

Звіт

про діяльність директора ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ»

Головною метою освітньої діяльності коледжу є підготовка фахівців, які поєднують у собі професійні та практичні знання, ділові якості, високий рівень моральної культури і громадянської свідомості.

Основними напрямками діяльності коледжу є підготовка висококваліфікованих фахівців освітньо-професійного ступеня «фаховий молодший бакалавр».

Організація освітнього процесу

Організація освітнього процесу підготовки фахівців у коледжі здійснюється на основі нормативних документів Міністерства освіти та науки України, Законів України «Про освіту», «Про вищу освіту», «Про фахову передвищу освіту», «Положення про ВСП Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ», «Положення про організацію освітнього процесу у ВСП «Львівський фаховий коледж харчової і переробної промисловості НУХТ», вимог освітньо-професійних програм, навчальних планів, графіків навчального процесу, навчальних і робочих програм з дисциплін.

Сьогодні ми забезпечуємо освітній процес за одинадцятьма освітньо-професійними програмами у межах шести спеціальностей.

На даний час загальний контингент студентів коледжу становить 1280 осіб.

Усі викладачі коледжу мають високий професійний рівень, здатний забезпечити вимоги державних стандартів щодо якості підготовки фахівців. Викладацький склад нараховує 84 особи, з них викладачів вищої категорії – 50 осіб, мають педагогічне звання «викладач-методист» – 13 осіб, «старший викладач» – 7 осіб. На сьогодні у коледжі працює 14 кандидатів наук.

З метою відкритості діяльності нашого коледжу вся інформація викладається на сайт, де можна переглянути освітню діяльність, новини закладу освіти та ін.

З метою покращення змісту освіти, підвищення рівня отриманих знань та сформованих компетентностей у навчальному процесі ми активізували:

- проведення занять на виробництві;

- гостьові лекції висококваліфікованих фахівців з виробництва та вищих навчальних закладів, зокрема НУХТ;
- проведення лекційних і практичних занять стейкхолдерами відповідних освітніх програм;
- залучення кращих випускників коледжу до проведення круглих столів, конференцій зі студентами та абітурієнтами.

Для забезпечення якісного освітнього процесу у коледжі отримали і використовуємо таке програмне забезпечення:

Сервіо, Grammar (Греммері), Мастер бухгалтерія, Візіал Студія, Фото піа, Джава, Зум. Плануємо найближчим часом закупити ліцензоване програмне забезпечення для спеціальності «Комп'ютерні науки» (фотошоп), для ОПП «Інжиніринг обладнання харчових виробництв» – Автокад, який буде забезпечувати окремі компетентності й технологічних спеціальностей.

Вимогою часу є постійний перегляд освітньо-професійних програм, де обов'язково враховуються потреби роботодавців. Усі випускові циклові комісії постійно організовують зустрічі зі стейкхолдерами, які сприяють удосконаленню освітніх програм, адаптуючи їх до реальних потреб ринку та сучасних тенденцій різних галузей. Викладачі циклових комісій постійно організовують круглі столи, онлайн та офлайн зустрічі з директорами, менеджерами тощо.

Зокрема:

- Стейкхолдерами ОПП «Готельно-ресторанна справа» є готелі «Дністер», «Нобіліс», «Вінтаж», «Гранд-готель», «Леополіс», мережа готелів Optima Hotels Group та ін.
- стейкхолдерами ОПП «Виробництво харчової продукції» є шеф-кухарі ресторанів «Кілінські», «Гармата», ресторанів готелів «Дністер», «Супутник» та ін.
- стейкхолдерами ОПП «Виробництво хліба, кондитерських, макаронних виробів і харчових концентратів» є працівники концерну «Хлібпром», кавової фабрики «Галка», ПП «Галхлібопродукт», ТЗОВ «Монарх». Плануємо

налагодити ширшу співпрацю з кондитерською ШНОсо (Шоко) з ПАТ «Львівський жиркомбінат» та ін.

- стейхолдерами ОПП «Технології харчових продуктів, напоїв, мінеральних та питних вод» є ПрАТ «Карлсберг Україна», «Львівська пивоварня», ПрАТ «Компанія «Ензим», ТЗОВ ТВК «Перша Приватна Броварня», ТЗОВ «ВЗ ГРУП» та ін.
- стейхолдерами ОПП «Маркетинг» та «Диджитал облік і оподаткування» є консалтингова фірма «ЦеДеПе», Лексус Львів «Авто Преміум», компанія «Бест дім», АТ «Фармак», працівники концерну «Хлібпром», кавової фабрики «Галка» та ін.
- стейхолдерами ОПП «Інжиніринг обладнання харчових виробництв» є ТОВ «Хлібні історії», ПрАТ «Карлсберг Україна», «Львівська пивоварня», ПрАТ «Компанія «Ензим», ТЗОВ ТВК «Перша Приватна Броварня» та ін.

Ми співпрацюємо з провідними підприємствами області та України для врахування регіональних та корпоративних потреб роботодавців в освітніх програмах.

Крім того, намагаємося поєднати в освітньому процесі дослідницько-пошукову та інноваційну діяльність. Дипломні проекти з технологічних спеціальностей та спеціальності «Комп'ютерні науки» містять дослідницьку частину, яка в подальшому використовується на підприємствах.

У коледжі створено Раду науковців, діяльність якої спрямована на:

- зміст і якість навчального процесу, особливо профільних дисциплін;
- розширення співпраці з потенційними роботодавцями;
- залучення спеціалістів різних галузей промисловості до навчального процесу (комбіновані заняття, рекомендації до програм, навчальних матеріалів);
- використання потужностей відповідних підприємств для урізноманітнення навчального процесу в якості баз практики;
- налагодження співпраці з профільними асоціаціями;

- стимулювання викладачів коледжу до публікаційної активності у національних та міжнародних наукових фахових виданнях.

Міжнародна співпраця

Коледж провадить міжнародну діяльність для обміну досвідом методами навчання й виховання здобувачів освіти. Тісно співпрацюємо й підписали міжнародні угоди з навчальними закладами Словаччини (м. Требішов), Польщі (м. Жешув), а також підписано угоду з німецькою компанією JUNIOR - TALENTS DEUTSCHLAND (Джуніор Талентс), яка дає можливість кращим студентам зі всієї Європи проходити практику в готелях і ресторанах Німеччини та Австрії. Анна Швець студентка групи ГРС-4а стажується з 14 грудня 2024 року в готелі Alpenrose, що в громаді Bayrischzell, федеративної землі Баварія (Bayern).

Викладачі та студенти беруть участь у проєкті від Junior Achievement Ukraine. (Джуніор Ачівмент). Студенти спеціальностей «Облік і оподаткування», «Маркетинг», «Виробництво харчової продукції», «Комп'ютерні науки» брали і беруть участь у навчальній програмі «Курс з підприємництва "Компанія"», а також у навчальній програмі зі штучного інтелекту DTI (The Deep Tech Talent Initiative) Action in Food, спрямованій на забезпечення якісної цифрової освіти в Україні.

Залучення до роботи кращих випускників коледжу

У практиці ведення освітнього процесу запроваджено постійну співпрацю з нашими випускниками, які стали провідними фахівцями на підприємствах різних галузей та форм власності для проведення гостьових лекцій, конференцій, круглих столів, проведення майстер-класів, проведення практичних і лабораторних робіт. Такі заняття дають змогу наглядно й ефективно показати здобувачам освіти майбутню перспективу обраного фаху, оскільки фахівці з підприємств ознайомлюють студентів з інноваціями у різних секторах економіки.

Зокрема, здобувачі освіти спеціальності «Облік і оподаткування» та «Маркетинг» проходять стажування із офіційним працевлаштуванням у ТОВ ЦЕДЕПЕ – консалтинговій фірмі з комплексного бухгалтерського та управлінського обслуговування для бізнесу, де вони набувають практичного досвіду, перебуваючи ще на навчанні.

Адміністрація коледжу постійно працює над удосконаленням системи мотивації працівників, а саме надання матеріальної допомоги, організації поїздок, екскурсій. Також ми намагаємося стимулювати професійний розвиток працівників шляхом залучення їх до стажування на виробництвах, направлення на обмін досвідом з різними закладами освіти України та за кордоном.

Виховна робота

Для забезпечення розвитку майбутніх фахівців, формування в них соціально і фізично зрілої, духовно творчої особистості, громадянина України важливу роль відіграє виховна робота. Саме вона допомагає сформувати національно-патріотичний дух, прищепити християнські цінності, здоровий спосіб життя. У коледжі серед здобувачів освіти проводяться такі виховні заходи: козацькі забави, виховні заходи до пам'ятних дат в Україні, а саме: до Дня Соборності, пам'яті жертв голодомору, Героїв Небесної Сотні тощо. Також здобувачі коледжу були відзначені грамотами за участь у флешмобах, організованих Науково-методичним центром вищої та фахової передвищої освіти до Міжнародного дня миру, Шевченківських днів; а також студенти коледжу брали участь у написанні Всеукраїнського радіодиктанту 2024, приуроченого до Дня української писемності та рідної мови.

Студентська рада

Невід'ємною частиною громадського самоврядування є студентська рада, яка сформована на демократичних засадах, бере активну участь у навчальній, науковій та творчій роботі коледжу. Сприяє створенню належних умов для проживання і відпочинку студентів, залучені до організації і проведення загальноколеджівських виховних заходів. Представники студентської ради вносять пропозиції щодо внутрішнього управління коледжу, профорієнтаційної роботи тощо.

Профорієнтаційна робота

Найважливішою сферою діяльності закладу освіти є його забезпечення здобувачами. Тому адміністрація коледжу поставила профорієнтаційну роботу пріоритетним напрямком діяльності. Ми переконалися, що найбільш ефективними методами профорієнтації є створення профорієнтаційних груп з викладацького

складу та студентів різних спеціальностей на кожному відділенні коледжу, які проводять роз'яснювальну роботу, майстер-класи, спортивні та мистецькі заходи серед учнів і працюючої молоді. Такі заходи ми проводимо не тільки виїзні, але й у стінах коледжу.

Ми співпрацюємо в рамках меморандумів з кількома школами Львова та області. Зокрема учні СЗШ №77 беруть участь разом зі студентами коледжу у практичних та лабораторних роботах. Це сприяє кращому ознайомленню учнів зі спеціальностями коледжу та допоможе обрати їм правильний фах.

Господарська частина

Цього року адміністрація коледжу для забезпечення навчального процесу придбала початкове обладнання для циклових комісій природничо-математичних дисциплін, технології хлібопекарського і кондитерського виробництв, технології харчових продуктів та напоїв, галузевого машинобудування. Також було придбано комп'ютерне забезпечення для спеціальності комп'ютерні науки.

Також проводяться ремонтні роботи у кабінетах та лабораторіях коледжу, йде процес обладнання нової лабораторії, модернізується приміщення для роботи приймальної комісії, зроблений ремонт санітарних кімнат.

Багато поточних ремонтів провадиться також у гуртожитку коледжу. Зокрема, влітку виконали ремонтні роботи системи опалення, провели безкоштовний інтернет для здобувачів коледжу.