

**Звіт про роботу
Чернівецького вищого комерційного училища
Державного торговельно-економічного університету
за 2022 рік**

Внаслідок агресії Російської Федерації проти суверенної держави Україна, Чернівецьке вище комерційне училище, враховуючи вимоги воєнного стану, перебудувало свою роботу. З метою збереження життя і здоров'я учасників освітнього процесу, відповідно до рекомендацій Міністерства освіти і науки України, освітній процес в Училищі здійснюється в режимі online.

За дозволом Державного торговельно-економічного університету та за згодою Чернівецької обласної військової адміністрації на території Училища розміщено Державну службу спецзв'язку та захисту інформації України. Працівники Училища надають військовослужбовцям Служби послуги з приготування харчування.

Крім цього, працівники Училища готують продукцію харчування та передають її волонтерам, які доставляють її на передову. За останні три місяці, за кошти працівників та здобувачів Училища виготовлено та відправлено на передову більше 40 кг ковбаси, 50 кг гречаників, двох тисяч банок тушонки та трьох тисяч штук хліба на загальну суму більше 95,0 тис. гривень.

Також працівниками Училища перераховано на рахунок НБУ Збройних Сил України більше 50 тис. грн. та на придбання автотранспорту для воїнів Збройних Сил України передано більше 43 тис. гривень.

Училище укомплектовано кадрами в повному обсязі.

Освітній процес в Училищі забезпечує 67 педагогічних працівників, з них по 6 педпрацівників – категорії «спеціаліст» та «спеціаліст II категорії», 9 педпрацівників – «спеціаліст I категорії», 18 педпрацівників – «спеціаліст вищої категорії», 6 педпрацівників мають педагогічне звання «викладач-методист», 5 педпрацівників – педагогічне звання «старший викладач»; 8 майстрів виробничого навчання мають 11 тарифний розряд, 14 майстрів виробничого навчання – 12 тарифний розряд, 2 майстри виробничого навчання – 13 тарифний розряд, 4 майстри виробничого навчання – 14 тарифний розряд, 3 майстри виробничого навчання мають педагогічне звання «Майстер виробничого навчання I категорії».

Знаком «Відмінник освіти України» нагороджено 8 педагогічних працівників, в Училищі працює 6 кандидатів наук.

Протягом навчального року 26 педагогічних працівників Училища пройшли курси підвищення кваліфікації, з них: шість – при Чернівецькому національному університеті ім. Ю. Федьковича, по десять – при Інституті післядипломної педагогічної освіти Чернівецької області та при Інституті модернізації змісту освіти (м. Київ).

Якісний склад педагогічних працівників відповідає Ліцензійним умовам провадження освітньої діяльності, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 30 грудня 2015 р. № 1187 (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 365). Зважаючи, що в 2022-2023 навчальному році. Училище має намір розпочати підготовку здобувачів освіти за професією «Пекар», є необхідність пройти курси підвищення кваліфікації за названою професією.

В 2021 році Училищем здійснено набір 298 здобувачів освіти (з них 2 за кошти фізичних осіб), виконавши регіональне замовлення на підготовку робітничих кадрів на 126%. Таким чином, станом на 01.09.2021 року в Училищі навчалося 769 здобувачів освіти за професіями «Кухар», «Кондитер», «Офіціант», «Бармен», «Майстер ресторанного обслуговування», «Адміністратор (господар) залу» та за спеціальністю «Харчові технології» за освітньо-професійним ступенем «Фаховий молодший бакалавр». На основі базової середньої освіти навчалося 488 здобувачів освіти (63,5%), повної загальної середньої освіти - 238 здобувачів освіти (30,9%), на базі ОКР «Кваліфікований робітник» навчалося 39 здобувачів освіти (5,1 %) за спеціальністю «Харчові технології за ОПС «Фаховий молодший бакалавр». За кошти фізичних осіб навчалися 4 здобувачі освіти (0,5%).

Регіональне замовлення формується на вивченні ринку праці та відповідно до попередньо укладених договорів.

На формування контингенту здобувачів освіти негативно впливає еміграція населення за кордон, а в зв'язку із агресією Російської Федерації проти України дана тенденція зростає, що призведе до меншої кількості вступників до навчальних закладів України. Крім цього, навчальні заклади зарубіжних країн іноді пропонують кращі умови навчання.

В минулому році Училище ліцензувало професію «Адміністратор (господар) залу». На даний час підготовлено ліцензійні справи на розширення обсягу за професіями «Майстер ресторанного обслуговування» та «Адміністратор (господар) залу». В зв'язку із відсутністю наказу Міністерства освіти на закріплення майна за Університетом дані справи поки що не подані до Ліцензійної палати.

В 2021-2022 навчальному році Училищем розроблено освітні програми та робочі навчальні плани для підготовки кваліфікованих робітників за професіями «Агент з організації туризму»; «Кухар» за новим Держстандартом; «Пекар»; а також освітні програми та робочі навчальні плани для підготовки кваліфікованих робітників з інтегрованих професій: «Кухар, Кондитер», «Кухар, Майстер ресторанного обслуговування», «Кухар, Офіціант», «Кухар, Бармен», «Кондитер, Кухар», «Пекар, Кондитер», «Агент з організації туризму, Адміністратор (господар) залу», «Офіціант, Бармен, Адміністратор (господар) залу» та освітньо-професійна програма за спеціальністю «Харчові технології» за ОПС «Фаховий молодший бакалавр».

На спеціальність «Харчові технології» за ОПС «Фаховий молодший бакалавр» вступають випускники училища за професією «Кухар» за ОКР «Кваліфікований робітник».

Здобувачі освіти Училища щороку вступають до Чернівецького торговельно-економічного інституту. Але починаючи з 2019 року їхня кількість значно зменшилась. Причиною є те, що при вступі у вищі навчальні заклади випускники училищ не мають переваг.

У зв'язку із введенням в дію Стандарту професійної (професійно-технічної) освіти з професії Кухар, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України від 26 жовтня 2021 р. №1133, педагогічні працівники училища працюють над розробкою нових навчально-методичних матеріалів з предметів для здобуття кваліфікації «Кухар 4 розряду». Також створюються навчально-методичні комплекси з предметів для здобуття інтегрованих професій «Кухар, Кондитер», «Кухар, Майстер ресторанного обслуговування», «Кухар, Офіціант», «Кухар, Бармен», «Кондитер, Кухар».

У зв'язку з відновленням набору здобувачів освіти для здобуття інтегрованих професій «Пекар, кондитер», «Агент з організації туризму, Адміністратор (господар) залу» розроблено навчально-методичне забезпечення для належного рівня викладання відповідних предметів.

У зв'язку із затвердженням стандарту фахової передвищої освіти зі спеціальності «Харчові технології», галузі знань «Виробництво харчової продукції» педагогічний колектив закладу працює над оновленням навчально-методичного комплексу з навчальних дисциплін, що входять до освітньої-професійної програми «Виробництво харчової продукції».

Завдання колективу на 2022-2023 н.р.:

- забезпечення підготовки висококваліфікованих робітників, максимально адаптованих до вирішення завдань професійної діяльності;

- забезпечення якості освітньої діяльності, виконання стандартів професійної та фахової передвищої освіти;
- створення умов для безперервної освіти «протягом життя» для того, щоб реагувати на вимоги ринку праці;
- забезпечення якісного складу педагогічних працівників, підвищення рівня ефективності підготовки кадрів, стажування, підвищення кваліфікації;
- розвиток матеріально-технічної та навчально-методичної бази з метою забезпечення подальшого поліпшення умов проведення освітнього процесу;
- розвиток та поглиблення партнерських відносин, співробітництва з органами державного управління, ринковими структурами, роботодавцями, іншими стейкхолдерами;
- розробка та забезпечення реалізації перспективних планів ліцензування освітньої діяльності та акредитації освітніх програм, розширення переліку професій, спеціальностей та спеціалізацій, розробка нових освітніх програм, зокрема за професіями «Майстер готельного обслуговування» та «Виробник м'ясних напівфабрикатів»;
- розвиток системної роботи з пошуку та отримання грантів, участі в реалізації міжнародних програм освітніх та бізнес-проектах;
- забезпечення інформування про діяльність ЧВКУ ДТЕУ через: офіційний сайт, соціальні мережі, інформаційні буклети, участь представників у міжнародних виставках, конкурсах, конференціях;
- створення необхідних умов для реалізації учасниками освітнього процесу їхніх здібностей і талантів;
- оновлення комп'ютерного забезпечення навчальних кабінетів, лабораторій та робочих місць працівників та здобувачів освіти.

Директор



Микола КИРИЛЮК