

Міністерство освіти і науки України

**Державний професійно-технічний навчальний заклад
«Роменське вище професійне училище»**

ЕКСПЕРТНІ ВИСНОВКИ

**акредитаційної експертизи молодших спеціалістів
за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
(181 «Харчові технології»)
напряму підготовки 6.051701 Харчові технології та інженерія
у ДПТНЗ «Роменське ВПУ»**

Ромни 2017

Зміст

1.	Розділ 1. Загальна характеристика ДПІНЗ «Роменське вище професійне училище».....	3
2.	Розділ 2. Формування контингенту студентів.....	11
3.	Розділ 3. Зміст підготовки фахівців.....	14
4.	Розділ 4. Організаційне та навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу.....	17
5.	Розділ 5. Кадрове забезпечення навчально-виховного процесу підготовки молодших спеціалістів.....	31
6.	Розділ 6. Матеріально-технічна база.....	41
7.	Розділ 7. Якість підготовки й використання випускників.....	66
8.	Розділ 8. Перелік зауважень контролюючих органів та заходи з їх усунення.....	83
9.	Розділ 9. Пояснення щодо зауважень, виявлених в акредитаційному самоаналізі.....	86
10.	Загальні висновки і пропозиції	87
11.	Додаток №1	89
12.	Додаток №2.....	90
13.	Додаток №3.....	92
14.	Додаток №4.....	93
15.	Додаток №5.....	97
16.	Додаток №6.....	98
17.	Додаток №7.....	99
18.	Додаток №8.....	100
19.	Додаток №9.....	104
20.	Додаток №10.....	109
21.	Додаток №11.....	110
22.	Додаток №12.....	111
23.	Додаток №13.....	117

ЕКСПЕРТНІ ВИСНОВКИ
акредитаційної експертизи молодших спеціалістів
за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
(181 «Харчові технології»)
напряму підготовки 6.051701 Харчові технології та інженерія
у ДПТНЗ «Роменське ВПУ»

Згідно з наказом Міністерства освіти і науки України № 292-А від 20.02.2017р. та відповідно до пункту 4 Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах, затвердженого постановою Кабінету міністрів України від 09 серпня 2001 р. № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах» експертна комісія Міністерства освіти і науки України у складі:

Голова експертної комісії:
кандидат економічних наук, доцент, заступник декана
факультету харчових технологій, готельно-
ресторанного та туристичного бізнесу Вищого
навчального закладу Укоопспілки «Полтавський
університет економіки і торгівлі»

Карпенко Віктор Дмитрович

Експерт:
голова циклової комісії спеціальних технологічних
дисциплін та хімії Черкаського комерційного
технікуму

Хлинніна Наталія Григорівна

розглянула подані матеріали та провела перевірку на місці діяльності ДПТНЗ «Роменське ВПУ» щодо підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції" (181 «Харчові технології») напряму підготовки 6.051701 «Харчові технології та інженерія», що акредитується за першим рівнем і встановила наступне:

1. Загальна характеристика ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище» зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»):

Повна назва закладу освіти:	Державний професійно-технічний навчальний заклад «Роменське вище професійне училище»
Юридична адреса:	Україна, 42000 Сумська область, м. Ромни, вул. Коржівська, 44
Телефони:	Директор (05448) 2-10-28 Заступник директора з НМР (05448) 2-11-94

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

Бухгалтерія (05448) 2-23-76
Поштова адреса: Україна, 42000 Сумська область, м. Ромни,
вул. Коржівська, 44
E-mail: vpu14@ukr.net

ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище» є державним професійно-технічним навчальним закладом III атестаційного рівня, що здійснює підготовку фахівців I рівня акредитації за денною формою навчання на базі повної загальної середньої освіти.

ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище» функціонує в системі Міністерства освіти й науки України й безпосередньо підпорядковане Департаменту освіти й науки Сумської обласної державної адміністрації і діє у відповідності з Конституцією України, Законами України: „Про освіту”, „Про професійно-технічну освіту”, „Про вищу освіту”, Постановами і розпорядженнями кабінету Міністрів України, нормативними актами Міністерства освіти і науки України та іншими нормативними актами, що діють в Україні.

ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище» здійснює свою діяльність згідно Статуту ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище», реалізує відповідно до наданої ліцензії освітньо-професійні програми вищої освіти, забезпечує навчання, виховання та професійну підготовку осіб відповідно до їх покликання, інтересів, здібностей та нормативних вимог у галузі вищої освіти, має баланс структурного підрозділу, кошторис доходів і видатків, штатний розпис, печатку зі своїм найменуванням, бюджетний, спеціальний та спонсорський рахунки в банку ГУДКУ Сумської області м. Суми.

Роменське ВПУ засноване в 1966 р. наказом Державного комітету Ради Міністрів УРСР по профтехосвіті №55 від 4.05.66 р (ТУ №2).

У 1981 р. ТУ №2 реорганізовано в середнє професійно-технічне училище №14 (СПТУ №14).

У 1998 р. училище реорганізовано у Вище професійне училище №14.

У 2007 р. Вище професійне училище №14 перейменовано в Державний професійно-технічний навчальний заклад «Роменське вище професійне училище».

ДПТНЗ «Роменське ВПУ» отримав право здійснювати підготовку за кваліфікацією «молодший спеціаліст» із 2002 р., відповідно до рішення ДАК у 2001 р. протокол №40 (наказ МОН України від 18.07.2001 р. №414) Роменському ВПУ видана ліцензія серії АБ №298910 на надання освітніх послуг навчальним закладом, пов'язаних з одержанням вищої освіти на рівні кваліфікаційних вимог до молодшого спеціаліста.

У 2012 році відповідно до рішення ДАК, протокол №93 (наказ МОН України від 28.02.2012 р. №571 Л). Роменському ВПУ видана ліцензія серії АД №034642, термін якої дійсний до 1.07.2017 р.

ДПТНЗ «Роменське ВПУ» проводить підготовку фахівців за спеціальностями 5.03051001 «Товарознавство та комерційна діяльність» (076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»), 5.06010101 «Будівництво

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

та експлуатація будівель і споруд» (192 «Будівництво та цивільна інженерія»), 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»). Сукупний ліцензований прийом студентів за трьома спеціальностями становить 90 осіб.

Із розвитком сучасних технологій харчування підвищився попит на кваліфікованих фахівців спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»).

Викладачі випускової циклової комісії постійно корегують навчальні програми спеціальних дисциплін з урахуванням змін, що відбуваються в галузі, використовують матеріали про особливості та тенденції розвитку підприємств харчування в ринкових умовах.

Таким чином, вимоги сьогодення та вагоме соціальне підґрунтя, що підтверджує доцільність підготовки фахівців заявленої спеціальності, задають темп розвитку ДПТНЗ «Роменське ВПУ», який розпочав процедуру акредитації підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») з ліцензійним обсягом 30 осіб денної форми навчання.

Для якісної підготовки фахівців спеціальності у Роменському вищому професійному училищі є всі умови: сформовано педагогічний колектив, який за якісними показниками відповідає всім вимогам і нормативам; створено відповідну матеріально-технічну базу; з урахуванням сучасних вимог ведеться робота з покращення навчально-методичного забезпечення навчального процесу.

Випусковою цикловою комісією для підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») є циклова комісія «Виробництво харчової продукції», яка створена наказом директора училища і щорічно перезатверджується.

До складу випускової циклової комісії входить 8 викладачів, із них 2 мають кваліфікацію магістра; викладачі-спеціалісти вищої категорії – 2 чол.(25%), 1 викладач - спеціаліст першої категорії (12,5%), 1 викладач - спеціаліст другої категорії (12,5%), 4 викладачі-спеціалісти (50%), Середній вік викладачів – 41 рік.

У 2016 р. професією «кухар», «кондитер» отримує 161 учень, кваліфікацію техніка-технолога з технології харчування – 46 студентів.

Підготовка фахівців з усіх спеціальностей ведеться відповідно до освітньо - професійних програм, освітньо-кваліфікаційних характеристик, затверджених Міністерством освіти і науки України, навчальних планів, розроблених згідно освітньо-професійної програми. В училищі навчається 695 осіб, з них: 631 особа – за державним замовленням, 64 - понад державного замовлення. Загальна кількість студентів за трьома спеціальностями складає 111 осіб, з них 24 особи - понад державного замовлення. Підготовка фахівців проводиться у двох навчальних корпусах загальною площею 7807,1 м², в т.ч. 11.23 м² на одного студента. Навчання відбувається у 22 кабінетах, 5 лабораторіях, 3 комп'ютерних кабінетах. Усі навчальні кабінети та лабораторії

обладнанні технічними засобами навчання, навчальний процес забезпечений науково-методичною та додатковою літературою у повному обсязі. Студенти користуються бібліотекою загальною площею 129,7 м², читальним залом на 54 місця з книжковим фондом на 11175 томів. Загальні показники розвитку ДПТНЗ «Роменське ВПУ» наведено в таблиці 1.1.

ЗАГАЛЬНІ ПОКАЗНИКИ РОЗВИТКУ ДПТНЗ «Роменське ВПУ»

Таблиця 1.1

№ п/п	Показник	Значення показника
1	2	3
1	Рівень акредитації ВНЗ	1-го
2	Кількість ліцензованих спеціальностей	3
3	Кількість спеціальностей, акредитованих за:	
	- 1 рівнем	3
	- 2 рівнем	
	- 3 рівнем	
	- 4 рівнем	
4	Контингент студентів на всіх курсах навчання:	
	- на денній формі навчання	111
	- на інших формах навчання (вказати, за якою формою)	позабюджетною 24
5	Кількість факультетів (відділень)	-
6	Кількість кафедр (предметних комісій)	12
7	Кількість співробітників (усього)	117
	- в т.ч. педагогічних	63
8	Серед них:	
	- докторів наук, професорів, осіб/%	-
	- кандидатів наук, доцентів, осіб/%	-
	- викладачів вищої категорії, осіб/%	20/31,7 %
9	Загальна/навчальна площа будівель, кв.м.	7807,1 /3071,5
10	Загальний обсяг фінансування з міського бюджету (тис.грн.)	11569,2
11	Кількість посадкових місць у читальному залі	54
12	Кількість робочих місць із ПЕОМ для студентів	63
	- у тому числі з виходом в Інтернет	63

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

Склад циклових комісій та їх характеристика викладацького складу, що працюють на спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») наведена в таблиці 1.2.

**СКЛАД ЦИКЛОВИХ КОМІСІЙ ТА ХАРАКТЕРИСТИКА
ВИКЛАДАЦЬКОГО СКЛАДУ,
що працюють на спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової
продукції» (181 «Харчові технології»)**

Таблиця 1.2

№ з п	Назва предметної комісії	Викла- дацьк ий склад, осіб/ %	З них працюють								
			На постійній основі					Сумісники			
			Разом, осіб %	У тому числі				Разом, осіб/%	У тому числі		
				Вищої кате- горії осіб %	I кате- горії осіб %	II кате- горії осіб/%	Спеці- аліст- тів		Вищої кате- горії осіб/%	I кате- горії осіб/%	Спеці- аліст- тів
1	Методична комісія викладачів природничого циклу	5/100	5/100	4/80	1/20	-	20/1	1/20	1/20	-	-
2	Методична комісія викладачів гуманітарного циклу	7/100	7/100	4/57	2/28,6	1/14,4	-	1/14,4	1/14,4	-	-
3	Методична комісія викладачів фізвиховання, захисту Вітчизни (медико-санітарної підготовки)	5/100	5/100	2/40	-	-	3/60	1/20	-	-	1/20
4	Циклова комісія «Виробництво харчової продукції»	8/100	8/100	2/25	1/12,5	1/12,5	4/50	1/12,5	1/12,5	-	-

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

Склад викладачів, які забезпечують навчальний процес зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») наведений в таблиці 1.3

**СКЛАД ПЕДАГОГІЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ,
які забезпечують навчальний процес
зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
(181 «Харчові технології»)**

Таблиця 1.3

№	Назва кафедри (предметної комісії)	викладацький склад, осіб	З них працюють							
			На постійній основі				Сумісники			
			У тому числі				У тому числі			
			Вища категорія	Перша категорія	друга категорія	Без категорії	Вища категорія	Перша категорія	Друга категорія	Без категорії
1	Методична комісія викладачів природничого циклу	3	3	-	-	-	-	-	-	-
2	Методична комісія викладачів гуманітарного циклу	4	3	1	-	-	-	-	-	-
3	Методична комісія викладачів фізвиховання, захисту Вітчизни (медико-санітарної підготовки)	1	1	-	-	-	-	-	-	-
4	Циклова комісія «Виробництво харчової продукції»	8	2	1	1	4	1	-	-	-

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

**Директор державного професійно-технічного навчального закладу
«Роменське вище професійне училище» Помаран Павло Іванович**

Особисті дані -	- дата народження 29.05.1956 р. - сімейний стан одружений: дружина Помаран Тетяна Миколаївна, 1960 р.н., дочка Помаран Віта Павлівна, 1980 р.н., син Помаран Валентин Павлович, 1985 р.н. домашня адреса: м. Ромни, вул. Перемоги, 58
Досвід роботи	ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище» (10/2011 – у т.ч.) - директор Роменська міська рада Сумської області - міський голова (05/2005 – 11/2010) ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище» - директор училища (04/1990 – 05/2005) - заступник директора з навчально-виробничої роботи (03/1985 - 04/1990) - майстер виробничого навчання (12/1980 – 03/1985) Роменська ПМК-3 м. Ромни - майстер дільниці та дільничний механік 12/1977 – 11/1980) ПМК-1 «Водбуд» м. Верей Наро-Фомінського р-ну Московської обл. - технік-механік (07/1975 – 11/1975)
Освіта	Сумський державний педагогічний університет ім. А.С. Макаренка (2003) диплом магістра - спеціальність: «Управління навчальним закладом» - кваліфікація: керівник навчального закладу Харківський інститут механізації та електрифікації сільського господарства (1979-1985) - спеціальність: «Механізація сільського господарства» - кваліфікація - інженер-механік
Додаткова інформація	- депутат Роменської міської ради трьох скликань - депутат Сумської обласної ради народних депутатів (2002) - т.ч. член міського виконавчого комітету Роменської міської ради
Звання, нагороди	Нагороджений: - знаком «Відмінник освіти». 1992 р.; - має почесне звання «Заслужений працівник народної освіти України», 1997р.; - Сумською обласною премією ім. А.С. Макаренка, 2013р.; - пам'ятною медаллю «За безкорисне служіння Батьківщині», 08.05.2015р.; - медаллю «За вагомий внесок у розвиток міста Ромни», 2015р.; - відзнакою Президента України ювілейною медаллю «25 років незалежності України». 2016р.

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

	- Переможець обласного конкурсу ПТНЗ "Викладач року - 2001" у номінації «Директор професійно-технічного навчального закладу»
Публікації, друковані праці	- співавтор навчального посібника «Основи ринкових відносин», який надруковано у 2000 році видавництвом «Козацький вал» м. Суми; - співавтор методичного посібника «Маркетингове управління професійно-технічним навчальним закладом в умовах ринкової економіки», рекомендований Вченою радою Інституту професійно-технічної освіти НАПН України та виданий у 2016 році. Публікації: 1. Помаран П.І. Соціальне партнерство у підготовці конкурентоспроможних фахівців // Професійно-технічна освіта, 2003, №1. – С. 45-47. 2. Помаран П.І. Розробка стандартів – державна справа // ПТО 2004, №1, С. 16-17. 3. Помаран П.І. Маркетингова служба в управлінні ПТНЗ / П.І. Помаран // Професійно-технічна освіта, 2013. - №4. – С. 51-53. 4. Помаран П.І. Маркетингове управління ПТНЗ як об'єктивна необхідність в умовах ринкової економіки: результати експерименту / П.І.Помаран // Професійна освіта: проблеми і перспективи : зб. наук. праць. - випуск 7, 2014. - С. 67-72. 5. Помаран П.І. Маркетингове управління ПТНЗ у сучасних умовах / П.І.Помаран // Професійно-технічна освіта, 2015. №4. – С. 12-13. 6. Помаран П.І. Педагогічні засади управління професійно-технічним навчальним закладом в умовах ринкової економіки / П.І.Помаран // Професійно-технічна освіта. – 2016. – С.35-39.

Висновок: експертна комісія перевірила юридичні підстави для здійснення освітньої діяльності і констатує про наявність у ДПТНЗ «Роменське ВПУ» необхідних установчих документів. Подана акредитаційна справа галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») за освітнім кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» містить усі необхідні матеріали, що оформлено згідно з чинними вимогами. Проведений аналіз свідчить, що діяльність ДПТНЗ «Роменське ВПУ» ведеться у відповідності до вимог діючих нормативних актів і може забезпечити необхідний рівень підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

2. Формування контингенту студентів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)

Прийом громадян до ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище» здійснюється відповідно до державного замовлення та угод з юридичними й фізичними особами в межах ліцензованого обсягу, в порядку, встановленому навчальним закладом на підставі Типових правил прийому до професійно-технічних навчальних закладів України, затверджених наказом Міністерства освіти і науки України від 14.05.2013 року за №499 та зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 29.06.2013 року за №823/23355.

На третій ступінь професійно-технічної освіти зараховуються випускники ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище» з числа кращих щодо оволодіння своєю професією учнів, слухачів ДПТНЗ «Роменське ВПУ», які завершили навчання на II ступені професійно-технічної освіти й мають повну загальну середню освіту.

На третій ступінь професійно-технічної освіти можуть прийматися випускники інших ПТНЗ, працюючі робітники, особи з числа незайнятого населення, які завершили навчання на другому ступені й мають необхідний рівень кваліфікації з відповідної професії, повну загальну середню освіту та витримали конкурсний відбір.

Конкурсний відбір осіб на третій ступінь професійно-технічної освіти здійснюється за критеріями, що визначаються ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище» за погодженням з Департаментом освіти і науки Сумської обласної державної адміністрації, в основі яких мають бути: здібність, старанність, прагнення та здатність до продуктивної праці, високий рівень навчальних досягнень на другому ступені професійно-технічної освіти з урахуванням виконання студентами правил внутрішнього розпорядку та вимог статуту ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище».

Питання результатів проведення профорієнтаційної роботи та заходів для своєчасного та якісного формування контингенту студентів регулярно заслуховуються на педагогічних радах.

З метою презентації спеціальностей та залучення абітурієнтів студенти училища у міських школах проводять соціальні акції та профорієнтаційну роботу. Традиційними стали щорічні змагання з різних видів спорту серед учнів шкіл міста, що проводяться на базі училища.

Профорієнтаційна робота проводиться у таких напрямках: рекламна компанія через засоби масової інформації (телебачення, радіо, газети); оформлення рекламно - інформаційних стендів училища; реклама в транспорті; відвідування викладачами шкіл та закладів освіти; розповсюдження довідково-агітаційних матеріалів (листівки, буклети, проспекти); функціонування сайту навчального закладу; організація вечорів спеціальності із залученням студентської молоді; участь у міських та обласних заходах, конкурсах, виставках технічної творчості.

Запорукою результативної профорієнтаційної роботи є особисті зустрічі профорієнтаторів з батьками випускників шкіл, де батьки не тільки отримують інформацію про навчальний заклад, а й безпосередньо аналізують переваги тієї чи іншої спеціальності.

Профорієнтаційна робота в училищі є важливим етапом життєдіяльності не тільки навчального закладу, а й необхідною передумовою забезпечення регіону кваліфікованими спеціалістами.

Збереженню контингенту учнів у навчальному закладі приділяється значна увага, а саме:

- здійснюється щоденний контроль за відвідуванням та успішністю;
- результати успішності та облік відвідуваних занять студентами щотижня висвітлюються на сайті училища;
- проводиться індивідуальна робота з учнями та їх батьками;
- створюються умови для успішного навчання (забезпечення підручниками, іншими навчальними матеріалами, впровадження у навчальний процес новітніх інформаційних технологій, проведення індивідуальних та групових консультацій, вільний доступ до комп'ютерної техніки, мережі Інтернет);
- розширюються сучасні бази практики шляхом укладання договорів про співпрацю з підприємствами та організаціями;
- створюються умови для комфортного проживання та відпочинку в гуртожитку;
- ведеться робота з активом груп Радою студентського самоврядування, Радою профілактики правопорушень;
- на належному рівні проводиться виховна робота;
- застосовуються різні форми морального та матеріального заохочення (грамоти, подяки, премії, направлення на навчання у вищі навчальні заклади III-IV рівня акредитації за державним замовленням та інше).

Показники формування контингенту студентів із спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») наведені в таблиці 2.1.

Динаміку змін контингенту студентів показано в таблиці 2.2.

ПОКАЗНИКИ ФОРМУВАННЯ КОНТИНГЕНТУ СТУДЕНТІВ
зі спеціальністю: 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
(181 «Харчові технології»)
ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище»

Таблиця 2.1

№ п/п	Показник	Роки		
		2014-2015	2015-2016	2016-2017
1	2	3	4	5
1.	Ліцензований обсяг підготовки (очна форма)	30	30	30
2.	Прийнято на навчання, всього (осіб)	28	27	22
	• денна форма	28	27	22
	в т. ч. за держзамовленням:	15	15	15
	• заочна форма	-	-	-
	в т. ч. за держзамовленням:	-	-	-
	• нагороджених медалями, або тих, що отримали диплом із відзнакою	3	2	-
	• таких, які пройшли довгострокову підготовку і профорієнтацію	-	-	-
	• зарахованих на пільгових умовах; з якими укладені договори на підготовку	-	-	-
3.	Подано заяв на одне місце за формами навчання	0,93	0,90	0,73
	• денна форма;	0,93	0,90	0,73
	• заочна форма	-	-	-
4.	Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення	0,50	0,50	0,50
	• денна форма;	0,50	0,50	0,50
	• заочна форма	-	-	-
5.	Кількість випускників ВНЗ І рівня акредитації, прийнятих на скорочений термін навчання на	-	-	-
	• денну форму	-	-	-
	• заочну форму	-	-	-

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

**ДИНАМІКА ЗМІН КОНТИНГЕНТУ СТУДЕНТІВ ЗА
ДЕННОЮ ФОРМОЮ НАВЧАННЯ**
за спеціальністю: 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
(181 «Харчові технології»)
ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище»

Таблиця 2.2

№ п/п	Назва показника Курс	Роки					
		2014 курс		2015 курс		2016 курс	
		5	6	5	6	5	6
1	2	3	4	5	6	7	8
	5.05170101 Виробництво харчової продукції (181 «Харчові технології»)	28	28	28	27	22	24
	Всього студентів у ВНЗ на 1.10. відповідного року	28	28	28	27	22	24
	Кількість студентів, яких відраховано (всього):	1	1	4	1		-
	в т. ч. – за невиконання навчального плану	-	-	-	-		-
	- за грубі порушення дисципліни	-	-	-	-		-
	- у зв'язку з переведенням до інших ВНЗ	-	-	-	-		-
	- інші причини	1	1	4	1		-
	Кількість студентів, які зараховані на старші курси (всього):	-	-	-	-		-
	в т. ч. – переведених з інших ВНЗ	-	-	-	-		-
	- поновлених на навчання	-	-	-	-		-

Висновок: експертна комісія підтверджує наявність в ДПТНЗ «Роменське ВПУ» плану проведення профорієнтаційної роботи, яким передбачено застосування різних форм роботи по залученню на навчання випускників шкіл. Експертна комісія відзначає, що формування студентів проводиться відповідно до встановлених вимог з дотриманням ліцензійного обсягу. У цілому робота педагогічного колективу з питань формування контингенту студентів заслуговує позитивної оцінки.

3. Зміст підготовки фахівців галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)

Навчальний процес у ДПТНЗ «Роменське ВПУ» забезпечено документацією, передбаченою стандартами освіти, в тому числі – освітньо-професійною програмою (ОПП). освітньо-кваліфікаційною характеристикою

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

(ОКХ), засобами діагностики якості освіти, навчальним планом, програмами навчальних дисциплін. Вони узгоджені між собою з дотриманням співвідношення навчального часу між циклами підготовки. Зміст підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») відповідає державним вимогам, потребам ринку праці, вирішенню питань безперервності, наступності та ступеневості підготовки фахівців.

Варіативні частини ОПП, ОКХ молодшого спеціаліста та засобів діагностики якості освіти за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») погоджено і рекомендовано педагогічною радою ДПТНЗ «Роменське ВПУ» (протокол № 9 від 31.08.2016р.).

Навчальний план є наскрізним для надання повної загальної середньої освіти за три роки, підготовки кваліфікованих робітників за професіями «кухар», «кондитер» за чотири роки (II ступінь навчання, 1-8 семестри) та одержання освітньо-кваліфікаційного рівня молодший спеціаліст зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») за два роки (III ступінь навчання 9-12 семестри). На III ступені навчання студенти підвищують свій робітничий розряд і отримують кваліфікацію «кухар» 5-го розряду.

Навчальний план за даною спеціальністю передбачає 33 дисципліни. Планом передбачено 3024 години на групу. Теоретичне навчання - 2754 години, в тому числі аудиторних занять - 1710 годин, самостійної роботи – 1044 години. На технологічну та переддипломну практику відведено 270 годин.

У відповідності до вимог стандарту освіти і навчального плану підготовки молодшого спеціаліста розроблено навчальні та робочі програми дисциплін, які викладаються студентам спеціальності.

Навчальні та робочі програми розглянуто на засіданнях циклових комісій та затверджено директором училища.

Навчальний план складений із дотриманням навчального часу між циклами підготовки та включає нормативні навчальні дисципліни, у тому числі:

- цикл гуманітарної і соціально-економічної підготовки,
- цикл математичної, природничо-наукової підготовки,
- цикл професійної та практичної підготовки,
- цикл дисциплін самостійного вибору навчального закладу.

Копія навчального плану додається.

Відхилення фактичного обсягу навчальних годин з дисциплін за циклами, що зазначені навчальними планами, у співвідношенні з обсягом, визначеним у варіативній частині ОПП, знаходиться в межах допустимих норм. Робочі навчальні плани відповідають вимогам ОПП. Порядок їх розробки і затвердження дотримано, що відповідає акредитаційним вимогам.

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

В училищі використовуються робочі навчальні програми дисциплін розроблені викладачами навчального закладу на основі освітньо-професійної програми та освітньо-кваліфікаційної характеристики підготовки молодшого спеціаліста спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»). На основі навчального плану розроблено робочі програми навчальних дисциплін, до складу яких входять:

- мета та завдання дисципліни;
- зміст програми за темами;
- тематичний план;
- поурочно-тематичний план;
- плани практичних та семінарських занять;
- завдання для лабораторних та практичних занять;
- завдання для самостійної роботи студентів,
- та навчально-методичні матеріали дисциплін:
- конспект лекцій;
- основний підручник або навчальний посібник, яким забезпечені студенти із розрахунку 1 примірник на 3 і менше студентів денної форми навчання, що одночасно вивчають дисципліну;
- навчально-методичні вказівки та інструктивно-методичні матеріали для проведення практичних, лабораторних та інших видів занять, передбачених навчальним планом;
- навчально-методичні посібники, вказівки, роздавальні матеріали тощо для забезпечення виконання студентами індивідуальних завдань всіх видів, передбачених робочою програмою з дисципліни;
- методичні рекомендації для організації самостійної роботи студентів з навчальної дисципліни;
- матеріали для підсумкового та поточного контролю знань студентів, у тому числі питання підсумкового контролю з дисциплін та критерії оцінювання: екзаменаційні білети, тести, збірники контрольних завдань або ін. в залежності від упроваджуваного методу та технології контролю;
- програмні засоби (прикладні, навчальні та контролюючі програми) для ПЕОМ.

Робочі програми навчальних дисциплін відповідають Освітньо-професійній програмі і Освітньо-кваліфікаційній характеристиці підготовки молодшого спеціаліста зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») та сучасному рівню розвитку науки і практики.

Висновок: експертна комісія зазначає, що зміст підготовки молодших спеціалістів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») ДПТНЗ «Роменське ВПУ» відповідає змісту освітньо - кваліфікаційної характеристики та програми підготовки фахівців відповідно до вимог Міністерства освіти і науки України.

4. Організаційне та навчально-методичне забезпечення навчального процесу підготовки фахівців спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)

Планування навчальної роботи зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») здійснюється у відповідності з галузевими стандартами освіти та затвердженим навчальним планом. Робочі навчальні плани складаються на навчальний рік. Розробляються графіки навчального процесу на кожен курс і групу у відповідності з вимогами змісту навчального процесу та робочих програм навчальних дисциплін.

Освітній процес у Роменському ВПУ ведеться планово, працює злагоджена система управління та контролю. На кожен навчальний рік складається план роботи, який передбачає діяльність в таких напрямках: організація освітнього процесу; навчально-методична та наукова робота; практичне навчання; виховна робота; фізичне виховання; робота із Захисту Вітчизни; робота з кадрами; робота бібліотеки; робота циклових комісій; профорієнтаційна робота; адміністративно-господарська діяльність; заходи з охорони праці та БЖД; заходи щодо запобігання протиправним діям тощо.

Виконання запланованого, його аналіз здійснюються на засіданнях педагогічної, методичної, адміністративної рад та на засіданнях методичної комісії класних керівників.

Положення про педагогічну раду училища передбачає такі її компетенції: заходи з виконання нормативно-правових документів в галузі освітньої діяльності; стан та підсумки навчально-виховної та методичної роботи; циклових комісій, окремих викладачів; стан виховної та спортивно-масової роботи в училищі; план розвитку навчального закладу та зміцнення його матеріально-технічної бази; питання підвищення кваліфікації викладачів; питання залучення студентів до науково-дослідної роботи; питання охорони праці та техніки безпеки; питання профорієнтаційної роботи тощо.

Методична рада є постійно діючим дорадчим консультативно - методичним органом училища, який спрямований на підвищення якості і ефективності навчально-методичної роботи, сприяння піднесенню інтелектуального, духовного й культурного рівня розвитку особистості.

Злагодженою, плановою, системною є робота циклових комісій, де втілюються рішення педагогічних і методичних рад, проявляється творча ініціатива викладачів, відбувається педагогічний пошук. Викладачі проводять відкриті заняття і навчально-виховні заходи за інноваційними методами і формами з використанням сучасних засобів навчання; розробляють матеріали для електронної підтримки лекцій, самостійної роботи студентів; комп'ютерних форм контролю знань студентів. Циклові комісії ініціюють підготовку і видання навчальних та методичних посібників з дисциплін.

Дієвою є система управління і контролю за навчально-виховним процесом, яка забезпечує в повному обсязі виконання робочих навчальних планів і робочих програм дисциплін із запровадженням сучасних технологій

навчання: інтерактивних методів, інтегрованих занять, використання мультимедійних засобів навчання тощо.

Навчальне навантаження педагогічних працівників в середньому становить 720 годин на навчальний рік. Робочий час викладача визначається обсягом його навчальних, методичних і організаційних обов'язків у поточному навчальному році, відображених в індивідуальному робочому плані.

Поточний контроль виконання планів роботи здійснюється керівниками підрозділів щотижня на постійно діючих нарадах у директора та його заступників. Рубіжний контроль виконання планів роботи підрозділів здійснюється щомісяця на нарадах у директора після I та II семестрів.

Контроль за відвідуванням занять студентами здійснюють класні керівники щотижня (старости груп ведуть відомості відвідування занять студентами).

У кінці кожного місяця за графіком заступник директора з навчально-виховної роботи контролює роботу класних керівників з питань виховної роботи, заслуховуючи їх звіти.

Контроль виконання навчальних планів спеціальностей та програм дисциплін здійснюють заступники директора та методист. Навчальна частина складає графіки виконання лабораторних робіт із предметів і контролює їх виконання. Навчальні журнали 3-4 рази на навчальний рік перевіряються заступником директора з навчально-методичної роботи. Викладачі училища при плануванні роботи вільні у виборі типу, виду занять, форм і методів навчання студентів у межах затвердженої в училищі структури навчальної роботи. Проведення в училищі директорських контрольних робіт, підсумкових робіт за повний курс соціально-гуманітарних та природничо-наукових дисциплін, комплексних контрольних робіт зі спеціальності на випускних курсах дозволяють адміністрації контролювати якість роботи викладачів за кінцевим результатом.

Навчальний час, відведений для самостійної роботи студента, регламентується робочим навчальним планом.

Зміст самостійної роботи студента над конкретною дисципліною визначається робочою навчальною програмою дисципліни, методичними матеріалами, завданнями та вказівками викладача.

Самостійна робота студента забезпечується системою навчально-методичних засобів, передбачених для вивчення конкретної навчальної дисципліни: підручник, навчальні та методичні посібники, конспект лекцій викладача, практикум тощо.

Методичні матеріали для самостійної роботи студентів передбачають можливість проведення самоконтролю з боку студента. Для самостійної роботи студенту рекомендується відповідна наукова, фахова і періодична література.

Самостійна робота студента над засвоєнням навчального матеріалу з конкретної дисципліни виконується у бібліотеці, навчальних кабінетах, комп'ютерних класах (лабораторіях), а також у домашніх умовах.

При організації самостійної роботи студентів із використанням комп'ютерних баз даних передбачається можливість отримання необхідної консультації або допомоги з боку фахівця.

Навчальний матеріал кожної дисципліни, передбачений робочим навчальним планом для засвоєння студентом у процесі самостійної роботи, виноситься на підсумковий контроль поряд із навчальним матеріалом, який опрацьовувався при проведенні навчальних занять.

Викладач систематично контролює виконання студентами завдань, відведених для самостійної роботи. Контроль за самостійною роботою студентів проводиться у формі: захисту рефератів, перевірки письмових завдань, науково-практичної конференції, комплексного тестування чи контрольної роботи.

Питання науково-методичного забезпечення навчального процесу є предметом постійної уваги викладацького складу циклової комісії «Виробництво харчової продукції».

Викладачі циклової комісії постійно вдосконалюють роботу з навчально-методичного забезпечення навчального процесу спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»).

Отже, організація навчально-виховного процесу в ДПТНЗ «Роменське ВПУ» здійснюється згідно з вимогами нормативних документів і **відповідає акредитаційним умовам.**

Аналіз навчально-методичного комплексу спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») свідчить, що всі позиції цього комплексу за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» є в наявності.

З кожної дисципліни, що передбачено навчальним планом підготовки молодших спеціалістів спеціальності, розроблено навчально-методичні комплекси навчальних дисциплін в електронному та паперовому виглядах.

Навчально-методичний комплекс кожної дисципліни забезпечений методичними матеріалами у відповідності до вимог акредитації на 100%.

З усіх навчальних дисциплін розроблено систему критеріїв оцінювання знань студентів.

Нормативні дисципліни спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») забезпечені завданнями для комплексної контрольної роботи, складеними згідно з вимогами акредитації.

Відповідно до акредитаційних умов у сфері вищої освіти забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, що містяться у власній бібліотеці за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст», встановлено у співвідношенні 1 книжка на 3 студентів.

Наявність та повнота робочих програм та навчально-методичних матеріалів за дисциплінами навчального плану молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») відповідає вимогам акредитації.

Методичне забезпечення курсових робіт

Підготовка фахівців за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), відповідно до навчального плану передбачає виконання курсових робіт з дисциплін «Технологія виробництва кулінарної продукції» та «Устаткування закладів ресторанного господарства» – 10, 11 семестри. Теми курсових робіт розглядаються на засіданні циклової комісії, відповідають навчальному плану і навчальним програмам.

Процедура підготовки та захисту курсових робіт студентами ДПТНЗ «Роменське ВПУ» здійснюється згідно з Положенням про організацію виконання та захисту курсових робіт в училищі, затвердженого методичною радою училища 31.08.2016 року, протокол № 17.

Для виконання курсової роботи розроблено методичні вказівки, які призначені для допомоги студентам при написанні курсової роботи. Методичне забезпечення курсових робіт надано у таблиці 4.1.

МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ПІДГОТОВКИ КУРСОВИХ РОБІТ

Таблиця 4.1

Назва навчальної дисципліни	Семестр, в якому передбачено курсова робота	Позначка про наявність(відсутність)	
		Методичних розробок	Тематики курсових робіт
Технологія виробництва кулінарної продукції	10	+	+
Устаткування в закладах ресторанного господарства	11	+	+

Навчально-методичне забезпечення курсових робіт студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») відповідає акредитаційним вимогам.

Стан навчально-методичного забезпечення практики

Практична підготовка молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») проводиться відповідно до Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, яка затверджена наказом Міністерства освіти України від 8 квітня 1993 року, № 93 та Положення про практику студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології» ДПТНЗ «Роменське ВПУ», ухваленого методичною радою училища (протокол № 17 від 31.08.2016р.). Вищезазначені документи регламентують планування, організацію, проведення, контроль і підведення підсумків усіх видів практики, а також визначають мету та зміст практик, вимоги до програм практик, взаємовідносини навчального закладу з

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

підприємствами, організаціями, установами - базами практик.

Навчальним планом передбачено:

- технологічна практика (108 годин);
- переддипломна практика (162 годин).

Програми практик містять методичні рекомендації щодо їх організації та проведення, послідовність виконання, обов'язки керівників практик від училища та підприємств, порядок складання звіту, перелік форм і методів контролю рівня знань студентів, критерії оцінювання їх досягнень.

Практика студентів освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» проводиться відповідно до навчального плану та графіку навчального процесу, згідно наскрізної програми практик, яка містить загальні вимоги до організації та проведення практик.

Студентам пропонуються бази проходження практики, з якими училище уклало відповідні договори; в подальшому саме ці підприємства пропонують робочі місця для випускників. Кожен студент проходить практику на обраному підприємстві.

Зведені дані про види практик та їх тривалість надані в таблиці 4.2.

ЗВЕДЕНІ ДАНІ ПРО ВИДИ ПРАКТИК ТА ЇХ ТРИВАЛІСТЬ

Таблиця 4.2

№ з/п	Вид практики	Тривалість		Семестри
		Тижні	Години	
1	Технологічна	2	108	12
2	Переддипломна	3	162	12

Навчально-методичне забезпечення практики молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») відповідає акредитаційним вимогам.

Стан навчально-методичного забезпечення атестації

Атестація здійснюється на підставі оцінювання рівня компетентності випускників зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») з використанням загальнодержавних методів комплексної діагностики - складання кваліфікаційного екзамену.

Екзаменаційна комісія зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») створюється щорічно у складі голови та її членів і діє протягом календарного року. Персональний склад комісії затверджується наказом директора.

Головою екзаменаційної комісії зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») призначається висококваліфікований фахівець закладів ресторанного господарства, який не працює в Роменському ВПУ.

Дисципліни, що виносяться на кваліфікаційний екзамен, визначені у

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

ОПП зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»).

Кваліфікаційний екзамєн включає завдання з нормативних дисциплін циклу професійної та практичної підготовки: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація виробництва в закладах ресторанного господарства», «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства», «Устаткування закладів ресторанного господарства», «Товарознавство харчових продуктів», «Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції», «Основи охорони праці».

Атестація забезпечена програмою кваліфікаційного екзамєну, пакетом завдань, що винесені на екзамєн.

Кваліфікаційний екзамєн складається з двох частин: виконання тесту та вирішення запропонованої виробничої ситуації, що вимагає відповідного рівня

практичних умінь та дозволяє оцінити сформованість відповідних компетенцій молодшого спеціаліста спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»).

Навчально-методичне забезпечення атестації молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») **відповідає акредитаційним вимогам.**

Використання інноваційних технологій у підготовці молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)

У провадженню інноваційних педагогічних технологій у навчальний процес в училищі приділяється значна увага. Педагоги готують методичні розробки, посібники для покращення якості навчально-методичних комплексів.

Циклова комісія «Виробництво харчової продукції» має значний досвід упровадження в навчальний процес новітніх технологій навчання, котрі розвивають навички роботи в команді, міжособистісні комунікації, прийняття рішень та лідерські якості. При підготовці молодших спеціалістів викладачі циклової комісії використовують інноваційні технології: інтерактивні лекції, використання мультимедійних засобів у процесі читання лекцій та проведення практичних занять, ділових ігор, брейн-рингів.

Навчальні кабінети забезпечено комп'ютерними програмами: MS Word, MS Excel, MS PowerPoint, Total Commander, первинними документами, які застосовуються при виконанні лабораторних, практичних робіт з дисциплін.

Навчально-методичне забезпечення включає також підручники і навчальні посібники; доступність до Internet-ресурсів, наявність пакету матеріалів для самостійної роботи студентів на електронних носіях.

Використовуючи функції програм, студенти створюють проекти, презентації.

У ДПТНЗ «Роменське ВПУ» створено каталог електронних навчальних посібників.

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

У навчальному закладі реалізуються основні можливості Інтернету:

- електронна пошта училища;
- всесвітня павутина (WWW (World Wide Web),
- Internet-проекти для обдарованої молоді;
- онлайн-уроки;
- Internet-енциклопедії;
- онлайн-журнали та відеокниги;
- онлайн-тести.

Кожен студент училища має постійну можливість доступу до вказаних матеріалів: у бібліотеці навчального закладу створено сторінки викладачів зі всіма навчальними та методичними матеріалами для студентів та каталог електронних підручників і навчальних посібників.

Циклова комісія «Виробництво харчової продукції»:

Посібники:

1. Філімонова О.А. «Устаткування закладів ресторанного господарства».

2. Філімонова О.А. «Процеси і апарати».

3. Павлоцька Л.Ф. «Основи фізіології, гігієни харчування та проблеми безпеки харчових продуктів».

4. «Організація виробництва ресторанного господарства».

Лекції:

1. Конспект лекцій з предмета «Неорганічна хімія».

2. Конспект лекцій з предмета «Устаткування закладів ресторанного господарства».

3. Конспект лекцій з предмета «Технологія виробництва кулінарної продукції».

4. Конспект лекцій з предмета «Органічна хімія».

5. Конспект лекцій з предмета «Біохімія».

6. Конспект лекцій з предмета «Охорона праці».

7. Конспект лекцій з предмета «Безпека життєдіяльності».

8. Конспект лекцій з предмета «Економіка підприємств».

9. Конспект лекцій з предмета «Політична економіка».

10. Задачі з предмета «Економічна теорія».

11. Конспект лекцій з предмета «Облік, калькуляція і звітність».

12. Конспект лекцій з предмета «Основи стандартизації і контролю якості».

13. Конспект лекцій з предмета «Бухгалтерський облік».

14. Конспект лекцій з предмета «Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства».

15. Конспект лекцій з предмета «Організація обслуговування бенкету-коктейлю».

Відеоматеріали:

1. «Хімічна (найпростіша, істинна) і графічні формули».

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

2. «Валентність хімічних елементів»
3. «Прості та складні речовини. Метали і неметали».
4. «Маса атома, відносна атомна, молекулярна, формульна маса».
5. «Атоми, молекули, іони. Хімічні елементи».
- 6 «Чисті речовини та суміші, методи розділення сумішей».
7. «Речовина, властивості речовини. Класифікація речовин».
8. «Енергетика хімічних процесів».
9. «Алюміній».
10. «Спирти. Етери. Феноли».
11. «Обмін білків».
12. «Білки: структура та функції».
13. «Ферменти».
14. «Складні білки. Нуклеопротейіни. Якісна реакція на вуглеводи. (проби Фелінга)».

15. «Здорове харчування: жири, білки, вуглеводи, вітаміни».

16. «Пельменний автомат».

Презентації:

1. «Основні класи неорганічних сполук».

2. «Будова атома».

3. «Періодичний закон і періодична система Д.І. Менделєєва».

4. «Швидкість хімічних реакцій».

Методичні рекомендації до самостійного вивчення кожного предмету спеціальності.

Контрольні питання, тести для перевірки вивченого матеріалу.

У бібліотеці училища в наявності друковані матеріали напрацьовані педагогів навчального закладу.

Циклова комісія «Виробництво харчової продукції»:

- Мовчан І.В., навчально-методичний посібник «Святковий стіл», 2014 рік.
- Конопленко І.В., робочий зошит з професії «Кухар», 2014 рік.
- Філімонова О.А., навчально-методична розробка «Устаткування для смаження їжі. Млинниці», 2015 рік.
- «Складне нарізування овочів з елементами «Карвінгу»».
- «Етика працівників сфери обслуговування».
- Мовчан І.В., навчально-методичний посібник «Креативне оформлення закусок», 2013 рік.
- Полуян С.В., методична розробка уроку «Рибні консерви і пресерви», 2013 рік.
- Ільїна Т.М., методична розробка уроку «Технологія приготування желейних солодких страв: мусів, самбуків», 2014 рік.
- Токар В.В., навчально-методичний посібник «Страви з риби», 2013 рік.

Методична комісія «Кухарська справа»:

- Токар В.В., навчально-методичний посібник «Оздоблюючі напівфабрикати з мастики», 2012 рік.
- Халецька С.Д., навчально-методичний посібник «Приготування тортів», 2013 рік.
- Мовчан І.В., навчально-методичний посібник «Дидактичні матеріали для уроків виробничого навчання з професії «кухар»», 2013 рік.
- Корогод Л.М., методична розробка уроку виробничого навчання «Приготування котлетної маси з м'яса та напівфабрикатів з неї», 2014 рік.
- Токар В.В., навчально-методичний посібник «Сучасні інгредієнти кондитерського виробництва», 2014 рік.
- Конопленко І.В., навчально-методична розробка «Приготування щів», 2015 рік.
- Лаврик Р.М., навчально-методична розробка «Приготування сирників», 2015 рік.
- Токар В.В., навчально-методична розробка «Приготування тарту дитячого», 2015 рік.
- Філімонова О.А., навчально-методична розробка «Технологія приготування вареників», 2016 рік.
- Токар В.В., навчально-методична розробка «Приготування страв з рибної котлетної маси», 2016 рік.
- Халецька С.Д., навчально-методичний посібник «Дидактичний матеріал

для уроків виробничого навчання з професії «Кухар»», 2014 рік.

Методична комісія «Торгівельна справа»:

- Демченко М.М., навчально-методичний посібник «Навчання у відділах непродовольчих товарів. Паперово-білові товари», 2012 рік.
- Стрельченко О.Г., методична розробка уроку «Економічні відносини власності», 2012 рік.
- Демченко М.М., методична розробка уроку «Приймання товарів у продовольчому магазині», 2014 рік.
- Галенко М.М., методична розробка уроку виробничого навчання «Облік розрахунків з підзвітними особами», 2014 рік.
- Гайдук Р.І., методична розробка уроку «Порівняльна характеристика податкових систем країн світу», 2014 рік.
- Олійник Г.В., навчально-методичний посібник «Методичні рекомендації до самостійного вивчення тем з предмету «Обладнання підприємств торгівлі»», 2014 рік.
- Гайдук Р.І., навчально-методична розробка «Нарахування, відрахування та утримання із заробітної плати працівників підприємства», 2015 рік.
- Олійник Г.В., методична розробка «Косметичні товари», 2015 рік.
- Демченко М.М., навчально-методична розробка «Торгівельно-технологічний процес у непродовольчому магазині», 2015 рік.

- Товстоп'ят Г.І., навчально-методична розробка «Робота на електронному контрольно-касовому апараті», 2015 рік.
- Полуян С.В., навчально-методична розробка «Рослинні масла», 2016 рік.
- Товстоп'ят Г.І., навчально-методична розробка «Робота в режимі програмування ЕККА», 2016 рік.

Методична комісія «Гуманітарного циклу»:

- Близнюк О.В., збірник країнознавчих текстів для читання із завданнями з англійської мови, 2012 рік
- Олешко Н.О., методична розробка виховної години «Домашні обереги – обереги людської пам'яті», 2012 рік.
- Король А.М., наукове дослідження «Україна як і великий наш Кобзар - вічні», 2013 рік.
- Скляр А.А., навчально-методичний посібник «Сучасний урок світової літератури: пошуки та рішення», 2014 рік.
- Король А.М., навчально-методичний посібник «Використання електронного атласу та електронної карти на уроках історії», 2014 рік.
- Солоненко С.В., методичні матеріали, опорні конспекти, таблиці та схеми, 2014 рік.
- Жадько І.В., методична розробка уроку «Японія. ЕГП, історико-культурні особливості країни. Природні умови й ресурси. Особливості населення країни. Галузева й територіальна структура господарства», 2014 рік.
- Олешко Н.О., розробка виховного заходу «Добро», 2014 рік.
- Близнюк О.В., авторський проект «Впровадження ІКТ у викладанні англійської мови. Із досвіду роботи», 2014 рік.
- Близнюк О.В., навчально-методична розробка «Is the earth in danger?», 2015 рік.
- Скляр А.А., навчально-методична розробка «Неоднозначність образу головного героя твору Бертольда Брехта «Життя Галілея»», 2015 рік.
- Яцменко С.М., навчально-методична розробка ««Кайдашева сім'я» І.С. Нечуя-Левицького – колоритні людські характери у повісті, вічна актуальність проблеми батьків і дітей», 2015 рік.
- Король А.М., навчально-методична розробка «Початок Великої Вітчизняної війни. Військові події 1941-1942 рр. Окупація України військами Німеччини та її союзниками», 2016 рік.
- Чепурко І.Г., навчально-методична розробка «Кухня різних країн», 2016 рік.

Методична комісія «Природничого циклу»:

- Карпенко В.А., Солоненко С.В., методична розробка «Тиждень математики, фізики та астрономії», 2014 рік.
- Карпенко В.А., Пугач Т.М., розробка позакласного заходу «Математично-кравецька студія», 2014 рік.
- Карпенко В.А., навчально-методична розробка «Застосування похідної до розв'язування прикладних задач», 2015 рік.

- Солоненко С.В., навчально-методична розробка «Виготовлення математичного маятника та визначення періоду його коливань», 2016 рік.

Хімія:

- Сененко А.А., навчально-методичний посібник «Використання методу проектів на уроках хімії», 2012 рік.
- Сененко А.А., навчально-методична розробка «Харчові добавки. Е-числа», 2016 рік.

Біологія:

- Марченко Т.Г., методична розробка уроку «Віруси, їх хімічний склад, будова, життєві цикли. Роль в природі й житті людини», 2014 рік.
- Дівенко І.О., методична розробка уроку «Ознайомлення з сайтами для працевлаштування Практична робота №14», 2014 рік.
- Марченко Т.Г., навчально-методичний посібник «Неклітинні форми життя», 2014 рік.
- Жадько І.В., навчально-методична розробка «Віруси, їх будова та життєві цикли; Глобальні проблеми людства», 2015 рік.

Методична комісія «Комп'ютерних технологій»:

- Рибкіна В.В., навчально-методичний посібник «Комплекс практичних робіт. Використання середовища Microsoft Office Word 2003», 2012 рік.
- Дівенко І.О., навчально-методичний посібник «Спілкування в мережі Internet», 2012 рік.
- Хуторна В.Г., методична розробка уроку інформатики «Огляд сервісів. Вікі-технології», 2014 рік.
- Філь І.Я., методична розробка уроку виробничого навчання «Склад комплектуючих, базові моделі різних класів. Відкриття корпусу, установка блоку живлення, установка материнської плати Установка ЦП і вузла радіатора/вентилятора, установка ОЗП, установка внутрішніх дисків, установка оптичного дисководу», 2014 рік.
- Близнюк О.В., «Збірник завдань для проектної роботи», 2014 рік.
- Рибкіна В.В., навчально-методичний посібник «Методичні рекомендації до написання письмової дипломної роботи», 2014 рік.
- Дівенко І.О., навчально-методична розробка «Я роблю це так», 2015 рік.
- Мартинішина Ю.Ю., навчально-методична розробка «Використання функцій та операцій для опрацювання інформації, поданої в таблиці», 2015 рік.
- Рибкіна В.В., навчально-методична розробка «Управління мережею. Створення облікових запитів», 2015 рік.
- Хуторна В.Г., навчально-методична розробка «Робота з таблицями і зображеннями у текстових документах», 2015 рік.
- Дівенко І.О., навчально-методична розробка «Автоматизоване створення веб-сайтів», 2016 рік
- Федосов П.О., навчально-методична розробка «Підготовка жорсткого диску. Установка операційної системи із стандартними установками», 2016 рік.

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

У 2014-2016 роках викладачами та майстрами виробничого навчання підготовлено понад 70 навчально-методичних посібників, методичних розробок. Зокрема, методичним кабінетом підготовлено методичний посібник з проблем удосконалення управління у закладах професійно-технічної освіти «Маркетингове управління ПТНЗ в умовах ринкової економіки», який рекомендований вченою радою Інституту ПТО НАПН України до використання навчальними закладами системи ПТО.

Розроблено методичні рекомендації «Організація профорієнтаційної роботи в закладах професійно-технічної освіти», «Формування та організація діяльності маркетингової служби ПТНЗ»; Положення про маркетингову службу професійно-технічного навчального закладу; Положення про інформаційний центр профорієнтаційної роботи.

Створено навчально-методичні посібники «Упровадження інформаційно-комунікаційних технологій у навчальну діяльність професійно-технічного навчального закладу», «Створення інноваційних навчально-методичних засобів у закладах ПТО – запорука підготовки конкурентоспроможних робітничих кадрів», «Педагогічні основи управління професійно-технічним навчальним закладом в умовах ринкової економіки».

Організаційне та навчально-методичне забезпечення навчального процесу відповідає акредитаційним вимогам щодо здійснення діяльності, пов'язаної з наданням послуг одержання освіти зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»).

Наявність навчально-методичних матеріалів за дисциплінами спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») надано в таблиці 4.3

НАЯВНІСТЬ НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИХ МАТЕРІАЛІВ ЗА ДИСЦИПЛІНАМИ СПЕЦІАЛЬНОСТІ 181 «Харчові технології»

А – Типова програма

Б – Робоча програма

В – Методичні вказівки до практичних та семінарських занять

Г – Інструкції до лабораторних занять

Д – Методичні вказівки та тематика з курсового проектування

Е – Методичні вказівки з організації самостійної роботи студентів

Ж – Методичне забезпечення контролю занять студентів (контроль поточних та залишкових знань (ККР))

З – Підручники, навчальні посібники (кількість підручників на одного студента)

Таблиця 4.3

№	Назва дисциплін за навчальним планом	А	Б	В	Г	Д	Е	Ж	З
		Забезпеченість							Підр/ студ
	1. Нормативні навчальні дисципліни								
	1.1. Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки								
1.	Історія України	-	-	+	-	-	+	+	21/22

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

2.	Економічна теорія	-	+	+	-	-	+	+	49/22
3.	Основи філософських знань	-	+	+	-	-	+	+	29/22
4.	Соціологія	+	+	+	-	-	+	+	41/24
5.	Культурологія	+	+	+	-	-	+	+	23/22
6.	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	+	+	+	-	-	+	+	29/46
7.	Основи правознавства	+	+	+	-	-	+	+	71/22
8.	Українська мова (за професійним спрямуванням)	+	+	+	-	-	+	+	39/22
9.	Фізичне виховання	+	+	+	-	-	+	+	46
	1.2. Цикл математичної, природничо-наукової підготовки								
10.	Неорганічна хімія	+	+	+	+	-	+	+	36/22
11.	Органічна хімія	+	+	+	+	-	+	+	51/22
12.	Фізична і колоїдна хімія	+	+	+	+	-	+	+	13/24
13.	Аналітична хімія	+	+	+	+	-	+	+	32/24
14.	Біохімія	+	+	+	+	-	+	+	12/24
15.	Мікробіологія та фізіологія	+	+	+	+	-	+	+	40/24
16.	Основи екології	+	+	+	+	-	+	+	25/24
17.	Безпека життєдіяльності	+	+	+	-	-	+	+	18/24
18.	Процеси та апарати харчових виробництв	+	+	+	-	-	+	+	19/24
19.	Технічне креслення	+	+	+	-	-	+	+	120/46
20.	Комп'ютерна техніка	+	+	+	+	-	+	+	61/46
21.	Основи електротехніки	+	+	+	-	-	+	+	39/46
	1.3. Цикл професійної та практичної підготовки	+	+	+	+	+	+	+	
22.	Технологія виробництва кулінарної продукції	+	+	+	+	+	+	+	147/24
23.	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	+	+	+	+	+	+	+	24/24
24.	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	+	+	+	+	+	+	+	32/24
25.	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	+	+	+	+	+	+	+	35/24
26.	Товарознавство харчових продуктів	+	+	+	+	+	+	+	19/22
27.	Устаткування закладів ресторанного господарства	+	+	+	+	+	+	+	54/46
28.	Основи охорони праці	+	+	+	+	+	+	+	65/24
29.	Економіка підприємств різних типів	-	+	+	+	+	+	+	18/24
	2. Цикл дисциплін самостійного вибору навчального закладу								
30.	Організація обслуговування за системою «кейтеринг»	-	+	+	+	-	+	+	17/24
31.	Етика та естетика	-	-	+	-	-	+	+	13/24
32.	Декоративне оздоблення страв з елементами карвінгу	-	+	+	+	-	+	+	8/24
33.	Вища математика	-	-	-	-	-	+	+	48/46

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

Інформація про наявність критеріїв оцінювання знань студентів

Зі всіх навчальних дисциплін розроблено критерії оцінювання знань студентів згідно з Положенням про систему наскрізного контролю знань студентів ДПТНЗ «Роменське ВПУ» ухваленого методичною радою 31.08.2016 року, протокол № 17. Методичне забезпечення контролю знань включає в себе такі складові: екзаменаційні білети, завдання до заліків, тестові завдання рубіжного контролю знань студентів. Екзаменаційні білети складаються викладачами та розглядаються на засіданнях циклових комісій, затверджуються заступником директора з навчально-методичної роботи. Екзаменаційні білети зберігаються в навчальній частині, щороку переглядаються та затверджуються в установленому порядку.

Оцінювання знань студентів в училищі здійснюється за 4-бальною шкалою, яка переводиться відповідно в національну шкалу («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно»).

Нормативні дисципліни за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), що акредитується, забезпечені завданнями для комплексної контрольної роботи, складеними згідно з вимогами акредитації.

Експертна комісія вважає, що навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу в училищі та циклової комісії «Виробництво харчової продукції» підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») відповідає вимогам Міністерства освіти і науки України.

Рівень підготовки фахівців спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), відповідає змісту освітньо-кваліфікаційної характеристики та обсягу освітньо-професійної програми спеціальності.

5. Кадрове забезпечення навчально-виховного процесу підготовки молодших спеціалістів галузі знань 18 «Виробництво та технології» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)

Головним і важливим завданням навчального закладу є забезпечення організаційно-правової основи функціонування училища, його кадрового потенціалу.

Основними напрямками виконання поставленого завдання є проведення педагогічно доцільної розстановки кадрів, залучення до роботи фахівців високої кваліфікації та створення умов для їх професійного зростання, розкриття творчого потенціалу кожного педагогічного працівника училища, що дає змогу створити стабільний творчий колектив.

Експерти перевірили на місці наявність трудових книжок та правдивість записів щодо працевлаштування.

В училищі ведеться системна робота та створюються необхідні умови для підвищення кваліфікації, продовження навчання у ВНЗ студентів з числа

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

випускників училища для потреб навчального закладу.

Із цією метою протягом багатьох років колектив Роменського ВПУ активно співпрацює з Інститутом професійно-технічної освіти Національної академії педагогічних наук України, Сумським національним аграрним університетом, Сумським державним університетом, Полтавським університетом споживчої кооперації України. Підвищення кваліфікації майстрів і викладачів спеціальних дисциплін проводиться у Міжрегіональному центрі професійно-технічної освіти інноваційних технологій, Сумському обласному інституті післядипломної педагогічної освіти, Київському Центральному інституті післядипломної педагогічної освіти АПН України.

У цикловій комісії діє постійна програма підвищення кваліфікації педагогічних кадрів: викладачі беруть участь у семінарах-тренінгах, роботі Школи педагогічної майстерності ДПТНЗ «Роменське ВПУ», проходять стажування на кафедрах провідних вищих навчальних закладів України, а також на базі діючих підприємств різних типів і форм власності.

Викладачі мають змогу переймати досвід та наукові надбання, проходячи курси підвищення кваліфікації та стажування у Сумському національному аграрному університеті. Так, з 11.05.2015 року по 09.06.2015 року викладач спецдисциплін Литвин Т.І. пройшла стажування на факультеті харчових технологій Сумського національного аграрного університету та виконала роботу на тему: «Інноваційні інгредієнти харчових продуктів», свідоцтво про підвищення кваліфікації 15 НПП 0037; викладач спецдисциплін Гайдук Р.І. з 16.04.2016 року по 11.05.2016 року пройшла стажування на факультеті харчових технологій та виконала роботу на тему: «Сучасні досягнення харчової науки», свідоцтво про підвищення кваліфікації 16 НПП0038; викладач спецдисциплін Берко Р.С. у 2015 році пройшов стажування на будівельному факультеті Сумського національного аграрного університету та виконав роботу на тему: «Використання ґрунтоцементних паль при зведенні будівель і споруд», свідоцтво про підвищення кваліфікації 15 НПП 0029; викладач Олійник Г.В. у 2015 році пройшла стажування на факультеті економіки і менеджменту Сумського національного аграрного університету та виконала роботу на тему: «Застосування правил мерчандайзингу у торговельній сфері», свідоцтво про підвищення кваліфікації 15 НПП 0042; викладач Гончаренко Н.М. у 2015 році пройшла курси підвищення кваліфікації у Львівському професійному коледжі готельно-туристичного та ресторанного сервісу та виконала роботу за темою: «Виробництво пряникового тіста та виробів з нього»; викладач Пугач Т.М. у 2016 році пройшла курси підвищення кваліфікації у Сумському обласному інституті ППО та виконала роботу за темою «Впровадження інформаційно-комунікаційних технологій у процесі професійно-теоретичної підготовки», отримала свідоцтво НВВ №030304 від 18.03.2016 року; викладач Мартинішина Ю.Ю. пройшла курси підвищення кваліфікації при національній академії педнаук України, університет менеджменту освіти ІПО ІПП, виконала роботу за темою «Способи

представлення навчальної інформації». Отримала свідоцтво за №12 СПВ 022027 від 15.05.2014 року.

Щорічно викладацький склад планує свою методичну, організаційну, виховну, наукову діяльність шляхом складання індивідуального плану викладача, а в кінці семестру та навчального року звітує за цим планом.

Такий підхід до оцінки роботи викладачів стимулює їх на плідну творчу роботу.

З метою відзначення досягнень викладачів в навчальній, методичній, організаційній, виховній та громадській діяльності, а також для подальшої мотивації кожного члена колективу до ефективної роботи в училищі діє Положення про матеріальне заохочення працівників, відповідно до якого заохочення викладацького складу здійснюється шляхом: преміювання за результатами роботи, багаторічну роботу в навчальному закладі, винесення подяки, нагородження грамотами та цінними подарунками; встановлення надбавок за досягнення в роботі (професійну майстерність), складність, напруженість та високу якість роботи, на період виконання особливо важливої роботи; виплати на оздоровлення до щорічної відпустки; представлення до нагородження урядовими та відомчими нагородами.

В училищі працює атестаційна комісія, яка розглядає питання атестації викладачів. Атестація педагогічних працівників проводиться відповідно до «Положення про атестацію педпрацівників» згідно затверджених директором графіків.

У 2016 році атестацію пройшли 15 педпрацівників, із них: 7 викладачів, 5 майстрів виробничого навчання, 3 – інші. Пройшли курси підвищення кваліфікації – всього 17 чол., в тому числі 10 викладачів, 6 майстрів в/н, 1 інш.

Усього в Роменському ВПУ, станом на 01.10.2016 р., працює 117 чол., з них: педагогічних працівників - 63 особи (53,8%); керівного складу – 4 особи (3,4%): директор – 1 чол. (0,8%), заступників директора 3 чол. (2,6%), викладачів – 34 чол. (29,0%); майстрів виробничого навчання – 29 чол. (24,8%); інших працівників – 50 чол. (42,8%).

З метою підвищення методичного рівня викладання та розповсюдження передового педагогічного досвіду, в училищі працює школа педагогічної майстерності викладачів, головним завданням якої є ознайомлення з новітніми педагогічними технологіями, а також з методичними напрацюваннями викладачів навчального закладу.

За сумлінну працю, зразкове виконання службових обов'язків, використання у роботі педагогічного та виробничого досвіду, підготовку спеціалістів згідно встановленого рівня кваліфікації, за високу якість теоретичної підготовки студентів, удосконалення навчально-матеріальної бази, раціоналізацію та винахідництво, активну участь в організації навчальної та позакласної роботи педагогічні працівники навчального закладу нагороджені

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

державними нагородами та грамотами Міністерства освіти і науки України, а саме:

- 6 осіб нагороджено нагрудним знаком «Відмінник освіти України» в тому числі: 2 викладачі, 3 особи керівного складу і 1 майстер виробничого навчання;
- 2 особи - знаком А.С. Макаренка;
- 1 особа - знаком В. Сухомлинського;
- 12 педагогічних працівників нагороджено Почесними грамотами Міністерства освіти і науки України, 68 – грамотами Департаменту освіти і науки Сумської облдержадміністрації.

Директор Помаран П.І. має Почесне звання «Заслужений працівник народної освіти України». На дошці пошани НМЦ ПТО у Сумській області розміщено фото майстра виробничого навчання Литвиненка В. Х.

Як результат плідної роботи колектив Роменського ВПУ нагороджено грамотою Академії педагогічних наук України за активну участь у дослідно-експериментальній роботі з проблем підготовки кваліфікованих робітників.

На IV Міжнародному форумі «Інноватика в сучасній освіті – 2014» училище нагороджено дипломом за багаторічну науково-педагогічну діяльність з інноваційного розвитку освіти України. Беручи участь у міжнародній виставці навчальних закладів «Сучасні заклади освіти – 2014» Роменське ВПУ отримало диплом за презентацію досягнень в інноваційній модернізації національної освіти. У 2015 році отримано диплом за творчу працю з підвищення якості національної освіти на виставці «Сучасні заклади освіти – 2015». На IV Міжнародній виставці «Інновація в освіті – 2015» училище нагороджено дипломом і срібною медаллю за активне впровадження інноваційних технологій у процес навчання і виховання. У 2016 році Роменське ВПУ нагороджено дипломом I ступеня та золотою медаллю VII Міжнародної виставки «Сучасні заклади освіти – 2016».

Система підбору кадрів, їх використання, атестація викладацького складу, що забезпечує підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), відповідає чинному законодавству та акредитаційним вимогам.

Характеристика випускної циклової комісії «Виробництво харчової продукції»

Випускною цикловою комісією, що забезпечує підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), є циклова комісія «Виробництво харчової продукції».

Усі викладачі, що забезпечують підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності, мають відповідну педагогічну освіту, що підтверджується спеціальністю за дипломом про освіту, проходженням педагогічного стажування.

Середньорічне педагогічне навантаження викладачів циклової комісії, що

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

обслуговують молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), протягом 2012-2016 років складає 720 годин.

Випускню циклову комісію «Виробництво харчової продукції» очолює Литвин Тамара Іванівна, викладач, спеціаліст. Стаж безпосередньої педагогічної роботи – 1 р. 8 міс. Освіта – повна вища. У 1996 році закінчила Український державний університет харчових технологій за спеціальністю «Технологія цукристих речовин», має кваліфікацію інженера - технолога.

Литвин Т.І. за час роботи в училищі зарекомендувала себе як відповідальний, досвідчений педагог та умілий організатор, характеризується здатністю забезпечувати засвоєння знань та вмінь студентами з дисциплін професійного циклу.

Упроваджує передовий педагогічний досвід, формує навички самостійного здобуття знань студентами і застосування їх на практиці; володіє інформаційними технологіями навчання, використовує різноманітні активні методи роботи, елементи творчого підходу до роботи. Вміє встановлювати контакти зі студентами та колегами по роботі. Дотримується педагогічної етики, моралі.

Загальна чисельність викладацького складу випускної циклової комісії у 2016-2017 навчальному році складає 8 осіб, з них: 2 (25%) - викладачі вищої категорії. Усі викладачі циклової комісії мають відповідну базову підготовку.

Штатна укомплектованість та якісний склад викладачів циклової комісії «Виробництво харчової продукції» **відповідає акредитаційним вимогам.**

Цикловою комісією особлива увага приділяється підготовці та перепідготовці викладацького складу, що є одним із центральних елементів стратегії і тактики вдосконалення організації та змісту освіти. Це питання знаходиться під постійним контролем адміністрації, обговорюється на засіданнях циклової комісії, методичних радах училища.

За звітний період усі викладачі циклової комісії 100% пройшли підвищення кваліфікації згідно із затвердженими планами та стажування в організаціях, установах та на підприємствах різних організаційно-правових форм, що **відповідає вимогам акредитації.**

Якісна характеристика педагогічного складу, то забезпечує підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)

У 2016 році у ДПТНЗ «Роменське ВПУ» акредитується спеціальність 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»). Кадрове забезпечення навчально-виховної і методичної роботи спеціальності здійснюється 16 педагогічними працівниками. З них штатних викладачів – 16; сумісників – 1. Їх базова підготовка відповідає профілю навчальних предметів, що викладаються на спеціальності. З указаної кількості

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

викладацького складу мають категорію: спеціаліст вищої категорії – 9 (56,3%); спеціаліст першої категорії – 2 (12,5%); спеціаліст другої категорії – 1 (6,2%); без категорії -4 (25%); мають педагогічне звання старший викладач – 7 осіб (43,8%).

Відповідність педагогічної спеціальності викладача визначається його спеціальністю за дипломом про освіту, проходженням педагогічного стажування чи підвищення кваліфікації з відповідної дисципліни. За останні 5 років усі викладачі (100%), які здійснюють підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), пройшли курси підвищення кваліфікації.

Характеристику педагогічного складу, що забезпечує спеціальність 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), що акредитується в поточному році наведено у таблиці 5.1.

Склад викладачів, які забезпечують навчальний процес зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), що акредитується в поточному році, наведено у таблицях 5.2., 5.3.

Якісний склад викладачів циклової комісії «Виробництво харчової продукції» які забезпечують навчальний процес зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), що акредитується в поточному році наведено у таблиці 5.4.

Частка педагогічних працівників вищої категорії, які забезпечують викладання лекційних годин дисциплін циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки навчального плану спеціальності **складає 100% при нормативі 25%**; природничо-наукової та загальноекономічної підготовки дисциплін навчального плану спеціальності **складає 75% при нормативі 25%**; фахових дисциплін навчального плану спеціальності складає **25% при нормативі 25%**.

Щатна укомплектованість підготовки молодших спеціалістів складає 100%.

Аналіз якісного складу педагогічного персоналу, який обслуговує підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), свідчить, що кадрове забезпечення відповідає вимогам акредитації.

**ХАРАКТЕРИСТИКА ПЕДАГОГІЧНОГО СКЛАДУ, ЩО ЗАБЕЗПЕЧУЄ
спеціальність 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
(181 «Харчові технології»), що акредитується у ДПТНЗ «Роменське ВПУ»**

Таблиця 5.1

№ п/п	Показник	Роки		
		2014	2015	2016
1	Загальна чисельність професорсько-викладацького складу, що працює на спеціальності, (осіб), з них: -докторів наук, професорів -кандидатів наук, доцентів - спеціаліст вищої категорії - спеціаліст першої категорії - спеціаліст другої категорії - спеціаліст	15 10 5 0 0	16 9 5 0 2	16 9 2 1 4
2	Штатна укомплектованість (всього, %), з них: докторів наук, професорів (%) кандидатів наук, доцентів (%)	100	100	100
3	Кількість сумісників, (всього), в т.ч.: докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів без категорії	1	1	1
4	Середній вік штатних викладачів з науковими степенями і вченими званнями, в т.ч.: докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів викладачів	43	40	41
5	Кількість викладачів пенсійного віку (за суміщенням), в т.ч.: докторів наук, професорів кандидатів наук, доцентів	-	-	-
6	Частка викладачів, базова освіта яких не відповідає дисципліні, що викладається (%)	-	-	-
7	Середньорічне педагогічне навантаження викладачів (год)	720	720	720
8	Випускаючу кафедру очолює фахівець відповідної спеціальності: - доктор наук, професор; - кандидат наук, доцент. - завідувач виробничої практики - викладач спецдисциплін	1	1	1
9	Загальна кількість докторантів за спеціальністю	-	-	-
10	Загальна кількість аспірантів за спеціальністю	-	-	-
11	Загальна частка викладачів, які пройшли підвищення кваліфікації за останні 5 років, %	100	100	100

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

**СКЛАД ПЕДАГОГІЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ,
ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЮТЬ НАВЧАЛЬНИЙ ПРОЦЕС
зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
(181 «Харчові технології»), що акредитується у поточному році**

Таблиця 5.2

№ п/п	Назва предметної комісії	Назва дисциплін (кількість аудиторних годин)	Прізвище, ім'я, по батькові, рік народження (штатний, сумісник)	Назва посади, (місце основної роботи)	Назва закладу, який закінчив (рік закінчення, спеціальність, кваліфікація)	Педагогічне звання, кваліфікаці йна категорія	Підвищення кваліфікації, форма, рік, організація
Цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки							
1.1 Особи, які працюють за основним місцем роботи (в. ч. за внутрішнім сумісництвом)							
1.	Методична комісія викладачів природничого циклу	Неорганічна хімія (72 год.)	Сененко Алла Анатолівна (1977р.н.) (штатний)	Викладач, ДПТНЗ «Роменське ВПУ»	Сумський педагогічний інститут ім. Макаренка 1999р., викладач хімії, біології, основ екології	Старший викладач, «спеціаліст вищої категорії»	2015 Сумський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти
		Органічна хімія (72 год.)					
		Фізична і колоїдна хімія (72 год.)					
		Аналітична хімія (90 год.)					
		Біохімія (35 год.)					
		Основи екології (35 год.)	Деретюк Валентина Анатоліївна (1973р.н.)	Викладач, ДПТНЗ «Роменське ВПУ»	Сумський державний педагогічний інститут ім. А.С.Макаренка, 1996р., викладач географії і біології	викладач, спеціаліст	2015 Сумський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти
		Мікробіологія та фізіологія (48 год.)					
		Комп'ютерна техніка (90 год.)	Подолька Оксана Валентинівна (1974р.н.) (штатний)	Викладач, ДПТНЗ «Роменське ВПУ»	Сумський педагогічний інститут ім. Макаренка, 1996, «Математика та інформатика», вчитель математики та інформатики	Старший викладач, «спеціаліст вищої категорії»	2016 Сумський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти
		Вища математика (54 год.)	Солоненко Світлана Володимирівна (1970р.н.) (штатний)	Викладач, ДПТНЗ «Роменське ВПУ»	Сумський державний педагогічний інститут ім. А.С.Макаренка, 1992 р., «Математика та фізика», вчитель математики та фізики	Старший викладач, «спеціаліст вищої категорії»	2015 Сумський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти
2	Методична комісія викладачів фізвиховання,	Фізичне виховання (68 год.)	Савченко Віктор Олексійович (1964р.н.)	Викладач, ДПТНЗ «Роменське ВПУ»	Сумський державний педінститут ім. Макаренка, 1988р.,	Старший викладач, «спеціаліст вищої	2014 Сумський обласний інститут післядипломної

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

захисту Вітчизни (медико-санітарної підготовки)		(штатний)		“Фізичне виховання” вчитель фізичної культури	категорії»	педагогічної освіти
---	--	-----------	--	---	------------	---------------------

1.2 Особи, які працюють за зовнішнім сумісництвом

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

Загальна кількість аудиторних годин за циклом – **636 год.**

Частка педагогічних працівників з вищою категорією, які забезпечують викладання аудиторних годин з дисциплін циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки навчального плану спеціальності – 100%.

Розрахунок: $636 : 636 \times 100\% = 100\%$ (Сума аудиторних годин за циклом, які викладають педагогічні працівники вищої категорії : Загальна кількість аудиторних годин за циклом $\times 100\%$), у тому числі, які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи – 100% ($636 : 636 \times 100\%$).

Цикл математичної, природничо-наукової підготовки

2.1 Особи, які працюють за основним місцем роботи (в. ч. за внутрішнім сумісництвом)

3. Методична комісія викладачів гуманітарного циклу	Історія України (36 год.)	Король Альона Миколаївна (1982р.н) (штатний)	Викладач, ДПТНЗ «Роменське ВПУ»	Сумський педагогічний інститут ім. Макаренка, 2010р., «Педагогіка та методика середньої освіти. Історія», викладач історії	Викладач, «спеціаліст першої категорії»	2015 Сумський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти
	Основи правознавства (36 год.)					
	Культурологія (36 год.)	Полежай Надія Андріївна (1974р.н) (штатний)	Викладач, ДПТНЗ «Роменське ВПУ»	Сумський педагогічний інститут ім. Макаренка 1996р., викладач української мови, літератури та зарубіжної літератури	Викладач, «спеціаліст вищої категорії»	2012 Сумський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти
	Соціологія (35 год.)	Близнюк Оксана Володимирівна (1974 р.н.) (штатний)	Викладач, ДПТНЗ «Роменське ВПУ»	Сумський державний педінститут, «Історія, англійська мова та суспільствознавчі науки»: вчитель історії, англійської мови та суспільствознавчих наук	Старший викладач, «спеціаліст вищої категорії»	2012 Сумський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти
	Іноземна мова (за професійним спрямуванням) (101 год.)					
	Основи філософських знань (36 год.)					
	Українська мова (за професійним спрямуванням) (36 год.)	Яценко Світлана Миколаївна (1975 р.н.) (штатний)	Викладач, ДПТНЗ «Роменське ВПУ»	Харківський державний педагогічний університет, 1997р., «Українська мова та література»	Старший викладач, «спеціаліст вищої категорії»	2015 Сумський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

					вчитель української мови та літератури		
2.2 Особи, які працюють за зовнішнім сумісництвом							
	-	-	-	-	-	-	-
Загальна кількість аудиторних годин за циклом – 316 год.							
Частка педагогічних працівників з вищою категорією, які забезпечують викладання аудиторних годин з дисциплін циклу математичної, природничо-наукової підготовки навчального плану спеціальності – 75 %.							
Розрахунок: $244 : 316 \times 100\% = 77,2\%$ (Сума аудиторних годин за циклом, які викладають педагогічні працівники вищої категорії : Загальна кількість аудиторних годин за циклом $\times 100\%$), у тому числі, які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи – 77,2% ($244 : 316 \times 100\%$).							

**СКЛАД ПЕДАГОГІЧНИХ ПРАЦІВНИКІВ,
ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЮТЬ НАВЧАЛЬНИЙ ПРОЦЕС
зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
(181 «Харчові технології»)**

Таблиця 5.3

№	Назва кафедри (предметної комісії)	викладацький склад, осіб	З них працюють							
			На постійній основі				Сумісники			
			У тому числі				У тому числі			
			Вища категорія	Перша категорія	друга категорія	Без категорії	Вища категорія	Перша категорія	Друга категорія	Без категорії
1	Методична комісія викладачів природничого циклу	3	3	-	-	-	-	-	-	-
2	Методична комісія гуманітарного та соціально-економічного циклу	4	3	1	-	-	-	-	-	-
3	Методична комісія з фізвиховання, допризовної і медико-санітарної підготовки	1	1	-	-	-	-	-	-	-
4	Циклова комісія «Виробництво харчової продукції»	8	2	1	1	4	1	-	-	-

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

ЯКІСНИЙ СКЛАД ВИПУСКНОЇ ЦИКЛОВОЇ КОМІСІЇ
«Виробництво харчової продукції», які забезпечують навчальний процес
зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
(181 «Харчові технології»), що акредитується у поточному році

Таблиця 5.4

№ п/п	Прізвище, ім'я, по батькові, рік народження (штатний, сумісник)	Вища освіта, що закінчив, коли, спеціальність	Посада, Кваліфікаційна категорія	Педагогічне звання	Дисципліни, які викладає	Підвищення кваліфікації (назва навчального закладу, вид документа, тема, дата видачі)
1.	Гайдук Руслана Іванівна (1970р.н.) (штатний)	Сумський державний університет, 2007, «Менеджмент організацій»; магістр з менеджменту організацій	Викладач, «спеціаліст вищої категорії»	-	1.Економічна теорія (36 год.)	2016 Сумський національний аграрний університет, свідоцтво 16 НПП0038 від 12.05.16р., «Сучасні досягнення харчової науки»
2.	Гончаренко Наталія Миколаївна (1971р.н.) (штатний)	Сумський технікум радянської торгівлі, 1992 р., «Технологія приготування їжі», технік – технолог; (навчається у Сумському національному аграрному університеті, 4 курс)	Викладач, «спеціаліст»	-	1. Технологія виробництва кулінарної продукції (69 год.) 2. Організація виробництва в закладах ресторанного господарства (50 год.) 3.Технологічна практика (108 год.)	2015 Львівський професійний коледж готельно-туристичного та ресторанного сервісу, свідоцтво Р 16 №008183 від 25.06.2016р., тема: «Виробництво пряникового тіста та виробів з нього»
3.	Безкоровайна Віта Володимирівна (1994р.н.) (штатний)	Державний професійно – технічний навчальний заклад «Роменське вище професійне училище», 2016р., «Виробництво харчової продукції», технік – технолог; (навчається у Сумському національному аграрному університеті, 4курс)	Викладач, «спеціаліст»	-	1.Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства (68 год.) 2. Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції (35 год.)	Курси підвищення кваліфікації заплановано на 2018 рік.

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

					3. Організація обслуговування за системою «кейтеринг» (35 год.)	
					4. Декоративне оздоблення страв з елементами карвінгу (35 год.)	
4.	Олійник Ганна Володимирівна (1960р.н.) (штатний)	Київський національний торгово-економічний інститут 1984р., «Товарознавство непродовольчих товарів»; товарознавець оргівлі непродовольчими товарами	Викладач, «спеціаліст першої категорії»	-	1. Товарознавство харчових продуктів (36 год.)	2016 Сумський національний аграрний університет, свідоцтво 15 НПП0042 від 02.02.15р, тема: «Застосування правил мерчандайзингу у торговельній сфері»
5.	Литвин Тамара Іванівна (1973р.н.) (штатний)	Український державний університет харчових технологій 1996р., «Технологія цукристих речовин», інженер – технолог	Викладач, «спеціаліст»	-	1. Процеси та апарати харчових виробництв (48 год.) 2. Устаткування закладів ресторанного господарства (54 год.) 3. Переддипломна практика (162 год.)	2016 Сумський національний аграрний університет, свідоцтво 15 НПП0037 від 10.06.15р, тема: «Інноваційні інгредієнти харчових продуктів»
6.	Пугач Тамара Миколаївна (1970р.н.) (штатний)	Глухівський державний педінститут, 2001, “Трудове і професійне навчання”, вчитель трудового і професійного навчання (механізація сільського господарства), креслення та безпеки життєдіяльності	Викладач, «спеціаліст вищої категорії»	Старший викладач	1. Безпека життєдіяльності (35 год.) 2. Основи охорони праці (15 год.) 3. Технічне креслення (42 год.)	2016 Сумський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти, свідоцтво НВВ №030304 від 18.03.2016 р., тема: «Впровадження інформаційно-комунікаційних технологій у процесі професійно-теоретичної підготовки»

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

7.	Мартинішина Юлія Юріївна (1986р.н.) (штатний)	Сумський державний університет 2009р.. «Менеджмент організацій»; магістр з менеджменту організацій	Викладач, «спеціаліст другої категорії»	-	1. Економіка підприємств різних типів (70 год.)	2014 Національна академія педнаук України Університет менеджменту освіти ІПО ІПП, свідоцтво №12. СПВ 022027 від 15.05.2014 р., тема: «Способи представлення навчальної інформації»
8.	Берко Роман Сергійович (1978р.н.) (штатний)	Сумський національний аграрний університет, 2006р., «Промислове та цивільне будівництво», інженер-будівельник	Викладач, «спеціаліст»	-	Технічне креслення (30 год.) Основи електротехніки (36 год.)	2015 Сумський національний аграрний університет, свідоцтво 15 НПП0029 від 12.05.15р, тема: «Використання інформаційно- комунікаційних технологій при викладанні дисциплін професійного циклу»
Загальна кількість аудиторних годин за циклом – 694 год. Частка педагогічних працівників з вищою категорією, які забезпечують викладання аудиторних годин фахових дисциплін навчального плану спеціальності – 25 %. Розрахунок: $128 : 694 \times 100\% = 18,4\%$ (Сума аудиторних годин за циклом, які викладають педагогічні працівники вищої категорії : Загальна кількість аудиторних годин за циклом $\times 100\%$), у тому числі, які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи – 18,4% ($128 : 694 \times 100\%$).						

Висновок: експертна комісія проаналізувала стан кадрового забезпечення спеціальності та дійшла до висновку, що спеціальність 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») забезпечена кадрами викладацького складу, який відповідає заявленому акредитаційному рівню.

Викладачі мають високу кваліфікацію, досвід роботи, володіють сучасними формами та методами навчально-виховної роботи, працюють над підвищенням професійного рівня і здатні забезпечити підготовку молодших спеціалістів на рівні вимог сучасних стандартів.

6. Матеріально-технічне забезпечення навчального процесу ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище»

У ДПТНЗ «Роменське ВПУ» для підготовки молодших спеціалістів із спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») створено необхідну матеріально-технічну базу, що включає:

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

- службові приміщення;
- приміщення для педагогічного складу;
- приміщення для занять студентів;
- гуртожиток;
- бібліотеку.

ДПТНЗ «Роменське ВПУ» має власні навчальні площі, достатню матеріально-технічну базу, необхідну для забезпечення навчально-виховного процесу та соціально-побутових потреб студентів.

Загальна площа приміщень та її розподіл наводиться в таблиці 6.1.

Стан навчально-матеріальної бази ДПТНЗ «Роменське ВПУ» наводиться в таблиці 6.2

Службові приміщення.

Вище професійне училище має такі службові приміщення:

- кабінет директора, площею 34,8 м²;
- кабінет заступника директора з навчально-методичної роботи, площею 11,9 м²;
- приймальня, площею 15 м²;
- кабінет заступника директора з навчально-виховної роботи, площею 19 м²;
- кабінет заступника директора з навчально-виробничої роботи, площею 16,8 м²;
- кабінет завідуючого господарством, площею 9,9 м²;
- кабінет старшого майстра, площею 26,5 м²;
- методкабінет, площею 48 м²;
- навчальна частина, площею 9,6 м²;
- бухгалтерія з касою, площею 27,5 м²;
- кабінет головного бухгалтера, площею 10,1 м²;
- відділ кадрів, площею 15 м²;
- архів, площею 17,5 м².

Приміщення для педагогічного складу.

ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище» має кабінети та препараторські при кабінетах для педагогічного персоналу площею 321,1 м².

Для забезпечення навчального процесу молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») створені спеціалізовані кабінети і аудиторії зі всім належним методичним та технічним забезпеченням.

Приміщення для занять студентів.

ДПТНЗ «Роменське ВПУ» має аудиторії для проведення лекцій, практичних занять, екзаменаційних сесій, дипломного проектування площею 3071,5 м², із розрахунку на 1 студента 27,7 м², а також бібліотеку з читальним залом, площею 105,75 м², 3 комп'ютерних кабінети, площею 191,2 м², спортивну базу, що складається зі спортивного й тренажерного залів, загальною площею 308,3 м², спортивного майданчика, загальною площею 882 м²; актову залу з естрадою, загальною площею 170,8 м², їдальню на 100 місць, гуртожиток на 226 місць.

У процесі викладання передбачених навчальним планом дисциплін використовуються: кабінет хімії та біології, який забезпечує викладання дисциплін: «Основи екології», «Неорганічна хімія», «Органічна хімія», «Аналітична хімія», Фізична та колоїдна хімія», «Біохімія»; кабінет історії, який забезпечує вивчення дисциплін: «Історія України», «Основи правознавства»; кабінет географії - «Соціологія», «Основи філософських знань», «Культурологія»; кабінет англійської мови, який забезпечує викладання дисципліни «Іноземна мова (за професійним спрямуванням)»; кабінет української мови та літератури, який забезпечує вивчення дисциплін: «Українська мова (за професійним спрямуванням)», «Етика та естетика»; кабінет економіки та підприємництва - вивчення дисциплін: «Економічна теорія», «Економіка підприємств різних типів», «Креслення»; кабінет інформаційних технологій, який забезпечує викладання дисципліни «Комп'ютерна техніка»; спортивна зала, яка забезпечує викладання дисципліни «Фізичне виховання»; кабінет охорони праці, який забезпечує викладання дисциплін: «Основи охорони праці», «Безпека життєдіяльності»; кабінет математики, який забезпечує викладання дисципліни «Вища математика»; кабінет устаткування та організації виробництва - вивчення дисциплін: «Процеси і апарати харчових виробництв», «організація виробництва в ЗРГ», «Устаткування ЗРГ», «Організація обслуговування за системою «Кейтеринг»; кабінет технології приготування їжі, який забезпечує викладання дисциплін: «Технологія виробництва кулінарної продукції», «Організація обслуговування в ЗРГ», «Декоративне оздоблення страв з елементами карвінгу», «Основи стандартизації та контроль якості продукції»; кабінет електротехніки, який забезпечує викладання дисципліни «Основи електротехніки».

Аудиторні заняття студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») проводяться в навчальних кабінетах і лабораторіях, які оснащені наочністю та методичними матеріалами у відповідності до вимог навчальних програм.

Лабораторні заняття проводяться в лабораторіях: хімії, електротехніки, комп'ютерної техніки, товарознавства, технології виробництва кулінарної продукції. Перелік лабораторій, які забезпечують виконання навчального плану зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») наведено в таблиці 6.3.

У кожному комп'ютерному кабінеті створено локальні мережі, які об'єднані в єдину мережу, мають вихід у систему Інтернет. До обладнання кожного комп'ютерного кабінету обов'язково входять сканер та мережевий принтер, копіювальна техніка. Графік роботи кабінетів передбачає можливість самостійної роботи студентів. Це дає можливість студентам училища за допомогою системи Інтернет ознайомитися з сучасними нормативно – правовими актами, новинками літератури за фахом, публікаціями у періодичній пресі.

У роботі комп'ютерних кабінетів використовується ліцензійне програмне забезпечення загального та спеціального призначення. Організовано

поточне технічне та сервісне обслуговування комп'ютерної техніки.

Кількість комп'ютерів, які використовуються в навчальному процесі по училищу складає 63 одиниці, при підготовці 46 студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»). Таким чином, кожен студент спеціальності забезпечений робочим комп'ютерним місцем. Кількість годин роботи кожного студента даної спеціальності за ПЕОМ (на день в середньому за період навчання) складає 0,7 год.

Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів становить $46:(631+64) \times 100 = 6,6$.

У Роменському ВПУ функціонує загальна оптоволоконна мережа Інтернет зі швидкістю 50Mb, що об'єднує служби училища. Апаратне забезпечення постійно оновлюється.

Загальна площа бібліотеки складає $129,7 \text{ м}^2$, площа читального залу на 54 місця складає $105,75 \text{ м}^2$. Середня чисельність студентів, яка припадає на одне місце в читальному залі, становить $(631+64):54=12,9 \approx 13$ осіб. За спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») навчається 46 студентів, які повною мірою забезпечені робочими місцями у читальному залі бібліотеки. На одне робоче місце у читальному залі припадає $1,96 \text{ м}^2$ ($105,75:54=1,96 \text{ м}^2$).

Відсоткове співвідношення посадкових місць у читальному залі бібліотеки училища до загальної чисельності студентів становить

$$54:(631+64) \times 100\% = 7,7\%.$$

Окремо у навчальному закладі створено адміністративну локальну мережу, яка має вихід у систему Інтернет і об'єднує 16 користувачів: директор, його заступники, навчальний відділ, відділ кадрів, старший майстер, бухгалтерія. Бухгалтерія училища має свою локальну мережу, яка є складовою адміністративної, а також використовує стандартне програмне забезпечення – «Парус», «Медок».

Перелік спеціалізованих лабораторій з ПЕОМ, які забезпечують виконання навчального плану зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») наводиться в таблиці 6.5.

Матеріально-технічне забезпечення спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») наводиться в таблиці 6.6.

У навчальному закладі діє медичний пункт, забезпечений необхідним обладнанням та медикаментами для надання першої медичної допомоги студентам. Протягом дня до послуг студентів працює фельдшер.

Гуртожиток.

Студентів, які приїждять на навчання з інших міст, училище забезпечує місцями в гуртожитку, який розрахований на 226 мешканців. Забезпеченість житлом іногородніх студентів становить 100%.

На сьогоднішній день у гуртожитку мешкає 178 студентів, яким створені якісні умови для проживання.



Кімнати обладнано меблями, необхідним інвентарем. Гуртожиток забезпечений холодильниками, санітарно-гігієнічними приміщеннями, душовими кімнатами, кухнею. Студенти проживають по 2-3 особи в кімнаті. В гуртожитку є приміщення для відпочинку, в якому проводяться виховні заходи, вечори відпочинку, бесіди вихователя зі студентами, зустрічі з цікавими людьми.

Питання поліпшення умов проживання студентів є одним з пріоритетних у господарській діяльності Роменського ВПУ. В гуртожитку щороку проводиться ремонт: замінено віконні блоки на пластикові, відремонтовано душові, встановлено нові плити на кухні, облицьовано стіни кахельною плиткою, придбано нові меблі (шафи, столи, стільці). Щороку комісія організовано проводить огляд приміщень гуртожитку, проводиться конкурс на найкращу кімнату.

Бібліотека.

Одним із провідних підрозділів інформаційного забезпечення навчального процесу є бібліотека.

Бібліотека укомплектована комп'ютерною технікою, а саме: 7 комп'ютерів, ксерокс, 2 принтери, проектор, 3 веб-камери; має доступ до інтернету та Wi-fi.

Бібліотека має необхідний довідково-інформаційний апарат: алфавітний та систематичний каталоги, тематичну картотеку статей періодичної преси, картотеки методичної літератури та наукових і методичних напрацювань викладачів училища. Для забезпечення студентів та викладачів необхідною літературою використовуються не лише друковані видання, а й електронний каталог.

Для вдосконалення інформаційного обслуговування студентів та викладачів у бібліотеці встановлено комп'ютери, бази даних яких містить інформацію про книжковий фонд бібліотеки. Електронний каталог дає можливість читачам бібліотеки швидко знайти необхідне джерело інформації.

Книжковий фонд станом на 01.09.2016 р. становить 11175 примірників, у тому числі:

- фаховий фонд - 7284;
- художня література – 2270;
- методична література – 237;
- довідкова література - 395.

ДПТНЗ "Роменське ВПУ" має електронну бібліотеку з книжковим фондом 1173 найменувань, з них:

- загальноосвітніх предметів - 425,
- професійно-теоретичної підготовки - 371,
- за спеціальністю "будівництво та експлуатація будівель та споруд" - 165,
- "виробництво харчової продукції" - 78.
- "товарознавство та комерційна діяльність" - 94 найменувань.

Це електронні підручники, лекційний матеріал, презентації, відеоматеріали, рекомендації до самостійних, практичних, лабораторних, курсових, дипломних робіт ін.

Крім книг бібліотека щорічно передплачує значну кількість періодичних видань, з них 3 фахових з даної спеціальності. До бібліотеки училища надходить більше 35 періодичних видань, із них 17 журналів та 18 газет. Забезпеченість читального залу фаховими періодичними виданнями становить 3 найменування при нормі 3, що **відповідає акредитаційним вимогам**.

Бібліотека - осередок інформаційного та духовного спілкування. Тут проводяться масові заходи (літературні, музичні, тематичні вечори, зустрічі, вікторини, конференції).

Особлива увага в роботі бібліотеки приділяється популяризації фахової літератури, ознайомлення з літературою рідного краю, історією, культурою українського народу, виданнями про здоровий спосіб життя та ін.

Дієвою формою роботи бібліотеки є книжкові виставки, які виховують у студентів інтерес до книги, допомагають краще розкрити книжковий фонд. Виставки створюються протягом навчального року відповідно до знаменних і пам'ятних дат. Є також постійно діючі виставки.

Книжковий фонд зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») дозволяє вести підготовку фахівців на належному рівні: кількість навчальних посібників зі спеціальності відповідає акредитаційним вимогам, постійно поповнюється спеціальною літературою на державній мові. Забезпеченість студентів літературою дисциплін професійної підготовки складає 100% за наявності одного підручника (посібника) за списком літератури, рекомендованим робочою програмою дисциплін на трьох студентів.

Інформація про бібліотеку наводиться в таблиці 6.7.

Інформація про забезпеченість навчальними площами та сукупний ліцензований обсяг прийому студентів наводиться в таблиці 6.8.

Список наявних підручників та навчальних посібників для ведення навчального процесу зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») наведено в таблиці 6.9.

Список фахових періодичних видань наведено в таблиці 6.10.

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

Навчальні кабінети відповідають санітарно-гігієнічним правилам та нормам, естетично оформлені, забезпечені методичною, навчальною та довідковою літературою, укомплектовані сучасними технічними навчальними засобами. В навчальних кабінетах встановлено: комп'ютери, ноутбуки, мультимедійні проектори, відео - та аудіотехніка.

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

Викладачі створюють численні мультимедійні продукти (презентації та відеосюжети, тести, електронні супроводи лекцій тощо), що є власним надбанням педагогічного колективу училища.

Перелік спеціалізованих кабінетів, які забезпечують виконання навчального плану зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») наводиться в таблиці 6.4.

Значна увага приділяється питанню охорони праці та безпеки життєдіяльності.

У навчальних приміщеннях є вогнегасники, необхідні інструкції з охорони праці та техніки безпеки, студенти проходять всі необхідні види інструктажів.

ДПТНЗ «Роменське ВПУ» має свій сайт в Інтернеті, на якому розміщено різноманітну довідкову інформацію про навчальний заклад, його спеціальності, умови вступу та навчання, бази проходження практики, бази працевлаштування випускників, проведення заходів різного спрямування, умови перевodu на навчання до СумДУ, СНАУ.

Училище розвивається в напрямках підбору викладацьких кадрів, удосконалення організації навчально-виховного процесу, його методичного забезпечення, створення матеріально-технічної бази.

Усі об'єкти училища мають водопостачання і каналізацію, кухня гуртожитку укомплектована електричними плитами. Теплопостачання училища здійснюється від газової котельні Роменського підприємства КП «Ромни комунально-тепло» Роменської міської ради.

Санітарний стан будівель добрий і відповідає санітарно - технічним вимогам та вимогам гігієни, хоча потребує щорічного ремонту. Експлуатація приміщень здійснюється у відповідності до будівельних норм і правил.

Матеріальна база училища постійно зміцнюється. Щороку вводиться в дію основних засобів на суму: 2014 р. - 44369 грн.; у 2015 - 167426 грн.; у 2016 р. - 227107 грн.

ДПТНЗ «Роменське ВПУ» забезпечений необхідними транспортними засобами та іншою технікою.

Щорічно проводяться медичні огляди студентів та працівників училища.

Документи обліку матеріальних цінностей в училищі відповідають інструкції «Про проведення бухгалтерського обліку в бюджетних організаціях».

Контроль за збереженням матеріальних цінностей здійснюється бухгалтерією, адміністративно - господарською частиною та особами, з якими укладено угоди про матеріальну відповідальність. Організовано надійне зберігання матеріальних цінностей.

Матеріально-технічну базу та фінанси училища складають основні фонди, оборотні кошти та інші матеріальні цінності, вартість яких відображається на самостійному балансі.

Фінансування училища проводиться за рахунок: у 2014-2015 роках – коштів обласного бюджету; у 2016 році - коштів місцевого бюджету.

Оплата праці здійснюється відповідно до чинного законодавства України, виходячи з установлених посадових окладів, надбавок до них, надбавки за високі досягнення в праці або на період виконання особливо важливих робіт, а також інших форм матеріального стимулювання.

Перед початком навчального року Управління Держпродспоживслужби в м. Ромнах, Роменський міськрайонний відділ Управління Державної служби з надзвичайних ситуацій у Сумській області проводять огляд матеріально-технічної бази та приміщень навчального закладу щодо дотримання вимог санітарного, пожежного стану відповідно до чинного законодавства, дають дозвіл на проведення навчальних занять в училищі.

Стан матеріально-технічної бази училища відповідає вимогам щодо здійснення якісної освітньої діяльності, яка забезпечує здобуття студентами освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), а також створення всіх умов для реалізації учасниками навчально-виховного процесу їх здібностей і талантів.

ЗАГАЛЬНА ПЛОЩА ПРИМІЩЕНЬ ТА ЇЇ РОЗПОДІЛ

Таблиця 6.1

№ п/п	Назви приміщень за функціональним призначенням	Загальна площа приміщень, м ²	У тому числі:	
			власна, м ²	орендована, м ²
1	Площа всіх використовуваних приміщень, усього У тому числі: Приміщення для занять студентів, усього • аудиторний фонд • спортивні зали	7807,1 2801,2 270,3	7807,1 2801,2 270,3	-
2	Приміщення для науково-педагогічного персоналу (препараторські)	321,1	321,1	-
3	Службові приміщення	246,64	246,64	-
4	Бібліотека, в тому числі читальні зали	129,7	129,7	-
5	Гуртожиток	2518,1	2518,1	-
6	Їдальня	410,2	410,2	-
7	Актова зала	170,8	170,8	-
8	Спортивно оздоровчий майданчик	1182	1182	-
9	Навчально-виробнича майстерня	230,6	230,6	-

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

**СТАН НАВЧАЛЬНО-МАТЕРІАЛЬНОЇ БАЗИ
ДПТНЗ «Роменське ВПУ»**

Таблиця 6.2

№ п/п		Роки		
		2014	2015	2016
1	2	3	4	5
1.	Навчальна площа навчально-лабораторних приміщень ВНЗ (факультету, кв. м)	3071,5м ²	3071,5м ²	3071,5м ²
2.	Навчальна площа, яка припадає на одного студента денної форми навчання у ВНЗ	25,6 м ²	27,2 м ²	27,7 м ²
3.	Кількість навчальних приміщень (всього) із них:	30	31	34
	- оснащених аудіо-відеотехнікою	3	4	7
	- лабораторій	5	5	5
	- кабінетів	22	22	22
4.	Площа навчальних приміщень, які орендуються (кв. м)	-	-	-
5.	Площа приміщень, які здаються в оренду	-	-	-
6.	Балансова вартість встановленого обладнання у розрахунку на одного студента денної форми навчання (грн.)	1394	1797	2292
7.	Кількість персональних ПЕОМ (всього), в т.ч. - виробництва менше 2 років	15	18	25
8.	Середня кількість студентів денної форми навчання, яка припадає на одиницю сучасних ПЕОМ	8	6	4
9.	Загальний фонд бібліотеки (всього томів). Частка навчальної літератури укр. мовою	10862	11050	11175
10.	Середня кількість томів навчальної літератури, яка припадає на одного студента денної форми навчання	15	15	16
11.	Середня кількість томів наукової літератури, яка припадає на одного науково-педагогічного працівника	-	-	-
12.	Кількість читальних залів у них посадкових місць	1/54	1/54	1/54
13.	Середня кількість студентів денної форми навчання, яка припадає на одне місце у читальних залах	13	13	13
14.	Потужність поліграфічної бази (арк.)	10000 арк/міс	12000 арк/міс	20000 арк/міс
15.	Введено в дію площ, (всього кв. м), в т.ч. - навчальних корпусів - студентських гуртожитків	-	-	-
16.	Виконано будівельно-монтажних робіт (тис. грн)	345,327	361,012	62,9
17.	Виконано ремонтних робіт (тис. грн.)	547,6	1143, 3	552,5
18.	Наявність мереж Інтернет	Так, підключення по ADSL технології	Так, підключення по ADSL технології	Так, підключення по ADSL технології та оптоволо- конного Інтернет- каналу

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

**ПЕРЕЛІК ЛАБОРАТОРІЙ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЮТЬ ВИКОНАННЯ
НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ, ЩО АКРЕДИТУЄТЬСЯ**

Таблиця 6.3

№ п/п	Назва дисципліни за навчальним планом	Кількість годин лабораторних робіт	Семестр за навчальним планом	Кількість лабораторних робіт	Назва або № лабораторії, площа, м ²
1	Неорганічна хімія	15	10	15	№43 86,7 м ²
2	Органічна хімія	14	10	24	№43 86,7 м ²
3	Аналітична хімія	24	11	24	№43 86,7 м ²
4	Фізична і колоїдна хімія	8	11	8	№43 86,7 м ²
5	Біохімія	8	12	8	№43 86,7 м ²
6	Мікробіологія та фізіологія	8	11	8	№43 86,7 м ²
7	Комп'ютерна техніка	37	10,11	37	№42 84,0 м ²
8	Основи електротехніки	4	10,11	4	№44 57,7 м ²
9	Технологія виробництва кулінарної продукції	20	10,11,12	20	№1 75,5 м ²
10	Товарознавство харчових продуктів	10	10	10	№48 66,1 м ²

**ПЕРЕЛІК СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ КАБІNETІВ, ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЮТЬ
ВИКОНАННЯ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ, ЩО
АКРЕДИТУЄТЬСЯ**

Таблиця 6.4

№ п/п	Назва дисципліни за навчальним планом	Кількість годин практичних робіт	Семестр за навчальним планом	Кількість лабораторн их робіт	Назва або № лабораторії, площа, м ²
1	Фізичне виховання	68	10,11	68	Спортзал 270,3 м ²
2	Історія України	-	-	-	№34 56,9 м ²
3	Українська мова (за професійним спрямуванням)	29	10	-	№23 86,9 м ²
4	Основи філософських знань	-	-	-	№3 52,6 м ²

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

5	Соціологія	-	-	-	№3 52,6 м ²
6	Основи правознавства	-	-	-	№34 56,9 м ²
7	Культурологія	-	-	-	№3 52,6 м ²
8	Економічна теорія	3	10	3	№5 54,6 м ²
9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	20	10,11,12	16	№35 62,9 м ²
10	Неорганічна хімія	-	-	-	№43 86,7 м ²
11	Органічна хімія	-	-	-	№43 86,7 м ²
12	Аналітична хімія	-	-	-	№43 86,7 м ²
13	Фізична та колоїдна хімія	-	-	-	№43 86,7 м ²
14	Біохімія	-	-	-	№43 86,7 м ²
15	Мікробіологія та фізіологія	-	-	-	№43 86,7 м ²
16	Основи екології	-	-	-	№43 86,7 м ²
17	Безпека життєдіяльності	1	12	1	№4 79,6 м ²
18	Процеси і апарати харчових виробництв	6	11,12	6	№47 45,3 м ²
19	Технічне креслення	29	10,11	16	№21 88,3 м ²
20	Комп'ютерна техніка	-	-	-	№42 84,0 м ²
21	Основи електротехніки	-	-	-	№44 57,7 м ²
22	Технологія виробництва кулінарної продукції	-	-	-	№31 89,0 м ²
23	Товарознавство харчових продуктів	-	-	-	№48 66,1 м ²
24	Устаткування ЗРГ	12	12	12	№47 45,3 м ²
25	Основи охорони праці	3	12	3	№4 79,6 м ²
26	Організація виробництва в ЗРГ	17	12	17	№47 45,3 м ²
27	Основи стандартизації та контроль якості продукції	4	12	4	№1 75,5 м ²

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

28	Організація обслуговування в ЗРГ	21	11,12	21	№31 89,0 м ²
29	Економіка підприємств різних типів	4	12	4	№5 54,6 м ²
30	Організація обслуговування за системою «Кейтеринг»	-	-	-	№47 45,3 м ²
31	Етика та естетика	-	-	-	№23 86,9 м ²
32	Декоративне оздоблення страв з елементами карвінгу	-	-	-	№31 89,0 м ²
33	Вища математика	29	10,11,12	29	№11 92,7 м ²

**ПЕРЕЛІК
СПЕЦІАЛІЗОВАНИХ ЛАБОРАТОРІЙ З ПЕОМ,
ЯКІ ЗАБЕЗПЕЧУЮТЬ ВИКОНАННЯ НАВЧАЛЬНОГО ПЛАНУ
зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
(181 «Харчові технології»)**

Таблиця 6.5

№	Назва або № лабораторії, її площа, м ²	Кількість та марка ПЕОМ	Назва дисципліни за навчальним планом, які забезпечуються	Назва пакетів прикладних програм	Застосування
1	№ 41, площа 86,7 м ²	12шт. ПЕОМ на базі ЦП класу Pentium 3-4	Іноземна мова	Операційна система Windows, пакет MS Office, програма-перекладач Socrat	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота), практичні роботи
			Українська мова (за професійним спрямуванням)	Операційна система Windows, пакет MS Office, програма для тестування "Правознавство"	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота), контроль знань
			Економічна теорія	Операційна система Windows, пакет MS Office, програма для тестування "Правознавство"	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота), контроль знань
			Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	Операційна система Windows, пакет MS Office, програма для тестування "Правознавство"	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота), контроль знань
			Неорганічна хімія	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)
			Органічна хімія	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

			Аналітична хімія	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)
			Фізична та колоїдна хімія	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)
			Біохімія	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)
			Мікробіологія та фізіологія	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)
			Основи екології	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)
			Безпека життєдіяльності	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)
			Процеси і апарати харчових виробництв	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)
2	№ 42, площа 84.0 м ²	16 шт. ПЕОМ на базі ЦП класу Pentium 4	Технічне креслення	Операційна система Windows, пакет MS Office, програма "Компас", система автоматизованого проектування Autocad	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)
			Комп'ютерна техніка	Операційна система Windows, пакет MS Office, система автоматизованого проектування Autocad	Аудиторні заняття, самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота), контроль знань, практичні роботи
			Основи електротехніки	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)
			Технологія виробництва кулінарної продукції	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)
			Устаткування закладів ресторанного господарства	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)
			Економіка підприємств різних типів	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)
			Вища математика	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)
3	№ 46, площа 63.3 м ²	9 шт. ПЕОМ на базі ЦП класу Pentium 1-2	Основи охорони праці	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота), контроль знань
			Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

		Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота).
		Товарознавство харчових продуктів	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)
		Етика та естетика	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)
		Основи стандартизації та контроль якості харчової продукції	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)
		Декоративне оздоблення страв з елементами карвінгу	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)
		Організація обслуговування за системою «Кейтеринг»	Операційна система Windows, пакет MS Office	Самостійні роботи, підготовка до занять (домашня робота)

МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ
спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
(181 «Харчові технології»)

Таблиця 6.6

№	Назва кабінету	Кількість всього, шт.	Площа кабінету, кв. м.	Кількість посадових місць
1	Історія України Комп'ютер Мапи Стенди Навчальні посібники	1 12 5 8	56,9	30
2	Українська мова (за професійним спрямуванням) Комп'ютер Принтер Стенди Словники Навчальні посібники Методична література	1 1 5 10 8 10	86,9	30
3	Основи філософських знань Комп'ютер Портрети Навчальні посібники Інформаційні плакати	1 3 6 9	52,6	30
4	Соціологія Комп'ютер Навчальні посібники Словники	1 6 3	52,6	30
5	Основи правознавства		56,9	30

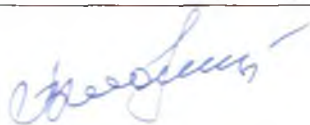
Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

	Комп'ютер	1		
	Навчальні посібники	15		
6	Культурологія			
	Комп'ютер	1	52,6	30
	Наочні посібники	9		
7	Економічна теорія			
	Комп'ютер	1		
	Принтер	1	54,6	30
	Навчальні посібники	5		
8	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)			
	Комп'ютер	1		
	Телевізор	1		
	Відеомагнітофон	1		
	Магнітофон	1	62,9	30
	Аудіокасети	8		
	Відеофрагменти	6		
	Компакт диски	10		
	Словники	10		
9	Неорганічна хімія			
	Комп'ютер	1		
	Моделі	5		
	Прилади	4		
	Інструменти	15	86,7	30
	Портрети	3		
	Друковані таблиці	6		
	Кіно-відеофільми	8		
	Ваги технічні	1		
10	Органічна хімія			
	Комп'ютер	1		
	Моделі	5		
	Прилади	4		
	Інструменти	15	86,7	30
	Портрети	3		
	Друковані таблиці	6		
	Кіно-відеофільми	7		
	Ваги технічні	1		
11	Аналітична хімія			
	Комп'ютер	1		
	Моделі	5		
	Прилади	4		
	Інструменти	15	86,7	30
	Портрети	3		
	Кіно-відеофільми	7		
	Ваги аналітичні	1		
	Ваги технічні	1		
12	Фізична і колоїдна хімія			
	Комп'ютер	1		
	Прилади	4		
	Інструменти	15	86,7	30
	Портрети	3		
	Кіно-відеофільми	3		

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

	Ваги технічні	1		
13	Біохімія			
	Комп'ютер	1		
	Інструменти	15		
	Портрети	3	86,7	30
	Кіно-відеофільми	3		
	Ваги технічні	1		
	Сушильна шафа	1		
14	Мікробіологія і фізіологія			
	Комп'ютер	1		
	Моделі	5		
	Інструменти	15	86,7	30
	Портрети	3		
	Кіно-відеофільми	2		
	Мікроскоп	2		
15	Основи екології			
	Комп'ютер	1		
	Портрети	3		
	Кіно-відеофільми	15	86,7	30
	Диски	15		
16	Фізичне виховання			
	Козел	1		
	Кінь	1		
	Мати	9		
	М'ячі	20		
	Гімнастичні палиці	30		
	Перекладина	1		
	Канат	2		
	Обруч	5	270,3	30
	Стіл для тенісу	6		
	Штанга	1		
	Гирі	4		
	Гімнастича стінка	1		
	Гімнастича лавка	5		
	Гімнастичні бруси	2		
	Скакалка	8		
17	Безпека життєдіяльності			
	Комп'ютер	1		
	Манекени	2	79,6	30
	Стенди	7		
	Індивідуальні засоби захисту	6		
18	Процеси і апарати харчових виробництв			
	Комп'ютер	1		
	Муляжі	7	45,3	30
	Стенди	5		
	Наочні посібники	4		
19	Технічне креслення			
	Кульман для креслення	1		
	Моделі	5	88,3	30
	Наочні посібники	8		

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

20	Комп'ютерна техніка Комп'ютери Сканери Принтери Локальна мережа Мережа Internet Вогнегасник Наочні посібники	15 2 2 1 1 1 24	84,0	30
21	Основи електротехніки Комп'ютер Відеокасети Аудіо касети Наочні посібники Вогнегасник	1 4 6 5 1	57,7	30
22	Технологія виробництва кулінарної продукції Комп'ютер Плакати Муляжі Інвентар Наочні посібники	1 12 15 10 8	89,0	30
23	Організація виробництва в ЗРГ Комп'ютер Наочні посібники Диски Муляжі Інвентар	1 2 15 10 8	45,3	30
24	Основи стандартизації та контроль якості харчової продукції Комп'ютер Муляжі Відеофільми Стенди Наочні посібники	1 10 3 3 8	75,5	30
25	Товарознавство харчових продуктів Комп'ютер Принтер Наочні посібники Диски Муляжі Інвентар	1 1 10 15 35 8	66,1	30
26	Устаткування ЗРГ Комп'ютер Касові апарати Калькулятори Рахівниці Муляжі устаткування Відеофільми Стенди Наочні посібники	1 2 16 16 15 3 3 8	45,3	30

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

27	Основи охорони праці Комп'ютер Куточок з ОП Індивідуальні засоби захисту Стенди Інструкції з ОП Манекени	1 2 5 4 55 2	79,6	30
28	Економіка підприємств різних типів Комп'ютер Принтер Диски Наочні посібники	1 1 4 10	54,6	50
29	Організація обслуговування в ЗРГ Наочні посібники Технологічні картки Диски Муляжі Інвентар	2 30 15 10 8	45,3	30
30	Етика та естетика Комп'ютер Навчальні посібники	1 4	86,9	30
31	Організація обслуговування за системою «Кейтеринг» Комп'ютер Наочні посібники Диски Муляжі Інвентар	1 10 10 8 10	45,3	30
32	Декоративне оздоблення страв з елементами карвінгу Комп'ютер Наочні посібники Набір інструментів	1 5 2	89,0	30
33	Вища математика Комп'ютер Принтер Наочні посібники Стенди	1 1 5 4	92,7	30

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

Інформація про наявність бібліотеки

Таблиця 6.7

№ з/п	Назва приміщення	Площа (м ²)	Обсяг фондів навчальної, наукової літератури (примірників)	Наявність читального залу, його площа (м ²), кількість місць	Наявність електронної бібліотеки та електронного каталогу
1	Бібліотека	129,7 м ²	11175	105,75м ² 54 місця	Електронна бібліотека, 1173 найменувань

Інформація про забезпеченість навчальними площами та сукупний ліцензований обсяг прийому студентів у ДПТНЗ «Роменське ВПУ»

- Загальна навчальна площа $F = 3071,5 \text{ м}^2$
- Перелік спеціальностей з ліцензованим обсягом і терміном навчання.

Таблиця 6.8

№ з п	Код та назва спеціальностей	Термін навчання (Т)	Ліцензований обсяг прийому (А)	Ліцензований контингент осіб (ЛК=А×Т)
Денна форма навчання				
1	5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)	1 р. 6 м.	30	48
2	5.03051001 «Товарознавство та комерційна діяльність» (076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»)	1 р. 6 м.	30	33
3	5.06010101 «Будівництво та експлуатація будівель і споруд» (192 «Будівництво та цивільна інженерія»)	1 р. 6 м.	30	30
Сумарний ліцензований контингент студентів (ЛК)				111

- Питома навчальна площа на одного студента (F/ЛК): $3071,5 \text{ м}^2 : 111 = 27,67 \text{ м}^2$

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

**ЗАБЕЗПЕЧЕНІСТЬ ПІДРУЧНИКАМИ ДИСЦИПЛІН,
які вивчаються зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової
продукції» (181 «Харчові технології»)**

Таблиця 6.9

№ з.п	Назви дисциплін за навчальним планом	Автор	Назва підручника (навчального посібника)	Видавництво, рік та мова видання	Кількість примірників у бібліотечі	Кількість студентів, що одночасно вивчають дисципліну
1	Історія України	В.В.Світлична	Історія України	К.: «Освіта», 2012р.	1	30
		О.Ресент, О.Малій	Історія України.	К.: «Генеза», 2010р.	10	
		О.І.Пометун, Н.М.Гупан	Історія України,	К.: «Освіта», 2012р.	8	
		О.Д.Бойко	Історія України	К.: ВЦ «Академія» 1999р.	1	
		В.М.Іванов	Історія держави і права України	К.: «МАУП», 2003р.	1	
		Чуткий А.І.	Історія України	К: МАУП, 2006р.	8	
2	Українська мова	Л.І.Мацько	Мова наша - українська	Київ., 2011 р.	1	29
		С.В.Шевчук	Українська ділова мова	К.: «Алерта», 2012р.	2	
		Л.М.Паламар	Українська літературна мова	К.: «ЛПД», 2011р.	13	
		О.Пономарів	Українське слово	К.: «Либідь», 2013р.	3	
		І.Л.Ющук	Українська мова	К.: «Либідь», 2008р.	2	
		О.М.Біляєв	Українська мова/ підручник	Київ: "Освіта", 2004 р.	18	
		Гриценко Т.Б.	Українська мова за професійним спрямуванням	К: «Центр учбової літератури», 2010р.	5	
3	Основи філософських знань	Кацавець Р.С.	Українська мова за професійним спрямуванням	К: «Центр учбової літератури», 2007р.	2	29
		В.О.Огнев'юк	Філософія. Історія філософії	К.: «Грамота», 2010р.	2	
		А.Г.Спиркин	Основи философии	К.: «Наука» 1998р.	5	
		В.Л.Петрушенко	Філософія	К: «Вілбор», 2001 р.	3	
		Г.І.Горак	Філософія	К: «Вілбор», 1997 р.	5	
		Т.О.Сілаєва	Філософія	Тернопіль: СМТ «Астон». 2000р.	14	
		Є.М.Причепій, А.М.Черній, Л.А.Лякай	Філософія: підручник для студентів вищих навчальних закладів	Київ: "Академвидав", 2005 р.	5	
4	Соціологія	Пазенок В.С.	Філософія	К: «Академвидав», 2008р.	7	31
		О.М.Семашко	Соціологія культури	К.: «Каравела», 2002р.	1	
		І.З.Танчин	Соціологія	К.: «Либідь», 2007р.	5	
		В.Г.Городяненко	Соціологія	К.: ВЦ «Академія», 2008р.	4	
		М.П.Лукашевич, М.В.Туленков	Соціологія. Базовий блок	К.: «Каравела», 2005р.	6	
		В.М.Піча	Соціологія	К.: «Каравела», 2000р.	5	
		К.К.Жаль	Соціологія	К.: "Либідь", 2005р.	10	
		В.М.Піча	Соціологія	К.: "Каравела", 2000р.	10	
5	Основи правознавства	Городяненко В.Г.	Соціологія	К: ВЦ «Академія», 2008р.	7	22
		П.І.Гнатенко	Основи правознавства	К.: «Юридична книга», 2003р.	66	
6	Культурологія	С.В.Ківалов	Основи правознавства	Х.: «Одіссея». 2002р.	5	22
		В.М.Піча	Культурологія	Л.: «Магнолія плюс», 2005р.	10	
		Л.Л.Матвєєва	Культурологія	К.: «Либідь», 2005р.	3	
		М.С.Кравець	Культурологія	Л.: «Магнолія плюс», 2003р.	4	
		Є.А.Подольська	Культурологія	К.: «ЦУЛ», 2005р.	1	

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

		А.Ярись	Лекції з історії світової та вітчизняної культури	Львів: "Світ", 2005р.	5	
7	Економічна теорія	С.В.Мочерний	Економічна теорія	К.: «Академія», 2005р.	3	30
		Ю.В. Ніколенко	Економічна теорія	К.: 2003р.	3	
		В.Я. Бобров	Основи ринкової економіки і підприємництва	К.: «Вища школа», 2003р.	33	
		В.Д.Базелевіч	Економічна теорія	К.: "Знання", 2006 р.	10	
		Баб'як М.Н.	Економічна теорія	К.: «Центр учбової літератури», 2005р.	1	
		Костюк В.С., Андрющенко А.М., Борейко І.П.	Економічна теорія	К.: «Центр учбової літератури», 2005р.	7	
8	Безпека життєдіяльності	Є.П.Желібо, Н.М.Заверуха	Безпека життєдіяльності	К.: «Основа», 2002р.	2	24
		М.В.Васильчук	Безпека життєдіяльності	К.: «Основа», 2010р.	1	
		М.П. Супрович	Безпека життєдіяльності. Практикум	К.: «Кондор», 2007р.	1	
		Н.М.Заверуха	Безпека життєдіяльності	К.: Комерційний коледж, 1998р.	1	
		Я.І.Бедрій	Безпека життєдіяльності	К.: «Кондор», 2009р., 1998р.	4	
		І.П.Пістун	Безпека життєдіяльності/навчальний посібник	Суми: "Університетська книга", 2000р.	3	
		І.М.Миценко	Забезпечення життєдіяльності в навколишньому середовищі	Кіровоград: 1998р.	1	
9	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	І.І. Дуднікова	Безпека життєдіяльності/2-ге вид. доп.	К.: Видавництво Європ. Університету, 2003р.	5	56
		О.В.Гринько	Англійська мова	К.: «МАУП», 2007р.	3	
		Еван Фредо	Професійна англійська	«Пірсон», 2012р.	1	
		О.В.Паніна	250 тем англійської мови	Д.: ТОВ ВКФ «БАО», 2003р.	5	
		В.Каверіна	100 тем з англійської мови	Д.: ТОВ ВКФ «БАО», 2001р.	5	
		Л.Л.Ритікова	Практикум з граматики англійської мови	К.: 2010р.	3	
		П.Карузо	Англійська за професійним спрямуванням	К.: «ЕЛІ», 2012р.	7	
		С.В.Мясоедова	Найкращі теми з англійської мови. ситуації, тексти для дискусій, діалоги, повідомлення	Х.: «Промінь», 2002р.	5	
10	Основи екології	Шпак В.К.	Англійська мова для повсякденного спілкування (підручник)	К.: «Вища школа», 2005р.	10	24
		В.П. Кучерявий	Екологія	Л.: «Світ», 2001р.	4	
		Н.М.Заверуха	Основи екології	К.: «Каравела» 2006р.	3	
		Г.О. Білявський	Основи екології	К.: «Либідь», 2004р.	4	
		Л.Б.Лук'янова	Основи екології	К.: «Вища школа», 2000р.	14	24
		М.П.Ганзюк	Основи охорони праці	К.: «Каравела», 2005р.	1	
		Я.І.Бедрій	Основи охорони праці	Л.: «Магнолія плюс», 2004р.	1	
		Є.О.Геврик	Охорона праці	К.: «Ніка-центр», 2003р.	1	
		З.Н.Яремко, С.В.Тимошук	Основи охорони праці	Л.: Видавничий центр Львівського національного університету, 2010р.	1	
		В.А.Батлук	Охорона праці в будівельній галузі	К.: «Знання». 2006р.	1	

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

11	Основи охорони праці	К.Н.Ткачук	Основи охорони праці	К.: «Основа», 2006р.	1	
		М.О.Халімовський	Основи охорони праці	К.: «Основа», 2006р.	1	
		О.І.Запорожець, О.С.Проторейський	Основи охорони праці	К.: «Центр учбової літератури», 2009р.	1	
		В.А.Доманський	Безпека об'єктів будівництва	К.: «Основа», 2003р	1	
		Л.Е.Винокурова	Основи охорони праці	К.: «Факт», 2005р.	35	
		Л.Е.Винокурова	Основи охорони праці	К.: «Вікторія», 2001р.	10	
		В.П.Кучерявий	Охорона праці. Навчальний посібник.	Л.: «Оріяна-Нова», 2007р.	10	
12	Комп'ютерна техніка	Г.Г.Гогіташвілі, В.М.Лапін	Основи охорони праці. Навчальний посібник	К.: «Знання», 2008р.	1	
		В.А.Баженов, П.П.Лізунов	Інформатика. Комп'ютерна техніка. Комп'ютерні технології.	К.: «Каравела», 2008р.	58	
		Н.В.Морзе	Інформаційні системи	Ів.-Франк.: «Лілея-НВ». 2015р.	3	
13	Вища математика	Михайленко В.Є.	Інженерна та комп'ютерна графіка»	К: «каравелла», 2015р.	4	50
		В.М.Лейфура	Математика	К.: «Техніка», 2003р.	6	
		В.В.Борковський	Вища математика	К.: «ЦУЛ», 2002	10	
		Н.Ш.Кремер	Высшая математика	М: «ЮНИТИ», 1998р.	30	
		І.І. Литвин, О.Н.Конончук, Г.О.Железняк	Вища математика	К.: «Центр навчальної літератури», 2004р.	1	
14	Неорганічна хімія	В.П.Дубовик, І.І.Юрик	Вища математика	К.: «АСК», 2006р.	1	46
		Б.М.Ємельянов, О.О.Бондар	Хімія	К.: «Фенікс», 2010р.	13	
		Н.А.Глінка	Общая химия	К.: "Вища школа", 2000р.	1	
		В.В.Григор'єва	Загальна хімія	К.: "Вища школа", 1991р.	1	
		Д.А.Князев	Неорганическая химия	Москва: «Высшая школа». 2000р.	1	
		С.Н. Савицкий	Сборник задач и упражнений по неорганической химии	Д: «Высшая школа», 1981р.	1	
		К.Зоммер	Акумулятор знань по химии	Д: «Высшая школа», 1981р.	1	
		А.С.Селега	Неорганічна хімія	К.: 2008	2	
15	Органічна хімія	М.М.Бузинська	Текстові завдання з неорганічної хімії	К.: АТ "ОКО", 1998р.	1	22
		Б.М.Ємельянов, І.Ф.Руденко	Загальна хімія. Методичні вказівки до лабораторних робіт.	К.: «КНУБА». 2010р.	15	
		Г.Є.Рудзутіс	Органічна хімія	К.: "Освіта", 2001р.	25	
		А.В.Домбровський	Органічна хімія	К.: "Освіта", 1999р.	21	
16	Аналitiчна хімія	В.Я. Чирва та інші	Органічна хімія	К.: , 2009р.	5	32
		Березан О.	Органічна хімія	Тернопіль: Підручники і посібники»	10	
		Ю.А.Золотов	Основы аналитической химии	Москва: «Высшая школа». 2002 р.	8	
16	Аналitiчна хімія	А.С.Сегеда	Аналitiчна хімія. Якісний аналіз. Збірник задач і вправ з аналitiчної хімії	К.: ЦУЛ. 2002р.	15	24
		З.А.Барсукова	Аналитическая химия	Д: «Высшая школа», 1990р.	1	
		П.И.Воскресенский	Основы химического анализа	Д: «Правовещание», 1982р.	1	
		А.П.Крешков	Основы аналитической химии	Д: «Химия», 1980р.	1	
		В.И.Фадеев	Основы аналитической химии	Д: «Высшая школа», 2002р.	1	

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

		Ф.Г.Жоровский	Аналітична хімія	К.: «Вища школа», 1898 р.	1	
		С.А.Шапиро	Аналитическая химия	Д.: «Высшая школа», 1983 р.	1	
		А.І.Пилипенко	Аналітична хімія	Д.: Химия, 1990р.	2	
		Ф.Г.Жоровський	Аналітична хімія	Д.: «Высшая школа», 1998 р.	1	
17	Фізична та колоїдна хімія	О.В.Білий	Фізична хімія	К.: ЦУЛ, 2002р.	8	24
		О.І. Коновський	Фізична і колоїдна хімія	К.: «Питер», 2009р.	5	
18	Біохімія	М.Є.Кучеренко	Біохімія	К.: «Либідь», 1995р.	1	24
		Ф.Ф.Боечко	Біологічна хімія	К.: «Вища школа», 1995р.	3	
		Н.Я.Орлова	Біохімія і фізіологія харчування	К.: КДТЕУ, 1999р.	3	
		Опорний конспект лекцій	Хімія харчових продуктів.	К.: КДТЕУ, 1999 р.	5	
19	Мікробіологія і фізіологія	І.С. Білоруська	Основи мікробіології, санітарії та гігієни	К.: «Техніка», 2003р.	40	24
20	Процеси і апарати харчових виробництв	О.І. Черевко	Процеси та апарати харчових виробництв	Х: Світ книги, 2002 р.	7	24
		В.Н.Стабников	Лабораторный практикум. Процессы и аппараты пищевых производств	К.: «Высшая школа», 2000 г.	2	
		І.І.Тарасенко	Процеси і апарати	К.: КДТЕУ, 1999 р.	2	
		І.І.Тарасенко	Методические указания к практическим работам по курсу: «Процессы и аппараты»	Харьков: ХИОП, 1991г.	2	
		Л.Ф.Липатов	Процессы и аппараты	Харьков: ХИОП, 2002г.	2	
		І.А.Рогов	Физические методы обработки пищевых продуктов	Д.: «Пищевая промышленность», 2001г.	2	
		В.Н.Стабников	Процессы и аппараты пищевых производств	Д.: «Агропромиздат», 2000 р.	2	
21	Технічне креслення	В.К.Сидоренко	Технічне креслення	Л.: «Оріана Нова», 2000р.	94	46
		П.П.Волошкевич, О.О.Бойко	Технічне креслення та комп'ютерна графіка	Л.: «Світ», 2014р.	25	
		П.В.Барсуков	Техническое черчение	Д.: «Высшая школа», 1998р.	1	
22	Основи електротехніки	А.М.Гуржій	Електротехніка з основами промислової електроніки	К.: «Форум», 2002р.	20	50
		А.Я. Шихин	Электротехника	Д.: «Высшая школа», 1991 р.	2	
		О.Г.Шаповаленко	Основи електричних вимірювань	К.: «Либідь», 2002р.	14	
		Ю.П. Попов	Основи електротехніки	Л.: Видавництво «Оріана-Нова» 2001р.	2	
		Г.Н.Веденямин	Общая электротехника	Д.: «Стройиздат», 1992р.	1	
		Коруд В.І., Гамола О.Є., Малинівський С.М.	Електротехніка	Львів: «Магнолія», 2006р.	4	
23	Технологія виробництва кулітарної продукції	М.С.Косовенко	Технологія приготування їжі	К.: «Факт», 2003р.	41	24
		В.С.Доцяк	Українська кухня	Львів: «Оріана-нова», 1998р.	100	
		Г.І.Шумило	Технологія приготування їжі	К.: «Кондор», 2003р.	1	
		Г.Т. Зайцева	Технологія виготовлення борошняних кондитерських виробів	К.: «Вікторія», 2002р.	1	
		Г.І.Шумило	Збірник кулітарних страв і виробів	К.: «Вища школа», 1998 р.	1	

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

		Н.Г.Ловачева	Технологія виробництва продукції	Д.: «Економіка», 1981	1	
		В.С.Ростовський	Технологія продукції ПОП	Д.: «Высшая школа», 1991	1	
		Н.Г.Бутейкіс	Технологія приготування мучних кондитерських изделий	Д.: «Економіка», 1984	1	
24	Організація обслуговування в закладах ресторанного господарства	Н.О.Пятницька	Організація обслуговування на підприємствах громадського харчування	К.: «Центр навчальної літератури», 2011 р.	10	24
		Н.О.Пятницька	Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства	К.: «Центр навчальної літератури», 2007р.	10	
		Г.Ф.Каткова	Організація обслуговування	К.: «Вища школа», 1992	4	
		Г.Ф.Каткова	Організація обслуговування	К.: «Вища школа», 1992р.	1	
		Штіклер В.	Ресторанний сервіс. Основи міжнародної практики обслуговування	К.: «Вища школа», 2002 р.	2	
25	Організація виробництва в закладах ресторанного господарства	В.В.Архіпов	Організація виробництва	К.: «Вища школа», 2009-2010р.	10	18
		Пислиця А.І.	Організація виробництва в закладах	К.: «Вища школа», 2009-2010р.	8	
26	Товарознавство харчових продуктів	О.О. Бірта	Товарознавство продовольчих товарів	К.: «Центр навчальної літератури», 1991р.	8	22
		Г.Н.Кругляков	Товароведення продовольчих товарів	Д.: «Высшая школа», 1999р.	10	
		Н.Ш.Кірокозова	Довідник продовольчих товарів	К.: «Вища школа», 1991р.	1	
27	Устаткування закладів ресторанного господарства	О.П.Шинкаренко	Технічне оснащення підприємств громадського харчування	Л.: «Оріяна-нова», 2005р.	30	46
		Н.П.Саєнко	Устаткування підприємств громадського харчування	К.: ТОВ «ЛДЛ», 2005р.	100	
		М.М.Бойко	Експлуатація холодильного торговельного обладнання	Х.: Компанія «СМІТ», 2001р.	35	
28	Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції	Кириченко Л.С.	Основи стандартизації та метрологія, управління якістю	К.: «Вища школа», 2001 р.	8	24
		Салохіна Н.Г.	Стандартизація та сертифікація товарів і послуг	К.: «Центр учбової літератури», 2010 р.	6	
		Величко О.Г.	Стандартизація. сертифікація. якість	К.: «Вища школа», 2006 р.	2	
		Гордієнко Т.В.	Стандартизація. сертифікація. якість	К.: «Вища школа», 2007 р.	4	
		Г.А.Саранча	Метрологія і стандартизація	К.: «Либідь», 1997р.	4	
		М.І.Шаповал	Основи стандартизації, управління якістю і сертифікації	К.: «Економіка», 2001р.	4	
		С.В.Цюшора	Метрологія. основи вимірювання. стандартизація та сертифікація	К.: «Знання», 2006р.	4	
29	Економіка підприємств	С.Ф. Покропивний	Економіка підприємств	К: КНЕУ. 2000 р.	10	24
		Л.М. Гавська	Економіка підприємств	Ірпінь: 2001р.	5	

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

	різних типів	С.В. Мочерний	Економіка теорія	К: «Альма Матер» 2005 р.	3	
30	Декоративне оздоблення страв елементами карвінгу	А. Братушева	Карвінг	К.: «Експо», 2012 р.	8	24
31	Організація обслуговування за системою «Кейтеринг»	Н.О.Пятницька	Організація обслуговування на підприємствах громадського харчування	К.: "Центр навчальної літератури ", 2011 р.	10	24
		А.А. Мазаракі	Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства	К.: КНТЕУ, 2010 р.	2	
		Т.Є. Литвиненко.. Конспект лекцій	Особливості організації дипломатичних прийомів	К.: КНТЕУ, 2005	5	
32	Етика та естетика	В.С. Мовчан	Етика та естетика	Л: «Львівська політехніка», 2008 р.	4	24
		О.В. Золотухина-Аболіна	Етика та естетика	Х: «Наука», 2001 р.	4	
		В.Л. Петрушенко	Етика та естетика	Л: «Львівська політехніка», 2008 р.	5	

СПИСОК ФАХОВИХ ПЕРІОДИЧНИХ ВИДАНЬ

Таблиця 6.10

№ п/п	Назва фахового періодичного видання	Роки надходження
1	Професійно-технічна освіта	2014-2016
2	Охорона праці	2014-2016
3	Безпека життєдіяльності	2014-2016
4	Профтехосвіта	2014-2016
5	Класному керівнику	2014-2016
6	Виховна робота в школі	2014-2016
7	Фізичне виховання в школах України	2014-2016
8	Практика управління закладом освіти	2014-2016
9	Економіка в школах України	2014-2016
10	Географія та економіка в рідній школі	2014-2016
11	Зарубіжна література в школі	2014-2016
12	Англійська мова та література	2014-2016
13	Українська мова і літ в шк. України	2014-2016
14	Інформатика в школі	2014-2016
15	Шкільна бібліотека (DVD)	2014-2016
16	Інформаційний збірник МОНУ	2014-2016
17	Сумщина	2014-2016
18	Новий погляд Роменщини	2014-2016
19	Урядовий кур'єр	2014-2016
20	Освіта	2014-2016
21	Завуч	2014-2016

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

22	Завучу. Усе для роботи	2014-2016
23	Позакласний час	2014-2016
24	Пенсійний кур'єр	2014-2016
25	Психолог	2014-2016
26	Соціальний педагог	2014-2016
27	Шкільний світ	2014-2016
28	К:Дивослово + бібліотечка Дивослова	2014-2016
29	Шкільний бібліотекар	2014-2016
30	Надзвичайна ситуація	2014-2016
31	Сучасна автомайстерня	2016
32	Пожежна та техногенна безпека	2014-2016
33	Рестораторь	2013-2016
34	Харчова і переробна промисловість	2014-2016
35	Харчові технології та обладнання	2014-2016

Стан матеріально-технічного забезпечення навчального процесу підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») відповідає даним, наведеним у звіті про самооаналіз та вимогам акредитації.

7. Якість підготовки й використання випускників

У навчальному закладі існує цілісна система контролю за освітнім рівнем підготовки студентів на всіх етапах засвоєння знань. Контрольні заходи включають поточний та підсумковий контроль, які здійснюються згідно з «Положенням про організацію навчального процесу у вищих навчальних закладах України».

Щомісячно питання успішності розглядається на засіданнях при директорів та методичних радах.

Підсумковий контроль проводиться у вигляді рубіжного контролю, іспитів та диференційованих заліків.

Показники успішності студентів за результатами останньої екзаменаційної сесії наведено у таблиці 7.1.

Результати сесії вказують, що рівень підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.0517010 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») є достатнім та відповідає критеріям акредитації.

Контрольні вимірювання залишкових знань студентів

Якість і рівень підготовки випускників спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») можна

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

проаналізувати за результатами проведення комплексних контрольних робіт з навчальних дисциплін за участю експертів.

З метою контролю якості підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.0517010 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») розроблено комплекти комплексних контрольних робіт дисциплін гуманітарного та соціально-економічного циклу, математичного, природничо-наукового циклу, професійної та практичної підготовки.

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

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

Відповідно графіка були проведені комплексні контрольні роботи з таких дисциплін:

- історія України;
- іноземна мова (за професійним спрямуванням);
- культурологія;
- неорганічна хімія;
- мікробіологія та фізіологія;
- процеси та апарати харчових виробництв;
- технологія виробництва кулінарної продукції;
- устаткування закладів ресторанного господарства;
- товарознавство харчових продуктів.

Результати проведеного контролю якості підготовки фахівців такі:

- з дисциплін гуманітарного і соціально-економічного циклу:

абсолютна успішність – 100% , якісна успішність – 68,03% , середній бал – 3,84 (при самоаналізі – 100%, 72,1%, 3,9 відповідно);

- з дисциплін математичного, природничо-наукового циклу:

абсолютна успішність – 100% , якісна успішність – 56,97% , середній бал - 3,7 (при самоаналізі – 100%, 61,2%, 3,77 відповідно);

- з професійної та практичної підготовки:

абсолютна успішність – 100% , якісна успішність – 73,6%, середній бал – 3,88 (при самоаналізі – 100%, 77,8%, 3,95 відповідно).

В цілому при експертній перевірці спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» успішність склала – 100%, якість знань – 66,2%, середній бал

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

– 3,81 (при самоаналізі – 100%, 70,4%, 3.88 відповідно). Отже, розбіжність між результатами експертної перевірки та самоаналізом складає: успішність – 0%, якість знань – 4,2%, середній бал – 0,07, що не перевищує акредитаційні вимоги 5%.

Результати виконання комплексних контрольних робіт студентів наведено в таблиці 7.2.

Виконання контрольних робіт за звітом навчального закладу та результатами контролю експертної комісії свідчать про те, що якість знань та успішність навчання студентів училища відповідають встановленим вимогам і критеріям підготовки фахівців зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

Розбіжність із дисциплін гуманітарного і соціально-економічного циклу між середніми показниками успішності експертних контрольних робіт і контрольних робіт за звітом училища становить - 4,1%, з дисциплін математичного, природничо-наукового циклу - 4,2%, з дисциплін професійної та практичної підготовки - 4,2%.

Результати останньої екзаменаційної сесії студентів, які навчаються за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»

Таблиця 7.1

Назви дисциплін	Курс, група	Чисельність студентів, осіб	Склали екзамени (заліки)		З них одержали оцінки:								Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %
					«5»		«4»		«3»		«2»			
					осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%		
					осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
1. Дисципліни гуманітарного та соціально-економічного циклу														
Історія України (залік)	V ВХП-5	24	24	100	5	20,8	14	58,4	5	20,8	-	-	100	79,2
Економічна теорія (екзамен)	V ВХП-5	24	24	100	5	20,8	19	79,2	-	-	-	-	100	100
Основи філософських знань (залік)	V ВХП-5	24	24	100	5	20,8	12	50,0	7	29,2	-	-	100	70,8
Культурологія (залік)	V ВХП-5	24	24	100	5	20,8	13	54,2	6	25,0	-	-	100	75,0
Іноземна мова (за професійним спрямуванням) (залік)	V ВХП-5	24	24	100	5	20,8	6	25,0	13	54,2	-	-	100	45,8
Основи правознавства (залік)	V ВХП-5	24	24	100	5	20,8	17	70,9	2	8,3	-	-	100	91,7
Українська мова (за професійним спрямуванням). (залік)	V ВХП-5	24	24	100	6	25,0	12	50,0	6	25,0	-	-	100	75,0
Сотіологія (залік)	VI ВХП-6	26	26	100	5	19,2	12	46,2	9	34,6	-	-	100	65,4
Іноземна мова (за професійним спрямуванням). (залік)	VI ВХП-6	26	26	100	3	11,5	12	46,2	11	42,3	-	-	100	57,7

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

Разом		220	220	100	44	20,0	117	53,2	59	26,8	-	-	100	73,4
2. Дисципліни математичного, природничо-наукового циклу														
Неорганічна хімія (екзамен)	V ВХП-5	24	24	100	5	20,8	13	54,2	6	25,0	-	-	100	75,0
Органічна хімія (екзамен)	V ВХП-5	24	24	100	5	20,8	13	54,2	6	25,0	-	-	100	75,0
Біохімія (залік)	VI ВХП-6	26	26	100	3	11,5	16	61,6	7	26,9	-	-	100	73,1
Основи екології (залік)	VI ВХП-6	26	26	100	7	26,9	14	53,9	5	19,2	-	-	100	80,8
Безпека життєдіяльності (залік)	VI ВХП-6	26	26	100	3	11,5	19	73,1	4	15,4	-	-	100	84,6
Разом		126	126	100	23	18,3	75	59,5	28	22,2	-	-	100	77,7
3. Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки														
Товарознавство харчових продуктів (залік)	V ВХП-5	24	24	100	6	25,0	16	66,7	2	8,3	-	-	100	91,7
Технологія виробництва кулінарної продукції (екзамен)	VI ВХП-6	26	26	100	3	11,5	18	69,3	5	19,2	-	-	100	80,8
Організація виробництва в ЗРГ (екзамен)	VI ВХП-6	26	26	100	3	11,5	18	69,3	5	19,2	-	-	100	80,8
Організація обслуговування в ЗРГ (екзамен)	VI ВХП-6	26	26	100	4	15,4	16	61,5	6	23,1	-	-	100	76,9
Основи стандартизації та контролю якості харчової продукції (залік)	VI ВХП-6	26	26	100	3	11,5	21	80,8	2	7,7	-	-	100	92,3
Управління ЗРГ (залік)	VI ВХП-6	26	26	100	4	15,4	19	73,1	3	11,5	-	-	100	88,5
Основи економії праці (залік)	VI ВХП-6	26	26	100	4	15,4	19	73,1	3	11,5	-	-	100	88,5
Безпека підприємств (залік)	VI ВХП-6	26	26	100	2	7,7	20	76,9	4	15,4	-	-	100	84,6
Разом		206	206	100	29	14,1	147	71,3	30	14,6	-	-	100	85,5
4. Цикл дисциплін самостійного вибору навчального закладу														
Організація обслуговування системою «Кейтеринг» (залік)	VI ВХП-6	26	26	100	4	15,4	21	80,8	1	3,8	-	-	100	96,2
Декоративне оздоблення страв з елементами карвінгу (залік)	VI ВХП-6	26	26	100	3	11,5	21	80,8	2	7,7	-	-	100	92,3
Випча математика (залік)	VI ВХП-6	26	26	100	3	11,5	10	38,5	13	50,0	-	-	100	50,0
Разом		78	78	100	10	12,8	52	66,7	16	20,5	-	-	100	79,5

Зведена відомість
результатів комплексних контрольних робіт студентів спеціальності 5.05170101
«Виробництво харчової продукції» проведених при акредитаційній експертизі
ДПТНЗ «Роменське ВПУ». **Таблиця 7.2**

Найменування дисципліни	К-сть студентів	З'явився на ККР	Результати ККР при проведенні акредитаційної експертизи								Абсолютна успішність, %	Якість навчання %	Середній бал
			5		4		3		2				
			К-сть	%	К-сть	%	К-сть	%	К-сть	%			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
Дисципліни гуманітарного та соціально-економічного циклу													
Історія України	24	24	4	16.6	13	54.2	7	29.2	-	-	100	70.8	3.88
Іноземна мова (за професійним)	24	24	2	8.3	13	54.2	9	37.5	-	-	100	62.5	3.71

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

спрямуванням)													
Культурологія	24	24	5	20,8	12	50,0	7	29,2	-	-	100	70,8	3,92
Дисципліни математичного, природничо-наукового циклу													
Неорганічна хімія	24	24	3	12,5	9	37,5	12	50,0	-	-	100	50,0	3,69
Мікробіологія та фізіологія	24	24	3	12,5	10	41,7	11	45,8	-	-	100	54,2	3,67
Процеси та апарати харчових виробництв	24	24	3	12,5	13	54,2	8	33,3	-	-	100	66,7	3,79
Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки													
Технологія виробництва кулінарної продукції	24	24	4	16,7	14	58,3	6	25,0	-	-	100	75,0	3,92
Устаткування закладів ресторанного господарства	24	24	3	12,5	15	62,5	6	25,0	-	-	100	75,0	3,88
Товарознавство харчових продуктів	24	24	3	12,5	14	58,3	7	29,2	-	-	100	70,8	3,83

Якість курсових робіт

Відповідно до навчального плану передбачається виконання курсових робіт з дисциплін «Технологія виробництва кулінарної продукції» та «Устаткування закладів ресторанного господарства» – відповідно 10, 11 семестри.

Теми курсових робіт відповідають сучасному стану розвитку закладів ресторанного господарства різних форм власності, а зміст самих робіт розкриває актуальні проблеми функціонування на ринку України підприємств харчової галузі.

Експерти розглянули курсові роботи з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції» таких студентів: Бабки О.В., Литвиненко М.В., Кириченко Д.Г.

Слід відзначити, що у роботах розкрито теми, починаючи з первинної обробки сировини і закінчуючи новітніми технологіями приготування відповідних кулінарних страв та кондитерських виробів в сучасних закладах ресторанного господарства. У процесі виконання курсових робіт студенти проявили себе грамотними і кваліфікованими спеціалістами, уміючими правильно ставити перед собою задачі, та гідно їх вирішувати.

Таким чином, курсові роботи з дисципліни: «Технологія виробництва кулінарної продукції» виконані відповідно до тем, завдань та методичних рекомендацій. Роботи прорецензовані правильно, але допущено незначні відхилення щодо вимог з оформлення робіт.

Курсові роботи з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» охоплюють найважливіші теми дисципліни, в яких студенти показали повноту знань з основних теоретичних положень курсу.

Експерти розглянули курсові роботи з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» таких студентів: Бублик Н.І., Кошман К.І., Трофименко К.І.

Слід відзначити, що у роботах розкриті теми, починаючи з устаткування для первинної обробки сировини і закінчуючи новітнім обладнанням для

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

приготування кулінарних страв та кондитерських виробів в сучасних закладах ресторанного господарства.

Роботи з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства» виконані у відповідності до тем та завдань, прорецензовані викладачем, а оцінки відповідають вимогам до критерій оцінювання, згідно стандартів, освітньо-професійної програми та освітньо-кваліфікаційної характеристики зі спеціальності.

Взагалі, аналіз курсових робіт показав, що студенти володіють матеріалом, викладеним у курсах фахових дисциплін. Розглянуті курсові роботи виконані на достатньому теоретико - методологічному рівні, в них розкриті задачі дослідження, їх практичні аспекти визначаються шляхи її розв'язання; оформлені відповідно до вимог та стандартів вищої освіти, включаючи всі необхідні документи.

Рівень захисту курсових робіт студентів спеціальності 5.0517010 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») є достатнім та відповідає критеріям акредитації.

Результати захисту студентами курсових робіт наведено в таблиці 7.3.

Результати захисту курсових робіт студентами, які навчаються за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)

Таблиця 7.3

Рік випуску	Курс, група	Чисельність студентів, осіб	Виконували курсові роботи		З них одержали оцінки:								Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %
					«5»		«4»		«3»		«2»			
					осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
з дисципліни «Технологія виробництва кулінарної продукції»														
2015	VI ВХП-6	27	27	100	3	11,1	21	77,8	3	11,1	-	-	100	88,9
2016	VI ВХП-6	26	26	100	3	11,5	18	69,3	5	19,2	-	-	100	80,8
з дисципліни «Устаткування закладів ресторанного господарства»														
2015	V ВХП-5	26	26	100	3	11,5	19	73,4	4	15,4	-	-	100	81,5
2016	V ВХП-5	24	24	100	6	25,0	16	66,7	2	8,3	-	-	100	91,3

Примітка: у 2014 році підготовка студентів не проводилась.

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

Згідно з навчальним планом студенти спеціальності 5.0517010 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») на шостому курсі проходили технологічну та переддипломну практики.

Бази практики обираються відповідно до професійного спрямування, можливості об'єкту прийняти певну кількість студентів, наявності кваліфікованих керівників практики від підприємств. Бази практики визначаються на основі попередньої роботи заступника директора з навчально-виробничої роботи щодо вивчення можливостей підприємств.

Офіційною основою для проведення практики є договір співробітництва, який укладається між навчальним закладом та керівництвом підприємства. Базами практики для студентів спеціальності 5.0517010 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») є заклади ресторанного господарства міста, району, області. Розподіл за об'єктами практики і призначення керівників здійснюється заступником директора з навчально-виробничої роботи та оформлюється наказом директора.

Інформація щодо проходження практики студентами спеціальності 5.0517010 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») за 2015 та 2016 рік наведено в таблиці 7.4.

**Інформація щодо проходження практики студентами спеціальності
5.0517010 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)
за 2015 та 2016 рік**

Таблиця 7.4

№ з/п	ПІБ студента	Місця проходження практики	№ договору на проходження практики
2013-2014 н. рік (випуск молодших спеціалістів не здійснювався)			
2014-2015 н. рік			
Технологічна практика (08.12.2014 р. - 20.01.2015 р.)			
Переддипломна практика (21.01.2015 р. - 10.02.2015 р.)			
1	Войтенко Світлана Іванівна	ФОП Басараб А.Г.	№274
2	Гордієнко Оксана Миколаївна	ФОП Литвиненко І.О.	№275
3	Декрет Валентина Олександрівна	ФОП Литвиненко І.О.	№276
4	Микитенко Дар'я Сергіївна	ТОВ «Еко»	№277
5	Каливод Олена Анатоліївна	ТОВ «Салб»	№278
6	Карабаза Яна Миколаївна	ФОП Когут А.І.	№279
7	Кліменко Аліна Ігорівна	Роменський ДНЗ №3	№280
8	Кратюк Євгеній Олександрович	ФОП Литвиненко І.О.	№281
9	Лаврик Євгеній Юрійович	ДНЗ «Теремок»	№282
10	Мажара Жанна Василівна	ФОП Басараб А.Г.	№283
11	Матвієнко Альона Миколаївна	ФОП Литвиненко І.О.	№284
12	Садотенко Валентина Валеріївна	ФОП Северин А.М.	№285

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

13	Харченко Наталія Анатоліївна	ФОП Литвиненко І.О.	№286
14	Худяков Сергій Сергійович	ФОП Литвиненко І.О.	№287
15	Чорненко Марина Анатоліївна	ДНЗ с. Василівка	№288
16	Власов Денис Андрійович	ФОП Судьїн М.Л.	№290
17	Гула Олена Сергіївна	ДНЗ «Теремок»	№291
18	Гущян Еліна Арменівна	ФОП Зозуля О.М.	№292
19	Лахно Катерина Олексіївна	ПП «Арабіка»	№293
20	Лелета Яніна Володимирівна	ФОП Усик Г.Г.	№294
21	Лисенко Юлія Володимирівна	ФОП Литвиненко І.О.	№295
22	Мірошниченко Наталія Анатоліївна	ТОВ «Агродмитрівське»	№296
23	Піліпей Віта Вікторівна	ФОП Литвиненко І.О.	№297
24	Солоненко Оксана Ігорівна	ФОП Лаврик Я.О.	№298
25	Столярчук Анастасія Олександрівна	ФОП Сенік Т.М.	№299
26	Тимошенко Людмила Олексіївна	ДП ДГ «Іскра»	№300
27	Холод Валерія Олегівна	ФОП Лаврик Я.О.	№301

2015-2016 н. рік

Технологічна практика (18.05.2016 - 31.05.16 р.)

Переддипломна практика (01.06.2016 по 22.06.2016 р.)

1	Безкоровайна Віта Володимирівна	ФОП Шаповал С.П., м. Ромни	№810
2	Богомаз Наталія Олексіївна	ФОП Висоцький С.П., м. Ромни	№811
3	Бровкіна Яна Анатоліївна	СПДФО Сайко Т.М., м. Ромни	№812
4	Грачова Вікторія Сергіївна	СПДФО Сайко Т.М., м. Ромни	№813
5	Гува Христина Андріївна	ФОП Бондаренко Н.О., м. Ромни	№814
6	Миколайчук Аліна Петрівна	І обласна спеціалізована лікарня, м. Ромни	№815
7	Новак Юлія Сергіївна	ДП ДГ «Надія», с. Кашпури	№816
8	Овдійко Тетяна Володимирівна	ФОП Аломар Алі, м. Ромни	№817
9	Олексієнко Наталія Анатоліївна	ФОП Висоцький С.П., м. Ромни	№818
10	Рогаль Тетяна Григорівна	ФОП Шелудько О.А., м. Ромни	№819
11	Устименко Віталіна Вікторівна	ФОП Рибалка П.П., м. Ромни	№820
12	Устименко Тетяна Геннадіївна	ФОП Устименко Г.О., м. Ромни	№821
13	Харченко Ірина Володимирівна	ФОП Коваль С.В., м. Ромни	№822
14	Холоша Андрій Вікторович	ФОП Северин А.М., м. Ромни	№823
15	Хоменко Інна Сергіївна	СПДФО Зозуля О.М., м. Ромни	№824
16	Бабич Артем Миколайович	ФОП Бондаренко Н.О., м. Ромни	№825

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

17	Бойко Сергій Леонідович	ТРК КТ «Ідеал», м. Ромни	№826
18	Корнієнко Алла Вячеславівна	СПДФО Швидко І.Б., м. Ромни	№827
19	Момот Світлана Сергіївна	ВСК «Зоря», с. Заруддя, Роменський р-н.	№830
20	Паршина Надія Анатоліївна	ЗОШ І-ІІІ ст. с. Басівка	№831
21	Худолій Ірина Вадимівна	ДНЗ №7 «Калинка», м. Ромни	№832
22	Сахно Михайло Сергійович	ФОП Ковщик К.І., м. Ромни	№833
23	Стельмах Олег Сергійович	ФОП Бондаренко Н.О., м. Ромни	№834
24	Ткаченко Андрій Миколайович	ЗОШ І-ІІІ ст. с. Гаї	№835
25	Туманова Альона Дмитрівна	ФОП Ковщик К.І., м. Ромни	№836

За результатами захисту звітів 2015-2016 років випуску з технологічної практики абсолютна успішність склала 100%, якісна – 88,9% та 84%; з переддипломної практики абсолютна успішність 100%, якісна – 81,5% та 88%.

Експерти розглянули звіти захистів практики таких студентів: Рогаль Т.Г., Хоменко І. С., Холоші А.В.

Розглянуті звіти виконані на достатньому теоретико - методологічному рівні, в них розкриті задачі дослідження; оформлені відповідно до вимог та стандартів вищої освіти.

Результати захисту звітів з практики студентів спеціальності 5.0517010 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») свідчать про їх достатній рівень практичних знань, умінь та навичок, що відповідає акредитаційним вимогам.

Результати захисту практик наведено в таблиці 7.5.

Результати проходження практики студентами, які навчаються за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)

Таблиця 7.5

Рік випуску	Курс, група	Чисельність студентів, осіб	Проходили практику	з них одержали оцінки:										Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %
				«5»		«4»		«3»		«2»					
				осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%				
	2	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
Технологічна практика															
2015	VI ВХП-6	27	27	100	3	11,1	21	77,8	3	11,1	-	-	100	88,9	
Переддипломна практика															

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

2015	VI ВХП-6	27	27	100	3	11,1	19	70,4	5	18,5	-	-	100	81,5
Технологічна практика														
2016	VI ВХП-6	25	25	100	3	12,0	18	72,0	4	16,0	-	-	100	84
Переддипломна практика														
2016	VI ВХП-6	25	25	100	3	12,0	19	76,0	3	12,0	-	-	100	88,0

Примітка:

- у 2014 році підготовка студентів групи ВХП-6 не проводилась;
- для випуску 2017 року проходження технологічної та переддипломної практик студентів групи ВХП-6 передбачено у кінці 2-го семестру 2016-2017 навчального року.

Для проведення атестації здобувачів освіти навчальним планом передбачено кваліфікаційний екзаме́н зі спеціальності. Студенти-випускники на кваліфікаційних екзаменах у 2015 - 2016 роках показали належний рівень знань, умінь та навичок на рівні молодшого спеціаліста для подальшого виконання професійних обов'язків у харчовій галузі. Так, абсолютні показники успішності та якості захисту практик складали 100%.

Таким чином, результати захисту курсових робіт, звітів про практику та складання кваліфікаційного екзамену зі спеціальності свідчать про їх достатній рівень знань, умінь та навичок, що **відповідає акредитаційним вимогам**.

Результати атестації студентів за 2014-2016 років наведено в таблиці 7.6.

**Результати атестації студентів, які навчаються за спеціальністю
5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
(181 «Харчові технології»)**

Таблиця 7.6

Рік випуску	Курс, група	Чисельність студентів, осіб	Складали екзамен		З них одержали оцінки:								Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %
					«5»		«4»		«3»		«2»			
					осіб	%	осіб	%	осіб	%	осіб	%		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
2015	VI ВХП-6	27	27	100	3	11,1	19	70,4	5	18,5	-	-	100	81,5
2016	VI ВХП-6	25	25	100	3	12,0	20	80,0	2	8,0	-	-	100	92,0

Примітка:

- у 2014 році випуску студентів групи ВХП-6 не було;

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

- для випуску 2017 року атестація групи ВХП -6 передбачена у червні 2017 року.

Участь студентів у семінарах, конференціях

Студенти спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») постійно беруть участь у інтелектуальних конкурсах, обласних предметних олімпіадах, фахових конкурсах, тощо.

У квітні 2014 року студенти брали участь у семінарі «Активні громадяни» за підтримки відділу виконавчого комітету Роменської міської ради за програмою від Британської ради України.

У березні 2015 року – студенти брали активну участь у студентській конференції «Актуальні проблеми соціально-економічного розвитку України» на базі СУМДУ.

У грудні 2015 року 4 студенти навчального закладу отримали сертифікати про проходження стажування у відділах Виконавчого комітету Роменської міської ради. Під час стажування студенти виступали з доповідями на теми: «Сучасний стан економіки міста», «Проблеми соціально-економічного розвитку міста», «Вплив інвестиційної діяльності компаній на економіку міста».

Протягом 2015 року студенти спеціальності брали активну участь у роботі експериментального майданчика, який був створений та працював на базі ДПТНЗ «Роменське ВПУ». Студенти були учасниками проведення моніторингів у рамках експериментальної діяльності Всеукраїнського рівня за темою «Маркетингове управління професійно-технічним навчальним закладом в умовах ринкової економіки».

У травні 2016 року студенти спеціальності брали участь у обласному конкурсі фахової майстерності на базі Сумського центру професійно-технічної освіти харчових технологій, торгівлі та ресторанного сервісу.

Таким чином, студенти спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») беруть активну участь в науковій діяльності, що відповідає вимогам акредитації.

Робота Ради студентського самоврядування ДПТНЗ «Роменське ВПУ»

Згідно з Законом України «Про вищу освіту» та Статуту студентського самоврядування ДПТНЗ «Роменське ВПУ» діє Рада студентського самоврядування. Органи студентського самоврядування вирішують питання, що належать до їхньої компетенції. Головне завдання Ради - дати можливість кожному студенту відчувати, що саме він може приймати рішення, важливі для колективу.

Органи студентського самоврядування сприяють гармонійному розвитку особистості студента, формуванню у нього навичок майбутнього організатора, керівника.

Основними завданнями органів студентського самоврядування є: забезпечення і захист прав та інтересів студентів, зокрема, стосовно організації навчального процесу; забезпечення виконання студентами своїх обов'язків;

сприяння навчальній і творчій діяльності студентів, створенню відповідних умов для проживання і відпочинку студентів; сприяння діяльності студентських гуртків.

До складу Ради студентського самоврядування училища входять 16 студентів, представників навчальних груп.

Рада веде свою роботу згідно із річним планом, проте в разі потреби мобілізує свій потенціал на вирішення нагальних питань.

У план роботи включені питання: адаптація першокурсників, долучення їх до кращих традицій училища, виховання відповідальності за відвідування занять, залучення студентів до спортивних, культурно-масових заходів навчального закладу, до благодійних акцій, конкурсів, «круглих столів», зустрічей з професіоналами у галузі медицини, правоохоронних структур, фахівцями з психології, спеціалістами професійного напрямку.

Іншим напрямком студентського самоврядування є діяльність відповідної ради у гуртожитку. Її завдання полягають у сприянні комфортним побутовим умовам проживання та можливості самопідготовки студентів, організації студентського дозвілля.

Працевлаштування випускників

Позитивні відгуки керівників підприємств, організацій і установ, де працюють випускники даної спеціальності стверджують про відповідну професійну підготовку молодших спеціалістів. Рівень підготовки випускників спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») відповідає державним вимогам.

Зарахування студентів на навчання до Роменського ВПУ зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») здійснюється на підставі «Договору про надання освітніх послуг у сфері ПТО між ДПТНЗ «Роменське ВПУ» і замовником кадрів», що підвищує якість підготовки фахівців, забезпечує працевлаштування випускників та створює умови для адаптації молодих спеціалістів після закінчення навчального закладу.

На підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») з підприємствами харчування укладені договори на 2017 рік.

Інформація щодо укладених договорів на 2017 рік наведено в таблиці 7.7.

Інформація щодо укладених договорів на підготовку молодших спеціалістів зі спеціальності «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») на 2017 рік

Таблиця 7.7.

№ з/п	№ договору	Назва підприємства, місце знаходження
1	№181	Кафе, ФОП Юхименко Н.А., м. Ромни
2	№182	ПП «Рось», м. Ромни
3	№185	Кафе ФОП Гапич О.В., смт. Липова Долина
4	№186	Міжрегіональний центр швидкого реагування МНС України, м. Ромни
5	№187	КЗ Перша обласна спеціалізована лікарня, м. Ромни
6	№188	Кафе, ФОП Басараб А.Г., м. Ромни
7	№189	Кафе, ФОП Сайко Т.Г., с. Овлаші,
8	№190	Піцерія, СПДФО Фесун В.Б., м. Ромни
9	№191	КП теплового господарства «Гадячтеплоенерго», м. Гадяч
10	№193	ТОВ «Урожайна країна», с. Пустовійтівка, Роменський р-н.
11	№194	Бістро, Абделаєєм М.О., м. Ромни
12	№195	Бістро, ФОП Шаповал С.П., м. Ромни
13	№196	Ресторан, ФОП Страхов М.М., м. Ромни
14	№197	Кафе, ФОП Гавриленко А.О., м. Ромни
15	№202	Кафе, ПП Сенча О.Л., смт. Талалаївка, Чернігівська обл.

Основними замовниками міста Ромни на підготовку молодших спеціалістів є підприємства та фірми: ТОВ «Роменський завод продтоварів», ПП «Олімп», ТОВ фірма ЛТД «Будинок харчування», ТОВ «Мрія», ТОВ «МП Пульс», ТОВ «САКО», ТОВ «ОРОТ», ПП ресторан «Оазис», ПП кафе «Харчевня», ПП кафе «Вояж», ПП кафе «Філін», ПП кафе «Орхідея», ПП кафе «Золоте руно», їдальня ЦРЛ м. Ромни, ПП кафе «Фаворит» та інші, що надали листи-замовлення на підготовку фахівців.

Підготовка фахівців за рахунок коштів юридичних та фізичних осіб проводиться згідно з двосторонніми договорами (контрактами). Вартість навчання за спеціальністю визначається кошторисом на підготовку молодшого спеціаліста.

Випускники училища, які навчаються за контрактами працевлаштовуються самостійно або за сприянням училища.

Результати випуску, використання й адаптації випускників за спеціальністю 5.0517010 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») наведено в таблиці 7.8.

**РЕЗУЛЬТАТИ ВИПУСКУ, ВИКОРИСТАННЯ Й АДАПТАЦІЇ
ВИПУСКНИКІВ ДПТНЗ «РОМЕНСЬКЕ ВПУ»
за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
(181 «Харчові технології»)**

Таблиця 7.8

№ п/	Показник	Роки		
		рік 2014	рік 2015	рік 2016
1	2			
1.	Кількість випускників (всього)	-	27	25
	■ в т.ч. молодших спеціалістів	-	27	25
	■ бакалаврів	-	-	-
	■ спеціалістів	-	-	-
	■ магістрів	-	-	-
	■ із них іноземних громадян	-	-	-
2.	Кількість випускників, що отримали диплом із відзнакою	-	3	2
	■ в т. ч. молодших спеціалістів	-	3	2
	■ бакалаврів	-	-	-
	■ спеціалістів	-	-	-
	■ магістрів	-	-	-
3.	Частка випускників, які склали державний іспит чи захистили дипломні проекти на «відмінно» та «добре» (%):	-	82%	92%
	■ в т. ч. молодших спеціалістів	-	82%	92%
	■ бакалаврів	-	-	-
	■ спеціалістів	-	-	-
	■ майстрів	-	-	-
4.	Частка дипломних проектів (звітів), виконаних із	-	100%	100%
5.	Частка дипломних проектів (робіт), виконаних на замовлення підприємств (%)	-	-	-
6.	Частка випускників, які захищалися на підприємствах (%)	-	-	-
7.	Частка проектів (робіт), рекомендованих ДЕК до	-	-	-
	■ із них впроваджено у виробництво	-	-	-
8.	Кількість випускників, що навчались за держзамовленням і отримали місця призначення (всього)	-	15	15
	■ в т.ч. на посади, що відповідають кваліфікаційним вимогам	-	15	15
9.	Частка випускників держзамовлення, яким відмовлено у прийомі на роботу після отримання направлення (%)			
10.	Частка випускників, рекомендованих до аспірантури (%)	-	-	-
	■ із них зараховано до аспірантури	-	-	-
11.	Частка випускників, на яких навчальний заклад має дані про їх місце роботи й посаду (%)	-	83%	100%
12.	Частка випускників, на яких заклад освіти отримав відгуки підприємств, установ, організацій (%)	-	21%	24%
	■ вт. ч. із зауваженням до рівня підготовки	-	-	-
13.	Частка випускників, які закінчили навчальний заклад три роки тому і працюють на посадах, які відповідають кваліфікаційним вимогам (%)	-	79%	82%

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

Інформація про працевлаштування випускників 2016 року спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») наведена в таблиці 7.9

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ПРАЦЕВЛАШТУВАННЯ ВИПУСКНИКІВ 2016 року

Таблиця 7.9

Спеціальність (цифри і назва)	Випущено фахівців у 2016 р.		Працевлаштування випускників	
	разом	із них навчались за контрактом	разом	у т.ч. за посадами, що відповідають спеціальності
5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)	25	10	25	21

У 2016 році училище здійснило випуск 25 молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»). Дипломи з відзнакою отримали 2 студенти. Значна частина випускників вирішила продовжувати навчання у СНАУ, СумДУ та інших навчальних закладах.

Інформація про працевлаштування випускників за 2015 та 2016 роки спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») наведена в таблиці 7.10

Працевлаштування студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») за 2015, 2016 роки

Таблиця 7.10

№ з/п	Кількість випускників	% працевлаштування	Назва підприємств	Посада, за якою працевлаштовані випускники
2014 рік випуск не проводився				
2015 рік				
1	15	15/100%	ФОП Басараб А.Г.	технолог харчування
2			ТОВ «Еко»	технолог харчування
3			ТОВ «Салб»	кухар
4			Торгівельний павільйон «Чернігівське»	технолог харчування
5			ДНЗ №3 «Оленка»	кухар
6			ФОП Сенник Т.М.	кухар

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

7			ФОП Северин А.М.	технолог харчування
8			ФОП Литовченко І.О.	технолог харчування
9			ФОП Литовченко І.О.	кухар
10			ДНЗ «Вишенька»	кухар
2016 рік				
1	15	15/100%	ФОП Шаповал С.П., їдальня	технолог харчування
2			ФОП Ковшик К.І., кафе «Перлина»	кухар
3			СПДФО Сайко Т.М., їдальня	кухар
4			ФОП Бондаренко Н.О., їдальня	кухар
5			ФОП Парахненко О.А., кафе «Зустріч»	кухар
6			ФОП Аломар Алі, кафе «Шатри»	кухар
7			ФОП Басараб А.Г., кафе - «Вояж»	кухар
8			ФОП Шелудько О.А., кафе «Черрі»	кухар
9			ФОП Рибалка П.П., піцерія	кухар
10			ФОП Устименко Г.О., «Свіжа випічка»	технолог харчування
11			ФОП Коваль С.В., кафе «Зірка»	кухар
12			ФОП Северин А.М., піцерія	кухар
13			ФОП Іванова О.Б.,	продавець продовольчих товарів

Результати випуску використання й адаптації випускників за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») наведено в таблиці 7.11.

**РЕЗУЛЬТАТИ ВИПУСКУ, ВИКОРИСТАННЯ Й АДАПТАЦІЇ
ВИПУСКНИКІВ ЗА СПЕЦІАЛЬНІСТЮ
5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
(181 «Харчові технології»)**

Таблиця 7.11

№ п/п	Показник	Рік
		2016
1	2	3
1.	Кількість випускників - всього (<u>денна</u> заочна форма навчання) ■ в т.ч. молодших спеціалістів ■ бакалаврів ■ спеціалістів ■ магістрів	25
	Кількість випускників, що отримати диплом із відзнакою (всього) ■ в т.ч. молодших спеціалістів ■ бакалаврів ■ спеціалістів ■ магістрів	2

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

3.	Частка випускників, які склали державний іспит чи захистили дипломні проекти на «відмінно» та «добре» (%): ■ в т. ч молодших спеціалістів ■ бакалаврів ■ спеціалістів ■ магістрів	92%
4.	Частка дипломних проектів (робіт), виконаних із застосуванням ПЕОМ (%)	100%
5.	Частка дипломних проектів (робіт), виконаних на замовлення підприємств (%)	-
6.	Частка випускників, які захищалися на підприємствах (%)	-
7.	Частка проектів (робіт), рекомендованих ДЕК до впровадження (%)	-
8.	Частка випускників, що навчалися за держзамовленням і отримали місце призначення (%)	100%
9.	Частка випускників на яких навчальний заклад має дані про їх місце роботи і посаду (%)	82%

Випускники 2016 року, які були працевлаштовані на підприємствах міста та району, адаптувались до виробничих умов, продовжують успішно працювати на робочих місцях та професійно зростати, про що свідчать відгуки роботодавців.

Висновок: експертна комісія дійшла висновку, що:

- результати проведення комплексних контрольних робіт при акредитаційному самоаналізі та експертній перевірці знаходяться у межах допустимого;

- практичне навчання за фахом здійснюється згідно "Положення про проведення практики у вищих навчальних закладах України" та графіка навчального процесу;

- тривалість практик і зміст програм відповідає вимогам кваліфікаційних характеристик молодшого спеціаліста;

- звіти практик містять матеріали про виконання студентами всіх розділів програми та індивідуальних завдань, звіти перевірені та підписані керівниками практик, а також перевірені та захищені студентами в навчальному закладі;

- оформлення звітів здійснюється відповідно до вимог;

- посади, на яких працюють випускники відповідають освітньо-кваліфікаційній характеристиці.

Якість підготовки спеціалістів відповідає державним вимогам щодо підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.05170101 "Виробництво харчової продукції", аналіз працевлаштування випускників підтверджує ефективність цієї підготовки.

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

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

Під час процедури акредитації спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» експертною комісією були висловлені окремі рекомендації, враховані у подальшій діяльності ДПТНЗ «Роменське ВПУ», а саме:

- активізувати роботу з упровадження в навчальний процес ліцензійних комп'ютерних програм з фахових дисциплін;
- цикловій комісії активізувати роботу із ширшого застосування в навчальному процесі комп'ютерної техніки, навчальних і контролюючих програм;
- продовжити роботу з розширення банку ліцензованого програмного забезпечення для використання в навчальному процесі;
- продовжити роботу з оновлення матеріально-технічної бази лабораторій, оснащення кабінетів сучасними технічними засобами навчання;
- продовжити роботу над удосконаленням методичних рекомендацій для самостійної роботи студентів з окремих дисциплін.

Експертна комісія перевірила виконання зауважень попередньої акредитаційної експертизи щодо підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») та встановила, що за звітний період для впровадження новітніх інформаційних технологій навчання придбано ряд технічних засобів, що значно осучаснили викладання дисциплін. Обладнано сучасною технікою 3 комп'ютерні кабінети, призначені для організаційно-технічного та методичного забезпечення проведення лекцій, практичних занять, консультацій, самостійної роботи студентів та інших форм організації навчання з навчальних дисциплін. Комп'ютерні кабінети використовуються також для тестового опитування, контролю знань студентів, проведення кваліфікаційних екзаменів.

Придбано 2 мультимедійних комплекси, 8 сучасних комп'ютери.

Оновлено 2 комп'ютерні лабораторії з програмним забезпеченням.

Кабінети оснащені демонстраційними матеріалами, мультимедійними проекторами, екранами, телевізорами з можливістю підключення DVD, CD програвачами та ін. Спеціалізовані кабінети мають в наявності навчально-методичні комплекси відповідних дисциплін.

Протягом міжакредитаційного періоду бібліотека навчального закладу працювала над оновленням електронного каталогу та поповненням бібліотеки сучасною фаховою та періодичною літературою.

Викладачі та студенти мають доступ до Internet-ресурсів. У електронній бібліотеці наявні матеріали для самостійної роботи студентів з усіх навчальних дисциплін, а також необхідні комп'ютерні програми (файлова оболонка Norton Commander, операційна система ОС-DOS, MS Word, MS

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

Excel, MS Access, MS Power Point) та ін. Студенти спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») мають вільний доступ до матеріалів електронної бібліотеки навчального закладу.

Крім роботи над зауваженнями експертів, адміністрація училища працювала над усуненням недоліків, що виявили інші перевіряючі органи.

У відповідності з поточними планами роботи Департаменту освіти і науки Сумської облдержадміністрації проводиться щорічна перевірка з питань умов прийому студентів до училища. У довідках зауважень з цих питань не було.

Позапланова ревізія окремих питань фінансово-господарчої діяльності ДПТНЗ «Роменське ВПУ» за період з 01.01.2013 по 01.03.2014 року (акт №104-21/72 від 05.06.2014р.) порушень не виявила.

05 березня 2014 року (акт від 05 березня 2014 року) регіональним відділенням Фонду державного майна України в Сумській області проведена перевірка цільового та ефективного використання нерухомого державного майна, що обліковується на балансі ДПТНЗ «Роменське ВПУ». Порушень не встановлено.

04 листопада 2014 року (довідка №13/2014) Роменським міськрайонним управлінням юстиції здійснена перевірка стану правової освіти у навчальному закладі. За результатами комплексної, спільної перевірки встановлено, що стан правової освіти у ДПТНЗ «Роменське ВПУ» знаходиться на достатньому рівні. З метою недопущення зменшення показників якості правової освіти рекомендовано: постійно підтримувати співпрацю з правоохоронними органами, відділами у справах дітей та молоді, центрами соціальних служб.

17 серпня 2015 року (акт №145) Роменським міськрайонним відділом Управління Державної служби України з надзвичайних ситуацій у Сумській області здійснено перевірку додержання (виконання) вимог законодавства у сфері пожежної безпеки. Запропоновано вжити такі заходи: проведення ремонту внутрішніх пожежних кранів відповідно до вимог, забезпечення приміщень вогнегасниками згідно норм належності, доукомплектування пожежних щитів первинними засобами пожежогасіння, забезпечення приміщень відповідними знаками безпеки згідно ДСТУ. Всі зауваження виконано в установлені терміни.

У 2015 році (довідка від 26.08.2015 року) фінансове управління здійснювало перевірку правильності складання кошторису доходів і видатків на утримання ДПТНЗ «Роменське ВПУ» у 2015 році. Порушень не встановлено. З метою упередження фінансових порушень в подальшому матеріали перевірки розглянуто на нараді при директорові.

10 березня 2016 року (акт від 10 березня 2016 року) фондом соціального страхування з ТВП здійснена перевірка стану виконання вимог законодавства у нарахуванні і виплаті матеріального забезпечення, використанні коштів Фонду страхувальником. Порушень не виявлено.

23 червня 2016 року (довідка № 358) при перевірці Роменський міськрайонний відділ Управління державної служби України з надзвичайних

ситуацій у Сумській області повідомив, що експлуатація навчальних корпусів, майстерень, матеріально-технічної бази дозволяється при умові дотримання вимог правил пожежної безпеки.

23 червня 2016 року (акт №107) проведено перевірку санітарно-епідеміологічного обстеження об'єкта. Було вказано на такі зауваження: здійснення маркування вагів для зважування сипучих продуктів, проведення поточного ремонту приміщень для зберігання борошна, тари, здійснення поточності руху чистої та брудної білизни, оздоблення питного фонтанчика захисним кільцем. Усі зауваження виконано в установлені терміни.

З 30 червня по 01 липня 2016 року (довідка №66) результатами перевірки Управлінням Держпродспоживслужби в м. Ромнах встановлено, що приміщення ДПТНЗ «Роменське ВПУ» та його матеріально-технічне забезпечення відповідає вимогам при дотриманні чинного санітарного законодавства.

12 липня 2016 року (протокол №01, №02 від 12.08.2016 року) проведено позапланові лабораторно-інструментальні заміри кабінетів: Технології ремонту та обслуговування лічильно-обчислювальних машин, Експлуатації ПК, Інформаційно-комунікаційного устаткування та офісної техніки, Інформатики, Програмного забезпечення. Порушень не виявлено.

З 15 по 20 серпня 2016 року (припис від 20.08.2016 року) проведено планову перевірку щодо додержання суб'єктом господарювання вимог законодавства у сфері цивільного захисту, техногенної та пожежної безпеки Роменським міськрайонним відділом Управління ДСНС України в Сумській області. Вказано на виконання заходів: проведення вогнезахисної обробки дерев'яних конструкцій даху навчального корпусу №2, встановлення протипожежних дверей електрощитової гуртожитку, забезпечення захисту будівлі навчального корпусу №2 від прямих попадань блискавки і вторинних проявів. З метою виконання запланованих заходів до бюджетного запиту на 2017 рік подано заявку про виділення коштів для виконання припису про усунення порушень.

У серпні 2016 року комісією у складі представників Департаменту освіти і науки Сумської обласної держадміністрації, Управління Держспоживслужби в м.Ромнах, Роменського міськрайонного відділу Управління Державної служби України з надзвичайних ситуацій у Сумській області здійснено перевірку щодо готовності ДПТНЗ «Роменське ВПУ» до роботи у 2016-2017 навчальному році. Висновок комісії: навчальний заклад готовий до роботи у новому 2016-2017 навчальному році.

Інспекцією Держенергонагляду в Сумській області проведено планову перевірку з підготовки навчального закладу до опалювального сезону у 2016 - 2017 навчальному році (акти від 25.08.2016 року). Висновок комісії: навчальний заклад готовий до опалювального сезону у 2016-2017 навчальному році.

21 жовтня 2016 року (акт перевірки від 21.10.2016 року) проведено перевірку навчального закладу щодо дотримання вимог техногенної і

Голова експертної комісії:

В.Д.Карпенко

пожежної безпеки представниками Департаменту освіти і науки Сумської облдержадміністрації, підрозділу Роменського міськрайонного відділу Управління Державної служби України з надзвичайних ситуацій у Сумській області. З метою виконання запланованих заходів до бюджетного запиту на 2017 рік подано заявку про виділення коштів для виконання припису про усунення порушень.

9. Пояснення щодо зауважень, виявлених в акредитаційному самоаналізі спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)

Експертна комісія розглянула виконання ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище» зауважень МОН, виявлених під час проведення попередньої експертизи самоаналізу спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»), і дійшла висновку, що в училищі виконано їх у повному обсязі:

- відповідно до зауважень відповідно до вимог наказу МОН України №1377 від 29.11.2011 року щодо кількості закріплених дисциплін за викладачем Сененко А.А. отримано пояснення про допущення технічної помилки секретарем навчальної частини при друкуванні матеріалів самоаналізу. Викладач Сененко А.А. викладає 5 дисциплін;
- викладання предметів «Соціологія» та «Основи філософських знань» здійснює спеціаліст вищої категорії, старший викладач Близнюк О.В. (Сидоренко О.В. до укладання шлюбу), яка в 1996 р. закінчила Сумський державний педагогічний інститут ім. А.С. Макаренка за спеціальністю «Історія та англійська мова» (додаток №9). Пройшла з 12.01. по 15.05.2015 року курси підвищення кваліфікації викладачів історії та суспільних дисциплін при Сумському обласному інституті післядипломної педагогічної освіти, отримала свідоцтво серія НВВ №027522;
- інформація щодо підвищення кваліфікації викладачів зазначена в пункті 5 «Кадрове забезпечення навчально-виховного процесу молодших спеціалістів»;
- у навчальному закладі призначено нового голову циклової комісії «Виробництво харчової продукції» Литвин Т.І., яка у 1996 році закінчила Український державний університет харчових технологій за спеціальністю «Технологія цукристих речовин» та має відповідну фахову освіту інженера - технолога, (наказ директора «Про призначення голів циклових та методичної комісій» від 27.01.2017 р. №23-уч) (додаток №8);
- в єдину державну електронну базу з питань освіти додано довідки про те, що матеріально-технічна база училища відповідає вимогам чинного санітарного законодавства та правилам пожежної безпеки (додаток №10,11);
- інформація щодо опису внутрішньої системи якості освіти відображена в розділі 4 «Організаційне та навчально-методичне забезпечення навчального процесу підготовки фахівців»;

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

- в єдину державну електронну базу з питань освіти внесено дані про приміщення соціальної інфраструктури училища (гуртожиток, спортивний майданчик, спортивна зала, медичний пункт, бібліотека з читальною залом, їдальня, актовa зала) (додаток № 12);
- до матеріалів самоаналізу додано уточнюючі дані щодо угод про проходження студентами практики за період 2013-2017 рр. (таблиці №7.4, 7.7, 7.10);
- в акредитаційні висновки додано уточнену порівняльну таблицю відповідності освітньої діяльності ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище» за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») критеріям та вимогам до акредитації підготовки молодших спеціалістів (додаток №4) та таблиці «Технологічні вимоги щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти» (додаток №5), «Технологічні вимоги щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти» (додаток №6), «Технологічні вимоги щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти» (додаток №7), заповнені відповідно до Постанови КМУ №1187 від 30.12.2015 р.

ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

1. Стан кадрового, навчально-методичного забезпечення та матеріально-технічної бази у ДПТНЗ «Роменському ВПУ» відповідають вимогам підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» згідно з Державними стандартами.
2. Інформація, наведена ДПТНЗ «Роменське ВПУ» у звіті про діяльність навчального закладу за спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») є достовірною.
3. Стан організації навчального процесу, зміст підготовки фахівців, організаційне та навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу, кадрове забезпечення, матеріально-технічне та інформаційне забезпечення навчального процесу, якісні характеристики підготовки фахівців відповідають вимогам освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»).

На підставі поданих на акредитацію матеріалів ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище» та перевірки результатів діяльності на місці, експертна комісія зробила висновок про можливість акредитації спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології») з ліцензованим обсягом 30 осіб денної форми навчання.

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

Експертна комісія вважає за необхідне висловити зауваження, які не входять до складу обов'язкових і не впливають на рішення про акредитацію, але дозволяють поліпшити якість підготовки фахівців:

- активізувати роботу щодо посилення навчально-методичного забезпечення циклової комісії «Виробництво харчової продукції» власними розробками: навчальними посібниками (в тому числі електронними), підручниками, методичними рекомендаціями тощо;
- продовжити роботу з впровадження в навчальний процес ліцензійних комп'ютерних програм з фахових дисциплін;
- цикловій комісії активізувати роботу із ширшого застосування в навчальному процесі комп'ютерних навчальних і контролюючих програм;
- продовжити роботу із оновлення матеріально-технічної бази лабораторій, оснащення кабінетів сучасними технічними засобами навчання;
- проводити роботу по підвищенню науково-методичного рівня викладачів та студентів шляхом проходження стажування на базі провідних профільних ВНЗ України та у сучасних закладах ресторанного господарства, розширити наукову співпрацю викладачів та студентів із науковими установами.

Голова експертної комісії :

кандидат економічних наук, доцент, заступник декана факультету харчових технологій, готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Вищого навчального закладу Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»

В.Д. Карпенко



Експерт :

голова циклової комісії спеціальних технологічних дисциплін та хімії Черкаського комерційного технікуму

Н. Г. Хлиніна



Ознайомлені:

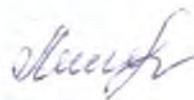
Директор ДПТНЗ «Роменське ВПУ»

П.І.Помаран



Голова циклової комісії

Т.І. Литвин



Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

ПОГОДЖЕНО

Голова експертної комісії

В.Д.Карпенко
«*ВД* *ОД*» 2017р.

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище»

П.І.Помаран
«*ПІ* *СХ*» 2017 р.

Графік

проведення комплексних контрольних робіт (ККР)
студентами ДПТНЗ «Роменське вище професійне училище»

№ з/п	Спеціальність	Дисципліна	Група	Дата	Час	Аудиторія	Викладач	Експерт
1	Виробництво харчової продукції	Процеси і апарати	ВХП-6	22.02.2017	10.00	1	Литвин Т.І.	Хлиніна Н.Г.
2		Устаткування в закладах ресторанного господарства	ВХП-6	23.02.2017	8.00	1	Литвин Т.І.	Хлиніна Н.Г.
3		Технологія виробництва кулінарної продукції	ВХП-6	22.02.2017	12.00	31	Гончаренко Н.М.	Хлиніна Н.Г.
4		Мікробіологія і фізіологія	ВХП-6	23.02.2017	10.00	42	Сененко А.А.	Хлиніна Н.Г.
5		Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	ВХП-6	24.02.2017	8.00	35	Близинок О.В.	Хлиніна Н.Г.
6		Історія України	ВХП-6	22.02.2017	14.00	34	Король А.М.	Хлиніна Н.Г.
7		Культурологія	ВХП-6	23.02.2017	12.00	3	Полежай Н.А.	Хлиніна Н.Г.
8		Неорганічна хімія	ВХП-6	24.02.2017	10.00	43	Сененко А.А.	Хлиніна Н.Г.
9		Товарознавство харчових продуктів	ВХП-6	24.02.2017	12.00	48	Олійник Г.В.	Хлиніна Н.Г.

Заступник директора з НМР

Т.Я.Рукавичка

Голова експертної комісії:

В.Д.Карпенко

**Зведена відомість результатів комплексних контрольних робіт
студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)
проведених при акредитаційній експертизі ДПТНЗ «Роменське ВПУ»**

№ п/п	№ групи	Предмет	Курс	Кількість студентів у групі	Результати ККР при самоаналізі												Результати ККР при акредитаційній експертизі												Розбіжність показників успішності				
					Кількість	%	„5”		„4”		„3”		„2”		Середній бал	Абсолютна успішність, %	Якість знань, %	Кількість	%	„5”		„4”		„3”		„2”		Середній бал	Абсолютна успішність, %	Якість знань, %	Середній бал	Абсолютна успішність, %	Якість знань, %
							Кількість	%	Кількість	%	Кількість	%	Кількість	%						Кількість	%	Кількість	%	Кількість	%	Кількість	%						
I. Дисципліни гуманітарного та соціально-економічного циклу																																	
1.	BXII-6	Історія України	6	24	24	100	5	20,8	13	54,2	6	25,0	-	-	3,95	100	75,0	24	100	4	16,6	13	54,2	7	29,2	-	-	3,88	100	70,8	0,07	-	4,2
2.	BXII-6	Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	24	24	100	3	12,5	13	54,2	8	33,3	-	-	3,79	100	66,3	24	100	2	8,3	13	54,2	9	37,5	-	-	3,71	100	62,5	0,08	-	3,8
3.	BXII-6	Культурологія	6	24	24	100	5	20,8	13	54,2	6	25,0	-	-	3,95	100	75,0	24	100	5	20,8	12	50,0	7	29,2	-	-	3,92	100	70,8	0,03	-	4,2
		Разом		72	72	100	13	18	39	54,2	20	27,8	-	-	3,9	100	72,1	72	100	11	15,3	38	52,8	23	31,9	-	-	3,84	100	68,03	0,06	-	4,1
II. Дисципліни математичного, природничо-наукового циклу																																	
4.	BXII-6	Неорганічна хімія	6	24	24	100	4	16,7	9	37,5	11	45,8	-	-	3,70	100	54,2	24	100	3	12,5	9	37,5	12	50,0	-	-	3,69	100	50,0	0,07	-	4,2
5.	BXII-6	Мікробіологія та фізіологія	6	24	24	100	4	16,7	10	41,65	10	41,65	-	-	3,75	100	58,4	24	100	3	12,5	10	41,7	11	45,8	-	-	3,67	100	54,2	0,08	-	4,2
6.	BXII-6	Процеси та апарати харчових виробництв	6	24	24	100	4	16,7	13	54,2	7	29,1	-	-	3,87	100	70,9	24	100	3	12,5	13	54,2	8	33,3	-	-	3,79	100	66,7	0,08	-	4,2
		Разом		72	72	100	12	16,7	32	44,4	28	38,9	-	-	3,77	100	61,2	72	100	9	12,5	32	44,4	31	43,1	-	-	3,70	100	56,97	0,07	-	4,2
III. Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки																																	
7.	BXII-6	Технологія виробництва кулінарної продукції	6	24	24	100	5	20,8	14	58,3	5	20,8	-	-	4,0	100	79,2	24	100	4	16,7	14	58,3	6	25,0	-	-	3,92	100	75,0	0,08	-	4,2
8.	BXII-6	Устаткування закладів ресторанного господарства	6	24	24	100	4	16,7	15	62,5	5	20,8	-	-	3,95	100	79,2	24	100	3	12,5	15	62,5	6	25,0	-	-	3,88	100	75,0	0,07	-	4,2

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

12	ВХП-6	Господарство харчових продуктів	6	24	24	100	4	167	13	383	6	15,8
		Разом		72	72	100	13	18,1	43	59,7	16	22,2

Голова експертної комісії

Експерт :

Директор ДПТНЗ «Роменське ВПУ»

Голова циклової комісії

Голова експертної комісії:



1,91	100	70,0	74	100	3	1,5	44	58,3	7	29,2	-	-	3,83	100	70,8	0,08	-	4,2
3,95	100	77,8	72	100	10	13,9	43	59,7	19	26,4	-	-	3,88	100	73,6	0,07	-	4,2

В.Д. Карпенко

Н. Г. Хлинїна

П.І.Помаран

Т.І. Литвин

В.Д.Карпенко

**Порівняльна відомість результатів комплексних контрольних робіт
студентів спеціальності 5.05170101 «Виробництво харчової продукції» (181 «Харчові технології»)
проведених при акредитаційній експертизі ДПТНЗ «Роменське ВПУ»**

Назви дисциплін, за якими проводився контроль	Курс	За результатами самоаналізу					Курс	При перевірці експертної комісії							
		Усього студентів	Виконувал и роботу		Абсолютна успішність, %	Якість успішності, %		Усього студентів	Виконували роботу		Абсолютна успішність, %	Відхилення	Якість успішності, %	Відхилення	
			Кількість студентів	%					Кількість студентів	%					
I. Дисципліни гуманітарного та соціально-економічного циклу															
Історія України	6	24	24	100	100	75,0	6	24	24	100	100	-	70,8	- 4,2	
Іноземна мова (за професійним спрямуванням)	6	24	24	100	100	66,3	6	24	24	100	100	-	62,5	- 3,8	
Культурологія	6	24	24	100	100	75,0	6	24	24	100	100	-	70,8	- 4,2	
Усього за циклом		72	72	100	100	72,1		72	72	100	100	-	68,03	- 4,1	
II. Дисципліни математичного, природничо-наукового циклу															
Неорганічна хімія	6	24	24	100	100	54,2	6	24	24	100	100	-	50,0	- 4,2	
Мікробіологія та фізіологія	6	24	24	100	100	58,4	6	24	24	100	100	-	54,2	- 4,2	
Процеси та апарати харчових виробництв	6	24	24	100	100	70,9	6	24	24	100	100	-	66,7	- 4,2	
Усього за циклом		72	72	100	100	61,2		72	72	100	100	-	56,97	- 4,2	
III. Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки															
Технологія виробництва кулінарної продукції	6	24	24	100	100	79,2	6	24	24	100	100	-	75,0	- 4,2	
Устаткування закладів ресторанного господарства	6	24	24	100	100	79,2	6	24	24	100	100	-	75,0	- 4,2	
Товарознавство харчових продуктів	6	24	24	100	100	75,0	6	24	24	100	100	-	70,8	- 4,2	
Усього за циклом		72	72	100	100	77,8		72	72	100	100	-	73,6	- 4,2	

Голова експертної комісії
Експерт :
Директор ДПТНЗ «Роменське ВПУ»
Голова циклової комісії

В.Д. Карпенко
Н.Г. Хлинїна
Н.І. Помаран
Т.І. Литвин

Голова експертної комісії:

В.Д. Карпенко

ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ
відповідності освітньої діяльності ДПТНЗ «Роменське ВПУ» за
спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції»
(181 «Харчові технології»)
критеріям та вимогам до акредитації підготовки молодших спеціалістів

Назва показника (нормативу)	Норматив	Фактично (самоаналіз)	Відхилення
1	2	3	4
1. Загальні вимоги			
1.1. Концепція діяльності за заявленим напрямом (спеціальністю), погоджена Радою міністрів АРК, обласною, Київською, Севастопольською міськими державними адміністраціями	+	+	-
1.2. Заявлений ліцензований обсяг (денна форма навчання/заочна форма навчання)	30/-	24/-	-6/-
2. Кадрове забезпечення підготовки фахівців заявленої спеціальності			
2.1. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин гуманітарного та соціально-економічного циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	-	-
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	-	-
2.2. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин математичного, природничо-наукового циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин) (за винятком військових навчальних дисциплін)	-	-	-
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	-	-
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або монографій, до одного доктора наук або професора)	-	-	-

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

2.3. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фахових дисциплін та практичної підготовки навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	-	-	-
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	-	-	-
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук, професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або монографій, до одного доктора наук або професора)	-	-	-
2.4. Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності та працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи (% від кількості годин для кожного циклу дисциплін навчального плану)			
- з циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки	25	100	+ 75
- з циклу математичної, природничо-наукової підготовки	25	75	+ 50
- з циклу професійної та практичної підготовки	25	25	0
2.5. Наявність кафедри (циклової, методичної комісії) з фундаментальної підготовки	+	+	
2.6. Наявність кафедри зі спеціальності (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної науково-педагогічної спеціальності:	+	+	
доктор наук або професор	-	-	
кандидат наук, доцент	-	-	
3. Матеріально-технічна база			
3.1. Забезпеченість лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідним для виконання навчальних програм (у % від потреби)	100	100	-
3.2. Забезпеченість студентів гуртожитком (у % від потреби)	70	100	+30
3.3 Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів	6	6,6	+ 0,6
3.4. Наявність пунктів харчування	+	+	-
3.5. Наявність спортивного залу	+	+	-

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

3.6. Наявність стадіону або спортивного майданчику	+	+	-
3.7. Наявність медичного пункту	+	+	-
4. Навчально-методичне забезпечення			
4.1. Наявність освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця	+	+	-
4.2. Наявність освітньо-професійної програми підготовки фахівця	+	+	-
4.3. Наявність навчального плану, затвердженого в установленому порядку	+	+	-
4.4. Наявність навчально-методичного забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану (% від потреби):	100	100	-
4.4.1. Навчальних і робочих навчальних програм дисциплін	100	100	-
4.4.2. Планів семінарських, практичних занять, завдань для лабораторних робіт (% від потреби)	100	100	-
4.4.3. Методичних вказівок і тематик контрольних, курсових робіт (проектів)	100	100	-
4.5. Наявність пакетів контрольних завдань для перевірки знань з дисциплін соціально-гуманітарної, фундаментальної та фахової підготовки (% від потреби)	100	100	-
4.6. Забезпеченість програмами всіх видів практик (% від потреби)	100	100	-
4.7. Наявність методичних вказівок щодо виконання дипломних робіт (проектів), державних екзаменів	+	+	-
4.8. Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів (у т.ч. з використанням інформаційних технологій). (% від потреби)	100	100	-
4.9. Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь студентів	+	+	-
5. Інформаційне забезпечення			
5.1. Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, наявними у власній бібліотеці (% від потреби)	100	95	-5
5.2. Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загальної чисельності студентів (% від потреби)	3	4,8	+1,8
5.3. Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями	3	3	-
5.4. Можливість доступу викладачів і студентів до Інтернет, як джерела інформації			
- наявність обладнаних лабораторій	+	+	-
- наявність каналів доступу	+	+	
6. Якісні характеристики підготовки фахівців			
6.1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			

Голова експертної комісії:



В.Д.Карпенко

6.1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	-
6.1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-
6.1.3. Чисельність науково-педагогічних (педагогічних) працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	-
6.2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
6.2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
6.2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
6.2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	68,03	+18,03
6.2.2. Рівень знань студентів математичної, природничо-наукової підготовки:			
6.2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
6.2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	56,97	+16,97
6.2.3. Рівень знань студентів з професійної та практичної підготовки:			
6.2.3.1. Успішно виконані завдання з дисциплін фахової підготовки, %	90	100	+10
6.2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	73,6	+23,6
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)	+	+	-

Голова експертної комісії
 Експерт :
 Директор ДПТНЗ «Роменське ВПУ»
 Голова циклової комісії

В.Д. Карпенко
 Н. Г. Хлиніна
 П.І.Помаран
 Т.І. Литвин

Голова експертної комісії:

В.Д.Карпенко

ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ
щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої
діяльності у сфері вищої освіти

Найменування показника (нормативу)	Вимоги до значення показника (нормативу) за рівнями вищої освіти			
	початковий рівень (короткий цикл)	перший (бакалаврський) рівень	другий (магістерський) рівень	третій (освітньо-науковий) рівень
Започаткування провадження освітньої діяльності				
1. Забезпеченість приміщеннями для проведення навчальних занять та контрольних заходів (кв. метрів на одну особу для фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами)	27,7			
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	10			
3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:				
1) бібліотеки, у т. ч. читального залу	+			
2) пунктів харчування	+			
3) актового чи концертного залу	+			
4) спортивного залу	+			
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+			
6) медичного пункту	+			
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	100			
Провадження освітньої діяльності				
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+			

Голова експертної комісії

Експерт :

Директор ДПТНЗ «Роменське ВПУ»

Голова циклової комісії

В.Д. Карпенко

Н. Г. Хлинїна

П.І.Помаран

Т.І. Литвин

Голова експертної комісії:

В.Д.Карпенко

ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ
щодо навчально-методичного забезпечення
освітньої діяльності у сфері вищої освіти

Найменування показника (нормативу)	Вимоги до значення показника (нормативу) за рівнями вищої освіти			
	початковий рівень (короткий цикл)	перший (бакалаврський) рівень	другий (магістерський) рівень	третій (освітньо-науковий) рівень
Започаткування провадження освітньої діяльності				
1.Наявність опису освітньої програми	+			
2.Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+			
Проведення освітньої діяльності				
3.Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+			
4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+			
5.Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+			
6.Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+			
7.Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+			

Голова експертної комісії

Експерт :

Директор ДПТНЗ «Роменське ВПУ»

Голова циклової комісії

В.Д. Карпенко

Н. Г. Хлинїна

П.І.Помаран

Т.І. Литвин

Голова експертної комісії:

В.Д.Карпенко

ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ

щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти

Найменування показника (нормативу)	Вимоги до значення показника (нормативу) за рівнями вищої освіти			
	початковий рівень (короткий цикл)	перший (бакалаврський) рівень	другий (магістерський) рівень	третій (освітньо-науковий) рівень
Започаткування провадження освітньої діяльності				
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	3			
2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	-			
Проведення освітньої діяльності				
3. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня/освітньо-наукова/видавнича/атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+			
4. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін)	34			

Голова експертної комісії

Експерт :

Директор ДПТНЗ «Роменське ВПУ»

Голова циклової комісії

В.Д. Карпенко

Н. Г. Хлиніна

П.І.Помаран

Т.І. Литвин

Голова експертної комісії:

В.Д.Карпенко