

КОНЦЕПЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО УЧИЛИЩА № 27

В соответствии с приказом Главного Управления трудовых резервов № 325 от 11 декабря 1954 года в г. Симферополе по ул. Кирова, 34 было открыто техническое училище № 2 по подготовке поваров.

В него было зачислено ПО учащихся, имеющих полное общее среднее образование. Подготовка кадров осуществлялась для Управления торговли и общественного питания Крымоблисполкома. В 1961 году, в связи со сносом здания по ул. Кирова, 34, училищу было выделено помещение бывшего детского дома по ул. Дыбенко, 14.

1 июня 1963 года техническое училище № 2 приказом Управления профтехобразования № 221 от 27 мая 1963 года было переименовано в Городское профессионально-техническое училище № 17.

В 1975 году ПТУ-17 было переименовано в техническое училище № 4 приказом Управления профтехобразования № 125 от 25 марта 1975 года. В 1984 году ТУ-4 переименовано в профессионально-техническое училище № 27 приказом Областного

Высшее профессиональное училище № 27 г. Симферополя Министерства образования Автономной Республики Крым осуществляет подготовку специалистов кулинарного профиля и обеспечивает потребность в квалифицированных рабочих кадрах города и Крыма в целом.

Кроме первичного образования училище занимается обучением незанятого населения, а также курсовой подготовкой и повышением квалификации по следующим специальностям:

- 7412.2 "Оператор установки безтарного хранения сырья; дрожжевод; тестовод" - срок обучения 1 год;
- 5122 "Повар" - срок обучения 1 год, 1,5 года;
- 5122; 7412.2 "Повар; кондитер" - срок обучения 2 года;
- 7412.2 "Кондитер" - срок обучения 1 год;
- 5123 "Официант; бармен; буфетчик" - срок обучения 2 года;
- 5122; 5123 "Повар; официант" - срок обучения 2 года.



Управления профтехобразования Крымоблисполкома № 219 от 25.08.1984 г.

В 1986 году в связи с закрытием ведомственных училищ Украины, по ходатайству Крымхлебобъединения, учитывая острую необходимость кадров в отрасли, ПТУ хлебопекарной промышленности передано в систему профтехобразования и присоединено к СПТУ-27, приказ № 77-К от 08.08.1986 г. Крымского областного Управления профтехобразования.

В 1963 году поступила заявка на подготовку поваров от Управления Черноморского пароходства и Камчатского морского флота в количестве 318 человек. С 1969 по 1985 год базовым предприятием является Глав У РС Минэнерго УССР, а с 1986 года - Глав УРС Минатомэнерго СССР до 1990 года.

В 2001 году ПТУ-27 г. Симферополя реорганизовано в Высшее профессиональное училище № 27 приказом Министерства образования и науки Украины № 618 от 3.09.2001 г., приказом Министерства образования Автономной Республики Крым № 345 от 24.09.2001 г.

Форма обучения дневная, занятия проводятся в одну смену, язык обучения - русский.

За годы работы училище зарекомендовало себя с положительной стороны. Подготовка квалифицированных рабочих (до 85%) проводится по заявкам базовых предприятий, предприятий питания г. Симферополя: ОАО "Крымхлеб", ЗАО "СВХ", государственного предприятия общественного питания; Таврического национального университета им. В.И. Вернадского; Крымского медицинского университета им. Георгиевского; СП "Амиго"; ресторана "Москва"; ресторана "Украина"; ресторана "Гостиный двор"; ресторана "Фламинго"; ресторана "Роял".

ВПУ-27 имеет следующую материально-техническую базу: общая площадь составляет 4000 кв. м; на одного учащегося приходится 6,5 кв. м.

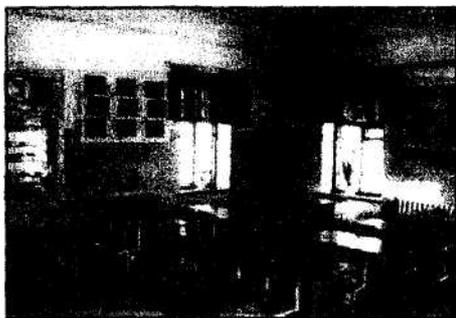
Учебные корпуса включают в себя следующие кабинеты:

- ♦ кабинет № 1 "Спецтехнология кондитерского, хлебопекарного производства" - 60 кв. м;
- ♦ кабинет № 2 "Кулинария" - 65 кв. м;

- ❖ кабинет № 4 "Кулинария" - 71,6 кв. м;
- ❖ кабинет № 5 "Рисование и лепка" - 58,2 кв. м;
- ❖ кабинет № 6 "Рыночная экономика" - 67,7 кв. м;
- ❖ кабинет № 7 "Товароведение" - 59,2 кв. м;
- ❖ кабинет № 8 "Оборудование" - 62,2 кв. м;
- ❖ кабинет № 9 "Физиология питания" - 63 кв. м;
- ❖ кабинет № 10 "Охранатруда" - 67,7 кв. м;
- ❖ кабинет № 11 "Компьютерный класс" — 70 кв. м;
- ❖ кабинет № 12 "Организация обслуживания посетителей" - 60 кв. м;
- ❖ кабинет № 13 "Спецтехнология" - 55 кв. м.

Учебная площадь составляет 500 кв. м; на одного учащегося приходится 2,5 кв. м.

Учебные кабинеты паспортизированы, оснащены необходимым оборудованием, техническими средствами обучения, дидактическими материалами. Обучение учащихся проводится в учебных, учебно-производственных, бытовых и спортивных помещениях, которые отвечают современным санитарно-гигиеническим нормам. Это обеспечивает высокий уровень учебно-производственного процесса.



Компьютерный класс рассчитан на 30 учащихся. Компьютеры связаны в единую компьютерную сеть. Главный компьютер установлен на рабочем месте преподавателя, подключен к сети Интернет. Учащиеся приобретают знания основ компьютерной грамотности. Преподавание предметов "Калькуляция и учет", "Основы торговых вычислений" проводится с использованием компьютерной техники.



Училище имеет административно-хозяйственное здание, библиотеку с читальным залом, актовый зал, учебные комнаты на базах практики, арендует спортивный зал "Динамо". В библиотеке обеспечено наличие необходимого библиотечного фонда. Учебной литературой учащиеся обеспечены в целом на 90%.

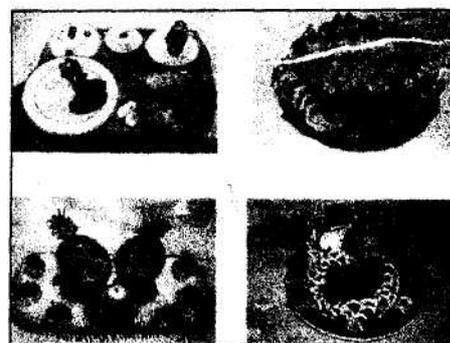
Библиотечный фонд по предметам постоянно пополняется новой учебной литературой. Ежегодно

осуществляется подписка на основные профессиональные и периодические издания.

Каждая профессия обеспечена учебно-производственной лабораторией, В 1999 году пристроен и введен в эксплуатацию учебно-производственный комплекс общей площадью 800 кв. м. Комплекс позволяет проводить уроки производственного обучения, лабораторно-практические занятия на уровне учебных программ, квалификационных характеристик, государственных стандартов по профессиям.



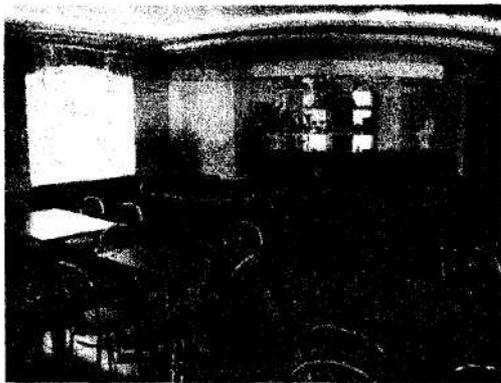
Кухня-лаборатория по профессии "повар", площадью 200 кв. м, рассчитана на 30 рабочих мест и разделяется на цеха. Оснащена кухонным оборудованием: электрические плиты, варочные котлы, жарочные шкафы, холодильное оборудование, электрические сковородки, мармиты, электрические фритюрницы, рабочие столы, моечные ванны, электрический бойлер для подачи горячей воды.



Лаборантская оснащена посудой, в том числе фирмы "Цептор", инвентарем, технологическими инструкционными сборниками, калькуляционными картами, сборниками рецептов, плакатами.

Кухня-лаборатория по профессиям "Кондитер, пекарь" площадью 100 кв. м рассчитана на 16 рабочих мест. Оснащена пекарским и кондитерским оборудованием: взбивальная машина, тестомесильная машина, пекарские шкафы, холодильное оборудование, кондитерские столы, моечные ванны, электрические плиты. Имеется также посуда, инвентарь, муляжи кондитерских изделий, плакаты.

Учебный бар (120 кв. м), учебный ресторан (200 кв. м) имеют современный дизайн, мебель, осветительные приборы, барную стойку, аксессуары, которые выполнены в одном эстетическом стиле и отвечают европейским стандартам, предъявляемым к



предприятиям сферы услуг. Бар и ресторан оснащены необходимым оборудованием, посудой, инвентарем, столовыми приборами и столовым бельем, которые гармонируют с общим интерьером помещений. В дополнение учебно-производственный комплекс включает в себя кабинет "Организация обслуживания посетителей", где есть учебно-методическая документация, дидактические и видео материалы.

Здесь учащиеся получают первичные навыки профессионального мастерства, отрабатывают приемы и методы работы по избранной специаль-



ности. В дальнейшем производственное обучение учащиеся проходят в столовых, кафе, ресторанах города. Летом выезжают в пансионаты, оздоровительные лагеря, здравницы, где проходят стажировку, сдают переводные и выпускные квалификационные экзамены. Все это обеспечивает полную и качественную подготовку молодых специалистов.

По результатам выпускных квалификационных экзаменов за 2000-2001 учебный год выпущено 278 человек. Из них: с повышенным разрядом 42 человека (16%), дипломы с отличием получили 51 человек (17%).

Средний балл выпускных экзаменов по теоретическому обучению: повар- 4,1; кондитер- 4,6; повар; кондитер - 4,2; оператор установки бестарного хранения сырья; дрожжевод; тестовод - 4,2. По производственному обучению: повар - 4,2; кондитер -4,7; повар; кондитер- 4,2; оператор установки бестарного хранения сырья; дрожжевод; тестовод-4,3.

Средний балл комплексных квалификационных заданий: повар - 4,1; кондитер - 4,6; повар; кондитер - 4,2; оператор установки бестарного хранения сырья; дрожжевод; тестовод-4,2.

Всего трудоустроено 229 человек, что составляет 87%.

В училище созданы условия для культурно-воспитательной деятельности. Занятия по физическому воспитанию проводятся согласно программам и плану по физическому воспитанию. Уроки проходят в училище, на стадионе "Фиолент", в парке им Ю.А. Гагарина.

На основании приказов проводятся "Дни здоровья". Все группы выходят в походы в Красные пещеры в с. Перевальное или на гору Чатырдаг.

В училище проводится спартакиада по таким видам спорта:

- шашки - девушки;
- шашки-юноши;
- шахматы - девушки;
- шахматы - юноши;
- волейбол - девушки;
- волейбол - юноши.

Турслет:

- 1 этап - проведение соревнования в группах.
- 2 этап - соревнования между группами.
- 3 этап - соревнования между училищами.

Наши учащиеся принимали участие в соревнованиях по туризму и настольному теннису, в спартакиаде профессионально-технических учебных заведений Автономной Республики Крым.

В училище работают спортивные секции: туризма, настольного тенниса, волейбола, баскетбола, карате.

Проводились товарищеские встречи с училищами города, техникумом железнодорожного транспорта, школой № 40.

Для обеспечения досуга учащихся и с целью повышения профессионального мастерства в училище работают профессиональные кружки (муляжный, кондитерский, кулинарный-1 и II курс), предметные кружки (основы экономических знаний,

компьютерный), кружки художественной самодеятельности (хоровой, вокальный, фольклорный, художественного чтения, музыкальная и литературная гостиные).

На базе училища функционирует "Диско клуб", который является центром занятости молодежи в вечернее время.

Еженедельно работают два лектория - "Знание" и "Здоровье".

Кружками и секциями в училище охвачено 400 учащихся (73%). Участники художественной самодеятельности - лауреаты республиканских конкурсов.

В училище имеется видеотека, где накапливается видеоматериал профессиональных конкурсов, открытых уроков преподавателей, мастеров производственного обучения, участия в Республиканских конкурсах художественной самодеятельности, педсоветов.

В училище работают 38 инженерно-педагогических работников - 12 преподавателей и 26 мастеров производственного обучения. Высшее образование имеют все преподаватели и мастера производственного обучения. Преподаватели и мастера производственного обучения имеют соответствующую квалификацию. Пятеро преподавателей являются аспирантами различных высших учебных заведений. Более 40% преподавателей имеют высшую и первую категории, звания "преподаватель-методист" и "старший преподаватель".

Мастера производственного обучения имеют пятый и шестой квалификационный разряд, педагогические звания "мастер производственного обучения I и II категории".

Инженерно-педагогический коллектив принимает активное участие в разработке, внедрении, апробации учебных планов и программ, экспериментальной и методической работе, которая используется в учебно-воспитательном процессе. На базе училища систематически проводятся республиканские семинары, курсы повышения квалификации для директоров, заместителей директоров, старших мастеров, преподавателей, мастеров производственного обучения. С докладами, лекциями, открытыми уроками, семинарами-практикумами выступают преподаватели и мастера производственного обучения училища, которые имеют педагогические звания и категории.

Опыт преподавателей-методистов обобщен КРИППО и занесен в картотеку передового педагогического опыта Автономной Республики Крым. Так, преподаватель-методист Чепелевская Т. А. представила методические материалы "Активные формы и методы обучения".

В 2001-2002 году будет обобщен опыт работы директора Пальчук М.И., кавалера ордена княгини Ольги III степени, делегата II Всеукраинского съезда работников образования по теме: "Роль руководителя учебного заведения в современных экономических условиях".

Министерство образования Автономной

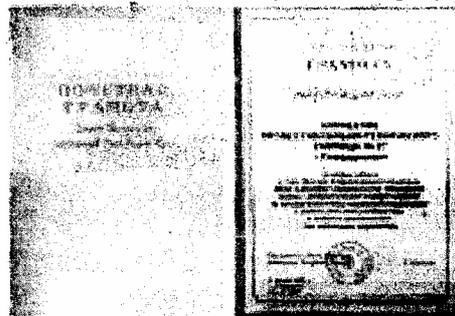
Республики Крым издает журнал "Школа - ПТУ -Производство", где регулярно публикуются статьи, выступления, доклады лучших педагогических работников училища (директора Пальчук М.И., старшего мастера Черняк Е.А., преподавателя-методиста Апрышкиной Л.Б., преподавателя высшей категории Пономаревой В.А., старшего преподавателя Жориной А.А., мастера первой категории Будько Н.Н., мастера первой категории Айваз В. С).

В 2000 году были подготовлены материалы к четырехтомнику "Теория и практика профессионально-технического образования XX столетия".

Большой вклад в подборе материалов по профессионально-техническому образованию Крыма внес преподаватель рыночной экономики, имеющий первую категорию Кондратюк Г.Н. - аспирант Национального педагогического университета им. М.Н. Драгоманова.

За многолетнюю и добросовестную работу сотрудники училища награждены: "Почетной грамотой Совета Министров Автономной Республики Крым" (Пальчук М.И.), знаком "Отличник образования Украины" (Черняк Е. А., Жорина А.А., Лебеденко М. А., Сорокина Н.В.), "Почетной грамотой Министерства образования Автономной Республики Крым" (Черняк Е.А., Киселева Т.И., Алексеева Н.А.).

Высокий уровень квалификации инженерно-педагогических кадров, современная материально-техническая база, в том числе учебный бар и учебный



ресторан, а также удобное расположение учебного заведения (центр города) разрешает осуществлять набор на конкурсной основе и выпускать рабочие кадры высокой квалификации.

Наши учащиеся регулярно принимают участие в республиканских конкурсах "Лучший по профессии", по результатам которых занимают только призовые места.

В феврале 2000 года в г. Киеве проводился I Международный конкурс специалистов-юниоров ресторанного сервиса, в котором принимала участие команда поваров ПТУ-27. По результатам конкурса команда училища заняла общекомандное II место и была награждена Почетным дипломом и медалью.

Команда получила Почетные дипломы за:
 "Лучшую банкетную композицию" - I место;
 "Лучшую форменную одежду" - I место;
 "Лучшую технику работы" - I место.

В личном первенстве:

"Лучший повар" - II место;

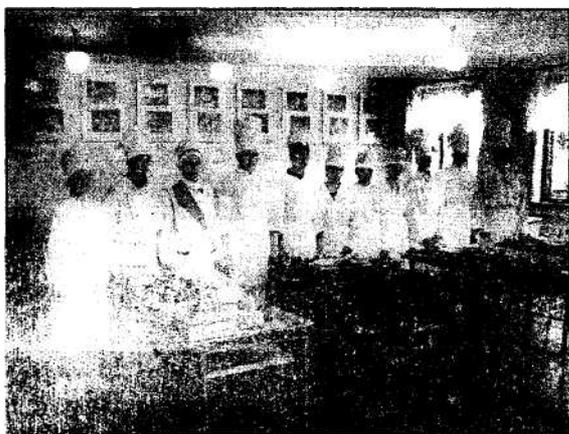
"Лучший комплексный обед" - II место.

Школа-ПТУ-Производство № 3, 2002

В 2001 году на Всеукраинском конкурсе по профессии "Повар;кондитер" учащийся Ромасюков Роман занял III место.



Высокие показатели в работе позволили училищу изменить в 2001 году статус на Высшее профес-



сиональное училище № 27 (приказ № 618 от 3 сентября 2001 года Министерства образования и науки Украины).

Принято решение городского исполнительного комитета народных депутатов о проектировании и строительстве нового учебного корпуса.



В связи с изменением конъюнктуры рынка труда, учитывая курортно-аграрную направленность региона, открытие сети гостиниц, кемпингов, туристических комплексов актуально введение таких профессий, как: "горничная", "кастелянша", "дежурная по этажу". Эти профессии целесообразны для курсовой подготовки.

Для ресторанов, баров, кафе, мини-пекарен есть потребность в высококвалифицированных специалистах "повар V разряда", "повар VI разряда". Для них разработан пакет документов по курсам повышения квалификации.

Для интегрированной профессии "пекарь; кондитер" предусмотрено первичное профессиональное образование, курсовая подготовка и курсы повышения квалификации. Материально-техническая база училища позволяет обучать лица вышеперечисленным профессиям на базе полного общего среднего образования.



В связи с вышеизложенным училищем подготовлены документы на получение лицензии по профессиям: горничная, кастелянша, дежурный по этажу, пекарь; кондитер, повар V разряда, повар VI разряда.

