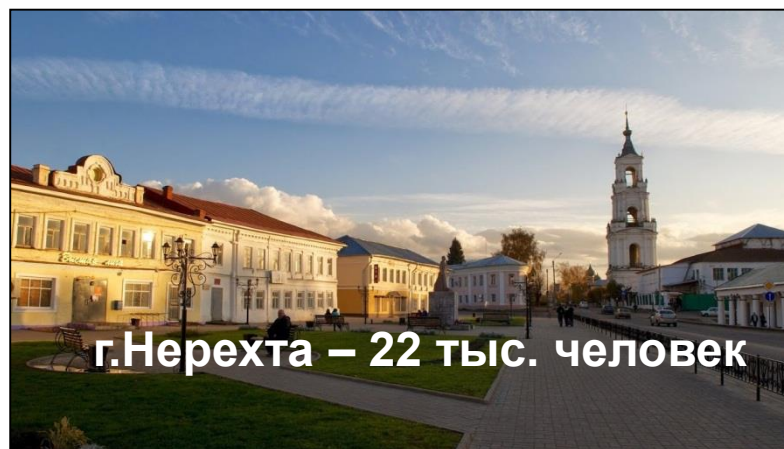


Опыт подготовки специалистов в сфере общественного питания под заказ работодателя



г.Нерехта – 22 тыс. человек



12 предприятий общественного питания



14 столовых при школах и садах



**43.01.09
«Повар,
кондитер»**

**19.02.10
«Технология
продукции
общественного
питания»**



Межрегиональная научно-практическая конференция с международным участием
«Профессиональное образование – ресурс кадрового обеспечения промышленного (экономического) роста в регионе»
Секция 2. Подготовка кадров «под ключ: современные технологии, подходы. Формы и решения практико-ориентированного обучения».



Организация обслуживания на предприятиях общественного питания

Организация обслуживания в ресторане, кафе

Специальное рисование и лепка

Традиции земли Нерехтской

Основы калькуляции и учета







ИП Умнова Е.В., кафе-бар
«Торнадо»

Межрегиональная научно-практическая конференция с международным участием
«Профессиональное образование – ресурс кадрового обеспечения промышленного (экономического) роста в регионе»
Секция 2. Подготовка кадров «под ключ: современные технологии, подходы. Формы и решения практико-ориентированного обучения».



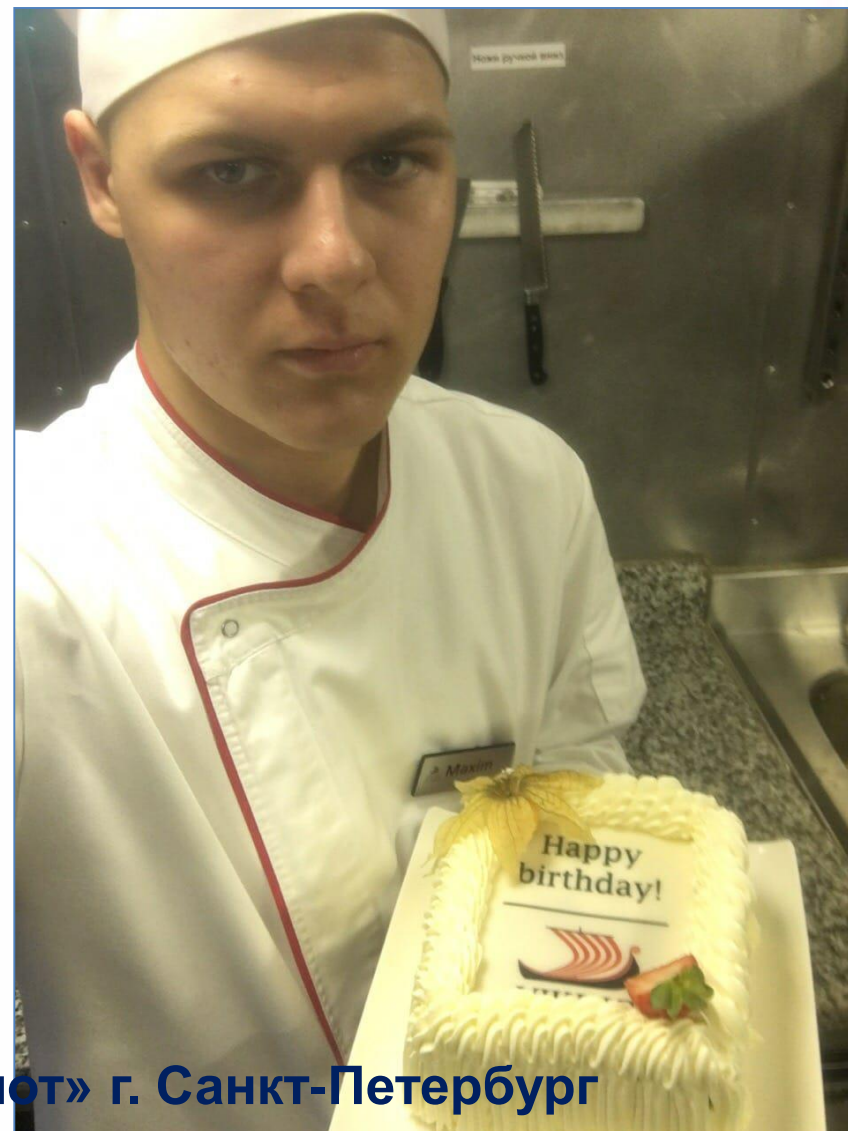
ОГБПОУ "Нерехтский политехнический
техникум"



ООО «Пассажирский флот» г. Санкт-Петербург

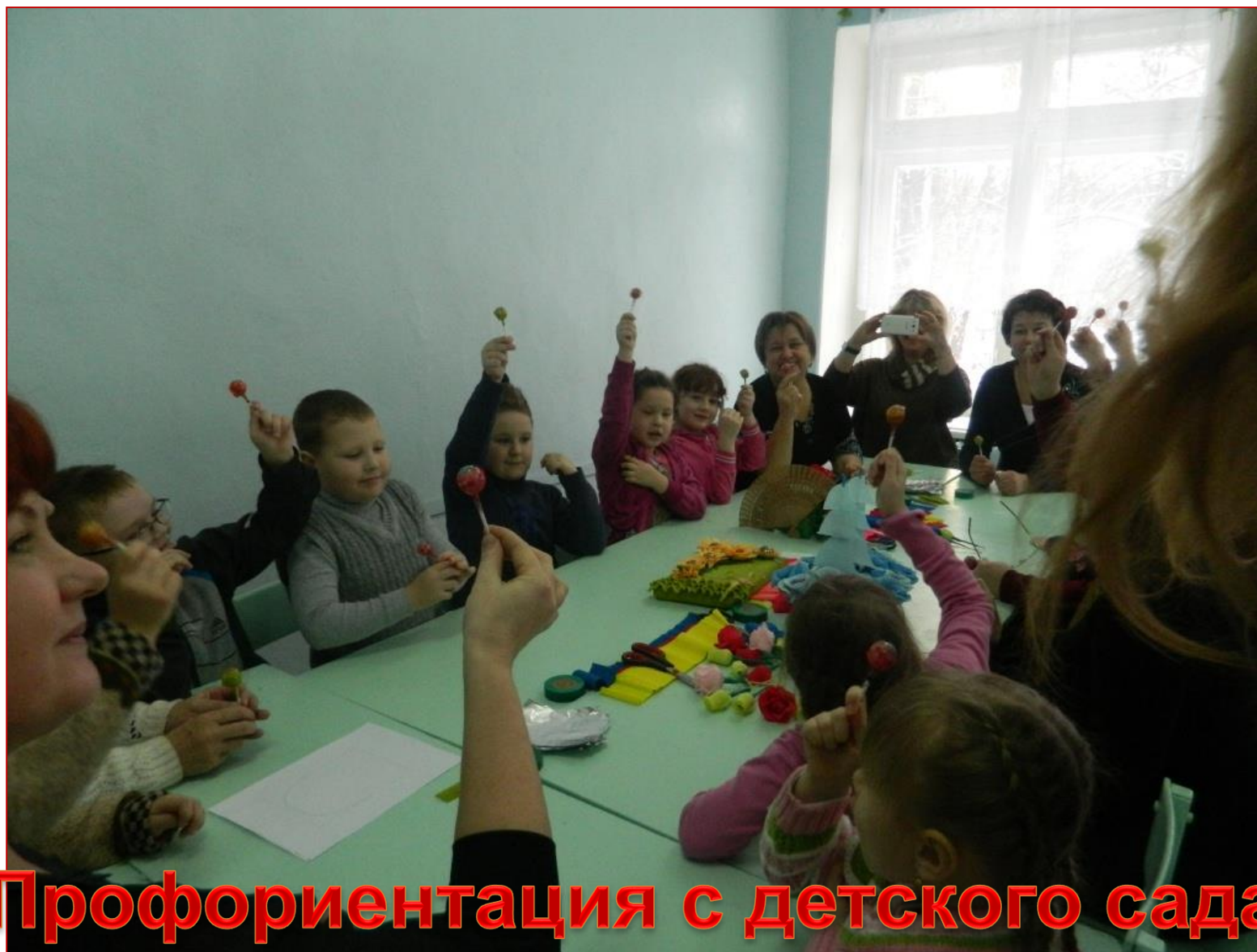


ООО «Пассажирский флот» г. Санкт-Петербург



Предприятия общественного питания, предоставляя свои базы для практик имеют такие **преимущества**:

- ✓ формирование кадрового потенциала;
- ✓ наличие необходимого количества кадров, обученных за счет бюджетных средств и в соответствии с их запросами;
- ✓ снижение затрат на подготовку и переобучение кадров (корректировка образовательных программ под требования работодателей);
- ✓ получение положительного результата от всех видов практик на рабочем месте (во время практики они обучают своих будущих работников).



Профориентация с детского сада

Межрегиональная научно-практическая конференция с международным участием
«Профессиональное образование – ресурс кадрового обеспечения промышленного (экономического) роста в регионе»
Секция 2. Подготовка кадров «под ключ: современные технологии, подходы. Формы и решения практико-ориентированного обучения».



Профориентация с детского сада



Профориентация с детского сада



Профориентация с детского сада



Профориентация с детского сада

Межрегиональная научно-практическая конференция с международным участием
«Профессиональное образование – ресурс кадрового обеспечения промышленного (экономического) роста в регионе»
Секция 2. Подготовка кадров «под ключ»: современные технологии, подходы. Формы и решения практико-ориентированного обучения».



Профориентация с детского сада





Профессиональные пробы



Профессиональные пробы



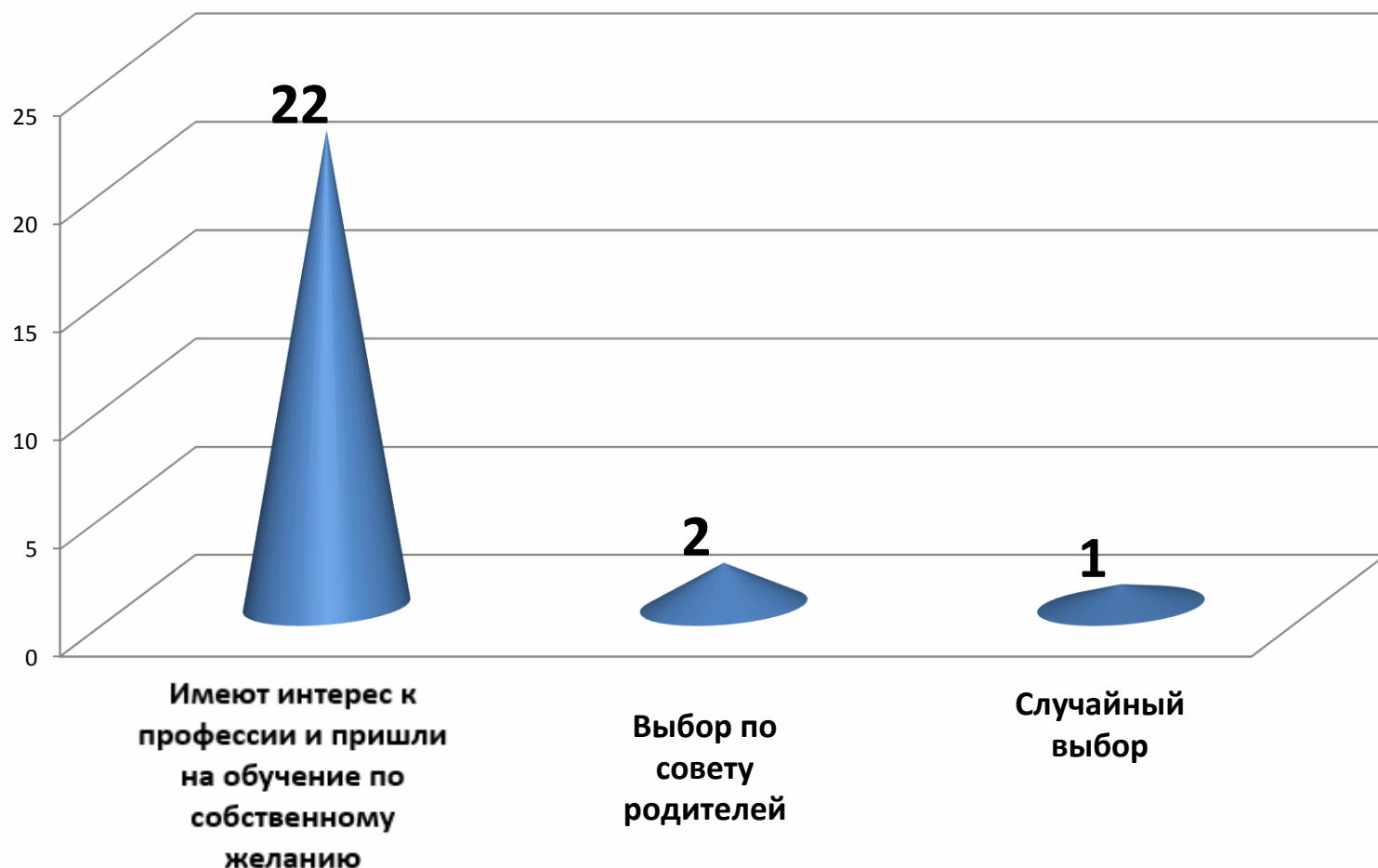
С 2017 года ведется очно-заочное обучение школьников по профессиям «Кондитер», «Пекарь».

Межрегиональная научно-практическая конференция с международным участием
«Профессиональное образование – ресурс кадрового обеспечения промышленного (экономического) роста в регионе»
Секция 2. Подготовка кадров «под ключ: современные технологии, подходы. Формы и решения практико-ориентированного обучения».



**За три года по программе
профессионального
обучения прошли
обучение 60 человек. Из
них поступили в
техникум 36 человек.**

Социально-психологическая адаптация студентов-первокурсников



РЕЗУЛЬТАТЫ РАБОТЫ



**Региональный чемпионат
«Молодые профессионалы»
(WorldSkills Russia)
Компетенция «Кондитерское
дело» Диплом II степени
Лакеева Алесия
Руководитель:
Маркова О.Н.
2016г.**



**Региональный
чемпионат «Молодые
профессионалы»
(WorldSkills Russia)
Компетенция
«Поварское дело»
Диплом «За
профессиональное
мастерство»
Людин Павел
Руководитель:
Сюркаева М.А.
2016г.**

Третий региональный чемпионат
«Молодые профессионалы (WorldSkills Russia)».



компетенция
«Поварское дело»
Диплом 2 степени

Степанов Максим, студент 2
курса по профессии
«Повар, кондитер»,
подготовила участника
преподаватель
специальных дисциплин
Сюркаева Марина
Анатольевна



компетенция
«Поварское дело»

Петров Александр

—

Диплом II степени
Огородник Л.Н. –
мастер п/о

2018 год



компетенция «Поварское дело»

**Людин Павел–
Диплом II степени
Сюркаева М.А.–
преподаватель
специальных
дисциплин**

2018 год