



Директор Віктор Рудик.

Віктор РУДИК: «НАМ – 75»

У ДНЗ «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі» ювілей

Після визволення Рівного від німецько-фашистських загартників 2 лютого 1944 року у місті розпочала роботу школа торгово-кулінарного учнівства. Саме тоді розпочалася історія розвитку і становлення державного навчального закладу «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

5 вересня 1966 року відповідним наказом начальника обласного управління торгівлі торгово-кулінарна школа була реорганізована в професійне торгово-кулінарне училище, директором якого на той час був Георгій Юсін, а заклад називали «Юсінською академією».

У 1981 році професійне торгово-кулінарне училище наказом міністра торгівлі УРСР було перейменоване в професійно-технічне училище, а в 1986 році – у ПТУ № 15.

У 1985 році в Рівному з'явився новий заклад – СПТУ-9, створене з метою забезпечення підго-



На фото: (зліва направо) професор Центрального інституту післядипломної педагогічної освіти Університету менеджменту освіти Національної академії педагогічних наук України В'ячеслав Супрун, випусник училища Мурахас Емірсін і директор Рівненського вищого професійного училища ресторанного сервісу і торгівлі Віктор Рудик.



курсів представляла наша учениця Наталія Михалевська, яка виборола ІV місце. У 2019 році з професії «офіціант» Олександр Кореїко виборола І місце, Ангеліна Бондар – ІІ-ге з професії «кухар».

– А які нововведення відбулися у вас останнім часом?

– Віднедавна фінансову і соціальну відповідальність за розвиток профтехосвіти, що є проміжною ланкою між середньою і вищою освітою, покладено на органи місцевої влади. Під час децентралізації появився новий орган – регіональна рада професійної освіти Рівненської області, до складу якої входять представники органів влади, роботодавці, члени громадських організацій, науковці та освітяни. Її завдання – координувати підготовку кадрів, регулювати обсяги замовлення для профтехзакладів, сприяти вирішенню нагальних проблем проф-

ня їжі, навчальний ресторан, лабораторію кондитерського виробництва. Училище долучилося до європейського проєкту «Покращення системи підготовки кадрів для потреб економіки Волинського субрегіону». Згідно з цим проєктом у 2018 році в закладі було створено пекарську лабораторію орієнтовною вартістю 2 мільйони гривень. З них 1 мільйон 100 тисяч гривень – це вартість обладнання, яке буде поставлене за кошти Євросоюзу. А будівельні та інженерні роботи, допоміжне обладнання – все це за рахунок місцевого бюджету і власних коштів закладу.

Для учнів за професією «продавець продовольчих товарів» обладнано кабінет «Реєстратори розрахункових операцій» з 4-ма моделями касових апаратів, 3-ма видами ваг з чекодруком і 3-ма касовими кабінетами з повним про-

не з метою забезпечення підготовки кваліфікованих робітників для Рівненського радіотехнічного заводу. Це перше училище радіотехнічного профілю, яке було відкрито в нашій області – заклад нового напрямку, який згодом став одним з найпопулярніших у регіоні. Його директором призначено Віктора Рудика.

– Наш навчальний заклад пройшов нелегкий шлях від школи кулінарного учнівства до вищого професійного училища ресторанного сервісу і торгівлі III-го атестаційного рівня, – говорить Віктор Леонідович. – Нині ми здійснюємо підготовку робітничих кадрів високого рівня кваліфікації для ресторанного господарства і торгівлі.

А результатом нашої роботи є безперечно визнане гідне місце в освітянському середовищі як регіону, зокрема, так й України в цілому.

У 80-ті роки минулого століття наше училище на 100 відсотків забезпечувало держзамовлення для Рівненського радіотехнічного заводу. Нам було присвоєно звання «Краще училище системи Держпрофосвіти СРСР» у відповідній галузі.

З 1946 року по 1997 рік було підготовлено 15 597 висококваліфікованих робітників.

– Як відомо, у 90-х роках України, як і інші держави світу охопила економічна криза. Чи позначилася вона на вашому училищі?

– Так, не минула криза і професійно-технічні заклади країни. Через розвал підприємств військово-промислового комплексу різко зменшились замовлення на підготовку спеціалістів. Це призвело до об'єднання окремих

училищ. Відтак у вересні 1997 року рівненські училища: СПТУ-9 і ПТУ-15 були об'єднані в одне ПТУ-9, яке у 2002 році було реорганізоване у Рівненський торгово-професійний ліцей. У 2013 році заклад отримав статус ВПУ – ДНЗ «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі».

– Отож плавню переходимо до сьогодення вашого навчального закладу...

– На даний час ми здійснюємо підготовку висококваліфікованих робітників з випускників загальноосвітніх навчальних закладів на основі повної загальної середньої освіти за такими професіями: продавець продовольчих і непродовольчих товарів, кондитер, кухар, пекар, цукерник, офіціант, бармен, кондитер, пекар.

Крім того, наш навчальний заклад здійснює перепідготовку і підвищення кваліфікації працюючих робітників і незайнятого населення за направленнями обласного центру зайнятості.

Відповідно до наказу управління освіти і науки Рівненської облдержадміністрації у 2014 році на базі училища було створено навчально-практичний центр фахівців ресторанного сервісу. Пройти стажування і підвищення кваліфікації на сучасному обладнанні навчально-практичного центру мають можливість майстри виробничого навчання і викладачі фахових дисциплін закладів професійної освіти як з нашої області, так і з інших регіонів.

– Але життя ваших учнів та й викладачів – це не лише навчання і виробнича практика...

– Безумовно. Для забезпечен-

ня побутових умов і виховної роботи в училищі є 2 актові зали, спортзал, працюють гуртки: сучасної естрадної пісні, фольклорний, танцювальний, психолого-мистецький, євроклуб. Є спортивні секції; з армспорту, баскетболу, волейболу, кульової стрільби, легкої атлетики, настільного тенісу, шахів, шашок. Створено 4 клуби за інтересами, які працюють на базі гуртожитку.

Наші учні і педагогічні працівники беруть участь в обласних і всеукраїнських конкурсах і фестивалях, зокрема, таких престижних, як «WorldSkills Ukraine» і «BESTCOOK-FEST», виставках «Інноватика в освіті України», «Сучасні заклади освіти», спортивних змаганнях і, як правило, виборюють призові місця. У 2017-му і 2019 роках наш навчальний заклад здобув Гранпрі «Лідер професійно-технічної освіти України».

На базі Рівненського ВПУ ресторанного сервісу і торгівлі двічі було проведено Всеукраїнський конкурс фахової майстерності серед учнів професійно-технічних навчальних закладів з професій: кухар і кондитер. Конкурсантів ми забезпечили відповідним сучасним обладнанням, робочими місцями, інструментом і сировиною для того, щоб вони виявили в повній мірі свої практичні навички, набуті під час навчання. За підсумками обох конкурсів наші вихованці Емірсін Мурахас і Марія Ковалець вибороли перші місця.

У 2018 році відбувся Всеукраїнський конкурс фахової майстерності серед учнів закладів професійно-технічної освіти з професії «продавець продовольчих товарів». Рівненську область на кон-

кретно для профтехзакладів, сприяти вирішенню нагальних проблем профтехосвіти. Злагоджена робота ради суттєво впливає на формування регіонального замовлення з підготовки кваліфікованих робітничих кадрів.

– І буквально кілька слів про ваші найближчі плани.

– Стратегія розвитку Рівненського вищого професійного училища ресторанного сервісу і торгівлі складається з обов'язкового моніторингу ринку праці, тісної співпраці з представниками реального сектора економіки, забезпечення якісної первинної професійної підготовки, перепідготовки і підвищення кваліфікації робітників, відповідно до вимог ринку праці. Наш навчальний заклад орієнтований на забезпечення робітничими кадрами підприємств громадського харчування і торгівлі. Кухарі, кондитери, офіціанти, бармени, пекарі і продавці, яких ми готуємо – затребувані на ринку праці. Понад 80 відсотків випускників працевлаштовуються за професією, яку вони отримали в училищі (**див. фото вгорі**).

Співпраця Рівненського ВПУ ресторанного сервісу і торгівлі з роботодавцями відбувається на основі угод, де сторони чітко фіксують свої зобов'язання: училище забезпечує відповідну фахову підготовку практикантів, а роботодавці – відповідні умови для практики та оплату праці учнів.

Динаміка розвитку нашого закладу – позитивна. Щорічно навчально-виробнича база поповнюється новими навчальними об'єктами, які поліпшують якість підготовки кадрів. Зокрема, ми маємо сучасний кабінет для проведення вступних інструктажів, лабораторію з технології приготуван-

касовими кабінами з повним програмним забезпеченням, що дозволяє повністю імітувати торговельний процес.

Наявність потужної сучасної виробничої бази дозволило впровадити програми навчання III-го атестаційного рівня. Щороку випускаємо майже 100 кваліфікованих кухарів, кондитерів та офіціантів V-го розряду, які затребувані в престижних сучасних закладах ресторанного господарства.

Очікуємо, що, маючи таку матеріально-технічну базу, училище ще більше зміцнить свої позиції на ринку освітніх послуг і стане кращим профільним профтехзаконом України.

Так що перспективи нашого училища – непогані. Зокрема, вже створено проєкт реконструкції корпусу навчально-виробничих майстерень площею 2000 кв. метрів, розроблено проєктно-кошторисну документацію, відповідно до якої там має бути навчальний ресторан площею 270 кв. метрів з підсобними приміщеннями, а також навчальний готель на 9 2-місних номерів і 2 напівлюкси для того, щоб мати можливість проліцензувати професії для готельно-ресторанного господарства і харчових технологій, витребувані на ринку праці.

І на завершення: святкові заходи з нагоди 75-ї річниці ДНЗ «Рівненське вище професійне училище ресторанного сервісу і торгівлі» заплановано на завтра, 1 листопада. Тож запрошуємо всіх бажаючих на 12.00 в актову залу нашого навчального закладу.

**Інтерв'ю брав
Валентин СІМЧУК**