**Статья**

**Влияние практической подготовки на качество квалификации будущих выпускников**

Современному обществу требуются специалисты, обладающие последовательным логическим мышлением, умеющие рационально организовывать свою деятельность, способные самостоятельно приобретать знания по выбранной специальности.

Растут требования предприятий к квалификации и качеству подготовки специалистов. Поэтому сегодня надо активно формировать у студентов ключевые компетенции: такие как умение работать в команде, ответственность за общее дело, умение планировать рабочее время.

За годы деятельности техникума накоплен огромный опыт различных форм организации и проведения мероприятий.

Данная работа начинается с обучающимися 1 курса обучения и длится весь период обучения:

Это такие мероприятия как лпз, экскурсии на предприятии (сентябрь,октябрь), бизнес часы с работодателями

- профессиональная ориентация первокурсников проводится не только в рамках курса «Введение в профессию», но и на протяжении всего первого курса: знакомство со структурой техникума, материальной базой (лаборатории, мастерские и т.п), экскурсии на предприятия города (Ависма, ЦСП. Кукуруза-маркет, Алендвик) , бизнес-часы с работодателями.

- Материально-техническая база техникума создает благоприятные условия для практического обучения студентов.

Большой вклад в развитие матерьяльной базы вносит предприятие ВСМПО АВИСМА.

В 2 корпусе 3 год функционирует ЦПДЭ, который оснащен современным оборудованием которое имеет не каждое предприятие в городе. Студенты начинают работать в ЦПДЭ с 1 курса – осваивают простую технологию блюд и на протяжении всего курса обучения отрабатывают различные техники и технологии , показывая результат своей деятельности на ДЭ в рамках ПА И ГИА.

- Практическая подготовка по всем профессиям и специальностям в техникуме организуется и проводится на предприятиях торговли и общественного питания города под руководством мастеров производственного обучения. При работе опираемся на социальное партнерство- сотрудничество с крупными соц партнерами : ООО «Верхнекамская калийная компания», Корпорация ВСМПО АВИСМА, ПАО Урахим «Уралкалий», «Алендвик», «Березниковский содовый завод», «ЦСП» : ставим эксперимент по поиску и составлению новых рецептов блюд; учимся работать в команде и решать производственные задачи.

Мастера производственного обучения по месту практики создают для студента хорошие условия для закрепления по месту практики на протяжении всего курса, а также для получения предложения для трудоустройства.

- Особое место в учебно-воспитательном процессе занимает совместная внеурочная деятельность на предприятиях практики: мастер-классы, конкурсы, участие студентов в научно-практических конференциях, конкурсы профессионального мастерства, организация и обслуживание торжественных мероприятий и юбилеев. Студенты принимают участие в флешмобах : Фестиваль «Строганов фест», конкурс профессионального мастерства в компании Алендвик, кулинарные мероприятия ко дню города Березники.

Наши лучшие студенты ежегодно задействованы в профессиональных пробах для школьников, развивают интерес к профессии и повышая статистику количества абитуриентов для БТПТ

-В становлении личностных и профессиональных качеств обучающихся особое место имеет направление «Профессионалы»,ежегодно принимают участие в Региональном чемпионате «Профессионалы», ранее известный (WS), «Абелимпикс» в таких компетенциях как: «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Осетинские пироги», «Ресторанный сервис», имея хорошие результаты. В этом году осваиваем еще одну компетенцию «Хлебопечение».

В компетенциях «Осетинские пироги» и «Кондитерское дело» студенты – участники всероссийского этапа.

Следует отметить, что одним из аспектов деятельности техникума является помощь в трудоустройстве выпускников. На базе техникума работает ЦСТВ, который помогает профессиональному становлению и адаптации студентов и выпускников на рынке труда и их эффективного трудоустроится на предприятия города.

В ЦСТВ наши студенты могут получить помощь в трудоустройстве, составлении резюме, психологической помощи.

Выпускники, которыми мы можем гордиться, продолжают работу по месту прохождения практики, радуют нас своими успехами в профессиональной деятельности.

Одним из последних примеров успешное выступление наших выпускников группы ПД-3-11 в межотраслевой конференции Легенда г. Пермь в номинации «Здоровье в промышленном городе» -1 место ВСМПО АВИСМА , 2 место «Верхнекамская калийная компания»

- Итогом высокой оценки по теоретической и практической подготовке становится участие студентов в Демонстрационном экзамене в рамках ПА и ГИА. По итогам экзамена студенты получает высокую оценку экспертов и цифровой паспорт компетенций.

Подготовка к ДЭ начинается с 1 курса обучения от освоения простых технологий до приготовления сложных блюд, умения разработать блюдо для ДЭ с наивысшей оценкой «шедевр» «балл№3».

Весь комплекс мероприятий напрвлен на соблюдение студентом здорового образа жизни, формирование умений, знаний о правильном полноценном сбалансированном питании, который позволяет из абитуриента получить профессионала высокой квалификации, достойного гражданина и профессионала великой страны.

Подводя итоги вышесказанного можно сделать выводы. Повышается качество профессиональной подготовки, развивается профессиональное мышление студентов, формируется опыт творческой деятельности в профессиональной сфере, увеличивается доля выпускников, трудоустроенных по полученной специальности, совершенствуются и расширяются связи с социальными партнерами, растёт престиж профессий и специальностей СПО.