

## **Производственное обучение и профессиональная практика**

Важнейшей составной частью образовательных программ технического и профессионального образования являются производственное обучение и профессиональная практика, обеспечивающие изучение и освоение учебной программы профессионального обучения по профессиональной подготовке квалифицированных работников технического и обслуживающего труда, а также специалистов среднего звена.

Учебно- производственная деятельность в колледжа организуется на основании разработанных Положений (Приложение 1). Организацию и руководство производственным обучением и профессиональной практикой студентов осуществляют руководители практики от колледжа и от предприятия на основании приказа (Приложение 2).

Общее руководство за организацией производственным обучением профессиональной практики у студентов осуществляет заместитель директора по учебно-производственной работе.

Производственное обучение в колледже проводится в учебных, учебно-производственных мастерских, лабораториях, а также может проводиться на предприятиях на основе договоров между ними и колледжем.

Профессиональная практика проводится на предприятиях (организациях), направление деятельности которых соответствует профилю подготовки студентов.

Организация профессиональной практики осуществляется следующим образом: для проведения профессиональных (производственных) практик заключаются договоры с предприятиями и организациями города и области, определенными в качестве баз практик и социальными партнерами колледжа, которые регистрируются в Журнале регистрации договоров (Приложение 3). В договорах, заключенных колледжем с предприятиями и организациями, являющимися базами практики, гарантируется обеспечение прохождения всех видов профессиональной (производственной) практики, условия безопасного труда на рабочем месте, формы осуществления контроля за безопасным ведением работ, оговариваются обязанности и ответственность сторон, предварительно с руководством предприятия согласовывается план-график практики; студент-практикант получает направление на практику, где ставится отметка о прибытии и выбытии; приказом по предприятию студенты закрепляются за наставником или назначается руководитель практики от предприятия; для постоянного и своевременного учета всех видов производственных работ, выполненных согласно программе профессиональной практики, студент ведет дневник прохождения профессиональной практики. Контроль проведения профессиональных практик осуществляется в соответствии с Положением. С целью контроля проведения профессиональных практик разработаны Графики посещения баз практик, которые утверждаются на кафедрах (Приложение 4). Непосредственное руководство производственным обучением осуществляется мастерами производственного обучения.

Мастера производственного обучения несут ответственность:

- за правильность распределения студентов - практикантов по рабочим местам в соответствии с их специализацией;
- выполнение рабочего учебного плана и программы производственного обучения по специальности (профессии);
- воспитание у студентов бережного отношения к оборудованию и инструменту;
- экономное расходование учебных материалов, сырья и электроэнергии;
- стремление добиваться высокой производительности труда и высокого качества выполняемых работ, а также выполнение других функций, предусмотренных должностной инструкцией мастера производственного обучения.

Колледж обеспечивает:

- направление студентов на производственное обучение и профессиональную практику в соответствии со сроками, установленными рабочими учебными планами и содержанием работ согласно учебным программам по специальностям, предварительно согласовав сроки и содержание производственного обучения и практики с предприятием;

- изучение и соблюдение студентами действующих на предприятии правил внутреннего трудового распорядка, охраны труда и техники безопасности, пожарной безопасности, санитарно-гигиенических требований и других норм и правил, установленных для соответствующей специальности и уровня квалификации рабочих;
- соблюдение студентами установленных требований эксплуатации оборудования, пользование выдаваемыми им средствами индивидуальной защиты, а также экономного расходования материалов, сырья, электроэнергии и других ресурсов.

Руководство колледжа следит:

- за своевременным обеспечением студентов оборудованными рабочими местами, сырьём, материалами, производственными заданиями, соответствующими требованиям рабочих учебных программ;
- проверяют посещаемость и выполнение студентами установленных норм, проводит учёт выполненных работ, организует совместно с предприятием инструктирование студентов, освоение ими передовых приемов и методов труда, новой техники и технологии, овладение которыми дает возможность успешно выполнять производственные нормы, добиваться высокого уровня производительности труда и качества продукции.

Производственное обучение и профессиональная практика завершается оценкой результатов, освоенных студентом общих и профессиональных компетенций.

Результаты производственного обучения и профессиональной практики оцениваются в соответствии с критериями оценок и содержанием рабочих учебных программ практики.

По завершению профессиональной практики студенты выполняют практическую квалификационную работу, которая предусматривает сложность работы не ниже предусмотренного уровня квалификации по специальности.

По итогам завершения профессиональной практики студент составляет отчет на имя руководителя практики с указанием всех видов производственных работ и результатов (Приложение 5).

Если производственным обучением в рамках профессиональных учебных модулей предусмотрено освоение рабочей квалификации определенного уровня, то по мере их завершения студент может сдать квалификационные экзамены и получить свидетельство (сертификат) об уровне квалификации.

Колледжем заключены договоры о взаимном сотрудничестве и на целевую подготовку кадров (Приложение 6) со следующими социальными партнерами по специальностям:

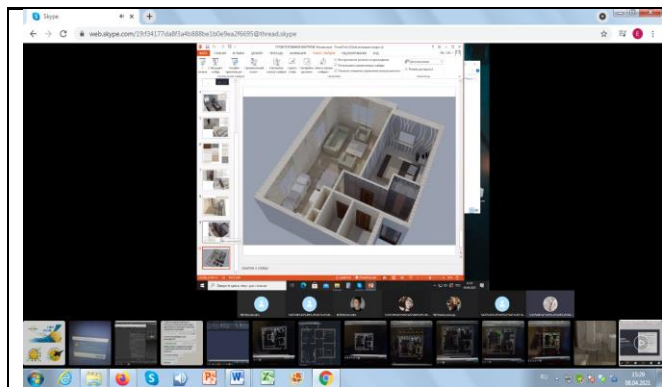
- **Специальность 06130100 - Программное обеспечение (по видам)** - ТОО "ВЕКА ПЛАСТ", ТОО "ВостокБизнес Строй", ТОО "Спецавтоматика", ТОО "Жарма Курылыс-Газ", АО "Востокмашзавод".
- **Специальность 1304000 «Вычислительная техника и программное обеспечение»** - ТОО «1С: Рейтинг», ИП «Сервис com», ИП «Vizar», ИП «Интерком».
- **Специальность 10150100 «Туризм»** - ТОО "КОКТАУ KZ", ИП Тикенева АК "Zere Travel", ИП Туткушева А.М. туристическое агентство "Sanur tour", ИП туристическое агентство "Sunny Paradise".
- **Специальность 0511000 «Туризм (по отраслям)»** - Турагентство "СЕТЬ МАГАЗИНОВ ГОРЯЩИХ ПУТЕВОК. КАЗАХСТАН", ТОО "Эко-Тур Восток", ТОО "Royal Club Vip Travel", ТОО "Империя туризма", КГКП "ВК Музей Искусств", КГКП "Областной историко-краеведческий музей", ОЮЛ "Туристская Ассоциация Восточного Казахстана»;
- **Специальность 10130300 «Организация питания»** - ИП Павлова И.А., ТОО "Тех.эксперт", ИП Резунова Е.Ю., ИП Кочергина Н.П., ИП Ляпунова М.А., ИП Бабина Л.Б., ИП Васильева И.В., ИП Екатеринечев П.С.
- **Специальность 0508000 «Организация питания»** - Ресторанный двор "Восток Запад", ТОО "Eco-agro", ТОО "Оливье", ТОО "Таврос Иртыш Отельджилик Йонетимлери А. Ш.",

ИП Корганбеков М.Б. гостиничный комплекс "Мереке", ИП Кузнецова С.М., ТОО Развлекательный комплекс "Серебро";

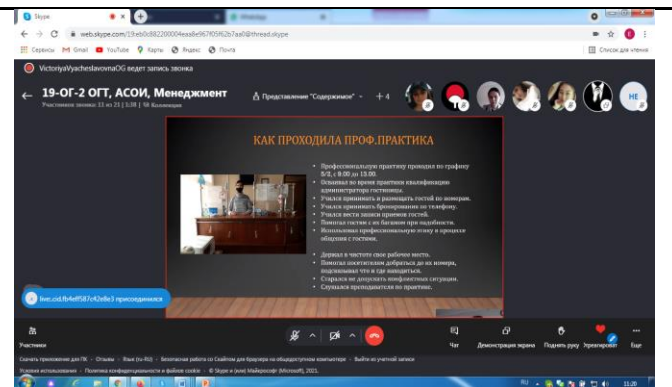
- **Специальность 07210300 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство»**- ИП Павлова И.А., ТОО "Тех.эксперт", ИП Кочергина Н.П., ИП Ляпунова М.А..
- **Специальность 1219000 «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское -** ТОО "Хлебозавод "Каравай", ТОО "Кондитер+", ИП Корганбеков М.Б. гостиничный комплекс "Мереке", ТОО "Еco-agro";
- **Специальность 02120100 «Дизайн интерьера»** - ТОО "Рекламная группа "Апельсин", ИП "PARTNER", ИП "РЕКЛАМКА", ТОО "Архи Mac".
- **Специальность 0402000 «Дизайн»** - ТОО "Дизайн лаборатория A-Style", ИП Митрофанов В.В. "Фото-Копи Центр 3.5", КГКП "ВК Музей Искусств", ТОО "POSMARKET";
- **Специальность 02120200 «Дизайн одежды»** - ТОО "Швейный дом "Рассвет", ТОО "ПКП "Рауан"
- **Специальность 07161300 «Техническое обслуживание, ремонт и эксплуатация автомобильного транспорта»** - АО "Востокмашзавод", ТОО "Avtoshach", ТОО "Өскемен Тазалық", ТОО "ГРК "ТОПАЗ".
- **Специальность 1201000 «Техническое обслуживание ремонт и эксплуатация** - ТОО "VoSca", ТОО "СТО на Грузинской", ТОО "Прогресс-ресурс", АО «Ulttyg kompaniasy «QazAvtoJol»;
- **Специальность 04110100 «Учет и аудит»** - ТОО "IC: Рейтинг", ТОО "ExpertFinance", ТОО "НПО Казгеомаш", ТОО «Беакрис»;
- **Специальность 10120100 «Парикмахерское искусство»** - Учреждение учебный центр "Gold Star", ИП Каримова А.Ш., ИП "Masters O.Z. Barbers", ИП Шмуль Е.Е.
- **Специальность 0506000 Парикмахерское искусство и декоративная косметика** - ИП Раченкова Н.В. Парикмахерская "Леди", ИП Кузнецова К.С. салон красоты «Why not»;
- **Специальность 04210100 - Правоведение / 0201000 Правоведение** - РГУ "Администратор судов по ВКО Департамента по обеспечению деятельности судов при Верховном Суде РК, АО Дочерняя компания Народного банка Казахстана по страхованию жизни "Халык- Life".
- **Специальность 04130100 - Менеджмент (по отраслям и областям применения)** - ТОО "Беакрис", ТОО "НПО "Казгеомаш", ТОО «УК ТРК», ТОО «Arena S».
- **Специальность 07210200 «Производство молока и молочной продукции»** - ТОО "Корпорация Восток-молоко", ТОО «Эмиль».

На основании договоров студенты колледжа обеспечиваются местами практик. Руководители практики от колледжа проводят со студентами установочные конференции. По окончании практики студенты защищают свои отчеты. На защиту приглашаются руководители

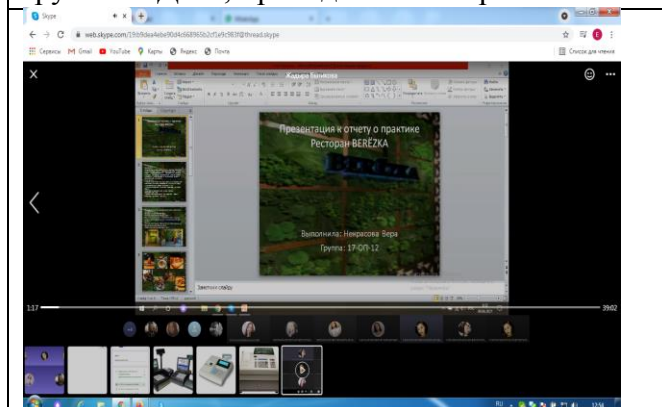
практики от предприятия. Защиты проводятся как в традиционном формате, так и с применением ДОТ.



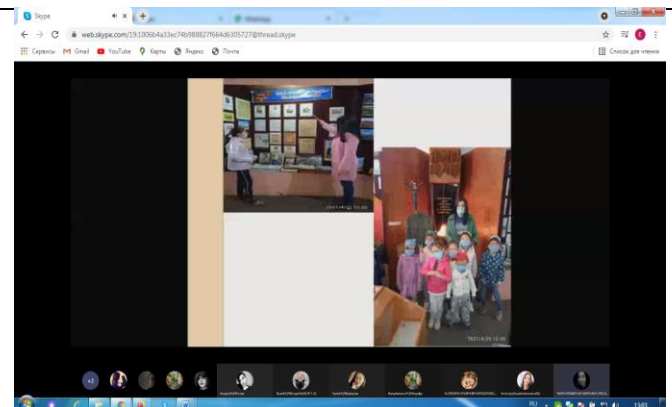
12.04.2021г. в смешанном формате прошла открытая защита отчетов по практике в группе 17Д-12, преподаватель Барков Ю.О.



03.06.21г. защита отчетов в Skype по стажировке в группе 19ОГ-2, преподаватель Носакова В.В.



09.06.21г. защита отчетов в Skype по профессиональной практике в группе 17ОП-22, мастер ПО Бытикова Ж.Т.



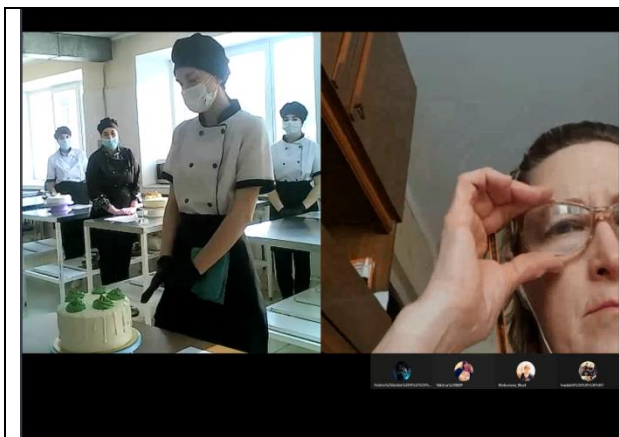
09.06.21г. защита отчетов в Skype по профессиональной практике в группе 19Т-1, преподаватель Камзина С.Н.

Специалисты предприятий выступали в качестве членов комиссии на независимой оценке качества, государственных квалификационных экзаменах, профессиональных конкурсах, итоговых конференций, по защите дипломных проектов.

Организация и проведение квалификационных экзаменов оформляется приказом директора и протоколами квалификационных комиссий (Приложение 7).

Квалификационные экзамены проводятся в соответствии с графиком учебного процесса. Квалификационные комиссии формировались из специалистов предприятий: АО «Востокмашзавод», ИП «ZERE TRAVEL», ГККП «Архитектурно-этнографического и природно-ландшафтного музея – заповедника ВКО», салона красоты «Мишель», салона красоты «Sister s Studio», ресторана «BEREZKA», ТОО «Беакрис», ТОО «Глерон», ТОО «Рекламная группа «Апельсин», ТОО «ТЕХАВТО», РГК «Восток-Запад», комплекса ресторанов «Пицца-блюз», ИП «Крендель Усть-Каменогоск» и др.

В период сложной эпидемиологической ситуации проведение экзаменов осуществлялось с применением ДОТ и соблюдением санитарных норм.



18.11.2020г. квалификационный экзамен с применением ДОТ, группа 18ОП-1 0508000 «Организация питания»



20.11.2020г. квалификационный экзамен группа 18ОПказ-1 0508000 «Организация питания»



14.01.2021г. квалификационный экзамен группа 17ВТ-1 130400 0 «Вычислительная техника и программное обеспечение» на получение рабочей профессии «Тестировщик», преподаватель Слободская И.В. Квалификационная комиссия в составе: Рыбкин Р.Г. - директор сервисного центра ИП «Pro Service»; Куликов И.К. – директор ИП «NICE SYSTEMS»; Апаев О.С. – программист подразделения Центр корпоративных проектов ТОО «1С Рейтинг».



Квалификационные экзамены проводятся не только в учебных мастерских колледжа, но и на предприятиях социальных партнеров.





08.06.21 квалификационный экзамен по квалификации «Техник по ремонту транспорта» практическая часть проводилась на базе ТОО «АвтоШах» в группе 18ТО-1, мастер ПО Кокченев А.К.



09.06.21 квалификационный экзамен по квалификации «Техник по ремонту транспорта» практическая часть проводилась на базе на базе ТОО «АвтоШах» в группе 18ТОказ-1, мастер ПО Кокченев А.К.



14,15.06.22г. квалификационные экзамены в группах 19ОП-1, 19ОПК-1, 19ОПказ-1 на получение квалификации 0508042 «Официант», мастера ПО Бытикова Ж.Т., Рахипов Р.К., преподаватель Медведева Е.А.

Члены комиссии: Абеджанова А.С. – Ильницкая Д.Н., Токтарова Т.К. Гусева Т.А. КЭ прошел на базе ресторано-гостиничного комплекса «Восток-Запад»



17.06.2022г. квалификационный экзамен в группе 19Д-1, 0402022 «Исполнитель художественно-оформительских работ», Барков Ю.О. Шипиленко Д.В.

Члены комиссии: Коротенкова Е.О. – ТОО «Рекламная группа «Апельсин», дизайнер, Улаева В.Ю. и Маланина А.С ТОО «Глерон», дизайнеры.



24.06.2022г. прошел квалификационный экзамен по специальности 0511000 «Туризм» в группе 21Т-2 для получения рабочей профессии по квалификации 0511022 «Экскурсовод»

Председатель квалификационной комиссии- Чалдыбаева Л.И. заведующая сектором экскурсионного обслуживания «Архитектурно-этнографического и природно - ландшафтного музея – заповедника ВКО».

Члены комиссии:  
 Жаркембаева А.М. – руководитель ИП «Arman Tau».  
 Ахметжанова Л.Е. – руководитель ИП «ZERE TRAVEL».

По окончании проведения квалификационных экзаменов делается анализ результатов, что отражается в отчетах заведующих кафедрами, зам. директора по УПР и информация доводится до работодателей через Консультативных совет работодателей. Анализ результатов представлен в приложении 7.

С целью развития у студентов интереса к профессии, желания совершенствовать свои трудовые навыки, повышать престиж специальности в колледже проводятся конкурсы профессионального мастерства.

**Таблица 1. Конкурсы профессионального мастерства в Высшем колледже имени Кумаша Нургалиева**

№	ФИО преподавателя	Члены жюри	Название мероприятия/ дата	ФИО участников	Результат
1.	Медведева Е.А. Быткова Ж.Т.	Председатель жюри: 1.Троглазова М.Н., технолог ООП АО «Аэропорт Усть- Каменогорск»  Члены комиссии: 1.Кошанаева Е.– ИП. 2.Круглова Е.И. – директор кафе «Оазис».	19.11.2020г. Конкурс профессионального мастерства «Сладости для радости», с применением ДОТ, в группе 18ОП-1	Лубенцова В. Каранова А. Павлицкая П.	I место
				Громова А. Бедыш К.	II место
				Ламбин О. Варганова Ю. Торохова У.	III место

2.	Медведева Е.А. Бытjikова Ж.Т.	Председатель жюри: Омарбеков К.Т. -ИП «Керуен». Члены жюри: 1. Цоберг И.С. – бригадир холодного цеха Дом казахской кухни «Qurt&Wine»; 2. Алексеев В.А. – бригадир лаунж бара «Дыми Дым». 3. Романов Р.А. – шеф-повар кафе «Papa Grill».	30.04.2021г. Конкурс профессионального мастерства «Лучший специалист» по компетенции «Поварское дело»	Самсонова А.	I место
				Ефимова К.	II место
				Ситник А.	III место
3.	Шокарева Н.В.	Преподаватели специальных дисциплин и студенты старших курсов.	24.11.2021г. Конкурс профессионального мастерства «Лучший специалист» по компетенции «Парикмахерское дело» «в группе 19ПК-1	Махабекова А.	I место
				Самойлова А.	II место
				Шевцова П.	III место
4.	Рахипов Р.К.	Члены жюри: Мураткызы А., технолог «Есо Agro», Кашкимбаева Д.Р., шеф повар сети ресторанов «Пицца- Блюз», Медведева Е.А. -преподаватель специдисциплин	27.12.2021г. Конкурс профессионального мастерства «Үздік кондитер» в группе 19ТХказ-1	Архаткызы А.	I место
				Ринатова З.	II место
				Толеуханулы Б.	III место
5.	Бытjikова Ж.Т.	Члены жюри: Матюшенко Илья Вадимович шеф-повар ресторан «Царица Тамара», Урванцева Елена Владимировна повар-кондитер кофейня «Кренделия», Дорофеев Дмитрий Андреевич повар ресторана «Царица Тамара».	25.04.2022г. Конкурс профессионального мастерства «Лучший специалист» по компетенции «Поварское дело», в группе 20ОП-1	Попов А.	I место
				Кужумов И.	II место
				Иманкулова А.	III место





19.11.20г. конкурс профессионального мастерства «Сладости для радости» в группе 18ОП-1, преподаватель Медведева Е.А., Бытикова Ж.Т. - мастер ПО



30.04.2021г. Медведева Е.А., Бытикова Ж.Т. конкурс профессионального мастерства «Лучший специалист» по компетенции «Поварское дело»



24.11.2021г. Шокарева Н.В. конкурс профессионального мастерства «Лучший специалист» по компетенции «Парикмахерское дело» «в группе 19ПК-1



Специальность 0506000 «Парикмахерское искусство и декоративная косметика» по квалификации 0506081 «Мастер-парикмахер».



27.12.2021 Рахипов Р.К. конкурс профессионального мастерства «Үздік кондитер» в группе 19ТХказ-1

Присутствовали в качестве членов жюри Муратқызы Айгерим, технолог «Есо Агро», Кашкимбаева Диляра Руслановна, шеф повар сети ресторанов «Пицца-Блюз».



25.04.2022г. конкурс профессионального мастерства «Лучший специалист» по компетенции «Поварское дело».

Члены жюри: Матюшенко И.В. шеф-повар ресторан «Царица Тамара», Урванцева Е.В. повар-кондитер кофейня «Кренделия», Дорофеев Д.А. повар ресторана «Царица Тамара».

**Таблица 2. Участие студентов в конкурсах профессионального мастерства, (городских, областных и др.)**

№	ФИО преподавателя	ФИО участников	Форма проведения	Название мероприятия/ дата	Организатор / место проведения	Результат
	<b>2020-2021 уч.г.</b>					
1.	Нечаева Е.С.	Ақиқат Нәбия	дистанционная	05.11.2020-30.11.2020	Республиканский	Диплом 2 степени

				II Республиканский конкурс научных работ школьников и студентов «Новый горизонт», бизнес-проект	образовательный центр «БЛПМ» / г. Алматы	
		Аяжан Бауыржанқызы	онлайн	25.02.2021-30.03.2021 Областная студенческая онлайн конференции «Гармонично развитая, образованная и научная молодежь-гарантия будущего», бизнес-проект	г. Усть-Каменогорск	Диплом 2 место
2.	Заграничная О.А.	Ақиқат Нәбия	дистанционная	22.12.2020 Конкурс бизнес-проектов «JustarStartup»	КАСУ / г. Усть-Каменогорск	Сертификат 1 место
		Павлицкая Полина	дистанционная	22.12.2020 Конкурс бизнес-проектов «JustarStartup»	КАСУ / г. Усть-Каменогорск	Сертификат 3 место
3.	Заграничная О.А. Камзина С.Н.	Ақиқат Н. Казезов А. Гуриненко М.	дистанционная	23.04.2021 Республиканский дистанционный конкурс по туризму «JAS TYRIST- III» среди студентов колледжей	Союз отраслевых ассоциаций и организаций профессионального образования Казахстана казахстанская туристская ассоциация Международный казахско-китайский колледж / г. Алматы	Диплом 3 место
4.	Слободская И.В.	Пикулин А. Вихляев Н.	дистанционно	13-14.05.2021 Областной онлайн IT-хакатон «Jastar Time»	ТиПО / г. Усть-Каменогорск	Сертификат участия
5.	Литвинова О.Ю.	Акентьев З. Тойганбаева А.	дистанционно	13-14.05.2021 Областной онлайн IT-хакатон «Jastar Time»	ТиПО/ г. Усть-Каменогорск	Сертификат участия
6.	Кокченев А.К.	1. Гаврилов Павел	дистанционно	1-25.04.2021 – отборочный	НАО «Talар»,	Сертификат участие в

		2. Ганиев Меир 3. Сагымджано в Думан 4. Саломиддин ов Шохрух Слесаренко Егор 5. Тлеуберді Біржан		Этап 27.04.2021 национальный этап Международный конкурс «SERVICE MASTER JUNIOR 2021».	ООО «Сенсис Инжинири нг» / г. Москва	Национальн ом этапе Казахстана Междунаро дного специализир ованного конкурса профессион ального мастерства
	<b>2021-2022 уч.г.</b>					
7.	Нечаева Е.С.	Хабарова А. Аубактрова К. Эбер М.	онлайн	15.11.2021- 30.11.2021 Республиканский онлайн гранд турнир «Я предприниматель»	Департаме нт ТиПО МОН РК, Управлени е образован ия г. Алматы, Палата предприни мателей Алматы, Менеджме нт Университ ет (ALMAU), Колледж Междунар одной Академии Бизнеса, г. Алматы.	Грамота МОН РК 3 место
8.	Заграничная О.А.	Каранова Н.	очно	20.04.2022 Конкурс бизнес- проектов	ТиПО, КАСУ / г. Усть- Каменогор ск	Диплом 1 место
9.		Абдразакова Д.	очно	20.04.2022 Конкурс бизнес- проектов	ТиПО, КАСУ / г. Усть- Каменогор ск	Диплом 2 место
	<b>2022-2023 уч.г.</b>					
10.	Носакова В.В.	Соболева К.М. Чеботарева М.А. Куркина Д.В.	очная	30.11.2022 Конкурс «Лучший экскурсионный маршрут по г. Усть- Каменогорску	ГУ «Отдел физическо й культуры, спорта и туризма г. Усть- Каменогор ска	Итоги не подведены

Результаты республиканских и областных конкурсов подтверждены грамотами и сертификатами (Приложение 7).

В рамках работы Центра трудоустройства и карьеры под патронажем Консультативного совета работодателей в целях активизации у студентов интереса к их будущей профессии, формирования профессиональных компетенций специалисты предприятий социальных партнеров проводят мастер-классы:

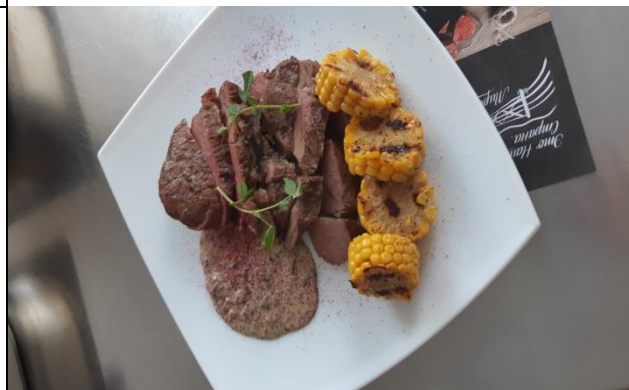
#### **2020-2021 учебный год**

- 16.03.2021г. /дистанционно/ бренд шеф-повар ресторана «Восток-Запад» Жанфусан В.Л. провел мастер-класс на тему: «Стейки. Приготовление методом sous-vide». Принял участие в проведении мастер-класса Лепихов А. Для студентов групп 18ОП-1, 18ОПказ-1 специальности «Организация питания».
- 25.03.2021г. при поддержке Отдела туризма г. Усть-Каменогорск на базе нашего социального партнера ТОО «Таврос Иртыш ОТЕЛЬДЖИЛИК Туризм Йонетимлери А.Ш» (отель "Dedeman Oskemen Tavros") прошел мастер-класс. По темам: «Приём и размещение гостей», «Уборка гостиничного номера», «Рум-сервис и ресторан», «Процесс выселения из гостиницы». Студенты группы 19ОГ-2, преподаватель Носакова В.В..
- 28.05.2021г. 31.05.2021г. мастер-класс: «Плетение из канекалона и создание каркасных причесок» А.А. Очереднюк мастер-парикмахер салона красоты «BEAUTY ZONE» г. Алматы.

#### **2021-2022 учебный год**

- 17.02.2022г. мастер-класс на тему: «Моделирование бороды и стрижки» Ж.О. Оралбеков ИП «Master O.Z Barbers», по специальности 0506000 «Парикмахерское искусство и декоративная косметика», группа 19ПК-1, Шокарева Н.В.;
- 15.03.22г. тренинг на тему: «Алгоритм фраз и этапы обслуживания официанта ресторана» по специальности: 0508000 «Организация питания» квалификация: 0508042 «Официант», Никифорова И.В. менеджер по персоналу комплекса ресторанов «Пицца Блюз», группа 19ОП-1, Бытикова Ж.Т. мастер ПО;
- 11.04.2022. для студентов специальности «Туризм» при поддержке Отдела физической культуры и спорта г. Усть-Каменогорск на базе нашего социального партнера ТОО «Таврос Иртыш ОТЕЛЬДЖИЛИК Туризм Йонетимлери А.Ш» (отель «Dedeman Oskemen Tavros») прошел практический семинар. Студенты группы 21-Т-2 приняли участие в мастер-классах по темам: «Прием и размещение гостей», «Уборка гостиничного номера», «Рум-сервис и ресторан», «Процесс выселения из гостиницы», «Организация питания».
- 27, 28 04.2022г. в рамках реализации программы Консорциума (заключен в 2018г.) с КАСУ в группе 20ОП-1 прошла серия тренингов по развитию креативного предпринимательства от Creative Spark от Британского Совета: программа для учебных заведений по развитию предпринимательства. Тренер Лященко А.Б. тема: «Оформление и креативная подача блюд».
- В рамках сотрудничества с РГД «Восток-Запад» 22.06.22г. приняли участие Медведева Е.А. и студенты участники чемпионата WSK Весельев В.В. и Кочеткова А.А., в мастер-классе на тему: «Американская свинина. Отличия и преимущества», а 23.06.22г. Бытикова Ж.Т., Весельев В.В. и Кочеткова А.А. на мастер-классе на тему: «Американская Мраморная говядина. Стейки из премиальных отрубов». Мероприятие проводится в резиденции «Остров» шеф-поваром Галковским П. г. Москва.

#### **Мастер-классы 2020-2021 учебный год**



16.03.2021г. бренд шеф-повар ресторана «Восток-Запад» Жанфусан В.Л. провел (дистанционно) мастер-класс на тему: «Стейки. Приготовление методом sous-vide».

В проведении мастер-класса принял участие студент специальности «Организация питания» Лепихов А.



25.03.2021г. при поддержке Отдела туризма г. Усть-Каменогоск на базе нашего социального партнера ТОО «Таврос Иртыш Отельджилик Туризм Йонетимлери А.Ш» (отель "Dedeman

По темам: «Приём и размещение гостей», «Уборка гостиничного номера», «Рум-сервис и ресторан», «Процесс выселения из гостиницы». Студенты группы 190Г-2,

Oskemen Tavros") прошел мастер-мастер класс.

преподаватель Носакова В.В.



28.05.2021г. 31.05.2021г. мастер-класс: «Плетение из канекалона и создание каркасных причесок»

А.А. Очереднюк мастер-парикмахер салона красоты «BEAUTY ZONE» г. Алматы.

### Мастер-классы 2021-2022учебный год



17.02.2022г. мастер-класс на тему: «Моделирование бороды и стрижки» Ж.О. Оралбеков ИП «Master O.Z Barbers»

по специальности 0506000 «Парикмахерское искусство и декоративная косметика», группа 19ПК-1, Шокарева Н.В.



15.03.22г. тренинг на тему: «Алгоритм фраз и этапы обслуживания официанта ресторана» по специальности: 0508000«Организация питания»

Никифорова И.В. менеджер по персоналу комплекса ресторанов «Пицца Блюз», группа 19ОП-1, Бытикова Ж.Т. мастер ПО;

квалификация: 0508042 «Официант»



11.04.2022. для студентов специальности «Туризм» при поддержке Отдела физической культуры и спорта г. Усть-Каменогорск на базе нашего социального партнера ТОО «Таврос Иртыш Отельджилик Туризм Йонетимлери А.Ш» (отель «Dedeman Oskemen Tavros») прошел практический семинар.



Студенты группы 21-Т-2 приняли участие в мастер-классах по темам:

- Прием и размещению гостей,
- Уборка гостиничного номера,
- Рум-сервис и ресторан,
- Процесс выселения из гостиницы,
- Организация питания.



В рамках реализации программы Консорциума (меморандум заключен в 2018г.) с КАСУ 27, 28 04.2022г. в группе 20ОП-1 прошла серия тринингов по развитию креативного предпринимательства от Creative Spark / Британского Совета.

Программа для учебных заведений по развитию предпринимательства. Тренер Лященко А.Б. тема: «Оформление и креативная подача блюд».

15 ноября 2022г. по инициативе МП РК при поддержке Центра ТиПО ВКО прошел «День работодателя». Мероприятие проводилось в целях дальнейшего и эффективного сотрудничества с работодателями по повышению качества подготовки кадров. В рамках плана данного мероприятия прошел вебинар с ТОО «Caspian Center» (г. Алматы), встречи со специалистами



социальных партнеров колледжа, Круглый стол по теме: «Трудоустройство по специальности. Возможности и перспективы», экскурсии на предприятия.



Вебинар (Skype) для родителей и студентов специальностей «Организация питания», «Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство» и «Туризм». ТОО «Caspian Center» (г. Алматы) Соломатина В.С.



Экскурсия на предприятие студентов групп 21ОПказ-1 и 21ОП-1. Комплекс ресторанов «Пицца Блюз»



Встреча со студентами специальности "Хлебопекарное, макаронное и кондитерское производство". Тахтарова М.Ю., менеджера по персоналу комплекса ресторанов «Пицца Блюз»



Круглый стол по теме: «Трудоустройство по специальности. Возможности и перспективы». Приняли участие группа 21УА-1 и выпускники колледжа прошлых лет.

По инициативе Председателя Консультативного совета работодателей Е.Н. Березинской-Абиловой в структуре Центра трудоустройства и карьеры был создан Студенческий маркетинговый отдел. Студенты с 2020 года проводят мониторинг цен, на социально значимые товары, приняв участие в проекте, инициированном Региональным Советом деловых женщин НПП РК «Атамекен» по ВКО, Общественным советом г. Усть-Каменогорск в рамках реализации программы «Шығыс Адалдық Алаңы». Проекты размещались на сайте колледжа и на личных страницах в соцсетях Е.Н. Березинской-Абиловой, а так же данная информация на основании заключенного МЕМОРАНДУМА предоставлялась Председателю общественного Совета по региональному развитию Восточно-Казахстанского областного филиала партии «АМАНАТ» Т.А. Азекену.

В период с 27.09.2022г. по 30.09.2022г. проведен мониторинг цен в столовых следующих колледжей: Высший колледж имени К. Нурғалиева, колледж КАСУ, КЭФ, КГУ «УК Высший политехнический колледж», КГУ «УК Многопрофильный-технологический колледж» и кафе «Масленица». Мониторинг проводили студенты группы 21М-1 специальность «Менеджмент», преподаватель Нечаева Е.С. Цель: анализ ассортимента продукции указанных предприятий и изучение цен на блюда. Заказчик: директор колледжа Нурғалиев М.К.

<p>Совместный проект</p> <p><b>Студенческий маркетинговый центр колледжа имени Кумаша Нурғалиева информирует</b></p>	<p>Крупяная и мучная продукция</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование продукта</th> <th>Среднестатистическая цена</th> <th>Средняя цена по мониторингу</th> <th>Отклонение абсолютное</th> <th>Отклонение относительное</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Крупяная и мучная продукция</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Рис</td> <td>515</td> <td>548</td> <td>34</td> <td>110,93%</td> </tr> <tr> <td>Мука пшеничная первого сорта</td> <td>145</td> <td>174</td> <td>29</td> <td>119,93%</td> </tr> <tr> <td>Хлеб пшеничный из муки первого сорта</td> <td>159</td> <td>204</td> <td>64</td> <td>144,53%</td> </tr> <tr> <td>Варуля гречневая</td> <td>182</td> <td>355</td> <td>173</td> <td>195,05%</td> </tr> <tr> <td>Макаронь</td> <td>160</td> <td>237</td> <td>77</td> <td>148,67%</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование продукта	Среднестатистическая цена	Средняя цена по мониторингу	Отклонение абсолютное	Отклонение относительное	Крупяная и мучная продукция					Рис	515	548	34	110,93%	Мука пшеничная первого сорта	145	174	29	119,93%	Хлеб пшеничный из муки первого сорта	159	204	64	144,53%	Варуля гречневая	182	355	173	195,05%	Макаронь	160	237	77	148,67%
Наименование продукта	Среднестатистическая цена	Средняя цена по мониторингу	Отклонение абсолютное	Отклонение относительное																																
Крупяная и мучная продукция																																				
Рис	515	548	34	110,93%																																
Мука пшеничная первого сорта	145	174	29	119,93%																																
Хлеб пшеничный из муки первого сорта	159	204	64	144,53%																																
Варуля гречневая	182	355	173	195,05%																																
Макаронь	160	237	77	148,67%																																
<p>Участие Студенческого маркетингового центра в мониторинге Общественного совета г. Усть-Каменогорск в рамках проекта «Шығыс – Адалдық алаңы»</p>	<p>«Мониторинг цен на социально значимые товары».</p>																																			

В колледже ведется подготовка по дуальному обучению. В 2020-2021 учебном году по специальности 0507000 «Организация обслуживания гостиничных хозяйств» на основании договоров о дуальном обучении были задействованы пять предприятий.

**Таблица. Сотрудничество в подготовке студентов по дуальной форме обучения 2020-2021 уч.год.**

№	Название предприятий	Количество заключенных договоров, шт.	Охват студентов, чел.
1.	Индивидуальный предприниматель Бабатаев Антон Тайфович, гостиница «De Luxe»	3	3
2.	ТОО «Таврос Иртыш Отельджилик Туризм Йонетимлери А.Ш.»	2	2
3.	ТОО «Гостиница «Усть-Каменогорск»	2	2
4.	Индивидуальный предприниматель Адамов Рустам Маратович, гостиница "Регистан"	3	3
5.	ТОО "Синь-Цзянь", гостиничный комплекс "Сережа"	3	3
	Итого:	13	13

В 2022-2023 учебном году заключен договор на целевую подготовку кадров по специальности 07210200 «Производство молока и молочной продукции» по квалификациям: 3W07210201 «Укладчик-упаковщик», 3W07210202 «Оператор линий производства молока и молочных продуктов», 4S07210203 «Техник-технолог», с ТОО «Корпорация «Восток-молоко» по дуальной системе обучения на 20 человек.

По специальности 10150100 "Туризм" по квалификациям 3W10150103 Туристический агент, 4S10150104 Менеджер по туризму с четырьмя предприятиями.

**Таблица. Сотрудничество в подготовке студентов по дуальной форме обучения 2022-2023 уч.год.**

№	Название предприятий	Количество заключенных договоров, шт.	Охват студентов, чел.
1.	ТОО "КОКТАУ KZ"	4	4
2.	ИП Тикенева АК "Zere Travel"	3	3

3.	ИП Туткушева А.М. туристическое агентства "Sanur tour"	4	4
4.	ИП туристическое агентство "Sunny Paradise"	1	1
	Итого:	12	12

Сотрудничество с предприятиями организуется на основании заключенных договоров о дуальном обучении (Приложение 8).