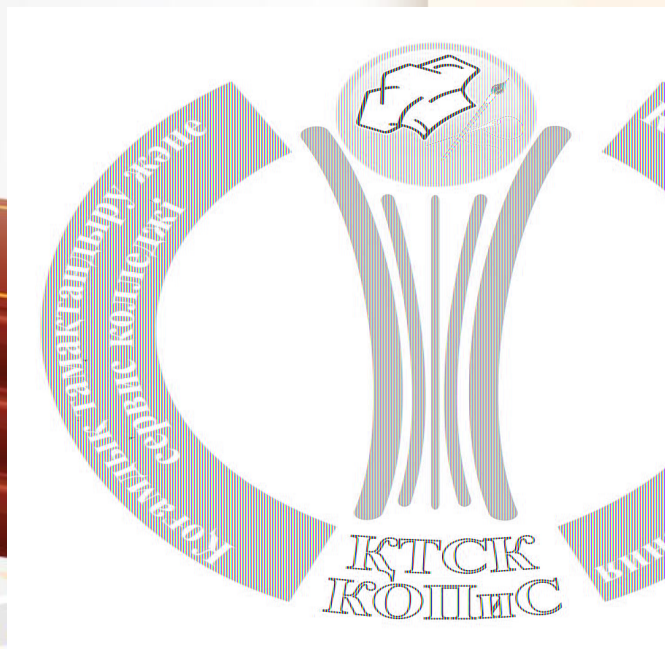


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РЕСПУБЛИКИ КАЗАХСТАН
УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА АСТАНЫ
ГККП «КОЛЛЕДЖ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»**

***Внедрение дуального обучения
в образовательный процесс***



**«Задачи развития
системы
профтехобразования
могут быть
осуществлены
только при условии
совместной работы
государства и
бизнес-структур»**



Н. А. Назарбаев



**• ГККП «КОЛЛЕДЖ ОБЩЕСТВЕННОГО
ПИТАНИЯ И СЕРВИСА»
акимата г.Астаны**

*Наименование
организации
образования*

- **ГККП «Колледж общественного питания и сервиса» акимата города Астаны**

*Место
положения*

- **Г. Астана, район Алматы**
- **улица Б. Майлина 12.**
- **Контактный телефон: 50-16-47**
- **E-mail : www.koob.kz**

*Наименование
базы социального
партнера*

- **Г. Астана район Сарыарка**
- **ТОО «Елорда асханасы» директор Бекбулатова Жанна Акмагамбетовна**



Теоретическое обучение проходит в колледже, производственная практика на предприятии



Механизм организации практики на предприятии

Палата предпринимателей

КОЛЛЕДЖ

ЗАКЛЮЧЕНИЕ
ДОГОВОРА

ПРЕДПРИЯТИЕ

Управление образования

Издание приказа о
распределении студентов
(за 2 недели до начала
практики)

Проведение
инструктажа по
прохождению практики
(с отметкой в журнале)

Выдача документов на
практику (договор,
направление, дневник,
рабочая программа)



Прием студентов на
практику

Определение
наставника

Инструктаж по ТБ

Определение
рабочего места

Ежедневный
контроль, отчет

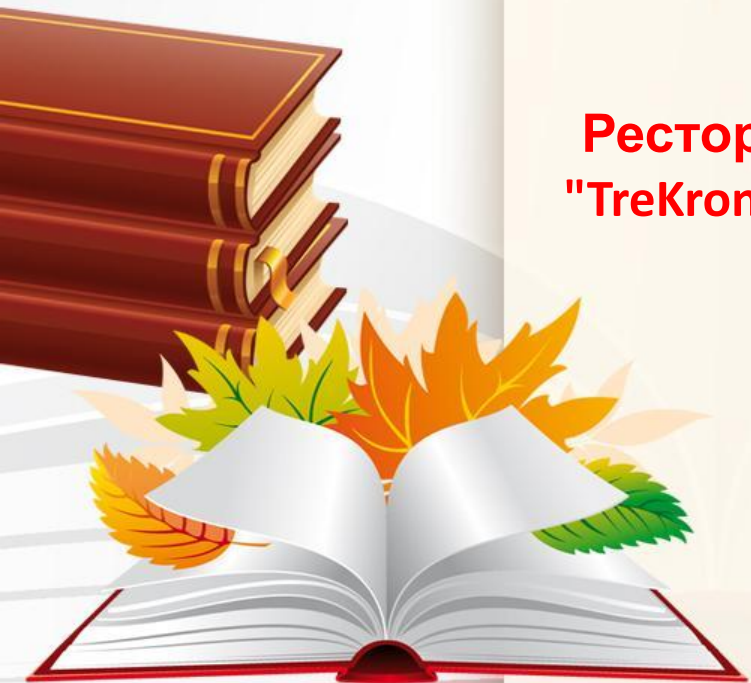
Прием отчета студента по
прохождению практики
(характеристика с оценкой
или рекомендуемый
разряд)





**Для студентов
организованы экскурсии
на предприятиях
социальных партнеров
Radisson и Rixos President
Astana, сентябрь 2014г.**

**Ресторан
"TreKronor",**





**ТОО «Елорда
асханасы»**



**ТОО "Kaz
Management
Group**

**Студенты колледжа в период
прохождения
производственной практики**

**Отель
«Думан»**



Отчет о прохождении практики

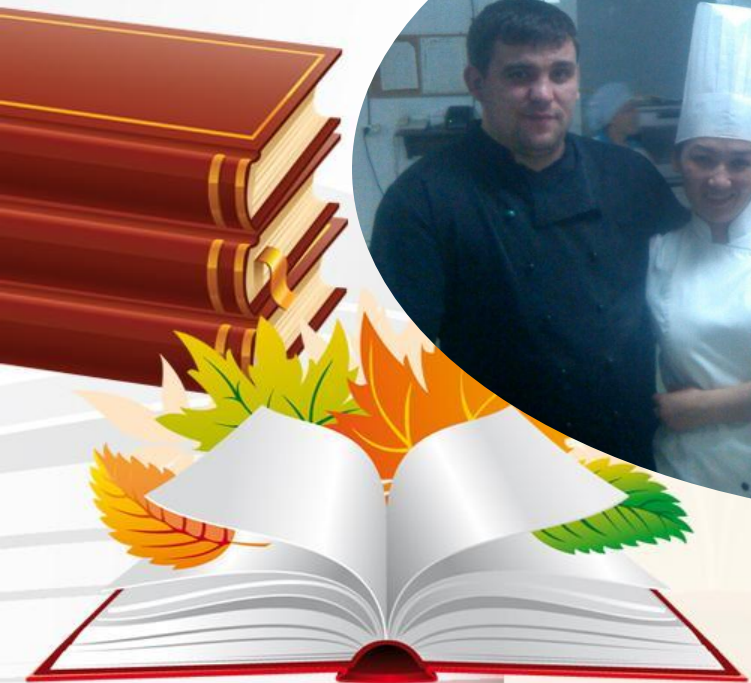
Я, Орынбасаров Максат, с 21.11.14 по 30.12.14 проходил практику в отеле «Думан» в качестве помощника повара.

Я научился готовить различного рода блюда, а также готовить европейские, национальные и кондитерские изделия.

Во время прохождения практики я применял свои теоретические знания, что в дальнейшем мне помогло готовить множества блюд. А также узнал много нового в сфере приготовления кондитерских изделий. Я уверен, что в дальнейшем буду применять накопленные знания в будущем.



Мне понравилось работать в горячем цехе, основную часть практики я уделили горячему цеху. Потому что в горячем цехе доготавливается первые и вторые блюда. Мне очень понравился коллектив горячего цеха, особенно повар-универсал Алексей, он научил меня готовить пиццы и супы.





22.12.2014г. на базе ресторана «Медальон» (социальный партнер) был проведен мастер-класс поварами (выпускниками колледжа) Лавренчук Александр, Чумаченко Владимир, блюд «Чилийский сибас», «Утиная грудка с пряным соусом» для студентов гр. ПКК-239.

Мастер-класс на базе предприятия социального партнера



- *Студенты группы ПКК-239 (экспериментальная группа) приняли участие в проведении мастер-класса на базе социального партнера с участием повара Джовани Стаси из Италии*

Введение дуальной системы обучения дает существенные преимущества как для работодателя, так и для учебного заведения, так и для нас – студентов:

- решается главная задача – выпускается специалист, знающий что он умеет и что может предложить;*
- формируются профессиональные качества студентов;*
- идет подготовка компетентных специалистов требуемой квалификации, обладающих определенными социально-профессиональными характеристиками;*
- высокая мотивация в получении знаний, формирование новой психологии будущего работника;*
- для нас – это отличный шанс рано приобрести самостоятельность и легче адаптироваться к взрослой жизни;*

- *параллельно с обычными занятиями в колледже студенты ходят на работу (можно так сказать) на конкретное предприятие, где приобретают практический опыт (профессиональная подготовка);*
- *предприятие предоставляет условия для практического обучения;*
- *данная система способствует более разностороннему профессиональному развитию учащихся;*
- *в процессе обучения на практических занятиях обсуждаются конкретные практические ситуации и решаются производственные задачи, возникающие на предприятиях, в которых стажировются студенты.*



**ВНЕДРЕНИЕ ДУАЛЬНОГО
ОБУЧЕНИЯ В
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ
ПРОЦЕСС ИГРАЕТ БОЛЬШУЮ
РОЛЬ В ФОРМИРОВАНИИ И
ВОСПИТАНИИ БУДУЩЕГО
СПЕЦИАЛИСТА**



СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ

