



КЕМЕРОВСКИЙ ТЕХНИКУМ
ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ
И СФЕРЫ УСЛУГ

«В профессию вместе с профессионалами»

*Образовательный альянс техникума
и предприятий индустрии питания*



Номинация конкурса: «Двойное преимущество: эффективное взаимодействие образования и бизнеса»

Регион реализации: «Кемеровская область-Кузбасс»

Цель и задачи

Обеспечение обучающихся техникума базами практик с возможностью трудоустройства; предприятий квалифицированными ориентированными на профессиональное развитие в кадрами, сфере общественного питания и ресторанного сервиса

☒ **Согласовать
нормативно-
правовое
обеспечение всех
процессов**

☒ **Разработать/
скорректировать
образовательные
программы,
оценочные средства**

☒ **Обеспечить
предоставление
кадровых и
материальных
ресурсов**

☒ **Разработать и
внедрить в
техникуме
корпоративные
мотивационные
программы**

☒ **Разработать с
представителями
предприятий
программу совместных
действий, направленную
на популяризацию
профессий и
профориентацию
школьников**

Целевые аудитории



Студенты
Техникума

- ✓ осваивающие профессию 43.01.09 Повар, кондитер и специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело



Работники
Предприятия

- ВОЗМОЖНОСТЬ:
- ✓ повысить квалификацию,
 - ✓ получить смежную профессию
 - ✓ пройти переподготовку



Преподаватели
Техникума

- ВОЗМОЖНОСТЬ:
- ✓ пройти оплачиваемую стажировку на базе предприятий

Описание практики



*Практика
реализуется с
сентября
2023 года*

Студенты, отрабатывают практические навыки на базе учебной лаборатории (структурного подразделения техникума) ООО «Фаворит».

В лаборатории «Фаворита» проводятся практические занятия и учебная практика, направленные на приготовление блюд, перечень которых составлен с одной стороны, в соответствии с программой модуля, с другой – с меню предприятия.

Занятия в лаборатории проводят преподаватели техникума. Все практические работы обеспечиваются сырьем за счет средств ООО «Фаворит».

Описание практики



Реализация с
сентября
2024 года



Студенты, осваивающие профессию Повар, кондитер на базе 11 классов, проходят практическое обучение под руководством и в сопровождении шеф-повара и технолога ООО «Ресторан 42» (рестораны Ивана Печерского)

Обучаются по разработанной совместно с предприятием практико-ориентированной программе, реализуемой в сетевой форме

Учебная и производственная практики реализуются в ресторанах Ивана Печерского. С первой практики студенты трудоустраиваются.

Практика направлена на индивидуализацию обучения

Результаты реализации практики

Договор о
сетевой форме
реализации ОП
43.01.09 Повар,
кондитер с ООО
«Ресторан 42»

Студенты Техникума
обучаются под
руководством и в
сопровождении шеф-
повара и технолога ООО
«Ресторан 42»

01

Договор о создании
базового
подразделения
техникума на
производстве ООО
«Фаворит»

02

Создана учебная
лаборатория (структурное
подразделение
техникума) на базе ООО
«Фаворит» за счет
средств
предприятия

03

04

Результаты реализации практики

Качественная успеваемость студентов ,
обучающихся по ООП 43.01.09 Повар,
кондитер, реализуемой в сетевой форме с
ООО «Ресторан 42» составляет по
результатам 1
семестра 100%, средний балл успеваемости 4,8

9 выпускников техникума в 2024 году
трудоустроились на малые
предприятия
холдинговой компании СДС

05

Охват студентов на базе ООО
«Фаворит» составляет 218
человек, 110 из них проходят
производственную практику
на оплачиваемых местах

06

07

15 студентов в 2024 году
работали
в каникулярное время в ООО
«Фора»

08

Планируемые результаты

Краткосрочные образовательные программы профессионального обучения, разработанные по запросу предприятий индустрии питания



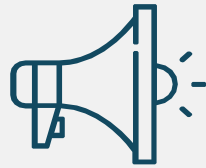
Не менее 2х преподавателей техникума проходят стажировку на базе предприятий ежегодно в летний период



Не менее 3х работников предприятий ежегодно повышают квалификацию по профессии на базе техникума



Планируемые результаты



Популяризация
профессионального
направления для школьников



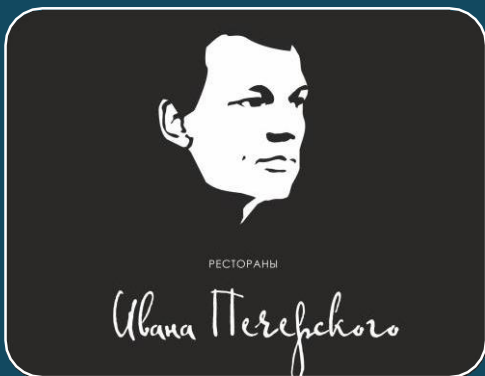
Не менее 10 абитуриентов в 2025 году будут
приняты в техникум на условиях целевого приема



Не менее 15 студентов старших курсов
заключат договоры о целевом обучении
через платформу Работа в России в 2025-
2026 учебном году

Партнеры в реализации практики

//////////



Рестораны Ивана Печерского:

- ООО «Ресторан 42»
- Grill-bar42
- Port42
- Чайхана42
- MC. Magic Coffe
- Винный бар «На дне»
- Караоке-бар Truffaldino



Малое предприятие ХК СДС:

- ООО «Фаворит»
- ООО «Фортуна»
- ООО «Посейдон»
- ООО «Домовая кухня»
- ООО «Фудсервис»
- ООО «Фора»

Кадровые ресурсы
кадры Техникума и Предприятий

Материально-технические ресурсы
лаборатории техникума, учебная лаборатория техникума на ООО «Фаворит»,
производственные помещения предприятий

Образовательные ресурсы
программы, направленные на реализацию теоретического, практического обучения
студентов, реализации краткосрочного обучения, технологическая документация на блюда

Финансовые ресурсы
создание учебной лаборатории на ООО «Фаворит», выделение средств на приобретение
сырья для практического обучения, фирменные комплекты спецодежды от ООО «Ресторан
42»

01

Привлечь в качестве
предприятий –
партнеров практики
(МАУ «Школьное
питание, КЦ
«Элани») (2025-2026
учебный год)

02

Актуализировать и
организовать
реализацию ООП
Технология продуктов
общественного питания
массового изготовления и
специализированных
пищевых продуктов в
сетевой форме с МАУ
«Школьное питание»
(с сентября 2025 года)

03

Открыть учебную
лабораторию по
компетенции
«Кондитерское
дело» на базе КЦ
«Элани»
(2025-2026
учебный год)

04

Тиражировать
практику внутри
техникума на другие
направления подготовки:
гостиничный сервис (с
2026-2027 учебного года),
хлебопечение и
мясопереработка (с 2027-
2028 учебного года)

05

Распространение
опыта среди
профильных ПОО

Возможности
тиражирования
практики

Публикации о практике в социальных сетях



QR-код на ссылки (на публикации)

