботи з дисципліни «Організація обслуговування в ЗРГ». Підготовлені матеріали для поточного та підсумкового контролю знань студентів з циклу практично-професійної підготовки (тестові завдання, варіанти контрольних робіт, екзаменаційні білети).

Навчально-методичні комплекси поповнені дидактичними матеріалами на електронних носіях: мультимедійними презентаціями, відеоматеріалами, графічними тестами тощо.

4. Продовжити роботу щодо підбору якісного кадрового забезпечення шляхом залучення до навчального процесу осіб з відповідною базовою вищою освітою.

За звітний період якісний склад циклової комісії харчових технологій та сфери обслуговування покращився за рахунок викладачів, які отримали базову вищу освіту за напрямом «Ресторанне обслуговування».

До складу викладачів циклової комісії, що забезпечує підготовку фахівців зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», зараховано викладача дисциплін з готельно-ресторанного бізнесу Матвієнко Людмилу Анатоліївну, яка у 2016 році закінчила відокремлений факультет менеджменту і бізнесу Київського університету культури за спеціальністю «Готельна і ресторанна справа» і здобула кваліфікацію – спеціаліст з готельної і ресторанної справи.

У 2017 році зараховано на посаду викладача дисциплін з готельно-ресторанної справи Андрущенко Юлію Олександрівну, яка закінчила Вінницький торговельно-економічний інститут КНТЕУ та здобула ступінь магістра за спеціальністю «Технологія в ресторанному господарстві».

Два викладача, що обслуговують підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», навчаються в аспірантурі КНТЕУ за відповідною спеціальністю.

У цикловій комісії діє постійна програма підвищення кваліфікації педагогічних кадрів: викладачі беруть участь у семінарах-тренінгах, роботі школи педагогічної майстерності Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ, проходять стажування на кафедрах провідних вищих навчальних закладів України, а також на базі діючих підприємств ЗРГ різних типів і форм власності.

Викладачі мають змогу переймати досвід та наукові надбання, стажуючись на кафедрах і проходячи курси підвищення кваліфікації у Вищій школі педагогічної майстерності Київського національного торговельно-економічного університету. Ефективною є участь у вчених і методичних радах, семінарах, конференціях Київського національного торговельно-економічного університету. Матеріали роботи вченої та методичної рад Київського національного торговельно-економічного університету аналізуються та впроваджуються у навчально-виховний процес.

Отже, для усунення зауважень контролюючих органів коледжем було проведено певну роботу і всі вказані недоліки були ліквідовані. Навчальний заклад може бути акредитований зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» за першим рівнем акредитації.

Розділ 9. Опис внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності

Стратегічною метою розвитку Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ є забезпечення якості освіти та висхідного розвитку освітньої, наукової діяльності для формування гармонійної особистості, підвищення конкурентоспроможності закладу.

Для досягнення цієї мети в коледжі розроблено та впроваджено внутрішню систему управління якістю. Система орієнтована на виконання Закону України «Про вищу освіту», вимог і очікувань замовника та інших сторін, постійне поліпшення діяльності закладу.

З метою реалізації системи забезпечення якості освіти коледжем визначено такі принципи: диференційованість, вмотивованість, індивідуальність, публічність, інформативність, єдність вимог, інноваційність, комплексність.

Стратегія культури якості може реалізовуватись лише за умови залучення і активної участі усіх працівників коледжу (адміністрація, керівники структурних підрозділів, педагогічні працівники, навчально-допоміжний, адміністративно-господарський персонал) та здобувачів освіти. При цьому, з одного боку, повноваженнями щодо розробки власних цілей, ініціатив і дослідження якості мають бути наділені всі учасники процесу, а з іншого – необхідно мати впевненість, що всі партнери намагатимуться розвивати культуру якості: адже в кінцевому підсумку повну відповідальність за розподіл повноважень і результати діяльності несе керівництво закладу.

Основними завданнями ВТЕК КНТЕУ щодо підвищення рівня якості освіти є:

- повне виконання ліцензованих обсягів;

- продовження реалізації ступеневої освіти через створення інтегрованої неперервної системи відбору і підготовки студентів за схемою «ЗОНЗ, ПТНЗ – Коледж, Коледж – Інститут, Коледж – Університет»;
- залучення роботодавців галузі до участі в підготовці та реалізації навчальних програм спеціальностей, узгодження з ними освітньо-професійних стандартів; переорієнтація навчальних планів на збільшення частини практичної підготовки;
- масштабне запровадження програм стажування на виробництві;
- оновлення навчально-матеріальної бази, надання їй привабливого і сучасного рівня;
- забезпечення процесу навчання роботи з новітнім лабораторним обладнанням та матеріалами;
- інтеграція коледжу з навчальними закладами різних рівнів, науковими установами та підприємствами;
- створення організаційно-правових та фінансових умов для започаткування реалізації міжнародних програм академічної мобільності;
- розвиток матеріально-технічної бази в напрямі впровадження новітнього програмного забезпечення, обладнання аудиторій для проведення дистанційного навчання;
- залучення до роботи високопрофесійних педагогічних працівників;
- забезпечення вільного багатоканального доступу до світових освітніх та наукових ресурсів через мережу Інтернет в усіх приміщеннях коледжу;
- індивідуалізація та диференціація навчання обдарованої молоді, створення можливостей для реалізації пошуку здобувачами освіти індивідуальної освітньої траєкторії;
- створення умов для здобуття якісної освіти інвалідами, дітьми-сиротами та дітьми, позбавленими батьківського піклування;
 - впровадження у навчальний процес та діяльність бібліотеки Коледжу сучасних інформаційних і комп'ютерних технологій, створення з

цією метою навчального порталу для підготовки та збереження електронних курсів, обладнання аудиторій для проведення дистанційного навчання.

Політика коледжу у сфері якості спрямована на консолідацію зусиль працівників і студентів щодо:

- досягнення високої якості підготовки фахівців, що визначається рівнем професійної компетенції, умінням мобілізувати знання, розумінням соціальних явищ, принциповою громадянською позицією й високими моральними якостями;
- розвитку фундаментальної, прикладної науки та інноваційних освітніх технологій;
- підвищення кваліфікації педагогічного складу й персоналу;
- створення адекватних матеріально-технічних умов для ефективного здійснення освітньої діяльності;
- розвитку корпоративної культури і отримання статусу лідера в освітянському просторі.

Система внутрішнього забезпечення якості освіти передбачає:

1) контроль за:

- кадровим забезпеченням освітньої діяльності;
- навчально-методичним забезпеченням освітньої діяльності;
- матеріально-технічним забезпеченням освітньої діяльності;
- якістю проведення навчальних занять;
- якістю знань здобувачів освіти;
- забезпечення мобільності здобувачів освіти;

2) забезпечення наявності інформаційних систем для ефективного управління освітнім процесом;

3) здійснення моніторингу та періодичного перегляду освітніх програм;

4) забезпечення публічності інформації про освітні програми, рівні освіти та кваліфікації.

Дієвість системи внутрішнього забезпечення якості освіти у коледжі забезпечується шляхом впровадження Програми заходів із забезпечення

якості освіти у Вінницькому торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету (далі - Програма).

Програма враховує основні концептуальні засади розвитку освіти України до 2025 року. Також, крім моніторингу багатьох кількісних показників, Програма спрямована на підтримку системи цінностей, традицій, норм (як загальноколеджного рівня, так і субрівнів академічних підрозділів – відділень, циклових комісій), які, власне, й визначають ефективність функціонування закладу.

Програма складається з дванадцяти розділів:

- загальні положення;
- запровадження орієнтованих на здобувача освіти навчальних планів;
- заходи спрямовані на вдосконалення навчальних програм;
- контроль за навчально-методичним забезпеченням (вимоги до навчально-методичного забезпечення, підготовка та оновлення навчально-методичних комплексів, підвищення якості навчально-методичного забезпечення навчальних дисциплін);
- заходи, спрямовані на підвищення кваліфікації педагогічних працівників і забезпечення їх вмотивованості до розвитку культури якості (заходи, спрямовані на вдосконалення фахової майстерності педагогічних працівників; заходи, спрямовані на вдосконалення методів викладання і підвищення рівня об'єктивності оцінювання)
- контроль якості навчання (організація контролю якості проведення занять та контрольних заходів, контроль за якістю самостійної роботи здобувачів освіти, проведення директорських та комплексних контрольних робіт, посилення практичної підготовки здобувачів освіти);
- контроль якості знань здобувачів освіти;
- самооцінка ефективності діяльності із забезпечення якості;
- формування умов доступу до освіти (планування прийому на навчання (за спеціальностями); заходи, спрямовані на адаптацію здобувачів освіти

першого курсу до навчального процесу в Коледжі; Політика Коледжу щодо формування контингенту студентів);

- встановлення зворотних зв'язків між учасниками освітнього процесу;
- заходи, спрямовані на розширення присутності коледжу в національних і міжнародних програмах підготовки фахівців;
- контроль за матеріально-технічним забезпеченням освітньої діяльності

Контроль за виконанням і дотриманням зазначених нормативів в коледжі здійснюють у межах своїх посадових обов'язків заступники директора, завідувач з навчально-виробничої роботи, завідувачі відділень, завідувач навчально-методичного кабінету, голови циклових комісій шляхом систематичної перевірки реального стану кожного показника матеріально-технічного та інформаційного забезпечення, і, в разі його невідповідності нормативному, вживають необхідних заходів щодо приведення його до норми.

Керівництво коледжу забезпечує доведення, розуміння і ефективну реалізацію всім персоналом закладу Програми заходів із забезпечення якості освіти.

Отже, системний підхід у реалізації Програми заходів із забезпечення якості освіти у Вінницькому торговельно-економічному коледжі Київського національного торговельно-економічного університету сприятиме постійному розвитку закладу, створенню максимально сприятливих правових, економічних, адміністративно-організаційних умов і морально-психологічного клімату, мотивованості працівників, їх творчої та професійної самореалізації.

Розділ 10. Підстави для акредитації

Згідно з вимогами Міністерства освіти і науки України щодо акредитації освітніх послуг проведено самоаналіз спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» за 2014-2017 навчальні роки.

Основні показники виконання вимог акредитації наведено в порівняльній таблиці відповідності освітньої діяльності Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ.

Аналіз показує, що кадрове забезпечення підготовки фахівців за такими показниками як частка педагогічних працівників вищої категорії, які забезпечують викладання лекційних годин за всіма циклами дисциплін, відповідає нормативу.

Матеріально-технічна база відповідає вимогам акредитації. Зокрема, в наявності є відповідним чином обладнані лабораторії та спеціалізовані кабінети, в належному стані перебуває соціально-побутова інфраструктура коледжу.

Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів відповідає нормативу.

Навчально-методичне та інформаційне забезпечення відповідає нормативним показникам. Аналіз якісних показників підготовки фахівців показав, що навчальний план виконується в повному обсязі.

Викладацький склад, який бере участь у підготовці молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», систематично працює над підвищенням своєї кваліфікації, про що засвідчують результати проведеного самоаналізу.

Про рівень підготовки молодших спеціалістів свідчать результати виконання комплексних контрольних завдань. Так, абсолютна успішність з усіх циклів дисциплін становить 95,0%- 96,4%, що відповідає нормативному показнику. Якісна успішність з дисциплін циклу професійної та практичної підготовки становить 55,0%, що відповідає нормативному показнику.

Таким чином, на підставі матеріалів самоаналізу за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» можна зробити такі висновки:

- Вінницький торговельно-економічний коледж КНТЕУ відповідає сучасним вимогам якісної підготовки фахівців та має всі юридичні підстави для здійснення освітянської діяльності;

- формування контингенту відбувається на основі конкурсного відбору з дотриманням нормативних вимог та ліцензованих обсягів прийому; з метою збереження контингенту студентів Вінницького торговельно-економічного коледжу КНТЕУ запроваджуються заходи щодо забезпечення належних умов надання освітянських послуг та якості навчання, що відповідає акредитаційним вимогам;

- зміст підготовки молодшого спеціаліста за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» відповідає акредитаційним вимогам;

- організаційне та навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу в коледжі відповідає вимогам нормативних документів щодо здійснення діяльності з надання освітніх послуг, пов'язаних з одержанням вищої освіти на рівні кваліфікаційних вимог до молодшого спеціаліста за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» і сприяє розкриттю індивідуальних здібностей студентів у навчанні, спорті та професійному зростанні за фахом. Наявність та повнота робочих програм, навчально-методичних матеріалів за дисциплінами навчального плану, виконання курсових робіт, проходження практики підготовки молодших спеціалістів за структурою та змістом відповідає акредитаційним вимогам;

- штатна укомплектованість з підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» складає 100%. Всі викладачі, що обслуговують підготовку молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», мають відповідну освіту та навантаження в межах норм. Відповідність педагогічної спеціальності викладача визначається його спеціальністю за дипломом про освіту, підвищенням кваліфікації з відповідної дисципліни. Якісний склад

педагогічних кадрів, що забезпечують навчальний процес за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», відповідає вимогам акредитації;

- стан матеріально-технічної бази коледжу та випускової циклової комісії відповідає вимогам щодо здійснення якісної освітньої діяльності, яка забезпечує здобуття студентам вищої освіти освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування», а також створення всіх умов для реалізації учасниками навчально-виховного процесу їх здібностей і талантів;

- результати захисту курсових робіт, звітів про практику студентами спеціальності 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» свідчать про їх достатній рівень знань, вмінь та навичок, що відповідає акредитаційним вимогам;

- важливим аргументом для підтвердження якості підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» є об'єктивні потреби регіону в таких фахівцях.

Таким чином, на підставі матеріалів самоаналізу встановлено, що кадрове, навчально-методичне та інформаційне забезпечення, матеріально-технічна база, якість підготовки молодших спеціалістів в цілому відповідають акредитаційним вимогам і можуть забезпечити державну гарантію якості освіти. Виходячи з вищезазначеного, спеціальність 5.14010102 «Ресторанне обслуговування» галузі знань 1401 «Сфера обслуговування» може бути акредитована з ліцензійним обсягом 30 осіб за денною формою навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст».

Порівняльна таблиця відповідності освітньої діяльності
Вінницького торговельно-економічного коледжу
Київського національного торговельно-економічного університету
за спеціальністю 5.14010102 «Ресторанне обслуговування»
критеріям та вимогам до акредитації підготовки фахівців
освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»

Назва показника (нормативу)	Норматив	Фактично (самоаналіз)	Відхилення
1	2	3	4
1. Загальні вимоги			
1.1. Концепція діяльності за заявленим напрямом (спеціальністю), погоджена з Радою міністрів Автономної Республіки Крим, обласною, Київською, Севастопольською міськими державними адміністраціями	+	+	–
1.2. Заявлений ліцензований обсяг (денна форма навчання/заочна форма навчання)	30/-	15/-	-15/-
2. Кадрове забезпечення підготовки фахівців заявленої спеціальності			
2.1. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин соціально-гуманітарного циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	–	–	–
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	–	–	–
2.2. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фундаментального циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин) (за винятком військових навчальних дисциплін)	–	–	–
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	–	–	–
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а	–	–	–

Продовження табл.

1	2	3	4
також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або монографій, до одного доктора наук або професора)			
2.3. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин дисциплін професійної та практичної підготовки навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	—	-	-
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	—	-	-
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або монографій, до одного доктора наук або професора)	—	-	-
2.4. Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності та працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи (% від кількості годин для кожного циклу дисциплін навчального плану)			
- з гуманітарної підготовки	25	81,3	+56,3
- з природничо-наукової та загальноосвітньої підготовки	25	59,4	+34,4
- з професійної та практичної підготовки	25	68,2	+43,2
2.5. Наявність кафедри (циклової комісії) з фундаментальної підготовки	+	+	—
2.6. Наявність кафедри зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної науково-педагогічної спеціальності:	—	—	—
доктор наук або професор	—	—	—
кандидат наук, доцент	—	—	—
3. Матеріально-технічна база			
3.1. Забезпеченість лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для	100	100	—

Продовження табл.

1	2	3	4
виконання навчальних програм (у % від потреби)			
3.2. Забезпеченість студентів гуртожитком (у % від потреби)	70	100	+30
3.3. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (крім спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 «Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини» і 0202 «Мистецтво», крім спеціальності «Дизайн»)	6	9,7	+3,7
3.4. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (для спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 «Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини» і 0202 «Мистецтво», крім спеціальності «Дизайн»)	3	—	—
3.5. Наявність пунктів харчування	+	+	—
3.6. Наявність спортивного залу	+	+	—
3.7. Наявність стадіону або спортивного майданчика	+	+	—
3.8. Наявність медичного пункту	+	+	—
4. Навчально-методичне забезпечення			
4.1. Наявність освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця (у тому числі варіативної компоненти)	+	+	—
4.2. Наявність освітньо-професійної програми підготовки фахівця (у тому числі варіативної компоненти)	+	+	—
4.3. Наявність навчального плану, затвердженого в установленому порядку	+	+	—
4.4. Наявність навчально-методичного забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану (% від потреби):			
4.4.1. Навчальних і робочих навчальних програм дисциплін	100	100	—
4.4.2. Планів семінарських, практичних занять, завдань для лабораторних робіт (% від потреби)	100	100	—
4.4.3. Методичних вказівок і тематик контрольних, курсових робіт (проектів)	100	100	—
4.5. Наявність пакетів контрольних завдань для перевірки знань з дисципліни соціально-гуманітарної, фундаментальної та фахової підготовки (% від потреби)	100	100	—
4.6. Забезпеченість програмами всіх видів практик (% від потреби)	100	100	—

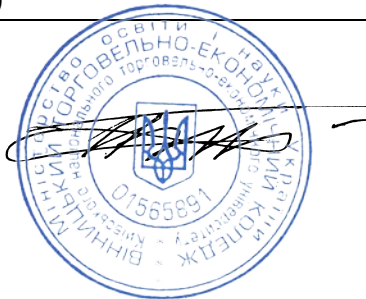
Продовження табл.

1	2	3	4
4.7. Наявність методичних указівок щодо виконання дипломних робіт (проектів), державних екзаменів	+	+	–
4.8. Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів (у тому числі з використанням інформаційних технологій), (% від потреби)	100	100	–
4.9. Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь студентів	+	+	–
5. Інформаційне забезпечення			
5.1. Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, наявними у власній бібліотеці (% від потреби)	100	100	–
5.2. Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загальної чисельності студентів (% від потреби)	3	5,1	+2,1
5.3. Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями	3	5	+2
5.4. Можливість доступу викладачів і студентів до Інтернету як джерела інформації: наявність обладнаних лабораторій наявність каналів доступу	+ +	+ +	– –
6. Якісні характеристики підготовки фахівців			
6.1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
6.1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	–
6.1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	–
6.1.3. Чисельність науково-педагогічних (педагогічних) працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	–
6.2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
6.2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної підготовки:			
6.2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	95,2	+5,2

Продовження табл.

1	2	3	4
6.2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	53,2	+3,2
6.2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової та загальнооекономічної підготовки:			
6.2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	96,4	+6,4
6.2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	55,4	+5,4
6.2.3. Рівень знань студентів з професійної та практичної підготовки:			
6.2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	95,0	+5,0
6.2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	55,0	+5,0
6.3. Організація наукової роботи			
6.3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	—	—	—
6.3.2. Участь студентів у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	+	+	—

Директор



В.Є.Балицька