

**Иванова Алена Ивановна**

преподаватель

ГАПОУ РС (Я) «Якутский технологический

техникум сервиса им. Ю.А. Готовцева»

г. Якутск, Республика Саха (Якутия)

## **ПАРТНЕРСКОЕ ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ ТЕХНИКУМА И РАБОТОДАТЕЛЯ В ПОДГОТОВКЕ КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ КАДРОВ**

***Аннотация:** в статье речь идет об актуальной проблеме – подготовке квалифицированных кадров. Как утверждает автор, дуальная система обучения является средством успешной профессиональной и социальной адаптации студента как будущего специалиста.*

***Ключевые слова:** дуальная система обучения, профессионально-технические кадры, высококвалифицированные специалисты.*

На сегодняшний день в системе подготовки специалистов важное место занимает дуальная система обучения – одна из самых эффективных форм подготовки профессионально-технических кадров в мире. Главная задача системы профессионального образования – подготовка высококвалифицированных специалистов для современного производства.

Одним из партнеров Якутского технологического техникума сервиса им.Ю.А.Готовцева по организации дуального обучения является ООО «Комбинат питания «Сэргэлээх». В состав комбината питания входят столовая на 340 посадочных мест, магазин кулинарии, шесть кафе при корпусах и общежитиях СВФУ, две столовые и пять буфетов в общеобразовательных учебных заведениях.

Комбинат питания «Сэргэлээх» является одним из флагманов среди предприятий г. Якутска по обеспечению питания студентов, обучающихся и других социально значимых слоев населения. Грамотным и опытным руководителем ООО «Комбинат питания «Сэргэлээх» на протяжении многих лет является Наталья Никитична Слепцова.

Практические занятия являются важным этапом учебного процесса, на которых студент получает информацию, приобретает практические навыки, ознакоми́вается с производственными процессами на предприятии в целом и в его структурных подразделениях, а также осваивает технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий. Студенты по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» (3–4 курс), профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (3 курс) проходят практические и лабораторные занятия по ПМ 04. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Студенты проходят во всех цехах предприятия: заготовочной (мясо-рыбный, овощной), доготовочной (холодное и горячее блюдо) и специализированной (мучные и кондитерские изделия). Студенты отрабатывают свои практические навыки, пройдя все технологические циклы, с первичной обработки до подачи готовых блюд. Получают колоссальный опыт по технологии производства полуфабрикатов различной степени готовности, различных блюд и напитков, кулинарных и кондитерских изделий.

Дуальная система обучения стала сегодня одним из трендов образования. При организации и проведении дуального обучения студент на ранних этапах процесса учебы включается в производственный процесс в качестве работника предприятия, формируется его профессиональная компетентность. Для студентов – это успешная профессиональная и социальная адаптация как будущего специалиста и повышение его конкурентноспособности на рынке труда.

### ***Список литературы***

1. Большая советская энциклопедия. – М.: Советская энциклопедия, 1978.
2. Анিকেев А.А. Современная структура образования в Германии / А.А. Анিকেев, Е.А. Артуров // *Alma mater*. – 2012. – №3. – С. 67–68. EDN ORGANJ

3. Терещенкова Е.В. Дуальная система образования как основа подготовки специалистов / Е.В. Терещенкова // Концепт. – 2014. – №4. – С. 41–45 [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://e-koncept.ru/2014/14087.htm>

4. Родиков А.С. Некоторые аспекты профилизации образовательных услуг дуальной системы европейского образования / А.С. Родиков // Вестник Военного университета. – 2010. – №3 (23). – С. 41–46. – EDN NRCVIN