

# Паспорт

## Нововолинського вищого професійного училища



## **ЗМІСТ**

| <b>№</b>  | <b>Назва розділу</b>  | <b>Сторінка</b> |
|-----------|---|-----------------|
| <b>1</b>  | Адреса навчального закладу  | <b>3</b>        |
| <b>2</b>  | Адміністрація   | <b>4</b>        |
| <b>3</b>  | Історична довідка навчального закладу   | <b>5-9</b>      |
| <b>4</b>  | Професії та напрями, за якими здійснюється підготовка, епідготовка та підвищення кваліфікації робітничих кадрів | <b>10-11</b>    |
| <b>5</b>  | Інформація про кадрове забезпечення   | <b>12</b>       |
| <b>6</b>  | Інформація про навчально-матеріальну базу   | <b>13-30</b>    |
| <b>7</b>  | Інформація про зв'язки з підприємствами – замовниками кадрів  | <b>31</b>       |
| <b>8</b>  | Міжнародна співпраця  | <b>31-34</b>    |
| <b>9</b>  | Напрями інноваційного розвитку  | <b>35</b>       |
| <b>10</b> | Досягнення педагогів та учнів   | <b>35</b>       |

## Адреса навчального закладу, телефони, факс

45313

вул. Жовтнева, 14,

с.Будятичі, Іваничівський р-н.

Волинська область

тел (03344) 2-24-00, (03344) 2-24-35; 4-50-36, 6-31-01



**Відділення легкої промисловості та ресторанного господарства :**  
45400

м. Нововолинськ,

вул. Шахтарська, 8

тел. (03344) 3-24-59; (03344) 2-24-00,

факс. (03344) 2-24-00

**E-mail: [novovolinske.vpu@i.ua](mailto:novovolinske.vpu@i.ua) Web-сайт: [www.vpu-nov.ho.ua](http://www.vpu-nov.ho.ua)**

## Адміністрація

### Директор

**Валентина Іванівна  
Приступа**  
тел. (03344) 2-24-00

### Заступник директора з навчально-виробничої роботи

**Лариса Євгеніївна  
Курилович**  
тел. (03344) 2-24-00

### Заступник директора з навчально-виховної роботи

**Наталія Михайлівна  
Селецька**  
тел. (03344) 2-24-00

### Заступник директора з адміністративно- господарської роботи

**Валерій Світланович  
Онопчук**  
тел. (03344) 2-24-00

## Історична довідка навчального закладу

Нововолинське вище професійне училище створене наказом Житомирського управління профтехосвіти №330 від 28 листопада 1953 року відповідно до пропозиції тресту “Укрзахідтрестобуд” та виконкому Нововолинської селищної Ради як гірничопромислова школа.

У 1948 році Радою Міністрів СРСР прийнято рішення про будівництво в Прибузькому регіоні ряду вугільних шахт та робітничого селища шахтарів. З цією метою створено перше Волинське будівельне управління, яке очолив досвідчений шахтобудівник Онисим Антонович Курмаза. На будівництво Волинських шахт і робітничого селища з'їхались шахтобудівники з усієї Волині та Львівщини. Успішне освоєння вуглевидобутку перетворило робітниче селище у місто - Нововолинськ. Промисловий видобуток вугілля на перших Нововолинських шахтах № 1, 2, 3 обумовив потребу у підготовці шахтарських і будівельних кадрів. З цією метою у 1952 році Волинський обком КП(б)У направив у Нововолинськ директора Ковельського ФЗО, секретаря партійної організації «Волиньшляхбуду» Василя Степановича Дорофєєва. Завдячуючи організаторським здібностям і наполегливій праці Василя Степановича 28 листопада 1953 року була відкрита гірничопромислова школа міста Нововолинська. В.С. Дорофєєв пропрацював на посаді директора Нововолинської ГПШ №1 з 24.11.1953 року по 29.11.1961 року та після виходу на пенсію залишився у ГПШ на посаді викладача суспільних дисциплін. Приміщення гірничопромислової школи знаходилось на вулиці Нововолинській, 10 (тепер тут розташований Нововолинський електромеханічний технікум). У ГПШ №1 навчалась, в основному, молодь з Волинської, Львівської та Рівненської областей України за професіями: помічник машиніста гірничих комбайнів, машиніст-моторист шахтних машин та установок, електрослюсар, арматурник-бетонник, сантехнік-монтажник, муляр-лицювальник, штукатур-фасадник, робітник машинних лав. За період з 1953 по 1961 роки ГПШ №1 готувала для потреб народного господарства біля 200 кваліфікованих робітників щороку.

17 серпня 1955 року у зв'язку з зростанням потреби у кваліфікованих робітниках і збільшенням кількості учнів, школа була перебазована в село Будятичі Іваничівського району, де розмістилась в приміщеннях колишньої IV резервної Будятичівської застави.



**Дорофєєв**  
**Василь Степанович**



**Єфремов**  
**Степан Васильович**

8 травня 1962 року директором Нововолинської ГПШ №1 було призначено С.В. Єфремова, учасника Великої Вітчизняної війни, офіцера запасу, партійного робітника. Та 6 червня 1962 року за наказом №286 Львівського обласного управління профтехосвіти Нововолинську ГПШ №1 було реорганізовано в Нововолинське ПТУ №20. У цей час контингент учнів збільшився до 600 чоловік, зміцнилась навчально-матеріальна база, розширився діапазон робітничих професій. Із запуску виробництва Нововолинської бавовнопрядильної фабрики у 1967 році, в училищі розпочато підготовку робітничих кадрів для текстильної промисловості – рівняльниці, крутильниці, прядильниці. Збільшення кількості учнів і професій змушувало розширювати й зміцнювати матеріальну базу навчального закладу. За сприянням і безпосереднім керівництвом С.В. Єфремова було добудовано їдальню (зараз лабораторія кухарів), у 1968 році побудовано третій учбовий корпус, приміщення слюсарних майстерень, обладнано нові кабінети, розпочато будівництво училищної котельні.

20 березня 1970 року Нововолинське ПТУ №20 реорганізовано в МПТУ №1 та його директором було призначено Миколу Дмитровича Меркулова, який до цього часу очолював Нововолинське ремонтно-будівельне управління.



**Меркулов**  
**Микола Дмитрович**



**Беседа**  
**Микола Микитович**

З 22 березня 1971 року директором Нововолинського МПТУ №1 було призначено Миколу Микитовича Беседа, який працював на інженерних посадах шахт міста. У цей час контингент учнів збільшився до 1000 чоловік, тому Микола Микитович став ініціатором розбудови нового типу училища на 480 місць і гуртожитку на 220 учнів. На той час підготовку кваліфікованих робітників в училищі здійснювало понад 20 викладачів і 25 майстрів виробничого навчання. Розпочату ним справу продовжив Олександр Дмитрович Жаров, який обіймав посаду директора Нововолинського МПТУ №1 з 24 січня 1975 року по 25 жовтня 1977 року. До 1 вересня 1976 року завершилось будівництво нового комплексу училища, після здачі в експлуатацію якого збільшилась територія навчального закладу до 2 гектарів, було газифіковано приміщення їдальні та гуртожитку, капітально перебудовані старі приміщення, укомплектовано кабінети і лабораторії новим обладнанням, створено лабораторію електротехніки і автоматики. У 1976 році в Нововолинському МПТУ №1 вперше почали готувати робітників для харчової промисловості за професіями кухар та продавець бакалійно-кондитерських і гастрономічних товарів.

З вересня 1976 року контингент учнів зріс до 1200 учнів.



**Жаров**  
**Олександр Дмитрович**



**Васильцов**  
**Анатолій Миколайович**

З 27 жовтня 1977 року по 11 квітня 1980 року навчальний заклад очолював Анатолій Миколайович Васильцов, який продовжив розбудову училища, започаткував кабінетну систему з використанням технічних засобів навчання та здійснив перехід на підготовку кваліфікованих робітників із середньою освітою. Після А.М. Васильцова посаду директора училища обійняв Володимир Єгорович Омельченко. Нововолинське МПТУ №1 у 1984 році було реорганізовано в СПТУ №1. За зміцнення матеріально-технічної бази і підготовку учнів з гірничих спеціальностей Нововолинське СПТУ №1 зайняло III місце серед гірничих училищ Держкомітету профтехосвіти СРСР. Колектив Нововолинського СПТУ №1 на той час налічував понад 100 педагогічних працівників, у числі яких 20 викладачів і понад 70 майстрів виробничого навчання.



**Омельченко**  
**Володимир Єгорович**



**Каліновський**  
**Анатолій Іванович**



З 1 червня 1989 року по 27 грудня 1993 року директором Нововолинського СПТУ №1 був Анатолій Іванович Каліновський. У цей час в училищі започатковано нову спеціальність – слюсар з ремонту автомобілів-електрозварювальник, створено навчально-виробничу дільницю з ремонту автомобілів. З 01 березня 1994 року директором Нововолинського СПТУ №1 призначено Любов Миколаївну Соколову, яка вже з 1991 року працювала в училищі заступником директора з виховної роботи.

4 червня 1997 року згідно наказу МОН України №77 Нововолинські СПТУ №1 і №13 були реорганізовані та об'єднані в Нововолинське ПТУ №1, до якого приєдналось УКК, в училищі створено три відділення. Крім того, розпочато підготовку з професії офіціант, бармен, буфетник, проведено паспортизацію 13 робітничих професій, налагоджено проходження виробничої практики з усіх професій на виробництві. У цей період навчально-матеріальна база училища налічувала 57 навчальних кабінетів, 15 навчально-виробничих майстерень, 9 лабораторій, 3 навчальних полігони, 1 учбову шахту. Наказом МОН України від 27 травня 1999 року училище пройшло акредитацію в Міністерстві освіти і науки України й стало державним професійно-технічним навчальним закладом II атестаційного рівня та затвердило власний Статут.



**Соколова  
Любов Миколаївна**



**Пристапа  
Валентина Іванівна**

У 2002 році Л.М. Соколову було обрано депутатом міської ради, новим директором Нововолинського ПТУ №1 призначено Валентину Іванівну Приступу, заступника директора з навчальної роботи, викладача-методиста, відмінника освіти України.

**Професії та напрями, за якими здійснюється підготовка,  
перепідготовка та підвищення кваліфікації  
робітничих кадрів**

Ліцензія серія АГ № 508821

| №  | Код за ДК України | Назва професії                    | Види підготовки  | Ліцензований обсяг | Термін дії |
|----|-------------------|-----------------------------------|--|--------------------|------------|
| 1  | 7241              | Електрослюсар підземний           | Первинна професійна підготовка, підвищення кваліфікації      | 150                | 10.03.2020 |
| 2  | 7231              | Слюсар з ремонту автомобілів      | Первинна професійна підготовка, професійно-технічне навчання | 45                 | 10.03.2020 |
| 3  | 7141<br>7133      | Маляр<br>Штукатур                 | Первинна професійна підготовка                               | 30                 | 10.03.2020 |
| 4  | 7133              | Штукатур                          | Професійно-технічне навчання, підвищення кваліфікації        | 15                 | 10.03.2020 |
| 5  | 7133<br>7132      | Штукатур<br>Лицювальник-плиточник | Первинна професійна підготовка                               | 60                 | 10.03.2020 |
| 6  | 7132              | Лицювальник-плиточник             | Професійно-технічне навчання                                 | 15                 | 10.03.2020 |
| 7  | 5122<br>7412      | Кухар<br>Кондитер                 | Первинна професійна підготовка                               | 60                 | 10.03.2020 |
| 8  | 5122              | Кухар                             | Професійно-технічне навчання, підвищення кваліфікації        | 15                 | 10.03.2020 |
| 9  | 7412              | Кондитер                          | Професійно-технічне навчання, підвищення кваліфікації        | 15                 | 10.03.2020 |
| 10 | 7433<br>8263      | Кравець<br>Вишивальник            | Первинна професійна підготовка                               | 30                 | 10.03.2020 |
| 11 | 7433              | Кравець                           | Професійно-технічне навчання, підвищення кваліфікації        | 15                 | 10.03.2020 |
| 12 | 5123<br>5123      | Офіціант<br>Бармен                | Первинна професійна підготовка                               | 60                 | 10.03.2020 |
| 13 | 5123              | Офіціант                          | Професійно-технічне навчання, підвищення кваліфікації        | 15                 | 10.03.2020 |
| 14 | 5123              | Бармен                            | Професійно-технічне навчання, підвищення кваліфікації        | 15                 | 10.03.2020 |
| 15 | 7111              | Гірник з ремонту гірничих виробок | Професійно-технічне навчання, підвищення кваліфікації        | 60                 | 10.03.2020 |
| 16 | 7241              | Гірничимонтажник підземний        | Професійно-технічне навчання, підвищення                     | 15                 | 10.03.2020 |

|    |      |                                   |   |    |            |
|----|------|-----------------------------------|---|----|------------|
|    |      |                                   | кваліфікації  |    |            |
| 17 | 7111 | Гірник очисного забою             | Первинна професійна підготовка, перепідготовка, підвищення кваліфікації | 90 | 10.03.2020 |
| 18 | 8111 | Машиніст гірничих виїмкових машин | Перепідготовка, підвищення кваліфікації                                 | 30 | 10.03.2020 |
| 19 | 7111 | Прохідник                         | Первинна професійна підготовка, перепідготовка, підвищення кваліфікації | 90 | 10.03.2020 |
| 20 | 7111 | Гірник підземний                  | Професійно-технічне навчання. підвищення кваліфікації                   | 45 | 10.03.2020 |
| 21 | 8333 | Машиніст підіймальної машини      | Первинна професійна підготовка, перепідготовка, підвищення кваліфікації | 30 | 10.03.2020 |
| 22 | 8333 | Машиніст підземних установок      | Професійно-технічне навчання. підвищення кваліфікації                   | 15 | 10.03.2020 |

Ліцензія серія АЕ № 636361

| №                                       | Шифр та найменування галузі знань | Код та назва спеціальності  | Ліцензований обсяг |        | Термін дії ліцензії |
|---|-----------------------------------|---|--------------------|--------|---------------------|
|   |                                   |   | денна              | заочна |                     |
| <b>Підготовка молодших спеціалістів</b> |                                   |   |                    |        |                     |
| 1                                       | 0503<br>Розробка корисних копалин | 5.05030103 Експлуатація та ремонт гірничого електромеханічного обладнання та автоматичних пристроїв | 30                 | -      | 01.07.2024          |

Середньорічний контингент навчального закладу складає 630 учнів.

## Інформація про кадрове забезпечення

| № з/п | Назва посади                 | Кількість працівників |      | Невідповідність базової освіти за профілем уч. групи, предмету | Невідповідність фахової освіти за профілем уч. групи, предмету |
|-------|------------------------------|-----------------------|------|--|--|
|       |                              | За штатом             | Факт |  |  |
| 1     | 2                            | 3                     | 4    | 5  | 6  |
|       | Керівні працівники           | 8                     | 8    | -  | -  |
|       | Майстри в/н                  | 40                    | 31   | -  | -  |
|       | Викладачі з/о                | 31                    | 16   | -  | -  |
|       | Викладачі спец. предметів    |                       | 9    | -  | -  |
|       | Методисти                    | 2                     | 2    | -  | -  |
|       | Психолог                     | 1                     | 1    | -  | -  |
|       | Соціальний педагог           | 1                     | 1    | -  | -  |
|       | Вихователі                   | 2                     | 2    | --   | -  |
|       | Керівник фізичного виховання | 1                     | 1    | --   | --   |
|       | Керівники гуртків            | 3                     | 3    | --   | --   |
|       | Завідувач бібліотеки         | 1                     | 1    | --   | --   |
|       | Юрисконсульт                 | 1                     | 1    | --   | --   |
|       | Бухгалтерська служба         | 6                     | 6    | --   | --   |

### У педагогічному колективі трудиться:

- Заслужений працівник освіти України - 1;
- Нагороджений знаком А.С. Макаренка - 1;
- Нагороджений знаком І.Г. Ткаченка - 1;
- Відмінники освіти України - 11;
- Викладачі-методисти - 6;
- Старші викладачі - 7;
- Викладачі вищої категорії - 20;
- Майстри виробничого навчання II категорії - 6.

## Інформація про навчально-матеріальну базу

Для забезпечення підготовки, перепідготовки і підвищення кваліфікації робітничих кадрів та молодших спеціалістів вище професійне училище має відповідну навчально-матеріальну базу та земельні ділянки відповідно до паспортів, технічної документації, актів права власності, а саме:

- 3 навчальні корпуси загальною площею 5159 м<sup>2</sup>;
- 3 навчально-виробничі корпуси загальною площею 2390 м<sup>2</sup>;
- відділення легкої промисловості та ресторанного господарства загальною площею 0,187м<sup>2</sup>
- 1 культурно-побутовий комплекс з бібліотекою, читальним залом на 30 посадочних місць, актовим залом на 240 посадочних місць площею 240 м<sup>2</sup>, спортивним залом площею 217 м<sup>2</sup>;
- 1 гуртожиток на 220 місць;
- 1 їдальня на 170 посадочних місць, медичний пункт;
- стадіон площею 0,6га;
- 40 навчальних кабінетів;
- 12 навчально-виробничих майстерень;
- 8 лабораторій;
- 2 учбові полігони.

Приміщення і споруди вищого професійного училища обладнані відповідно до діючих нормативів і санітарних норм та експлуатуються згідно з вимогами охорони праці, правил пожежної безпеки і санітарно-гігієнічних норм.

| № з/п                                    | Назва і № кабінету, лабораторії, майстерні, полігону | Площа кв.м. | Кількість навчальних (робочих) місць в 1 зміну |
|--|--|-------------|--|
| 1  | 2  | 3           | 4  |
| <b>КАБІНЕТИ ЗАГАЛЬНООСВІТНЬОГО ЦИКЛУ</b> |  |             |  |
| 1  | Української мови і літератури                        | 35,5        | 30   |
| 2  | Української мови та літератури                       | 62,7        | 30   |
| 3  | Англійської мови                                     | 51,2        | 15   |
| 4  | Англійської мови                                     | 30,8        | 15   |
| 5  | Хімії  | 86,4        | 30   |
| 6  | Світової літератури                                  | 61,6        | 30   |
| 7  | Математики   | 58,2        | 30   |
| 8  | Математики   | 51,5        | 30   |
| 9  | Історії України                                      | 77,4        | 30   |
| 10                                       | Географії  | 35,5        | 30   |
| 11                                       | Всесвітньої історії                                  | 62,7        | 30   |

|   |  |       |    |
|---|--|-------|----|
| 12  | Біології   | 61,3  | 30 |
| 13  | Фізики   | 85,7  | 30 |
| 14  | Фізики   | 35,5  | 30 |
| 15  | Правознавства  | 62,7  | 30 |
| 16  | Захисту Вітчизни                                     | 84,7  | 30 |
| 17  | Інформатики  | 52    | 30 |
| 18  | Інформаційних технологій                             | 103,7 | 30 |
| <b>КАБІНЕТИ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОГО ЦИКЛУ</b> |  |       |    |
| 1   | Загальної та гірничої електротехніки                 | 102,7 | 30 |
| 2   | Матеріалознавства,<br>електроматеріалознавства       | 35,5  | 30 |
| 3   | Технології приготування їжі та кондитерських виробів | 69    | 30 |
| 4   | Рудникового транспорту                               | 58,2  | 30 |
| 5   | Технологія виготовлення одягу                        | 59,3  | 30 |
| 6   | Обладнання   | 35,8  | 30 |
| 7   | Основ художнього проектування та конструювання одягу | 35,4  | 30 |
| 8   | Гірничих машин                                       | 51    | 30 |
| 9   | Будови та ТО автомобілів                             | 77,1  | 30 |
| 10  | Охорони праці  | 56,8  | 30 |
| 11  | Організації обслуговування відвідувачів              | 106,1 | 30 |
| 12  | Технології приготування їжі та кондитерських виробів | 69    | 30 |
| 13  | Технології опоряджувальних робіт                     | 58,6  | 30 |
| 14  | Основ економічних знань та підприємництва            | 31,2  | 30 |
| 15  | Рудникової автоматики                                | 51    | 30 |
| 16  | Креслення та рисунку                                 | 57,7  | 30 |
| 17  | Гірничої справи                                      | 56,8  | 30 |
| 18  | Гірничої справи (прохідницькі роботи)                | 56,8  | 30 |
| 19  | Гірничої справи (очисні роботи)                      | 56,8  | 30 |
| 20  | Основ права  | 35,5  | 30 |
| 21  | ТБ і ПТБ та буропідривних робіт                      | 56,8  | 30 |
| 22  | Фізіології харчування, санітарії та гігієни          | 61,3  | 30 |
| <b>ЛАБОРАТОРІЇ</b>                          |  |       |    |
| 1   | Кулінарії №1   | 153,6 | 15 |
| 2   | Кондитерських виробів                                | 28,2  | 15 |
| 3   | Рудникової автоматики                                | 73,1  | 15 |
| 4   | Лабораторія-бар                                      | 53,7  | 15 |
| 5   | Електричних машин та електроприводів                 | 35,5  | 30 |
| 6   | Загальної гірничої електротехніки                    | 35,5  | 30 |
| 7   | Лабораторія тренажерів                               | 30    | 15 |
| 8   | Організації обслуговування відвідувачів (кафе        | 237,1 | 15 |

|                                      |  |       |    |
|--------------------------------------|--|-------|----|
|                                      | «Орхідея»)   |       |    |
| 9                                    | Обчислювальної техніки та програмування            | 52    | 15 |
| <b>НАВЧАЛЬНО-ВИРОБНИЧІ МАЙСТЕРНІ</b> |  |       |    |
| 1                                    | Слюсарна   | 79,5  | 15 |
| 2                                    | Електромонтажна                                    | 66,3  | 15 |
| 3                                    | Штукатурних робіт                                  | 62,3  | 15 |
| 4                                    | Лицювально-плиточних робіт                         | 119,2 | 15 |
| 5                                    | Малярних робіт                                     | 58,6  | 15 |
| 6                                    | Ремонту автомобілів                                | 123,6 | 15 |
| 7                                    | Швейна   | 80,4  | 15 |
| 8                                    | Швейна   | 53,4  | 15 |
| 9                                    | Машинної вишивки                                   | 47,2  | 15 |
| 10                                   | Ручної вишивки                                     | 38,8  | 15 |
| <b>ПОЛІГОНИ</b>                      |  |       |    |
| 1                                    | Гірничих машин та комплексів                       | 327,5 | 5  |
| 2                                    | Навчально-виробнича дільниця з ремонту автомобілів | 256   | 15 |

## Електрослюсар підземний

Загальна характеристика професії.

Сучасна шахта обладнана електричними машинами і механізмами, контрольно-вимірювальними приладами, пристроями, і вони вимагають систематичного обслуговування, поточного або аварійного ремонту. Тому однією з розповсюджених професій у нас є “Електрослюсар підземний”.

Зараз на шахтах майже 20% численності всіх працюючих складають електрослюсарі. Тому що навіть найретельнішим чином виготовлена машина, що володіє високою надійністю, має потребу в технічному обслуговуванні і ремонті, основний обсяг якого виконують електрослюсарі.

Електрослюсар підземний виконує роботи з монтажу, демонтажу, ремонту, налагодки, технічному обслуговуванню стаціонарних насосних установок, стрічкових конвеєрів, гірничих машин і механізмів, які використовуються в забоях шахт. Знає досконало гірничу техніку, вміє швидко знайти причини пошкоджень обладнання та способи їх усунення. Електрослюсар підземний перевіряє і налагоджує токовий захист фідерних автоматів і пускозахисної апаратури.

### Професійні знання та вміння

Повинен знати:

- призначення конструкції, принцип роботи, норми та обсяги технічного обслуговування;
- вимоги до монтажу, регулювання, приймання та випробування машин, механізмів та пристроїв, правила і способи проведення цих робіт;
- будову і призначення контрольно-вимірювальних приладів, інструментів та правила користування ними;
- будову і правила технічної експлуатації низьковольтних електроустановок; правила поведінки робітників у шахтах;
- основи електротехніки;
- слюсарні і монтажні роботи.

Повинен уміти:

- виконувати монтаж, демонтаж, ремонт, випробування, здавати в експлуатацію та технічне обслуговування насосні установки, повітроводи,
- шахтові вагонетки, електровози, гіровози, дизелевози, стрічкові конвеєри, скреперні конвеєри, бурові верстати, перекидачі, штовхачі, лебідки,



- вентилятори часткового провітрювання, установки для очищення вагонеток, низьковольтні кабельні мережі, місцеві заземлення електроапаратів.
- Виконувати інші роботи аналогічної складності та роботи під керівництвом електрослюсаря вищої кваліфікації.

## **Сфера професійного використання**

Ремонт двигунів, генераторів і трансформаторів електричного струму .  
Монтаж та устаткування двигунів, генераторів і трансформаторів електричного струму.

Ремонт та технічне обслуговування іншого електроустаткування.

Монтаж та устаткування іншого електроустаткування.

## **Штукатур**

### **Загальна характеристика професії.**

Штукатурні роботи належать до великої групи оздоблювальних робіт, а професія штукатура займає особливе і дуже помітне місце серед інших будівельних професій.

Колись люди зводили свої будинки з метою захисту і створення умов для проживання. Приміщення, які опоряджували розчином по кам'яній кладці були теплішими, гарнішими і затишнішими. Оштукатурені поверхні можна було опорядити фарбами, шпалерами та іншими матеріалами.

Робота штукатура полягає у виконанні вирівнюючого або декоративного шару розчину на поверхнях стін, стель та інших конструкцій. Штукатурять поверхні як всередині приміщень так і на фасадах.

Штукатур готує поверхню до опорядження, готує розчин, наносить його вручну або механізованим способом на поверхню, розрівнює і затирає.

### **Професійні знання та вміння**

Повинен знати:

- склад та способи приготування декоративних розчинів, розчинів для штукатурки спеціального призначення та бетонів для торкретування;
- види та властивості сповільнювачів та прискорювачів тужавлення;
- властивості розчинів з хімічними домішками (хлористі розчини, розчини з додаванням поташу, хлористого кальцію) та правила користування ними;
- способи виконання поліпшеної штукатурки;

- способи промаячування поверхонь;
- будову розчинонасосів, цемент-гармати та форсунок до них;
- будову затиральних машин;
- вимоги до якості штукатурних робіт;
- способи механізованого нанесення розчинів й торкретування поверхонь.

Повинен уміти:

- виконувати роботи середньої складності під час обштукатурювання поверхонь та ремонту штукатурки.

## **Сфера професійного використання**

Загально-будівельні роботи.

## **Маляр**

### **Загальна характеристика професії.**

Робота маляра полягає в підготовці і опорядженні внутрішніх і зовнішніх поверхонь будинків і споруд. Опоряджувати різноманітні поверхні можна фарбами, шпалерами, декоративними матеріалами із застосуванням різноманітних технік.

Маляр фарбує дерев'яні і металеві поверхні з метою захисту їх від псування і корозії, а також, надання їм гарного вигляду. Поштукатурені, бетонні та інші мінеральні основи фарбують або оклеюють шпалерами для надання приміщенню естетичного вигляду, або щоб зробити їх зручними в експлуатації.

Для того щоб наші будинки завжди були чисті, охайні і красиві їх періодично потрібно фарбувати, оклеювати шпалерами або виконувати інші види опоряджень. Тому професія маляра є актуальною у будь-які часи. Без роботи маляра ми не можемо собі уявити і нового будівництва.

Сьогодні в малярній справі застосовуються найновіші, екологічно чисті і довговічні матеріали. Приміщення, де попрацював маляр стає чистим, красивим, затишним.

### **Професійні знання та вміння**

Повинен знати:

- властивості основних матеріалів і сумішей, що застосовуються під час виконання малярних та шпалерних робіт;
- основні вимоги до якості фарбування;

- будову механізмів для приготування та перемішування шпаклювальних сумішей;
- способи варіння клею;
- способи розкроювання шпалер.

Повинен уміти:

- виконувати прості роботи під час фарбування, обклеювання та ремонту поверхонь..

## **Сфера професійного використання**

Будівництво завершених будівель; цивільне будівництво: завершальні будівельні роботи, роботи з реконструкції, реставрації, оновлення та ремонту.

## **Лицювальник- плиточник**

### **Загальна характеристика професії.**

Професія лицювальника - плиточника відноситься до комплексу професій оздоблювальних робіт, що виконуються з метою підвищення довговічності будинків (споруд), надання їм естетичного вигляду. У процесі роботи лицювальник-плиточник застосовує різні механізми та інструменти: мозаїчно шліфувальні машини, розчиномішалки, трамбівки, катки, скрабки, кельми, шпателі, рівні тощо.

Плиточник знає види та основні властивості матеріалів, які застосовуються, склад розчинів, мастик, способи та технології їх приготування та застосування, способи розбивки, провішування, промаячування горизонтальної, вертикальної і криволінійної поверхонь, норми і правила проведення та приймання оздоблювальних робіт.

Плиточник проводить штукатурні роботи, робить покриття та лицювання стін прямими і фасонними плитками, робить ремонт та заміну плиток, виконує оздоблювальні роботи згідно з запланованим малюнком.

Будівельні організації України, домобудівні комбінати, ремонтні та експлуатаційні управління міст і сіл відчують постійну потребу в фахівцях цієї професії. Вірогідність працевлаштування лицювальника-плиточника після навчання є високою.

## **Професійні знання та вміння**

Повинен знати:

- види основних матеріалів, що застосовуються для облицьовування плиткою;
- правила приготування розчину вручну;
- властивості соляної кислоти та допустимо міцність розчину;
- способи встановлення та кріплення плиток;
- вимоги до якості лицювання;
- прийоми роботи з рівнем.

Повинен уміти:

- виконувати прості роботи під час лицювання керамічними, скляними, азбестоцементними та іншими плитками.

## **Сфера професійного використання**

Виконання будівельних і монтажних робіт під час нового будівництва, розширення, реконструкції, переобладнання, реставрації та ремонту будівель і споруд.

## **Слюсар з ремонту автомобілів**

### **Загальна характеристика професії.**

Зростання кількості автомобілів у країні спричиняє значне розширення мережі підприємств їх технічного обслуговування й ремонту, залучення великої кількості кваліфікованих кадрів.

Підприємства технічного обслуговування і ремонту автомобілів оснащуються більш досконалим обладнанням, запроваджуються нові технологічні процеси, які забезпечують зниження трудомісткості підвищення якості робіт. У технічне обслуговування автомобілів усе ширше впроваджуються методи діагностики з використанням електронної апаратури.

Застосування сучасного обладнання для технічного обслуговування і ремонту полегшує і прискорює багато технологічних процесів, але потребує від обслуговуючого персоналу засвоєння певних знань і набуття навичок: знання будови автомобіля, основних технологічних процесів технічного обслуговування і ремонту, вміння користуватися контрольно-вимірювальними приладами, інструментами та приладами.

Фахівці, які проводять ремонт та діагностику різного типу двигунів, та механізмів автомобілів вітчизняного та закордонного виробника не мають проблем з пошуком роботи. Їх радо приймають на роботу в автосервісні служби.

## **Професійні знання та вміння**

Повинен знати:

- конструкцію і призначення складових одиниць та агрегатів автомобілів середньої складності;
- правила складання автомобілів, способи і прийоми ремонту деталей, складових одиниць, агрегатів і приладів;
- основні прийоми розбирання, складання, знімання та встановлення приладів і агрегатів електроустаткування;
- типові несправності системи електроустаткування, способи їх виявлення та усунення;
- основні властивості металів;
- будову універсальних спеціальних пристроїв і контрольно-вимірювальних приладів середньої складності;
- використання інформаційних та комп'ютерних технологій для автоматизації виробництва, діючі системи управління на основі комп'ютерних технологій відповідно до спеціалізації;
- особливості будови сучасних автомобілів і автобусів, прийоми технічного обслуговування і ремонту автомобілів, призначення та види діагностичного обладнання, стандартизацію та контроль якості;
- розміри на кресленнях, різні схеми відповідно до спеціалізації, користуватися ними ;
- метали і сплави, діелектрики, паливно-мастильні матеріали.

Повинен уміти:

- виконувати роботи з розбирання автомобілів, а також автобусів;
- ремонтувати, складати вантажні автомобілі, легкові автомобілі і автобуси;
- визначати і усувати несправності у роботі складових одиниць та агрегатів автомобілів;
- ремонтувати, складати, регулювати та випробовувати складові одиниці та агрегати середньої складності із заміною окремих частин і деталей;
- виконувати кріпильні роботи відповідальних різьбових з'єднань при технічному обслуговуванні із заміною зношених деталей;
- розбирати відповідальні складові одиниці та агрегати електроустаткування автомобілів;
- з'єднувати та паяти проводи з приладами й агрегатами електроустаткування;

## **Сфера професійного використання**

Обслуговування та ремонт автотранспортних засобів.

### **Кухар**

#### **Загальна характеристика професії.**

Технологічний процес приготування їжі складається з кількох стадій та операцій. Кухар, насамперед, виконує такі операції: прийом сировини, її переробка, зберігання продуктів; приготування холодних закусок, гарячих страв, випічка з борошна; оформлення страв для їх роздачі. Основні операції кухар виконує вручну. Але сьогодні вже більшість трудомістких операцій здійснюють машини, механізми та автомати.

Під час вибору професії необхідно враховувати її спорідненість з такими професіями, як кондитер, пекар, офіціант, бармен, технік-технолог громадського харчування, продавець. Ці обставини можуть бути корисними у випадках зміни роботи і допоможуть обрати, ту професію, для оволодіння якою вже є певні навички, знання, необхідні психофізіологічні якості.

Висококваліфікований кухар може займатися індивідуальною трудовою діяльністю, а за наявності організаторських здібностей створити власну структуру з виготовлення та реалізації продукції через підприємства громадського харчування та приватні підприємства харчування.

#### **Професійні знання та вміння**

Повинен знати:

- Кулінарне призначення риби, м'яса, птиці, властивість цих продуктів;
- вимоги до якості, методи визначення їх доброякісності, терміни та умови їх зберігання;
- правила виготовлення натуральних напівфабрикатів і січеної маси з риби, яловичини, свинини, баранини;
- рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів, що потребують основної, комбінованої та допоміжної теплової обробки;
- рецептури, технологію виготовлення страв та кулінарних виробів української кухні, оформлення та реалізацію готових страв і кулінарних виробів;
- вплив кислот, солей та жорсткої води на тривалість теплової обробки продуктів;
- характеристику різних видів столового посуду, правила підбору посуду та подачі різних груп страв;

Повинен уміти:

- Виготовляти та порціонувати напівфабрикати з риби, свинини, баранини.
- Готувати птицю для варіння та смаження.
- Готувати страви та кулінарні вироби масового попиту із застосуванням різних способів теплової кулінарної обробки.
- Виготовляти холодні страви та закуски: салати овочеві, з м'ясом, вінегрети, рибу під маринадом, холодці тощо.
- Варити бульйони та супи.
- Готувати різні види пасерування та соусів на бульйонах, молоці, сметані.
- Готувати другі страви з м'яса, риби, овочів, круп у вареному, тушкованому, запеченому, смаженому вигляді.
- Готувати гарячі та холодні напої, солодкі страви.
- Готувати прісне здобне, дріжджове тісто, формувати та випікати з нього вироби.
- Видавати виготовлені страви.

### **Сфера професійного використання**

Діяльність ресторанів, барів, їдалень та послуги з постачання готової їжі.

## **Кондитер**

### **Загальна характеристика професії.**

Кондитер - це професія, яка передбачає як ручну, так і механізовану роботу за допомогою автоматичних приладів та устаткування: маслорізка, пекарні, змішувачі, ножі, котли, духові шафи, тощо. Проводить дуже багато різноманітних операцій: фільтрацію, вимірювання, виготовлення тіста, випікання, тощо.

Професія кондитера - широка та змістовна, праця кропітка і важка, яка потребує багато зусиль, напруження, натхнення, творчого пошуку.

Учні училища вивчають рецепти поширених страв української сучасної та старовинної кухні, фірмових страв майстрів-кухарів різних областей. Кухня-лабораторія призначена для приготування страв та кулінарних виробів під час лабораторно-практичних робіт.

На всіх етапах підготовки спеціалістів процес навчання зливається з продуктивною працею тих, хто здобуває знання. Випускників училища за професією «Кухар. Кондитер» з радістю візьмуть на роботу будь-які кондитерські фабрики, ресторани, кафе тощо.

## **Вимоги до індивідуально-психологічних особливостей**

Працювати кондитером може не кожний. Ця професія вимагає від працівника певних індивідуально-психологічних якостей. Кондитер повинен мати хороший невербальний інтелект, високий рівень оперативної пам'яті, концентрації та стабільності уваги, вміння переключати та розподіляти увагу, мати розвинуте наочно-дійове та просторове мислення. Також мати стійкий інтерес до художньої діяльності: добре ліпити, малювати; розвинуту творчу уяву.

Професія кондитера потребує високої пунктуальності, акуратності: точно дотримуватися температурного режиму, витримувати точну рецептуру, виконувати всі технологічні операції, витривало переносити знаходження в гарячому цеху, де випікаються вироби, вчасно охолоджувати їх.

## **Професійні знання та вміння**

Повинен знати:

- асортимент, рецептури і технологію виготовлення простих тортів, тістечок, кондитерських і хлібобулочних виробів масового попиту, включаючи заміс тіста і виготовлення кремів, начинок, вимоги до якості;
- гатунок борошна, його хлібопекарські якості;
- способи і прийоми оформлення виробів, техніку нанесення трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладними поєднанням фарб;
- техніку і способи оздоблення виробів помадкою, марципаном, шоколадом, кремом;
- режим і тривалість випікання виробів;
- правила експлуатації технологічного обладнання, виробничого інвентарю, інструменту, посуду, їх призначення та використання.

Повинен уміти:

- готувати прості масові торти, тістечка та інші поштучні кондитерські і хлібобулочні вироби з нанесенням трафаретного малюнка за еталоном однією фарбою або з нескладним поєднанням фарб із різних видів сировини;
- Виготовляти різні види тіста, кремів, начинок, фаршів;
- готувати напівфабрикати, штампувати, формувати та викладати вироби на листи;
- Оздоблювати вироби помадкою, марципаном, шоколадом, кремом тощо;
- Передавати на гартування вироби з морозива;
- Випікати вироби;



- Визначати готовність тістових заготовок до випікання, садити їх у піч, стежити за процесом випікання, виймати їх, охолоджувати.

## **Сфера професійного використання**

Виробництво хліба, хлібобулочних виробів; виробництво сухарів, печива, пирогів, тістечок з тривалим терміном зберігання. Виробництво інших харчових продуктів.

## **Офіціант**

### **Загальна характеристика професії.**

Успіх роботи ресторанів і кафе залежить від кваліфікації службовців сервісу. Адже вони постійно вступають в безпосередній контакт з відвідувачами, ведуть з ними переговори, виконують їх вимоги. Такого роду службовцям необхідно мати хорошу пам'ять, організаторський талант, вміння розмовляти з людьми і мати приємний характер.

Офіціант – фахівець сервірування столів, із презентації страв, їх подачі та обслуговування гостей підприємств ресторанного сервісу.

Навчаючись в ПТНЗ, учні з професії офіціант набувають фахових знань, умінь і навичок. Під час проходження виробничої практики, учні вдосконалюють свою професійну майстерність, набувають нових знань та навичок. Крім того, під час практики роботодавці мають нагоду оцінити професійний рівень молодих фахівців і запропонувати їм по закінченні навчання робочі місця.

Згідно статистичних даних, ймовірність працевлаштування після навчання за професією офіціант складає 100%. Сьогодні офіціант-фахівець не залишиться без діла.

### **Професійні знання та вміння**

Повинен знати:

- види обслуговування споживачів та сервіровки столів в ресторанах, кафе та барах з включенням в меню виготовлених на замовлення та фірмових страв
- види та правила сервіровки столів та обслуговування різноманітних урочистостей за замовленнями підприємств, організацій, окремих споживачів;
- асортимент, кулінарні характеристики, правила подавання страв та ціни на них;

- види, призначення та вимоги до посуду, приборів, білизни, що використовуються, порядок їх отримання та здавання;
- правила етикету під час обслуговування споживачів;
- порядок розрахунків із споживачами за готівку та у безготівковому порядку;

Повинен уміти:

- обслуговувати споживачів в закладах ресторанного господарства із складною сервіровкою столів, прийомом замовлень від споживачів;
- готувати зал до обслуговування;
- отримувати посуд, прибори, білизну і здавати їх після закінчення зміни;
- здійснювати попередню сервіровку столів залежно від виду обслуговування;
- надавати споживачам допомогу під час вибору страв і напоїв, рекомендувати напої до страв, подавати їх на столи;
- обслуговувати весілля, товариські зустрічі, вечори відпочинку, ювілеї тощо в закладах ресторанного господарства, на підприємстві замовника та вдома.

## **Сфера професійного використання**

Торгівля та заклади ресторанного господарства. Загальні роботи з обслуговування споживачів в закладах ресторанного господарства.

## **Бармен**

### **Загальна характеристика професії.**

Бармен – це людина, яка працює в барі. Вона вітає, інформує, дає поради своїм гостям, приймає та виконує їх замовлення.

Два принципових стимули мотивують поведінку бармена - це рентабельність бару та задоволення вимог гостей. Бармен слідкує за тим, щоб напої відповідали смаку гостя, були виготовлені та подані у стилі закладу.

Бармен – спеціаліст із приготування і сервірування змішаних напоїв..

Бармен повинен добре знати правила подачі напоїв, використовувати барні аксесуари та інструменти. Він повинен відмінно знати пропорції та варіанти приготування класичних коктейлів, а також фірмових коктейлів бару. Обов'язковим є знання асортименту та характеристики напоїв, вміння здійснювати закупку, вести переговори з постачальниками, складати карту бара.

Робота бармена включає розташування на полицях пляшок та аксесуарів, суворе дозування напоїв, контроль за підлеглими та за обладнанням. Бармен перевіряє запаси посуду, слідкує за відкриттям та закриттям приміщення, проводить інвентаризацію та інше.

## **Професійні знання та вміння**

Повинен знати:

- асортимент, рецептури, технологію виготовлення, правила оформлення і відпуску обмеженого асортименту алкогольних, слабоалкогольних коктейлів, змішаних напоїв, закусок, страв і кондитерських виробів;
- температурні режими подавання коктейлів, напоїв, закусок, страв; умови і терміни зберігання кулінарної продукції та покупних товарів;
- правила етикету і техніку обслуговування споживачів за барною стійкою та в залі;
- правила роздрібної торгівлі алкогольними напоями та тютюновими виробами;
- форми розрахунку із споживачами, в тому числі за кредитними картками;
- порядок оформлення рахунків і розрахунку по них із споживачами;
- правила експлуатації відео- та аудіотехніки;

Повинен уміти:

- обслуговувати споживачів: пропонувати, показувати, реалізовувати готові до споживання безалкогольні, слабоалкогольні напої, кондитерські вироби, закуски, страви;
- Готувати обмежений асортимент алкогольних та безалкогольних напоїв, змішаних напоїв, холодних і гарячих страв, закусок;
- Відбракувати неякісні товари;
- Забезпечувати зберігання напоїв, кулінарної продукції та покупних товарів відповідно до термінів і режиму зберігання;
- Оформляти вітрини та барну стійку, утримувати їх у належному стані;
- Експлуатувати та обслуговувати аудіо- та відеоапаратуру;
- Контролювати дотримання споживачами культури поведінки.

## **Сфера професійного використання**

Ресторанне господарства. Загальні роботи з обслуговування споживачів у підприємствах ресторанного господарства. Виготовлення напоїв та змішаних напоїв.

# Кравець

## Загальна характеристика професії.

Кравець – це провідна професія у виробництві одягу. Фахівці цієї спеціальності – люди творчі, відповідальні, естетично розвинені. Професія кравця швейного виробництва дає великі можливості для розвитку різних здібностей: нахил до малювання розвивається в процесі вивчення моделювання одягу, нахил до техніки – під час вивчення швейних машин.

Обираючи цю професію, треба бути охайною, мати добрий художній смак, чітку координацію рухів, добрий зір та окомір, що дасть змогу досягти високої професійної майстерності, навчитись шити одяг, сукні, блузи, спідниці, брюки, жакети та інше. У народі кажуть, що робити людину красивою можуть два майстри, один із них – кравець. Адже вдало пошитий одяг може не тільки покращити зовнішній вигляд людини, але й поліпшити її внутрішній стан, зробити її на певний час щасливою.

Існують люди, яким від народження притаманне відчуття гармонії, кольору, форми, стилю. Таких людей, наділених талантом, елегантністю, досить небагато. Але при бажанні в собі можна розвинути та виховати цей талант. В цьому Вам допоможуть знання, які дають майстри виробничого навчання та викладачі Нововолинського вищого професійного училища.

## Професійні знання та вміння

Повинен знати:

- асортимент одягу;
- технологію виконання машинних, ручних, волого-теплових операцій;
- вимоги до якості швейних виробів;
- послідовність виконання операцій при підготовці виробу до примірок;
- умовні позначення і крейдяні знаки на деталях виробів після примірок;
- назви деталей крою, вимоги до їх якості;
- швейні матеріали, їх призначення, основні властивості;
- будову і призначення швейних машин, прасок, інструментів, необхідних для виготовлення одягу;
- способи лагодження одягу;
- дефекти готових швейних виробів, причини їх виникнення, заходи з попередження та способи їх усунення.

Повинен уміти:

- виготовляти швейні вироби нескладної технологічної обробки за індивідуальними замовленнями або в бригаді;

- виконувати всі види ручних робіт (прокладання строчок копіювальних стібків, зметування, виметування, наметування деталей одягу);
- з'єднувати машинними строчками деталі виробу;
- обробляти крайовими швами зрізи деталей; виметувати петлі, пришивати гудзики на спецмашинах або вручну;
- готувати вироби до примірок індивідуально або в бригадах;
- виконувати ескіз моделі;
- усувати дрібні неполадки в роботі швейного устаткування, проводити його чищення та змащування;

## **Сфера професійного використання**

- Виробництво швейних виробів на замовлення населення;
- виробництво робочого одягу;
- виробництво верхнього одягу спеціалізованими підприємствами за індивідуальними замовленнями населення;
- виробництво спіднього одягу спеціалізованими підприємствами за індивідуальними замовленнями населення.

## **Вишивальник**

### **Загальна характеристика професії.**

Професія «вишивальник ручної вишивки» є однією із найдавніших в Україні. Вишиванням традиційно займалися практично у кожній українській сім'ї. Вишивальник ручної вишивки оздоблює вироби - серветки, рушники, білизну, одяг різними видами вишивальних швів. Працює вишивальник на підприємствах народних художніх промислів, а також на виробничих підприємствах легкої промисловості (фабриках) та побутового обслуговування (ательє, будинках побуту тощо).

Щоб створювати красиві вироби, вишивальник повинен знати історію і традиції народної вишивки, типові узори для вишивання, види різних швів, послідовність їх виконання. Професія вишивальника багато в чому подібна до професії художника.

Відповідно до тканини вишивальник добирає колір ниток, голки. Тому йому потрібен гострий зір.

Вишивальник повинен вміти не лише замальовувати схеми для вишивання, а й створювати нові, свої власні візерунки.

Сьогодні на багатьох великих підприємствах, що виготовляють одяг, білизну, оздоблення виробів вишивкою виконують за допомогою швидкісних машин та автоматів. Не дивлячись на це, праця вишивальника ручної вишивки не втратила своєї важливості. Вона надалі залишається цікавою і неповторною.

## **Професійні знання та вміння**

Повинен знати:

- прийоми заправлення матеріалів у п'яльці, закріплення кінців ниток, вирізування ниток переходів, висмикування ниток по краю в тканинах з різним переплетенням ниток;
- види та кольори ниток, бісеру, номери голок та ниток, початкові шви ручної вишивки та способи обробки країв виробів;
- вирізування спеціальними ножицями без підрізів та порушення малюнка вишитих штучних виробів, фестонів, мережива та шитва;
- призначення машин, які обслуговуються, правила регулювання натягу ниток, частоти строчки, заправки ниток, установлення голок та п'яльців, заміни шпуль, пуску та зупинки машини;
- методи та прийоми вишивання простих або середньої складності візерунків та малюнків,
- основи малюнку і живопису;
- композиційну побудову узорів простої та середньої складності для різних технік вишивки;
- правила розрахунку та розміщення візерунків і малюнків.

Повинен уміти:

- заправляти матеріали у п'яльці, закріплювати кінці ниток, добирати бісер, нитки, розраховувати, підрізати і висмикувати нитки по краю деталей, виробів для утворення китиць, щіточок, бахроми.
- заметувати рубець.
- Виконувати початкові шви ручної вишивки.
- Вишивати на машинах або вручну на різних матеріалах лінійні мережки простим або фасонним ажуром, строчки та шви за контурами малюнка, реквізити на кусках тканини, операційні вишивки;
- вирізати спеціальними ножицями без підрізів та порушення малюнка вишиті та штучні вироби;
- виконувати прийоми роботи з малюнком для вишивки.
- розраховувати, надрізати та висмикувати нитки для створення мережок середньої складності, куточків;
- виконувати прийоми стилізації, побудову узорів простої складності.

## **Сфера професійного використання**

Виробництво текстильних виробів, не віднесених до інших угруповань, народні художні ремесла.

## Інформація про зв'язки з підприємствами – замовниками кадрів

### Основними замовниками кадрів є:

Державне підприємство «Волиньвугілля», ДП «Передпускова дирекція шахти №10 м. Нововолинська»

ПАТ «Нововолинська швейна фабрика», Ательє мод «Стиль»,

ПП «Нова Аркада», ПП «Ново-Буд», ТЗОВ «Євродизайн», «Західпромбуд», ПП «Нововолинське РБУ», ВСП «Шахтобудівельне управління №3»

БОШ Сервіс «Формула», «Сервісне обслуговування автомобілів», ПП «САМ-МОТОРС», комплекс «ОЛТА», Нововолинська філія «Волинь-Авто»

Кафе «Околиця», кафе «Україна», кафе «Європейський», кафе «Вернісаж», піцерія «Круїз», Ресторанно-розважальний комплекс «Старий замок», ресторан-музей «Крайня хата»

## Міжнародна співпраця

Реалізація освітніх інновацій у Нововолинському вищому професійному училищі відбувається через співпрацю з навчальним закладом, що здійснює підготовку кваліфікованих робітників в Польщі. Це Комплекс Шкіл Гастрономічних і Готельних справ ім. К.А. Яворського в Хелмі, з яким укладено договір про співробітництво.

### Структура співпраці:

- **Заохочення учнів і педагогів до активної участі у спільних заходах**

|                                       |   |   |
|---------------------------------------|---|---|
| Мовні тренінги, гурток польської мови | Євро клуб учнівського самоврядування «Юність» | Позаурочні заходи, спортивний клуб «За здоровий спосіб життя» |
|---------------------------------------|---|---|

- **Обмін практичним досвідом**

|  |                    |                           |              |
|--|--------------------|---------------------------|--------------|
| Організація та проведення науково-практичних конференцій | Семінари педагогів | Проведення майстер-класів | Обмін учнями |
|--|--------------------|---------------------------|--------------|

- **Опрацювання та розробка методичного супроводу співпраці**

|                   |              |                      |
|-------------------|--------------|----------------------|
| Методичні комісії | Творчі групи | Координатори проекту |
|-------------------|--------------|----------------------|

- **Популяризація напрямів навчання, підвищення іміджу навчальних закладів**

|                              |  |   |
|------------------------------|--|---|
| Реалізація спільних проєктів | Спільна участь у Національних і Міжнародних виставках та конкурсах | Співпраця з керівними установами, органами місцевого самоврядування, підприємцями |
|------------------------------|--|---|

### Реалізація співпраці:



### Участь у науково-практичній конференції в Польщі





- **I Міжнародна науково-практична конференція в Нововолинському ВПУ**



- **Он-лайн конференції та семінари педагогічних працівників**
- **Відвідування уроків, майстер-класів, проведених педагогами Нововолинського ВПУ та Комплексу шкіл**



- **Спілкування між представниками учнівського самоврядування**



**Товариські зустрічі спортивних команд з волейболу та баскетболу в Республіці Польща (м. Хелм)**



- **Спільна розробка планів роботи**
- **Інформація на сайтах навчальних закладів: [www.zsz4.chelm.pl](http://www.zsz4.chelm.pl) та [www.vpu-nov.ho.ua](http://www.vpu-nov.ho.ua).**

## Напрями інноваційного розвитку

- Реалізація проектів, пов'язаних із підприємницькою діяльністю у сфері основного виробництва та послуг (одним з них є навчально-тренувальне підприємство - кафе «Орхідея», де здійснюється професійне навчання майбутніх фахівців з професій кухар, кондитер; офіціант, бармен).
- Впровадження методу «Learning by doing» - навчання на власному досвіді (навчання з одночасним виконанням виробничих завдань та операцій на конкретних робочих місцях, що дозволяє ефективно поєднувати засвоєння теоретичних знань та формування практичних умінь та навичок).
- Впровадження новітніх виробничих технологій у сферу професійної підготовки (кейтеринг – нова форма ресторанного обслуговування).
- Впровадження інформаційно-комунікаційних технологій (застосування хмарних технологій, мультимедійних засобів, комп'ютерних технологій).
- Обмін досвідом професійного навчання за Європейським зразком – співпраця з комплексом Шкіл Гастрономічних і Готельних справ ім. Казимира Андрія Яворського в Хелмі (Польща).
- Впровадження технологій інтерактивного навчання.
- Застосування проектних методів навчання
- Учасники Інтернет-проекту «Золота еліта України»

## Досягнення педагогів та учнів

- Гран-прі «Лідер професійно-технічної освіти України» VI міжнародної виставки «Сучасні заклади освіти»
- Переможці всеукраїнського конкурсу «Профтехосвіта на зламі століть»
- Переможці всеукраїнського конкурсу юних суспільствознавців «Кришталева сова»
- Переможці всеукраїнської Інтернет-олімпіади «Крок до знань»
- Переможці всеукраїнської гри з англійської мови «Пазл»
- Переможці регіонального та всеукраїнського конкурсу якості «100 кращих товарів України»
- Переможці конкурсу та учасники міжнародного форуму «Інноватика в сучасній освіті»
- Переможці всеукраїнського етапу міжнародного мовно-літературного конкурсу ім. Т Шевченка (II місце)
- Переможці конкурсу та учасники VII міжнародної виставки «Сучасні заклади освіти»

➤ Учасники міжнародного конкурсу професійної майстерності  
**WORLDSKIILS UKRAINE**