

**КЗ П(ПТ) О КОР «Васильківський професійний коледж»**

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор КЗ П(ПТ)О КОР  
«Васильківський професійний коледж»

Людмила ПОСТОЛЕНКО

2025 р.



**ПЛАН РОБОТИ  
КУЛІНАРНОГО ХАБУ  
на 2025 – 2026 н.р.**

| №  | Назва заходу                                                                                         | Короткий опис заходу (цільова аудиторія, кількість учасників, мета заходу)                                                                                                                                                           | Очікувані результати                                                                                  | Період проведення | Участь партнерів в організації заходів (у співпраці з ОВА, ЗП(ПТ)О, бізнесом, ЗЗСО)                                                                                                                                         |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Відкриття Кулінарного ХАБу                                                                           | Цільова аудиторія: студенти коледжу. Кількість учасників: 150. Мета заходу – створення умов для формування усвідомленого вибору професії у відповідності зі своїми здібностями, психофізіологічним и даними і потребами суспільства. | Оволодіння інструментами для свідомого і відповідального вибору професійної діяльності у житті        | Вересень 2025     | МОН, DECIDE, КОДА, міський голова м. Васильків, управління освіти Васильківської міської ради, ЗЗСО Васильківської ТГ, ТОВ ВЕНТС, ТОВ «Київський БКК», ТОВ «Сільпо-ФУД», ТОВ «АШАН Гіпермаркет Україна», ТОВ «Морський дім» |
| 2. | Майстер-клас «Інноваційне обладнання закладу харчування: сучасні підходи до організації харчування». | Цільова аудиторія: майстри виробничого навчання                                                                                                                                                                                      | Оволодіння принципами роботи сучасного обладнання Кулінарного ХАБу                                    | Вересень          |                                                                                                                                                                                                                             |
| 3. | День відкритих дверей у Васильківському у професійному коледжі (з майстер-класами)                   | Цільова аудиторія – учні 9 класів та їх батьки. Кількість учасників – 600. Мета заходу – отримання необхідної інформації про навчання в ЗП(ПТ)О, з матеріально-                                                                      | Підвищення конкурентоспроможності молоді шляхом оволодіння новими вміннями, знаннями та компетенціями | Лютий - 2026 року | КЗ П(ПТ)О КОР “Васильківський професійний коледж”, ЗЗСО Васильківської ТГ, Васильківська міська рада, Київська ОВА                                                                                                          |

|    |                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                   |                 |                                                                                                                                                                                                        |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                                                                                                           | технічною базою, та зробити перший крок до своєї освіти у Васильківському професійному коледжі.                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                   |                 |                                                                                                                                                                                                        |
| 4. | Проведення майстер-класів для учнів ЗЗСО Васильківської ТГ на базі КЗ П(ПТ)О КОР "Васильківський професійний коледж": "Зефірне мистецтво: від десерту до подарунка".                                                      | Цільова аудиторія: учні 8-9 класів пілотних ЗЗСО. Кількість учасників: 600. Мета заходу – розкриття здібностей; самовдосконалення та самоосвіта; формувати вміння командної взаємодії; створення умов для формування усвідомленого вибору професії.                                                                                                                   | Виготовлення квіткових композицій з зефіру з використанням 3D-насадок.                                                                            | Лютий - 2026    | КЗ П(ПТ)О КОР "Васильківський професійний коледж", ЗЗСО Васильківської ТГ, Васильківська міська рада, Київська ОВА                                                                                     |
| 5. | Проведення курсів підвищення кваліфікації для працівників харчоблоків ЗЗСО та ЗДО Васильківської ТГ: «Сучасні технології приготування страв шкільного та дошкільного харчування з використанням професійного обладнання». | Цільова аудиторія: працівники харчоблоків закладів загальної середньої освіти та закладів дошкільної освіти. Кількість учасників: 18. Мета заходу – підвищення професійної компетентності працівників харчоблоків шляхом опанування сучасних технологій приготування страв шкільного та дошкільного харчування з використанням професійного теплового, механічного та | Виготовлення кулінарних виробів зі Збірника рецептур страв для закладів освіти (Є. Клопотенко) відповідно до Реформа системи шкільного харчування | Березень - 2026 | КЗ П(ПТ)О КОР "Васильківський професійний коледж", працівники харчоблоків закладів загальної середньої освіти та закладів дошкільної освіти Васильківської ТГ, Васильківська міська рада, Київська ОВА |

|    |                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                            |                               |                                                                                                                        |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                                                                                                                   | холодильного обладнання.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                            |                               |                                                                                                                        |
| 6. | Проведення уроків трудового навчання для учнів ЗЗСО Васильківської ТГ, на базі КЗ П(ПТ)О КОР "Васильківський професійний коледж". | Цільова аудиторія: учні 7-8-9 класів пілотних ЗЗСО. Кількість учасників: 600. Мета заходу – розкриття здібностей; самовдосконалення та самоосвіта; формувати вміння командної взаємодії; створення умов для формування усвідомленого вибору професії. Місце проведення – КЗ П(ПТ)О КОР "Васильківський професійний коледж".                                    | Виготовлення кулінарних та кондитерських виробів відповідно до переліку.                                                   | Лютий, березень, травень 2026 | КЗ П(ПТ)О КОР "Васильківський професійний коледж", ЗЗСО Васильківської ТГ, Васильківська міська рада, Київська ОВА     |
| 7. | Надання кейтерингових послуг та виготовлення продукції на замовлення Кулінарним ХАБом                                             | Цільова аудиторія: майстри виробничого навчання, обдаровані студенти. Мета заходу - відпрацювання професійних компетентностей майстрів та студентів шляхом виготовлення кулінарної продукції та надання кейтерингових послуг в умовах, наближених до реального виробництва; формування підприємницьких навичок, культури обслуговування та відповідальності за | Виготовлення кулінарних та кондитерських виробів відповідно до замовлення, надання послуг на запит установ та організацій. | Протягом року                 | КЗ П(ПТ)О КОР "Васильківський професійний коледж", Васильківська міська рада, громадські організації, бізнес-партнери. |

|    |                                                        | якість продукції.                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                 |                  |                                                                                                                                                              |
|----|--------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8. | Екскурсія до<br>ТОВ<br>“ХЛБОКОМБІ<br>НАТ<br>“КУЛИНИЧІ” | Цільова аудиторія –<br>студенти 2-го та 3-<br>го курсів.<br>Кількість учасників<br>– 50.<br>Мета заходу –<br>побачити весь<br>процес<br>виробництва<br>хлібобулочних<br>виробів від<br>замішування тіста<br>до упаковки.<br>Місце проведення –<br>Київська область,<br>Фастівський район,<br>с. Крушинка. | Формування в<br>учасників<br>екскурсії<br>реального<br>уявлення про<br>перспективи<br>вибору даної<br>професії. | Березень<br>2026 | ТОВ<br>“ХЛБОКОМБІ<br>НАТ<br>“КУЛИНИЧІ”,<br>КЗ П(ПТ)О<br>КОР<br>“Васильківськи<br>й професійний<br>коледж”,<br>Васильківська<br>міська рада,<br>Київська ОВА. |

Керівник



Вікторія ГАЙДАЄНКО