

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ



УТВЕРЖДАЮ
Директор ГАПОУ БТПИТ
Л.И. Непогода
Л.И. Непогода
« 10 » октября 2019г.

Отчет
о работе центра содействия
трудоустройству выпускников техникума

Брянск 2019г.

Мониторинг системы трудоустройства выпускников БТПИТ (далее – техникум) осуществляет структурное подразделение техникума Центр содействия трудоустройству выпускников (далее – Центр), основной задачей которого является расширение возможности успешного поиска работы выпускников; для работодателей - возможности подбора кадров, в наибольшей степени удовлетворяющих их требованиям; для техникума - приблизить качество подготовки рабочих кадров к требованиям работодателей и рынка труда.

Целью деятельности Центра является обеспечение выполнения социальных гарантий содействия трудоустройству обучающихся, выпускников техникума и слушателей курсов дополнительного профессионального образования, подготовки, переподготовки, повышения квалификации.

Главным элементом в работе является сбор информации об имеющихся вакансиях на рынке труда, проведение консультаций по приёмам поиска работы, и накопление статистической информации о трудоустройстве выпускников

1.Использование веб-сайта.

Техникум имеет собственный сайт btpit.ru. На сайте размещена информация о профессиях и специальностях техникума, также можно найти информацию о вакансиях в предприятиях торговли и общественного питания города, самопрезентациях, собеседованиях, базы данных вакансий работодателей и резюме обучающихся и выпускников техникума и др. Также на сайте публикуется информация о предстоящих событиях и мероприятиях техникума, размещаются фотоснимки, публикации в периодической печати и др.

Использование специализированного интернет-сайта техникума **Liveinternet pl-39@mail.ru**.

2. Использование социальных сетей при реализации направлений работы центра.

В настоящее время Центр размещает информацию в социальных сетях: «Одноклассники» и в «В Контакте». Выпускники заполняют предложенную анкету, а Центр подбирает наиболее подходящий вариант вакансии из своей базы.

3. Консультационная работа со студентами по вопросам самопрезентации, профориентации и информирования о состоянии рынка труда.

Все методы профконсультирования в техникуме осуществляемого в процессе обучения (теоретические занятия, учебная, производственная и преддипломная практика) способствуют формированию профессионального самосознания обучающихся, заставляя их задуматься над проблемой дальнейшего профессионального роста.

Проводится работа с обучающимися, в целях повышения их конкурентоспособности на рынке труда посредством профориентации, информирования о тенденциях спроса на профессии и специальности.

Все 185 выпускника 2018-2019 уч.года получили консультационную помощь в формате профконсультирования. Трудоустройство составило 70,5%. Во всех группах была организована встреча с работодателями, социальными партнерами по вопросам самопрезентации, и специальных программ поддержки молодых специалистов при устройстве на работу.

Классными руководителями и мастерами п/о были проведены тематические классные часы «Как устроиться на работу».

В техникуме оформлен стенд Службы содействия трудоустройству выпускников. Вся имеющаяся информация о работодателях, в том числе приглашения на работу для выпускников обязательно доводятся до сведения обучающихся.

За 2018 - 2019 учебный год проконсультировано 95 выпускника.

План набора на 2019-20 уч.г. выполнен на 120 %.

4.Разработка методических материалов по вопросам содействия трудоустройству выпускников.

Для обучающихся выпускных групп была разработана «Памятка выпускнику 2018», включающая информацию о методах поиска работы, о льготах молодым специалистам и т.д. (Объем: 2 усл. печатных листа)

5. Публикации материалов по вопросам трудоустройства выпускников и деятельности центра (службы): в печатных, телевизионных и электронных СМИ (включая сайт КЦСТ) и на радио (в том числе ресурсах ОО); в сборниках докладов, материалов конференций, семинаров и т.д.

Информация о деятельности Центра, а также техникума в целом, распространяется по каналам областного масштаба: в печатных изданиях, на радио, телевидении, в Интернете и собственном сайте. Статьи публикуются в областной газете «Брянская учительская газета». Репортажи транслируются на Брянском областном телевидении по региональному каналу «Рен ТВ».

6.Организация временной занятости студентов.

Техникум постоянно взаимодействуем с малым и средним бизнесом, заключая договора социального партнерства и на подготовку кадров. На сегодняшний день учебным

заведением заключено более 40 договоров на подготовку кадров, 12 сетевых договоров, договоров о сотрудничестве в сфере образовательной деятельности - студентам в рамках этого взаимодействия предоставляются самые современные предприятия торговли и общественного питания, такие как АО «Сакура», Корпорация «Гринн», ОАО «Фабрика-кухня», ООО «Империя Вкуса», ООО «ТехноТорг», БРО КПО «Дом Польский», ООО «Олимпия», ресторан «Пивная Бухта», индивидуальные предприниматели, не только обеспечивают прохождение практики студентов техникума и трудоустройство, но и принимают активное участие в образовательном процессе:

- 1.Участвуют в разработке моделей компетенций по специальностям;
- 2.Рецензируют образовательные программы;
- 3.Проводят практические занятия;
- 4.Участвуют в промежуточной и итоговой аттестации студентов;
- 5.Проводят мастер-классы.

Организация временной занятости обучающихся проводится путем информирования через мастеров производственного обучения и кураторов групп. За период с сентября 2018 года по сентябрь 2019 года было трудоустроено более 100 человек.

Подбор вакансий проводится индивидуально, в каждом конкретном случае уточняется характер работы, удаленность предприятия от места жительства обучающегося, режим рабочего времени, условия оплаты и имеющиеся дополнительные бонусы.

7.Организация Центром (службой) мероприятий по содействию трудоустройству выпускников (ярмарок вакансий и специальностей, презентаций компаний, дней карьеры и т.д.)

Техникум сотрудничает с организациями и предприятиями, выступающими в качестве работодателей и соцпартнеров. Совместно с работодателями проводятся различные мероприятия, такие как:

- мастер-классы, где студенты имеют возможность увидеть уровень профессионального мастерства практикующих поваров, менеджеров, задать вопросы по требованиям, предъявляемым молодому специалисту, профессиональным сложностям, перспективам роста;

- участие в Государственной итоговой аттестации обучающихся;

- разработка программ и заданий (программа по реализации ОПОП (основной профессиональной образовательной программы) среднего профессионального образования по специальности 38.02.04 Коммерция (по отраслям, программа по реализации ППКРС (программы подготовки квалифицированных рабочих и служащих) по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер, программа «Профорientация» на период 2016-2020гг.;

- разработка тематики выпускных квалификационных и дипломных работ.

В техникуме ежегодно проводится мероприятие посвященное «Дню первокурсника» и «Всемирному Дню повара». В рамках мероприятия были проведены:

- встреча с работодателями, перед студентами выступили представители предприятий торговли и общественного питания: ООО «Кафе Созвездие 2» шеф повар, шеф-повар кафе «Каспий» Мусаев А., шеф-повар кафе «Сочи» Левшин С., кондитер ТЦ «Линия №1» Кутареева А.П., повар кафе «Пончикс» Сидоров А.О., технолог ПОП «Тонаки» Холявин В. и повар Рудник С.

В октябре в техникуме прошли мероприятия посвященные Международному Дню повара. В рамках

декадника были организованы и проведены следующие мероприятия с участием школьников, представителей предприятий общественного питания:

- организована выставка хлебобулочных изделий. Мастера производственного обучения с обучающимися подготовили презентации, стенгазеты, выпекли несколько видов хлеба, а также познакомили с ассортиментом хлеба выпускаемого Брянскими пекарнями;

- в кабинете торгово-технологического оборудования прошел мастер-класс «Точность – основа успеха». Точность взвешивания необходима, как продавцам, так и поварам. От точности зависит культура обслуживания, контроль за сохранностью товара и выход готовых блюд. Мастера производственного обучения продемонстрировали правила и порядок взвешивания на весах настольных циферблатных и электронных. Всем желающим предоставлена была возможность самим попробовать взвесить товар;

- мастера производственного обучения всех желающих обучали мастерству приготовления отделочных полуфабрикатов из соленого теста.

В декабре в техникуме прошел международный кулинарный поединок. Участниками стали студентки Брянского техникума питания и торговли и гости из Гомельского колледжа кулинарии. Продукты для поединка представили социальные партнеры техникума – ресторан «Де Марко» и ресторан «Раздолье». На мероприятии присутствовали обучающиеся школ Советского района.

В феврале в Брянской области прошел III Региональный чемпионат «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) по компетенции WSI 34 «Поварское

дело» на базе техникума. В нем приняли участие обучающиеся:

- ГАПОУ «Брянский техникум питания и торговли»,
- ГАПОУ «Клинцовский индустриально-педагогический колледж»,
- ГБПОУ «Комаричский механико-технологический техникум»,
- ГБПОУ «Суражский промышленно-аграрный техникум».

Нас посетило около 600 человек, среди них обучающиеся городских и районных школ, представители администрации средних профессиональных заведений. Почетными гостями чемпионата стали: Заместитель Губернатора Брянской области Оборотов Владимир Николаевич, начальник отдела Управления по науке и профессиональному образованию Никольский Сергей Анатольевич.

Всем гостям была предложена культурная программа «Город мастеров». Наши обучающиеся 1 и 2 курсов продемонстрировали умения и навыки, приобретенные в техникуме, а гости при желании могли попробовать свои возможности в выполнении заинтересовавших их операций. Город мастеров состоял из пяти мастерских:

- «Нарезка овощей», «Оформление пирогов», «Элементы сервировки стола», «Торговое дело», «Определи на вкус».

Гости посетили выставку изделий наших студентов. С искусством карвинга их познакомили обучающиеся 2 курса. Русский народ всегда славился своим гостеприимством, поэтому студенты подготовили выставку «Русский пир».

В холле техникума можно было увидеть блиц мастер-классы, где работодатели демонстрировали элементы приготовления блюд:

1. приготовление пасты и равиоли;
2. приготовление безалкогольных коктейлей.

Мы гордимся тем, что у нашего техникума есть социальные партнеры с которыми сложились многолетние, крепкие, деловые и творческие отношения.

В региональном чемпионате по компетенции «Поварское дело» наши социальные партнеры выступили в качестве спонсоров:

- Гипермаркет «Магнит» г.Брянск АО «Гендер»
- Филиал ООО «Европа» - «Европа -46» г. Брянск
- Глава администрации Суражского района Брянской области Риваненко Владимир Петрович
- Магазин «Строительный мир» г.Сураж
- ООО «Мастер РКТ»
- ООО «Союз-М»
- Кафе «Каспий» г.Стародуб
- Для школьников и гостей чемпионата наши волонтеры подготовили презентацию о движении WSR.

«Сердцем» нашего чемпионата стала конкурсная площадка, где проходило соревнование по компетенции «поварское дело». За ходом конкурса можно было наблюдать онлайн на нашем сайте.

В апреле 2018 года в «РусКомплектТорг(г.Брянск) прошел мастер-класс производителей теплового и электромеханического оборудования компаний Rational и Robot- Coupe.

На мероприятии присутствовали студенты, учащиеся старших классов общеобразовательных школ, мастера производственного обучения Брянского техникума питания и торговли, представители предприятий общественного питания.

Сотрудниками компаний было представлено не только оборудование, но и процесс приготовления блюд. Михаил Осенмук (Бренд-менеджер) продемонстрировал присутствующим работу овощерезки, соковыжималки,

познакомил с функциями термокуттера Robot- Cook: перемешивал, готовил соусы, замешивал тесто, измельчал и т.д. Алексей Кобяков (Бренд-шеф) показывал работу пароконвектомата Rational: были приготовлены равиоли , блюда из мяса и птицы, из овощей.

Посетители выставки с интересом знакомились с процессом работы нового оборудования и дегустировали блюда. Все оценили высокое качество машин за их бесшумную работу, простоту в использовании; способность поддерживать заданную температуру и, как результат, готовые блюда и высокие вкусовые качества.

8. Взаимодействие с органами по труду и занятости населения.

В течение 2018-2019 гг. Центр регулярно организовывал ярмарки, презентации и мероприятия направленные на взаимодействие работодателей и выпускников.

В апреле в ТЦ «Дубрава» прошел второй образовательный форум «От школьной парты к современному производству». В рамках форума учебные заведения проводили мастер-классы, знакомя школьников и гостей выставки со своими профессиями и специальностями, а брянские производители предлагали товары и услуги.

По мере необходимости производится обмен статистическими данными с управлением государственной службы по труду и занятости населения Брянской области, регистрации безработных, поиску контактных данных по выпускникам оказанию содействия в поисках работы.

Организуются встречи с представителями Службы занятости города для ознакомления с вакансиями, стажировками и рекомендациями в поиске работы.

9. Участие Центра в мероприятиях, организованных с целью содействия трудоустройству

выпускников: мероприятия с участием студентов и выпускников (ярмарки вакансий и т.п.)

Студенты техникума посетили Ярмарки вакансий, проведенные Центром занятости за 2018-2019 учебный год:

№ п/п	ГКУ ЦЗН ответственный за проведение ярмарок учебных мест	Дата проведения
1.	ГКУ ЦЗН г. Брянска Фокинский район	23.11.2019г.
2.	ГКУ ЦЗН г. Брянска Бежицкий район	08.11.2019г.
3.	ГКУ ЦЗН г. Дятьково	19.11.2019г.
4.	ГКУ ЦЗН г. Брянска Володарский район	15.11.2019г.
5.	ГКУ ЦЗН г. Брянска Советский район	19.11.2019г.
6.	ГКУ ЦЗН Выгонического р-на	16.11.2019г.

10. Участие центра в мероприятиях, организованных с целью содействия трудоустройству выпускников: мероприятия с участием работодателей, представителей органов исполнительной власти, общественными организациями и объединениями работодателей, региональными ЦСТВ

По мере необходимости производится обмен данными с Региональным центром (Брянский государственный технический университет). Так в июне месяце Региональному центру были предоставлены индивидуальные планы развития выпускников техникума.