

Протокол №1

від 10.10.2017р

засідання круглого столу роботодавців по наданню робочих місць
учням дуальної системи навчання

ПРИСУТНІ:

Кудря К.М.- заступник директора ВПУ №92м.Сєвєродонецька з навчально-виробничої роботи;

Нікончук Л.Я.- ст. майстер в/н ВПУ №92м.Сєвєродонецька;

Сталінська О.М.- майстер в/н гр.1-4 дуальної форми навчання;

Михайловська Н.В.- класний керівник гр.1-4;

Балковський В.В.- директор КП «КШХ» Сєвєродонецької міської ради;

Чумак О.М.-директор ТОВ ГК «Мир»;

Кашенкова О.Б.- ФОП директор «Оліва-Піцца»;

Розумний Д.С.- ФОП директор закуочної «Пристань»;

Гайдідей Є.В. - ФОП директор піцерії «Да Вінчі»;

Муранова А.С.- ФОП директор бару «Пузо-Паб»;

Князєв В.В.- директор по персоналу ТОВ «Гведєон».

На обговорення було винесено питання:

1.Ознайомлення роботодавців з навчальним планом гр.1-4 за професією «Кухар» з елементами дуальної форми навчання, графіком виробничого навчання на виробництві та виробничої практики.

2. Готовність підприємств до прийому учнів на виробниче навчання на виробництві (наставники, інструктажі з охорони праці, оснащення робочих місць тощо).

3. Готовність учнів до виробничого навчання на виробництві (наявність комплекту спецодягу, щоденників, медичного огляду, знайомство роботодавців з майстром в/н).

СЛУХАЛИ:

По першому питанню:

- заступника директора ВПУ №92м.Сєвєродонецька з навчально-виробничої роботи К.М.Кудрю ,яка ознайомила роботодавців з елементами дуальної форми навчання її відмінностями від стандартних форм професійно-технічної освіти. Вона побажала усім плідної співпраці;
- старшого майстра Л.Я.Нікончук, яка доповіла про рівень професійно-технічної підготовки на даний момент, про те, що учні знають і уміють, а також ознайомила роботодавців з програмою виробничого навчання на виробництві та програмою виробничої практики за професією «Кухар» (кваліфікація 3 розряд) і з графіками їх проходження.

По другому питанню:

- Балковського В.В.- директора КП «КШХ» Сєвєродонецької міської ради, який запевнив , що робочі місця для учнів підготовлені у кожній шкільній їдальні, а також бригадири кухарів їдалень призначені наставниками. Кожне робоче місце оснащено необхідним інвентарем: розробними дошками,ножами, кухонним посудом. Їдальні оснащені обладнанням: холодильниками, електричними плитами, сковородами,пекарськими шафами,настільними вагами, м'ясорубками, овочерізками, картоплеочисними машинами,універсальними приводами. Саме це оснащення й дозволить учням опанувати 3 розряд з професії «Кухар».
- Кошинкову О.Б.- фізичну особу підприємця, яка ознайомила присутніх з роботою кухаря у піцерії «Оліва-піца». Кухар виконує специфічні види робіт: приготування різноманітних гарнірів до піци ,тіста та доведення піци до кулінарної готовності у спеціальних печах . Також кухар піцерії повинен уміти швидко готувати салати та страви з дитячого меню, бо їх підприємство знаходиться у ігровій зоні «Сіті смайл».
- Чумака О.М.-директор ТОВ ГК «Мир»,який повідомив про особливості роботи у ресторані де є сучасне обладнання: пароконвекційні печі, індукційні плити, збивальні машини, кавомашини та ін. Були призначені шеф-кухарі змін наставниками учнів. Він наголосив на відповідальності, яка лежить на персоналі щодо обслуговування іноземних гостей ресторану.

По третьому питанню:

- майстра виробничого навчання О.М.Сталінську, яка відзвітувала про проходження учнями медичного огляду та наявності у них у 100% обсязі спецодягу, щоденників.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Направити із 06.11.2017р на виробниче навчання на виробництво учнів групи 1-4 (згідно із договорами).

2. Закріпити наставників за учнями на першому робочому місці.
3. Майстру виробничого навчання Сталінській О.М. здійснювати сумісно з наставниками підготовку учнів, закріплених на робочих місцях.
4. Контроль за проходженням учнями виробничого навчання на виробництві та виробничої практики покласти на старшого майстра виробничого навчання Л.Я.Нікончук.
5. В кінці кожного місяця майстру в/н Сталінській О.М. робити аналіз стану проходження виробничого навчання та виробничої практики.
6. Щотижнево заступнику директора Кудрі К.М. та старшому майстру Нікончук Л.Я. перевіряти якість проходження учнями виробничого навчання та практики (зустріч з наставниками, керівниками підприємств для виявлення та усунення проблемних ситуацій тощо).
7. По закінченню терміну виробничого навчання та практики зустрітися усім сторонам договірних зобов'язань для обговорення наступних дій та планів щодо поетапної атестації на 3 кваліфікаційний розряд за професією «Кухар» учням групи 1-4 та продовження їх навчання з елементами дуальної системи на 4 розряд.

Секретар  Л.Я.Нікончук