

## ВИСНОВКИ

### експертної комісії про підсумки акредитаційної експертизи підготовки фахівців за освітнім ступенем „бакалавр” за напрямом підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” у Класичному приватному університеті м. Запоріжжя

м. Запоріжжя

27 червня 2018 р.

Згідно з Законами „Про освіту”, „Про вищу освіту”, Положенням „Про акредитацію вищих навчальних закладів і спеціальностей у вищих навчальних закладах та вищих професійних училищах”, затвердженим Постановою Кабінету Міністрів України № 978 від 09.08.2001 р., державним вимогам до акредитації напряму підготовки, спеціальності ВНЗ (Наказ МОНУ від 13.06.2012 р. № 689), ліцензійними умовами надання освітніх послуг у сфері вищої освіти, затвердженими Постановою КМУ №1187 від 30.12.2015 р. (зі змінами та доповненнями від 10 травня 2018р), та відповідно до наказу Міністерства освіти і науки України № 1245-л від 13.06.2018 р. “Про проведення акредитаційної експертизи” комісія у складі:

Дишкантюк Оксана Володимирівна, декан факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент, голова комісії;

Ільїн Леонід Володимирович, завідувач кафедри туризму та готельного господарства Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки, доктор географічних наук, професор;

в період з 25 червня по 27 червня 2018р. розглянула на місці подану Класичним приватним університетом акредитаційну справу та провела експертне оцінювання відповідності державним вимогам освітньої діяльності цього навчального закладу з підготовки фахівців за освітнім ступенем „бакалавр” за напрямом підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” галузі знань 1401 „Сфера обслуговування”.

У процесі аналізу:

- вивчено матеріали самоаналізу за напрямом підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” (241 Готельно-ресторанна справа);
- перевірено документи навчального закладу і випускової кафедри, що підтверджують загальні відомості про університет;
- проаналізовано стан навчально-методичного забезпечення освітнього процесу, організації навчальної, методичної та профорієнтаційної роботи;
- проведено комплексні контрольні роботи з дисциплін циклу соціально-гуманітарної підготовки, циклу фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки та циклу професійної та практичної підготовки та здійснено порівняльний аналіз з результатами, отриманими у процесі самоаналізу;

Голова комісії:



О.В. Дишкантюк

- проведено аналіз захищених курсових робіт та звіти з практик за напрямом підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа”;
- проведено аналіз фактичного стану навчальних приміщень, кабінетів.

На підставі вивчення навчально-методичного, матеріально-технічного, кадрового забезпечення та визначення рівня підготовки фахівців за освітнім ступенем „бакалавр” за напрямом підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” галузі знань 1401 „Сфера обслуговування” експертна комісія дійшла такого висновку:

### **1. Загальна характеристика Класичного приватного університету та напрямку підготовки**

Класичний приватний університет (КПУ) – приватний вищий навчальний заклад, який розпочав освітню діяльність у 1992 р. як Запорізький інститут державного та муніципального управління. У 2000 р., згідно з наказом Міністерства освіти і науки України № 542 від 21.11.2000 р., Запорізькому інституту державного та муніципального управління надано статус Гуманітарного університету. У 2007 р. його перейменовано у Класичний приватний університет (згідно з листом Міністерства освіти і науки України № 1/11-8410 від 22.11.2007 р.).

Ректор Класичного приватного університету – доктор наук з державного управління, професор Огаренко Віктор Миколайович. Займає цю посаду з 05.01.2000 р. Стаж педагогічної роботи у вищій школі – 18 років. Рішенням Міністерства освіти і науки України присвоєно звання “Відмінник освіти України”. Він є головою спеціалізованої вченої ради КПУ Д 17.127.03 із захисту дисертацій на здобуття наукового ступеня доктора наук з державного управління зі спеціальностей: 25.00.02 – механізми державного управління; 25.00.04 – місцеве самоврядування.

Класичний приватний університет внесено до Державного реєстру вищих навчальних закладів України (довідка Міністерства освіти і науки України № 08-I-124 від 12.02.2008 р.).

У 2010 р. Класичний приватний університет було повторно акредитовано в цілому за IV рівнем (сертифікат серія PI-IV № 089049 рішення ДАК від 24.06.2010 р. протокол № 84).

Подані на акредитацію матеріали загалом відповідають вимогам чинного порядку провадження системи акредитації закладів освіти.

Статут університету (нова редакція 2016 року) затверджено у встановленому порядку. У Статуті підкреслено, що освітня діяльність здійснюється відповідно до чинного законодавства, ліцензії Міністерства освіти і науки України та сертифікатів про акредитацію.

Усі напрями діяльності університету пов’язані з наданням послуг у галузі освіти, а також із суміжними сферами діяльності (наукова, науково-технічна, культурно-освітня, видавнича, фінансово-господарська, виробнича, спортивна, оздоровча та інші).

Університет має всі необхідні установчі та реєстраційні документи, що забезпечують йому правові основи здійснення освітньої діяльності.

Голова комісії:



О.В. Дишкантюк



Класичний приватний університет здійснює підготовку фахівців на основі ліцензії, розміщеної на офіційному сайті Міністерства освіти і науки України у розділі "Відомості про право здійснення освітньої діяльності вищими навчальними закладами та науковими установами" станом на 31.01.2018 року (електронна адреса: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/pravo-diyalnosti/2018/02/15/privatniy-universitet8.pdf>)

Станом на 01.06.2018 року у Класичному приватному університеті навчається 4347 студентів, у тому числі 1745 осіб денної та 2602 осіб заочної форм навчання. Кількість ліцензованих спеціальностей за освітніми рівнями вищої освіти становить: перший (бакалаврський) – 29 (14 галузей знань); другий (магістерський) – 24 (12 галузей знань); третій (освітньо-науковий) – 11 (8 галузей знань).

Навчальний процес і наукову діяльність університету забезпечують 66 докторів наук, професорів (у т.ч. 53 особи – на постійній основі), 127 кандидатів наук, доцентів (95 осіб – на постійній основі).

Згідно з Актом узгодження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за ступенем (освітньо-кваліфікаційним рівнем) молодший спеціаліст, бакалавр, спеціаліст, магістр, та ліцензованим обсягом Класичного приватного університету від 10.12.2015 р. напряму підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” відповідає спеціальність 241 Готельно-ресторанна справа.

Напряму підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” було ліцензовано у 2004 році з ліцензійним обсягом 30 осіб денної форми навчання. Попередня акредитація за напрямом 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” за освітньо-кваліфікаційним рівнем бакалавр проводилася у 2013 році (сертифікат серія НІ-IV № 0825089, рішення ДАК від 29.03.2013 р. протокол № 102). Термін дії сертифіката до 01.07.2018 року.

**Висновок:** експертна комісія констатує, що оригінали установчих та реєстраційних документів, зміст матеріалів самоаналізу щодо акредитації наряду підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” за галуззю знань 1401 „Сфера обслуговування” освітнього ступеня „бакалавр” у Класичному приватному університеті відповідають вимогам Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності та Державним вимогам до акредитації.

## **2. Формування контингенту студентів за напрямом підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа”**

Формування контингенту студентів Класичного приватного університету здійснюється згідно з Умовами прийому до вищих навчальних закладів України та Правилами прийому затвердженими Вченою радою та ректором КПУ.

Надання освітніх послуг у Класичному приватному університеті здійснюється на підставі укладеного договору між університетом та фізичними або юридичними особами, які виступають у ролі замовника і фінансують навчання студента.

Голова комісії:



О.В. Дишкантюк

Згідно з ліцензією та Актом узгодження, ліцензований обсяг підготовки бакалаврів за напрямом підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” становить 30 осіб денної та 30 осіб заочної форми навчання.

Станом на 25.06.2018 р. за напрямом підготовки (спеціальністю) 6.140101 (241) «Готельно-ресторанна справа» навчається 21 особа на денній формі навчання та 32 особи на заочній формі. Контингент студентів напряму підготовки (спеціальності) 6.140101 (241) «Готельно-ресторанна справа» наведено в таблиці 1.

Таблиця 1

Контингент студентів напряму підготовки (спеціальності)  
6.140101 (241) Готельно-ресторанна справа ступеня «бакалавр»

Напрямок підготовки (спеціальність)	Форма навчання	Кількість студентів				
		1 курс	2 курс	3 курс	4 курс	5 курс
6.140101 (241) Готельно-ресторанна справа	денна	2	4	11	4	-
	заочна	6	1	8	13	4

Підготовка фахівців ступеня „бакалавр” напряму підготовки (спеціальності) 6.140101 (241) «Готельно-ресторанна справа» здійснюється в межах ліцензійного обсягу набору. Проте в останні роки спостерігається зменшення контингенту студентів.

Слід відзначити, що резервом для поповнення контингенту студентів на старших курсах, є випускники коледжу, який входить до структури Класичного приватного університету. У 2018 році планується вступ на 3 курс спеціальності «Готельно-ресторанна справа» студентів, які закінчили коледж за спеціальностями "Готельне обслуговування", "Організація обслуговування населення", "Виробництво харчової продукції" (всього 32 особи).

**Висновок:** експертна комісія, встановила, що при проведенні прийому здобувачів вищої освіти ступеня „бакалавр” напряму підготовки (спеціальності) 6.140101 (241) «Готельно-ресторанна справа» ліцензований обсяг прийому не перевищується.

*Експертна комісія рекомендує посилити профорієнтаційну роботу серед випускників загальноосвітніх навчальних закладів та випускників коледжів з метою збільшення контингенту студентів.*

### 3. Зміст підготовки фахівців та відомості про навчально-методичне забезпечення підготовки фахівців за освітнім ступенем „бакалавр” за напрямом підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа”

Нормативною основою освітнього процесу за напрямом підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” для студентів випускних курсів 2013, 2014 років вступу був Галузевий стандарт вищої освіти (освітньо-професійна програма підготовки фахівця, освітньо-кваліфікаційна характеристика).

Варіативна частина освітньо-професійної програми та освітньо-кваліфікаційної характеристики і навчальний план підготовки за напрямом

Голова комісії:



О.В. Дишкантюк



6.140101 „Готельно-ресторанна справа” розроблені у встановленому порядку з урахуванням вимог і потреб роботодавців до професійних компетентностей випускників, схвалені Вченою радою КПУ та затверджені ректором Класичного приватного університету (протокол №8 від 24.04.2014 р.).

Відповідно до Закону України № 1556-VII „Про вищу освіту” від 01.07.2014 року, Постанови КМ України № 266 „Про затвердження переліку галузей знань і спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти” від 29.04.2015 р., та „Акту узгодження переліку спеціальностей, за якими здійснюється підготовка здобувачів вищої освіти за ступенем (освітньо-кваліфікаційним рівнем) молодший спеціаліст, бакалавр, спеціаліст, магістр та ліцензованого обсягу Класичного приватного університету” від 10.12.2015 р. розроблено та затверджено Вченою радою КПУ (протокол №5 від 23.02.2016 р.) новий навчальний план підготовки бакалаврів зі спеціальності 241 Готельно-ресторанна справа (освітня програма – Готельно-ресторанна справа), відповідно до якого організовано навчальний процес для вступників, починаючи з 2016/2017 н.р.

Для студентів 2018 року вступу розроблено та затверджено Вченою радою КПУ (протокол №8 від 25.04.2018 р.) новий навчальний план, пояснювальна записка до навчального плану, освітньо-професійна програма.

Згідно з навчальним планом для кожної дисципліни розроблені та затверджені навчально-методичні комплекси, що містять навчальні та робочі програми, плани практичних (семінарських) занять, тематику курсових робіт, завдання для контролю самостійної роботи студентів, методичні рекомендації до виконання курсових робіт, програми практик. В наявності є також пакети контрольних завдань для перевірки рівня залишкових знань студентів. Усі навчально-методичні матеріали відповідають нормативним вимогам, виконані й використовуються на належному рівні.

Слід позитивно відзначити роботу викладачів випускової кафедри щодо створення навчально-методичних комплексів з навчальних дисциплін, які розміщені на сайті підтримки навчальних програм університету та доступні кожному студенту, що надає можливість в індивідуальному темпі систематично вивчати теоретичний матеріал лекцій, виконувати практичні завдання та тести.

Курсові роботи з дисциплін „Організація готельного господарства” та „Організація рекреаційних послуг” забезпечені методичними рекомендаціями, які відповідають нормативним вимогам та затверджені в установленому порядку.

Невід’ємною складовою підготовки фахівців напряму є практична підготовка, яка організується відповідно до “Положення про практику студентів Класичного приватного університету” (2012 р.) .

Практичне навчання організується за наскрізною програмою практики. Навчальна та виробнича практики забезпечені довгостроковими договорами з підприємствами регіону, зокрема: Готель “Reikartz” (угода №1, 14.02.18-14.02.23 р.), Готель “Джаз” (Угода № 6, 26.04.18-26.04.23 р.); Туристична фірма “Travel Professional Group”; Готель Хортиця (угода № 8, 22.03.18-22.03.23 р.) та інші.

Голова комісії:



О.В. Дишкантюк



Крім того студенти мають можливість проходити навчальну та виробничу практику на базі готелю Класичного приватного університету.

Атестація здобувачів вищої освіти організується відповідно до «Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії у Класичному приватному університеті», затвердженого 25.02.2015 року, та проводиться у формі комплексного державного екзамену за фахом, який складається з тестових завдань, теоретичних питань з фахових дисциплін та завдань з іноземної мови. Програма державного екзамену та білети затверджені у встановленому порядку.

#### **Висновок.**

*Експертна комісія зазначає, що представлені Класичним приватним університетом матеріали щодо навчально-методичного забезпечення навчального процесу підготовки фахівців за заявленим до акредитації напрямом підготовки відповідає вимогам акредитації.*

#### **4. Кадрове забезпечення підготовки фахівців заявленого напрямку освіти**

Експертною комісією проведено вивчення якісного складу науково-педагогічного персоналу, що забезпечує напрям підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа”, в ході якого були отримані відомості про викладачів. Зокрема, проаналізовано їх посади, наявність наукового ступеня й вченого звання, відповідність дисциплінам, що викладаються, теми та роки захисту дисертацій, основні напрями наукової роботи, публікації за останні п'ять років.

Аналіз кількісного та якісного складу науково-педагогічних працівників, які забезпечують підготовку фахівців напрямку підготовки, що акредитується свідчить про таке.

У забезпеченні навчального процесу підготовки бакалаврів з напрямку 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” приймає участь викладацький склад випускової кафедри туризму та готельно-ресторанної справи, а також фахівців інших кафедр університету: богослов'я та гуманітарних дисциплін; практичної психології; видавничої справи, редагування та української філології; англійської філології та зарубіжної літератури, теоретичних основ фізичного та адаптивного виховання, інформаційних технологій.

Всього до викладання залучено 35 науково-педагогічних працівників, з них 10 докторів наук, професорів (з них 9 штатних); 16 кандидатів наук, доцентів (усі штатні); 9 старших викладачів (з них 7 штатних).

За підготовку фахівців з напрямку підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” першого (бакалаврського) освітнього рівня вищої освіти відповідає кафедра туризму та готельно-ресторанної справи, яку очолює д.н. з держ. упр, проф. Боклаг В.А., науково-педагогічний стаж якої становить понад 23 роки. Боклаг В.А. має документ про вищу освіту за спеціальністю „Туризм”, яка є спорідненою до спеціальності «Готельно-ресторанна справа» (диплом магістра, серія М18 № 054218 від 28.02.2018, кваліфікація – магістр з туризму, туризмознавець, екскурсознавець). За останні п'ять років професором Боклаг

Голова комісії:



О.В. Дишкантюк



В.А. опубліковано 28 наукових та навчально-методичних праць, із них 1 монографія.

Чисельність професорсько-викладацького складу випускаючої кафедри туризму та готельно-ресторанної справи – 19 осіб, з яких 15 (79%) працюють на постійній основі, у тому числі – 7 (37%) докторів наук, професорів, 7 (37%) кандидатів наук, доцентів.

Науково-педагогічні працівники, які здійснюють проведення лекцій, практичних та семінарських занять, керівництво практикою, курсовими роботами, мають достатній рівень наукової та професійної активності, який засвідчує виконання за останні п'ять років не менше трьох умов, зазначених у пункті 5 приміток Додатку 12 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти. Проте, ст. викл. Тувайкін В.О має лише два показника.

Окремі нормативні дисципліни циклу професійної і практичної підготовки, що пов'язані з технологією і організацією ресторанного господарства, викладає (за сумісництвом) ст.викл. Тувайкін В.О (без звання, без ступеня), який не відповідає кадровим вимогам зазначених у пункті 5 приміток Додатку 12 Ліцензійних умов провадження освітньої діяльності закладів освіти. Проте викладач Тувайкін В.О. є визнаним професіоналом з досвідом практичної роботи за фахом – директор закладу харчування.

На даний час згідно перспективного плану підготовки кадрів вищої кваліфікації, навчаються в аспірантурі викладачі кафедри: Бабешко М.С., Захаріна А.Г., Дашевська І.М.

Усі викладачі кафедри пройшли підвищення кваліфікації. Разом з тим, комісія відзначає, що доцільно організувати підвищення кваліфікації викладачів не тільки в межах освітніх закладів м. Запоріжжя, але й в провідних закладах з підготовки фахівців готельно-ресторанної справи України, а також за кордоном.

Комплексною темою наукових досліджень кафедри туризму та готельного господарства є “Проблеми та перспективи розвитку туризму в Запорізькій області - (0110U003964). Відповідно до цієї теми, викладачі кафедри беруть участь у роботі робочих, дорадчих та консультативних комісіях міста при органах управління міста Запоріжжя та Запорізької області по розробці Стратегії розвитку туризму в Запорізькій області до 2022 року, Стратегії розвитку туризму в Запоріжжі до 2020 року (2013 рік). Також фахівці кафедри брали участь у розробці інфраструктури гостинності міста Запоріжжя в складі робочої групи Департаменту культури і туризму міста Запоріжжя та Асоціації індустрії гостинності України 20-23 червня 2017 року.

Згідно плану науково-методичної роботи кафедри планується видання колективної монографії « Проблеми та перспективи розвитку у сфері туризму та гостинності», над якою працює професорсько-викладацький склад кафедри: Трофімук К.В., Бабешко М.С., Коллегаєв М.Ю., Яцук Н.В., Захарова С.Г. Тувайкін В.А.

Колектив кафедри здійснює активну роботу по формуванню електронної бази методичних розробок, що сформоване у вигляді веб-порталу <http://virtuni.education.zp.ua>. Так, протягом останніх п'яти років було

Голова комісії:



О.В. Дишкантюк



підготовлено електронні версії конспектів лекцій, методичні рекомендації до практичних робіт та семінарів, методичні вказівки до самостійної роботи з дисциплін, які забезпечує кафедра.

Науково-дослідна робота студентів за напрямом підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” проводиться в тісному зв'язку з навчальним процесом. Наукове керівництво НДРС здійснює професорсько-викладацький склад випускової кафедри та інших кафедр університету.

Щорічно в Класичному приватному університеті проходять: Всеукраїнська наукова конференція “Дні науки”, міжвузівська студентська наукова конференція “Наука і вища освіта”, де студенти та викладачі мають змогу виступити з результатами своїх досліджень на засіданні секції “Туризм та готельно-ресторанна справа”.

Студенти беруть участь у конкурсах студентських наукових робіт та олімпіадах. Так студентка 4 курсу Риндач Вікторія була учасником II етапу Всеукраїнської студентської олімпіади, яка проходила 22-24 травня 2018 року в Одеській національній академії харчових технологій, і отримала перемогу у номінації «Високий рівень знань із дисципліни «Організація ресторанного господарства» (науковий керівник ст.викл. Тувайкін В.А.)

#### **Висновок.**

*Склад випускової кафедри та кафедр, що забезпечують підготовку фахівців напряму підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, в цілому відповідає кадровим вимогам Ліцензійних умов щодо забезпечення провадження діяльності у сфері вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.*

#### **5. Матеріально-технічна база**

Експертна комісія перевірила стан матеріально-технічного забезпечення навчального процесу.

Для організації освітнього процесу за напрямом 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» використовуються приміщення корпусів 1, 3, 4, 5.

У приміщеннях корпусу №1 розташовані навчальні аудиторії, аудиторії, комп'ютерні класи, обчислювальний центр, видавничий комплекс з мінідрукарнею, лінгафонний клас, бібліотека, читальні зали, спеціалізовані кабінети, лабораторії, органи студентського самоврядування, редакція студентської газети, інші допоміжні підрозділи. У навчальному корпусі № 3 розміщено адміністрацію Інституту здоров'я спорту та туризму та закріплені за інститутом навчальні аудиторії та лабораторії.

У корпусах № 4,5 розташовано спортивно-готельний комплекс, приміщення для занять, ігрові та тренажерні зали, плавальний басейн. Також для проведення занять з фізичної культури, проведення тренувальних занять з туризму використовується стадіон з допоміжними приміщеннями.

Студенти мають можливість користуватися університетським спортивним комплексом (з ігровими і тренажерними залами, плавальним басейном і стадіоном) та спортивно-оздоровчий комплекс на березі Азовського

Голова комісії:



О.В. Дишкантюк



моря. Працюють їдальні та кав'ярні, що в повному обсязі забезпечують потреби студентів у харчуванні. Оздоровче обслуговування студентів здійснюють медичні пункти, розташовані на території університету. Санітарно-технічний стан навчальних корпусів задовільний.

Комісією перевірено наявність та обладнання лабораторій та спеціалізованих кабінетів, які забезпечують виконання навчального плану напряму підготовки 6.140101 «Готельно-ресторанна справа». Перелік лабораторій та спеціалізованих кабінетів наведений у таблиці 2.

Таблиця 2

## Обладнання лабораторій та спеціалізованих кабінетів

Найменування лабораторії, спеціалізованого кабінету, їх площа	Найменування навчальної дисципліни	Найменування обладнання, устаткування, їх кількість
Комп'ютерна лабораторія проектування, ауд. 217, 38 м <sup>2</sup>	Інженерна графіка, Проектування об'єктів готельно-ресторанної справи	Спеціальне обладнання: програмне забезпечення (навчальні та контролюючі комп'ютерні програми) – ArchiCAD 16, CorelDraw X8, Autodesk Composite 2014, Sweet Home 3D, Inkscape 0.91, Krita, Microsoft Office, DAEMON Tools, QuickTime, VLC media player.
Мультимедійна лінгафонна лабораторія ауд. 609, 38 м <sup>2</sup>	Іноземна мова Друга іноземна мова	Комп'ютери (системний блок Microlab, монітор LG) – 15 шт.; навушники – 15 шт. Мультимедійний проектор, мультимедійна дошка. Столи – 16 шт. Стільці – 18 шт.
Лабораторія „Технологія приготування страв”, 36 м <sup>2</sup> ауд. 120	Технологія продукції ресторанного господарства, Основи гастрономії Кулінарні традиції світу	Електронна плита 2 шт., міксер 2 шт., електродуховка 1 шт., мікрохвильова піч 1 шт., блендер 1 шт., ваги настільні 2 шт.; Тарілки столові глибокі 20 шт., мілкі 20 шт., закусочні 20 шт., десертні мілкі 20 шт., салатниці 12 шт, соусники 10 шт., Чашки: бульйонні 10 шт., чайні 12 шт., кавові 12 шт., чайний сервіз 1 шт., блюда 10 шт.;; Каструлі 1 л. 10 шт., каструлі 2 л. 10 шт., каструлі 3 л. 6 шт., м'ясорубка 2 шт., колотниці 10 шт., баранчики круглі 10 шт., сковорідки 8 шт. Фуршети 10 шт., бакали 10 шт., креманки 10 шт., чарки 20 шт., склянки 20 шт., вази круглі 4 шт. Столові набори (ложка, виделка, ніж) 12 шт., закусочні виделка, ніж 12 шт., рибні виделка, ніж 12 шт., десертні ложка, виделка, ніж 12 шт., фруктові виделка, ніж 12 шт., чайні ложки 12 шт., Щипці кондитерські 6 шт., для льоду 6 шт., для цукру 6 шт., для горіхів 6 шт. Набори кондитерські 8 шт. Ложки дерев'яні 12 шт., ножі кухонні 12 шт., форма для тортів 10 шт. Лопатки дерев'яні 10 шт.
Навчальна лабораторія „Організації ресторанного обслуговування” ауд. 124, 46 м <sup>2</sup>	Організація готельного господарства Організація ресторанного господарства	Теплове устаткування: плити (1 шт.), електрогриль (1 шт.), фритюрниця (1 шт.), макароніварка (1 шт.), сковорода для млинців (2 шт.), мікрохвильова піч (2 шт.), тостер (1 шт.), кавоварка автоматична (1 шт.); механічне устаткування: м'ясорубки (1 шт.), міксер ручний (1 шт.), овочерізки (3 шт.), тісторозкачувальна машина (1 шт.), мойка (2 шт.), кавомолки (2 шт.), блендери (2 шт.); Холодильне устаткування: шафи холодильні (1 шт.), морозильні (1 шт.), ваговимірювальне устаткування: ваги електронні (1 шт.); нейтральне устаткування: столи виробничі (3 шт.), столи-вставки (1 шт.), полиці настінні (6 шт.), стелажі кухонні (2 шт.), контейнери для відходів (3 шт.). Кухонний інвентар: кухонний інвентар, гастрономічні контейнери (12 шт.), кухонні аксесуари, пластикові зберігання сировини і напівфабрикатів (1 шт.). Посуд: скляний, фарфоровий, керамічний, кришталевий, з матового боросилікатного скла, чавунний посуд “Термо”; чайники (4 шт.), кавники (3 шт.).

Голова комісії:



О.В. Дишкантьук

Найменування лабораторії, спеціалізованого кабінету, їх площа	Найменування навчальної дисципліни	Найменування обладнання, устаткування, їх кількість
Лабораторія „Бар”, 42 м <sup>2</sup> ауд. 103 с	Організація барної справи	Демонстраційні скляні шафи (6 шт.) для демонстрації утилітарного та декоративного посуду, наборів з різних видів матеріалів, у тому числі для декантації вина (1 шт.), серванти для офіціантів (2 шт.), візки для офіціантів (1 шт.), підставки для віdereць під шампанське (1 шт.), приставні столики (3 шт.), офіціантські таці (2 шт.) з різних матеріалів та різної форми, тематичні демонстраційні столи (1 шт.) з сервіруванням різних видів бенкетів та прийомів, тематичні демонстраційні столи для подавання аперитиву (1 шт.), тематичні демонстраційні столи для арт-майстер-класу зі складання серветок (1 шт.), барна стійка (1 шт.) з інвентарем та посудом для приготування та подавання напоїв, барні стільці (3 шт.), ресторанный та готельний текстиль. Комплекти для прибирання столів (щітка та совок) (2 шт.), шафа скляна (1 шт.) для наочних посібників та візуального супроводження (методичні розробки з дисциплін, що викладаються, предметні фотографії, жорсткі носії інформації (CD-, DVD-R(RW), відеокасети, каталоги, папки меню, зразки діючих меню вітчизняних та закордонних закладів ресторанного господарства, зразки записників-рахунків тощо), комплект форменого одягу для офіціантів (4 шт.): жилет, краватка-метелик, краватка-шарф, довгий фартух, білі рукавички
Лабораторія „Готельна справа”, кімната № 19, 42 м <sup>2</sup> Готель Класичного приватного університету	Організація готельного господарства, Устаткування закладів готельно-ресторанної справи	Комплект форменого одягу для працівників контактної та не контактної зон підприємства готельного господарства (2 шт.), стійка рецепції (1 шт.), засоби одноразового користування в номерах (2 шт.), набори для шиття (2 шт.), ножиці (2 шт.), стрічка (2 шт.), набір посуду для особистого користування (2 шт.), рекламно-інформаційні матеріали для номерів (2 шт.), мийні та дезинфікуючі засоби (2 шт.), каталог інструкцій з використання мийних та дезинфікуючих засобів (1 шт.), каталоги інтер'єрних рішень у приміщеннях готельного господарства (2 шт.). Один номер чотирьохмісний, один номер тримісний, шість номерів двомісних, сім номерів одномісних, три номери двокімнатні, номерний фонд з відповідним оснащенням.

### Висновок.

*Проаналізувавши стан лабораторій та спеціалізованих кабінетів комісія відзначає, що їхнє оснащення в цілому дозволяє забезпечити проведення практичних занять з відповідних дисциплін навчального плану за напрямом підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа”. Комісія рекомендує для якісного забезпечення освітнього процесу здійснити модернізацію навчальної лабораторії «Технологія приготування страв» (ауд. 120) сучасним технологічним обладнанням.*

### 6. Інформаційне забезпечення

Основними джерелами інформаційного забезпечення викладачів і студентів є бібліотека з її фондами та електронні засоби інформації.

Голова комісії:



О.В. Дишкантюк



Бібліотека налічує понад 120 тис. примірників навчальної літератури і 155 назв періодичних видань, що дає можливість забезпечити на 100 % студентів підручниками та навчальними посібниками згідно з нормативами.

Бібліотека в основному укомплектована навчальною, науковою, довідковою літературою з дисциплін за профілем підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа”.

Для підготовки фахівців, зокрема бакалаврів за напрямом підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа”, бібліотека має фахові періодичні видання України, зокрема: „Академія Гостеприимства”, „Рестораторъ”, „Отельер-ресторатор”, „Український туризм”, „Готельний і ресторанный бізнес”.

Студенти напряму, що акредитується, мають можливість використовувати Інтернет. Інформаційне забезпечення самостійної роботи фахівців проводить “Інститут інформаційних технологій в освіті” КПУ. Воно сформоване у вигляді веб-порталу <http://virtuni.education.zp.ua>, в межах якого функціонують такі веб-сайти:

- Інформаційний сайт ПТО КПУ – <http://virtuni.education.zp.ua/info>;
- Віртуальна аудиторія КПУ – [http://www.zhu.edu.ua/cpu\\_edu/](http://www.zhu.edu.ua/cpu_edu/);
- Електронний каталог бібліотеки Класичного приватного університету – <http://sites.zhu.edu.ua/catalog.lib/index.php>.

#### **Висновок.**

*У результаті експертного контролю встановлено, що комп'ютерне та інформаційне забезпечення дисциплін, передбачених навчальним планом підготовки бакалаврів за напрямом підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” відповідає акредитаційним вимогам.*

### **7. Якісна характеристика підготовки фахівців**

Якість підготовки фахівців за напрямом підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” визначалась шляхом аналізу результатів складання студентами останньої екзаменаційної сесії, результатів виконання комплексних контрольних завдань, захисту курсових робіт та звітів з навчальної та виробничої практики.

З метою аналізу якості знань студентів за напрямом підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” під час експертної перевірки комісією було проведено комплексні контрольні роботи з таких дисциплін:

- з циклу соціально-гуманітарної підготовки: Українська мова (за професійним спрямуванням);
- з циклу фундаментальної, природничо-наукової та загальноекономічної підготовки: Туристські ресурси України; Економічна теорія;
- з циклу професійної та практичної підготовки: Технологія продукції ресторанного господарства, Анімаційна діяльність (Готельна анімація) Організація рекреаційних послуг, які охоплюють навчальний матеріал з відповідних дисциплін навчального плану за напрямом підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа”, дають змогу перевірити теоретичні знання, засвоєні студентами протягом навчання.

Голова комісії:



О.В. Дишкантюк

Результати виконання комплексних контрольних робіт студентами напряму підготовки (спеціальності) 6.140101 (241) „Готельно-ресторанна справа”, що були проведені експертною комісією, наведені в додатку Б.

Контрольний замір знань був проведений з метою порівняння успішності студентів з даними самоаналізу.

Абсолютна успішність по циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки становить 100%, (розбіжностей немає), якість навчання – 50%, (розбіжність 10%), середній бал – 3,5 (розбіжність 0,1)

По циклу природничо-наукової (фундаментальної) підготовки успішність становить 100% (розбіжностей немає), якість навчання – 50%, (розбіжність -10%), середній бал – 3,50 (розбіжність 0,07)

По циклу загально-професійної та професійно-орієнтованої підготовки абсолютна успішність становить 100% (розбіжностей немає), якість навчання 58% (розбіжність -7%) середній бал – 3,63 (розбіжність -0,23).

Отримані показники знаходяться в межах нормативних вимог щодо акредитації підготовки бакалаврів.

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

Аналіз тематикою та оформленням курсових робіт з дисципліни фахової підготовки засвідчує, що їх тематика є актуальною, роботи змістовні, огляд літератури й аналіз отриманих результатів проведено належним чином. Розбіжностей в оцінюванні курсових робіт з оцінками експертної комісії немає.

Перевірка звітів з практики студентів, передбачених навчальним планом, показало, що всі звіти оформлені відповідно до вимог та оцінені належним чином.

Експертна комісія проаналізувала матеріали державного екзамену, який склали студенти випускного курсу. Програма державного екзамену затверджена Вченою радою Класичного приватного університету. Відповідно до програми було складено та затверджено екзаменаційні білети. Завдання для проведення комплексного державного екзамену за фахом складені з урахуванням сучасних вимог, носять актуальний характер та дозволяють визначити здатність випускників до професійної діяльності.

#### **Висновок.**

*Аналіз виконаних комплексних контрольних робіт, перевірених курсових робіт, звітів з практики, комплектів завдань для проведення комплексного державного екзамену свідчать, що якість підготовки бакалаврів напряму підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” у Класичному приватному університеті відповідає вимогам щодо акредитації. Виявлені відхилення показників виконання контрольних завдань знаходяться в межах нормативних вимог.*

### **8. Забезпечення якості вищої освіти**

Згідно з Законом України “Про вищу освіту”, у Класичному приватному університеті запроваджуються система забезпечення якості вищої освіти, яка

Голова комісії:



О.В. Дишкантюк



передбачає здійснення відповідних процедур і заходів, зокрема таких, як: розробка та впровадження положень з організації освітнього процесу, нормативного забезпечення освітніх програм та навчальних дисциплін, практики студентів; здійснення моніторингу навчальних досягнень студентів, забезпечення якості семестрового оцінювання та проведення аналізу його результатів на засіданнях вчених рад інститутів та університету; організаційне забезпечення державної атестації щодо оцінювання здобувачів вищої освіти, проведення аналізу звітів голів державних екзаменаційних комісій; щорічна атестація науково-педагогічних працівників кафедр тощо. Вченою радою Класичного приватного університету затверджено «Положення про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Класичному приватному університеті» (протокол № 9 від 27.05.2015 року).

За останні роки в університеті розроблено низку документів, а саме: «Положення про організаційне та методичне забезпечення навчальної дисципліни» (2012 р.); «Положення про нормативне та методичне забезпечення спеціальності» (2012 р.); «Положення про практику студентів Класичного приватного університету» (2012 р.), „Положення про самостійну роботу студентів Класичного приватного університету” (2016 р.), “Положення про підвищення кваліфікації та стажування педагогічних та науково-педагогічних працівників Класичного приватного університету” (2014 р.) та інші.

З метою систематичного контролю навчального процесу та успішності студентів університету двічі на рік у середині семестру проводиться моніторинг якості засвоєння навчальних програм, видаються накази про організацію та проведення зимової та літньої екзаменаційної сесії, результати контрольних заходів обговорюються на засіданнях вчених рад інститутів та Вченої ради університету.

З метою якісної підготовки дипломних робіт студентів та проведення державної атестації випускників розроблено “Положення про оформлення дипломних робіт (проектів) у Класичному приватному університеті” (2010 р.), щорічно затверджується План заходів щодо організації роботи державних екзаменаційних комісій та випуску студентів, результати роботи комісій та звіти голів ДЕК затверджуються на засіданнях Вченої ради університету.

Особлива увага надається забезпеченню необхідних інформаційних ресурсів для організації освітнього процесу, у тому числі самостійної роботи студентів, засобами віртуальної аудиторії сайту підтримки навчальних програм КПУ. Також для ефективного управління освітнім процесом, забезпечення зв'язків між структурними підрозділами застосовується внутрішня комп'ютерна мережа університету, а для забезпечення публічності інформації про освітні програми та ступені вищої освіти і кваліфікації – сайт Класичного приватного університету в мережі Інтернет.

#### **Висновок.**

*Експертна комісія зазначає, що представлені Класичним приватним університетом матеріали щодо системи забезпечення якості освітньої діяльності дозволяють організувати освітній процес відповідно до вимог статті 16 „Система забезпечення якості вищої освіти” Закону України „Про вищу освіту”.*

Голова комісії:



О.В. Дишкантюк

## 9. Перелік зауважень (приписів) контролюючих органів

Під час попередньої акредитації спеціальності були зроблені наступні зауваження, які були виправлені:

1. Збільшити кількість видання власних методичних розробок кафедри.

Було збільшено кількість видання власних методичних розробок кафедри, зокрема:

1. Яцук Н.В. Організація рекреаційних послуг. Методичні рекомендації до виконання курсових робіт для студентів денної та заочної форм навчання напряму 6.140101– Готельно-ресторанна справа

2. Бабешко М.С. Навчально-методичні рекомендації до вивчення дисципліни “Організація готельного господарства” для студентів напрямів підготовки 6.140102 – Туризм, 6.140101– Готельно-ресторанна справа / М.С. Бабешко М.С. – Запоріжжя : КПУ, 2016. – 86 с.

3. Тувайкін В.О. Організація ресторанного господарства : Курс лекцій для студентів денної та заочної форм навчання 241 - Готельно-ресторанна справа, Запоріжжя : КПУ, 2016. - 60с.

4. Тувайкін В.О. Технологія продукції ресторанного господарства : Методичні рекомендації до самостійної роботи для студентів за напрямом підготовки 241 – Готельно-ресторанна справа, Запоріжжя : КПУ, 2017. – 10с.

5. Єльнікова М.В. Гігієна і санітарія в галузі. Методичні вказівки до практичних занять для студентів денної (заочно) форми навчання напряму підготовки 241 - Готельно-ресторанна справа. –КПУ. – 2017. – 10с.

6. Єльнікова М.В. Мікробіологія. Конспект лекцій для студентів денної (заочно) форми навчання напряму підготовки 241 - Готельно-ресторанна справа. –КПУ. – 2017. – 44с.

7. Єльнікова М.В. Харчова хімія. Конспект лекцій для студентів денної (заочно) форми навчання напряму підготовки 241 - Готельно-ресторанна справа. –КПУ. – 2017. – 92

8. Єльнікова М.О. Основи санаторно-курортного лікування. Конспект лекцій для студентів денної (заочно) форми навчання напряму підготовки 241 - Готельно-ресторанна справа. –КПУ. – 2017. – 46с.

9. Шаповалова І.В. Танцювальна анімація. Конспект лекцій для студентів денної (заочно) форми навчання напряму підготовки. 241 - Готельно-ресторанна справа. – КПУ. – 2017.

10. Шаповалова І.В. Танцювальна анімація. Методичні вказівки до практичних занять для студентів денної (заочно) форми навчання напряму підготовки 241 - Готельно-ресторанна справа. –КПУ. – 2017.

2. Посилити роботу по використанню всіх форм перепідготовки викладачів.

Голова комісії:



О.В. Дишкантюк



На даний час згідно перспективного плану підготовки кадрів вищої кваліфікації, навчаються в аспірантурі викладачі кафедри: Бабешко М.С., Захаріна А.Г., Дашевська І.М.

Протягом 2017 – 2018 року пройшли підвищення кваліфікації (стажування) у Запорізькому національному університеті та Запорізькому національному технічному університеті викладачі: Бабешко М.С., Трофімук К.В., Захарова С.Г., Трохимець О.І., Яцук Н.В., Коллегаєв М.Ю., Тувайкін В.А.

Комісія відзначає, що доцільно організовувати підвищення кваліфікації викладачів не тільки в межах освітніх закладів м. Запоріжжя, але й в провідних закладах з підготовки фахівців готельно-ресторанної справи України, а також за кордоном.

## 10. Результати попередньої експертизи акредитаційних матеріалів

За результатами попередньої експертизи поданих матеріалів акредитаційної справи виявлено такі недоліки:

1. *Порушено п.9. постанови Кабінету Міністрів України від 09 серпня 2001 року № 978 – відсутній опис внутрішньої системи забезпечення якості освітньої діяльності.*

Опис внутрішньої системи забезпечення якості освіти подано в акредитаційній справі (розділ 15). Детальний опис подано у «Положенні про систему внутрішнього забезпечення якості вищої освіти в Класичному приватному університеті», затвердженого Вченою радою (протокол № 9 від 27.05.2015 року). Експертна комісія зазначає, що представлені Класичним приватним університетом матеріали щодо системи забезпечення якості освітньої діяльності дозволяють організувати освітній процес відповідно до вимог статті 16 „Система забезпечення якості вищої освіти” Закону України „Про вищу освіту”.

2. *З'ясувати строк експлуатації комп'ютерної техніки згідно статті 34 Постанови КМ України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (зі змінами та доповненнями від 10 травня 2018 р.).*

Навчальним закладом надано інформацію щодо комп'ютерної техніки, що використовується у навчальному процесі напряму 6.140101 «Готельно-ресторанна справа» (ауд. 217, 307, 308, 501п). Строк експлуатації не більше восьми років, що відповідає статті 34 Постанови КМ України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (виписка з інвентарного опису додається).

3. *З'ясувати загальний аудиторний фонд та забезпеченість на 30% аудиторій мультимедійним обладнанням відповідно до статті 34 Постанови КМ України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (зі змінами та доповненнями від 10 травня 2018р.).*

Експертною комісією встановлено, що для проведення освітнього процесу за напрямом «Готельно-ресторанна справа» використовується 16 аудиторій, 5 з яких обладнані мультимедійними проекторами (аудиторії 512а, 302 с, 402с, 502с, 609) , що становить 32 %. Це відповідає технологічним

Голова комісії:



О.В. Дишкантюк

вимогам щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти.

4. В акредитаційній справі відсутня інформація про навчально-методичне забезпечення порушено статтю 38 Постанови КМ України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (зі змінами та доповненнями від 10 травня 2018р.).

Відомості про навчально-методичне забезпечення напряму підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” представлено в розділі 7, таблиця 3 та розділі 10 акредитаційної справи. Комісія перевірила наявність, повноту та якість розробки навчальних планів (2014 р., 2016 р., 2018 р.) освітньо-професійних програм, пояснювальних записок до навчальних планів, комплексів навчально-методичного забезпечення дисциплін. Експертна комісія зазначає, що представлені Класичним приватним університетом матеріали щодо навчально-методичного забезпечення навчального процесу підготовки фахівців за заявленим до акредитації напрямом підготовки в цілому відповідають вимогам акредитації.

## 11. Загальні висновки і пропозиції

**Експертна комісія МОН України на підставі безпосереднього вивчення на місці поданих документів, аналізу умов освітньої діяльності Класичного приватного університету встановила таке:**

1. Подана у Міністерство освіти і науки України акредитаційна справа Класичного приватного університету щодо підготовки фахівців за напрямом 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” містить необхідні матеріали, які характеризують навчально-методичну, науково-педагогічну діяльність та матеріально-технічне забезпечення навчального процесу.

2. Склад випускової кафедри та кафедр, що забезпечують підготовку фахівців напряму 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” першого (бакалаврського) рівня вищої освіти, в цілому відповідає кадровим вимогам Ліцензійних умов щодо забезпечення провадження діяльності у сфері вищої освіти за першим (бакалаврським) рівнем вищої освіти.

3. Стан навчально-методичного та інформаційного забезпечення навчального процесу відповідають акредитаційним вимогам підготовки фахівців першого (бакалаврського) рівня вищої освіти за напрямом 6.140101 „Готельно-ресторанна справа”.

4. Якість підготовки фахівців напряму 6.140101 „Готельно-ресторанна справа» першого (бакалаврського) рівня вищої освіти відповідає вимогам МОН України.

Разом з тим, комісія вважає за необхідне висловити наступні пропозиції, що спрямовані на удосконалення якісної підготовки бакалаврів за напрямом 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” у Класичному приватному університеті:

1. Для якісного забезпечення освітнього процесу здійснити модернізацію навчальної лабораторії «Технологія приготування страв» (ауд. 120) сучасним технологічним обладнанням.

Голова комісії:



О.В. Дишкантюк



2. Посилити профорієнтаційну роботу серед випускників загальноосвітніх навчальних закладів та випускників коледжів з метою збільшення контингенту студентів.

3. Розширити бази закордонних практик та стажувань для студентів та науково-педагогічних працівників.

**Комісія констатує, що в цілому подані матеріали, кадрове, навчально-методичне та матеріально-технічне забезпечення, показники якості підготовки фахівців відповідають Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності та Державним вимогам до акредитації.**

Експертна комісія вважає за можливе пропонувати МОН України акредитувати напрям підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа” галузі знань 1401 „Сфера обслуговування” першого (бакалаврського) рівня вищої освіти у Класичному приватному університеті на здійснення освітньої діяльності з ліцензованим обсягом – 30 осіб денної форми навчання та 30 осіб заочної форми навчання.

**Голова експертної комісії:**

декан факультету інноваційних технологій харчування і ресторанно-готельного бізнесу Одеської національної академії харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

О.В. Дишкантюк

**Член експертної комісії**

завідувач кафедри туризму та готельного господарства Східноєвропейського національного університету імені Лесі Українки, доктор географічних наук, професор

Л.В. Ільїн

З експертними висновками ознайомлений:

Ректор Класичного приватного університету доктор наук з державного управління, професор

В.М. Огаренко



**Порівняльна таблиця дотримання кадрових і технологічних вимог щодо матеріально-технічного, навчально-методичного та інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти напряму 6.140101 "Готельно-ресторанна справа"**

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
<b>Започаткування провадження освітньої діяльності</b>			
1. Наявність у закладі освіти підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти	+	+	+
2. Наявність у складі підрозділу чи кафедри, відповідальних за підготовку здобувачів вищої освіти, тимчасової робочої групи (проектної групи) з науково-педагогічних працівників, на яку покладено відповідальність за підготовку здобувачів вищої освіти за певною спеціальністю	три особи, що мають науковий ступінь та/або вчене звання	відповідає	-
3. Наявність у керівника проектної групи (гаранта освітньої програми):			
1) наукового ступеня та/або вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю	+	+	-
2) наукового ступеня та вченого звання за відповідною або спорідненою спеціальністю			
3) стажу науково-педагогічної та/або наукової роботи не менш як 10 років (до 6 вересня 2019 р. для початкового рівня з урахуванням стажу педагогічної роботи)	+	+	-
<b>Проведення освітньої діяльності</b>			
4. 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	55	+5%
2) які мають науковий ступінь доктора наук або вчене звання професора	10	20	+10
3) які мають науковий ступінь доктора наук та вчене звання			
5. 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	31	+21
6. 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	відповідає	-

Голова комісії:



О.В. Дишкантюк



Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
7. Наявність випускової кафедри із спеціальної (фахової) підготовки, яку очолює фахівець відповідної або спорідненої науково-педагогічної 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, навчально-методичного забезпечення, інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
<b>3. Технологічні вимоги щодо матеріально-технічного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>			
<b>Започаткування провадження освітньої діяльності</b>			
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	6,1	+3,7
2. Забезпеченість мультимедійним обладнанням для одночасного використання в навчальних аудиторіях (мінімальний відсоток кількості аудиторій)	30	32	+2
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	70	-
<b>Проведення освітньої діяльності</b>			
5. Забезпеченість комп'ютерними робочими місцями, лабораторіями, полігонами, обладнанням, устаткуванням, необхідними для виконання навчальних планів	+	відповідає вимогам	
<b>4. Технологічні вимоги щодо навчально-методичного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>			
<b>Започаткування провадження освітньої діяльності</b>			
1. Наявність опису освітньої програми	+	+	-
2. Наявність навчального плану та пояснювальної записки до нього	+	+	-
<b>Проведення освітньої діяльності</b>			
3. Наявність робочої програми з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-
4. Наявність комплексу навчально-методичного забезпечення з кожної навчальної дисципліни навчального плану	+	+	-

Голова комісії:



О.В. Дишкантюк

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
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	+	+	-
<b>5. Технологічні вимоги щодо інформаційного забезпечення освітньої діяльності у сфері вищої освіти</b>			
<b>Започаткування провадження освітньої діяльності</b>			
1. Забезпеченість бібліотеки вітчизняними та закордонними фаховими періодичними виданнями відповідного або спорідненого профілю, в тому числі в електронному вигляді	не менш як чотири найменування	п'ять найменувань	+ 1 найменування
2. Наявність доступу до баз даних періодичних наукових видань англійською мовою відповідного або спорідненого профілю (допускається спільне користування базами кількома закладами освіти)	+	+	-
<b>Проведення освітньої діяльності</b>			
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)	50	50	-

**Порівняльна таблиця відповідності стану забезпечення напряму  
Державним вимогам до акредитації напряму підготовки та спеціальності**

Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
<b>Якісні характеристики підготовки фахівців різних освітньо-кваліфікаційних рівнів</b>			
1. Умови забезпечення державної гарантії якості вищої освіти			
1.1. Виконання навчального плану за показниками: перелік навчальних дисциплін, години, форми контролю, %	100	100	-
1.2. Підвищення кваліфікації викладачів постійного складу за останні 5 років, %	100	100	-
1.3. Чисельність науково-педагогічних (педагогічних) працівників, що обслуговують спеціальність і працюють у навчальному закладі за основним місцем роботи, які займаються вдосконаленням навчально-методичного забезпечення, науковими дослідженнями, підготовкою підручників та навчальних посібників, %	100	100	-
2. Результати освітньої діяльності (рівень підготовки фахівців), не менше %			
2.1. Рівень знань студентів з гуманітарної та соціально-економічної підготовки:			
2.1.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.1.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки "5" і "4"), %	50	50	-

Голова комісії:



О.В. Дишкантьук



Найменування показника (нормативу)	Значення показника (нормативу)	Фактичне значення показника	Відхилення фактичного значення показника від нормативного
2.2. Рівень знань студентів з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки:			
2.2.1. Успішно виконані контрольні завдання, %	90	100	+10
2.2.2. Якісно виконані контрольні завдання (оцінки "5" і "4"), %	50	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	58	+8
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)	+	+	-

н/п\* – не передбачено навчальним планом

Голова комісії

О.В. Дишкантюк

Член комісії

Л.В. Ільїн

Ректор

Класичного приватного університету

В.М. Огаренко



„ЗАТВЕРДЖУЮ”

Ректор Класичного приватного університету

Огаренко В.М.

25 червня 2018 р.



„УЗГОДЖЕНО”

Голова експертної комісії

Дишкантюк О.В.

## ГРАФІК

виконання контрольних завдань студентами освітнього ступеня бакалавр Класичного приватного університету  
напряму підготовки 6.140101 „Готельно-ресторанна справа”

№ з/п	Назва дисципліни	Академічна група	Дата проведення, час	Аудиторія	Відповідальний викладач	Експерт
1	Українська мова (за професійним спрямуванням)	ДХ-116	25.06.2018 10-40	а.302с	проф. Пономаренко Л.Г.	доц. Дишкантюк О.В.
2	Туристські ресурси України	ДХ-117	25.06.2018 12-20	а.303с	ст. викл. Дашевська І.М.	проф. Ільїн Л.В.
3	Економічна теорія	ДХ-116	26.06.2018 10-40	а.302с	доц. Бургман М.К	доц. Дишкантюк О.В.
4	Технологія продукції ресторанного господарства	ДХ-116	27.06.2018 10-40	а.303с	ст. викл. Тувайкін В.А	проф. Ільїн Л.В.
5	Анімаційна діяльність (Готельна анімація)	ДХ-115	25.06.2018 13-45	а.303с	ст. викл. Бабешко М.С	доц. Дишкантюк О.В.
6	Організація рекреаційних послуг	ДХ-114	25.06.2018 13-45	а.302с	доц. Яцук Н.В	проф. Ільїн Л.В.



Додаток Б

Зведена відомість результатів виконання комплексних контрольних робіт під час експертизи у порівнянні з самоаналізом студентами, які навчаються за галуззю знань 1401 „Сфера обслуговування” напрямом підготовки 6.140101 (241) „Готельно-ресторанна справа” освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр Класичного приватного університету

Дисципліна	Курс	К-ть студентів у групі	К-ть присутніх студентів	Під час самоаналізу									Під час акредитаційної експертизи							Розбіжність				
				Одержані оцінки, %						Абсолютна успішність, %	Якість навчання, %	Середній бал	Одержані оцінки, %						Абсолютна успішність, %	Якість навчання, %	Середній бал	Абсолютна успішність, %	Якість навчання, %	Середній бал
				5		4		3					5		4		3							
				К-сть	%	К-сть	%	К-сть	%				К-сть	%	К-сть	%	К-сть	%						
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
<b>Дисципліни циклу гуманітарної та соціально-економічної підготовки</b>																								
Українська мова (за професійним спрямуванням)	2	5/4 *	5/4 *	0	0%	3	60%	2	40%	100%	60%	3,60	0	0%	2	50%	2	50%	100%	50%	3,50	0%	-10%	-0,10
<b>Разом</b>	2	5/4 *	5/4 *	0	0%	3	60%	2	40%	100%	60%	3,60	0	0%	2	50%	2	50%	100%	50%	3,50	0%	-10%	-0,10
<b>Дисципліни з природничо-наукової (фундаментальної) підготовки</b>																								
Туристські ресурси України	1	2	2	0	0%	1	50%	1	50%	100%	50%	3,50	0	0%	1	50%	1	50%	100%	50%	3,50	0%	0%	0
Економічна теорія	2	5/4 *	5/4 *	0	0%	3	60%	2	40%	100%	60%	3,60	0	0%	2	50%	2	50%	100%	50%	3,50	0%	-10%	-0,10
<b>Разом</b>		7(6)*	7(6)*	0	0%	4	57%	3	43%	100%	57%	3,57	0	0%	3	50%	3	50%	100%	50%	3,50	0%	-7%	-0,07
<b>Дисципліни дисциплін професійної та практичної підготовки</b>																								
Технологія продукції ресторанного господарства	2	5/4*	5/4 *	1	20%	2	40%	2	40%	100%	60%	3,80	0	0%	2	50%	2	50%	100%	50%	3,50	0%	-10%	-0,30
Анімаційна діяльність (Готельна анімація)	3	11	11	2	18%	6	55%	3	27%	100%	73%	3,91	1	9%	6	55%	4	36%	100%	64%	3,73	0%	-9%	-0,18
Організація рекреаційних послуг	4	5/4*	5/4 *	1	20%	2	40%	2	40%	100%	60%	3,80	0	0%	2	50%	2	50%	100%	50%	3,50	0%	-10%	-0,30
<b>Разом</b>		21/19*	21/19*	4	19%	10	48%	7	33%	100%	67%	3,86	1	5%	10	53%	8	42%	100%	58%	3,63	0%	-9%	-0,23

Примітка \* студенти відраховані у травні 2018 року

Голова комісії

Член комісії



О.В. Дишкантюк

Л.В. Ільїн

Зведена відомість результатів виконання курсових робіт з дисципліни „Організація рекреаційних послуг” студентами, які навчаються за галуззю знань 1401 „Сфера обслуговування” напрямом підготовки 6.140101 (241) „Готельно-ресторанна справа” освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр Класичного приватного університету

№ з/п	Прізвища та ініціали студентів	Підчас захисту курсових робіт	Акредитаційна експертиза	Відхилення
		Оцінка за виконання	Оцінка за виконання	
1	2	3	4	5
1.	Песова (Гусакова) Наталія Олегівна	відмінно	відмінно	-
2.	Павлова Олександра Дмитрівна	добре	добре	-
3.	Прядко Денис Андрійович	задовільно	задовільно	-
4.	Нікітіна Марина Анатоліївна	добре	добре	-
5.	Харченко Владислав Михайлович	добре	добре	-

Голова комісії

О.В. Дишкантюк

Член комісії

Л.В. Ільїн



**Зведена відомість результатів виконання курсових робіт з дисципліни „Організація готельного господарства” студентами, які навчаються за галуззю знань 1401 „Сфера обслуговування” напрямом підготовки 6.140101 (241) „Готельно-ресторанна справа” освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр Класичного приватного університету**

№ з/п	Прізвища та ініціали студентів	Підчас захисту курсових робіт	Акредитаційна експертиза	Відхилення
		Оцінка за виконання	Оцінка за виконання	
1	2	3	4	5
1.	Богданова Аліна Михайлівна	добре	добре	-
2.	Джаббур Бернард Марсель	задовільно	задовільно	-
3.	Князев Станіслав Сергійович	задовільно	задовільно	-
4.	Кривко Василь Віталійович	добре	добре	-
5.	Кришньова Олександра Євгенівна	відмінно	відмінно	-
6.	Овечка Владислав Андрійович	відмінно	відмінно	-
7.	Поліняко Олег Ігорович	добре	добре	-
8.	Пузанов Роман Сергійович	добре	добре	-
9.	Сапоговський Олег Вікторович	добре	добре	-
10.	Черкасова Аліна Олександрівна	добре	добре	-
11.	Шиян Юлія Вікторівна	відмінно	відмінно	-

Голова комісії

О.В. Дишкантюк

Член комісії

Л.В. Ільїн

Зведена відомість результатів захисту звітів з виробничої практики студентами, які навчаються за галуззю знань 1401 „Сфера обслуговування” напрямом підготовки 6.140101 (241) „Готельно-ресторанна справа” освітньо-кваліфікаційного рівня бакалавр Класичного приватного університету

№ з/п	Прізвища та ініціали студентів	Підчас захисту звітів з практики	Акредитаційна експертиза	Відхилення
		Оцінка за виконання	Оцінка за виконання	
1	2	3	4	5
1.	Павлова Олександра Дмитрівна	добре	добре	-
2.	Прядко Денис Андрійович	добре	добре	-
3.	Нікітіна Марина Анатоліївна	відмінно	відмінно	-
4.	Харченко Владислав Михайлович	добре	добре	-

Голова комісії

Член комісії

  
О.В. Дишкантюк  
Л.В. Ільїн





Україна, 69002 тел. (061) 764-57-15  
м. Запоріжжя, (0612) 63-99-73  
Жуковського, 70 "Б" факс (061) 764-57-15  
(061) 220-10-02

70 "B", Zhukovskogo st., tel. (061) 764-57-15  
69002 Zaporizhja, (0612) 63-99-73  
UKRAINE fax (061) 764-57-15  
(061) 220-10-02

№ 1790

"27" 06 2018 р.

Виписка з інвентарного опису, наказ №223 від 27.11.2017р. про проведення щорічної інвентаризації в 2017 році

217 аудиторія (головного корпусу)

№п/п	Інвентарний номер	Назва	Серійний номер	Дата введення в експлуатацію
1	O6140/1	Монітор Philips 222E	DL1A1053995864	02.02.2016
2	O6140/2	Системний блок	CZC1186VDN	02.02.2016
3	O6141/1	Монітор HP LA 2205 WG	3CQ124N6DZ	02.02.2016
4	O6141/2	Системний блок	CZC1186VDL	02.02.2016
5	O6142/1	Монітор HP LA 2205 WG	3CQ101Q65L	02.02.2016
6	O6142/2	Системний блок	CZC04058XP	02.02.2016
7	O6143/1	Монітор HP LA 2205 WG	3CQ122QSC7	02.02.2016
8	O6143/2	Системний блок	CZC0391183	02.02.2016

307 аудиторія (головного корпусу)

№п/п	Інвентарний номер	Назва	Серійний номер	Дата введення в експлуатацію
1	O4278	Монитор LG Flatron W1943SS	012TPAE50696	12.09.2011
2	O4279	Монитор LG Flatron W1943SS	010TPHGOX809	12.09.2011
3	O4280	Монитор LG Flatron W1943SS	012TPGS50687	12.09.2011
4	O4281	Монитор LG Flatron W1943SS	012TPTM50689	12.09.2011
5	O4282	Монитор LG Flatron W1943SS	009UXY5KO34	12.09.2011
6	O4283	Монитор LG Flatron W1943SS	009UXPH5J92	12.09.2011
7	O4284	Монитор LG Flatron W1943SS	012TPVN50655	12.09.2011
8	O4285	Монитор LG Flatron W1943SS	012TPAE50672	12.09.2011
9	O4286	Монитор LG Flatron W1943SS	012TPRW50654	12.09.2011
10	O4287	Монитор LG Flatron W1943SS	010TPAE0Y832	12.09.2011
11	O4288	Монитор LG Flatron W1943SS	009UXFV5K195	12.09.2011
12	O4289	Монитор LG Flatron W1943SS	012TPKN50669	12.09.2011
13	O4290	Монитор LG Flatron W1943SS	009UXWE5J961	12.09.2011
14	O4291	Монитор LG Flatron W1943SS	012TPUU50646	12.09.2011
15	O4292	Монитор LG Flatron W1943SS	012TPNY50695	12.09.2011
16	O4293	Системний блок		12.09.2011
17	O4294	Системний блок		12.09.2011
18	O4295	Системний блок		12.09.2011
19	O4296	Системний блок		12.09.2011
20	O4297	Системний блок		12.09.2011



21	04298	Системный блок		12.09.2011
22	04299	Системный блок		12.09.2011
23	04300	Системный блок		12.09.2011
24	04301	Системный блок		12.09.2011
25	04302	Системный блок		12.09.2011
26	04303	Системный блок		12.09.2011
27	04304	Системный блок		12.09.2011
28	04305	Системный блок		12.09.2011
29	04306	Системный блок		12.09.2011
30	04307	Системный блок		12.09.2011

308 аудиторія (головного корпусу)

№п/п	Інвентарний номер	Назва	Серійний номер	Дата введення в експлуатацію
1	05332	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FCCA72JOK	09.09.2013
2	05333	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FD2AOLQCX	09.09.2013
3	05334	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FD2X1ABJH	09.09.2013
4	05335	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FD2X1ABJM	09.09.2013
5	05336	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FD2X1AGSZ	09.09.2013
6	05337	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FD2AOLMFM	09.09.2013
7	05338	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FCCX74FZT	09.09.2013
8	05339	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FD2AOM38N	09.09.2013
9	05340	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FCCA72GHW	09.09.2013
10	05341	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FCCA72HHM	09.09.2013
11	05342	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FD2AOM5ZE	09.09.2013
12	05343	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FD2AOLNMR	09.09.2013
13	05344	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FD2AOLKXH	09.09.2013
14	05345	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FD2X1AQYZ	09.09.2013
15	05346	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FD2AOM8YB	09.09.2013
16	05347	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FD2AOM12N	09.09.2013
17	05348	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FCCA71HKY	09.09.2013
18	05349	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FCCX71A1Y	09.09.2013
19	05350	Ноутбук Samsung NP350E5C-SODRY	J9MF98FD2AOLYDN	09.09.2013



## 501п аудиторія (інститут права ім.Володимира Сташиса)

№п/п	Інвентарний номер	Назва	Серійний номер	Дата введення в експлуатацію
1	501п-1/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	803TPRW21774	05.09.2011
2	501п-2/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	803TPJP21652	05.09.2011
3	501п-3/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	804TPXVOT618	05.09.2011
4	501п-4/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	803TPTM21785	05.09.2011
5	501п-5/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	803TPPB21776	05.09.2011
6	501п-6/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	803TPHG21801	05.09.2011
7	501п-7/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	803TPQJ21756	05.09.2011
8	501п-8/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	804TPWQOT617	05.09.2011
9	501п-9/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	803TPRW21798	05.09.2011
10	501п-10/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	803TPJP21772	05.09.2011
11	501п-11/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	803TPLC21712	05.09.2011
12	501п-12/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	803TPCA21779	05.09.2011
13	501п-13/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	804TPCA09763	05.09.2011
14	501п-14/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	804TPNYT615	05.09.2011
15	501п-15/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	803TPUU21790	05.09.2011
16	501п-16/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	803TPGS21711	05.09.2011
17	501п-17/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	804TPAE09416	05.09.2011
18	501п-18/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	803TPSL21782	05.09.2011
19	501п-19/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	803TOWQ21697	05.09.2011
20	501п-20/2	Монитор LG Flatron W 1934 S	803TPFX21771	05.09.2011
21	501п-1/1	Системный блок		05.09.2011
22	501п-2/1	Системный блок		05.09.2011
23	501п-3/1	Системный блок		05.09.2011
24	501п-4/1	Системный блок		05.09.2011
25	501п-5/1	Системный блок		05.09.2011
26	501п-6/1	Системный блок		05.09.2011
27	501п-7/1	Системный блок		05.09.2011
28	501п-8/1	Системный блок		05.09.2011
29	501п-9/1	Системный блок		05.09.2011
30	501п-10/1	Системный блок		05.09.2011
31	501п-11/1	Системный блок		05.09.2011
32	501п-12/1	Системный блок		05.09.2011
33	501п-13/1	Системный блок		05.09.2011
34	501п-14/1	Системный блок		05.09.2011
35	501п-15/1	Системный блок		05.09.2011
36	501п-16/1	Системный блок		05.09.2011
37	501п-17/1	Системный блок		05.09.2011
38	501п-18/1	Системный блок		05.09.2011
39	501п-19/1	Системный блок		05.09.2011
40	501п-20/1	Системный блок		05.09.2011

Ректор КПУ



Огаренко В.М.