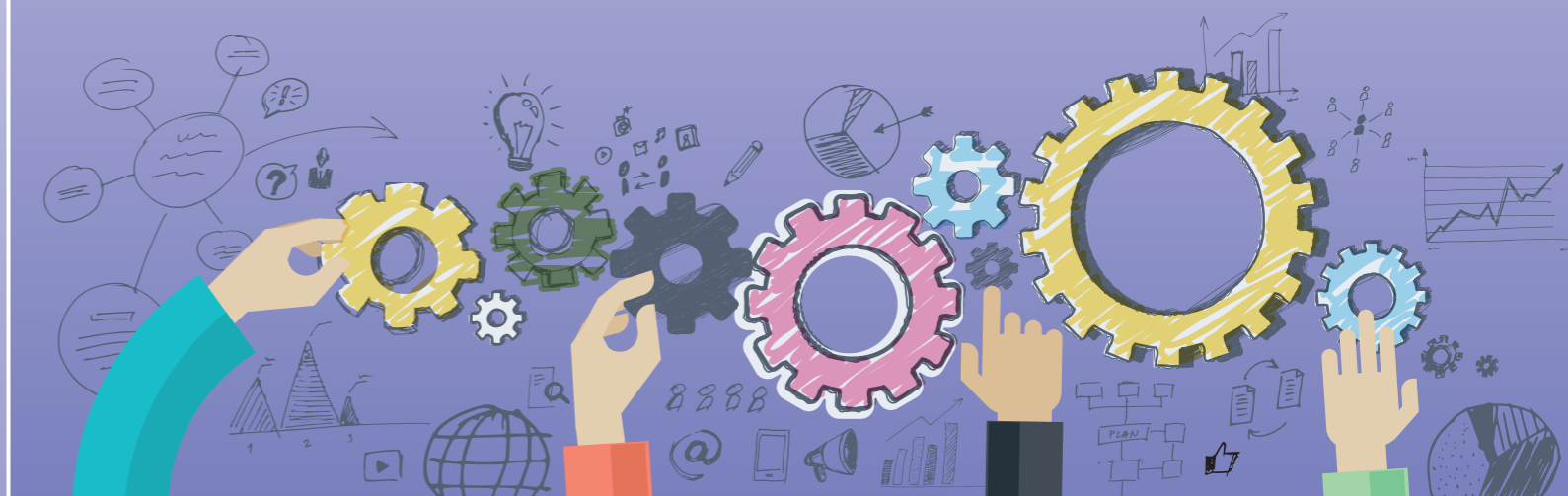




SCIENTIA
VINCES Platform



ЛИСИЧАНСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ТОРГОВО-КУЛІНАРНИЙ ЛІЦЕЙ



СТРАТЕГІЧНИЙ ТА ІНВЕСТИЦІЙНИЙ ПЛАН РОЗВИТКУ

до 2027 року



Стратегічний та інвестиційний план розвитку Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею до 2027 року підготовлений Аналітичним центром ГО «СВ-Платформа» в межах діяльності Програми ООН із відновлення та розбудови миру за фінансової підтримки Європейського Союзу.

Думки, погляди та вислови, викладені в цій публікації, належать авторам і не обов'язково відображають офіційну позицію Програми ООН із відновлення та розбудови миру або Європейського Союзу. Будь-яку частину дослідження не можна відтворити або використати в жодний спосіб без відповідного посилання на першоджерело і Програму ООН із відновлення та розбудови миру. Повне відтворення тексту дослідження в будь-якій формі можливе лише з письмової згоди Програми ООН із відновлення та розбудови миру.

Програму ООН із відновлення та розбудови миру реалізують чотири агентства ООН: Програма розвитку ООН (ПРООН), Структура ООН з питань гендерної рівності та розширення прав і можливостей жінок (ООН Жінки), Фонд ООН у галузі народонаселення (UNFPA) і Продовольча та сільськогосподарська організація ООН (ФАО).

Програму підтримують дванадцять міжнародних партнерів: Європейський Союз (ЄС), Європейський інвестиційний банк (ЄІБ), Посольство США в Україні, а також уряди Данії, Канади, Нідерландів, Німеччини, Норвегії, Польщі, Швейцарії, Швеції та Японії.

Авторський колектив:

Микола Барановський, експерт, Аналітичний центр ГО «СВ-Платформа».

Олександра Бородієнко, експертка, Аналітичний центр ГО «СВ-Платформа».

Валерій Кокоть, експерт, Аналітичний центр ГО «СВ-Платформа».

ЗМІСТ

1. МЕТОДОЛОГІЯ РОЗРОБЛЕННЯ СТРАТЕГІЧНОГО ТА ІНВЕСТИЦІЙНОГО ПЛАНУ	4
2. СТРАТЕГІЧНИЙ АНАЛІЗ ЛИСИЧАНСЬКОГО ПРОФЕСІЙНОГО ТОРГОВО-КУЛІНАРНОГО ЛІЦЕЮ ТА ЙОГО МІСЦЯ НА РИНКУ ОСВІТНІХ ПОСЛУГ РЕГІОНУ	7
2.1. Загальна інформація про заклад	7
2.2. Формування контингенту здобувачів освіти	8
2.3. Фінансові показники діяльності закладу	10
2.4. Зміст підготовки робітничих кадрів та організація навчального процесу	11
2.5. Кадровий потенціал ліцею	14
2.6. Матеріально-технічна база та її відповідність державним стандартам і вимогам	15
2.7. Якість підготовки випускників	16
2.8. Взаємодія з роботодавцями, центром зайнятості та іншими зацікавленими сторонами	17
2.9. Місце ліцею на ринку освітніх послуг регіону	18
3. SWOT-АНАЛІЗ ЛИСИЧАНСЬКОГО ПРОФЕСІЙНОГО ТОРГОВО-КУЛІНАРНОГО ЛІЦЕЮ	20
4. СТРАТЕГІЧНЕ БАЧЕННЯ РОЗВИТКУ ЛІЦЕЮ	22
5. СТРАТЕГІЧНІ, ОПЕРАЦІЙНІ ЦІЛІ ТА ЗАВДАННЯ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДУ НА ПЕРІОД ДО 2027 РОКУ	23
5.1. Стратегічна ціль 1. Зміцнити потенціал і посилити конкурентоспроможність ліцею	23
5.2. Стратегічна ціль 2. Забезпечити високу якість надання освітніх послуг	25
5.3. Стратегічна ціль 3. Забезпечити ефективне партнерство закладу з роботодавцями та іншими зацікавленими сторонами	27
6. ПЛАН ЗАХОДІВ З РЕАЛІЗАЦІЇ СТРАТЕГІЧНОГО ТА ІНВЕСТИЦІЙНОГО ПЛАНУ	28
7. ІНВЕСТИЦІЙНИЙ ПЛАН РОЗВИТКУ ЛИСИЧАНСЬКОГО ПРОФЕСІЙНОГО ТОРГОВО-КУЛІНАРНОГО ЛІЦЕЮ	40
8. МОНІТОРИНГ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ СТРАТЕГІЧНОГО ТА ІНВЕСТИЦІЙНОГО ПЛАНУ	45
ДОДАТКИ	46
Додаток А. Список учасників стратегічної сесії в Лисичанському професійному торгово-кулінарному ліцеї	46
Додаток Б. Статистичні та інформаційні матеріали для проведення стратегічного аналізу розвитку ліцею	47
Додаток В. Аналіз анкет учасників освітнього процесу Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею	52
Керівники закладу	52
Викладачі та майстри виробничого навчання	55
Здобувачі професійної (професійно-технічної) освіти	61
Додаток Г. Опитування роботодавців Луганської області, які безпосередньо співпрацюють із Лисичанським професійним торгово-кулінарним ліцеєм	68
Додаток Д. Результати стратегічної сесії в Лисичанському професійному торгово-кулінарному ліцеї	74

МЕТОДОЛОГІЯ РОЗРОБЛЕННЯ СТРАТЕГІЧНОГО ТА ІНВЕСТИЦІЙНОГО ПЛАНУ

Розроблення Стратегічного та інвестиційного плану розвитку Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею до 2027 року здійснено відповідно до завдань реформування системи професійної (професійно-технічної) освіти України, викладених у «Концепції реалізації державної політики у сфері професійної (професійно-технічної) освіти «Сучасна професійна (професійно-технічна) освіта» на період до 2027 року, яка схвалена розпорядженням Кабінету Міністрів України від 12 червня 2019 р. №419-р¹, а також пріоритетів «Стратегії розвитку Луганської області на 2021-2027 роки»², «Міської програми реалізації державної молодіжної та сімейної політики на території м. Лисичанська на 2021-2025 роки»³, «Програми розвитку освіти міста Лисичанська на 2021-2025 роки» (знаходиться у стадії розроблення) у частині формування сприятливого бізнес-середовища та розвитку трудового потенціалу.

Орієнтирами для розроблення Стратегічного та інвестиційного плану розвитку закладу слугували європейські та загальнонаціональні підходи та тенденції до розвитку професійної (професійно-технічної) освіти, що визначені статтею 432 Угоди про асоціацію між Україною та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами⁴, щодо співробітництва у галузі професійної освіти та навчання, підвищення кваліфікації впродовж трудової діяльності/життя; Указами Президента України від 30 березня 2021 р. № 130/2021 «Про пріоритетні заходи розвитку професійної (професійно-технічної) освіти»⁵ та від 30 вересня 2019 р. №722 «Про цілі сталого розвитку України до 2030 року»⁶; Програмою діяльності Кабінету Міністрів України, яка затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 12 червня 2020 р. №471⁷; Стратегією розвитку професійної (професійно-технічної) освіти на період до 2023 року, яка затверджена Колегією МОН України 21 грудня 2020 року⁸; Державною Стратегією регіонального розвитку на 2021-2027 роки, яка затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 05.08.2020 року № 695⁹.

Важливим чинником для вибору методології розроблення Стратегічного та інвестиційного плану розвитку Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею стала необхідність посилення конкурентоспроможності закладу у сфері підготовки здобувачів робітничих професій та надання послуг щодо професійної освіти дорослим протягом усього життя.

¹ <https://www.kmu.gov.ua/npas/pro-shvalennya-koncepciyi-realizaciyi-derzhavnoyi-politiki-u-sferi-profesijnoy-profesijno-tehnichnoy-osviti-suchasna-profesijna-profesijno-tehnichna-osvita-na-period-do-2027-roku-i120619>

² http://loga.gov.ua/sites/default/files/collections/strategiya_lugansk_2027_last.pdf

³ <https://lis.gov.ua/lisichansk-today/programs.html>

⁴ https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_011#Text

⁵ <https://www.president.gov.ua/documents/1302021-38149>

⁶ <https://www.president.gov.ua/documents/7222019-29825>

⁷ <https://www.kmu.gov.ua/diyalnist/programa-diyalnosti-uryadu>

⁸ <https://www.kmu.gov.ua/news/kolegiya-mon-shvalila-strategiyu-rozvitku-profesijno-tehnichnoy-osviti-do-2023-roku>

⁹ <https://www.kmu.gov.ua/npas/pro-zatverdzhennya-derzhavnoyi-strategiyi-regionalnogo-rozvitku-na-20212027-t50820>

Процес розроблення Стратегічного та інвестиційного плану розвитку передбачав реалізацію трьох етапів із відповідними завданнями (рис. 1.1).

Для аналізу інформації використано низку методів, зокрема:

- метод статистичного аналізу;
- метод мозкового штурму для визначення перспективних напрямків розвитку навчального закладу;
- метод оцінки 360°;
- метод опитування;
- метод фокус-груп;
- метод узагальнень.

Застосування зазначених вище методів дозволило не лише оцінити якість та змістовне наповнення навчальних планів, програм і навчально-методичних комплексів різних робітничих професій, за якими ведеться підготовка кадрів у закладі, а й проаналізувати можливості для здійснення освітнього процесу онлайн, систему моніторингу працевлаштування випускників, співпрацю з роботодавцями та бізнес-асоціаціями, а також взаємодію зі службою зайнятості, органами місцевого самоврядування та іншими зацікавленими сторонами.

1

АНАЛІЗ

- Стратегічний аналіз розвитку Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею (історія формування, ліцензування, динаміка контингенту, матеріальна база, освітня діяльність тощо).
- Оцінювання ситуації на ринку праці регіону та міста, місця ліцею в регіональній системі професійної (професійно-технічної) освіти Луганської області.
- Аналіз результатів анкетування учасників освітнього процесу та роботодавців.
- SWOT-аналіз розвитку ліцею.

2

ПЛАНУВАННЯ

- Формування стратегічного бачення розвитку Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею.
- Визначення та характеристика стратегічних, операційних цілей і конкретних завдань Стратегічного та інвестиційного плану розвитку закладу.
- Розроблення плану заходів із реалізації Стратегічного та інвестиційного плану розвитку закладу на період до 2027 року.

3

МОНІТОРИНГ ТА ОЦІНЮВАННЯ

- Визначення етапності та показників оцінювання ефективності реалізації Стратегічного та інвестиційного плану розвитку ліцею.
- Моніторинг впровадження Стратегічного та інвестиційного плану розвитку Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею.

Рис. 1.1. Загальний алгоритм та етапність розроблення стратегічного та інвестиційного плану розвитку ліцею

До процесу стратегування були залучені керівники, майстри виробничого навчання та викладачі закладу, а також представники роботодавців і Лисичанського міського центру зайнятості (додаток А). У результаті було визначено ключові проблеми розвитку закладу, перспективні напрями підготовки робітничих кадрів для регіону, головні вектори, стратегічні та операційні цілі для розвитку ліцею, а також розроблено інвестиційний план для їх досягнення.

У процесі розроблення Стратегічного та інвестиційного плану розвитку ліцею було забезпечено взаємодію з **ключовими стейкхолдерами**: Луганським обласним і Лисичанським міським центрами зайнятості, місцевими бізнес-асоціаціями, базовими підприємствами та іншими роботодавцями, Департаментом освіти і науки Луганської обласної державної адміністрації, навчально-методичним центром професійно-технічної освіти в Луганській області, незалежними експертами з питань розвитку П(ПТ)О та міжнародними донорами.

Основними джерелами інформації для розроблення Стратегічного та інвестиційного плану розвитку ліцею стали власні статистичні та аналітичні матеріали закладу, результати опитувань, відповідна статистика та наявні дослідження регіонального ринку праці та системи професійно-технічної освіти Луганської області, зокрема аналітичні звіти «Комплексний аналіз системи професійно-технічної освіти в Луганській області та її відповідності потребам регіонального ринку праці»¹⁰, «Комплексний аналіз регіонального ринку праці і Державної служби зайнятості та їх впливу на систему професійно-технічної освіти в Луганській області»¹¹, навчально-методичні матеріали «Ефективне управління закладами професійної (професійно-технічної) освіти»¹², які були проведено в рамках діяльності Програми ООН із відновлення та розбудови миру в Україні.

¹⁰ <https://www.ua.undp.org/content/ukraine/uk/home/library/recovery-and-peacebuilding/analysis-of-the-vocational-education-and-training-system-in-luha.html>

¹¹ <https://www.ua.undp.org/content/ukraine/uk/home/library/recovery-and-peacebuilding/comprehensive-analysis-of-the-regional-labour-market-in-luhansk-.html>

¹² <https://www.ua.undp.org/content/ukraine/uk/home/library/recovery-and-peacebuilding/vocational-education-institutions-management.html>

СТРАТЕГІЧНИЙ АНАЛІЗ ЛИСИЧАНСЬКОГО ПРОФЕСІЙНОГО ТОРГОВО-КУЛІНАРНОГО ЛІЦЕЮ ТА ЙОГО МІСЦЯ НА РИНКУ ОСВІТНІХ ПОСЛУГ РЕГІОНУ

Стратегічний аналіз розвитку Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею здійснено на основі опрацювання статистичних та інформаційних джерел (додаток Б), оцінки ситуації на регіональному ринку праці та ролі закладу в системі професійної (професійно-технічної) освіти Луганської області, а також на основі результатів анкетування учасників освітнього процесу (додаток В) та роботодавців (додаток Г).

2.1. Загальна інформація про заклад

Попередником Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею є школа фабрично-заводського навчання №70, яка була організована в м. Верхній Лисичанського району у 1947 році для підготовки робітничих кадрів для вугільної промисловості. На початку 60-х років ХХ ст. на її базі створено гірничопромислове училище №52, а у 1977 році – професійно-технічне училище торговельного профілю. Сучасну назву ліцей отримав у 2003 році після реорганізації та вдосконалення мережі професійно-технічних навчальних закладів Луганської області.

Наразі Лисичанський професійний торгово-кулінарний ліцей є державним навчальним закладом системи П(ПТ)О Луганської області другого атестаційного рівня, який забезпечує реалізацію права громадян на здобуття професійно-технічної та повної загальної середньої освіти. Він має ліцензії (витяг ЛП №02298-000630 з Єдиної державної електронної бази з питань освіти) на здійснення первинної професійної підготовки, перепідготовки, професійно-технічного навчання, підвищення кваліфікації за 12 відокремленими та інтегрованими професіями («Кухар», «Продавець продовольчих товарів. Продавець непродовольчих товарів», «Кравець», «Соціальний робітник» тощо) трьох напрямків економічної діяльності (додаток Б). У своїй діяльності ліцей керується чинними нормативними документами у сфері професійно-технічної освіти та Статутом, який затверджено Наказом Міністерства освіти і науки України №687 від 10.05.2017 року. За роки свого існування Лисичанський професійний торгово-кулінарний ліцей підготував понад 9 тис. кваліфікованих робітників, які працюють на підприємствах і в закладах сфери послуг м. Лисичанська, Луганської області та України.

Ліцей є юридичною особою й володіє правами власності на майновий комплекс, до якого входять:

- навчальний корпус – 1 859,4 м²;
- їдальня – 351 м²;
- виробничі майстерні – 923,6 м²;
- спортивна зала – 588 м²;
- господарські приміщення та гаражі.

Будівлі майнового комплексу зареєстровані за різними адресами. Вони побудовані дуже давно (виробнича майстерня – 1869 р., їдальня – 1901 р., навчальний корпус – 1939 р.), характеризуються високим рівнем зношеності (50-55%) й потребують значних фінансових ресурсів для проведення капітального ремонту. Ліцей не має власного гуртожитку, а тому орендує окремі кімнати в інших освітніх закладах міста.

2.2. Формування контингенту здобувачів освіти

Формування контингенту здобувачів професійно-технічної освіти здійснюється відповідно до потреб регіону в робітничих кадрах, регіонального замовлення, у т. ч. за договорами з підприємствами – замовниками кадрів за денною формою навчання. Здобувачі навчаються на основі базової загальної середньої освіти з отриманням повної середньої освіти, а також на основі повної загальної середньої освіти.

Прийом учнів на навчання здійснюється на основі чинних на момент подачі документів правил прийому, які розроблені на основі Типових правил прийому до професійно-технічних навчальних закладів України, затверджених наказом Міністерства освіти України №499 від 14.05.2013 р.

Загальна кількість здобувачів професійно-технічної освіти в ліцеї незначна – 216 осіб (2020 р.), вона помітно менша за індикативний загальнодержавний показник у 300 осіб для одного закладу П(ПТ)О. За останні п'ять років контингент здобувачів ліцею збільшився на 9,6%, однак має негативну динаміку впродовж 2017-2020 років (табл. 2.1). Ліцей повністю виконує план прийому, який визначається йому на основі регіонального замовлення. В останні роки в ліцеї спостерігається зростання контингенту тих здобувачів професійно-технічної освіти, які проходять первинну професійну підготовку з отриманням повної загальної середньої освіти.

Табл. 2.1. Динаміка контингенту здобувачів професійно-технічної освіти

№	Показники	Роки					Зменшення/збільшення контингенту за 2016/2020 роки, %
		2016	2017	2018	2019	2020	
1.	Кількість здобувачів на початок навчального року, осіб	197	219	244	223	216	9,6
2.	Прийнято учнів на початок навчального року, осіб	75	75	75	75	75	0,0
3.	План прийому на початок року, осіб	75	75	75	75	75	0,0
4.	Виконання плану прийому, %	100	100	100	100	100	0,0
5.	Прийнято учнів за договорами з роботодавцями, осіб	75	75	75	75	75	0,0
6.	Кількість учнів, які проходять первинну професійну підготовку з отриманням повної загальної середньої освіти, осіб	138	165	187	165	168	21,7
7.	Кількість здобувачів, які проходять первинну професійну підготовку без отримання повної загальної середньої освіти, осіб	59	54	57	58	48	-18,6

До ліцею вступають відносно вмотивовані до отримання певної професії випускники загальноосвітніх навчальних закладів. Понад 52% респондентів, які взяли участь в опитуванні, вказали на те, що вони стали здобувачами ліцею, оскільки хотіли здобути робітничу професію (додаток Б).

Водночас кожен третій здобувач вступив до Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею лише тому, що він розміщується в місці їхнього проживання. Відносно значною є частка здобувачів, які обрали ту чи іншу професію або в результаті випадкового збігу обставин, або з примусу батьків. Така категорія здобувачів найменш вмотивована до навчання. Низькою наразі є ефективність профорієнтаційної роботи з формування контингенту здобувачів. Лише 6,8% респондентів вказали на те, що вони стали здобувачами ліцею після відвідування профорієнтаційних заходів (додаток Б).

Динаміка чисельності випускників останнім часом характеризується позитивними тенденціями. За 2016-2020 роки їхня кількість зросла майже удвічі (табл. 2.2), що зумовлено різними термінами навчання здобувачів. Натомість рівень працевлаштування випускників ліцею погіршився – з 55% у 2016 році до 34% у 2020 році. Цей показник є значно нижчим від пересічного для області значення. За останні п'ять років зросла більш як удвічі (з 20 до 45%) частка тих випускників, які не змогли працевлаштуватися, хоча мали підписані договори з роботодавцями. Лише кожен п'ятий випускник ліцею у 2020 році зміг працевлаштуватися за фахом. Така ситуація свідчить про формальний підхід до укладання договірних відносин із роботодавцями, а також про невідповідність між напрямками підготовки робітничих кадрів у ліцеї та реальними потребами регіонального ринку праці, відсутність об'єктивного моніторингу працевлаштування випускників, зниження економічної активності в регіоні та місті, низьку якість підготовки кадрів.

Табл. 2.2. Аналіз динаміки випускників із зазначенням рівня працевлаштування за 2016-2020 роки

№	Показники	Роки					Зменшення/збільшення контингенту за 2016/2020 роки, %
		2016	2017	2018	2019	2020	
1.	Кількість підготовлених (випущених) кваліфікованих робітників, осіб	44	50	68	86	80	81,8
2.	Частка випускників, які працевлаштувалися, %	55	60	65	67	34	-38,2
3.	Частка непрацевлаштованих випускників, які навчалися за договорами з роботодавцями (підприємствами), %	20	20	24	28	45	125,0
4.	Частка випускників, які працевлаштувалися за отриманим фахом, %	50	54	57	55	22	-56,0

Первинна професійна підготовка, професійно-технічне навчання та перепідготовка робітничих кадрів у ліцеї ведеться за трьома напрямками економічної діяльності (табл. 2.3). Найбільша кількість здобувачів навчається на інтегрованій професії «Кухар. Кондитер» – майже 100 осіб. Позитивною динамікою в останні роки характеризується кількість здобувачів, які навчаються на професії «Кравець».

Табл. 2.3. Види економічної діяльності та спеціальності, за якими ведеться підготовка робітничих кадрів

№	Показники	Кількість здобувачів на початок навчального року, осіб, роки					Зменшення/збільшення контингенту за 2016/2020 роки, %
		2016	2017	2018	2019	2020	
ПЕРВИННА ПРОФЕСІЙНА ПІДГОТОВКА							
Громадське харчування							
1.	Кухар. Кондитер	124	127	121	102	96	-22,6
2.	Кухар	54	54	57	58	48	-11,1
Загальні для всіх галузей економіки							
1.	Соціальний робітник. Адміністратор	-	19	25	47	24	26,3
Швейне виробництво							
1.	Кравець	19	19	41	16	48	252,6
	Разом	197	219	244	223	216	9,6

У 2020 році підготовка кадрів здійснювалася лише на чотирьох із 12 ліцензованих відокремлених та інтегрованих професіях, що зумовлено принаймні двома причинами: по-перше, падінням попиту на окремі професії на регіональному ринку праці, по-друге, введенням положення про те, що для організації навчання з певної професії кількість здобувачів у групі має становити не менше ніж 25 осіб. Звуження переліку професій, за якими ведеться підготовка робітничих кадрів, є негативним трендом розвитку Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею. Через невизначеність економічної ситуації та відсутність об'єктивної інформації про потреби роботодавців у кваліфікованих кадрах, заклад при формуванні контингенту здобувачів змушений орієнтуватися не на потреби ринку праці регіону, а на наявність інтересу випускників шкіл до певних професій.

Заклад має ліцензії на перепідготовку та професійно-технічне навчання дорослого населення за професіями «Кухар», «Кравець», «Продавець (із лотка ринку)», «Офіціант. Бармен» та «Соціальний робітник». Попри це, зазначений вид діяльності не набув у ліцеї належного розвитку й потребує суттєвої активізації. Упродовж 2018-2019 років перепідготовку з професії «Кухар» у ліцеї пройшли лише 15 осіб.

2.3. Фінансові показники діяльності закладу

Фінансування Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею здійснюється коштом державного та регіонального бюджетів. Упродовж 2016-2020 років спостерігається зростання загального кошторису закладу з 1,8 до майже 4,5 млн. грн. (табл. 2.4), що зумовлено збільшенням рівня заробітної плати та видатків на енергоносії в останні роки. У структурі кошторису ліцею частка коштів регіонального бюджету становить понад 85% і має тенденцію до зростання.

Табл. 2.4. Структура кошторису Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею

Показники	Роки				
	2016	2017	2018	2019	2020
Загальний кошторис, тис. грн	1 818,210	2 837,995	3 296,947	3 706,278	4 471,706
Структура кошторису:					
Кошти державного бюджету, тис. грн	436,641	393,902	568,717	578,285	663,701
Частка від загального кошторису, %	24,0	13,9	17,2	15,6	14,8
Кошти регіонального бюджету, тис. грн	1 381,569	2 444,093	2 728,230	3 108,460	3 808,005
Частка від загального кошторису, %	76,0	86,1	82,7	84,4	85,2
Спеціальні кошти, тис. грн	-	-	-	-	-
Частка від загального кошторису, %	-	-	-	-	-

Основним джерелом формування спеціального фонду є надання освітніх послуг, проте його розміри незначні (близько 200 тис. грн на рік). Загальний кошторис витрат на підготовку кадрів у розрізі окремих професій узгоджується з кількістю здобувачів, які навчаються на тій чи іншій спеціальності. Наразі в ліцеї відсутня чітка диференціація кошторису витрат на підготовку одного здобувача професійно-технічної освіти в розрізі окремих професій, що видається дивним, зважаючи на різні вимоги до матеріально-технічного забезпечення навчального процесу. За наявними даними, кошторис витрат на підготовку одного здобувача в Лисичанському професійному торгово-кулінарному ліцеї є одним із найнижчих у регіоні та становить майже 23,3 тис. грн.

Упродовж 2018-2020 років для розв'язання найгостріших проблем ліцеєм було використано майже 5,8 млн. грн., у т. ч. 2,2 млн. грн. для виконання поточних ремонтів, 3,3 млн. грн. – для осучаснення матеріально-технічної бази. Фінансові ресурси були виділені переважно з обласного бюджету.

Через ситуацію з COVID-19 наповнення спеціального фонду ліцею у 2020 році було мінімальним. Традиційно він формується за рахунок надходжень від суб'єктів господарювання, у яких здобувачі проходять виробничу практику. Узакладу є потенційні можливості для диверсифікації джерел наповнення спеціального фонду, наприклад, шляхом реалізації кондитерської продукції чи здійснення перепідготовки дорослого населення.

2.4. Зміст підготовки робітничих кадрів та організація навчального процесу

Навчання в ліцеї проводиться відповідно до державних освітніх стандартів з кожної професії, «Положення про організацію навчально-виробничого процесу в професійно-технічних навчальних закладах», яке затверджене наказом Міністерства освіти України №419 від 30 травня 2006 р. Заклад має необхідну навчально-планувальну документацію з кожної професії, зокрема робочі навчальні плани та програми із загально-професійної, професійно-теоретичної та практичної підготовки, описи пакетів навчально-планувальної документації, поурочно-тематичні плани з предметів,

критерії оцінювання навчальних досягнень, перелік навчально-виробничих робіт із професії, критерії кваліфікаційної атестації випускника, перелік обов'язкових засобів навчання тощо.

Основними для організації освітньої діяльності в ліцеї є робочі навчальні плани та програми з професій: «Кухар» (3, 4 розряди на базі повної загальної середньої освіти); «Кухар. Кондитер» (3, 4 розряди для професії «Кондитер», 3 розряд для професії «Кухар» (на основі базової загальної середньої освіти); «Кравець» (2-3, 4 розряди на основі базової загальної середньої освіти); «Соціальний робітник. Адміністратор» (на основі базової загальної середньої освіти). На спеціальності «Кухар», де запроваджено елементи дуальної форми навчання, робочий навчальний план скорегований з урахуванням цієї обставини. Робочі навчальні плани з професій погоджено з роботодавцями підприємств, на яких здобувачі освіти ліцею проходять виробничу практику, хоча досить часто цей процес має формальний характер. Навчальні програми з предметів загально-професійної, професійно-теоретичної та практичної підготовки також розроблені спільно з роботодавцями регіону, керівниками та фахівцями підприємств. Вони складені як за старими вимогами, так і за новим компетентнісним підходом (професії «Кухар», «Кравець»).

Навчально-виробнича діяльність здійснюється в ліцеї відповідно до плану роботи педагогічного колективу на поточний рік, який відповідає чинним нормативним документам і затверджується на засіданні педагогічної ради. Освітній процес регламентується розкладом занять, який складається на основі робочих навчальних планів із урахуванням педагогічного навантаження викладачів, розподілу годин на індивідуальні та групові консультації, наявних навчальних кабінетів, майстерень, режиму роботи підприємств, де здобувачі проходять виробничу практику. У ліцеї організовано п'ятиденне навчання з максимальним тижневим навантаженням здобувача не більше ніж 36 годин. Денне теоретичне навантаження не перевищує 8 год, виробниче навчання – 6 годин. Основними формами теоретичної підготовки є різні за типами уроки, лекції, теоретичні семінари, практичні семінари, лабораторно-практичні та індивідуальні заняття, консультації, самостійна робота. Виробнича практика здобувачів проходить на робочих місцях підприємств-замовників кадрів, із якими укладаються відповідні договори. Ліцей організовує персональний розподіл здобувачів на виробничу практику та призначає наставників із категорії майстрів виробничого навчання.

Відповідно до Стандартів П(ПТ)О і робочих навчальних планів у освітньому процесі ліцею використовуються:

- математики, української мови та літератури, історії);
- кабінети спеціальних дисциплін («Устаткування підприємств харчування», «Товарознавства продовольчих товарів», «Технології приготування їжі», «Обліку та калькуляції», «Економічних дисциплін», «Конструювання та моделювання одягу»);
- розкрійний цех;
- швейна майстерня;
- кухня-лабораторія.

ВНавчальні кабінети, розкрійний цех, швейна майстерня, кухня-лабораторія загалом забезпечені необхідною наочністю та обладнанням відповідно до вимог освітніх стандартів, мають належний санітарний стан.

Для організації дистанційного навчання в умовах пандемії COVID-19 в ліцеї створені певні умови, зокрема забезпечено вільний доступ до мережі Інтернет через Wi-Fi-роутери, визначено перелік Інтернет-платформ для такого виду діяльності. Дистанційне навчання в закладі проходить із використанням веб-сервісу Google-Клас, програми для проведення онлайн конференцій ZOOM, соціальних мереж. На сайті ліцею міститься розклад занять, посилання на віртуальні уроки з предметів теоретичного і практичного навчання, онлайн-уроки, відео майстер-класів, електронні навчальні посібники. Водночас організація дистанційного навчання в закладі потребує суттєвого удосконалення. Кожен другий педагогічний працівник закладу оцінив рівень організації дистанційного навчання лише на 5-6 балів за 10-ти бальною шкалою (додаток В).

Навчально-методичну роботу координує педагогічна рада ліцею, яка формує план роботи на поточний рік, визначає основні напрямки, завдання, конкретні форми роботи педагогічного колективу та приймає рішення з основних принципових питань діяльності закладу.

Уліцеї функціонують методична рада та методичні комісії з професійно-теоретичної та практичної підготовки, загальноосвітніх дисциплін, класних керівників. Вони розглядають нормативні та програмно-методичні документи з організації навчального-виховного процесу, коригують і затверджують навчально-планувальну документацію викладачів і майстрів виробничого навчання, обговорюють підсумки моніторингу знань учнів, проводять огляд навчально-методичної літератури, аналізують роботу з комплексного методичного забезпечення предметів, професій, із підготовки та проведення олімпіад, конкурсів тощо.

Для забезпечення належних умов з організації навчально-методичної роботи в ліцеї створено методичний кабінет, у якому акумулюються кращі методичні напрацювання педагогічних працівників ліцею, проводиться робота з поширення передового педагогічного досвіду, впровадження новітніх виробничих технологій. На базі закладу функціонує також Школа передового досвіду та атестаційна комісія.

Педагогічні працівники беруть участь у науково-методичних заходах, Міжнародних виставках «Сучасні заклади освіти», «Інноватика в сучасній освіті», конкурсі «Лідер сучасної освіти», Міжнародному фестивалі ресторанних технологій «Best Cook Fest», конкурсі «World Skills Ukraine», у роботі семінарів-практикумів обласних методичних секцій.

Навчально-виховна робота фокусується на розвитку морально-етичних, національно-патріотичних цінностей у здобувачів, на формуванні у них комунікативних, правових, професійних, екологічних та економічних компетентностей. Заклад бачить свою місію не лише в наданні освітніх послуг, а й у становленні здобувачів як особистостей з активною громадянською позицією, прагненням до самореалізації, конкурентоздатних на сучасному ринку праці.

Члени педагогічного колективу ініціюють проведення різноманітних виховних заходів, направлених на профілактичну роботу щодо недопущення здобувачами правопорушень, булінгу в учнівському середовищі, запобігання поширення асоціальних явищ, вирішення конфліктів у колективі мирним шляхом. Класні керівники у співпраці з соціальним педагогом і практичним психологом проводять зі здобувачами індивідуальну роботу, яка спрямована на корекцію їхньої поведінки, підвищення результативності навчання, рівня вихованості тощо. У закладі створена Служба порозуміння «Щирість» та впроваджуються в освітній процес відновні практики та медіація.

Традиційною для ліцею є гурткова робота художньо-естетичного, фізкультурно-спортивного та соціально-реабілітаційного напрямів, а також участь здобувачів у різноманітних конкурсах і заходах. У роботі гуртків беруть участь майже 30 % здобувачів ліцею.

Заходи виховного характеру, які проводяться в ліцеї, враховують вікові та психологічні особливості здобувачів освіти та спрямовані на реалізацію поставлених завдань. Однак досі актуальними є питання підвищення рівня вихованості здобувачів освіти, самодисципліни, комунікації з однолітками, готовності та здатності працювати.

У закладі приділяється особлива увага здобувачам, які належать до соціально вразливих категорій населення (22% здобувачів). У 2020 році в ліцеї навчалось п'ять дітей-сиріт і позбавлених батьківського піклування, чотири особи з інвалідністю, 33 здобувачі з багатодітних чи неповних сімей. Їм надаються пільги, які передбачені чинним законодавством.

Безпеці життєдіяльності в закладі приділяється належна увага. Робота з охорони праці в закладі ведеться згідно з «Положенням про організацію роботи з охорони праці та безпеки життєдіяльності учасників освітнього процесу в установах і закладах освіти», яке затверджене наказом Міністерства освіти і науки України від 26.12.2017 № 1669. Ізпрацівниками ліцею проводиться вступний, первинний, повторний і цільовий інструктаж з охорони праці.

Для кожного навчального кабінету, де є ймовірність отримати здобувачами освіти травми чи є загроза їхньому здоров'ю під час проведення практичних, лабораторних робіт, розроблено відповідні інструкції з охорони праці та правила техніки безпеки. У кабінетах ліцею створено куточки з охорони праці, систематично ведуться журнали реєстрації інструктажів. Діяльність ліцею здійснюється з дотриманням санітарно-гігієнічних норм відповідно до чинних санітарних норм і правил.

Згідно з річним планом роботи в ліцеї, проводяться тижні з безпеки життєдіяльності та охорони праці, у рамках яких проходять відкриті уроки, виховні години, конкурси малюнків, творів.

Адміністрація ліцею здійснює постійний контроль за своєчасним навчанням педагогічних працівників закладу з охорони праці та безпеки життєдіяльності, проведенням інструктажів із працівниками, здобувачами освіти на заняттях і уроках (фізики, хімії, біології, інформатики, фізкультури, при організації суспільно-корисної праці масових позакласних заходів).

2.5. Кадровий потенціал ліцею

Кадрова політика в закладі здійснюється відповідно до нормативно-правових актів України про працю та Законів України «Про освіту» і «Про загальну середню освіту», «Про професійно-технічну освіту». Навчальний заклад повністю укомплектований кадрами, педагогічні працівники мають відповідну освіту та працюють за фахом.

Загальна кількість працівників ліцею становить 44 особи. У структурі трудового колективу частка господарського та технічного персоналу становить 29,6%, адміністративного – 4,5%, педагогічних працівників – 65,9%, у т. ч. майстрів виробничого навчання – 22,7%.

Викладання загальноосвітніх, теоретичних і спеціальних дисциплін забезпечують кваліфіковані кадри. Понад 14% викладачів є спеціалістами вищої категорії, 9,6% – спеціалістами II категорії, 4,7% – викладачами-методистами (рис. 2.1). Навчально-виробничий процес у ліцеї забезпечують 10 кваліфікованих майстрів виробничого навчання, із яких дві особи мають II категорію.

Для розвитку закладу важливе значення має вікова структура викладачів і майстрів виробничого навчання. У ліцеї вона досить сприятлива: частка осіб пенсійного віку серед педагогічних працівників становить майже 11%, молоді до 35 років – майже 32% (табл. 2.5). Попри це керівництво ліцею турбує проблема високої частки осіб старшого віку серед майстрів виробничого навчання (додаток В).

Гендерна ситуація в ліцеї характеризується різким переважанням осіб жіночої статі. У складі педагогічних працівників їхня частка становить 100%, що пояснюється специфікою освітньої спеціалізації закладу. Натомість серед адміністративного персоналу частка жінок складає лише 25%.

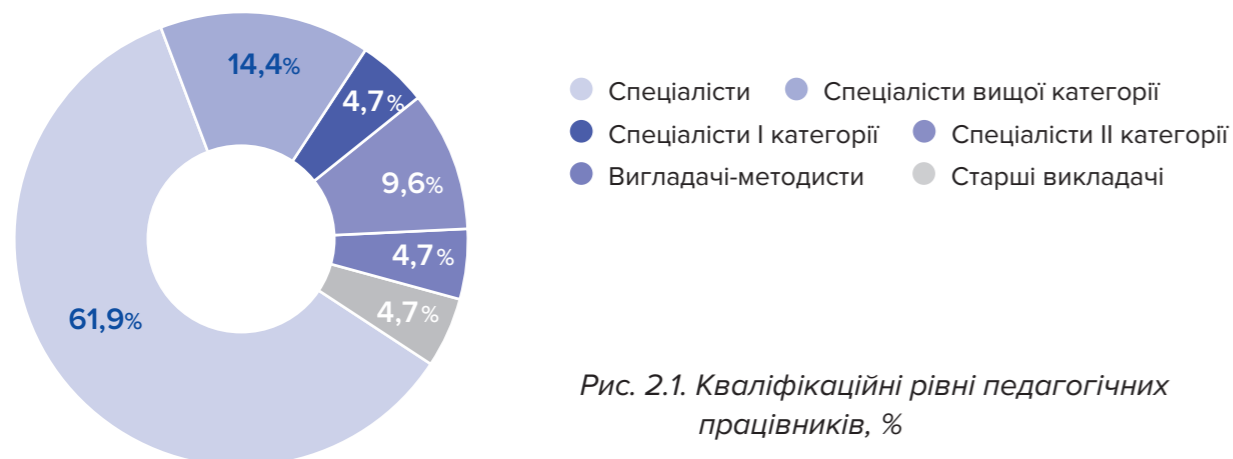


Рис. 2.1. Кваліфікаційні рівні педагогічних працівників, %

Табл. 2.5. Вікова та статеву структура працівників ліцею станом на 01.09.2020 р., %

Персонал	Вікова структура персоналу ліцею							
	До 35 років		35-49 років		49-60 років		Понад 60 років	
	жінки	чоловіки	жінки	чоловіки	жінки	чоловіки	жінки	чоловіки
Педагогічні працівники	31,6	-	31,6	-	26,3	-	10,5	-
Господарський персонал	12,5	8,3	25,0	8,3	20,8	4,2	16,7	4,2
Адміністративний персонал та службовці	-	-	25,0	-	-	25,0	-	50,0

Підвищення кваліфікації педагогічними працівниками здійснюється згідно з Планом підвищення кваліфікації ліцею на певний рік, який формується, затверджується і виконується відповідно до Порядку підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників, який затверджений постановою Кабінету Міністрів України №800, від 21 серпня 2019 р., відповідно до ч. 6, ст. 59 Закону України «Про освіту». Наразі педагогічні працівники можуть самостійно обирати форми, види підвищення кваліфікації та суб'єктів надання освітніх послуг. Результати підвищення кваліфікації враховуються під час проведення атестації педагогічних працівників.

Найбільш ефективними, на думку педагогічних працівників, є такі форми підвищення кваліфікації, як майстер-класи, тренінги та методичні семінари. Чинною на сьогодні системою підвищення кваліфікації кадрів задоволені майже 2/3 педагогічних працівників, скоріше чи повністю незадоволені – 25% (додаток В). Однак очевидно, що вона має низку недоліків і в окремих випадках проходить формально.

2.6. Матеріально-технічна база та її відповідність державним стандартам і вимогам

Заклад має необхідну кількість навчальних приміщень (кабінетів, майстерень, лабораторій) та об'єктів соціальної інфраструктури (їдальня, спортивна зала) для здійснення освітньої діяльності. Рівень забезпеченості навчальними кабінетами/лабораторіями професій «Кухар», «Кравець» та «Соціальний робітник» становить 100%. Натомість професія «Кондитер» наразі забезпечена навчальними приміщеннями лише частково. Аналогічна ситуація із рівнем забезпеченості цих професій обладнанням та інструментами (додаток Б). Навчальні кабінети потребують проведення поточних ремонтів та оновлення навчально-методичного забезпечення.

Матеріально-технічна база ліцею за кількістю та номенклатурою обладнання відповідає вимогам чинних освітніх стандартів з окремих професій, а рівень зношеності устаткування, інвентарю, інструментів суттєво варіює в межах окремих професій, кабінетів і лабораторій (додаток Б). Найкраще забезпечена сучасним обладнанням та інвентарем професія «Кухар 4-го розряду». Рівень зношеності інструментів, кухонного та столового посуду становить 5-10%. Відносно нове обладнання використовується для підготовки кадрів із професії «Кравець». Учасники освітнього процесу мають різне уявлення про стан матеріально-технічної бази закладу. Керівники ліцею та 46,5% здобувачів оцінили рівень новизни матеріально-технічної бази найвищою оцінкою (рис. 2.2). Натомість 3/4 педагогічних працівників і 37,2% здобувачів вважають, що рівень новизни обладнання та інструментів заслуговують оцінки 7-8 балів за 10-ти бальною шкалою. Кожен четвертий педагогічний працівник та кожен шостий здобувач оцінили матеріально-технічну базу ліцею найнижчою оцінкою – 5-6 балів. Керівництвом ліцею вживається низка заходів для розв'язання проблеми оновлення матеріально-технічної бази, зокрема шляхом залучення коштів міжнародних донорів.

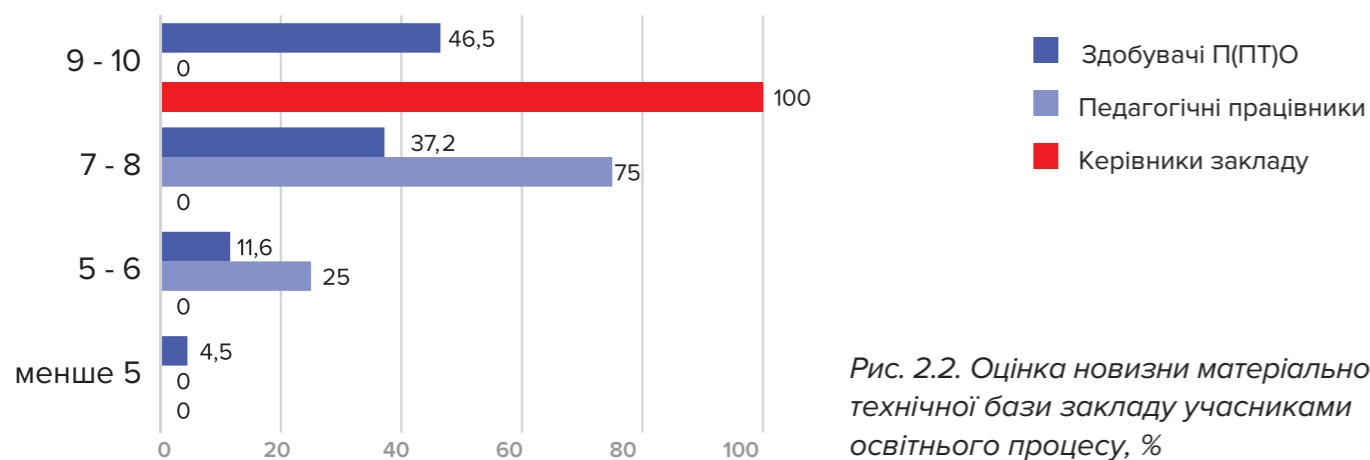


Рис. 2.2. Оцінка новизни матеріально-технічної бази закладу учасниками освітнього процесу, %

2.7. Якість підготовки випускників

Перевірка рівня знань і практичних навичок здобувачів ліцею здійснюється відповідно до критеріїв оцінювання навчальних досягнень, які затверджені наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України від 13.04.2011 року №329. При оцінюванні навчальних досягнень здобувачів враховують характеристику відповіді, якість знань, сформованість загально-навчальних і предметних умінь та навичок, рівень володіння розумовими операціями, досвід творчої діяльності, самостійність оцінних суджень. Зазначені підходи покладено в основу чотирьох рівнів оцінювання навчальних досягнень здобувачів, які використовуються в закладі: початкового (1-4 бали), середнього (5-7 балів), достатнього (8-10 балів), високого (11-12 балів).

Пересічні за 2017-2020 роки показники свідчать про те, що лівова частка здобувачів має середній (50-72%) та достатній (28-47%) рівні навчальних досягнень із загальноосвітньої підготовки (табл. 2.6). Однак такі показники не зовсім узгоджуються із результатами ЗНО, де частка здобувачів ліцею, які не подолали бар'єр «склав – не склав», є дуже високою – 53-60%. У рейтингу навчальних закладів Луганської області за результатами ЗНО Лисичанський професійний торгово-кулінарний ліцей у 2020 році посів 174 місце зі 177 освітніх установ.

Табл. 2.6. Рівень навчальних досягнень здобувачів П(ПТ)О

Навчальний рік	Рівень навчальних досягнень,%				Частка осіб, які не склали ЗНО,%
	Високий	Достатній	Середній	Початковий	
Загальноосвітня підготовка					
2017 - 2018	-	47	50,5	2,5	53
2018 - 2019	2	33	60	5	59
2019 - 2020	-	28	72	-	60
Загально-професійна підготовка					
2017 - 2018	7	58	35	-	-
2018 - 2019	7	53	40	-	-
2019 - 2020	3	37	60	-	-
Професійна підготовка					
2017 - 2018	5	75	20	-	-
2018 - 2019	3	70	27	-	-
2019 - 2020	2	67	31	-	-

Переважно достатній та середній рівні навчальних досягнень мають здобувачі ліцею і з загальнопрофесійної та професійної підготовки (табл. 2.6). В останні роки рівень навчальних досягнень здобувачів з даних видів підготовки погіршується.

Керівництвом ліцею запроваджено щосеместровий моніторинг рівня навчальних досягнень здобувачів, результати якого обговорюються на нарадах у директора, засіданнях методичних комісій, де розробляються конкретні пропозиції з удосконалення освітнього процесу.

Загалом рівень навчальних досягнень, умінь і навичок здобувачів із професійної підготовки відповідає вимогам кваліфікаційних характеристик робітника, однак лишається досить низьким. На це, зокрема, вказують у відповідях на запитання анкети понад 60% роботодавців, які відзначають низький рівень теоретичних знань і практичних умінь випускників Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею (додаток Г).

2.8. Взаємодія з роботодавцями, центром зайнятості та іншими зацікавленими сторонами

Співпраця Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею зі стейкхолдерами дозволяє реагувати на вимоги роботодавців щодо якості підготовки кадрів, враховувати тенденції та виклики регіонального й локального ринків праці.

Заклад здійснює підготовку кваліфікованих кадрів на договірних засадах для великої кількості переважно закладів сфери послуг, зокрема ТОВ «ГВЕДЕОН», ресторан «Сіверський Донець», ресторан «Адріатика», кафе «Любимий», кондитерський цех «Женев'єва», кондитерський цех «Кураж», ФОП «Арусланян С.Л.», швейний цех «Індтрі», міська організація Товариства Червоного Хреста тощо (додаток Г). Більшість із них є представниками місцевого бізнес-середовища. У рамках співпраці з ліцеєм роботодавці зі свого боку:

- надають робочі місця для проходження здобувачами ліцею виробничого навчання та практики;
- забезпечують працевлаштування випускників відповідно до укладених угод;
- беруть участь у формуванні навчальних планів і програм, у контролі якості підготовки робітничих кадрів (головування в державній кваліфікаційній атестації);
- забезпечують організацію дуальної форми навчання з професії «Кухар. Кондитер».

Однак співпраця ліцею з роботодавцями має низку проблем, що підтверджують результати опитування. Так, узгодження навчальних планів і програм, підписання договорів про працевлаштування почасти мають формальний характер, а основною формою співробітництва з роботодавцями лишається надання ними місця для проходження здобувачами виробничої практики. Педагогічні працівники вважають, що роботодавці не зацікавлені у випускниках закладу (33% респондентів), яким важко працевлаштуватися через низький рівень оплати праці на підприємстві (додаток В). Майже третина педагогічних працівників визнають, що головною причиною невдоволення роботодавців якістю підготовки робітничих кадрів є відсутність належного рівня взаємодії між ними та ліцеєм. Представники малого та середнього бізнесу не здійснюють оплату праці здобувачів, які проходять у них практику, що обмежує надходження до спеціального фонду ліцею.

Зі свого боку, понад 60% роботодавців, які взяли участь в опитуванні, повністю чи частково незадоволені рівнем співпраці з Лисичанським професійним торгово-кулінарним ліцеєм, а 43% із них вважають, що налагодженню конструктивної співпраці із закладом перешкоджає пасивна позиція його керівництва (додаток Г). Роботодавці нарікають на те, що випускники ліцею не вміють працювати на обладнанні підприємств (80%), вони мають низький рівень професійної підготовки, не вмотивовані до роботи, їм бракує практичного досвіду роботи, умінь і навичок, розуміння рецептури приготування страв, знань технології виробництва кулінарних виробів і напівфабрикатів. При цьому роботодавці не готові до державно-приватного партнерства (60%) або, якщо й готові, то без фінансових зобов'язань. Їх мало цікавлять питання організації дуальної форми навчання, вони не готові брати на стажування майстрів виробничого навчання ліцею (60%).

Усвідомлюючи проблеми, керівники закладу визначили шість напрямків активізації взаємодії з роботодавцями, найважливішим серед яких є підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання та допомога роботодавців у визначенні професійних навичок і компетентностей, якими мають володіти випускники ліцею.

Наразі взаємодія ліцею з міським центром зайнятості не має системного характеру. Ліцей залучається до проведення окремих заходів, метою яких є інформування населення про можливість отримання нової професії чи перенавчання у закладі. Разом із міським центром зайнятості ліцей проводить дні відкритих дверей, у рамках яких проходять майстер-класи, екскурсії майстернями, лабораторіями та навчальними кабінетами закладу. Центром зайнятості проводяться дослідження запиту підприємств, організацій та установ м. Лисичанська на професії, підготовку яких здійснює ліцей. За направленням міського центру зайнятості у 2018-2019 роках перепідготовку в ліцеї пройшли 15 осіб. Щорічно ліцей бере участь в ярмарку вакансій та профорієнтаційній акції «Марафон професій».

Співпраця ліцею з органами місцевого самоврядування, бізнес-середовищем має періодичний характер, зводиться переважно до проведення громадських заходів, круглих столів і потребує переосмислення та оновлення.

2.9. Місце ліцею на ринку освітніх послуг регіону

Лисичанський професійний торгово-кулінарний ліцей розміщується в агломерації трьох близько розташованих міст (Лисичанськ, Северодонецьк і Рубіжне), у яких функціонує сім закладів П(ПТ)О, які є його прямими конкурентами на ринку освітніх послуг.

Він здійснює підготовку робітничих кадрів за тими ж професіями, що й більшість інших закладів П(ПТ)О регіону, що зумовлює високу конкуренцію на ринку праці. Йдеться насамперед про професію «Кухар. Кондитер», підготовку кадрів з якої здійснюють ще дев'ять закладів П(ПТ)О Луганської області (додаток Б), а загальний контингент здобувачів, які навчаються на цій професії, становить майже 1000 осіб (2020 рік). Така чисельність здобувачів є значно більшою від офіційної та прогнозованої¹³ кількості вакансій із цієї професії в регіоні (додаток Б), навіть без урахування безробітних, які мають професію «Кухар. Кондитер» (табл. 2.7).

Табл. 2.7. Попит і пропозиції на ринку праці Луганської області за окремими видами професій

Назва професії	Кількість безробітних за 2020 рік, осіб	Кількість вакансій за 2020 рік, од.	Кількість здобувачів, які навчалися на відповідних професіях у 2020 р./ осіб	Прогнозна потреба в кадрах на повному ринку праці на 2021 р./ осіб
Кухар	497	356	985	347
Соціальний робітник	76	134	24	291
Кравець	22	4	278	1
Адміністратор	78	50	24	46

Аналогічна ситуація спостерігається для професій «Кравець» та «Адміністратор», де кількість безробітних помітно перевищує кількість вакансій. Винятком є професія «Соціальний робітник», за якою ліцей є монополістом на ринку освітніх послуг Луганської області. Наразі потреба регіону в соціальних працівниках є значно вищою від кількості здобувачів, які навчаються на цій професії. Це створює сприятливі передумови для збільшення в Лисичанському професійному торгово-кулінарному ліцеї контингенту здобувачів з інтегрованої професії «Соціальний робітник. Адміністратор».

Перенасичення ринку праці робітничими кадрами з професій «Кухар. Кондитер», «Кравець», значна кількість безробітних і низький рівень заробітної плати у вакансіях, відсутність об'єктивного моніторингу випускників, реальної потреби регіону та міста Лисичанська в кадрах є тими причинами, які зумовлюють погіршення показників працевлаштування випускників ліцею майже удвічі впродовж 2016-2020 років. Така ситуація потребує більш ретельно підходити як до визначення кількості здобувачів, які навчаються на певних професіях, так і до ліцензування нових професій.

Наразі Лисичанський професійний торгово-кулінарний ліцей є структурною одиницею системи П(ПТ)О регіону, який, з одного боку, має багаторічний досвід і практику підготовки кадрів переважно для сектору торгівлі та громадського харчування, певні конкурентні переваги, з іншого – вирізняється низкою проблем, негативними трендами розвитку та ще зберігає радянські підходи й методи навчання. У загальному рейтингу неаграрних закладів П(ПТ)О Луганської області, за оцінкою експертів, він посідає друге місце із 16 установ¹⁴. Така рейтингова позиція закладу, зважаючи на стан його будівель, матеріально-технічної бази, відсутність гуртожитку, є дискусійною. При самооцінці ліцею понад 62% його педагогічних працівників зазначили, що він виглядає приблизно однаково з іншими закладами П(ПТ)О регіону (додаток В).

¹³ <https://www.ua.undp.org/content/ukraine/uk/home/library/recovery-and-peacebuilding/comprehensive-analysis-of-the-regional-labour-market-in-luhansk-.html>

¹⁴ <https://www.ua.undp.org/content/ukraine/uk/home/library/recovery-and-peacebuilding/analysis-of-the-vocational-education-and-training-system-in-luha.html>

SWOT-АНАЛІЗ ЛИСИЧАНСЬКОГО ПРОФЕСІЙНОГО ТОРГОВО- КУЛІНАРНОГО ЛІЦЕЮ

Стратегічний аналіз Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею дав можливість визначити його конкурентні переваги на ринку освітніх послуг та ключові проблеми розвитку. Вони показані в матриці SWOT-аналізу ліцею (табл. 3.1).

Табл. 3.1. SWOT-аналіз Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею

Сильні сторони	Слабкі сторони
Стала динаміка кількості здобувачів професійно-технічної освіти упродовж 2016-2020 років	Незначна кількість здобувачів у порівнянні з іншими закладами П(ПТ)О регіону
Значні ліцензійні обсяги на підготовку робітничих кадрів за окремими професіями	Незначна кількість напрямків економічної діяльності та робітничих професій, за якими ведеться підготовка робітничих кадрів
Належний рівень забезпеченості необхідними навчальними кабінетами, лабораторіями та майстернями	Низький рівень працевлаштування випускників (34 %)
Наявність їдальні та спортивної зали	Висока частка непрацевлаштованих випускників, які мали угоди з роботодавцями (20-45 %)
Низький кошторис витрат на підготовку одного здобувача П(ПТ)О	Відсутність чітко визначеного кошторису витрат на підготовку одного здобувача П(ПТ)О в розрізі окремих професій
Стабільне виконання плану регіонального замовлення	Гендерні диспропорції, зокрема відсутність у складі педагогічних працівників осіб чоловічої статі
Висока частка здобувачів (75 %), які мають підписані договори з роботодавцями	Недостатній рівень співпраці з роботодавцями та місцевими бізнес-спільнотами
Наявність дуальної форми навчання на професії «Кухар»	Недостатній рівень взаємодії з міським центром зайнятості та органами місцевого самоврядування
Належний рівень навчально-методичної та навчально-виховної роботи	Низький рівень заробітної плати педагогічних працівників
Кваліфікований педагогічний колектив зі значним досвідом роботи	Незначна участь у здійсненні перепідготовки/підвищення кваліфікації дорослого населення
Висока частка осіб молодого віку у складі педагогічних працівників	Відсутність навчальних планів і програм навчання дорослих
Низький рівень зношеності основних виробничих фондів на спеціальності «Кухар. Кондитер»	Низька мотивація здобувачів П(ПТ)О до навчання

Відносно високий рівень навчальних досягнень із професійної підготовки	Недостатня мотивація випускників до трудової діяльності на підприємствах через низький рівень заробітної плати
Сучасне обладнання для підготовки кадрів за професіями «Кухар» і «Кравець» (швейна майстерня та кухня-лабораторія)	Відсутність проектно-кошторисної документації для реалізації конкретних інвестиційних проектів
Використання в освітньому процесі проектного навчання	Високий рівень зношеності будівель і споруд майнового комплексу
Значний досвід і традиції підготовки кадрів для громадського харчування	Відсутність умов для інклюзивного навчання
	Відсутність гуртожитку
Можливості	Загрози
Отримання ліцензії на підготовку робітничих кадрів за відокремленою професією «Кондитер 3 розряду», придбання обладнання та відкриття кондитерського кафе	Зменшення контингенту здобувачів П(ПТ)О
Створення навчально-практичного центра для спеціальності «Кухар. Кондитер»	Посилення конкуренції на локальному та регіональному ринках праці
Запровадження дуальної форми навчання на відокремленій професії «Кондитер 3 розряду»	Погіршення економічної ситуації в регіоні та в місті
Впровадження нових форм і методів професійної підготовки здобувачів	Збереження низької привабливості професійно-технічної освіти для випускників загальноосвітніх навчальних закладів
Перехід до формування навчальних планів і програм на компетентнісній основі	Продовження збройного конфлікту в регіоні
Розширення можливостей для дистанційного навчання	Зниження рівня фінансування
Оновлення матеріально-технічної бази	Погіршення умов працевлаштування випускників
Створення разом із роботодавцями спільних творчих груп для корегування робочих навчальних планів і програм	Низький рівень підготовки учнів, які вступають на навчання до ліцею
Активізація співпраці з роботодавцями, максимальне врахування їхніх вимог щодо якості підготовки випускників	Зниження попиту на ринку праці для випускників ліцею
Співпраця з ПРООН із питань осучаснення матеріально-технічної бази	Низька зацікавленість роботодавців у випускниках ліцею, у створенні сучасної матеріально-технічної бази
Розширення переліку підприємств, із якими підписано договори на проходження практики	Низька популярність окремих робітничих професій
Розвиток публічно-приватного партнерства	Відтік робітничих кадрів за кордон
Створення наглядової ради ліцею	
Активізація участі ліцею в конкурсах грантових вітчизняних і міжнародних проектів	
Створення інклюзивного та гендерно-чутливого освітнього середовища	
Розширення можливостей надання освітніх та інших видів послуг на комерційній основі	

СТРАТЕГІЧНЕ БАЧЕННЯ РОЗВИТКУ ЛІЦЕЮ

4

Визначення стратегічного бачення та перспективної траєкторії розвитку ліцею базувалося на результатах SWOT-аналізу, стратегічної сесії, опитування учасників освітнього процесу та роботодавців, а також на основі врахування низки особливостей соціально-економічного розвитку регіону, м. Лисичанська та системи П(ПТ)О, зокрема:

- трансформації структури економіки Луганської області від початку збройного конфлікту 2014 року, що зумовила зміну структури зайнятості населення регіону, визначила особливості попиту на робітничі кадри;
- скорочення частки корпоративного сектора в економіці регіону та м. Лисичанська, призупинення діяльності потужних підприємств, зростання ролі малого та середнього бізнесу у виробництві товарів і послуг, у створенні нових робочих місць;
- оновлення технологічних процесів та обладнання в реальному секторі економіки та в закладах сфери послуг;
- зростання вимог роботодавців до якості підготовки випускників ліцею, до їхніх професійних компетентностей;
- потребі у зміні філософії навчання, переході від стратегії викладання до стратегії навчання, формування базових компетентностей;
- формування гнучких підходів до термінів, програм навчання різних категорій населення, у т.ч. соціально вразливих категорій громадян;
- концептуального усвідомлення необхідності розвитку комерційної діяльності закладів П(ПТ)О шляхом надання додаткових освітніх та інших послуг, виробництва й реалізації товарів;
- відсутності моніторингу та вірогідних даних щодо потреб у кваліфікованих кадрах на ринку праці в розрізі окремих професій;
- визнання проблеми низького рівня престижності професійної (професійно-технічної) освіти та негативного іміджу її закладів на ринку освітніх послуг, недостатнє розуміння її ролі в економічному розвитку регіону, громади та самореалізації особистості.

Зазначені підходи та обставини дозволили сформулювати стратегічне бачення закладу: **Лисичанський професійний торгово-кулінарний ліцей – сучасний, конкурентоспроможний на ринку освітніх послуг заклад П(ПТ)О Луганської області, у якому створені комфортні умови для професійної підготовки, перепідготовки та підвищення кваліфікації різних категорій населення; активно впроваджуються гнучкі мобільні траєкторії навчання відповідно до сучасних вимог роботодавців і перспективних потреб ринку праці регіону та Лисичанської міської територіальної громади; формуються нові типи взаємовідносин зі стейкхолдерами, місцевою громадою на засадах публічно-приватного партнерства.**

СТРАТЕГІЧНІ, ОПЕРАЦІЙНІ ЦІЛІ ТА ЗАВДАННЯ РОЗВИТКУ ЗАКЛАДУ НА ПЕРІОД ДО 2027 РОКУ

5

З огляду на результати стратегічного аналізу закладу, SWOT-матриці, результати опитування учасників освітнього процесу та роботодавців, стратегічної сесії, проведеної в ліцеї (додаток Д), було визначено три стратегічні та 13 операційних цілей розвитку Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею (рис. 5.1). Вони були конкретизовані у 87 завдань та 150 індикаторів оцінки їхнього виконання (табл. 6.1).

5.1. Стратегічна ціль 1.

Зміцнити потенціал і посилити конкурентоспроможність ліцею

Необхідність зміцнення потенціалу закладу та посилення його конкурентоспроможності є головним вектором розвитку Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею на період до 2027 року. Зазначена Стратегічна ціль включає сім операційних цілей та низку завдань (табл. 5.1).

Оптимізація та покращання інфраструктури належить до пріоритетних стратегічних завдань розвитку закладу. Робочий візит до ліцею показав, що навчальний корпус, об'єкти соціальної інфраструктури закладу, господарські приміщення характеризуються значною зношеністю, оскільки збудовані ще в 70-х роках XIX і на початку XX ст. Ремонт та енергомодернізації потребують будівля майстерні, внутрішні приміщення закладу та кабінети спеціальних дисциплін, спортивна та актові зали. Розв'язання проблеми покращання інфраструктури тісно пов'язане з питанням передачі майнового комплексу ліцею у спільну власність територіальних громад Луганської області. Наявність методичних рекомендацій щодо передачі майнових комплексів із державної в комунальну власність, розроблених МОН України, поки що не забезпечило розв'язання цієї проблеми. Серед причин такої ситуації – неналежний рівень підготовки технічної документації, відсутність на рівні області фінансових ресурсів для утримання майнових комплексів закладів П(ПТ)О. На початку 2021 року процес передачі цілісних майнових комплексів із державної власності у спільну власність територіальних громад суттєво пришвидшився. Ліцей має провести детальну інвентаризацію будівель, навчальних кабінетів і лабораторій, що дасть можливість оптимізувати витрати на їхнє утримання, сформулювати пропозиції до органів місцевого самоврядування щодо ефективного використання майнового комплексу закладу.

Осучаснення матеріально-технічної бази – це широкий комплекс завдань, який включає створення нових лабораторій, придбання сучасного обладнання для майстерень і навчальних кабінетів, навчальної літератури тощо. В керівництва ліцею, педагогічного колективу є чітке усвідомлення даної проблеми, яка ускладнює працевлаштування випускників через відсутність у них навичок роботи на сучасному обладнанні, є причиною невдоволення роботодавців якістю підготовки кадрів, низької конкурентоспроможності закладу. Понад 60% ключових векторів розвитку ліцею, які були визначені учасниками стратегічної сесії, стосуються питання матеріально-технічної бази (додаток Д). Практично всі найамбітніші проекти, які педагогічні працівники хотіли б реалізувати в ліцеї в найближчі 2-3 роки, стосуються зміцнення потенціалу матеріально-технічної бази закладу. Така позиція знайшла підтвердження і під час опитування учасників освітнього процесу (додаток В).



Рис. 5.1. Стратегічні та операційні цілі Стратегічного та інвестиційного плану розвитку Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею

Необхідність осучаснення матеріально-технічної бази усвідомлюють і роботодавці, які змушені проводити перенавчання випускників через їхню неготовність працювати на сучасному обладнанні. Така ситуація актуалізує питання пошуку нових форм співпраці закладу з місцевими бізнес-спільнотами щодо залучення їхніх ресурсів до осучаснення матеріально-технічної бази.

Створення безбар'єрного простору для здобувачів з особливими потребами наразі є складним завданням. Причинами цього є непристосованість приміщень, які були збудовані в минулому столітті й тепер потребують великих капіталовкладень для створення рівного доступу здобувачів з особливими потребами до навчальних приміщень, кабінетів і майстерень, недостатня увага до цього питання з боку керівництва закладу. Розв'язання цієї проблеми потребує реалізації низки завдань, головними з-поміж яких є проведення оцінки щодо інклюзивності інфраструктури закладу для навчання різних категорій здобувачів освіти, розроблення проектно-кошторисної документації з покроковим планом дій задля створення в ліцеї відповідних вимогам сьогодення умов для інклюзивного навчання.

Сучасне бачення реформування системи П(ПТ)О включає не лише питання модернізації освітнього процесу, а й розширення потенціалу закладів у сфері комерціалізації освітніх та інших видів послуг. У цьому контексті актуальними для ліцею є питання оцінки можливостей його підрозділів із надання різних видів платних послуг, наприклад, залучення потенціалу кухні-лабораторії до виконання персональних і колективних замовлень населення, здобувачів до участі в обслуговуванні різних громадських заходів. Відкриття кондитерського виробничого кафе, створення в перспективі навчально-практичного центру з професії «Кухар. Кондитер» суттєво розширить можливості закладу надання послуг на комерційних засадах. Важливо також посилити спроможність ліцею щодо участі в різних тендерах на виконання окремих видів робіт і послуг для потреб міської громади.

Актуальним з огляду на перспективи розвитку закладу, формування контингенту його здобувачів лишається питання покращення іміджу ліцею та його випускників. Розв'язання цієї проблеми потребує комплексного підходу й реалізації низки завдань, зокрема: осучаснення та урізноманітнення профорієнтаційної роботи, модернізації офіційного сайту з урахуванням кращих вітчизняних практик; подолання традиційних стереотипів про заклад та саму систему П(ПТ)О шляхом популяризації переваг робітничих професій; розроблення комунікаційної стратегії та використання сучасних інформаційних ресурсів для формування позитивного іміджу закладу. Важливо, щоб на навчання до ліцею приходили вмотивовані здобувачі, яким подобається та професія, яку вони опановують. У цьому контексті актуальним завданням є консультування здобувачів закладу з розвитку кар'єри, формування у них підприємницьких компетентностей, створення банку даних успішних прикладів кар'єрних досягнень випускників.

З проблематикою розширення фінансових можливостей закладу, створення сучасного освітнього простору тісно пов'язані питання посилення проектної діяльності та підвищення ефективності управління ліцеєм. Оскільки більшість проектів у сфері професійно-технічної освіти реалізуються на конкурсній основі, то вкрай важливо, щоб заклад був конкурентоспроможним із цього питання. Нагальним завданням є навчання персоналу, створення стимулів для тих працівників ліцею, які беруть участь у підготовці грантових проектів.

Посилення ефективності управління закладом належить до пріоритетних завдань реформування системи П(ПТ)О. Для реалізації цього завдання необхідно запровадити в закладі нову, інноваційну модель управління, яка зорієнтована на результат, зокрема ввести електронний документообіг, систему внутрішніх комунікацій тощо.

5.2. Стратегічна ціль 2. Забезпечити високу якість надання освітніх послуг

Актуальність цієї стратегічної цілі зумовлена необхідністю оновлення структури, змісту навчального процесу відповідно до вимог сьогодення. Лисичанський професійний торгово-кулінарний ліцей, як і більшість інших закладів П(ПТ)О Луганської області, досі зберігає основні системні ознаки ще радянської системи професійно-технічної освіти. Частково цьому сприяють кадровий склад педагогічних працівників училища, зокрема наявність серед них осіб пенсійного віку, традиційна ментальність, патерналістські настрої, застаріла матеріально-технічна база тощо. Попри те, що ці питання є вкрай важливими, вони не знайшли належного відбиття ні під час проведення

стратегічної сесії, ні в процесі опитування учасників освітнього процесу. У керівників закладу, викладачів і майстрів виробничого навчання має бути усвідомлення того, що без зміни структури та осучаснення форм навчального процесу неможливо перетворили лицей на сучасний, конкурентний заклад П(ПТ)О.

Пріоритетним вектором у рамках цієї стратегічної цілі є оновлення змісту професійно-технічної освіти на засадах компетентнісного підходу, реалізація якого передбачає виконання таких важливих завдань, як осучаснення навчальних планів і програм з урахуванням вимог нових освітніх стандартів і роботодавців, посилення регіональної компоненти підприємницької підготовки здобувачів П(ПТ)О, що розширить їхню спроможність до самозайнятості. Важливими завданнями є також ліцензування нових професій («Пекар. Тістороб», «Кондитер»), розширення переліку професій, де запроваджена дуальна форма навчання, розроблення та ліцензування освітніх програм для короткотермінового навчання/перепідготовки безробітних і соціально вразливих категорій населення, розроблення пакету навчально-методичних матеріалів і вимог до практичних умінь різних категорій населення для проведення «вхідного» контролю рівня їхньої професійної підготовки та визначення індивідуальних траєкторій навчання. Водночас лицей має провести ревізію чинних ліцензій, відмовитися від тих, які втратили свою актуальність.

Підвищення якості надання освітніх послуг неможливо забезпечити без посилення спроможності педагогічного колективу лицю та ефективності управління закладом. Це комплексна проблема, яка передбачає осучаснення системи підвищення кваліфікації та стажування педагогічних працівників, зміну підходів, структури та якості підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання, створення умов для їхньої участі в програмах міжнародних обмінів, залучення до роботи в лицей молодих кадрів, посилення мотивації педагогічних працівників до опанування нових навичок і компетентностей, зокрема у сфері дистанційного навчання. Важливо подолати інертність майстрів виробничого навчання, яких, як свідчать результати опитування, наразі влаштовує чинна система підвищення кваліфікації (75% респондентів), хоча вона не відповідає вимогам сьогодення. Актуальним завданням у цьому контексті є організація стажування майстрів виробничого навчання на сучасному обладнанні підприємств, закладів сфери послуг, на базі навчально-практичних центрів інших закладів П(ПТ)О, використання найбільш ефективних форм і видів підвищення кваліфікації.

Переведення навчальних планів і програм на модульно-компетентнісну основу є відносно новим для педагогічних працівників лицю видом діяльності. Доречним у цьому контексті завданням є навчання окремих категорій працівників шляхом їхньої участі у відповідних тренінгах, які проводяться за сприяння міжнародних організацій.

Посилення менеджерських якостей керівництва лицю також лишається актуальним завданням. Результати анкетування, стратегічних сесій, бесід показали, що керівництву лицю притаманні патерналістські настрої, завищені сподівання на підтримку від держави чи роботодавців. Водночас їм бракує підприємницької ініціативи, активності у відносно нових для лицю видах діяльності, як-от: організація навчання дорослого населення на короткотермінових курсах, використання в комерційних цілях кухні-лабораторії, швейної майстерні, підготовка грантових проєктів тощо. Керівники лицю мають навчитися вибудовувати нові форми співпраці з роботодавцями та органами місцевого самоврядування. Підвищити рівень управлінської компетентності керівників закладу планується шляхом залучення їх до участі у різноманітних тренінгах і навчаннях.

Потреба в посиленні рівня цифровізації лицю існує вже досить давно, однак COVID-19 і пов'язаний із ним перехід до дистанційного навчання максимально актуалізували цю проблему. З новою силою постало питання забезпечення навчальних приміщень, кабінетів, майстерень швидкісним інтернетом, створення в лицей платформи електронних засобів навчання, інформаційних «хмарних» ресурсів, розроблення дистанційних курсів і навчальних матеріалів за професіями, електронних навчальних посібників за оновленими освітніми стандартами. Важливим завданням є постійне підвищення рівня цифрової грамотності педагогічних працівників, у т.ч. майстрів виробничого навчання, забезпечення ефективного використання комп'ютерної техніки.

5.3. Стратегічна ціль 3.

Забезпечити ефективне партнерство закладу з роботодавцями та іншими зацікавленими сторонами

Поглиблення співпраці закладу з роботодавцями наразі є пріоритетним завданням стратегічної цілі №3. Результати опитування керівників, викладачів і майстрів виробничого навчання лицю, з одного боку, та роботодавців, з іншого, вказують на відсутність належного рівня взаємодії між ними. Через структурні зміни в економіці, падіння економічної активності основними роботодавцями для випускників лицю наразі є відносно невеликі заклади громадського харчування, кафе, ресторани, співпраця з якими потребує пошуку нових, відмінних від попередніх часів, форм взаємодії. З урахуванням зазначених обставин пріоритетними для закладу завданнями є розширення списку роботодавців для запровадження дуальної форми навчання, започаткування практики проходження стажування майстрів виробничого навчання на сучасному обладнанні, залучення роботодавців до проведення в лицей майстер-класів, розширення переліку підприємств (компаній, фірм) для проходження здобувачами виробничої практики, активне та головне реальне залучення роботодавців до формування навчальних планів і програм, урахування їхніх вимог до професійних компетентностей випускників, залучення роботодавців до оцінки якості освіти на різних етапах її здобуття.

Поглиблення співпраці між закладом та роботодавцями мають забезпечити такі заходи, як створення наглядової ради лицю з активним залученням до її роботи всіх зацікавлених стейкхолдерів, а також співробітництво в рамках публічно-приватного партнерства, зокрема залучення роботодавців до створення навчально-практичних центрів, спільного фінансування проєктів з осучаснення матеріально-технічної бази тощо.

Реалізація зазначених завдань дозволить закладу не лише покращити якість підготовки робітничих кадрів, а й забезпечити максимальне виконання регіонального замовлення та підвищити рівень працевлаштування випускників до 80%.

Покращання потребує також співпраця лицю з Луганським обласним та Лисичанським міським центрами зайнятості. Точками зростання такої співпраці мають стати питання перепідготовки/перенавчання/підвищення кваліфікації безробітних, соціально вразливих категорій населення на базі лицю, детальний аналіз спільно з центрами зайнятості особливостей ринку праці, об'єктивне визначення потреб регіону та міста у фахівців різних професій, запровадження моніторингу випускників. Важливо залучати до такої співпраці регіональну раду професійно-технічної освіти Луганської області.

Посилення співпраці з органами місцевого самоврядування також належить до важливих стратегічних завдань Лисичанського професійного торгово-кулінарного лицю. У цьому виді діяльності потрібно проявляти ініціативу в питаннях отримання від органів місцевого самоврядування замовлень на виконання низки робіт і послуг на комерційних засадах, залучення представників органів місцевого самоврядування до роботи у складі наглядової ради лицю, до визначення переліку преференцій, які можна надати роботодавцям на місцевому рівні для стимулювання їхньої співпраці із закладом. Важливо також забезпечити узгодженість планів розвитку закладу зі стратегічними цілями соціально-економічного розвитку регіону та Лисичанської міської територіальної громади, що дозволить лицю брати участь у конкурсах проєктів, що фінансуються коштом державного фонду регіонального розвитку.

В умовах обмеженого фінансування та наявності низки проблем, які потребують розв'язання, нагальним завданням для лицю є посилення його спроможності щодо співпраці з потенційними інвесторами та участі в різноманітних грантових конкурсах. Конкуренція на ринку грантових проєктів, які оголошуються міжнародними організаціями, МОН України та державним фондом розвитку професійної (професійно-технічної) освіти, є дуже високою. Через це важливо навчити персонал закладу готувати якісні проєктні заявки, здійснювати їхній моніторинг та регулярно брати участь у відповідних конкурсах. Така діяльність розширить фінансові можливості лицю, сприятиме його перетворенню на сучасну освітню установу, яка надає якісні послуги у сфері професійно-технічної освіти.

ПЛАН ЗАХОДІВ З РЕАЛІЗАЦІЇ СТРАТЕГІЧНОГО ТА ІНВЕСТИЦІЙНОГО ПЛАНУ

6

Табл. 6.1. Стратегічні, операційні цілі та завдання розвитку Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею

Операційні цілі Завдання	Індикатори результативності	Орієнтовний бюджет, грн.	Термін вико- нання Відповідальні
Стратегічна ціль 1. Зміцнити потенціал і посилити конкурентоспроможність ліцею			
1.1. Оптимізувати та покращити інфраструктуру закладу			
1.1.1. Підготувати пакет необхідних документів для завершення передачі майнового комплексу ліцею з державної власності у спільну власність територіальних громад	Пакет відповідних документів підготовлено	Не потребує фінансових витрат	2021 рік Директор ліцею
1.1.2. Передати майновий комплекс ліцею з державної власності у спільну власність територіальних громад	Документи про прийняття майнового комплексу ліцею на баланс Лисичанської міської громади отримано	Не потребує фінансових витрат	2021-2022 р. Директор ліцею
1.1.3. Здійснити інвентаризацію приміщень, території ліцею з метою оптимізації витрат на їхнє утримання та використання в навчально-виховному процесі	<ul style="list-style-type: none"> Документ про інвентаризацію приміщень і території підготовлено; Пропозиції щодо комерційного використання вільних приміщень (площ) сформовано 	Не потребує фінансових витрат	2021-2022 р. Завгосп ліцею
1.1.4. Провести ремонт внутрішніх приміщень і будівлі виробничої майстерні	<ul style="list-style-type: none"> Ремонт будівлі майстерні проведено; Ремонт внутрішніх приміщень завершено 	2 542 500,0 кошти ПРООН	2021 рік Завгосп ліцею
1.1.5. Провести ремонт кабінету спеціальних дисциплін «Технологія приготування їжі»	<ul style="list-style-type: none"> Внутрішню систему опалення замінено; Ремонт підлоги завершено; Внутрішню електромережу замінено; Заміну вікон і дверей проведено 	175 000,0	2022-2023 р. Завгосп ліцею

1.1.6. Здійснити ремонт кабінету спеціальних дисциплін «Устаткування підприємств харчування»	<ul style="list-style-type: none"> Внутрішню систему опалення замінено; Ремонт підлоги завершено; Заміну внутрішньої електромережі проведено; Заміну дверей проведено 	175 000,0	2022-2023 р. Завгосп ліцею
1.1.7. Відремонтувати кабінет спеціальних дисциплін «Організація виробництва»	<ul style="list-style-type: none"> Заміну внутрішньої системи опалення проведено; Заміну внутрішньої електромережі проведено; Заміну дверей проведено 	2760000,0	2023-2024 р. Завгосп ліцею
1.1.8. Відремонтувати спортивну та актову зали	<ul style="list-style-type: none"> Заміну підлоги проведено; Ремонт стелі завершено; Заміну дверей здійснено; Нову сцену облаштовано; Заміну внутрішньої електромережі проведено; Ремонт центрального входу до актової зали завершено; Ремонт пожежного входу з актової зали проведено; Утеплення даху завершено 	175 000,0	2023-2024 р. Завгосп ліцею
1.2. Осучаснити матеріально-технічну базу закладу			
1.2.1. Закупити обладнання для облаштування кондитерського цеху (конвекційна піч, холодильна вітрина, кондитерський принтер тощо)	<ul style="list-style-type: none"> Необхідне обладнання придбано та встановлено; Обладнання використовується в навчальному процесі 	422 632,0 кошти ПРООН	2021-2022 р. Майстер виробничого навчання
1.2.2. Придбати обладнання для створення виробничого кондитерського кафе (кавоварки, холодильні вітрини, машини для розкачування тіста тощо)	<ul style="list-style-type: none"> Обладнання для створення кафе придбано; Обладнання встановлено й використовується в навчальному процесі та наданні комерційних послуг 	649 999,0	2022-2024 р. Майстер виробничого навчання
1.2.3. Придбати обладнання для осучаснення матеріально-технічної бази професії «Кухар. Кондитер» (безконтактні водяні крани, сушильні машини для рук, бойлери тощо)	<ul style="list-style-type: none"> Необхідне обладнання придбано; Обладнання встановлено й використовується в навчальному процесі 	24 855,0	2022-2023 р. Майстер виробничого навчання
1.2.4. Закупити спеціальний одяг для здобувачів ліцею	Спеціальний одяг придбано	53 140,0	2022 рік Директор ліцею
1.2.5. Придбати мультимедійне обладнання для кабінетів спеціальних дисциплін	Мультимедійне обладнання придбано та встановлено	300 000,0	2023-2024 р. Директор ліцею

1.2.6. Закупити кулінарне обладнання для кабінетів спеціальних дисциплін (машини для обробки овочів, риби, котли для приготування перших справ тощо)	<ul style="list-style-type: none"> Кухонне обладнання придбано; Обладнання встановлено та використовується в освітній і комерційній діяльності 	556 422,0	2023-2024 р. Директор ліцею
1.2.7. Створити навчально-практичний центр із професії «Кухар. Кондитер»	<ul style="list-style-type: none"> Пакет документів для участі в конкурсі на створення навчально-практичного центру підготовлено; Приміщення для створення навчально-практичного центру відремонтовано; Обладнання та техніку придбано; Навчально-практичний центр створено 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2023-2024 р. Директор ліцею
1.2.8. Придбати обладнання для спортивного майданчика	<ul style="list-style-type: none"> Обладнання для спортивного майданчика придбано; Обладнання встановлено 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2023 рік Директор ліцею
1.2.9. Закупити збірники рецептур для професії «Кухар» українською мовою	Збірники рецептур придбано	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2022 рік Бібліотекар
1.3. Забезпечити рівний доступ до професійної освіти для різних категорій населення			
1.3.1. Провести оцінку доступності інфраструктури ліцею для навчання здобувачів з особливими потребами	Оцінку доступності інфраструктури ліцею для формування належних умов для навчання здобувачів особливими потребами проведено	Не потребує фінансових витрат	2021-2022 р. Завгосп ліцею
1.3.2. Розробити план заходів для забезпечення рівного доступу здобувачів закладу до інфраструктури ліцею	Проектно-кошторисну документацію щодо необхідних ремонтних та інших робіт розроблено	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2021-2022 р. Головний бухгалтер Завгосп
1.3.3. Створити мінімально необхідні умови для навчання осіб з особливими потребами	Пандус із кнопкою виклику для чергового обладнано	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2021 рік Завгосп ліцею
1.3.4. Розробити програми та навчити персонал для роботи зі здобувачами з особливими потребами	<ul style="list-style-type: none"> Перелік осіб, які будуть працювати зі здобувачами з особливими потребами визначено; Навчання з персоналом щодо роботи зі здобувачами з особливими потребами проведено 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2022-2023 р. Методист ліцею

1.3.5. Визначити тематику професійно-теоретичних дисциплін, окремих видів виробничого навчання, де для здобувачів з особливими потребами доцільно використовувати дистанційне навчання	Тематику професійно-теоретичних дисциплін, окремих видів виробничого навчання, де є доцільним використання дистанційного навчання для здобувачів з особливими потребами, визначено	Не потребує фінансових витрат	2022 рік Методист ліцею Соціальний педагог
1.4. Збільшити спроможність закладу надавати платні послуги			
1.4.1. Провести оцінку потенційних можливостей ліцею щодо надання різних видів робіт і послуг на комерційній основі	Оцінку потенційних можливостей закладу щодо виконання робіт і надання послуг на комерційних засадах проведено	Не потребує фінансових витрат	2021-2022 р. Головний бухгалтер
1.4.2. Розробити пропозиції з розширення переліку платних видів робіт і послуг, які може надавати ліцей	Перелік пропозицій щодо розширення видів платних робіт і послуг сформовано	Не потребує фінансових витрат	2023-2026 р. Заступник директора з навчально-виробничої роботи
1.4.3. Визначити види платних послуг, які будуть надаватися в кондитерському кафе	<ul style="list-style-type: none"> Перелік видів платних послуг визначено; Послуги на комерційній основі надаються 	Не потребує фінансових витрат	2024-2025 р. Заступник директора з навчально-виробничої роботи
1.4.4. Розробити нові навчальні плани і програми для короткотермінового навчання та перенавчання різних категорій дорослого населення на комерційній основі	Плани та програми короткотермінового навчання за кошти фізичних чи юридичних осіб розроблено	Не потребує фінансових витрат	2021-2023 р. Методист ліцею
1.4.5. Визначити перелік працівників ліцею для участі у тренінгах щодо формування у них компетентностей, необхідних для активізації комерційної діяльності	<ul style="list-style-type: none"> Участь відповідальних осіб у тренінгах забезпечено; Тренінги проведено 	Не потребує фінансових витрат	2021 рік Заступник директора з навчально-виробничої роботи
1.4.6. Збільшити надходження до спеціального фонду ліцею шляхом виконання робіт і надання платних послуг	Спеціальний фонд ліцею на 50% збільшено	Не потребує фінансових витрат	2021-2027 р. Заступник директора з навчально-виробничої роботи
1.5. Покращити імідж ліцею та його випускників			
1.5.1. Осучаснити та урізноманітнити форми профорієнтаційної роботи ліцею й консультування з розвитку кар'єри	Перелік профорієнтаційних заходів оновлено та осучаснено	Не потребує фінансових витрат	2021-2025 р. Заступник директора з навчально-виробничої роботи

1.5.2. Осучаснити офіційний сайт ліцею у відповідності до кращих вітчизняних і закордонних практик	Нове змістовне наповнення сайту ліцею забезпечено	Не потребує фінансових витрат	2021 рік <i>Бібліотекар</i>
1.5.3. Запровадити практику використання сучасних інформаційних ресурсів для популяризації ліцею та професій, за якими ведеться підготовка кадрів	<ul style="list-style-type: none"> Відеосюжети про ліцей та професійну підготовку кадрів у ньому для різних цільових аудиторій підготовлено; Відео на регіональних і місцевих телеканалах про переваги робітничих професій, за якими ведеться підготовка робітничих кадрів в училищі, демонструються 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2021-2025 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
1.5.4. Створити в закладі центр розвитку кар'єри та сформувати його методичне забезпечення	<ul style="list-style-type: none"> Центр розвитку кар'єри створено; Методичне та кадрове забезпечення його діяльності сформовано 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2022-2023 р. <i>Директор ліцею</i>
1.5.5. Сформувати пропозиції та підвищити рівень працевлаштування випускників	<ul style="list-style-type: none"> Пропозиції щодо підвищення рівня працевлаштування випускників сформовано; Центр консультування з питань розвитку кар'єри створено 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2022-2027 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
1.5.6. Розробити та запровадити нову іміджеву символіку ліцею	Нову символіку розроблено та запроваджено	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2022-2023 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
1.5.7. Створити віртуальний тур навчальним закладом	Віртуальний тур ліцеєм створено	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2022-2023 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
1.5.8. Розробити комунікаційну стратегію та створити банк даних успішних прикладів кар'єрних досягнень випускників закладу для популяризації професійної (професійно-технічної) освіти	<ul style="list-style-type: none"> Комунікаційну стратегію розроблено; Рекламні продукти для проведення інформаційної кампанії підготовлено; Електронний банк даних успішних прикладів кар'єрних досягнень випускників ліцею сформовано 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2022-2023 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
1.5.9. Рекламувати приклади успішної кар'єри випускників ліцею	Відео-продукцію для рекламування успішної практики випускників ліцею створено	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2022-2027 р. <i>Заступник директора</i>

1.6. Започаткувати (посилити) проєктну діяльність закладу			
1.6.1. Визначити перелік осіб для участі у тренінгах із підготовки грантових проєктів	Список осіб для участі у тренінгах (навчаннях) визначено	Не потребує фінансових витрат	2021-2022 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
1.6.2. Підвищити спроможність керівників і педагогічних працівників ліцею до проєктної діяльності	Тренінги для керівників закладу та педагогічних працівників із питань проєктної діяльності проведено	Не потребує фінансових витрат	2022-2027 р. <i>Методист</i>
1.6.3. Стимулювати залучення педагогічних працівників до участі в конкурсах грантових проєктів	Список заохочень для активізації участі педагогічних працівників у підготовці грантових проєктів розроблено	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2021-2022 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
1.7. Підвищити ефективність управління закладом			
1.7.1. Запровадити інноваційні методи управління закладом, орієнтовані на результат	<ul style="list-style-type: none"> Тренінги для керівників закладу та педагогічних працівників із питань впровадження інноваційних методів управління проведено; Інноваційні методи управління закладом запроваджено 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2021-2023 р. <i>Директор ліцею</i>
1.7.2. Запровадити електронний документообіг, електронні журнали та систему внутрішніх комунікацій в ліцеї	<ul style="list-style-type: none"> Електронний документообіг запроваджено; Електронні журнали та систему внутрішніх комунікацій запроваджено 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2021-2023 р. <i>Директор ліцею</i>

Стратегічна ціль 2. Забезпечити високу якість надання освітніх послуг

2.1. Оновити зміст професійно-технічної освіти на засадах компетентнісного підходу			
2.1.1. Осучаснити навчальні плани й освітньо-професійні програми, розробити освітні програми за компетентностями, які забезпечать досягнення результатів освітньої діяльності здобувачів закладу відповідно до вимог роботодавців	<ul style="list-style-type: none"> Зміст робочих навчальних планів та освітньо-професійних програм оновлено; Нові робочі навчальні, освітньо-професійні програми за окремими предметами розроблено; Нові освітні програми за окремими компетентностями на базі аналізу потреб роботодавців сформовано 	Не потребує фінансових витрат	2021-2023 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>

2.1.2. Оновити робочі навчальні програми з окремих професій шляхом доповнення їх компетенціями, які сформовані роботодавцями з урахуванням сучасних потреб ринку праці	<ul style="list-style-type: none"> Перелік компетентностей на основі консолідованої думки роботодавців у розрізі окремих професій сформовано; Робочі навчальні програми новими компетенціями доповнено 	Не потребує фінансових витрат	2021-2022 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
2.1.3. Розробити модульно-навчальні програми для професій з метою формування індивідуальних траєкторій навчання різних категорій населення	Модульно-навчальні програми в розрізі окремих професій сформовано	Не потребує фінансових витрат	2021-2023 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
2.1.4. Посилити за рахунок регіональної компоненти підприємництва запроваджено навчальні курси з основ підприємництва підготовку здобувачів для формування у них необхідних компетентностей для роботи в умовах самозайнятості	Навчальні курси з основ підприємництва запроваджено	Не потребує фінансових витрат	2021-2027 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
2.1.5. Провести ревізію ліцензій, за якими ведеться підготовка робітничих кадрів у ліцеї	Кількість ліцензій оптимізовано	Не потребує фінансових витрат	2021 рік <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
2.1.6. Ліцензувати професію «Кондитер 3-го розряду»	<ul style="list-style-type: none"> Пакет документів для ліцензування професії «Кондитер 3-го розряду» підготовлено; Ліцензію на підготовку кадрів за професією «Кондитер» отримано; Набір здобувачів для навчання на цій професії проведено 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2021 рік <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
2.1.7. Запровадити дуальну форму навчання з професії «Кондитер»	<ul style="list-style-type: none"> Угоди про співробітництво з роботодавцями щодо дуальної форми навчання підготовлено; Навчальні плани і програми для дуальної форми навчання скореговано; Дуальну форму навчання запроваджено 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2022-2023 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
2.1.8. Ліцензувати професії «Пекар. Тістороб»	<ul style="list-style-type: none"> Пакет документів для ліцензування професії «Пекар. Тістор» підготовлено; Ліцензію на підготовку кадрів за професією «Пекар. Тістороб» отримано; Набір здобувачів для навчання на цій професії проведено 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2024-2025 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>

2.1.9. Розробити та ліцензувати освітні програми, навчальні плани та робочі програми для короткотермінового навчання / перепідготовки безробітних і соціально вразливих категорій населення	<ul style="list-style-type: none"> Навчальні плани і програми короткотермінового навчання розроблено; Ліцензії на перепідготовку безробітних і соціально вразливих категорій населення отримано 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2022-2024 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
2.1.10. Розширити кількість роботодавців, з якими підписано угоди про працевлаштування випускників та проходження виробничої практики	<ul style="list-style-type: none"> Угоди про працевлаштування здобувачів з роботодавцями підписано; Угоди про проходження виробничої практики здобувачами ліцею з роботодавцями підписано 	Не потребує фінансових витрат	2022-2023 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
2.1.11. Запровадити сучасну систему моніторингу якості навчання	Сучасну систему моніторингу оцінки набутих компетентностей запроваджено	Не потребує фінансових витрат	2022-2023 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
2.1.12. Розробити систему заходів та створити умови для організації виробничої практики здобувачів ліцею за кордоном	<ul style="list-style-type: none"> Угоди щодо проходження виробничої практики із закордонними партнерами підписано; Фонд фінансової підтримки здобувачів створено; Мовні курси для здобувачів ліцею організовано 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2023-2024 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
2.2. Посилити спроможність педагогічного колективу та рівень управлінської компетентності керівників закладу			
2.2.1. Осучаснити програми підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання	<ul style="list-style-type: none"> Угоди щодо підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання з ключовими роботодавцями підписано; Угоди щодо підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання із закладами вищої освіти, навчально-практичними центрами інших закладів П(ПТ)О підписано 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2022-2023 р. <i>Директор ліцею</i>
2.2.2. Створити умови для участі майстрів виробничого навчання у програмах міжнародних обмінів	<ul style="list-style-type: none"> Список центрів і закладів для участі майстрів виробничого навчання у програмах міжнародних обмінів визначено; Тренінги для викладачів і майстрів виробничого навчання щодо участі в програмах обміну проведено 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2024-2026 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>

2.2.3. Підвищити спроможність майстрів виробничого навчання та викладачів із розроблення та ліцензування нових освітніх програм з урахуванням модульно-компетентнісного підходу та вимог роботодавців	Тренінги для викладачів і майстрів виробничого навчання щодо розроблення та ліцензування нових освітніх програм з урахуванням модульно-компетентнісного підходу проведено	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2021-2022 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
2.2.4. Провести навчання педагогічних працівників і майстрів виробничого навчання щодо використання ними комп'ютерних та онлайн-технологій в освітньому процесі	Навчання для майстрів виробничого навчання училища проведено	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2021-2022 р. <i>Інженер-електронник</i>
2.2.5. Посилити спроможність майстрів виробничого навчання щодо керівництва виробничою практикою здобувачів за кордоном	<ul style="list-style-type: none"> Тренінги з опанування навичок керівництва виробничою практикою здобувачів за кордоном проведено; Мовні курси для майстрів виробничого навчання проведено 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2023-2024 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
2.2.6. Створити умови для залучення до роботи в ліцеї педагогічних працівників і майстрів виробничого навчання молодого віку	Умови для залучення до роботи в училищі молодих педагогічних кадрів створено	Коштом спеціального фонду ліцею	2022-2025 р. <i>Директор ліцею</i>
2.2.7. Посилити менеджерські навички керівництва ліцею	Тренінги для керівництва училища з менеджменту та інноваційних технологій проведено	Коштом міжнародних організацій	2021-2026 р. <i>Директор ліцею</i>
2.3. Покращити рівень цифровізації закладу та використання сучасних технологій в навчальному процесі			
2.3.1. Забезпечити навчальні кабінети та майстерні швидкісним інтернетом	Навчальні корпуси та майстерні швидкісним інтернетом забезпечено	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2021-2022 р. <i>Інженер-електронник</i>
2.3.2. Запровадити систему внутрішніх комунікацій та документообігу на основі використання програмних продуктів	<ul style="list-style-type: none"> Концепцію розвитку внутрішніх комунікацій закладу розроблено та затверджено; Ліцензійне програмне забезпечення придбано; Тренінги для працівників закладу з питань використання програмного забезпечення проведено 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2022-2023 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
2.3.3. Створити та постійно оновлювати «хмарні» інформаційні ресурси для забезпечення дистанційного навчання	«Хмарні» інформаційні ресурси з усіх навчальних дисциплін і практик створено	Не потребує фінансових витрат	2021-2025 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>

2.3.4. Розробити онлайн-курси та методичні матеріали для використання в навчальному процесі	Онлайн-курси для базових дисциплін розроблено	Коштом спеціального фонду ліцею	2022-2025 р. <i>Методист</i>
2.3.5. Розширювати та постійно поповнювати електронну бібліотеку ліцею	Поповнення електронної бібліотеки новими виданнями здійснено	Не потребує фінансових витрат	202 рік <i>Бібліотекар</i>

Стратегічна ціль 3. Забезпечити ефективне партнерство закладу з роботодавцями та іншими зацікавленими сторонами

3.1. Поглибити партнерство закладу з роботодавцями регіону (міста)			
3.1.1. Поглибити співпрацю з роботодавцями для запровадження дуальної форми навчання з професії «Кондитер»	<ul style="list-style-type: none"> Угоди з роботодавцями про запровадження дуальної форми навчання підписано; Вимоги роботодавців щодо якості підготовки кадрів у процесі дуальної форми навчання враховано; Дуальну форму навчання запроваджено 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2022-2025 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
3.1.2. Започаткувати практику проходження стажування майстрами виробничого навчання ліцею з роботодавцями підписано	<ul style="list-style-type: none"> Угоди про проходження стажування майстрами виробничого навчання ліцею з роботодавцями підписано; Стажування майстрів виробничого навчання на обладнанні роботодавців проходить 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2022-2027 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
3.1.3. Розширити перелік підприємств, закладів громадського харчування (кафе, ресторанів, барів) для проходження виробничої практики здобувачами ліцею	Угоди з підприємствами, закладами громадського харчування про проходження виробничої практики здобувачами ліцею підписано	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2021-2023 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
3.1.4. Порухити питання перед центральними та регіональними органами влади про надання пільг роботодавцям, які забезпечують навчання та виробничу практику для здобувачів ліцею	Пропозиції з конкретними пільгами сформовано	Не потребує фінансових витрат	2021-2022 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>
3.1.5. Залучити провідних роботодавців до процесу оновлення робочих навчальних планів і програм	Роботодавців до процесу оновлення навчальних планів і програм залучено	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2021-2027 р. <i>Заступник директора з навчально-виробничої роботи</i>

3.1.6. Залучити роботодавців до викладання в ліцеї профільних дисциплін і здійснення контролю якості підготовки робітничих кадрів	Роботодавців до викладання та контролю якості випускників ліцею залучено	Коштом ліцею	2021-2027 р. Заступник директора з навчально-виробничої роботи
3.1.7. Врахувати вимоги роботодавців до якості підготовки кадрів та компетентностей, якими мають володіти випускники ліцею з окремих професій	<ul style="list-style-type: none"> Вимоги роботодавців до компетентностей випускників систематизовано; Вимоги роботодавців до формування окремих компетентностей у навчальному процесі враховано 	Не потребує фінансових витрат	2021-2023 р. Директор ліцею
3.1.8. Забезпечити регулярне виконання регіонального замовлення	Щорічний рівень виконання регіонального замовлення не менше ніж 95% забезпечено	Не потребує фінансових витрат	2021-2027 р. Директор ліцею
3.1.9. Забезпечити максимальний рівень працевлаштування випускників	Рівень працевлаштування випускників не менше ніж 80% забезпечено	Не потребує фінансових витрат	2021-2027 р. Директор ліцею
3.1.10. Створити наглядову раду ліцею	Наглядову раду із залученням роботодавців створено	Не потребує фінансових витрат	2022-2023 р. Старший майстер
3.1.11. Активізувати співпрацю з роботодавцями в рамках приватно-публічного партнерства	<ul style="list-style-type: none"> Угоду про державно-приватне партнерство з роботодавцями підписано; Обсяги фінансової та іншої форми допомоги визначено 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2022-2024 р. Директор ліцею
3.2. Забезпечити співпрацю зі службою зайнятості, органами місцевого самоврядування та іншими зацікавленими сторонами			
3.2.1. Поглибити співпрацю з Лисичанським міським і Луганським обласним центрами зайнятості щодо перепідготовки/перенавчання безробітних та осіб із вразливих категорій населення	<ul style="list-style-type: none"> Угоду про співпрацю з Лисичанським міським центром зайнятості підписано; Перепідготовку безробітних та осіб із вразливих категорій населення розпочато 	Не потребує фінансових витрат	2021-2022 р. Заступник директора з навчально-виробничої роботи
3.2.2. Розробити методику та запровадити спільно з Лисичанським міським центром зайнятості моніторинг випускників ліцею у розрізі окремих професій	<ul style="list-style-type: none"> Методику моніторингу випускників розроблено; Моніторинг випускників ліцею запроваджено 	Обсяг фінансових ресурсів потребує уточнення	2022-2027 р. Заступник директора з навчально-виробничої роботи

3.2.3. Регулярно здійснювати спільно з Лисичанським міським центром зайнятості аналіз ринку праці з метою визначення перспективних потреб у фахівцях різних професій	Регулярний аналіз ринку праці міста та громади проводиться	Не потребує фінансових витрат	2022-2027 р. Заступник директора з навчально-виробничої роботи
3.2.4. Укласти угоди з органами місцевого самоврядування на виконання робіт і надання послуг на комерційних засадах	Угоди про співпрацю з органами місцевого самоврядування підписано	Не потребує фінансових витрат	2022-2023 р. Директор ліцею
3.2.5. Залучити представників органів місцевого самоврядування до складу наглядової ради ліцею	Представників органів місцевого самоврядування до наглядової ради ліцею залучено	Не потребує фінансових витрат	2022-2023 р. Директор ліцею
3.2.6. Розробити спільно з органами місцевого самоврядування перелік преференцій для активізації співпраці роботодавців із ліцеєм	Список преференцій для роботодавців сформовано	Не потребує фінансових витрат	2022-2024 р. Заступник директора з навчально-виробничої роботи
3.2.7. Поглибити співпрацю ліцею з регіональною радою професійно-технічної освіти для більш ефективного прогнозування регіонального замовлення	Співпрацю з регіональною радою професійно-технічної освіти поглиблено	Не потребує фінансових витрат	2021-2027 р. Заступник директора з навчально-виробничої роботи
3.3. Посилити спроможність ліцею до співпраці з потенційними інвесторами, до участі у грантових програмах			
3.3.1. Визначити перелік осіб для участі у тренінгах із підготовки грантових пропозицій	<ul style="list-style-type: none"> Список відповідальних осіб для участі у тренінгах із підготовки грантових пропозицій сформовано; Участь відповідальних осіб у тренінгах забезпечено 	Не потребує фінансових витрат	2021-2022 р. Директор ліцею
3.3.2. Розробити систему стимулів і винагород для працівників ліцею, які беруть участь у підготовці грантових проєктів	Систему стимулів і преференцій для працівників ліцею сформовано	За кошти спеціального фонду ліцею	2022-2023 р. Директор ліцею
3.3.3. Налагодити систему моніторингу за конкурсами проєктів, які оголошуються МОН України та міжнародними організаціями	Систему моніторингу за конкурсами проєктів запроваджено	Не потребує фінансових витрат	2021-2027 р. Секретар
3.3.4. Регулярно брати участь у конкурсах проєктів, оголошених МОН України, міжнародними донорами та регіональними органами влади	Кількість проєктних пропозицій від ліцею для участі у конкурсах збільшено	Не потребує фінансових витрат	2021-2027 р. Заступник директора з навчально-виробничої роботи

ІНВЕСТИЦІЙНИЙ ПЛАН РОЗВИТКУ ЛИСИЧАНСЬКОГО ПРОФЕСІЙНОГО ТОРГОВО- КУЛІНАРНОГО ЛІЦЕЮ

Інвестиційний план розвитку Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею включає перелік і вартість ремонтних робіт (табл. 7.1), список і вартість обладнання та інструментів (табл. 7.2).

Із-поміж ремонтних робіт пріоритетним для закладу є:

- ремонт внутрішніх приміщень і будівлі виробничої майстерні;
- ремонт кабінетів спеціальних дисциплін («Технології приготування їжі», «Устаткування підприємств харчування», «Організації виробництва»);
- ремонт спортивної та актової зали.

Орієнтовна загальна вартість ремонтних робіт становить 3 472 500,00 грн, у т.ч. кошти ПРООН – 2 542 500,00 грн.

Табл. 7.1. Обсяг фінансових ресурсів для ремонту будівель і приміщень закладу

Найменування робіт, що плануються до виконання	Загальна вартість робіт, грн.	Орієнтовні терміни виконання
Ремонт, що здійснюється коштом ПРООН		
Капітальний ремонт будівлі та внутрішніх приміщень виробничої майстерні		
Ремонт будівлі майстерні	1 518 970,0	2021-2022 роки
Ремонт внутрішніх приміщень	1 023 530,00	2021-2022 роки
Разом	2 542 500,0	
Ремонт кабінетів спеціальних дисциплін		
Ремонт кабінету спеціальних дисциплін «Технологія приготування їжі» (заміна системи опалення, ремонт підлоги, заміна внутрішньої електромережі)	175 000,0	2022-2023 роки
Ремонт кабінету спеціальних дисциплін «Організація виробництва» (заміна системи опалення, ремонт підлоги, заміна внутрішньої електромережі)	175 000,0	2022-2023 роки
Ремонт кабінету спеціальних дисциплін «Устаткування підприємств харчування» (заміна системи опалення, ремонт підлоги, заміна внутрішньої електромережі)	175 000,00	2023-2024 роки
Разом	525 000,0	

Ремонт спортивної та актової зали		
Ремонт підлоги	50 000,0	2023-2024 роки
Ремонт стелі	50 000,0	2023-2024 роки
Заміна дверей	125 000,0	2023-2024 роки
Облаштування сцени	50 000,0	2023-2024 роки
Заміна внутрішньої електромережі	50 000,00	2023-2024 роки
Ремонт центрального входу до актової зали	50 000,00	2023-2024 роки
Ремонт пожежного виходу з актової зали	20 000,00	2023-2024 роки
Утеплення даху	10 000,00	2023-2024 роки
Разом	405 000,00	

Осучаснення матеріально-технічної бази Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею передбачає придбання обладнання, інструментів для виробничого кафе, кабінетів спеціальних дисциплін, інших приміщень; спецодягу (табл. 7.2). Частина обладнання буде придбана коштом ПРООН (422 632,0 грн.). Загальний кошторис фінансових потреб з урахуванням коштів ПРООН для осучаснення матеріально-технічної бази ліцею становить орієнтовно 1 707 048,00 грн.

Таблиця 7.2. Структура та обсяг інвестицій у розвиток Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею

№ п/п	Назва	Модель / Марка / Параметри / Характеристики	Кількість	Ціна, грн.	Сума, грн.
Обладнання для професії «Зварювальник»					
1.	Конвекційна піч	UNOX XFT 135	1	21 541,00	21 541,00
2.	Мікрохвильова піч	Fimar MF911	2	7 548,00	15 096,00
3.	Холодильна вітрина настільна	MUZA-K-1.25 UBC	1	40 833,00	40 833,00
4.	Салат-бар	Enofrigo 8380005	1	158 944,00	158 944,00
5.	Холодильна вітрина настільна	Beckers RTW 160	1	19 481,0	19 481,00
6.	Кондитерський принтер	EPSON CAKE A3	1	21 500,00	21 500,00
7.	Дозатор наповнювач ручний для крема та начинки, 2 л		1	6 000,00	6 000,00
9.	Барний комбайн	CEADO G110	1	50 515,00	50 515,00
10.	Зварювальний інвертор	Hurakan hkh-ges2m	1	7 710,00	7 710,00
11.	Зварювальний напівавтомат	Harder Steenbeck Colani	1	6 790,00	6 790,00
12.	Зварювальний напівавтомат	Roll FoREST 200112 67*46*44 см	3	12 000,00	36 000,00

13.	Балони вуглекислотні	Кий –В ВТН-6-1230	2	10 000,00	20 000,00
14.	Зварювальний інвертор	Tefal OptiGrill + GC712	1	5 500,00	5 500,00
15.	Зварювальний напівавтомат	Camry CR 1259	2	2 000,00	4 000,00
16.	Зварювальний напівавтомат	SilverCrest STGG 1800 A1 Tisch-grill	1	1 822,00	1 822,00
17.	Балони вуглекислотні	Розміри 600*600*15 мм	1	1 000,00	1 000,00
18.	Зварювальний напівавтомат	Silver Crest SLTG 1100 A1 white	1	1 100,00	1 100,00
19.	Балони вуглекислотні	Maestro MR1515-72 FRAZHE	2	2 400,00	4 800,00
Разом				422 632,00	
Обладнання для виробничого кафе					
1.	Знищувач комах	Hilton HKI-250	5	1 949,00	9 745,00
2.	Фрізер для морозива	HKN-BQ58P HURAKAN	1	51 162,00	51 162,00
3.	Гранітор	UGOLini MINI 3 ETC	1	69 516,00	69 516,00
4.	Бліксер	Frix AIR NEMOX	1	87 201,00	87 201,00
5.	Кавоварка	Coffeline G3-17.5 L Bartshcher 190162	1	145 770,00	145 770,00
6.	Апарат для приготування пончиків і донатсів	Hurakan HKN-GES6D	1	4 317,00	4 317,00
7.	Холодильна вітрина для напоїв	Капри 0,5 Ск МХМ	2	18 035,00	36 070,00
8.	Температор шоколаду	Martellato v 3,6 л	1	18 391,00	18 391,00
9.	Мармурова стільниця для карамелі	600*600мм	1	1 000,00	1 000,00
10.	Мармід-супниця	Hurakan HKN-FWP	5	2 130,00	10 650,00
11.	Полікарбонатні форми для шоколаду		10	700,00	7 000,00
12.	Силіконові форми для євродесертів		10	700,00	7 000,00
13.	Машина для розкачування тіста	SGS DR 60	2	51 216,00	102 432,00
14.	Шафа шокової заморозки	TecnodomATT05	1	57579,00	57579,00
15.	Електронні кухонні ваги	Beurer KS 51	2	1 499,00	2 998,00
16.	Інфра червоний безконтактний термометр	HT-820 D	1	700,00	700,00
17.	Вакуумний пакувальник	Profi Cook PC VK 1146	1	2 250,00	2 250,00
18.	Сотейники з нержавіючої сталі	Hendi 1 л	10	650,00	6 500,00

19.	Миски з нержавіючої сталі	Blanda Blank28 см	10	210,00	2 100,00
20.	Гastroємності	GN1/4-100	25	194,00	4 850,00
21.	Кондитерський газовий пальник		1	359,00	359,00
22.	Посуд для обслуговування відвідувачів				0
23.	Сито для протирання	Empire M-0925	5	67,00	335,00
24.	Змінні форми для випікання батонів та багетів	Unox TG 435	5	1 710,00	8 550,00
25.	Шафа для розстоювання тіста	ШП-7-650 Кий В	1	9 099,00	9 099,00
26.	Інструменти для формування та оздоблення тортів, еклерів, тістечок, пісочного і шарового тіста		5	885,00	4 425,00
Разом				649 999,00	
Обладнання для інших приміщень					
1.	Безконтактні водяні крани	Lidz P0077	1	1 492,00	1 492,00
2.	Санітайзери	Nexa Compact Ecolab	1	1 165,00	1 165,00
3.	Сушильні машини для рук	2300W Lsdz (130.01.95)	1	5 158,00	5 158,00
4.	Диспенсер для листових рушників	TORK ZZ Mini 553100	4	760,00	3 040,00
5.	Дезінфікаційний килим для взуття		3	400,00	1 200,00
6.	Бойлер	BOSCH Tronic 8000 T ES 1005	2	6 400,00	12 800,00
Разом				24 855,00	
Спецодяг					
1.	Кухар		20	500,00	10 000,00
2.	Кондитер		20	500,00	10 000,00
3.	Пекар		20	400,00	8 000,00
4.	Продавці		20	400,00	8 000,00
5.	Офіціанти		20	350,00	7 000,00
6.	Персонал технічного обслуговування		20	507,00	10 140,00
Разом				53 140,00	

Обладнання для кабінетів спеціальних дисциплін					
1.	Мультимедійне обладнання	Epson EB-2250U	4	75000,00	300000,00
2.	Муляжі готових кулінарних та кондитерських страв				...
3.	Машина для обробки овочів	МОО-1-01	1	31 801,00	31 801,00
4.	Машина для обробки риби	KT-S	1	38 000,00	38 000,00
5.	Машина для розпушування м'яса	KT PK	1	88 400,00	88 400,00
6.	Універсальна кухонна машина	УКМ-11	1	24 000,00	24 000,00
7.	М'ясорубка виробнича	МИМ-600	1	24 375,00	24 375,00
8.	Тістоміс	GoodFood SM10A	1	15 390,00	15 390,00
9.	Котли для приготування перших страв	Ефес KE-60	1	34 456,00	34 456,00
10.	Скляний посуд	АОС 22В2Н Black (22В2Н/01) 21 дюйм	15		
11.	Столовий посуд	Дротова Vinga KB110BK USB	15		
12.	Столові набори	LogicFox LF-MS 000	15		
Разом				556 422,00	

Загальна сума необхідних для проведення ремонтних робіт та осучаснення матеріально-технічної бази ліцею фінансових ресурсів становить 5 179 548,00 грн.

МОНІТОРИНГ ТА ВПРОВАДЖЕННЯ СТРАТЕГІЧНОГО ТА ІНВЕСТИЦІЙНОГО ПЛАНУ

Реалізація завдань Стратегічного та інвестиційного плану розвитку Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею здійснюватиметься упродовж двох етапів: 2021-2023 та 2024-2027 роки.

Упродовж першого етапу будуть реалізовуватися ті завдання, які дозволять створити належне підґрунтя для зміцнення його потенціалу та посилення конкурентоспроможності на ринку освітніх послуг регіону: інвентаризація приміщень, передача майнового комплексу у спільну власність територіальних громад Луганської області, проведення ремонтних робіт, часткове осучаснення матеріально-технічної бази, оновлення навчальних планів і програм на компетентнісній основі, активізація співпраці з роботодавцями та центром зайнятості, створення наглядової ради, урізноманітнення форм профорієнтаційної роботи тощо.

На другому етапі будуть реалізовані завдання, які забезпечать перетворення ліцею на конкурентоспроможний, привабливий для навчання здобувачів заклад П(ПТ)О, який здійснює підготовку кадрів для сектора послуг та інших видів економічної діяльності відповідно до сучасних потреб регіону: завершення ремонтних робіт у навчальних приміщеннях і майстернях, відкриття кондитерського кафе, створення навчально-практичного центру з професії «Кухар. Кондитер», ліцензування нових професій, активізація діяльності у сфері навчання дорослого населення, розширення надання послуг на комерційній основі, реформування системи підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання, залучення до роботи в ліцеї молодих кадрів, активізація участі Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею в конкурсах грантових проектів тощо.

Дотримання етапності, черговості завдань, досягнення визначених індикаторів Стратегічного та інвестиційного плану розвитку закладу здійснюватиметься Комітетом із впровадження на чолі з директором закладу. До складу Комітету увійдуть представники трудового колективу ліцею, департаменту освіти і науки Луганської обласної державної адміністрації, органів місцевого самоврядування, роботодавці та члени наглядової ради ліцею. Комітет із впровадження:

- контролює виконання завдань стратегії згідно із затвердженим планом;
- здійснює моніторинг досягнення визначених показників плану реалізації;
- вивчає політичні, економічні, культурні, технологічні, суспільні та інші зовнішні тенденції, визначає їхній вплив на процес розвитку закладу;
- формує пропозиції змін до цілей і завдань у разі необхідності;
- здійснює підготовку щорічних звітів про стан реалізації Стратегічного та інвестиційного плану розвитку.

Стратегічний та інвестиційний план розвитку ліцею має стати підґрунтям для посилення спроможності закладу щодо надання якісних освітніх послуг, підвищення конкурентоспроможності його випускників на регіональному ринку праці, перетворення ліцею на сучасний, інтегрований із місцевим підприємницьким середовищем освітній центр, де здійснюється підготовка кадрів з актуальних і перспективних професій.

У разі необхідності завдання та терміни виконання Стратегічного та інвестиційного плану розвитку Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею можуть корегуватися.

ДОДАТКИ

Додаток А.

Список учасників стратегічної сесії в Лисичанському професійному торгово-кулінарному ліцеї

№	П.І.П. учасників	Посада
Працівники закладу П(ПТ)О		
1.	Шумілкіна Н.І.	Директор ліцею
2.	Кочина В.	Практичний психолог
3.	Крупеніна К.	Заступник директора
4.	Глушкова О.Є.	Майстер виробничого навчання
5.	Метеліца Є.В.	Майстер виробничого навчання
6.	Барсукова Т.В.	Майстер виробничого навчання
7.	Матліна Т.М.	Викладач фізичної культури
8.	Панькіна О.О.	Майстер виробничого навчання, викладач спеціальних дисциплін
9.	Поперечна К.А.	Майстер виробничого навчання
Представники центру зайнятості		
10.	Сахно О.Я.	Лисичанський міський центр зайнятості

Додаток Б.

Статистичні та інформаційні матеріали для проведення стратегічного аналізу розвитку ліцею

Табл. 1. Перелік професій, за якими Лисичанський професійний торгово-кулінарний ліцей має ліцензію на підготовку робітничих кадрів

№	Код за державним класифікатором	Назва професії	Види підготовки	Ліцензований обсяг	Рішення про видачу ліцензії
1	5122	Кухар	ППП ПТН	60	Наказ МОН №1683л від 03.07.2015
2	5220	Продавець продовольчих товарів	ППП	90	Наказ МОН №1683л від 03.07.2015
	5220	Продавець непродовольчих товарів			
3	7433	Кравець	ППП ПТН	120	Наказ МОН №1683л від 03.07.2015
4	5122	Кухар	ППП	120	Наказ МОН №1683л від 03.07.2015
	7412	Кондитер			
5	8263	Швачка	ППП	90	Наказ МОН №415л від 09.03.2005
6	5230	Продавець (із лотка на ринку)	Перепідготовка робітників	30	Наказ МОН №415л від 09.03.2005
7	4112	Оператор комп'ютерного набору	ППП	30	Наказ МОН №1683л від 03.07.2015
	4121	Обліковець з реєстрації бухгалтерських даних			
8	5123	Офіціант	ППП Перепідготовка робітників	60	Наказ МОН №415л від 09.03.2005
	5123	Бармен			
9	5122	Продавець продовольчих товарів	ППП	30	Наказ МОН №1683л від 03.07.2015
	4211	Касир торговельного залу			
10	5122	Кухар	ППП	60	Наказ МОН №1683л від 03.07.2015
11	5133	Соціальний робітник	ППП	30	Наказ МОН №1683л від 03.07.2015
	4222	Адміністратор			
12	5133	Соціальний робітник	Перепідготовка робітників	15	Наказ МОН №1683л від 03.07.2015

Табл. 2. Рівень відповідності матеріально-технічної бази державним стандартам П(ПТ)О

	Забезпеченість навчальними кабінетами, майстернями, %	Відповідність площі навчальних лабораторій	Наявність основного обладнання, інструменту	Рівень зношеності основного обладнання, %	Рівень зношеності комп'ютерної техніки, %
Торгівля і громадське харчування					
Кухар	100	відповідає	у наявності	частково	працює
Кондитер	частково	невідповідає	частково	частково	працює
Швейне виробництво					
Кравець	100	Відповідає	у наявності	Частково	Працює
Загальні для різних галузей економіки					
Соціальний робітник. Адміністратор	100	Відповідає	у наявності	Частково	Працює

Табл. 3. Матеріально-технічна база кухні-лабораторії Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею

№	Найменування обладнання	Марка	Кількість, шт.	Рівень зношеності, %
Обладнання				
1.	Бойлер електричний	Ariston (100 л)		10
2.	Столи виробничі	СН-400х500-Б із бортом, без полиці	8	5
3.	Шафа для посуду	ШП-4 Стандарт Ефес		5
4.	Універсальна кухонна машина з комплектом змінних механізмів для збивання, подрібнення, нарізання		1	5
5.	Електром'ясорубка	Zelmer 986.80	2	40
6.	Міксер	PHILIPS Viva Collection HR3740/00	12	5
7.	Плита електрична	ПЕ-4ШН	4	20
8.	Шафа пекарна		1	5
9.	Електронні ваги		1	15
10.	Блендер	BOSCH MSM2620B	12	5
11.	Шафа холодильна	INDESIT DS 3181 W (UA)	4	10
12.	Електрофритюрниця	Vitek VT-1537	1	5
13.	Комбінована мікрохвильова піч з грилем	LG MS2042DY (MS2042DY)	5	0
14.	Слайсер (універсальна машина для нарізання продуктів скибочками)	FA 220 CE Celme	1	5

Інструмент				
1.	Виймка для тіста		1	0
2.	Горіхокол		2	0
3.	Набір інструментів для фігурної нарізки овочів		1	5
4.	Подрібнювач часнику		2	0
5.	Пристосування для видалення серцевини з яблук		2	0
6.	Різець для тіста		5	3
7.	Сікач для відбивання м'яса		5	5
8.	Тертка		5	3
9.	Яйцерізка		2	15
Інвентар				
1.	Дошки розробні з відповідним маркуванням		15	10
2.	Друшляк		5	5
3.	Вінчик сталевий		4	5
4.	Качалка		5	1
5.	Лоток глибокий		12	0
6.	Лопатка металева		10	0
7.	Лопатка дерев'яна (копистка)		5	15
8.	Пензлик для змащування виробів із тіста		4	10
9.	Мішок кондитерський з набором насадок		12	10
10.	Силіконовий килим		12	15
11.	Сито металеве		5	15
12.	Ступка з товчачиком		2	5
13.	Форма роз'ємна для бісквітного тіста		5	10
14.	Черпак 0,25-0,5 л		4	0
15.	Шумівка		2	0
16.	Щипці для відпуску страв		4	5
Кухонний посуд				
1.	Каструлі різної ємності та матеріалу		30	20
2.	Миска глибока		15	10
3.	Противні для запікання страв		5	5

4.	Сковорідка Д=150-200мм		5	5
5.	Сковорідки Д=250 мм		15	5
Столовий посуд				
1.	Блюдо кругле		15	0
2.	Блюдо овальне		15	0
3.	Кокотниця		5	0
4.	Розетки		5	0
5.	Тарілка глибока напівпорційна 280мл		15	20
6.	Тарілка глибока столова		15	20
7.	Тарілка десертна мілка		15	15
8.	Тарілка закусочна		15	15
9.	Тарілка мілка столова		30	15
10.	Тарілка пиріжкова		15	10
Столові прибори				
1.	Виделки		30	10
2.	Ложки десертні		15	10
3.	Ложки столові		30	10
4.	Ложки чайні		30	10
5.	Ножі		15	30

Табл. 4. Заклади П(ПТ)О Луганської області, де ведеться підготовка робітничих кадрів за подібними професіями (2020 р.)

Назва закладу П(ПТ)О	Кухар. Кондитер	Кухар
Лисичанський професійний торгово-кулінарний ліцей	95	44
Вище професійне училище №93 міста Северодонецька	197	57
Рубіжанський професійний хіміко-технологічний ліцей	79	
Біловодський професійний аграрний ліцей Луганської області	53	
Золотівський професійний ліцей	83	
Марківський професійний аграрний ліцей	56	
Новопсковський професійний аграрний ліцей	83	
ДПТНЗ «Сватівський професійний аграрний ліцей»	80	
ВП «Регіональний центр професійної освіти Луганського національного університету імені Тараса Шевченка»	133	
Старобільський професійний аграрний ліцей	25	

	Кравець
Лисичанський професійний торгово-кулінарний ліцей	48
Рубіжанський професійний хіміко-технологічний ліцей	24
ВП «Регіональний центр професійної освіти Луганського національного університету імені Тараса Шевченка»	46
ДПТНЗ «Привільський професійний ліцей»	71
Новоайдарський професійний аграрний ліцей	24
ДНЗ «Северодонецький професійний ліцей»	33
	Соціальний робітник. Адміністратор
Лисичанський професійний торгово-кулінарний ліцей	24

Додаток В.

Аналіз анкет учасників освітнього процесу Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею

Опитування учасників освітнього процесу проводилося з метою аналізу сучасного стану, визначення ключових проблем і перспективних напрямків розвитку Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею. Загалом в опитуванні взяли участь дві особи зі складу керівників закладу, вісім викладачів і майстрів виробничого навчання та 44 здобувачі П(ПТ)О. Опитування проводилося в першій декаді грудня 2020 року.

КЕРІВНИКИ ЗАКЛАДУ

Запитання 1. Чи задовольняють вас професійні стандарти, навчальні плани та програми, за якими ведеться підготовка робітничих кадрів у вашому закладі П(ПТ)О?

Керівників Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею цілком влаштовують чинні на сьогодні професійні стандарти, навчальні плани і програми, за якими ведеться підготовка робітничих кадрів у закладі.

Запитання 2. Чи є у вашому закладі навчальні плани і програми для навчання дорослого населення?

Обидва учасники опитування вказують на те, що в ліцеї є плани і програми для навчання дорослого населення, які розраховані на 3-6 місяців підготовки.

Запитання 3. На скільки за 10-ти бальною системою ви оцінює рівень і новизну (застарілість) матеріально-технічної бази вашого закладу П(ПТ)О?

Керівники Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею вважають, що матеріально-технічна база їхнього закладу є новою, сучасною й заслуговує найвищої оцінки (9-10 балів).

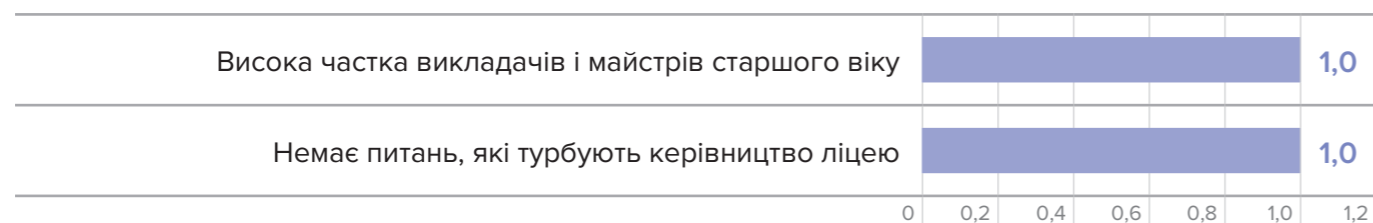
Запитання 4. Наскільки ви задоволені якістю викладання загальноосвітніх і професійно-теоретичних дисциплін?

Керівники закладу повністю задоволені якістю викладання загальноосвітніх і професійно-теоретичних дисциплін.

Запитання 5. Наскільки ви задоволені якістю професійно-практичної підготовки?

Якість професійно-практичної підготовки повністю задовольняє керівників Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею.

Запитання 6. Які Запитання діяльності педагогічного колективу вас найбільше турбують? (не більше трьох варіантів відповіді)



За результатами опитування можна стверджувати, що керівництво Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею турбує лише проблема високої частки викладачів і майстрів виробничого навчання старшого віку. Один із респондентів взагалі зазначив, що в ліцеї немає проблем, які б турбували його керівництво.

Запитання 7. Назвіть головних партнерів-роботодавців, із якими співпрацює ваш заклад П(ПТ)О (підприємства, фірми, ТОВ, фермерські господарства)

Головними партнерами-роботодавцями є ФОП «Кураж» і дитячий садок.

Запитання 8. Які з напрямів взаємодії з роботодавцями є для вас найбільш важливими?

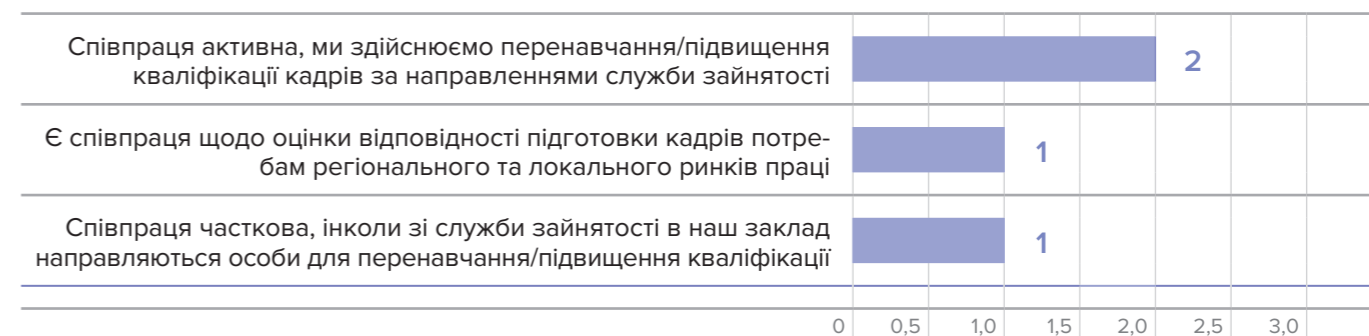


Питання співпраці з роботодавцями є важливим напрямком діяльності Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею. Керівники закладу визначили шість напрямків взаємодії з роботодавцями, однак найважливішим із них, на їхню думку, є підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання та допомога роботодавців у визначенні професійних навичок і компетентностей, якими мають володіти випускники закладу П(ПТ)О.

Запитання 9. Чому, на вашу думку, роботодавці не задоволені якістю підготовки робітничих кадрів? (не більше трьох варіантів відповіді)

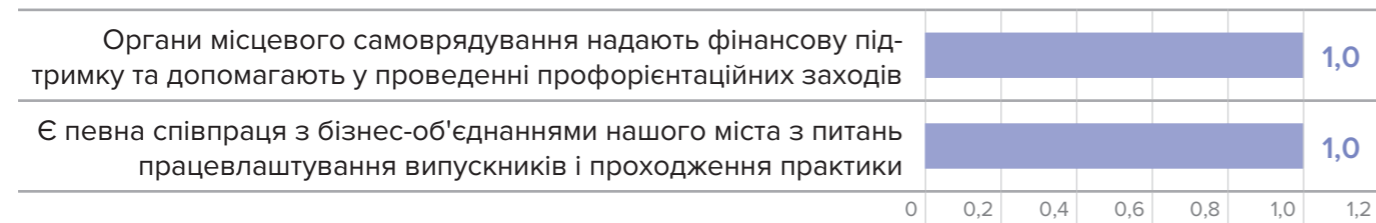
Із результатів анкетування можна зробити висновок про те, що керівники Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею ніколи не чули про невдоволення роботодавців якістю підготовки робітничих кадрів.

Запитання 10. Які форми співпраці вашого закладу зі службою зайнятості міста? (не більше двох варіантів відповіді)



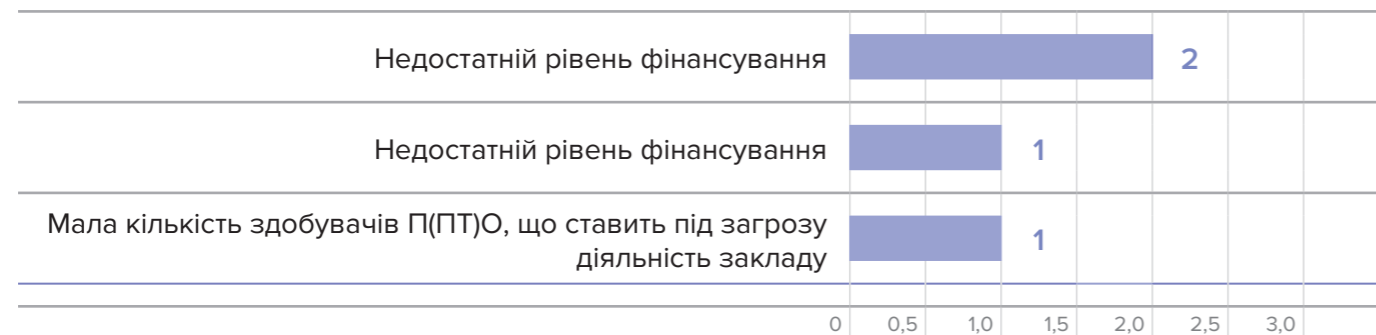
Думки керівників ліцею щодо співпраці зі службою зайнятості міста є суперечливими. З одного боку, вони стверджують, що така форма співпраці є частковою, з іншого – активною. Причому такі думки висловлює один і той же респондент. Наразі ліцей співпрацює зі службою зайнятості міста у сфері перепідготовки/перенавчання безробітних.

Запитання 11. Як ви співпрацюєте з бізнес-спільнотами міста та органами місцевого самоврядування?



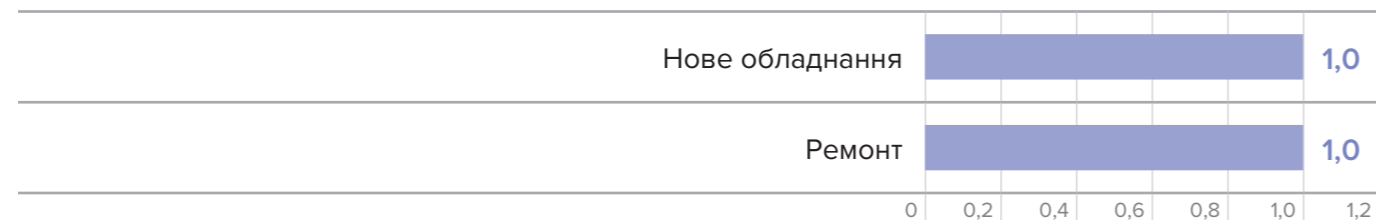
Рівень співпраці Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею з бізнес-спільнотами та органами місцевого самоврядування можна оцінити як посередній. Є певна співпраця з питань працевлаштування, а органи місцевого самоврядування надають фінансову підтримку та допомагають у проведенні профорієнтаційних заходів.

Запитання 12. Які проблеми вашого закладу П(ПТ)О є найгострішими? (укажіть не більше трьох варіантів відповіді)



Найбільш гострою проблемою Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею, на думку його керівників, є недостатній рівень фінансування. Турбує керівників також мала кількість здобувачів у ліцеї, а також необхідність проведення ремонтів навчальних корпусів і майстерень. На жаль, керівники ліцею не вказали ніяких інших проблем, окрім тих, які були запропоновані у варіантах відповіді до цього запитання.

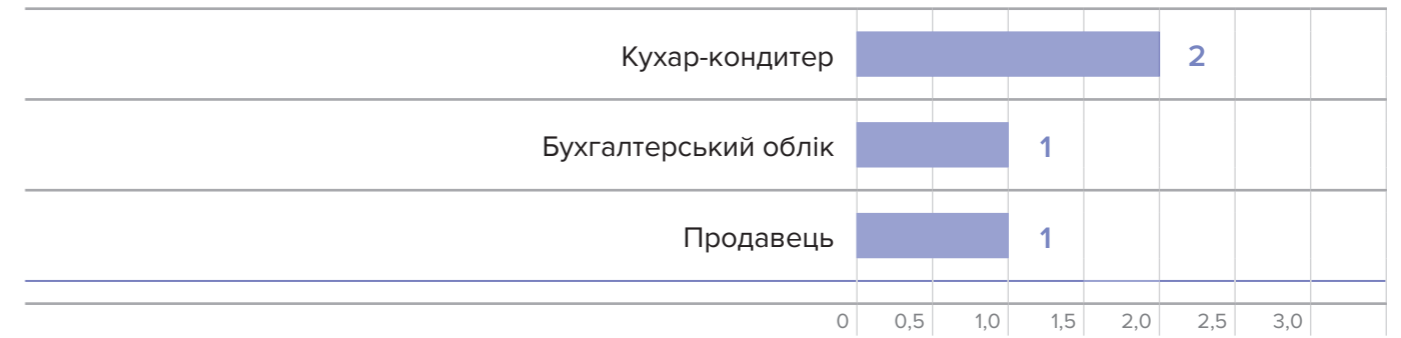
Запитання 13. Які види робіт (ремонт, придбання нового обладнання тощо) є для вас пріоритетними у найближчі 1-2 роки? (вкажіть, будь ласка, конкретний вид робіт)



Керівники закладу зазначили, що пріоритетним завданням на найближчі роки для ліцею є ремонт і придбання нового обладнання. При цьому вони не вказали, які саме види ремонтів та обладнання потрібно провести, яке обладнання потрібно придбати.

Запитання 14. Назвіть 3-4 найбільш перспективні, на вашу думку, робітничі професії, за якими варто розпочати підготовку фахівців у вашому закладі П(ПТ)О?

На думку керівників ліцею найбільш перспективними є робітничі професії у сфері торговельної діяльності та у сфері обслуговування. У планах керівників ліцею є наміри відкрити підготовку робітничих кадрів за професіями «Продавець» та «Бухгалтерський облік». Пріоритетною для ліцею лишається також професія «Кухар. Кондитер», хоча заклад вже здійснює підготовку робітничих кадрів за цією спеціальністю.



Запитання 15. Які орієнтовно обсяги фінансових ресурсів потрібні вам для реалізації першочергових стратегічних завдань закладу П(ПТ)О? (у тис. грн)?

Керівники ліцею оцінюють потреби закладу для реалізації першочергових стратегічних завдань у 50 млн. грн.

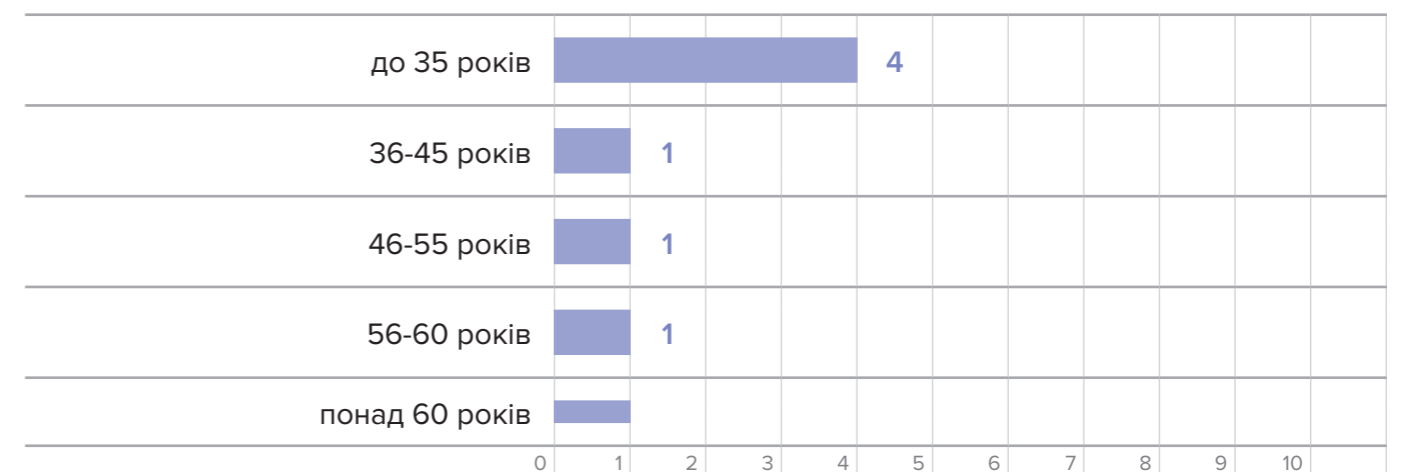
ВИКЛАДАЧІ ТА МАЙСТРИ ВИРОБНИЧОГО НАВЧАННЯ

Запитання 1. До якої категорії педагогічних працівників ви належите?



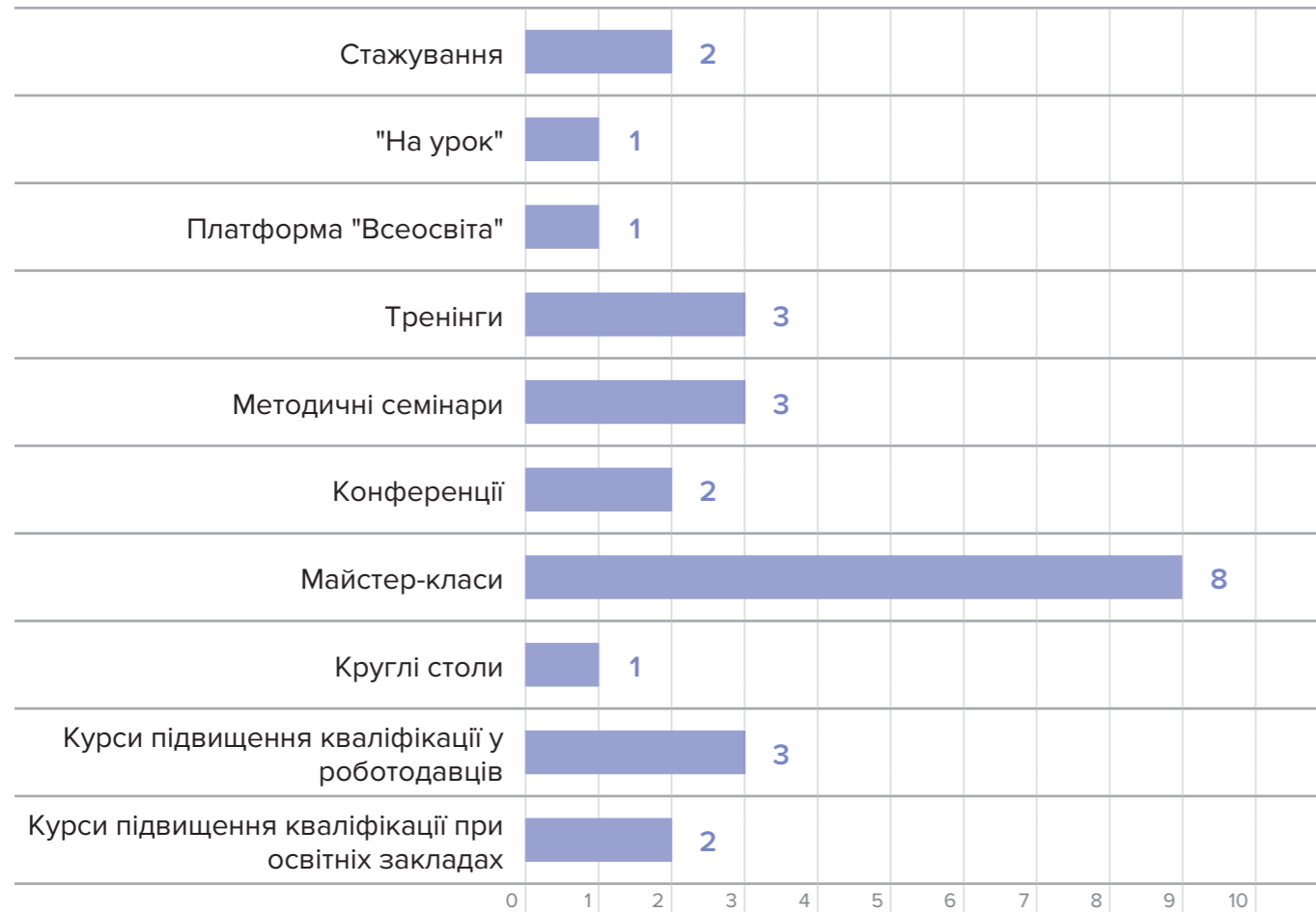
В опитуванні взяли участь вісім членів педагогічного колективу Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею – три викладачі загальноосвітніх дисциплін, три майстри виробничого навчання, бібліотекар і методист. Загальна кількість респондентів становила майже 28% чисельності педагогічного колективу.

Запитання 2. До якої вікової групи ви належите?



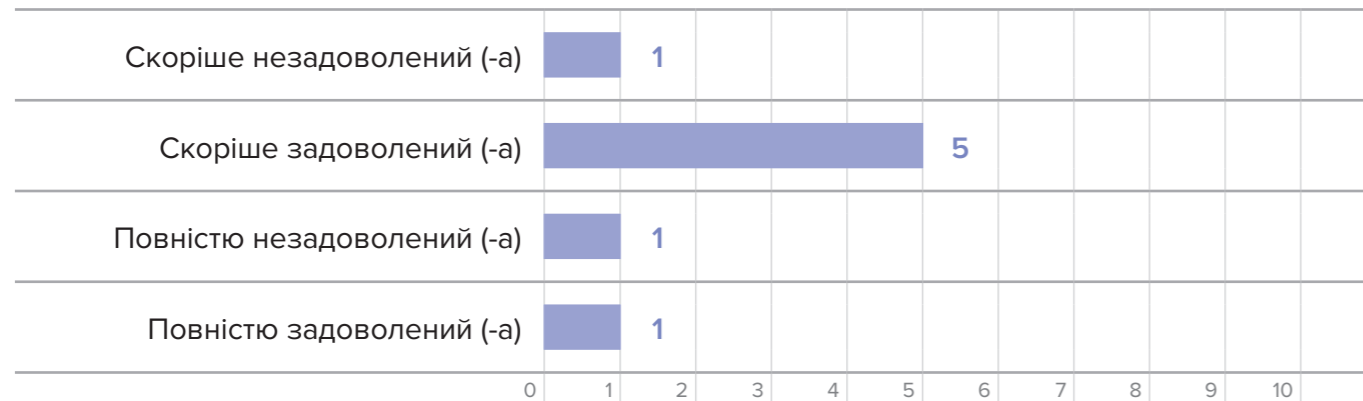
В опитуванні взяли участь педагогічні працівники різних вікових груп. Половину респондентів склали педагогічні працівники молодого віку – до 35 років. Інші вікові групи були представлені однаковою кількістю педагогічних працівників.

Запитання 3. Які заходи підвищення кваліфікації є, на вашу думку, найефективнішими?



На думку викладачів і майстрів виробничого навчання Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею, найбільш ефективною формою підвищення кваліфікації є майстер-класи. На це вказали практично всі педагогічні працівники, які брали участь в опитуванні. Серед інших форм респонденти виділили тренінги, методичні семінари та курси підвищення кваліфікації в роботодавців. Частина педагогічних працівників вважає ефективними формами підвищення кваліфікації Інтернет-ресурси, зокрема платформи «Всеосвіта» та на «На урок».

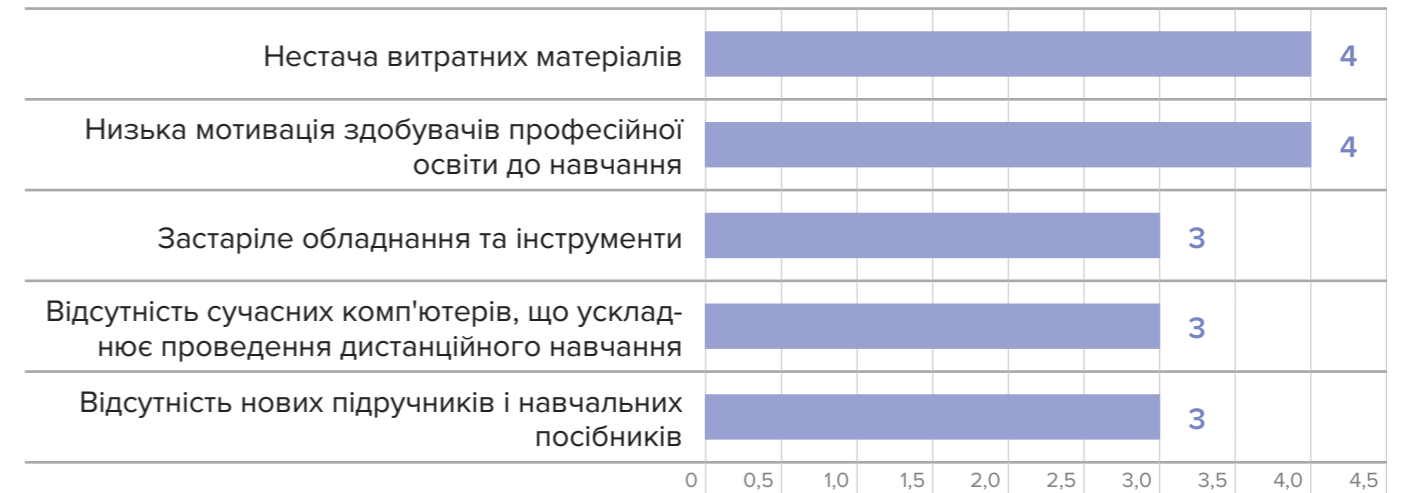
Запитання 4. Наскільки ви задоволені наявною на сьогодні системою підвищення кваліфікації/стажування?



Викладачі та майстри виробничого навчання Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею загалом задоволені наявною на сьогодні системою підвищення кваліфікації/стажування. Про це свідчать результати опитування, відповідно до яких 62,5% педагогічного колективу ліцею скоріше задоволені, а 12,5% – повністю задоволені системою підвищення

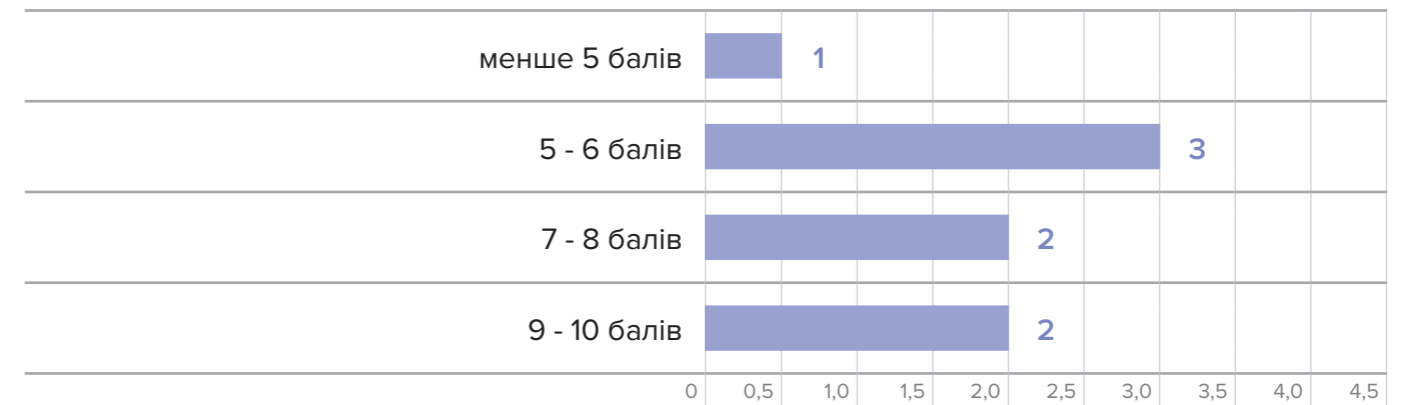
кваліфікації. Водночас 25% викладачів і майстрів виробничого навчання наявна система підвищення кваліфікації не влаштовує.

Запитання 5. Які аспекти вашої професійної діяльності є найпроблемнішими?



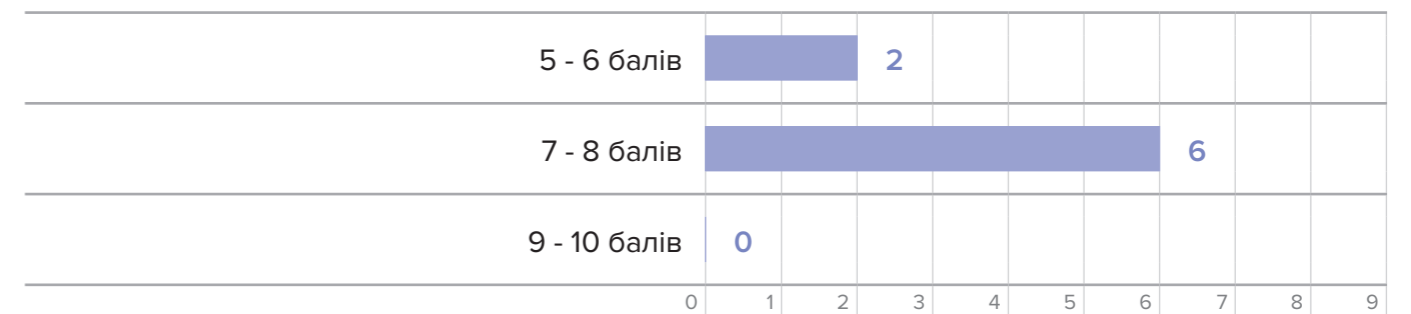
Викладачів і майстрів виробничого навчання ліцею турбує ціла низка проблем, які виникають у процесі їхньої професійної діяльності. Найпроблемнішими, на думку респондентів, є низька мотивація здобувачів професійної освіти до навчання (50%) та нестача витратних матеріалів (50%). Створюють проблеми в діяльності викладачів і майстрів також застаріле обладнання та комп'ютерна техніка, відсутність нових підручників.

Запитання 6. На скільки за 10-ти бальною шкалою ви оцінюєте дистанційне навчання у вашому закладі П(ПТ)О?



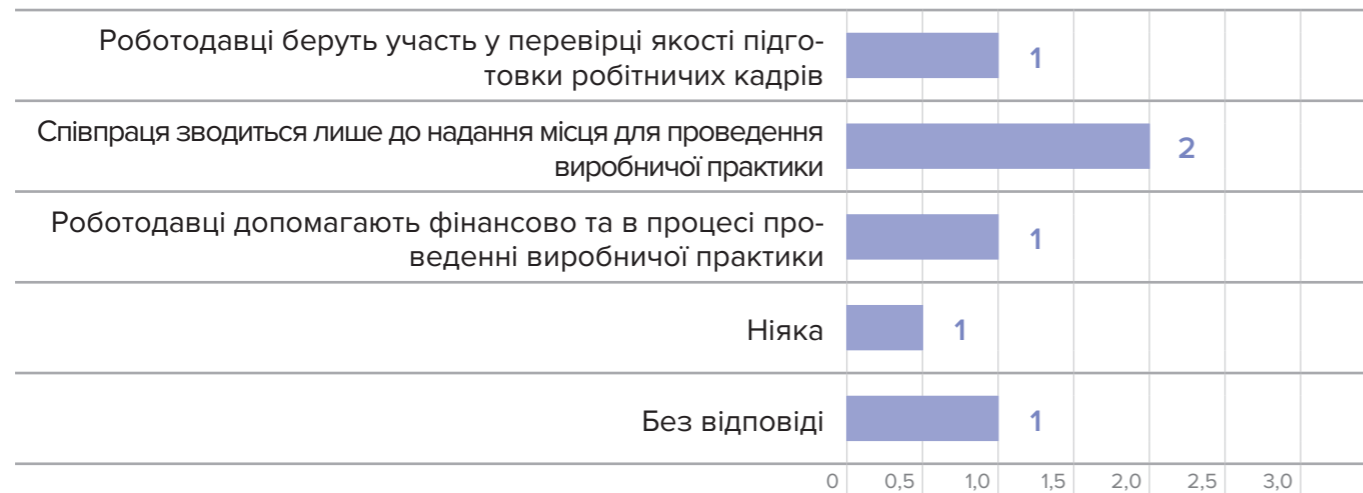
У педагогічного колективу є різне бачення ситуації з організацією дистанційного навчання. Половина викладачів і майстрів оцінюють дистанційне навчання в ліцеї досить низько – 5-6 і менше балів. Водночас друга половина респондентів оцінює його на 7-8 та 9-10 балів.

Запитання 7. На скільки за 10-ти бальною системою ви оцінюєте рівень і новизну (застарілість) матеріально-технічної бази вашого закладу П(ПТ)О?



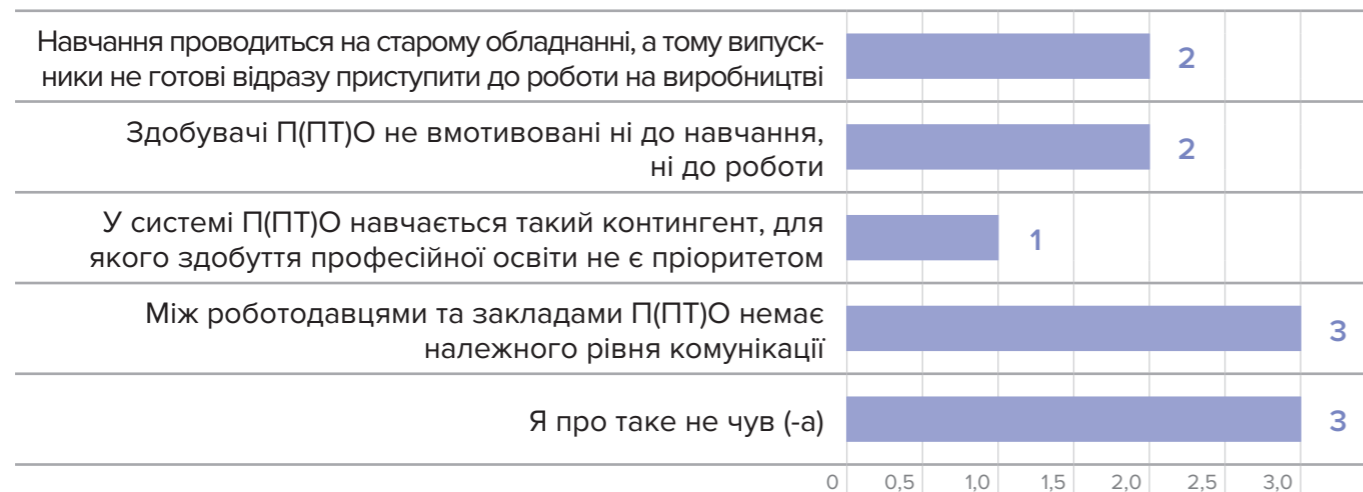
На думку викладачів і майстрів виробничого навчання матеріально-технічна база Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею знаходиться у задовільному стані. Майже ¾ респондентів оцінили її рівень і новизну на 7-8 балів. Водночас 25% викладачів і майстрів виробничого навчання були більш критичними й оцінили її на 5-6 балів.

Запитання 8. Яка участь роботодавців у підготовці робітничих кадрів у вашому закладі П(ПТ)О?



Педагогічні працівники ліцею не дуже задоволені рівнем співпраці з роботодавцями. Наразі основною формою взаємодії є те, що роботодавці лише надають місця для проведення виробничої практики. Частково вони допомагають фінансово та беруть участь у перевірці якості підготовки робітничих кадрів. На відсутність будь-якої співпраці вказали два учасники опитування.

Запитання 9. Чому, на вашу думку, роботодавці незадоволені якістю підготовки кадрів?



Викладачі та майстри виробничого навчання Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею бачать кілька причин невдоволеності роботодавців якістю підготовки робітничих кадрів. Головною з них є відсутність комунікації між роботодавцями та ліцеєм. Іншими причинами невдоволення роботодавців є те, що підготовка робітничих кадрів проводиться на застарілому обладнанні, а також низька мотивація здобувачів до навчання та роботи. Водночас 1/3 респондентів зазначили, що вони не чули про таку проблему.

Запитання 10. Чому випускникам вашого закладу П(ПТ)О важко працевлаштуватися?



На думку викладачів і майстрів виробничого навчання ліцею, є кілька причин, які ускладнюють процес працевлаштування випускників. Головними серед них є низький рівень оплати праці, який пропонують роботодавці для потенційних працівників (50%), та відсутність зацікавленості роботодавців до випускників закладу (50%). Існує й низка інших причин, зокрема падіння економічної активності через пандемію COVID-19, яке зумовило зменшення кількості робочих місць і вакансій.

Запитання 11. Які проблеми вашого закладу П(ПТ)О є найгострішими? (укажіть не більше трьох варіантів відповіді)



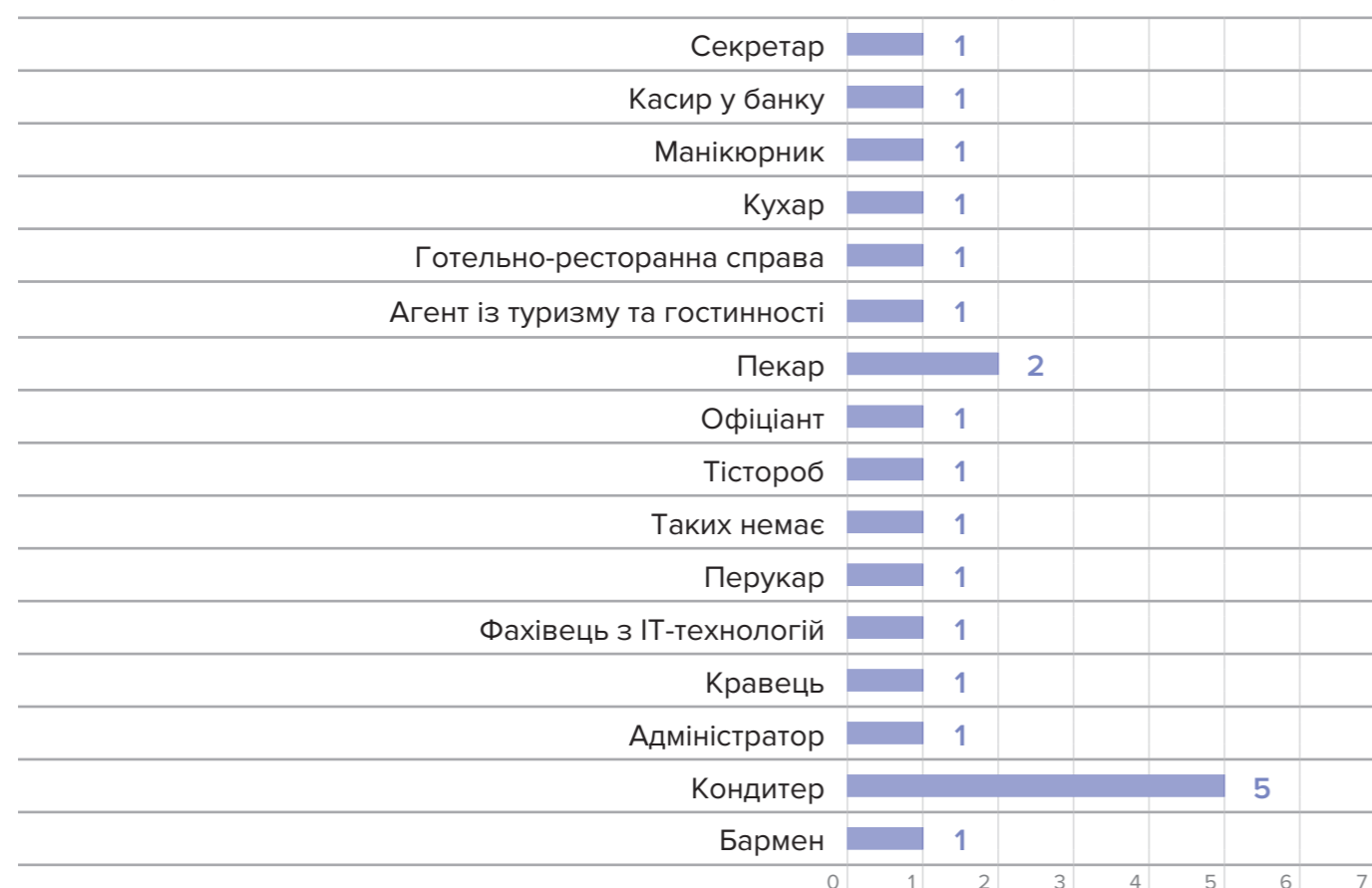
Викладачі та майстри виробничого навчання Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею найгострішими проблемами свого закладу вважають низький відсоток працевлаштування випускників (50%) та малу кількість здобувачів у закладі, що ставить під загрозу його існування. Не менш гострою є проблема ремонту навчальних корпусів, майстерень, проведення енергозбереження (37,5%). Менш вагомими причинами є застаріла матеріальна база, низький рівень знань випускників тощо.

Запитання 12. Як ви оцінюєте місце вашого закладу у порівнянні з іншими закладами П(ПТ)О, які здійснюють підготовку робітничих кадрів за подібними професіями?



На думку викладачів і майстрів виробничого навчання Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею їхній заклад знаходиться приблизно на однаковому рівні з іншими, подібними освітніми установами, оскільки всі заклади П(ПТ)О мають схожі проблеми. На це вказали 62,5% респондентів, які взяли участь в опитуванні. При цьому кожен четвертий з респондентів вважає, що Лисичанський професійний торгово-кулінарний ліцей має гіршу матеріально-технічну базу і навчальні приміщення у порівнянні з подібними закладами, де ведеться підготовка робітничих кадрів за такими ж спеціальностями.

Запитання 13. Назвіть 3-4 найбільш перспективні, на вашу думку, робітничі професії, за якими варто розпочати підготовку фахівців у вашому закладі П(ПТ)О



Викладачі та майстри виробничого навчання визначили широкий перелік професій, які, на їхню думку, є перспективними для подальшої підготовки робітничих кадрів у Лисичанському професійному торгово-кулінарному ліцеї. Одна частина професій, як-то: «Кондитер», «Пекар», «Тістороб» – пов'язані з теперішньої спеціалізацією закладу; друга частина (професії Адміністратор, «Касир в банку», «Перукар», «Манікюрник», «Агент з туризму та гостинності» – є новою для ліцею. Найбільш перспективними педагогічні працівники вважають професії «Кондитер» (62,5%) та «Пекар» (25%).

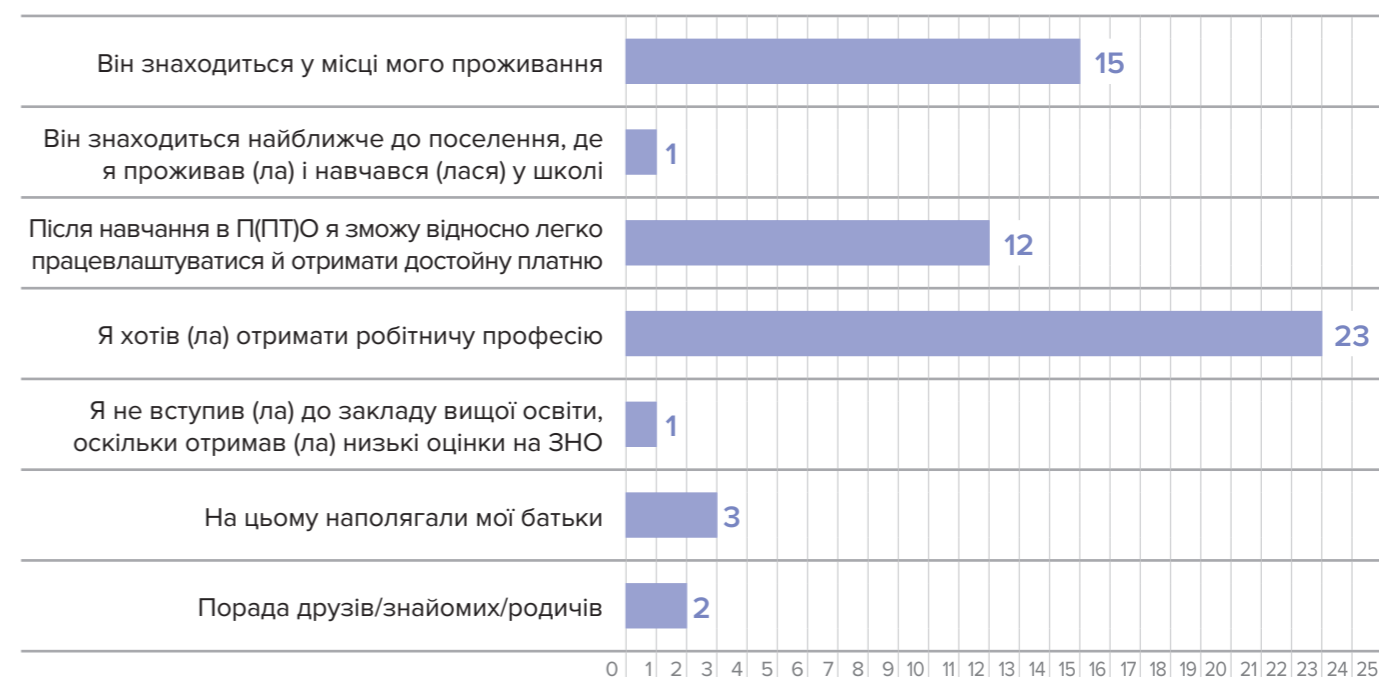
Запитання 14. Назвіть 2-3 найбільш амбітні проекти (ремонт, відкриття нових лабораторій чи майстерень, створення навчально-практичних центрів тощо), які б ви хотіли реалізувати у вашому закладі П(ПТ)О у найближчі 2-3 роки?



Серед проектів, які б викладачі та майстри виробничого навчання хотіли реалізувати в ліцеї, лідерами є відкриття кондитерського цеху (50%) та створення навчального кафе (37,5%), де здобувачі могли б проходити практику. На необхідність створення навчально-практичного центру вказують 25% викладачів. Okремо варто відзначити прагнення педагогічних працівників відкрити в ліцеї короткотермінові курси для підготовки/перенавчання кондитерів.

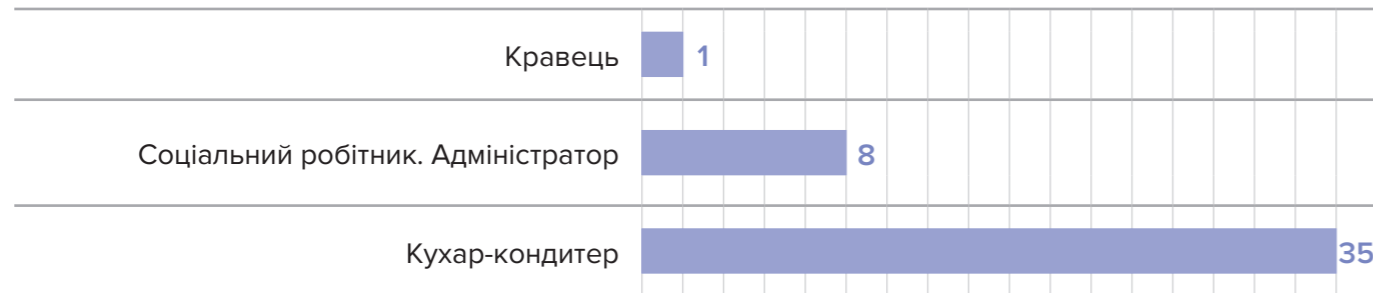
ЗДОБУВАЧІ ПРОФЕСІЙНОЇ (ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ) ОСВІТИ

Запитання 1. Чому ви обрали для навчання саме цей заклад П(ПТ)О?



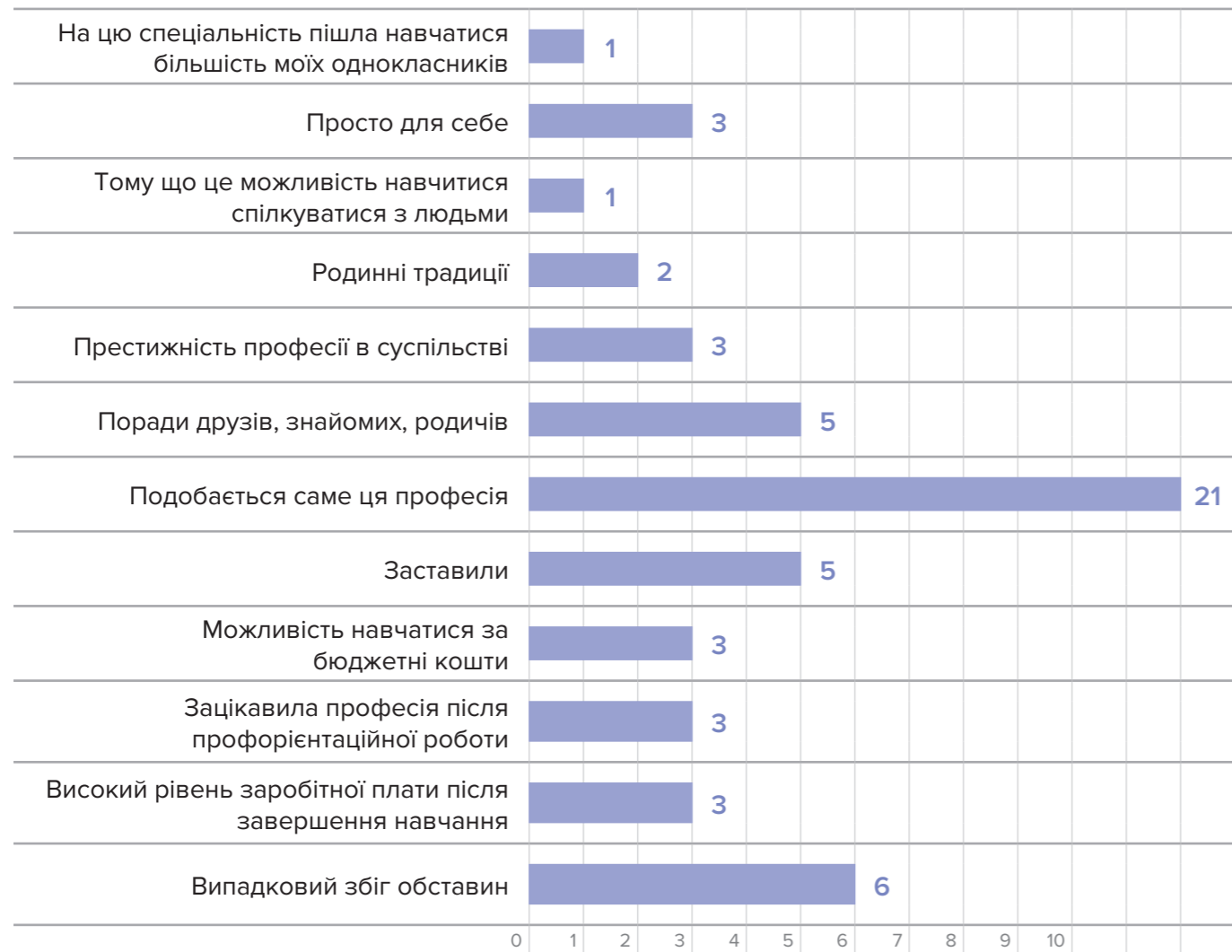
Як свідчать результати відповідей здобувачів на запитання анкети, основними чинниками, які вплинули на вибір ними для навчання Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею, стали бажання здобути робітничу професію (52,3%) та розміщення закладу в місці проживання учнів (34%). Значна частина здобувачів вступила до цього закладу, оскільки вважають, що після навчання вони зможуть відносно легко працевлаштуватися та отримати достойну заробітну плату (22,7%).

Запитання 2. На якій професії ви навчаєтеся?



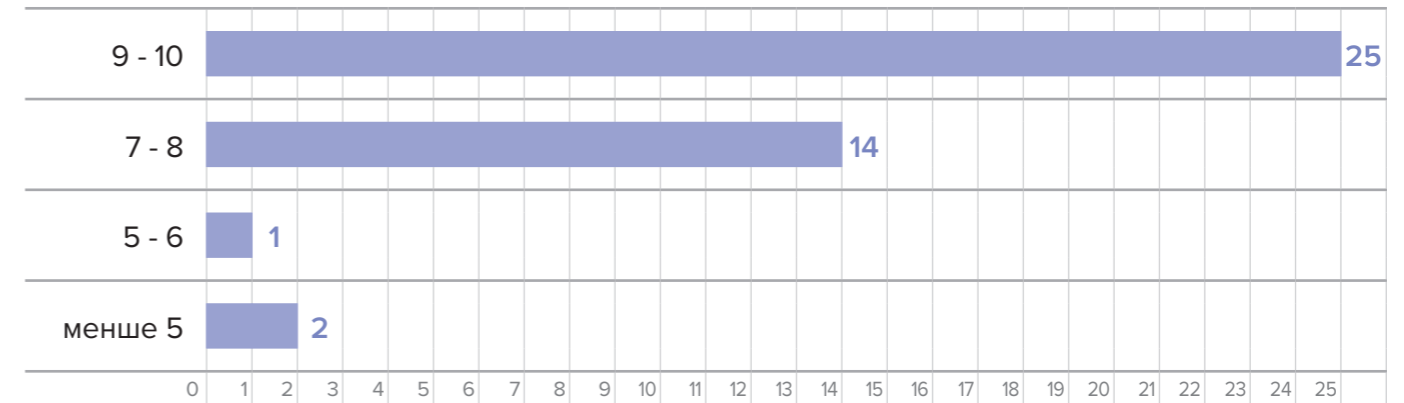
В анкетуванні взяли участь представники трьох професій, однак лівову частку представляли здобувачі, які навчаються на професії «Кухар. Кондитер» – 79,5%. Майже 18% здобувачів, які взяли участь в опитуванні, навчаються на інтегрованій професії «Соціальний працівник. Адміністратор». Загалом це відповідає контингенту здобувачів, які навчаються в Лисичанському професійному-торгово-кулінарному ліцеї.

Запитання 3. Чому ви обрали професію, на якій навчаєтеся?



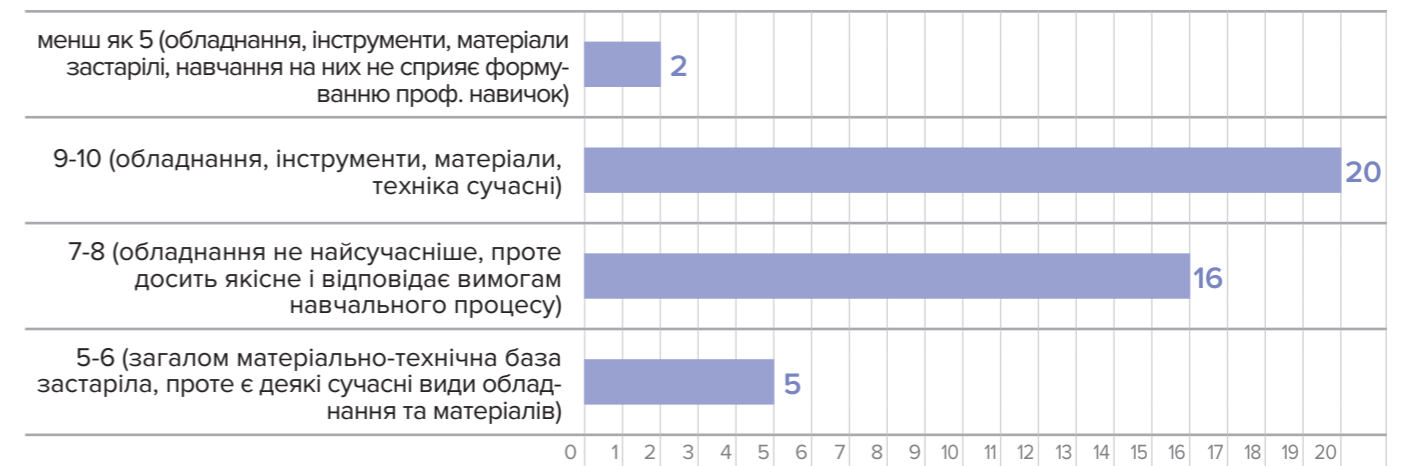
Головним мотиваційним чинником для обрання здобувачами П(ПТ)О професії, на якій вони навчаються, є те, що вона їм подобається. На це вказали майже 48% здобувачів, які брали участь в опитуванні. Результати анкетування свідчать про те, що значна частина здобувачів зробила свій вибір або під впливом випадкового збігу обставин (13,6%), або їх змусили (11,4%) це зробити. Досить низькою є ефективність профорієнтаційної роботи, оскільки лише 6,8% учасників опитування прийшли на навчання після її заходів.

Запитання 4. Як за 10-ти бальною шкалою ви оцінюєте рівень викладання спеціальних (профільних) дисциплін?



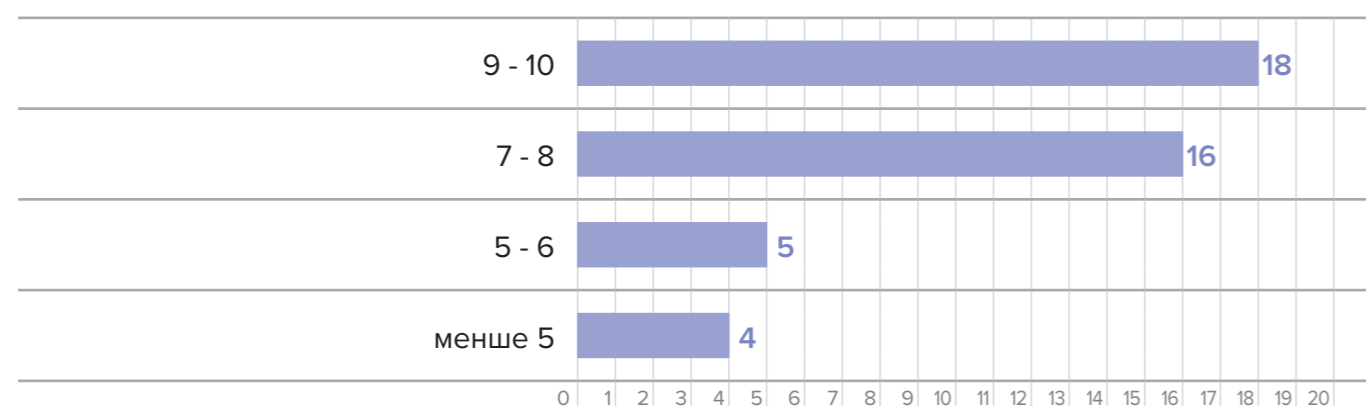
Загалом здобувачі Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею досить високо оцінюють викладання спеціальних (профільних) дисциплін. Майже 57% здобувачів оцінили рівень викладання цих дисциплін на 9-10 балів, 31,8% – на 7-8 балів. Низький бал за викладання профільних дисциплін виставили лише 6,8% здобувачів ліцею.

Запитання 5. Як за 10-ти бальною шкалою ви оціните рівень матеріально-технічної бази вашого закладу П(ПТ)О?



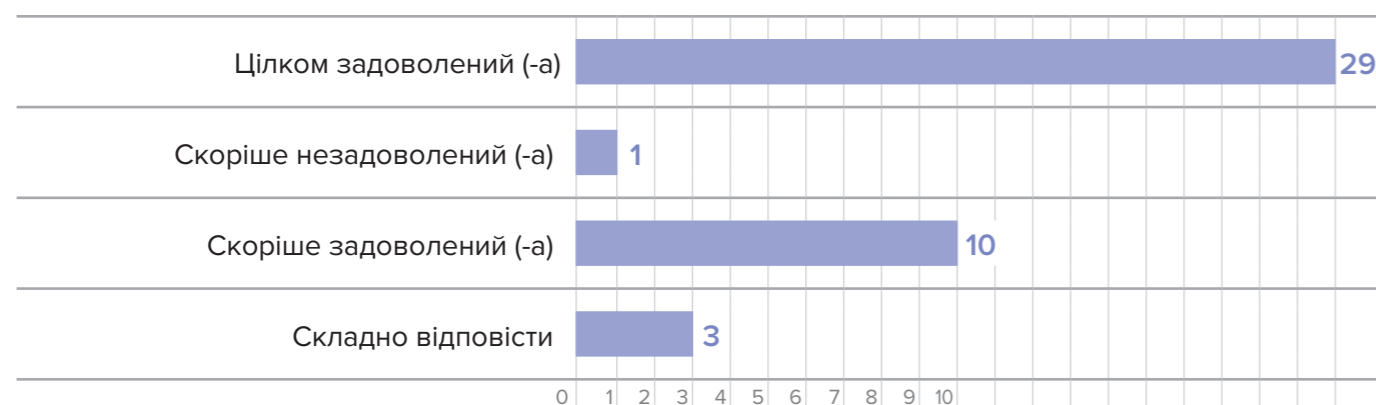
Загальна оцінка здобувачами матеріально-технічної бази ліцею є досить високою. Майже 45% здобувачів оцінили її стан на 9-10 балів, 36,4% – на 7-8 балів. Водночас майже кожен шостий здобувач вважає, що рівень матеріально-технічної бази училища можна оцінити лише на 5-6 і нижче балів. Така різниця думок пояснюється тим, що здобувачі навчаються на різних професіях, а також відсутністю можливості порівняти матеріально-технічну базу свого закладу з іншими подібними освітніми установами.

Запитання 6. Наскільки за 10-ти бальною шкалою ви задоволені соціальними умовами в закладі П(ПТ)О (гуртожиток, їдальня, розважальні заходи)?



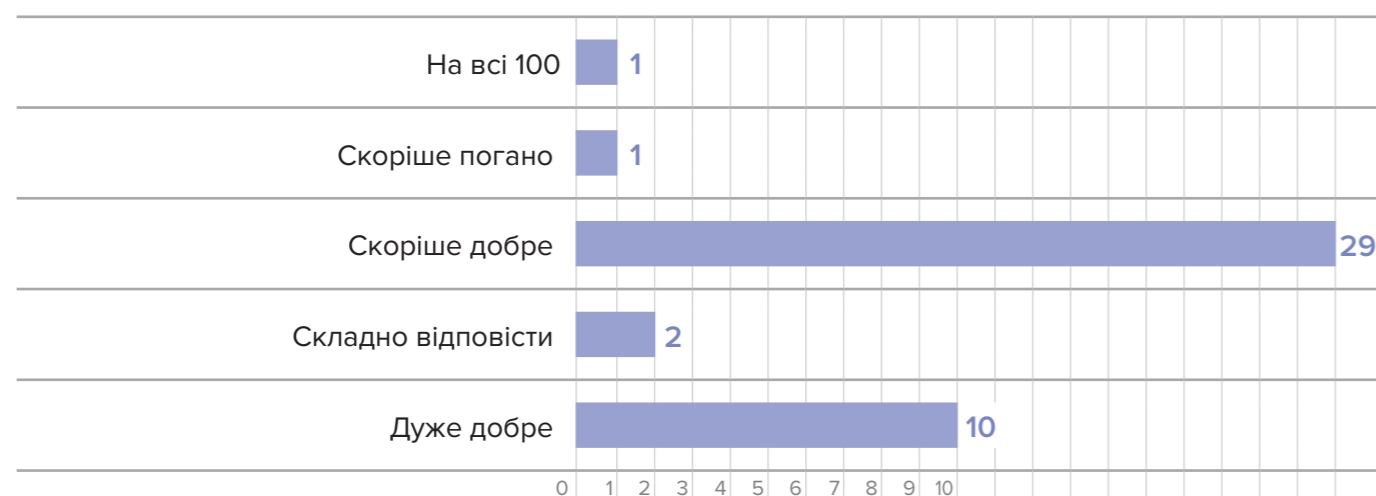
Базуючись на результатах анкетування, можна стверджувати, що в Лисичанському професійному торговельно-кулінарному ліцеї створені належні умови для навчання та проживання здобувачів П(ПТ)О. Майже 42% опитаних оцінили соціальні умови в закладі на максимальні 9-10 балів, ще майже 37,2% – на 7-8 балів. Водночас кожен п'ятий здобувач не дуже задоволений соціальними умовами в училищі.

Запитання 7. Наскільки ви задоволені навчанням у вашому закладі П(ПТ)О?



Здобувачі П(ПТ)О цілком задоволені навчанням у Лисичанському професійному торговельно-кулінарному училищі. Про це свідчать результати опитування: майже 67% здобувачів цілком задоволені, 23,3% – скоріше задоволені своїм перебуванням в училищі. Зовсім незадоволених навчанням в ліцеї немає, частково незадоволений і тих, що не визначилися – лише 9,3%.

Запитання 8. Наскільки ви вважаєте себе підготовленим для роботи на підприємстві (фірмі, компанії)?



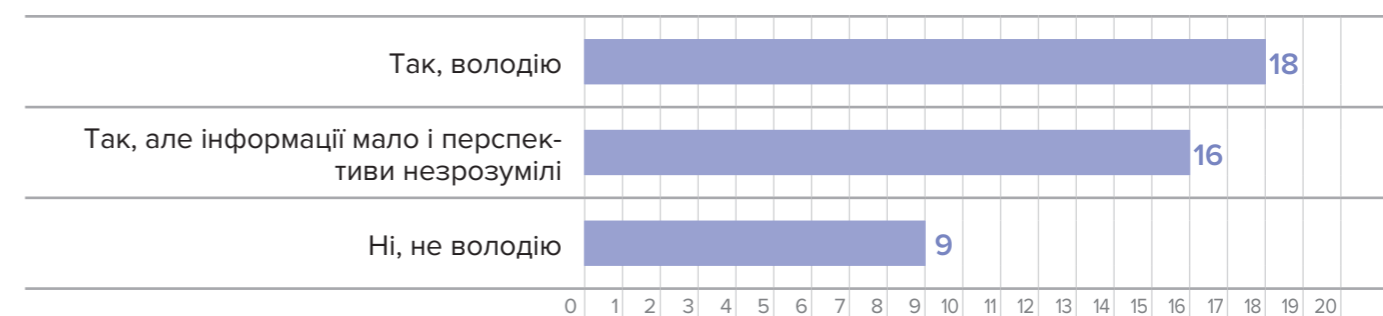
Здобувачі П(ПТ)О Лисичанського професійного торговельно-кулінарного ліцею вважають себе добре підготовленими для роботи на підприємстві (фірмі, компанії). Про це свідчать результати анкетування, де 23,4% здобувачів вважають, що вони дуже добре підготовлені до такої діяльності, 67,4% – скоріше добре. Частка тих, які вважають себе недостатньо підготовленими до роботи на виробництві, зовсім незначна. Така ситуація пояснюється тим, що в опитуванні брали участь здобувачі, які навчаються на спеціальності «Кухар. Кондитер». Вони дійсно можуть бути досить добре підготовленими до професійної діяльності.

Запитання 9. Що ви плануєте роботи після завершення навчання в закладі П(ПТ)О?



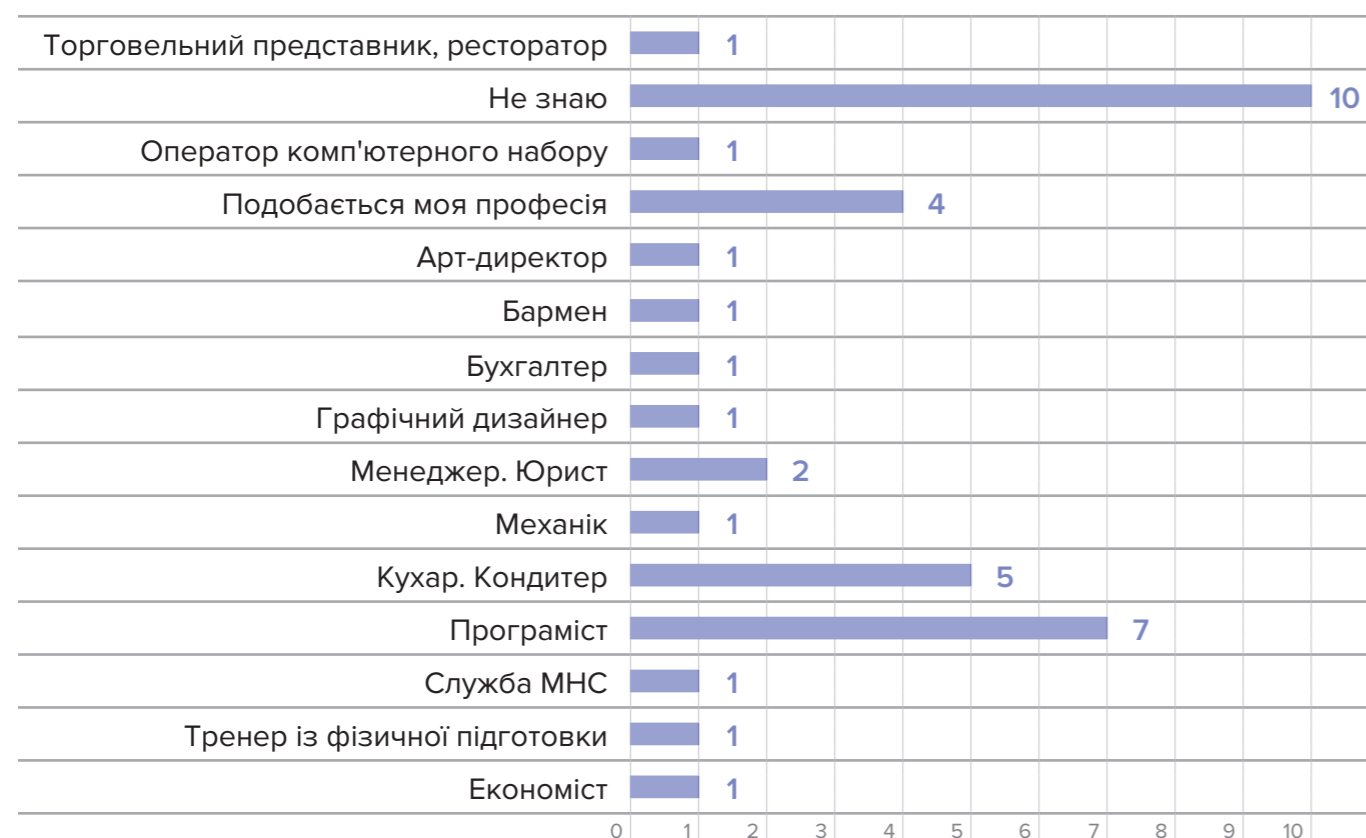
Відповіді на це запитання вказують на те, що здобувачі ліцею зорієнтовані після завершення навчання працювати за фахом (майже 35%) та продовжити навчання в закладах освіти більш високого рівня (35%). Майже 14% планують поїхати за кордон на заробітки, 16,3% – працювати на роботу у великому місті. Отже, майже кожен третій здобувач планує залишити регіон свого проживання через брак робочих місць і низький рівень оплати праці. На самозайнятості зорієнтовані майже 12% здобувачів ліцею.

Запитання 10. Чи володієте ви інформацією про те, куди ви можете працювати після завершення навчання (підприємство, фірма, СТО тощо)?



Відповіді на це запитання дозволяють хоча б частково з'ясувати те, наскільки здобувачі визначилися із місцем свого працевлаштування після завершення навчання. На жаль, респонденти обмежилися лише загальними відповідями на запитання, не вказавши конкретно назву підприємства (фірми, компанії), куди вони збираються працювати. Загалом майже 42% здобувачів знають ймовірне місце свого працевлаштування після завершення навчання. Водночас кожен п'ятий здобувач не володіє інформацією про можливе місце свого працевлаштування.

Запитання 11. На якій новій професії вам було б цікаво навчатися, якби вона була у вашому закладі П(ПТ)О?



Палітра професій, на яких хотіли б навчатися здобувачі П(ПТ)О, є дуже широкою. «Відданість» своїй професії підтвердили в різний спосіб майже 21% здобувачів ліцею. Серед інших професій здобувачів ліцею цікавлять професії «Програміст» (16,2) та «Менеджер» (4,6%). Майже кожен четвертий здобувач не зміг назвати професію, на якій би він хотів навчатися.

Запитання 12. Що вам не подобається у вашому закладі П(ПТ)О?



Відповіді здобувачів на запитання «Що вам не подобається у вашому закладі П(ПТ)О» є досить різноплановими. Понад усе здобувачам Лисичанського професійного торгово-кулінарного ліцею не подобається рівень навчання (18,6%), неприспосованість приміщень і холодні класи (16,3%) та застаріла матеріально-технічна база (14,0%). Серед відповідей, які були дописані здобувачами, їм також не подобається відсутність спортивної та актової зали й дистанційне навчання. Водночас майже кожен п'ятий здобувач вказав на те, що в ліцеї його все влаштовує.

Запитання 13. Що, на вашу думку, потрібно зробити, аби навчання у вашому закладі П(ПТ)О було цікавішим, а сам заклад П(ПТ)О став привабливим для молоді? (вкажіть не більше трьох варіантів відповіді)



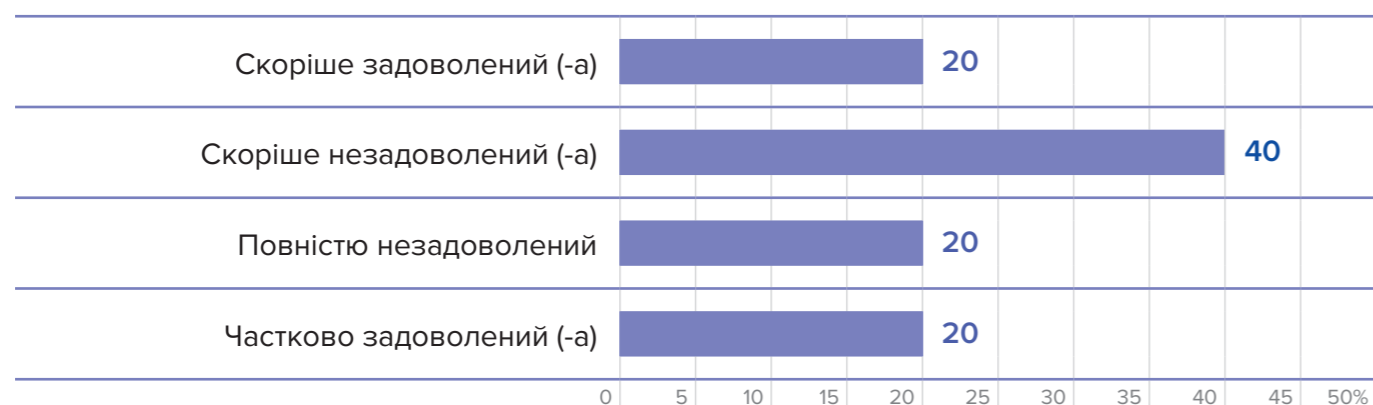
У здобувачів П(ПТ)О є досить чітке бачення того, які заходи можуть підвищити привабливість навчання в ліцеї для випускників базової та повної загальної середньої освіти. При цьому лідерами в рейтингу таких заходів є гарантія працевлаштування після завершення навчання (65%), оновлення (осучаснення) матеріально-технічної бази (37,2%) та зміна системи навчання на більш сучасну (35%). Жоден зі здобувачів не запропонував власного варіанту (пропозиції) щодо тих заходів, які мали б зробити навчання більш цікавим, а сам заклад привабливим для навчання молоді.

Додаток Г.

Опитування роботодавців Луганської області, які безпосередньо співпрацюють із Лисичанським професійним торгово-кулінарним ліцеєм

Для оцінки рівня співпраці роботодавців із ліцеєм, визначення їхніх вимог до якості підготовки робітничих кадрів, аналізу перспектив розвитку державно-приватного партнерства було проведено опитування роботодавців Луганської області. Загалом в опитуванні взяло участь 87 роботодавців регіону, із-поміж яких п'ять співпрацюють із Лисичанським професійним торгово-кулінарним ліцеєм – ТОВ «ГВЕДЕОН», ресторан «Сіверський Донець», «Нива», ФОП «Супрун Тетяна Сергіївна», ФОП «Арусханян С.Л.».

Запитання 1. Наскільки задоволене ваше підприємство (фірма, компанія) рівнем співпраці із ліцеєм?



Думки роботодавців щодо співпраці з ліцеєм є різними: 20% роботодавців скоріше задоволені, стільки ж – частково задоволені, 40% – скоріше незадоволені і 20% – повністю незадоволені. Тобто більшість роботодавців скоріше чи повністю незадоволені рівнем та формами співпраці із цим закладом П(ПТ)О.

Запитання 2. Які форми співпраці склалися між вашим підприємством (фірмою, компанією) та закладом П(ПТ)О?



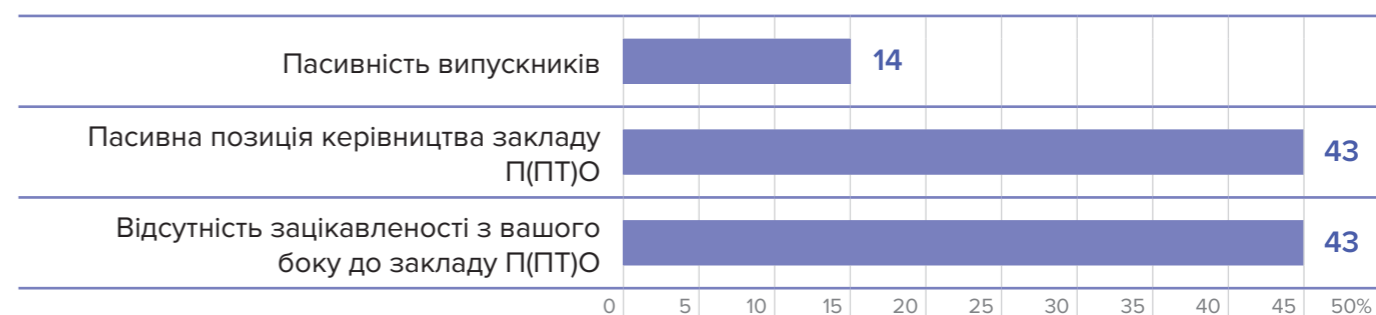
Більша частина роботодавців (60%) відзначила використання лише однієї форми співпраці – надання здобувачам професійної освіти ліцею робочих місць для проходження виробничої практики.

Запитання 3. Чи бере участь ваше підприємство (фірма), ви особисто у процесі формування робочих навчальних планів закладу П(ПТ)О, розробленні робочих навчальних програм, визначенні переліку навчальних предметів і професійних компетентностей?

Більшість роботодавців зазначили, що їхні підприємства (фірми) не брали участі в розробленні навчальних планів і програм. Лише 20% роботодавців іноді бере участь у складанні навчальних планів і програм.

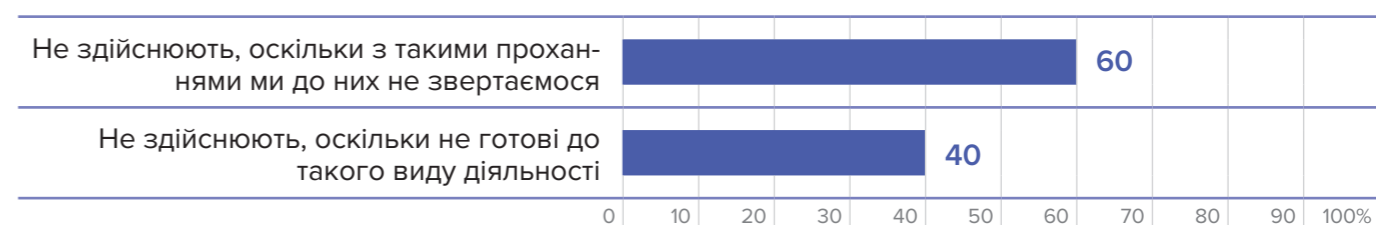


Запитання 4. Що, на вашу думку, перешкоджає налагодженню конструктивної співпраці між вашим підприємством (фірмою, компанією) та закладом П(ПТ)О?



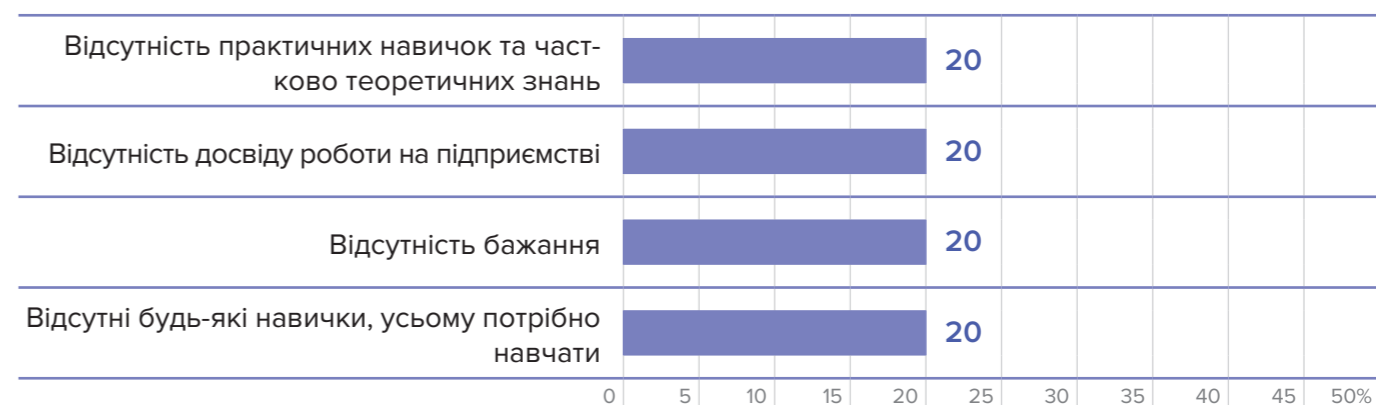
На думку роботодавців, налагодженню конструктивної співпраці з ліцеєм перешкоджає насамперед пасивна позиція керівництва закладу (43%) та відсутність зацікавленості з боку роботодавців до закладу П(ПТ)О (43%), а також пасивність випускників.

Запитання 5. Чи здійснюють заклади П(ПТ)О перепідготовку та підвищення кваліфікації кадрів для вашого підприємства (компанії, фірми)?



Лисичанський професійний торгово-кулінарний ліцей не здійснює перепідготовку/підвищення кваліфікації кадрів для тих роботодавців, які брали участь в опитуванні. Більшість роботодавців (60%) з проханням щодо перепідготовки / підвищення кваліфікації кадрів до закладу П(ПТ)О не зверталися.

Запитання 6. Яких професійних навичок (компетентностей) бракує випускникам закладу П(ПТ)О, з яким ви співпрацюєте, для того, щоб відразу приступити до роботи?



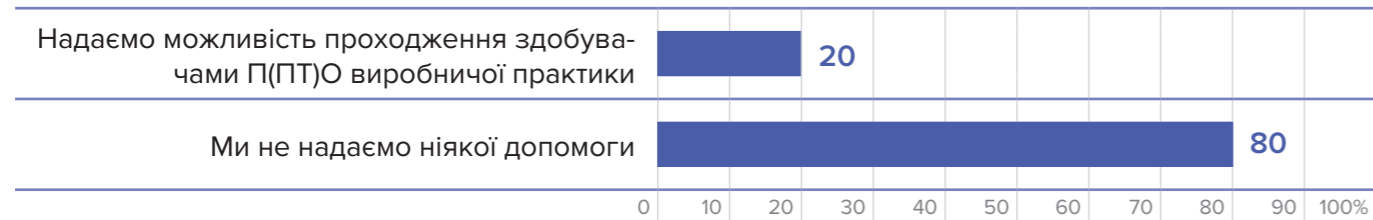
На думку роботодавців, випускники ліцею мають низький рівень насамперед практичної підготовки.

Запитання 7. Які головні зауваження у вас до системи та якості підготовки робітничих кадрів у закладі П(ПТ)О, з яким ви співпрацюєте?



Головними зауваженнями роботодавців до системи та якості підготовки кадрів у ліцеї є те, що випускники не вміють працювати на сучасному обладнанні та мають низький рівень професійної підготовки.

Запитання 8. Які види допомоги надає ваше підприємство (фірма, компанія) закладу П(ПТ)О?



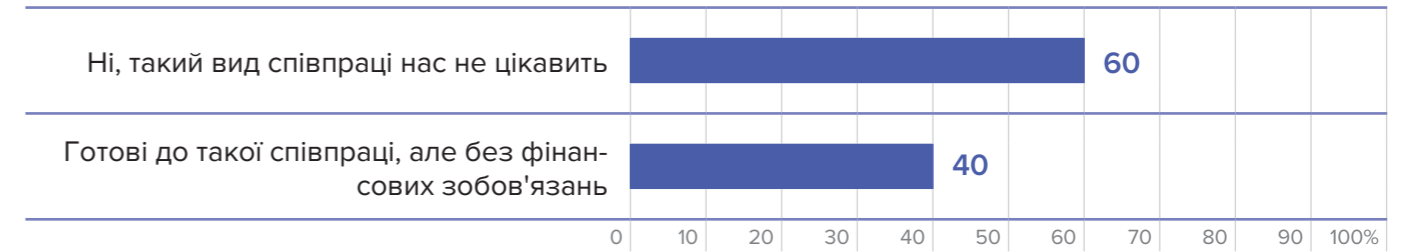
Більшість роботодавців (80%) не надають ніякої допомоги ліцею. Лише 20% із них вказали на те, що вони забезпечують можливість проходження здобувачами П(ПТ)О виробничої практики.

Запитання 9. Які види співпраці із закладом П(ПТ)О видаються вашому підприємству (фірми, компанії) найбільш доцільними?



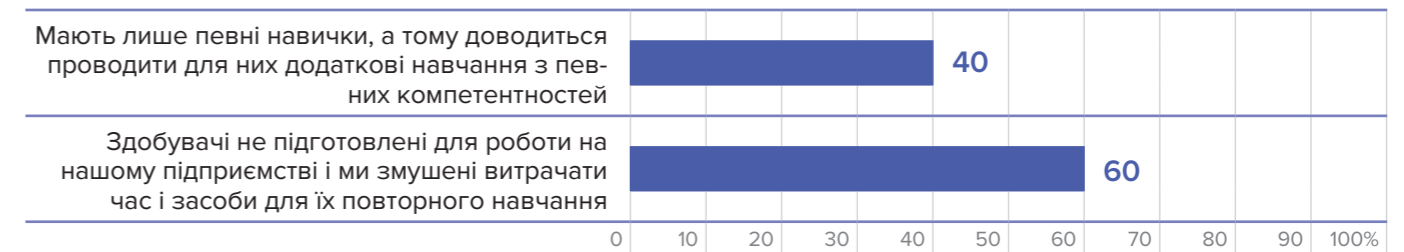
Лише 40% роботодавців влаштовує наявний формат взаємодії з ліцеєм. Переважна ж більшість (60%) представників роботодавців хотіли, щоб їх залучали до поточного та підсумкового оцінювання, до процесу підготовки кадрів цим закладом П(ПТ)О.

Запитання 10. Чи готове ваше підприємство (фірма, компанія) до державно-приватного партнерства і до інвестицій у заклади П(ПТ)О?



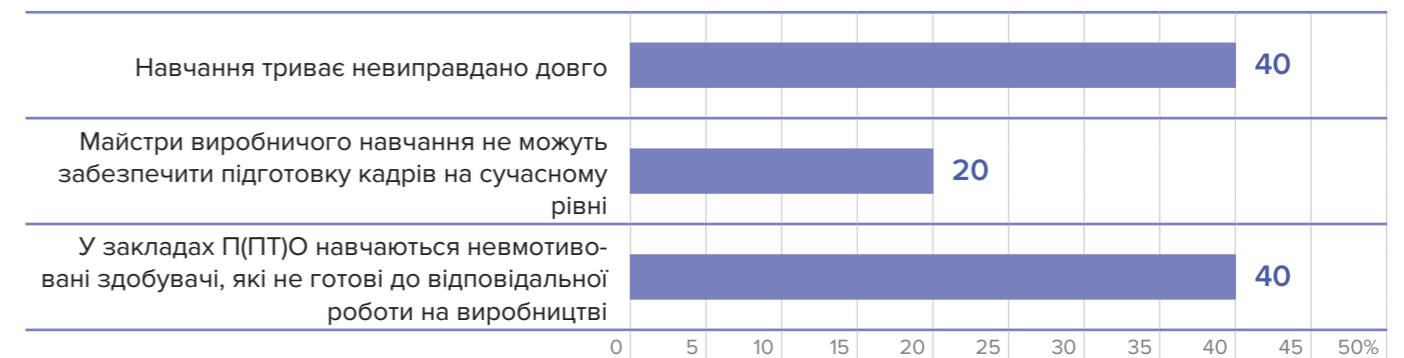
Роботодавці наразі не зовсім готові до такої форми співпраці як державно-приватне партнерство. Лише 40% роботодавців готові до такої співпраці, однак без фінансових зобов'язань.

Запитання 11. Чи володіють здобувачі П(ПТ)О навичками, уміннями та компетентностями, які потрібні для роботи на вашому підприємстві (фірмі, компанії)?



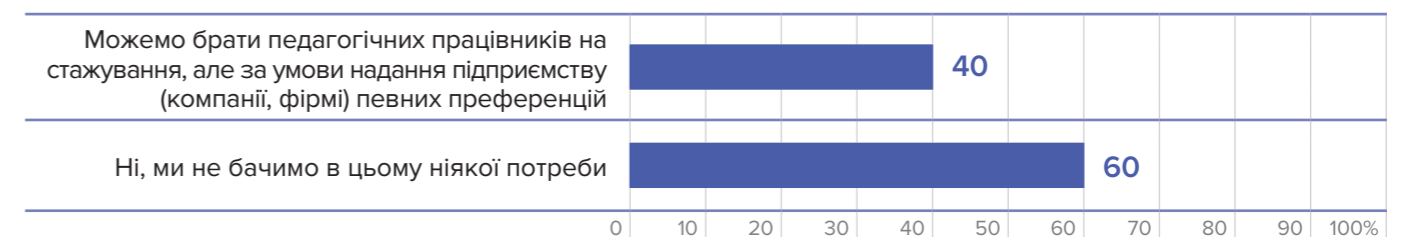
Роботодавці зазначають, що випускники ліцею не підготовлені для роботи на їхньому підприємстві і вони змушені витратити час і засоби для їхнього повторного навчання або проводити додаткове навчання для здобуття певних компетентностей.

Запитання 12. Що вас як роботодавців не задовольняє в системі підготовки кадрів у закладах П(ПТ)О?



У системі підготовки кадрів у закладах П(ПТ)О роботодавці вбачають низку недоліків: навчаються невмотивовані здобувачі; навчання триває невинновдовго; майстри виробничого навчання не можуть забезпечити підготовку кадрів на сучасному рівні.

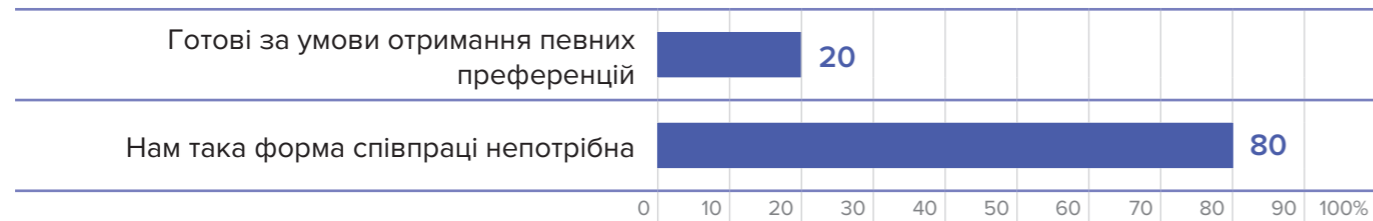
Запитання 13. Чи готове ваше підприємство (фірма, компанія) брати на стажування викладачів і майстрів виробничого навчання?



Основна частка роботодавців (60%) не хочуть брати на стажування майстрів виробничого навчання, оскільки не бачать у цьому ніякої потреби. Лише 40% роботодавців готові брати педаго-

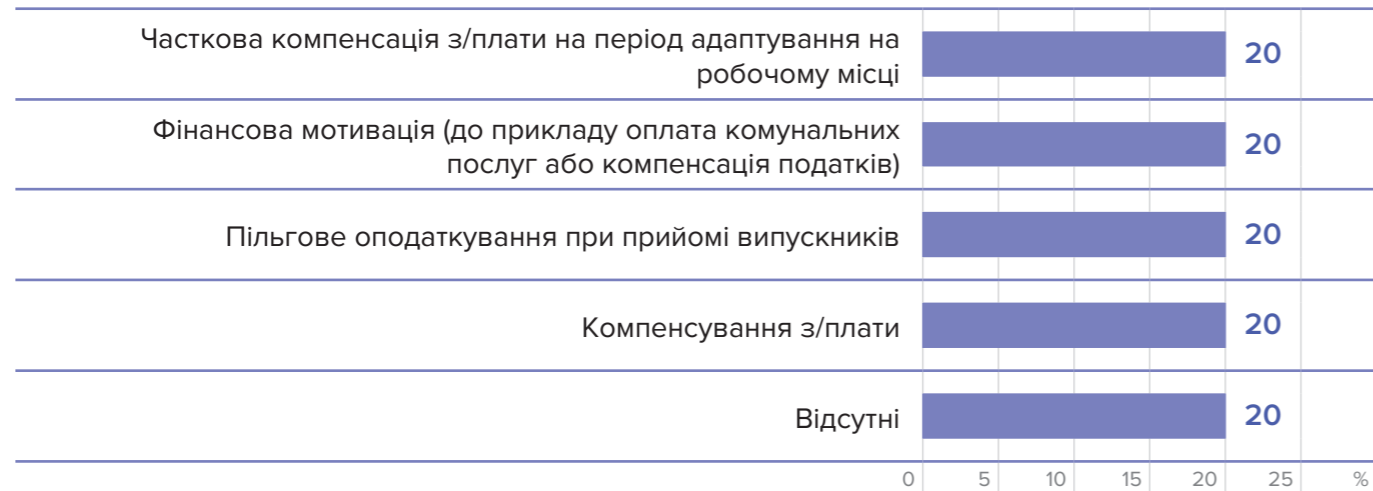
гічних працівників на стажування, але за умови надання їхньому підприємству (компанії, фірмі) певних преференцій.

Запитання 14. Чи готове ваше підприємство (фірма, компанія) підписати угоду із закладом П(ПТ)О про запровадження дуальної форми навчання?



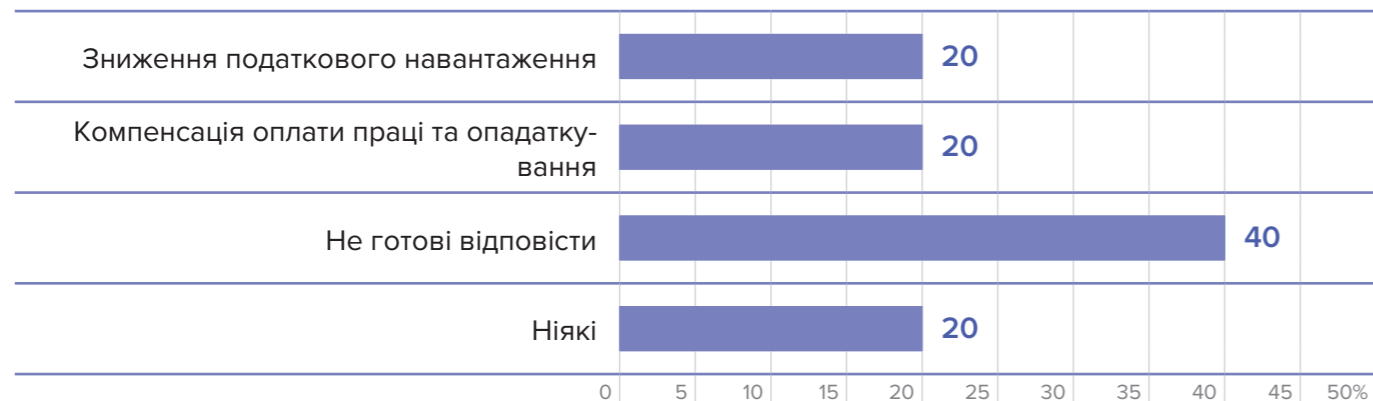
Ліва частина (80%) роботодавців негативно ставиться до ідеї запровадження дуальної форми навчання, готові до такого співробітництва з ліцеєм за умови отримання певних преференцій лише 20% роботодавців.

Запитання 15. Які пільги (до прикладу, часткова компенсація оренди, оплати комунальних послуг), на вашу думку, необхідно запровадити на державному та регіональному рівнях, аби роботодавці активніше співпрацювали із закладами П(ПТ)О та їх випускниками?



Для стимулювання більш активної співпраці з ліцеєм роботодавці пропонують кілька варіантів преференцій: часткову компенсацію орендної плати, податків, оплати комунальних послуг, зарплати на період адаптування випускників на робочому місці.

Запитання 16. Які зміни до нормативно-правових актів (норми оподаткування, відсотки компенсації ЄСВ на певний період тощо) загальнодержавного та регіонального рівнів доцільно внести задля покращання співпраці роботодавців із закладами П(ПТ)О та підвищення якості підготовки робітничих кадрів?



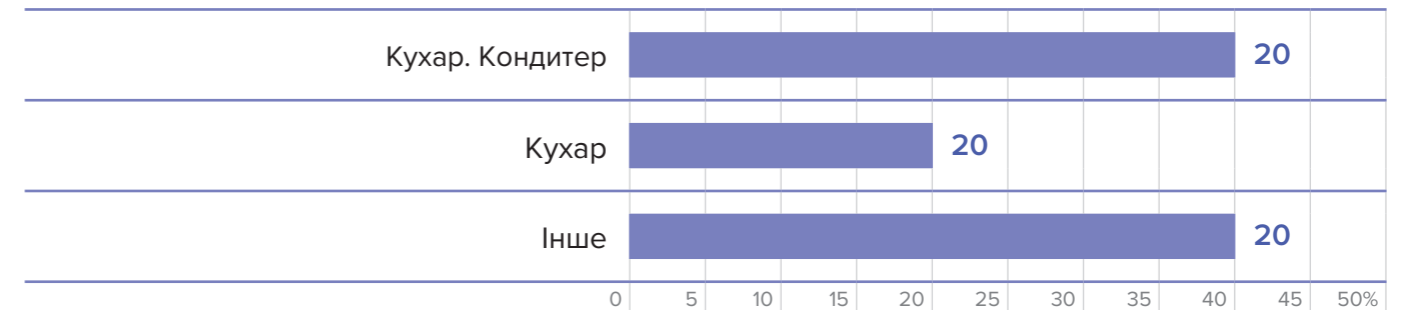
На думку роботодавців, для покращання співпраці роботодавців із закладами П(ПТ)О та підвищення якості підготовки робітничих кадрів до нормативно-правових актів загальнодержавного та регіонального рівнів доцільно внести зміни до норм оподаткування, відсотків компенсації оплати праці. Водночас 40% респондентів не змогли сформулювати свої пропозиції щодо необхідних змін.

Запитання 17. Назвіть 2-3 професії, які, на вашу думку, доцільно запровадити у тому закладі П(ПТ)О, з яким ви співпрацюєте



Роботодавці вважають доцільним запровадження у Лисичанському професійному торговельно-кулінарному ліцеї цілої низки професій: технолога харчового виробництва, кондитера, офіціанта і навіть електрика та токаря. На думку деяких роботодавців (20%), у ліцеї достатня кількість професій.

Запитання 18. Якими компетентностями (навичками, вміннями) мають володіти випускники закладу П(ПТ)О певної професії, щоб відповідати вашим вимогам?



Роботодавцями були відібрані дві професії, щодо яких вони мали сформулювати вимоги до компетентностей випускників ліцею: «Кравець» і «Кухар».

Запитання 19. Вкажіть основні компетенції (навички, вміння) для обраної вами в попередньому питанні професії.

Для професії «Кухар» головними вимогами є вміння правильно використовувати кухонне приладдя, виконувати обробку харчових продуктів, визначати якість наданої для роботи сировини. Для інших професій респонденти не змогли сформулювати основні компетенції.

Додаток Д.

Результати стратегічної сесії в Лисичанському професійному торгово-кулінарному ліцеї

З метою виокремлення стратегічних ініціатив розвитку закладу було проведено стратегічну сесію. До участі в сесії було запрошено керівників та педагогічних працівників закладу. Крім того, до участі були запрошені роботодавці та працівники центру зайнятості. Стратегічна сесія проводилась у форматі face-to-face на базі закладу.

У стратегічній сесії взяли участь директор закладу, його заступник, викладачі, майстри виробничого навчання, психолог, працівник Лисичанського міського центру зайнятості. Учасникам стратегічної сесії було запропоновано назвати три першочергові напрями змін, реалізація яких, на їхню думку, дасть змогу суттєво покращити становище закладу на ринку освітніх послуг та підвищити привабливість їхньої освітньої пропозиції (табл.1). У цілому, учасниками було запропоновано 13 ідей щодо вдосконалення, які стосувалися переважно питань покращання матеріально-технічної бази, ліцензування нових професій, ремонтних робіт та реформування системи підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання.

Наступними етапами роботи було ознайомлення учасників стратегічної сесії із запропонованими ідеями, їх структурування, об'єднання подібних ідей, аргументація учасниками цінності та пріоритетності стратегічних векторів розвитку закладу.

Табл. 1. Перелік стратегічних ініціатив, виокремлених учасниками стратегічної сесії

№	Формулювання напрямів вдосконалення (стратегічних ініціатив)
1.	Відкрити в ліцеї кондитерське кафе
2.	Співпраця з роботодавцями та місцевою владою
3.	Організація виробничої практики за кордоном
4.	Ремонт кабінету спеціальних дисциплін
5.	Ремонт спортзалу та актової зали
6.	Щорічно організувати курси підвищення кваліфікації майстрів виробничого навчання, які будуть проводитись всесвітньо відомими спеціалістами
7.	Ліцензування професій «Пекар. Тістороб»
8.	Придбати збірники рецептур для професії «Кухар» українською мовою
9.	Придбати обладнання для спортивного майданчика
10.	Відремонтувати п'ять кабінетів у головному корпусі
11.	Виховувати проактивну позицію кожного члена колективу щодо розвитку закладу
12.	Розробити проєкт щодо обміну досвідом з іншими освітніми установами
13.	Оснастити кухню-лабораторію новим обладнанням

Важливим етапом роботи учасників стратегічної сесії було експертне оцінювання пріоритетності запропонованих стратегічних векторів та виокремлення найбільш пріоритетних. У результаті голосування, підрахунку голосів, ранжування ідей було виокремлено сім основних стратегічних векторів розвитку закладу (табл.2): відкрити в ліцеї кондитерське кафе, поглибити співпрацю з роботодавцями та місцевою владою, організувати виробничу практику учнів за кордоном, здійснити ремонт кабінету спеціальних дисциплін, здійснити ремонт спортзалу та актової зали.

Табл. 2. Перелік пріоритетних стратегічних векторів, обраних учасниками стратегічної сесії

Місце в рейтингу	Формулювання напрямів вдосконалення (стратегічних ініціатив)	Кількість голосів, відданих учасниками
I	Відкрити в ліцеї кондитерське кафе	28
II	Співпраця з роботодавцями та місцевою владою	11
III	Організація виробничої практики за кордоном	10
IV	Ремонт кабінету спеціальних дисциплін	9
V	Ремонт спортзалу та актової зали	8