

ЗВІТ

Голови екзаменаційної комісії
Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка»
про проведення атестації у здобувачів фахової передвищої освіти
денної форми навчання груп ХТ-11, ХТ-13
за освітньо-професійною програмою Харчові технології

Склад та організація роботи екзаменаційної комісії

21-23 січня 2025 року у ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка» працювала екзаменаційна комісія (далі – ЕК) з атестації здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою Харчові технології освітньо-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр денної форми навчання.

Відповідно до наказу директора ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка» від 31.12.2024 року №93 «Про створення щорічних екзаменаційних комісій» для атестації у 2025 році здобувачів фахової передвищої освіти денного відділення груп ХТ-11, ХТ-13 за освітньо-професійною програмою Харчові технології була створена комісія у складі:

Голова ЕК: СТОЛІНЕЦЬ Дмитро – директор філії ТОВ «ТС ПЛЮС» у м. Чернігові.

Члени ЕК:

1. ІЛЛЯШЕНКО Людмила – провідний спеціаліст ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка»;
2. ГОНЧАРОВА Ольга – провідний спеціаліст ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка»;
3. МУЗИЧКО Ірина - провідний спеціаліст ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка».

Екзаменаційна комісія у своїй роботі керувалася Конституцією України, нормами Закону України «Про фахову передвищу освіту», Постановою Кабінету Міністрів України «Про затвердження Національної рамки кваліфікацій», державним стандартом освіти, а також вимогами Положення про порядок створення та організацію роботи екзаменаційної комісії у ВСП «ФКЕТ НУ «Чернігівська політехніка» відповідно до порядку проведення атестації (кваліфікаційного іспиту з фаху) здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою Харчові технології.

Згідно рішення циклової комісії технологічних дисциплін протокол від 20.01.2025 № 6 та наказу директора від 20.01.2025 № 5 до атестації допущено в групи ХТ-11 - 30 осіб, в групі ХТ-13 – 8 осіб освітньо-професійного ступеня фаховий молодший бакалавр з харчових технологій.

Атестація здобувачів фахової передвищої освіти проводилася відповідно до затвердженого розкладу шляхом дистанційної комунікації учасників освітнього процесу за допомогою засобів відеоконференції синхронно в часі на платформі Google Meet.

У визначені терміни до ЕК подані необхідні матеріали для забезпечення роботи: наказ директора коледжу про затвердження персонального складу комісії; розклад роботи ЕК; наказ про допуск здобувачів фахової передвищої освіти до

атестації; зведені відомості успішності про виконання здобувачами освіти денної форми навчання з освітньо-професійної програми Харчові технології груп ХТ-11, ХТ-13 навчального плану; програма іспиту; програми навчальних дисциплін, на основі яких розроблена програма кваліфікаційного іспиту.

Для проведення кваліфікаційного іспиту розроблено комплект завдань, що включає 32 варіанти. Зміст білетів кваліфікаційного іспиту охоплює матеріал фахових дисциплін згідно робочих програм навчальних дисциплін: практична частина містить ситуаційні завдання. Всі варіанти екзаменаційних білетів рівноцінні, і охоплюють теоретичну та практичну підготовку здобувачів фахової передвищої освіти зі спеціальності та відповідають вимогам фахових компетентностей за освітньо-професійною програмою Харчові технології.

Аналіз результатів іспиту

За результатами атестації можна зробити висновок, що здобувачі фахової передвищої освіти у достатньому обсязі засвоїли матеріал з технології виробництва кулінарної продукції; організації виробництва та обслуговування в закладах ресторанного господарства; економіки підприємств різних типів.

Здобувачі фахової передвищої освіти знають чинне законодавство України, що регламентує діяльність закладів ресторанного господарства; володіють фаховою термінологією; орієнтуються стосовно питань стандартів обслуговування; розуміються на складанні меню та організації харчування, а також у технологіях обслуговування; ознайомлені з методами та технологіями приготування кулінарної продукції; обізнані з сучасними технологіями харчових виробництв та методиками розробки рецептур інноваційних технологій виробництва продукції; орієнтуються в особливостях комплексної переробки сировини рослинного та тваринного походження; володіють навичками планування та організації виробництва, використання сучасного обладнання та інструментів, а також контролю якості кулінарної продукції; знають вимоги чинних в Україні та затверджених міжнародною системою НАССР нормативних документів щодо безпечності харчових продуктів; застосовують отримані знання для розрахунку ефективності та прибутковості закладів ресторанного господарства.

Здобувачі фахової передвищої освіти уміють самостійно аналізувати, застосовувати вивчений матеріал у стандартних ситуаціях.

Всього склали кваліфікаційний іспит з фаху:

в групі ХТ-11 на:

- «відмінно» - 5 осіб,
- «добре» - 11 осіб,
- «задовільно» - 14 осіб.

в групі ХТ-13 на:

- «добре» - 3 особи,
- «задовільно» - 5 осіб.

Висновки та рекомендації

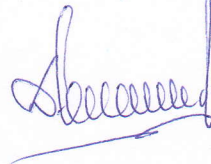
В цілому рівень підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою Харчові технології денної форми навчання освітньо-професійного ступеню фаховий молодший бакалавр з харчових технологій Відокремленого структурного підрозділу «Фаховий коледж економіки і технологій Національного університету «Чернігівська політехніка» відповідає

вимогам фахових компетентностей за освітньо-професійною програмою Харчові технології.

Рекомендувати для підвищення якості підготовки здобувачів фахової передвищої освіти за освітньо-професійною програмою Харчові технології більше уваги приділяти формуванню компетентностей з питань розв'язування соціально-професійних задач у харчовій галузі, організації і веденню технологічних процесів харчових виробництв, використанню методів оцінки якості сировини та здійсненню контролю якості і безпеки готової продукції.

Затверджено на заключному засіданні ЕК - 23.01.2025 року

Голова ЕК:



Дмитро СТОЛІНЕЦЬ

Ознайомлені:

Директор ВСП «ФКЕТ
НУ «Чернігівська політехніка»



Михайло СОКОЛ

Заступник директора
З навчальної роботи ВСП «ФКЕТ
НУ «Чернігівська політехніка»



Людмила ІЛЛЯШЕНКО