|  |  |
| --- | --- |
|  | ЗАТВЕРДЖУЮ  Т.в.о. директора «Білоцерківське ВПУ БС»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Олександр СЛОБОДЯНИК  «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 р. |

ПЛАН РОБОТИ

Навчально-практичного центру кухарів та кондитерів

на 2024-2025 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 МАРШАЛОК  Кухар: 10 осіб;  Кухар; кондитер:10 осіб  Кухар; офіціант; бармен: 10 осіб | | | |
|  | КЗ КОР «Білоцерківський гуманітарно-педагогічний коледж»:  Завідувачка їдальні Лілія ЯНКОВСЬКА  Кухар: 10 осіб; | | | |
|  | ФОП Анжела ШАПРАН, кафе «Варенична»:  Кухар: 5 осіб;  Кухар; кондитер:10 осіб  Кухар; офіціант; бармен: 10 осіб | | | |
|  | ФОП Василь СИДОРЕНКО  Кухар: 5 осіб;  Кухар; кондитер:10 осіб  Кухар; офіціант; бармен: 10 осіб | | | |
|  | ФОП Оксана МИХАЛЬЧЕНКО, ресторан «Світлана»:  Кухар: 10 осіб;  Кухар; кондитер: 5 осіб  Кухар; 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 осіб  Кухар; офіціант; бармен: 20 осіб | | | |
|  | ТОВ « Роял-Хукас»: директор Руслана ШЕВЧЕНКО  Майстер 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 31.05.2025 | Завідувачка НПЦ кухарів та кондитерів, старший майстер |  |
| 1.3. | Продовжити роботу щодо підготовки кухарів шкільного харчування відповідно до Наказу Міністерства освіти і науки України "Про затвердження Типової освітньої програми професійного навчання для підвищення кваліфікації з професії "Кухар" за напрямом "Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти" від 20.02.2024 №211. | Протягом року | Заступник директора з НВР, 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 | Оновлення плануючої документації з професії «Кухар» відповідно до стандарту СП(ПТ)О 5122.1.56.10-2021 та Наказу Міністерства освіти і науки України "Про затвердження Типової освітньої програми професійного навчання для підвищення кваліфікації з професії "Кухар" за напрямом "Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти" від 20.02.2024 №211:  - паспорт комплексно-методичного забезпечення НПЦ;  -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 ДКА.  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. | Травень – вересень, 2024  До 30.08.2024  За потребою  Відповідно до РНП  За потребою | Заступник директора з НВР; завідувачка НПЦ кухарів та кондитерів, старший майстер;  голова методичної комісії; майстри виробничого навчання  старший майстер  майстри в/н, викладачі  Грабовська Л.І., викладач  Старший майстер  Майстри в/н  Голова методичної комісії |  |
| 2.2 | Оновлення плануючої документації з професії «Кондитер» | Серпень | 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.  Приготування оздоблень із шоколаду для тортів та тістечок  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, приготування оздоблювальних напівфабрикатів/, цукерок з неї. | Щомісяця  Вересень  Жовтень  Жовтень  Листопад  Грудень  Січень  Лютий  Березень  Квітень | Паламарчук ТЕТЯНА, майстер виробничого навчання  Балацька НАДІЯ, майстер виробничого навчання  Лариса СОРОКА, майстер в/н  Падалка ІННА, майстер виробничого навчання  Денис МИХАЙЛЕНКО, майстер виробничого навчання  Тетяна ОСЬМІРКО, майстер виробничого навчання  Тетяна ПАЛАМАРЧУК, майстер виробничого навчання  Інна ПАДАЛКА, майстер виробничого навчання  Інна 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 крем-брюле та різних видів трайфлових десертів. Оформлення з використанням елементів сучасного декору.  2 КНД – 4.1  Приготування цукрових мастик та елементів оздоблення з них. Виготовлення оздоблень з шоколаду.  3 КНД – 4.2  Приготування кондитерських виробів української національної кухні.  4 КНД – 4.4  Приготування 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 майстер  Осьмірко ТЕТЯНА, Інна ПАДАЛКА, майстри виробничого навчання  Лариса СОРОКА, майстер виробничого навчання  Тетяна ОСЬМІРКО, майстер виробничого навчання  Лариса СОРОКА,  Тетяна ОСЬМІРКО, майстри виробничого навчання  Денис МИХАЙЛЕНКО, майстер виробничого навчання  Тетяна ПАЛАМАРЧУК, 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 професій «Кухар», «Кондитер» | До 31.05.2025 | Завідувачка НПЦ кухарів та кондитерів, старший майстер. |  |
| 3.2 | Моніторинг комплексно-методичного забезпечення з професій «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 01.05.2025 | 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 02.09.2024  До 01.02.2025 | 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 ШПОРТ  ТОВ «Кава», Ольга МАРШАЛОК  ФОП «Анатолій ХЛЄБНІКОВ»  Мережа ресторанів «Піца Челентано»  ФОП Олена ФАСТІВСЬКА  ТОВ «Український пекарний дім» | Упродовж року | Завідувачка НПЦ кухарів та кондитерів, старший майстер |  |
| 4.4 | Продовжувати роботу міні-компанії «Deluxe Sweet Bakery | Упродовж року | Заступник директора з НВР;  Денис МИХАЙЛЕНКО, майстер в/н |  |
| ***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:   * Морозивницю * Мультиварки * Скляний посуд * Порцеляновий посуд в асортименті * Кухонний посуд * Мультифункціональний апарат для приготування їжі * Різні види ємкостей для пароконвектоматів | 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, перепідготовку, підвищення кваліфікації за професієями Кухар та Кондитер. | Постійно | Адміністратор сайту |  |
| 7.4 | Майстер-класи для учнів закладів освіти. | Постійно | Майстри виробничого навчання |  |

Завідувач НПЦ Віра ШАБЕЛЬНИК