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

Відповідно до підпункту 20 пункту 2 розділу XV «Прикінцеві та перехідні положення» Закону України «Про вищу освіту» та пункту 4 Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах, затвердженого постановою 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 07 травня 2018 р. № 598-л експертна комісія у складі:

Голова комісії: Кравченко Михайло Федорович, завідувач кафедри технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету, доктор технічних наук, професор,

Член комісії: Шидакова-Каменюка Олена Гайдарівна, доцент кафедри технології хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчоконцентратів Харківського державного університету харчування та торгівлі, кандидат технічних наук, доцент

у період з 15 травня по 17 травня 2018 року розглянула подані матеріали та провела акредитаційну експертизу провадження освітньої діяльності у Чернігівському національному технологічному університеті, пов'язаної з підготовкою бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології за такими напрямами:

– достовірність інформації, поданої до Міністерства освіти і науки України навчальним закладом разом із заявою щодо акредитації освітньо-професійної 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 ознайомилась 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

23.03.2018 р. Форма власності – державна. Ректор – Шкарлет Сергій Миколайович, доктор економічних наук, професор, Заслужений діяч науки і техніки України.

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, наукову 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. Укріплення та розширення міжнародної мережі партнерства залишається одним з пріоритетних напрямків діяльності Чернігівського національного технологічного університету.

Загалом, станом на 2018 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.

Голова експертної комісії *М.Ф. Кравченко*

Проводяться заходи та презентації в рамках освітніх програм ЄС та інших міжнародних програм. Зокрема:

– продовжується 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 (BUSEEG-RU-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 ЕС Еразмус+ за напрямом КА1: 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». Студенти, аспіранти та НПП ЧНТУ (загалом 60 осіб) пройшли англомовні 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 напрямами "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 напрямами;

– продовжується 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.

Продовжується 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 підтримки

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» 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 спеціаліст», 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.

Голова експертної комісії *М.Ф. Кравченко*

Таблиця 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 спеціаліст (осіб)	1002
	– бакалавр (осіб)	3511
	– магістр (осіб)	1895
	– доктор філософії (осіб)	125
2.	Кількість студентів, разом:	8581
	у т. ч. за формами навчання:	
	– денна (осіб)	6316
	– заочна (осіб)	2265
3.	Кількість навчальних груп (одиниць)	453
4.	Кількість спеціальностей, за якими здійснюється підготовка фахівців (одиниць):	80
	у т. ч. за освітніми ступенями:	
	– молодшого бакалавра (одиниць)	14
	– бакалавра (одиниць)	29
	– магістра (одиниць)	24
	– доктора філософії (одиниць)	13
5.	Кількість кафедр (циклових предметних комісій), (одиниць):	36
	з них випускових (одиниць)	32
6.	Кількість факультетів (відділень), (одиниць):	8
7.	Загальні навчальні площі будівель (кв. м.)	83204
	з них:	
	– власні (кв.м)	83156,6
	– орендовані (кв.м)	47,4
8.	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 бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» 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.

Голова експертної комісії *М.Ф. Кравченко*

2. КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ З ПІДГОТОВКИ БАКАЛАВРІВ ЗА ОСВІТНЬО-ПРОФЕСІЙНОЮ ПРОГРАМОЮ «ХАРЧОВІ ТЕХНОЛОГІЇ ТА ІНЖЕНЕРІЯ»

В підготовці бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» спеціальності 181 Харчові технології приймають участь 22 висококваліфікованих науково-педагогічних працівників з 7-ми кафедр університету, серед них 4 доктора наук (18,2%) та 17 кандидатів наук (77,3%). Вчені звання і ступені мають 95,5% науково-педагогічного складу.

Спеціальності всіх викладачів відповідають дисциплінам навчального плану за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія».

Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують проведення лекцій з навчальних дисциплін плану підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою, що акредитується, та працюють за основним місцем роботи, становить 92,5% (перевищує значення нормативного показника на 42,5%) від кількості лекційних годин, з них 4 доктора наук, професора (Мелетьєв А.Є., Сиза О.І., Цибуля С.Д., Пилипенко О.І.), що становить 22,7% від кількості лекційних годин та перевищує значення нормативного показника на 12,7%. Відсоток науково-педагогічних працівників, які є визнаними професіоналами з досвідом практичної роботи за фахом і забезпечують проведення лекцій з навчальних дисциплін, що формують професійні компетентності, від визначеної навчальним планом кількості годин становить 93,7%.

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, становить 100%.

Випусковою кафедрою для фахівців першого (бакалаврського) рівня освітньої програми «Харчові технології та інженерія» спеціальності 181 Харчові технології є кафедра харчових технологій. На кафедрі працює 13 викладачів, із них на постійній основі – 12:

Мелетьєв А. Є. – завідувач кафедри, д.т.н., проф., тема дисертації: «Розробка і вдосконалення способів приготування пивного сусла» за спеціальністю 05.18.05 – Технологія продуктів бродіння, має свідоцтво про підвищення кваліфікації (12СПК № 614408, 2013 р.) в Українському державному інституті проектування підприємств харчової промисловості, м. Київ. Викладає дисципліни: Сучасні досягнення харчової науки/ Методи удосконалення якості харчових продуктів; Методологія досліджень харчової науки; Удосконалення оздоровчих властивостей харчових продуктів; Стандартизація, метрологія та сертифікація; Технології харчових виробництв (продукти бродіння).

Сиза О.І. – професор кафедри, д.т.н., тема дисертації: «Розробка наукових принципів створення інгібуючих синергічних композицій та модифікованих ними епоксидних покриттів для захисту сталей від корозії» за спеціальністю 05.17.14 – Хімічний опір матеріалів та захист від корозії, має довідку про проходження стажування (№ 04/1-05/23 від 20.03.2017р.) у Чернігівському національному педагогічному університеті

ім. Т.Г. Шевченка, свідоцтво про підвищення кваліфікації (12СПК 555393, 2013 р.) в Інституті післядипломної освіти Національного університету харчових технологій, м. Київ, міжнародний сертифікат про підвищення кваліфікації: Certificate № 2016-2/60 of Advanced Training University of Security Management in Kosice (April, 2016). Викладає дисципліни: Сучасні інструментальні методи та інформаційні технології в наукових дослідженнях; Фізико-хімічні процеси у харчових технологіях; Загальна та неорганічна хімія; Фізична та колоїдна хімія.

Цибуля С.Д. – доцент кафедри, д.т.н., тема дисертації: «Науково-методологічні засади підвищення рівня екологічної безпеки трубопровідного транспорту» за спеціальністю 05.17.14 – Екологічна безпека, захистив докторську дисертацію в Івано-Франківському національному технічному університеті нафти і газу (2016р.). Викладає дисципліни: Охорона праці в галузі та цивільний захист/ Безпека виробничих процесів у виробництві хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчо концентратів; Промислова екологія; Охорона праці в галузі; Матеріалознавство / Конструкційні матеріали.

Ганзенко В.В. – доцент кафедри, к.т.н., тема дисертації: «Розробка технології виробництва кормових продуктів з бобів сої» за спеціальністю 05.18.01 – Зберігання і технологія переробки зерна, виготовлення зернових і хлібопекарських виробів та комбікормів, має посвідчення про підвищення кваліфікації (7СДК №385387, 2014 р.) в Національному університеті харчових технологій, м. Київ. Викладає дисципліни: Комплексна переробка сировини у виробництві хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчо концентратів; Технології харчових виробництв (технологія молока та молочних продуктів).

Челябієва В.М. – доцент кафедри, к.т.н., кваліфікація згідно з документом про вищу освіту – учитель хімії і біології, тема дисертації: «Синергічні композиції з використанням поліметилен-імідазолінієвих солей для захисту металів від корозії» за спеціальністю 05.17.14 – Хімічний опір матеріалів та захист від корозії, має довідку про проходження стажування (№04/1-05/24, 2017 р.) у Чернігівському національному педагогічному університеті імені Т.Г. Шевченка на кафедрі професійної освіти та безпеки життєдіяльності та кафедрі хімії; посвідчення про підвищення кваліфікації (12СПК 555400, 2014 р.) в Національному університеті харчових технологій, м. Київ. Викладає дисципліни: Харчова хімія; Харчові та біологічно активні добавки / Хімія смаку, запаху та кольору; Аналітична хімія/ Методи дослідження сировини та матеріалів; Хімія.

Ігнатенков О.Л. – доцент кафедри, к.т.н., тема дисертації: «Дослідження закономірностей інтенсифікації масообміну в полі низькочастотних механічних коливань для систем тверде тіло-рідина в харчовій промисловості» за спеціальністю 05.18.12 – Процеси і апарати харчового виробництва, має звіт про стажування (Наказ №212 від 03.12.17 р.) у Науково-виробничому об'єднанні ПАТ «Хімтекстильмаш». Викладає дисципліни: Інноваційний інжиніринг хлібопекарських, кондитерських, макаронних та харчоконцентратних підприємств; Сучасне обладнання у виробництві хліба, кондитерських, макаронних виробів та харчоконцентратів; Процеси і апарати харчових виробництв/ Тепломасообмін в харчовій промисловості; Автоматизація виробничих процесів; Технологічне обладнання підприємств.

Голова експертної комісії *М.Ф. Кравченко*

Корольов О.О. – доцент кафедри, к.т.н., спеціальність згідно з документом про вищу освіту – технологія машинобудування, тема дисертації: «Розроблення інгібітора корозії маловуглецевих сталей на основі відходів жироолійного виробництва» за спеціальністю 05.17.14 – Хімічний опір матеріалів та захист від корозії, має довідку про проходження стажування (№ 04/1-05/25 від 20.03.2017р.) у Чернігівському національному педагогічному університеті ім. Т.Г. Шевченка, викладає дисципліни: Ремонт та відновлення обладнання галузі.

Денисова Н.М. – доцент кафедри, к.т.н., кваліфікація згідно з документом про вищу освіту – інженер з охорони праці, тема дисертації: «Зниження забрудненості повітря робочої зони при формуванні поліамідних ниток» за спеціальністю 05.26.01– Охорона праці, має посвідчення (№112-14-12, 2014 р.) про проходження навчання за програмою для викладачів з охорони праці вищих навчальних закладів у Державному підприємстві «Головний навчально-методичний центр Держгірпромнагляду України», академік Міжнародної академії безпеки життєдіяльності (диплом від 11.11.2016 р.). Викладає дисципліни: Охорона праці в галузі та цивільний захист; Охорона праці в галузі; Цивільний захист; Основи екології; Основи охорони праці.

Савченко О.М. – доцент кафедри, к.т.н., кваліфікація згідно з документом про вищу освіту – учитель хімії і біології, тема дисертації: «Розроблення інгібіторів корозії сталей на основі модифікованої гірчичної олії» за спеціальністю 05.17.14 – Хімічний опір матеріалів та захист від корозії, має довідку про проходження стажування (№04/1-05/22 від 20.03.2017р.) у Чернігівському національному педагогічному університеті ім. Т.Г. Шевченка, посвідчення (12СПК 555397, 2013р.) про підвищення кваліфікації у Інституті післядипломної освіти НУХТ, м. Київ. Викладає дисципліни: Біотехнологічні процеси у харчових технологіях; Біохімія; Органічна хімія; Технічна мікробіологія.

Буяльська Н.П. – доцент кафедри, к.т.н., кваліфікація згідно з документом про вищу освіту – учитель хімії, біології та екології, тема дисертації: «Розробка синергічних захисних композицій з використанням меркаптопохідних моно- і бігетероциклів для хімічної очистки теплоенергетичного обладнання» за спеціальністю 05.17.14 – Хімічний опір матеріалів та захист від корозії, має посвідчення (№112-14-6 від 21.03.2014 р.) про проходження стажування у Державному підприємстві «Головний навчально-методичний центр», виконавець проекту Темпус «Establishing Modern Master-level Studies in Industrial Ecology » (517346-TEMPUS-1-2011-1-SE-TEMPUS-JPCR) (2015 р.), довідку про стажування (від 18.01.2015 р.) у Центрально-Європейському університеті, м. Кошице, Словаччина. Викладає дисципліни: Основи фізіології і гігієни харчування; Безпека продовольчої сировини та продуктів харчування / Контроль якості та основи сенсорного аналізу харчових продуктів; Охорона навколишнього середовища / Екологія; Корозія металів та захист від корозії / Опір матеріалів.

Ребенок Є.В. – доцент кафедри, к.т.н., тема дисертації: «Розробка технології електрохімічної модифікації картопляного крохмалю» за спеціальністю 05.18.05 – Технологія цукристих речовин та продуктів бродіння, звіт про стажування (Наказ №324 від 03.12.15 р.) на ЧМП «ВИМАЛ», викладає дисципліни: Технологія харчоконцентратів; Технології полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості; Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення.

Голова експертної комісії *М.Ф. Кравченко*

Іваненко К.М. – доцент кафедри, к.т.н., кваліфікація згідно з документом про вищу освіту – обладнання легкої промисловості та побутового обслуговування, тема дисертації: «Науково-технічне забезпечення техногенної безпеки зварних конструкцій екологічно небезпечних виробництв» за спеціальністю 26.06.01 – Екологічна безпека, має посвідчення (№ 112-14-9, 2014 р.) про проходження стажування у Державному підприємстві «Головний навчально-методичний центр», довідку про стажування (від 03.02.2015 р.) на кафедрі загально-технічних дисциплін Чернігівського національного педагогічного університету ім. Т.Г. Шевченка. Викладає дисципліни: Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР / Основи автоматизованого проектування; Основи промислового будівництва та санітарної техніки / Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості.

Самохвалова О.В. – працює за сумісництвом, к.т.н., тема дисертації: «Разработка научнообоснованной технологии булочных изделий с использованием екзополисахарида ксантан» за спеціальністю 05.18.16 – Технологія продуктів харчування, проходила підвищення кваліфікації за програмою Празького інституту підвищення кваліфікації, м. Прага, Чехія, 2017 р. та стажування на підприємстві ТОВ «Хлібозавод «Ново-Баварський», м. Харків, 2013 р., викладає дисципліни: Основи кулінарної майстерності / Кулінарна етнологія; Технологія мінівиробництв / Технологія продукції ресторанного господарства; Технології харчових виробництв (хліб, хлібобулочні, макаронні та кондитерські вироби).

Питома вага викладачів кафедри, які мають вчені ступені і звання складає 100%, у тому числі: доктори наук, професори – 23,1 %, кандидати наук, доценти – 76,9%. Кваліфікація науково-педагогічного складу кафедри відповідає профілю освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» спеціальності 181 Харчові технології.

На кафедрі проводиться значна робота щодо подальшого розвитку наукової 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 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 Івано-Франківському 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 ресурсоощадних 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 2013-2018 р.р. науково-педагогічними працівниками кафедри опубліковано у виданнях, що входять до наукометричних баз данних Scopus та Web of Science 15 статей, у фахових наукових виданнях – 54 статті; 44 тез доповідей на міжнародних конференціях; отримано 5 патентів 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 2013-2018 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, Коваленко М.С. вийшла переможцем та отримує стипендію Фонду Віктора Пінчука. Коваленко М.С. навчалася в Польщі за програмою: "Польський Еразмус для України" з 1 березня 2015 до 29 лютого 2016 року.

Студент групи ХТ-141 Максименко А.О. отримав диплом І ступеня – посів перше місце у ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з хімії, яка відбулася в Національному університеті біоресурсів і природокористування України (2018 р). Студент групи ХТ-131 Буштрук І.П. та студент групи ХТ-141 Максименко А.О. брали участь у ІІ етапі Всеукраїнської студентської олімпіади з харчових технологій, яка відбулася у Харківському державному університету харчування та торгівлі (2017 р., 2018 р.) – отримали грамоту за І місце у номінації «Найкраще знання дисципліни «Методи контролю продукції у галузі» та грамоту за високу теоретичну підготовку. Студентка групи ХТ-141 Гаврик М.В. приймала участь у ІІ турі Всеукраїнського конкурсу наукових робіт студентів з «Харчових технологій» у Національному університеті харчових технологій (м. Київ) – отримала грамоту за новизну, оригінальність ідей та високі наукові теоретичні результати (2018 р.).

Висновок: за підсумками експертизи документів і матеріалів, поданих університетом, комісія констатує, що якісний склад викладачів, в цілому, забезпечує належний рівень підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» 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.

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.

Навчальним контентом, планами практичних та (або) лабораторних робіт, питаннями, задачами завданнями для поточного та підсумкового контролю, завданнями для комплексних контрольних робіт, методичними вказівками забезпечені всі дисципліни навчального плану.

Курсові роботи з дисциплін «Процеси і апарати харчових виробництв», «Технології харчових виробництв» та курсові проекти з дисциплін «Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі», «Технології харчових виробництв» забезпечені методичними вказівками та тематикою курсових робіт (проектів).

Випускна кваліфікаційна робота бакалавра за освітньо-професійною програмою «Харчові технології» спеціальності 181 Харчові технології забезпечена методичними розробками та тематикою випускних робіт.

Кожна навчальна дисципліна навчального плану має в наявності робочі програми та комплекс навчально-методичного забезпечення.

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

Забезпеченість всіх дисциплін навчального плану підготовки бакалаврів навчальними програмами практичних, лабораторних занять, контрольними завданнями і завданнями на самостійну роботу, методичними вказівками, тематикою випускних кваліфікаційних 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 бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» спеціальності 181 «Харчові технології» передбачає проходження студентами ознайомчої практики у другому семестрі тривалістю 2 тижні, технологічної практики у шостому семестрі тривалістю 4 тижні та переддипломної практики в восьмому семестрі тривалістю 2 тижні. Практики забезпечені програмами

проходження практики. Програми практик розроблені на основі наскрізної програми практики відповідно до затвердженої освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» із спеціальності 181 «Харчові технології»

Ознайомча та технологічна практики проводиться на підприємствах та установах, які є юридичними особами різних форм власності і типів господарювання. Під час переддипломної практики студенти збирають матеріали для написання випускної кваліфікаційної роботи бакалавра. Як бази практики можуть використовуватися виробничі підприємства, торговельні підприємства та організації, які застосовують передові форми і методи роботи, впроваджують прогресивні технології.. З базами практики укладаються двосторонні угоди на проведення практики між ними та Чернігівським національним технологічним університетом. Кафедрою харчових технологій для бакалаврів, що навчаються за освітньо-професійною програмою «Харчові технології», заключено угоди про проходження практик на підприємствах міста та області: ПАТ «Чернігівський хлібокомбінат» (угода № 255 від 6.05.2017 до 30.06.2018р.); ТОВ «Наша булочка» (угода № 117 від 06.03.2017 до 30.06.2018р.); ТОВ «ЯЛЬЯНС МАРКЕТ» (угода № 126 від 06.03.2017 до 30.06.2018р.); ПАТ «Чернігівський хлібокомбінат» (угода № 255 від 6.05.2017 до 30.06.2018р.); ПП «Приватна пекарня» (угода № 121 від 06.03.2017 до 30.06.2018р.); Товариство «Ашан Україна Гіпермаркет» (угода № 123 від 06.03.2017 до 30.06.2018р.); СП «Городнянське виробничо-торгівельне об'єднання» Городнянської РСС (угода № 128 від 06.03.2017 до 30.06.2018р.).

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

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

Університет в своєму розпорядженні має: навчально-лабораторні корпуси, 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-оздоровчі бази «Фортуна» та «Юність». На одну особу для фактичного контингенту студентів та заявленого обсягу з урахуванням навчання за змінами припадає 6,2 м^2, що перевищує нормативний показник на +3,8 м^2.

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.

Голова експертної комісії *М.Ф. Кравченко*

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, що дозволяє суттєво підвищити якість викладання матеріалу, проводити семінари, презентації, конференції. Мінімальний відсоток забезпеченості навчальних аудиторій мультимедійним обладнанням становить 40 %, що перевищує нормативний показник на 10%. На кафедрі обладнано кабінет курсового і дипломного проектування, де студентам надається інформаційна і консультаційна допомога з написання кваліфікаційних робіт.

Лабораторії оснащені обладнанням, приладами, стендами та забезпечені хімічними реактивами, нормативно-технічною документацією та іншими витратними матеріалами, необхідними для виконання лабораторних і практичних робіт з дисциплін у відповідності до навчального плану, зокрема:

– спеціалізовані лабораторії кафедри харчових технологій, корпус І – ауд. 424 (55,2 м^2); І – ауд. 425 (55,3 м^2); І – ауд. 429 (40 м^2), в яких викладаються дисципліни: Загальна та неорганічна хімія; Аналітична хімія / Методи дослідження сировини та матеріалів; Фізична та колоїдна хімія; Біохімія; Харчова хімія; Охорона навколишнього середовища/Екологія. Оснащення: терези аналітичні ВЛА-200-М – 5 од.; терези технічні ВЛКТ-500 – 4 од.; терези технічні MAGEMA – 1 од., рефрактометр УРФ-454 – 2 од.; мікроскоп МБС-9 – 4 од.; рН-метр 150МА – 3 од.; йономір ЕВ-74 –1 од.; фотоелектроколориметр КФК-2 – 3 од.; термостат ТЖ-003 – 2 од.; шафа сушильна ШС-1 – 4 од.; кріоскоп – 2 од.; електролізер – 4 од.; прилад для визначення електропровідності рідини – 4 од.; прилад для кондуктометричного титрування – 2 од.; центрифуги – 2 од.; магнітні перемішувачі – 2 од., мікроскопи монокулярні XSP-128M – 3 од.; терези ВТЦ-10 – 1 од., розсіювач РА-5М – 1од., муфельна шафа МП-2УМ – 1од., термометри; термометри Бекмана, електродвигуни з мішалками; набір хімічного посуду; секундоміри та ін.;

– спеціалізована лабораторія кафедри харчових технологій, корпус ІІІ – ауд. 307 (36 м^2); в якій викладаються дисципліни: Органічна хімія; Технології полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості. Обладнання: витяжні шафи – 5 од., стенди та обладнання, що забезпечує виконання лабораторних робіт: терези аналітичні ВЛА-200-М – 2 од; терези технічні ВЛКТ-500– 1 од; терези технічні MAGEMA – 1 од., рефрактометр УРФ-454 – 1 од.; мікроскоп МБС-9 – 2 од.; рН-метр 150МА – 1 од.; спектрофотометр СФ-46 – 1 од.; термостат ТЖ-003 – 2 од.; шафа сушильна ШС-1 – 2 од; магнітні перемішувачі; термометри; електродвигуни з мішалками; набір хімічного посуду; секундоміри та ін.;

– спеціалізована лабораторія кафедри харчових технологій, корпус І – ауд. 434 (36,3 м^2) для викладання дисциплін: Технічна мікробіологія; Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості / Основи промислового будівництва та санітарної техніки. Оснащення: мікроскопи монокулярні XSP-128M – 4 од., терези аналітичні ВЛА-200-М – 2 од., терези ВТЦ-10 – 2 од., розсіювач РА-5М – 1 од., муфельна шафа МП-2УМ – 1 од., термостат ТЖ-003 – 1 од.; витяжна шафа – 4 од.; набір хімічного посуду; реактиви, тощо.

– спеціалізована лабораторія кафедри харчових технологій, корпус І – ауд. 432 (42 м^2) для викладання дисциплін: Основи кулінарної майстерності / Кулінарна етнологія; Технологія мінівиробництв / Технологія продукції ресторанного господарства; Технології харчових виробництв. Оснащення: чотири електроплити кухонні Greta з духовими шафами, вісім столів із нержавіючої сталі для переробки і приготування їжі, дві витяжні установки для забезпечення необхідного обміну повітря, чотири мийки, шафа сушильна СЕШ-3 – 1 од.; рефрактометр лабораторний УРЛ-1 – 1 од.; терези аналітичні ВЛА-200-М – 5 од.; терези ВТЦ-10 – 2од.; центрифуга ЦЛМП-24 –1 од.; розсіювач РА-5М – 1 од.; вимірювач деформації клейковини ІДК-1М –1 од.; універ сальний йономір ЕВ-74 – 3 од.; колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2-УХЛ4.2 – 3 од.; прилад для визначення вологості ВЧ – 1 од.; муфельна шафа МП-2УМ –1 од.; вискозиметр Геплера –1 од; електросепаратор ЕСБ02 – 1 од.; реактиви, посуд;

– спеціалізовані лабораторії кафедри харчових технологій, корпус І – ауд. 430 (30 м^2); І – ауд. 428 (18 м^2) для викладання дисциплін: Основи фізіології і гігієни харчування; Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення; Харчові та біологічно активні добавки / Хімія смаку, запаху та кольору. Оснащення: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од.; спектрофотометр СФ-46 – 1 од.; нефелометр – 1 од; рефрактометр УРЛ – 1 од; фотоколориметр КФК-2 – 1 од.; потенціостат П-5848 – 1 од.; терези аналітичні ВЛА-200-М – 2 од.; терези технічні ВЛКТ-500 – 1 од.; терези технічні MAGEMA – 1 од.; мікроскоп МБС-9 – 1 од.; рН-метр 150МА – 1 од.; установки для титрування– 6 од; ексикатори з колбами – 5 од; комплекти хімічного посуду для проведення аналізу харчових продуктів та сировини; установки для проведення синтезу зі зворотними холодильниками, термометрами та електродвигунами з мішалками; термометри Бекмана; секундоміри та ін. Наочний матеріал (стенди/ плакати);

– спеціалізована лабораторія кафедри харчових технологій, корпус І – ауд. 419 (60 м^2) для викладання дисциплін: Основи охорони праці; Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі; Матеріалознавство / Конструкційні матеріали; Стандартизація, метрологія та сертифікація. Оснащення: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од.; наочний матеріал (стенди/ плакати) – 10 од; обладнання, що забезпечує виконання всього циклу лабораторних робіт: термометри ртутні та спиртові лабораторні ТЛ-2 – 5 од, ТТЖ-М – 4 од., СП-7– 4 од.; анемометри крильчаті та чашкові – 2 од.; гігрометр ВИТ-1 – 2 од.; психрометр Ассмана та Августа – 2 од.; барометр-анероід – 2 од. ; пиломір ПРИЗ-1 – 1 од.; газоаналізатор УГ-2 – 2 од., люксметри Ю-116 –3 од., шумомір ШУМ-1М30 – 1 од., джерело шуму ШУМ-3 – 1 од., джерело вібрації ШУМ-4 – 1 од., шумомір ВШВ-003 –1 од., набір захисних звукоізолюючих екранів – 6 од., стенд «Електробезпека 3-х фазних сетей» – 1 од., стенд «Випробування ізолюючих приладів» – 1 од., стенд «Вимірювання опору ізоляції» –1 од., стенд «Вимірювання опору тіла людини» – 1 од., стенд «Напруга дотику та кроку» – 1 од., стенд «Зняття статичного заряду» – 1 од., стенд «Пожежна автоматика» – 1 од., вогнегасники ВП-2 – 2 од., ВВП-4 – 3 од., ВУ-2 – 3 од.. дозиметри ДП-5В – 2 од., ДП-24 – 3 од., ДКС-90У – 2 од., «Сосна» – 2 од., «Анри» – 2 од., прилади ВПХР – 2 од., ПХР – 2 од.;

– спеціалізована лабораторія кафедри харчових технологій, корпус ІІІ – ауд. 310 (66 м^2) для викладання дисциплін: Безпека продовольчої сировини та продуктів харчу-

вання / Контроль якості та основи сенсорного аналізу харчових продуктів; Корозія металів та захист від корозії / Опір матеріалів. Обладнання: спектрофотометр AquaMate plus UV-Vis – 1 од.; піч двокамерна ПДП-18 – 1 од.; вольтамперометричний аналізатор TA-lab – 1 од.; портативний колориметр AQ4000 – 1 од.; газоаналізатор Dräger X-am 7000 – 1 од., терези аналітичні ВЛА-200-М –1од.; електролізер – 1 од.; мікроскоп МБС-9 – 1 од.; іономір ЕВ-74 – 1 од.; фотоелектроколориметр КФК-2-УХЛ 4.2 – 1 од.; магнітний перемішувач – 1 од; шафа сушильна СЕШ-3 – 1 од., потенціостатП5827М – 1 од., газоаналізатор ШИ10 –1од.; радіометр Стора-М – 1 од; вимірювач вмісту радіонуклідів РУГ – 1 од; нітратомір-іономір НМ – 1 од; вимірювач шуму та вібрацій ВШВ-003-М2 – 1од; універсальний повітрязабірник УВХ- 2а – 1 од; дозиметричний прилад Д-5Б – 1од; вимірювач швидкості корозії Р5035 – 1 од.; витяжна шафа –1 од.; набір хімічного посуду; термометри; реактиви тощо.;

– спеціалізовані лабораторії кафедри харчових технологій, корпус І – ауд. 419 (60 м^2) для викладання дисциплін: Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР / Основи автоматизованого проектування; Основи промислового будівництва та санітарної техніки / Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості. Оснащення: мультимедійний проектор – 1 од.; екран – 1 од.; Intel Pentium Dual Core/ 2 Gb RAM, 10 од.;

Для підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» спеціальності 181 Харчові технології кафедра харчових технологій використовує комп'ютерні класи корпус IV- ауд. 10 (48,6 м^2) та корпус IV – ауд. 63 (74,9 м^2), оснащені сучасними персональними комп'ютерами: Intel Pentium Dual Core 2 Gb RAM, 504 Mb RAM (10 од.) та Celeron 1.03GHz, 256 Mb RAM (12 од.), в яких студенти опановують дисципліни: Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР / Основи автоматизованого проектування; Основи промислового будівництва та санітарної техніки / Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості; Технології харчових виробництв; Технологія мінівиробництв; Інженерна та комп'ютерна графіка.

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 навчальним планом, становить 100%. Приміщення для занять студентів та науково-педагогічного персоналу повністю відповідають акредитаційним вимогам до підготовки фахівців освітнього ступеня «бакалавр» за освітньо-професійною програмою, що акредитується.

Голова експертної комісії *М.Ф. Кравченко*

93,9% потреби у гуртожитках забезпечують 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 з підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» спеціальності 181 Харчові технології відповідає Ліцензійним умовам надання освітніх послуг у сфері вищої освіти, Державним вимогам до акредитації і 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 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 Знань 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 системи (OJS — Open Journal Systems); ResearchBib (міжнародна мультидисциплінарна база даних наукових журналів); WorldCat; РІНЦ; 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 «бакалавр», які навчаються за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія», в цілому забезпечені підручниками та навчальними посібниками.

Фактична забезпеченість підручниками та навчальними посібниками фахових дисциплін відповідно до навчального плану:

– Технології харчових виробництв – на одного студента припадає 6 од.;
– Стандартизація, метрологія та сертифікація – на одного студента 3 од.;
– Автоматизація виробничих процесів – на одного студента 4 од.;
– Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення – на одного студента 5 од.;
– Харчова хімія – на одного студента припадає 3 од.;
– Основи охорони праці – на одного студента припадає 30 од.;
– Технології полісахаридів та їх застосування у харчовій промисловості – на одного студента 2 од.;
– Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі – на одного студента 20 од.;
– Корозія металів та захист від корозії – на одного студента 5 од.;
– Опір матеріалів – на одного студента припадає 28 од.;
– Процеси і апарати харчових виробництв – на одного студента 28 од.;
– Тепломасообмін в харчовій промисловості – на одного студента 2 од.;
– Охорона навколишнього середовища – на одного студента 2 од.;
– Екологія –на одного студента 23 од.;
– Безпека продовольчої сировини та продуктів харчування – на одного студента 3 од.;
– Контроль якості та основи сенсорного аналізу харчових продуктів – на одного студента 6 од.;
– Проектування підприємств харчової промисловості з основами САПР – на одного студента 1 од.;
– Основи автоматизованого проектування – на одного студента 1 од.;
– Основи промислового будівництва та санітарної техніки – на одного студента 2 од.;
– Санітарія і гігієна підприємств харчової промисловості – на одного студента 3 од.;
– Товарознавство та захист прав споживачів – на одного студента припадає 6 од.;
– Товарознавство та пакування харчових продуктів в галузі. Сертифікація продукції – на одного студента 4 од.;
– Харчові та біологічно активні добавки – на одного студента 3 од.;
– Хімія смаку, запаху та кольору – на одного студента 1 од.;

– Основи кулінарної майстерності – на одного студента 3 од.;

– Кулінарна етнологія – на одного студента 1 од.;

– Основи менеджменту і маркетингу. Основи підприємництва та організація виробництва – на одного студента 8 од.;

– Менеджмент підприємств галузі з основами підприємництва – на одного студента 17 од.;

– Технологія міні виробництв – на одного студента 4 од.;

– Технологія продукції ресторанного господарства – на одного студента 2 од.;

– Матеріалознавство – на одного студента 3 од.;

– Конструкційні матеріали – на одного студента 3 од.

Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді становить 9 найменувань: Ukrainian food journal, Молокопереробка, Хімічна промисловість України, Стандартизація, сертифікація, якість, Харчова промисловість, Food UA/Продукты Украины, Мясной бизнес, Хлебный и кондитерский бізнес, Пищевые технологи и оборудование. Перевищення показника нормативу на 5 од.

Висновок: експертна комісія констатує, що рівень інформаційного забезпечення підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» 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 БАКАЛАВРІВ

6.1 Формування контингенту студентів

Контингент студентів освітнього ступеня «бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» спеціальності 181 Харчові технології становлять випускники шкіл та коледжів міста і області. Ліцензований обсяг підготовки бакалаврів за спеціальністю 181 Харчові технології становить 60 осіб.

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 ЄДЕБО станом на 15.05.2018 р. наведені в таблиці 2.

Таблиця 2

Контингент студентів освітнього ступеня «бакалавр»
за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія»
спеціальності 181 Харчові технології
денної/заочної форми навчання на 2017/2018 н. р.
Чернігівського національного технологічного університету
за даними ЄДЕБО станом на 15.05.2018 р.

Форма навчання	Курси			
	1*	2*	3**	4**
Денна	23	17	7	7
Заочна	0	0	0	0

* здобувачі вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні з нормативним терміном підготовки (4-річна програма).

** здобувачі вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за скороченим терміном підготовки (2-річна програма).

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 майбутніми випускниками шкіл; агітація в технікумах та коледжах; 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; 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.

6.2 Якість підготовки фахівців

Для аналізу якості знань студентів, які навчаються за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія», 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%, пока-

зник якості (ПЯ) – 66,7%, АУ з циклу дисциплін професійної підготовки становила 100%, ПЯ – 66,7%.

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 склала 100% (розбіжності немає), ПЯ – 66,7% (розбіжності немає), АУ з циклу дисциплін професійної підготовки склала 100% (розбіжності немає), ПЯ – 61,1% (розбіжність -5,6).

Згідно з навчальним планом підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» на кафедрі харчових технологій передбачено виконання курсових проектів з дисциплін «Технології харчових виробництв» у 7 семестрі та «Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі» у 6 семестрі, а також курсових робіт з дисциплін «Технології харчових виробництв» у 5 семестрі і «Процеси і апарати харчових виробництв» у 4 семестрі.

Тематика курсових робіт та проектів відповідає вимогам підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» спеціальності 181 Харчові технології. У процесі експертної перевірки було розглянуто 20% курсових робіт та проектів. Оцінки, виставлені викладачами кафедри, є обґрунтованими і відповідають змісту курсових робіт та проектів.

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 випускової кваліфікаційної роботи бакалавра за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» спеціальності 181 Харові технології, наявні в електронному та паперовому варіанті.

Теми бакалаврських 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 бакалаврських 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 бакалаврських кваліфікаційних робіт є викладачі кафедри харчових технологій із вченими званнями та науковими ступенями. Головами ЕК є висококваліфіковані фахівці з сучасних підприємств міста. Переважна більшість рецензентів – провідні спеціалісти відповідної галузі. Зовнішні рецензії надаються провідними фахівцями виробничих підприємств.

Голова експертної комісії *М.Ф. Кравченко*

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 бакалаврів за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» 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 бакалавр, які навчаються
за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» 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																	
Фахова українська мова та основи ділової комунікації	ХТт -161	6	-	4	2	-	100	66,7	6	-	4	2	-	100	66,7	-	-
Всього за циклом		**6**	**-**	**4**	**2**	**-**	**100**	**66,7**	**6**	**-**	**4**	**2**	**-**	**100**	**66,7**	**-**	**-**
Цикл дисциплін професійної підготовки																	
Технологічне обладнання підприємств галузі, теплохладотехніка галузі	ХТт -161	6	2	2	2	-	100	66,7	6	1	3	2	-	100	66,7	-	-
Харчова хімія	ХТт -161	6	1	4	1	-	100	83,3	6	1	3	2	-	100	66,7	-	-16,6
Основи виробництва продуктів оздоровчого призначення	ХТт -161	6	-	3	3	-	100	50,0	6	-	3	3	-	100	50,0	-	-
Всього за циклом		**18**	**3**	**9**	**6**	**-**	**100**	**66,7**	**18**	**2**	**9**	**7**	**-**	**100**	**61,1**	**-**	**-5,6**
Всього		**24**	**3**	**13**	**8**	**-**	**100**	**66,7**	**24**	**2**	**13**	**9**	**-**	**100**	**62,5**	**-**	**-4,2**

* здобувачі вищої освіти на першому (бакалаврському) рівні за скороченим терміном підготовки (2-річна програма).

Член експертної комісії О.Г. Шидакова-Каменюка
Голова експертної комісії М.Ф. Кравченко
З результатами виконання ККР ознайомлений, ректор ЧНТУ С.М. Шкарлет

Голова експертної комісії *М.Ф. Кравченко*

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

Експертна комісія, сформована згідно з наказом Міністерства освіти і науки України № 890-л від 06.05.2015 р. у складі:

голови експертної комісії Кишенько Ірини Іванівни, доктора технічних наук, професора, професора кафедри технології м'яса і м'ясних продуктів Національного університету харчових технологій;

експерта Ткаченко Любові Володимирівни, кандидата технічних наук, доцента, доцента кафедри технології і організації ресторанного господарства Київського національного торговельно-економічного університету

працювала у Чернігівському національному технологічному університеті.

За результатами проведеної експертизи в загальних позитивних висновках експертної комісії були відмічені такі зауваження:

1. Продовжити роботу з підготовки посібників, підручників, монографій і науково-методичної літератури.

2. Продовжити роботу по розширенню зв'язків з бізнес-структурами щодо заключення договорів на виконання госпрозрахункових тем та міжнародне співробітництво з науково-дослідної роботи за програмами ЄС.

3. Продовжити роботу по вдосконаленню навчально-методичного забезпечення з використанням інноваційних технологій.

4. Продовжити роботу щодо оновлення матеріально-технічної бази спеціальності у відповідності до сучасного освітнього рівня.

Відповідно до першого пункту співробітниками кафедри «Харчових технологій, хімії та безпеки життєдіяльності» видано навчальні посібники: «Безпека праці та промислова санітарія. Курс охорони праці для студентів інженерно-економічного напряму підготовки» (автори Ткачук К.Н., Гуменюк О.Л., Челябієва В.М. та інш.); «Аналітична хімія», ISBN 978-966-2188-58-5 (автори Челябієва В.М., Сиза О.І., Гуменюк О.Л.).

Розроблено і видано науково-методичну літературу:

1. Савченко О.М., Сиза О.І. Загальна та неорганічна хімія. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів напряму підготовки 6.051701 Харчові технології та інженерія. – Чернігів: ЧДТУ, 2016.

2. Челябієва В.М., Гуменюк О.Л., Буяльська Н.П. Аналітична хімія. Конспект лекцій для студентів Харчові технології та інженерія. – Чернігів: ЧДТУ, 2015.

3. Челябієва В.М. «Аналітична хімія»: навчальний посібник // Челябієва В.М., Сиза О.І., Гуменюк О.Л.– Чернігів: Черніг. нац. технол. ун-т. – 2015.– 199 с.

4. Сиза О.І., Савченко О.М. Текст лекцій, лабораторні та розрахункові роботи з фізичної хімії для студентів заочної форми навчання.– Чернігів: ЧДТУ, 2017.

5. Корольов О.О. Науково-дослідницька робота: метод. вказівки з виконання лабораторних робіт для студ. усіх форм навч. спец. 6.051701 „Харчові технології та інженерія". – Чернігів: ЧДТУ, 2016.

Голова експертної комісії *М.Ф. Кравченко*

6. Костенко І.А., Сиза О.І., Савченко О.М. «Захист довкілля від забруднень». Методичні рекомендації для самостійної роботи студентів над розрахунково-графічною роботою з дисципліни «Охорона навколишнього середовища».– Чернігів: ЧДТУ, 2017.

7. Савченко О.М., Сиза О.І. Біохімія. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів напряму підготовки 6.051701 – Харчові технології та інженерія. – Чернігів: ЧДТУ, 2016. – 112 с.

8. «Загальна та неорганічна хімія» методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів напряму підготовки 6.051701 – Харчові технології та інженерія / Укл.: Савченко О.М., Сиза О.І., Ребенок Є.В. – Чернігів: ЧДТУ, 2016. – 104 с.

9. Основи кулінарної майстерності: метод. вказ. до викон. лаб. робіт для студ. напр. підг. 6.051701- Харчові технології та інженерія / Укл. Сиза О.І – Чернігів: ЧНТУ, 2014. – 28 с.

10. Програма і методичні вказівки з технологічної практики на хлібокомбінатах / Укл. Ксенюк М.П., Сиза О.І, Ігнатенков П.Л. – Чернігів: ЧНТУ, 2014. – 20 с.

11. Загальні технології харчової промисловості. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів напряму підготовки 6.051701 – Харчові технології та інженерія. Частина 1,2. / Укл.: Є.В. Ребенок, О.І. Сиза/ – Чернігів: ЧНТУ, 2014. – 109 с.

12. Загальні технології харчової промисловості. Розділ: Аналіз сировини та продукції молокопереробної галузі. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів напряму підготовки 6.051701 Харчові технології та інженерія / Укл.: О.І. Сиза, О.М. Савченко, Є.В. Ребенок – Чернігів: ЧНТУ, 2015. – 120 с.

13. Експертиза харчових продуктів. Методичні вказівки до виконання лабораторних робіт для студентів галузі знань – 18 "Виробництво та технології", спеціальність – 181 "Харчові технології" / Укл.: В.М. Челябієва, О.І. Сиза, О.М. Савченко. – Чернігів: ЧНТУ, 2017 – 54 с.

14. Біохімія. Методичні вказівки до виконання лабораторних робот для студентів спеціальності 227 Фізична реабілітація / Укл. О.М. Савченко, В.М. Челябієва, О.І. Сиза. – Чернігів, ЧНТУ, 2016. – 87 с.

15. Охорона навколишнього середовища. Методичні вказівки до виконання лабораторних робот для студентів напряму підготовки 6.051701 – Харчові технології та інженерія / Укл. О.М. Савченко, О.І. Сиза, В.М. Челябієва. – Чернігів, ЧНТУ, 2016. – 101 с.

Відповідно до другого пункту співробітники кафедри приймають участь у виконанні міжнародного екологічного проекту «Tempus Project IEMAST: Establishing Modern Master-level Studies in Industrial Ecology» (№ 2011-2537, № проекта 517346, 2011-2015 р.р.)

Відповідно до третього пункту продовжується робота щодо вдосконалення навчально-методичного забезпечення. Аудиторні заняття проводяться із застосуванням інноваційних технологій, застосовуються мультимедійні проектори Beng. При викладанні дисциплін професійної та практичної підготовки, а також при ви-

конанні курсових та дипломних проектів використовується програмне комп'ютерне забезпечення розрахунків витрат сировини та виходу готової продукції. При виконанні графічної частини проектів використовуються сучасні прикладні пакети систем автоматичного проектування САПР («Компас», «Solid»).

Технічна бібліотека університету суттєво поповнена підручниками з дисциплін циклу професійної підготовки. Деякі з них:

1. Товажнянський Л.Л., Бухкало С.І. та ін. Загальна технологія харчових виробництв у прикладах і задачах: підручник.– К.: Центр навчальної літератури, 2005, 2011 – 4 шт.

2. А.М. Крайнюк. Методи контролю якості харчової продукції. – Університетська книга, Суми, 2013 – 1 шт.

3. Туркот Т.І. Педагогіка вищої школи: навч. посібник: рекомендовано МОН України. К.: Кондор, 2011. – 5 шт.

4. М.М. Більченко. Лабораторний практикум з аналітичної хімії. Кількісний аналіз: навч. посібник. – Суми : Університетська книга, 2012 – 2 шт.

5. Л. В. Левандовський, В. Г. Дрюк, О. І. Семенова, інш. Біологічна хімія : підручник. МОН України.– К.: НУХТ, 2012. – 5 шт.

6. Л. Ф. Павлоцька, Н. В. Дуденко, Є. Я. Левітін, інш. Біологічна хімія :.– Суми: Університетська книга, 2011. – 5 шт.

7. А.Д. Гладка, В.П. Головінов. Автоматизація виробничих процесів.– Донецьк: ДонНУЕТ, 2012. – 3 шт.

8. Л.В. Дуленко, Ю.А. Горяйнова, А.В. Полякова, інш. Харчова хімія.– К.: Кондор, 2012 , 2013. – 6 шт.

9. М.М. Козяр, Я.І. Бедрій, О.В. Станіславчук. Основи охорони праці, безпеки життєдіяльності та цивільного захисту.– К.: Кондор, 2011. – 1 шт.

10. Р.М. Івах, Я.І. Бедрій, Б.О. Білінський, М.М. Козяр. Основи охорони праці. – К.: Кондор, 2012 – 1 шт.

11. М.М. Калакурі, Л.Ф. Романенко. Загальні технології харчових виробництв. – К.: «Університет,Україна», 2010. – 2 шт.

12. Скарбовійчук О.М., Кочубей-Литвиненко О.В., Чернюшок О.А., Федоров В.Г. Хімічний склад і фізичні характеристики молочних продуктів.– К.: НУХТ, 2012. – 2 шт.

13. Поліщук Г.Є., Грек О.В., Скорченко Т.А. та інш. Технологічні розрахунки в молочній промисловості. – К.: НУХТ, 2013. – 2 шт.

14. О.І. Черевко, В.М. Михайлов, Л.В. Кіптела та інш. Процеси і апарати харчових виробництв. Лабораторний практикум. – Харків : Світ Книг, 2013. – 3 шт.

15. М.О. Дорохіна, Т.В. Капліна. Технологія продукції харчування у таблицях і схемах.– К.: Кондор, 2011. – 2 шт.

16. О.О. Мислюк. Основи хімічної екології. – К. : Кондор, 2012. – 1 шт.

17. О.О. Мислюк. Практикум з хімічної екології.– Кондор, 2012. – 1 шт.

18. Ю.Ю. Жигуц, В.Ф. Лазар. Інженерна екологія.– К.: Кондор, 2012. – 3 шт.

19. В.Ю. Кондович. Соціологія (схеми, таблиці, слайди). – Чернігів: ЧДІПСТП, 2011, 2012. – 20 шт.

Голова експертної комісії *М.Ф. Кравченко*

20. В.М. Позняковский Гигиенические основы питания, безопасность и экспертиза пищевых продуктов. – Новосибирск: Сибирское университетское изд-во, 2012.– 2 шт.

21. П.В. Кривенко. Будівельне матеріалознавство. – К.: Ліра-К, 2012 – 5 шт.

22. Г.І. Голодюк, І.О. Дудла, І.В. Соломаха. Товарознавство. Чернігів: ЧДТУ, 2011. – 8 шт.

Відповідно до четвертого пункту – продовжується робота з поповнення матеріально-технічного забезпечення кафедри. Створено дві нові лабораторії, які повністю оснащено необхідним обладнанням. Придбано: чотири електроплити кухонні Greta з духовими шафами, вісім столів із нержавіючої сталі для переробки і приготування їжі, дві витяжні установки для забезпечення необхідного обміну повітря, чотири мийки, шафу сушильну СЕШ-3, мікроскопи монокулярні XSP-128M (3 шт.), рефрактометр лабораторний УРЛ-1, центрифуга ЦЛМП-24, терези аналітичні ВЛА-200-М, терези ВТЦ-10, розсіювач РА-5М, вимірювач деформації клейковини ІДК-1М, універсальний іономір ЕВ-74, колориметр фотоелектричний концентраційний КФК-2-УХЛ4.2, прибор для визначення вологості ВЧ, муфельна шафа МП-2УМ, реактиви, лабораторний посуд тощо.

Чернігівський національний технологічний університет здійснює підготовку фахівців освітнього ступеня «бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» спеціальності 181 Харчові технології галузі знань 18 Виробництво та технології згідно ліцензії від 23.03.2018 р.

Наразі Чернігівський національний технологічний університет проходить первинну акредитацію освітньо-професійної програми «Харчові технології та інженерія» за спеціальністю 181 Харчові технології.

Зауважень (приписів) контролюючих державних органів, а також претензій юридичних і фізичних осіб щодо освітньої діяльності університету за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» за період підготовки фахівців (2016-2018 рр.) не було.

Висновок: експертною комісією відмічено, що всі попередні зауваження експертів враховано і завдання, передбачені заходами, виконано. 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 «бакалавр» за освітньо-професійною програмою «Харчові технології та інженерія» спеціальності 181 «Харчові технології» не виявлено.

8 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 та інженерія» спеціальності 181 Харчові технології з підготовки фахівців освітнього ступеня «бакалавр» у Чернігівському національному технологічному університеті та умови її

Голова експертної комісії *М.Ф. Кравченко*

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 та інженерія» з підготовки фахівців освітнього ступеня «бакалавр» спеціальності 181 «Харчові технології» галузі знань 18 «Виробництво та технології» у Чернігівському національному технологічному університеті.

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

– викладачам випускової кафедри підвищити кількість стажувань на провідних підприємствах галузі;

– розглянути можливість покращення матеріальної бази лабораторій кафедри харчових технологій за рахунок їх доукомплектування сучасними приладами та обладнанням;

– доцільно приділити більшу увагу формуванню контингенту студентів, посилюючи профорієнтаційну роботу в загальноосвітніх закладах, щодо забезпечення ліцензійного обсягу;

– посилити роботу щодо патентування наукових розробок співробітників випускової кафедри.

Голова експертної комісії:
завідувач кафедри технології і організації
ресторанного господарства
Київського національного
торговельно-економічного університету,
доктор технічних наук, професор М.Ф. Кравченко

Член експертної комісії:
доцент кафедри технології хліба, кондитерських,
макаронних виробів і харчоконцентратів
Харківського державного університету
харчування та торгівлі,
кандидат технічних наук, доцент О.Г. Шидакова-Каменюка

З експертними висновками ознайомлений:
Ректор Чернігівського національного
технологічного університету,
доктор економічних наук, професор С.М. Шкарлет

Голова експертної комісії *М.Ф. Кравченко*

Зведені відомості про дотримання
Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності
в Чернігівському національному технологічному університеті
з підготовки бакалаврів за освітньо-професійною програмою
«Харчові технології та інженерія»
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	92,5	+42,5
2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора	10	22,7	+12,7
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	–		
2) практичної роботи за фахом	10	93,7	+83,7
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			

Голова експертної комісії *М.Ф. Кравченко*

спеціальності:			
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	+	+	

Голова експертної комісії *М.Ф. Кравченко*

Щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як чотири найменування	9	+5
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 бакалаврів (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	66,7	+16,7
2.2. Рівень знань студентів з природничо-		Цикл не	Цикл не

Голова експертної комісії *М.Ф. Кравченко*

наукової (фундаментальної) підготовки:		передбачений навчальним планом	передбачений навчальним планом
2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90		
2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки «5» і «4»), %	50		
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	61,1	+11,1
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:
завідувач кафедри технології і організації
ресторанного господарства
Київського національного
торговельно-економічного університету,
доктор технічних наук, професор М.Ф. Кравченко

Член експертної комісії:
доцент кафедри технології хліба, кондитерських,
макаронних виробів і харчоконцентратів
Харківського державного університету
харчування та торгівлі,
кандидат технічних наук, доцент О.Г. Шидакова-Каменюка

З експертними висновками ознайомлений:
Ректор Чернігівського національного
технологічного університету,
доктор економічних наук, професор С.М. Шкарлет

Голова експертної комісії *М.Ф. Кравченко*