

ЗВІТ
про роботу директора
Чернівецького вищого комерційного училища
Державного торговельно-економічного університету
Кирилюка Миколи Володимировича
за 2023 рік

Незважаючи на агресію російської федерації, відповідно до рекомендацій Міністерства освіти і науки України, Державного торговельно-економічного університету та Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної (військової) адміністрації Училище організувало освітній процес за змішаною формою. Навчально-виробнича, навчально-методична та навчально-виховна робота проводилась відповідно до Плану роботи училища та Планів роботи методично-циклових комісій на 2023 рік.

За даними поіменної книги Училища станом на 01.01.2023 року налічувалося за регіональним замовленням 663 здобувачі освіти та за кошти фізичних та юридичних осіб 78 здобувачів освіти, станом на 01.01.2024 року – відповідно 605 здобувачів освіти, або на 58 здобувачів освіти менше ніж за аналогічний період 2023 року та 55 здобувачів освіти, або на 23 здобувачі освіти менше, ніж за аналогічний період минулого року.

В 2023 році Училищем здійснено набір за регіональним замовленням 224 здобувачі освіти та за кошти фізичних та юридичних, або на 11 здобувачів освіти менше, ніж в 2022 році, за кошти фізичних і юридичних осіб 8 здобувачів освіти, що на 54 здобувачі освіти менше, ніж 2022 році. Таким чином Училище виконало на регіональне замовлення на 95,3% та на 87% менше, ніж Училищем було зараховано за кошти фізичних і юридичних в 2022 році.

Отже, станом на 01.09.2023 року в Училищі за професіями «Кухар», «Кондитер», «Офіціант», «Бармен», «Майстер ресторанного обслуговування», «Адміністратор (господар) залу», «Пекар» та за спеціальністю «Харчові технології» за освітньо-професійним ступенем «Фаховий молодший бакалавр». навчалось **739** здобувачів освіти проти **741** здобувач освіти, серед них:

- на основі базової середньої освіти навчалось 476 здобувачів освіти (64,4% від загальної кількості) проти 440 за аналогічний період 2022 року, або на 26 здобувачів освіти більше;

- повної загальної середньої освіти - 226 здобувачів освіти (30,6% від загальної кількості) проти 301 здобувача освіти за 2022 рік, або на 75 здобувачів освіти менше;

- на базі ОКР «Кваліфікований робітник» навчалось 37 здобувачів освіти (5 % від загальної кількості) за спеціальністю «Харчові технології за ОПС «Фаховий молодший бакалавр» проти 41 здобувач освіти за аналогічний період минулого року, або на 4 менше. ..

За даними Училища витрати на 1 здобувача освіти склали 44203 гривні.

На формування контингенту здобувачів освіти негативно впливає еміграція населення за кордон, викликана агресією російської федерації проти України. Даний факт має тенденцію до зростання, крім цього, навчальні заклади зарубіжних країн іноді пропонують кращі умови навчання.

За поданням експертної комісії Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної (військової) адміністрації Училище **визнано атестованими** робітничі професії 7142 Пекар, 4222 Адміністратор (господар) залу.

Між Училищем та Ризьким технікумом туризму та творчої індустрії 22.032023 року підписано Мандат про партнерство в проєкті Еразмус+, внаслідок чого Училище стало учасником проєкту, що дало змогу 13 здобувачам освіти, із них трьом - тримісячне, десятьом - двотижнєве та 2 педагогічним працівникам, пройти навчання та стажування у Ризькому технікумі туризму та творчої індустрії та у закладах ресторанного господарства м. Риги.

Освітній процес в Училищі забезпечувало 68 педагогічних працівників, з них п'ять педпрацівників мали кваліфікаційну категорію «спеціаліст», шість - «спеціаліст II категорії», вісім - «спеціаліст I категорії», сімнадцять - «спеціаліст вищої категорії», шість педпрацівників мають педагогічне звання «викладач-методист», шість – педагогічне звання «старший викладач», вісім - нагороджені знаком «Відмінник освіти України», п'ять – кандидати наук. Тринадцять майстрів виробничого навчання мають «11 тарифний розряд», десять - «12 тарифний розряд», три - «13 тарифний розряд», п'ять - «14 тарифний розряд», три майстри виробничого навчання мають педагогічне звання «Майстер виробничого навчання I категорії».

Здобувачі освіти Училища були учасниками та призерами Міжнародних конкурсів та самітів в:

- Міжнародному гастрономічному саміті «SLOVAK PERLA-2023» на базі Академії професійної освіти «Мегкур» (Словаччина);

- другому Міжнародному конкурсі "Learn, Know, Do, Can, Show" у Ризькому технікумі туризму та творчої індустрії ;

- сьомому Міжнародному фестивалі ресторанних технологій та фуд-дизайну «BESTCOOKFEST-2023», організований Громадською спілкою «Український кулінарний союз» спільно з Державним торговельно-

економічним університетом та Академією професійної освіти «Merkúr» (Словаччина).

Два майстри виробничого навчання за запрошенням найбільшого в Україні імпортера обладнання для закладів громадського харчування «Maresto», офіційного представника обладнання UNOX взяли участь у майстер-класі для роботи з інноваційною кухонною технікою харчового виробництва.

На базі Училища створено Кваліфікаційних центр.

З 29 вересня 2023 року Училище є членом науково-освітнього альянсу "Soft skills- авички успішності" З вересня по грудень 2023 року сім педагогічних працівників училища були спікерами панорамного вебінару "Soft skills- кращі практики формування" та науково-практичної конференції «Підготовка конкурентоздатних фахівців у закладах П(ПТ)О: стан, проблеми та перспективи розвитку» учасниками.

В жовтні 2023 р. в Училищі проходило засідання обласного методичного об'єднання керівників та викладачів фізичного виховання закладів П(ПТ)О області. Викладачем фізичного виховання Головачуком С.М, для учасників методичного об'єднання, був проведений відкритий урок з модуля «Футбол»

В грудні 2023 року в Училищі проходило засідання обласного методичного об'єднання педагогічних працівників закладів професійної (професійно-технічної) освіти області з підготовки кваліфікованих робітників сфери громадського харчування на тему: «Логістичний підхід до формування професійних компетенцій кваліфікованих робітників сфери громадського харчування».

До відзначення 160-річчя із дня народження Ольги Кобилянської здобувачі освіти Чернівецького вищого комерційного училища під керівництвом викладачів спецдисциплін спільно із Чернівецьким літературно-меморіальним музеєм Ольги Кобилянської представили страви із її нотатника, які готувала буковинська письменниця.

Викладачами Училища у 2023 році видано 4 посібники І.Р.Горук, О.А.Козьма, Ю.М.Микосянчик «На гостини до Ольги Кобилянської: Технологія приготування м'ясних страв, кремів, тортів, пляцків і печива за рецептами письменниці та її сучасників», М.І.Белан, «Збірник рецептур страв та кулінарних виробів», Л.І. Самборська, «Основи раціонального харчування», О.А.Козьма «Технологічні картки».

Навчально-виховна робота

Навчально-виховна робота ґрунтувалась на підставі Плану роботи, нормативно-правових документів Кабінету міністрів України Міністерства освіти України, ДТЕУ та Департаменту освіти і науки ЧОД(В)А/

Здобувачі освіти Училища взяли участь у Всеукраїнському конкурсі відеоробіт «Врятувати від забуття», Всеукраїнському краєзнавчому конкурсі до 210-річчя від дня народження Кобзаря «От де, люде, наша слава, слава України», V Відкритому марафоні з української мови за допомогою штучного інтелекту на спеціальній платформі, Всеукраїнському конкурсі творчих робіт у рамках культурно-освітнього арт-проєкту «Олімпійський рух очима дітей».

Також здобувачами освіти було проведено позаурочні заходи присвячені Дню захисника України, Міжнародному дню кулінара, Дню української мови та писемності, Дню Гідності і Свободи, Міжнародному дню боротьби зі СНІДОМ, *Дню добровольця*, Дню Соборності України, *Дню Героїв Крут*, *Дню бармена*, *Дню єднання*, *Дню вшанування Героїв Небесної сотні*, Шевченківським дням, *Дню пам'яті Чорнобильської трагедії*, Дню вишиванки, а також заходи, присвячені відзначенню релігійних свят, Тижні безпеки дорожнього руху, Місячник з охорони праці та безпеки життєдіяльності, Олімпійський тиждень із почесним гостем – заслуженим майстром спорту України з легкої атлетики, багаторазовим чемпіоном Європи та світу, учасником трьох Олімпійських ігор Іваном Гешком.

У рамках заходів до Дня Європи здобувачами освіти написано й надіслано листи подяки до споріднених європейських закладів за активну підтримку України під час повномасштабного вторгнення російських окупаційних військ. Також написано листи підтримки, подяки воїнам 92 батальйону 107 бригади.

Участь у проєктах та таборах підприємництва Junior Achievement Ukraine надала можливість здобувачам освіти створити стартапи – учнівські бізнес-компанії «MakeMyCake», «Bomb Tea and Chocolat» та «Bukovynsky Ratatouille» та відстежувати тенденції гастрономічного ринку, працювати зі споживачами, планувати рекламні кампанії, вивчати конкурентну ситуацію, щоб забезпечити конкурентоспроможність свого стартапу, розвивати та підтримували зв'язок із потенційними споживачами.

У грудні здобувачі освіти представляли продукцію учнівської бізнес-компанії «Bomb tea and chocolate» в Ризькому технікумі туризму та креативної індустрії в рамках програми Еразмус+ (м.Рига, Латвія)

На запрошення Junior Achievement Ukraine було організовано участь здобувачів освіти в Міжнародному онлайн-хакатоні Foodathone-2024. Протягом трьох тижнів здобувачі освіти працювали в інтернаціональних

командах з країн Європи й Африки над вирішенням проблем харчової індустрії, а на фінал заходу було підготовлено презентації та тематичні відео відповідно вимог міжнародного журі.

✓ До Дня подяки організовано для здобувачів освіти телеміст із кондитером Хезер Вомеро (США); під час онлайн-зустрічі вона розповіла історію створення гарбузових пирогів, а також технологічні особливості приготування американської страви – гарбузового пирога, Хезер у прямому ефірі готувала його, а гуртківці «Кулінарного АРТу» відтворювали технологічний процес приготування на робочих місцях кулінарної лабораторії;

✓ професор кафедри ботаніки та екології, доктор біологічних наук Руденко Світлана Степанівна прочитала лекцію «Гастрономічний код Буковини» для здобувачів освіти, приурочену до Всесвітнього дня туризму;

✓ проведено інтерактивну зустріч у Чернівецькому літературно-меморіальному музеї Ольги Кобилянської «Гостина на уродини до Ольги Кобилянської», присвячена 160-річчю з Дня народження письменниці», під час заходу організатори відтворили історію кохання письменниці, відтворили сцену освідчення Михайла і Анни з твору «Земля», першу зустріч письменниці із В. Стефаником, вели дискусію про традицію освідчення в коханні, вікову різницю та матеріальне забезпечення, а екскурсовод музею розповіла про Маковея;

✓ на запрошення громадської організації «Синергія» відвідано захід у форматі групової консультації про підприємництво; під час заходу учасники в деталях розібрали можливості найманих працівників і підприємців, а також їх права та обов'язки;

✓ на запрошення НМЦ ПТО у Сумській області участь у Всеукраїнському челенджі «Я пишаюсь, що я українець» / «I am proud of being Ukrainian» тощо.

Традиційно училище долучається до спортивних заходів області та міста «Біг миру», «Олімпійська миля», «Студенський забіг», «Молодь обирає здоров'я». Здобувачі освіти училища за результатами участі у спортивних змаганнях отримали:

- загальнокомандне I місце – 4;
- загальнокомандне II місце – 1;
- загальнокомандне III місце – 3;
- особистих I місць з різних видів спорту – 23;
- особистих II місць з різних видів спорту – 16;
- особистих III місць з різних видів спорту – 13.

Фінансово-господарська діяльність

За 2023 календарний рік Училище отримало доходів, які формують спеціальний фонд на загальну суму **3969,7** тис. грн. із них виготовлено та реалізовано харчової продукції на суму 2506,3 тис. грн. та доходи від виробничої практики (50 %) склали 1463, 4 тис. гривень.

В минулому році Училищу вдалося придбати обладнання на загальну суму 392,2 тис.грн., із них 4 системні блоки, 3 багатофункціональні принтери, холодильник «Indesit», мясорубка «Everest», міксер планетарний «Sirman», блендери ручні «Moulinex», міксери, джерела безперервного живлення тощо.

Також Училищем власними силами було проведено ремонтно-будівельні роботи, вартість матеріалів складає 500,6 тис.грн., а саме :

- ремонт приміщення бухгалтерії та обладнання сходів до неї;
- бетонування сходів, встановлення пандусів в кількості 6 шт.;
- ремонти бару- кафе, їдальні із заміною металопластикових вікон, приміщення приймальної та кабінетів директора за заступника директора, ремонт коридора який веде до актового залу, кабінету психолога, коридора до нього.

Волонтерська діяльність

За період повномаштабного вторгнення працівниками училища виготовлено 21,5 тисяч півлітрових банок консервованого м'яса, 17,2 тисячі штук хліба, 2,6 тони пісочного печива, більше 100 кг ковбаси, 50 кг гречаників, які потім волонтерами доставлено на передову. Також Училищем у 2023 році приготовлено 3,3 тисячі порцій обідів для поранених воїнів, які перебували на лікуванні у обласній лікарні швидкої медичної допомоги.

Крім цього колективом Училища зібрано гривневі кошти, які обміняно на 1645 € придбано дрон та передано ЗСУ.

Директор

Микола КИРИЛЮК