**ЗВІТ ПРО РОБОТУ**

**Навчально-практичного центру кухарів та кондитерів**

за 2022-2023 навчальний рік

|  |
| --- |
|  |

Заклад П(ПТ)О: **ДПТНЗ «Білоцерківське вище професійне училище будівництва та сервісу»**

Назва (спрямування) навчально-практичного центру: кулінарний напрям

Професії, за якими працює центр: кухар; кондитер

Слухачі центру: здобувачі професійно-технічної освіти, незайняте населення міста, учні закладів освіти міста

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Види підготовки | Контингент  2022-2023 н/р (осіб) | Регіон |
| 1. Первинна професійна підготовка | Здобувачі освіти,  454 особи | Київська область, |
| 2. Професійне навчання | Здобувачі освіти,  454 особи | Київська область |
| 3. Перепідготовка | Семінар-навчання для медичних сестер і кухарів опорних закладів загальної середньої освіти, які є учасниками проєкту Всесвітньої продовольчої програми ООН щодо реалізації Програми зі шкільного харчування  (із врученням сертифікатів)  63 особи | Київська область |
| 4. Підвищення кваліфікації педагогічних працівників | Платформа GOOGL MEET  4 особи |  |
| 5. Підвищення кваліфікації працівників суб’єктів господарювання |  |  |
| 6. Стажування педагогічних працівників:  - майстри виробничого навчання | Підприємства ресторанного господарства м. Біла Церква:  -ресторан «Суліко»,  -ресторан «Трактир»,  -ресторан «Кристал», інші підприємства міста.  5 осіб | м. Біла Церква |
| - педагоги професійного навчання | Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти  3 особи | м. Біла Церква |
| - викладачі професійно-теоретичної підготовки | Білоцерківський інститут неперервної професійної освіти  2 особи | м. Біла Церква |
| 7. Стажування суб’єктів господарювання |  |  |
| 8. Навчання, стажування, підвищення кваліфікації осіб з числа незайнятого населення | Перепідготовка за ваучерами від Білоцерківського міжрайонного центру зайнятості за професією кухар, рівень кваліфікації - 3 розряд  ( із врученням свідоцтв)  7 осіб  Навчання осіб із незайнятого населення за професією кухар, рівень кваліфікації 3 розряд  ( з врученням свідоцтв)  8 осіб | Київська область |

Чи реалізовувались на базі Центру **програми неформальної освіти** (*якщо «так», то вказати які)*: так

Семінари практикуми та тренінги для майстрів виробничого навчання.

Короткотривалі курси з модулів із врученням сертифікатів.

Майстер-класи для дорослого населення.

Майстер-класи для педагогічних працівників та спеціалістів галузі «Громадське харчування».

Майстер-класи для учнів закладів освіти з метою профорієнтації.

Майстер-класи для незайнятого населення міста, учнів закладів освіти, майстрів виробничого навчання.

**Договори, які укладені Центром**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Кількість договорів | Назва організації-партнера |
| Суб’єкти господарювання | - | - |
| Заклади освіти | 63 | Департамент освіти і науки Київської обласної державної адміністрації |
| Центри зайнятості | 7 | Білоцерківський міжрайонний центр зайнятості |
| Місцеві органи виконавчої влади | - | - |
| Органи місцевого самоврядування | - | - |
| Громадські організації | 8 | ТОВ «Кава»,  ФОП А. ШАПРАН  кафе «Варенична»,  ФОП В. СИДОРЕНКО,  ФОП О. МИХАЛЬЧЕНКО  «Світлана»,  ФОП С. ВИНАР ресторан «Кабаре»,  ФОП А. ХЛЕБНІКОВ ресторан «Веранда»,  ФОП А. ФАСТІВСЬКА мережа ресторанів «Піца Челінтано» |

**Технології,** які впроваджуються (поширюються) в Центрі

|  |  |
| --- | --- |
|  | Перелік технологій |
| Новітні педагогічні технології | * Технологія розвального навчання * Технологія проєктного навчання * Особистісно орієнтовна технологія * Блочно-модульна технології |
| Інформаційні технології | * Інформаційна технологія опрацювання * Інформаційна технологія керування |
| Інноваційні виробничі технології | Використання новітнього устаткування, сучасних та екологічно чистих продуктів, використання технології сувід, фюжен, молекулярна кухня, смокган. |

Чи виготовляється **корисна продукція** на базі НПЦ, яка відповідає профілю підготовки (якщо «так», вказати яка): -

Чи надаються НПЦ виробничі **послуги**, які відповідають профілю підготовки (якщо «так», вказати які): виготовлення кондитерських виробів для ЗСУ: приготування пряників та виробів з дріжджового тіста; приготування пасхальних крафінів; приготування меренгових рулетів.

Чи надавались Центром тренінгові, маркетингові та інформаційні послуги відповідно до профілю підготовки (якщо «так», вказати які): проводились майстер-класи для учнів закладів освіти: приготування 3Д желе, приготування японського десерту «Моті», приготування різних видів Смузі, приготування цукерок рафаело та трюфелів.

Інформаційні: реклама на радіо, веб-сайті училища, у соціальних мережах: фейсбук, інстаграм, тік-ток.

Допомога, яка надавалась Центром закладам освіти (вказати, яка саме)

|  |  |
| --- | --- |
| Методична допомога |  |
| Консультативна допомога |  |
| Інформаційна допомога з питань впровадження в освітній процес новітніх технологій і матеріалів | Проведення майстер-класів для майстрів виробничого навчання кулінарного напрямку м. Біла Церква.  Проведення майстер-класу по приготуванню коктейлів.  Майстер-клас по приготування прикрас із шоколаду.  Майстер-клас по приготуванню різних видів смузі. |
| Інформаційна допомога з питань упровадження в освітній процес інформатизації і комп’ютеризації навчання за професіями. |  |

Участь Центру в розробці освітнього контенту:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Що зроблено | Кількість | Професії |
| Посібники:   * «Лабораторно-практичні роботи з предмета «Технологія приготування їжі» за професією кухар 3, 4 розрядів; * «Лабораторно- практичні роботи з предмета «Технологія приготування десертів і напоїв»; * «Практичні роботи з предмета «Організація обслуговування в ресторанах»».   Електронні посібники для самостійної роботи учнів:   * «Технологія приготування їжі з основами товарознавства»; * «Творчість в професії кухар».   Збірник ситуаційних і проблемних запитань. | 16  16  4 | Кухар  Бармен  Офіціант 3,4,5 розрядів  Кухар |
| Збірки відеороликів:   * «Обробка та нарізування овочів»; * «Кулінарна обробка риби та приготування напівфабрикатів»; * «Напівфабрикати з котлетної та натуральної січеної маси»; * «Приготування соусів»; * «Збірка закусок та салатів». | 10  18  18  15  20 | Кухар  Кондитер |
| Методичні рекомендації | Методика контролю та оцінювання знань здобувачів освіти | Кухар, кондитер |
| Інструменти оцінювання результатів навчання | Методика контролю знань учнів;  Критерії оцінювання знань, умінь і навичок учнів | Кухар, кондитер, офіціант, бармен |