

## *Загальна інформація про заклад освіти*

Чернігівський центр професійно-технічної освіти (надалі Центр) є державним професійно-технічним навчальним закладом третього атестаційного рівня, що входить до системи освіти і забезпечує реалізацію права громадян на здобуття професійно-технічної освіти, потреб перепідготовки або підвищення кваліфікації відповідно до їх інтересів, здібностей, стану здоров'я та соціального замовлення суспільства і держави.

Заклад освіти розташований на земельній ділянці площею 1,2 га за адресою: 14037 м. Чернігів вул. Козацька, 7-А, телефон (0462) 72-40-70.

E-mail: [chcpto@gmail.com](mailto:chcpto@gmail.com), веб-сайт: <http://chcpto.at.ua/>.

Чернігівський центр професійно-технічної освіти було засновано в січні 1944 року при торговому відділі Чернігівської облради народних депутатів, курсовий комбінат. У 1949 році він був реорганізований у школу торгово-кулінарного учнівства з підготовки продавців, кухарів (наказ Міністерства торгівлі України № 3 від 05.01.1949 р.). У 1956 році школу реорганізовано в училище, яке підпорядковувалось обласному управлінню торгівлі та громадського харчування. У 1977 році побудовано новий корпус училища, розрахований на 600 місць. У 1985 році училище передано в систему профтехосвіти України. Згідно з наказом Міністерства освіти і науки України від 07.07.2000 р. №294 проведено реорганізацію ПТУ № 17 м. Чернігова та ПТУ № 16 м. Чернігова шляхом їх злиття в професійно-технічне училище №16 м. Чернігова.

Згідно з наказу Міністерства освіти і науки України від 25.09.2006р. №667 ПТУ №16 перейменовано на **державний професійно-технічний навчальний заклад «Чернігівський центр професійно-технічної освіти» (ЧЦ ПТО)**.

На сьогоднішній час ЧЦ ПТО - це сучасний заклад освіти, що готує кваліфікованих робітників для різних галузей економіки.

Центр є юридичною особою, має самостійний баланс, реєстраційні рахунки в УДК Чернігівської області, штамп, печатку з найменуванням навчального закладу.

Центр у своїй діяльності керується Конституцією України, Законами України «Про освіту», «Про професійну (професійно-технічну) освіту», «Про внесення змін деяких законодавчих актів України з питань професійно-технічної освіти»; Положенням про заклад професійної (професійно-технічної) освіти, Положенням про організацію навчально-виробничого процесу в закладах професійної (професійно-технічної) освіти, іншими законодавчими, нормативно-правовими актами України і власним Статутом та дотримується вимог нормативно-правових актів на право впровадження освітньої діяльності до заявленого статусу – третього атестаційного рівня на рівні Державного Стандарту професійно-технічної освіти.

Освітній процес здійснюється у чотирьох поверховому навчальному корпусі, площею 4364,7 м<sup>2</sup>. До нього через переходи приєднано два одноповерхових корпуси, де розміщено спортивну залу, площею 267,2 м<sup>2</sup> і навчальні аудиторії, площею 127,3 м<sup>2</sup> та адміністративні кабінети площею 32,8 м<sup>2</sup>. Забудова навчального закладу має цегляне приміщення капітального типу з

центральним опаленням, водопостачанням, каналізацією, освітленням. Встановлені й працюють лічильники тепла і води, електроенергії. Розроблено та впроваджуються в дію заходи щодо ефективного використання і економії енергоносіїв. Територія асфальтована та озеленена.

Санітарно-технічний стан приміщень відповідає встановленим вимогам, що підтверджується щороку Актом підготовки Центру до початку нового навчального року.

Усі приміщення й споруди закладу освіти обладнані відповідно до діючих нормативів та санітарних норм по експлуатації, згідно з вимогами охорони праці, пожежної безпеки і санітарно-гігієнічних норм.

У закладі освіти обладнано 11 навчальних аудиторій, навчальне кафе-бар, площею 104,9 м<sup>2</sup> та кухню-лабораторію з дегустаційним залом, площею 114,8 м<sup>2</sup>. Для фізичного виховання учнів Центр має спортивний зал, площею 267,2 м<sup>2</sup> та спортивний майданчик, площею - 430 м<sup>2</sup>.

У навчальному корпусі розміщені: актові зали на 384 місць, площею - 293 м<sup>2</sup>; їдальня на 120 місць, площею - 470,1 м<sup>2</sup>; навчально-виробничі майстерні, площею - 1060,3 м<sup>2</sup>, приміщення для медичного обслуговування, площею - 14,7 м<sup>2</sup>, методичний кабінет, площею - 33,8 м<sup>2</sup>, кабінет практичного психолога, площею - 17,2 м<sup>2</sup> та інші приміщення для гурткової та секційної роботи з учнями.

З метою забезпечення підготовки, *перепідготовки, підвищення кваліфікації робітничих кадрів у навчальному закладі* обладнано бібліотеку та читальний зал на 24 місця, загальною площею - 140 м<sup>2</sup>; книжковий фонд якої налічує 30995 примірників.

Крім того, Центр має гаражне приміщення площею - 27 м<sup>2</sup>.

Центр має Акт на право постійного користування землею, виданий Виконкомом Чернігівської міської Ради народних депутатів від 14.04.1996 р.

Проектна та фактична потужність навчального закладу розрахована на 600 учнів, згідно з Актом приймання в експлуатацію державною приймальною комісією закінченого будівництвом будівлі (споруди) житлово-цивільного призначення від 30.09.1977 року. Затвердженого наказом по Облуправлінню торгівлі від 04.10.1977 року.

Центр належить до професійно-технічних навчальних закладів третього атестаційного рівня, здійснює підготовку робітничих кадрів на базі повної загальної середньої освіти.

Відповідно до рішень Державної акредитаційної комісії навчальному закладу видано **Свідоцтво про атестацію** від 25.10.2016р., Безстрокову електронну **Ліцензію на надання освітніх послуг** пов'язаних з одержанням професійної підготовки з робітничих професій, перепідготовки та підвищення кваліфікації від наказ МОН України № 113-л від 02.02.2018.

У закладі освіти здійснюється підготовка робітничих кадрів за державним та регіональним замовленням з професій:

- **«Касир (в банку)»** (первинна професійна підготовка, ліцензований обсяг - 30 осіб);
- **«Продавець продовольчих товарів. Продавець непродовольчих товарів»** (вид підготовки - первинна професійна підготовка, перепідготовка, підвищення кваліфікації, ліцензований обсяг - 240 осіб);

- **«Кухар. Кондитер»** (первинна професійна підготовка, перепідготовка, підвищення кваліфікації, ліцензований обсяг - 180 осіб);
- **«Кухар»** (первинна професійна підготовка, перепідготовка, підвищення кваліфікації, ліцензований обсяг - 60 осіб);
- **«Офіціант. Бармен»** (первинна професійна підготовка, ліцензований обсяг - 60 осіб);
- **«Офіціант»** (первинна професійна підготовка, перепідготовка, підвищення кваліфікації, ліцензований обсяг - 45 осіб);
- **«Бармен»** (перепідготовка, підвищення кваліфікації, ліцензований обсяг - 15 осіб);
- **«Тістороб. Пекар»** (первинна професійна підготовка, ліцензований обсяг - 30 осіб);
- **«Контролер-касир»** (первинна професійна підготовка, перепідготовка, підвищення кваліфікації, ліцензований обсяг - 30 осіб)

Окрім того наказом МОН України від 24.04.2019 ДПТНЗ «Чернігівський центр професійно-технічної освіти» отримав ліцензію на впровадження освітньої діяльності за професіями:

- **калькулятор** (первинна професійна підготовка, перепідготовка, ліцензований обсяг - 60 осіб);
- **кухар дитячого харчування** (підвищення кваліфікації, ліцензований обсяг - 30 осіб).

Заклад освіти співпрацює з обласним центром зайнятості з підготовки та перепідготовки незайнятого населення. Протягом 2019 року за направленням центру зайнятості перепідготовлено 10 слухачів з професії «Кухар».

Контингент станом на 10 жовтня 2019 року складає 305 учнів. Понад 90% контингенту учнів отримують кваліфікацію з інтегрованих професій, що підвищує мобільність випускників на ринку праці. Перевищення ліцензованих обсягів прийомів з конкретних професій не допускається.

Основними замовниками робітничих кадрів є підприємства: АТ «Базис», Ресторан «Сенатор», КП «Шкільне» Чернігівської міської ради, ПРАТ «ресторан «Градецький», ПП «Седам-Маркет» тощо.

З метою підвищення рівня професійної підготовки робітничих кадрів з 02 квітня 2009 року на базі навчального закладу створено та знаходиться **навчально-практичний центр ресторанного сервісу (НПЦ РС)**.

НПЦ РС забезпечує впровадження в освітній процес закладів професійної (професійно-технічної) освіти області сучасних технологій ресторанних послуг, здійснює підготовку, перепідготовку, підвищення кваліфікації здобувачів освіти, робітників сфери ресторанного сервісу та інженерно-педагогічних працівників закладів професійної (професійно-технічної) освіти, фізичних осіб за новітніми технологіями із застосуванням сучасних матеріалів, обладнання та інструментів.

Напрями роботи НПЦ РС на 2019-2020 н.р.:

1. Впровадження у навчально-виробничий процес сучасних методик професійного навчання із застосуванням новітніх педагогічних та виробничих технологій, техніки, обладнання, інструментів та матеріалів.

2. Організація та проведення семінарів-практикумів, майстер-класів, конференцій, дегустацій з питань впровадження новітніх технологій і

матеріалів у процес підготовки робітничих кадрів. Розробка та проведення курсу кулінарних міні-лекцій.

Продовження на базі творчої майстерні ЧЦПТО клубу «Ресторанна освіта»:

**Засідання №1.** *Форма:* Лекторій. Практикум.

*Тема:* «Дріжджова фігурна випічка».

**Засідання №2.** *Форма:* Лекторій.

*Тема:* «Тарт – модний десерт».

3. Проведення on-line майстер-класів для педагогічних працівників Чернігівської області:

- «Приготування штруделя»
- «Секрети приготування стейка»

4. Співпраця з засобами масової інформації з метою поширення досвіду роботи НПЦ РС та профорієнтаційної роботи:

- постійна рубрика в газеті «Семь дней»: «Радимо приготувати»;
- відеосюжети Чернігівського телебачення – філії національної телекомпанії України «Чернігівська регіональна дирекція».

5. Розробка програм короткострокового навчання з метою проведення підвищення кваліфікації (стажування) майстрів виробничого навчання та викладачів професійно-теоретичної підготовки, а також надання освітніх послуг за програмами майстер-класів:

- «Елементи оздоблення з мастики»;
- «Елементи оздоблення з шоколаду»;
- «Приготування 3D желе»;
- «Приготування штруделя»;
- «Приготування тірамісу імпровізованого»;
- «Приготування тірамісу класичного»;
- «Корисні цукерки»;
- «Приготування пахлави медової»;
- «Приготування піци»;
- «Приготування чебуреків»;
- «Приготування хачапури по-аджарські»;
- «Приготування хачапури по-імеретинськи»;
- «Дріжджова фігурна випічка»;
- «Приготування вареників»;
- «Млинці та млинчики»;
- «Тарт – модний десерт»;
- «Приготування пирога «Кубете»»;
- «Приготування мафін»;
- «Розпис пряників. Айсінг»;
- «Траншування страв»;
- «Фламбування страв».

Втіленню інноваційних виробничих технологій сприяє **співпраця** з навчальними закладами Німеччини та Франції, стажування учнів та майстрів виробничого навчання протягом останніх років у містах Ліндау (Німеччина), Гурдан-Поліньян (Франція) та Центрі молодих спеціалістів Комменжа, м. Гурдан-Поліньян (Франція).

Фінансування професійної підготовки за державним замовленням здійснюється за субвенції Державного бюджету місцевим бюджетам. Додатковими джерелами фінансування є кошти отримані від навчально-виробничої діяльності в майстернях, виробничої практики учнів, надання освітніх послуг особам із числа незайнятого населення.

Освітній процес забезпечують 69 осіб, із них 44 педагогічних працівників, 23 - обслуговуючого персоналу.

За роки існування Центру підготовлено більше 20 тисяч кваліфікованих робітників для підприємств торгівлі і банку, ресторанного господарства та хлібопекарських підприємств міста та області.

**Головна мета Центру** полягає у формуванні і розвитку професійних компетентностей особи, необхідних для професійної діяльності за певною професією у відповідній галузі, забезпечення її конкурентоздатності на ринку праці та мобільності і перспектив кар'єрного зростання впродовж життя.

Система внутрішнього забезпечення якості освіти передбачає здійснення ЧЦПТО таких процедур і заходів:

- визначення принципів та процедур забезпечення якості професійної (професійно-технічної) освіти;
- здійснення моніторингу та періодичного перегляду навчальних планів та програм;
- щорічно визначати рівень знань учнів у відповідності до визначених критеріїв оцінювання та оприлюднення результатів на веб-сайті закладу на інформаційних стендах та будь-який інший спосіб;
- забезпечення підвищення кваліфікації педагогічних працівників;
- забезпечення наявності необхідних ресурсів для організації освітнього процесу за кожною професією;
- забезпечення наявності інформаційних систем для ефективності освітнього процесу;
- забезпечення публічності інформації про освітні програми, ступені професійної освіти та кваліфікації;
- інших процедур і заходів.

У закладі освіти дотримуються національної символіки. У холі, бібліотеці облаштовані відповідні куточки. Діловодство і програмний матеріал викладається **тільки українською мовою**.

Діяльність Центру спрямована на підвищення рівня підготовки робітничих кадрів шляхом впровадження інформаційно-комунікаційних, сучасних виробничих, педагогічних та особистісно-орієнтованих технологій.