

#ТРУДОУСТРОЙСТВО

Мост в карьере: от образования к профессии

Дана Нагиева, Дамир Омаров
Жибек Нурахмет,
пресс-служба ПП ВКО

В Год рабочих профессий в Восточно-Казахстанской области развивают систему дуального обучения, проводят профориентационную работу, организуют для школьников и студентов экскурсии на предприятия, ярмарки вакансий и тематические встречи.

КАРЬЕРНЫЙ МАРАФОН

В Восточно-Казахстанском техническом университете имени Д. Серикбаева состоялась ежегодная ярмарка выпускников «Карьерный марафон», приуроченная к Году рабочих профессий в Казахстане. Более 60 работодателей со всей страны представили студентам и выпускникам актуальные вакансии, стажировки и возможности карьерного роста.

Ярмарка стала эффективной платформой для диалога между бизнесом и молодыми специалистами. Работодатели подробно рассказали о своей деятельности, условиях трудоустройства и вариантах профессионального развития. Участники смогли оставить резюме, пройти предварительные собеседования и войти в кадровый резерв компаний, что значительно увеличивает их шансы на успешное трудоустройство.

— Благодаря таким ярмаркам студенты могут узнать о новых вакансиях и требованиях работодателей, а выпускники — найти перспективные карьерные возможности. Кроме того, подобные мероприятия способствуют росту показателей трудоустройства, — отметила директор центра карьеры ВКТУ Светлана Трофименко.

Особое внимание организаторы уделили выпускникам прошлых лет, предоставив им актуальную информацию о востребованных профессиях в регионе. В рамках ярмарки компания «Казатомпром» презентовала программу «IZBASAR», направленную на адаптацию молодых специалистов, а также состоялась брифинг: Министерства обороны РК о карьере в силовых структурах.

Ярмарка привлекла более 300 студентов и выпускников университета. Многие не только нашли подходящие вакансии, но и получили приглашения на стажировки в разные компании страны.

— Мы уже сотрудничаем с выпускниками: многие приходят у нас на практику, а лучшие получают работу. Сегодня мы видим высокий интерес студентов, многие пришли с резюме, и мы надеемся встретить их на финальных собеседованиях, — рассказывала менеджер по персоналу группы компаний «IC-Рейтинг» Ирина Савушкина.



Такие ярмарки вакансий — прежде всего инструмент профессионального ориентирования. Они не только помогают молодежи находить работу, но и способствуют развитию их деловых контактов, что играет важную роль в дальнейшем карьерном росте.

ПЕРСПЕКТИВЫ В УЛКЕН НАРЫНЕ

Студенты Улкен Нарынского колледжа без работы не останутся, утверждают в районном филиале Палаты предпринимателей ВКО. По словам директора ФПП Болата Каналина, сегодня в регионе не хватает специалистов рабочих профессий.

— Улкен Нарынский колледж готовит специалистов в области сельского и лесного хозяйства, промышленности и сферы услуг. Мы постоянно совместно с предпринимателями региона организуем для ребят экскурсии и знакомим их с разными производствами, чтобы они понимали, какие есть варианты трудоустройства и перспективы. Субъекты бизнеса уже сейчас предлагают студентам хорошие условия труда, — рассказал Болат Каналин.

Учащиеся колледжа посетили цех по производству консервированной продукции, который недавно открыли в селе Улкен Нарын. Как рассказал председатель СПК «Нарын Агро 2024» Досан Касенов, здесь планируется производить до 200 килограммов изделий в смену. В ассортименте предприятия будут представлены тушенка из говядины и конины, а также перловка, рисовая и гречневая каши с мясом.

— Уже сейчас на предприятии требуется технолог по мясным продуктам, механизатор сельхозтехники (трактор), санитарный врач по уходу за сельскохозяйственными животными. Поэтому

мы ребята после окончания колледжа могут пойти на работу в цех, — сказал Досан Касенов.

Студенты отметили, что такие экскурсии на предприятия для них очень значимы.

— Увидеть процесс производства своими глазами, посмотреть детальный алгоритм работы не со стороны потребителя, участвовать в изготовлении — это отличная возможность для нас, студентов, набраться опыта, — поделился ребята.

Молодые люди выразили уверенность, что работа на производстве — это стабильность и гарантия.

КАК ВЫБРАТЬ ПРОФЕССИЮ?

Многообразие рабочих специальностей и их важность для общества обсудили ученики В класса гимназии №38 имени Л. Гумилева г. Усть-Каменогорска на встрече с начальником отдела развития человеческого капитала Палаты предпринимателей ВКО Асетом Адилханом. Об этом рассказали в пресс-службе РГП.

В рамках профориентационной работы представитель «Атамекен» поделился своим опытом, вспомнил, как он сам когда-то стоял перед выбором. Он рекомендовал школьникам ориентироваться на личные предпочтения и таланты, но при этом обязательно учитывать требования рынка труда. К примеру, в настоящее время в регионе и в целом по стране ощущается острая нехватка кадров по рабочим специальностям.

— В любом случае, выбор всегда за вами. Но чем серьезнее вы относитесь к задаче, тем меньше вероятность совершить ошибку, — обратил внимание Асет Адилхан.

Правильный выбор профессии — основа будущего успеха в жизни, отмечают в ПП ВКО. Чтобы ребенок правильно сориентировался в определении своего жизненного пути, ему необходимо дать направление. Подобные встречи помогают школьникам оценить свои возможности, поставить цели и стремиться к их достижению.

СЕКРЕТЫ МАСТЕРСТВА

Управляющие кафе «Плища Блюз» в Усть-Каменогорске Виктория Донская и Лариса Кастарева рассказали, как пришли в сферу питания и набирались опыта, а теперь помогают студентам полюбить кухню и остаться в профессии навсегда.

Девушки прошли обучение в школе наставничества при Палате предпринимателей ВКО и теперь являются сертифицированными наставниками. Виктория Донская заинтересовалась

приготовлением блюд, и в 2004 году устроилась на работу в одно из известных заведений общественного питания. Начинала с самого простого, что могла доверить молодому сотруднику.

— Прошла стажировку и стала оформителем готовой продукции. В течение года сформировала блюда по заказам наших гостей. Мне было очень интересно. Повар создает шедевры. И я тоже пошла учиться на повара. После получения диплома пошла на повышение и стала шеф-поваром. И более 15 лет была на этой должности, — делится Виктория.

Она отмечает, что все это время была наставником для многих студентов, которые потом оставались работать на предприятии.

— Понимая значимость наставника, старалась максимально передать свой опыт ребятам, и не только профессиональный. Ты для студентов и мать, и учитель. От твоих действий, советов и просто одобрения у ребят появляются результаты, желание работать и, самое главное, творить. А если студент остался у нас работать, то это и есть тот итог, к которому мы вместе шли, — говорит наставница.

Виктория обучает студентов не только поварскому ремеслу, в бытность свою администратором она готовила официантов. Главное в этом деле, по ее словам, — умение объяснить, рассказать и показать, быть услышанным. Если студент приходит к наставнику три года подряд на протяжении всего учебного периода — значит, контакт установлен.

По наблюдениям Виктории, ребята радуются даже малым достижениям, а положительные отзывы от клиентов дарят им вдохновение.

— Дуальное обучение очень хорошо себя показало. Предприниматель вправе выбирать сотрудника и обучать его по своим потребностям. Это очень удобно, когда будущий сотрудник уже готов, знает твои требования и приступает к работе без стажировки, — подчеркивает Виктория Донская.

Ее мнение разделяет еще одна наставница молодежи — управляющая кафе «Плища Блюз» Лариса Кастарева.

— Их нужно учить, им надо рассказывать, указывать на ошибки. Стараться найти к каждому подход, объяснить так, чтобы они не обижались, понимали, что от них тоже очень многое требуется, — говорит она.

Лариса вспоминает, что и сама когда-то пришла работать без опыта, устроилась в эту сеть комплектовщицей заказов.

— Поваром меня не звали, не было опыта, — вспоминает девушка. — Но в процессе всему научилась, комплектовщица, оформитель, кассир. Выучилась на баристу. Работа очень интересная и увлекательная: коктейли, кофе, рисунки. Стала обучать сотрудников, барменов, официантов.

Практиканты Виктории и Ларисы, сейчас уже полноценные сотрудники сети кафе «Плища Блюз», считают, что система наставничества очень помогла в освоении профессии и постижении мастерства поварского дела. Так, на пример, Дана Джахсылыкова, придя на практику студенткой, поняла, что пошла в нужное место.

— Сразу все понравилось, и я не хотела отсюда уходить. Сейчас готовлю пироги. С детства хотела быть поваром на примере своей бабушки — кондитера. Всегда помогала ей. А вообще, мне еще чему-то хочу научиться, хочу быть профессионалом широкого профиля — поделилась планами девушка.

