

ЕКСПЕРТНИЙ ВИСНОВОК
акредитаційної експертизи підготовки магістрів
за освітньо-професійною програмою «Харчові технології»
спеціальності 181 Харчові технології
галузі знань 18 «Виробництво та технології»
у Чернігівському національному технологічному університеті

Відповідно постанови Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 р. № 978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах» та наказу Міністерства освіти і науки України від 20 листопада 2017 р. № 241-л експертна комісія у складі:

- Голова комісії:** Левандовський Леонід Вікторович, професор кафедри технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету, доктор технічних наук, професор,
- Член комісії:** Гревцева Наталія Вячеславівна, доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Харківського державного університету харчування та торгівлі, кандидат технічних наук, доцент

у період з 29 листопада по 1 грудня 2017 року розглянула подані матеріали та провела акредитаційну експертизу провадження освітньої діяльності у Чернігівському національному технологічному університеті, пов'язаної з підготовкою магістрів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології за такими напрямками:

- достовірність інформації, поданої до Міністерства освіти і науки України навчальним закладом разом із заявою щодо акредитації освітньої програми;
- фактичний стан кадрового, навчально-методичного, матеріально-технічного, інформаційного забезпечення вищого навчального закладу та його відповідність установленим законодавством вимогам.

За результатами перевірки встановлено:

1. ЗАГАЛЬНІ ВІДОМОСТІ

Експертна комісія ознайомила з оригіналами основних установчих документів у Чернігівському національному технологічному університеті.

Чернігівський національний технологічний університет (надалі – ЧНТУ, Університет) – вищий навчальний заклад, який здійснює підготовку молодших спеціалістів, бакалаврів, спеціалістів, магістрів та докторів філософії відповідно до ліцензії від 22.06.2017 р. Форма власності – державна. Ректор – Шкарлет Сергій Миколайович, доктор економічних наук, професор, Заслужений діяч науки і техніки України.

Голова експертної комісії



Л.В. Левандовський

Діяльність ЧНТУ розпочалась із загальнотехнічного факультету Київського політехнічного інституту. З 01.09.1965 р. згідно з наказом Міністра вищої та середньої спеціальної освіти УРСР організовано Чернігівський філіал Київського політехнічного інституту. Постановою КМУ № 193 від 10.09.1991 р. на базі Чернігівського філіалу Київського політехнічного інституту створено Чернігівський технологічний інститут. У 1994 р. навчальний заклад був акредитований за IV рівнем акредитації. Постановою КМУ № 1372 від 29.07.1999 р. утворено Чернігівський державний технологічний Університет на базі Чернігівського технологічного інституту. Згідно з наказами Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України № 970, № 971 від 11.08.2011 р., № 1639 від 28.11.2013 р. та № 103 від 05.02.2014 р. до Чернігівського державного технологічного університету шляхом реорганізації було приєднано Чернігівський державний інститут права, соціальних технологій та праці, Чернігівський комерційний технікум, який функціонує в статусі Коледжу економіки і технологій, Чернігівський технікум транспорту та комп'ютерних технологій, який функціонує в статусі Коледжу транспорту та комп'ютерних технологій та Чернігівський державний інститут економіки і управління. Відповідно до Указу Президента України № 544/2013 від 04.10.2013 р. Чернігівському державному технологічному університету надано статус національного.

Статут ЧНТУ прийнятий конференцією трудового колективу 18.10.2013 р. (протокол №4) та затверджений наказом Міністерством освіти і науки України № 1564 від 08.11.2013 р. Нова редакція Статуту ЧНТУ погоджена конференцією трудового колективу 15.05.2015 р. (протокол № 4) та затверджена наказом Міністерства освіти і науки України № 715 від 30.06.2016 р.

Структура університету включає 5 навчально-наукових інститутів (далі – ННІ): ННІ технологій, ННІ будівництва, ННІ права і соціальних технологій, ННІ економіки, ННІ управління та адміністрування; 8 факультетів, центр перепідготовки та підвищення кваліфікації, 36 кафедр, серед яких 32 випускові, аспірантуру, докторантуру, науково-технічну бібліотеку, редакційно-видавничий відділ, відділ практики та сприяння працевлаштуванню, систему довузівської підготовки, підрозділи, що забезпечують навчально-виховний процес та наукову діяльність, адміністративні та господарські підрозділи, що забезпечують здійснення господарської діяльності університету та задоволення соціально-побутових потреб тощо та розвинену мережу госпрозрахункових підрозділів.

Значна увага приділяється розвитку та зміцненню міжнародних зв'язків. У 2016 р. укріплення та розширення міжнародної мережі партнерства залишалось одним з пріоритетних напрямків діяльності Чернігівського національного технологічного університету.

Загалом, станом на 2016 р. діє 67 угод про співпрацю з іноземними вищими навчальними закладами та 8 угод з іноземними організаціями та підприємствами з 29-ти країн світу. Основні напрями співпраці: проведення спільних наукових та навчальних заходів, спільні наукові видання і публікації, спільна участь у наукових проектах та дослідженнях, обмін навчальними матеріалами, розвиток мобільності студентів та викладацького складу.

Проводяться заходи та презентації в рамках освітніх програм ЄС та інших міжнародних програм. Зокрема, у 2016 р.:

– продовжувалося виконання проектів Темпус: «Набуття професійних і підприємницьких навичок за допомогою виховання підприємницького духу та консультації підприємців-початківців» – 544202-TEMPUS-1-2013-1-AT-TEMPUS-JPHES (BUSSEGRU-UA); Модельно-орієнтований підхід та інтелектуальна система для еволюційного співробітництва академії та промисловості в сфері електронної та обчислювальної техніки (544497-TEMPUS-1-2013-1-UK-TEMPUS-JPHES);

– у рамках Програми ЄС Еразмус+ за напрямом KA1: Навчальна (академічна) мобільність запроваджено двосторонні обміни викладачами та студентами з Лодзьким технічним університетом (Польща) та Господарською академією ім. Д.А. Ценова (Болгарія);

– Чернігівський національний технологічний університет став 16-м вищим навчальним закладом України, який приєднався до реалізації проекту «Україна – Норвегія. Перепідготовка і соціальна адаптація військовослужбовців та членів їх сімей в Україні»;

– згідно з договором про співробітництво між Чернігівським національним технологічним університетом та Інститутом др. Яна-Урбана Сандала (Норвегія), в ЧНТУ реалізовується проект «Школа соціального підприємництва». Протягом 2016 р. студенти, аспіранти та НПП ЧНТУ (загалом 60 осіб) пройшли англomовні курси з соціального підприємництва, інноваційного менеджменту та стратегічного менеджменту від норвезького професора д-р Ян-Урбан Сандала, засновника та керівника Fil. Dr. Jan-U. Sandal Institute. Чотири учасники Школи отримали гранти на наукове стажування в Норвегії. Для посилення наукової діяльності за напрямками “Соціальне підприємництво”, “Інноваційний менеджмент”, “Стратегічний менеджмент” відкрито Інформаційний Центр Школи соціального підприємництва Яна Урбана-Сандала, що сприятиме підвищенню якості наукових публікацій, участі в програмах та проектах за окресленими напрямками;

– у 2016 р. продовжувалася участь ЧНТУ в Програмі Балтійських університетів. У рамках програми 5 представників ЧНТУ, з них: 2 студенти, 1 аспірант та 2 НПП, взяли участь у міжнародних заходах програми (Students' Conference, Teachers' Conference, Students' Sail, Teachers' Sail, PhD Students' Training);

– у липні 2016 р. Університет долучився до програми «Активні громадяни» Британської Ради. Участь дає можливість написання освітньо-соціальних проектів та отримання грантів на їх реалізацію. Реалізація програми також включає зміну підходів до викладання, впровадження в освітній процес елементів неформального навчання, що підвищує якість освіти.

Реалізації існуючих освітніх міжнародних програм та започаткування нових в ЧНТУ сприяють спеціально створені відокремлені підрозділи: Інформаційний Центр ЄС ЧНТУ, Центр міжнародної атестації та академічної мобільності «Британська кафедра», Центр Українсько-Польської освіти.

У 2016 році продовжилася реалізація Угоди про практики за обміном з Лодзьким технічним Університетом. Так 10 студентів ЧНТУ відвідали Лодзь для проходження літніх практичних занять та 10 студентів з Польщі прибули до ЧНТУ відповідно. За пі-

Голова експертної комісії



Л.В. Левандовський

дтримки Британської Ради та Німецької служби академічних обмінів (DAAD) університет долучається до реалізації національного проекту з розвитку внутрішньої студентської мобільності. Укладено Угоду про започаткування програми «Аспірантура з подвійним керівництвом» з Талліннським технологічним університетом.

Система управління якістю освітньої діяльності університету за програмами освітньо-професійного ступеня «молодший бакалавр», освітньо-кваліфікаційного рівня «спеціаліст» та освітніх ступенів «бакалавр» і «магістр» сертифікована за ДСТУ ISO 9001:2009 (ISO 9001:2008).

Навчання в Університеті ведеться за 14 спеціальностями освітньо-професійного ступеня «молодший бакалавр», 29 спеціальностями освітнього ступеня «бакалавр», 24 спеціальностями освітнього ступеня «магістр» та 13 спеціальностями першого наукового ступеня «доктор філософії».

Високий рівень навчальної, методичної та науково-дослідної роботи забезпечується високопрофесійним науково-педагогічним складом університету. В університеті працює 404 викладача, з них 50 докторів наук, 38 професорів, 246 кандидатів наук, 183 доцента, серед них: 2 Заслужених працівника освіти України, 2 Заслужених діяча науки і техніки України, 3 Заслужених економіста України, 1 Народний архітектор України, 1 Заслужений будівельник України, 1 Почесний землевпорядник України, 2 Лауреата державної премії України в галузі науки і техніки, 1 Лауреат державної премії України в галузі архітектури, 1 Лауреат Державної премії СРСР, 1 Лауреат міжнародного відкритого рейтингу «Золота Фортуна», 1 Лауреат премії КМУ України, 1 Лауреат премії Верховної Ради України, 5 академіків та 9 членів-кореспондентів галузевих академій України.

ЧНТУ внесено до Державного реєстру вищих навчальних закладів України (довідка № 26-Д-158 від 22.02.2008 р.), Єдиного державного реєстру підприємств і організацій України (довідка АА № 866365), Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб-підприємств (виписка АВ № 106108).

Показники діяльності університету наведені в таблиці 1.

Загальна характеристика ЧНТУ

№ з/п	Показники діяльності	Кількісні параметри
1.	Ліцензований обсяг вищого навчального закладу (осіб)	6533
	у т.ч. за освітніми ступенями:	
	– молодший бакалавр (осіб)	1002
	– бакалавр (осіб)	3511
	– магістр (осіб)	1895
	– доктор філософії (осіб)	125
	Кількість студентів, разом:	8581
2.	у т. ч. за формами навчання:	
	– денна (осіб)	6316
	– заочна (осіб)	2265
	Кількість навчальних груп (одиниць)	453
3.	Кількість спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців (одиниць):	80
4.	у т. ч. за освітніми ступенями:	
	– молодшого бакалавра (одиниць)	14
	– бакалавра (одиниць)	29
	– магістра (одиниць)	24
	– доктора філософії (одиниць)	13
	Кількість кафедр (циклових предметних комісій), (одиниць):	36
5.	з них випускових (одиниць):	32
	Кількість факультетів (відділень), (одиниць):	8
6.	Загальні навчальні площі будівель (кв. м.)	83204
7.	з них:	
	– власні (кв.м)	83156,6
	– орендовані (кв.м)	47,4
	Навчальні площі, які здаються навчальним закладом в оренду (кв. м.)	5729,16

Висновок: експертна комісія констатує, що оригінали установчих та реєстраційних документів, матеріали акредитаційного самоаналізу щодо акредитації підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології у Чернігівському національному технологічному університеті відповідають Ліцензійним умовам надання освітніх послуг та Державним вимогам до акредитації.

2. КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ З ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Освітній процес забезпечений висококваліфікованими кадрами відповідно до вимог Міністерства освіти і науки України.

Підготовку фахівців освітнього ступеня «магістр» за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» забезпечують висококваліфіковані науково-педагогічні працівники 5-ти кафедр університету загальною чисельністю 13 осіб, серед них 4 доктора наук, професора (30,8%) та 9 кандидатів наук, доцентів (69,2%). Вчені звання і ступені мають 100 % науково-педагогічного складу.

Всі викладачі мають кваліфікацію за профілем дисциплін, які вони викладають.

Усі науково-педагогічні працівники мають індивідуальні плани викладача, затверджені на засіданнях відповідних кафедр.

Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують проведення лекцій з навчальних дисциплін плану підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою, що акредитується, становить 79,1% від кількості годин, з них 4 доктора наук, професора, що в становить 30,7% від кількості лекційних годин. Відсоток науково-педагогічних працівників, які є визнаними професіоналами з досвідом дослідницької, управлінської, інноваційної або творчої роботи за фахом і забезпечують проведення лекцій з навчальних дисциплін, що формують професійні компетентності, від визначеної навчальним планом кількості годин становить 36,6%.

Випусковою кафедрою для фахівців освітньої програми «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» є кафедра харчових технологій. На кафедрі працює 12 викладачів, із них на постійній основі – 11. Середній вік професорсько-викладацького складу 48 років. Питома вага викладачів кафедри, які мають вчені ступені і звання складає 100%, у тому числі: доктори наук, професори – 18,2 %, кандидати наук, доценти – 81,8%. Кваліфікація всіх викладачів відповідає профілю дисциплін, які вони викладають.

Весь викладацький склад кафедри охоплений різноманітними формами підвищення кваліфікації. Це стажування в вищих навчальних закладах, на підприємствах, участь у роботі міжнародних науково-технічних конференцій, семінарів тощо.

Всі викладачі кафедри мають індивідуальні плани, плани стажування і підвищення кваліфікації. Всі науково-педагогічні працівники кафедри протягом останніх п'яти років пройшли підвищення кваліфікації (стажування) згідно плану: Національний університет харчових технологій (м. Київ), Державне підприємство «Головний навчально-методичний центр (м. Київ), Інститут державного управління у сфері цивільного захисту, Чернігівський національний педагогічний університет ім. Т.Г. Шевченка і мають відповідні документи. За ці роки захищено одну докторську дисертацію і два співробітника кафедри отримали звання доцентів.

На кафедрі проводиться значна робота щодо подальшого розвитку наукової та науково-виробничої діяльності. Так, в 2016 р. доцент кафедри Цибуля С.Д. захистив докторську дисертацію. Два співробітника кафедри отримали звання доцента по кафедрі (Корольов О.О., Денисова Н.П.). В аспірантурі навчаються аспіранти: Городиська

Голова експертної комісії



Л.В. Левандовський

О.В., Лапицька Н.В. За період 2012-2017 р.р. під керівництвом проф. Сизої О.І. захищено 2 кандидатські та 1 докторська (науковий консультант) дисертації.

Співробітники кафедри є членами шести Спеціалізованих вчених рад: п'яти – із захисту докторських дисертацій – Д 26.058.04 при Національному університеті харчових технологій, м. Київ (проф. Мелетьєв А.Є.); Д 26.002.13 при Національному технічному університеті України «Київський політехнічний інститут» та Д35.226.02 при Фізико-механічному інституті ім. Г.В. Карпенка НАН України, м. Львів (проф. Сиза О.І.); Д 20.052.05 при ІваноФранківському національному технічному університеті нафти і газу та Д 64.707.04 при Національному університеті цивільного захисту, м. Харків (проф. Цибуля С.Д.); однієї – із захисту кандидатських дисертацій – 26.05.01 «Охорона праці» при Національному науково-дослідному інституті «Промислової безпеки та охорони праці», м. Київ (доц. Денисова Н.М.).

Професор Сиза О.І. – член двох експертних рад МОН України: з питань проведення експертизи дисертаційних робіт МОН України з технологій легкої, харчової та хімічної промисловості; наукової ради Департаменту науково-технічного розвитку МОН України з питань проведення експертизи наукових проектів МОН за фаховим напрямом 24 – «Наукові проблеми харчових технологій та промислової біотехнології».

На кафедрі харчових технологій виконуються дослідження за науковими темами: «Дослідження споживних властивостей, якості сировини та харчових продуктів», «Розроблення біо- й фізико-хімічних основ ресурсощадних технологій у хлібопекарській галузі виробництва», «Інгібітори корозії на основі рослинної сировини» (ДР № 0114U005489).

Співробітники кафедри беруть участь у виконанні міжнародного екологічного проекту «Tempus Project IEMAST: Establishing Modern Master-level Studies in Industrial Ecology» (№ 2011-2537, № 517346, 2011-2016 р.р.).

Результати науково-дослідних робіт регулярно публікуються в наукових журналах та апробуються на наукових конференціях, використовуються при підготовці нових методичних розробок, лекцій, плакатів тощо. За період 2012-2017 р.р. науково-педагогічними працівниками кафедри опубліковано 54 статті у фахових наукових виданнях; 44 тез доповідей на міжнародних конференціях; отримано 4 патенти на винахід. Викладачі кафедри постійно працюють над розробкою нових підручників і методичних посібників.

За останні роки кількість студентів, які залучені до наукової діяльності за тематикою НДР кафедри, становить близько 50 осіб. Студенти активно займаються науковою роботою і виступають на щорічних Всеукраїнських науково-практичних конференціях студентів, аспірантів та молодих вчених «Новітні технології у науковій діяльності і навчальному процесі». За період 2012-2017 р.р. студентами зроблено більше 60 доповідей та опубліковано тези.

Крім того, студенти беруть участь у всеукраїнських студентських олімпіадах та конкурсах наукових робіт студентів. Дві студентки кафедри (гр. ХТ-121 Тимкова І.О. і Коваленко М.С.) – фіналісти Стипендіальної програми «Завтра.UA» 2015/16. і Коваленко М.С. вийшла переможцем та отримує стипендію Пінчука. Коваленко М.С. навча-

лася в Польщі за програмою: "Польський Еразмус для України" з 1 березня 2015 до 29 лютого 2016 року.

Студент групи ХТ-141 Максименко А.О. посів п'яте місце у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з хімії, яка відбулася в Національному університеті біоресурсів і природокористування України (2017 р). Студент групи ХТ-131 Биштрук І.П. брав участь у II етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з харчових технологій, яка відбулася у Харківському державному університеті харчування та торгівлі (2017 р.) і отримав грамоту за високу теоретичну підготовку.

Висновок: за підсумками експертизи документів і матеріалів, поданих університетом, комісія констатує, що якісний склад викладачів дає можливість забезпечити підготовку магістрів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології на належному рівні та відповідає Ліцензійним умовам надання освітніх послуг і Державним вимогам до акредитації, нормативним актам, що регулюють трудові відносини, та забезпечує належний рівень підготовки фахівців.

3. ОРГАНІЗАЦІЙНЕ ТА НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОСВІТНЬОГО ПРОЦЕСУ

Організація освітнього процесу у ЧНТУ базується на основі Закону України «Про освіту», Закону України «Про вищу освіту», Положення про організацію освітнього процесу та інших нормативних документах з питань освіти.

Підготовка магістрів за освітньою програмою «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» здійснюється відповідно до державних стандартів освіти, затверджених типових і робочих планів. Планування навчального процесу ведеться з урахуванням потреб регіону та специфіки навчального закладу.

Вся документація розроблена фахівцями кафедр, узгоджена і затверджена у встановленому порядку і знаходиться на кафедрах в роздрукованому та електронному вигляді.

Забезпеченість всіх дисциплін робочого навчального плану підготовки магістрів навчальними програмами практичних занять, контрольними завданнями і завданнями на самостійну роботу, методичними вказівками, тематикою випускних атестаційних робіт, програмою практики відповідає критеріям акредитації.

Практична підготовка здобувачів здійснюється відповідно до Положення про проведення практики студентів вищих навчальних закладів України, затвердженого наказом Міністерства освіти України від 8 квітня 1993 р. № 93, Положення про проведення практики студентів Чернігівського національного технологічного університету та робочих програм практик.

Навчальний план підготовки магістрів за освітньою програмою «Харчові технології» передбачає проходження студентами виробничої практики у другому семестрі тривалістю 2 тижні та дослідницької практики в третьому семестрі тривалістю 6 тижнів. Практика забезпечена програмою проходження практики. Програма практики розроблена на основі наскрізної програми практики відповідно до затвердженої освітньо-професійної програми фахівця.

Голова експертної комісії



Л.В. Левандовський

Виробнича практика проводиться на підприємствах та установах, які є юридичними особами різних форм власності і типів господарювання, що здійснюють виробничу, експертну, торговельну, посередницьку, оптово-збутову діяльність. Під час дослідницької практики студенти збирають матеріали для написання випускної кваліфікаційної роботи. Як бази практики можуть використовуватися виробничі підприємства, торговельні підприємства та організації, які застосовують передові форми і методи роботи, впроваджують прогресивні технології. Студенти можуть самостійно підібрати для себе базу практики за узгодженням з випусковою кафедрою. За наявності вакантних місць студенти можуть бути зараховані на штатні посади, якщо робота на них відповідає змісту робочої програми практики. Конкретне робоче місце студента-практиканта визначається керівниками практики від університету, виробничим підприємством або організацією відповідно до мети та завдань практики. З базами практики укладаються двосторонні угоди на проведення практики між ними та Чернігівським національним технологічним університетом. Розподіл здобувачів на місця проходження практики здійснюється згідно з наказом ректора.

Висновок: експертна комісія констатує, що організаційне та навчально-методичне забезпечення підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології повністю відповідають Ліцензійним умовам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти та Державним вимогам до акредитації і забезпечують належний професійний рівень підготовки магістрів.

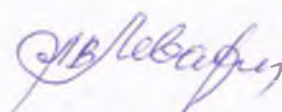
4. МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОСВІТНЬОЇ ДІЯЛЬНОСТІ ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ»

Університет в своєму розпорядженні має: 16 навчально-лабораторних корпусів, гуртожитки, їдальні. Загальна площа усіх приміщень складає 83156,6 кв. м., в тому числі площа навчально-лабораторних приміщень – 45975,1 кв. м. Університет має спортивні площі – 14256,4 кв.м., спортивно-оздоровчий комплекс на 135 місць, фізкультурно-оздоровчий комплекс («ФОК») обладнаний ігровим залом, басейном (360 кв.м) та двома саунами, спортивно-оздоровчу базу «Фортуна».

Університет має 813 персональних комп'ютерів, які розташовані у 54 класах та комп'ютеризованих лабораторіях. Усі комп'ютерні класи підключені до міжнародної інформаційної мережі Internet та Української науково-освітньої телекомунікаційної мережі «Уран», яка широко використовується у навчальному процесі та науковій роботі викладачами, співробітниками та студентами.

Приміщення кафедри харчових технологій знаходяться у першому та третьому навчальних корпусах Навчально-наукового інституту управління та адміністрування ЧНТУ. Для проведення лекцій з навчальних дисциплін, які викладає кафедра, закріплені дві лекційні аудиторії. В лекційних аудиторіях кафедри використовуються сучасні технічні засоби навчання (мультимедійний проектор та кодоскопи), що дозволяє суттєво підвищити якість викладання матеріалу, проводити семінари, презентації, конференції. Лабораторії оснащені обладнанням, приладами, стендами та забезпечені хімічними

Голова експертної комісії



Л.В. Левандовський

ми реактивами, нормативно-технічною документацією та іншими витратними матеріалами, необхідними для виконання лабораторних і практичних робіт з дисциплін у відповідності до навчального плану. На кафедрі обладнано кабінет курсового і дипломного проектування, де студентам надається інформаційна і консультаційна допомога з написання кваліфікаційних робіт.

Для підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 «Харчові технології» кафедра харчових технологій використовує комп'ютерний клас, оснащений сучасними персональними комп'ютерами. Студенти мають доступ до мережі Internet для ознайомлення з новою інформацією щодо сучасних технологій виробництва харчових продуктів, випуску нових видів продуктів харчування, експертизи продовольчої сировини і готової продукції, харчових добавок, генетично-модифікованих продуктів тощо; спілкування зі студентами з інших навчальних закладів, пошуку в мережі довідникової інформації. Крім того, кожен студент має можливість з'єднатись з інформаційно-пошуковим веб-сервером бібліотеки і знайти необхідну літературу, наявну в бібліотеці університету.

Допоміжні приміщення кафедри включають кабінет завідувача кафедри, дві кімнати для викладачів, препараторську (кімната для навчально-допоміжного персоналу), три складські приміщення.

Забезпеченість навчальних дисциплін лабораторіями та обладнанням, згідно з робочим навчальним планом, становить 100%. Приміщення для занять студентів та науково-педагогічного персоналу повністю відповідають акредитаційним вимогам до підготовки фахівців освітнього ступеня «магістр» за освітньо-професійною програмою, що акредитується.

93,9 % потреби у гуртожитках покривають студентські гуртожитки, які знаходяться поряд з навчальними корпусами у парковій зоні.

В університеті працює дві їдальні та дев'ять буфетів. Також в університеті діють медпункти, оснащені необхідними медичними препаратами. Постійно проводиться перевірка санітарно-гігієнічного стану гуртожитків, навчальних корпусів та спорткомплексів.

До послуг викладачів, співробітників і студентів – університетські спортивні оздоровчі бази «Юність» та «Фортуна».

Висновок: комісія вважає, що стан матеріально-технічної бази ЧНТУ і кафедри харчових технологій для підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології відповідає Ліцензійним умовам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти, Державним вимогам до акредитації та забезпечує можливість ефективного проведення навчального процесу та організації науково-дослідної роботи.

5. ІНФОРМАЦІЙНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Наукова бібліотека ЧНТУ має площу 2565,0 кв.м. (в т.ч. площа книгосховища 992 кв.м.). В усіх корпусах навчально-наукових інститутів університету організовано

Голова експертної комісії



Л.В. Левандовський

комп'ютеризоване обслуговування читачів навчальними та науковими документами з використанням автоматизованих бібліотечно-інформаційних систем.

В приміщеннях відділів обслуговування читачів встановлена Wi-Fi зона. В читальних залах бібліотеки комп'ютери підключені до локальної мережі університету та Інтернету. Загальна кількість посадкових місць становить 626. В читальних залах на одне місце в середньому припадає 8 студентів денної форми навчання.

Фонд наукової бібліотеки нараховує 555300 примірників книг, брошур, періодичних видань, електронний каталог бібліотеки – 392 тис. записів.

Наукова бібліотека є членом консорціуму e-VERUM, партнером Асоціації «Інформатіо-консорціум», учасником проектів: ELibUkr «Електронна Бібліотека України: створення Центрів Знать в Університетах України», українського наукового цитування «Наукова періодика України». У травні 2017 року університетом підписано договір з CrossRef щодо надання цифрових ідентифікаторів DOI статтям у наукових журналах ЧНТУ. Сьогодні DOI вже отримали 2 журнали «Технічні науки та технології» і «Науковий вісник Полісся» та подані у серпні 2017 р. до БД Scopus.

У 2016 р. науковий журнал «Науковий вісник Полісся» проіндексовано у БД ESCI (Emerging Sources Citation Index) Web of Science (Thomson Reuters).

З 2015 р. науковою бібліотекою наукові журнали ЧНТУ індексуються у БД: Index Copernicus; БД Національної бібліотеки України імені В.І. Вернадського; платформі «Наукова періодика України»; Ulrich's Periodicals Directory; каталозі наукових ресурсів Directory of Open Access Scholarly Resources (ROAD); EBSCO; BASE: Bielefeld Academic Search Engine; у відкритій журнальній системі (OJS — Open Journal Systems); ResearchBib (міжнародна мультидисциплінарна база даних наукових журналів); WorldCat; PИHЦ; Вікіпедія; пошуковій системі Google Академія.

Організовано безкоштовний доступ користувачам бібліотеки до електронних баз даних: East View Information Services; My.expertus.ua Охорона праці; SAGE Journals та SAGE Research Methdso; Walter de Gruyter; Polpred.com Обзор СМИ; 36 електронних архівів (репозитаріїв) ВНЗ України.

Студенти освітнього ступеня «магістр», які навчаються за освітньою програмою «Харчові технології», в цілому забезпечені підручниками та навчальними посібниками.

Висновок: експертна комісія констатує, що рівень інформаційного забезпечення підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології відповідає Ліцензійним умовам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти та Державним вимогам до акредитації.

6. ФОРМУВАННЯ КОНТИНГЕНТУ СТУДЕНТІВ ТА РІВЕНЬ ПІДГОТОВКИ МАГІСТРІВ

6.1. Формування контингенту студентів

Формування контингенту студентів освітнього ступеня «магістр» за освітньою програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології починається з 3-4 курсів із залученням до наукової роботи кафедри студентів, які бажають розвинути свої здібності у аспекті наукової підготовки. Контингент студентів, які навчаються за

Голова експертної комісії



Л.В. Левандовський

освітньо-професійною програмою «Харчові технології» освітнього ступеня «магістр» спеціальності 181 Харчові технології становлять, в основному, випускники Чернігівського національного технологічного університету, що отримали диплом бакалавра. Кафедра також активно проводить профорієнтаційну роботу з випускниками інших ВНЗ України.

В університеті в цілому склалася чітка система профорієнтаційної роботи та формування контингенту студентів, завдяки чому забезпечуються конкурси і залучення до навчання здібної до творчої діяльності молоді.

Показники контингенту студентів за даними єдиної державної електронної бази з питань освіти (ЄДЕБО) станом на 30.11.2017 р. наведено в таблиці 2.

Таблиця 2

Контингент студентів освітнього ступеня «магістр» за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології денної/заочної форми навчання на 2017/2018 н. р. Чернігівського національного технологічного університету за даними ЄДЕБО станом на 30.11.2017 р.

Форма навчання	Курси	
	1	2
Денна	18	18
Заочна	0	0

Профорієнтаційною роботою в університеті займаються випускові кафедри, декани факультетів, приймальна комісія. Координує цю роботу проректор з науково-педагогічної роботи. Питання про стан профорієнтаційної роботи щорічно заслуховується на засіданнях вченої ради університету.

Основними формами профорієнтаційної роботи із майбутніми абітурієнтами є: зустрічі з випускниками, що отримали диплом бакалавра; рекламні кампанії в засобах масової інформації щодо вступу до університету; проведення тижнів факультету та днів відкритих дверей; інформування широких верств громадськості про діяльність університету через мережу Інтернет; агітація в технікумах та коледжах; проведення виставок творчості студентів, викладачів та співробітників університету; організація короткотермінових підготовчих курсів для вступників; участь у заходах, які проводять обласні та районні центри зайнятості (ярмарки вакансій та професій) тощо.

Основними критеріями якісного формування контингенту студентів є: якість навчання, зацікавленість у майбутній професії, використання теоретичних знань для вирішення практичних задач.

Висновок: експертна комісія, провівши перевірку наданої документації, встановила, що під час організації і проведення прийому студентів дотримуються законодавчі вимоги, ліцензований обсяг прийому не перевищується, ведення ділової документації відповідає вимогам.

Голова експертної комісії

Л.В. Левандовський

6.2 Якість підготовки фахівців

Для аналізу якості знань студентів, які навчаються за освітньою програмою «Харчові технології», розроблені пакети контрольних завдань з усіх дисциплін відповідними кафедрами університету. Аналіз контрольних заходів, які проводилися університетом під час самоаналізу, свідчить про наступне: абсолютна успішність (АУ) студентів з циклу дисциплін загальної підготовки становила 100%, показник якості (ПЯ) – 67,6%, АУ з циклу дисциплін професійної підготовки становила 100%, ПЯ – 82,4%.

З метою визначення рівня залишкових знань студентів експертною комісією були проведені комплексні контрольні роботи (таблиця 3), за результатами яких АУ з циклу дисциплін загальної підготовки становить 100% (розбіжності немає), ПЯ – 70,6% (розбіжність +3%), АУ з циклу дисциплін професійної підготовки становить 100% (розбіжності немає), ПЯ – 82,4% (розбіжності немає).

Згідно з навчальним планом підготовки магістрів за освітньою програмою «Харчові технології» на кафедрі харчових технологій передбачено виконання курсового проекту з дисципліни «Інноваційні технології та управління якістю хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів» у 1 семестрі.

Тематика курсових проектів відповідає вимогам підготовки магістрів за освітньою програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології. Тематика курсових проектів відповідає вимогам підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою, що акредитується.

У процесі експертної перевірки було розглянуто 20% курсових робіт. Оцінки, виставлені викладачами кафедри є обґрунтованими і відповідають змісту курсових робіт.

Аналіз звітів про проходження практики показав, що їхній зміст відповідає вимогам, встановленим до вищих навчальних закладів.

За результатами експертизи встановлено: нормативні документи і методичні рекомендації щодо написання та захисту випускної магістерської роботи за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології, наявні в електронному та паперовому варіанті.

Теми магістерських робіт присвячені вирішенню актуальних завдань в галузі виробництва харчових технологій: виробництва хліба, хлібобулочних та кондитерських виробів, виробництва молока та молокопродуктів тощо. При виконанні дипломних проектів використовуються сучасні методи аналізу сировини та готової продукції, новітні методики, актуальна нормативно-технічна база, сучасні комп'ютерні та інформаційні технології.

Для виконання магістерських робіт розробляються індивідуальні плани. Структура плану передбачає виконання теоретичної частини, експериментально-дослідницького розділу, вибір, обґрунтування і опис технологічної схеми, пропозицій щодо удосконалення якісних характеристик об'єкта дослідження. Тематика магістерських робіт відповідає напряму наукової діяльності кафедри.

Керівниками магістерських кваліфікаційних робіт є викладачі кафедри харчових технологій із вченими званнями та науковими ступенями. Головами ДЕК є висококваліфіковані фахівці з сучасних підприємств міста. Переважна більшість рецензентів –

Голова експертної комісії



Л.В. Левандовський

провідні спеціалісти відповідної галузі. Зовнішні рецензії надаються провідними фахівцями виробничих підприємств.

6.3. Опис внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності

Внутрішньоуніверситетська програма забезпечення якості освіти в ЧНТУ, крім моніторингу багатьох кількісних показників, спрямована на підтримку системи цінностей, традицій, норм (як загальноуніверситетського рівня, так і субрівнів академічних підрозділів – інститутів, факультетів, кафедр), які і визначають ефективність функціонування Університету.

Опис внутрішньої системи забезпечення якості в ЧНТУ та його структурних підрозділів містить: аналіз результативності науково-дослідної роботи в навчальному закладі та використання її здобутків у освітньому процесі; представлення локальної системи управління якістю та стандартів вищого навчального закладу; схему функціонування внутрішньої системи забезпечення якості та розподіл відповідальності між структурними підрозділами та посадовими особами; залучення студентів до забезпечення якості; результативність системи забезпечення якості, її моніторинг та вдосконалення.

Висновок: експертна комісія вважає, що якість підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології відповідають Ліцензійним умовам надання освітніх послуг та Державним вимогам до акредитації.

Таблиця 3

Зведена відомість результатів виконання комплексних контрольних робіт під час експертизи у порівнянні з самоаналізом студентами освітнього ступеня магістр, які навчаються за освітньою програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології Чернігівського національного технологічного університету

Назви дисциплін, за якими проводився контроль	Група	Під час самоаналізу							Під час акредитаційної експертизи					Розбіжність			
		Виконували ККР	одержали оцінки, з них				Абсолютна успішність, %	Якість, %	Виконували ККР	одержали оцінки, з них				Абсолютна успішність, %	Якість, %	Абсолютна успішність, %	Якість, %
			5	4	3	2				5	4	3	2				
Цикл дисциплін загальної підготовки																	
Інтелектуальна власність	МХТп -161	17	4	6	7	-	100	58,8	17	4	7	6	-	100	64,7	-	+5,9
Управління розвитком персоналу	МХТп -161	17	6	7	4	-	100	76,5	17	5	8	4	-	100	76,5	-	-
Всього за циклом		34	10	13	11	-	100	67,6	34	9	15	10	-	100	70,6	-	+3,0
Інноваційні технології та управління якістю хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів	МХТп -161	17	5	8	4	-	100	76,5	17	4	9	4	-	100	76,5	-	-
Інноваційний інжиніринг хлібопекарських, кондитерських, макаронних та харчоконцентратних підприємств	МХТп -161	17	12	3	2	-	100	88,2	17	11	4	2	-	100	88,2	-	-
Всього за циклом		34	17	11	6	-	100	82,4	34	15	13	6	-	100	82,4	-	-
Всього		68	27	24	17	-	100	75,0	68	24	28	16	-	100	76,5	-	+1,5

Член експертної комісії

Голова експертної комісії

З результатами виконання ККР ознайомлений, ректор ЧНТУ

Голова експертної комісії



Л.В. Левандовський

Н.В. Гревцева

Л.В. Левандовський

С.М. Шкарлет

7. ПЕРЕЛІК ЗАУВАЖЕНЬ (ПРИПИСІВ) КОНТРОЛЮЮЧИХ ОРГАНІВ ТА ЗАХОДІВ З ЇХ УСУНЕННЯ

Чернігівський національний технологічний університет здійснює підготовку фахівців освітнього ступеня «магістр» за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології згідно ліцензії від 22.06.2017 р.

Наразі Чернігівський національний технологічний університет проходить первинну акредитацію освітньої програми «Харчові технології» за спеціальністю 181 Харчові технології.

Зауважень (приписів) контролюючих державних органів, а також претензій юридичних і фізичних осіб щодо освітньої діяльності університету за освітньою програмою «Харчові технології» за період підготовки фахівців (2016-2017 рр.) не було.

Висновок: експертною комісією відмічено, що за звітний період зауважень (приписів) контролюючих державних органів, а також претензій юридичних і фізичних осіб щодо провадження освітньої діяльності Чернігівського національного технологічного університету у сфері вищої освіти з підготовки фахівців освітнього ступеня «магістр» за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології не виявлено.

8. ЗАУВАЖЕННЯ, ЩО БУЛИ ЗРОБЛЕНІ ПІД ЧАС ПОПЕРЕДНЬОЇ ЕКСПЕРТИЗИ ПОДАНИХ ДО МОН АКРЕДИТАЦІЙНИХ МАТЕРІАЛІВ

За результатами попередньої експертизи поданих матеріалів акредитаційної справи зауваження відсутні.

9. ЗАГАЛЬНІ ВИСНОВКИ І ПРОПОЗИЦІЇ

На підставі аналізу поданих на акредитацію матеріалів Чернігівського національного технологічного університету та перевірки результатів освітньої діяльності Університету на місці, акредитаційна комісія дійшла висновку:

1. Освітньо-професійна програма «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології з підготовки фахівців освітнього ступеня «магістр» у Чернігівському національному технологічному університеті та умови її здійснення відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності закладів освіти (постанова КМУ від 30.12.2015 р. № 1187) та Державним вимогам до акредитації напряму підготовки, спеціальності та вищого навчального закладу (наказ МОН від 13.06.2012 р. № 689) та забезпечують державну гарантію якості вищої освіти.

2. Рекомендувати Акредитаційній комісії України акредитувати освітньо-професійну програму «Харчові технології» з підготовки фахівців освітнього ступеня «магістр» спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво

та технології у Чернігівському національному технологічному університеті з ліцензованим обсягом 20 осіб.

3. Разом з тим, експерти вважають за необхідне рекомендувати Чернігівському національному технологічному університету:

– збільшити кількість наукових публікацій науково-педагогічних працівників кафедри за профілем дисциплін, що викладаються на кафедрі у фахових виданнях та у виданнях наукометричних баз, зокрема Scopus та Web of Science;

– розширити використання в навчальному процесі інноваційних методів викладання, сучасних освітніх технологій, що базуються на використанні комп'ютерної техніки;


– постійно поповнювати бібліотечний фонд сучасною науково-методичною літературою, що відповідає профілю спеціальності;

– посилити роботу щодо патентування наукових розробок співробітників випускової кафедри.

Голова експертної комісії:

професор кафедри технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету,

доктор технічних наук, професор

 Л.В. Левандовський

Член експертної комісії:

доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо концентратів

Харківського державного університету

харчування та торгівлі,

кандидат технічних наук, доцент


 Н.В. Гревцева

З експертними висновками ознайомлений:

Ректор Чернігівського національного технологічного університету,

доктор економічних наук, професор



 С.М. Шкарлет

Голова експертної комісії

 Л.В. Левандовський

Зведені відомості про дотримання
Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності
в Чернігівському національному технологічному університеті
з підготовки магістрів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології»
спеціальності 181 Харчові технології
галузі знань 18 Виробництво та технології

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
Відповідно до постанови КМУ від 30 грудня 2015 р. № 1187			
КАДРОВІ ВИМОГИ			
щодо забезпечення провадження освітньої діяльності у сфері вищої освіти			
1. Проведення лекцій з навчальних дисциплін науково-педагогічними (науковими) працівниками відповідної спеціальності за основним місцем роботи (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
1) які мають науковий ступінь та/або вчене звання (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням педагогічних працівників, які мають вищу категорію)	50	79,1	+29,1
2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора	25	30,7	+5,7
3) які мають науковий ступінь доктора наук та вчене звання			
2. Проведення лекцій з навчальних дисциплін, що забезпечують формування професійних компетентностей, науково-педагогічними (науковими) працівниками, які є визнаними професіоналами з досвідом роботи за фахом (мінімальний відсоток визначеної навчальним планом кількості годин):			
1) дослідницької, управлінської, інноваційної або творчої роботи за фахом	15	36,6	+21,6
2) практичної роботи за фахом	-		
3. Проведення лекцій, практичних, семінарських та лабораторних занять, здійснення наукового керівництва курсовими, дипломними роботами (проектами), дисертаційними дослідженнями науково-педагогічними (науковими) працівниками, рівень наукової та професійної активності кожного з яких засвідчується виконанням за останні п'ять років не менше трьох умов, зазначених у пункті 5 приміток	підпункти 1-16 пункту 5 приміток	100	
4. Наявність випускової кафедри із спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково-педагогічної спеціальності:			

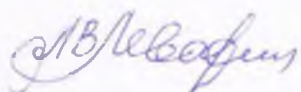
Голова експертної комісії



Л.В. Левандовський

1) з науковим ступенем доктора наук та вченим званням		+	+
2) з науковим ступенем та вченим званням	+	+	
3) з науковим ступенем або вченим званням	-		
8. Наявність трудових договорів (контрактів) з усіма науково-педагогічними працівниками та/або наказів про прийняття їх на роботу	+	+	
ТЕХНОЛОГІЧНІ ВИМОГИ			
щодо матеріально-технічного забезпечення 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	6,2	+3,8
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	40	+10
3. Наявність соціально-побутової інфраструктури:			
1) бібліотеки, у тому числі читального залу	+	+	
2) пунктів харчування	+	+	
3) актового чи концертного залу	+	+	
4) спортивного залу	+	+	
5) стадіону та/або спортивних майданчиків	+	+	
6) медичного пункту	+	+	
4. Забезпеченість здобувачів вищої освіти гуртожитком (мінімальний відсоток потреби)	70	93,9	+23,9
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	+	
Щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності			
1. Наявність опису освітньої програми	+	+	
2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	
3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	
4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	
5. Наявність програми практичної підготовки, робочих програм практик	+	+	
6. Забезпеченість студентів навчальними матеріалами з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	
7. Наявність методичних матеріалів для проведення атестації здобувачів	+	+	
Щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями	не менш як п'ять	10	+5

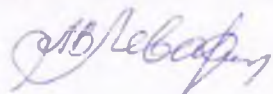
Голова експертної комісії



Л.В. Левандовський

нями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	найменувань		
2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	+	+	
3. Наявність офіційного веб-сайту закладу освіти, на якому розміщена основна інформація про його діяльність (структура, ліцензії та сертифікати про акредитацію, освітня/освітньо-наукова/видавнича/атестаційна (наукових кадрів) діяльність, навчальні та наукові структурні підрозділи та їх склад, перелік навчальних дисциплін, правила прийому, контактна інформація)	+	+	
4. Наявність електронного ресурсу закладу освіти, який містить навчально-методичні матеріали з навчальних дисциплін навчального плану, в тому числі в системі дистанційного навчання (мінімальний відсоток навчальних дисциплін)	60	80	+20
Відомості про дотримання Державних вимог до акредитації у Чернігівському національному технологічному університеті з підготовки магістрів (Відповідно до наказу МОН № 689) 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 (загальний цикл):			
2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	67,6	+17,6
2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:		Цикл не передбачений навчальним планом	Цикл не передбачений навчальним планом
2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90		
2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оці-	50		

Голова експертної комісії



Л.В. Левандовський

нки «5» і «4»), %			
2.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
2.3.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.3.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50	82,4	+32,4
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)	+	+	

Голова експертної комісії:

професор кафедри технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету,

доктор технічних наук, професор



Л.В. Левандовський

Член експертної комісії:

доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчо концентратів Харківського державного університету харчування та торгівлі,

кандидат технічних наук, доцент



Н.В. Гревцева

З експертними висновками ознайомлений:

Ректор Чернігівського національного технологічного університету

доктор економічних наук, професор




С.М. Шкарлет

Голова експертної комісії



Л.В. Левандовський