

УДК 378.14

**КОНКУРСЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА ПО ПРАВИЛАМ  
WORLD SKILLS – ЭФФЕКТИВНЫЙ МЕХАНИЗМ ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ  
ПЕДАГОГА И ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ  
МОЛОДОГО СПЕЦИАЛИСТА**

**О.В. Мацикова**

Могилевский государственный университет продовольствия, г. Могилев, Республика Беларусь

Система образования призвана обеспечить молодежь востребованными профессиональными навыками, а также когнитивными и социальными компетенциями для успешного выхода на рынок труда, обеспечения их долгосрочной конкурентоспособности в постоянно меняющихся условиях, что важно для построения успешной карьеры.

Подготовка к участию, а затем и выступления на конкурсах профессионального мастерства привносит в процесс обучения, профессиональной подготовки соревновательное начало, дает учащимся уникальный профессиональный опыт. Это подстегивает мотивацию, заставляет учащихся концентрироваться на выполнении заданий и более осознанно относиться к приобретаемым знаниям и умениям, выбранной для обучения профессии. Кроме того, соревновательная форма – это эффективный механизм для отбора и дальнейшего продвижения талантливых, одаренных учащихся. При работе в дальнейшем важно обеспечить наиболее полное раскрытие потенциала каждого талантливого, одаренного молодого человека.

При подготовке к конкурсам профессионального мастерства не нужно забывать и о преимуществах, и наставничестве. Как никогда эффективен принцип «равный обучает равного». Важно сохранить взаимосвязь и передачу опыта от уже прошедших конкурс обучающимся к тем, кто еще в процессе подготовки. Отлично зарекомендовало себя участие в конкурсах учащихся в качестве волонтеров в процессе подготовки и непосредственно на площадке компетенции.

Обучение в процессе подготовки к конкурсу профессионального мастерства, практической деятельности (learning by doing) обеспечивает быстрое вхождение в профессию, способствует формированию их профессиональной идентичности, самостоятельности и инициативности.

Подготовка к конкурсу для преподавателей, которые в дальнейшем проходят сертификацию и получают статус эксперта WorldSkills, дает ясные ориентиры для профессионального развития, приобретение нового опыта, постоянный поиск и освоение современных методов и методик обучения. Кроме того, эксперты-наставники становятся частью широкого профессионального сообщества WorldSkills, приобретают возможность изучать современные технологии и оборудование, общаться и обмениваться опытом с коллегами из других стран, в том числе постоянно действующего форума по компетенции.

Важным первым этапом в подготовке к конкурсу профессионального мастерства является мотивация учащихся, стимулирование интереса, и здесь особенно важна личностно-

профессиональная позиция педагога, его педагогический профессионализм. Мотивация учащегося через долг должна уступить место мотивации через интерес и достижение целей. Педагог в меньшей степени должен выступать в качестве «передатчика» информации и в большей – как организатор активной познавательной деятельности учащихся для овладения ключевыми профессиональными компетенциями.

Помимо мотивации и желания участвовать в подготовке к конкурсу профессионального мастерства, профессионально развиваться, на первом этапе также важно четкое понимание объема временных, эмоциональных и других видов затрат, которые связаны с подготовкой и участием в конкурсе.

На втором этапе необходимо диагностировать способности и склонности учащихся к профессиональному обучению, а также социальные навыки (личные качества).

В контексте профессиональной компетенции «Кулинарное искусство» наиболее важной характеристикой будущего участника конкурса, и просто профессионала является чувство вкуса, меры и баланса. Если технологию производства кулинарной продукции, оборудование можно изучить, недостающие навыки освоить, то с вышеупомянутыми параметрами сложнее – они или есть, или их нет.

Не менее важны также социальные навыки учащихся, такие как дипломатичность, упорство, решительность, открытость, наблюдательность, восприимчивость, нравственность.

Немаловажный аспект это способность к критической самооценке, а также адекватное отношение к конструктивной критике и умение слушать. Это очень важный момент, так как на соревнованиях по стандартам WorldSkills участник выступает не один, а в связке со своим экспертом-компатриотом, и поэтому от умения слушать и слышать эксперта, в том числе зависит результат выступления.

Особенно важна стрессоустойчивость, так как на конкурсах профессионального мастерства присутствует не только объективная, но субъективная оценка. Участнику конкурса необходимо выполнить задание, и презентовать процесс работы, и здесь важно все: внешний вид, рабочие позы, структура речи, умение сохранять самообладание, не взирая на дестабилизирующие форс-мажорные ситуации, которые конечно всегда возникают во время проведения конкурса.

Важный параметр в отборе учащихся для дальнейшего участия в конкурсах профессионального мастерства – цели участника по реализации себя в профессии, кем он себя видит в перспективе. У каждого будущего конкурсанта должны быть здоровые амбиции, как на соревнованиях, так и профессиональной сфере, а так же умение правильно расставлять приоритеты.

Приоритет необходимо отдавать тому, кто уже работает (или подрабатывает) по будущей специальности, имеет опыт профессиональной деятельности в процессе которой, безусловно, приобретаются не только профессиональные навыки, умение работать в команде, но и выносливость.

Выносливость, физическая подготовка также весьма важны, так как одним из отличий конкурсов по стандартам WorldSkills является его продолжительность (15-22 часа в течение 2-4 дней). Без физической подготовки и выносливости пройти всю конкурсную дистанцию, не снижая уровня качества работы просто невозможно. Опыт показывает, что практически все успешные конкурсанты серьезно занимались (занимаются) каким-либо видом спорта.

Безусловно, необходимо отобрать группу учащихся для обеспечения конкуренции и более продуктивной работы. Делать ставку на одного учащегося категорически нельзя.

Третий этап – тренировочный, конечно, самый важный для результативности выступления в конкурсах профессионального мастерства.

Процесс подготовки складывается из экспериментальной деятельности, подбора и апробации различных вариантов рецептов, технологий, способов оформления и декорирования с использованием обязательных ингредиентов рекомендованных заданиями WorldSkills.

В процессе подготовки к конкурсу важно, чтобы учащиеся поэтапно осваивали все более и более сложные задания, техники и технологии, учились самостоятельно планировать собственные действия, четко составляли алгоритм работы, последовательность отдельных операций и приемов, контролировали время, отведенное на выполнение конкретного задания.

На заключительном этапе подготовки конкурсант должен абсолютно самостоятельно и правильно расставлять приоритеты в выполнении операций и этапов, эффективно управлять временем, корректировать технологический процесс в соответствии с новыми идеями. Организация рабочего процесса должна быть четкая в режиме многозадачности, при этом должны быть продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, в соответствии с трендами и стандартами отрасли, а часто и выше.

В процессе взаимодействия с другими участниками подготовительного процесса и экспертами, учащиеся должны извлекать уроки из допущенных ошибок.

Параллельно изучаются критерии оценивания, как процесса работы, так и результатов, а именно готовых блюд и изделий. Критерии оценивания делятся на две больших группы: субъективная (Judgement) и объективная (Measurement) оценка.

Эффективен анализ, фотоматериалов прошлых конкурсов WorldSkills, фото и видеоматериалов приготовления блюд, лучшими шеф-поварами мира, которые размещены в свободном доступе в сети Internet.

Очень полезным, на мой взгляд, является коллегиальное обсуждение ошибок в приготовлении и оформлении блюд. Важно отмечать при этом, что блюдо, даже очень эффектно оформленное, должно быть в первую очередь вкусным, а оформление должно лишь подчеркивать вкус, а не доминировать над ним.

При оформлении и декорировании блюда важно достичь визуального впечатления, выраженности цветовых комбинаций, баланса и пропорций. Блюдо должно вызывать желание продегустировать и съесть его.

Если смотреть на современные кулинарные шедевры с точки зрения течений в искусстве, то это, скорее, импрессионизм, модернизм, а иногда даже абстракционизм. Поэтому в процессе подготовки к конкурсу важно знакомить учащихся с современными тенденциями в оформлении и декорировании блюд, правилами размещения отдельных компонентов на тарелке, технологиями изготовления оригинальных декоративных элементов. Такая работа стимулирует стремление создавать оригинальные блюда, способствует развитию хорошего вкуса, творческих способностей и креативного мышления.

Уровень сложности заданий WorldSkills International очень высок и в этом случае, не обойтись без зарубежных стажировок. Предпочтительнее стажировка в той стране, в которой будет проходить очередной международный чемпионат WorldSkills International с целью изучения особенностей национальной кухни и ее традиций, так как они обязательно учитываются при составлении конкурсных заданий. Эффективны стажировки в образовательных центрах стран-лидеров по итогам прошлых конкурсов профессионального мастерства. В процессе международной стажировки учащиеся получают неоценимый опыт, возможность сравнить свои профессиональные достижения с современными международными требованиями (стандартами). Кроме того, международная стажировка – это возможность улучшить владение английским языком, который абсолютно необходим для участия в международном конкурсе, для обеспечения коммуникации на площадке компетенции и за ее пределами.

Для организации тренировочного процесса важно учесть все сложности и нюансы, выработать индивидуальные траектории подготовки, привлечь к сотрудничеству лучших шеф-поваров Республики Беларусь, для чего, безусловно, нужны моральные и финансовые механизмы.

Каждый ли учащийся может стать чемпионом конкурса профессионального мастерства, мастером высокой кулинарии? Безусловно, нет – так же, как не каждый может стать художником или поэтом, нужен талант. Однозначно можно утверждать, что конкурсы

профессионального мастерства позволяют развить чувство вкуса и меры, узнать современные технологии и инновации в сфере общественного питания, усилить стрессоустойчивость и выносливость, они являются трамплинами в успешную профессиональную деятельность.