

## Формы взаимодействия с работодателями

В настоящее время профессиональное образование не всегда соответствует быстро меняющимся требованиям времени и, как следствие, сложившаяся система формирования подготовки кадрового потенциала не в полной мере удовлетворяет запросам работодателей.

В нашем техникуме в структуре образовательного процесса как одно из важнейших и обязательных условий подготовки высококвалифицированных специалистов выделяется направление «техникум - работодатель». Процесс взаимодействия с работодателями осуществляется в рамках системы качества подготовки выпускников и их дальнейшего трудоустройства. Взаимодействие с работодателями является сложным и, главное, многогранным, состоящим из различных по содержанию этапов, форм и методов, процессом, цель которого состоит в подготовке кадров, ориентированных на инновационную деятельность в экономической сфере. Поэтому взаимодействие техникума с работодателями начинается в техникуме уже в рамках профориентационной работы, и продолжается при реализации учебно-производственной деятельности, «преподаватель-студент-работодатель», логическим завершением которого является трудоустройство выпускников и их дальнейший карьерный рост.

Сложившееся в техникуме направление «техникум - работодатель» имеет характер поступательного движения. На протяжении нескольких лет совершенствуются формы и методы взаимодействия с работодателями, которые дают положительные результаты.

Службой содействия трудоустройству выпускников «Карьера» налажены деловые контакты с работодателями, представителями работодателей многих структур города и Республики, бизнес-структур, торговых компаний таких как:

Стратегические партнёры при организации производственной практики

№п/п	Наименование организаций	ФИО руководителей
<b>Профессия 100701.01 Продавец, контролёр-кассир</b>		
1	ТЦ «Командор»	Неделин С.Н.
2.	ООО «Торг сервис3»	Неясова Л.П.
3.	ТЦ» Октябрьский»	Столярова В.В.
4.	Магазин «Все для дома»	Рехтина С.И.
5.	ООО «Меркурий	Козлов А.В.
6.	ООО «Алпи-Грант»	Вдовиченко Т.В.
<b>Профессия 260807.01 Повар, кондитер</b>		
1.	Закусочная «Чебуречная»	Насруллаев Д.П
2.	Кафе «Елка»	Пиварова С.Н.
3.	Закусочная «Чародейка»	Зацепина М.В.
4.	Кафе «Наше»	Шаповаленко Н.А.
5.	Р-Н « Сибирь»»	Мамонова В.Ф.
6.	Кафе «Сокол»	Лесняк Е.Н
7.	Кафе «Луначарский»	Шаповаленко Н.А.
8.	Кафе «Планета»	Шуторова А.В.
9.	Кафе « Пицца Рома»	Релях В.А.
10.	ООО «Русская кухня»	Худяков В.А.

11.	ООО «Иволга»	Пак И,Ю
12.	ООО «Россиянка»	Рахимова О.Е.
13.	Кондитерский цех «Волна»	Купер И.И.
14.	Школьные столовые	
15.	Д/С	
16.	Гор. Больницы	
<b>Профессия 190631.01Автомеханик</b>		
1.	СТО «Гарант»	МиллерВ.В.
2.	СТО «Автодок»	Тетерин Б.М.
3.	СТО «Енисей –Сервис»	Акентьев О.В.
4.	СТО «Автолекарь»	Зиняков Ю.В.
5.	СТО «Авторазборка	Константинов В.А.
6.	СТО «Автосервис»	Коняхин В.В.
7.	СТО «Див»	Дудин Е.А.
8.	СТО «Автосфера»	Трунн Н.Е.
9.	СТО «Эксперт»	Завязачников О.Н.
10.	СТО «Автотемп»	Стельмах Л.Ф
11.	«Шиномонтаж»	Толкачёв К.А
12.	СТО «Автоцентр»	Мартыненко А.Н.
13.	СТО на дому	ЧП Бебишев В.А.
14.	ЧП Моисеев В.П.	
15.	ЧП Бахтерев И.П.	
16.	ЧП Есаян И.П.	
17.	ЧП Елкин А.А.	
18.	ЧП Кишкин Д.В.	
19.	ЧП Кожуховский Д. И.	

В техникуме внедрена практика участия работодателей, представителей от работодателей в заседаниях Педагогического совета, круглых столах, посвященных вопросам разработки учебных планов, методов обучения, государственной итоговой аттестации, выпускных квалификационных экзаменов, мониторинга оценки выпускников и др. Совместно с работодателями проводятся ежегодно конкурсы профессионального мастерства как внутри техникума, так и Республиканские. В 2015 году в мае месяце на базе кафе «Весна» провели конкурс профессионального мастерства по профессии «Повар» среди работающих поваров кафе и выпускников техникума. Победителем данного конкурса стала обучающийся техникума Горчаков Алексей.

Итоги совместных решений находят практическое внедрение. Так, по их рекомендациям в вариативную часть учебных планов специальностей «Автомеханик» введены дисциплины «Материаловедение», «Чтение чертежей», «Электротехника», Вариативная часть распределена на профессиональный цикл для изучения дополнительных модулей: «Электрик автомобилей», «Двигатель современных автомобилей» с целью получения дополнительных компетенций, необходимых для обеспечения конкурентоспособности выпускника.

«Повар, кондитер» введены дисциплины «Бариста», «Кухня Хакасии», «Предпринимательство и бизнес».

«Товаровед – эксперт» введены дисциплины «Контроль в торговле», «Современные формы обслуживания».

На круглых столах, регулярно заслушиваются результаты мониторинга оценки профессиональных компетенций выпускников, работающих у работодателей крупных компаний: СУЭК, Торговая сеть «Поляна», «Ролби».

Важными мероприятиями в реализации направления «техникум - работодатель» являются встречи за круглым столом, на которых обсуждаются такие вопросы как:

- новые формы и методы взаимодействия в системе «техникум – студент - работодатель»;

- показатели профессионализма и карьерный рост выпускников техникума с точки зрения работодателя;

- личность современного специалиста глазами работодателя.

В процессе обсуждения вопросов круглого стола был принят ряд совместных решений, имеющих практическое значение. В том числе работодателями была предложена организация дополнительных практик в виде краткосрочных стажировок, выполнения практических работ, тематических заданий и др. Такой вид деятельности позволит студентам дополнительно совершенствовать свою профессиональную подготовку на практике, а работодатель сможет оценить реальные знания студента и принять решения о его дальнейшем трудоустройстве.

Проведение подобных мероприятий стало основой совершенствования методов и подходов в учебном процессе техникума, которые создают условия для формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В техникуме при реализации учебного процесса обязательным является:

- согласование учебных планов всех специальностей и направлений с председателем работодателей;

- преподавание специальных дисциплин с представителями бизнес-структур, проведение мастер – классов работодателями;

- разработка педагогических инновационных технологий, активных коммуникативных методик с участием работодателей.

За последние три года создана база вышеназванных методик и технологий для преподавания дисциплин в сфере торговли, общественного питания, сервиса. круглые столы, деловые игры, ролевые игры, мастер – классы.

Работодатели способствуют реализации принципа единства теории и практики, науки и производства при подготовке специалиста. На протяжении многих лет активно принимают участие в проведении кружковой работы, при проведении конкурсов профессионального мастерства: Саламатова Ада Афанасьевна, ООО «Хан Тигр», зав. производством БМОУ «Лицей», Столярова Валентина Викторовна, ТЦ «Октябрьский», директор, Козлов Александр Владимирович ООО «Гермес».

#### План мероприятий с работодателями за 2013-2014 учебный год

№п/п	Мероприятия	Форма проведения
1.	Заключение договоров на подготовку квалифицированных рабочих кадров, служащих и специалистов среднего звена.	Организационные встречи с руководителями предприятий

2.	Участие работодателей в разработке профессиональных модулей, учебных программ	Заседание ПЦК
3	Проведение экспертизы по программам: Повар, кондитер; Официант, бармен; Автомеханик; Товароведение и экспертиза качества потребительских товаров; Техник – технолог.	Заседание ПЦК
4.	Проведение круглого стола с участием работодателей по теме: «Формы и методы взаимодействия в системе «техникум – студент - работодатель»; «Показатели профессионализма и карьерный рост выпускников техникума с точки зрения работодателя»; «Личность современного специалиста глазами работодателя».	Круглые столы
5.	Участие работодателей в Государственной выпускной экзаменационной комиссии по профессиям; Повар, кондитер; Официант, бармен; Автомеханик	Защита письменных выпускных работ, поведение экзаменов.
6.	Участие в конкурсах профессионального мастерства по профессиям «Повар, кондитер», «Продавец, контроллер – кассир» (члены комиссии в составе жюри)	Конкурс профессионального мастерства
7.	Поведение экскурсий на предприятия общественного питания, торговли, сервиса с проведением мастер - классов	экскурсия
8.	Проведение мастер – классов работодателями в техникуме	Мастер – класс
9.	Предоставление рабочих мест на период производственной практике студентам	Договор на прохождение практики
10.	Конкурс профессионального мастерства по профессии Повар работодатель - выпускник	конкурс
11	Трудоустройство выпускников	

Действующая система взаимодействия техникума с работодателями позволяет более успешно решать вопросы качества подготовки специалистов. Выпускники техникума имеют высокий рейтинг на рынке труда, работают на предприятиях автомобильного транспорта, в сфере сервиса, общественного питания, ведут свое дело, некоторые стали руководителями учреждений разных форм собственности.

Социальное партнерство для педагогов и обучающихся техникума стало естественной формой существования. В условиях рыночной экономики только в тесном контакте с работодателями, другими образовательными учреждениями, общественными организациями, органами управления и самоуправления наше образовательное учреждение сможет выполнять свое главное предназначение - давать качественную профессиональную подготовку по специальностям.

### **Взаимодействие с работодателем**

