

ЗВІТ
директора Ужгородського вищого
професійного училища торгівлі та технологій
харчування Коцака Віктора Йосиповича
про діяльність за 2015 - 2020 роки

Ужгород-2020

Звіт
директора Ужгородського вищого професійного училища
торгівлі та технологій харчування Коцака Віктора Йосиповича
про діяльність з 01 липня 2015 року по 30 червня 2020 року

Відповідно до умов контракту мною спільно з трудовим колективом при підтримці департаменту освіти і науки облдержадміністрації, за допомогою базових виробничих підприємств, організацій, батьків та учнів за звітний період проведена певна робота з удосконалення діяльності ввіреного мені навчального закладу, зокрема:

1. Підвищення рівня організації навчально-виховного процесу

Навчально-виробничий та виховний процеси в училищі здійснювалися за Стандартами професійної (професійно-технічної) освіти.

Щороку ми виконували план регіонального замовлення на 100%.

Слід відмітити, що обсяг регіонального замовлення учнів у попередні роки становив 175 чол. і формувався за результатами проведеного аналізу потреби у кваліфікованих кадрах у регіоні та у відповідності до двосторонніх договорів на підготовку робітників, укладених з роботодавцями – замовниками кадрів. Всього їх було укладено 98.

Формування учнівського контингенту проводилося згідно з Правилами прийому до Ужгородського ВПУ торгівлі та технологій харчування, виходячи з потреб регіону в робітничих кадрах за професіями.

Контингент учнів за звітний період складав 1616 чол. (у т.ч. 16 – за контрактною формою навчання), а саме по роках:

- 2015 році – 352 учнів, у тому числі 5 за контрактною формою навчання;
- 2016 році – 322 учнів, у тому числі 2 за контрактною формою навчання;
- 2017 році – 291 учнів; у тому числі 2 за контрактною формою навчання;
- 2018 році – 311 учнів, у тому числі 4 за контрактною формою навчання;
- 2019 році – 340 учнів, у тому числі 3 за контрактною формою навчання.

На початок поточного навчального року контингент учнів склав – 340 (у т.ч. 3 контрактників). Серед них:

- на базі базової середньої освіти з отриманням повної загальної середньої освіти за екстернатною формою навчання - 176 чол.;

- на базі повної загальної середньої освіти – 164 чол.

Враховуючи потреби ринку праці, рекомендації МОН України (лист від 18.06.2009 року за № 1/9-11) та впровадження нових Державних стандартів, у 2015, 2018 та 2019 роках нами розроблені та затверджені нові робочі навчальні плани та програми з усіх професій. Так, у 2016 році вперше розпочато підготовку робітників високого рівня кваліфікації з дворічним навчанням кращих у досягненнях учнів на базі повної загальної середньої освіти з професії офіціант 5 розряду, бармен 4 розряду. Нагадаю, за професіями кухар, кондитер така підготовка здійснюється з 2010 року.

За звітний період на належному рівні залишається навчально-виробнича робота, зокрема, якість підготовки кваліфікованих робітників. Створені необхідні умови для виконання у повному обсязі навчальних планів та програм: уроки теоретичного

навчання проходили у навчальних кабінетах, лабораторно-практичні роботи та виробниче навчання - відповідно у лабораторіях та навчальних майстернях училища.

Однак не спостерігається суттєве підвищення навчальних досягнень учнів, хоча якісна успішність у навчальному закладі складає 87%, середній бал успішності 7,1 бали, а відповідно до рівнів компетенції – це достатній рівень.

Аналіз результатів навчальної діяльності за звітний період засвідчив такі показники успішності учнів (слайд):

- з професії продавець продовольчих та непродовольчих товарів початковий рівень – 0,0; середній – 31%; достатній – 69 %; високий – 3%; середній бал – 7,2;

- з професії кухар, кондитер початковий рівень – 1%; середній – 15%; достатній – 70 %; високий – 14%; середній бал – 7,0;

- з професії офіціант, бармен початковий рівень – 0; середній – 33%; достатній – 56%; високий – 11%; середній бал – 7,1.

Виробнича практика учнів здійснювалася на підприємствах торгівлі та громадського харчування міста і області на підставі укладених угод про надання робочих місць під керівництвом майстрів виробничого навчання та наставників. Проблемою є те, що ці угоди часто не відповідають двостороннім договорам між навчальним закладом та підприємством, які є основою для формування регіонального замовлення на підготовку робітничих кадрів.

Виробнича практика організовувалася з метою удосконалення здобутих знань, умінь і практичних навичок, що необхідні для досягнення відповідного рівня кваліфікації, встановленого державними стандартами, а також з метою забезпечення їх соціальної, психологічної і професійної адаптації в трудових колективах.

Серед підприємств, які надають робочі місця для виробничої практики, наступні: супермаркет «Вопак», ресторани «Олд-Континент», «Чарда», «Прага», «УжВенеція», «Рубін», кондитерський цех W.W. «Штефаньо», кафе «Долче», «Ясне сонечко», піцерії «Чікен-Хат» та інші.

За виконані роботи під час виробничої практики учням здійснювалася оплата праці, але не завжди згідно з встановленими умовами оплати праці. Проблемним і не контрольованим з боку навчального закладу питанням залишається порядок нарахування учням оплати праці та перерахунок 50% з неї на розрахунковий рахунок училища для здійснення його статутної діяльності.

В цілому відгуки підприємств, які надають робочі місця для виробничої практики, позитивні. Серйозних зауважень та порушень трудової дисципліни немає.

З метою підвищення якості професійного навчання й підготовки конкурентоспроможного робітника, популяризації робітничих професій, удосконалення форм, методів і засобів виробничого навчання, в училищі проводяться конкурси фахової майстерності.

Традиційно проведені конкурси професійної майстерності «Кращий з професії» серед учнів першого курсу.

- Програма конкурсу з професії офіціант передбачала виконання теоретичного завдання у вигляді тестів, сервування столу на дві особи та складання серветок різними способами. Кожен конкурсант був забезпечений окремим робочим місцем, білизною, посудом та приборами.

- Учні першого курсу з професії кухар змагалися у конкурсі «Нарізання овочів простими формами», а серед учнів другого курсу відбувся конкурс «Осінь

насолада», на якому вони демонстрували уміння нарізати овочі складними, фігурними формами та складати з них композиції.

- З професії продавець непродовольчих товарів конкурс передбачав зав'язування краваток різними способами, святкове пакування товарів, оформлення облікових документів.

Всі конкурси пройшли на належному організаційному та професійному рівнях. Учні впоралися з поставленими завданнями, показали належні уміння та навички, а також продемонстрували творчий підхід та креативність у роботі.

Учнівський профком щоразу долучався до нагородження переможців та всіх учасників конкурсів цінними подарунками і заохочувальними призами.

З метою підвищення ефективності навчання і рівня професійної підготовки учнів, поліпшення їх особистої відповідальності за якість навчання, впроваджена поетапна атестація присвоєння початкових або чергових (наступних) кваліфікаційних розрядів з професій. На належному рівні проводилася державна кваліфікаційна атестація учнів, до якої залучалися провідні спеціалісти базових підприємств. При проведенні атестації враховувався фактичний рівень з професійно-практичної підготовки, з предметів професійно-теоретичної підготовки, умінь і практичних навичок учнів, їх відповідності вимогам навчальних планів і програм, кваліфікаційним характеристикам. Своєчасно і в установленні графіком навчального процесу строки проведені перевірочні роботи та поетапна атестація в усіх навчальних групах, де учні показали достатньо високий рівень кваліфікації з професій.

Випуск кваліфікованих робітників

За звітний період кількість учнів-випускників складає 785, у т.ч за регіональним замовленням 776 (98,2 %) чол. та 9 (1,1 %) – за контрактною формою навчання.

Спільними зусиллями педагогів досягнуто високий показник працевлаштування випускників, а саме за роками (слайд):

2015 році – 174 випускники, з них 170 (98,3%) працевлаштовані;

2016 році – 169 випускників, з них 157 (75,7%) працевлаштовані;

2017 році – 168 випускників, з них 162 (97,6%) працевлаштовані;

2018 році – 139 випускників, з них 135 (97,1%) працевлаштовані;

2019 році – 135/1 випускників, з них 127 (94,1%) працевлаштовані;

У 2020 році кількість учнів, які здали державну кваліфікаційну атестацію, складає 162 особи, у т.ч. 3 контрактники.

Велика увага приділяється працевлаштуванню учнів із числа дітей сиріт та дітей позбавлених батьківського піклування. За звітний період випущені та працевлаштовані 25 учнів такої категорії. Всім їм було виплачено передбачені чинним законодавством виплати у повному обсязі.

100% контингенту учнів отримали кваліфікацію за інтегрованими професіями: продавець продовольчих товарів, продавець непродовольчих товарів; кухар, кондитер; офіціант, бармен.

Слід зауважити, що втрата контингенту за п'ять років навчання складає 54 учні. Основні причини втрати контингенту: зарахування на державне замовлення до вищих навчальних закладів після вступу до училища, зміна місця проживання, за власним бажанням (у т.ч. у зв'язку з виїздом за кордон для проживання та роботи), а також порушення правил внутрішнього розпорядку та Статуту училища інші.

Відповідно до Постанови КМУ N 784 від 27 серпня 2010 р. «Про порядок працевлаштування випускників професійно-технічних навчальних закладів, підготовка яких проводилася за державним замовленням» випускники направляються на перше робоче місце згідно з укладеними трьохсторонніми договорами. Щорічно інформаційно-аналітичною групою проводиться моніторинг закріплення наших випускників (приблизно 65%) на першому робочому місці через півроку після закінчення училища. Так, на момент опитування близько 62,2% випускників працюють на першому робочому місці. Також анкетування свідчить, що 100% роботодавців набуті уміння й навички випускників оцінюють як достатні.

Методична робота спрямована на удосконалення педагогічної майстерності кожного викладача, майстра в/н, сучасний підхід у підготовці конкурентоспроможного робітника, на пошук нових форм навчання, використання інноваційних технологій, впровадження науково-методичного забезпечення на основі комп'ютерних технологій, розвитку та виховання особистості.

З 2015 по 2017 роки продовжувалася робота педагогічного колективу училища над вирішенням єдиної методичної теми «Інноваційні підходи до навчання як ефективний засіб удосконалення навчально-виховного процесу».

Головним у методичній роботі було надання реальної, дієвої допомоги викладачам та майстрам в/н щодо ефективної організації навчально-виховного процесу; розширення простору для творчості, формування особистого шляху кожного педагога в процесі удосконалення фахової майстерності.

За звітний період з метою удосконалення науково-теоретичної, методичної та практичної підготовки педагогів проводилися:

- засідання педагогічної ради;
- заняття психолого-педагогічних семінарів;
- засідання методичних комісій;
- наради при директорові;
- інструктивно-методичні наради;
- відкриті уроки та виховні заходи.

Традиційним стало проведення інструктивно-методичних нарад. Саме вони дають можливість своєчасно вирішувати завдання, які виникають у процесі роботи. Протягом звітного періоду в тематику навчально-методичних нарад включались як питання реалізації єдиної методичної теми, так і опрацювання нормативно-правових документів, огляд нових публікацій, питання формування мотивації навчальної діяльності учнів.

З 2018 року педагогічний колектив почав роботу над новою методичною темою «Упровадження інноваційних педагогічних та виробничих технологій, спрямованих на формування креативності й компетентності учнів, підготовку їх до конкурентоспроможної діяльності». Вибір цієї теми будувався на діагностичній основі. Адміністрацією училища досліджувався рівень професійної майстерності, творчих здібностей, потреб та інтересів викладачів та майстрів в/н шляхом відвідування уроків, анкетувань, співбесід, аналізу матеріалів засідань педагогічної ради, самоаналізу особистої діяльності педагога. Форми методичної роботи обирались згідно з потребами кожного педагога та можливостями училища і були спрямовані на завершення роботи над єдиною методичною темою.

Важливе значення належить впровадженню інформаційно-комунікаційних технологій, що передбачає вміння викладачів та майстрів виробничого навчання використовувати засоби новітніх інформаційних технологій, для чого в нашому училищі створені сприятливі умови: наявна необхідна кількість комп'ютерів, об'єднаних локальною мережею з підключенням до Інтернету, Wi-Fi покриття у всьому навчальному корпусі, окремі навчальні приміщення, обладнані мультимедійним забезпеченням, діє оновлений сайт.

Особливістю поточного навчального року стала організація освітнього процесу в умовах карантину.

З метою забезпечення виконання освітніх програм в училищі були розроблені заходи для належної організації проведення навчальних занять із використанням технологій дистанційного навчання.

Всім учням було надано доступ та посилання до навчальних матеріалів, розміщених викладачами та майстрами виробничого навчання на Google Диску: електронних освітніх ресурсів з професійної підготовки, опорних конспектів, інструкційних та технологічних карток, презентацій, методичних розробок уроків, фото та відео матеріалів, тестів для самоконтролю, тестів та завдань для виконання із зазначенням електронної скриньки педагога тощо. Методичні матеріали систематизовані відповідно до професії (розряду) та навчального предмета.

Для забезпечення здобувачів освіти необхідними навчальними матеріалами та безпосереднього спілкування за місцем їхнього перебування використовувалися сучасні телекомунікації та форми:

- електронна пошта – для надання інформації педагогом та ефективного зворотного зв'язку з учнем;

- сервіс Zoom для організації та проведення відеоконференцій з комп'ютера, планшета, телефону (учасники освітнього процесу підключаються до групових та індивідуальних заходів);

- online спілкування за допомогою Viber, Skype, Facebook Messenger інше.

Організація роботи педагогів здійснювалася за індивідуальними планами. Викладачі та майстри виробничого навчання працювали у телефонному та онлайн режимі: проводили заняття та консультування учнів, розробляли електронний контент для розміщення на Google Диску, постійно оновлювали його, працювали над підвищенням своєї професійної компетентності та комп'ютерної грамотності, розробляли методичне та дидактичне забезпечення уроків, перевіряли отримані від учнів виконані завдання тощо.

Черговим нововведенням у навчально-виробничий процес стало використання веб-квестів у навчанні, що передбачає застосування різних методів і форм організації навчального процесу.

Впроваджено інноваційні проекти: «Борщ – витвір тисячолітнього українського кулінарного мистецтва: дослідження українських традицій з технології приготування борщів» (майстер в/н Деревляник М.В.); «Підвищення професійної компетентності учнів шляхом використання проектних технологій на уроках товарознавства непродовольчих товарів» (викладач-методист Кияк Н.О.); «Дослідження регіональних традицій приготування млинців з різними начинками» (майстер в/н Іванік О. М.); «Дослідження сучасних тенденцій приготування макаронних страв»

(майстер в/н Деревляник М.В); «Дослідження сучасних технологій приготування кави» (майстри в/н Кирик К.Ю., Кузьма Н.В.), «Дослідження регіональних та європейських традицій приготування дерунів» (майстер в/н Деревляник М.В.).

Особливістю організації виробничого навчання в нашому училищі є проведення майстер-класів майстрами виробничого навчання, кухарями та кондитерами кращих підприємств громадського харчування міста, серед яких є і наші випускники. Найбільше запам'яталися:

Геннадій Панов, шеф-кухар Асоціації Західної Шеф Групи з майстер-класом на тему: «Сучасні технології приготування страв»;

Ярослав Сусь, випускник нашого училища, шеф-кухар відомого ресторану «Ля-фамілія» з майстер-класами «Приготування свинини з томатним жульеном» та «Приготування десерту «Мільфей» та майстер-класом з використання технологій молекулярної кухні, авторська страва: лосось з винною грушею, м'ятно-рукольним кремом та лимонною еспумою; десерт – сфера з помідора, гарбузового мусу та фруктового тартару з вершковим морозивом.

Товт Мартон, Ковач Валерій, учні групи кухар, кондитер №1 II курсу (майстер виробничого навчання Барч О.І), - «Приготування суші з морепродуктів»;

Яценко Н.П., майстер в/н, - «Технологія приготування бісквітних рулетів з різними начинками»;

Ганич Г.М., викладач, - «Технологія приготування вафельного тіста»;

Галас Н.П., Барч О.І., викладачі, майстер-клас «Приготування та оздоблення пасок»

Барч О.І., майстер в/н, майстер-клас з використання технологій молекулярної кухні - авторська страва «Створення сфер з сиру «Філадельфія» і в'ялених томатів»;

Галас Н.П., викладач, - «Технологія приготування консоме»;

Мулеса М. М., майстер в/н, - «Технологія приготування дзеркальної глазурі та оздоблення нею тортів і тістечок».

Гриценко Е.Е., майстер в/н., - «Зав'язування краваток різними способами».

Керівники гуртків показали майстер-класи на профорієнтаційному вернісажі «Робітничча професія – крок до успіху»: Кирик К.Ю. з оздоблення пряників у техніці «Айсінг»; Мулеса М.М. - зі способів складної нарізки з овочів у техніці «Карвінг»; Островський С.Ф. – майстер-клас зі складання серветок .

Сьогодні в професійно-технічній освіті все більшої актуальності набуває питання використання електронних підручників. Це нове покоління підручників, у якому набагато менше стає тексту, набагато більше мультимедійного дійства, він сприяє максимальному полегшенню розуміння та активному запам'ятовуванню важливих понять, тверджень і прикладів, залучаючи «до роботи» слухову та емоційну пам'ять учнів.

Творча група педагогічних працівників нашого у 2015 році завершила роботу зі створення електронного підручника «Товарознавство непродовольчих товарів», який розроблений відповідно до навчальної програми згідно з вимогами Державних стандартів з професії продавець непродовольчих товарів III та IV розрядів. В 2016 році підручнику надано гриф Міністерства освіти України.

З 2019 року викладач навчального закладу Галаговець А.М. працює над створенням електронного підручника «Устаткування підприємств харчування» з професії кухар III розряду.

З метою удосконалення профорієнтаційної роботи силами педагогічного колективу створені відеопрезентації професій, підготовка за якими здійснюється в училищі. Ці відеоматеріали брали участь в обласному огляді-конкурсі «Моя професія – моя гордість», де були відзначені як кращі серед професій сфери послуг, торгівлі та громадського харчування.

Комплексно-методичне забезпечення предметів наявне в електронному варіанті у 85% педагогічних працівників та міститься у паспорті кабінету.

Протягом звітнього періоду в училищі працювали:

- Школа професійної майстерності, де згідно з планом роботи проводилися навчальні тренінги, майстер-класи з впровадження інноваційних виробничих технологій у навчально-виробничий процес.

- Школа молодого фахівця, слухачі якої поглиблювали знання теоретичного матеріалу, знайомилися з методичними прийомами на уроці, оволодівали методами педагогічного дослідження, проводили ділові та рольові ігри. Наставництво з боку досвідчених працівників, відвідання відкритих уроків, проведення пробних відкритих уроків також сприяє входженню молодого педагога в професію, створює оптимальні умови, щоб період адаптації на початкових стадіях педагогічної діяльності був найменш хворобливим.

Педагогічні працівники училища активно беруть участь у роботі обласної методичної секції з професій галузі торгівлі та громадського харчування: готують виступи, презентації до засідань, демонструють майстер-класи, охоче діляться досвідом з колегами з інших ПТНЗ області.

Наші педагогічні працівники 100-відсотково володіють комп'ютерною грамотністю. Тому інтенсивно розробляють і використовують у навчально-виробничому процесі мультимедійні технології, комп'ютерні тести, проектні технології. Демонстрація навчальних презентацій та фільмів стала звичною при проведенні уроків. Їх використання сприяє кращому засвоєнню учнями навчального матеріалу. Під час карантину напрацювання комплексно-методичного забезпечення у електронному варіанті використовувалися для поведення онлайн-уроків.

Педагогічним колективом за звітний період проведено перші етапи загальноучилищних конкурсів професійної майстерності з професій «Кухар», «Кондитер» і «Офіціант» та олімпіад з охорони праці та предметів професійного напрямку серед учнів.

Переможці I етапу конкурсів фахової майстерності з професії кухар та офіціант взяли участь у II етапі Всеукраїнських конкурсів фахової майстерності, де посіли: з професії кухар - Ісак Ярослав, група кухар, кондитер №1 II курсу (майстер в/н Барч О.І.) – II місце; з професії офіціант - Татарець Віктор, група офіціант, бармен II курсу (майстер в/н Кормош Т.І.) – II місце.

Учениця групи кухар, кондитер Бобирь Дарина (викладач Галас Н.П.) посіла друге місце на обласній олімпіаді серед ПТНЗ з предмета «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».

Традиційно педагогічний колектив нашого училища активно долучається до підсумкових методичних та профорієнтаційних заходів, які щорічно організовує НМЦ ПТО у Закарпатській області разом з департаментом освіти і науки ОДА.

На обласному профорієнтаційному вернісажі «Робітнича професія – крок до успіху» училище презентувало свої професії у вигляді майстер-класів, виставки напрацювань гурткової роботи, виставки-продажу кондитерських виробів.

Перелік цілого ряду інших цікавих і значущих для колективу заходів можна продовжити: у листопаді 2017 року у столиці відбувся Всеукраїнський конкурс професійної майстерності «WORLD SKILLS UKRAINE», у якому за компетенцією «Кулінарне мистецтво» регіональну команду представляла другокурсниця нашого училища Лапко Наталія (майстер виробничого навчання Назаренко О.В.). Крім того, наш навчальний заклад представляв роботи на першому Закарпатському фестивалі пряників, який відбувся у «Совиному гнізді» - (грудень 2017); взяв участь у щорічному фестивалі «Воскресни, писанко!» - (квітень 2018), профорієнтаційному вернісажі «Робітнича професія - крок до успіху» - (травень 2018) та міському фестивалі дитячих страв «Ням-Ням Фест» до Дня захисту дітей (червень 2018); у листопаді 2018 року у столиці відбувся Всеукраїнський конкурс професійної майстерності «WORLD SKILLS UKRAINE», у якому за компетенцією «Кулінарне мистецтво» регіональну команду представляв другокурсник нашого училища Ісак Ярослав (майстер в/н Барч О.І.).

Педагоги училища брали участь у Всеукраїнському конкурсі педагогічної майстерності «Панорама творчих уроків»:

2017 - викладач-методист Кияк Н.О. і викладач Микула Н.І. представили свої розробки сучасних уроків і стали лауреатами.

2019 - команда педагогів-одномумців Барч О.І., Галас Н.П., Галаговець А.М., Назаренко О.В. взяли участь у конкурсі і нагороджені дипломами.

На обласному фестивалі «Воскресни, писанко!» експонати, представлені нашим училищем, щорічно відзначаються членами журі та нагороджуються грамотами.

Педагогічні працівники упродовж звітнього періоду щорічно публікували свої творчі доробки в інформаційно-методичному збірнику «Вісник», зокрема:

Куштан Г.В., «Стажування як обов'язкова і невід'ємна частина підвищення кваліфікації для майстрів виробничого навчання», № 4, 2016р.;

Кияк Н.О., «Стимулювання особистісного розвитку учнів на уроках товарознавства непродовольчих товарів», № 4, 2016р.:

Куштан Г.В., «Пишаємося історією нашого навчального закладу» (з нагоди 70-річчя навчального закладу), журнал «Профтехосвіта», № 1, 2017р.;

Кузьма Н.В., «Майстер-клас як особлива форма навчального заняття», № 2, 2017р.;

Кияк Н.О., «Інноваційні форми методичної роботи як спосіб удосконалення професійної компетентності педагогів», № 2, 2017р.;

Барч О.І., Мусієнко З.Л. «Картопля – другий хліб», № 3, 2017р.;

Назаренко О.В., «Технологія приготування супів закарпатської кухні», № 4, 2017р.;

Барч О.І., «Основи меню. Значення правильного та чіткого оформлення меню. Порядок запису страв у меню», № 1, 2018р.;

Свистак Л.М., «Психологічний супровід адаптації учнів до нових умов навчання», № 1/2018р.;

Прокопишина М.М., «Активізація розумової діяльності учнів на уроках теоретичного навчання як стимул до самостійного отримання знань» (методична розробка уроку з предмета облік, калькуляція, звітність), № 3, 2018р.;

Галас Н.П., «Формування креативності й компетентності учнів шляхом впровадження проектних технологій на уроках теоретичного навчання», № 4, 2018р.;

Качур В.М., «Інтерактивні методи навчання як спосіб розвитку ключових компетентностей учнів на уроках теоретичного навчання», № 1, 2019р.;

Іванік О.М., «Методика реалізації проектної технології у професійно-практичну підготовку», №1-2, 2020р.;

Галаговець А.М., «Методична розробка кейс-технології в підготовці кваліфікованих робітників» (на прикладі уроку з теми «Машини для замішування тіста»), №3, 2020р.

Педагогічні працівники також долучилися до участі у Всеукраїнській науково-практичній методичній Інтернет-конференції «Сприяння розвитку професійної компетентності педагогічних працівників як засобу підвищення якості освітніх послуг в умовах інноваційного середовища системи професійно-технічної освіти» (2019р.).

В училищі створений Навчально-практичний центр сучасних технологій харчування та ресторанного сервісу.

Це структурний підрозділ Ужгородського вищого професійного училища торгівлі та технологій харчування. НПЦ покликаний здійснювати підготовку, перепідготовку, підвищення кваліфікації робітників громадського харчування за новітніми технологіями із застосуванням сучасних матеріалів, сировини, обладнання та інструментів.

Головною метою діяльності НПЦ є реалізація завдань щодо вдосконалення практичної підготовки учнів, слухачів професійно-технічних навчальних закладів, підвищення кваліфікації педагогічних працівників, фахівців підприємств, організацій, установ, впровадження у навчальний процес новітніх виробничих технологій із застосуванням сучасного обладнання, інструментів і матеріалів, здійснення шляхом співробітництва і взаємодії постійного зв'язку між підприємствами та іншими закладами професійної (професійно-технічної) освіти з метою поширення інноваційних педагогічних та виробничих технологій, сучасних технологій харчування та ресторанного сервісу.

План роботи розроблено і затверджено з 01 січня 2020 року. З 03 лютого 2020 року вперше була сформована група слухачів з числа працюючого населення у кількості 10 осіб, які навчалися за професією кухар третього розряду за очно-дистанційною формою терміном 2,5 місяців. Були заплановані ряд заходів у рамках роботи НПЦ, зокрема: майстер-класи, короткострокові курси для педагогічних працівників нашого училища та інших ЗП(ПТ)О області тощо. Але через введення карантину їх довелося відкласти на певний час.

Керівництво НПЦ здійснює директор училища. До роботи в НПЦ залучалися штатні працівники навчального закладу відповідно до затвердженого штатного розпису. Фінансування здійснювалося за рахунок коштів спеціального фонду.

Робота психологічної служби

Важливою ланкою навчально-виховного процесу стала психологічна служба, яка забезпечує ефективну взаємодію всіх його учасників: адміністрації, майстрів

виробничого навчання, викладачів, учнів та батьків, створюючи комфортні психологічні умови для навчання та роботи.

Добре налагоджена робота практичного психолога з учнями училища. Традиційно проводяться профілактичні, корекційні заняття з метою допомоги їм в адаптації до нових умов навчання, підвищення рівня їх соціальної адаптованості, розвитку комунікативних умінь і навичок, формування емоційної стійкості в стресових ситуаціях, розвитку асертивної поведінки тощо. Систематично проводяться бесіди з учнями з метою попередження насильства серед учнівської молоді, формування навичок здорового способу життя, майбутньої життєвої перспективи, попередження торгівлі людьми тощо.

Слід відмітити, що щороку збільшується кількість звернень батьків до практичного психолога, що може свідчити, з одного боку, про зростання внутрісімейних проблем, з іншого -, про зростання довіри до фахівця психологічної служби. Робота з батьками, підтримка зв'язків з ними допомагає попереджувати поведінкові порушення учнів, покращувати внутрісімейні стосунки, зберігати психічне здоров'я усіх членів родини.

Постійна робота здійснювалася психологом училища під час карантину, яка проводила індивідуальні консультації онлайн з учнями, що потребували допомоги. Здійснювала просвітницьку роботу серед усіх учасників освітнього процесу шляхом надання порад щодо поведінки під час карантину та інформації, яка допомагала впоратися учням зі складними емоційними станами.

Міжнародна діяльність

У 2016 році наш навчальний заклад взяв участь у Міжнародному науково-практичному інтернет-семінарі «Інноваційні технології при підготовці фахівців ресторанного господарства», який у режимі он-лайн організувала та провела кафедра методики професійної освіти та соціально-гуманітарних дисциплін Білоцерківського інституту неперервної професійної освіти Університету менеджменту освіти НАПН України. У роботі заходу брали участь науковці вищих навчальних закладів, керівники обласних навчально-методичних центрів професійно-технічної освіти України, керівники та педагогічні працівники закладів професійної освіти, які готують фахівців для ресторанного господарства України та зарубіжжя, представники роботодавців. Вони ділилися з колегами досвідом участі у міжнародних проектах та використанні сучасних технологій харчування, обговорювали інновації у науково-методичній діяльності педагогів, сучасне комплексне методичне забезпечення навчального предмета, методику його розробки та застосування, а також шляхи впровадження інформаційно-комунікаційних технологій у професійну підготовку фахівців ресторанного господарства.

На тему «Інноваційні підходи до організації навчально-виробничого процесу» під час конференції виступила заступник директора з навчально-виробничої роботи училища Куштан Г.В., яка поділилася досвідом роботи з впровадження інноваційних технологій навчання у професійно-теоретичній та професійно-практичній підготовці фахівців ресторанного господарства, а саме: модернізації матеріально-технічної бази, впровадження в навчально-виробничий процес і освоєння програмно-апаратного комплексу В-52, який наразі використовується на сучасних підприємствах торгівлі та ресторанного господарства.

Навчально-виховна робота

Організація виховної діяльності училища у звітному періоді здійснювалася відповідно до Законів України «Про освіту», «Про професійно-технічну освіту», Указу Президента України «Про Стратегію національно-патріотичного виховання дітей та молоді на 2016-2020 роки», Концепції національно-патріотичного виховання дітей та молоді, правил внутрішнього розпорядку, річних планів роботи та інших нормативно-правових документів.

Заплановані заходи проводилися в повному обсязі за винятком тих, що були заплановані на друге півріччя 2019-2020 навчального року.

Пріоритетними напрямками і надалі залишалися національне, патріотичне виховання учнів, підвищення рівня їх культури, а також діяльність, направлена на протидію булінгу, безпеці в Інтернеті та іншим проявам девіантної поведінки.

Питання планування, аналіз стану виховної роботи розглядалися на педрадах і нарадах при директорові училища.

Систематично проводилася педагогічна діагностика учнівських колективів, вивчався соціальний паспорт. За звітній період в училищі навчалося: учнів-сиріт та учнів, позбавлених батьківського піклування – 56 чол., із малозабезпечених сімей – 0 чол.; з багатодітних сімей – 18 чол., осіб з інвалідністю – 11 чол.; проживають в сім'ях одиноких матерів – 10 чол.; напівсироти – 109 чол. Кількість учнів, які схильні: - до вживання алкогольних напоїв – не виявлено; - до вживання наркотичних речовин – не виявлено. Значною проблемою серед учнівської молоді і надалі залишається куріння. Кількість учнів, які перебувають на обліку у поліції – 0 чол. Кількість учнів, чий батьки загинули під час виконання військових миротворчих дій – 0 чол. Кількість учнів, батьки яких знаходяться/знаходились в зоні операції об'єднаних сил – 5 чол. Кількість учнів-переселенців – 0 чол.

Відповідно до вимог Постанови Кабінету Міністрів № 226 від 05.04.1994 «Про поліпшення виховання, соціального захисту та матеріального забезпечення дітей-сиріт і дітей, позбавлених батьківського піклування» в училищі створено належні умови для фізичного, інтелектуального, духовного розвитку дітей-сиріт, підготовки їх до самостійного життя. Дирекцією навчального закладу здійснювалася відповідна робота із соціального захисту підлітків, дотримання їх прав і свобод, надавалася посильна матеріальна підтримка даної категорії учнів. За звітній період учні даної категорії не оздоровлювалися.

Чільне місце у вихованні учнів, виявленні і становленні талантів займала гурткова робота.

Працювали 8 гуртків технічної творчості та спортивні секції з оплатою, згідно з тарифікацією, які щороку охоплюють 60-65% учнів. Зокрема, члени гуртка технічної творчості «Оздоблення кондитерських виробів»:

- виготовили торт-муляж у вигляді книги «Наша історія. Від витоків до сьогодення» з нагоди відзначення 70-тиріччя закладу;
- оздоблено торт-муляж до Дня працівників освіти;
- провели виставку кондитерських виробів з пряничного тіста (оздоблені білковою масою «Королівська глазур») на різдвяно-новорічну тематику. На експозиції також представлено торт-муляж «Ялинка», оздоблений прикрасами з мастики у вигляді знаків зодіаку;

➤ до Дня всіх закоханих гуртківці презентували композицію з пряничного тіста «Міст закоханих», оздоблену різними способами (мастикою та білковою масою у техніці «айсинг»).

Учні-члени гуртка «Оформлення та декорування вітрин»

➤ з нагоди відзначення 70-ї річниці училища учні виготовили композицію «Корабель знань» у техніці «квілінг»;

➤ брали активну участь у виготовленні великодніх композицій на фестивалі-конкурс «Воскресни, писанко!»;

➤ здійснювали тематичне декорування вітрин та підготували новорічну експозицію з великою кількістю експонатів.

Ведеться відповідна документація з планування та обліку гурткової роботи. Підсумками їх роботи є відкриті підсумкові засідання, звіти гуртківців, концерти художньої самодіяльності, виставки, участь у загальноміських заходах.

Відповідно до Комплексної програми боротьби із злочинністю значна увага педколективу спрямовується на роботу з профілактики правопорушень і злочинів, формуванню здорового способу життя. В училищі працює Рада профілактики правопорушень в кількості 8 чол., яка здійснює свою роботу згідно з положенням та річними планами.

У звітному періоді адміністрація закладу співпрацювала з службою у справах дітей, поліцією, Головним управлінням юстиції в Закарпатській області. Проводилися спільні заходи, увага яких зосереджена на формуванні правової культури, вихованні почуттів громадянського обов'язку, профілактики наркоманії, пияцтва, куріння серед учнів. Системою стало те, що в училищі постійно організовується та проводиться Тиждень права, протягом якого посилено проводяться бесіди, круглі столи, виховні години.

Відповідно до календарних свят та плану роботи училища, разом з бібліотекарем проводилися масові заходи, культурно-просвітницькі та мистецькі заходи, виховні години, серед яких:

2016 рік

➤ «Жнива скорботи» - вечір-реквієм з нагоди вшанування пам'яті жертв голодоморів в Україні.

➤ «Волі народно дзвін» - урок мужності з нагоди 98 річниці вшанування пам'яті Героїв Крут.

➤ «Вона жива і вічно буде жити» - літературно-музичний вечір до 145-річчя від дня народження Л. Українки.

➤ «Дзвони Чорнобиля... 30 літ українській трагедії» - вечір-реквієм до 30-річчя катастрофи на ЧАЕС.

2017 рік

➤ Народознавчі виховні заходи «Їж борщ та хвали, щоб ще дали» та «Масляну зустрічаємо і млинцями пригощаємо»;

➤ з нагоди 75-тих роковин пам'яті жертв Бабиного Яру та 78-ї річниці утворення Карпатської України в усіх навчальних групах проведено виховні години.

2018 рік

➤ «Політичні репресії: трагічна сторінка в українській історії державотворення»;

➤ «Торгівля людьми: зі мною такого не станеться» (курс лекцій);

➤ «Протидія домашньому насиллю» (відеолекторій);

➤ «Історія Карпатської України – історія боротьби українського народу за незалежність» (година-бесіда);

➤ «Кривавий березень 1943 року» (виховна година до 75-річчя Корюківської трагедії);

2019 рік

➤ «Ми ще повернемося, обов'язково повернемося...» - з нагоди Дня пам'яті Василя Стуса;

➤ «Пам'ять про Вас не згасає» - виховна лекція з нагоди вшанування жертв «Червоного терору»;

➤ «Михайло Коцюбинський» – 154 роки з дня народження видатного українського письменника;

➤ «Урочище Сандармох. Україна пам'ятає!» - з нагоди 81 річниці вшанування пам'яті жертв масових розстрілів української інтелігенції;

➤ «Різанина в Батурині» - виховні години з нагоди 310 річниці Батуринської трагедії;

➤ «Не загасити пам'яті вогонь» - година-реквієм з нагоди 85 роковин Голодомору в Україні;

➤ «Торгівля людьми: зі мною такого не станеться» - (курс лекцій);

➤ «Протидія домашньому насиллю» - (відеолекторій);

➤ «СТОП булінг» - лекції з протидії актів цькування;

Крім того, учні відвідували музеї, галереї, долучалися до відкритих екскурсій містом. Було організовано перегляди вистав у драматичному театрі.

Активно займалися волонтерською роботою, зокрема, було організовано збір коштів для учня училища, у якого виявлено лейкемію. Проведено масштабну благодійну акцію «Вареники для захисника», в рамках якої виготовлено близько 20 тисяч вареників. Учнівський профком щороку вітає учнів смачними подарунками до Дня Св. Миколая.

Велика увага у звітному періоду приділялася профорієнтаційній роботі. Зокрема, проводилися дні відкритих днів на базі училища та міського центру зайнятості. Започатковано нову форму профорієнтаційної діяльності – тренінги з учнями освітніх закладів міста та Ужгородського району.

Питання виховної роботи систематично контролювалося та обговорювалося і аналізувалося на засіданнях педагогічної ради, нарадах, засіданнях методичних комісій, зборах в навчальних групах. Проводився внутрішній контроль за станом виховної роботи, велася відповідна документація.

Бібліотека училища є обов'язковим структурним підрозділом нашого навчального закладу. Її фонд налічує 11 тис. 372 примірника на суму 75 647 тис. грн. та поповнюється навчальною фаховою, педагогічною і науково-популярною літературою. Особливістю комплектування фонду нашої бібліотеки є його поповнення матеріалами, що забезпечують навчально-виховний процес, який сприяє покращенню інформаційної діяльності бібліотеки. Але літератури надходить недостатньо, тому адміністрація училища сприяла пошуку альтернативних джерел і коштів на придбання необхідних підручників, посібників, методичних збірок тощо.

Одним із додаткових джерел комплектування фонду є придбання необхідної літератури за рахунок спеціального бюджету. Так, за звітний період за рахунок спеціального фонду бібліотека придбала 70 примірників на суму 15,778 тис. грн.

Вчасно робилася передплата періодичних видань і проводилася робота з їх накопичення та зберігання. На передплату періодичних видань було виділено коштів понад 82 тис. грн.

Створено єдину базу бібліотеки з банком даних, в яку внесені всі відомості про наявний бібліотечний фонд з професійно-практичної підготовки, що допомагає здійснювати контроль за його збереженням, поповненням та списанням.

Важливою складовою у діяльності бібліотеки є організація та проведення різноманітних виховних заходів. Так, у 2015-2020 навчальному році було проведено:

«Не загасити пам'яті вогонь» - година-реквієм з нагоди 85 роковин Голодомору в Україні.

«Волі народної дзвін» - урок мужності з нагоди 98 річниці вшанування пам'яті Героїв Крут.

«Вона жива і вічно буде жити» - літературно-музичний вечір до 145-річчя від дня народження Л. Українки.

«Дзвони Чорнобиля... 30 літ українській трагедії» - вечір-реквієм до 30-річчя катастрофи на ЧАЕС.

«Моя родина – Моя сім'я – Моя Батьківщина» літературно-музична композиція.

«Катерина – свято дівочої долі» - літературно-музична композиція;

«Кохання – понад усе!» виховна година до дня Святого Валентина;

«Святий Миколай виховний захід»;

«Шана і вдячність лише вам!» виховна година до Дня працівника освіти.

З метою привернення уваги молоді до читання, популяризації необхідних видань у бібліотеці оформлено постійно діючі виставки «Новий час – нові книги» та «Навчальна література».

Виставки, викладки літератури до знаменних та пам'ятних дат:

«Тарас Шевченко – провісник долі України» до творчості Т.Г. Шевченка;

«Класики українського слова» - до Дня писемності та української мови;

«Крути – бій за майбутнє України» до подій під Крутами;

«Чорнобиль не має минулого» до трагічних подій на Чорнобильській ЧАЕС.

Важливе значення в училищі приділяється вихованню любові до професії, розвитку пізнавальних і творчих здібностей учнів. Традицією стало проведення професійних свят, які поєднують виробниче навчання та роботу бібліотеки, наприклад виховний захід:

«Їж борщ, та хвали, щоб ще дали»;

«Масляну зустрічаємо і млинцями пригощаємо»;

«Деруни об'єднують усі країни».

«Каша - мати наша»,

«Свята пасха йде до хати, будемо Великдень справляти».

У рамках впровадження інноваційних проектів бібліотекар разом з майстрами виробничого навчання брали участь у пошуковій роботі та в організації і проведенні підсумкових виховних заходів, зокрема:

«Кава з українською душею»,

«Італійські макарони в українській хаті».

Також бібліотекарем був розроблений сценарій проведення урочистої частини конкурсу професійної майстерності «Кращий з професії кухар».

Бібліотека підключена до локальної мережі Інтернет, що сприяє здійсненню вільного доступу учнів та педагогів до потрібної інформації.

Для удосконалення роботи бібліотеки необхідно зробити ремонт приміщення, замінити вікна; придбати комп'ютери, принтер, нові бібліотечні вітрини. Це дасть змогу не тільки більш якісно організувати роботу з читачами, а й, безумовно, виведе діяльність бібліотеки на суттєво вищий рівень.

Спортивно-масова робота

Адміністрація училища приділяла максимум уваги розвитку фізичної культури і спорту. За звітний період працювали спортивні секції з волейболу, футболу, настільного тенісу, легкої атлетики, до роботи в яких щорічно залучалося біля 30% учнів. Проведені училищні спортивно-масові заходи:

- кубок з міні-футболу;
- спартакіада з легкоатлетичного кросу;
- чемпіонат з настільного тенісу;
- кубок з волейболу (юнаки, дівчата);
- змагання з кульової стрільби;
- товариські ігри з волейболу серед збірних команд учнів та педагогічного колективу.

Крім того, збірні команди училища щорічно брали участь у спартакіаді м. Ужгорода серед ПТНЗ та ВНЗ I-II рівнів акредитації у дванадцяти видах спорту та займали у загальному заліку призові місця.

На обласній спартакіаді учні закладу брали участь в дев'яти видах спорту. За звітний період команди представляли наш навчальний заклад у понад 90 видів змагань з різних видів спорту і досягали хороших результатів та вибороли понад 40 кубків різного гатунку.

Традиційно футбольна команда училища бере участь у турнірі з футболу на честь пам'яті імені М. Данканича, кубок якого отримали у 2018 році.

Протягом багатьох років колектив фізичної культури нашого навчального закладу є незмінним лідером у різних спортивних заходах, однак матеріально-технічна база потребує оновлення, є потреба в заміні покриття підлоги спортивного залу.

2. Зміцнення та модернізація матеріально-технічної бази

Одним із важливих елементів інноваційного розвитку нашого навчального закладу вважаю зміцнення матеріально-технічної бази. За попередні роки в училищі створені всі необхідні умови для забезпечення належного навчально-виробничого процесу відповідно до Державних стандартів ПТО. З метою модернізації змісту професійного навчання в училищі не припинялася робота за цим напрямком і у звітному періоді.

Зокрема, у 2015-2016 навчальному році був проведений повний капітальний ремонт кухні-лабораторії на II поверсі для організації виробничого навчання з професії кухар та кондитер. Приємно відмітити, що у цей нелегкий для країни час обласна Рада сприяла завершенню цих робіт, виділивши 200 тис. грн. Крім ремонтних робіт з облаштування стін, підлоги, стелі, заміни вікон, здійснено

поточний ремонт механічного обладнання, виробничих столів, інвентарю. Повністю замінено електропроводку та силові кабелі, що підключають технологічне обладнання до електромережі, а також трубопроводи водопостачання та каналізації. Виконані монтажні роботи вентиляційної системи над пароконвекційною шафою та електрошафою-гриль.

У результаті для організації професійно-практичної підготовки створено цілий виробничий комплекс, який складається із кухні-лабораторії, овочевого та рибно-м'ясного цехів, навчального кабінету, роздягальні, складу та туалетного приміщення.

У 2017 році розпочалися роботи з капітального ремонту приміщень першого поверху під навчально-виробничий ресторан для організації виробничого навчання з професій офіціант, бармен, кухар, кондитер. Виконані роботи з облаштування стін, підлоги, стелі, заміни вікон та дверей. Повністю замінено електропроводку та силові кабелі, систему опалення, трубопроводи водопостачання та каналізації, встановлено нову систему вентиляції та виконано роботи з кондиціонування приміщень.

У результаті у 2018 році відбулося урочисте відкриття капітально відремонтованого навчально-виробничого комплексу «Ресторан. Бар. Кафе», який складається з навчальних та допоміжних приміщень (роздягальні, складу, туалету).

Комплекс оснащений сучасним обладнанням та інвентарем з метою забезпечення належної організації навчально-виробничого процесу для майбутніх офіціантів, барменів, кухарів та кондитерів. Створення нової матеріально-технічної бази для цих професій стало можливим завдяки коштам, що були виділені Закарпатською обласною державною адміністрацією у сумі 600 тис.грн., а також за рахунок коштів спеціального фонду бюджету.

У 2019 році здійснювався капітальний ремонт приміщення спортзалу, причому за рахунок власних надходжень спеціального фонду, а саме: ремонт штукатурки стін та стелі, їх побілка, заміна вікон та дверей, заміна електропроводки та системи освітлення, оздоблення опалювальних приладів дерев'яними щитами. У перспективі планується капітальний ремонт підлоги.

У 2020 році проведений поточний ремонт приміщення медичного пункту, а саме: побілка стін та стелі, фарбування вікон та системи вентиляції.

Поповнювалася база технологічного обладнання і устаткування лабораторій та майстерень: шафа шокової заморозки продуктів харчування, міксери, блендери. Введений в експлуатацію апарат з виготовлення льоду, закуплений необхідний інвентар, інструментарій, посуд для належної організації та проведення лабораторно-практичних робіт та уроків виробничого навчання.

В училищі налагоджено власне виробництво. Працює навчальна майстерня «Кулінар» для харчування учнів та надання послуг населенню, на базі якої забезпечується належний технологічний процес приймання і зберігання сировини, виробництво напівфабрикатів та готової продукції, реалізація кулінарної та кондитерської продукції.

Також за звітний період проведена наступна робота зі зміцнення навчально-матеріальної бази, зокрема (слайд):

- власними силами здійснено ремонт покрівлі навчальної майстерні «Кулінар»;
- проводилися профілактичні роботи у автономній котельні згідно з планом підготовки до опалювального сезону, а саме: чистка тенів, профілактика

електрообладнання, повірка монометрів, що дозволяє контролювати тиск у системі опалення, тощо;

- проведено заміну вікон на I поверсі та на сходових клітинах;
- за потреби проводилася санітарна побілка приміщень училища, ремонт системи енергозабезпечення та водомережі, чистка каналізаційної мережі.
- проводилися роботи із заміни чавунних радіаторів на алюмінієві;
- змонтовані 4 циркуляційні насоси у системі опалення для покращення її роботи у осінньо-зимовий період;
- проведена заміна нагрівальних елементів в електрокотлах;
- замінений датчик температури на одному із електрокотлів;
- розроблені та розміщені на поверххах схеми евакуації персоналу та учнів на випадок надзвичайних ситуацій;
- щорічно після закінчення опалювального сезону система опалення повністю промивалася та проходила гідравлічне випробування на щільність.

Здійснено заміну вікон та частковий ремонт стін у кабінеті «Інформаційних технологій». Замінені застарілі монітори на сучасні. Придбано ряд комп'ютерів, однак це не достатньо для повного оновлення всього навчального кабінету згідно з вимогами часу.

З метою дотримання вимог санітарних правил і норм постійно виконувалися роботи з утримання території училища в належному стані, проводилися санітарні дні за участі педагогічного та учнівського колективів. У рамках безстрокової акції «Закарпаттю – чисте довкілля» та місячника «Чисті узбіччя» в училищі були проведені дні благоустрою території.

З метою виконання вимог протипожежної безпеки в училищі постійно здійснювалися заходи з дотримання у належному стані аварійних виходів, перевірки комплектності пожежних щитів. Щорічно проводилася перезарядка та профілактичний ремонт вогнегасників, поповнювалася їх база.

Для досягнення у повному обсязі результатів навчання з питань охорони праці та безпеки життєдіяльності 2016 році оновлено кабінет з охорони праці сучасними стендами та унаочненнями.

Відповідно до ст.18 Закону України «Про охорону праці» та «Положення про порядок проведення навчання і перевірки знань з питань охорони праці в закладах, установах, організаціях, підприємствах, підпорядкованих Міністерству освіти і науки України» у навчальному закладі проводилися навчання з учасниками навчально-виховного процесу. Тематичний план занять охоплював такі аспекти, як поглиблене вивчення законодавства України з питань охорони праці, основних вимог і правил електробезпеки, правил поведінки при виникненні пожежі, природних загрозах та у ряді виникнення надзвичайних ситуацій тощо.

Проведилися щорічні заміри опору заземлення проводки та обладнання з метою створення безпечних умов навчання учнів та роботи педагогічного колективу.

Проблемним питанням залишається заміна вікон у всьому училищі, утеплення і ремонт фасаду. Програма на їх заміну розроблена. Виготовлено проектно-кошторису документацію. Однак, фінансової можливості для здійснення таких робіт не було.

3. Залучення додаткових джерел фінансування навчального закладу та їх раціональне використання

Ефективною стала робота колективу по наповненню коштами спеціального фонду бюджету в результаті поліпшення виробничої діяльності та збільшення платних послуг населенню, запровадження платної виробничої практики учнів на підприємствах.

За 2015-2020 н. р. до спеціального фонду бюджету надійшло 4млн. 404,7 тис. грн., у тому числі (слайд) :

3746,7 (85%) тис. грн. – кошти отримані як плата за послуги;

658,0 (15%) тис. грн. – інші надходження спеціального фонду (обласний бюджет).

Надходження коштів отриманих як плата за послуги (власні надходження):

- за роками:

2015/2016 н. р. – 465,8 тис. грн.

2016/2017 н. р. – 556,2 тис. грн. або на 90,4 тис. грн. більше (16%)

2017/2018 н. р. – 843,8 тис. грн. або на 287,6 тис. грн. більше (34%)

2018/2019 н. р. – 980,0 тис. грн. або на 136,2 тис. грн. більше (16%)

2019/2020 н. р. – 900,9 тис. грн. або на 79 тис. грн. менше (8%)

- за видами надходжень (слайд):

• за виробничу діяльність 793,6 тис. грн. що складає 21% від усіх надходжень, в порівнянні з минулим звітним періодом на 441,3 тис.грн. більше (125 %).

в т.ч.

2015/2016 н. р. – 130,6 тис. грн.

2016/2017 н. р. – 165,4тис. грн.

2017/2018 н. р. – 193,7 тис. грн.

2018/2019 н. р. – 214,9тис. грн.

2019/2020 н. р. – 89,0 тис. грн.

• за навчально-виробничу практику учнів 2604,1 тис. грн. що складає 70% від усіх надходжень, в порівнянні з минулим звітним періодом на 1430,9 тис. грн. більше (120%) в т.ч.:

2015/2016 н. р. – 239,0 тис. грн.

2016/2017 н. р. – 315,0 тис. грн.

2017/2018 н. р. – 592,9 тис. грн.

2018/2019 н. р. – 699,1 тис. грн.

2019/2020 н. р. – 758,1 тис. грн.

• за платне навчання учнів – 94,2 тис. грн. що складає 3% від усіх надходжень, в порівнянні з минулим звітним періодом на 133,5 тис. грн. менше (146 %), у т.ч.:

2015/2016 н. р. – 24,3 тис. грн.

2016/2017 н. р. – 14,8 тис. грн.

2017/2018 н. р. – 9,1 тис. грн.

2018/2019 н. р. – 25,2 тис. грн.

2019/2020 н. р. – 20,8 тис. грн.

• від оренди приміщень 254,8 тис. грн., що складає 6% від усіх надходжень, в порівнянні з минулим звітним періодом на 72 тис. грн. менше (22%), у т.ч.:

2015/2016 н. р. – 71,9 тис. грн.

2016/2017 н. р. – 61,0 тис. грн.

2017/2018 н. р. – 48,1 тис. грн.

2018/2019 н. р. – 40,8 тис. грн.

2019/2020 н. р. – 33,0 тис. грн.

Використання власних коштів спеціального фонду за звітний період. Всього використано 3746,7 тис., зокрема на (слайд):

- капітальний ремонт, новоствореної (майстерні-кафе) - 379,7 тис. грн. (10%);
- капітальний ремонт, спортзалу - 705,7 тис. грн. (відповідно до затвердженої проектно-кошторисної документації -1597,9 тис. грн.) (19%);
- поточні ремонти на суму 481,6 тис. грн. (13%); (в т.ч. приміщення на 1-му поверсі-26,9 тис. грн., актові зали-28,7 тис. грн., приміщення загального призначення-4,7 тис. грн., кухні-лабораторії- 151,8 тис. грн., системи опалення-15,2 тис. грн., фасаду училища- 161,8 тис. грн., вентиляційної системи в лабораторіях- 36,9 тис. грн., покрівлі-55,6 тис. грн.)
- заміну вікон на суму 79,6 тис. грн. (2%);
- обладнання – 256,5 тис. грн. (7%);
- господарські, будівельні матеріали, інвентар – 389,5 тис. грн. (10%);
- заробітну плату працівникам училища – 133,9 тис. грн. (4, %);
- комунальні послуги – 99,1 тис. грн. (3, %);
- продукти харчування – 604,8 тис. грн. (16%);
- забезпечення комп'ютерними програмами та ремонт обладнання - 62,1 тис. грн. (2%);
- інші послуги, пов'язані з діяльністю закладу – 554,2 тис. грн. (14%).

У тому числі, навчальним закладом за звітний період освоєно 658 тис. грн. інших надходження спеціального фонду (обласний бюджет), а саме:

- закупівлю обладнання для навчальних потреб та зміцнення навчально-матеріальної бази 58 тис. грн.
- капітальний ремонт новоствореної (майстерні-кафе) – 600,0 тис. грн.

Все це дало можливість забезпечити нормальне функціонування роботи навчального закладу при наявності недостатнього фінансування, що виділяється на ремонтні роботи, зміцнення навчально-матеріальної бази і та ін. із загального фонду державного бюджету.

4. Забезпечення навчального закладу кваліфікованими педагогічними кадрами та доцільність їх розстановки

Училище на 100 відсотків забезпечено педагогічними кадрами: всі викладачі мають відповідну фахову освіту, а майстри виробничого навчання – необхідний робітничий розряд за професією. На даний час підготовку робітничих кадрів у навчальному закладі забезпечують 36 педагогічних працівників: 15 майстрів виробничого навчання, 8 викладачів, 7 інших педагогічних працівників (директор, заступник директора з НВР, заступник директора з ВР, старший майстер, методист, керівник фізичного виховання, практичний психолог), троє працівників у порядку суміщення посад та троє викладачів-сумісників з предметів: «Захист Вітчизни», «Іноземна мова за професійним спрямуванням» та «Інформаційні технології». Залучення сумісників пов'язано з тим, що серед педагогів нашого училища є тільки

по одному фахівцю, які викладають предмет, а вивчення цих предметів передбачає поділ навчальної групи на підгрупи.

За звітний період покращено якісний склад педагогічних кадрів (слайд). Серед викладачів 2 викладачі-методисти, 4 – спеціалісти вищої категорії з присвоєним званням «старший викладач», 10 спеціалістів вищої категорії, 5 – I категорії, 6 – II категорії, 7 – без категорії. Серед майстрів виробничого навчання 5 - I категорії, 2 – II категорії. Всі викладачі мають вищу освіту, а майстри виробничого навчання - відповідну спеціальну освіту. Навчальні предмети викладають фахівці. Згідно з планом-графіком щорічно проводиться підвищення кваліфікації та атестації педагогічних працівників, стажування майстрів виробничого навчання на підприємствах торгівлі та громадського харчування.

У звітному періоді всі педагогічні працівники відповідно до графіка пройшли атестацію: встановлено 12 тарифний розряд – 1 чол., 13 тарифний розряд – 3 чол., 14 – 2 чол., присвоєно педагогічне звання «старший викладач» - 3 чол.; присвоєно педагогічне звання «викладач методист» - 1 чол.; присвоєно кваліфікаційну категорію «Спеціаліст вищої категорії» - 1 чол.; присвоєно кваліфікаційну категорію «Спеціаліст першої категорії» - 4 чол.; присвоєно кваліфікаційну категорію «Спеціаліст другої категорії» - 5 чол.; підтвердило раніше присвоєні педагогічні звання - 9 чол.; підтвердило раніше присвоєні кваліфікаційні категорії – 6 чол.

Пройшли підвищення кваліфікації у 2015-2020 роках 30 педагогічних працівників, з них підвищення кваліфікації з психолого-педагогічної та методичної підготовки: 9 викладачів, 13 майстрів виробничого навчання та старший майстер - при НМЦПТО ПК ІПП у Хмельницькій області та Білоцерківському ІІПО, практичний психолог, провідний бібліотекар та викладачі загальнопрофесійної підготовки (4 чол.) - при Закарпатському ІІПО. 13 майстрів виробничого навчання пройшли стажування на кращих підприємствах м. Ужгорода; 3 інші педагогічні працівники – директор, заступник директора з НВР та заступник директора з ВР - при Університеті менеджменту освіти НАПН України.

Аналіз кількісного складу педагогічних працівників за віком показав, що в колективі працюють:

- До 30 років – 2 особи (5,6 %);
- 30-40 років – 8 осіб (22,2%);
- 40-50 років – 4 особи (11,1 %);
- 50-60 років – 14 осіб (38,9,0 %);
- старші 60 років – 8 осіб (22,2 %).

5. Соціальний захист, збереження та зміцнення здоров'я учнів та педагогічних працівників

У своїй діяльності намагаюся враховувати соціальний стан партнерів навчально-виховного процесу. В училищі відповідно до чинного законодавства прийняті Колективний договір між адміністрацією та первинною профспівковою організацією, Положення про преміювання працівників, Положення про стипендіальне забезпечення учнів.

Ці документи максимально дозволяють стимулювати матеріально як учнів, так і інженерно-педагогічних працівників, враховуючи їх соціальний стан,

результативність роботи, складність і напруженість, активність у громадському житті.

Заборгованості у виплаті заробітної плати працівників та стипендіальному забезпеченні учнів немає, а також у виплатах, передбачених вищезгаданими документами.

Працював медичний пункт відповідно до затвердженого Положення міською дитячою лікарнею та навчальним закладом. Медичний пункт забезпечувався ліками та медичним обладнанням за рахунок спеціального фонду бюджету. Всі учасники навчально-виховного процесу мають санітарні книжки. Щороку проводиться оздоровлення учнів та педагогів у оздоровчих закладах за рахунок коштів фонду соцстраху.

6. Залучення педагогічної та батьківської громадськості навчального закладу до управління його діяльністю, співпраця з громадськими організаціями

В училищі працювали первинна профспілкова організація, учнівський профспілковий комітет, рада навчального закладу, батьківський комітет, піклувальна рада, рада учнівського самоврядування. Налагоджено співпрацю з ними та забезпечено участь їх у громадському самоврядуванні, обговоренні основних питань діяльності ВПУ, внесенні пропозицій адміністрації ВПУ. Про свою діяльність звітують перед трудовим колективом училища на загальних зборах. Питання діяльності закладу для громадськості висвітлювалася на веб-сайті училища, у пресі.

7. Дисциплінарна практика та аналіз звернень громадян з питань діяльності навчального закладу Реагування директора на зауваження та пропозиції, викладеними батьківським комітетом, радою та піклувальною радою, батьками, представниками інших органів громадського самоврядування

Як директор даного навчального закладу намагався враховувати побажання, пропозиції учнів, батьків, педагогічного колективу, громадськості, оперативно реагувати на зауваження та звернення.

Директор

Віктор Кошак

30.06.2020р.