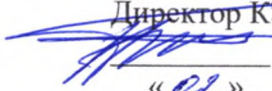


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ВІННИЦЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ГУМАНІТАРНОЇ ПОЛІТИКИ
КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ВІННИЦЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ КОЛЕДЖ СФЕРИ ПОСЛУГ»
ВІННИЦЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор КЗ ВПКСП

 Валентина БАЛИЦЬКА

«02» січня 2026р.



ПЛАН РОБОТИ

навчально-практичного центру сучасної професійної освіти
з підготовки кваліфікованих робітників із професій
«Кухар», «Майстер ресторанного обслуговування»
на 2026 рік

м. Вінниця 2026

Метою діяльності Навчально-практичного центру є:

- ✚ вдосконалення професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки здобувачів освіти, підвищення кваліфікації педагогічних працівників, працівників суб'єктів господарювання, у тому числі шляхом реалізації освітніх програм неформальної освіти різних форм;
- ✚ модернізація матеріально-технічної бази;
- ✚ надання можливості мешканцям регіону одержати якісну професійну підготовку відповідно до їх покликань, інтересів, здібностей;
- ✚ впровадження та апробація освітніх стандартів професійної освіти, адаптація до соціально-орієнтованої ринкової економіки;
- ✚ забезпечення організацій, установ, підприємств регіону висококваліфікованими кадрами;
- ✚ розвиток співпраці із замовниками кадрів;
- ✚ впровадження інноваційних технологій професійного навчання та управлінської діяльності;
- ✚ залучення здобувачів освіти до творчої діяльності, спрямованої на створення нових технологій за напрямом громадське харчування;
- ✚ підвищення рівня професійної компетентності здобувачів освіти;
- ✚ наближення програм виробничого навчання та виробничої практики до сучасних потреб галузі;
- ✚ організація і проведення волонтерської діяльності з метою підтримки, піклування, надання допомоги членам громади, взаємодії між людьми для спільного вироблення нових шляхів вирішення проблем, які виникають;
- ✚ допрофесійна освіта;
- ✚ впровадження короткострокової курсової підготовки;
- ✚ освіта дорослих.

Основні напрями діяльності:

- ✓ забезпечення здобуття здобувачами освіти кваліфікацій, часткових професійних кваліфікацій та компетентностей;
- ✓ системний моніторинг напрямків індустрії громадського харчування;
- ✓ вивчення та впровадження в навчально-виробничий процес сучасних прогресивних виробничих технологій;
- ✓ впровадження в навчально-виробничий процес новітнього обладнання, інструменту, пристосувань;
- ✓ організація виробничої практики здобувачів освіти на базі Центру з метою освоєння ними новітніх технологій та матеріалів;
- ✓ надання послуг населенню, організаціям у сфері громадського харчування;
- ✓ підвищення кваліфікації, стажування педагогічних працівників ПНЗ та робітників, перепідготовка незайнятого та дорослого населення, підготовка фізичних осіб за професіями: «Кухар», «Майстер ресторанного обслуговування»;
- ✓ організація і проведення майстер-класів;
- ✓ поширення інноваційних педагогічних та виробничих технологій, інформації щодо новітніх матеріалів, інструментів, обладнання;
- ✓ організація та проведення конкурсів, семінарів-практикумів, конференцій, вебінарів, засідань методичних секцій та інших навчально-комунікаційних заходів з питань впровадження новітніх технологій і матеріалів у процес підготовки кваліфікованих кадрів у закладах освіти;
- ✓ освіта дорослих - стажування педагогічних працівників суб'єктів освітньої діяльності та професійне навчання працівників суб'єктів господарювання;
- ✓ волонтерська діяльність.

План роботи

№ з/п	Найменування заходів	Термін виконання	Відповідальний	Відмітка про виконання
1. Організаційні заходи <i>плануються основні заходи щодо організаційного забезпечення діяльності НПЦ, у тому числі укладання угод з фізичними та юридичними особами на професійну підготовку (ППП, ПТН, ПрП, ПК тощо) робітничих кадрів, організації роботи, підготовки та здачі в архів навчально-планувальної документації тощо.</i>				
1.	Розробка плану роботи НПЦ на 2026 рік	До 06.01.2026	Яценко С.М. Пенькова Н.С., Трохимчук В.В.	
2.	Підготовка звітної документації, що регламентує діяльність центру	Грудень	Яценко С.М. Пенькова Н.С., Трохимчук В.В.	
3.	Інструктивна нарада з педагогічними працівниками	Січень-грудень	Яценко С.М. Пенькова Н.С., Трохимчук В.В.	
4.	Розширення спектру освітніх послуг згідно з потребами регіонального ринку праці	Протягом року	Пенькова Н.С., Ткач Н.В.	
5.	Вивчення та аналіз ринку праці з професій «Кухар», «Майстер ресторанного обслуговування»	Постійно	Яценко С.М., педагогічні працівники методичної комісії ресторанного господарства	
6.	Пошук та залучення до співпраці соціальних партнерів, роботодавців щодо впровадження в освітній процес новітніх виробничих технологій, сучасного обладнання та матеріалів	Постійно	Яценко С.М., педагогічні працівники методичної комісії ресторанного господарства	
7.	Формування регіонального замовлення з підготовки кваліфікованих робітників за професіями	Жовтень	Пенькова Н.С., Масліч С.В., Трохимчук В.В., голови методичних комісій	
8.	Організувати роботу та затвердити плани роботи гуртків технічної творчості з професій «Кухар» та «Майстер ресторанного обслуговування» на 2026- 2027 н.р.	Вересень	Пенькова Н.С., Трохимчук В.В., Яценко С.М., керівники гуртків	
9.	Висвітлення на сайті закладу освіти, в соціальних мережах основних подій та матеріалів про роботу НПЦ	Протягом року	Заступники директора, Ткач Н.В., Трохимчук В.В., члени методичних комісій	
2. Освітня діяльність <i>плануються заходи щодо вдосконалення організації та методики проведення професійно-теоретичної та професійно-практичної підготовки, розробки відповідної НПД, пошуків</i>				

найбільш ефективних і оптимальних методів навчання, розробки дидактичних матеріалів для проведення занять (уроків), підбір навчально-виробничих робіт тощо.

Організація проведення професійного навчання, стажування за професіями НПЦ

10.	Розробка освітніх програм на різні види навчання	За потребою	Пенькова Н.С., Яценко С.М., Стрижко О.Т.	
11.	Розробка інструкційно-технологічної документації	Згідно графіка	Трохимчук В.В., Яценко С.М.	
12.	Проведення навчання здобувачів освіти за професіями НПЦ	Згідно графіка навчального процесу	Майстри виробничого навчання, викладачі спеціальних дисциплін	
13.	Організація та проведення професійного навчання, підвищення кваліфікації, перепідготовки, короткотермінового навчання слухачів з числа працюючого та незайнятого населення	Протягом року	Пенькова Н.С., члени методичної комісії професій ресторанного господарства	
14.	Організація та проведення стажування для педагогічних працівників	Протягом року	Пенькова Н.С., члени методичної комісії професій ресторанного господарства	
15.	Розробка планів та проведення короткострокових курсів за професіями НПЦ для населення в рамках проєктів: - «Освіта впродовж життя»; - «Реінтеграція ветеранів/ветеранок війни та членів їх сімей через створення освітніх можливостей»	Протягом року за потреби	Пенькова Н.С., майстри виробничого навчання методичної комісії професій ресторанного господарства, ГО «Центр Поділля-Соціум»	
16.	Співпраця з громадськими організаціями за для реалізації напрямку «Освіта дорослих» та проведення короткотермінової курсової підготовки	Протягом року за можливості	Пенькова Н.С., майстри виробничого навчання методичної комісії професій ресторанного господарства	
17.	Проведення та участь у семінарах, практикумах, форумах, засіданнях, майстер класах з метою підвищення фахової та педагогічної компетентності педагогічних працівників	Протягом року	Яценко С.М., Ткач Н.В., голови методичних комісій, педагоги	
18.	Надання консультативної, інформаційної допомоги з питань використання сучасних інноваційних матеріалів і технологій	Постійно	Яценко С.М., Ткач Н.В., Пенькова Н.С., Трохимчук В.В.	

Надання додаткових освітніх послуг

19.	Підготовка і оформлення договорів про надання освітніх послуг у сфері професійної освіти між закладом і замовником	Протягом року	Яценко С.М., педагогічні працівники за напрямом підготовки	
20.	Висвітлення на сайті навчального закладу, в соціальних мережах інформації про надання освітніх послуг	Протягом року	Пенькова Н.С., Яценко С.М.	
21.	Допрофесійна підготовка осіб з ООП (особливими освітніми потребами)	Січень-травень, вересень-грудень	Пенькова Н.С., Стрижко О.Т.	
22.	Здійснення оцінювання і визнання результатів навчання осіб, зокрема здобутих шляхом неформальної чи інформальної освіти, присвоєння/підтвердження відповідних професійних кваліфікацій Кваліфікаційним центром за професіями НПЦ	За запитом, один раз на місяць	Пенькова Н.С., Ткач Н.В., педагогічні працівники за напрямом підготовки	
Організація та проведення семінарів-практикумів, конференцій, тренінгів, майстер-класів, виставок, конкурсів				
23.	Участь у засіданнях методичних секцій та інших заходів з питань впровадження новітніх технологій і матеріалів у процес підготовки робітничих кадрів	Постійно	Пенькова Н.С., Ткач Н.В., голова методичної комісії, викладачі, майстри виробничого навчання	
24.	Організація, проведення/участь у засіданнях круглих столів, конференціях, бесідах спільно з роботодавцями, стейкхолдерами та менторами щодо підготовки, професійного розвитку та навчання робітничих кадрів	Протягом року	Пенькова Н.С., Трохимчук В.В., Яценко С.М., педагогічні працівники за напрямом підготовки	
25.	Проведення спільно з соціальними партнерами, роботодавцями, випускниками закладу, які досягли успіху в професійній кар'єрі майстер-класів, тренінгів тощо	Відповідно до плану роботи закладу на рік	Яценко С.М., Трохимчук В.В., педагогічні працівники за напрямом підготовки	
26.	Планування та проведення предметного тижня професій ресторанного господарства	Жовтень	Пенькова Н.С., Яценко С.М., Ткач Н.В., Стрижко О.Т., педагогічні працівники методичної комісії ресторанного господарства	

27.	Проведення майстер-класів для випускників гімназій та ліцеїв міста, учнів у період роботи пришкільних таборів	Протягом року Червень	Заступники директора, Трохимчук В.В., педагоги	
28.	Організація допрофесійної підготовки для учнів шкільного віку	Протягом року	Пенькова Н.С., Трохимчук В.В., Яценко С.М., педагоги	
29.	Проведення виставки технічної творчості з професій «Кухар» та «Майстер ресторанного обслуговування»	Березень	Пенькова Н.С., Трохимчук В.В., Яценко С.М., майстри виробничого навчання	
30.	Участь у Регіональному фестивалі «Розстріляна молодість», присвяченому пам'яті небесної сотні	Січень	Пенькова Н.С., Трохимчук В.В., керівники груп та гуртків	
31.	Участь у Всеукраїнській виставці-конкурсі декоративно-ужиткового і образотворчого мистецтва «Знай і люби свій край»	Січень	Пенькова Н.С., Трохимчук В.В., керівники груп та гуртків	
3. Навчально-методична діяльність <i>плануються заходи з аналітичної, організаційної, пошукової, науково-практичної інформаційної діяльності з метою удосконалення професійної компетентності педагогічних працівників, підвищення ефективності освітнього процесу, оновлення змісту професійної (професійно-технічної) освіти тощо.</i>				
32.	Розвиток та удосконалення навчально-методичної бази НПЦ з урахуванням вимог ринку праці	Протягом року	Трохимчук В.В., Пенькова Н.С., майстри виробничого навчання методичної комісії професій ресторанного господарства	
33.	Пошук педагогічних та інноваційних виробничих технологій	Постійно	Ткач Н.В., методична комісія професій ресторанного господарства	
34.	Розробка програм для проведення стажування майстрів виробничого навчання та викладачів спеціальних дисциплін	Протягом року	Пенькова Н.С., Яценко С.М., Стрижко О.Т., Ткач Н.В., педагогічні працівники методичної комісії професій ресторанного господарства	
35.	Розробка методичних рекомендацій для поетапної та державної кваліфікаційної атестації, виконання творчих робіт, лабораторно-практичних робіт	Вересень, жовтень	Яценко С.М., Пенькова Н.С., Ткач Н.В., голови методичних комісій	
36.	Розробка практичних завдань та запитань білетів для	Вересень	Рибак Н.М., Грушко Л.В.,	

	поетапної та державної кваліфікаційної атестації		Яценко С.М., Стрижко О.Т. та інші члени методичної комісії професій ресторанного господарства	
37.	Розробка та оновлення інструментів оцінювання результатів навчання, педагогічних програмних засобів тощо	Протягом року	Ткач Н.В., Яценко С.М., методична комісія професій ресторанного господарства	
38.	Розробка навчально-методичної літератури, підручників, посібників, рецептурників, розробок тощо.	Протягом року	Ткач Н.В., Яценко С.М., методична комісія професій ресторанного господарства	
39.	Співпраця з іншими навчально-практичними центрами України щодо обміну сучасними виробничими та інноваційними технологіями, матеріалами, досвідом роботи	Постійно	Яценко С.М., Пенькова Н.С., Трохимчук В.В., Стрижко О.Т.	
4. Маркетингова діяльність <i>плануються заходи, спрямовані на забезпечення інформаційного та моніторингового супроводу діяльності НПЦ</i>				
40.	Налагодження та підтримка зв'язків з підприємствами регіону для отримання інформації щодо новітніх технологій в харчовій галузі	Постійно	Пенькова Н.С., Трохимчук В.В., Яценко С.М.	
41.	Проведення моніторингу ринку праці з метою оперативного реагування на його зміни щодо забезпечення кваліфікованими робітниками	Постійно	Пенькова Н.С., Трохимчук В.В., Яценко С.М.	
42.	Проведення моніторингу працевлаштування випускників з професій НПЦ	жовтень	Пенькова Н.С., Трохимчук В.В., майстри виробничого навчання	
43.	Поповнення та оновлення сторінки на сайті закладу актуальною інформацією щодо діяльності НПЦ	Постійно	Яценко С.М., Пенькова Н.С., Трохимчук В.В., Стрижко О.Т.	
44.	Висвітлення інформації про діяльність НПЦ в соціальних мережах	Постійно	Яценко С.М., Пенькова Н.С., Трохимчук В.В.,	
5. Розвиток матеріально-технічної бази <i>плануються заходи щодо оснащення навчальних майстерень, кабінетів, лабораторій і побутових приміщень обладнанням та устаткуванням, забезпечення сировиною та іншими матеріалами, інструментами та дидактичними засобами навчання</i>				
45.	Вивчення питань впровадження сучасного	Постійно	Яценко С.М., Трохимчук В.В.,	

	технологічного обладнання в закладах громадського харчування		педагоги методичної комісії професій ресторанного господарства	
46.	Поповнення навчально-виробничих майстерень сучасним обладнанням, інструментом згідно вимог часу, зміною технологічних процесів, впровадженням новітніх технологій	Постійно	Яценко С.М., Туренко О.А., Трохимчук В.В., майстри виробничого навчання методичної комісії професій ресторанного господарства	
47.	Поповнення НПП інструментами та витратними матеріалами	Протягом року	Яценко С.М., Трохимчук В.В., педагоги методичної комісії професій ресторанного господарства	
48.	Завершення реконструкції приміщень та обладнання в рамках проєкту EU4Skills для: - хаб-простору для кухарів; - навчального ресторану. Відкриття HoReCa-простору	Січень	Український фонд соціальних інвестицій (УФСІ) – грантодавець, Балицька В.Є.	
49.	Поповнення бібліотечного фонду підручниками, посібниками та ін. навчально-методичною літературою	Протягом року	Ткач Н.В., Василькова І.Г.	
50.	Комп'ютеризація освітнього простору НПП	Протягом року за можливості	Балицька В.Є., Туренко О.А.	
6. Надання виробничих послуг <i>плануються заходи щодо виготовлення корисної продукції та надання платних послуг</i>				
51.	Надання послуг населенню, організаціям з кейтерингового обслуговування	Протягом року за запитом	Яценко С.М., Трохимчук В.В., майстри виробничого навчання методичної комісії професій ресторанного господарства	
52.	Укладання договорів про надання виробничих послуг	Протягом року за запитом	Яценко С.М., Пенькова Н.С., Трохимчук В.В.,	
53.	Створення і розповсюдження реклами на сайті закладу і в соціальних мережах про надання послуг	Постійно	Яценко С.М., Пенькова Н.С.	
7. Профорієнтаційна робота <i>плануються заходи щодо професійної орієнтації населення на підготовку та отримання робітничої професії в НПП</i>				
54.	Проведення профорієнтаційної роботи з випускниками гімназій та ліцеїв із метою залучення на навчання	Постійно	Заступники директора, Ткач Н.В., Трохимчук В.В., педагогічні працівники	

55.	Проведення «Днів гостинності» для випускників гімназій та ліцеїв міста й області з проведенням презентацій професій та майстер-класів	Протягом року	Заступники директора, Ткач Н.В., Трохимчук В.В., педагогічні працівники	
56.	Участь у міських заходах (виставках, ярмарках професій, екскурсіях, Днях міста, пікніках тощо)	Протягом року	Заступники директора, Ткач Н.В., Трохимчук В.В., педагогічні працівники	
57.	Виготовлення та розповсюдження матеріалів профорієнтаційного змісту – реклам, буклетів, календарів, флаєрів тощо)	Протягом року	Заступники директора, Ткач Н.В., Трохимчук В.В., Гнатюк О.М., педагогічні працівники	
58.	Проведення конкурсу фахової майстерності серед здобувачів освіти із залученням роботодавців з професії «Кухар» та «Майстер ресторанного обслуговування»	Жовтень	Методична комісія професій ресторанного господарства, Трохимчук В.В., Стрижко О.Т.	
59.	Участь у Міжнародних Всеукраїнських та регіональних конкурсах фахової майстерності	Згідно наказу НМЦ ПТО	Методична комісія професій ресторанного господарства, Трохимчук В.В., Стрижко О.Т.	
8. Волонтерська робота <i>плануються заходи щодо соціально-спрямованої, благодійної, неприбуткової, вмотивованої, суспільно-корисної діяльності, що провадиться організаціями шляхом виконання робіт та надання послуг громадянам, організаціям та суспільству в цілому.</i>				
60.	Здійснення моніторингу необхідності волонтерських послуг з даного напрямку	Постійно	Педагогічний колектив	
61.	Випічка хліба для ЗСУ та поранених бійців, що перебувають на лікуванні у закладах охорони здоров'я	Постійно протягом року	Яценко С.М., майстри виробничого навчання методичної комісії професій ресторанного господарства	
62.	Приготування напівфабрикатів та сушеної продукції для ЗСУ	За запитом	Яценко С.М., майстри виробничого навчання методичної комісії професій ресторанного господарства	

ПОГОДЖЕНО

Заступник директора

з навчально-виробничої роботи

_____ Наталія ПЕНЬКОВА

« ____ » _____ 2026 р.