ВИСНОВКИ

акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170109 « Зберігання, консервування та переробка м`яса » галузі знань 0517 "Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції" у Відокремленому структурному підрозділі – Технічний коледж Національного університету «Львівська політехніка»

м. Львів **« 24 » лютого 2017р.**

Згідно з Положенням про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів № 978 від 09 серпня 2001 року та наказом Міністерства освіти і науки України № 296-А від 20.02.2017 р. експертна комісія у складі:

Янчева Марина Олександрівна	- доктор технічних наук, професор,завідувач кафедри технології м'яса Харківський державний університет харчування та торгівлі
Височанська Роксолана Прокопівна	- голова циклової комісії технологічних дисциплін Рогатинського державного аграрного коледжу

в період з 22.02.2017 р. по 24.02.2017 р. розглянула подану Відокремленим структурним підрозділом – Технічний коледж Національного університету "Львівська політехніка" (надалі – Коледж) акредитаційну справу та провела експертне оцінювання відповідності освітньої діяльності Коледжу державним вимогам щодо акредитації спеціальності 5.05170109 «Зберігання, консервування та переробка м`яса» за освітньо-кваліфікаційним рівнем "молодший спеціаліст".

Експертиза проводилася відповідно до вимог «Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах», затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України № 978 від 09 серпня 2001 року; «Положення про експертну комісію та порядок проведення акредитаційної експертизи», затвердженого Міністерством освіти та науки України від 14 січня 2002 року №16, вимог до акредитації напряму (спеціальності) підготовки фахівців за відповідними освітньо-кваліфікаційними рівнями, затверджених рішенням ДАК від 24.02.2004 р. протоколом № 49. Також було враховано вимоги до виконання навчальним закладом Ліцензійних умов надання освітніх послуг у сфері вищої освіти, затверджених наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України

Голова експертної комісії М.О.Янчева

№1377 від 29.11.2011 р. та №1187 від 30.12.2015 р. та акредитаційних вимог згідно наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України № 689 від 13.06.2012 р.

Висновки зроблено на підставі інформації, яка була отримана членами комісії безпосередньо при роботі в коледжі у період з 22.02.2017р. по 24.02.2017р.

Під час експертизи були враховані такі документи:

1) Положення про Відокремлений структурний підрозділ – Технічний коледж Національного університету „Львівська політехніка" затверджений ректором Національного університету «Львівська політехніка» 27 січня 2011 р.;

2) Свідоцтво про державну реєстрацію, серія А00 № 839258 від 02.01.2001 р.;

3) Довідка № 2421 з Єдиного державного реєстру підприємств і організацій України від 16.06.2007 р., ідентифікаційний код ЄДРПОУ 02071010;

4) Ліцензія Серія АЕ № 636468 від 10.06.2015р.;

5) Додаток до ліцензії Серія АЕ № 636468 від 10.06.2015р;

6) Акт узгодження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за ступенями (освітньо-кваліфікаційними рівнями) молодшого спеціаліста, бакалавра, спеціаліста, магістра та ліцензованого обсягу Національного університету „Львівська політехніка";

7) Сертифікат про акредитацію Серія НД-І № 1448592 від 21 вересня 2011 року;

8) Висновки органів державного пожежно-технічного, санітарного нагляду, охорони праці про відповідність наявних приміщень та матеріально-технічної бази встановленим нормам і правилам;

9) Первинні документи Коледжу, які підтверджують загальні відомості про матеріально-технічну базу, кадрове забезпечення підготовки фахівців заявленого напряму, навчально-методичне та інформаційне забезпечення.

Експертне оцінювання проводилося за такими напрямами:

- достовірність інформації, поданої в Міністерство освіти і науки України навчальним закладом з заявою про акредитацію у матеріалах самоаналізу;

- відповідність кадрового, навчально-методичного, інформаційного та матеріально-технічного забезпечення спеціальності чинним законодавчим вимогам;

- відповідність освітньої діяльності Коледжу державним вимогам підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня молодшого спеціаліста за вказаною спеціальністю;

- визначення рівня теоретичних і практичних знань, умінь і навичок студентів за результатами виконання комплексних контрольних робіт.

Експертна комісія встановила наступне:

Голова експертної комісії М.О.Янчева

1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА
Відокремленого структурного підрозділу–Технічний коледж Національного університету „Львівська політехніка" зі спеціальності 5.05170109 «Зберігання, консервування та переробка м`яса»

Відокремлений структурний підрозділ - Технічний коледж Національного університету "Львівська політехніка" (далі Коледж) створений наказом МОН від 08.02.2010 р. за №84 і є правонаступником Технічного коледжу Національного університету "Львівська політехніка" (наказ №348 від 28.04.2004 р.).

Коледж функціонує на підставі Положення. Акредитований за І рівнем.

Місце розташування Коледжу:

79035, Україна, м. Львів, вул. Пимоненка, 17.

Основними напрямами діяльності коледжу є:

- підготовка згідно з державним замовленням і договірними зобов'язаннями фахівців освітньо-кваліфікаційних рівнів „молодший спеціаліст", „бакалавр";
- освітня, культурно-виховна, наукова, методична, фінансово-господарська діяльність;
- неперервна ступенева освіта;
- надання платних освітніх послуг, не заборонених законодавством;
- здійснення зовнішніх зв'язків, міжнародне співробітництво.

Відповідно до ліцензії АЕ №636468 від 10.06.2015 р. (та за Актом узгодження переліку спеціальностей за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за ступенями (освітньо-кваліфікаційними рівнями) молодшого спеціаліста, бакалавра, спеціаліста, магістра від 11 грудня 2015 року) Коледж здійснює підготовку фахівців за освітньо-професійною програмою "бакалавра" за напрямом підготовки 6.030507 „Маркетинг" та "молодших спеціалістів" зі спеціальностей: 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м'яса" (181 «Харчові технології»), 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів" (181 «Харчові технології»), 5.03050702 „Комерційна діяльність" (075 «Маркетинг», 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність»), 5.03050901 „Бухгалтерський облік" (071 «Облік і оподаткування», 072 «Фінанси, банківська справа та страхування»), 5.05010201 „Обслуговування комп'ютерних систем і мереж" (123 «Комп'ютерна інженерія»), 5.05010301 „Розробка програмного забезпечення" (121 «Інженерія програмного забезпечення»), 5.05020205 „Обслуговування інтелектуальних інтегрованих систем" (151 «Автоматизація та комп'ютерно - інтегровані технології»), 5.05070101 "Монтаж і експлуатація електроустаткування електростанцій та енергосистем" (141 «Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка»), 5.05070202 „Монтаж і обслуговування електричних машин і апаратів" (141

Голова експертної комісії М.О.Янчева

«Електроенергетика, електротехніка та електромеханіка»), 5.05090101 „Конструювання, виробництво та технічне обслуговування радіотехнічних пристроїв" (172 «Телекомунікації та радіотехніка»), 5.05090201 „Виробництво, обслуговування та ремонт електронної побутової апаратури" (172 «Телекомунікації та радіотехніка»).

Сукупний ліцензований обсяг студентів Коледжу становить 555 осіб, в тому числі: 440 - денна форма навчання, з них 415 - молодший спеціаліст, 25 - бакалавр; 115 - заочна форма навчання, з них: 25 бакалавр.

Загальний ліцензований обсяг підготовки фахівців відділення, де здійснюється підготовка фахівців зі спеціальності 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м'яса", становить 90 осіб денної форми навчання. Ліцензований обсяг прийому на спеціальність, що акредитується, становить 30 осіб.

Структурними підрозділами Коледжу є: відділення, циклові (предметні) комісії, адміністративний і господарський підрозділи та підрозділи, що забезпечують навчально-виховний процес (навчальні кабінети та лабораторії, навчально-виробничі майстерні, спортивно-оздоровчий комплекс, бібліотеки з читальними залами, навчально-методична лабораторія, комплекси громадського харчування, актові зали).

Коледж складається з 3 майнових комплексів: корпус №1 (м. Львів, вул. Пимоненка, 17), корпус №2 (м. Львів, вул. Пулюя, 30), корпус №3 (м. Ходорів, вул.. Грушевського, 3). Загальна площа будівель і споруд коледжу складає 19212 м. кв., навчальна – 12195 м. кв. Загальна площа будівель і споруд корпусу № 3, в якому навчаються студенти спеціальності, що акредитується, становить 4868 м.кв. На відділенні навчається 149 студентів денної форми навчання. На одного студента відділення припадає 13,5 м.кв.

Станом на 01.10.2016 року в коледжі навчалося 847 студентів денної форми навчання, 10 студентів заочної форми навчання. На спеціальності, яка акредитується, навчалося 57 студентів денної форми навчання.

Загальна кількість педагогічних працівників Коледжу становить 115 осіб, з них: 3 доктори наук, професори, 26 кандидатів наук, доценти та 72 викладачі вищої категорії. Підготовку фахівців зі спеціальності, що акредитується, забезпечують 24 викладачі, з них 8 – вищої категорії. Викладацький склад випускової циклової комісії "Харчові технології", що задіяний на спеціальності, складає 7 осіб. Випускову циклову комісію очолює викладач вищої категорії Іванців Марія Михайлівна, яка у 1990 році закінчила Київський технологічний інститут харчової промисловості за спеціальністю «Технологія хлібопекарського, макаронного і кондитерського виробництва», кваліфікацією - інженер-технолог.

На сайті www.techcol.com.ua Коледжу розміщена інформація про структурні підрозділи, відбіркову комісію, положення про коледж, ліцензію та сертифікати,

Голова експертної комісії М.О.Янчева

підготовчі курси, про використання бюджетних коштів, кошторис на поточний рік, фінансовий звіт.

Коледж очолює директор Шемелюк Ганна Олексіївна, яка у 1980 році закінчила Львівський державний університет ім. І.Франка за спеціальністю "Хімія", кваліфікацією – хімік. У 2003 році захистила кандидатську дисертацію, здобувши науковий ступінь кандидата педагогічних наук зі спеціальності "Теорія і методика професійної освіти".

Загальна характеристика та загальні показники розвитку Коледжу наведені в таблицях 1.1., 1.2.

Таблиця 1.1

ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА
Відокремленого структурного підрозділу – Технічний коледж Національного університету «Львівська політехніка»

№ п/п	Показники діяльності	Кількісні параметри	
		Денна форма нав-чання	Заочна форма нав-чання
1	Сукупний ліцензований обсяг прийому студентів	440	115
	- молодший спеціаліст	415	90
	- бакалавр	25	25
	- спеціаліст	-	-
	- магістр	-	-
2	Кількість студентів, курсантів, слухачів разом:		
	у т.ч. за формами навчання:	-	-
	- денна	847	-
	- вечірня	-	-
	- заочна	-	10
3	Кількість навчальних груп	39	1
4	Кількість спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців, разом:	10	1
	у т.ч. за освітньо-кваліфікаційними рівнями:		
	- молодшого спеціаліста	9	1
	- бакалавра	1	-
	- спеціаліста	-	-
	- магістра	-	-
5	Кількість кафедр (циклових (предметних) комісій), разом:	10	
	З них випускових:	4	
6	Кількість факультетів (відділень), разом:	4	
7	Загальна/навчальна площа будівель (кв. м)	19212/12195	

Голова експертної комісії М.О.Янчева

	З них:	
	- власні:	19212
	- орендовані:	-
8	Площі, які здаються навчальним закладом в оренду (кв. м.)	161,67
9	Інше	-

Таблиця 1.2

ЗАГАЛЬНІ ПОКАЗНИКИ РОЗВИТКУ
Відокремленого структурного підрозділу - Технічний коледж Національного університету «Львівська політехніка» "

№ п/п	Показник	Значення показника
	Рівень акредитації ВНЗ	I (перший)
	Кількість ліцензованих спеціальностей : молодший спеціаліст бакалавр	10 9 1
	Кількість спеціальностей, акредитованих за: 1 рівнем 2 рівнем 3 рівнем 4 рівнем	 9 1 - -
	Контингент студентів на всіх курсах навчання: на денній формі навчання на інших формах навчання (вказати, за якою формою) заочна форма навчання	 847 - 10
	Кількість відділень	4
	Кількість предметних комісій: кафедр циклових комісій	 - 10
	Кількість співробітників (всього) в т.ч. педагогічних	189 115
	Серед них: докторів наук, професорів, осіб / % кандидатів наук, доцентів, осіб / % викладачів вищої категорії, осіб / %	 3/2,61 26/22,61 72/62,61
	Загальна / навчальна площа будівель, кв. м.	19212/12195
	Загальний обсяг державного фінансування за 2015 р. (тис. грн.)	16257,336
	Кількість посадкових місць в читальних залах	130
	Кількість робочих місць з ПЕОМ для студентів у тому числі з виходом в Інтернет	126 84

Голова експертної комісії М.О.Янчева

Висновок: надана Відокремленим структурним підрозділом - Технічний коледж Національного університету "Львівська політехніка" у Міністерство освіти і науки України інформація в акредитаційній справі є достовірною. У навчальному закладі наявні всі нормативні документи, що забезпечують правові основи діяльності. Ліцензовані обсяги на всіх курсах, відділеннях та спеціальності, що акредитується, не перевищено. Представлені Експертній комісії документи, що забезпечують правові основи діяльності Коледжу, є чинними і достовірними.

2. ФОРМУВАННЯ КОНТИНГЕНТУ СТУДЕНТІВ

Профорієнтаційну роботу працівники коледжу проводять з шкільною молоддю, учнями професійно-технічної освіти міста Львова, районів Львівської області та сусідніх областей України.

Профорієнтаційна робота передбачає ознайомлення:

- з спеціальностями, підготовку яких здійснює Коледж;
- з кваліфікаційними вимогами до підготовки молодших спеціалістів, які визначає сучасна економічна ситуація в державі;
- з потребами Західного регіону України у фахівцях освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

Прийом на навчання за освітньо-професійною програмою підготовки молодшого спеціаліста спеціальності 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м'яса" галузі знань 0517 "Харчова промисловість та переробка сільськогосподарської продукції" здійснюється згідно з Правилами прийому на основі базової загальної середньої освіти та на основі повної загальної середньої освіти. Термін навчання 3 роки і 6 місяців на основі базової загальної середньої освіти та 2 роки і 6 місяців на основі повної загальної середньої освіти. При прийомі на основі базової загальної середньої освіти проводяться вступні випробування з української мови та математики. Прийом на основі повної загальної середньої освіти здійснюється за конкурсом сертифікатів Українського центру оцінювання знань з предметів: українська мова та література та математика або хімія.

Обсяг прийому за рахунок видатків державного бюджету визначається щорічно Міністерством освіти і науки України і становив:

2013р. – 22 особи, 2014р. – 20 осіб, 2015р. – 0 осіб, 2016р. – 15 осіб.

Прийом на підготовку за кошти фізичних (юридичних) осіб здійснюється в межах ліцензованого обсягу, що у 2016 році становив 3 особи.

На засіданнях Педагогічної ради проводиться аналіз результатів вступної кампанії, заліково-екзаменаційної сесії та надаються рекомендації щодо

Голова експертної комісії М.О.Янчева

покращення навчального процесу, а також проведення заходів щодо збереження контингенту.

Показники формування контингенту студентів спеціальності, що акредитується, подано у таблицях 2.1.

Таблиця 2.1

Показники формування контингенту студентів спеціальності 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м'яса" Відокремленого структурного підрозділу - Технічний коледж Національного університету "Львівська політехніка"

№ з/п	Показники	Роки		
		2013	2014	2016
1	Ліцензований обсяг підготовки	30	30	30
2	Прийнято на навчання, всього (осіб)	22	20	18
	денна форма	22	20	18
	в т.ч. за держзамовленням	22	20	15
	заочна форма			
	в т.ч. за держзамовленням			
	нагороджених медалями, або тих, що отримали атестат з відзнакою	1		
	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			
	денна форма	1,18	1,85	1,60
	заочна форма			
4	Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення			
	денна форма	1,05	1,05	1,20
	заочна форма			
5	Кількість випускників ПТУ, прийнятих на скорочений термін навчання	-	-	-
	денна форма			
	заочна форма			

Висновок: формування контингенту студентів здійснюється, в основному, на базі випускників 9 класів шкіл Львівської та сусідніх областей за рахунок видатків державного бюджету в межах ліцензованого обсягу. Профорієнтаційна робота зі спеціальності, що акредитується, спрямована на забезпечення потреб регіону у фахівцях харчової та переробної промисловості.

Голова експертної комісії М.О.Янчева

3. ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ

Підготовка фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня „молодший спеціаліст" за спеціальністю 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м'яса" здійснюється на основі Галузевих стандартів: освітньо-кваліфікаційної характеристики (ОКХ), освітньо-професійної програми (ОПП) та стандартів вищої освіти Коледжу: варіативних компонент освітньо-кваліфікаційної характеристики і освітньо-професійної програми, засобів діагностики рівня якості освіти, навчального та робочих навчальних планів, навчальних та робочих навчальних програм.

Дисципліни гуманітарної та соціально-економічної підготовки (1026 годин) формують світоглядні, психолого-педагогічні та соціально-комунікативні компетенції випускників; природничо-наукової підготовки (1188 годин) забезпечують фундаменталізацію теоретичних знань, формують загальнотехнічні компетенції; професійної та практичної підготовки (3186 годин, в т.ч. 648 години /12 тижнів – навчальна практика, 162 годин/3 тижні – технологічна, 162 години/3 тижні - переддипломна практика) забезпечують фахову підготовку та здобуття практичних умінь й навичок за спеціальністю і формують професійні компетенції.

Нормативна та варіативна частини ОПП визначають зміст підготовки фахівця — систему знань у вигляді переліку нормативних і варіативних (вибіркових) дисциплін із загальною кількістю 5400 годин. Коледжем визначено перелік вибіркових дисциплін, їх зміст, кількість кредитів, форму підсумкового контролю. Співвідношення варіативної частини до загальної кількості годин складає 30 %, що відповідає вимогам.

Експертизою встановлено, що навчальні плани підготовки молодших спеціалістів за спеціальністю 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м'яса" відповідають освітньо-професійній програмі, розглянуті на засіданнях Педагогічної ради та затверджені в установленому порядку.

Вибір баз виробничої практики здійснюється з врахуванням можливостей забезпечення виконання студентом програми практики на основі прямих договорів із підприємствами.

Формою державної атестації випускників є комплексний державний екзамен за фахом, який включає 3 нормативні дисципліни професійної підготовки: технологія м`яса і м`ясопродуктів; організація, планування та управління; основи охорони праці.

Висновок: зміст підготовки фахівців відповідає акредитаційним вимогам, сприяє дотриманню принципів безперервності, наступності та ступеневості підготовки. ОКХ, ОПП і навчальні плани виконуються.

Голова експертної комісії М.О.Янчева

4. ОРГАНІЗАЦІЙНЕ НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ТА ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНОГО ПРОЦЕСУ

Організація навчально-виховного процесу в Коледжі здійснюється відповідно до Законів України „Про освіту", "Про вищу освіту", Галузевих державних стандартів, Положення про організацію навчального процесу у ВСП – Технічний коледж Національного університету "Львівська політехніка", Положення про Педагогічну раду коледжу.

Навчально-виховний процес організовано з урахуванням можливостей сучасних технологій навчання та орієнтовано на формування освіченої, гармонійно-розвиненої особистості, здатної до постійного оновлення наукових знань, професійної мобільності та швидкої адаптації до змін та розвитку в соціокультурній сфері.

Навчальні заняття студентів проводяться відповідно до робочого навчального плану, графіку навчального процесу та розкладу занять. Діяльність випускової циклової комісії харчових технологій координується з іншими цикловими комісіями, що забезпечують навчальний процес зі спеціальності. Розклад навчальних занять складено з дотриманням методичних та нормативних вимог щодо викладання дисциплін навчального плану спеціальності.

Усі дисципліни навчального плану на 100% забезпечені робочими навчальними програмами, методичними рекомендаціями до проведення семінарських, практичних і лабораторних занять; планами та завданнями до самостійної роботи студентів; методичними вказівками до виконання курсових робіт. Теми курсових робіт можна вважати інноваційними, актуальними, такими, що відображають сучасні тенденції розвитку галузі. Тематика курсових робіт щорічно оновлюється на 90%.

Випусковою цикловою комісією розроблено робочі навчальні програми з усіх видів практик, в якій регламентовано їх зміст, цілі, етапи проходження та очікувані результати, а також надано рекомендації щодо оформлення звіту.

Для проведення державної атестації розроблено програму комплексного державного екзамену за фахом.

У цикловій комісії харчових технологій сконцентрована і систематизована нормативна, довідкова і спеціальна література. В цілому, забезпеченість студентів підручниками та навчальними посібниками становить 100%. Обсяг фондів навчальної, наукової літератури в електронній бібліотеці становить 294 примірники.

Голова експертної комісії М.О.Янчева

До послуг студентів, викладацького та допоміжного складу у корпусі № 3 діє бібліотека з читальною залою на 30 посадкових місць, що становить 19,1% до загальної чисельності студентів. Бібліотека має площу 120 кв.м, в т.ч. книгосховище – 72,2 кв.м. Бібліотечний фонд, яким мають змогу користуватися студенти спеціальності, що акредитується, становить 12644 примірники, в тому числі 4419 примірників навчальної та спеціальної літератури. На одного читача припадає 28,15 примірників навчальної та спеціальної літератури.

У наявності читальної зали 4 (чотири) найменування фахових періодичних видань: „Харчова та переробна промисловість", „Продукты и ингредиенты", „М`ясний бізнес", „Холодильна техніка та технологія".

Студенти спеціальності 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м'яса" мають можливість користуватися послугами мережі Інтернет, що забезпечує доступ до довідкових, методичних, нормативних, інструктивних, законодавчих та інших матеріалів. Викладачі коледжу є користувачами Віртуального навчального середовища Національного університету „Львівська політехніка".

Висновок: підготовка студентів зі спеціальності 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м'яса" проводиться відповідно до нормативних документів. Усі дисципліни навчального плану, практики, курсові роботи мають відповідне методичне забезпечення, що відповідає існуючим критеріям державних вимог до акредитації навчального закладу для підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня "молодший спеціаліст".

5. КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНОГО ПРОЦЕСУ

Підготовку фахівців зі спеціальності, що акредитується, здійснюють 24 висококваліфіковані викладачі, що працюють на постійній основі та мають відповідну фахову освіту. За кваліфікаційними категоріями викладацький склад спеціальності 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м'яса" складає:

- викладачі вищої категорії – 8 (33,34%)
- викладачі першої категорії – 8 (33,34%)
- викладачі другої категорії – 2 (8,32%)
- викладачі спеціалісти – 6 (25,00%)

Навчальний процес забезпечують викладачі 10 циклових комісій.

Викладацький склад випускової циклової комісії харчових технологій, що задіяний на спеціальності, що акредитується, складає 7 осіб (29,1 %).

Аналіз викладацького складу, залученого до проведення лекційних занять спеціальності, що акредитується, показав, що частка педагогічних працівників

Голова експертної комісії М.О.Янчева

вищої категорії циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки становить 33,10%, циклу природничо-наукової підготовки - 44,54%, циклу професійної та практичної підготовки - 38,06%, що відповідає вимогам ліцензійних умов.

Педагогічний колектив має значний досвід роботи, достатню професійну та педагогічну майстерність, своєчасно підвищує кваліфікацію і здатний забезпечити підготовку молодших спеціалістів на рівні державних вимог та стандартів.

Підвищення кваліфікації викладачів Коледжу здійснюється відповідно до графіків їх проведення. Основними формами підвищення кваліфікації викладачів є проходження курсів підвищення кваліфікації при Інституті післядипломної освіти та доуніверситетської підготовки ЛНУ ім. І. Франка, Національній академії педагогічних наук України ДВНЗ „Університет менеджменту освіти" Центрального інституту післядипломної педагогічної освіти, Національному педагогічному університеті ім. М.П. Драгоманова ВСП - "Львівський навчально-науковий центр професійної освіти", Центрі перепідготовки та післядипломної освіти Дрогобицького державного педагогічного університету ім. І.Франка, Науково-методичному центрі цивільного захисту та безпеки життєдіяльності Львівської області, а також стажування на підприємствах.

З метою якісного формування кадрового персоналу в Коледжі ведеться належна робота з підвищення викладацького рівня педагогічних працівників, розробляються та впроваджуються нові педагогічні технології, опановуються сучасні інтерактивні методи навчання.

Висновок: кадрове забезпечення Коледжу в цілому відповідає нормативним вимогам і здатне забезпечити якісну підготовку фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст» зі спеціальності 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м'яса". Педагогічний потенціал має тенденцію до нарощування професійних знань та омолодження.

6. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Для забезпечення навчального процесу підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м`яса" Коледж має достатню матеріально-технічну базу.

Будівлі і споруди корпусу № 3, розміщені на земельній ділянці площею 0,8277 га.

Матеріально-технічна база складається з двох двоповерхових та двох одноповерхових будівель навчального призначення загальною площею 4868 кв.м. (навчальна площа на одного студента денної форми навчання складає 13,5 кв.м.)

Голова експертної комісії М.О.Янчева

та однієї двоповерхової і однієї одноповерхової будівель гуртожитків загальною площею 687,35 кв.м. на 110 місць.

У приміщеннях навчальних корпусів розташовані службові приміщення, бібліотека із книгосховищем та читальною залою на 30 посадкових місць, їдальня на 30 посадкових місць.

До спортивного комплексу входить спортивний зал площею 120 кв.м, зал гімнастики площею 54 кв.м, тренажерний зал площею 54 кв.м. Будівлі і споруди відповідають паспортним даним і санітарно-технічним нормативам.

Для забезпечення підготовки молодших спеціалістів спеціальності, що акредитується, створено 16 навчальних кабінетів і 8 лабораторій.

Усі навчальні кабінети і лабораторії, які обслуговують спеціальність 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м`яса" обладнані необхідними меблями, мають технічні засоби навчання, навчальні й інформаційні стенди, навчально-методичне забезпечення дисциплін, відповідають вимогам державних стандартів, Законам України „Про охорону праці", „Про охорону здоров`я", „Про пожежну безпеку". При проведенні лабораторних робіт проводиться навчання, інструктаж та перевірка знань з питань охорони праці і пожежної безпеки, що фіксується у спеціальних журналах. Випадків їх порушень і травм не встановлено.

Для набуття практичних навичок, необхідних фахівцям спеціальності „Зберігання, консервування та переробка м`яса", у відділенні використовується виробнича майстерня технології м`яса.

Лабораторії комп'ютерної техніки відділення мають 23 персональних комп'ютери, що становить 6,39 робочих комп'ютерних місць на 100 студентів. Усі студенти, викладачі та співробітники мають доступ до глобальної комп'ютерної мережі Інтернет.

Висновок: експертна комісія вважає, що стан матеріально-технічної бази Коледжу відповідає встановленим вимогам до вищих навчальних закладів І рівня акредитації і забезпечує належні умови для навчання, проживання та дозвілля студентів.

7. ЯКІСТЬ ПІДГОТОВКИ І ВИКОРИСТАННЯ ВИПУСКНИКІВ

Аналіз якості підготовки фахівців спеціальності 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м`яса" проводився у відповідності до планів контрольних заходів Коледжу, які передбачають: аналіз поточного та семестрового оцінювання знань та вмінь студента; аналіз якості професійної та практичної підготовки за підсумками виконання комплексних контрольних і

Голова експертної комісії М.О.Янчева

курсових робіт; наявність та актуальність тематики курсових робіт, аналіз їх якості та об'єктивність оцінювання.

Комплексні контрольні роботи розроблені з усіх дисциплін, що входять до нормативної підготовки. Зміст комплексних контрольних робіт та критерії оцінювання знань розроблені відповідно до рекомендацій Міністерства освіти і науки України.

Під час виконання комплексних контрольних робіт студенти продемонстрували вміння логічно викладати й аналізувати вивчений матеріал, творчо мислити, робити обґрунтовані висновки.

Аналіз результатів виконання комплексних контрольних робіт під час експертної перевірки показав:

загальна успішність склала: з дисциплін гуманітарної та соціально-економічної підготовки - 92,31 %; природничо-наукової - 94,59 %; професійної та практичної підготовки - 94,59 %.

якість знань склала: з дисциплін гуманітарної та соціально-економічної підготовки - 51,28 %; природничо-наукової - 54,05 %; професійної та практичної підготовки - 54,05 %.

Дані результати комплексних контрольних робіт при експертах свідчать про відповідність акредитаційним вимогам щодо підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

Експертною комісією вибірково перевірено та встановлено, що курсові роботи виконуються відповідно до діючих навчальних планів. Тематика курсових робіт є актуальною і повністю відповідає змісту спеціальності. Загальна успішність складає 100 %, якісна - 57,63 %.

За результатами проведення державного екзамену загальна успішність склала 100 %, якісний показник 62,71 %.

Практична підготовка студентів зі спеціальності, що акредитується, проводиться у формі навчальних, технологічної та переддипломної практик (підприємства Львівської області). В наявності є звіти про проходження практик.

Висновок: виходячи із результатів виконання комплексних контрольних робіт, захисту курсових робіт комісія встановила, що студенти спеціальності 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м`яса" мають достатній рівень гуманітарних, фундаментальних і фахових знань, набутих компетенцій, які відповідають акредитаційним вимогам та забезпечують якість підготовки фахівців на рівні державних вимог.

Голова експертної комісії М.О.Янчева

8. ПЕРЕЛІК ЗАУВАЖЕНЬ КОНТРОЛЮЮЧИХ ОРГАНІВ ТА ЗАХОДИ ЇХ УСУНЕННЯ

Комісією було проаналізовано виконання зауважень, що були висловлені під час попередньої акредитаційної експертизи спеціальності 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м`яса":

- продовжувати поповнення кабінетів і лабораторій технологічним обладнанням;
- активізувати роботу викладачів у співробітництві із професорсько-викладацьким складом НУ „Львівська політехніка" щодо подальшого вдосконалення навчально-методичного забезпечення фахівців зі спеціальності 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м`яса";
- продовжити роботу над поповненням бібліотечного фонду літературою професійного спрямування, в тому числі фаховими періодичними виданнями.

Згідно цих рекомендацій та зауважень Коледж:

- придбав в кабінет технології м`яса кутер, ручні м`ясорубки, холодильники, посуд для варіння ковбас та зберігання фаршу і субпродуктів, а в лабораторію комп`ютерної техніки мультимедійний проектор, обладнання для створення локальної мережі, 8 ноутбуків та лазерний принтер;
- у співробітництві з професорсько-викладацьким складом НУ „Львівська політехніка" та Львівського національного університету ветеринарної медицини та біотехнологій імені Степана Ґжицького щодо подальшого вдосконалення навчально-методичного забезпечення фахівців спеціальності, що акредитується, викладачами коледжу створено електронні варіанти навчально-методичних комплексів і проводяться роботи з наповнення єдиного електронного посібника з фахових дисциплін;
- придбав 240 примірників літератури професійного спрямування та передплачено 4 періодичних видання.

Враховуючи зауваження експерта Урсуляк Л.В. до звіту про діяльність коледжу, експертна комісія безпосередньо на місці додатково перевірила матеріали, на які посилається експерт та з'ясувала таке:

1. На всі приміщення, здані навчальним закладом в оренду, є договори оренди індивідуально визначеного нерухомого майна, що належить до державної власності, укладені між Регіональним відділенням Фонду державного майна України по Львівській області (орендодавець) та орендарями:

- СПДФО Буряк А.Ю. - № 53 від 08.04.2014 року, площа 54,7 кв. м.;
- ФО Назарець С.А. - № 91 від 21.06.2016 року, площа 1,5 кв.м.;
- ФО Назарець С.А. - № 92 від 21.06.2016 року, площа 1,5 кв.м.;
- ТзОВ „ОПТЕХ" - № 13 від 30.01.2013 року, площа 50,4 кв.м.;
- ФОП Ольшанський В.П. - № 84 від 27.10.2008 року, площа 53,57 кв.м.

Голова експертної комісії М.О.Янчева

Всі договори розміщено в ЄДЕБО.

2. Інформація та обов`язкова нормативна таблиця відомостей про соціальну інфраструктуру подана в таблиці 7.2. «Інформація про соціальну інфраструктуру» Розділу VII „Матеріально-технічне забезпечення навчального процесу спеціальності 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м`яса", с. 135.

3. На оновлення навчальної літератури за спеціальністю, що акредитується, у 2016-2017 навчальному році заплановано виділення матеріальних коштів у розмірі 3,2 тис. грн.

4. Викладач Гелей І.О. у 1989 році закінчила Львівський ордена Леніна політехнічний інститут імені Ленінського комсомолу та отримала кваліфікацію інженер-хімік-технолог. Гелей Ірина Олексіївна викладає дисципліни «Технохімічний контроль виробництва», «Радіометричний контроль виробництва», «Основи технології консервування», «Технологія консервування», з яких пройшла курси підвищення кваліфікації у Львівському національному університеті імені Івана Франка (Свідоцтво СПК № 093725 від 27 січня 2012 року, яке є у наявності), у Центральному інституті післядипломної освіти Національної академії педагогічних наук України (Свідоцтво СП 35830447/0815-16 від 11 червня 2016 року, яке є у наявності).

Викладач Драла О.Б. у 1980 році закінчив Львівський лісотехнічний інститут та отримав кваліфікацію інженер-технолог. Драла Орест Богданович викладає дисципліни «Основи стандартизації і метрології» та «Автоматизація виробництва», з яких пройшов курси підвищення кваліфікації у Львівському національному університеті імені Івана Франка (Свідоцтво СПК № 00391/13 від 08 лютого 2013 року, яке є у наявності).

Вищезазначене свідчить про можливість педагогічних працівників Гелей І.О. та Драли О.Б. відноситись до складу випускової циклової комісії.

5. У коледжі є графік підвищення кваліфікації педагогічних працівників на 2016-2017 навчальний рік, затверджений директором коледжу.

Висновок: навчальним закладом усунуті недоліки, виявлені комісією під час попередньої акредитації.

9. ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

На підставі поданих на акредитацію матеріалів та перевірки результатів діяльності на місці, експертна комісія дійшла висновку, що програма освітньої діяльності молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м`яса" з ліцензійним обсягом 30 осіб денної форми навчання у Відокремленому структурному підрозділі - Технічний коледж

Голова експертної комісії М.О.Янчева

Національного університету «Львівська політехніка», кадрове, матеріально-технічне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення відповідають встановленим вимогам до названого рівня освітньої послуги і можуть забезпечити державну гарантію якості освіти.

Спеціальність може бути акредитована за зазначеним рівнем, з ліцензійним обсягом 30 осіб денної форми навчання.

Відповідність нормативним критеріям і вимогам до акредитації підготовки фахівців зі спеціальності 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м`яса" за освітньо-кваліфікаційним рівнем «молодший спеціаліст» наведена у таблицях відповідності.

Вважаємо за необхідне висловити також зауваження, пропозиції, що мають рекомендаційний характер і не впливають на позитивне рішення про акредитацію, але дають можливість поліпшити якість підготовки фахівців:

- активізувати роботу викладачів щодо розробки і впровадження у навчальний процес нових методів і форм самостійної роботи, інтерактивних форм навчання;
- продовжувати проводити заміну застарілого обладнання кабінетів і лабораторій сучасним;
- розширювати і постійно поповнювати електронну бібліотеку Коледжу новими виданнями професійного спрямування, фаховою науковою, навчальною та спеціальною літературою.

Голова експертної комісії:
доктор технічних наук, професор, завідувач кафедри
технології м'яса Харківського державного університету
харчування та торгівлі **М.О. Янчева**

Член експертної комісії:
голова циклової комісії технологічних дисциплін
Рогатинського державного аграрного коледжу **Р.П. Височанська**

«24 » лютого 2017 р.

З експертними висновками ознайомлені:

Ректор Національного університету
«Львівська політехніка»
д.т.н., професор **Ю.Я. Бобало**

Директор Відокремленого структурного підрозділу –
Технічний коледж Національного університету
"Львівська політехніка", к. п. н. **Г.О. Шемелюк**

ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ

відповідності стану забезпечення навчального закладу ліцензійним умовам надання освітніх послуг із спеціальності 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м`яса” за освітньо-кваліфікаційним рівнем “молодший спеціаліст” у Відокремленому структурному підрозділі – Технічний коледж Національного університету "Львівська політехніка"

Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) за освітньо-кваліфікаційним рівнем “молодший спеціаліст”		
	Норматив	Фактично	Відхилення
1	*2*	*3*	*4*
1. Загальні вимоги			
1.1 Концепція діяльності за заявленим напрямом (спеціальністю), погоджена з Радою міністрів Автономної Республіки Крим, обласною, Київською, Севастопольською міськими державними адміністраціями	+	+	–
1.2 Заявлений ліцензований обсяг (денна форма навчання/заочна форма навчання)	30/–	I курс – 18/– II курс – –/– III курс – 19/– IV курс – 20/–	
2. Кадрове забезпечення підготовки фахівців заявленої спеціальності			
2.1 Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин соціально-гуманітарного циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	–	–	–
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	–	–	–
2.2 Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фундаментального циклу дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин) (за винятком військових навчальних дисциплін)	–	–	–
у тому числі які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	–	–	–

Голова експертної комісії М.О.Янчева

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, молоді та спорту України або монографій, до одного доктора наук або професора)	–	–	–
2.3 Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фахових дисциплін навчального плану спеціальності (% від кількості годин)	–	–	–
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, молоді та спорту України або монографій, до одного доктора наук або професора)	–	–	–
2.4. Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану спеціальності та працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи (% від кількості годин для кожного циклу дисциплін навчального плану)	гуманітарної 25 природничо-наукової 25 професійної 25	33,10 44,54 38,06	+8,10 +19,54 +13,06
2.5 Наявність кафедри (циклової комісії) з фундаментальної підготовки	+	+	–
2.6 Наявність кафедри зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної науково-педагогічної спеціальності:	–	–	–
доктор наук або професор		–	–
кандидат наук, доцент		–	–
3. Матеріально-технічна база			
3.1 Забезпеченість лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних програм (у % від потреби)	100	100	–
3.2 Забезпеченість студентів гуртожитком (у % від потреби)	70	100	+ 30

Голова експертної комісії М.О.Янчева

3.3. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (крім спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 "Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини" і 0202 "Мистецтво", крім спеціальності "Дизайн")	6	6,39	+ 0,39
3.4. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (для спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 "Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини" і 0202 "Мистецтво", крім спеціальності "Дизайн")	3	–	–
3.5 Наявність пунктів харчування	+	+	–
3.6 Наявність спортивного залу	+	+	–
3.7 Наявність стадіону або спортивного майданчика	+	+	–
3.8 Наявність медичного пункту	+	+	–
4. Навчально-методичне забезпечення			
4.1 Наявність освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця (у т.ч. варіативної компоненти)	+	+	–
4.2 Наявність освітньо-професійної програми підготовки фахівця (у т.ч. варіативної компоненти)	+	+	–
4.3 Наявність навчального плану, затвердженого в установленому порядку	+	+	–
4.4 Наявність навчально-методичного забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану (% від потреби): 4.4.1 Навчальних і робочих навчальних програм дисциплін	100	100	–
4.4.2 Планів семінарських, практичних занять, завдань для лабораторних робіт (% від потреби)	100	100	–
4.4.3 Методичних вказівок і тематик контрольних, курсових робіт (проектів)	100	100	–
4.5 Наявність пакетів контрольних завдань для перевірки знань з 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 указівок щодо виконання дипломних робіт (проектів), державних екзаменів	+	+	–
4.8 Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів (у тому числі з використанням інформаційних технологій) (% від потреби)	100	100	–
4.9 Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь студентів	+	+	–
5. Інформаційне забезпечення			
5.1 Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, наявними у власній бібліотеці (% від потреби)	100	100	–

Голова експертної комісії М.О.Янчева

5.2 Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загальної чисельності студентів (% від потреби)	3	8,33	+ 5,33
5.3 Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями	3	4	+ 1
5.4 Можливість доступу викладачів і студентів до Інтернету як джерела інформації: - наявність обладнаних лабораторій - наявність каналів доступу	 + +	 + +	 – –

Дані перевірені і відповідають дійсності

Голова експертної комісії:
доктор технічних наук, професор,
завідувач кафедри технології мя`са Харківського
державного університету харчування та торгівлі **М.О.Янчева**

Член експертної комісії:
голова циклової комісії технологічних дисциплін
Рогатинського Державного
аграрного коледжу **Р.П. Височанська**

«24 » лютого 2017р.

З експертними висновками ознайомлені:

Ректор Національного університету
«Львівська політехніка»
д.т.н., професор **Ю.Я. Бобало**

Директор Відокремленого структурного підрозділу –
Технічний коледж Національного університету
"Львівська політехніка", к. п. н. **Г.О. Шемелюк**

ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ

відповідності стану забезпечення навчального закладу акредитаційним умовам надання освітніх послуг зі спеціальності 5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м`яса” за освітньо-кваліфікаційним рівнем “молодший спеціаліст” у Відокремленому структурному підрозділі – Технічний коледж Національного університету "Львівська політехніка"

Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) за освітньо-кваліфікаційним рівнем “молодший спеціаліст”		
	Норматив	Фактично	Відхилення
1	2	3	4
Якісні характеристики підготовки фахівців			
1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	–
1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	–
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	–
2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	92,31	+2,31
2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	51,28	+1,28
2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	94,59	+4,59
2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	54,05	+4,05
2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			

Голова експертної комісії М.О.Янчева

2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	94,59	+4,59
2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	54,05	+4,05
3. Організація наукової роботи			
3.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	–	–	–
3.2. Участь студентів у науковій роботі (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях, участь в наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	–	–	–

Дані перевірені і відповідають дійсності

Голова експертної комісії:
доктор технічних наук, професор,
завідувач кафедри технології мя`са Харківського
державного університету харчування та торгівлі **М.О.Янчева**

Член експертної комісії:
голова циклової комісії технологічних дисциплін
Рогатинського Державного
аграрного коледжу **Р.П. Височанська**

«24 » лютого 2017р.

З експертними висновками ознайомлені:

Ректор Національного університету
«Львівська політехніка»
д.т.н., професор **Ю.Я. Бобало**

Директор Відокремленого структурного підрозділу –
Технічний коледж Національного університету
"Львівська політехніка", к. п. н. **Г.О. Шемелюк**

ЗВЕДЕНІ ВІДОМОСТІ
про дотримання ліцензійних умов у сфері вищої освіти

Порівняльна таблиця дотримання технологічних вимог щодо матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти зі спеціальності
5.05170109 "Зберігання, консервування та переробка м`яса"
(згідно постанови Кабінету Міністрів України № 1187 від 30 грудня 2015 р.)

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
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)	2,4	13,5 (з урахуванням навчання за змінами)	+11,1
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	10	18,75	+8,75
3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	-
2) пунктів харчування	+	+	-
3) актового чи концертного залу	+	+	-
4) спортивного залу	+	+	-

Голова експертної комісії М.О.Янчева

5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	-
6) медичного пункту	+	+	-
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	100	+30
Провадження освітньої діяльності			
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткованням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	-
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
1. Наявність опису освітньої програми	+	+	-
2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	-
Провадження 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	+	+	-

Голова експертної комісії М.О.Янчева

6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	-
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
Започаткування провадження освітньої діяльності			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як два найменування	4	+2
2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	-	-	-
Провадження 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)	+	+	-

Голова експертної комісії М.О.Янчева

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)	30	38	+8

Дані перевірені і відповідають дійсності

Голова експертної комісії:
доктор технічних наук, професор,
завідувач кафедри технології мя`са Харківського
державного університету харчування та торгівлі **М.О.Янчева**

Член експертної комісії:
голова циклової комісії технологічних дисциплін
Рогатинського Державного
аграрного коледжу **Р.П. Височанська**

«24» лютого 2017р.

З експертними висновками ознайомлені:

Ректор Національного університету
«Львівська політехніка»
д.т.н., професор **Ю.Я. Бобало**

Директор Відокремленого структурного підрозділу –
Технічний коледж Національного університету
"Львівська політехніка", к. п. н. **Г.О. Шемелюк**

„ПОГОДЖЕНО”
Голова експертної комісії
Міністерства освіти
і науки України
_____М.О.Янчева
„22” ____02____ 2017р.

„ЗАТВЕРДЖЕНО”
Директор ВСП – Технічний
коледж НУ „Львівська
політехніка”
_____Г.О.Шемелюк
„22” ____02____2017р.

ГРАФІК
проведення комплексних контрольних робіт
для студентів Ходорівського відділення Відокремленого структурного підрозділу –
Технічний коледж Національного університету „Львівська політехніка”

№ п/п	Спеціальність	Дисципліна	Група	Дата	Час	Аудиторія	Викладач	Експерт
1.	**5.05170109 „Зберігання, консервування та переробка м`яса”**	Українська мова (за професійним спрямуванням)	41 ТМ	22.02.	10^{00}-11^{30}	23	Калинець Г.С.	Височанська Р.П
2.		Органічна хімія	31 ТМ	22.02.	12^{00}-13^{30}	13	Вербовська М.З	Височанська Р.П
3.		Промислова санітарія	41 ТМ	23.02.	10^{00}-11^{30}	21	Костур М.Й.	Янчева М.О.
4.		Історія України	31 ТМ	23.02.	10^{00}-11^{30}	27	Дудин О.Р.	Височанська Р.П
5.		Основи стандартизації і метрології	41 ТМ	24.02.	10^{00}-11^{30}	28	Драла О.Б.	Янчева М.О.
6.		Аналітична хімія	31 ТМ	24.02.	10^{00}-11^{30}	22	Чорненька Б.Б.	Височанська Р.П

Завідувач відділенням _____ В.І.Перець

Зведена відомість
результатів виконання комплексних контрольних робіт при акредитаційній експертизі

№ п/п	Дисципліна	Шифр і назва спеціальності	Група	К-ть студ.	Одержали оцінки при акредитаційній експертизі													
					Виконували ККР		5		4		3		2		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %	Самоаналіз	
					к-сть	%	к- сть	%	к-сть	%	к-сть	%	к-сть	%			Успішність%	Якість%
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19
Дисципліни циклу гуманітарної і соціально-економічної підготовки																		
1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	5.05170109 "Зберігання, консервування та переробка м`яса"	41 ТМ	20	20	100,00	0	0,00	10	50,00	8	40,00	2	10,00	90,00	50,00	95,00	55,00
2	Історія України		31 ТМ	19	19	100,00	0	0,00	10	52,63	8	42,11	1	5,26	94,74	52,63	100,00	55,56
Всього				39	39	100,00	0	0,00	20	51,28	16	41,03	3	7,69	92,31	51,28	97,37	55,26
Дисципліни циклу математичної та природничо-наукової підготовки																		
3	Органічна хімія	5.05170109 "Зберігання, консервування та переробка м`яса"	31 ТМ	19	18	94,74	0	0,00	9	50,00	8	44,44	1	5,56	94,44	50,00	94,74	52,63
4	Аналітична хімія		31 ТМ	19	19	100,00	0	0,00	11	57,89	7	38,89	1	5,26	94,74	57,89	94,44	61,11
Всього				38	37	97,37	0	0,00	20	54,05	15	40,54	2	5,41	94,59	54,05	94,59	56,76
Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки																		
5	Промислова санітарія	5.05170109 "Зберігання, консервування та переробка м`яса"	41 ТМ	20	19	95,00	0	0,00	10	52,63	8	42,11	1	5,26	94,74	52,63	100,00	55,56
6	Основи стандартизації і метрології		41 ТМ	20	18	90,00	1	5,56	9	50,00	7	38,88	1	5,56	94,44	55,56	95,00	60,00
Всього				40	37	92,50	1	2,70	19	51,35	15	40,54	2	5,41	94,59	54,05	97,37	57,89

Голова експертної комісії М.О. Янчева

Член експертної комісії Р.П. Височанська

Завідувач відділенням В.І. Перець