

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
ДЕРЖАВНИЙ ЗАКЛАД «ЛУГАНСЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ  
УНІВЕРСИТЕТ ІМЕНІ ТАРАСА ШЕВЧЕНКА»**

**ВИСНОВОК  
ЕКСПЕРТНОЇ КОМІСІЇ ПРО ПІДСУМКИ  
АКРЕДИТАЦІЙНОЇ ЕКСПЕРТИЗИ**

**Галузь знань 0101 Педагогічна освіта**

**Напрямок підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології»**

**Ступінь «бакалавр»**

**СТАРОБІЛЬСЬК – 2016**

## ЕКСПЕРТНІ ВИСНОВКИ

**акредитаційної експертизи напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» галузі 0101 «Педагогічна освіта» за ступенем вищої освіти «бакалавр» в Державному закладі «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»**

<b>Навчальний заклад:</b>	<b>Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»</b>
<b>Галузь знань</b>	<b>0101 «Педагогічна освіта»</b>
<b>Напрямок підготовки</b>	<b>6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології»</b>

На підставі Постанови Кабінету Міністрів України від 9 серпня 2001 року №978 «Про затвердження Положення про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах» (зі змінами та доповненнями, внесеними Постановами Кабінету Міністрів України №1124 від 31 жовтня 2011 року, №801 від 15 серпня 2012 року, №692 від 18 вересня 2013 року, №507 від 27 травня 2014 року), згідно з Державними вимогами до акредитації напряму підготовки, спеціальності та вищого навчального закладу, затвердженими наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 13.06.2012 р. №698, зареєстрованими в Міністерстві юстиції України 04.07.2012 р. за №1108/21420; Ліцензійними умовами надання освітніх послуг у сфері вищої освіти, затвердженими наказом Міністерства освіти і науки України від 24 грудня 2003 року №847, зареєстрованими у Міністерстві юстиції України 19 січня 2004 року за №75/8674 (у редакції наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 29 листопада 2011 року №1377), Положенням про експертну комісію та порядок проведення акредитаційної експертизи, затвердженим наказом Міністерства освіти і науки України № 16 від 14.01.2002 р. та наказу Міністерства освіти і науки України від 30.05.2016 р. №11146л «Про проведення акредитаційної експертизи», акредитаційну експертизу здійснювала з 6 червня 2016 р. по 8 червня 2016 р. комісія у складі:

- голова експертної комісії Ткачук Станіслав Іванович, професор кафедри професійної освіти та технологій за профілями, декан факультету професійної та технологічної освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини, доктор педагогічних наук, професор;
- експерт Рябчиков Микола Львович, завідувач кафедри технологій і дизайну Української інженерно-педагогічної академії, доктор технічних наук, професор.

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

Розглянувши подану навчальним закладом акредитаційну справу та на основі експертизи із зазначеного напрямку підготовки безпосередньо в навчальному закладі, комісія констатує:

Інформація, подана до Акредитаційної комісії Міністерства освіти і науки України Державним закладом «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» у зв'язку з акредитацією напрямку підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» за ступенем вищої освіти «бакалавр» є достовірною.

### **1. Загальна характеристика Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» і напрямку підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології»**

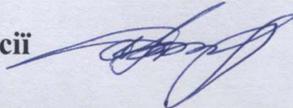
ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» – один з старіших вищий навчальний заклад на сході України, який було створено в 1921 році на базі педагогічних курсів. З 1939 року йому присвоєно ім'я Т.Г. Шевченка. За десятиліття своєї історії інститут динамічно розвивався, збільшуючи кількість спеціальностей і профілів підготовки, реалізуючи завдання ступеневої підготовки фахівців. У 1997 році згідно з Постановою Кабінету Міністрів України від 29 травня 1997 року № 586 до складу інституту ввійшли Стахановський і Лисичанський педагогічні коледжі.

Постановою Кабінету Міністрів України від 21 вересня 1998 року № 1481 та наказом МОН від 01.10.1998 р. № 349 прийнято рішення про створення на базі навчального комплексу інституту Луганського державного педагогічного університету імені Тараса Шевченка, затверджено Концепцію розвитку навчального закладу на 5 років. Згідно з Концепцією у структурі університету відкрито Інститут культури і мистецтв (2000 р.), Інститут економіки та бізнесу (2001 р.), Інститут післядипломної освіти (2001 р.), Інститут фізичного виховання і спорту (2002 р.).

Указом Президента України від 11 вересня 2003 року № 1012/2003 Луганському державному педагогічному університету імені Тараса Шевченка надано статус національного, про що оголошено наказом Міністерства освіти і науки України від 30 вересня 2003 року № 666. У 2008 р. Луганський національний педагогічний університет імені Тараса Шевченка перейменовано у Луганський національний університет імені Тараса Шевченка (наказ Міністерства освіти і науки України № 364 від 25.04.2008 р.).

У зв'язку з воєнно-політичною ситуацією, що склалася на Сході України у 2014 році, університет було евакуйовано та відповідно до наказу МОН України від 3.10.14 р. № 1128 ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» було переведено на нову юридичну адресу (92703, Луганська обл., м. Старобільськ, пл. Гоголя, 1) та його окремі інститути й факультети розташовано на базі Відокремлених підрозділів «Старобільський факультет Луганського національного університету імені Тараса Шевченка», «Професійний ліцей Луганського національного університету імені Тараса Шевченка», «Лисичанський педагогічний коледж Луганського національного

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

університету імені Тараса Шевченка», «Рубіжанський політехнічний коледж ім. О. Є. Порай-Кошиці Луганського національного університету імені Тараса Шевченка», що знаходяться на балансі університету. Крім того, Інститут фізичного виховання і спорту було розміщено на орендованих площах Кременського професійного ліцею.

Експертна комісія відмічає, що вихідні концептуальні положення щодо змісту й організації освітньої діяльності ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» ґрунтуються на основних засадах Конституції України, Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», Положень Болонського процесу, «Положенням про організацію освітнього процесу в Луганському національному університеті імені Тараса Шевченка» від 28.08.2015 року та інших нормативних документів.

На сьогодні Луганський національний університет імені Тараса Шевченка – вищий навчальний заклад, акредитований за IV рівнем. Це багатопрофільний науково-виробничий комплекс, у складі якого 8 інститутів, 4 факультети, 49 кафедр, 6 коледжів, 3 професійні ліцеї та ін.

Ректор університету – Савченко Сергій Вікторович, доктор педагогічних наук, професор. У 2005 році захистив докторську дисертацію на тему «Науково-теоретичні засади соціалізації студентської молоді в позанавчальній діяльності в умовах регіонального освітнього простору». Вчене звання професора кафедри педагогіки присвоєно у грудні 2005 року (диплом 02 ПР 003892 від 15 грудня 2005 року).

Савченко С. В. керує підготовкою аспірантів і докторантів за спеціальностями «Теорія і методика професійної освіти», «Загальна педагогіка та історія педагогіки», має понад 160 наукових праць.

Савченко С.В. є головою спеціалізованої вченої Ради по захисту докторських дисертацій ДЗ «Луганського національного університету імені Тараса Шевченка». Ректор удостоєний Почесного звання «Заслужений працівник освіти України», нагороджений Почесною грамотою Верховної Ради України.

Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» – вищий навчальний заклад, заснований на державній формі власності і підпорядкований Міністерству освіти і науки України, має свідоцтво про державну реєстрацію серії А01 №226837 від 06.05.2008 р., довідку про включення до Єдиного державного реєстру підприємств та організацій серії АА №717715 від 27.11.2015 р., видану Головним управлінням статистики в Луганській області. Луганський національний університет імені Тараса Шевченка є навчальним закладом IV рівня акредитації (Сертифікат про акредитацію серія РД-IV № 1375024 від 20.05.2015р.), розташований за адресою: 92703, Луганська обл., м. Старобільськ, пл. Гоголя, 1. Юридична підстави для здійснення освітньої діяльності - ліцензія Міністерства освіти і науки України серії АЕ № 636849, видана від 19.06.2015 р.

Підготовка фахівців здійснюється за ступенями вищої освіти «бакалавр», «спеціаліст», «магістр» за денною та заочною формами навчання. Експертна комісія перевірила оригінали і констатує наявність в університеті таких

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

документів: Статут ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», Витяг з Єдиного державного реєстру юридичних осіб та фізичних осіб-підприємців, Ліцензія на надання освітніх послуг, Сертифікат про акредитацію ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», документи, що засвідчують громадянство та рівень освіти керівника університету, свідоцтва про право власності на будівлі та споруди, документи про відповідність приміщень навчального закладу та його матеріально-технічної бази санітарним нормам і вимогам правил пожежної безпеки.

Станом на 04.2016 р. в ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» навчається 13130 студента (у т.ч. 6484 осіб – за денною формою навчання, 4723 осіб – за заочною, з яких 952 іноземних громадян). Серед випускників університету – відомі науковці, заслужені вчителі та економісти України, переможці всеукраїнських фахових конкурсів, українські письменники, призери олімпійських ігор та чемпіонатів Європи, народні депутати України.

Навчально-виховний процес забезпечують 8 інститутів, 4 факультети, 49 кафедр, 6 коледжів, 3 професійні ліцеї, у складі яких працює 662 викладачів, 60 докторів наук, 302 кандидати наук, 56 професори та 289 доцентів.

Підготовка фахівців заявленого напрямку підготовки проводиться в Інституті торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму згідно з ліцензією серії АЕ № 636849 від 19.06.2015 року. На сьогоднішній день Інститут торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму – це структурний підрозділ ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка», що складається з чотирьох кафедр: кафедра товарознавства, торговельного підприємництва та експертизи товарів; кафедра технологій виробництва і професійної освіти; кафедра дизайну; кафедра туризму, готельної і ресторанної справи.

Університет здійснює наукову, навчальну, методичну й виховну роботу, реалізує власну стратегічну програму розвитку, нарощує інтелектуальний, духовний та економічний потенціал Луганської області й України. Функціонують п'ять спеціалізованих учених рад з захисту докторських і кандидатських дисертацій. У докторантурі університету відкрито 14 спеціальностей, в аспірантурі – 45.

На базі університету працюють: 20 наукових лабораторій, науково-методичний Центр інноваційних технологій, Відділ міжнародного співробітництва, 2 науково-дослідні центри НАПН України та ЛНУ імені Тараса Шевченка («Вища освіта регіону»; Центр з проблем соціальної педагогіки та соціальної роботи), 5 філіалів інститутів НАН України (Східний філіал Інституту літератури Т. Г. Шевченка НАН України; філіал Інституту прикладної математики і механіки НАН України; філіал Донецького фізико-технічного інституту імені О.О. Галкіна НАН України; філіал Інституту економіки промисловості НАН України; Луганський відділ Східноукраїнського філіалу Інституту археології НАН України), науково-дослідні центри (науково-технічної і економічної інформації; теорії і методики спортивного тренування та культури здоров'я; Схід-Захід: теорія та історія міжцивілізаційних стосунків

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

імені В.М. Бейліса; дослідження літератури та методики її викладання), науково-навчальний центр (з проблем світових інтеграційних процесів і міжнародних конфліктів імені Г.Л. Бондаревського), науково-дослідницькі лабораторії (діагностики та корекції психофізичного стану дітей та дорослих; медично-біологічних проблем; молекулярної генетики; розробки і дослідження інформаційних систем та електронних навчальних програм; проблем розвитку та використання інформаційно-комунікативних технологій навчання у вищих навчальних закладах; підготовки проблемно-компетентних фахівців з дошкільної та початкової освіти), спеціалізована лабораторія дистанційної освіти.

Видавництво університету об'єднує творчі зусилля редакційних колегій 8 наукових журналів, які внесені до переліку фахових видань ВАК України: «Education and Pedagogical Sciences («Освіта та педагогічна наука» / «Освіта Донбасу»); «Алгебра та дискретна математика»; «Соціальна педагогіка: теорія та практика»; «Економічний вісник Донбасу»; «Вісник Луганського національного університету імені Тараса Шевченка» (педагогічні, філологічні (мовознавство, літературознавство), медичні, біологічні, історичні науки); «Лінгвістика»; «Бахмутський шлях»; Електронний журнал «Науковий вісник Донбасу».

Починаючи з 2013 р., журнал «Algebra and Discrete Mathematics» входить до баз даних Scopus і Math-Net.ru. Журнал «Education and Pedagogical Sciences» включено до міжнародної бібліографічної і реферативної бази даних Ulrich's Periodicals Directory (США). Для журналу «Економічний вісник Донбасу» розпочато процедуру включення до бібліографічної бази даних Index Copernicus International (Польща), 8 наукових журналів є у переліку фахових видань України.

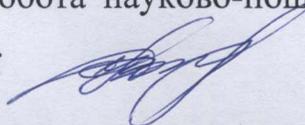
**Експертна комісія зазначає, що засновницькі документи Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» відповідають вимогам чинного законодавства, а Концепція розвитку Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» та напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» відповідає нормативним вимогам.**

## **2. Формування контингенту студентів напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології»**

З метою формування і збереження контингенту студентів в Державному закладі «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» використовуються найрізноманітніші форми і методи активізації інтересу абітурієнтів до навчання за напрямом підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології».

В університеті склалася розгорнута система профорієнтаційної роботи, в рамках якої проводяться: Дні відкритих дверей; відвідування загальноосвітніх шкіл, професійно-технічних закладів; презентація спеціальностей та напрямів підготовки на ярмарках професій; зустрічі з працівниками відділів освіти тощо. Збереженню контингенту сприяє робота науково-пошукових груп, ретельний

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

відбір баз для проходження практики, залучення студентів до самоврядування, організація змістовного дозвілля студентів тощо.

Набір на навчання в до ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» проводиться у відповідності з правилами прийому Міністерства освіти і науки України. При прийомі на навчання приймальна комісія дотримується вимог законодавчих актів та нормативних документів.

Формування контингенту здійснюється із дотриманням ліцензованих обсягів.

Велике значення у формуванні контингенту студентів напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» має робота викладачів кафедри технологій виробництва і професійної освіти (ТВіПО) з профорієнтації абітурієнтів. Здійснюється робота з налагодження співпраці зі школами, ліцеями, професійно-технічними училищами, технікумами і підприємствами галузей народного господарства. Згідно з планом роботи кафедри, кожний викладач закріплений за декількома об'єктами профорієнтаційної роботи, де регулярно проводяться зустрічі та бесіди. Викладачі кафедри проводять роботу з підготовки молоді до вступу на напрям підготовки «Професійна освіта», піднімають питання його престижності та важливості. Ведеться робота викладачів кафедри з випускниками ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка» та інших ВНЗ України, які здобули освітньо-кваліфікаційний рівень «бакалавр» напряму підготовки «Професійна освіта. Харчові технології».

Чотири рази на рік у ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» проводиться День відкритих дверей, з метою ознайомлення випускників інших ВНЗ з університетом, випусковою кафедрою та її викладачами. Викладачі кафедри беруть участь у підготовці та виданні нових рекламних матеріалів та реклами спеціальності. Університет додатково виділяє кошти на рекламні заходи на телебаченні та пресі у вигляді оголошень, а також повідомлень на радіо та в мережі Інтернет тощо.

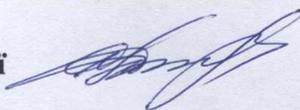
Фактичний випуск фахівців напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» у 2016 році планується в обсязі 8 осіб денної форми навчання за освітньо-кваліфікаційним рівнем «бакалавр».

В поточному 2015-2016 навчальному році на напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» навчається 47 осіб. Ліцензований обсяг прийому за напрямом підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» становить 90 осіб денної форми навчання та 120 осіб заочної форми навчання.

Необхідно зазначити, що оскільки переважну частку контингенту складають студенти Луганської і Донецької областей та у зв'язку з бойовими діями на території цих областей значна кількість студентів не мала можливості продовжити або вступити на навчання, що негативно відобразилося на показниках контингенту студентів та динаміці змін контингенту студентів заявленого напряму підготовки.

Важливим фактором, спрямованим на підтримку контингенту студентів, є ряд організаційних заходів з адаптації студентів до студентського життя. З цієї

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

метою розроблений механізм групового керівництва (старостат, кураторство, група кафедри у соціальних мережах).

Студенти повністю забезпечені підручниками та додатковими електронними документами, навчальними програмами та методичною літературою. У відповідності до наукових та навчальних потреб студентів постійно функціонують методичні семінари, впроваджуються прогресивні освітні технології у навчальний процес. Постійно діє науково-методичний кабінет, додаткові бібліотечні фонди кабінетів інших кафедр, що беруть участь у підготовці фахівців заявленого напрямку підготовки.

**Експертна комісія зазначає, що наявний контингент студентів напрямку підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» у межах ліцензованого обсягу прийому та визнає належну роботу випускової кафедри і директорату Інституту торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» щодо використання й адаптації випускників.**

### **3. Зміст підготовки фахівців напрямку підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології»**

Зміст освіти, форми та методи навчання на факультеті професійної та технологічної освіти відповідають усім вимогам до фахової підготовки бакалавра напрямку підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології», яка визначається державним замовленням та орієнтується на світовий рівень підготовки фахівця.

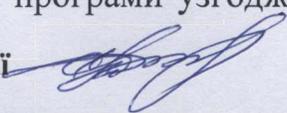
Структура змісту освіти спрямована на формування у майбутнього фахівця вміння активно володіти знаннями з фундаментальних дисциплін, передовими досягненнями з відповідних галузей науки та технології, здатність користуватися сучасними методами наукових досліджень та інформаційними системами, враховувати нові технології навчання, мати відповідну спеціальну підготовку.

Зміст підготовки фахівців забезпечується науково обґрунтованою системою дидактично та методично оформленого навчального матеріалу і визначається освітньо-професійними програмами, в яких відображено змістово-реалізаційні аспекти освітньо-кваліфікаційної характеристики (бакалавр), визначено нормативний зміст навчання, встановлено вимоги до змісту, обсягу та рівня освітньої та професійної підготовки фахівців напрямку підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології».

Підготовка фахівців здійснюється за навчальним планом і освітньо-професійною програмою, в яких передбачені цикли дисциплін гуманітарної та соціально-економічної підготовки, природничо-наукової підготовки, професійної та практичної підготовки. В кожному циклі передбачено дисципліни нормативної та варіативної частин. Варіативна частина складається з дисциплін, які встановлює університет та дисциплін за вибором студентів.

Напрямок підготовки забезпечений робочим навчальним планом і програмами навчальних дисциплін (з кожної дисципліни), які затверджені у встановленому порядку. Навчальні програми узгоджені з навчальним планом,

Голова експертної комісії

 С.І. Ткачук

їх зміст відповідає державним вимогам, потребам ринку праці. Вирішено питання безперервності, наступності та ступеневої підготовки фахівців згідно нового закону України «Про вищу освіту».

Навчальний план підготовки здобувачів вищої освіти напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» затверджений 2012 р., складений на основі освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми підготовки фахівців, затверджений Вченою радою університету та погоджений в установленому порядку. Підготовка фахівців за даним напрямом відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми розрахована на 4 роки (8 семестрів). Навчальним планом передбачено вивчення обов'язкових навчальних дисциплін, дисциплін вибору вищого навчального закладу та дисциплін вільного вибору студента. Навчальний план визначає графік освітнього процесу, містить перелік практик з обсягом та терміном проходження, термін та послідовність вивчення, обсяг навчальних дисциплін, форми проведення аудиторних занять, форми контролю.

Експертна комісія зазначає, що структура навчальних планів, форми атестації здобувачів вищої освіти, що передбачені навчальними планами, відповідають нормативним вимогам Міністерства освіти і науки України.

Експертна комісія проаналізувала освітньо-кваліфікаційну характеристику, освітньо-професійну програму, засоби діагностики якості вищої освіти заявленого напряму і дійшла висновку, що вони відповідають сучасним вимогам щодо підготовки фахівців указанного профілю.

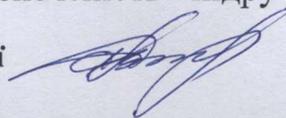
Експертна комісія відмічає, що навчальним планом передбачено виклад усіх дисциплін у належному обсязі годин. Заплановано необхідні заходи рубіжного та підсумкового контролю знань, умінь і навичок студентів. Навчальний план напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології», відображає зміст підготовки фахівця з урахуванням можливостей сучасних інформаційно-комунікаційних технологій навчання та зорієнтований на формування освіченої, гармонійно розвиненої особистості, здатної до постійного оновлення наукових знань, професійної мобільності та швидкої адаптації до змін соціально-культурної сфери, системи управління та організації праці в умовах ринкової економіки.

Експертна комісія зазначає, що програми навчальних дисциплін та робочі програми дисциплін навчального плану напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» за формою і змістом відповідають освітньо-професійній програмі та освітньо-кваліфікаційній характеристиці.

#### **4. Організаційне та навчально-методичне забезпечення навчально-виховного процесу напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології»**

Організаційне та навчально-методичне забезпечення напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» відповідає акредитаційним вимогам, про що свідчить забезпеченість підручниками, навчальними і

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

методичними посібниками. Окрім підручників, навчальних і навчально-методичних посібників, спеціалізованої літератури, у достатній кількості представлена довідкова література, збірники нормативно-правових документів, методичні матеріали. Загалом, рівень забезпечення студентів підручниками і навчальними посібниками відповідає чинним вимогам (наявність щонайменше одного підручника на трьох студентів денної форми навчання відповідно до списку основної літератури). Бібліотечний фонд університету щорічно поповнюється новими виданнями. Напрямок підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» також забезпечений достатньою кількістю періодичних видань.

Навчальний план складено на основі освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми підготовки фахівців. Вони визначають термін та обсяг навчальних дисциплін, послідовність їх вивчення, конкретні форми проведення занять та їх обсяг, форми контролю знань, графік навчального процесу. Підготовка бакалаврів відповідно до вимог освітньо-кваліфікаційної характеристики та освітньо-професійної програми розрахована на 4 роки та 2 роки на базі молодшого спеціаліста. Співвідношення годин на фундаментальну та професійну підготовку студентів у цілому відповідає рекомендаціям Міністерства освіти і науки України. Аналіз програм навчальних дисциплін, які надає Інституті торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму, показує відповідність змісту і мети підготовки фахівців напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» сучасним досягненням науки, технології і методики навчання.

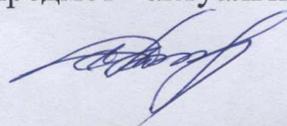
Для заявленого рівня підготовки фахівців є робочі навчальні плани і навчальні робочі програми дисциплін. Розроблені плани практичних занять, завдання для лабораторних робіт і самостійної роботи. Розроблені програми педагогічної і технологічної практик.

Викладачі факультету займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями та підготовкою навчальних посібників і підручників. Широко використовується мультимедійний супровід лекційних занять. На практичних і лабораторних заняттях з окремих дисциплін застосовуються елементи інтерактивних навчальних технологій. Вивчення і впровадження новітніх технологій здійснюється у контексті написання курсових і кваліфікаційних робіт.

До кожної дисципліни навчального плану розроблені робочі програми дисциплін, які містять: програми курсу, тематичний план з відповідним розділом годин на лекційні, практичні, індивідуальні заняття та самостійну роботу, тематичні плани лекцій та семінарських занять, завдання для самостійної роботи студентів, тематику курсових робіт, питання до екзамену (заліку), самоконтролю рівня підготовки студентів, рекомендований список літератури тощо. Розроблені комплексні контрольні роботи відповідно до дисциплін навчального плану.

У результаті проведеного аналізу пакетів ККР з усіх дисциплін, визначених програмою перевірки напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» на предмет актуальності і відповідності їх

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

завданням експертна комісія відзначає фахову спрямованість пакетів та їх відповідність завданням виявлених залишкових знань студентів.

Експертна комісія констатує, що всі навчальні дисципліни забезпечені відповідними навчально-методичними матеріалами щодо проведення занять. Також встановлено, що навчально-методичне забезпечення проведення семінарських, практичних і лабораторних занять відповідає дидактичним вимогам. Експертна комісія підтверджує належний рівень розробки методичного забезпечення самостійної навчальної роботи студентів. Таким чином, навчально-методична база та інформаційне забезпечення напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» за ступенем вищої освіти «бакалавр» відповідає нормативним вимогам до акредитації вказаного напряму підготовки.

Випусковою кафедрою технологій виробництва і професійної освіти за профілями напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» затверджено тематику та розроблено методичні рекомендації для виконання курсових проектів.

Згідно з навчальним планом напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» передбачається виконання студентами курсових проектів з дисциплін «Харчові технології» (п'ятий семестр), «Організації в галузі» (шостий семестр), «Технології ресторанного господарства» (сьомий семестр), «Організації й проектування ресторанного господарства» (восьмий семестр).

Державна атестація передбачає комплексний іспит з фаху (дисципліни: Теорія та методика професійного навчання, Педагогіка. Загальна педагогіка, Педагогіка. Історія педагогіки, Педагогіка. Основи педагогічної майстерності.), та захист дипломного проекту у 8-му семестрі.

З метою всебічної оцінки навичок фахівців заявленої спеціальності на кафедрі розроблено комплексний екзамен з фаху, тематику дипломних проектів, які відповідають основним вимогам підготовки фахівців та комплексно охоплює всі ключові дисципліни.

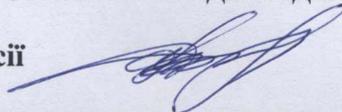
Експертна комісія підтверджує наявність методичних рекомендацій з підготовки курсових проектів, де відображено вимоги до обрання теми курсового проекту, етапів його підготовки та до його оформлення.

Експертна комісія констатує наявність методичних рекомендацій до складання екзаменів здобувачів вищої освіти та підготовки кваліфікаційних робіт. Також експертна комісія зазначає, що тематика кваліфікаційних робіт у повному обсязі відповідає професійній спрямованості, розроблена і затверджена в установленому порядку.

Експертній комісії представлено програми екзаменів з фаху заявленого напряму підготовки. Комісія констатує, що програми екзаменів здобувачів вищої освіти відповідають вимогам щодо теоретичної та практичної підготовки фахівців напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології». Наявні критерії оцінювання знань і вмінь випускників.

Зміст практик та форми звітності відповідають «Положенню про

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

проведення практики студентів вищих навчальних закладів України», затвердженому наказом Міністерства освіти України від 8 квітня 1993 р. №93 та «Положенню про організацію практик ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка». Вимоги до проходження практик об'єднані в наскрізній програмі – основному навчально-методичному документі. На основі цієї програми розроблені робочі програми відповідних видів практики. Для проведення практик розроблені навчальні та робочі програми відповідно до вимог ЄКТС, методичні вказівки і рекомендації, а також посібники, в яких висвітлюються змістовні аспекти та завдання практик.

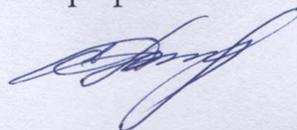
Практична підготовка студентів ступеня вищої освіти «бакалавр» включає проходження технологічної (навчальної і виробничої), педагогічної (навчальної і виробничої) та переддипломної практик.

Експертна комісія провела аналіз звітів про проходження практик студентами заявленого напрямку підготовки на відповідність структури і змісту виконання завдань вимогам робочих програм практик, адекватність оцінок формам і методам практично-предметної діяльності студентів. Практика здійснюється кафедрою технологій виробництва і професійної освіти згідно «Положення про проведення практики студентів ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» і програмами практик.. До всіх освітньо-кваліфікаційних рівнів всіх напрямів підготовки згідно навчальних планів та «Положення про проведення практики студентів ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» оновлено наскрізну програму проходження практик, навчальні програми, робочі програми та методичні рекомендації для студентів. До керівництва практикою залучаються викладачі, які мають практичний досвід роботи в даній галузі. Контроль за здійсненням практик проводиться зі сторони директора Дреля В.Ф., зав. технологій виробництва і професійної освіти Чеснокова О.В., заст. декана з навчальної роботи Бикодорової Н.О. По завершенню практик студенти звітують про проходження практик на базі проходження практик, внутрі груп в університеті та на підсумкових конференціях по результатах проходження практик. Студенти проходять практику в професійно-технічних навчальних закладах та закладах ресторанного господарства і підприємствах харчової промисловості, з якими укладені угоди терміном до 2018 року: Старобільський професійний лицей №93, Рубіжанський політехнічний коледж ім. О.Є. Порай-Кошиці, Рубіжанський індустріально-педагогічний технікум, ЗАТ «Старобельський ЗЗЦМ», Агротон, ТОВ «Троїцьке-Агро», Хлебопекарня ЧП Беда Старобільськ, Кафе «Смак» Старобільськ.

**Комісія відзначає належний рівень розробки програм практик для ступеня вищої освіти «бакалавр» заявленого напрямку підготовки та відповідність матеріалів практик нормативним вимогам. Зауважимо про необхідність розширення баз практик з метою вдосконалення практичної підготовки та сприяння працевлаштуванню випускників.**

Експертна комісія проаналізувала критерії оцінювання навчальних досягнень студентів з дисциплін відповідно навчальних планів підготовки фахівців напрямку підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології».

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

**Експертна комісія констатує, що критерії оцінювання приведені у відповідність до вимог МОН України.**

### **5. Кадрове забезпечення навчально-виховного процесу напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології»**

За напрямом підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» підготовка фахівців здійснюється науково-педагогічними працівниками кафедр, які забезпечують виконання навчального плану. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин навчального плану становить: цикл дисциплін гуманітарної і соціально-економічної підготовки – 166 годин (100%), з них докторів наук, професорів – 134 години (90,4%), на постійній основі – 166 годин (100%); цикл дисциплін природничо-наукової підготовки – 370 годин (100%), з них докторів наук, професорів – 106 години (12,3%), на постійній основі – 370 годин (100%); цикл дисциплін професійної та практичної підготовки – 768 годин (100%), з них докторів наук, професорів – 216 годин (54,4%), на постійній основі – 768 (100%), що відповідає ліцензійним умовам заявленої спеціальності.

Основним навчально-методичним і науковим підрозділом, який забезпечує підготовку фахівців у галузі професійної освіти, є кафедра технологій виробництва і професійної освіти.

Кафедру з 2013 року очолює доктор технічних наук, професор Чесноков Олександр Вікторович. Його науково-педагогічний стаж складає 20 років. Чесноков О.В. має понад 110 наукових праць, серед яких патенти України на винаходи та корисні моделі, наукові статті у фахових та міжнародних виданнях, навчальні посібники та ін., керує роботою аспірантів, науково-дослідною роботою студентів.

Кафедра відповідає за навчальний процес із заявленого напряму та проводить навчання з інженерно-педагогічних дисциплін для інших спеціальностей університету.

Дисципліни за всіма циклами викладають кваліфіковані викладачі та фахівці з гуманітарних, фундаментальних, технічних та фахових дисциплін.

Усі викладачі, які забезпечують фахову підготовку фахівців заявленого напряму підготовки мають достатній досвід роботи у вищих навчальних закладах і наукових установах та стаж науково-педагогічної роботи більше 10 років.

Загальна чисельність науково-педагогічних працівників на випусковій кафедрі становить 10 осіб. На постійній основі – 10 осіб (100%). Серед них: докторів та кандидатів – 7 (70%), у тому числі 2 доктори наук, професори (20%), 5 кандидатів наук, доцентів (50 %). Серед штатних викладачів відсоток осіб із науковими ступенями та вченими званнями становить 70 %.

На кафедрі значна увага приділяється науковій діяльності співробітників. Наукова робота кафедри виконується за особистими темами викладачів. Тематика наукових досліджень і результати науково-дослідної роботи відображають спектр досліджень викладачів кафедри. Викладачі кафедри

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

публікують наукові статті, беруть участь у міжнародних, Всеукраїнських та регіональних наукових конференціях, семінарах, круглих столах тощо, виконують функції наукових керівників студентів, що задіяні у конкурсах студентських наукових робіт, олімпіадах, студентських конференціях.

У 2015 році викладачем кафедри Маслійовим Сергієм Володимировичем була захищена докторська дисертація за спеціальністю 06.01.09 – рослинництво, за темою «Агроекологічне обґрунтування технології вирощування харчової кукурудзи в умовах Степу України».

На даний час в аспірантурі навчається асистент кафедри технологій виробництва і професійної освіти Ткаченко Р.М. (ДЗ «ЛНУ імені Тараса Шевченка»). У 2015 р. до докторантури Харківського державного університету харчування та торгівлі за спеціальністю 05.18.16 – «технологія харчової продукції» було направлено доцента кафедри Крамаренка Д.П., до аспірантури за тією же спеціальністю зарахована асистент кафедри Гіренко Н.І.

Базова освіта і рівень кваліфікації науково-педагогічних працівників відповідають дисциплінам навчального плану. Зростанню педагогічної майстерності викладачів сприяє система своєчасного підвищення кваліфікації, а також наукова діяльність. Реалізація цих заходів дозволяє поліпшувати якісний склад викладачів кафедри професійної освіти та технологій за профілями і здійснювати підготовку спеціалістів на високому професійному рівні.

До підготовки фахівців напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» залучено професорсько-викладацький склад провідних кафедр університету.

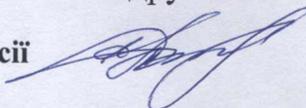
Експертна комісія проаналізувала стан кадрового забезпечення випускової кафедри заявленого напряму підготовки і констатує, що система добору кадрів, їх використання, підвищення кваліфікації та штатна укомплектованість кафедри технологій виробництва і професійної освіти як випускової кафедри напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» відповідають акредитаційним вимогам. Отже, Державний заклад «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» має всі необхідні кадрові ресурси для забезпечення якісної підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології».

#### **6. Матеріально-технічне забезпечення навчального процесу напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології»**

Для навчання студентів за напрямом підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» в Державному закладі «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» створено сучасну матеріально-технічну базу (книжкові фонди, аудиторії, обладнання, прилади тощо).

Університет розташований у 4 навчальних корпусах, має аудиторний фонд загальною площею 7980 м<sup>2</sup> (45 аудиторій), 2 комп'ютерних класи, оснащені сучасною периферійною технікою, функціонують 2 мультимедійні лекційні аудиторії, є методичні кабінети, обладнані теле-, відео-, аудіотехнікою, банк відео-, аудіоматеріалів, електронних підручників та посібників. Локальна

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

комп'ютерна мережа базового університету об'єднує понад 100 персональних комп'ютерів і підключена до Інтернету. Має спортивний зал і господарчий корпус, 2 гуртожитки, навчально-виробничі майстерні, музей історії, інші приміщення. Університет має санітарний паспорт на право освітньої діяльності.

В окремому корпусі функціонує бібліотека з читальною залом, в якій комп'ютери, сканери, принтери, ксерокси для забезпечення самостійної роботи студентів. Книжковий фонд бібліотеки становить понад 70 тисяч примірників, до 60% яких складають підручники та навчальні посібники. Фонд читальної зали бібліотеки складає більш 3400 електронних версій підручників та періодичних видань. У наявності різноманітні електронні підручники, посібники та документи, забезпечено вихід до системи Інтернет.

Щорічно відбувається закупка навчальної літератури, що видається провідними виданнями України.

Експертна комісія прийшла до висновку, що бібліотека має нормативну забезпеченість студентів заявленого напрямку підготовки та спеціальностей підручниками та навчальними посібниками, а також кількість посадкових місць, яка відповідає нормам відносно загального контингенту студентів.

Підготовка фахівців заявленого напрямку підготовки проводиться в Інституті торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка».

Для проведення занять напрямку підготовки в Інституті торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму виділено 1952,3 м<sup>2</sup> загальної площі, спортивних залів – 585,8 м<sup>2</sup>. Для проведення практичних і лабораторних робіт за кафедрою закріплено 1027,6 м<sup>2</sup> площі навчально-виробничих майстерень: 3 обладнаних аудиторії для проведення лекцій, практичних та лабораторних занять з фахових дисциплін та 5 майстерень. З урахуванням використання в навчальному процесі загально університетських аудиторій на одного спеціаліста припадає 13,9 м<sup>2</sup> загальної площі.

Навчальний процес передбачає використання комп'ютерної техніки і здійснюється на факультеті за рахунок використання спеціалізованих лабораторій, які оснащені комп'ютерами. Інформаційна мережа Інтернет допомагає студентам отримувати необхідну для навчання та підвищення професійної кваліфікації інформацію з організації професійної освіти, новітніх технологій навчання, а також є невід'ємною складовою процесу формування студентів як фахівці у галузі харчових технологій.

Методичний кабінет кафедри технологій виробництва і професійної освіти має 160 примірників спеціальної літератури, 3 комп'ютери, безпроводну мережу WiFi, супутникове телебачення для проведення практичних занять і науково-дослідної роботи.

До послуг студентів – кафе та буфет (196,7 м<sup>2</sup>), будівля столової (432,6 м<sup>2</sup>). Крім того, постійно діють пересувні пункти «швидкої їжі».

Студенти заявленого напрямку підготовки на 100% забезпечені гуртожитком. При університеті функціонує медпункт, де мають можливість лікуватись та оздоровлюватись студенти протягом року.

Підготовка студентів за напрямом підготовки 6.010104 «Професійна

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

освіта. Харчові технології» відповідно до навчального плану та програм передбачає виконання ними циклів лабораторних робіт з фахових дисциплін. Лабораторії інституту оснащенні необхідним обладнанням.

Викладачі кафедр факультету й інших підрозділів університету успішно працюють над методичним забезпеченням навчальних курсів, що сприяє поповненню матеріальної бази навчальними посібниками, методичними вказівками та рекомендаціями для самостійної роботи студентів.

Експертна комісія зазначає, що університет забезпечений усіма документами, які засвідчують право володіння Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» матеріально-технічною базою (приміщеннями), право власності (свідоцтво про право власності), а також відповідність навчальних приміщень санітарно-гігієнічним нормам, вимогам правил пожежної безпеки, будівельним нормам.

Стан матеріальної бази знаходиться на постійному контролі ректорату та Вченої ради Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка». Проте експертна комісія рекомендує продовжувати роботу по зміцненню та оновленню матеріально-технічної бази факультету професійної та технологічної освіти.

Експертна комісія рекомендує керівництву університету продовжувати роботу над удосконаленням комп'ютерної бази та аудіо-відео-комп'ютерного програмного забезпечення освітнього процесу, постійно поповнювати бібліотечний фонд фаховими навчально-методичними та періодичними виданнями зазначеного напрямку акредитації.

**На підставі вище зазначеного можна зробити висновок, що матеріально-технічна база та інформаційне забезпечення Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» відповідає нормативним вимогам і дозволяє забезпечити якісну підготовку здобувачів вищої освіти за напрямом підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології».**

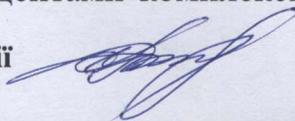
#### **7. Якість підготовки і використання випускників напрямку підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології»**

Питання якості підготовки та використання випускників періодично розглядаються на засіданнях випускової кафедри та Вчених рад інституту та університету. З метою контролю навчальних досягнень, умінь відповідно до наказу по університету проводиться ректорський контроль, результати якого заслуховуються на засіданнях Вченої ради університету. Постійно проводиться аналіз результатів заліково-екзаменаційних сесій, результати проходження всіх видів практик та атестації здобувачів вищої освіти.

З метою виявлення рівня підготовки здобувачів вищої освіти за напрямом підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» у ході акредитаційної експертизи експертами були проведені комплексні контрольні роботи з дисциплін циклу гуманітарної і соціально-економічної підготовки, природничо-наукової підготовки, професійної та практичної підготовки.

За підсумками виконання студентами комплексних контрольних робіт за

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

напрямом підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» результати такі:

- цикл гуманітарної і соціально-економічної підготовки: успішність – 100%, якість – 67,5 %;
- цикл природничо-наукової підготовки: успішність – 100%, якість – 68,3%;
- цикл професійної та практичної підготовки: успішність – 100%, якість – 82,5%.

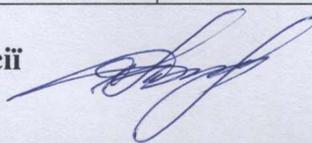
Комісія зазначає, що результати виконання комплексних контрольних робіт майже не відрізняються від показників якості та успішності студентів, виявлених під час проведення самоаналізу. Це свідчить про об'єктивність результатів самоаналізу та високий рівень підготовки студентів.

Таблиця 1

**Результати виконання комплексних контрольних робіт студентами напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» освітньо-кваліфікаційного рівня «бакалавр» за результатами самоаналізу і експертної перевірки**

	При самоаналізі	Під час роботи комісії	Розбіжність
1	2	3	4
<b>Цикл гуманітарної і соціально-економічної підготовки</b>			
<b>Історія української культури</b>			
абсолютна успішність	100	100	-
абсолютна якість	60,0	60,0	-
<b>Українська мова (за проф. спрямуванням)</b>			
абсолютна успішність	100	100	-
абсолютна якість	77,5	71,3	-6,2
<b>Цикл природничо-наукової підготовки</b>			
<b>Електротехніка та основи електроніки</b>			
абсолютна успішність	100	100	-
абсолютна якість	60,0	60,0	-
<b>Інформатика та комп'ютерна техніка</b>			
абсолютна успішність	100	100	-
абсолютна якість	80,0	70,0	-10
<b>Теоретичні основи теплотехніки</b>			
абсолютна успішність	100	100	-
абсолютна якість	75,0	75,0	-
<b>Цикл професійної та практичної підготовки</b>			
<b>Виробниче навчання</b>			
абсолютна успішність	100	100	-
абсолютна якість	80	80	-
<b>Харчові технології</b>			
абсолютна успішність	100	100	-

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

1	2	3	4
абсолютна якість	80	80	-
<b>Теорія та методика професійного навчання</b>			
абсолютна успішність	100	100	-
абсолютна якість	87,5	87,5	-

Результати сесійного контролю та комплексних контрольних робіт (ККР) з усіх циклів навчального плану підготовки фахівців напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» свідчать про належну якість підготовки фахівців, рівень їх теоретичної та практичної підготовки.

Експертна комісія вибірково перевірила також курсові та кваліфікаційні роботи, звіти та щоденники практик і констатує їх відповідність чинним вимогам та нормативам.

Експертна комісія здійснила аналіз виконаних студентами напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» курсових робіт та відзначає їх відповідність затвердженим темам і завданням, чітку спрямованість на формування професійно-значущих навичок та вмінь відповідно до освітньо-кваліфікаційної характеристики. Успішність при виконанні курсових проектів студентами за останні три роки складає: 2013/2014 н.р. – абсолютна успішність – 100%, якісна успішність – 60,0%; 2014/2015 н.р. – абсолютна успішність – 100%, якісна успішність – 75,0%; 2015/2016 н.р. – абсолютна успішність – 100%, якісна успішність – 87,5%.

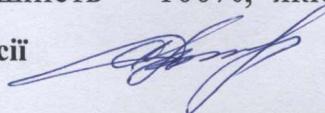
Аналіз кваліфікаційних робіт свідчить про те, що всі вони виконані на достатньому науковому рівні з дотриманням чинних вимог до написання такого виду робіт. Тематика кваліфікаційних робіт є актуальною. Керівництво бакалаврськими проектами здійснюють викладачі кафедр, які мають відповідний науковий ступінь і вчене звання. До рецензування кваліфікаційних робіт залучаються висококваліфіковані фахівці Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», інших вищих та професійно-технічних навчальних закладів, а також фахівці у галузі харчових технологій.

Експертна комісія проаналізувала виконані студентами напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» бакалаврські проекти та відзначає їх відповідність затвердженим темам і завданням.

Узагальнені показники якісної успішності захисту кваліфікаційних робіт напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» складають: 2012/2013 н.р. – абсолютна успішність – 100%, якісна успішність – 100%; 2013/2014 н.р. – абсолютна успішність – 100%, якісна успішність – 93,5%; 2014/2015 н.р. – абсолютна успішність – 100%, якісна успішність – 83,3%.

Аналіз результатів атестації здобувачів вищої освіти за останні три роки свідчить, що студенти-випускники напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» володіють системою необхідних знань, умінь, і спроможні успішно працювати у галузі професійної освіти. Зокрема, на випускних екзаменах студенти продемонстрували такі результати: 2012/2013 н.р. – абсолютна успішність – 100%, якісна успішність – 80,5%;

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

2013/2014 н.р. – абсолютна успішність – 100%, якісна успішність – 91,5%;  
2014/2015 н.р. – абсолютна успішність – 100%, якісна успішність – 83,3%.

За підсумками перевірки комісія вважає, що рівень підготовки здобувачів вищої освіти за напрямом підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» в університеті відповідає державним вимогам до акредитації напряму підготовки.

**На підставі проведеного аналізу можна зробити висновок, що якість підготовки фахівців напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» в Державному закладі «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» відповідає нормативним вимогам.**

### **8. Висновки та пропозиції**

Інституті торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму та кафедра технологій виробництва і професійної освіти впродовж звітнього періоду працювали над реалізацією рекомендацій експертної комісії, які були зроблені під час попередньої акредитації.

Відповідно до означеного вище в Інституті торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму Державного закладу «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» були розроблені та реалізовані відповідні заходи на їх усунення:

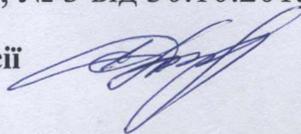
1) При комплектуванні бібліотечних фондів була придбана література з фахових дисциплін українською мовою і було розширено перелік періодичних видань з проблем професійної освіти і харчової промисловості та ресторанного господарства, зокрема університет отримує такі журнали: «Трудова підготовка в сучасній школі», «Педагогічна майстерня», «Харчова і переробна промисловість», «Молочна промисловість» ті ін.

2) Протягом останніх років студенти спеціальності Професійна освіта» профілю «Харчові технології» активно займались науково-дослідною роботою, брали участь у наукових конференціях, конкурсах наукових робіт, активно публікували результати своєї роботи у вигляді тез і статей.

3) Протягом останніх років приділялася активна увага поліпшенню кадрового забезпечення технологій виробництва і професійної освіти. У 2015 році викладачем кафедри Маслійовим Сергієм Володимировичем була захищена докторська дисертація за спеціальністю 06.01.09 – рослинництво, за темою «Агроекологічне обґрунтування технології вирощування харчової кукурудзи в умовах Степу України». У 2015 р. до докторантури Харківського державного університету харчування та торгівлі за спеціальністю 05.18.16 – технологія харчової продукції було направлено доцента кафедри Крамаренка Дмитра Павловича.

Вказані в приписах контролюючих органів зауваження були під постійним контролем вченої ради інституту, кафедри, про що засвідчують протоколи засідань кафедри технологій виробництва і професійної освіти та ради інституту (протоколи засідань ради інституту: № 4 від 28.11. 2013 р.; № 3 від 27.11.2014 р.; № 5 від 24.12.2015 р.; протоколи засідань кафедри: № 4 від 11.11.2013 р.; № 5 від 25.12.2014 р.; № 3 від 30.10.2015 р).

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

Упродовж підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» в Державному закладі «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» зауважень і приписів контролюючих органів не було.

Роботу Інституті торгівлі, обслуговуючих технологій та туризму та кафедра технологій виробництва і професійної освіти з реалізації рекомендацій експертної комісії, отриманих під час попередньої акредитації, можна визнати достатньою.

На підставі аналізу поданих документів і проведеної акредитаційної експертизи безпосередньо в Державному закладі «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» експертна комісія дійшла висновку, що стан документаційного забезпечення, організаційного та навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності, кадрове забезпечення, рівень матеріально-технічного забезпечення, якість підготовки здобувачів вищої освіти відповідають встановленим вимогам і критеріям щодо акредитації напрямку підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології».

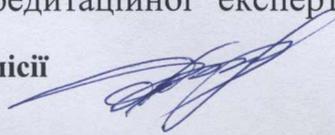
З метою удосконалення підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» експертна комісія **рекомендує** керівництву Державного закладі «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»:

- посилити профорієнтаційну роботу з метою доведення до відповідності контингенту до ліцензованого обсягу;
- вдосконалювати моніторинг якості освітньої діяльності з підготовки фахівців напряму підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології»;
- продовжити роботу над зміцненням матеріально-технічної бази випускової кафедри сучасним обладнанням для забезпечення подальшого розвитку спеціальності;
- продовжувати підвищувати рівень навчально-методичного забезпечення самостійної роботи студентів з опанування навчальних дисциплін;
- продовжувати роботу над вдосконаленням комп'ютерної бази та аудіо-відео-комп'ютерного програмного забезпечення освітнього процесу;
- постійно поповнювати бібліотечний фонд фаховими навчально-методичними та періодичними виданнями;
- збільшити кількість баз практики з метою вдосконалення практичної підготовки та сприяння працевлаштуванню випускників;
- активніше впроваджувати принципи інтеграції фахових дисциплін у майбутню професію через використання результатів науково-дослідної роботи студентів;
- активізувати профорієнтаційну роботу, здійснювати постійне впровадження сучасних профорієнтаційних заходів для залучення обдарованої молоді до ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» і збільшення контингенту студентів.

#### 9. Загальний висновок

На підставі матеріалів акредитаційної експертизи слід зазначити, що

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

навчально-матеріальна база за рівнем оснащення, станом навчально-методичного забезпечення, професійним рівнем викладацького складу та якісними показниками підготовки фахівців в Державному закладі «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» відповідає заявленому статусу.

На підставі аналізу поданих матеріалів і проведення акредитаційної експертизи комісія вважає за можливе акредитувати в Державному закладі «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка» за ступенем вищої освіти «бакалавр» – напрям підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології» з ліцензованим обсягом прийому: 90 осіб денної форми навчання та 120 осіб заочної форми навчання з подальшим доведенням до відповідності контингенту до ліцензованого обсягу.

**15.06.2016 р.**

**Голова експертної комісії:**

Професор кафедри професійної освіти та технологій за профілями, декан факультету професійної та технологічної освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини, д.п.н., проф.

С.І. Ткачук

**Член експертної комісії:**

Завідувач кафедри технологій і Дизайну Української інженерно-педагогічної академії д.т.н., проф.

М.Л. Рябчиков

**«З експертними висновками ознайомлений»**

Ректор ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», д.п.н., проф.



С.В. Савченко

Голова експертної комісії

С.І. Ткачук

**Зведена відомість**  
**результатів комплексних контрольних робіт**  
**студентів напрямку підготовки 6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології»**  
**проведених при акредитаційній експертизі**  
**ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка»**

Назви дисциплін, за якими проводився контроль	Курс	За результатами самоаналізу					Курс	При перевірці експертної комісії							
		Усього студентів	Виконали роботу		Абсолютна успішність, %	Якісна успішність, %		Усього студентів	Виконали роботу		Абсолютна успішність, %	Відхилення	Якісна успішність, %	Відхилення	
			Кількість студентів	%					Кількість студентів	%					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	
<b>Цикл гуманітарних і соціально-економічних дисциплін</b>															
Історія української культури	II к.	5	5	100	100	60,0	II к.	5	5	100	100	-	60,0	-	
Українська мова (за проф. спрямуванням)	III к.	10	10	100	100	80,0	III к.	10	10	100	100	-	80,0	-	
Українська мова (за проф. спрямуванням)	IV к.	8	8	100	100	75,0	IV к.	8	8	100	100	-	62,5	-12,5	
<b>Всього за циклом</b>		<b>23</b>	<b>23</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>71,7</b>		<b>23</b>	<b>23</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>-</b>	<b>67,5</b>	<b>- 4,2</b>	
<b>Цикл природничо-наукових дисциплін</b>															
Електротехніка та основи електроніки	II к.	5	5	100	100	60,0	II к.	5	5	100	100	-	60,0	-	
Інформатика та комп'ютерна техніка	III к.	10	10	100	100	80,0	III к.	10	10	100	100	-	70,0	-10,0	
Теоретичні основи теплотехніки	IV к.	8	8	100	100	75,0	IV к.	8	8	100	100	-	75,0	-	
<b>Всього за циклом</b>		<b>23</b>	<b>23</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>71,7</b>		<b>23</b>	<b>23</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>-</b>	<b>68,3</b>	<b>- 3,4</b>	

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
<b>Цикл професійної та практичної підготовки</b>														
Виробниче навчання	II к.	5	5	100	100	80,0	II к.	5	5	100	100	-	80,0	-
Харчові технології	III к.	10	10	100	100	80,0	III к.	10	10	100	100	-	80,0	-
Теорія та методика професійного навчання	IV к.	8	8	100	100	87,5	IV к.	8	8	100	100	-	87,5	-
<b>Всього за циклом</b>		<b>23</b>	<b>23</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>82,5</b>		<b>23</b>	<b>23</b>	<b>100</b>	<b>100</b>	<b>-</b>	<b>82,5</b>	<b>-</b>

15.06.2016 р.

**Голова експертної комісії:**

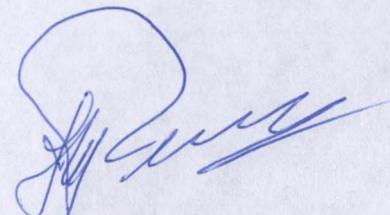
декан факультету професійної та технологічної освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини, доктор педагогічних наук, професор



С.І. Ткачук

**Член експертної комісії:**

завідувач кафедри технологій і дизайну Української інженерно-педагогічної академії, доктор технічних наук, професор



М.Л. Рябчиков

**«Ознайомлений»**

Ректор ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», доктор технічних наук, професор




С.В. Савченко

Голова експертної комісії



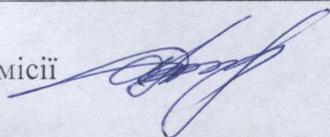
С.І. Ткачук

## ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ

відповідності стану забезпечення навчального закладу ліцензійним та акредитаційним умовам надання освітніх послуг з напряму підготовки  
**6.010104 «Професійна освіта. Харчові технології»**  
 за ступенем «бакалавр» у ДЗ «Луганський національний університет  
 імені Тараса Шевченка»

Назва показника (нормативу)	Значення показника (нормативу) за ступенем «бакалавр»		
	Норматив	Фактично	Відхилення
1	2	3	4
<b>1. Загальні вимоги</b>			
1.1. Концепція діяльності за заявленим напрямом (спеціальністю), погоджена з Радою міністрів Автономної Республіки Крим, обласною, Київською, Севастопольською міськими державними адміністраціями	+	+	-
1.2. Заявлений ліцензований обсяг (денна форма навчання / заочна форма навчання)	90/90 (за ліцензією)	90/90 (за заявою)	-
- заочна форма навчання	120/120	120/120	-
<b>2. Кадрове забезпечення підготовки фахівців заявленого напряму</b>			
2.1. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин соціально-гуманітарного циклу дисциплін навчального плану напряму підготовки (% від кількості годин)	75	100	+25
у тому числі, які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	50	100	+50
2.2. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фундаментального циклу дисциплін навчального плану напряму підготовки (% від кількості годин) (за винятком військових навчальних дисциплін)	75	100	+25
у тому числі, які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	50	100	+50
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється порівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки України або монографій, до одного доктора наук або професора)	10	22,3 (1 д.т.н., 10 к.т.н.)	+12,3
2.3. Частка науково-педагогічних працівників з науковими ступенями та вченими званнями, які забезпечують викладання лекційних годин фахових дисциплін навчального плану напряму підготовки (% від	75	100	+25

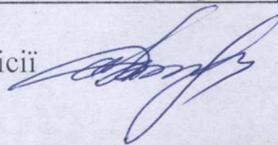
Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

кількості годин)			
у тому числі, які працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи	75	100	+25
з них: докторів наук або професорів (при розрахунку частки докторів наук або професорів дозволяється прирівнювати двох кандидатів наук, доцентів, які мають стаж безперервної науково-педагогічної роботи в даному навчальному закладі не менше 10 років, а також є авторами (співавторами) підручників, навчальних посібників з грифом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України або монографій, до одного доктора наук або професора)	10	31,5 (10 д.т.н., 14 к.т.н.)	+21,5
2.4. Частка педагогічних працівників вищої категорії, які викладають лекційні години дисциплін навчального плану напряму підготовки та працюють у даному навчальному закладі за основним місцем роботи (% від кількості годин для кожного циклу дисциплін навчального плану)	-	-	-
2.5. Наявність кафедри (циклової комісії) з фундаментальної підготовки	+	+	-
2.6. Наявність кафедри зі спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної науково-педагогічної спеціальності:	+	+	-
доктор наук або професор	+	+	-
кандидат наук, доцент	-	-	-
<b>3. Матеріально-технічна база</b>			
3.1. Забезпеченість лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідним для виконання навчальних програм (у % від потреби)	100	100	-
3.2. Забезпеченість студентів гуртожитком (у % від потреби)	70	100	+30
3.3. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (крім спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 «Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини» і 0202 «Мистецтво», крім спеціальності «Дизайн»)	12	19	+7
3.4. Кількість робочих комп'ютерних місць на 100 студентів (для спеціальностей, які належать до галузей знань 0102 «Фізичне виховання, спорт і здоров'я людини» і 0202 «Мистецтво», крім спеціальності «Дизайн»)	12	19	+7
3.5. Наявність пунктів харчування	+	+	-
3.6. Наявність спортивного залу	+	+	-
3.7. Наявність стадіону або спортивного майданчику	+	+	-
3.8. Наявність медичного пункту	+	+	-
<b>4. Навчально-методичне забезпечення</b>			
4.1. Наявність освітньо-кваліфікаційної характеристики фахівця (у т.ч. варіативної компоненти)	+	+	-
4.2. Наявність освітньо-професійної програми	+	+	-

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

підготовки фахівця (у т.ч. варіативної компоненти)			
4.3. Наявність навчального плану, затвердженого в установленому порядку	+	+	-
4.4 Наявність навчально-методичного забезпечення для кожної навчальної дисципліни навчального плану (% від потреби):	100	100	-
4.4.1. Навчальних і робочих програм дисциплін			
4.4.2. Планів семінарських, практичних занять, завдань для лабораторних робіт і самостійної роботи студентів (% від потреби)	100	100	-
4.4.3. Методичних вказівок і тематик контрольних, курсових робіт (проектів)	100	100	-
4.5. Наявність пакетів контрольних завдань для перевірки знань з дисциплін соціально-гуманітарної, фундаментальної та фахової підготовки (% від потреби)	100	100	-
4.6. Забезпеченість програмами усіх видів практик (% від потреби)	100	100	-
4.7. Наявність методичних указівок щодо виконання дипломних робіт (проектів), державних екзаменів	+	+	-
4.8. Дидактичне забезпечення самостійної роботи студентів (у тому числі з використанням інформаційних технологій) (% від потреби)	100	100	-
4.9. Наявність критеріїв оцінювання знань і вмінь студентів	+	+	-
<b>5. Інформаційне забезпечення</b>			
5.1. Забезпеченість студентів підручниками, навчальними посібниками, наявними у власній бібліотеці (% від потреби)	100	100	-
5.2. Співвідношення посадкових місць у власних читальних залах до загальної чисельності студентів (% від потреби)	5	5	-
5.3. Забезпеченість читальних залів фаховими періодичними виданнями	4	24	+20
5.4. Можливість доступу викладачів і студентів до Internet як джерела інформації:			
- наявність обладнаних лабораторій	+	+	-
- наявність каналів доступу	+	+	-
<b>6. Якісні характеристики підготовки фахівців</b>			
6.1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
6.1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	-
6.1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-
6.2. Чисельність науково-педагогічних і педагогічних працівників, які обслуговують напрям підготовки, займаються удосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, %	100	100	-

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук

6.3. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше			
6.3.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
- успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
- якісно (на 5 і 4) виконані контрольні завдання, %	50	67,5	+17,5
6.3.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
- успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
- якісно (на 5 і 4) виконані контрольні завдання, %	50	68,3	+18,3
6.3.3. Рівень знань студентів зі спеціальної (фахової) підготовки:			
- успішно виконані завдання з дисциплін фахової підготовки, %	90	100	+10
- якісно (на 5 і 4) виконані контрольні завдання з дисциплін фахової підготовки, %	50	82,5	+32,5
6.4. Організація наукової роботи			
6.4.1. Наявність у структурі навчального закладу наукових підрозділів	+	+	-
6.4.2. Участь студентів у науковій діяльності (наукова робота на кафедрах та в лабораторіях; участь у наукових конференціях, конкурсах, виставках, профільних олімпіадах тощо)	+	+	-
6.5. Наявність органів студентського самоврядування	+	+	-

15.06.2016 р.

**Голова експертної комісії**

Професор кафедри професійної освіти та технологій за профілями, декан факультету професійної та технологічної освіти Уманського державного педагогічного університету імені Павла Тичини, д.п.н., проф.



С.І. Ткачук

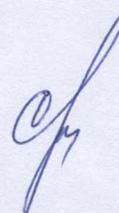
**Член експертної комісії:**

Завідувач кафедри технологій і Дизайну Української інженерно-педагогічної академії д.т.н., проф.



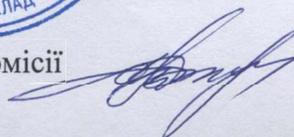
М.Л. Рябчиков

Ректор ДЗ «Луганський національний університет імені Тараса Шевченка», д.т.н., проф.

С.В. Савченко

Голова експертної комісії



С.І. Ткачук