

**Особливості впровадження елементів дуальної
форми навчання у підготовку робітників з
професії «Пекар; Кондитер»
в ДНЗ «Центр сфери обслуговування
м. Житомира»**

Васильчук Валентина Ананіївна – директор НМК ПТО
у Житомирській області

Гринюк Галина Олексіївна – старший майстер ДНЗ «Центр сфери
обслуговування м. Житомира»

Етапи упродвадження

1. До наказу МОН України від 26.06.2017 № 916 «Про впровадження елементів дуальної форми навчання у професійну підготовку кваліфікованих робітників» включено Житомирський професійний ліцей харчових технологій, який з вересня 2017 року приєднано до ДПТНЗ «Житомирське ВПУ сервісу і дизайну» з утворенням закладу нового типу ДНЗ «Центр сфери обслуговування м. Житомира».



2. Реалізація Плану (дорожньої карти) упровадження елементів дуальної форми навчання:

2.1. Наказ управління освіти і науки облдержадміністрації від 26.07.2017 №196 «Про організацію роботи із упровадження елементів дуальної форми навчання в окремих ПТНЗ області»:

- ✓ ДПТНЗ «Житомирське ВПУ сервісу і дизайну» з професії «Пекар; кондитер» на базі ТОВ «Золотий коровай»;
- ✓ ДНЗ «Малинський професійний ліцей» з професії «Швачка; кравець» на базі ТОВ «Малинська швейна фабрика «ЕЛЬФА»».

2.2. Розроблення та затвердження навчально-програмної документації з професій: «Пекар; кондитер» (ТУ - 1 рік), «Швачка; кравець» (3,4 року).

2.3. Укладання угод між ПТНЗ та підприємствами.

3. Вивчення пропозицій закладів професійно-технічної освіти області щодо упровадження елементів дуальної форми навчання в усіх ПТНЗ області з 1 вересня 2018 року.

Матеріально-технічна база з професій у ПТНЗ

ДНЗ «ЦСО м. Житомира»



ДНЗ «МПА»



Виробниче навчання учнів групи ПК -1 на ТОВ «Золотий коровай»

Виробниче навчання (90 год.) з 19 жовтня по 8 листопада 2017 року під керівництвом майстра виробничого навчання Салової Л.І .



Виробнича практика учнів групи ПК -1 на ТОВ «Золотий коровай»

На робочих місцях формувальника тіста, пекаря, укладальника готових виробів.



Виробнича практика учнів групи ПК -1 на ТОВ «Золотий коровай»

На робочих місцях формувальника тіста, пекаря, укладальника готових виробів.



Результати кваліфікаційної атестації на 2 розряд з професії «Пекар»

- високий рівень - 9 учнів
- достатній рівень - 16 учнів
- 2 розряд з професії «Пекар» – 25 учнів



Економічний ефект упровадження

1. Підприємство має можливість відібрати робітничі кадри, підготовлені безпосередньо в його цехах, не витрачаючи кошти на навчання та перепідготовку.
2. Здійснюється підготовка кадрів безпосередньо під своє підприємство, виробничі технології та обладнання
3. Загальна економія витрат на оплату електроенергії, опалення, водопостачання та водовідведення, експлуатацію та ремонт устаткування відповідно до програми виробничого навчання склала 15 тис. грн. для закладу.
4. Додатково для створення сучасної лабораторії пекарів необхідно було закупити обладнання та устаткування на суму 79 тис.грн.:
 - тістомісильна машина – 19 тис.грн.;
 - розстійна шафа – 40 тис.грн.;
 - пакувальний автомат – 20 тис.грн.;
5. Пропозиції щодо упровадження елементів дуальної форми навчання у підготовку робітників з професій:
 - «Продавець продовольчих товарів»,
 - «Кухар; офіціант».

Недоліки упровадження

1. Відмова підприємства ТОВ «Золотий коровай» укласти тристоронні угоди.
2. Відсутність оплачуваних робочих місць для учнів з професії «Пекар; кондитер».
3. Недостатня кількість робочих місць на підприємстві з професії «Кондитер»
4. Підготовка висококваліфікованих робітників вимагає збільшення терміну навчання до 1,5 року.

Дякуємо за увагу!

