**Роль социального партнерства в практическом обучении профессии «Повар, кондитер»**

Реализация ФГОС, тенденции развития экономики страны ставят перед образовательными учреждениями стратегическую задачу-подготовку высококвалифицированных специалистов в соответствии с запросами работодателей и современными требованиями рынка труда. Общество нуждается в хорошо подготовленных специалистах, владеющих умением применять полученные в учебном заведении знания в профессиональных ситуациях, проявлять высокую адаптивность. Это касается профессиональных компетенций, которые могут быть сформированы только в результате сотрудничества с социальными партнерами, работодателями. Осуществить подготовку высококвалифицированных работников невозможно в отрыве от реального производства. Растут требования предприятий к квалификации и качеству подготовки специалистов, увеличивается конкуренция на рынке труда. Постоянно происходящие изменения в технологии производства, в системе трудовых отношений обуславливают постоянный рост профессионально-квалифицированных и других требований работодателей. Знать и учитывать вышеупомянутые требования в настоящее время становится необходимым условием подготовки грамотных и востребованных рабочих и служащих. От совместной работы с широким кругом предприятий и организаций зависит решение основной задачи-повышение качества образования, подготовки высококвалифицированных специалистов, конкурентоспособных и мобильных на рынке труда.

Социальное партнерство в системе профессионального образования, декларированное Программой развития образовательных учреждений, рассматривается как один из факторов развития научной и инновационной деятельности. В Концепции модернизации российского образования подчеркивается, что стратегические цели образования могут быть достигнуты только в процессе постоянного взаимодействия образовательных учреждений с социальными партнерами. Набирающий силу процесс переоснащения производства обязывает учреждения среднего профессионального образования готовить настоящих профессионалов, обладающих стремлением к освоению технологических, организационных новшеств, имеющих высокую не только производственную, но и общую культуру. Сегодня практически каждое предприятие сталкиваетя с кадровой проблемой, а именно, с нехваткой высококвалифицированных рабочих, служащих, так как предъявляют высокие требования к их профессиональной подготовке. Устраивающиеся на работу молодые специалисты должны не только быть специализированными в определенной области, но и иметь стаж работы и обладать широким спектром знаний в различных сферах. Нередко у многих выпускников возникают проблемы при трудоустройстве, так как большинство работодателей отдают предпочтение людям, уже имеющим стаж работы по той или иной специальности. Зачастую продолжительность требуемого стажа значительно превышает срок обучения в профессиональном техникуме. Это еще одно подтверждение тому, что связь учебных заведений и предприятий просто необходима. Не является исключением и наш техникум.

Несмотря на то, что город Урюпинск причислен к «малым» городам России и действующих предприятий в нем не так уж и много, сотрудничество «УАПТ» и социальных партнеров не только существует уже несколько лет, но в нем сложилась определенная система. Сложившаяся ситуация показала, что работодатели должны принимать непосредственное участие в подготовке будущих рабочих и служащих для современного предприятия, если хотят роста в производстве и в дальнейшем.

Совместная работа нашего техникума и социальных партнеров ведется по следующим направлениям:

* участие представителей предприятий в образовательном процессе и выдвижение своих требований к выпускнику еще на этапе подготовки;
* предоставление предприятиями базы для прохождения производственной практики;
* участие работодателей в ГИА;
* участие работодателей в профессиональных конкурсах мастерства;
* краткосрочная стажировка преподавателей и мастеров «УАПТ» на профильных предприятиях и в организациях города;
* расширение возможности получения в техникуме дополнительного образования.

Производственная практика является одной из самых важных составляющих в подготовке компетентных рабочих кадров, поэтому образовательным учреждением постоянно ведется работа по расширению баз для практики. Если изначально партнерами были 2-3 предприятия, то в настоящее время в совместную работу вовлечены такие предприятия города как: ООО БКК «Урюпинский», И П Романченко И.В., ООО «Фаворит», И П Кондакова Т. И., столовая ЗАО «Урюпинский МЭЗ», ООО «Векта», ООО «Лидер», ООО «Трактир Иван». Ежегодно руководство этих предприятий предоставляет условия для прохождения практики обучающимися. Со всеми организациями, независимо от форм собственности, заключаются договора на проведение производственной практики. Согласно программе, студенты техникума знакомятся со структурой предприятия, технологическими процессами, работой и оборудованием цехов и участков. Работодатели предоставляют практикантам рабочие места, обеспечивают безопасные условия труда, закрепляют за студентами руководителей практики и опытных наставников от предприятия, которые не только передают опыт, но и помогают быстрее адаптироваться на производстве. Они же оценивают работу будущих специалистов, составляют производственные характеристики с результатами выполнения программы, предоставляют возможность пользоваться имеющейся технической, технологической документацией, практическим материалом.

Производственная практика на любом из предприятий города преследует следующие цели:

* освоить общие и профессиональные компетенции;
* приобрети практический опыт в рамках профессиональной деятельности;
* ознакомиться с современным оборудованием;
* изучить вопросы технологии, организации производства;
* показать необходимость приобретенных в техникуме знаний для последующей производственной деятельности;
* включить практикантов в производительный труд современного предприятия;
* ввести студентов в производственный коллектив.

За последние несколько лет уже сложилась система организации производственной практики студентов от первого курса до выпуска на предприятиях соц. партнеров. Работая на производстве, они не только осваивают общие и профессиональные компетенции, приобретают опыт в профессиональной деятельности, но и совершенствуются в различных направлениях. В столовых и кафе города в основном имеются условия для освоения профессиональных компетенций: рабочие места, помещения, оснащенные технологическим оборудованием и инвентарем; соблюдены все требования по технике безопасности и пожарной безопасности; составлен удобный график работы. В каждом из них предоставляется большое разнообразие продуктов для приготовления кулинарных блюд из овощей, грибов, творога, рыбы, мяса и т. д. Есть возможность проявить себя в приготовлении супов, соусов, холодных блюд и закусок, сладких блюд и напитков. На предприятиях, изготавливающих хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия, практиканты осваивают технологию их приготовления. Работа на производстве-не только развивающий, формирующий, но и способствующий адаптации будущих выпускников в обществе, процесс. Они привыкают к производственной обстановке, современным условиям труда, внутреннему распорядку на предприятии, «вживаются» в рабочий коллектив. Это играет положительную роль в формировании профессиональной самостоятельности; идет подготовка специалистов к реальным условиям производства. Но она не будет стопроцентной без умения будущих выпускников работать на современном оборудовании. Следовательно, если предприятие заинтересовано в получении высококвалифицированных работников, в своем успехе на рынке труда, они должны заботиться о приобретении современного технологического оборудования, ведь учебное заведение такого масштаба себе позволить не может. Ни одно конкурентоспособное предприятие не обходится сейчас без современного оборудования: пароконвектоматы, индукционные плиты, печи с расстоечными шкафами, слайсеры, овощерезательные машины, фритюрницы под давлением, шкафы интенсивного охлаждения («шоковая» заморозка) и т. д. Работа на таком оборудовании будет соответствовать требованиям соц. партнеров, предъявляемых к освоению профессии, повышению уровня подготовки будущих специалистов.

Это возможно, если расширяются сети питания. Но в нашем городе такую возможность имеют пока только торговые сети «Магнит» и «Радеж». В гипермаркетах непосредственно на местах осуществляется приготовление хлебобулочных изделий, салатов, готовых мясных, рыбных блюд. Естественно, свежеприготовленная продукция всегда пользуется спросом среди покупателей, что позволяет им иметь высокий доход и возможность приобретения новых видов технологического оборудования. Именно с ними в будущем стоит рассмотреть вопрос о совместной работе, социальном партнерстве, тем более, что многие наши выпускники уже работают в этих торговых сетях.

Подводя итог, можно отметить, что сотрудничество с соц. партнерами имеет для техникума большое значение: участие студентов в конкурсах профессионального мастерства, расширение возможности для организации практики, трудоустройства студентов, упрощается работа по разработке новых и корректировке старых программ, обеспечивается учет требований работодателей по содержанию подготовки будущих специалистов. А предприятия нашего города в свою очередь будут иметь дело с высококвалифицированными работниками, умеющими в существующих в настоящее время условиях рыночных отношений приспосабливаться к реальным условиям труда, работать на современном оборудовании, то есть соответствовать основным требованиям работодателей.

Список использованной литературы:

1. Смирнов, И. П. Социальное партнерство: что ждет работодатель? : (итоги пилотного Всероссийского социологического исследования) / И. П. Смирнов, Е. В. Ткаченко. - М.: ООО «Аспект», 2004.-32 с.
2. Модель И. М., Модель Б. С. Социальное партнерство в России // Социс. 2000. № 9. С-43.
3. Акарелов, Г. П. Особенности развития системы социального партнерства в современной России / Акарелов Г. П. // Актуальные проблемы современной науки. – 2009. - №5.