

Организация в ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» практики подготовки кадров в рамках проекта

«Подготовка рабочих кадров, соответствующих требованиям высокотехнологичных отраслей промышленности, на основе дуального образования в Тамбовской области»

Одним из приоритетных направлений развития профессионального образования сегодня является формирование устойчивого взаимодействия образовательного учреждения с работодателями, направленное на удовлетворение потребностей работодателей, обеспечение связи процесса обучения студентов с предприятиями, в которых им предстоит работать.

В связи с этим, актуальным становится вопрос о создании эффективной системы взаимодействия учреждений профессионального образования с работодателями.

1.Партнеры

ООО «Управление отелей и ресторанов» является партнером «Колледжа торговли, общественного питания и сервиса» в разработке и реализации программы дуальной формы обучения по специальности 43.02.11. «Гостиничный сервис».

2.Особенности производственной деятельности предприятия

ООО «Управление отелей и ресторанов» (гостиница «Державинская») одна из крупнейших гостиниц Тамбовской области. Гостиница является организатором дуального обучения для студентов ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» по специальности «Гостиничный сервис». Номерной фонд гостиницы составляет 127 комфортабельных номеров и включает в себя номера люкс, студия, двухместные и одноместные эконом класса. Имеются бизнес – центр и конференц-зал, оборудованные по последнему слову техники. Гостиница прошла государственную систему классификации и сертифицирована по категории «Три звезды»

3.Программы и специальности.

В 2014 году был заключён договор о дуальном обучении по специальности «Гостиничный сервис», в соответствии с которым определены механизмы взаимодействия между колледжем и ООО «Управление отелей и ресторанов» по программе подготовки специалистов среднего звена.

4.Разработанная нормативная база (локальная).

Для организации и проведения дуального обучения разработана локальная нормативная база, которая представлена следующими документами:

- Договор о дуальном обучении;
- План мероприятий по обеспечению образовательного процесса в рамках реализации дуального обучения;
- Положение о порядке организации и проведения дуального обучения обучающихся ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»;

- Положение о наставничестве по дуальному обучению обучающихся ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса»;
- Программа дуального обучения по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис;
- Рабочий учебный план по специальности;
- Годовой календарный график;
- Ученические договоры, определяющие организацию дуального обучения обучающихся очной формы обучения.

Для обеспечения практико-ориентированного образовательного процесса совместно с представителями предприятия разработана учебно-программная документация:

- рабочие программы дисциплин и всех видов практического обучения;
- фонды оценочных средств;
- оценочный материал прохождения дуального обучения в рамках ГИА выпускников.

5. Ответственность сторон (образовательной организации и предприятия).

Основной принцип дуальной системы обучения – равная ответственность учебных заведений и предприятий за качество подготовки кадров. Исходя из этого, при реализации дуального обучения ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» обеспечивает следующие позиции:

- получение обучающимися в полном объеме образования в соответствии с ФГОС СПО, учебным планом и программой дуального обучения; выдачу документа об уровне квалификации в случае успешной сдачи квалификационного экзамена обучающимся; соблюдение обучающимися действующих на предприятии Устава, правил внутреннего трудового распорядка, требований охраны труда, безопасности жизнедеятельности и пожарной безопасности и иных локальных актов, действующих на предприятии, требований по использованию имущества предприятия;
- согласование с предприятием сроков проведения дуального обучения под контролем педагогов колледжа и списочный состав обучающихся, направляемых на предприятие.

ТОГБПОУ «Колледж торговли, общественного питания и сервиса» берёт на себя обязательства по обучению наставников из числа работников предприятия и оказывает в дальнейшем своевременную методическую помощь в проведении обучения практическим знаниям и приёмам.

Так как в системе дуального обучения главную роль заказчика кадров играет предприятие, то оно является разработчиком практической части обучения, а затем обеспечивает её выполнение, также предприятие закрепляет за каждой группой обучающихся наставника из числа наиболее квалифицированных специалистов (рабочих) для обучения практическим знаниям и приёмам в работе по каждому направлению

программы дуального обучения и передачи собственного практического опыта. При закреплении наставников предприятие оплачивает труд работников (наставников) по проведению образовательного процесса в рамках дуального обучения.

Именно предприятие организует процедуру оценки профессиональных компетенций обучающихся, освоенных ими в процессе дуального обучения, в соответствии с ФГОС СПО и рабочими программами учебных дисциплин и профессиональных модулей, а также собственными потребностями.

6. Предприятие (меры поддержки студентов).

В ходе дуального обучения со стороны предприятия осуществляются меры поддержки студентов, которые направлены на дальнейшее закрепление лучших из них на предприятии, привитие им корпоративной культуры. Студентам во время обучения в колледже выплачивается стипендия от предприятия, выдаётся спецодежда, на время прохождения производственной практики студенты оформляются по ученическим договорам.

Кроме этого к лучшим студентам применяется система поощрений и привлечение их к участию в мероприятиях, проводимых ООО «Управление отелей и ресторанов». Это обучающие семинары по обслуживанию гостей в гостинице, бизнес-тренинги для молодых специалистов. Перечисленные мероприятия также являются одной из составляющих практического обучения, так как студенты заранее получают практическое задание от работодателя, а затем представляют работодателю отчет в форме индивидуального студенческого проекта. Такие отчеты становятся частью будущей выпускной квалификационной работы.

7. Организация учебного процесса (объем практической подготовки, особенности чередования теории и практики).

Распределение часов по видам практик (учебной и производственной) приобретает интегрированный характер при внедрении дуальной формы обучения, так как все практики проводятся на рабочих местах в подразделениях гостиницы.

В соответствии со спецификой работы предприятия (сезонность проведения практического обучения на предприятии) образовательные программы разработаны таким образом, чтобы основная часть теоретического обучения приходилась на зимний период. Кроме этого по согласованию с предприятиями — партнёрами увеличена практическая составляющая за счёт вариативной части до 75%.

Дуальное обучение на Предприятии организуется в период практического обучения студентов в рамках образовательных программ, в соответствии с которыми в гостинице «Державинская» обучающиеся приобретают умения по бронированию гостиничных услуг, по приему, размещению и выписке гостей, по обслуживанию гостей в процессе их проживания в гостинице, приобретают навыки техники общения с клиентами.

8. Назначение наставников.

В целях внедрения эффективной модели обучения приказом директора колледжа была создана совместная рабочая группа и в составе как работников гостиницы «Державинская, так и сотрудников колледжа.

9. Особенности организации обучения.

Опыт реализации системы дуального обучения показал, что при проведении практического обучения на предприятии, а также выполнения студентами различных видов работ в рамках учебной практики оказалось недостаточным содержание образовательной программы в части профессионального цикла, предлагаемого ФГОС по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис. Поэтому с целью обновления содержания образовательных программ совместно с ООО «Управление отелей и ресторанов» профессиональные модули дополнены рядом профессиональных компетенций, которые отражают требования работодателя, но не отражены в Федеральном государственном образовательном стандарте:

ПК.1.4. Взаимодействовать с туроператорами.

ПК. 2.7. Предоставлять транспортные услуги.

ПК.3.5. Организовывать питание в ресторанах и барах гостиницы.

ПК 3.6. Организовывать питание иностранных туристов.

ПК 4.5. Принимать участие в проведении маркетинговых исследований.

ПК 4.6. Планировать квалификационный и карьерный рост.

10.Оценки качества подготовки кадров.

Особенностью организации практического обучения по данной программе является применение проектного подхода. Программа практического обучения предусматривает выполнение ряда разработанных на предприятии - практических заданий (учебных проектов) и критериев, в соответствии с которыми они оцениваются. Производится поэтапная аттестация выполненных практических заданий и выставляется итоговая оценка практического обучения за профессиональный модуль.

Производственный экзамен является составной частью квалификационного экзамена по профессиональному модулю и итоговой формой независимой оценки профессиональных компетенций студентов-выпускников по результатам практического обучения на предприятии.

Необходимым условием допуска к государственной итоговой аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной и производственной практик по каждому из основных видов профессиональной деятельности. В том числе выпускники представляют отчёты о достигнутых результатах в форме портфолио личных достижений: дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики наставников, результаты производственного экзамена и др.

ГИА выпускников по специальности 43.02.11 Гостиничный сервис в 2016-2017 уч. году пройдёт в форме демонстрационного экзамена, организуемого с участием экспертов от предприятия. Для проведения всех оценочных мероприятий в колледже разработан полный пакет документов.

Сотрудничество с работодателями позволяет колледжу развивать содержание основных профессиональных образованных программ в соответствии с самыми современными требованиями и системно повышать качество образования студентов.