

# Задача – помочь определиться с выбором

В Торгово-экономическом техникуме школьникам разъяснили преимущества профессий, связанных с торговлей

19 октября в России прошел Единый день открытых дверей в техникумах и колледжах, участвующих в федеральной программе «Профессионалитет». Торгово-экономический техникум Екатеринбурга также открыл двери для потенциальных абитуриентов и их родителей, чтобы наглядно продемонстрировать возможности среднего специального учебного заведения (ссуза), рассказать и показать условия, в которых обучаются студенты, раскрыть перспективы дальнейшего трудоустройства и перспективы карьерного роста будущих выпускников. Журналисты «Областной газеты» Михаил БАТУРИН и Павел ВОРОЖЦОВ побывали на мероприятии и вместе со школьниками и их родителями прошли по аудиториям и классам техникума.

В вестибюле школьников и их родителей встречают волонтеры, они же студенты первого курса Торгово-экономического техникума. Потенциальных абитуриентов регистрируют, снабжают справочно-информационными материалами – проспектами, буклетами, брошюрами. В 2024 году исполнилось 100 лет со дня основания техникума: ссуз с богатой историей и широкими возможностями в настоящем. К программе «Профессионалитет» техникум присоединился в 2023 году, в августе этого года прошел второй набор.

– География обширная: вся Свердловская область, много студентов из Миасса и Челябинска, Кургана и Башкирии, в этом году поступили ребята из Кузбасса, Калининграда, Сочи. У нас один из самых больших наборов. По бюджету – 275 человек, «внебюджет» – 280 мест. Обучающиеся на платной основе также обучаются по программе «Профессионалитет», – рассказывает методист, руководитель профориентационных проектов **Любовь Петровских**.

По программе «Профессионалитет» в техникуме обучают по направлениям «Экономика и бухгалтерский учет», «Поварское и кондитерское дело», «Туризм и гостеприимство». Участие в федеральном проекте предполагает сокращение времени обучения. Если раньше студенты техникума осваивали специальность за 3-4 года, то теперь будут заниматься только 2-3. Неотъемлемым компонентом «Профессионалитета» является наставничество. Приоритет отдается практической подготовке – это прежде всего целевое обучение и гарантированное трудоустройство на предприятиях-заказчиках, раз-



Преподаватели Торгово-экономического техникума доносят материал до студентов увлеченно и ярко, опираясь на практические задачи

витие материально-технической базы колледжей и техникумов с учетом технологических особенностей производств. И как итог – до 90% выпускников трудоустраиваются на предприятиях-партнерах, причем уже на выпускном курсе.

– Работодатели видят перспективных сотрудников во время производственной практики. У нас предприятий-партнеров очень много. Специфика нашего учебного заведения – торговля и сфера услуг. Предприятия не только екатеринбургские, но и работающие на территории Свердловской области: Верхняя Пышма, Сысерть и другие. Стараемся находить ребятам для прохождения практики места не только в Екатеринбурге, но и по месту жительства, – говорит **Любовь Петровских**.

Проходим вместе со школьниками и их родителями в актовом зале, где берет начало программа дня открытых дверей. На экране демонстрируются ролики о жизни техникума – учебе и дополнительных возможностях занятий спортом, интеллектуальными играми и так далее. С приветственными словами с экрана обращаются и бывшие выпускники техникума, достигшие значительных высот в сфере своей деятельности, – шеф-повара известных ресторанов Екатеринбурга, Москвы и даже Объединенных Арабских Эмиратов, руководители подразделений торговых сетей, администраторы гостиниц. Наглядный пример того, чего можно достичь, приложив старание в освоении выбранной профессии.

Школьники ведут себя осторожно, переглядываются с родителями, знаками и жестами демонстрируя свое отношение к полученной информации: что-то вызывает живой интерес, что-то – сомнения. Но для то-

го и проводятся дни открытых дверей, чтобы у потенциальных абитуриентов не оставалось вопросов, и на обучение специальности они пришли уже осознанно. В зале присутствуют и студенты техникума. Они более раскрепощенные, можно даже сказать – уверенные в себе.

– В дипломе будет написано «Кассир второго разряда и менеджер по продажам», но вообще, мы себя позиционируем как руководители среднего звена. Я сейчас работаю официантом в ресторане в «Гринвиче», но планирую более статусную работу. Главное в нашем деле быть человеком активным и расположенным к людям, – делится студент выпускного курса **Дмитрий Смирнов** из Екатеринбурга.

Из актового зала волонтеры ведут школьников с родителями в учебные аудитории. Первой по программе мероприятия оказывается учебная аудитория, в интерьер которой вписаны барная стойка и другие элементы ресторана. Здесь гости техникума узнают возможности для карьерного роста в ресторанном бизнесе.

– Практику ребята проходят на предприятиях опорных работодателей, в том числе в ресторанах отелей «Хайятт» и «Азимут». Это совсем не значит, что если они поступили на направление «Ресторанный сервис», то будут только официантами. Они могут занимать и другие должности: руководитель службы питания или менеджер банкетной службы. Работодатели с нашими студентами сотрудничают активно, предлагают различные варианты, – объясняет преподаватель дисциплины профессионального цикла ресторанного сервиса **Ольга Спицына**.

Преподаватель рассказывает о своем практическом предмете увлеченно, ярко, в красках, и дабы не быть голословной, предла-

гает потенциальным студентам и родителями небольшую активность. С помощью студенток **Алсу** и **Алины** всем желающим предлагается попробовать свои силы в мастер-классе по сворачиванию салфеток. Оказывается, в ресторанном сервисе применяется 30 способов красивой укладки этого атрибута. Интерес к красивому сворачиванию салфеток проявляют взрослые и школьники, девушки и юноши.

Справившись с белоснежной тканью, из «ресторанной» аудитории перемещаемся в «гостиничный номер». Здесь, прямо на учебном этаже, воссозданы ресепшен отеля и полноценный одноместный номер с кроватью, тумбочкой, телевизором, а также душевой и туалетом. В этом «классе» студентов техникума обучают работе горничных.

Аудитории расположены на разных этажах техникума, везде нас сопровождают волонтеры-первокурсники. Видно, что в дне открытых дверей ребята участвуют с большим воодушевлением.

– Очень радует преподавательский состав. Вижу реальную отдачу. В школе было ощущение, что всё делается ради оценок, а здесь всё с душой, с добротой, с юмором. Ощущение, что занимаешься конкретным делом, – делится впечатлениями об учебе в техникуме **Сергей Шарипов** из Екатеринбурга.

– Всё просто великолепно! Отличный педагогический состав, классные ребята. Все очень активные и позитивные. И что меня даже удивило: нас готовят реально по профессии, без лишней воды, всё четко, – соглашается екатеринбурженка **Полина Ярославцева**.

– Нас стараются сразу влить в компанию, вводят в отрасль. Я на поварском деле. Здесь все позитивные и общительные, мы

дружим с ребятами, обучающимися другим профессиям – бухгалтерия, торговое дело. И общежитие хорошее, – говорит ирбитчанка **Ирина Салмина**.

Из гостиничного номера переходим в аудиторию, где слово «туризм» означает работу, а не отдых. Мысленно соглашаюсь с первокурсниками: преподаватели на самом деле доносят материал на языке не заученных конспектов, а реальной жизни.

Еще одна активность. Потенциальным абитуриентам предлагают вновь поиграть. Легкий интерактив для будущих организаторов экскурсий. Первое задание – совместить открытку с названием страны с контурами этого государства. Хотя и при помощи родителей, но с этим испытанием ребята справляются. А вот второе задание оказывается для них сложным: совместить изображения известных достопримечательностей с названиями стран, в которых они расположены.

День открытых дверей в торгово-экономическом техникуме проходит динамично. Вместе со школьниками и их родителями переходим из аудитории в аудиторию. Узнаем, что бухгалтер – профессия вовсе не скучная и перспективная. Узнаем, что по направлению «Поварское дело» обучают не только хорошо, разнообразно и вкусно готовить различные блюда, но и руководить коллективом поваров и кондитеров на кухнях ресторанов и отелей. Узнаем, что помимо обучения по выбранным специальностям студентам предлагают обширный выбор дополнительного образования: творческого и спортивного. Посещаем учебную кухню техникума, а студенты в это время рассказывают, что кормят их здесь в столовой очень вкусно.

Конечно, до конечной аудитории, задействованной в дне открытых дверей, доходят не все. Кто-то сходит с дистанции, понимая, что это дело – не его. И в этом нет ничего плохого. Напротив, задача единого дня открытых дверей – помочь школьникам с выбором профессии заранее, чтобы не было потом мучений и разочарований.

– Мы проводим дни открытых дверей ежемесячно. Сегодня посетителей было немного, смогли пройти и вдумчиво поговорить с преподавателями, узнать условия приема. Традиционный наплыв будет весной, когда времени для принятия решения останется совсем мало. Мы ждем ребят со всей области, по вопросам коллективного посещения можно также обращаться, контакты на сайте нашего техникума, – приглашает **Любовь Петровских**.

