|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

РОЗЛЯНУТО ЗАТВЕРДЖУЮ

на засіданні педагогічної ради Директор ДПТНЗ

«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 р. «Білоцерківське ВПУ БС»

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_ Олександр ТІЛЬНИЙ

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 р.

ПЛАН РОБОТИ

Навчально-практичного центру кухарів та кондитерів

на 2023-2024 навчальний рік

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва заходу** | **Термін виконання** | **Відповідальний** | **Відмітка про виконання** |
| ***1.*** | ***Організаційні заходи*** *(основні заходи щодо організаційного забезпечення діяльності НПЦ, у тому числі укладання угод з фізичними та юридичними особами на професійну підготовку (первинну професійну підготовку, професійне (професійно-технічне) навчання, перепідготовку, підвищення кваліфікації тощо) робітничих кадрів* |
| 1.1 | Продовжити співпрацю із підприємствами, з якими укладені угоди щодо проходження здобувачами освіти виробничого навчання та виробничої практики: | 2022-2025 р.р. | Шабельник Віра Миколаївни, завідувачка НПЦ кухарів та кондитерів, старший майстер |  |
|  | ТОВ «Кава»: директор Ольга МАРШАЛОККухар: 10 осіб;Кухар; кондитер:10 осібКухар; офіціант; бармен: 10 осіб |
|  | КЗ КОР «Білоцерківський гуманітарно-педагогічний коледж»:Завідувачка їдальні Лілія ЯНКОВСЬКАКухар: 10 осіб; |
|  | ФОП Анжела ШАПРАН, кафе «Варенична»:Кухар: 5 осіб;Кухар; кондитер:10 осібКухар; офіціант; бармен: 10 осіб |
|  | ФОП Василь СИДОРЕНКОКухар: 5 осіб;Кухар; кондитер:10 осібКухар; офіціант; бармен: 10 осіб |
|  | ФОП Оксана МИХАЛЬЧЕНКО, ресторан «Світлана»:Кухар: 10 осіб;Кухар; кондитер: 5 осібКухар; офіціант; бармен: 15 осіб |
|  | ФОП Сергій ВИНАР, ресторан «Кабаре»:Кухар: 10 осіб;Кухар; офіціант: 10 осіб |
|  | ФОП Анатолій ХЛЄБНІКОВ, ресторан «Веранда»:Кухар: 10 осіб;Кухар; офіціант: 10 осіб |
|  | ФОП Олена ФАСТІВСЬКА, мережа ресторанів «Піца Челентано»:Кухар: 10 осіб;Кухар; кондитер: 20 осібКухар; офіціант; бармен: 20 осіб |
|  | ТОВ « Роял-Хукас»: директор Руслана ШЕВЧЕНКОМайстер ресторанного обслуговування: 20 осіб |
| 1.2 | Організувати роботу щодо співпраці з підприємствами громадського харчування, які знаходяться в курортних зонах Київської області та за її межами: санаторій «Ворзель», пансіонат «Парадіз», м Свалява, Закарпатська область. | До 31.05.2023 | Завідувачка НПЦ кухарів та кондитерів, старший майстер |  |
| ***2.*** | ***Освітня діяльність*** *(заходи щодо вдосконалення та методики проведення професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки, розробки плануючої документації, пошук найбільш ефективних і оптимальних методів навчання, розробки дидактичних матеріалів для проведення занять (уроків), підбір навчально-виробничих робіт, проведення семінарів-практикумів, конференцій, тренінгів, майстер-класів тощо)* |
| 2.1 | Розробка плануючої документації з професії «Кухар» відповідно до стандарту СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021: -поурочно-тематичні плани;-посібник з професії «Кухар»-графік виходу здобувачів освіти на виробниче навчання та виробничу практику;-завдання для поетапної атестації; - завдання для проведення ДПА і ДК.Розробити завдання для вступного контролю за видами підготовки: -професійно-технічне навчання; -перепідготовка; -підвищення кваліфікації з професій: кухар, кондитер, офіціант.Удосконалювати критерії оцінювання навчальних досягнень вступного та вихідного контролів. | ВересеньДо 31.12.2023За потребою | Заступник директора з НВР; завідувачка НПЦ кухарів та кондитерів, старший майстер;голова методичної комісії; майстри виробничого навчаннястарший майстер;голова методичної комісії |  |
|  2.2 | Удосконалення плануючої документації з професії «Кондитер» | Вересень  | старший майстер;голова методичної комісії |  |
|  2.3 | Удосконалення плануючої документації з професії «Офіціант», «Бармен». | Вересень  | старший майстер;голова методичної комісії |  |
|  2.4 | Організація семінарів-практикумів та тренінгів з тем:Нарізання овочів простими, складними та фігурними формами. Складання композицій для оформлення страв.Відпрацювання прийомів приготування напівфабрикатів з риби: для варіння, припускання, смаження, тушкування, запікання, смаження у фритюрі.Відпрацювання прийомів по приготуванню фаршированої риби.Відпрацювання прийомів та навичок по заправленню птиці. Прийоми приготування напівфабрикатів з птиці.Відпрацювання прийомів приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього бісквіту «Буше», бісквіту «Джоконда», бісквіту на білках.Відпрацювання прийомів приготування прісного тіста та виробів з нього, пиріжки листкові, печиво, трубочки, воловани.Відпрацювання прийомів приготування фігурних тортів, тортів асорті: торти цифри, торти букви, комбіновані торти, торти асорті, мусові торти.Приготування карамелі, її різновиди та оздоблювальних напівфабрикатів з неї. Приготування оздоблень із шоколаду. | ЩомісяцяВересеньЖовтень Листопад Грудень Січень Лютий Березень Квітень  | Валентина РЕВКО, майстер виробничого навчанняТетяна ПАЛАМАРЧУК, майстер виробничого навчанняЛариса СОРОКА, майстер виробничого навчанняНадія БАЛАЦЬКА, майстер виробничого навчанняТетяна ОСЬМІРКО, майстер виробничого навчанняЛариса СОРОКА, майстер виробничого навчанняДенис МИХАЙЛЕНКО, майстер виробничого навчанняІнна ПАДАЛКА, майстер виробничого навчання |  |
|  2.5 | Розробка документації та проведення коротко- термінових курсів з модулів із врученням сертифікатів:1 РН 12 Приготування солодких страв.Приготування сирного суфле, крем-брюле та різних видів трайфлових десертів. Оформлення з використанням елементів сучасного декору.2 КНД – 4.1Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них. Виготовлення оздоблень з шоколаду.3 КНД – 4.2Приготування кондитерських виробів української національної кухні. 4 КНД – 4.4Приготування різних видів бісквітного тіста та виробів з нього.Приготування випічки «Шадлав», тортів, рулетів, капкейків.Приготування бісквіту «Джоконда», бісквіту на білках.Приготування: кексів шоколадних з різною начинкою, капкейків, мафінів.5 КНД – 4.3.3.Виготовлення заморожених десертів.Приготування заморожених десертів парфе, сорбет, граніте, морозиво, заморожене суфле, шифонові пироги. Технологія приготування, відпуск, вимоги до якості. Значення заморожених десертів. | За запитом | Завідувачка НПЦ кухарів та кондитерів, старший майстерВалентина РЕВКО, майстер виробничого навчанняІнна ПАДАЛКА,Лариса СОРОКА, майстри виробничого навчанняТетяна ОСЬМІРКО, майстер виробничого навчанняЛариса СОРОКА,Тетяна ОСЬМІРКО, майстри виробничого навчанняВалентина РЕВКО, майстер виробничого навчанняАнна КВАСНІЧКО, майстер виробничого навчання |  |
| 2.6 | Продовжувати роботу з наповнення відео- матеріалами віртуальної лабораторії та проведення майстер-класів ( з метою використання під час уроків виробничого навчання та проведення профорієнтаційних заходів). | Упродовж року | Викладачі спецпредметів, майстри виробничого навчання |  |
| ***3.*** | ***Навчально-методична діяльність*** *(заходи з аналітичної, організаційної, пошукової, науково-практичної, інноваційної, інформаційної діяльності з метою удосконалення професійної компетентності педагогічних працівників, підвищення ефективності освітньо-виробничого процесу, оновлення змісту професійної (професійно-технічної) освіти тощо)* |
| 3.1 | Моніторинг навчальних досягнень знань здобувачів освіти з виробничого навчання з професії «Кухар», «Кондитер» | До 31.05.2024 | Завідувачка НПЦ кухарів та кондитерів, старший майстер. |  |
| 3.2 | Моніторинг комплексно-методичного забезпечення з професії «Кухар», «Кондитер» | Січень-березень | Методисти, голова методичної комісії |  |
| ***4.*** | ***Маркетингова діяльність*** *(заходи, спрямовані на забезпечення інформаційного та моніторингового супроводу діяльності НПЦ)* |
| 4.1 | Моніторинг фахової підготовки кухарів шкільного харчування в шкільних їдальнях міста та району. | До 01.05.2023 | Завідувачка НПЦ кухарів та кондитерів, старший майстер. |  |
| 4.2 | Зустрічі з працівниками Білоцерківського міжрайонного центру зайнятості щодо організації курсів підвищення кваліфікації кухарів, кондитерів, офіціантів; курсів перепідготовки, професійно-технічного навчання | До 02.04.2023 | Заступник директора з НВР |  |
| 4.3 | Зустрічі з роботодавцями з питань організації власної справи на базі Центру розвитку кар’єри та бізнесу:ПП «ТАНДЕМ», Тетяна ШПОРТТОВ «Кава», Ольга МАРШАЛОКФОП «Анатолій ХЛЄБНІКОВ»Мережа ресторанів «Піца Челентано»ФОП Олена ФАСТІВСЬКА | Упродовж року | Завідувачка НПЦ кухарів та кондитерів, старший майстер |  |
| 4.4 | Бізнес-проєкт Джуніор Ачівмент «Кампанія» | Упродовж року | Заступник директора з НВР;майстри виробничого навчання |  |
| ***5.*** | ***Розвиток матеріально-технічної бази*** *(заходи щодо оснащення навчальних майстерень, кабінетів, лабораторій і побутових приміщень, обладнання та устаткування, забезпечення сировиною та матеріалами, інструментами та дидактичними засобами навчання)* |
| 5.1 | Придбати для НПЦ:* Фонтан для напоїв
* Фритюрниці
* Фондю сирне
* Морозивницю
* Мультиварки
* Скляний посуд
* Порцеляновий посуд в асортименті
* Кухонний посуд
 | Упродовж року | Завідувачка НПЦ кухарів та кондитерів, старший майстер |  |
| ***6.*** | ***Надання виробничих послуг*** *(заходи щодо виготовлення продукції та надання платних послуг)* |
| ***7.*** | ***Профорієнтаційна робота*** *(заходи щодо професійної орієнтації учнівської молоді, працівників підприємств та незайнятого дорослого населення на підготовку та отримання робітничої професії у НПЦ)* |
| 7.1 | Дні відкритих дверей офлайн та онлайн. | Щомісяця | Заступник директора з ВР |  |
| 7.2 | Розміщення на сайті училища та в соціальних мережах новин з уроків виробничого навчання та майстер-класів. | Постійно  | Адміністратор сайту, педагоги |  |
| 7.3 | Розміщення інформації на веб-сайті училища та в соціальних мережах про проведення короткотривалих курсів, курсову підготовку та перепідготовку за професією Кухар 3-го розряду.  | Постійно  | Адміністратор сайту |  |
| 7.4 | Майстер-класи для учнів закладів освіти. | Постійно  | Майстри виробничого навчання |  |

Напрямки подальшого розвитку діяльності навчально-практичного центру

за професією Кондитер.