

УЖГОРОДСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ
ТОРГІВЛІ ТА ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ



ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор Ужгородського ВПУ
торгівлі та технологій харчування

Віктор Кошак

Віктор КОЩАК

« 23 » грудня 2022 року

ПЛАН РОБОТИ

**НАВЧАЛЬНО-ПРАКТИЧНОГО ЦЕНТРУ
СУЧАСНИХ ТЕХНОЛОГІЙ ХАРЧУВАННЯ ТА
РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ
на 2023 рік**



Ужгород-2022

14.	Виготовляти на базі НПЦ з творчими учнями різні види кондитерських виробів для представлення їх на ярмарках професій, виставках, профорієнтаційних заходах тощо	Старший майстер, керівники гуртків	Постійно
15.	Розробити презентації професій та матеріали профорієнтаційного змісту (плакати, буклети, візитки тощо)	Заст. директора з виховної роботи, методист	Січень-березень
16.	Проводити профорієнтаційне консультування учнів випускних класів загальноосвітніх навчальних закладів	Заст. директора з ВР, педпрацівники	Постійно
17.	Проводити екскурсії для учнів загальноосвітніх навчальних закладів з метою ознайомлення їх з училищем	Відповідальний за роботу НПЦ, заст. директора з ВР	За окремим графіком
18.	Організувати проведення семінарів-практикумів, навчальних тренінгів з оволодіння сучасними педагогічними та інформаційно-комунікаційними технологіями навчання для педагогічних працівників	Заступник директора з НВР, відповідальна за роботу НПЦ	За окремим графіком
19.	Розроблення короткотермінових курсів для зацікавлених осіб з приготування окремих страв (здійснення окремих технологічних операцій) з видачею сертифіката	Відповідальний за роботу НПЦ, старший майстер	Січень, лютий
20.	Провести психолого-педагогічний семінари на тему: - «Синдром емоційного вигорання працівника на виробництві та шляхи його попередження» - «Причини виникнення психологічної напруги у працівників підприємства»	Практичний психолог	Березень, вересень
21.	Провести круглий стіл з обговорення теми: «Підвищення якості підготовки випускників училища – гарантія їхнього працевлаштування» (за участю роботодавців)	Відповідальний за роботу НПЦ, старший майстер	Жовтень
22.	Провести професійний захід: «Свято закарпатської кухні»	Барч О.І, майстри виробничого навчання	Березень
23.	Провести майстер-клас: «Приготування баноша»	Мулеса М.М.	Березень
24.	Провести семінар-практикум на тему: «Сучасні підходи до приготування теплих салатів»	Майстер в/н Назаренко О.В.	Квітень
25.	Провести семінар (презентувати доповідь): «Навчання та оцінювання на основі компетенцій» (на основі курсу тренінгів у рамках програми EU4Skills)	Барч О.І.	Січень
26.	Здійснювати заходи щодо висвітлювання на сайті навчального закладу подій та матеріалів про роботу навчально-практичного центру	Відповідальна за роботу НПЦ	Постійно
27.	Провести підсумковий захід щодо роботи НПЦ у 2023 році та планування роботи на 2024 рік	Заступник директора з НВР, відповідальна за роботу НПЦ	Грудень

Відповідальна за роботу НПЦ



Оксана БАРЧ

№ з/п	Зміст заходу	Відповідальний за виконання	Термін виконання
1.	Продовжити організаційно-методичні заходи щодо впровадження стандарту професійної (професійно-технічної) освіти на компетентнісному підході з професії кухар	Заступник директора з НВР, методист	Січень-квітень
2.	Організовувати та проводити семінари, майстер-класи, засідання обласних методичних секцій та інших заходів з питань сучасних технологій та сировини у процесі підготовки робітничих кадрів кулінарного профілю	Заступник директора з НВР, відповідальна за роботу НПЦ.	За окремим графіком
3.	Здійснити необхідні організаційні заходи для навчання осіб з числа дорослого населення за програмою підвищення кваліфікації з професії кухар четвертого розряду	Заступник директора з НВР, відповідальна за роботу НПЦ	Січень
4.	Здійснити необхідні організаційні заходи для навчання осіб з числа дорослого населення за програмою перепідготовки з професії кухар третього розряду	Заступник директора з НВР, відповідальна за роботу НПЦ	Січень-березень
5.	Здійснити необхідні організаційні заходи для навчання осіб з числа дорослого населення за програмою професійно-технічного навчання з професії кухар третього розряду	Заступник директора з НВР, відповідальна за роботу НПЦ	Січень-березень
6.	Здійснити необхідні організаційно-методичні заходи для стажування майстрів виробничого навчання з професії кондитер на базі НПЦ	Відповідальна за роботу НПЦ, старший майстер	Лютий
7.	Здійснити необхідні організаційно-методичні заходи для стажування майстрів виробничого навчання з професії кухар на базі НПЦ	Відповідальна за роботу НПЦ, старший майстер	Квітень
8.	Оновлювати комплексно-методичне забезпечення з професій кухар відповідно до стандарту професійної (професійно-технічної) освіти на компетентнісному підході з професії, продовжити роботу з наповнення електронного контенту	Методист, старший майстер	Постійно
9.	Впроваджувати у навчальний процес новітні виробничі технології, найсучасніші досягнення із застосуванням сучасного обладнання, інструментів і сировини	Відповідальна за роботу НПЦ, педпрацівники	Постійно
10.	Надавати консультативну, практичну та методичну допомогу закладам професійної (професійно-технічної) освіти регіону з питань впровадження в навчальний процес сучасних технологій харчування та ресторанного сервісу	Заступник директора з НВР, старший майстер	Постійно
11.	Продовжити налагоджувати зв'язки між підприємствами громадського харчування міста та області з метою впровадження новітніх технологій та сировини у навчально-виробничий процес	Старший майстер, майстри в/н	Постійно
12.	Розробити технологічні та калькуляційні карти з приготування кондитерських виробів для надання послуг населенню	Старший майстер, майстри в/н	Постійно
13.	Надавати платні освітні та виробничі послуги для громадян міста Ужгорода, установ, підприємств, організацій регіону	Старший майстер, майстри в/н	Постійно