

КЗ «Чернігівський центр професійно-технічної освіти»  
Чернігівської обласної ради

РОЗГЛЯНУТО ТА ПОГОДЖЕНО  
на засіданні педради  
від «30» 08. 2022року  
Протокол № 1

ЗАТВЕРДЖУЮ  
Директор ЧЦПО  
Наталія ПОТЄХІНА  
2022р.



**ПЛАН РОБОТИ**  
навчально – практичного центру ресторанного сервісу

*на 2022-2023 навчальний рік*



**Розроблено:**

**За участю:**

Олена Пищик, заступник директора з НВР;  
Ірина Максименко, методист.

м. Чернігів

№ з/п	Зміст роботи	Термін виконання	Відповідальний	Відмітка про виконання
1	2	3	4	5

**Мета діяльності НПЦРС:**

Реалізація завдань щодо вдосконалення практичної підготовки та перепідготовки учнів, слухачів закладів професійної (професійно-технічної) освіти, підвищення кваліфікації фахівців підприємств сфери ресторанного сервісу, впровадження у освітній процес новітніх виробничих технологій із застосуванням сучасного обладнання, інструментів і матеріалів, здійснення шляхом співробітництва і взаємодії постійного зв'язку між підприємствами та іншими ЗПО з метою поширення інноваційних педагогічних та виробничих технологій, інформації.

**Розділ I  
Організаційна робота**

1	З метою контролю санітарного стану провести огляд опорних кабінетів: -«Спецтехнологія кулінарних дисциплін»; -«Кухня-лабораторія»; -«Навчальне кафе-бар»; -«Студія кондитерського мистецтва»	вересень	Завідуючий НПЦРС	
2	З метою контролю протипожежного стану провести огляд опорних кабінетів: -«Спецтехнологія кулінарних дисциплін»; -«Кухня-лабораторія»; -«Навчальне кафе-бар»; -«Студія кондитерського мистецтва»	вересень	Завідуючий НПЦРС	
3	З метою контролю матеріально-технічного оснащення (обладнання, інвентар) провести огляд опорних кабінетів: -«Спецтехнологія кулінарних дисциплін»; -«Кухня-лабораторія»;	вересень	Завідуючий НПЦРС	

	-«Навчальне кафе-бар»; -«Студія кондитерського мистецтва»			
4	З метою контролю комп'ютерного оснащення провести огляд опорних кабінетів: -«Спецтехнологія кулінарних дисциплін»; -«Кухня-лабораторія»; -«Навчальне кафе-бар»; -«Студія кондитерського мистецтва»	вересень	Завідуючий НПЦРС	
5	Визначення напрямків роботи та планування діяльності НПЦРС відповідно до наказу № 159-о.д. від 03.09.2022 р.	вересень	Завідуючий НПЦРС	
6	Інформаційна робота та рекламні заходи про функціонування та діяльність НПЦРС в 2022-2023 н.р.	протягом року	Завідуючий НПЦРС	
7	Удосконалення та систематизація комплексно-методичного забезпечення НПЦРС: -методичне забезпечення; -дидактичне забезпечення; -контроль знань; -інформаційне забезпечення.	протягом року	Завідуючий НПЦРС	
8	Удосконалення та систематизація навчально-програмової документації, дидактичного забезпечення, електронних версій.	протягом року	Завідуючий НПЦРС	
9	Організувати роботу навчальних курсів на базі НПЦРС, згідно до наказу № 159-о.д. від 03.09.2022 р.			
	Курси		Відповідальний	
	«Сучасні тенденції дизайну та сервірування»		Сорока В.Г.	
	«Основи баристики»		Демшевська А.С.	
	«Ресторан – front-office. Мобільний офіціант»		Білоусова М.В.	
За індивідуальним графіком		Згідно заяви		

10	Коригування «Журналу обліку роботи» навчальних курсів, з подальшою видачею їх відповідальним за курси: - «Ресторан – front-office. Мобільний офіціант»; - «Основи баристіки»; - «Сучасні тенденції дизайну та сервірування»;	вересень	Завідуючий НПЦРС	
11	Перевірка наявності та оформлення «Журналу реєстрації інструктажів з охорони праці та БЖД для учнів»	вересень	Завідуючий НПЦРС	
12	Регулярно або за вимогою надавати Навчально - методичному центру професійно – технічної освіти в Чернігівській області звітність про роботу НПЦРС.	протягом року	Завідуючий НПЦРС	
13	Пошук шляхів співробітництва з ЗПО області та обмін досвідом роботи відповідних навчально-практичних центрів.	протягом року	Завідуючий НПЦРС	
<b>Розділ II</b>				
<b>Поповнення матеріально-технічної бази</b>				
1	Забезпечення зберігання та ремонту немеханічного обладнання, технічних засобів навчання.	протягом року	Завідуючий НПЦРС, Зав. опорними кабінетами	
2	Упорядкування місця для розташування, зберігання дидактичних засобів навчання.	протягом року	Завідуючий НПЦРС, Зав. опорними кабінетами	
4	Придбання та оновлення сучасних видів технологічного обладнання ( <b>посуд, інвентар, інструментарій</b> ) та комп'ютерної техніки в опорні кабінети: -«Спецтехнологія кулінарних дисциплін»; -«Кухня-лабораторія»; -«Навчальне кафе-бар»;	протягом року	Адміністрація, Завідуючий НПЦРС, Зав. опорними кабінетами	

	-«Студія кондитерського мистецтва».			
6	Надання необхідної допомоги в оснащенні опорних кабінетів.	вересень-жовтень	Завідуючий НПЦРС, Зав.опорним кабінетом	
<b>Розділ III</b>				
<b>Удосконалення навчально-методичної бази</b>				
1	Аналіз та комплектація паспортів опорних кабінетів, згідно сучасних вимог: -«Спецтехнологія кулінарних дисциплін»; -«Кухня-лабораторія»; -«Навчальне кафе-бар»; -«Студія кондитерського мистецтва».	протягом року	Завідуючий НПЦРС, Зав.опорними кабінетами	
2	Удосконалення навчально-методичної документації навчальних курсів: - «Ресторан – front-office. Мобільний офіціант»; - «Основи баристики»; - «Сучасні тенденції дизайну та сервірування»;	протягом року	Завідуючий НПЦРС, Відповідальні за навчальні курси	
3	Розробка програм короткострокового навчання з метою проведення підвищення кваліфікації (стажування) майстрів виробничого навчання та викладачів професійно-теоретичної підготовки, а також надання освітніх послуг за програмами майстер-класів: - «Приготування хінкалі», - «Приготування піци», - «Приготування пирога «Кубете», - «Приготування тірамісу класичного», - «Приготування штруделя», - «Корисні цукерки», - «Елементи оздоблення з шоколаду»,	протягом року	Завідуючий НПЦРС, Відповідальні за навчальні курси	

4	<p>Упорядкування та розширення дидактичного матеріалу на електронних носіях відповідно опорних кабінетів (поповнення картотеки):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-«Спецтехнологія кулінарних дисциплін»;</li> <li>-«Кухня-лабораторія»;</li> <li>-«Навчальне кафе-бар»;</li> <li>-«Студія кондитерського мистецтва».</li> </ul>	протягом року	<p>Завідуючий НПЦРС, Зав.опорними кабінетами</p>	
5	<p>Упорядкування та розширення дидактичного матеріалу на електронних носіях відповідно навчальних курсів:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Ресторан – front-office. Мобільний офіціант»;</li> <li>- «Основи баристики»;</li> <li>- «Сучасні тенденції дизайну та сервірування»;</li> </ul>	протягом року	<p>Завідуючий НПЦРС, Відповідальні за навчальні курси</p>	
6	<p>Впровадження в навчальну діяльність НПЦРС інноваційних, інформаційних технологій:</p> <p>а) використання освітніх модулів Федерального центру інформаційно-освітніх ресурсів;</p> <p>б) розробка електронного тестування «Му Test»з різними форматами тестів:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- завдання з однією правильною відповіддю;</li> <li>- завдання з множинним вибором.;</li> <li>- завдання на відтворення послідовності;</li> <li>- завдання на встановлення відповідності;</li> <li>- завдання з відповіддю малюнком;</li> <li>- завдання з вільною відповіддю (відкритий тест).</li> </ul>	протягом року	<p>Завідуючий НПЦРС, бібліотекар</p>	
7	Створити умови для безперервного узагальнення, популяризації та	протягом року	Завідуючий НПЦРС	

	розповсюдження провідного педагогічного досвіду відповідальних за навчальні курси.			
8	Сворення печатної реклами. Оновлення інформаційних матеріалів про роботу НПЦ РС на сайті центру.	жовтень	Завідуючий НПЦРС	
9	Продовжити роботу з пошуку, систематизації та створення інформаційного матеріалу: - посібники на електронних носіях; - електронні версії навчальних посібників; - ілюстрацій; - створення презентацій; - розробка електронних версій лабораторних практикумів.	протягом року	Завідуючий НПЦРС, Зав. опорними кабінетами, відповідальні за навчальні курси	
10	Розроблення інформаційно-методичного супроводу: - підручників; - навчальних посібників; - методичних рекомендацій; - дидактичних матеріалів.	протягом року	Завідуючий НПЦРС, Зав. опорними кабінетами, відповідальні за навчальні курси	

#### Розділ IV

#### Позаурочна виховна робота з учнями

1	Продовження роботи над творчим проєктом «Сучасні концепції у ресторанному сервісі».	протягом року	Завідуючий НПЦРС; Учні 2 курсу з професій «Кухар. Кондитер», «Офіціант»	
2	Надання допомоги методичним комісіям кулінарних дисциплін та професій ресторанного сервісу в організації, проведенні позаурочного заходу професійного спрямування «Територія професійної компетентності».	вересень-жовтень	Завідуючий НПЦРС; Зав. опорними кабінетами, відповідальні за навчальні курси	

4	Провести вікторину серед учнів центру «Дерун-фест» в рамках проведення заходів до дня кухаря.	жовтень	Завідуючий НПЦРС; Керівники навчальних груп
5	Надання допомоги в проведенні майстер-класів для учнів 9- 11-х класів ЗНО в рамках профорієнтаційної роботи	грудень	Завідуючий НПЦРС; Зав. опорними кабінетами; відповідальні за навчальні курси
6	Провести виставку кращих творчих дослідницьких презентацій	травень	Завідуючий НПЦРС; Зав. опорними кабінетами;

#### Розділ V

#### Практичне впровадження

1	Забезпечити умови для проведення лабораторно-практичних занять та лабораторно – практичних робіт з предметів: -«Кулінарна характеристика страв»; -«Дизайн підприємств ресторанного господарства».	протягом року	Завідуючий НПЦРС
2	Забезпечити умови для проведення відкритих уроків професійно-практичної та професійно-теоретичної підготовки на базі НПЦРС.	протягом року	Завідуючий НПЦРС
3	Забезпечити умови для проведення занять з виробничого навчання в майстернях та кваліфікаційних пробних робіт, відповідно до навчальної плануючої документації.	протягом року	Завідуючий НПЦРС
4	На базі опорних кабінетів проводити засідання предметних гуртків: -«Технологія приготування їжі з основами товарознавства»; -«Організація обслуговування в	протягом року	Завідуючий НПЦРС, Зав.опорними кабінетами



	ресторанах і барах»; -«Дизайн підприємств ресторанного господарства»; -«Чарівне тісто». -«З любов'ю до хліба»			
5	Надання допомоги в організації та проведенні позаурочних заходів на обласному рівні та на рівні ЧЦПТО	протягом року	Завідуючий НПЦРС	
6	Забезпечити умови для проведення навчальних курсів: - «Ресторан – front-office. Мобільний офіціант»; - «Основи баристики»; - «Сучасні тенденції дизайну та сервірування»;	протягом року	Завідуючий НПЦРС	
7	Сприяння підвищенню якості професійної перепідготовки незайнятого населення.	протягом року	Завідуючий НПЦРС	
8	Сприяння підвищенню кваліфікації, стажуванню робітників підприємств ресторанного сервісу.	протягом року	Завідуючий НПЦРС	
9	Організація короткострокового підвищення кваліфікації майстрів в/н та викладачів ЗПО.	протягом року	Завідуючий НПЦРС	
10	Надання тренінгових, маркетингових, інформаційних, виробничих послуг з метою вирішення поточних і програмних завдань, що стоять перед навчальним закладом.	протягом року	Завідуючий НПЦРС, Зав. опорними кабінетами, відповідальні за навчальні курси	
11	Надання навчальним закладам консультативної, інформаційної та посередницької допомоги з питань використання інноваційних матеріалів і технологій підприємствами.	протягом року	Завідуючий НПЦРС, Зав. опорними кабінетами, відповідальні за навчальні курси	
12	Надання практичної та методичної допомоги ЗПО з питань	протягом року	Завідуючий НПЦРС,	

	впровадження у освітній процес новітніх технологій і матеріалів		Зав. опорними кабінетами, відповідальні за навчальні курси
13	Організація та проведення майстер-класів, on-line майстер-класів, семінарів-практикумів, конференцій, засідань методичних секцій та інших заходів з питань впровадження новітніх технологій і матеріалів у процес підготовки робітничих кадрів у ЗПО	протягом року	Завідуючий НПЦРС, Зав. опорними кабінетами, відповідальні за навчальні курси

### Розділ VI

#### Творча майстерня (інноваційні технології в професії)

Продовження на базі творчої майстерні ЧЦПТО клубу «Ресторанна освіта»:

**Основна ідея роботи клубу:** впровадження європейських стандартів якості обслуговування в ресторанному господарстві;

**Мета роботи клубу:**

- удосконалення професійної компетентності викладачів та майстрів в/н по підготовці кваліфікованих робітників з професії «Офіціант. Бармен»; та «Кухар. Кондитер.»;
- розробка тренінгових програм;
- розробка програм майстер-класів;
- розробка програм семінарів-практикумів;
- розробка програм конференцій.
- Розробка програм проведення «Ресторанного лекторія»

**Форма роботи клубу:** різнопланові засідання;

**Учасники клубу:**

викладачі та майстри в/н груп з професій: «Офіціант. Бармен»; «Кухар. Кондитер».

1	<b>Засідання №1.</b> <i>Тема:</i> «Сучасні концепції у ресторанному сервісі». <i>Форма:</i> навчальний проект <i>Ключові питання:</i> - Презентація інноваційних виробничих локацій.	жовтень	Завідуючий НПЦРС; Крутько С.М. Деркач А.К. Демшевська А.С. Сорока В.Г.
2	<b>Засідання №2.</b> <i>Тема:</i> «Приготування паштел-дената» <i>Форма:</i> обласний онлайн-майстер-	грудень	Завідуючий НПЦРС; Кошель Г.Ф.

	<p>клас.</p> <p><i>Ключові питання:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Презентація інноваційних технологій.</li> </ul>			
3	<p><b>Засідання №3.</b></p> <p><i>Тема:</i> «Приготування маренгового рулету».</p> <p><i>Форма:</i> обласний онлайн-майстер-клас.</p> <p><i>Ключові питання:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Презентація інноваційних технологій.</li> </ul>	березень	Завідуючий НПЦРС; Крутько С.М.	
4	<p><b>Засідання №4.</b></p> <p><i>Тема:</i> «Фламбування».</p> <p><i>Форма:</i> обласний онлайн-майстер-клас.</p> <p><i>Ключові питання:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Презентація інноваційних технологій.</li> </ul>	жовтень	Завідуючий НПЦРС; Демшевська А.С.	
5	<p><b>Засідання №5.</b></p> <p><i>Тема:</i> «Приготування кави».</p> <p><i>Форма:</i> онлайн-майстер-клас.</p> <p><i>Ключові питання:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Презентація інноваційних технологій.</li> </ul>	грудень	Завідуючий НПЦРС; Сорока В.Г.	
6	Розробка навчальних відеофільмів з предметів та професій	Протягом навчального року	Викладачі, майстри виробничого навчання	
<p><b>Розділ VII</b></p> <p><b>Підсумкова робота</b></p>				
1	Систематизація та підготовка матеріалів до виставки – презентації дидактичних матеріалів «Червень - 2023».	травень - червень	Завідуючий НПЦРС	
2	Аналіз роботи НПЦРС за 2022-2023 навчальний рік та розгляд проєкту плану роботи на 2023-2024 навчальний рік.	червень	Завідуючий НПЦРС	