

ВИСНОВОК

**експертної комісії Міністерства освіти і науки України
щодо акредитації підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170101
«Виробництво харчової продукції» у Міжрегіональному центрі професійної
перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців
м. Кривий Ріг Дніпропетровської області**

Згідно з Положенням про акредитацію у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України від 13.06.2012р., № 689, наказу Міністерства освіти і науки України № 468 від 16.03.2016р. «Про проведення акредитаційної експертизи» та наказом Міністерства освіти і науки України від 21.06.2016р. № 83-А експертна комісія у складі:

голова комісії – Холодний Леонід Павлович, доцент кафедри технологій харчових виробництв та ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі, кандидат технічних наук;
член комісії – Надточій Надія Іванівна, голова циклової комісії Полтавського коледжу харчових технологій Національного університету харчових технологій провела акредитаційну експертизу, розглянула подані матеріали та провела на місці діяльності у період з 23.06.2016р. по 24.06.2016р. перевірку щодо підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія». Експертиза проходила шляхом вивчення матеріалів самоаналізу для акредитації напряму підготовки спеціальності, виконання контрольних замірів якості навчання за спеціальним графіком проведення ККР, ознайомлення з кадровим та матеріально-технічним забезпеченням навчального процесу, проведення вибіркового контролю курсових проектів, звітів про виробничу практику і встановила наступне:

1. Загальна характеристика навчального закладу та спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

Міжрегіональний центр професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців (Центр) м. Кривий Ріг Дніпропетровської області є закладом державної форми власності, підпорядкованим Міністерству освіти і науки України.

Міжрегіональний центр відкритий відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України № 48 від 23.02.1994р. «Про відкриття міжрегіональних центрів професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців у м. Кривому Розі Дніпропетровської області і м. Хоролі Полтавської області», Міжурядової угоди України і Німеччини від 9 жовтня 1990р., постанов Кабінету Міністрів України від 30 червня 1991р. № 361 «Про організацію професійної перепідготовки військовослужбовців західної групи військ і членів їх сімей, які прибувають з Федеративної Республіки Німеччини в Україну», № 70 від 8 лютого 1994р. «Про створення у містах Кривому Розі і Хоролі Центрів професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців» за погодженням Міністерства праці України і Міністерства оборони України та є правонаступником СПТУ №59 м. Кривий Ріг Дніпропетровської області, розташованого за адресою: Дніпропетровська обл., м. Кривий Ріг, вул. Ушакова, 4.

Умови діяльності Центру також забезпечують: рішення виконавчого комітету Криворізької міської ради народних депутатів Дніпропетровської області від 13.04.1994р. № 116(6), наказ управління народної освіти Дніпропетровської обласної адміністрації від 28.06.1993р. № 474; довідка серії АБ №444881 з єдиного Державного реєстру підприємств та організацій України від 06.02.2012р., Статут Центру, затверджений Міністерством освіти і науки України 08.04.2016р. наказ №394.

Центр у своїй діяльності керується Конституцією України, Законами України «Про освіту», «Про професійно-технічну освіту», «Про загальну середню освіту», «Про вищу освіту»; Положенням про професійно-технічний заклад, затвердженим Постановою кабінету Міністрів України від 05.08.1998р. № 1240 зі змінами, внесеними Постановою кабінету Міністрів України № 505 від 26.06.2013р.; Положенням про організацію навчально-виробничого навчання у професійно-технічних навчальних закладах (наказ Міністерства освіти і науки України від 30.05.2006р. №419);

Голова експертної комісії: _____ Л.П. Холодний

Положенням про ступеневу професійно-технічну освіту, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України від 03.06.1999р.

№ 956 зі змінами, внесеними постановою кабінету Міністрів України від 26.06.2013р.

наказ № 456, Положенням про вище професійне училище та центр професійно-технічної освіти, затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України від 20.06.2000р. № 225 зі змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 16.02.2009р.

№ 113 .

Центр має ліцензію на надання освітніх послуг, пов'язаних з одержанням професійної освіти на рівні кваліфікаційних вимог до підготовки кадрів з робітничих професій, до професійно-технічного навчання, перепідготовки, підвищення кваліфікації з 78 робітничих професій, з них із 56 проводиться професійно-технічне навчання, перепідготовка та підвищення кваліфікації (ліцензія Міністерства освіти і науки України серії АЕ № 285747 від 16.12.2013р., витяг з рішення акредитаційної комісії, додаток №2 від 28 травня 2015р., протокол №116); свідоцтво про атестацію, згідно з яким Міжрегіональний центр професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців відповідно до рішення ДАК від 26 грудня 2006 року, протокол №64 (наказ Міністерства освіти і науки України від 16.01.2007р. № 29-л) визнано атестованим (свідоцтво про атестацію серії РД № 000607, термін дії свідоцтва – 26.12.2006р. – 26.12.2016р.), атестовано 37 робітничих професій, включаючи первинну професійну підготовку, професійно-технічне навчання, перепідготовку та підвищення кваліфікації. З трьох спеціальностей за I рівнем акредитації проводиться підготовка фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста (ліцензія серії АЕ № 458467 від 24.06.2014р., витяг з рішення акредитаційної комісії від 24 липня 2015р., протокол №118).

Директором Міжрегіонального центру професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців з квітня 1994р. є Балакін Володимир Григорович. Балакін В.Г. закінчив Криворізький державний педагогічний інститут за спеціальністю загальнотехнічні дисципліни та праця, він кандидат педагогічних наук, доцент зі спеціальності педагогіка безпеки життєдіяльності, проводить наукові дослідження в галузі ступеневої професійної освіти, має 21 наукову працю.

За станом на 01.10.2015р. контингент учнів складає 1044 особи, з них 148 осіб навчається у групах підготовки молодших спеціалістів, в тому числі 23 особи навчаються в групах підготовки молодших спеціалістів на заочній і 125 на денній формах навчання.

Навчально-виховний процес у Центрі здійснюють 169 педагогічних працівників, і з них:

- викладачі - 59 осіб;
- майстри виробничого навчання - 72 особи;
- інші - 38 осіб.

Якісний склад:

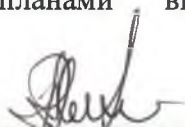
- вища категорія - 25 осіб;
- перша категорія – 14 осіб;
- друга категорія – 9 осіб;
- спеціаліст – 11 осіб;
- викладач-методист – 12 осіб;
- старший викладач – 3 особи;
- кандидат наук – 2 особи.

Для проведення повноцінного навчально-виховного процесу Центр має розвинену матеріально-технічну базу. Балансова вартість основних засобів на 01.01.2016р. складає 1042999 грн. 02 коп., інших необоротних матеріальних активів – 700177 грн. 95 коп.

Основними напрямками діяльності Центру є:

1. Підготовка кваліфікованих робітників за регіональним замовленням і договорами з фізичними та юридичними особами для різних сфер діяльності.
2. Підготовка молодших спеціалістів за трьома спеціальностями I рівень акредитації, за інтегрованими навчальними планами відповідно до вимогами до ступеневої професійної освіти:

Голова експертної комісії: _____



Л.П. Холодний

- 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»;
- 5.05160201 «Швейне виробництво»;
- 5.07010601 «Обслуговування та ремонт автомобілів і двигунів».

Підготовка молодших спеціалістів проводиться за регіональним замовленням і договорами з фізичними та юридичними особами з відповідних сфер діяльності.

У Центрі з 2003р. реалізується ступенева професійна освіта з підготовки фахівців за інтегрованими навчальними планами, які, зокрема, включають в себе підготовку кваліфікованих робітників з робітничої професії: 5122 «Кухар» та молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» за кваліфікацією технік-технолог з технології харчування.

Ступенева професійна освіта забезпечує глибоке засвоєння знань та умінь з технології приготування їжі, організації робіт на підприємствах харчування. Зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» навчається 50 учнів на денній формі навчання. Починаючи з 2003 року, кваліфікацію технік-технолог з технології харчування і диплом за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» одержали 230 осіб.

Центр має гуртожиток, якій повністю забезпечує потреби учнів у проживанні, де створені достатні соціально-побутові умови.

Державний навчальний заклад «Міжрегіональний центр професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців» розташований у місті Кривий Ріг Дніпропетровської області.

Кривий Ріг – велике промислове місто, насичене гірничовидобувними та металургійними підприємствами, вищими навчальними закладами, школами, дитячими садками та іншими інфраструктурними підрозділами. На цих підприємствах розташована широка мережа їдалень, буфетів, а в місті – кафе, барів, ресторанів та ін. Всі ці підприємства харчування потребують висококваліфікованих спеціалістів: кухарів, технологів – здатних управляти виробничим процесом, застосовувати теоретичні знання і практичні навички щодо вибору форм і методів управління при створенні ефективної та гнучкої системи управління в умовах постійно змінюваного середовища, володіти діловою комунікацією у професійній сфері, вивчати та оцінювати сучасні технології у ресторанній індустрії, впроваджувати сучасні методи виконання робіт, розробляти фірмові страви.

Стрімкий ріст соціальної сфери обслуговування потребує кваліфікованих фахівців для підприємств ресторанного господарства. Потреба у таких фахівцях велика. У Центрі постійно вивчається потреба у фахівцях цього напрямку для міста і регіону.

Багато бажаючих отримати цю спеціальність з різних населених пунктів та м. Кривого Рогу.

Ліцензійний обсяг прийому на спеціальність становить 30 осіб. Прийом здійснюється на основі базової та повної загальної середньої освіти з терміном навчання, відповідно 5 років та 3 роки 6 місяців з отриманням освітньо-кваліфікаційного рівня робітника 5 розряду та молодшого спеціаліста.

Для цього у Центрі створена необхідна навчально-виробнича, навчально-методична база. Центр має навчально-виробничий комплекс, який обладнаний сучасним торговельно-технологічним обладнанням. Це сприяє тому, що учні мають можливість на достатньому рівні оволодіти практичними навичками та вмінням виконувати технологічний процес приготування страв з використанням сучасного устаткування як в лабораторії, так і у виробничих умовах.

Навчальний заклад гарантує якість підготовки спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» на належному рівні, встановленому кваліфікаційною характеристикою та сучасними вимогами підприємств ресторанного господарства з різними формами власності.

Навчальний заклад має розроблену концепцію діяльності, яка базується на чинних законах і відповідає програмі розвитку освіти в Україні.

Голова експертної комісії:  Л.П. Холодний

Експертна комісія перевірила оригінали і констатує наявність у Центрі таких засновницьких документів:

- Статут, затверджений Міністерством освіти і науки України 08.04.2016р., наказ №394;
- довідка серії АБ № 444881 від 06.02.2012р. з єдиного Державного реєстру підприємств та організацій України;
- свідоцтво серії АОО № 426722 від 13.04.1994р. «Про державну реєстрацію юридичної особи»;
- ліцензія серії АЕ № 285747 Міністерства освіти і науки України «Про надання освітніх послуг з робітничих професій, професійно-технічного навчання, перепідготовки, підвищення кваліфікації» (видана 16.12.2013р.);
- витяг з рішення акредитаційної комісії, додаток 2 від 25.05.2015р., протокол №116;
- свідоцтво про атестацію серії РД № 000607 Міністерства освіти і науки України Центру із 37 робітничих професій (видане 31.08.2008р.);
- ліцензія серії АЕ № 458467 Міністерства освіти і науки України 24.06.2014р. «Про надання освітніх послуг на рівні кваліфікаційних вимог до молодшого спеціаліста» (видана 24.06.2014р.);
- витяг з рішення акредитаційної комісії, додаток 2 від 24.06.2015р., протокол №116.

Перевищень ліцензованого обсягу не було.

Висновок: Міжрегіональний центр професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців здійснює свою освітню діяльність з підготовки молодших спеціалістів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» відповідно до ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти та державних вимог.

2. Формування контингенту учнів.

Формування контингенту учнів здійснюється на основі Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту»; Постанови Кабінету Міністрів України №956 (зі змінами та доповненнями) від 03.06.1999р. «Про затвердження положення про ступеневу професійно-технічну освіту»; наказу Міністерства освіти і науки України № 419 від 30.05.2006р. «Положення про організацію навчально-виробничого процесу у професійно-технічних навчальних закладах»; Постанови Кабінету Міністрів України №83 (зі змінами та доповненнями) від 20.01.1998р. «Положення про освітньо-кваліфікаційні рівні (ступенева освіта)»; Правил прийому до Міжрегіонального центру професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців, погоджених з Департаментом освіти і науки Дніпропетровської обласної державної адміністрації та затверджених директором Центру в грудні 2015р.

Правила прийому учнів до Міжрегіонального центру професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців на 2016 рік розроблені згідно з Типовими правилами прийому до професійно-технічних навчальних закладів України, затверджених Наказом Міністерства освіти і науки України від 14.05.2013 р. №499, і зареєстрованих в Міністерстві юстиції України 29.05.2013 р. №823/23355, відповідно до Положення про ПТНЗ, затвердженого Постановою КМУ від 05.08.1998 р. №1240, а також з врахуванням діючих засновницьких та дозвільних документів із видів господарської діяльності:

Прийом громадян здійснюється для здобуття професій (спеціальностей) за такими освітньо-кваліфікаційними рівнями:

- кваліфікований робітник;
- молодший спеціаліст.

Прийом громадян на навчання до Центру за відповідним освітньо-кваліфікаційним рівнем здійснюється за рахунок бюджетних коштів на 2016 р. на оплату послуг з підготовки кваліфікованих робітників, молодших спеціалістів на умовах державного замовлення у професійно-технічних навчальних закладах державної власності.

Прийом громадян понад державне замовлення, а також перепідготовка та підвищення кваліфікації здійснюються за рахунок коштів фізичних і юридичних осіб.

Голова експертної комісії:  Л.П. Холодний

Прийом до Центру здійснює приймальна комісія.

Очолює приймальну комісію директор Центру, наказом № 260-аг від 02.11.2015 р. визначено та затверджено персональний склад комісії і порядок її роботи.

Правила прийому до Центру на 2016 рік розроблені відповідно до законодавства України, у тому числі Типових правил, затверджуються директором Центру за погодженням з Департаментом освіти і науки Дніпропетровської обласної державної адміністрації не пізніше 01 грудня поточного року.

Приймальна комісія:

- організує прийом заяв та документів;
- проводить зі вступниками бесіди з питань вибору професії або спеціальності, умов навчання, матеріального забезпечення та забезпечення особливого соціального захисту учнів, слухачів, працевлаштування після закінчення Центру;
- організує та координує підготовку та проведення конкурсного відбору;
- приймає рішення щодо осіб, рекомендованих до зарахування до Центру, складає протокол та оголошує відповідні списки осіб;
- організує роботу щодо комплектування навчальних груп з урахуванням здібностей і нахилів, віку, стану здоров'я та професійної придатності вступників;
- вирішує інші питання, пов'язані з прийомом.

Правила прийому до Центру доводяться до відома вступників через сайт навчального закладу, інші засоби масової інформації та інформаційні стенди і обумовлюють наступне:

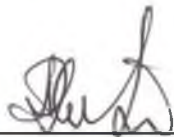
- перелік професій, спеціальностей та спеціалізацій згідно з отриманою ліцензією, вимоги щодо освітнього рівня вступників за кожною професією (спеціальністю) та спеціалізацією, планові обсяги прийому, освітні та освітньо-кваліфікаційні рівні випускників, строк навчання за професіями (спеціальностями) та спеціалізаціями, форми та ступеневість навчання (додаток 1);
- обмеження з професій (спеціальностей) за віком вступників відсутні. За медичними показниками (згідно наказу МОЗ від 21.05.2007 р. №246 «Про затвердження Порядку проведення медичних оглядів працівників певних категорій», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 23 липня 2007 р. за №846/1413.) обмеження з професій (спеціальностей) може бути, якщо вступникам протипоказане навчання за обраним напрямом (спеціальністю), про що зазначено в медичній довідці за формою, установленною чинним законодавством;
- прийом до Центру проводиться шляхом визначення форм вступних випробувань, системи оцінювання знань та затверджуються на методичній комісії, протокол №2 від 01.10.2015 р.;
- вступні випробування проводяться згідно з розкладом, що затверджується директором Центру;
- вступники, які отримали однаковий конкурсний бал рекомендується приймальною комісією до зарахування на навчання на основі результатів середнього балу свідоцтва про базову загальну середню освіту або атестат про повну загальну середню освіту;
- за наявності заяви вступника про оскарження результатів вступних випробувань апеляційна комісія розглядає її та приймає відповідне рішення. Порядок діяльності апеляційної комісії визначається Положенням про апеляційну комісію, затвердженого директором Центру.

Прийом на навчання здійснюється з 1 червня до 31 серпня 2016р.

Прийом до Центру проводиться шляхом конкурсного відбору вступників на навчання за результатами вступних випробувань, зміст яких затверджується на методичній комісії (протокол №3 від 05.11.2015 р.).

Конкурсний відбір проводиться у відповідний за розкладом день та час проведення вступних випробувань.

Голова експертної комісії: _____



Л.П. Холодний

Учні Центру та інших професійно-технічних навчальних закладів, які успішно закінчили другий ступінь професійно-технічної освіти і пройшли кваліфікаційну атестацію, зараховуються на третій ступінь навчання на основі конкурсного відбору.

Зарахування осіб на третій ступінь навчання здійснюється без надання вступником сертифіката зовнішнього незалежного оцінювання.

Підготовка робітників високого рівня кваліфікації з присвоєнням освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» у Центрі здійснюється на базі другого ступеня з наявним освітньо-кваліфікаційним рівнем «кваліфікований робітник» відповідного напрямку (спеціальності).

Ступенева професійна освіта висуває такі вимоги до формування контингенту учнів: набір учнів здійснюється за рахунок кращих випускників ПТНЗ, з якими впродовж всього навчального року проводиться професійна підготовка та профорієнтаційна робота. Прийом в Центр здійснюється на конкурсній основі. Під час оволодіння робітничими професіями велика увага приділяється практичній підготовці як в умовах навчальних лабораторій, кабінетів, так і в умовах виробництва. Це сприяє усвідомленому вибору професії випускників ПТНЗ і подальшому поповненню своїх знань на високому рівні та набуттю освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста.

З метою більшої поінформованості населення відповідних категорій про діяльність Центру регулярно проводяться рекламні кампанії в пресі, профорієнтаційна робота з випускниками, органами державної міської, ради.

Центр виділяє висококваліфікованих викладачів, які постійно відвідують школи, ліцеї, гімназії, ПТНЗ, де готують робітників відповідного фаху, проводять профорієнтаційну роботу.

Термін навчання, визначений інтегрованим навчальним планом в розрізі ступеневої професійної освіти, складає для робітничих професій: 3 роки на основі базової середньої освіти, 1 рік на основі повної загальної середньої освіти; для груп підготовки молодших спеціалістів на денному відділенні - 2 роки.

Щотижня на оперативній нараді при директорові заслуховуються звіти голів циклових комісій і керівників структурних підрозділів про хід профорієнтаційної роботи. На початку кожного навчального року проводиться корекція закріплення викладачів за навчальними закладами, як в межах м. Кривий Ріг, так і в сільських районах.

Висновок: впродовж 2014-2016 навчальних років формування контингенту учнів напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» відбувалося у межах ліцензованого обсягу. Наявність відрахованих учнів зумовлена, головним чином, невиконанням навчального плану. Організаційні, методичні та рекламні заходи забезпечують формування та збереження якісного складу контингенту учнів, що відповідає акредитаційним умовам.

3. Зміст підготовки фахівців

Навчально-виховний процес у Центрі регламентується законом України «Про вищу освіту», відповідними діючими нормативно-директивними документами Міністерства освіти та науки України і базується на узгоджених та затверджених у встановленому порядку освітньо-кваліфікаційній характеристиці, освітньо-професійній програмі та навчальному плані напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» на рівні, що відповідає і забезпечує підготовку фахівців за освітньо - кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста.

Підготовка зі спеціальності проводиться за навчальним планом, складеним з урахуванням державних стандартів. Найбільшу частину в навчальних планах займають професійно-орієнтовані дисципліни, тобто ті дисципліни, знання, вміння та навички, з яких покладено в основу майбутньої практичної діяльності випускника і забезпечують вимоги кваліфікаційної характеристики. До навчального плану введені також найважливіші для даної спеціальності дисципліни гуманітарного та соціально-економічного, математичного та природничо-наукового циклів.

Центр здійснює підготовку техніків-технологів з технології харчування на рівні, що відповідає сучасним вимогам і забезпечує підготовку фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста.

Голова експертної комісії:  Л.П. Холодний

Освітньо-кваліфікаційна характеристика (ОКХ) підготовки молодшого спеціаліста зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» є державним нормативним документом, у якому узагальнюється зміст освіти, тобто відображаються цілі освітньої та професійної підготовки, визначається місце фахівця в структурі виробництва, держави і вимоги до його компетентності, інших соціально важливих властивостей та якостей.

Освітньо-професійна програма (ОПП) є державним нормативним документом, в якому визначається нормативний зміст навчання, встановлюються вимоги до змісту, обсягу та рівня освітньої та професійної підготовки фахівця відповідного освітньо-кваліфікаційного рівня певної спеціальності, цей стандарт є складовою галузевої компоненти державних стандартів вищої освіти.

У розрізі ступеневої професійної освіти в Центрі на базі підготовки робітничих спеціальностей кращі за успішністю випускники відбираються на конкурсній основі у групи для підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія».

Нормативна база формування змісту освіти підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» відповідає вимогам і включає всі необхідні складові Державного стандарту і законодавчі акти освіти.

Навчальний план підготовки техніків-технологів з технології харчування затверджений директором Центру та погоджений з Міністерством освіти і науки України.

На підставі освітньо-професійних програм та освітньо-кваліфікаційних характеристик викладачами розроблені навчальні і робочі програми, які розглянуті на засіданні циклових та методичних комісій і затверджені заступником директора з навчально-методичної роботи.

Обсяг самостійної роботи учнів у навчальному плані передбачений не менше 1/3 загального обсягу навчального часу учнів, відведеного для вивчення конкретної дисципліни. Використовуються комп'ютерні класи та лабораторії Intranet як консультаційна база для забезпечення самостійної роботи учнів.

Висновок: Експертна комісія встановила, що зміст підготовки фахівців напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія» відповідає державним вимогам з акредитації, викладання навчальних планів здійснюється за графіком навчального процесу у визначені ним терміни повністю.

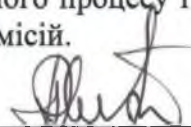
4. Організаційне та науково-методичне забезпечення навчально-виховного процесу

Навчально-виховний процес у Центрі регламентований нормативними документами: Державною національною програмою «Освіта (Україна ХХІ століття)», законами України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про мови», Положенням про організацію навчального процесу в Центрі у групах підготовки молодших спеціалістів, наказами МОН України та Постановами Кабінету Міністрів України, освітньо-кваліфікаційною характеристикою, освітньо-професійною програмою підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», навчальним планом, програмами навчальних дисциплін.

Загальне керівництво навчальним закладом здійснює директор та його заступники. Розклад занять, екзаменів та консультацій розробляється кожного семестру. Навчальний процес у Центрі здійснюється за такими формами: навчальні заняття, виконання індивідуальних завдань, самостійна робота, практичне навчання, контрольні заходи. Контроль за навчально-виховним процесом здійснюється керівництвом навчального закладу за єдиним планом внутрішнього контролю. Засідання педагогічної ради проводиться згідно з планом раз на два місяці. Для детального обговорення питань навчально-виховного процесу, аналізу успішності учнів діють методичні та циклові комісії, ці питання при необхідності виносяться на оперативній нараді при директорові Центру, які проводяться щотижня.

З метою організації навчального процесу і методичної роботи в навчальному закладі діє шість методичних (циклових) комісій.

Голова експертної комісії: _____



Л.П. Холодний

Робота методичних (циклових) комісій планується на рік. Планування та облік роботи методичних (циклових) комісій проводиться відповідно до єдиних вимог.

У навчальному закладі створено Інформаційно-науковий центр, у якому проходять педагогічні читання, обмін досвідом викладачів, робота з молодими викладачами. Значна увага приділяється комплексно-методичному забезпеченню дисциплін.

План і програми підготовки фахівців спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» відповідають освітньо-професійній та освітньо-кваліфікаційній характеристикам. У них враховані вимоги держави, регіону, промислових підприємств, організацій, де після закінчення Центру передбачається працевлаштування майбутніх молодших спеціалістів, вони щорічно коригуються, розглядаються на засіданнях циклової комісії, затверджуються заступником директора з навчально-методичної роботи.

Інструктивний та дидактичний матеріал лабораторно-практичних робіт відповідає чинним програмам і цілком забезпечує навчальний процес.

Планування педагогічного навантаження та робочого часу викладачів подано у плановому та розподіленому навантаженні, в індивідуальних планах викладачів. Середнє навантаження викладача складає 700 годин на навчальний рік.

Виконання педагогічного навантаження та робочого часу викладачів контролюється заступником директора з навчально-методичної роботи.

Усі дисципліни навчального плану спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» забезпечені навчально-методичними комплексами, які включають :

- навчальні і робочі програми з усіх дисциплін, передбачених навчальним планом ;
- плани семінарських, практичних та лабораторних занять, завдань для самостійних робіт студентів;
- методичні вказівки і тематика контрольних робіт;
- програми та методичні рекомендації з усіх видів практики, наскрізна програма практики, визначені та затверджені бази практики;
- критерії оцінювання знань учнів;
- тексти лекцій, опорні конспекти;
- методичні вказівки для виконання курсового проекту;
- програма державної атестації учнів.

Комісією перевірено та встановлено їх наявність у повному обсязі.

За змістом робочі програми відповідають сучасному стану і перспективного розвитку науки і технологій, впроваджуються передові досягнення і тенденції їх розвитку. Навчальні плани передбачають безперервну фундаментальну, загально-інженерну, спеціальну, екологічну і гуманітарну підготовку.

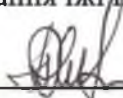
Учні набувають достатніх навичок у практичній роботі на комп'ютерах, уміють розв'язувати завдання з використанням сучасних пакетів прикладних програм: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Power Point, Paint, Auto Cad, Компас.

У Центрі достатня увага приділяється змісту і організації практичного навчання учнів. Практичне навчання проводиться систематично й логічно послідовно, з урахуванням ступеневої професійної освіти за інтегрованими навчальними планами, що суттєво впливає на якість практичної підготовки майбутніх механіків. Сумарний час, відведений для практичної підготовки за умови ступеневої професійної освіти, складає 39 тижнів, з них – 6 тижнів складає технологічна і 3 тижні переддипломна практики.

У Центрі на основі «Положення про проведення практики учнів вищих навчальних закладів України» (затверджене наказом Міністерства освіти України від 8 квітня 1993 р. №93) розроблено власну концепцію практичної підготовки учнів. Регламент та тривалість технологічної та переддипломної практик наведено у навчальному плані. Кожен вид практики проводиться згідно з розробленими програмами практики. В них вказано завдання практики, подано вимоги та терміни цих завдань.

Навчальна програма з технологічної практики закріплює та поглиблює знання з фахових дисциплін, передбачає формування навичок та умінь не тільки високопрофесійного виконання робіт з технології приготування їжі на підприємствах харчування різних форм

Голова експертної комісії:



Л.П. Холодний

власності, а й уміння самостійно вирішувати організаційні питання на різних дільницях.

Вивчається структура підприємства, склад виробничих дільниць, організація робочих місць відповідності до технологічного процесу.

Планом проведення технологічної практики передбачається робота учнів на посаді кухаря п'ятого розряду, техніка-технолога з технології харчування та ін. Передбачено виробничі екскурсії, узагальнення та оформлення матеріалів технологічної практики. Термін проходження технологічної практики – 6 тижнів, практика проводиться у шостому семестрі згідно з інтегрованим навчальним планом.

На четвертому курсі, в сьомому семестрі, перед Державною атестацією (комплексним кваліфікаційним іспитом) проводиться переддипломна практика, термін якої три тижні. Завданням переддипломної практики є вивчення виробничо-матеріальної бази підприємства, робота в якості дублера, помічника або виконавця роботи техніка-технолога з технології харчування, кухаря п'ятого розряду. При проходженні переддипломної практики збирається матеріал про структуру підприємств, виробничі показники, проводиться систематизація та оформлення навчальної документації. Поглиблення практичного спрямування підготовки фахівців забезпечується також виконанням курсових проектів.

Всі види практик завершуються підготовкою заключних звітів та їх захистом на циклової комісії. З метою якісного проведення технологічної та переддипломної практик, з підприємствами міста заключаються відповідні договори на весь час навчання, що має на меті також подальше працевлаштування випускників на цих підприємствах.

Технологічна та переддипломна практика проводяться на підставі договорів, які Центр укладає з підприємствами м. Кривий Ріг різних організаційно-правових норм: Харчук Н.Ю., ФОП Семиволос. Семиволос О.О., ТОВ Либідь ЛТД. Дробот В.О., ФОП Мельникова М.І., ТОВ «ТЕМПЛАР». Чічкан М.О., СПД Юрченко Л.В., кафе «Закуток», ФОП Рибаківа Т.І., кафе «Золотий Кубок», ФОП Храмова М.В., ФОП Шевченко С.А., кафе «Берізка», СПД Омельченко О.В., ФОП Польщина О.М., ПП «Альмар», кафе «Іскорка» Бригинець І.Ю., ТОВ «Есперанто» кафе «Клубничка» Самоніна В.А., СПД Маслової С.Б., ТОВ «Кондитерпром-КР» Вісич В.М., ФОП Рева І.В., кафе «Бегемот», МАО ДАЗО, кафе «Чайка» та ін.

Учні спеціальності демонструють свої знання, вміння та навички за фахом на достатньому рівні, легко та швидко знайомляться та засвоюють специфіку технологічного процесу та обладнання конкретного підприємства.

Експертна комісія встановила, що виконання навчальних планів здійснюється згідно з програмами навчального процесу у визначені ним терміни повністю.

Для вивчення рівня педагогічної майстерності, а також діяльності викладачів, застосовуються необхідні заходи впливу і коригування організації навчально-виховного процесу. В Центрі систематично здійснюється контроль за ходом навчально-виховного процесу. З метою контролю знань та умінь учнів використовується поточний та підсумковий контроль.

Контроль навчального процесу за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» здійснюється директором Центру, його заступниками, методистами, головою циклової комісії.

Робочий навчальний план і робочі навчальні програми дисциплін, в цілому виконуються.

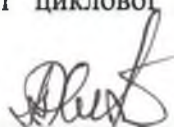
Координацію роботи по плануванню, методичному забезпеченню навчально-виховного процесу, підвищенню кваліфікації, атестації педагогічних працівників Центру здійснює заступник директора з навчально-методичної роботи та методичний кабінет Центру.

У Центрі є організаційна та розпорядча документація: графік навчального процесу, розклад занять, плани роботи педагогічної, методичної та циклової комісій, виховної роботи, керівників гуртків тощо. Вся документація затверджена в установленому порядку.

Педагогічна рада розглядає актуальні питання з організації та проведення навчально-виховного процесу, поліпшення його ефективності й методичного забезпечення.

Курсовий проект виконується у відповідності до навчального плану. Теми курсових проектів розглядаються на засіданні циклової комісії і затверджуються наказом по навчальному закладу

Голова експертної комісії: _____



Л.П. Холодний

Для якісного виконання курсового проекту викладачами Центру розроблені методичні рекомендації.

Учні, які навчаються за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» забезпечені навчальною літературою і методичними посібниками у достатній кількості.

Висновок: Експертна комісія констатує, що стан організаційного та навчально-методичного забезпечення навчально-виховного процесу у Центрі дозволяє проводити підготовку спеціалістів за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст», використовуються сучасні технології – DVD- диски, мультимедійні технології, можливості Інтернету, що дозволяє формувати загальнонаукові та професійні компетенції.

5. Кадрове забезпечення навчально-виховного процесу.

Експертною комісією, після перегляду первинних документів відділу кадрів Центру, перевірено достовірність наведеної в матеріалах самоаналізу інформації щодо якісного складу педагогічного персоналу циклової комісії Центру, які забезпечують навчальний процес на спеціальності, що акредитується.

Аналіз перевірених документів показав, що підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» забезпечують викладачі циклової комісії спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», гуманітарних та суспільних дисциплін.

Навчально-виховний процес зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» забезпечують 18 викладачів, із них:

- штатні викладачі – 16 осіб (88,88%);
- спеціалісти вищої категорії – 11 осіб (61,11%);
- спеціалісти першої категорії – 3 особи (16,67%);
- спеціалісти другої категорії – 2 особи (11,11%);
- спеціалісти – 2 особи (11,11%).

За сумісництвом працюють 2 викладачі:

- спеціаліст вищої категорії, кандидат наук – 1 особа (5,56%);
- спеціаліст другої категорії – 1 особа (5,56%).

Кількість викладачів із вищою та першою категоріями становить 14 осіб (77,78%), крім того, 4 викладачі мають звання «викладач-методист», два - кандидати наук.

Фахову підготовку зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» забезпечує циклова комісія, яка складається із 4 осіб, із них:

- штатні викладачі - 4 особи (100 %).

Співвідношення викладачів із різними кваліфікаційними категоріями:

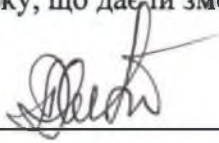
- вища категорія – 3 особи (75%);
- перша категорія - 1 особа (25%).

Голова циклової комісії харчового виробництва Букреєва І.О. закінчила у 1982 році Криворізький технікум громадського харчування за спеціальністю «Технологія приготування їжі», одержала кваліфікацію техника-технолога, у 2007 році закінчила Донецький державний університет економіки і торгівлі ім. Туган-Барановського зі спеціальності «Технологія харчування», одержала кваліфікацію інженер-технолог.

Свою трудову діяльність почала у 1978 році кондитером їдальні ВРС заводу «Криворіжсталь». Після закінчення технікуму у 1982 році, працювала майстром виробничого навчання у ПТНЗ, завідувала їдальнями, з 2005 року працює в Центрі на посаді викладача спецтехнологій.

У групах підготовки молодших спеціалістів викладає технологію виробництва кулінарної продукції, процеси та апарати харчового виробництва, організацію виробництва у закладах ресторанного господарства та організацію обслуговування у закладах ресторанного господарства.

Букреєва І.О. має великий досвід практичної роботи на підприємствах громадського харчування, якісну теоретичну підготовку, що дає їй змогу знаходити спільну мову з учнями,

Голова експертної комісії:  Л.П. Холодний

розвивати у них зацікавленість в набутті професійних знань. Букреева І.О. - спеціаліст вищої категорії.

Підвищення кваліфікації педагогічного персоналу, який забезпечує навчальний процес зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» здійснюється відповідно до планів з цього напрямку роботи. Згідно з акредитаційними вимогами всі викладачі протягом 5 років пройшли підвищення кваліфікації (Білоцерковський інститут післядипломної освіти ІІІ, Полтавський університет економіки і торгівлі, Дніпропетровський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти).

Отримані під час підвищення кваліфікації знання використано у навчальному процесі при проведенні аудиторних занять, а також для розробки навчально-методичного забезпечення дисциплін.

Педагогічними кадрами спеціальність укомплектована на 100 %. Плинність кадрів відсутня. Якісний склад педагогічних кадрів дозволяє здійснювати підготовку фахівців відповідно до вимог навчального плану та Галузевого стандарту підготовки молодших спеціалістів, сучасного виробництва.

В цілому кадрове забезпечення навчально-виховного процесу відповідає необхідним акредитаційним вимогам.

Висновок: Якісний склад викладачів дозволяє здійснювати підготовку фахівців відповідно до вимог навчального плану, освітньо-професійної програми, освітньо-кваліфікаційної характеристики, сучасного виробництва. Кадрове забезпечення відповідає вимогам навчально-виховного процесу. Викладацький склад характеризується високим рівнем кваліфікації і забезпечує якісну підготовку фахівців зі спеціальності.

6. Матеріально-технічне забезпечення навчально-виховного процесу.

Міжрегіональний центр професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців розташований в шести корпусах, загальною площею 23417 м. кв., з них навчальна площа - 13584 м. кв.

Для забезпечення кваліфікованої підготовки фахівців зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» створена база, яка включає 14 навчальних кабінетів, 6 лабораторій, загальна площа яких 1366,4 м. кв., де розташовано 1980 одиниць спеціального обладнання, стендів, інструментів та ін.

Центр має три бібліотеки загальною площею 836 м² обсяг фондів навчальної, наукової літератури – 44289 примірників.

Для самопідготовки учнів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» бібліотечний фонд ЦЕНТР має 3678 примірники підручників та посібників.

Центр передплачує періодичні видання «Харчовик», «С нами легко на кухню», «Охорона праці».

Загальна кількість комп'ютерів у Центрі складає 76 одиниць, які розташовані у 6 аудиторіях загальною площею 459,3 м², на 100 учнів денної форми навчання припадає 7,3 комп'ютерів. Центр підключений до мережі Internet, має власну локальну мережу Intranet, впроваджуються елементи дистанційної освіти. У навчальному процесі використовується операційна система Windows XP, OS Linux, пакет Microsoft Office (Word Excel Power Point Access), «1С: Бухгалтерія».

Під час самостійного опрацювання тем учні користуються комп'ютерною технікою, де на електронних носіях записані лекції, питання для самоконтролю, навчальні програми. З предметів спеціального циклу розроблено електронні посібники.

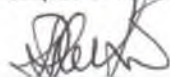
Циклова комісія має в своєму розпорядженні 15 ПК, якими користуються учні під час індивідуальної роботи і мають вихід в міжнародну мережу INTERNET. В розпорядженні також знаходиться ксерокопіювальна техніка.

Санітарний стан аудиторного фонду задовільний.

Для проживання учнів є гуртожиток на 600 місць, забезпеченість учнів гуртожитком – 100%.

Для занять і відпочинку учнів, співробітників Центру має стадіон, футбольне поле площею 6000 м. кв., хокейну коробку площею 2400 м. кв. та тенісний корт площею

Голова експертної комісії: _____



Л.П. Холодний

1800 м. кв., чотири спортивні зали площею 294 м. кв., 172 м. кв., 75 м. кв. та 268 м. кв.

У Центрі працюють чотири їдальні площею 294 м. кв., 31 м. кв., 226 м. кв. та 210 м. кв. на 500 посадкових місць. Центр є власником цих споруд, що підтверджується актами прийому цих будівель та землекористування (лист Міністерства освіти і науки України від 07.08.2013р. №1/11-12738, Державні акти на право постійного користування земельними ділянками серії ЯЯ №054896 та №054897, видані управлінням Держкомзему в м. Кривий Ріг Дніпропетровської області 18.12.2012р.).

Всі кабінети, навчальні класи, лабораторії та майстерні оформлені відповідно до Закону України «Про мови». Оформлення відповідає їх профілю, естетичним та санітарно-гігієнічним нормам. Всі споруди знаходяться у належному стані. Санітарно-технічні умови кабінетів та лабораторій відповідають вимогам стандартів державної освіти, Законам України «Про охорону праці», «Про охорону здоров'я». Випадків порушення техніки безпеки і травм не зафіксовано.

У процесі навчання за договорами про співробітництво використовується матеріальна база зовнішніх організацій.

На кожен кабінет і лабораторію є технічний паспорт, у якому вказано перелік типового обладнання, методичне забезпечення.

Висновок: Матеріальна база Центру відповідає вимогам Положення про навчальний заклад, площа навчальних приміщень, обладнання кабінетів та майстерень цілком відповідає чинним нормам з урахуванням функціонального призначення. Приміщення, які використовуються, є власністю Центру, що дозволяє здійснювати підготовку фахівців на належному рівні за першим рівнем акредитації.

7. Якість підготовки і використання випускників.

7.1. Показники успішності

Освітня діяльність Центру з підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» здійснюється у повній відповідальності до навчального плану.

Експертні контрольні роботи були передбачені з 6 дисциплін, що входять до складу всіх циклів підготовки молодших спеціалістів. Роботи виконували учні 4 курсу.

Результати виконання експертних контрольних робіт такі:

- з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки (історія України, українська мова (за професійним спрямуванням): абсолютна успішність – 95,66%; якість – 65,22%;

- з циклу математичної, природничо-наукової підготовки (вища математика, процеси та апарати харчового виробництва): успішність – 97,83%; якість – 67,4%;

- з циклу професійної та практичної підготовки: (устаткування закладів ресторанного господарства, основи стандартизації та контролю якості харчової продукції): успішність - 100%; якість – 63,05%.

Про рівень соціально-гуманітарної, фундаментальної і професійно-орієнтованої підготовки учнів свідчать результати виконання експертних контрольних робіт учнями спеціальностей 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» приведені в таблиці 7.1.

Висновок: Експертна комісія вважає, що показники успішності за наслідками виконання експертних контрольних робіт з кожного циклу дисциплін відповідають критеріям щодо акредитації підготовки спеціалістів рівня «молодший спеціаліст».

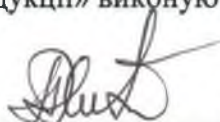
7.2. Якість виконання курсових проектів

Комісія проаналізувала якість виконання курсових проектів з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» за 7 семестр 4 курсу групи №2011/17 у кількості 23 проекти.

Курсовий проект є завершальним етапом навчання і ставить за мету закріплення, поглиблення і систематизацію знань учнів.

Згідно з навчальним планом підготовки молодших спеціалістів учнів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» виконують курсові проекти з дисципліни «

Голова експертної комісії: _____



Л.П. Холодний

Організація виробництва в закладах ресторанного господарства». Тематика курсових проектів відповідає змісту навчальних програм з дисципліни та спрямована на формування в учнів практичних навичок і вмінь, які передбачені освітньо-професійною програмою підготовки молодшого спеціаліста даної спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції». На допомогу учням викладачами циклової комісії розроблені методичні рекомендації. Необхідна навчальна і довідкова література є в бібліотеці Центру в достатній кількості.

Окремі розділи курсового проекту виконуються з використанням прикладних програм на комп'ютерній техніці. Показники виконання курсового проекту з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства» такі: успішність - 100% якість - 100%.

Теми курсового проектування розроблені згідно з навчальною програмою і затверджені на засіданні циклової комісії.

Актуальність тем курсових проектів та їх практична спрямованість дає можливість використання при будівництві нових підприємств харчового виробництва. Завдання видані індивідуально на розроблених стандартних бланках.

Захист проектів проводиться комісією, яка затверджується наказом по Центру згідно із затвердженим графіком.

Рівень виконання курсових проектів дає змогу вдосконалювати вміння і навички, якими, відповідно до кваліфікаційних характеристик, повинні володіти випускники.

Аналіз результатів курсового проектування розглядається на засіданнях циклової комісії.

Висновок: Комісія констатує, що курсові проекти виконуються на актуальні теми. Тематика курсових проектів актуалізується кожен рік, об'єктивність оцінки знань комісією по захисту курсових проектів не визиває сумнівів. Розбіжність між оцінками, виставленими на захисті, і оцінками експертів свідчить про високий рівень вимог до виконання курсових проектів з боку керівників проектів. Комісія рекомендує передбачити виконання курсових проектів в електронному вигляді.

7.3. Якість звітів про проходження практик.

В акредитаційній справі аналіз звітів про практику не наведено, але в Центрі проводиться системна робота з організації проведення і підведення підсумків практичної підготовки учнів.

Комісія встановила, що практика учнів проводиться відповідно до чинних навчальних планів і включає такі види: технологічну та переддипломну (на II ступені – виробниче навчання, виробнича практика).

Технологічна та переддипломна практики формують молодших спеціалістів. Учні дублюють посадові місця кухаря-бригадира, завідуючого виробництвом, техника-технолога з технології харчування.

Підсумки кожної практики обговорюються на засіданнях циклової комісії, а загальні підсумки - на засіданнях педради Центру.

Абсолютний показник успішності з навчальної практики становить 100%.

Щорічно в Центрі проводяться конкурси професійної майстерності учнів, що дає можливість розширити світогляд щодо майбутньої професії.

Результатом проходження технологічної та переддипломних практик є написання звіту. Керівництво практикою здійснюють викладачі спецдисциплін. Захист звітів з практики приймають викладачі циклової комісії. При перевірці експертною комісією перевірено звіти за останній рік із розрахунку 20% від загальної кількості практикантів-учнів.

Висновок: Комісія констатує про відповідний рівень організації практичної підготовки учнів Центру.

7.4. Якість державної атестації

Голова експертної комісії: _____



Л.П. Холодний

Державний іспит учні склали відповідно до навчального плану у вигляді комплексного кваліфікаційного іспиту з дисциплін: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Устаткування в закладах ресторанного господарства», «Економіка підприємств різних типів», «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», «Основи охорони праці».

Білеті складені згідно з діючими програмами, розглянуті на засіданні циклової комісії, затверджені заступником директора з навчальної роботи.

Екзамен приймає Державна екзаменаційна комісія.

Висновок: Експертна комісія констатує, що система формування ДЕК і Державного контролю за підготовкою техніків-технологів з технології харчування і свідчить про належний рівень фахової підготовки учнів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

7.5. Працевлаштування студентів.

На виконання Постанови кабінету Міністрів України від 22.08.1996 року №192 «Про порядок працевлаштування випускників вищих навчальних закладів, підготовка яких здійснювалась за державним замовленням» та наказу Міністра освіти України від 12.06.1996 року №299 «Про виконання постанови кабінету Міністра України» від 22.06.1996 р. №922 у Центрі розроблені заходи щодо організації працевлаштування. За виконанням заходів здійснюється постійний контроль. У Центрі організована система взаємозв'язків з державними і приватними підприємствами, центрами зайнятості з працевлаштування населення. Результати працевлаштування свідчать про стабільний інтерес до випускників Центру з боку закладів ресторанного господарства м. Кривого Рогу та регіону. Відсоток випускників, які протягом трьох років роботи після закінчення Центру займають первинні посади за фахом становить біля 70%. Комісія вказує на недостатність висвітлення роботи з працевлаштування в акредитаційній справі.

Висновок: На підставі аналізу працевлаштування випускників експертна комісія констатує системну і плідну роботу працівників Центру по працевлаштуванню. Результати аналізу якості підготовки та використання випускників за спеціальністю, що акредитується, свідчать про відповідність вимогам Міністерства освіти і науки України для вищих навчальних закладів I рівня акредитації.

8. Перелік зауважень контролюючих органів та заходи з їх усунення.

8.1. Перевірка Державною інспекцією України у Дніпропетровській області (акт №850-21/57 від 19.04.2013р.) Міжрегіонального центру професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців засвідчила, що навчальний заклад у своїй освітній діяльності дотримується умов щодо виконання обсягів ліцензійного прийому учнів як по Центру, так і в розрізі підготовки зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), а також якості підготовки фахівців. З цього приводу немає зауважень контролюючих органів. Також немає претензій юридичних і фізичних осіб до освітньої діяльності Центру із заявленої до акредитації спеціальності за період підготовки фахівців.

8.2. В процесі ліцензування у 2014 році експертна комісія зробила такі зауваження, які не входять до складу обов'язкових, але дозволять поліпшити якість підготовки фахівців:

- продовжити роботи щодо удосконалення та зміцнення матеріально-технічної бази підготовки фахівців з вказаної спеціальності;
- створити умови для викладачів спеціальних дисциплін щодо своєчасного підвищення рівня професійної підготовки та стажування на сучасних підприємствах ресторанного господарства, оволодіння сучасними комп'ютерними програмами;
- доопрацювати методичні рекомендації для виконання курсових проектів з дисципліни «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», урізноманітнити їх тематику з урахуванням сучасних тенденцій розвитку закладів ресторанного господарства;
- постійно поповнювати бібліотечний фонд сучасними навчальними посібниками з фахових дисциплін, електронними засобами навчання, періодичними фаховими виданнями;

Голова експертної комісії: _____ Л.П. Холодний

- організувати профорієнтаційну роботу серед випускників ПТНЗ, шкіл та інших навчальних закладів щодо залучення до навчання за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

Зауваження експертної комісії прийняті до уваги. На час проведення акредитаційної експертизи після ліцензування (2014 рік) спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» було проведено такі заходи:

- з метою зміцнення матеріальної бази підготовки фахівців навчальним закладом були придбані наочні та роздаткові матеріали у кількості близько 120 найменувань, а також заплановано розширення комп'ютерної бази за рахунок бюджетних надходжень та спонсорів;
- викладачі спецдисциплін своєчасно підвищують рівень професійної підготовки за перспективним планом підвищення кваліфікації кожні п'ять років у Дніпропетровському обласному інституті післядипломної педагогічної освіти, Білоцерківському інституті післядипломної освіти ІПП, а також на сучасних підприємствах ресторанного господарства м. Кривого Рогу, у Центрі створені всі умови для оволодіння сучасними комп'ютерними програмами;
- удосконалення методичних рекомендацій для виконання курсових проектів, проводиться з точки зору осучаснення тем, під час роботи над курсовими проектами використовуються інформаційно-довідникові системи, за допомогою яких учні мають можливість стежити за сучасними тенденціями в харчовому виробництві, самостійна робота учнів посилюється вивченням електронних посібників для самоосвіти, які носять інформативний характер та супроводжуються питаннями для самоперевірки і тестовими завданнями;
- бібліотечний фонд постійно поновлюється навчальною літературою останніх років, електронними засобами навчання;
- профорієнтаційна робота розпочинається з бесід викладачів із учнями шкіл, гімназій, ліцеїв міста та регіону; проводиться профорієнтаційна робота в групах підготовки кваліфікованих робітників у Центрі зі спеціальності «Кухар»; до навчання в групах підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності «Виробництво харчової продукції» запрошують учнів з високими показниками у навчанні, які усвідомлено відносяться до вибору своєї майбутньої професії, все це сприяє високому рівню підготовки фахівців техніків-технологів з технології харчування.

9. Загальний висновок експертів.

На підставі результатів проведення акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» у Міжрегіональному центрі професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців м. Кривого Рогу Дніпропетровської області експертна комісія констатує, що освітня діяльність Центра з підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» відповідає встановленим вимогам і забезпечує державну гарантію якості вищої освіти.

Комісія відзначає, що стан формування контингенту учнів дозволяє провести необхідний прийом на перший курс з числа абітурієнтів і забезпечити конкурс серед вступників.

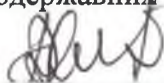
Комісія встановила, що організаційні, методичні та рекламні заходи забезпечують формування якісного складу учнів для підготовки фахівців зі спеціальності, що акредитується. Планування, організація та навчально-методичне забезпечення навчального процесу забезпечують якісну підготовку фахівців за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

Комісія підтверджує, що кадровий склад та практичний досвід педагогічного колективу забезпечують якісну підготовку учнів.

Матеріально-технічна база, інформаційне забезпечення навчального процесу в Центрі забезпечують якісну підготовку і відповідають вимогам акредитації.

Комісія прийшла до висновку, що система виховної роботи базується на загальнолюдських цінностях та загальнодержавних інтересах України, належної культури

Голова експертної комісії: _____



Л.П. Холодний

поведінки та доброзичливих взаємовідносинах викладачів, співробітників та учнів, налагодження між ними стосунків у межах етичних норм.


Комісія вважає за необхідне висловити зауваження, які не входять до складу обов'язкових і не впливають на якість підготовки фахівців, але дозволяють підвищити їх рівень підготовки.

Рекомендувати навчальному закладу;

- посилити професійно-орієнтаційну роботу шляхом організації днів Центру в школах та професійно - технічних навчальних закладах;
- передбачити підвищення кваліфікації викладачів спецдисциплін спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «Магістр»;
- поглибити роботу зі створення електронних засобів навчання з нормативних дисциплін;
- організувати підвищення кваліфікації педагогічного складу шляхом стажування у профільних ВНЗ України, а також за кордоном;
- організувати проведення тижнів циклових комісій;
- посилити роботу з підприємствами різних форм власності з працевлаштування випускників.

Експертна комісія на основі проведеного аналізу матеріально-технічного, навчально-методичного та кадрового забезпечення прийшла до висновку рекомендувати акредитувати спеціальність 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст у Міжрегіональному центрі професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців м. Кривого Рогу Дніпропетровської області з ліцензованим обсягом прийому по денному відділенню 30 осіб.

Голова комісії - доцент кафедри технологій харчових виробництв та ресторанного господарства Полтавського університету економіки і торгівлі, кандидат технічних наук



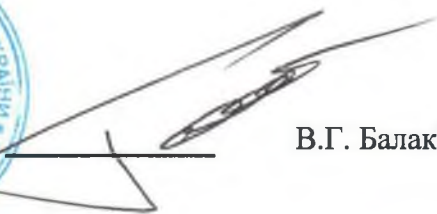
Л.П. Холодний

Член комісії - голова циклової комісії Полтавського коледжу харчових технологій Національного університету харчових технологій



Н.І. Надточій

«З експертними висновками ознайомлений»
Директор Міжрегіонального центру професійної перепідготовки звільнених у запас військовослужбовців



В.Г. Балакін