

ЕКСПЕРТНІ ВИСНОВКИ
акредитаційної експертизи підготовки фахівців
освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст»
за напрямом 0517 «Харчова промисловість та переробка
сільськогосподарської продукції»
за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».
у Державному навчальному закладі
«Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування»

На виконання наказу № 2046л від 18 грудня 2015 року Міністерства освіти і науки України відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 09.08.01 року № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах» комісія у складі:

голови експертної комісії: *Сильчук Тетяни Анатоліївни* - доцента кафедри технології харчування та ресторанного бізнесу Національного університету харчових технологій м. Київ, кандидата технічних наук, доцента;

експерта: *Чайки Віри Олександрівни* - завідувача механіко-технологічного відділення, викладача вищої категорії циклової комісії «Технологія харчових виробництв» Гусятинського коледжу Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя, кандидата біологічних наук у період з 22.12.2015р. по 24.12.2015р. розглянула подані матеріали та провела перевірку на місці діяльності Державного навчального закладу «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування» щодо підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» за напрямом 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції». У підсумку експертного оцінювання експертна комісія констатує: перелік матеріалів, обсяг та повнота акредитаційної справи відповідає встановленим вимогам.

1 Загальна характеристика навчального закладу

Повна назва навчального закладу Державний навчальний заклад «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування» (далі за текстом – ДНЗ «ОВПУТТХ»).

Юридична адреса навчального закладу:

65101 м. Одеса, вул. 25-ї Чапаєвської дивізії, буд. 6-А

Тел./ факс: (0482) 45-96-10.

e-mail: ovputtp@mail.ru.

Відомча підпорядкованість: Міністерство освіти і науки України.

Форма власності: державна.

Експертною комісією опрацьовано оригінали установчих та реєстраційних документів, діючу ліцензію на надання освітніх послуг, а також основні

Голова експертної комісії



Т.А. Сильчук

документи щодо організації навчального процесу, на підставі яких здійснюється освітня діяльність. Освітня діяльність училища здійснюється на підставі чинного законодавства України, наказів та інструктивних листів Міністерства освіти і науки України.

Державний навчальний заклад «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування» (надалі ДНЗ «ОВПУТТХ») є провідним професійно-технічним навчальним закладом Одеського регіону з підготовки фахівців для сфери торгівлі та ресторанного господарства.

Державний навчальний заклад «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування» (надалі ДНЗ «ОВПУТТХ») - це державний навчальний заклад 3-го атестаційного рівня, що підпорядкований Міністерству освіти і науки України, Департаменту освіти і науки Одеської обласної державної адміністрації і діє на підставі власного Статуту, затвердженому Міністерством освіти і науки України за № 1170 від 29.11.2010 року зі змінами від 29.06.2011 № 705, 09.10.2013 №1390, є юридичною особою, має самостійний баланс, розрахунковий рахунок, печатку зі своїм найменуванням.

ДНЗ «ОВПУТТХ» має філію у м. Білгород-Дністровську Одеської області, вул. Толбухіна, 83, тел. 3-34-11

Свою історію Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування починає із Школи Торгово-кулінарного учнівства Міністерства торгівлі СРСР, що була створена у 1924 році.

У 1976 році на базі торгово-кулінарного училища було створено два самостійні професійно-технічні навчальні заклади: торгове училище № 6 та кулінарне № 18.

На початку 1983 року на базі торгового училища № 6 розпочалося будівництво нового приміщення для училища, яке закінчено в лютому 1985 року за типовим проектом.

У 1992 році пройшла реорганізація двох навчальних закладів ПТУ - 18 і ПТУ - 6 у професійно-технічне училище № 54 торгово-кулінарного профілю, у якому було створено два відділення: торгове та кулінарне.

В училищі здійснюється організація навчально-виховного процесу по загальноосвітній підготовці, що надає можливість випускникам училища отримати робітничу професію і повну загальну середню освіту.

У 2002 року ПТУ-54 присвоєно статус Вищого професійного училища /наказ Міністерства освіти і науки України за № 1000-К від 13.12.2001 р./.

З метою приведення назви ВПУ-54 у відповідність до сучасних вимог і напрямів підготовки кваліфікованих кадрів ВПУ-54 згідно наказу Міністерства освіти і науки України № 425 від 01.07. 2003 р. змінило назву на "Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування" («ОВПУТТХ»).

Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування перейменовано на Державний професійно-технічний навчальний заклад «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування» на підставі наказу Міністерства освіти і науки України № 599 від 19.10.2005р.

Державний професійно-технічний навчальний заклад «Одеське вище

професійне училище торгівлі та технологій харчування» перейменовано на Державний навчальний заклад «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування» згідно наказу Міністерства освіти і науки України від 22.10.2010 року № 992.

ДНЗ «ОВПУТТХ» відповідно до рішення ДАК від 26.05.2010, протокол № 83 училище визнано атестованим до 2021 р.

З 2002 року училище почало здійснювати освітню діяльність, пов'язану з наданням послуг для здобуття вищої освіти за освітньо-кваліфікаційним рівнем «Молодший спеціаліст» з напрямом 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» спеціальність 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

Училище проводило акредитаційну експертизу щодо спроможності забезпечення якості освітніх послуг спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» у 2005/06 н.р., 2010/11 н.р.

На сучасному етапі Державний навчальний заклад "Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування" є державним закладом, який здійснює освітню діяльність, пов'язану з підготовкою кваліфікованих робітників з технологічно складних професій торгово-кулінарного профілю, молодших спеціалістів за напрямом 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» спеціальність 5.05170101 «Виробництво харчової продукції». Ліцензований обсяг підготовки робочих професій торгово-кулінарного профілю і молодших спеціалістів складає 595 осіб.

Повна загальна середня освіта є базою для навчання та професійної підготовки молодших спеціалістів з названої спеціальності і рівнем кваліфікації 4-5 кваліфікаційного розряду.

Фінансування училища у межах обсягів державного замовлення здійснюється за рахунок коштів державного бюджету України відповідно до ліцензійних обсягів.

Училище має свідоцтво на право власності (індексний номер 19709244, видане 28.03.2014 р.); має державний акт на право користування землею Б. № 031725 від 1983 р., затверджений Міністерством торгівлі, виданий управлінням торгівлі Одеського обласного виконкому м. Одеси.

Керівництво навчального закладу.

Директор училища Висоцька Людмила Євгенівна народилася 03 вересня 1952 року, має педагогічний стаж 30 років. Свою діяльність в якості директора училища розпочала з 2000 року. Освіта: вища, закінчила Київський інститут народного господарства ім. Д.С. Коротченка у 1978 р. за спеціальністю «Фінанси і кредит»; присвоєно кваліфікацію «Економіст»; Одеський державний університет ім.І.І.Мечникова, за спеціальністю «Українська мова та література» у 1993 р.; присвоєно кваліфікацію «Філолог, викладач української мови та літератури». Має науковий ступінь «кандидат педагогічних наук». Висоцька Л.Є. має вищу категорію і звання «викладач-методист». Нагороджена почесною грамотою Міністерства освіти і науки України; нагрудним знаком Міністерства освіти і науки України «Відмінник освіти України»; нагрудним знаком «А.С.Макаренко»;

медаллю «В пам'ять 1500-ліття Києва»; Почесною грамотою управління освіти і науки Одеської облдержадміністрації, Почесною грамотою міської Ради м. Одеса, Почесною грамотою Федерації профспілок Одеської області, грамотами, дипломами, подяками МОН України тощо.

Структурні підрозділи ДНЗ ОВПУТТХ.

Для забезпечення освітньої діяльності училище має:

- циклові комісії;
- методичний кабінет;
- навчальну частину;
- 19 навчальних кабінетів;
- 4 навчальних лабораторії;
- бібліотеку;
- читальну залу;
- актову залу;
- конференційну залу;
- спортивну залу;
- відділ кадрів, архів;
- медичний кабінет;
- господарську службу;
- музей;
- підсобні приміщення, які експлуатуються відповідно до вимог

охорони праці, правил пожежної безпеки і санітарно-гігієнічних норм.

Спеціальність 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» відповідає профілю навчального закладу. Підготовка молодших спеціалістів здійснюється на основі ліцензії Серія АВ № 586051, виданої 11.08.2011 МОН, молоді та спорту України, протокол № 88 рішення ДАК від 30.06.2011 року та свідоцтва про акредитацію Серія НД-І №1615183 виданого 11.08.2011 МОН, молоді та спорту України, протокол № 88 рішення ДАК від 30.06.2011 року.

Колектив училища усвідомлює, що пріоритетним завданням є підвищення якості професійної підготовки кваліфікованих робітників, її фундаменталізації та гнучкості, що зумовлено науково-технічним прогресом, широким впровадженням наукоємних інноваційних технологій.

У зв'язку з вищезазначеним колектив училища працює в інноваційному режимі. Інновації в училищі здійснюються по наступним напрямкам: інновації у змісті освіти; інновації в освітніх технологіях; інновації у виробничому навчанні; інновації у керуванні.

Участь педколективу училища у інноваційній діяльності реалізується через роботу експериментальних педагогічних майданчиків, створених на базі училища:

Експериментальний педагогічний майданчик Інституту професійно-технічної освіти НАПН України з теми «Педагогічні засади формування художньо-естетичної культури у процесі підготовки кваліфікованих робітників кулінарної сфери».

Результатом сумісної праці є розроблений навчальний курс «Творчість у

професії кулінара».

Регіональний експериментальний педагогічний майданчик в рамках українсько-грецького проекту «Tacis» "Розвиток системи професійного навчання на робочому місці", бенефіціарій якого є Мінпраці, партнер – МОН України.

Результат сумісної роботи – розроблені рекомендації щодо розвитку партнерства між навчальними закладами та підприємствами в сфері професійної освіти та професійного навчання кадрів на виробництві.

З метою забезпечення формування підприємницької компетентності в ДНЗ «ОВПУТТХ» забезпечувалась під керівництвом Інституту професійно-технічної освіти Національної академії педагогічних наук України дослідно-експериментальна робота щодо впровадження навчального курсу «Підприємницька діяльність», що надало можливість учням училища по спеціальності «Виробництво харчової продукції» забезпечити участь у всеукраїнському конкурсі «Власна справа» (III місце) та прийняти участь в проекті міжнародного студентського обміну «**Joker: my business, my identity**», що проводився під егідою проекту Erasmus+ та фінансувався з коштів Європейського Союзу. Участь у проекті проходила у форматі non-formal learning – неформальної освіти і передбачала спільну проектну діяльність, тренінги, коучинги, квести тощо. По завершенню проекту учні училища отримали Youthpass certificate – сертифікат, який визнаний у Європі, має важливе значення у працевлаштуванні, подальшому навчанні і розвитку.

З метою забезпечення фінансової грамотності учнів забезпечується під керівництвом Інституту модернізації змісту освіти дослідно-експериментальна робота по впровадженню навчального курсу «Фінансова грамотність».

На даному етапі училище забезпечує організацію дослідно-експериментальної роботи з теми: «Створення інформаційно-освітнього середовища для професійно-технічних навчальних закладів торгівлі та технологій харчування» і згідно з наказом МОН України № 424 від 09.04.2015 року на 2015-2017 роки училищу надано статус експериментального професійно-технічного навчального закладу Всеукраїнського рівня.

ДНЗ «ОВПУТТХ» у числі найкращих навчальних закладів регіону приймає участь у Всеукраїнських виставках освітніх інноваційних технологій у м. Києві.

Виконання програми розвитку ДНЗ «ОВПУТТХ» під керівництвом директора Висоцької Л.Є. забезпечило: результативність діяльності училища по якості навчальних досягнень учнів (учні-випускники працевлаштовані на 100%); по виконанню державного замовлення по прийому учнів на підготовку кваліфікованих робітників та молодших спеціалістів на 100%; по виконанню плану виробничої діяльності на 100%; по модернізації МТБ; по поповненню НМБ; впровадженню інноваційних педагогічних технологій; формуванню професійної компетентності; розвитку соціального партнерства.

Висновок: Акредитаційна справа містить всі необхідні матеріали, які оформлені згідно з чинними вимогами. Надані в розпорядження експертної комісії оригінали документів, що забезпечують правові основи освітньої діяльності ДНЗ «ОВПУТТХ» у підготовці молодших спеціалістів спеціальності

5.05170101 «Виробництво харчової продукції», галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції», є достовірними, їх застосування обґрунтовано.

2 Формування контингенту студентів

Підготовку кваліфікованих робітників училище проводить за державним замовленням відповідно до потреб регіону та вимог ринку праці в межах ліцензованого обсягу.

Прийом учнів на навчання ведеться приймальною комісією, призначеною наказом директора училища. Забезпечується прийом вступників в училище згідно Правил прийому в ДНЗ «ОВПУТТХ», Положенням про навчання в ДНЗ «ОВПУТТХ» на III ступені професійно-технічної освіти, розробленими училищем відповідно до Типових правил прийому до професійно-технічних навчальних закладів, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 14.05.2013 №499, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 29 травня 2013 року за № 823/23355; Положення про ступеневу професійно-технічну освіту, затвердженого Постановою Кабміну України від 03.06.1999 року, № 956 і узгоджені Департаментом освіти і науки Одеської обласної державної адміністрації, затвердженими на педагогічній раді училища.

Формування державного замовлення на підготовку молодших спеціалістів забезпечується відповідно до договорів в межах ліцензованого обсягу.

Комплектація навчальних груп здійснюється на основі базової загальної середньої освіти та повної загальної середньої освіти. Підготовка до набору розпочинається з профорієнтаційної роботи в ЗНЗ, через засоби масової інформації, а також шляхом підтримки зв'язків зі своїми випускниками за місцем їх роботи, що надає можливість вивчати і аналізувати тенденції соціально-економічного розвитку регіону та країни. Педагогічний колектив постійно шукає ефективні форми роботи з професійної орієнтації, результати цієї діяльності постійно обговорюються на педагогічних радах, загальних зборах колективу.

Широко залучаються роботодавці та соціальні партнери до підготовки робітничих кадрів та молодших спеціалістів. Щорічно укладаються угоди для проходження учнями виробничого навчання, технологічної та переддипломної практики між училищем та роботодавцями.

У зв'язку із зазначеним, виконання плану державного замовлення за останні 5 років та працевлаштування випускників училища складає 100%.

Навчальний рік в училищі розпочинається 1 вересня і завершується в терміни, встановлені навчальними планами.

Навчальне навантаження в училищі не перевищує 36 годин на тиждень. Тривалість уроку теоретичного навчання становить 1 академічну годину (45 хвилин).

Послідовність та кількість уроків теоретичного і виробничого навчання на кожний день, тиждень визначається розкладом занять, який складено окремо по курсам та групам згідно графіку навчального процесу, затвердженого директором

училища і узгодженого з підприємствами. Підготовка здійснюється за денною формою навчання.

Контингент ДНЗ «ОВПУТТХ» станом на 01.09.2015 складав 516 учнів, з них 80 осіб, які навчаються за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

Завдяки заходам щодо збереження контингенту студентів відсів студентів впродовж останніх трьох років був відсутнім.

Фінансування професійної підготовки кваліфікованих робітників, молодших спеціалістів, соціальний захист учнів училища у межах обсягу державного замовлення здійснюється на нормативній основі за рахунок коштів державного бюджету.

При організації прийому учнів адміністрація училища дотримується вимог основних нормативно-правових актів, а саме законів України «Про вищу освіту», наказу МОНУ «Про затвердження умов прийому до вищих навчальних закладів України», Правил прийому до ДНЗ «ОВПУТТХ» у відповідному році, Положення про відбіркову комісію.

Робота відбіркової комісії в училищі організована на належному рівні.

Журнали реєстрації заяв абітурієнтів пронумеровані, прошнуровані, скріплені печаткою і заповнені згідно вимог.

Показники формування та динаміка змін контингенту учнів ДНЗ «ОВПУТТХ» вказані в таблиці 3.2.1.

Таблиця 3.2.1

Показники формування контингенту учнів
ДНЗ «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування»
за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

№ п/п	Показник	Роки		
		2013 рік	2014 рік	2015 рік
1	2	3	4	5
1.	Ліцензований обсяг підготовки (осіб)	60	60	60
2.	Прийнято на навчання, всього (осіб)	40	40	40
	• денна форма	40	40	40
	• в т.ч. за держзамовленням:	40	40	40
	• заочна форма	-	-	-
	• в т.ч. за держзамовленням	-	-	-
	• нагороджених медалями, або тих, що отримали диплом з відзнакою	-	-	-
	• таких, які пройшли довгострокову підготовку і профорієнтацію	-	-	-
	• зарахованих на пільгових умовах;	-	-	-
	• з якими укладені договори на підготовку	-	-	-

Голова експертної комісії

Т.А. Сильчук

3.	Подано заяв на одне місце за формами навчання • денна; • інші форми навчання (вказати, за якою формою)	1,5	1,5	1,5
		1,5	1,5	1,5
4.	Конкурс абітурієнтів на місця держзамовлення • денна форма • інші форми навчання (вказати, за якою формою)	1,5	1,5	1,5
		1,5	1,5	1,5
5.	Кількість випускників ВНЗ I-II рівнів акредитації, прийнятих на скорочений термін навчання на • денну форму • інші форми (вказати, за якою формою)	-	-	-
		-	-	-
		-	-	-

Висновок: Проведений аналіз кількісних і якісних показників прийому, форм і методів профорієнтаційної роботи, заходів, спрямованих на збереження контингенту учнів, дозволяє стверджувати про наявні можливості училища здійснювати підготовку фахівців зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» за освітньо-кваліфікаційним рівнем «Молодший спеціаліст». Робота педагогічного колективу училища з питань формування контингенту учнів заслуговує позитивної оцінки. В цілому експертна комісія прийшла до висновку, що фактичний набір учнів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» за денною формою навчання відповідає ліцензійному обсягу та вимогам чинного законодавства.

3 Зміст підготовки фахівців спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

Підготовка молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» здійснюється відповідно до чинного законодавства.

Училище забезпечено освітньо-кваліфікаційними характеристиками, освітньо-професійними програмами та засобами діагностики якості вищої освіти.

На основі ОПП та ОКХ розроблено навчальний план підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», який затверджено МОН України. У навчальному плані визначено перелік та обсяг навчальних дисциплін, послідовність їх вивчення, конкретні форми проведення навчальних занять та дотримано співвідношення навчального часу між циклами підготовки.

Освітньо-професійна програма включає нормативні навчальні дисципліни.

Нормативні навчальні дисципліни складають наступні цикли:

- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки;
- цикл математично-природничої, наукової підготовки;

– цикл професійно-практичної підготовки.

Державна атестація спеціалістів проводиться у формі державної комплексної атестації. Питання безперервності, наступності та ступневості вирішується шляхом створення вертикалі навчання: перед навчанням учнів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», галузі знань 0517 «Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції» учні отримують робочу професію «Кухар. Кондитер».

Відповідно до вимог освітньо-професійної програми, освітньо-кваліфікаційної характеристики підготовки «молодшого спеціаліста» та державних стандартів професійно – технічної освіти за професіями «Кухар. Кондитер», у ДНЗ «ОВПУТТХ» розроблений, погоджений у встановленому порядку та затверджений інтегрований навчальний план. Планом передбачено термін навчання на основі базової загальної середньої освіти – 5,4 роки.

Для кожної дисципліни, яку передбачено навчальним планом, розроблено робочі навчальні програми, узгоджені з Одеської національною академією харчових технологій та роботодавцями.

Навчальний план складено у відповідності з рекомендаціями МОН України та варіативною частиною ОПП з тижневим навантаженням 36 годин. Графік навчального процесу достатньо обґрунтований. Дисципліни вивчаються у логічній послідовності, що сприяє реалізації міжпредметних зв'язків. Вивчення фахових дисциплін базується на знаннях, отриманих студентами при вивченні фундаментальних дисциплін.

Експертна комісія перевірила фактичне виконання навчального плану за денною формою навчання. На час перевірки екзамену і заліки, передбачені попередньою літньою сесією прийняті, що підтверджується оригіналами екзаменаційних відомостей, записами в навчальних журналах і залікових книжках та наявними роботами учнів.

Діючі навчальні програми з дисциплін розроблені викладачами та затверджені директором училища. Робочі навчальні програми містять критерії оцінювання знань учнів, які чітко обумовлюють умови виставлення оцінок. Зміни та доповнення до робочих навчальних програм розглядаються цикловими комісіями й затверджуються заступником директора з навчальної роботи. У робочих навчальних програмах вказується час самостійної роботи учнів, рекомендована література, методи контролю знань і навичок. Перевіркою встановлено наявність робочих навчальних програм зі всіх дисциплін згідно з робочим навчальним планом підготовки фахівців спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

Висновок: Експертна комісія відмічає, що зміст підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» відповідає акредитаційним вимогам і регламентується необхідною документацією, затвердженою в установленому порядку відповідно до галузевого стандарту та інших нормативних актів законодавства України з питань освіти.

4. Організаційне та методичне забезпечення навчального процесу

Навчально-методичне забезпечення підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю «Виробництво харчової продукції» спрямовано на розширення можливостей професійної самореалізації особистості, забезпечення загальноосвітньої, загальнокультурної та професійної підготовки спеціалістів.

Основними завданнями училища є:

- підготовка фахівців із спеціальною освітою, які мають необхідні теоретичні знання та практичні навички в обсягах, передбачених кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста;
- створення умов для соціального та професійного становлення, духовного розвитку, формування суспільно активної особистості.

Педагогічно спрямована на діагностичній основі організація роботи над єдиною науково-методичною проблемою «Самореалізація та самоствердження творчої особистості» дала можливість повніше використати досвід більшості педагогів, удосконалити їхню професійну майстерність, колективно та індивідуально опанувати відповідні досягнення педагогічної науки та впровадити їх у практику.

В організації науково-методичної роботи закладений принцип рефлексивного підходу до підвищення професійного рівня педагога. Практично це означає, що кожен викладач прагне до постійного самоаналізу своєї практики, вчиться управляти своєю діяльністю за своєю рідною рефлексивною технологією.

Вищим колегіальним органом ДНЗ «ОВПУТТХ», який координує питання навчально-виробничої, науково-методичної, виховної діяльності є Педагогічна рада. Робота педагогічної ради планується на основі результатів аналізу стану навчально-виховного процесу спрямована на усунення недоліків та забезпечення перспективи у подальшій організації навчально-виховного процесу.

Педагогічна рада працює згідно плану. Оформлена та ведеться книга протоколів педрад. За результатами засідань педрад надаються накази до училищу, розглядаються окремі питання на засіданнях методичних нарад та циклових комісіях.

Методична робота в училищі здійснюється цикловими комісіями. Для підготовки молодших спеціалістів з спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» створено три циклових комісії: природничо-математичної підготовки; гуманітарної та соціально-економічної підготовки; виробництва харчової продукції (випускова циклова комісія).

Робота циклових комісій спланована відповідно до річного плану роботи училища і передбачає: аналіз результатів педагогічної діяльності членів методичних комісії; стану комплексно-методичного забезпечення предметів і професій; вивчення та розповсюдження передового педагогічного досвіду; обмін досвідом; впровадження інноваційних педагогічних технологій навчання і виховання та ін.

На базі методичного кабінету працюють три динамічних методичних об'єднання: Школа вищої професійної майстерності «Формула успіху»; Школа

перспективного педагогічного досвіду «Пошук»; Школа молодого фахівця «Шлях до майстерності».

Викладачами циклових комісій створено комплекс навчально-методичного забезпечення для спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», який включає:

- навчальні програми;
- робочі програми;
- конспекти лекцій;
- критерії оцінювання знань студентів;
- завдання для самостійної роботи;
- плани семінарських занять;
- пакети комплексних контрольних робіт (ККР) для перевірки залишкових знань студентів;
- інструктивно - методичні матеріали для виконання практичних і лабораторних робіт;
- методичні рекомендації для виконання дипломних проєктів;
- методичні рекомендації для самостійної роботи студентів;
- екзаменаційні білети;
- програми всіх видів практик згідно навчального плану.

Викладачі постійно працюють над вдосконаленням методичних комплексів, доповнюючи їх новими методичними розробками із застосуванням активних методів навчання, ділових ігор, ситуаційних вправ. З метою кращої підготовки до занять, у бібліотеці коледжу учні мають можливість доступу до електронних варіантів методрозробок з усіх дисциплін, які читаються у закладі.

В училищі налагоджена система контролю за якістю знань учнів училища. Результати контролю якості знань доводяться до відома батьків учнів на батьківських зборах.

Практична підготовка учнів здійснюється у відповідності з «Типовою програмою практики», на основі якої розроблено наскрізну програму практики. На всі види практик згідно навчального плану розроблено робочі програми практик. Програми практик та завдання окремих видів практик відповідають змісту методичних рекомендацій, форм і методів контролю, вимогам до структури та змісту звітів, підвищення підсумків практики.

Аналіз якості перелічених документів свідчить, що методичне забезпечення практичної підготовки спеціалістів забезпечує формування у учнів практичних навичок професійної діяльності з обраного фаху.

Бібліотека обслуговує користувачів абонементу в читальному залі. У бібліотеці створені достатні умови для самостійної роботи студентів, використовується комп'ютерна техніка.

Бібліотечний фонд забезпечений підручниками з фундаментальних та спеціальних дисциплін, а також довідковою, періодичною та художньою літературою.

Контроль за навчально-виховним процесом здійснюється згідно з планами роботи педагогічної та методичної рад і планів роботи відділень. Матеріали

контролю обговорюються на засіданнях педагогічної та методичної рад і приймаються рішення по поліпшенню навчально-виховної роботи.

Учнівське самоврядування в коледжі здійснюється на рівні академічних груп. Учнівське самоврядування забезпечує захист прав та інтересів учнів і виконання ними обов'язків.

У навчально-виховному процесі використовуються електронні посібники та прикладні комп'ютерні програми, хоча забезпечення ними ще потребує вдосконалення.

Висновок: Під час проведення аналізу навчально-методичного забезпечення встановлено його достатній рівень і відповідність даним, наведеним у звіті про самоаналіз. Експертна комісія перевірила фактичну наявність та повноту робочих програм дисциплін навчального плану, їх структуру та зміст і відзначає, що організаційне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення навчального процесу у ДНЗ «ОВПУТТХ» відповідає встановленим вимогам і забезпечує якість підготовки молодших спеціалістів відповідно до Державних стандартів освіти.

5. Кадрове забезпечення підготовки фахівців спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

Освітня діяльність в ДНЗ «ОВПУТТХ» здійснюється під керівництвом директора Висоцької Л.Є.

В училищі станом на 01.09.2015 року загальна кількість працівників складає 85 особи, із яких:

- педагогічних працівників – 54 чол.
- ІТР – 14 чол.
- технічних працівників – 17 чол.

Підготовку фахівців спеціальності 5.03060101 «Організація виробництва» здійснюють 19 викладачів 3-х циклових комісій, з яких 2 – кандидати наук, які працюють за основним місцем роботи, 12- викладачів вищої категорії, з них 7 викладачів-методистів.

Випускова циклова комісія виробництва харчової продукції складається з 5 викладачів, які працюють за основним місцем роботи, усі вони є викладачами вищої категорії.

Голова циклової комісії Колосовська Наталія Сергіївна, викладач-вищої категорії, викладач-методист. Закінчила Київський торгово-економічний інститут у 1975 р за спеціальністю технологія і організація громадського харчування, інженер-технолог.

Експертна комісія перевірила відомості про викладачів, які забезпечують підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції», за наказами про їх зарахування на посаду, особовими справами, трудовими книжками.

Кількість працюючих працівників в училищі відповідає штатному розпису. За освітою та рівнем кваліфікації співробітники училища відповідають займаним посадам. На всіх працівників училища заведені особові справи та картки,

заповнені трудові книжки. Всі документи оформлені згідно чинного законодавства.

Всі працівники училища ознайомлені зі своїми посадовими обов'язками, які затверджені директором училища. В училищі ведуться книги наказів. Всі накази мають нумерацію одного календарного року. В книзі наказів «З кадрових питань» реєструються накази: про прийняття та звільнення працівників; про відрядження; про відпустку.

В училищі має місце незначна плинність кадрів. У 2014, 2015 роках звільнилось 11 осіб (у зв'язку з виходом на пенсію; за власним бажанням).

Всі педагогічні працівники мають відповідну вищу освіту.

Усі викладачі підвищили свою кваліфікацію за останні п'ять років. За результатами атестації визначається їх відповідність займаній посаді та рівень кваліфікації. Порядок та періодичність атестації встановлюється Міністерством освіти і науки України. Рішення атестаційної комісії є підставою для присвоєння педагогічному працівникові відповідної категорії чи звання.

За успіхи в навчально-виховному процесі учнів, активну участь в громадському житті училища для працівників застосовуються заохочення: нагородження Почесною грамотою, грамотою, подякою.

Атестацію, підвищення кваліфікації, стажування педагогічні працівники училища проходять згідно графіку.

Директор підвищення кваліфікації, як викладач проходила – в Одеському обласному інституті удосконалення вчителів, як керівник – в Центральному інституті післядипломної освіти у м. Києві.

Стажування педагогічні працівники училища проходять на престижних підприємствах торгівлі та ресторанного господарства м. Одеси.

На 01.09.2015р. стажування пройшли всі працюючі майстри виробничого навчання і викладачі професійно-теоретичної підготовки.

З метою оновлення, поповнення колективу кадрами адміністрація училища співпрацює з відділом кадрів Департаменту освіти і науки Одеської облдержадміністрації та міським центром зайнятості.

Висновок: Експертна комісія засвідчує, що якісний склад науково-педагогічного персоналу, який здійснює підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» відповідає акредитаційним вимогам. Педагогічний колектив спроможний виконувати навчально-методичну та наукову роботу, що забезпечує підготовку фахівців на рівні сучасних державних вимог. Підвищення кваліфікації викладацького складу за термінами та формами відповідає чинним вимогам.

6. Матеріально-технічне забезпечення навчального процесу спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

Для забезпечення освітньої діяльності по підготовці кваліфікаційних робітників по професіям, що підлягають атестації училище має 4 – поверховий навчально – лабораторний корпус загальною площею 5107,6 м².

Для забезпечення організації навчально-виховного процесу в училищі використовується 19 навчальних кабінетів із яких 9 професійної направленості та 4 лабораторії, що відповідає навчальним планам та програмам. Загальна площа навчальних кабінетів та лабораторій складає 2552,2 м². Площа на одного учня складає 4,9 м².

Зокрема, училище має в своєму розпорядженні:

- спортивний зал
- бібліотеку
- методичний кабінет
- актову залу
- конференційний зал
- музей
- медичний кабінет та ін.

Навчальні кабінети та лабораторії забезпечені всім необхідним, у відповідності до вимог програм, устаткуванням, приладами, макетами, моделями, муляжами, реактивами тощо.

Бібліотечний книжковий фонд коледжу складає 7410 підручників і 5090 примірників художньої літератури.

Коледж передплачує більше 30 періодичних видань, у тому числі десять фахових видань для спеціальності, що акредитується.

Забезпечення студентів підручниками відповідає нормативам.

Висновок Одеського міського Управління державної санітарно-епідеміологічної станції про обстеження матеріально-технічної бази, санітарно-технічного стану училища від 31 серпня 2015 року свідчать, що споруди і приміщення відповідають санітарним нормам і ДНЗ «ОВПУТТХ» може функціонувати як навчальний заклад.

Всі навчальні та навчально-виробничі приміщення відповідають вимогам охорони праці та пожежної безпеки, про що свідчать документи, оформлені відповідними органами.

Приміщення навчально-адміністративного корпусу знаходиться у власності ДНЗ «ОВПУТТХ». В розпорядженні учнів є актову залу, бібліотека з читальним залом, а також спортивна зала.

Училище має цілодобовий доступ до мережі Інтернет, власну локальну мережу, а також сайт в мережі Інтернет: www.ovputtpp.od.ua. Училище має 57 комп'ютерів, комплекси з мультимедійними програмами, що дозволяє організувати навчально-виховний процес відповідно до сучасних вимог.

Інформація про забезпечення навчальними площами та сукупний ліцензований обсяг прийому учнів, стан навчально-матеріальної бази приведені в таблицях.

Училище має санітарно-гігієнічний паспорт, затверджений обласною санепідемстанцією, висновки експертизи з охорони праці та протипожежного стану.

Експертною комісією перевірено оригінали цих документів. Претензій немає. Усі приміщення відповідають вимогам і можуть використовуватись для навчальної роботи з студентами.

Висновок: ознайомившись з матеріально-технічною базою училища, експертна комісія підтверджує, що навчально-лабораторна база училища, рівень забезпечення літературою, комп'ютерне забезпечення та інфраструктура навчального закладу забезпечують необхідні умови для підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції». Однак бібліотечний фонд потребує продовження поповнення підручниками українськомовних видань останніх років.

7. Інформаційне забезпечення зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

Експертна комісія констатує, що під час проведення акредитаційної експертизи стан інформаційного забезпечення учнів спеціальності відповідає заявленому раніше. Важливу роль в організації навчально-виховного процесу в училищі відіграє інформаційне забезпечення, високий рівень якого створюють бібліотека та використання комп'ютерних технологій.

Джерелом інформаційного забезпечення для учасників навчального процесу є власна бібліотека з її фондами (нагороджена Дипломом МОН України за результатами участі у Всеукраїнському конкурсі «Бібліотекар ПТНЗ»), є навчальні посібники на електронних носіях та електронні засоби інформації. До послуг учнів і викладачів на сайті училища є сторінка, на якій розміщена електронна бібліотека навчальних підручників і посібників. Забезпечено доступ до інформації через мережу Інтернет всім учасникам навчально-виховного процесу та іншим підрозділам училища. З метою забезпечення удосконалення професійного та культурного рівня, училище здійснює підписку фахових та педагогічних видань (більше 30).

Для успішної підготовки фахівців в училищі є не тільки методичне забезпечення, але й необхідна література та комп'ютерне забезпечення. Забезпеченість учнів навчальною літературою та періодичними фаховими виданнями достатня.

Комп'ютерна техніка і комп'ютерні технології використовуються при підготовці учнями до занять, написанні рефератів, виконанні індивідуальних завдань, завдань із самостійної роботи та оформленні звітів про проходження практики. Щорічне оновлення фонду бібліотеки училища новою літературою дозволяє належним чином забезпечити навчальний процес.

Висновок: Експертна комісія констатує, що у ДНЗ «ОВПУТТХ» у цілому інформаційне забезпечення відповідає вимогам підготовки фахівців згідно зі стандартом вищої освіти спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

8. Якість підготовки і використання випускників спеціальності

5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

8.1. Показники успішності та контрольні вимірювання залишкових знань учнів

Експертна комісія оцінила рівень підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» на основі матеріалів самоаналізу та експертної перевірки залишкових знань учнів шляхом проведення комплексних контрольних робіт (ККР).

Під час проведення експертизи учні виконували контрольні роботи з навчальних дисциплін :

- цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки - «Соціологія», «Українська мова за професійним спрямуванням»;
- цикл математично-природничої, наукової підготовки – «Біохімія», «Аналітична хімія»;
- цикл професійно-практичної підготовки – «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства».

Графік проведення комплексних контрольних робіт під час акредитаційної експертизи був погоджений з головою експертної комісії та дотриманий без порушень (додаток 1).

Для перевірки були використані комплексні контрольні роботи, підготовлені викладачами навчального закладу, зміст яких відповідає навчальним програмам визначених дисциплін. Результати перевірки характеризуються такими даними:

з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки:

загальна успішність – 97,5%

якісна успішність – 67,5%

з циклу математично-природничої, наукової підготовки:

загальна успішність – 100%

якісна успішність – 70,0%

з циклу професійно-практичної підготовки:

загальна успішність – 100%

якісна успішність – 72,0%

Результати виконання комплексних контрольних робіт учнями спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» наведені у додатку 2.

Діагностика залишкових знань показала, що більшість учнів успішно виконали завдання, добре засвоїли програмний матеріал, виявили достатню теоретичну підготовку та уміння грамотно використовувати набуті знання та навички.

Учні самостійно приймали рішення, орієнтувалися в питаннях, пов'язаних з виробничими проблемами. Результати виконання контрольних робіт в цілому відповідають вимогам акредитації підготовки молодших спеціалістів.

8.2. Якість виконання дипломних проектів

Інтегрованим навчальним планом підготовки фахівців спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» передбачено виконання дипломних проектів з дисциплін «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Обслуговування в підприємствах ресторанного господарства». Експертна комісія проаналізувала якість виконання дипломних проектів і встановила, що їх тематика та обсяг відповідають вимогам навчального плану і програмі дисципліни, а також кваліфікаційному рівню і напрямку підготовки. Тематика дипломних проектів актуальна, розглядається на засіданні циклової комісії і затверджується заступником директора з навчально-виробничої роботи.

Позитивним є те, що кваліфікаційна робота майбутнього техника-технолога, проводиться на конкретних матеріалах підприємств ресторанного господарства та виходить з реальних завдань, які ставляться на сьогоднішній день перед харчовою галуззю.

Головним завданням дипломного проекту є вивчення конкретних шляхів та методів удосконалення виробничої та комерційної діяльності зазначених підприємств та їх підрозділів на основі глибокого аналізу показників їх роботи та виявлення резервів підвищення результативності функціонування конкретного структурного підрозділу відповідно до теми дипломного проекту. Слід відмітити, що тематика дипломних проектів не є постійною і підлягає щорічно уточненню, яке полягає в перегляді тематики та виключенні тих тем, які втратили свою актуальність, або викликають труднощі в розробці, а також включенні таких тем, які визначаються господарською політикою на певному етапі чи висуваються практикою господарської діяльності. Тому, завдання зводяться не до докорінного перегляду тематики, а до коригування змісту роботи за типовою тематикою, уточнення завдань та змісту дипломних проектів.

Оцінюючи науково-технічний рівень виконання дипломних проектів, слід зазначити широке застосування ПЕОМ та новітніх інформаційних технологій при їх виконанні та можливість їх подальшого продовження та розширення у ВНЗ III-IV р.а. При аналізі результатів захисту дипломних проектів випускниками за 5 років зберігається позитивна динаміка.

Робота учнів над виконанням проектів регламентується індивідуальним графіком виконання дипломних проектів, контроль за виконанням якого здійснюється з боку голови циклової методичної комісії та заступника директора з навчально-виробничої роботи.

Для виконання дипломних проектів розроблені методичні рекомендації. Бібліотека та методичний кабінет забезпечені необхідною навчальною та довідковою літературою, методичними вказівками, розробленими викладачами спецдисциплін.

Експертна комісія вибірково перевірила 20% дипломних проектів з дисциплін «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Обслуговування в підприємствах ресторанного господарства» та встановила, що

обсяг пояснювальних записок відповідає в цілому вимогам до дипломного проектування.

Виконані дипломні проекти показують, що учні вміють виконувати розрахунки виробничої програми підприємства, розрахунки та підбір технологічного обладнання, проводити аналіз та давати оцінку роботи впроваджених технологічних ліній, користуватися діючими стандартами, документами на сировину та готову продукцію; впроваджувати заходи з охорони праці.

Але необхідно визначити недоліки дипломного проектування: в графічній частині допущені помилки при складанні специфікації обладнання; у списку використаної літератури наводиться неповний перелік використаних періодичних видань.

За результатами захисту дипломних проектів середній бал складає 9,8 бали, а за результатами експертної оцінки середній бал – 9,7. Розбіжність між результатами захисту і експертної перевірки – 0,1 бал. З метою поліпшення якості дипломних проектів експертна комісія рекомендує більше уваги приділяти індивідуальній роботі учнів при опрацюванні питання «Визначення виробничої програми підприємства».

8.3. Якість державної підсумкової атестації учнів

Державна атестація учнів проходить у формі складання комплексного кваліфікаційного іспиту, який охоплює питання з наступних дисциплін «Технологія приготування їжі», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Обслуговування в підприємствах ресторанного господарства», «Економіка підприємств різних типів», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Безпека життєдіяльності».

Комплексний кваліфікаційний іспит проводиться в формі тестування. Тести містять по 6 питань з кожного вище зазначеного предмета.

Державна атестація учнів здійснюється державною екзаменаційною комісією (ДЕК), склад якої щорічно затверджує директор училища і узгоджує з Департаментом освіти і науки Одеської обласної державної адміністрації. Забезпечується проведення консультацій по підготовці до комплексного кваліфікаційного іспиту.

Складається план організаційних заходів на період державних екзаменів, у відповідності з яким організовується робота учнів на цей час.

Результати державної підсумкової атестації підтвердили, що учні під час навчання в училищі одержали достатній об'єм знань, необхідний молодшому спеціалісту за фахом «Виробництво харчової продукції».

Абсолютна успішність на державних іспитах в 2015/16 н.р. становить 100%, якісна - 88,9% фахової підготовки за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» відповідає вимогам освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст.

8.4. Якість звітів про практику

Організація проведення практики учнів здійснюється на основі освітньо-професійної програми, навчального плану зі спеціальності, робочих програм відповідних видів практики.

Інтегрованим навчальним планом даної спеціальності передбачена переддипломна практика тривалістю 140 годин.

Переддипломна практика проводиться в закладах ресторанного господарства м. Одеси, які використовують автоматизовані системи управління виробництвом, новітні види устаткування, що сприяє економії енергоносіїв та сировини.

Переддипломну практику учні проходять на посадах відповідно до освітньо-кваліфікаційної характеристики під керівництвом викладача навчального закладу та фахівців від підприємств ресторанного господарства.

Для проведення технологічної та переддипломної практики укладаються договори з підприємствами м. Одеси, а саме: ресторан «Клара Бара», ФОП «Ненаши», ТОВ «Юніт Профі», Кафе «Дисвет» ООО «Кредо», Дача Ланжерон ФОП Діордієв, ПП «ГІЗ СЕРВІС», ТОВ «ФІЧ ФЮЧА», ФОП Асратян, Кафе «Бельгійський Паб» ФОП ТОВ «ТР ГРУП»; Дачний комплекс «Дом Павлович, ПП «Акваторія» СПД Котанян, ТОВ «Дотик природи», ФОП ЖмуркоКафе-бар «Бесарабка», ФОП Дромов «Malina streetCafé», ТОВ «Ліра», ФОП Капінос, Приватне підприємство «Сучасний персонал».

Для вибіркової експертизи було відібрано 20% звітів з переддипломної практики. Звіти оформлені відповідно до методичних вказівок із врахуванням програми практики, схемами та нормативними документами. Звіти оцінені в основному об'єктивно і аргументовано. Звіт з практики захищається учнями перед комісією, до складу якої входить не менше трьох викладачів, керівник практики від училища і представник бази практики.

За результатами захисту звітів з переддипломної практики середній бал складає 8.8, а за результатами експертної оцінки – 8.6. Розбіжність між результатами захисту і експертної перевірки – 0.2 бали.

8.5 Працевлаштування випускників

Працевлаштування випускників ДНЗ «ОВПУТТХ» здійснюється відповідно до постанови КМУ від 27.08. 2010 № 784 «Про затвердження Порядку працевлаштування випускників професійно-технічних навчальних закладів, підготовка яких проводилася за державним замовленням».

Працевлаштування спеціалістів ведеться за направленням на роботу.

Посади, на яких працюють випускники, відповідають освітньо-кваліфікаційним характеристикам. Про це свідчить повідомлення з відділу кадрів підприємств, на які вони працевлаштовані. Відгуки, дані керівниками підприємств свідчать про те, що рівень професійної підготовки фахівців та їх адаптація задовольняють інтереси соціальних партнерів. Швидкій адаптації на виробництві сприяють висока якість фахової підготовки та виховання інтересу до обраної

професії.

За останні два роки 100% випускників, підготовлених за держзамовленням, працевлаштовані за фахом. Розподіл і працевлаштування випускників проводиться відповідно до напрямлень на роботу. Окремі випускники училища продовжують навчання у вищих навчальних закладах III – IV рівня акредитації.

Експертна комісія на підставі аналізу матеріалів працевлаштування випускників констатує, що в училищі в цілому проводиться належна робота щодо подальшого працевлаштування.

Висновок: Аналіз результатів виконання ККР з циклів професійно орієнтованих, фундаментальних та соціально-гуманітарних дисциплін, результати захистів практик, дипломних проектів засвідчили, що учні мають достатній рівень знань, сформовані уміння і навички, а якість підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» відповідає сучасним вимогам. Аналіз працевлаштування випускників підтверджує ефективність цієї підготовки.

9. Робота з усунення недоліків, що виявлені попередньою акредитаційною експертизою та перевітками контролюючих органів

Комісія констатує, що рекомендації комісії при попередній акредитаційній експертизі, яка проходила в навчальному закладі відповідно до наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України № 168л від 18 травня 2011 року в цілому виконані.

Зокрема:

- продовжено роботу по забезпеченню прикладними комп'ютерними програмами навчальних дисциплін;
- в училищі постійно забезпечується організація роботи щодо оновлення навчально-лабораторної бази;
- бібліотечний фонд поповнено україномовною літературою;
- в училищі забезпечується організація роботи по створенню електронних засобів навчання;
- педпрацівники забезпечують організацію роботи щодо написання підручників, навчальних посібників (Висоцька Л.Є., Страцинська І.А. Тлумачний словник кулінара: Навчальний посібник/ 2-ге видання, стереотипне. – Львів: «Новий світ – 2000», 2013. – 416с.; Терновський В.Г. Посібник «Решение экономических задач с использованием информационных компьютерных технологий (на примере табличного процессора MS Excel);
- в організації навчально-виховного процесу педпрацівниками використовуються інноваційні педагогічні технології (особистісно-орієнтований підхід, інтерактивні форми, метод проектів, модульно-блочний метод, інтерактивні методи та ін.).

В матеріалах самоаналізу докладно представлено звіт про заходи щодо усунення зауважень, які були визначені під час перевірки. Зауваження та побажання контролюючих органів усунуто та виконано.

Голова експертної комісії



Т.А. Сильчук

9. Загальні висновки і пропозиції

Проведена експертна перевірка підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» у ДНЗ «ОВПУТТХ» та аналіз матеріалів акредитаційної справи дозволяють зробити наступні висновки.

1. Про відповідність поданих в акредитаційній справі установчих документів, які підтверджують право ДНЗ «ОВПУТТХ» на підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

2. Кадрове, інформаційне, навчально-методичне, матеріально-технічне забезпечення навчального процесу, соціальна інфраструктура відповідають державним вимогам щодо акредитації спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

3. Проведений аналіз формування контингенту учнів показав, що підрозділи училища та викладачі проводять активну профорієнтаційну роботу серед абітурієнтів. Формування контингенту учнів здійснюється за державним замовленням – за рахунок коштів бюджету (в межах ліцензійного обсягу).

3. Аналіз змісту підготовки фахівців засвідчив наявність необхідної документації (освітньо-кваліфікаційних характеристик, освітньо-професійних програм, робочих навчальних планів і програм навчальних дисциплін тощо, погоджених в установленому порядку), їх узгодженість та відповідність змісту підготовки державним стандартам і вимогам, потребам ринку праці та розвитку особистості, забезпечення наступності та ступневості підготовки фахівців.

4. Проведений аналіз навчально-методичного забезпечення підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» показав, що цикловими комісіями виконано значний обсяг роботи з підготовки відповідної документації. З усіх навчальних дисциплін розроблені навчальні і робочі програми, з фахових дисциплін розроблені пакети комплексних контрольних робіт, програми технологічної та переддипломної практик, підготовлений пакет завдань до державної кваліфікаційної атестації. Бібліотека ДНЗ «ОВПУТТХ» укомплектована достатньою кількістю сучасних підручників, навчальних посібників та наукових видань для дисциплін фахової підготовки. Протягом 2013-2015рр. фонд бібліотеки поновлений значною кількістю нових надходжень навчальної і наукової літератури.

6. Аналіз матеріально-технічного забезпечення навчального процесу показав, що навчальний процес забезпечений необхідними навчальними приміщеннями та оснащеною лабораторною базою. Аудиторний фонд та лабораторії ДНЗ «ОВПУТТХ» відповідають сучасним вимогам охорони праці і санітарного стану.

7. Результати освітньої діяльності за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» відповідають нормативам щодо абсолютної успішності та якості навчання.

8. Досягнутий рівень освітньої діяльності за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» відповідає чинним ліцензійним і акредитаційним нормативам та вимогам.

9. На території, яка закріплена за ДНЗ «ОВПУТТХ», розміщуються 1 навчально-лабораторний корпус, 1 спортзал. Навчальна площа на одного учня денної форми навчання в розрахунку на середньорічний контингент складає 9,9 кв.м.

Разом з тим експертна комісія вважає за необхідне висловити зауваження, що не впливають на рішення про акредитацію, але дозволять поліпшити якість підготовки фахівців:

1. більш ширше впроваджувати у навчальний процес інноваційні педагогічні технології при викладанні дисциплін фахової підготовки;

2. продовжувати роботу щодо вдосконалення навчально-методичних комплексів з професійно-орієнтованих дисциплін шляхом підготовки електронних навчальних засобів для самостійної роботи учнів;

3. продовжити роботу по модернізації навчально-лабораторної бази;

4. продовжити роботу щодо поповнення бібліотечного фонду навчального закладу україномовними виданнями та державними стандартами за фаховим спрямуванням;

5. враховуючи існуючий потенціал педагогічного колективу, продовжити роботу по підготовці підручників фахового спрямування.

6. систематично підвищувати науковий рівень викладачів через їх участь у всеукраїнських та міжнародних науково-практичних конференціях та опублікування статей за актуальними проблемами дисциплін, які ними викладаються;

7. підвищувати розвиток студентського самоврядування, його участь у прийнятті організаційних і управлінських рішень;

8. продовжувати підвищувати рівень інформованості учасників навчального процесу про зміст розпорядчих і нормативних документів МОН України, ДНЗ «ОВПУТТХ».

11. Висновки та пропозиції за результатами проведеної експертизи

На підставі поданих на акредитаційну експертизу матеріалів Державного навчального закладу «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування» та перевірки результатів діяльності на місці, експертна комісія вважає необхідним рекомендувати Акредитаційній комісії України акредитувати Державний навчальний заклад «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування» на здійснення освітньої діяльності з підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодший спеціаліст зі спеціальності

5.05170101 «Виробництво харчової продукції» з ліцензованим обсягом підготовки 60 осіб денної форми навчання.

Голова комісії, доцент кафедри технології харчування та ресторанного бізнесу Національного університету харчових технологій м. Києва, кандидат технічних наук, доцент

Т.А. Сильчук

Експерт, зав. механіко-технологічного відділення, викладач вищої категорії циклової комісії «Технологія харчових виробництв» Гусятинського коледжу Тернопільського національного технічного університету ім. Івана Пулюя, кандидат біологічних наук

В.О. Чайка

З висновками експертної комісії ознайомлений,
Один екземпляр отримав:

Директор державного навчального закладу «Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування»
«24» грудня 2015 р.



Л.Є.Висоцька

Голова експертної комісії

Т.А. Сильчук