

КНЗ КОР «Васильківський професійний ліцей»

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор КНЗ КОР
«Васильківський професійний ліцей»
Людмила ПОСТОЛЕНКО
« 10 » вересня 2024 р.



ПЛАН РОБОТИ

навчально-практичного центру сфери громадського харчування з підготовки
фахівців за професіями:
«КУХАР, ПЕКАР, КОНДИТЕР»
на 2024/2025 н.р.

№ з/п	Назва заходу	Термін виконання	Відповідальний	Відмітка про виконання
<i>I.</i>	<i>Організаційні заходи</i>			
1.1	Підготувати приміщення НПЦ до освітнього процесу	серпень	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Дяченко В.	
1.2	Скласти план роботи НПЦ на 2024/2025 н.р.	серпень	Гайдаєнко В.	
1.3	Відвідування курсів цільового призначення, стажування для педагогічних працівників	протягом року	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Дяченко В.	
1.4	Співпрацювати з Центром зайнятості з метою професійно-технічного навчання, професійної перепідготовки та підвищення професійної кваліфікації не зайнятого населення	протягом року	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Дяченко В.	
1.5	Продовжувати співпрацю із підприємствами, з якими укладені угоди щодо проходження здобувачами освіти виробничого навчання та виробничої практики: - ТОВ «Бджілка печорська»; - Київський БКК; - «Ашан-Україна»; - Ресторан «Чемі гулі», м. Васильків; - Ресторан «Прага», м. Васильків	протягом року	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Дяченко В.	
1.6	Продовжувати співпрацю в межах реалізації Швейцарсько-українського проєкту DECIDE "Децентралізація для розвитку демократичної	протягом року	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Дяченко В.	

	освіти" (далі - Проект DECIDE)			
1.7	Участь у рамках проекту «Реформа шкільного харчування» у програмі тренінгів «Навчання агентів змін»	серпень	Д'яченко В.	
2.	<i>Освітня діяльність</i>			
2.1	Затвердити нормативно-правову документацію щодо роботи Навчально-практичного центру на 2024/2025 н.р.	до 18.10	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Д'яченко В.	
2.2	Оновити буклет про надання платних послуг та можливості навчання у практичному центрі	до жовтня 2024 р.	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Д'яченко В.	
2.3	Затвердити навчально-плануючу документацію про надання освітніх послуг: -підвищенням кваліфікації робітників; -перепідготовка дорослого населення та ВПО; -стажування педагогічних працівників	до 30.10	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Д'яченко В.	
2.4	Затвердити робочі навчальні плани для професійно-технічного навчання та модульної підготовки з професій: кухар пекар, кондитер	до 30.10	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Д'яченко В.	
3.	<i>Навчально-методична діяльність</i>			
3.1	Продовжити наповнення електронної бази методичною літературою та оновити комплексно-методичне забезпечення	Протягом року	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Д'яченко В.	
3.2	Затвердження бізнес плану з виробництва та	до 30.10	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Д'яченко В.	

	реалізації випічки та кондитерських виробів			
3.3	Представити методичні матеріали на місячник методичної роботи	березень	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Д`яченко В.	
4.	Маркетингова діяльність			
4.1	Організувати із здобувачам освіти екскурсії на підприємства	Вересень Березень	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Д`яченко В.	
4.2	Ведення додаткових електронних ресурсів для реклами та маркетингу (Instagram-Telegram)	жовтень-березень	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Д`яченко В.	
4.3	Оновлення рекламних буклетів, візитівок послуг НПЦ	листопад	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Д`яченко В. Сімохіна К.	
5.	Розвиток матеріально-технічної бази			
5.1	Придбати для НПЦ: -Шокер для замороження продукції; -Тісторозкатувальна машина; -Скалки для розкатування пахлави	протягом року	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Д`яченко В.	
5.2	Затвердити технологічні та калькуляційні картки з приготування кулінарних та кондитерських виробів для надання послуг у навчально-практичному центрі	до 30.10	Гайдаєнко В.	
6.	Надання виробничих послуг			
6.1	Випікання хлібобулочної продукції: ВИПІЧКА Хліб «Житній з чорносливом» Хліб Чіабата з оливками» Круасан класичний Круасан з шоколадом Штрудель з яблуками	протягом року	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Д`яченко В.	

	Штрудель з вишнею Піца «Маргарита» Ватрушка з сиром та родзинками Булочки «Равлики з заварним кремом» Булочки «Равлики» з грибами та сиром Булочки «Равлики» з шинкою та сиром			
6.2	Випікання кондитерських виробів з листяного тіста ДЕСЕРТИ Еклери Чизкейки Тарти Муссові тістечка Мафіни/капкейки Імбирне печиво Шоколадні вироби	протягом року	Гайдаєнко В. Постоленко Є.	
6.3	Випікання піци для реалізації у буфеті ліцею	протягом року	Постоленко Є. Д'яченко В.	
7.	<i>Профорієнтаційна робота</i>			
7.1	Організація та проведення майстер- класів для здобувачів освіти та дорослого населення, ВПО	протягом року	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Д'яченко В.	
7.2	Розміщення інформації про короткотривалі курси, курсову підготовку, перепідготовку, підвищення кваліфікації на сайті ліцею та в соціальних мережах	протягом року	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Д'яченко В.	
7.3	Брати участь в проведенні «Днів відкритих дверей» для учнів 9-11 х класів шкіл Васильківської громади	протягом року	Гайдаєнко В. Постоленко Є. Д'яченко В.	

Керівник центру



Вікторія ГАЙДАЄНКО