

Порівняльна таблиця

дотримання державних вимог до акредитації спеціальності 5.05170101
«Виробництво харчової продукції» освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого
спеціаліста у Державному навчальному закладі
«Одеське вище професійне училище торгівлі та технологій харчування»

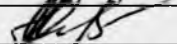
Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста		
	Нормативний рівень	Фактичний рівень	Відхилення
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Загальні вимоги			
1.1. Концепція діяльності за заявленим напрямом (спеціальністю), погоджена з Радою міністрів Автономної республіки Крим, обласною, Київською, Севастопольською міськими державними адміністраціями	+	+	-
1.2. Заявлений ліцензований обсяг (денна форма навчання/заочна форма навчання)		60/0	
2. Кадрове забезпечення підготовки фахівців заявленої спеціальності			
2.1 Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин соціально-гуманітарного циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	20,0	+ 20,0
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	20,0	+ 20,0
2.2 Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фундаментального циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин) (за винятком військових навчальних дисциплін)	-	0	-
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	0	-

Голова експертної комісії  Т.А. Сильчук

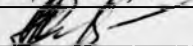
1	2	3	4
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук, професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України або монографій, до одного доктора наук або професора)	-	-	-
2.3 Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фахових дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	0	-
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	0	-
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук, професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України або монографій, до одного доктора наук або професора)	-	-	-
2.4. Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності та працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи (% від кількості годин для кожного циклу дисциплін навчального плану): • Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки: • Цикл математичної та природничо-наукової підготовки: • Цикл професійної та практичної підготовки:	25 25 25	70,0 30,8 100	+ 45,0 + 5,8 +75,0
2.5. Наявність кафедри (циклової комісії) з фундаментальної підготовки	+	+	+
2.6. Наявність кафедри зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної науково-педагогічної спеціальності:	-	-	-
доктор наук або професор	-	-	-

Голова експертної комісії  Т.А. Сильчук

1	2	3	4
кандидат наук, доцент	–	–	–
3. Матеріально-технічна база			
3.1. Забезпеченість лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідним для виконання навчальних програм (у % від потреби)	100	100	0
3.2. Забезпеченість студентів гуртожитком (у % від потреби)	70	Нема потреби	
3.3. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (крім спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 «Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини» і 0202 «Мистецтво», крім спеціальності «Дизайн»)	6	9	+3
3.4. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (для спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 «Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини» і 0202 «Мистецтво», крім спеціальності «Дизайн»)	3	–	–
3.5. Наявність пунктів харчування	+	+	–
3.6. Наявність спортивного залу	+	+	–
3.7. Наявність стадіону або спортивного майданчику	+	+	–
3.8. Наявність медичного пункту	+	+	–
4. Навчально-методичне забезпечення			
4.1. Наявність освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця (у тому числі варіативної компоненти)	+	+	–
4.2. Наявність освітньо-професійної програми підготовки фахівця (у тому числі варіативної компоненти)	+	+	–
4.3. Наявність навчального плану, затвердженого в установленому порядку	+	+	–
4.4. Наявність навчально-методичного забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану (%):			
4.4.1. Навчальних і робочих навчальних програм дисциплін	100	100	0
4.4.2. Планів семінарських, практичних занять, завдань для лабораторних робіт (% від потреби)	100	100	0
4.4.3. Методичних вказівок і тематик контрольних, курсових робіт (проектів)	100	100	0
4.5. Наявність пакетів контрольних завдань для перевірки знань з дисциплін соціально-гуманітарної, фундаментальної та фахової підготовки (% від потреби)	100	100	0
4.6. Забезпеченість програмами всіх видів практик (% від потреби)	100	100	0

Голова експертної комісії  Т.А. Сильчук

1	2	3	4
4.7. Наявність методичних указівок щодо виконання дипломних робіт (проектів), державних екзаменів	+	+	-
4.8. Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів (у тому числі з використанням інформаційних технологій) (% від потреби)	100	100	0
4.9. Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь студентів	+	+	-
5. Інформаційне забезпечення			
5.1. Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, наявними у власній бібліотеці (% від потреби)	100	100	0
5.2. Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загальної чисельності студентів (% від потреби)	3	3	0
5.3. Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями	3	10	+7
5.4. Можливість доступу викладачів і студентів до Інтернету як джерела інформації: наявність обладнаних лабораторій наявність каналів доступу	+	+	-
6. Якісні характеристики підготовки фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем молодшого спеціаліста			
6.1 Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
6.1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	-
6.1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-
6.1.3. Чисельність науково-педагогічних і педагогічних працівників, які обслуговують спеціальність, займаються удосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, %	100	100	-
6.2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
6.2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
6.2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання; %	90	97,5	+7,5
6.2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (на 5 і 4), %	50	67,5	+17,5
6.2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
6.2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання; %	90	100	+10

Голова експертної комісії  Т.А. Сильчук

1	2	3	4
6.2.2.2 Якісно виконані контрольні завдання (на 5 і 4), %	50	70,0	+20,0
6.2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
6.2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання; %	90	100	+10,0
6.2.3.2 Якісно виконані контрольні завдання (на 5 і 4), %	50	72,0	+22,0
6.3. Організація наукової роботи			
6.3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	-	-	-
6.3.2. Участь студентів у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	-	+	+
6.4. Наявність органів студентського самоврядування	+	+	-

Голова експертної 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

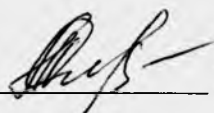
З висновками експертної комісії ознайомлений:

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