

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ЧЕРКАСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ»**

ЗАТВЕРДЖУЮ
В. о. директора ДНЗ «ЧВПУ»

Ірина Березань

ПЛАН РОБОТИ
навчально-практичного центру кулінарного мистецтва
з професії «Кухар»

№ п/ п	Зміст заходу	Відповідальні	Термін виконання	Примітка
1.	Провести аналіз ринку праці. Залучити до співпраці партнерів та роботодавців. Налагодити співпрацю з новим ресторанним комплексом «Фабрика риби» та кращими підприємствами міста	Директор Заступники директора Ст. майстер	До 01.01.2023	
2.	Організувати професійно-технічне навчання, перепідготовку, підвищення кваліфікації працівників з професії «Кухар» та педагогічних працівників ресторанного напрямку	Заступник директора Ст. майстер	Протягом року	
3.	Організувати та провести стажування майстрів виробничого навчання, викладачів професійно-теоретичної підготовки професійно-технічних навчальних закладів	Заст. директора Методист	Відповідно графіку	
4.	Продовжити співпрацю з обласним та міським центрами зайнятості, роботодавцями з організації навчання дорослих (перепідготовка, підвищення кваліфікації) з професії «Кухар»	Директор, Заст. директора Методист Ст. майстер	Протягом року	
5.	Ознайомити здобувачів освіти І курсу з технологічним обладнанням, інвентарем та інструментами, які використовують під час навчання з професії «Кухар»	Ст. майстер Керівник НПЦ	Вересень- жовтень 2022	
6.	Організувати майстер-класи, засідання обласних методичних секцій та провести семінар на тему: «Інноваційні методи кулінарної обробки продукції ресторанного господарства»	Голова методичної комісії	Впродовж року	
7.	Взяти участь у роботі творчої групи з створення та наповнення електронного комплексно-методичного забезпечення з професії «Кухар»	Педагогічні працівники з професії «Кухар»	Згідно плану роботи	
8.	Провести на базі НПЦ конкурс професійної майстерності серед учнів груп з професії «Кухар»	Голова методичної комісії Методисти Майстри виробничого навчання	Березень 2023	
9.	Взяти участь у профорієнтаційних заходах, святкуванні Дня міста, Дня відкритих дверей тощо. Підготувати інформацію для ЗМІ та інтернет-ресурсів	Методисти Інженер-електронник	Протягом року	

10.	Провести тематичне засідання методичної комісії викладачів спецдисциплін та майстрів виробничого навчання професії «Кухар». Розглянути питання «Впровадження новітніх технологій і харчової сировини при приготуванні страв та кулінарних виробів»	Голова методичної комісії	Відповідно плану	
11.	Розробити інформаційно-методичний супровід, спрямований на підвищення якості професійної підготовки (Інструкційно-технологічні картки приготування страв, «Навчальний посібник з гігієни та санітарії»).	Майстри виробничого навчання Методист	До 01.01.2023р.	
12.	Організувати обмін досвідом та новинками інноваційних ресторанних технологій до міжнародного Дня кухаря	Голова методичної комісії та члени	До 20.10.2022р.	
13.	Створити та поповнити відео-ресурси професійного спрямування із застосуванням інноваційних технологій в галузі громадського харчування	Методисти Педагогічні працівники з професії «Кухар»	Впродовж року	
14.	Вивчити успішний досвід колег Навчально-практичних центрів України (м. Тернопіль, м. Рівне, м. Чернігів)	Заст. директора Методист Ст. майстер	Впродовж року	
15.	Висвітлювати на сайті навчального закладу основні події та матеріали про роботу Навчально-практичного центру кулінарного мистецтва	Методист Ст. майстер	Впродовж року	
16.	Підготувати звіт про роботу НПЦ кулінарного мистецтва за 2022 рік	Заступник директора з НВР Методист	Червень 2023	

Заступник директора з НВР

Ірина БЕРЕЗАНЬ