**Карьерный рост выпускников от колледжа до работодателя.**

*Автор: Абдурахманова Севиль Загидовна – мастер производственного обучения*

Техническое и профессиональное образование (ТиПО) стало широко пропагандируемым политическим решением проблемы перед уровнем безработицы среди молодежи. Более тесная связь между навыками, обеспечиваемыми профессиональной подготовкой, и навыками, требуемыми работодателями, должна облегчить переход от образовательной к рабочей деятельности.

Колледж питания и сервиса основан в 1939году. На протяжении многолетней истории колледж выпустил много специалистов по квалификации "Организация питания," которые востребованы не только в нашей Республике, но и за ее пределами. Коллектив колледжа всегда стремится к развитию, идет в ногу со временем, чтобы совершенствовать и развивать навыки мастерства у своих студентов.

Методическая цель, над которой работает педагогический коллектив колледжа: ***«Создание условий для непрерывного совершенствования уровня педагогического мастерства педагогов, их эрудиции, компетенции в области повышения учебной мотивации обучающихся, создания атмосферы сотворчества и сотрудничества»***

В целях дальнейшего улучшения качества, повышения конкурентоспособности специалистов и совершенствования учебно-воспитательного процесса педагогический коллектив работает в следующих направлениях:

- внедрение модульных образовательных программ обучения, с целью перестройки и адаптации сознания студентов к современным реалиям, развитие у них навыков самообразования и практико-ориентированного использования полученных знаний;

- система многоуровневой подготовки специалистов;

- внедрение современных образовательных технологий, формирующие у студентов востребованные компетенции;

- профессиональная подготовка выпускников, ориентированная на потребности рынка труда и работодателей;

- внедрение трёхязычного образования в учебный процесс колледжа;

- совершенствование материально-технической базы колледжа;

- диагностика инженерно-педагогических работников и студентов по проблемам в образовательной деятельности. [1]

С 2016 года студенты колледжа обучаются по модульной программе обучения. На базе 9 классов за 2года 10 месяцев студенты получаю среднее образование и три специальности: повар, кондитер, официант. Таким образом, наш выпускник становится более востребованным на рынке труда после окончания колледжа.

Целью модульного обучения является создание гибких образовательных структур, как по содержанию, так и по организации обучения, гарантирующих удовлетворение потребности, имеющийся в данный момент у человека, и определяющий вектор нового, возникающего интереса.

Перед началом каждого учебного года образовательные программы колледжа согласовываются с работодателями города. Это люди, которые не первый год в бизнесе и быстро ориентируются на перемены спроса на рынке общественного питания. В результате учебная программа состоит из модулей, содержание которых составляет основу профессиональной подготовки обучающихся. Объём учебного времени, выделяемого на изучение данных модулей, зависит от сложности(квалификации) и срока обучения. Модули по выбору организации ТИПО направлены на учет региональных особенностей и требований работодателей к подготовке кадров по специальности. [1]

В первом семестре первого курса студенты изучают общеобразовательные дисциплины, а со второго семестра начинают осваивать профессиональные компетенции. Мастер производственного обучения на этом этапе должен вовлечь вчерашнего школьника и заинтересовать профессией, так как иногда к нам приходят ребята чисто случайно, за компанию. И в дальнейшем очень много зависит от организации образования, сумеем ли мы развить в каждом поступившем к нам школьнике в будущем конкурентоспособного специалиста.

Студенты, получая теоретические знания, успешно закрепляют их на практике. Практикоориентируемость специальности позволяет следить за новыми тенденциями в общественном питании и осваивать их при прохождении стажировки на имиджевых предприятиях города. За время обучения в колледже студенты проходят от 6 до 9 практик. Мастер производственного обучения при распределении на очередную практику ориентируется на несколько аспектов:

- окончание теоретического модуля;

- курс обучения;

- компетенция, по которой проходят обучение;

- рейтинг ресторана в городе;

- прохождение практики в данном ресторане не более 1 раза.

На протяжении всего обучения в колледже проходит много профессиональных мероприятий: конкурсы разных уровней, мастер- классы. Наши студенты вместе со своими мастерами производственного обучения активно участвуют в видеосъемках телепрограмм, ярмарках по приготовлению различных блюд и изделий своими руками. По окончании обучения каждой квалификации проходит квалификационный экзамен, с приглашением специалистов с производства. Очень часто это наши бывшие студенты, которые уже добились значимых результатов в профессии. Этот фактор тоже играет свою роль в том, чтобы наши студенты делали свою карьеру дальше в области питания. Образовательная программа, разработанная на модульном подходе, производственная практика, мероприятия колледжа, все это направленно на то, чтобы по окончании нашего колледжа наши студенты смогли осуществить одну из главных целей в жизни стать не только профессионалом в профессии, но и получить признание в этом качестве. Это признание и отображает эффективность работы организации образования, в которой обучался студент. [2]

**Список использованной литературы:**

1. Нормативная номенклатура - Информационно-правовая система нормативных правовых актов Республики Казахстан «Әділет».

2. Регламентирующая документация сайта по стандартам WorldSkills.