**Сотрудничество с социальными партнерами и работодателями расширяет границы профессионального обучения**

Индустрия массового питания в Санкт Петербурге стремительно

развивается. Исходя из этого, меняются требования к выпускникам профессиональных лицеев, которые должны овладеть за годы обучения определенными компетенциями. Принимая на работу молодого специалиста, выпускника лицея, работодатель зачастую говорит о его недостаточной подготовке и необходимости проведения переобучения на рабочем месте.

Открытость образования к внешним запросам рынка труда невозможна без сотрудничества образовательного учреждения с работодателями, предприятиями массового питания, с поставщиками, производителями технологического оборудования

Залог успешного выпускника - это получения им практических навыков и современных знаний во всех областях общественного питания.

Иными словами, ориентация на качественное изменение и совершенствование образовательного процесса выражается не только в освоении педагогами инновационных технологий, но и в развитии социального партнерства. Одним из направлений в этой работе является привлечение работодателя к образовательному процессу.

К счастью, сегодня есть такие предприятия, которых заботит получение учащимися современных, знаний, навыков, и они готовы приходить в учебные аудитории. В этом отношении плодотворной можно назвать опыт совместной работы с такими предприятиями массового питания, как « ГК Астория», Сети Отелей «Сокос», Ресторан «Лесной», ООО «Север - Метрополь».

Одно из существенных особенностей массового питания - это оснащение предприятий питания современным и сложным технологическим оборудованием. Поэтому мы делаем ставку на сотрудничество не только с работодателями, руководителями ресторанов и кафе, но и на производителей оборудования. Все началось с сотрудничества с ООО « Торговый проект». Эта организация проектировала в новом корпусе лицея ученическую столовую. Руководство лицея обратилось к ним с предложением включиться в образовательную деятельность, и они согласились. Был заключен договор о сотрудничестве. Это позволило преподавателям и мастерам производственного обучения получить доступ к информации о новейшем оборудовании, инновационным технологиям, соединить теорию с практикой, исследовательской работой.

Лицей находится в постоянном поиске новых форм и методов обучения. Именно для этих целей требуется квалифицированная помощь специалистов, тех, кто находится в курсе новых технологических направлений на современном рынке труда. Такие формы обучения как тренинги, консультации, специализированные технологические семинары, мастер - классы вошли в режим работы лицея и способствуют повышению уровня обучения, повышению квалификации мастеров производственного обучения и преподавателей непосредственно на рабочем месте.

Новое технологическое оборудование не только демонстрируется, на нем проводят тренинги и занятия, что позволяет моделировать ситуацию, приближенную к профессиональной деятельности, а это значит, сокращается время адаптации выпускника на производстве.

Вот некоторые вопросы, которые освещаются в ходе мероприятий:

- Возможности современного технологического оборудования в системе массового питания и гостиничного сервиса;

- Здоровое питание - здоровая нация;

- Европейские тенденции в кондитерском производстве;

- Европейские тенденции в хлебобулочном производстве;

- Диетическое питание подростка;

- Оснащение ученических столовых и разнообразие меню школьника.

Другой социальный партнер Лицея - компания « Бакальдрин Рус», которая входит в тройку ведущих мировых производителей хлебобулочных и кондитерских изделий. С этой компанией мы так же провели не одно совместное мероприятие. Во время таких семинаров, мастер – классов, специалисты компании не только рассказывают, но и демонстрируют весь технологический процесс в лабораториях, привлекая учащихся лицея. Положительным фактором является приглашение на такие мероприятия профессионалов рынка, представителей известных петербургских производителей как «Север – Метрополь», «Карат +», «Гарсон»,

«Еврохлеб».

Хочется отметить сотрудничество с компанией « Vitamikx», которая проводила цикл занятий с обучающимися по профессии «официант – бармен». Компания « Robot Coup» провела несколько мастер – классов, которые касались тем здорового питания школьников, поэтому были приглашены представители ученических столовых и Комитета Образования СПБ.

Специалисты российского представительства немецкой компании «Winterhalter» - презентовали энергосберегающие профессиональные посудомоечные машины.

Семинары, мастер – классы, проводимые в Лицее кулинарного мастерства отличаются разнообразной тематикой, касающейся новинок рынка, передовых технологи, поэтому аудитории всегда полны.

На учебной площадке удается одновременно собрать производителей, поставщиков, специалистов и профессионалов производства, работодателей, преподавателей, мастеров производственного обучения, и, конечно, обучающихся. Пользу от таких мероприятий получают все стороны.

**Итак, привлечение социальных партнеров и работодателей к образовательному процессу позволяет:**

**- использовать новые формы обучения;**

**- моделировать производственную ситуацию в учебной лаборатории;**

**- внедрять в процесс обучения современную тематику;**

**- повышать квалификацию преподавательского состава.**

*Панихидина Ольга Викторовна, Шаулъская Елена Павловна,*

*ГБОУ НПО Профессиональный лицей кулинарного мастерства СПб*