**Роль профориентационной работы в самоопределении школьников старших классов.**

В современных условиях профессиональное самоопределение, как процесс принятия личностью решения о выборе будущей трудовой деятельности, – кем стать, к какой социальной группе принадлежать и кем работать – имеет сложный характер. Развития системы профессиональной ориентации школьников, повышения их мотивации к трудовой деятельности по профессиям, востребованным на рынке труда.

Хотелось бы рассказать про опыт профориентационной работы, которая ведется в Шушенском сельскохозяйственном колледже для формирования интереса школьников к специальности «Поварское и кондитерское дело» и профессии «Повар, кондитер».

Стоит отметить традиционные для колледжа профориентационные мероприятия – это проект агрошкола «Енисейская аграрная образовательная платформа». Это мероприятие проходит за пределами п. Шушенское. Выездное мероприятие для школьников других районов.

Основной задачей этого мероприятия является демонстрация трудовых приемов и методов, связанных с профессией.

Программу мероприятий, можно условно поделить на две части.

Первая часть – информационная, школьникам демонстрируются ролики о специальностях, студентах, ставших победителями и призерами конкурсов, олимпиад профессионального мастерства и прочей внеучебной жизни. Материально-техническая база колледжа для обучения поваров и технологов. Это позволяет составить представление не только о конкретной профессии/специальности, но и формирует образ колледжа как учебного заведения, обучаясь в котором студент может быть успешен.

Вторая часть программы - это непосредственное знакомство со специальностью. Школьники имеют возможность принять участие в мастер - классе по работе с тренировочным тестом (простые и сложные формы для хлебобулочных изделий и плетение Халл) и кремом.

Несмотря на то, что именно поступающие на специальность «Поварское и кондитерское дело» и профессию «Повар, кондитер» являются мотивированными на обучение по конкретной направленности, все же возникают некоторые трудности:

-       для современных школьников не очень характерна самостоятельность самоопределения в выборе профессии/специальности;

-       абитуриенты не всегда рассчитывают свои способности и возможности, выбирая между профессией «Повар, кондитер» и специальностью «Поварское и кондитерское дело»;

-       школьники редко имеют четкое представление о сложностях работы поваров и технологов, поэтому некоторые из них после получения первого практического опыта разочаровываются в выбранной профессии/специальности;

-       сложно преодолеть стереотипы, касающиеся обучения в образовательных организациях среднего профессионального образования - со стороны школьников и их родителей.

 Одним из способов решения указанных проблем можно считать привлечение школьников на «свою территорию» - для того, чтобы ближе познакомиться с колледжем и, самое главное, с кулинарными специальностями. С этой целью реализуется федеральный проект профессионалитета кулинарная модульная школа «Планета вкусов». Этот проект реализует в себе 8 занятий разной направленности, связанной с данной профессией/специальностью.

Целью является - создание условий для определения профессиональных склонностей учащихся; формирования культуры профессионального самоопределения школьников.

 Для большинства востребованных сегодня на рынке труда профессий требуются не столько специальные способности, сколько достаточно сильная мотивация, желание, интерес именно к данной профессии. Такая мотивация может быть сформирована, благодаря участию в различных конкурсах, школах кулинарного мастерства и тому удовлетворению, которое получает подросток во время профессиональных проб, успеха, удовольствию от практической деятельности. Отсюда вытекает задача мероприятия:

- Выявление школьников, имеющих профессиональные склонности к профессиям общественного питания.

В процессе обучения ребята учатся готовить различные в приготовлении блюда, например, изучают молекулярную кухню, готовят крем-суп и т.д. Так же ребята осваивают не только поварские навыки, но и изучают элементарные способы сервировки стола.

Во время мастер-классов ребята знакомятся не только с профессией, но и общаются со студентами колледжа, которые рассказывают о студенческой жизни, практике, мероприятиях профессионального мастерства и конкурсах.  Студенты старших курсов выступают как наставники, которые обучают школьников азам кулинарного мастерства.

Стоит отметить, что обучение в Кулинарной школе не только помогает осознать свою предрасположенность к профессии, но и определиться с выбором учебного заведения. Иногда школьники, закончившие кулинарную школу осознают, что работа в сфере общественного питания им не подходит, но, в силу того, что им понравилась атмосфера техникума, они поступают к нам же на другую специальность.

Из этого выходит, что активная профориентационная работа должна быть организована на более ранних возрастных этапах, чем, например, в старших классах, в так называемый предпрофильный период подготовки. Это позволит школьникам в будущем сделать осознанный выбор профессии и стать настоящими профессионалами своего дела.