**Звіт про виконання умов контракту директора ДНЗ ОВППУ МТС Білоконенка С.П. за 2017-2018 навчальний рік**

Навчально-методична діяльність училища підпорядкована вирішенню методичної теми «**Розвиток професійної, творчої і громадянсько-активної особистості в навчальній та позакласній діяльності через впровадження інноваційних технологій».** Працюючи над методичною проблемою, здійснено заходи.

В училищі працює **школа передового педагогічного досвіду**.Керівник – Городечна Людмила Григорівна, заступник директора з виробничої роботи. Головні завдання – участь в міжнародних і всеукраїнських заходах, впровадження виробничих і педагогічних інновацій, якісне виконання педагогічними працівниками індивідуальних щорічних планів.

**8 листопада 2017** року проведено конкурс професійної майстерності серед майстрів виробничого навчання з професії "Кухар судновий", "Офіціант судновий", "Кондитер судновий", "Молодший спеціаліст технології харчування ", метою якого є підвищення професійної майстерності, популяризації фахових здобутків, кращого виробничого досвіду майстрів виробничого навчання. Жюрі конкурсу представляли: Білоконенко С.П. - директор училища; Городечна Л.Г- заступник директора з ВР; Марущак Л.І. - старший майстер училища; Коснакі О.К. - шеф-кухар ресторану "Зазеркалля", фіналіст проекту "Пекельня кухня"; Миньковський М.С. – адміністратор ресторану "Ді Маре", Федотов Р.Е. - срібний призер Світового чемпіонату кухарського мистецтва, м. Москва, су-шеф крюїнгової компанії "Воланс", судно "Island Princess" .

**Проведено майстер класи**:

# 24.04.2018 проведено семінар за темою «Сувід (Sous-vide) технологія» Городечною Л.Г., практичний майстер-клас Пазюрич Дмитра, випускника училища, шефа ресторану «Компанія». В майстер класі прийняли участь викладачі, майстри виробничого навчання, учні груп ВПУ.

Майстер виробничого навчання Ланіна Тетяна Михайлівна - Приготування гарячих напоїв: глінтвейн, грог, пунш.

Студент гр. № 30 Сусол Руслан - Приготування Пасхи.

Учень гр. № 24, професія кондитер судновий Вінар Артур - Приготування сучасних кондитерських виробів «Макарон (macaron) – французький десерт».

# Училище започатковує інноваційний підхід до працевлаштування випускників здійснює взаємодію з підприємствами – замовниками робітничих кадрів.

# 29 вересня 2017 року документально оформлено партнерства ОВПУ МТС з крюїнговою компанією «Columbia Shipmanagement Ukraine / Коламбия Шипменеджмент Украина», започатковано надання майбутнім випускникам училища гарантованих робочих місць.   Працівники компанії у ОВПУ МТС провели відбіркові співбесіди з учнями училища, які бажають пов’язати майбутню діяльність з роботою на морі. За результатами відібрано креативних, з достатнім рівнем знань англійської мови учнів, які упродовж 12 місяців у позаурочний час за окремою робочою програмою отримали професійно орієнтовані знання з іноземної мови. Якість отриманих знань є гарантією працевлаштування в «Коламбія Шипменеджмент Україна» після завершення навчання.

**27 жовтня 2017 року** в училищі пройшла перша **Міжрегіональна студентська науково-практична конференція за темою «Сучасні проблеми готельного бізнесу та ресторанної справи – 2017»**. Відкривав конференцію директор ДНЗ ОВПУ МТС  голова оргкомітету, кандидат філологічних наук, доцент Білоконенко Сергій Павлович. З привітальним словом від Департаменту освіти і науки Одеської обласної державної адміністрації виступила начальник  відділу професійно-технічної освіти департаменту Абозіна Таїса Михайлівна. Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти в Одеській області на конференції представили Шавга Світлана Вікторівна та Шатохін Борис Ілліч.  Модератор конференції - заступник директора з виробничої роботи  Городечна Людмила Григорівна.

У конференції прийняли участь студенти Одеського коледжу економіки, права та ресторанно-готельного бізнеса*,* Одеської національної академії харчових технологій*,* студенти ДНЗ ОВПУ МТС. Студенти презентували свої наукові роботи:

Аленіна  М.О., студентка Одеського коледжу економіки, права та ресторанно-готельного бізнесу: «Мониторинг рынка дополнительных услуг сегмента гостиниц 5\* г. Одесса». Наукові керівники: Тімановська  Т.М., Макарова  Т.І.

 Анісімова К.В., студентка Одеського коледжу економіки, права та ресторанно-готельного бізнесу: «Инновационные технологии развития мирового гостиничного хозяйства в современных условиях». Наукові керівники: Тімановська  Т.М., Макарова  Т.І.

Базильський Д.О., студент Одеської національної академії харчових технологій: «Використання біологічно активних добавок для оздоровлення та збагачення раціону». Наукові керівники:  Салавеліс А.Д., к.т.н., Павловський С.Н., к.т.н.

Ільїн В., студент Одеського коледжу економіки, права та ресторанно-готельного бізнесу: «Современный тренд индустрии питания – авангардная кухня».  Науковий керівник: Кожедубова Л.П.

Пазюрич Д.П., студент Одеського вищого професійного училища морського туристичного сервісу: «Пріоритетні завдання матеріального забезпечення лабораторно-практичних занять при підготовці кухарів, кондитерів». Науковий керівник: Городечна Л.Г.

Паскал О.Р., студентка Одеського коледжу економіки, права та ресторанно-готельного бізнесу: «Сучасні бренди інтернет-маркетингу у готельному бізнесі». Науковий керівник: Бібко Я.М.

Піонтковська В.Д., студентка Одеського коледжу економіки, права та ресторанно-готельного бізнесу: «Современное состояние и проблемы гостиничной индустрии в городе Одессе». Наукові керівники: Тімановська  Т.М., Макарова  Т.І.

Співак А.В., студент Одеського вищого професійного училища морського туристичного сервісу: «Актуальність використання морських водоростей в харчуванні». Науковий керівник: Андрєєва О.В.

Трембовецька О.С., студентка Одеського вищого професійного училища морського туристичного сервісу: «Тенденції використання деяких десертних овочів і їстівних квітів у сучасній кулінарії». Науковий керівник:Гроза Л.М.

Черненко С.О., студентка Одеської національної академії харчових технологій: «Обогащение состава спортивных батончиков с учетом повышения производительности спортсменов». Науковий керівник: Салавеліс А.Д., к.т.н.

Цимбалар С.С., студент Одеського вищого професійного училища морського туристичного сервісу: «Реконструкція камбузу судна «Верещагіно». Науковий керівник: Городечна Л.Г.

У форматі skype в конференції взяли участь студенти Мінського державного професійно-технічного коледжу кулінарії (Республіка Билорусь), Нехайчік А.С.: «Кофейная индустрия республики Беларусь и ее становление и перспективы развития»; Іванець О.С.: «Динамика развития ресторанного дела в государствах постсоветского пространства. Современные проблемы отрасли в Беларусии, Украине».

Андрусенко О.С., Лозянко К.В., студентки Одеського вищого професійного училища морського туристичного сервісу: «Кавовий сервіс в Одесі: проблеми та їх вирішення». Науковий керівник: Добруха М.М. У Віденському кафе училища Андрусенко О.С. та Лозянко К.В. продемонстрували практичну частину роботи.

За результатами роботи **Міжрегіональної студентської науково-практичної конференції за темою «Сучасні проблеми готельного бізнесу та ресторанної справи – 2017» видано збірник тез доповідей *у*часників конференції,** усім учасникам були видані авторські дипломи і друкований варіант збірника тез.

**30.11.-04.12.2017** команда училища прийняла участь **у Всеукраїнському конкурсі професійної майстерності «WORLDSKILLS UKRAINE» 2017**, м. Київ, в якому змагалося 150 учасників у 8 номінаціях*,* представники училища *-* у двох номінаціях кондитерське і кулінарне мистецтво.

**Участь учнів (команд) у всеукраїнських**:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва заходу, в якому приймали участь** | **Дата проведення** | **Прізвище, ініціали учасника** | **Викладач, майстер виробничого навчання, що підготував учасника (ів)** | **Зайняте місце (нагородження грамотами, дипломами за участь)** |
| 1 | Український кулінарний союз, Київський національний торговельно-економічний університет. Всеукраїнський конкурс професійної майстерності «WORLDSКILLS UKRAINE» 2017 | 30.11.-04.12.2017 | Кондитерське мистецтво - Кускова Онисія гр. № 30, молодший спеціаліст технології харчування | Городечна Л.Г.  Соколова А.І.  Викладачі спецдисциплін, майстри виробничого навчання | Перше місце в номінації "Кондитерське мистецтво", модуль "Робота з шоколаду" |
| Кулінарне мистецтво - Москаленко Олександр,  гр. № 35, молодший спеціаліст технології харчування | Городечна Л.Г.  Петренко В.І.  Викладачі спецдисциплін, майстри виробничого навчання | Диплом учасника |
| 2 | Щорічний кулінарний конкурс "Барбекю-2017", проходив на базі Одеської національної академії харчових технологій | 24.10.  2017 | Студенти груп ВПРУ:  Мукан Дмитро, Москаленко Олександр, Перчеклій Олексій | Городечна Л.Г.  Степурко Г.П.  Демченко Г.К.  Петренко В.І.  Викладачі спецдисциплін, майстри виробничого навчання | Диплом учасника |

**29.11.2017** проведено організацію публічної консультації з питань реформи освіти в рамках Всеукраїнського туру "ЗміниТИ: взаємодія заради змін".

**05.04.2018-21.04.2018** в училищі проводив майстер-класи, тренінги представник служби експертів громадянин Німеччини пан Бартч в рамках міжнародного проекту SES служби експертів з Німеччини за темами сервісне обслуговування, робота бару.

ДНЗ ОВПУ МТС розпочав підготовку кваліфікованих робітників **з елементами дуальної форми навчання.** Було розроблено і затверджено робочий навчальний план підготовки кваліфікованих робітників на базі повної середньої освіти з робітничих професій 5122 Кухар, рівень кваліфікації 3 розряд; 5122 Кухар судновий, рівень кваліфікації 4 розряд; 5123 Офіціант судновий, рівень кваліфікації 3 розряд.

Навчання в 1 групі, кількість учнів 30 осіб, було розпочато з 11.09.2017року. До числа учнів групи зараховані абітурієнти, які виявили бажання навчатися за дуальною системою навчання, враховувалися і первинні уміння, що демонстрували учні на виробничому об’єкті.

Училище на цей час заключило договір з ТОВ «Анкор», приватним підприємцем, власником мережі ресторанів у м. Одеса, Зарічанським А.А. на проходження учнями виробничого навчання, а у подальшому і виробничої практики у ресторанах «Свіча» і «Облако».

25.05.2018 директору Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти в Одеській області Лазарєвій Т.О. направлено ґрунтовний звіт про досвід впровадження елементів дуальної системи навчання за вказаною професією.

**10 жовтня 2017** представники училища прийняли участь у **обласній виставці "Наш пошук і творчість – тобі, Україно"**, у науково-практичній конференції "Розвиток якісної освіти Одеської області – залог росту економіки регіону",   
представило професії, проведено майстер-класи з приготування коктейлів, кондитерських виробів, складання серветок. Кожен охочий міг пригоститись смачними виробами.

# 24.06.2018 представники училища прийняли участь у молодіжному ярмарку вакансій, продемонстрували майстер-класи студенти професій "Молодший спеціаліст технології харчування", "Кухар судновий, кондитер судновий", "Кухар судновий, офіціант".

**14 травня  2018** на базі ДНЗ ОВПУ МТС проведено **засідання обласної методичної секції** викладачів спецдисциплін та майстрів в/н з підготовки кваліфікованих працівників торгівлі, громадського харчування та сфери обслуговування професійно-технічних закладів Одеської області. На секції виступили представники училища з доповідями за темою «Комплексне методичне забезпечення уроку», представили презентації доповідей, інші інформаційні матеріали:

1. Андрєєва Ольга Вікторівна, викладач спецдисциплін – «Нормативні документи в КМЗ уроку з дисципліни «Товарознавство продовольчих товарів».
2. Болдескул Ольга Вікторівна, викладач сецпредметів – «Проведення лабораторно – практичних занять з професії бармен судновий».
3. Демченко Ольга Анатоліївна, викладач спепредметів – «Власна методика проведення занять з професії майстер ресторанного обслуговування».
4. Наливайко Лариса Степанівна, викладач сецпредметів – «Використання покрокових інструкцій приготування страв з предмету «Технологія приготування їжі з основами товарознавства».
5. Садовська Олена Дмитрівна, викладач сецпредметів – «КМЗ з предмету «Технологія приготування борошняних та кондитерських виробів».
6. Воронова Олена Вікторівна, майстер в/н – проведено вступний інструктаж з професії «Кухар судновий» за темою «Приготування прісного тіста та виробів з нього: пельменів і вареників. Оформлення, відпуск. Вимоги до якості. Строки зберігання».

У 2017-2018 навчальному році:

- **розроблено і затверджено** робочі навчальні плани **з інтегрованих професій** відповідно оновлених ДСПТО:

5122 Кухар, кваліфікація кухар 3 розряду; 5122 Кухар судновий, кваліфікація кухар судновий 4 розряду; 5122 Кухар дитячого харчування, кваліфікація кухар дитячого харчування 5 розряду

- **розроблено і затверджено** робочі навчальні плани з **елементами дуальної форми навчання** відповідно оновлених ДСПТО:

5122 Кухар, кваліфікація кухар 3 розряду; 5122 Кухар судновий, кваліфікація кухар судновий 4 розряду; 5123 Офіціант судновий, кваліфікація офіціант 3 розряд

* **розроблено і затверджено** робочі навчальні плани **підвищення кваліфікації** з професій:

5122 Кухар судновий, кваліфікація кухар судновий 4 розряду (30,50,70% навчального часу за ДСПТО)

5122 Кухар судновий, кваліфікація кухар судновий 5 розряду (30,50,70% навчального часу за ДСПТО)

5123 Офіціант судновий, кваліфікація офіціант судновий 4 розряду (30,50,70% навчального часу за ДСПТО)

5123 Офіціант судновий, кваліфікація офіціант судновий 5 розряду (30,50,70% навчального часу за ДСПТО)

* **розроблено і затверджено** робочі навчальні плани, освітні програми відповідно до затверджених ДСПТО, СП(ПТ)О з робітничих професій з професій, **заснованих на компетентностях:**
* 5122 Кухар, кваліфікація кухар 3 розряду; 5122 Кухар судновий, кваліфікація кухар судновий 4 розряду; 5123 Офіціант, кваліфікація офіціант 3 розряду
* 5123 Офіціант, кваліфікація офіціант 3 розряду; 5123 Офіціант судновий, кваліфікація офіціант судновий 4 розряду; 5111 Бортпровідник судновий, кваліфікація бортпровідник судновий
* 5122 Кухар, кваліфікація кухар 3 розряду; 5122 Кухар судновий, кваліфікація кухар судновий 4 розряду; 7412 Кондитер судновий, кваліфікація кондитер судновий 3 розряду

- 5123 Офіціант, кваліфікація офіціант 3 розряду; 5123 Бармен судновий, кваліфікація бармен судновий 4 розряду

- 5123 Офіціант, кваліфікація офіціант 3 розряду; 5123 Офіціант судновий, кваліфікація офіціант судновий 4 розряду; 5142 Покоївка, кваліфікація покоївка 1 розряду; 4221 Агент з організації туризму, кваліфікація агент з організації туризму

# 22.02.2018, 29.03. 2018 проведено «День відкритих дверей», цього дня колектив училища вступникам та їх батькам докладно розповідає про навчальний заклад, представлені тематичні столи з презентацією кожної професії, безпосередньо спілкуються з керівництвом закладу, проведено концерт силами учнів училища. Вступники та їх батьки мали змогу поспілкуватись з учнями, отримати довідкові інформаційні листи.

**3 березня** 2018 року з нагоди 86-ої річниці Одеської області на площі перед Одеською  обласною державною  адміністрацією проходив святковий ярмарок **«Скарби Одещини»,** на якому учнів для гостей готували смачні страви, провели різноманітні майстер-класи.

**Участь в обласних конференціях:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва заходу** | **Дата і місце проведення заходу** | **Прізвище,**  **ініціали учасника** | **Тема виступу** | **Примітка** |
|  | Науково-практична конференція: «Проблеми реабілітації» | 26.04.-27.04. 2018  Державний заклад Південноукраїнський національний університет імені К.Д. Ушинського | Улановський А.М. | 1. Вплив навчального закладу на формування здорового способу життя.  2. Здоров’я студентів –здоров’я майбутньої інтелігенції. | Тези у збірнику конференції |

Працюючи на **єдиною методичною проблемою**, здійснені заходи:

* проведення предметних тижнів.
* педагогічні читання
* відкриті уроки теоретичного навчання, інструктажі, майстер-класи з використанням активних і інтерактивних методів
* взаємовідвідування уроків, обговорення
* проведення позакласних навчальних та виховних заходів
* поповнення комплексного методичного забезпечення ПТП і ППП.

**Впровадження інноваційних освітніх технологій в освітній процес ДНЗ ОВПУ МТС**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва заходів** | **Прізвище, ім’я, по батькові викладача, майстра виробничого навчання, характеристика заходу** |
| **Запровадження блок-схем при проведенні занять учнів** | Кафедра іноземних мов: Гончар Л.В., Боднар О.М., Водяницька Ю.О., Гроза Л.М., Дуде Т.М. Блок-схеми використовуються при вивченні будови речень в англійській мові, порядок слів в реченнях, порядок прикметників.  Кафедра кухарських та обслуговуючих професій: Демченко Г.К., Березова Т.В., Степурко Г.П., Наливайко Л.С., Петренко В.І., Осадча Т.Б., Садовська О.Д. Блок-схеми використовуються при вивченні предметів Технології приготування їжі, виробництва кондитерських виробів. |
| **Впровадження інтерактивних технологій навчання** | До найчастіше використовуваних інтерактивних методів навчання викладачі віднесли: презентацію, рольові ігри, дискусії, «мозковий штурм», конкурси з практичними завданнями та їх подальше обговорення, проектування бізнес планів, проектів, проведення творчих заходів, використання мультимедійних комп’ютерних програм, урок-гра, здоров'я-збережувальні технології для учнів під час навчання в ПТНЗ  З їх використанням проводяться відкриті уроки, позакласні заходи. Матеріали - на сайтах. |
| **Використання ІКТ підчас виконання і захисту дипломних робіт** | Захист курсових проектів студентів груп ВПУ відбувається за участю членів ДАК з обов’язковим представленням презентації і друкованого оформленого проекту з наступних дисциплін:   * Технологія виробництва кулінарної продукції, Організація виробництва в ЗРГ. * Економіка підприємств різних типів * Організація обслуговування в ЗРГ.   Медіатеки презентацій, електронних варіантів дипломних проектів систематизовано у викладачів спецдисциплін. |
| **Проведення інтегрованих уроків** | 22. 03.2018. Бінарний урок теоретичного і виробничого навчання викладача «Технології приготування їжі з основами товарознавства» Петренко Валентини Іванівни, майстра виробничого навчання Ємільянова Володимира Михайловича за темою «Технологія приготування гарячих других страв з овочів, оформлення та подача» |
|  | 21.11.2017. Бінарний урок викладачів іноземних мов за професійним спрямуванням Гончар Лариси Василівни, Водяницької Юлії Олександрівни за темою «Правила надання рекомендації страв до обіду та вечері. Гарніри» Методична розробка: «Інноваційний урок з іноземної мови за професійним спрямуванням в професійних навчальних закладах». Сайт кафедри іноземних мов ohpsmts. ucoz.net Можливі |
| **Придбання та використання новітніх інструментів та технологій** | Створено **навчально-виробничий відділ** ДНЗ ОВПУ МТС, до складу якого входять:   * **діючий кондитерський цех** * **харчоблок** * **торгівельні зали** * **Десерт-кафе**   **Інноваційні виробничі технології**:   * Використання «Молекулярної технології» приготування страв. * Робота з продуктами функціонального призначення * Технічне регулювання системи управління якістю в ЗРГ. Впровадження системи ХАССР. * Інноваційні технології сервісного обслуговування на круїзних суднах, в ЗРГ. * Електронне меню в торговому залі ресторану його різновиди; прийом і оформлення замовлення. * Використання новітніх видів сировини в кондитерському виробництві.   Використовуються наступні інструменти та технології: YouTube, Pinterest, FunBrain, Educreations, Quizlet. |
| **Проведення майстер-класів на базі ДНЗ ОВПУ МТС фірмами партнерами** | Проводиться робота з крюїнговими компаніями **Marliw Navigation та Volans** в підготовці студентів до співбесіди. У співпраці з **Culumbia Shipmanagement Ukraine** у підготовці студентів розроблена спеціальна програма на 120 годин для кваліфікованої підготовки студентів з англійської мови. Компанією був проведений відбір для професійних курсів з англійської мови, по закінченню яких гарантовано працевлаштування на суднах компанії. Викладачами кафедри іноземних мов був підібраний спеціальний матеріал: граматичний, лексичний, відео та аудіо. Студенти показали гарний рівень вихідних знань.  **05.04.2018-21.04.2018** в училищі проводив майстер-класи, тренінги представник служби експертів громадянин Німеччини пан Бартч в рамках міжнародного проекту SES служби експертів з Німеччини за темами сервісне обслуговування, робота бару. 24.04.2018 проведено семінар за темою Сувид (Sous-vide) технологія Городечною Л.Г., практичний майстер-клас Пазюрич Дмитра, випускника училища, шефа ресторану «Компанія». |
| **Впровадження проектної діяльності на уроках** | При розробці відкритих уроків, загальноучилищних заходів практично усі викладачі предметів професійно-теоретичної підготовки використовують метод проектів.  **Як приклад** - проектна діяльність викладача Грози Л.М., зокрема використовується зі студентами 3 курсу навчання. До уроку Грози Л.М. розроблені проекти: «Alkoholische Getränke in Japan», «Miso-Suppe», «Japan das Land der Fischküche», «Японський рис», «Суші́», «Риба і морепродукти», «Локшина», «Соя», «М’ясо», «Бульйони та супи», «Японські солодощі», «Популярні японські напої», «Чайна Церемонія», «Правила етикету». Національні особливості Японії. |
| **Впровадження проблемного навчання на уроках** | Проблемне навчання, як складова сучасних освітніх технологій, як тип, метод і принцип навчання використовуються для активізації навчально-пізнавальної діяльності усі викладачі предметів ПТП, майстри виробничого навчання ППП, при проведенні лабораторно-практичних робіт.  На уроках предмету «Іноземна мова за професійним спрямуванням» найчастіше використовується проблемно-спонукальні види ситуацій, коли один спонукає до діяльності іншого. |
| **Впровадження компетентісного підходу до навчання** | Розроблено і затверджено **робочі навчальні плани, освітні програми, протоколи спільного засідання кафедр і роботодавців** відповідно до затверджених ДСПТО, СП(ПТ)О з робітничих професій з професій, **заснованих на компетентностях:**   * 5122 Кухар, кваліфікація кухар 3 розряду; 5122 Кухар судновий, кваліфікація кухар судновий 4 розряду; 5123 Офіціант, кваліфікація офіціант 3 розряду * 5123 Офіціант, кваліфікація офіціант 3 розряду; 5123 Офіціант судновий, кваліфікація офіціант судновий 4 розряду; 5111 Бортпровідник судновий, кваліфікація бортпровідник судновий * 5122 Кухар, кваліфікація кухар 3 розряду; 5122 Кухар судновий, кваліфікація кухар судновий 4 розряду; 7412 Кондитер судновий, кваліфікація кондитер судновий 3 розряду   - 5123 Офіціант, кваліфікація офіціант 3 розряду; 5123 Бармен судновий, кваліфікація бармен судновий 4 розряду  - 5123 Офіціант, кваліфікація офіціант 3 розряду; 5123 Офіціант судновий, кваліфікація офіціант судновий 4 розряду; 5142 Покоївка, кваліфікація покоївка 1 розряду; 4221 Агент з організації туризму, кваліфікація агент з організації туризму |
| **Створення навчально-методичних посібників** | **Гордечна Людмила Григорівна, Степурко Ганна Павлівна, Демченко Галина Кузьмівна, Петренко Валентина Іванівна, Осадча Тетяна Борисівна, Березова Тетяна Василівна, Садовська Олена Дмитрівна** – посібник «Авторські конкурсні страви ДНЗ ОВПУ МТС», в якому представлені технологічні картки авторських страв, які були представлені командою учнів училища на обласних, регіональних, всеукраїнських і міжнародних конкурсах.  **Гордечна Людмила Григорівна, члени робочої групи** – електронний підручник українською і англійською мовою технології приготування страв української, європейської, авторської кухні, з рецептурою і покроковим виконанням технологічних операцій.  **Андрєєва Ольга Вікторівна** – навчальний посібник за темою «Товарознавча характеристика гідробіонтів» для студентів груп ВПУ. |
| **Використання дистанційного навчання та створення on-line комплексів для навчання** | На **facebook училище має власну сторінку**, **на сайті училища** ovpu26.net розміщено інформацію про усі заходи, що проходять в училищі: перевірні роботи, захист курсових проектів, ДКА, майстер-класи, обслуговування в училищі і за межами, конференції, виховні заходи, відкриті уроки тощо.  Училище має власник канал в **YouTube і сторінку Instagram.**  Викладач **Болдескул Ольга Вікторівна** на **YouTube** за адресом має власний **канал**  https://www.youtube.com/channel/UCCFJ9Wv8dgowGbNMfiFvecA розміщено мультимедійні версії авторських розробок, презентації лабораторних робіт, навчальні фільми, інновації і готельному і ресторанному бізнесі, проводить **on-line навчання**. |
| **Створення та використання особистих інтернет-сайтів педагогічними працівниками** | Був створений сайт **кафедри іноземних мов ohpsmts. ucoz.net**, де розміщена інформація по роботі кафедри, про проведені відкриті уроки та матеріали до них, Тиждень іноземних мов, участь в конференціях.  Сайт **викладачів кафедри економічних та гуманітарних дисциплін:hedmts.blogspot.com**  На **сайті училища, кафедри кухарських та обслуговуючих професій** розміщено відкриті уроки, навчальні матеріали для учнів викладачами кафедри. |

**Відкриті уроки професійно-теоретичної і професійно-практичної підготовки, за результатами проведених заходів оформлені методичні розробки:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Прізвище, ім’я,**  **по-батькові** | **Дата прове-дення** | **Тема уроку** | **Розміщення на сайті училища** |
|  | **ВИКЛАДАЧІ ПРОФЕСІЙНО-ТЕОРЕТИЧНОЇ ПІДГОТОВКИ** | | | |
| **Кафедра кухарських та обслуговуючих професій** | | | | |
|  | Андрєєва Ольга Вікторівна | 28.04.  2018 | Товарознавча характеристика гідробіонтів | Навчальний посібник.  <https://drive.google.com/drive/folders/17pldqF9onrsjg9xs32IdEMpUyVJcHMXR?usp=sharing> Відкритий урок за темою:  «Товарознавча характеристика сирів». Навчальні матеріали для учнів, інформація ВОЗ. |
|  | Андрієнко Алла Миколаївна | 20.03.  2018 | Документи обліку, їх роль, класифікація, реквізити, вимоги до змісту і оформлення документів | Методична розробка на сайті училища, кафедра кухарських та обслуговуючих професій. |
|  | Березова Тетяна Василівна | 27.03.  2018 | Технологія приготування страв з яєць та сиру. | Методична розробка на сайті училища, кафедра кухарських та обслуговуючих професій.  <https://drive.google.com/drive/folders/1JMd3C6xM9ngMoE0svPv6twpEhAg4QFqR> |
|  | Болдескул Ольга Вікторівна | 04.04.  2018 | Лабораторно-практична робота за темою «Організація харчування іноземних туристів з США та Англії» | Методична розробка на сайті училища, кафедра кухарських та обслуговуючих професій.  Презентація викладача на тему : «Інноваційні технології на пасажирському судні. Розвиток флоту». |
|  | Болдескул Віра Данилівна | 13.04.  2018 | Інфекційні хвороби. особисте здоров‘я та гігієна | Методична розробка на сайті училища, кафедра кухарських та обслуговуючих професій. |
|  | Демченко Галина Кузьмівна | 28.04.  2018 | Технологія приготування холодних та гарячих страв з м’яса, птиці, субпродуктів. Оформлення та подача. | Методична розробка на сайті училища, кафедра кухарських та обслуговуючих професій. |
|  | Добруха Марина Миколаївна | 28.03. 2018 | Лабораторно-практична робота з приготування безалкогольних та молочних змішаних напоїв | Методична розробка на сайті училища, кафедра кухарських та обслуговуючих професій. |
|  | Ліпінчук Світла Сергіївна | 30.11.  2017 | Меню та прейскуранти | Методична розробка на сайті училища, кафедра кухарських та обслуговуючих професій. |
|  | Наливайко Лариса Степанівна | 05.02.  2018 | Харчові речовини та їх значення для організму людини: мінеральні речовини, вода, смакові та збудні речовини | Методична розробка на сайті училища, кафедра кухарських та обслуговуючих професій.  <https://drive.google.com/drive/folders/17r18mrJZ_HAHvYIjtge-9OS0oxHuBHGy?usp=sharing> |
|  | Викладач: Петренко Валентина Іванівна, майстер в/н: Ємільянов Володимир Михайлович | 22. 03.  2018 | Бінарний урок теоретичного і виробничого навчання за темою «Технологія приготування гарячих других страв з овочів, оформлення та подача» | Методична розробка «Технологія приготування гарячих других страв з овочів, оформлення та подача» |
|  | Садовська Олена Дмитрівна | 13.12. 2018 | Технологія приготування кремів білкових, заварних, вершково-сметанних | Методична розробка на сайті училища, кафедра кухарських та обслуговуючих професій.  <https://drive.google.com/drive/folders/1RGho3OWOvf0O7DtqYNZAhqEnpEkLSqFl?usp=sharing> |
| **Кафедра економічних та гуманітарних дисциплін** | | | | |
|  | Ващенко Тамара Олександрівна | 21.12.  2018 | Уява. Увага. Значення в роботі працівників сфери послуг | Методична розробка  «Уява. Увага. Значення в роботі працівників сфери послуг» |
|  | Карпенко Тамара Віталіївна | 06.12.  2017 | Професійно-прикладна фізична підготовка | Методична розробка  «Удосконалення однієї із фізичних якостей - сили, шляхом здачі контрольного нормативу»  Сайт викладачів кафедри економічних та гуманітарних дисциплін:  hedmts.blogspot.com |
|  | Коваленко Тетяна Петрівна | 30.11.  2018 | Створення облікових документів в програмі Excel – відомості сировини, накладної | Методична розробка «Створення облікових документів в програмі Excel – відомості сировини, накладної».  Сайт викладачів кафедри економічних та гуманітарних дисциплін:  hedmts.blogspot.com |
|  | Найко Марина Феліксівна | 18.04.  2018 | Човниковий біг. Здача контрольного нормативу | Методична розробка «Методика навчання техніці легкоатлетичних видів спорту» |
|  | Трофименко Юрій Георгійович | 06.12.  2018 | Лікувальна гімнастика |  |
|  | Улановський Андрій Миколайович | 23.04. 2018 | Легка атлетика. Спринтерський біг на 100м | Методична розробка «Методика навчання техніці бігу на спринтерські дистанції» |
| **Кафедра іноземних мов** | | | | |
|  | Боднар Олена Миколаївна | 17.11.  2018 | Поступове прибирання каюти та ванної кімнати | Методична розробка: «Поступове прибирання каюти та ванної кімнати» |
|  | Бінарний урок Водяницька Юлія Олександрівна Гончар Лариса Василівна | 21.11  2017 | Правила надання рекомендації страв до обіду та вечері. Можливі гарніри» | Методична розробка: «Інноваційний урок з іноземної мови за професійним спрямуванням в професійних навчальних закладах».  Сайт кафедри іноземних мов ohpsmts. ucoz.net |
|  | Гроза Людмила Михайлівна | 19.12.  2018 | Японська кухня | Методична розробка: «Японська кухня».  Сайт кафедри іноземних мов ohpsmts. ucoz.net |
|  | Дуде Тетяна Миколаївна | 29.03.  2018 | Продукти харчування. Фрукти, ягоди, горіхи, соки | Методична розробка: «Продукти харчування. Фрукти, ягоди, горіхи, соки». |
|  | **Проведення відкритих інструктажів майстрами виробничого навчання** | | | |
|  | Ляпіна Тетяна Іванівна | 15.11. 2017 | Ознайомлення зі службами готелю та структурою управління готелем. Вимоги охорони праці та техніки безпеки | |
|  | Онищенко Тетяна Віталіївна | 16.11. 2017 | Отримання і підготовка столової білизни, приборів, столового посуду. Правила підготовки спецій та приправ. Правила безпеки та охорони праці | |
|  | Повержук Олена Валентинівна | 21.11. 2017 | Складання меню з урахуванням сезонності. Первинний інструктаж на робочому місці, організація робочого місця | |
|  | Орлик Ірина Олександрівна | 22.11. 2017 | Приготування виробів з опарного дріжджового тіста | |
|  | Буніна Ліна Володимирівна | 01.12.  2018 | Інструктаж з правил охорони праці при різних видах прибирання пасажирських кают, комплектація та транспортування прибирального візка, робота з миючими та дезінфікуючими засобами | |
|  | Непомняща Наталія Михайлівна | 05.12. 2017 | Приготування супів картопляних, з крупами, бобовими | |
|  | Сайфуліна Діна Пилипівна | 07.12. 2017 | Накриття столів скатертинами. Вимоги охорони праці, безпеки при роботі | |
|  | Вагнер Оксана Георгіївна | 12.12.  2018 | Попередня сервіровка столу. Вимоги охорони безпеки праці при роботі. Послідовність виконання сервіровки, розміщення столового посуду приборів | |
|  | Буніна Ліна Володимирівна | 15.12.  2018 | Інструктаж з правил охорони праці при різних видах прибирання пасажирських кают, комплектації та транспортування прибиральники візка, роботи з миючими та дезінфікуючими засобами" | |
|  | Андрєєва Вікторія Олександрівна | 22.12.  2018 | Зустріч відвідувачів та розміщення їх за столами. Вимоги охорони праці і безпеки при роботі | |
|  | Кокотович Діна Максимівна | 22.03.  2018 | Досервірування столу у відповідності із замовленими стравами і напоями. Вимоги охорони праці безпеки при роботі | |
|  | Фролова Марина Павлівна | 27.03.  2018 | Виконання попередньої сервіровки столів. Правила безпеки та охорона праці | |
|  | Демченко Ольга Анатоліївна | 13.04.  2018 | Організація обслуговування по типу "Кейтерінг". Вимоги охорони праці, безпеки при обслуговуванні | |
|  | Ланіна Тетяна Михайлівна | 26.12.  2017 | Подача страв та напоїв на банкетах. Подача аперитиву. Розрахунок за обслуговування, безготівковий розрахунок. Правила безпеки і охорони праці | |
|  | Тульба Лариса Петрівна | 20.03.  2018 | Розрахунок з відвідувачами. Правила охорони і безпеки праці. | |

**Педагогічні читання** для викладачів, майстрів виробничого навчання:

05.01 2018 - Сучасні вимоги до педагога професійної освіти. Портфоліо педагога – методист Андрєєва О.В.

04.01.2018 – базові психологічні установки - викладач вищої категорії Ващенко Т.О.

04.01.2018 – створення сайту педагогом – викладач Коваленко Т.П.

25.06.2018 – новітні стандарти професійної освіти, засновані на компетентностях, розробка навчально-плануючої документації - методистАндрєєва О.В.

Проведено **засідання викладачів**, на яких виступили з повідомленнями і обговорені теми:

* Огляд нових нормативних документів Міносвіти України - Степурко Г.П.
* Питання безпеки харчової продукції на усіх етапах сучасного харчового ланцю-гу. Стандарти Кодекс Аліментаріус. Інновації харчових виробництв - Андрєєва О.В.
* Інформаційні технології в роботі закладів ресторанного господарства - Коваленко Т.П
* Інноваційні технології сервісного обслуговування в готелях, каютах пасажирських суден, обслуговування в ЗРГ, суднових ресторанах - Болдескул О.В. , Добруха М.М., Демченко О.А.
* Сучасне технологічне обладнання в ЗРГ Інновації світової кондитерії - Садовська О.Д., Соколова А.І.

**Обслуговування урочистих заходів, приготування банкетних страв, сервісне обслуговування**

12.09.-13.09.2017 - Обслуговування фуршету міжнародної наукової конференції «Сучасні тенденції педагогічної освіти та науки України та Ізраїлю: шляхи до інтеграції» у Південноукраїнському національному педагогічному університеті імені К.Д. Ушинського. – 100 осіб.

03.10.2017 - Обслуговування фуршету урочистого культурного заходу «Міжкультурне спілкування: Україна – Китай» в Одеському академічному театрі музичної комедії імені М. Водяного – 100 осіб.

10.10.2017 - Обслуговування святкової вечері учасників конференції ООО «Олександрія Нова» - 100 осіб.

14.10.2017 - Обслуговування фуршету на честь святкування Дня захисника України, 75-тої річниці створення УПА, Дня Українського Козацтва. – 100 осіб.

08.11.2017 - Проведення майстер-класів по розпису пряників у відділенні онкогематології обласної лікарні під патронатом благодійного фонду «Парус надії».

Грудень 2017- Обслуговування новорічних заходів - Спілки архітекторів України, Національної спілки художників України.

23.01.2018 - Обслуговування заходів відзначення 90-ліття журналістки Островської Галини Федотівни.

14.01.2017, 15.02.2018 – Обслуговування і реалізація виробів власного виробництва благодійного ярмарку «Парус надії» для підтримки онкохворих дітей.

12.02.2018 – Обслуговування в Одеській обласній філармонії святкового гала-концерту, банкет-фуршету до «Дня закоханих» народного артиста України Миколи Свидюка «Для тебе кохана» - 200 осіб.

15.02. 2018 - Обслуговування заходів, присвячених 29-ій річниці виведення військ з Афганістану – 200 осіб.

15.022018. – участь у *б*лагодійній ярмарці до Всесвітнього дня онкохворої дитини (International Childhood Cancer Day) від Благодійного фонду "Парус Надії".

19.03-13.04.2018 – участь у заходах благодійного марафону «До світлого дня – світлі вчинки».

25.032018 – Обслуговування в Одеській обласній філармонії банкет-фуршету святкового гала-концерту, присвяченого 50-річчю творчої діяльності художнього керівника і головного балетмейстера, Заслуженого діяча мистецтва України Юрія Саакянц.

10.04. 2018 - Обслуговування урочистостей до 74-ої річниці визволення Міста-героя Одеси від фашистських загарбників - 350 осіб

10.04.2018 - Обслуговування учасників банкету в ресторані «Аромат Лотоса»

20.04. 2018 - Обслуговування заходів 24-го міжнародного фестивалю «Два дні і дві ночі нової музики» в Одеській філармонії.

27.06. 2018 - Обслуговування заходів святкування Дня архітекторів України.

**Кафедра кухарських та обслуговуючих професій**

Робота кафедри над методичною проблемою **«Інноваційні технології як умова формування професійної компетентності учнів».** Члени кафедри провели відкриті уроки, загальноучилищні заходи, оформили методичні матеріали.

Форми роботи членів кафедри, проведені протягом року:

* 10.10.2017 - участь у виставці "Наш пошук і творчість – тобі, Україно".   
  Виставка відбулася на базі Одеського центру професійно-технічної освіти;
* 20.10.2017- проведено конкурс з нарізання овочів, конкурс-виставку композицій з овочів серед груп І-го року навчання з професії кухар;
* 24.10.2017 - приймання участі у щорічному кулінарному конкурсі "Барбекю-2017", який проходив на базі Одеської національної академії харчових технологій;
* 27.10.2017 - проведення міжрегіональної студентської науково-практичної конференції «Сучасні проблеми готельного бізнесу та ресторанної справи», для якої підготували студентів викладачі кафедри Городечна Л.Г., Андреева О.В., Добруха М.М.;
* 27.11.2017 - проведені кваліфікаційні пробні роботи в групі № 29 (Майстер ресторанного обслуговування);
* 28.11.2017- проведено конкурс професійної майстерності серед майстрів виробничого навчання з професії "Кухар судновий", "Офіціант судновий", "Кондитер судновий", "Молодший спеціаліст»;
* 29.11.2017 – проведено організацію публічної консультації з питань реформи освіти в рамках Всеукраїнського туру "ЗміниТИ: взаємодія заради змін";
* 30.11.2017- участь команди училища у Всеукраїнському конкурсі професійної майстерності «WORLDSKILLS UKRAINE»;
* 15.12.2017 - відбувся конкурс тематичних столів серед учнів І року навчання з професії "Офіціант", присвячений до Міжнародного дня Чаю;
* 18.12.2017 - відбувся конкурс-виставка пряничних будиночків серед учнів груп ІІ року навчання з професії "Кондитер судновий". Найкращі вироби були представлені на благодійній виставці 19-25.2017 у приміщенні 4City;
* 19.12.2017- проведено конкурс професійної майстерності з професій "Бортпровідник судновий, Покоївка" ;
* 27.12.2017 - проведено конкурс професійної майстерності  серед учнів ІІ року навчання з професії "Кондитер судновий";
* 27.12.2017- проведено конкурс професійної майстерності з професії «Офіціант» серед учнів ІІ року навчання;
* 27.12.2017 - проведено конкурс тематичних столів серед груп І та ІІ року навчання з професії «Офіціант» за темою «Новий рік та Різдво Христове»;
* 22.12.2017 - відбувся брейн - ринг з предмету "Облік, калькуляція і звітність" серед учнів І року навчання з професій "Офіціант судновий. Бортпровідник судновий" та "Агент з організації туризму. Офіціант судновий. Покоївка";
* 06.02.-08.02.2018 - проведені кваліфікаційні пробні роботи з професії «Кухар судновий 5-го розряду»;
* 22.02.2018– проведені кваліфікаційні пробні роботи з професії «Бармен судновий»;
* 06.02.2018– проведено Державний кваліфікаційний іспит з професії 5122 "Кухар судновий", рівень кваліфікації 5 розряд;
* 23.02.2018 – проведено Державний кваліфікаційний іспит з професії "Бармен судновий";
* 27.02.2018 – участь у ярмарку "Скарби Одещини" на честь 86-річчя Одеської області;
* 15.03.2018 – проведено конкурс професійної майстерності серед учнів першого року навчання з професії "Офіціант";
* 28.03.-30.03.2018 – проведено брейн-ринг серед груп І року навчання з професії «Офіціант судновий. Бортпровідник судновий»;
* 05.04.-21.04.2018 – участь у тренінгах, майстер-класах експерта служби SES з Німеччини пана Бартча;
* 18.04.-20.04.2018 - проведено брейн-ринг з предмету " Технологія приготування їжі з основами товарознавства" серед груп І року навчання з професії «Кухар судновий»;
* 23.04.1-25.04.2018 - проведена олімпіада з «Охорони праці та санітарії на виробництві» серед груп першого року навчання;
* 14.05.18 - проведено засідання обласної методичної секції викладачів спецдисциплін та майстрів в/н з підготовки кваліфікованих працівників торгівлі, громадського харчування та сфери обслуговування.

**Кафедра економічних і гуманітарних дисциплін**

Кафедра економічних і гуманітарних дисциплін продовжила працювати над методичною проблемою **«Використання інноваційних методів навчання у викладанні дисциплін гуманітарного циклу. Активні методи навчання як спосіб підвищення професіоналізму майбутніх спеціалістів».** Члени кафедри провели відкриті уроки, загальноучилищні заходи, оформили методичні матеріали.

Проведено загальноучилищні заходи:

06.10.-13.10.2017 - Тиждень правових знань, присвячений Дню юриста.

Листопад 2017 – проведено І етап VІІІ Міжнародного мовно– літературного конкурсу учнівської та студентської молоді імені Т.Г. Шевченка.

04.12.-08.12.2017 - «Всеукраїнський тиждень правових знань», присвячений Дню захисту прав людини.

14.03. 2018 - проведено відкритий захід до Дня народження Т.Г. Шевченка «Поетична спадщина видатного українця»

23.04.-30.04.2018 - Тиждень правових знань

**Збірні команди** ДНЗ ОВПУ МТС, прийняли участь у першості м. Одеса та Одеської області серед ПТНЗ та посіли наступні місця:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва заходу, в якому приймали участь** | | **Дата заходу** | **Викладач, тренер** | **Кількість учасників** | **Зайняте місце** |
| 1. | День спорту ДНЗ  «ОВПУ МТС» | | 01.09.2017 | Улановський А.М.,  Найко М.Ф.,  Карпенко Т.В. | 312 | - |
| 2. | ХХVΙ Спартакіада серед учнів професійно - технічних навчальних закладів. | | 11.10.17  -  17.05.18 | Улановський А.М.,  Найко М.Ф.,  Ємельянов В.М., Трофіменко І.Г.,  Бронніков В.М.,  Карпенко Т.В.,  Трофіменко Ю.Г., Воронін І.О. | 112 | Дівчата  1 – місце  Юнаки  1 – місце |
| 3. | Шашки | дівчата | 30.10. -3.11.  2017 | Улановський А.М., Ємельянов В.М. | 5 | 3 - місце |
| 4. | юнаки | 5 | 3 - місце |
| 5. | Шахи | дівчата | 20 – 25.11.  2017 | Улановський А.М., Ємельянов В.М. | 3 | 1 –місце |
| 6. | юнаки | 5 | 4 - місце |
| 7. | Настільний теніс | дівчата | 18 – 22.12.  2017 | Улановський А.М., Бронніков В.М. | 5 | 1 - місце |
| 8. | юнаки | 5 | 5 - місце |
| 9. | Волейбол | дівчата | 27 – 30.03.  2018 | Улановський А.М., Трофіменко Ю.Г. | 12 | 1 - місце |
| 10. | юнаки | 12 | 2 - місце |
| 11. | Стрітбол | дівчата | 13 – 16.03.  2018 | Улановський А.М.,  Найко М.Ф. | 7 | 1 - місце |
| 12. | юнаки | 7 | 8 - місце |
| 13. | Футзал (юнаки) | | 24 – 28.04.  2018 | Улановський А.М., Воронін І.О. | 12 | 2 - місце |
| 14. | Легка атлетика | дівчата | 16– 17.05.  2018 | Улановський А.М., Карпенко Т.В. | 14 | 1 - місце |
| 15. | юнаки | 14 | 1 - місце |

**Кафедра іноземних мов**

Працюючи на загально кафедральною методичною проблемою «**Розвиток професійної творчої та громадської активної особистості на уроках іноземної мови та в позакласній діяльності через впровадження інноваційних технологій в навчанні**», Члени кафедри провели відкриті уроки, загальноучилищні заходи, оформили методичні матеріали.

Членами кафедри була проведена декада іноземних мовсеред учнів першого та третього року навчання з 18.12.2017 по 22.12.2017.

18.12.2017 – відкриття декади іноземних мов; проведення конкурсу стінгазет за темою: «Christmas and its traditions», англійською та німецькою мовами із захистом та презентацією створених стінгазет представниками учбових груп.

19.12.2017– Презентація святкового меню та рецептів.

19.12.2017 – Проведення відкритого уроку за темою «Японська кухня» з групами №31,30 третього року навчання, викладач німецької мови Гроза Л. М.

20.12.2017 – Проведення конкурсу презентацій «Christmas all over the world» іноземними мовами.

21.12.2017– Проведення письмового граматичного тестування з англійської мови - Гончар Л.В., Боднор О. М., Водяницька Ю. О., Дуде Т. М., німецької мови - Гроза Л.М.

22.12.2017 – Урочисте закриття Декади іноземних мов. Підсумковий позакласний захід – виступи учнів на іноземній мові в рамках концерту, що відбувався в актовій залі.

Виконано переклад з англійської та німецької мов, оформлено на електронних носіях матеріали, пов’язані з роботою кафедри.

На засіданнях кафедри розглядається питання впровадження інноваційних технологій (контекстне навчання, імітаційне навчання, проблемне навчання, модульне повне засвоєння знань, дистанційне навчання) викладачами кафедри.

**Підвищення кваліфікації викладачів, майстрів виробничого навчання у 2017-2018 навчальному році у вищих навчальних закладах освіти**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Прізвище, ім’я, по батькові** | **Посада** | **Педзвання, (категорія)** | **Які курси пройшов** |
| 1. | Федотова Олена Анатоліївна | Вихователь | 1 Категорія | Вихователь. Одеський обласний інститут удосконалення вчителів |
| 2. | Ващенко Тамара Олександрівна | Викладач | Вища | Викладач. Національна академія педагогічних наук України, Університет менеджменту освіти,  Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти |
| 3. | Трофименко Юрій Георгійович | Керівник спортивної | 1 категорія | Керівник секції.  Одеський обласний інститут удосконалення вчителів |

Відповідно до наказу директора ДНЗ «Одеське вище професійне училище морського туристичного сервісу «Про підсумки засідання атестаційної комісії» від 28.03.2018 № 27з та наказу департаменту освіти і науки Одеської обласної державної адміністрації «Про підсумки атестації керівних та педагогічних працівників навчальних закладів професійної (професійно-технічної) освіти у 2017-2018 навчальному році від 19 квітня 2018 № 129/ОД успішно пройшли атестацію на відповідність займаній посаді, встановленню, підтвердженню кваліфікаційних категорій, присвоєнню педагогічного звання, встановлення (підвищення) тарифних розрядів такі педагогічні працівники ДНЗ «ОВПУ МТС»:

Ващенко Тамара Олександрівна - відповідність займаній посаді викладача предмету «Професійна етика та психологія» та підтвердження раніше присвоєній кваліфікаційній категорії – «вища».

Дуде Тетяна Миколаївна - відповідність займаній посаді викладача предмету «Англійська мова» та підтвердження раніше присвоєній кваліфікаційній категорії – «вища».

Наливайко Лариса Степанівна – відповідність займаній посаді викладача спеціальних дисциплін та підтвердження раніше присвоєній кваліфікаційній категорії – «вища».

Садовська Олена Дмитрівна - відповідність займаній посаді викладача спеціальних дисциплін та підтвердження раніше присвоєній кваліфікаційній категорії – «вища».

Ємильянов Володимир Михайлович - відповідність займаній посаді майстра виробничого навчання та присвоєння педагогічного звання «майстер виробничого навчання II категорії».

Непомняща Наталія Михайлівна - відповідність займаній посаді майстра виробничого навчання та присвоєння педагогічного звання «майстер виробничого навчання II категорії».

Встановлено 11 тарифний розряд:

Трофименку Юрію Георгійовичу, викладачу, працюючому за сумісництвом, керівнику спортивної секції з волейболу.

Федотовій Олені Анатоліївні, вихователю, підтверджено кваліфікаційну категорію «спеціаліст першої категорії».

**Стажування майстрів виробничого навчання на об’єктах виробничої практики**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Прізвище, ініціали** | **Посада** | **Об’єкт, на якому проходить стажування** |
|  | Андреєва В.О. | Майстер в/н | ОК «Люстдорф» |
|  | Болдескул В.Д. |  | «Лімончелло» |
|  | Ісайко Л.М.. |  | «Пампушка та подушки» |
|  | Буніна Л.В. |  | Болгарія |
|  | Ємильянов В.М. |  | Аркадія «Арина» |
|  | Демченко О.А. |  | «Цирк» |
|  | Уцерова Т.Г. |  | Готель «De Volan» |
|  | Костецька О.М. |  | «Свіча» |
|  | Кокотович Д.М. |  | Болгарія |
|  | Криворучко П.П. |  | «Причал № 1» |
|  | Ланіна Т.М. |  | «Парашют» |
|  | Ляпіна Т.І. |  | «Чорне море» |
|  | Левченко В.П. |  | «Пузата хата» |
|  | Цвірінкалова Н.П. |  | «Свіча» |
|  | Марущак Л.І. | Старший майстер | СОЛ «Буревісник» |
|  | Непомняща Н.М. |  | «Казка» |
|  | Онищенко Т.В. |  | «Нептун» |
|  | Орлик І.О. |  | Старпіцца |
|  | Осадча Т.Б. |  | «Одеський топольок» |
|  | Сайфулліна Є.П. |  | Піцца Гріль |
|  | Удовенко О.В. |  | «7 континентів» |
| 27. | Тульба Л.П. |  | «Маріо» |

**Виховна та культурно-освітня робота**

Під час плануванні виховної роботи з учнівською молоддю враховувалися нормативні вимоги, що забезпечують якість планування, а саме:

• відповідність змісту плану положенням основних нормативних документів, що визначають змістовне наповнення сучасної системи виховання в установах, що забезпечують здобування професійно-технічної і середньої спеціальної освіти;

• закону України «Про професійно-технічну освіту»;

Відповідно до цих документів, виховна робота з учнями організовується по наступних напрямах:

* ідеологічна робота;
* становлення світоглядних основ особи;
* соціально-педагогічна і психологічна підтримка учнів в особовому, професійному і соціальному розвитку;
* становлення особи на основі освоєння базових елементів національної культури і загальнолюдських цінностей;
* розвиток конкурентоспроможності майбутнього фахівця і сприяння йому в досягненні професійної зрілості;
* формування колективізму і навиків між особового спілкування;
* підвищення соціальної, психологічної, педагогічної культури педагогічних працівників, батьків, що вчаться і гуманізація їх взаємин;
* розвиток творчого потенціалу учасників освітнього процесу;
* педагогічна для психологічна профілактика неадекватної поведінки учнів.

Виховна робота проводилась відповідно до затвердженого календарного плану роботи на навчальний рік та помісячних планів виховної роботи і спрямовувалась на:

* виховання загальнолюдських цінностей;
* подальшу демократизацію навчально-виховної роботи шляхом створення дієвого учнівського колективу;
* прищеплення любові до вибраної професії;
* відродження національного менталітету, національної свідомості, патріотизму, вивчення української символіки і виховання поваги до неї;
* утвердження в свідомості учнів і співробітників пріоритету загальнолюдських цінностей: гуманності, милосердя, поваги до особистості;
* здійснення комплексу заходів по профілактиці правопорушень.

Упродовж навчального року згідно плану виховної та культурно – освітньої роботи в ДНЗ ОВПУ МТС проводились заплановані заходи з профілактики правопорушень, алкоголізму, наркоманії та ВІЛ \ СНІДу серед учнівської молоді із залученням спеціалістів наркологічного центру, громадських організацій:

* упродовж жовтня 2017 року були проведені рейди перевірки житлово-побутових умов проживання учнів, які потребують додаткової уваги та учнів пільгового контингенту у складі учасників учнівського самоврядування, майстрів виробничого навчання (Онищенко Т.В., Удовенко О.В., Уцерова Т.Г.).
* жовтень, грудень 2017 року, квітень 2018 – з метою профілактики правопорушень серед учнівської молоді провели Тиждень правових знань: у кожній навчальній групі проводились лекції - диспути на правову тематику за участю спеціалістів правової сфери (органів юстиції ), тематичні брейн-ринги ;
* упродовж року серед педагогічних працівників, учнів проводились

просвітницькі інформативні години з питань профілактики ВІЛ-інфекції, СНІДу, туберкульозу, наркоманії та тютюнопаління із залученням представників благодійної організації «Молодь України»;

* упродовж вересня 2017 року з метою вшанування традицій боротьби

за незалежність та соборність України проводились просвітницькі інформаційні години , присвячені 100- річчю подій Української революції 1917-1921 років, на тему «Боротьба за Незалежність України та її захист в ХХ– ХХІ століттях»;

* жовтень 2017- Батьківські збори учнів І року навчання;
* проводились засідання Ради профілактики, на яких були розглянуті питання порушення Статуту училища. До учнів, порушення яких розглядались під час засідань, були застосовані профілактично-виховні заходи, які призвели до змін у поведінці учнів, та їх ставленню до навчально-виховного процесу. Відбулось 10 засідань Р.П. на яких було розглянуті порушення Статуту училища 92 учнями. З них було відраховано 13 чоловік.
* упродовж поточного року у навчальних групах проводились виховні години та профілактичні бесіди , спрямовані на удосконалення профілактичної роботи та збереження здоров'я та життя, правової освіченості українських громадян за темами:
* «Правовий статус козаків»;
* «26 річниці проголошення Незалежності України»;
* «21 річниці з Дня прийняття Конституції України»;
* «Майдан від незалежності до свободи»;
* « Вплив шкідливих звичок на здоров’я молоді»;
* « Алкоголізм жахлива зброя проти людства»;
* « Наркотик твій ворог»;
* Інтелектуальна гра наркотикам – ні!»;
* «ВІЛ\ СНІД – хвороба суспільства »;
* «Рівень поширення тютюнопаління, вживання наркотиків та алкоголю серед учнівської молоді»;
* «Збережи життя».
* упродовж листопада – проводились інформаційні години, виставка стінних газет тематика яких присвячена Всесвітньому дню боротьби з палінням;
* упродовж поточного року у навчальних групах проводились виховні години та профілактичні бесіди спрямовані на удосконалення профілактичної роботи за темами:
* « Мораль її ознаки»;
* « Рівність можливостей чоловіків та жінок в суспільстві»;
* « Торгівля людьми у сучасному світі нове лихо!»;
* «Про недопущення втягнення неповнолітніх у незаконні акції протестів»;
* Лекція ,інтелектуальна подорож – гра «Чи знаєш ти України.» до Дня Соборності України;
* « Права та обов’язки в Загальні декларації прав людини»;
* «Адміністративна та кримінальна відповідальність неповнолітніх»;
* упродовж березня 2017 року - демонстрація документальних відеоматеріалів просвітницького характеру , які розкривають жахливе становище розповсюдження шкідливих звичок серед молоді;
* у жовтні 2017,березні,квітні 2018 учні училища приймали участі у акціях з благоустрою зелених зон міста;
* упродовж року колектив художньої самодіяльності та актив учнівського самоврядування брали участь у загальноучилищних заходах:

«День Знань», концерти до Батьківських зборів, до Дня відкритих дверей, гала концерт до Дня пам’яті та примирення, конкурси: «Музична карусель», «Міс осінь», «Юнацькі розваги», «Одеса – моє рідне місто»;

* упродовж року були проведені конкурси стінних газет: ««Молодь обирає

здоров’я!», «Історія Одещини», «Державна символіка засіб ідентифікації держави» серед учнів І,ІІІ;

В училищы протягом багатьох років значна увага приділялась культурно-масовій і спортивній роботі. На початку навчального року формуються і систематично працюють 11 гуртків з позаурочної зайнятості учнів: три з них гуртки художньої самодіяльності: вокально-хоровий /керівник Гуцова Л.В./, ансамбль барабанщиць /керівник Бурма О.М./, шість спортивні секції по баскетболу /керівник Найко М.Ф./, волейболу/керівник Трофіменко Ю.Г./, шахам і шашкам /керівник Ємельянов В.М./, н/теніс Грєбнєв О.О., легка атлетика / Корпенко Т.В./, футболу /керівник Трофименко І.Г./; три професійно-технічного спрямування: кондитерське мистецтво «Біла акація» , «Білі вітрила» / керівники Соколова А.І, Попова Л.М./, «Флористика» /керівник Петренко В.І./.

Щиро хочу подякувати команді професіоналів нашого училища та учням, які вкотре довели, що спортивні традиції нами збережено. Посівши почесне І місце у Обласній спартакіаді у загальному заліку!!!!

Упродовж року в заходи художньої самодіяльності було залучено 490 учнів (58 %) і в спортивну роботу 360 учнів, тобто 80% від всього контингенту. Увесь навчальний рік організовувались і проводились екскурсії в музеї і театральні зали міста. Спільно з структурами учнівського самоврядування здійснювалась програма організованих форм відпочинку (розважальні і професійні конкурси, вечори відпочинку, вікторини, урочисті заходи тощо).

Важливою ланкою виховного процесу в ОВПУ МТС є організація роботи учнівської громади, одним із напрямків діяльності якої є розвиток лідерських якостей в кожному із учнів.

Рада учнівського самоврядування (далі - Рада) - це громадське, самодіяльне, добровільне об'єднання учнів, які прагнуть творчої діяльності. Рада є незалежною організацією учнівської молоді.

Під час формуванні головного органу системи учнівського самоврядування за основу було взято сучасне поняття самоорганізації як права вирішувати, під свою відповідальність, частину питань навчально- виробничого життя. Процес створення органів учнівського самоврядування почався із опрацювання правового забезпечення, що регламентує діяльність органів самоврядування: Конституція України, Європейська хартія про місцеве самоврядування, Закон України «Про громадські організації». На підставі зазначених документів було окреслено коло питань, які будуть вирішувати органи учнівського самоврядування, розроблено проект Положення про учнівське самоврядування закладу, «Про Главу учнівського самоврядування». Учні училища беруть участь організації різноманітних заходах загально училищного, міського та районного значення. Протягом сими років учні училища задіяні в акціях із благоустрою зелених територій Одещини, благодійних акціях «Молодь за чисте довкілля», постійно співпрацюємо з дитячим будинком «Малятко» та благодійними організаціями.

Велика увага приділяється профорієнтаційній роботі. Розроблена систему заходів, спрямованих на якісний відбір абітурієнтів з числа випускників загальноосвітніх шкіл міста, у тому числі: проведення Днів відкритих дверей, на яких присутні випускники шкіл Одеси та області, які мають змогу ознайомитись із специфікою закладу шляхом участі у презентаціях професій, за якими здійснюється підготовка, створена агітаційна бригада із числа учнів, яка упродовж року відвідує школи міста та області, за кожним членом інженерно – педагогічного колективу закріплено школи, які вони відвідують з метою залучення майбутніх випускників до навчання. Упродовж року в училищі проводиться зовнішня рекламно – презентаційна робота , до якої залучені провідні ЗИІ, рекламні агенції, видавничі організації тощо. Вказані заходи позначились на якості виконання показників регіонального замовлення на підготовку кваліфікованих робітників. В цьому році надали підтвердження про проходження профорієнтаційної роботи 27 майстрів в/н та 10 викладачів.

**Робота в Єдиній державній електронній базі з питань освіти (ЄДЕБО)**

1. Єдина державна електронна база з питань освіти (далі - Єдина база) є автоматизованою системою збирання, верифікації, оброблення, зберігання та захисту даних, у тому числі персональних, щодо надавачів та отримувачів освітніх послуг з метою забезпечення потреби фізичних та юридичних осіб (Постанова Кабінету Міністрів України від 13 липня 2011 р. № 752 «Про створення Єдиної державної електронної бази з питань освіти»), наказ Міністерства освіти і науки України від 17.05.2013 № 559 «Щодо підключення професійно-технічних навчальних закладів до Єдиної державної електронної бази з питань освіти», наказ Міністерства освіти і науки України від 24.12.2003 № 847 «Про затвердження Ліцензійних умов надання освітніх послуг».

2. До Єдиної бази вносяться дані щодо вступників, студентів (курсантів, слухачів), випускників навчальних закладів, їх рівнів та ступенів освіти, дані щодо навчальних закладів незалежно від форми власності та підпорядкування, місцевих органів виконавчої влади у сфері освіти, їх керівників, наукових, науково-педагогічних працівників навчальних закладів.

3. Єдина база є джерелом даних, що використовуються під час:

- прийому вступників на навчання;

- виготовлення документів про освіту (наукові ступені) державного зразка, власних документів про освіту (наукові ступені), що видаються навчальними закладами України, державних документів про присвоєння вчених звань, ліцензій на провадження освітньої діяльності, сертифікатів про акредитацію та свідоцтв про атестацію, учнівських (студентських) квитків;

- запровадження у сфері освіти інноваційних технологій щодо використання даних, у тому числі персональних.

Діяльність Адміністратора (оператора) Єдиної бази ОВПУ МТС базується на «Керівництві Адміністратора…», затвердженому директором училища у вересні 2012 року.

Основним завданням Адміністратора бази є:

1.Забезпечення безперервної та надійної роботи програмного забезпечення, встановленого на комп’ютері адміністратора та оператора, яке дає змогу з’єднання з інтерфейсом ЄДЕБО, підтримання його у актуальному стані, своєчасне отримання електронних ключів та сертифікатів доступу до ЄДЕБО.

2.Своєчасне та повне внесення інформації щодо

- зарахування до навчального закладу, переміщення, переведення на наступний курс, присвоєння розряду, відрахування, та інших дій

зі здобувачами освіти у ОВПУ МТС.

- внесення даних, щодо матеріально технічного забезпечення навчального процесу, кадрового забезпечення ( внесення повних анкетних даних усіх учасників навчально-виховного процесу з інформацією про посаду, переміщення, підвищення кваліфікації, прийняття на роботу та інше)

- підготовка та обробка інформації про замовлення учнівських квитків здобувачів освіти ОВПУ.

- підготовка, обробка та замовлення даних, що відтворюються у документах про освіту державного зразка та друк і видача цих документів з фіксацією у Журналі видачі документів про освіту.

- створення електронної заявки для подання Ліцензійних справ до МОН.

- внесення достовірних даних, їх обробка та верифікація під час проведення процедури ліцензування для отримання права на провадження освітньої діяльності, їх додатків та сертифікату про акредитацію навчального закладу, завантаження сканкопій вищевказаних документів.

Усі ці вищевказані дії у повному обсязі виконуються Адміністратором Єдиної бази, яким опановано більш ніж 1000 сторінок різноманітних Інструкцій та керівництв користувача, інших інструктивних матеріалів, які постійно змінюються та доповнюються. Наразі, відповідно до графіку навчально-виробничого процесу, внесено 100% утворених у ОВПУ МТС розпорядчих та інших документів, необхідних для внесення до ЄДЕБО.

**Внутрішня нормативна діяльність**

У 2017-2018 навчальному році адміністрацією училища підготовлено ряд документів, необхідних для забезпечення статутної діяльності, зокрема:

1. Положення про навчально-виробничий підрозділ.
2. Оновлено договір про проходження виробничого навчання (практики) учнями (студентами).
3. Завершено розробку посадових інструкцій.
4. Наказ про започаткування роботи курсів з підвищення кваліфікації.
5. Оновлено Положення про стипендіальне забезпечення, надання матеріальної допомоги та преміювання учнів (студентів) ДНЗ «ОВПУ МТС»
6. Положення про використання коштів, передбачених на виплату стипендій, надання матеріальної допомоги та заохочення учнів (студентів) ДНЗ «ОВПУ МТС».
7. Наказ і Положення про організацію системи захисту персональних даних.

**Зовнішня презентаційна діяльність**

**І. Сайт ОВПУ МТС:** [**http://www.vpu26.net/**](http://www.vpu26.net/)**.**

1. Започаткований у лютому 2016 року.

2. Загальний показник відвідування (станом на 28.08.2018): 70,4 (станом на 26.06.2017) 27,7 тис.

3. Наповнення інформації відбувається постійно.

4. Сайт має такі рубрики:

|  |  |
| --- | --- |
| Головна сторінка | На головній сторінці відображено усі головні події училища, участь у благодійності, досягнення наших учнів (студентів),оголошення, анонси тощо |
| Навчально-методична діяльність | У цьому розділі висвітлено он-лайн семінар, який проходив на базі нашого училища у квітні 2017 року із фотографіями учасників, майстер-класів та учасників семінару. Так само тут можна знайти матеріали і додатки учасників семінару. |
| Вступнику 2018 року | У цьому розділі відображено усю інформацію для майбутніх учнів (студентів), а саме:  \*пункт Правила прийому (опис необхідних документів при вступу)  \*пункт Матеріали для тестування (з іноземної мови) та зразки творчих завдань для  професії «Кухар судновий. Кондитер судновий» )  \*пункт Новини (документи про стажування та угоду) у форматі WORD |
| Атестація педагогічних працівників | У цьому розділі висвітлено підсумки роботи викладачів,  майстрів виробничого навчання, керівників гуртків, спортивних секцій, вихователів гуртожитку за атестаційний період. |
| Про нас | Цей розділ має 9 пунктів, деякі із них:  ● Історія нашого навчального закладу  ● Фото всіх співробітників  ● Публікації та статті про наш навчальний заклад  ● Орган учнівського самоуправління  ● Установчі документи |
| Ті, хто закінчив училище | У цьому розділі розміщено стислі розповіді наших випускників минулих років про професійні досягнення із доданими до них світлинами |
| Матеріальна база | У цьому розділі подано опис усіх аудиторій та лабораторій із доданими до них світлинами |
| Структурні підрозділи | Цей розділ містить 3 пункти:  ● Кафедра кухарських та обслуговуючих професій  ● Кафедра іноземної мови  ● Кафедра економічних та гуманітарних дисциплін  (розписано усі відкриті уроки, семінари, конкурси, брейн-ринги, які проводились навчального року) |
| Навчальний процес | У цьому розділі відображено умови організації та проходження виробничого навчання та виробничої практики (опис об’єктів та опис) |
| Міжнародна співпраця | У цьому розділі відображено співпрацю з європейськими колегами ОВПУ МТС, участь у міжнародних конкурсах, майстер-класах тощо |
| Наше повсякдення | У цьому розділі відтворено епізоди щоденного життя училища: творчі та професійні конкурси, обслуговування заходів, екскурсії, розміщено скановані подяки за участь у різноманітних заходах міста, області, країни. |
| Наша благодійність | У цьому розділі відображено благодійні заходи, у яких навчальний заклад брав активну участь. Відвідування дитячих будинків, здача крові для поранених воїнів, допомога дітям – сиротам, онкохворим, інвалідам тощо. |
| Спорт і ми | У цьому розділі відображено спортивне життя училища, його участь у спортивних змаганнях обласного рівня (футбол, волейбол, баскетбол, шахи, теніс) |
| Гуртожиток | У цьому розділі розміщено Правила внутрішнього розпорядку в учнівському гуртожитку, список мешканців |
| Стейкхолдери | У цьому розділі відображено зустрічі з роботодавцями міста Одеси. |
| Відео | У цьому розділі подано відео-проекти та майстер-класи із приготування їжі;  дитячий проект «Під силу навіть дитині», покрокова декантація вина; практичний посібник із організації обслуговування. |
| Корисні посилання | У цьому розділі розміщено корисні посилання, насамперед на сайти освітянського змісту . |
| Дуальна професійна освіта | Розпочала роботу у 2017-2018 році |

**ІІ. Сторінка у фейсбуці** [**https://www.facebook.com/vpu26/?fref=ts**](https://www.facebook.com/vpu26/?fref=ts)

Активно наповнюється упродовж року і невідкладно після кожного відкритого уроку, брейн-рингу, конференції, конкурсу, змагання тощо.

**Міжнародна діяльність**

Міжнародна діяльність училища спрямована на налагодження партнерських відносин з навчальними закладами туристичного напряму інших країн Європи:

* проведення 05.04.2018-21.04.2018 в училищі майстер-класів, тренінгів представником служби експертів з Німеччини паном Бартч в рамках міжнародного проекту SES служби експертів за темами сервісне обслуговування, робота бару.
* проходження навчально-виробничої практики у період 01.06.-20.06.2018 46-ти учнів училища під керівництвом майстрів виробничого навчання Кокотович Д.М., Буніної Л.В. у республіці Болгарія, готель «Альфа Лонг Біч» на курорті Золоті Піски.

**Забезпечення виконання нормативних вимог з питань охорони**

**праці та життєдіяльності учасників навчально-виробничого**

**та виховного процесів**

Дотримання нормативних вимог з питань охорони праці та безпеки життєдіяльності у закладі забезпечують:

1 . служба охорони праці (нормативно правова база)

1. навчання персоналу (нормативно правова база), інструктажі
2. навчання у СУЗ дирекція (управління освіти та центр охорони праці)
3. профілактичне опрацювання з учнями та персоналом можливих причин нещасних випадків.
4. вивчення стан охорони праці у 2016-2017 році. (+ стан охорони праці на об’єктах практики)

Служба охорони праці (далі – ОП) училища працює на підставі «Положення про службу охорони праці» № 66 від 18.02.2013 та «Положення про систему управління охороною праці ДНЗ «ОВПУ МТС», затвердженого наказом директора № 133 від 29.03.2013.

На виконання ст.13 Закону України «Про охорону праці» система управління охороною праці в закладі призначена для забезпечення створення в кожному структурному підрозділі, на кожному робочому місці умов праці у відповідності з вимогами нормативних актів, а також забезпечення прав працюючих, гарантованих законодавством про охорону праці.

Робота служби ОП будується на виконанні «Плану комплексних заходів для досягнення встановлених нормативів з охорони праці в ДНЗ «ОВПУ МТС» на поточний рік та індивідуального місячного плану інженера з ОП, який затверджується директором і охоплює усі напрямки діяльності закладу.

В училищі створена постійно діюча комісія з охорони праці (наказ № 96 від 12.03.2013), постійно діюча комісія з перевірки знань з питань охорони праці (№ 97 від 12.03.2013) , комісія з розслідування нещасних випадків з учасниками навчально-виховного процесу. Наказом директора № 122 від 26.03.2013 затверджено низку положень (Про роботу уповноваженого трудового колективу, про кабінет охорони праці тощо).

Службою охорони праці розроблено та в установленому порядку затверджено графік навчання працівників з охорони праці. Навчання адмінперсоналу проводиться один раз у три роки на базі Департаменту освіти і науки Одеської облдержадміністрації. Навчання учасників навчально-виховного процесу (педперсонал та техперсонал) проводиться на базі училища у створених навчальних групах, після навчання складаються тести та іспити, результати заносяться до протоколів перевірки знань з питань охорони праці. У цьому навчальному році навчання викладачів, адмінперсоналу та персоналу АГЧ пройшло у листопаді 2016 року. Навчання майстрів – у січні 2016 року – у рамках щорічних педчитань. Наступне навчання для викладачів, адмінперсоналу – у листопаді 2019 року, для майстрів – у січні 2019 р.

В училищі створено та затверджено перелік робіт із підвищеною небезпекою, навчання працівників, виконуючих ці роботи, проводиться згідно графіка один раз на рік.

Вступні інструктажі проводяться інженером з ОП Рудницьким Є.О. з усіма прийнятими на роботу згідно «Інструкції…» та переліку питань вступного інструктажу затвердженого керівництвом училища.

Службою ОП також проводяться вступні інструктажі з пожежної безпеки та техногенного захисту. Інструктажі первинний, повторний та інші проводяться керівниками підрозділів своєчасно. Журнали інструктажів заповнюються згідно законодавству.

Інструктажі з охорони праці по професіям та видам робіт проводяться згідно розроблених та затверджених у установленому порядку інструкцій, які переглядаються один раз на 5 років.

Облік інструкцій ведеться згідно сучасного законодавства.(журнали регістрації та видачі інструкцій.) Примірники інструкції є в достатній кількість

Нещасних випадків на виробництві упродовж 2016/2017 навчального року не було. Документація з цього приводу ведеться згідно сучасного законодавства і у повному обсязі.

Медогляди учасників освітнього процесу проводяться своєчасно (згідно «Положення про медичний огляд працівників училища (наказ № 219 від 20.05.2013 ).

Одним із показників роботи всіх структур у сфері ОП і БЖД є «Тиждень безпеки життєдіяльності», який проводиться щорічно у квітні місяці.

Згідно плану заходів, затвердженого директором училища, були проведені директорські контрольні роботи серед учнів, конкурс плакатів. У всіх групах провели брейн-ринг з предметів «Охорона праці, гігієна та санітарія» ,виконали тестові завдання, приготовили презентації з теми «Виробничий травматизм та запобігання професійним захворюванням»

Підсумком «Тижня..» став День охорони праці, який був проведений 28 квітня . Результати конкурсів та переможців фінального Брейн-рингу оголошено на лінійці.

**Адміністративно-господарська робота**

У 2017 році за рахунок коштів спеціального фонду було розроблено проектну документацію та виконано капітальний ремонт кондитерського цеху навчально-виробничого підрозділу ДНЗ «ОВПУ МТС». Зроблено стелі та підлогу. Замінено освітлення та електропроводка. Замінено труби опалення, водопостачання та водовідведення. Сума виконаних робіт з урахуванням вартості проектно-кошторисної документації складає 800,0 тис. грн. За сприяння БО «Фонд сприяння розвитку ОВПУ МТС» придбано нове обладнання (мойки, плити, міксер, столи для роботи, жарочна шафа тощо) на загальну суму понад 440 тис. грн.

За рахунок позабюджетних надходжень у І-ІІ кварталах 2018 року проведено капітальний ремонт кімнати майстрів виробничого навчання на загальну суму понад 520 тис. грн.

Улітку 2018 року розпочато капітальний ремонт дегустаційної зали, складу готової продукції, кімнати працівників кондитерського цеху НВП ОВПУ МТС, учнівської роздягальні. Загальна сума передбачуваних робіт складає понад 400,0 тис. грн.

За сприяння БО «Фонд сприяння розвитку ОВПУ МТС» проведено косметичний ремонт навчально-виробничого харчоблоку їдальні, технічне обслуговування його устаткування та обладнання, придбано нове обладнання, устаткування, посуд для харчоблоку їдальні, навчально-виробничої кав’ярні НВП ОВПУ МТС (холодильні шафи та столи, миєчні ванни тощо) на загальну суму понад 150 тис. грн.

У І кварталі 2018 року у навчально-виробничому корпусі ДНЗ «ОВПУ МТС» проведено роботи з улаштування доступу кожного працівника та учня до мережі Інтернет. Сума виконаних робіт та послуг, включаючи придбання обладнання, складає майже 200,0 тис. грн.

Улітку 2017 року зроблено капітальний ремонт теплотраси гуртожитку ДНЗ «ОВПУ МТС». У третьому кварталі 2017 року були замінені дерев’яні вікна у кімнатах гуртожитку 8-го поверху на сучасні металопластикові. Сума виконаних робіт склала приблизно 120,0 тис. грн. Придбано 4 електроплити, пральна машина, упорядковано робоче місце вахтера. Навесні 2018 року проведено капітальний ремонт водопостачання протипожежної системи гуртожитку. Улітку 2018 року придбано 100 нових матрасів.

У четвертому кварталі 2017 року на виконання вимог Правил пожежної безпеки було здійснено технічне обслуговування та перезарядка вогнегасників типу ВП5 та ВКК1,4 у кількості 50 шт.

Силами адміністративно-господарської частини ДНЗ «ОВПУ МТС», на протязі 2017-2108 років, здійснюються заходи щодо покращення соціально-побутових умов працівників та учнів училища, а також з енергозбереження.

Так, упродовж відповідного періоду власними силами було замінено майже 30% освітлювальної апаратури в аудиторіях та кімнатах гуртожитку на нові сучасні енергозберігаючі, які дозволяють зменшити обсяги використання електроенергії. Дана робота продовжується і далі.

**Фінансово-господарська діяльність**

За період з 01.09.2017 по 31.12.2017 на спеціальні рахунки ОВПУ МТС надійшло коштів на загальну суму **1 016 811,19** грн., з них (грн.):

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| контрактні групи | | 254 547,00 | | | | |
| проходження практики | | 720 041,25 | | | | |
| проживання у гуртожитку | | 42 222,41 | | | | |
| **Усього за 2017 фінансовий рік** на спеціальні рахунки ОВПУ МТС надійшло коштів на загальну суму **2 946 023,75** грн., з них (грн.):  2017 ф/р 2016 ф/р | | | | | | |
| контрактні групи | 953 550,03 | | 447 595,55 | | | |
| проходження практики | 1 853 954,76 | | 1 166 140,34 | | | |
| проживання у гуртожитку | 138 489,06 | | 37 658,86 | | | |
| За **період з 01.01.2018 по 29.08.2018** надійшло коштів у сумі **2 368 178,34** грн., з них (грн.): | | | | | |
| контрактні групи | | 456 314,73 | | | | |
| проходження практики | | 1 813 163,65 | | | | |
| проживання у гуртожитку | | 88 922,31 | | | | |
| За період з 01.01.2018 по 31.08.2018 зі спеціального рахунку витрачено коштів  у сумі 2 003 849, 44, з них (грн.): | | | | | | | |
| 2111 Заробітна плата | | 586 996, 10 | |  |
| 2120 Нарахування на заробітну плату | | 131 624,58 | |  |
| 2210 Матеріали, канцелярські товари, бензин, картриджі | | 153 341,39 | |  |
| 2240 Послуги (крім комунальних) телефон, інтернет, послуги по дератизації приміщень, вивіз сміття, послуги охорони, заправка картриджів, послуги з ремонту | | 152 934,40 | |  |
| 2271 Теплопостачання | | 52 105,13 | |  |
| 2272 Вода та водовідведення | | 15 672,20 | |  |
| 2273 Електроенергія | | 23 984,88 | |  |
| 2730 Інші виплати населенню (страхування добровільної пожежної дружини) | | 7 956,00 | |  |
| 2800 Інші поточні видатки (пеня) | | 479,00 | |  |
| 3110 Придбання обладнання і предметів (монітор, принтер, системний блок) | | 25 250,00 | |  |
| Ремонти | | 850 505,67 | |  |

**ОСНОВНІ ЗАВДАННЯ НА 2018-2019 НАВЧАЛЬНИЙ РІК:**

* Безумовно якісне виконання педагогічними працівниками індивідуальних щорічних планів.
* Запровадження механізму системної діяльності кафедр за усіма напрямками навчальної, навчально-методичної, навчально-виховної, організаційної робіт.
* Запровадження елементів дуальної професійної освіти.
* Започаткування підготовки в ОВПУ МТС до атестації за професіями.
* Доопрацювання комплексного методичного забезпечення професійного навчання за робітничими професіями та спеціальністю 5.05170101 «Виробництво харчової продукції».
* Започаткування надання освітніх послуг з первинної професійної підготовки (ППП) за професією 5122 «Кухар дитячого харчування» (5 розряд), за інтегрованою професією 5123 «Офіціант (3 розряд). Бармен судновий (4 розряд)», продовження надання освітніх послуг з підвищення кваліфікації (ПК) за професією «Кухар судновий (4 розряд)».
* Удосконалення практичної підготовки учнів (студентів) ОВПУ МТС, упровадження у навчальний процес новітніх виробничих технологій із застосуванням сучасного обладнання, інструментів і матеріалів на рівні Навчально-виробничого підрозділу ОВПУ МТС.
* Участь у спеціалізованих заходах міського, обласного, всеукраїнського рівнів, у заходах Асоціації кулінарів України, міжнародної організації АЕНТ. Створення презентаційних модулів ОВПУ МТС.
* Запровадження механізму системної партнерської взаємодії ОВПУ МТС і роботодавців у частині організації та проходження виробничого навчання та практики, у тому числі із зарубіжними партнерами.
* Контроль за учнями, схильними до пропусків без поважних причин уроків теоретичного і практичного навчання.
* Повна інвентаризація наявного майна.