

Навчально – практичний центр ресторанного сервісу (НПЦ РС) – це осередок організаційної, навчально – методичної, виховної, творчої пропаганди знань серед учнів професій «Кухар. Кондитер» і «Офіціант. Бармен».



КЗ ЧЦ ПТО

Навчально – практичний центр ресторанного сервісу



КЗ ЧЦ ПТО

**Адреса навчального центру:
м. Чернігів
вул. Козацька, 7-А**

Телефон (462) 72-40-70

Факс: (462) 72-40-70

E-mail: chepto@gmail.com

ЦИКЛОГРАМА

1 модуль

Опорні навчальні кабінети

- кабінет "Спецтехнології кулінарних дисциплін"
- кухня - лабораторія;
- навчальне кафе - бар;
- студія кондитерського мистецтва "Чарівне тісто".

Система дій:
Створення, комплектація,
сучасне матеріально - технічне
оснащення, дидактичне
забезпечення

2 модуль

Методичне забезпечення

Система забезпечення:
Навчально - програмові бази з професій
"Кухар. Кондитер"
"Офіціант. Бармен"

Структура:
ПТП, ППП з професій ОФБ, К-КД, творча
майстерня професійних інноваційних
технологій

3 модуль

Практичне впровадження

Система впровадження:

Навчальні елементи, систематизація засобів навчання в паспорті КМЗ, дидактичне
забезпечення з використанням інформаційних технологій

Навчально – практичний центр ресторанного сервісу

«Модернізація професійної освіти спрямовується на створення необхідних умов для інноваційного розвитку професійного навчання різних категорій населення, зокрема в професійних навчальних закладах різних типів, форм власності та підпорядкування.., забезпечення якісної професійної підготовки кваліфікованих робітників з урахуванням потреб ринку праці»

(Концепції розвитку професійно-технічної освіти)

Циклограма – це система створення організації і комплектації навчально – практичного центру ресторанного сервісу ЧЦ ПТО.

Структурна модель навчально – практичного центру ресторанного сервісу

