ВІДОКРЕМЛЕНИЙ СТРУКТУРНИЙ ПІДРОЗДІЛ
«БЕРЕЗІВСЬКЕ ВИЩЕ ПРОФЕСІЙНЕ УЧИЛИЩЕ
НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ «ОДЕСЬКА ПОЛІТЕХНІКА»

ПОГОДЖУЮ
Заступник директора з НВР
_____ Лариса ЯНЧЕНКО
30.08. 2024 р.

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор Березівського ВПУ
Одеської політехніка
_____ Максим ШЕВЧЕНКО
30.08. 2024 р.

ПЛАН РОБОТИ
навчально-практичного центру
інноваційних технологій індустрії харчування
на 2024-2025 навчальний рік

Керівник навчально-
практичного центру
Олена НІЗЕЛЬСЬКА

м. Березівка
2024 р.

Напрямки діяльності навчально-практичного центру інноваційних технологій індустрії харчування відокремленого структурного підрозділу «Березівське вище професійне училище Національного університету «Одеська політехніка»

1. Вивчення та впровадження в навчально-виробничий процес прогресивних технологій галузі харчування:
   - *інноваційні технології обробки харчових продуктів;*
   - *новітнє обладнання для закладів ресторанного господарства;*
   - *сучасні тенденції в оздобленні та подаванні страв та кулінарних виробів;*
   - *вивчення та впровадження в начальний процес особливостей приготування страв національних кухонь.*
2. Системний моніторинг напрямків індустрії харчування.
3. Здійснення співпраці зі стейкхолдерами (заклади ресторанного господарства, зацікавлені установи), із заводами-виробниками сировини для впровадження в роботу навчально-практичного центру передового виробничого досвіду.
4. Приготування страв та кулінарних виробів за індивідуальним замовленням населення.
5. Підвищення кваліфікації працівників професіно-технічних закладів освіти кулінарного напрямку, працівників закладів ресторанного господарства, стажування майстрів виробничого навчання та викладачів професійно-теоретичної підготовки за професіями «Кухар», «Кондитер», «Офіціант», «Бармен», «Майстер ресторанного господарства»:
   - *довгострокове підвищення кваліфікації;*
   - *короткострокове підвищення кваліфікації;*
   - *стажування;*
   - *проведення майстер-класів;*
   - *розробка методичних рекомендацій, розробок, практичних посібників.*

№ з/п	Заходи	Відповідальний	Термін виконання
1.	Підготовка приміщень НПЦ до навчального процесу.	Директор, керівник НПЦ, старший майстер	серпень 2024 р.
2.	Скласти план роботи НПЦ на 2024-2025 навчальний рік.	Заступник директора з НВР, керівник НПЦ	серпень 2024 р.
3.	Ознайомити педагогічних працівників кулінарного напрямку з планом роботи НПЦ.	Заступник директора з НВР, старший майстер, керівник НПЦ	вересень 2024 р.
4.	Провести практичний семінар «Знайомство з основним принципам роботи новітнього кулінарного обладнання та інвентарю НПЦ»	Керівник НПЦ, майстри виробничого навчання	вересень 2024 р.
5.	Провести урок виробничого навчання на тему: «День українського борщу.»	керівник НПЦ, майстри виробничого навчання: Олена Нізельська, Юлія Петруня, Ніна Свобода, Лідія Новіцька.	вересня 2024 р.
6.	Провести захід до Дня вареника	Майстри: Наталія Осадчук, Лідія Новіцька, Ольга Абухіна та Юлія Петруня та здобувачі освіти.	жовтня 2024 р.
7.	Прийняти участь в етнографічно-лірично-гастрономічній подорожі «Запросіть гарбуз до столу».	майстер виробничого навчання Ніна Свобода	жовтень 2024 р.
8.	Провести інтегрований майстер-клас «Альгінатна сферифікація як метод молекулярної кулінарії».	Майстер виробничого навчання Анастасія Ющенко	листопад 2024р.
9.	Провести та презентувати майстер-клас з приготування хлібо-булочних виробів зі здобного дріжджового тіста.	Керівник НПЦ, майстри виробничого навчання	січень 2024 р.
10.	Взяти участь у благодійному заході «Миколайчики для ЗСУ».	Керівник НПЦ, майстри виробничого навчання та здобувачі освіти.	грудень
11.	Взяти участь в акції молодіжного соціального проєкту Березівського ВПУ Одеської політехніки.	Керівник НПЦ, майстри виробничого навчання та здобувачі освіти.	грудень 2024 р.

	Випікання смаколиків для стаціонарного відділення Березівського ТЦНСП.		
12.	Приготувати та презентувати різдвяні страви, здобувачі освіти разом із майстрами виробничого навчання.	Керівник НПЦ, майстри виробничого навчання	грудень 2024р.
13.	Організувати роботу зі здобувачами освіти для їх участі у конкурсах за професією, ярмарках професій, виставках, профорієнтаційних заходах.	Заступник директора з НВР, старший майстер, керівник НПЦ, майстри виробничого навчання, викладачі спецдисциплін	впродовж року
14.	Розробити методичні рекомендації до проведення заняття з виробничого навчання на тему «Приготування напівфабрикатів з натуральної, січеної та котлетної маси»	Заступник директора з НВР, керівник НПЦ, майстри виробничого навчання	березень 2025 р.
15.	Організувати проведення майстер-класу з приготування та подавання виробів з тіста.	Керівник НПЦ, майстри виробничого навчання, викладачі	лютий 2025 р.
16.	Провести та презентувати майстер-клас з приготування та подавання млинців, виготовлених за допомогою 3D-друку	Керівник НПЦ, майстри виробничого навчання, викладачі	лютий 2025 р.
17.	Провести та презентувати майстер-клас з приготування борошняних виробів «Крафінів» зі здобного дріжджового борошна.	Керівник НПЦ, майстри виробничого навчання	квітень 2025 р.
18.	Провести та презентувати майстер-клас із сервірування столів до різних заходів (бенкети, чаювання, офіційні заходи різного спрямування).	Керівник НПЦ, майстри виробничого навчання, викладачі спецдисциплін	травень 2025 р.
19.	Висвітлювати на сайті навчального закладу основні події та матеріали про роботу НПЦ.	Заступник директора з НВР, старший майстер, керівник НПЦ	впродовж року
20.	Провести круглий стіл з обговорення підсумків роботи НМЦ за 2024-25 н.р.	Директор, заступник директора з НВР, старший майстер, керівник НПЦ, майстри	червень 2025 р.

		виробничого навчання, викладачі спецдисциплін	
21.	Аналіз оснащення НПЦ обладнанням, інструментом, матеріалами та пристосуванням відповідно до ДС ПТО (згідною з паспортом майстерні)	Заступник директора з НВР, старший майстер, керівник НПЦ	червень 2025 р.
22.	Розробка плану роботи НПЦ на 2025-2026 навчальний рік.	Директор, заступник директора з НВР, старший майстер, керівник НПЦ, майстри виробничого навчання, викладачі спецдисциплін	червень 2025 р.

Керівник
навчально-практичного центру Олена НІЗЕЛЬСЬКА