

## **ВИСНОВКИ**

**акредитаційної експертизи підготовки молодших спеціалістів  
зі спеціальності 5.05170104 «Виробництво хліба, кондитерських,  
макаронних виробів і харчових концентратів»  
галузі знань 0517 "Харчова промисловість та переробка  
сільськогосподарської продукції"  
у Відокремленому структурному підрозділі – Технічний коледж  
Національного університету «Львівська політехніка»**

**м. Львів**

**« 24 » лютого 2017 р.**

Згідно з Положенням про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів від 09 серпня 2001 року, № 978 та наказом Міністерства освіти і науки України № 297-А від 20.02.2017 р. експертна комісія у складі:

Удворгелі Лариса - кандидат технічних наук, доцент, директор Свалявської  
Іванівна філії Національного університету харчових технологій  
Ілляшенко - голова циклової комісії технологічних дисциплін  
Людмила коледжу економіки і технологій Чернігівського  
Олександрівна Національного технологічного університету.

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 5.05170104 «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» 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 від 09 серпня 2001 року № 978; «Положення про експертну комісію та порядок проведення акредитаційної експертизи», затвердженого Міністерством освіти та науки України від 14 січня 2002 року №16, вимог до акредитації

Голова експертної комісії



Л.І.Удворгелі

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 №1377 від 29.11.2011р 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.

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 Міністерству 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;

Голова експертної комісії



Л.І.Удворгелі

- 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:

**1. ЗАГАЛЬНА ХАРАКТЕРИСТИКА  
ВІДОКРЕМЛЕНОГО СТРУКТУРНОГО ПІДРОЗДІЛУ–  
ТЕХНІЧНИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ  
„ЛЬВІВСЬКА ПОЛІТЕХНІКА” ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ  
5.05170104 «ВИРОБНИЦТВО ХЛІБА, КОНДИТЕРСЬКИХ,  
МАКАРОННИХ ВИРОБІВ І ХАРЧОВИХ КОНЦЕНТРАТІВ »**

Відокремлений структурний підрозділ - Технічний коледж Національного університету “Львівська політехніка” (далі Коледж) створений наказом МОН від 08.02.2010р. 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 I рівнем.

**Місце розташування Коледжу:**

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

Коледж здійснює підготовку фахівців 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) 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 «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.

На відділенні, де здійснюється підготовка фахівців зі спеціальності 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів”, загальний ліцензований обсяг підготовки фахівців становить 90 осіб денної форми навчання. Ліцензований обсяг прийому на спеціальність, що акредитується, становить 30 осіб.

До підрозділів, що формують структуру Коледжу відносяться: відділення, циклові (предметні) комісії, адміністративний і господарський підрозділи та підрозділи, що забезпечують навчально-виховний процес (навчальні кабінети та лабораторії, навчально-виробничі майстерні, бібліотеки з читальними залами, навчально-методична лабораторія, спортивно-оздоровчий комплекс, 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 становить 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 навчалось 847 студентів денної форми навчання, 10 студентів заочної форми навчання. На спеціальності, яка акредитується, навчається 54 студенти денної форми навчання.

Навчальний процес забезпечують 115 педагогічних працівників Коледжу, з них 24 викладачі, які забезпечують підготовку фахівців зі спеціальності, що акредитується. 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.

Коледж має сайт [www.techcol.com.ua](http://www.techcol.com.ua), на якому розміщені Положення про Відокремлений структурний підрозділ – Технічний коледж Національного університету «Львівська політехніка», ліцензія та сертифікати, інформація про структурні підрозділи, відбіркову комісію, підготовчі курси та матеріали діяльності Коледжу.

Директор Коледжу 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»**

| №<br>п/п | Показники діяльності  | Кількісні параметри             |                                  |
|----------|---|---------------------------------|----------------------------------|
|          |   | Денна<br>форма<br>нав-<br>чання | Заочна<br>форма<br>нав-<br>чання |
| 1        | Сукупний ліцензований обсяг прийому студентів   | 440                             | 115                              |
|          | - молодший спеціаліст   | 415                             | 90                               |
|          | - бакалавр  | 25                              | 25                               |
|          | - спеціаліст  | -                               | -                                |
|          | - магістр   | -                               | -                                |
| 2        | Кількість студентів, курсантів, слухачів разом:<br>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:<br>у т.ч. за освітньо-кваліфікаційними рівнями: | 10                              | 1                                |
|          | - молодшого спеціаліста   | 9                               | 1                                |
|          | - бакалавра   | 1                               | -                                |
|          | - спеціаліста   | -                               | -                                |
|          | - магістра  | -                               | -                                |
| 5        | Кількість кафедр (циклових (предметних) комісій), разом:  | 10                              |                                  |
|          | З них випускових:   | 4                               |                                  |

Голова експертної комісії



Л.І.Удворгелі

|   |   |             |
|---|---|-------------|
| 6 | Кількість факультетів (відділень), разом:                 | 4           |
| 7 | Загальна/навчальна площа будівель (кв. м)                 | 19212/12195 |
|   | 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 :  | 10                 |
|       | молодший спеціаліст  | 9                  |
|       | бакалавр   | 1                  |
|       | Кількість спеціальностей, акредитованих за:                                    |                    |
|       | 1 рівнем   | 9                  |
|       | 2 рівнем   | 1                  |
|       | 3 рівнем   | -                  |
|       | 4 рівнем   | -                  |
|       | Контингент студентів на всіх курсах навчання:                                  |                    |
|       | на денній формі навчання   | 847                |
|       | на інших формах навчання (вказати, за якою формою)                             | -                  |
|       | заочна форма навчання  | 10                 |
|       | Кількість відділень  | 4                  |
|       | Кількість предметних комісій:  |                    |
|       | кафедр   | -                  |
|       | циклових комісій   | 10                 |
|       | Кількість співробітників (всього)  | 189                |
|       | в т.ч. педагогічних  | 115                |
|       | Серед них:   |                    |
|       | докторів наук, професорів, осіб / %  | 3/2,61             |
|       | кандидатів наук, доцентів, осіб / %  | 26/22,61           |
|       | викладачів вищої категорії, осіб / %   | 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<br>84          |

Голова експертної комісії



Л.І.Удворгелі

**Висновок:** надана Відокремленим структурним підрозділом - Технічний коледж Національного університету “Львівська політехніка” в 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 і відділеннях спеціальності, що акредитується, не перевищено. Представлені Експертній комісії документи, що забезпечують правові основи діяльності Коледжу, є чинними і достовірними.

## 2. ФОРМУВАННЯ КОНТИНГЕНТУ СТУДЕНТІВ ЗІ СПЕЦІАЛЬНОСТІ

На даний час за спеціальністю 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів” навчається 54 студенти за денною формою навчання, на I курсі – 0 осіб, на II курсі – 20 осіб, на III курсі – 20 осіб, IV курсі – 14 осіб.

Приєм на навчання здійснюється згідно з Правилами прийому, які розробляються щорічно на основі Умов прийому, на основі базової загальної середньої освіти (4 роки навчання) та на основі повної загальної середньої освіти (3 роки навчання). Приєм вступників проводиться на конкурсній основі: на базі 9 класів – за результатами вступних іспитів з математики, української мови та середнього бала документа про освіту; на базі 11 класів – за результатами сертифікатів Українського центру оцінювання якості освіти (математика, хімія, українська мова та література) та середнього бала, переведеного у 200-бальну шкалу, атестата про повну загальну середню освіту.

Профорієнтаційну роботу працівники коледжу проводять зі шкільною молоддю міста Львова, районів Львівської області та сусідніх областей України.

Профорієнтаційна робота передбачає ознайомлення:

- зі спеціальностями, підготовку яких здійснює Коледж;
- з кваліфікаційними вимогами, які ставляться до підготовки молодших спеціалістів;
- з регіональними потребами у фахівцях освітньо-кваліфікаційного рівня “молодший спеціаліст”.

Результати вступної кампанії розглядаються на засіданнях Відбіркової комісії та Педагогічної ради.

Показники формування контингенту студентів за спеціальністю 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів” подаються у таблиці 2.1.

**Показники формування контингенту студентів спеціальності 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів”**

| № п/п | Показник   | Роки     |          |          |
|-------|--|----------|----------|----------|
|       |  | 2013 рік | 2014 рік | 2015 рік |
| 1.    | Ліцензований обсяг підготовки (очна форма)                                 | 30       | 30       | 30       |
| 2.    | Прийнято на навчання (всього осіб):  | 14       | 20       | 20       |
|       | – Денна форма, в.т.ч. за держ. замовленням                                 | 14       | 20       | 20       |
|       | – Заочна форма, в.т.ч. за держ. замовленням                                | -        | -        | -        |
|       | – Нагороджених медалями, або тих, що отримали свідоцтво з відзнакою        | -        | -        | -        |
|       | – 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 навчання   | 1,37     | 1,65     | 1,55     |
|       | – інші форми навчання (заочна форма)                                       | -        | -        | -        |
| 4.    | Конкурс абітурієнтів на місця державного замовлення                        | -        | -        | -        |
|       | – денна форма навчання   | 1,0      | 1,0      | 1,0      |
|       | – інші форми навчання (заочна форма)                                       | -        | -        | -        |
| 5.    | Кількість випускників ПТУ, прийнятих на скорочений термін навчання на:     | -        | -        | -        |
|       | – очна форма навчання  | -        | -        | -        |
|       | – інші форми навчання (вказати, яка форма)                                 | -        | -        | -        |

**Висновок:** експертна комісія відзначає, що контингент студентів зі спеціальності 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів” формується згідно чинного законодавства. Результати аналізу поданих матеріалів з організаційних та профорієнтаційних заходів вказують на формування якісного складу студентів, відповідність їх підготовки вимогам та потребам регіону у фахівцях з даного профілю.

Голова експертної комісії



Л.І.Удворгелі



### 3. ЗМІСТ ПІДГОТОВКИ ФАХІВЦІВ

Підготовка фахівців за спеціальністю 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів” здійснюється на основі Галузевих стандартів: освітньо-професійної програми (ОПП), освітньо-кваліфікаційної характеристики (ОКХ) 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.

Загальний обсяг годин з підготовки молодшого спеціаліста спеціальності 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів” складає 6480 годин. У відповідності до стандартів освіти нормативна частина вивчення дисциплін навчального плану спеціальності складає: 810 годин циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки; 918 годин циклу природничо-наукової підготовки; 1512 годин циклу професійної та практичної підготовки. Загальний обсяг годин варіативної компоненти навчального плану складає 1998 годин. Навчальним планом передбачено проведення двох навчальних практик (тривалість 378 годин) і виробничих технологічної та переддипломної практик загальним обсягом 540 години. Співвідношення варіативної частини до загальної кількості годин складає 30,8 %, що відповідає вимогам.

Освоєння програмного матеріалу дисциплін формує: цикл гуманітарної і соціально-економічної підготовки - соціально-особистісні та загальнонаукові компетенції випускників; природничо-наукової підготовки - інструментальні та загально професійні компетенції; професійної та практичної підготовки - спеціалізовано-професійні компетенції.

Бази практики для студентів спеціальності, що акредитується, обираються згідно таких критеріїв: - забезпечення виконання студентами програми практики, - наявність на підприємстві відповідних структурних підрозділів, - наявність прямих договорів.

Встановлення досягнутого рівня професійних знань, умінь та навичок випускників, їх відповідності освітньо-кваліфікаційній характеристиці здійснюється Державною екзаменаційною комісією. Формою державної атестації випускників є захист дипломної роботи.

**Висновок:** експертною комісією встановлено, що зміст підготовки фахівців зі спеціальності 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів” відповідає акредитаційним вимогам. Перевірка навчального плану показала відповідність діючим Галузевим стандартам спеціальності. Навчальний план сформовано з дотриманням структурно-логічної послідовності викладання дисциплін. ОКХ, ОПП, навчальний план виконуються.

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

Експертна комісія вивчила та проаналізувала стан методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності щодо підготовки фахівців за спеціальністю 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів” та відзначила наступне.

Навчально-виховний процес у Коледжі за спеціальністю 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів” здійснюється у відповідності до освітньо-кваліфікаційної характеристики, освітньо-професійної програми, варіативної компоненти ОКХ і ОПП, засобів діагностики якості освіти, графіків навчального процесу, розкладу занять, навчального плану, навчальних та робочих навчальних програм дисциплін. Виконання навчальних планів та програм контролюється заступниками директора, завідувачем відділення, головами циклових комісій, розглядається на засіданнях циклових комісій і Педагогічної ради.

Основними підрозділами, що забезпечують навчально-виховний процес є постійно діючі циклові комісії, які об'єднують викладачів суміжних дисциплін.

До основних методичних питань, які розглядаються на засіданнях таких комісій відносяться: розробка та удосконалення навчально-методичного забезпечення дисциплін, розгляд та обговорення контрольних завдань, планів та інструкцій з методичними рекомендаціями щодо виконання лабораторних, практичних робіт, індивідуальних завдань і методичних рекомендацій до самостійної роботи студентів, екзаменаційних білетів.

Робочі навчальні програми розроблені з усіх дисциплін навчального плану і відповідають освітньо-професійній програмі підготовки молодшого спеціаліста, зі спеціальності, що акредитується.

Усі навчально-методичні комплекси дисциплін мають інструктивно-методичний матеріал до виконання лабораторних та практичних занять, самостійної роботи студентів, дидактичні матеріали, засоби діагностики.

Значна увага приділяється організації та контролю самостійної роботи студентів, яка формує такі навички, як уміння самостійно працювати з навчальним матеріалом, проводити аналітичні дослідження, обґрунтовувати пропозиції щодо розв'язання проблемних ситуацій.

Навчальним планом спеціальності, що акредитується, передбачені навчальні, виробнича технологічна та переддипломна практики. Згідно стандартів освіти розроблена наскрізна програма, основу якої складають основні положення фахової підготовки студентів.

Базою для проведення навчальних практик є навчальні лабораторії Коледжу.

Основними базами для виробничих технологічної та переддипломної практик є: ПП “Юськів П.І.”, ПП “Симчишин В.П.”, ПП “Аверс”, ПАТ “Концерн Хлібпром”, з якими укладені угоди.

На завершальному етапі навчання студентів спеціальності для встановлення фактичної відповідності рівня освітньої підготовки (кваліфікації) до вимог ОКХ навчальним планом передбачена атестація студентів Державною екзаменаційною комісією. Відповідно до варіативної компоненти стандарту вищої освіти „Засоби діагностики якості вищої освіти молодшого спеціаліста” формою державної атестації є захист дипломної роботи.

Експертна комісія ознайомила з тематикою дипломних робіт і встановила, що вона відповідає профілю підготовки, має прикладний характер, є актуальною, різноманітною, затверджується у встановленому порядку. Слід відзначити надання можливості студентам-випускникам виконання дипломної роботи на самостійно обрану тему з обґрунтуванням доцільності її реалізації у відповідності з місцем майбутнього працевлаштування.

До послуг студентів, викладацького та допоміжного складу є бібліотека з читальною залом на 30 посадкових місць. Площа бібліотеки - 120 кв.м, в т.ч. площа книгосховища – 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. В бібліотеці у наявності чотири найменування фахових періодичних видань.

Студенти та викладачі Коледжу мають можливість безкоштовно користуватись бібліотечним фондом Національного університету “Львівська політехніка”.

Викладачі та студенти спеціальності 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів” мають можливість користуватися послугами мережі Інтернет, що забезпечує доступ до довідкових, методичних, нормативних, інструктивних, законодавчих та інших матеріалів.

**Висновок:** організаційне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення освітньої діяльності щодо підготовки фахівців спеціальності 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів” повністю відповідає Державним стандартам вищої освіти та акредитаційним умовам надання освітніх послуг. Експертна комісія перевірила наявність робочих програм та комплексів навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану, програм практичної підготовки, робочих програм практик, а також методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів.

## 5. КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНОГО ПРОЦЕСУ

Здійснення та забезпечення відповідного рівня якості підготовки фахівців зі спеціальності, що акредитується, покладено на 24 викладачів, що працюють на постійній основі та мають відповідну фахову освіту. Викладацький склад, який

Голова експертної комісії



Л.І.Удворгелі

забезпечує навчальний процес зі спеціальності 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів” складає:

- викладачі вищої категорії – 10 (41,67%)
- викладачі першої категорії – 8 (33,33%)
- викладачі другої категорії – 1 (4,17%)
- викладачі спеціалісти – 5 (20,83%)

Навчальний процес забезпечують викладачі 10 циклових комісій.

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

До проведення лекційних занять для студентів спеціальності, що акредитується, залучено: - цикл гуманітарної та соціально-економічної підготовки - 34,51% педагогічних працівників вищої категорії, - цикл природничо-наукової підготовки - 51,10%, - цикл професійної та практичної підготовки - 71,52%.

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. За останні 5 років курси підвищення кваліфікації пройшли 100% педагогічних працівників.

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

**Висновок:** високий показник частки лекційних годин дисциплін циклу професійної та практичної підготовки, які викладають викладачі вищої категорії, систематичне проходження всіма педагогічними працівниками, що здійснюють підготовку фахівців спеціальності 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів”, курсів підвищення кваліфікації свідчить про достатній рівень професійної майстерності викладачів для забезпечення підготовки фахівців освітньо-кваліфікаційного рівня «молодший спеціаліст».

Голова експертної комісії



Л.І.Удворгелі

## 6. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Для провадження освітньої діяльності з підготовки молодших спеціалістів спеціальності 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів” Коледж має достатню матеріально-технічну базу.

Матеріально-технічну базу відділення, на якому навчаються студенти заявленої спеціальності, складають чотири будівлі навчального призначення та два гуртожитки розміщені на земельній ділянці площею 0,8277 га. Загальна площа приміщень, які використовуються в начальному процесі становить 4868 кв.м. (навчальна площа на одного студента денної форми навчання складає 13,5 кв.м.), площа гуртожитків - 687,35 кв.м. (на 110 місць). Всі приміщення є власними.

Службові приміщення, бібліотека із книгосховищем та читальною залом на 30 посадкових місць, їдальня на 30 посадкових місць розміщені в будівлях навчального призначення.

Частину матеріально-технічної бази складає спортивний комплекс, до складу якого входить спортивна зала площею 120 кв.м, зала гімнастики площею 54 кв.м, тренажерна зала площею 54 кв.м. Будівлі і споруди відповідають паспортним даним і санітарно-технічним нормативам.

Для забезпечення навчального процесу підготовки фахівців зі спеціальності, що акредитується, використовуються 16 навчальних кабінетів і 8 лабораторій.

Навчальні кабінети і лабораторії 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 порушень законодавчих норм і травм у Коледжі немає.

Заняття практичної підготовки фахівців зі спеціальності „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів” проводяться у лабораторії технології хлібопекарського, макаронного виробництва.

У розпорядженні студентів даної спеціальності є дві лабораторії комп'ютерної техніки з 23 персональними комп'ютерами з можливістю виходу в Інтернет, що забезпечує необмежений доступ до глобальної комп'ютерної мережі Інтернет усім студентам, викладачам і співробітникам. Кількість робочих комп'ютерних місць, що припадає на 100 студентів складає 6,39.

**Висновок:** студенти спеціальності 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів” забезпечені лабораторіями, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних програм. У наявності та в належному стані об'єкти соціально-побутової інфраструктури, необхідні для навчання та відпочинку студентів. Відсоток кількості аудиторій, що забезпечені мультимедійним обладнанням для одночасного використання становить 18,75. Потреба студентів у проживанні в гуртожитку повністю задовольняється.

## 7. ЯКІСТЬ ПІДГОТОВКИ І ВИКОРИСТАННЯ ВИПУСКНИКІВ

При перевірці якості освітньої та професійної підготовки студентів спеціальності 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів” проводився аналіз поточного та семестрового оцінювання знань та вмінь студента; аналіз якості професійної та практичної підготовки за підсумками виконання комплексних контрольних, звітів з практик, курсових і дипломних робіт; наявність та актуальність тематики курсових робіт, аналіз їх якості та об'єктивність оцінювання.

У наявності комплексні контрольні роботи з усіх нормативних дисциплін навчального плану. Зміст комплексних контрольних робіт та критерії оцінювання знань відповідають навчальним програмам.

Аналіз результатів виконання комплексних контрольних робіт показав, що студенти вміють структурувати й аналізувати програмний матеріал, творчо підходити до виконання завдань, узагальнювати та робити обґрунтовані висновки.

**Загальна успішність** при виконанні комплексних контрольних робіт під час експертної перевірки **склала**: з дисциплін гуманітарної та соціально-економічної підготовки – 93,75 %; природничо-наукової - 92,31 %; професійної та практичної підготовки 92,59 %, а **якість знань**: з дисциплін гуманітарної та соціально-економічної підготовки - 56,25 %; природничо-наукової - 51,28 %; професійної та практичної підготовки - 51,85 %.

Рівень знань за трьома циклами підготовки фахівців, передбачених навчальним планом, відповідає чинним вимогам до акредитації. Розбіжність результатів виконання ККР при самоаналізі й експертній перевірці знаходиться у межах встановлених Міністерством освіти і науки України.

Експертною комісією вибірково перевірено та встановлено, що курсові роботи виконуються відповідно до діючого навчального плану. Тематика курсових робіт є актуальною, щорічно оновлюється на 85% і відповідає змісту спеціальності.

Згідно ОПП та навчального плану заявленої спеціальності, проводяться такі види практик: навчальна практика (навчальні лабораторії), виробнича технологічна та виробнича переддипломна практики (підприємства Львівської області). Експертами вибірково перевірено звіти з виробничої технологічної практики. За результатами захисту звітів середній бал складає 3,79 балів.

На завершальному етапі навчання випускники виконують та захищають дипломні роботи. За результатами державної атестації попередніх років зроблено висновок, що рівень знань, умінь і навичок випускників відповідає їх професійній компетентності. У процесі експертизи було вибірково перевірено дипломні роботи. Середній показник якості знань під час захисту дипломних робіт склав 67,74 %. За результатами захисту дипломних робіт середній бал складає 3,89.

Голова експертної комісії



Л.І.Удворгелі

Розбіжностей між оцінками звітів практик, курсових та дипломних робіт експертною комісією з оцінками, виставленими викладачами коледжу, не виявлено.

**Висновок:** на основі аналізу результатів виконання ККР, курсових робіт, звітів про практику, дипломних робіт комісія відзначає, що студенти зі спеціальності 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів” мають достатній рівень гуманітарних, фундаментальних і фахових знань, набутих компетенцій, які відповідають акредитаційним вимогам та забезпечують якість підготовки фахівців на рівні державних вимог. Показники абсолютної успішності та якості знань студентів при самоаналізі та за результатами експертизи знаходяться в межах норми.

## **8. ПЕРЕЛІК ЗАУВАЖЕНЬ КОНТРОЛЮЮЧИХ ОРГАНІВ ТА ЗАХОДИ З УСУНЕННЯ НЕДОЛІКІВ**

Експертами було розглянуто висновки попередньої акредитаційної експертизи, в яких були вказані недоліки та запропоновані рекомендації щодо їх усунення з метою підвищення якості провадження освітньої діяльності зі спеціальності, а саме:

- продовжувати роботу над поповненням матеріально-технічної бази лабораторії техноіміконтролю галузі та виробничої майстерні;

- розширювати і постійно поповнювати бібліотечний фонд, в тому числі електронної бібліотеки, новими періодичними виданнями, фаховою, науковою та спеціальною літературою;

- посилити використання засобів та можливостей обчислювальної техніки при викладанні дисциплін фундаментального та фахового циклів.

Експертною комісією встановлено, що коледжем в міжакредитаційний період було проведено роботу з виконання цих рекомендацій:

- в лабораторію техноіміконтролю придбано центрифугу, сушильну шафу, електричну плитку, посуд та побутову електричну вагу; в майстерню технології хліба – настільні ваги, дошки для поділу тіста, посуд для підготовки сировини і замісу тіста, форми для кексів, тортів та хліба, скребки і лопатки для оздоблення виробів, фігурні ножі і виємки для формування печива;

- бібліотечний фонд поповнено 240 примірниками друкованої літератури; створено електронні варіанти навчально-методичних комплексів і проводяться роботи з наповнення бібліотеки електронними посібниками; передплачено 4 періодичних видання фахового спрямування;

- комп'ютерна техніка використовується для мультимедійних презентацій при викладанні дисциплін фундаментального і фахового циклів та при виконанні курсових і дипломних робіт.

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 Бурак А.Ю. - № 53 від 08.04.2014 року, площа 54,7 кв. м.;
- ФО Назаровець С.А. - № 91 від 21.06.2016 року, площа 1,5 кв.м.;
- ФО Назаровець 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.

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 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів”, с. 137.

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. НПП Гелей І.О. працює в навчальному закладі з 2000 року, у 1989 році закінчила Львівський ордена Леніна політехнічний інститут імені Ленінського комсомолу та отримала кваліфікацію інженер-хімік-технолог. Кожні п'ять років проходить підвищення кваліфікації за фахом, дисциплін, що викладає. В період з 30.05.2016 р. по 11.06.2016 р. пройшла курси підвищення у Центральному інституті післядипломної освіти Національної академії педагогічних наук України для викладачів коледжів і захистила роботу з теми «Професійно-практична підготовка студентів в сучасних умовах» (Свідоцтво СП 35830447/0815-16 від 11 червня 2016 року, яке є у наявності). Відповідно до наказу директора Коледжу № 16-К від 20.02.2017 р. Гелей І.О. увільнена від обов'язків голови циклової комісії харчових технологій. Головою випускової циклової комісії харчових технологій призначена майстер виробничого навчання, 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.

5. На момент експертизи у деяких викладачів, що забезпечують підготовку спеціальності, що акредитується, закінчився термін дії курсів підвищення

Голова експертної комісії



Л.І.Удворгелі



кваліфікації. Навчальним закладом надано свідоцтва про підвищення кваліфікації такими педагогічними працівниками у 2016 році:

- Калинець Ганна Степанівна – свідоцтво СП 35830447/0841-16 від 11 червня 2016 р.;
- Малик Лідія Карпівна – свідоцтво 12СС 02125295/006554-16 від 15 листопада 2016 р.;
- Гамлій Микола Васильович – свідоцтво СП 35830447/0814-16 від 11 червня 2016 р.;
- Кінтер Марія Миколаївна – свідоцтво СП 35830447/0848-16 від 11 червня 2016 р.;
- Чорненька Богдана Богданівна – свідоцтво СП 35830447/0932-16 від 11 червня 2016 р.;
- Точ Галина Остапівна – свідоцтво 12СС 02125295/006505-16 від 15 листопада 2016 р.;
- Гелей Ірина Олексіївна – свідоцтво СП 35830447/0815-16 від 11 червня 2016 р.;
- Мочарський Руслан Андрійович – свідоцтво СП 35830447/0874-16 від 11 червня 2016 р.;

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

**Висновок:** експертна комісія встановила, що у міжакредитаційний період навчальний заклад здійснив комплекс заходів з усунення недоліків зроблених під час попередньої акредитації.

## 9. ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

Подані на акредитацію матеріали та перевірка результатів діяльності на місці експертною комісією засвідчили, що програма освітньої діяльності, кадрове, матеріально-технічне, навчально-методичне та інформаційне забезпечення підготовки молодших спеціалістів зі спеціальності 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів” з ліцензійним обсягом 30 осіб денної форми навчання у Відокремленому структурному підрозділі – Технічний коледж Національного університету „Львівська політехніка” відповідають встановленим вимогам до названого рівня освітньої послуги і можуть забезпечити державну гарантію якості освіти. Відповідність нормативним критеріям і вимогам до акредитації підготовки фахівців зі спеціальності 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних

Голова експертної комісії



Л.І.Удворгелі

виробів і харчових концентратів” за освітньо-кваліфікаційним рівнем “молодший спеціаліст” наведена у таблицях відповідності.

Разом з тим, вважаємо за необхідне висловити рекомендації та пропозиції, що не впливають на позитивне рішення про акредитацію, але дають можливість покращити якість підготовки фахівців:

- продовжувати роботу над поповненням матеріально-технічної бази кабінетів, лабораторій та виробничої майстерні сучасним обладнанням;
- активізувати роботу з оновлення бібліотечного фонду періодичними виданнями та власними методичними розробками друкованого та електронного характеру;
- розширити можливості студентів у використанні мультимедійних засобів при презентації дипломних робіт.

**Висновок:** експертна комісія Міністерства освіти і науки України за результатами роботи у Відокремленому структурному підрозділі – Технічний коледж Національного університету “Львівська політехніка” вважає доцільною можливість акредитації спеціальності 5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів” за освітньо-кваліфікаційним рівнем “молодший спеціаліст” з ліцензованим обсягом 30 осіб денної форми навчання.

**Голова експертної комісії:**

кандидат технічних наук, доцент,  
директор Свалявської філії  
Національного університету  
харчових технологій

Л.І. Удворгелі

**Член експертної комісії:**

голова циклової комісії технологічних дисциплін  
коледжу економіки і технологій Чернігівського  
Національного технологічного університету

Л.О. Ілляшенко

«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**  
**5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських,**  
**макаронних виробів і харчоконцентратів”**  
**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 |
| <i>1</i>  | <i>2</i>  | <i>3</i>   | <i>4</i>   |
| <b>1. Загальні вимоги</b>   |   |  |            |
| 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 –<br>–/<br>II курс –<br>20/–<br>III курс –<br>20/–<br>IV курс –<br>14/– |            |
| <b>2. Кадрове забезпечення підготовки фахівців заявленої спеціальності</b>  |   |  |            |
| 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



Л.І.Удворгелі

|  |  |                                 |                                   |
|--|--|---------------------------------|-----------------------------------|
| з них:<br>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:<br>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)  | гумані-<br>тарної 25<br>природ-<br>ничо-<br>наукової<br>25<br>професійн<br>ої 25 | 34,51<br><br>51,10<br><br>71,52 | +9,51<br><br>+26,10<br><br>+46,52 |
| 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  |  | –                               | –                                 |
| <b>3. Матеріально-технічна база</b>  |  |                                 |                                   |
| 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                              |

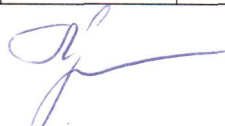
Голова експертної комісії



Л.І.Удворгелі

|   |     |      |        |
|---|-----|------|--------|
| 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  | +   | +    | –      |
| <b>4. Навчально-методичне забезпечення</b>  |     |      |        |
| 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):  | 100 | 100  | –      |
| 4.4.1 Навчальних і робочих навчальних програм дисциплін   |     |      |        |
| 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  | +   | +    | –      |
| <b>5. Інформаційне забезпечення</b>   |     |      |        |
| 5.1 Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, наявними у власній бібліотеці (% від потреби)   | 100 | 100  | –      |

Голова експертної комісії

 Л.І.Удворгелі

|  |   |      |        |
|--|---|------|--------|
| 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:**

кандидат технічних наук, доцент,  
директор Свалявської філії Національного  
університету харчових технологій



**Л.І.Удворгелі**

**Член експертної комісії:**

голова циклової комісії технологічних дисциплін  
Коледжу економіки і технологій Чернігівського  
національного технологічного університету

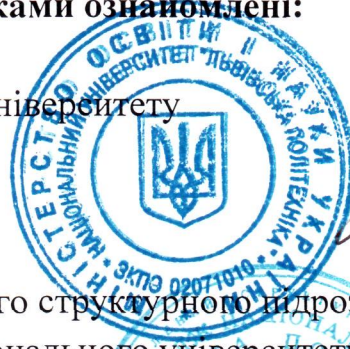


**Л.О.Ілляшенко**

«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.

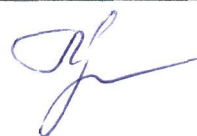



**Г.О. Шемелюк**

**ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ**  
**відповідності стану забезпечення навчального закладу**  
**акредитаційним умовам надання освітніх послуг зі спеціальності**  
**5.05170104 „Виробництво хліба, кондитерських,**  
**макаронних виробів і харчоконцентратів”**  
**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          |
| <b>Якісні характеристики підготовки фахівців</b>   |   |          |            |
| 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  | 93,75    | +3,75      |
| 2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %   | 50  | 56,25    | +6,25      |
| 2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:  |   |          |            |
| 2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %   | 90  | 92,31    | +2,31      |
| 2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %   | 50  | 51,28    | +1,28      |
| 2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:   |   |          |            |
| 2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %   | 90  | 92,59    | +2,59      |

Голова експертної комісії



Л.І.Удворгелі

|  |    |       |       |
|--|----|-------|-------|
| 2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %   | 50 | 51,85 | +1,85 |
| <b>3. Організація наукової роботи</b>  |    |       |       |
| 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:**

кандидат технічних наук, доцент,  
директор Свалявської філії Національного  
університету харчових технологій

 **Л.І.Удворгелі**

**Член експертної комісії:**

голова циклової комісії технологічних дисциплін  
Коледжу економіки і технологій Чернігівського  
національного технологічного університету

 **Л.О.Ілляшенко**

«24» лютого 2017 р.

**З експертними висновками ознайомлені:**

Ректор Національного університету  
«Львівська політехніка»  
д.т.н., професор

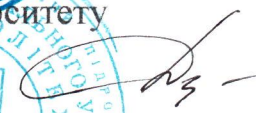




**Ю.Я. Бобало**

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





**Г.О. Шемелюк**



**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 5.05170104 " Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів "  
 (згідно постанови Кабінету Міністрів України № 1187 від 30 грудня 2015 р.)

| Найменування показника<br>(нормативу)   | Значення показника<br>(нормативу) | Фактичне значення показника                 | Відхилення фактичного значення показника від нормативного |
|---|-----------------------------------|---|---|
| <b>ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ</b><br>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<br>(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



Л.І.Удворгелі

|  |    |     |     |
|--|----|-----|-----|
| 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, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів | +  | +   | -   |
| ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ<br>щодо навчально-методичного забезпечення<br>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



Л.І.Удворгелі

|   |                             |   |    |
|---|-----------------------------|---|----|
| 6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану  | +                           | + | -  |
| 7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів  | +                           | + | -  |
| <b>ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ</b><br>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



Л.І.Удворгелі

|  |    |      |      |
|--|----|------|------|
| 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 | 35,2 | +5,2 |
|--|----|------|------|

Дані перевірені і відповідають дійсності

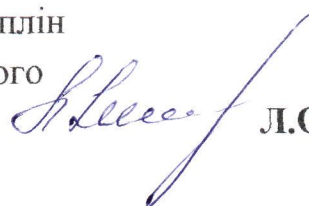
**Голова експертної комісії:**

кандидат технічних наук, доцент,  
директор Свалявської філії Національного  
університету харчових технологій

  
Л.І.Удворгелі

**Член експертної комісії:**

голова циклової комісії технологічних дисциплін  
Коледжу економіки і технологій Чернігівського  
національного технологічного університету

  
Л.О.Ілляшенко

«24» лютого 2017 р.

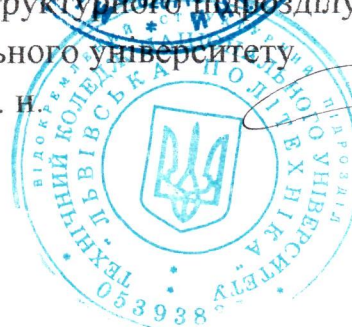
**З експертними висновками ознайомлені:**


Ректор Національного університету  
«Львівська політехніка»  
д.т.н., професор



  
Ю.Я. Бобало

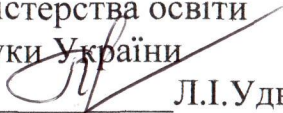
Директор Відокремленого структурного підрозділу –  
Технічний коледж Національного університету  
"Львівська політехніка", к. п. н.



  
Г.О. Шемелюк

**„ПОГОДЖЕНО”**

Голова експертної комісії  
Міністерства освіти  
і науки України

  
Л.І.Удворгелі  
„ 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.    | 5.05170104<br>„Виробництво<br>хліба,<br>кондитерських,<br>макаронних<br>виробів і<br>харчоконцентратів” | Процеси і апарати харчових виробництв | 41 ТХ | 22.02. | 10 <sup>00</sup> -11 <sup>30</sup> | 12        | Власенко Л.С. | Ілляшенко Л.О. |
| 2.    |   | Культурологія                         | 31 ТХ | 22.02. | 12 <sup>00</sup> -13 <sup>30</sup> | 16        | Гамлій М.В.   | Ілляшенко Л.О. |
| 3.    |   | Вища математика                       | 31 ТХ | 23.02. | 10 <sup>00</sup> -11 <sup>30</sup> | 24        | Бабич Л.П.    | Удворгелі Л.І. |
| 4.    |   | Соціологія                            | 41 ТХ | 23.02. | 10 <sup>00</sup> -11 <sup>30</sup> | 11        | Коцюмбас О.Р. | Ілляшенко Л.О. |
| 5.    |   | Технологія кондитерського виробництва | 41 ТХ | 24.02. | 10 <sup>00</sup> -11 <sup>30</sup> | 22        | Іванців М.М.  | Удворгелі Л.І. |
| 6.    |   | Основи електротехніки                 | 31 ТХ | 24.02. | 10 <sup>00</sup> -11 <sup>30</sup> | 14        | Ребко Н.В.    | Ілляшенко Л.О. |

Завідувач відділенням



В.І.Перець

**Зведена відомість  
результатів виконання комплексних контрольних робіт при акредитаційній експертизі**

| №<br>п/п  | Дисципліна                                 | Шифр<br>і назва<br>спеціальності  | Група | К-ть<br>студ. | Одержали оцінки при акредитаційній експертизі |       |       |      |       |       |       |       |       |       |                            |                         |             |         |
|---|--|---|-------|---------------|---|-------|-------|------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|----------------------------|-------------------------|-------------|---------|
|   |  |   |       |               | Виконували<br>ККР                             |       | 5     |      | 4     |       | 3     |       | 2     |       | Абсолютна успішність,<br>% | Якісна успішність,<br>% | 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      |
| <b>Дисципліни циклу гуманітарної і соціально-економічної підготовки</b> |  |   |       |               |   |       |       |      |       |       |       |       |       |       |                            |                         |             |         |
| 1   | Культурологія                              | 5.05170104  | 31 ТХ | 20            | 19  | 95,00 | 0     | 0,00 | 11    | 57,89 | 7     | 36,84 | 1     | 5,26  | 94,74                      | 57,89                   | 100,00      | 60,00   |
| 2   | Соціологія                                 | "Виробництво<br>хліба, кондитер-<br>ських, макарон-<br>них виробів і<br>харчових<br>концентратів" | 41 ТХ | 14            | 13  | 92,86 | 0     | 0,00 | 7     | 53,85 | 5     | 38,46 | 1     | 7,69  | 92,31                      | 53,85                   | 92,86       | 57,14   |
| <b>Всього</b>   |  |   |       | 34            | 32  | 94,12 | 0     | 0,00 | 18    | 56,25 | 12    | 37,50 | 2     | 6,25  | 93,75                      | 56,25                   | 97,06       | 58,82   |
| <b>Дисципліни циклу математичної та природничо-наукової підготовки</b>  |  |   |       |               |   |       |       |      |       |       |       |       |       |       |                            |                         |             |         |
| 3   | Вища математика                            | 5.05170104  | 31 ТХ | 20            | 20  | 100,0 | 0     | 0,00 | 10    | 50,00 | 8     | 40,00 | 2     | 10,00 | 90,00                      | 50,00                   | 94,74       | 52,63   |
| 4   | Основи електротехніки                      | "Виробництво<br>хліба, кондитер-<br>ських, макарон-<br>них виробів і<br>харчових<br>концентратів" | 31 ТХ | 20            | 19  | 95,00 | 0     | 0,00 | 10    | 52,63 | 8     | 42,11 | 1     | 5,26  | 94,74                      | 52,63                   | 95,00       | 55,00   |
| <b>Всього</b>   |  |   |       | 40            | 39  | 97,50 | 0     | 0,00 | 20    | 51,28 | 16    | 41,03 | 3     | 7,69  | 92,31                      | 51,28                   | 94,87       | 53,84   |
| <b>Дисципліни циклу професійної та практичної підготовки</b>            |  |   |       |               |   |       |       |      |       |       |       |       |       |       |                            |                         |             |         |
| 5   | Процеси і апарати<br>харчових виробництв   | 5.05170104  | 41 ТХ | 14            | 14  | 100,0 | 0     | 0,00 | 7     | 50,00 | 6     | 42,86 | 1     | 7,14  | 92,86                      | 50,00                   | 92,31       | 53,85   |
| 6   | Технологія кондитер-<br>ського виробництва | "Виробництво<br>хліба, кондитер-<br>ських, макарон-<br>них виробів і<br>харчових<br>концентратів" | 41 ТХ | 14            | 13  | 92,86 | 0     | 0,00 | 7     | 53,85 | 5     | 38,46 | 1     | 7,69  | 92,31                      | 53,85                   | 100,00      | 57,14   |
| <b>Всього</b>   |  |   |       | 28            | 27  | 96,43 | 0     | 0,00 | 14    | 51,85 | 11    | 40,74 | 2     | 7,41  | 92,59                      | 51,85                   | 96,30       | 55,56   |

Голова експертної комісії

Член експертної комісії

Завідувач відділенням