



Информация по организации дуального обучения

КГУ «Колледж сферы обслуживания г. Петропавловска им. И. Даутова»

Приказом №555 от 24.06.2013года Управления образования Северо-Казахстанской области «О создании экспериментальных площадок для внедрения международного опыта работы и элементов дуальной системы подготовки кадров» на базе колледжа определен контингент обучающихся по специальности «Организация питания». Данные по состоянию на 01.09. 2019года приведены в таблице:

№ п/п	Наименование специальности	Курс обучения			Всего
		1	2	3	
1	Организация питания	25	44	25	94

Графиком учебного процесса предусмотрено прохождение производственной практики на предприятиях социальных партнеров на основании заключенных договоров, данные приведены в таблице:

№ п/п	Трехсторонние соглашения (Палата предпринимателей, предприятие, колледж)	Трехсторонние договора (Предприятие, колледж, студент)
1	ИП Завгородняя	ИП Глухова
2	ИП Паскаль	ИП Паскаль, столовая СШ № 7,17, школа-Дарын
3	К.Х. «Урожай плюс»	ИП Завгородняя, кафе «Хуторок», кулинарный магазин «Мельница»
4	ТОО «Нанивесткондитер»	ИП Иващенко, бараночно - пряничный цех
5	ТОО «ViZaviCompani»	ИП Петров, кафе «Петрович»
6		ИП Бугаева, кафе «Блинный домик»
7		К.Х. «Урожай плюс», столовая НИШ
8		ИП Шатковская, столовая «Виктория»
9		ТОО «Вэлта», торговый дом «Пирамида»-пекарский цех
10		ИП Полтавец, кафе «Самовар»
11		ИП Караева, ресторан «Эмират»
12		Т.Д. «Айсберг» ресторан «Френс»
13		Ресторан «BREZEL»
14		ТОО «Restauration», столовая «Айналайн»
15		ТОО «ДППХБК»
16		Супермаркет «Семейный»
17		Супермаркет «Северный»
18		Ресторан «Пиццоли» и др.

Производственная практика на вышеперечисленных предприятиях проводится в соответствии составленных программ под руководством закрепленных за практикантами работниками предприятий и под контролем педагогов колледжа. Наиболее подготовленным и ответственным практикантам выпускного курса производилась оплата за выполняемую работу.

Для повышения мотивации студентов к обучению в рамках предметных недель проходят различные мероприятия: мастер-классы, которые проводят выпускники прошлых лет, организовываются ознакомительные экскурсии на предприятия города такие как, кафе «Самовар», ресторан «Эмират», кафе «Петрович», кафе «Хуторок» и др.; конкурсы профессионального мастерства. По завершении производственной практики проходят конференции с приглашением руководителей практики, социальных партнеров, студенты делятся впечатлениями, высказывают предложения и пожелания по совершенствованию и улучшению условий практики, проводят самоанализ по результатам практики. Руководители таких предприятий, как ИП Завгородняя, ИП Паскаль, кафе «Петрович», КХ «Урожайный» выразили благодарность за подготовку специалистов, готовность продолжить сотрудничество, высказали предложения по возможной корректировке рабочих программ для наибольшей адаптации.