

## Фінансові умови

Для часткового покриття витрат пов'язаних з організацією зустрічі та семінару, та виданням інформаційних матеріалів кожному учаснику семінару необхідно оплатити організаційний внесок в сумі 300 (триста) гривень від кожного учасника при реєстрації на семінарі.

Проживання за рахунок учасників. Вартість проживання з харчуванням 290 гривень на добу.

## Адреси оргкомітету:

95000, м. Сімферополь, вул.Дибенка,14  
Сімферопольське вище професійне  
училище ресторанного сервісу та  
туризму

Контактні телефони:

(0652) 60-03-78,

(0652) 27-42-18,

Факс (0652) 27-00-38

[svpurst@yandex.ua](mailto:svpurst@yandex.ua)

*Пальчук Марина Іванівна*

02156, м.Київ-156, вул. Кіото, 23  
Вище комерційне училище КНТЕУ  
Контактні телефони: (044) 513-15-54  
(044) 513-00-09

[vku@ukr.net](mailto:vku@ukr.net)

*Кришемінська Лідія Дмитрівна*

Веб-сайт Асоціації: [www.adtku-pto.at.ua](http://www.adtku-pto.at.ua)



# ВОЄУКРАЇНЬКИЙ СЕМІНАР

## ОРГАНІЗАТОРИ

Департамент ПТО Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України

Міністерство освіти і науки, молоді та спорту Автономної Республіки Крим

Інститут інноваційних технологій і змісту освіти МОНмолодьспорту України

Асоціація директорів ПТНЗ України торговельно-кулінарного профілю

Сімферопольське вище професійне училище ресторанного сервісу та туризму

# ЗАПРОШЕННЯ

*«Сучасні аспекти якісної професійної підготовки»*

**АР Крим, м. Сімферополь  
08-11 жовтня 2012 р.**

Шановний (на) \_\_\_\_\_

Організаційний комітет запрошує Вас взяти участь у Всеукраїнському семінарі на тему: «Сучасні аспекти якісної професійної підготовки», що відбудеться 08-11 жовтня 2012 року на базі Сімферопольського вищого професійного училища ресторанного сервісу та туризму за адресою:

м. Сімферополь, вул. Дибенка, 14 та бази практики санаторно-курортного комплексу Київського національного університету ім.Т.Шевченка за адресою:  
Бахчисарайський район, с.Берегове,  
вул. Велика морська, 1

#### **СКЛАД ОРГКОМІТЕТУ:**

*Супрун В.В.* – директор Департаменту професійно-технічної освіти Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України  
*Паржницький В.В.* - начальник відділення змісту професійно-технічної освіти Інституту інноваційних технологій і змісту освіти Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України

*Луцька А.В.* – начальник відділу змісту та організації навчального процесу Департаменту професійно-технічної освіти Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України  
*Кришемінська Л.Д.* - голова асоціації ПТНЗ України торговельно-кулінарного профілю, директор Вищого комерційного училища КНТЕУ

*Пальчук М.І.* – директор Сімферопольського вищого професійного училища ресторанного сервісу та туризму

## **ПРОГРАМА СЕМІНАРУ:**

### **08 жовтня 2012р.**

8<sup>00</sup> – 11<sup>00</sup> Заїзд учасників до Сімферопольського вищого професійного училища ресторанного сервісу та туризму  
11<sup>00</sup> – 12<sup>00</sup> Трансфер Сімферополь – с.Берегове  
12<sup>00</sup> – 13<sup>00</sup> Реєстрація, розміщення  
13<sup>00</sup> – 14<sup>00</sup> Обід  
14<sup>00</sup> – 15<sup>00</sup> Урочисте відкриття семінару та Всеукраїнського конкурсу професійної майстерності серед майстрів в/н з професії Кухар  
15<sup>00</sup> – 18<sup>00</sup> Участь у конкурсі: перегляд відеоматеріалів Завдання № 1 презентації «Мій навчальний заклад»  
19<sup>00</sup> – 20<sup>00</sup> Вечеря

### **09 жовтня 2012р.**

8<sup>00</sup> – 9<sup>00</sup> Сніданок  
9<sup>00</sup> – 12<sup>00</sup> Пленарне засідання. Виступи:  
*«Професійний стандарт компетентності: професія Кухар»* - Пальчук М.І. директор СВПУРСТ, кандидат педагогічних наук  
*«З досвіду впровадження рейтингової системи оцінки діяльності учнів та педагогів Рівненського торгово-професійного ліцею»* - Рудик В.Л. директор Рівненського торгово-професійного ліцею  
12<sup>00</sup> – 13<sup>00</sup> Огляд виконання учасниками конкурсу Завдання № 3 «Кулінарне мистецтво»  
13<sup>00</sup> Обід (шведський стіл)  
13<sup>30</sup> – 18<sup>00</sup> Перегляд відеоматеріалів всіх учасників Всеукраїнського конкурсу професійної майстерності серед майстрів в/н з професії Кухар  
Завдання № 2 «Вступний інструктаж»  
18<sup>00</sup> – 19<sup>00</sup> Огляд виконання учасниками конкурсу Завдання № 3 «Кулінарне мистецтво»  
19<sup>00</sup> Вечеря

### **10 жовтня 2012р.**

8<sup>00</sup> – 9<sup>00</sup> Сніданок  
09<sup>00</sup> - 14<sup>00</sup> Екскурсія в Національний заповідник «Херсонес Тавричеський»  
14<sup>00</sup> – 15<sup>00</sup> Обід (шведський стіл)  
15<sup>00</sup> - 17<sup>00</sup> Перегляд краших відеоматеріалів Завдання № 2 «Вступний інструктаж», підведення підсумків конкурсу  
19<sup>00</sup> Гала-вечеря. Урочисте закриття Всеукраїнського конкурсу професійної майстерності серед майстрів в/н з професії Кухар. Нагородження переможців. Концертна програма.

### **11 жовтня 2012р.**

8<sup>00</sup> – 9<sup>00</sup> Сніданок  
9<sup>00</sup> – 12<sup>00</sup> Трансфер с.Берегове – м.Сімферополь  
12<sup>00</sup> – 14<sup>00</sup> Екскурсія в Кримський Центр професійно-технічної освіти Державної служби зайнятості, м. Сімферополь  
14<sup>00</sup> – 15<sup>00</sup> Обід. Вручення фото і відео матеріалів конкурсу та семінару. Закриття семінару  
15<sup>00</sup> Від'їзд учасників семінару

#### **МАТЕРІАЛИ СЕМІНАРУ:**

Запрошуємо до участі в обговоренні актуальних проблем підготовки робітничих кадрів з напряму торгівля і ресторанне господарство, а також обміну досвідом впровадження новітніх інноваційних технологій в навчально-виховному процесі.

**Просимо повідомити про свій приїзд та виступ до 01 жовтня 2012 року.** Доповіді пропонуємо подавати як друкованими так і на електронному носії, оформленими в редакторі Word for Windows версії не нижче 6.0, шрифт Times ET розміром 14.