



Практика взаимодействия Ярославского колледжа индустрии питания и ООО «Ваниль» (Ресторанный комплекс: «Ванильное небо», «Волга») в рамках организации практико-ориентированного (дуального) обучения

Алеева Наталья Алексеевна

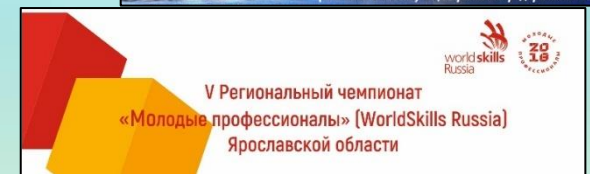
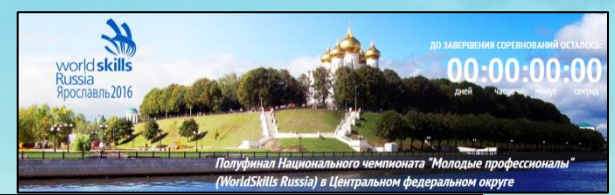
Старший мастер

*ГПОУ ЯО Ярославского колледжа
индустрии питания*



МАСТЕРСКИЕ

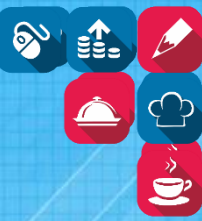
- 980 студентов
- 4 специальности
- 2 профессии
- 26 программ ДПО
- 12 050 кв.м. общая площадь
- 1000 кв.м. мастерские





- **Площадь 8000 кв м**
- **5 больших банкетных зала**
- **3 открытые веранды**
- **2 VIP-залов**
- **2000 посадочных мест**
- **Более 1000 посетителей ежедневно**
- **Посетители – жители и гости Ярославля**





ИСТОРИЯ СОТРУДНИЧЕСТВА

- *Производственная практика для поваров (более 10 лет)*
- *Мастер-производственного обучения на предприятии*
- *Низкий процент трудоустроенных студентов*
- *Договор о дуальном обучении с 2018 г.*
- *Состав совета колледжа*
- *Совместные мероприятия*
- *Трудоустройство (повар, бухгалтер)*

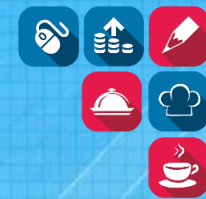


РЕАЛИЗУЕМЫЕ ПРОГРАММЫ

- 43.01.09 - Повар, кондитер (ТОП-50)
- 19.02.10 - Технология продукции общественного питания
- 38.02.01 - Экономика и бухгалтерский учет
- 43.02.01 - Организация обслуживания в общественном питании

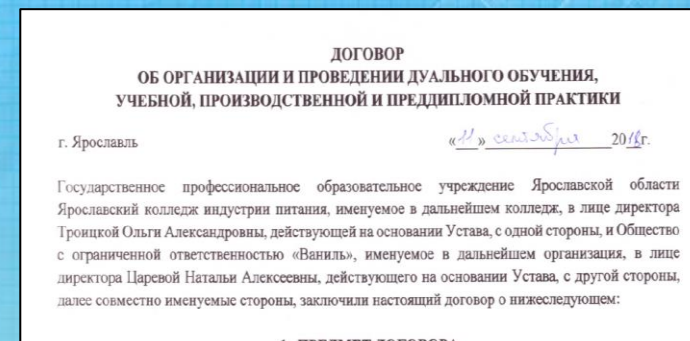
Перспективы:

- 09.02.04 - Информационные системы
- 09.01.03 - Мастер по обработке цифровой информации
- 43.02.15 - Повар и кондитерское дело. Поварское и кондитерское дело
- 09.02.04 - Официант бармен



ЛОКАЛЬНЫЕ АКТЫ

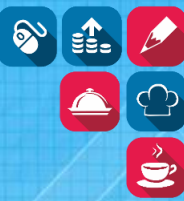
- 2018 г. – соглашение о сотрудничестве, договор о дуальном обучении
- 2019 г. – в состав совета колледжа включены представители работодателя
- 2019 г. – положение о наставничестве
- Утверждение программ
- Расширение круга профессий/специальностей
- Увеличение количества мероприятий
- Качественный уровень реализации дуального обучения



1. ПРЕДМЕТ ДОГОВОРА

1.1. Стороны об
учебной, произв
возможным даль
1.1.1. Целью ду
качественное оос
федеральным го
Экономика и бу
питания, 43.02.0
кондитерское дел
также приобрете



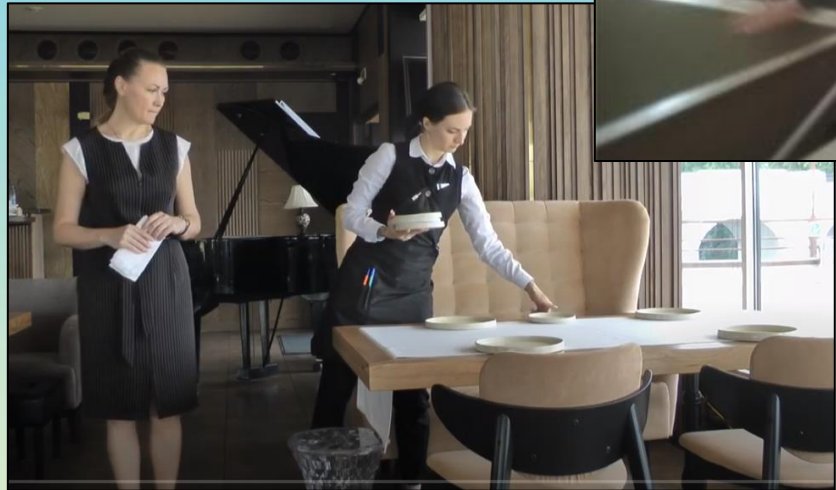
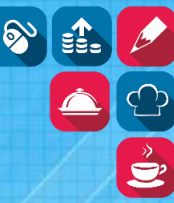


МЕСТА ПРАКТИКИ

- Холодный цех
- Горячий цех
- Кондитерский цех
- Банкетные залы
- Лаборатория-бассейн для выращивания живых моллюсков
- Производственные помещения с полным циклом производства
- Бухгалтерия

СОЦИАЛЬНАЯ ПОДДЕРЖКА

- Ученический договор
- Бесплатное питание
- Обеспечение спец.одеждой
- Стипендия
- Гарантии трудоустройства



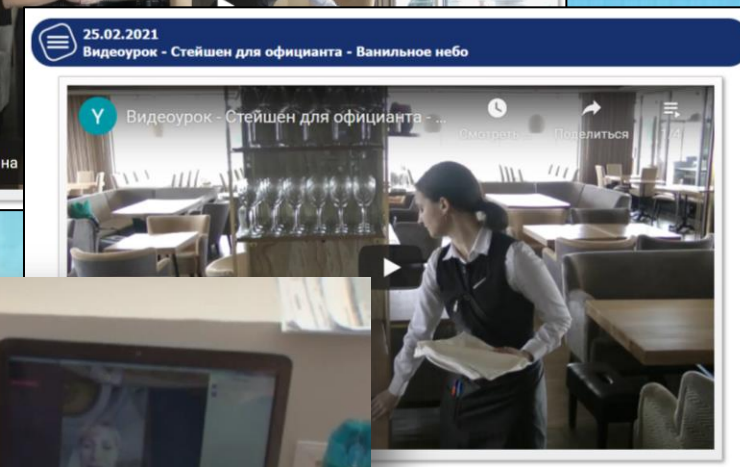
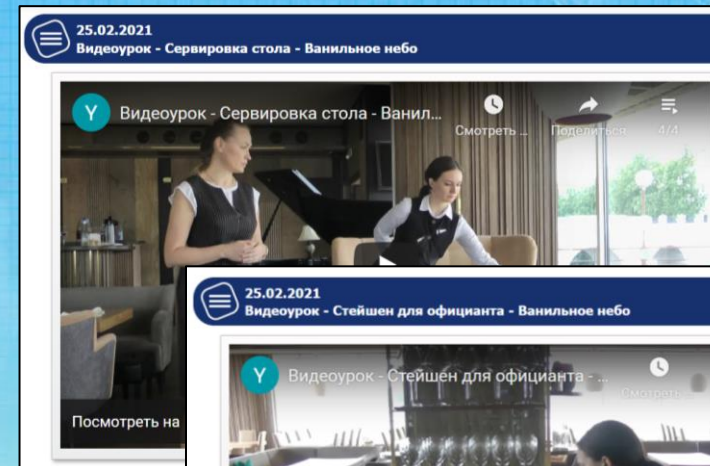
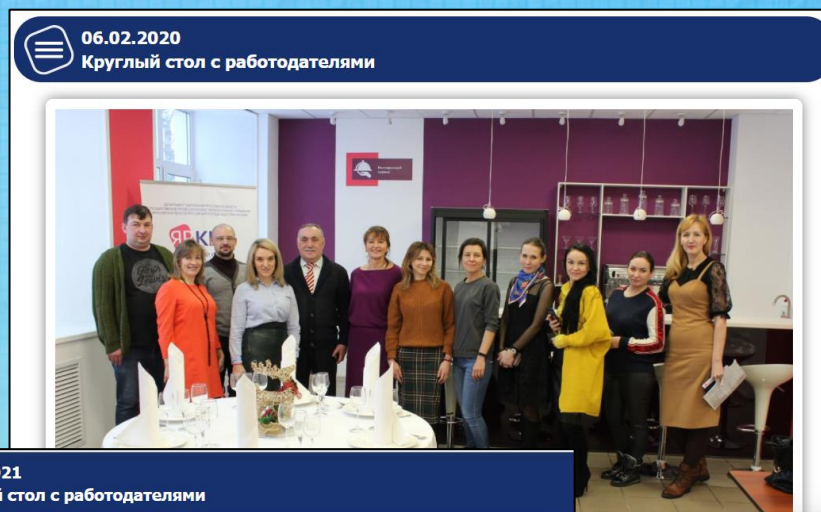


РЕЗУЛЬТАТЫ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ

- Количество наставников 2018 – 2 , 2019 – 2, 2020 – 3, 2021 – 5
- Количество обучающихся 2018 – 15, 2019 – 15, 2020 – 24, 2021 - 24
- Трудоустроено студентов 2018 – 1, 2019 – 3, 2020 – 6
- Стажировка педагогических работников 2018 – 0, 2019 – 2, 2020 -3
- Эксперты (конкурсы, чемпионаты) 2018-2020 – 3, 2021 - 8
- Победители и призеры 2018 г. – 1 место, 2019 – нет, 2020 – нет, 2021 – 3 место (РЧ WSR студенты), 3 место (РЧ WSR юниоры), 1 место (РЧ WSR студенты), 1 место (Олимпиада), медаль за профессионализм (ОЧ WSR)

СОВМЕСТНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ

- Круглые столы
- Мастер-классы
- Видео-уроки
- Эксперты
- Стажировки
- Экскурсии





РЕЗУЛЬТАТЫ ВЗАИМОДЕЙСТВИЯ

- Увеличение кол-ва студентов, участников дуального обучения
- Расширение количества мер социальной поддержки
- Повышение % трудоустройства
- Корректировка деятельности с учетом результатов анкетирования
- Трансляция опыта взаимодействия на другие предприятия

Удовлетворенность 74,3%.

Экспресс-опрос по практике
* Обязательно

Группа *

Мой ответ _____

Проходил(а) практику в Ресторане *

Ванильное небо

Волга

Другое: _____

Трудоустройство 2019-2020 г.

Профессия Повар, кондитер - 87%

Специальность Технолог продукции общественного питания – 81%

Специальность Экономика и бухгалтерский учет - 78%

Среднее 82%



29 СОГЛАШЕНИЙ, ОКОЛО 170 ПРЕДПРИЯТИЙ ПРАКТИК





Спасибо за внимание!!!



«Я видел дальше других, потому что стоял на плечах гигантов», – сказал Исаак Ньютон, точно выразив мысль о том, что без накопления и передачи опыта человеческая цивилизация невозможна.