

# ПРОБЛЕМЫ И ПЕРСПЕКТИВЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ В СИСТЕМЕ НАЧАЛЬНОГО И СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ

*Бурако Лариса Ювенальевна*

руководитель структурного подразделения по  
научной и инновационной работе

*Барышев Алексей Сергеевич*

и.о.директора

ГБОУ СПО «Экономико-технологический колледж № 22»

г. Москва

## ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ ПРОСТРАНСТВО КОЛЛЕДЖА: ОТ ПРОФЕССИИ ДО ПРОФЕССИОНАЛИЗМА

*Аннотация:* в статье раскрываются практические подходы к решению проблем формирования компетентного конкурентоспособного специалиста в условиях учреждения профессионального образования.

*Ключевые слова:* профессиональное образование, компетенция, мотивация, мониторинг.

Идея о том, что получение диплома о профессиональном образовании лишь только первый, начальный этап становления специалиста, востребованного рынком труда, удовлетворяющего текущим и перспективным ожиданиям работодателя, способного не только сразу погрузиться в производственную среду и адаптироваться в ней, но и стать незаменимым звеном предприятия, не нова. Представители профессиональных образовательных организаций зачастую слышат от сектора реальной экономики упрёки в том, что «готовят не тех и не так», учат не тому, что необходимо, и так далее, и тому подобное. Несмотря на определённую банальность этих утверждений, следует признать, что зерно истины в обвинениях присутствует и путь к конструктивному диалогу – в поиске вариантов объ-

единения усилий по выстраиванию траектории превращения выпускника с дипломом в специалиста-профессионала, мастера своего дела, способного к развитию, инициативе, командной работе.

Проблема формирования профессионала и философская, и методологическая, и управлеченческая. Чтобы перевести ее в практическую плоскость мы выделили пять основных направлений построения образовательного пространства колледжа:

- интерес;
- мотивация;
- постоянное развитие;
- учиться у лучших;
- вера в себя.

Здесь нет новаций, поскольку данные «реперные» точки достаточно широко используются в современной педагогической практике, они вполне согласуются с основными положениями стандартов качества и управлеченческими технологиями, поскольку основаны на учёте психологических и социальных составляющих личности [2, 3].

Московский Экономико-технологический колледж № 22 осуществляет подготовку кадров для одной из наиболее динамично развивающихся отраслей городского хозяйства - индустрии питания, гостеприимства и туризма, испытывающей острый дефицит профессионально подготовленных кадров.

Привлечение внимания молодого поколения столицы к профессиям и специальностям, не относящимся к сферам инновационного производства и управления ими – космос, связь, информационные технологии, нефтегазовые и добывающие отрасли, перспективность и ресурсоёмкость которых декларируется на различных уровнях, задача достаточно сложная. Поэтому мы сконцентрировали наши усилия на презентации профессий и специальностей повара, кондитера, технолога общественного питания, отельера, специалиста по туризму среди самых разных возрастных и социальных групп.

Пробудить интерес, доказать, что кухня – это креативный, многообразный, престижный мир – эти задачи решают специальные мастер-классы и курсы для взрослых – мам, пап, бабушек: «Волшебный карвинг», «Банquet у нас дома», «Многоликая масленица», «Готовимся к пасхе», «Кормим малыша». Когда на нашей стороне родители, то первый шаг к тому, что к нам осознанно учиться придут дети, уже сделан. Первое знакомство с нами самых маленьких жителей происходит в рамках кулинарного театра «Вкусный мир». Мы – постоянные участники различных выставок, профориентационных шоу-программ.

Борьба с устойчивым авторитетом диплома высшей школы, конечно, неравная. Но мы отмечаем увеличение количества ребят, выбирающих наши профессии, как говорится, «по зову сердца», а не из-за страха получения низкого балла по ЕГЭ.

В колледже постоянно проводится мониторинг мотивационной составляющей наших обучающихся. По результатам анкетирования 2013-2014 учебного года мотивы выбора студентами будущей профессии имеют преимущественно престижно-материальный характер: 49 % респондентов указали, что их профессия престижная, современная, а людей этой профессии уважают в обществе, 46% – что их будущая профессия хорошо оплачивается. Вместе с тем, студентам не чужды и общественно значимые ценности: 37% респондентов указали на то, что их будущая профессия нужна обществу; 62% отметили, что за время учебы в колледже их отношение к избранной профессии изменилось в лучшую сторону. Отсюда, в частности, следует, что большинство респондентов довольны не только избранной профессией, но и образовательным учреждением, в котором они обучаются.

По мнению наших работодателей (а в их числе представители крупных предприятий гостинично-ресторанной отрасли) сформированность у наших выпускников таких качеств как ответственность, дисциплинированность, пунктуальность, энергичность, исполнительность и целеустремленность можно оценить на 4-5 баллов из 6 возможных, несколько ниже оценены умение мыслить

системно и критически, способность к анализу, планированию и организации деятельности – на 3-4 балла, зато желание трудиться, способность внимательно и добросовестно относиться к делу, культуру общения, бесконфликтность и умение работать в команде 70% работодателей оценили по высшей мерке. Таким образом, есть на что опираться и к чему стремиться.

Тесное взаимодействие с социальными партнёрами – работодателями позволяют выстраивать мотивацию к овладению профессиональными компетенциями на высоком уровне. Это та область, в которой административно-командные методы не дают большого эффекта: можно заставить посещать занятия, сдавать с горем пополам зачёты и экзамены, но погрузиться в учёбу с увлечением, выйти за горизонты стандартов и программ, примерить на себя профессиональные рамки, прорисовать карьерную траекторию может только сам студент по собственному желанию, мотивированный к обучению. В наших силах, пробудить в нём это желание.

Пути различны.

Сотрудничество с крупными гостинично-ресторанными комплексами позволяет нам одновременно направлять на практику студентов по всем специальностям и профессиям колледжа. В этих условиях у студента-практиканта появляется возможность пройти все этапы производственной практики, начиная с низшего звена и заканчивая помощником менеджера, шеф-повара, главного бухгалтера. Определенным плюсом для предприятия, в свою очередь, является одновременное поступление на работу специалистов, необходимых на всех основных направлениях деятельности, из одного образовательного учреждения. Подобный подход позволяет осуществлять перспективное обучение кадров с учётом корпоративных требований и особенностей, на основе внедрения в образовательный процесс – вариативную его часть – специальных курсов и дисциплин, разработанных совместно, привлечения специалистов-практиков к теоретическому обучению, организации проведения практикумов и лабораторных работ на реальных рабочих местах. Студенты, проявившие себя на практике лучшим образом, могут рассчитывать на престижное трудоустройство.

Современная экономика требует от молодого специалиста компетенций в сфере предпринимательской деятельности, командной работы, знания основ бизнес-проектирования, управления коллективом, стратегического и тактического планирования, условий создания и функционирования современного производства [1]. В колледже эффективно реализуется практика групповой проектной деятельности, объединяющей студентов различных специальностей.

В колледже формируется среда, обеспечивающая гарантии качества образовательного, воспитательного и учебно-производственного процессов: использование адаптированные к нашей специфике методики и критерии оценки деятельности колледжа, реализация инновационной модели методической службы, внедрение системы менеджмента качества, разработка модели Центра прикладных квалификаций с площадкой оценки и самооценки уровня профессиональной компетентности, расширение сферы деятельности учебных производств: гостиницы, кафе, туристского бюро, кейтеринговой службы, интернет-магазина, кулинарного, кондитерского, карамельного цехов. Возможность попробовать свои силы в приобретаемой профессии еще в процессе обучения – основа мотивационной составляющей.

Динамизм развития современного общества, экономики, производства по-новому ставит вопросы соотношения теоретического и прикладного знания, заставляет искать новые пути формирования современных специалистов и в большей степени ориентироваться на способность профессионального обучения в течение всей жизни, адаптивность к изменяющимся условиям рынка труда, расширения перечня профессиональных компетенций, базирующихся на фундаментальных знаниях как основы их подготовки, подкрепляемой в то же время актуальными прагматическими аспектами. Таким образом, становится очевидным, что в наше время невозможно получить образование на всю жизнь и процесс обучения становится вечно незавершенным.

Решение этой задачи – в широкой диверсификации программ профессионального обучения и дополнительного профессионального образования. В колледже разработано более 40 различных дополнительных профессиональных образовательных программ. Нашим ребятам предоставлена возможность приобрести за время обучения дополнительно 2-3 рабочих специальности в смежных отраслях.

Городская целевая программа «Москва гостеприимная» ставит задачу превратить столицу в город, комфортный для туристов разных национальностей. Поэтому наша задача - подготовить выпускника, полностью владеющего технологией приготовления любых блюд. Элементы русской кухни у нас включены в основной образовательный процесс в его вариативную часть. А как же интернациональная кухня? В колледже с успехом проходят курсы по итальянской, французской, японской кухням, на которые мы приглашаем не только наших студентов, но и работников сферы общественного питания. Мы составили перечень наиболее востребованных кухонь, опираясь на данные туристических компаний и внесли дополнения в программы учебных практик и стажировок, включив в них теоретическое и практическое знакомство со спецификой различных национальных кухонь в условиях специализированных ресторанов. По завершению стажировки студенты получают совместный сертификат колледжа и ресторана.

Разработан целый комплекс дополнительных образовательных программ и курсов по иностранным языкам, установлены связи с европейскими центрами профессионального образования для организации стажировок студентов и преподавателей – Италия, Франция, Греция – перечень стран достаточно широк. Получение студентами зарубежных сертификатов значительно повышает их возможности успешного трудоустройства. Этому же способствует и активное участие колледжа в профессиональных конкурсах и олимпиадах как российского, так и международного уровня. Получение признания отраслевого сообщества является значительным стимулом к достижению вершин профессионального мастерства.

В колледже организована работа с нашими выпускниками психологов, представителей рекрутинговых агентств и служб занятости с целью формирования адекватной оценки уровня собственных притязаний, создания портфолио и резюме, участия в переговорах и проведения самопрезентаций.

Принимая необходимость организации функционирования колледжа в конкурентной среде, свою долгосрочную стратегию мы строим с учётом опыта партнёров и конкурентов. Бенчмаркинг - учиться у лучших – наше кредо. Постоянное увеличение высоты планки поставленных задач, неуспокоенность на достигнутом, ответственность и рефлексивность, целеустремлённость, настойчивость, воля – это те морально-личностные качества, которые вкупе с комплексом необходимых компетенций формируют профессионала. Процесс этот многоаспектный, длительный и сложный. И мы осознаём, что предпринимаемые нами шаги – лишь небольшая часть этого большого пути.

### ***Список литературы***

1. Бодалев А. А. Вершина в развитии взрослого человека: характеристики и условия достижения.- М.: Флинта: Наука, 2008.
2. Маркова А. К. Психология профессионализма. М.: РАГС, 2006.
3. Самоукина Н.В. Психология и педагогика профессиональной деятельности. М.:Ассоциация авторов и издателей «ТАНДЭМ»; ЭКМОС, 1999. – 352 с.