

Звіт про роботу
Центру розвитку професійної кар'єри
Чернівецького вищого комерційного училища
Державного торговельно-економічного університету
за 2024-2025н.р.

Діяльність Центру розвитку професійної кар'єри протягом 2024-2025 навчального року була зосереджена на реалізації ключових завдань, спрямованих на успішне працевлаштування здобувачів освіти-випускників, надання всебічних профорієнтаційних послуг молоді міста Чернівці та Чернівецької області, а також формування позитивного ставлення до робітничих професій, що мають попит на ринку праці.

Основою роботою Центру розвитку професійної кар'єри є затверджені План роботи та Положення, що забезпечують системний підхід до налагодження комунікацій з потенційними роботодавцями та покращення професійного консультування. **Метою діяльності** Центру розвитку професійної кар'єри є підвищення престижності навчання за робітничими професіями та планування успішного кар'єрного розвитку учнівської молоді, оптимізуючи їхнє професійне самовизначення на основі індивідуальних життєвих ситуацій, професійних інтересів, вмінь і навичок.

Представники Центру розвитку професійної кар'єри *взяли участь у:*

- майстер виробничого навчання Валентина Костенюк першій сесії практичного навчання та опанувала нові підходи до оновленого шкільного харчування, вивчила норми безпечності НАССР за підтримки швейцарсько-українського проєкту DECID в межах Ініціативи «Кулінарні Хаби. Навчання майстер-тренерів» та в результаті отримала право проводити тренінгове навчання як для працівників шкільних їдалень так і для здобувачів освіти ЗЗСО;
- майстер виробничого навчання Валентина Костенюк другій сесії практичного навчання в межах Ініціативи «Кулінарні хаби. Навчання майстер-тренерів», яка відбулася у місті Львів, з проблем організації харчування в закладах освіти, зокрема формування меню, складання технологічних карт; дотримання норм системи НАССР; дотримання постанови Кабінету Міністрів України № 305; приготування страв за збірником Євгена Клопотенка, де кожна страва характеризує певну проблематику (питання правильної подачі страв, приготування страв з круп, овочів, м'яса та риби, холодних страв та закусок, застосування спецій в харчуванні);
- зустрічах з партнером училища – власницею пекарні-кондитерської «NikoNova» Галиною Ніконовою – з метою покращення співпраці та вдосконалення професійних вмінь і навичок здобувачів освіти за професією «Кондитер»; як результат підготовлено проєктні заходи;
- організаційній онлайн зустрічі, яка відкрила 6-ту національну хвилю «Кар'єрний навігатор» ЮНІСЕФ Україна спільно з ГО «СКЦ Задзеркалля» у рамках Всеукраїнського молодіжного проєкту UPSHIFT_START з метою покращення популяризації та розуміння сильних сторін робітничих професій, важливості проведення майстер-класів, профорієнтаційних тренінгів і зустрічей, про систематичний перегляд актуальних вимог ринку праці регіону, а також важливість розвитку «soft skills»; як результат підготовлено проєктні профорієнтаційні заходи;

- тренінгу Національного агентства кваліфікації, який провела експертка Національного агентства кваліфікацій Злата Тягунова – кар’єрна та HR-консультантка, сертифікована профорієнтаторка, бізнес-тренерка, PhD з менеджменту, авторка навчальних курсів з менеджменту та маркетингу;

- тематичних заходах проєкту регіонального рівня «Формування м’яких навичок («soft skills») як пріоритет у вихованні молоді в сучасних умовах», зокрема у обласному коворкінгу ««Soft skills» – навички XXI століття у формуванні особистості здобувача освіти ЗП(ПТ)О»;

- інформаційній зустрічі здобувачів освіти з представниками Пенсійного фонду – головним спеціалістом відділу забезпечення наповнення бюджету Антоніною Могилюк та к.е.н., головним спеціалістом відділу забезпечення наповнення бюджету Ганною Свидло – на тему «Перші кроки до офіційного працевлаштування: важливість оформлення трудових відносин»;

- Всеукраїнській науково-практичній очно-заочній конференції для творчої молоді на тему «Тенденції та перспективи розвитку науки очима творчої молоді» та представили роботу «Функціональне харчування та фізичні вправи як важлива складова ментального здоров’я»;

- вебінарі в рамках напрацювання механізму реалізації ініціативи Європейського Союзу «Молодіжна гарантія».

Протягом зазначеного періоду *проведено ряд заходів:*

- з метою ознайомлення із унікальними техніками приготування страв й десертів організовано відвідування здобувачами освіти I курсу італійського ресторану «Nonna Masarona»;

- педагогічні працівники долучилися до прем’єри авторської екскурсії «Гастрономічно-кавові історії» з Паном Ярком у рамках заходів Тижня туризму міста Чернівці; викладач спецдисциплін Інеса Горук спільно із здобувачами освіти розкрили екскурсантам секрети приготування буковинських страв та пригостили їх буковинським книшом, равликом по-чернівецьки, мамалигою з бринзою, мамалигою зі сливовим варенням та узваром у навчально-виробничій майстерні – кафе-барі «Родзинка»;

- викладач спецдисциплін Інеса Горук провела майстер-клас із приготування страв здорового харчування для здобувачів освіти «Astor school», учасники якого отримали можливість на практиці спробувати приготувати кілька корисних страв з свіжих, натуральних продуктів, що містять максимум поживних речовин та підтримують здоров’я й надають енергії, а також їм надано корисні поради щодо організації здорового раціону у повсякденному житті;

- викладач спецдисциплін Тетяна Марусяк та майстер виробничого навчання Галина Булега організували для студентів групи фахового молодшого бакалавра проведення лабораторно-практичного заняття «Сучасні технології приготування телятини за технологією Sous vide із соусом Деміглас» з дисципліни «Сучасна українська кухня» у ресторані «Roti»;

- майстер виробничого навчання Костянтин Онікієнко провів серію майстер-класів у рамках гастрономічного проєкту приготування італійських страв #СтравиЩоДихаютьІсторією, а саме:

- ✓ з приготування pasta fresca;

- ✓ з виготовлення пасти за італійськими рецептами;

- ✓ з приготування паст Тальятелле аля Болоньезе, Спагетті Карбонара, Казаречче Кватроченто Формаджи;
- ✓ з приготування: ризотто з білими грибами та трюфелем, ризотто з цукіні, креветками та соусом біск, цитрусове ризотто з інжиром та прошуто пармою, а також надав поради щодо балансування солоного та солодкого, та пояснив, як інжир підкреслює смак ризотто;
- ✓ з приготування равіолі з рикоттою та шпинатом, равіолі з запеченою червоною рибою і з соусом з креветок, равіолі з сиром маскарпоне та інжиром;
- ✓ з приготування ньокі – ніжних італійських галушок, а саме: ньокі-ліниві вареники, ньокі квадро формаджо (4 сири), ньокі в трюфельному соусі, ньокі в соусі з гарбуза і горгонзоли;
- майстер виробничого навчання Іванчук Іван провів відкриту лекцію «Вступ до професії кухар, рецепти любові та успіху», а також тематичні майстер-класи з:
 - ✓ нарізки овочів для груп ККн924(1), ККн924(2);
 - ✓ приготування перших страв для груп ККн1124(1), ККн1124(2);
 - ✓ приготування страв з яєць та сиру для груп ККн1124(1), ККн1124(2);
 - ✓ приготування соусів для груп ККн1124(2), ККн1124(1);
 - ✓ приготування страв з овочів для групи КМ1124;
 - ✓ приготування перших страв для групи КнК921.
- майстрами виробничого навчання Валентиною Костенюк та Маріанною Кілару проведено навчання здобувачів освіти приватної школи «Соломон», зокрема кондитерські майстер-класи з приготування:
 - ✓ пісочного тіста;
 - ✓ різних видів тіста та виробів з нього;
 - ✓ шоколадних та бісквітно-горіхових капкейків;
 - ✓ бісквітного рулету;
 - ✓ листового тіста;
 - ✓ трайфлів із малиновим конфі;
- здобувачі освіти випускних груп на базі практики пекарні-кондитерської «NikoNova» провели серію майстер-класів та продемонстрували гостям як з простих інгредієнтів народжуються солодкі шедеври;
- прямий ефір з випускником училища Олександром Косташем з міста Ле-Баркарес (Східні Піренеї, Франція), під час якого майбутні кулінари отримали можливість зазирнути за лаштунки високої кухні французького ресторану «MS Tamaris»;
 - День Гостинності;
- у межах Всеукраїнського фестивалю «STEM-весна – 2025» методична комісія Харчових технологій представила інноваційний підхід до навчання та провела круглий стіл на тему «STEM-кулінарія»;
- на обласному заході НМЦ ПТО у Чернівецькій області проведено тематичну годину спілкування «Творчість та інноваційність кухарів на ринку праці: написання резюме»;
- у рамках Декади професійної освіти у Чернівецькій області проведено серію бібліотечних уроків на тему «Роль робітничих професій у суспільстві»;
- екскурсії на виробництво: ресторан італійської кухні «Nonna Macarona», пекарні-кондитерської «NikoNova», пекарні-кондитерської «Ciabatta».

Подібні заходи популяризують робітничі професії, не вимагають прив'язки до конкретного місця чи часу проведення і водночас допомагають молоді зробити правильний вибір на шляху самореалізації та професійного зростання.

Профорієнтаційна робота була організована з максимальною ефективністю, щоб охопити якомога більше талановитих випускників з Чернівецької області та сусідніх регіонів. Ми прагнемо, щоб кожен, хто мріє про успішну кар'єру, дізнався про унікальні можливості, які ми пропонуємо. Протягом 2024-2025 навчального року:

- наші агітбригади активно діяли: сформовані з педагогів та здобувачів освіти, вони активно відвідували заклади загальної середньої освіти Чернівецької області, поширюючи інформацію про наші робітничі професії, переваги навчання та перспективи працевлаштування;

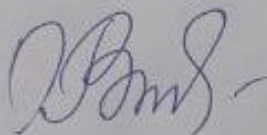
- проведено 32 майстер-класи безпосередньо у закладах загальної середньої освіти міста Чернівці та Чернівецької області;

- ми намагалися максимально бути в центрі уваги онлайн! Наші сторінки у соціальних мережах Facebook та Instagram стали динамічними майданчиками для спілкування та демонстрації наших досягнень. Зокрема, у II семестрі 2024-2025 навчального року кількість підписників на Facebook значно зросла, що яскраво свідчить про зростаючу популярність та позитивний імідж училища;

- поновили проведення майстер-класів онлайн, таки ми пересвідчилися, це тренд та хороша можливість завжди бути на зв'язку! На сторінці училища в Instagram ми продовжуємо традицію проведення прямих ефірів з майстер-класами із приготування різноманітних страв та кондитерських виробів, розкриттям секретів кулінарного мистецтва, нюансами подачі, приготування різноманітних напоїв та сервірування тематичного столу.

Проведені заходи дозволяють «зануритися» у світ професії та побачити їх потенційні можливості, сприяють популяризації робітничих професій та орієнтують молодь на усвідомлений вибір у контексті професійної самореалізації та кар'єрного зростання.

Керівник Центру розвитку
професійної кар'єри,
заступник директора з
навчально-виховної роботи



Олена ПРОДАН