**З В І Т**

директора ДНЗ

«Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі»

**Рудика Віктора Леонідовича**

за результатами роботи

**за 2017-2018 навчальний рік**

м. Рівне

1. **Загальна характеристика**

ДНЗ «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі» є навчальним закладом третього атестаційного рівня, який забезпечує реалізацію потреб молоді в здобутті професійної освіти, оволодінні професіями і кваліфікацією відповідно до її вподобань, здібностей, стану здоров’я та соціального замовлення суспільства. Більш як 70 років ДНЗ «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі» готує кваліфікованих робітників для підприємств міста та регіону. За багаторічну діяльність навчальний заклад змінював назву та профіль,  але неодмінною лишилася вимога - забезпечення  підприємств та закладів ресторанного господарства та торгівлі висококваліфікованими, конкурентоспроможними робітниками.

Історія училища поєднує в собі два різнопрофільних навчальних заклади - **ПТУ №9 (радіотехнічного) та ПТУ №15 (торгово-кулінарного).** У 1997 р. два Рівненські училища - СПТУ–9 та ПТУ–15 були об’єднані в одне ПТУ–9 м. Рівне, яке в 2002 р. було реорганізоване в **Рівненський торгово-професійний ліцей**.

У 2013 році заклад отримує статус ВПУ - ДНЗ "Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі".

Училище здійснює підготовку робітників високого рівня кваліфікації з числа випускників загальноосвітніх навчальних закладів на основі повної загальної середньої освіти, перепідготовку та підвищення кваліфікації працюючих робітників і незайнятого населення відповідно до ліцензії Міністерства освіти і науки АЕ № 458106 від 04.04.2014 р. за професіями:

* кухар
* кондитер
* офіціант, бармен
* пекар, цукерник
* продавець продовольчих товарів, продавець непродовольчих товарів

Для забезпечення якісної підготовки кваліфікованих працівників за ліцензованими професіями створено потужну новітню матеріально-технічну базу за кожним напрямком підготовки: 14 навчальних кабінетів професійно-теоретичної підготовки, (в т.ч. кабінет інформаційних технологій з інтерактивною дошкою), методичний кабінет, навчальний ресторан, лабораторії: вступних інструктажів; кондитерського виробництва, пекарського виробництва кулінарної продукції, спортивна та тренажерна зала, стадіон, актова зала, бібліотека з читальним залом, медичний пункт, учнівський гуртожиток. Всі навчальні приміщення забезпечені мультимедійними проекторами.

Усі приміщення закладу є державною власністю, яка передана в оперативне у користування ДНЗ «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі», відповідно до наказу МОН №577 від 01.06.2018р, відповідають санітарно-гігієнічним нормам, які щорічно підтверджуються актом готовності до нового навчального року.

**2. Підсумки роботи училища за 2017-2018 навчальний рік**

1. В 2018 р. **регіональне замовлення становило 290 учнів**, яке училище виконало на 100 % , із них в розрізі професій :

Кухар – 120

Кондитер – 60

Пекар, цукерник – 56

Офіціант, бармен – 56

Продавець – 28 учнів

Протягом 2018 року **випущено 227 учнів**, із них отримали дипломи з відзнакою - 24 учня:

-ІІ ступінь 150 учнів – із них дипломи з відзнакою отримали 16 учнів (10,5 %)

-ІІІ ступінь – 77 учнів- із них дипломи з відзнакою отримали 8 учнів (10,4%)

Працевлаштовано : ІІ ступінь – 86,0 %

ІІІ ступінь – 90,0%

Достроковий випуск учнів з видачею свідоцтва кваліфікованого робітника протягом року склав - 20 учнів, із них:

- кухар - 4 учні, кондитер - 1 учень, пекар – 4 учні, офіціант - 4 учні.

**Робота НПЦ**

Розроблено навчальний план та кошторис для стажування майстрів в/н, викладачів для підтвердження кваліфікації «Кухар V розряду». В 2019 році планується проведення стажування 20 майстрів в/н в два етапи .

На базі НПЦ проведено обласну методичну секцію майстрів в/н кухарів-кондитерів, в ході якого проведено майстер-клас ресторатором Медведь О. та майстром училища Лемех Н. по приготуванню холодних закусок та десертів, з елементами молекулярної кухні.

Проведено також два майстер-класи кондитерського спрямування за участю роботодавців Зелінської М. (кондитерська «Моркв’яна Мар’яна») по оздобленню святкових тортів.

**3. Виробнича діяльність**

2018 – план 530000; факт - 673000; благодійні – 40000 = 713 тис.грн.

із них послуг:

в 2017 р. – 17893; в 2018 р. ≈ 23500.

**Найбільші надходження :**

**2017-2018 р.**

Корчагінець – 38223

Агатівка – 69043

Економіст - 31870

Укртелеком – 14739

Поліссяхліб – 35944

Хлібодар – 7893

Базильчук – 9000

Майстер-клас: Пукальчук Юрій – випускник 2013 року – викладач: Максютинська О.В. «Приготування салату з лосося та авокадо».

Майстер-клас: Зелінська Мар’яна «МОРКВ’ЯНА МАР’ЯНА» - Огоновська Н.М. та Рижук С.Б. «Оформлення мусових тортів» .

Майстер-клас: Медвідь Олександр, Лемех Надія та Малиновська Тетяна – Фірмові страви кафе «LOK».

Майстер-клас: «Street food for chef» - Гарбарук О.В., Франюк .Р.Р., Хірна С.І.

Майстер-клас: Зелінська Мар’яна «МОРКВ’ЯНА МАР’ЯНА» - «Оформлення святкового торта з використанням вершкового крему та елементами мастики» - Огоновська Н.М., Рижук С.Б., Мельничук Л.О.

Тренінг-методист НМЦ ПТО – Голубош С.В. «Формування готовності педагогів до акмеологічної діяльності» - всі майстри та викладачі.

Майстер-клас ГО «Південна асоціація шеф-кухарів України» - Гарбарук О.В., Єдинчук Н.В., Франюк Р.Р., Багинська В.Б., Хірна С.І., Бугайчук Т.Б., Ковальчук О.В., Ляшук О.В.

Майстер-клас : Глінська Е., Огоновська Н.М., Рижук С.Б.. Курси підвищення кваліфікації в Рівненському РОІППО : Огоновська Н.М., Франюк Р.Р., Малиновська Т.А., Сокотун Г.Є.; в Дніпропетровському РОІППО: Полюлюк А.І.

**4. Виховна робота**

**Гуртки** (в них займається 324 учні):

* 6 спортивних секцій (баскетбол, волейбол, шахи, легка атлетика, настільний

теніс, міні футбол);

* 4 гуртки художньої самодіяльності (сучасної естрадної пісні, фольклорний;

театральний, танцювальний)

* 1 гурток психолого-мистецький;
* Євроклуб;
* 2 клуби за інтересами, на базі гуртожитку;
* лекторії на базі гуртожитку.

**Досягнення учнів за 2017-2018 навчальний рік:**

**Всеукраїнські конкурси**

* дитячо-юнацький фестиваль-конкурс юних вокалістів «Пісня над Бугом»: диплом ІІІ ступеня у номінації естрадна пісня вікова категорія «Студент» до 25 років, учениця групи К13 Гладищук Анна;
* заочний конкурс естрадної пісні серед учнів ПТНЗ «Подільська веселка»;
* конкурс плакатів «Я Україна!»

**Обласні конкурси:**

* Фотоконкурс «Моя Україно!»: 1- І м.; 3 – ІІ м; 1 – ІІІ м.
* *Портрет студійний*

Карпець Зоряна, учениця групи Кд-21 - І місце.

* *Макрофотографія*

Смик Олена, учениця групи Кд-11 – ІІ місце.

* *Натюрморт*

Чудік Валентина, учениця групи Х-12 - ІІ місце.

* *Архітектура*

Чудік Валентина, учениця групи Х-12 - ІІ місце.

* *Флора і фауна*

Чудік Валентина, учениця групи Х-12 - ІІІ місце.

* Огляд-конкурс читців-гумористів «Поліські пересмішники»: учень групи О12 Черевко Анатолій - І місце.
* Фестиваль-конкурс патріотичної пісні «Поліська січ»: учениця групи К13 Гладищук Анна ІІ місце.
* Етнофестиваль «Вифлеємська зірка»: ансамбль «Калинонька» - І місце;
* Огляд-конкурс української естрадної пісні «Юна зірка»: Гладищук Анна гр.К13 – І місце.
* Фестиваль-конкурс хореографічних колективів «Веселі закаблуки»: учні груп К11 Тарасюк Максим та О12 Черевко Анатолій.
* Конкурс читців та юних поетів «Живи, Кобзарю, в пам’яті людській!»

Чижевський Роман гр.К13 - І місце.

* Обласний етап Всеукраїнського конкурсу творчості дітей та учнівської молоді «За нашу свободу»: І місце у номінації «Поезія» учениця групи К21 Казанчук Софія; ІІ місце у номінації «Образотворче мистецтво» учениця групи Кд11 Жилка Олена.
* Конкурс декоративно-ужиткового та образотворчого мистецтва «Знай і люби свій край»: 7 - І м, 1 – ІІм, 1 – ІІІ м.

**І місце**:

* у номінації «Художня вишивка»: учениця групи К13 Гладищук Анна та учениця групи О11 Жук Анна;
* у номінації «Народна лялька» учениця групи О12 Павлюк Юлія;
* у номінації «Тканепластика» учениця групи К14 Супрончук Мирослава;
* у номінації «Паперопластика» учениця групи К14 Зубчик Людмила;
* у номінації «Витинання» учениця групи К21 Федас Світлана;
* у номінації «В’язання шпицями, гачком» учениця групи Х12 Чудік Валентина;

**ІІ місце:**

* у номінації «Вишивка, ткацтво бісером» учениця групи К12 Ленчик Юлія Василівна.

**ІІІ місце**:

* у номінації «Вироби з природніх матеріалів» учень групи Х11 Козак Вадим;
* Пісенний фестиваль «Поліський краю дорогий».

**5. Методична робота**

Змістовна творча робота педагогічного колективу ДНЗ «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі» в 2017-2018 навчальному році дала можливість успішно реалізувати завдання з підготовки робітників високої кваліфікації, конкурентоспроможних в умовах ринкової економіки.

У 2017-2018 н. р. наш педагогічний колектив закінчив роботу над впровадженням методичної теми **«Забезпечення якісної професійної підготовки кваліфікованих робітників шляхом впровадження сучасних комплексів електронних засобів навчання»:** підведені підсумки, створена база даних вивченого досвіду, розроблені методичні рекомендації щодо використання ПЗНП в освітньому процесі.

Основними органами методичної роботи в закладі є педагогічна та методична ради. Активно працюють методичні комісії, організована школа наставництва, школа фахової майстерності та передового педагогічного досвіду.

За результатами Дев’ятої Міжнародної виставки «Інноватика в сучасній освіті» та Шостої Міжнародної виставки освіти за кордоном «World edu» наш навчальний заклад був нагороджений**Золотою медаллю та Дипломом І ступеня** за роботу «Діяльність євроклубу «Нація» ДНЗ «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі» в контексті євроінтеграційного руху України», яку підготувала Самоїл І.Є. (жовтень 2017р.)

Навчальний заклад був відзначений Міністерством освіти і науки України та Національною академією педагогічних наук України **Золотою медаллю**та **Дипломом І ступеня**у номінації «Інноваційна модель сучасного закладу професійної (професійно-технічної) освіти в контексті освітніх реформ» (Борисюк Н.П., Скрипник І.М.) на IX-ій Міжнародній виставці «Сучасні заклади освіти – 2018» (березень 2018р.)

У Всеукраїнському конкурсі професійної майстерності **«WorldSkills Ukraine»** учні нашого закладу отримали наступні нагороди:

* у компетенції «Кулінарне мистецтво» учениця групи К-24 Федас Світлана виборола бронзову медаль;
* у компетенції «Кондитерське мистецтво» учениця групи Кд-21 Бобровник Наталія посіла ІІ місце у номінації «Святковий торт».

На базі нашого закладу (травень 2018р.) був проведений ІІ-й етап Всеукраїнського конкурсу фахової майстерності серед учнів закладів професійної (професійно-технічної) освіти за професією «Продавець продовольчих товарів», у якому взяли участь учениці групи П-11: Пастушенко Катерина, Пархомчук Юлія та Михалевська Наталія.

30 травня - 01 червня 2018 року на базі Державного навчального закладу «Южноукраїнський професійний ліцей» Миколаївської області відбувся III (заключний) етап Всеукраїнського конкурсу фахової майстерності серед учнів закладів професійної (професійно-технічної) освіти з професії «Продавець продовольчих товарів».

Рівненську область у Конкурсі представляла учениця нашого училища групи П-11 Михалевська Наталія Сергіївна, яка виборола **ІV призове місце** та була нагороджена **Дипломом ІІІ ступеня Міністерства освіти і науки України.**

**6. Якісний склад педпрацівників**

**Викладачі : 11 чол.**

Вища категорія 6 чол.

Викладач-методист 2 чол.

Спеціаліст І кат. 1 чол.

Спеціаліст ІІ кат. 3 чол.

Спеціаліст 1 чол.

Освіта: вища  **11 чол.**

**Майстри в/н: 21 чол.**

І категорія 9 чол.

ІІ категорія 3 чол.

11,12 тарифний розряд 4 чол.

13,14 тарифний розряд 17 чол.

Освіта: вища 17 чол.

Середня спеціальна 4 чол.

**Вихователі : 4 чол.**

Вища категорія 4 чол.

Вихователь-методист 1 чол.

**Освіта: вища 4 чол.**

Керівників гуртків : 3 чол.

Керівник гуртка-методист 1 чол.

**Освіта: вища 3 чол.**

Прийнято викладачі – 2 чоловіки

Звільнено : майстри в/н – 2 чол.

Переведено : 1 чол.

**7. Фінансово-господарська робота**

**1. Загальний фонд – 13190 тис. грн.**

1. Зарплата і нарахування – 8,495 тис. грн. / 64,4%

2. Стипендія і забезпечення сиріт – 2,853 тис. грн. /21,6%

3. Комунальні послуги – 1, 349 тис. грн. / 10,2%

4. Допоміжні послуги – 38,0 / 0,3%

5. Утримання, розвиток - 455 тис. грн. /3,5%

**2. Спеціальний фонд – 824 тис. грн. (використано 665 тис. грн.)**

1. Зарплата і нарахування – 358 тис. грн. – 53,8 %

2. Утримання, розвиток – 295 тис. грн. – 44,4%

3. Допоміжні послуги – 12 тис. грн. / 1,2 %

**3. Благодійні кошти - 755 тис. грн. (використано 759 тис. грн.)**

1. Утримання, розвиток - 505 тис. грн.- 66,5 %

2. Основні засоби – 254 тис. грн. – 33,5%

**Всього: 14614 тис. грн. (90,2% + 4,5% + 5,3%)**

1. З/п, нарахув. – 8853 тис. грн. – 60,6%
2. Стипендія – 2853 тис. грн. - 19,5%
3. Комунальні послуги - 1349 тис. грн. – 9,2 %
4. Утримання, розвиток – 1509 тис. грн. – 10,3%
5. Допоміжні послуги – 50 тис. грн. – 0,4%

**8. Що зроблено**

**1. Навчальний корпус**

1. Завершені роботи, отримано і змонтовано обладнання в лабораторії хлібопекарського виробництва. Загальна **вартість лабораторії склала ≈ 2 млн. грн.**

2. Реконструйовано приміщення, виконані загально-будівельні, електротехнічні, опоряджувальні роботи, замінені вікна і двері, придбано і змонтовано обладнання, виготовлені нові меблі, придбано програмне забезпечення для кабінету Реєстраторів розрахункових операцій. **Вартість кабінету склала ≈ 1 млн. грн.**

3. Виконані будівельно-монтажні, електротехнічні, сантехнічні, вентиляційні роботи в двох душових та двох туалетах, двох роздягалень спортзалу. **Орієнтовна вартість робіт склала 80 тис. грн.**

4. В конференц-залі виконані загально-будівельні роботи, електротехнічні роботи, змонтовано опалення, замінені вікна і двері, змонтована вентиляція.. **Вартість робіт понад 100 тис. грн.**

**Гуртожиток**

1. Відремонтовані приміщення бібліотеки і залу самопідготовки (замінені вікна, двері, відремонтовані стіни, стеля, покладена плитка, виконані електротехнічні роботи). **Всього виконано робіт на суму ≈ 200 тис. грн.**

2. На ІІІ поверсі гуртожитку відремонтований туалет (сантехніка, плитка, двері), коридор (освітлення, підлога, стіна). **Всього виконано робіт на суму ≈ 150 тис. грн.**

3. Збудований майданчик для контейнерів зі сміттям.

4. Придбаний мультипроектор.

5. **Закуплені матеріали** на ремонт кімнат (при поселенні учнів) **на суму ≈ 30 тис. грн.**

**9. Що планується зробити**

1. Завершити роботи по конференц-залі (підлога, стіни, стеля, меблі, штори, мультипроектор, плазми) **≈ 250 тис. грн.**

2. Закупити бойлери в роздягальні с/з.

3. Завершити роботи у пральній кімнаті для офіціантів.

4. Розпочати роботи по бухгалтерії, кабінету профетики і кімнаті психологічного розвантаження.

5. Відремонтувати навчальну частину.

6. Змонтувати кабінки в туалеті ІІІ поверху гуртожитка.

7. Завершити будівельні роботи в спортивній кімнаті підвалу гуртожитку.

8. Закупити меблі в бібліотеку і зал самопідготовки гуртожитка.

9. Реконструювати приміщення кімнати самопідготовки в житлову кімнату на ІІІ поверсі.

10. Продовжити заміну меблів в гуртожитку.

11. Завершити демонтаж гаражів з території училища.

12. Розпочати реконструкцію корпусу навчально-виробничих майстерень під НПЦ готельно-ресторанного комплексу та гуртожиток.

13. Активізувати роботу НПЦ.

14. Прийняти участь у виставках «СЗО» та «Інноватика в сучасній освіті».

15. Проліцензувати професії «Пекар» та «Офіціант».

16. Зробити туалет на ІІІ поверсі навчального корпусу.