

Рух толькі наперад

Аб тым, як рух упывае на развіццё непасрэдна ўстаноў адукацыі, як вядзецца падрыхтоўка да конкурсу і што яна дае, даведаемся, звярнуўшыся да вопыту Магілёўскага дзяржаўнага тэхналагічнага каледжа. Каледж з'яўляецца шматпрофільнай установай і ажыццяўляе падрыхтоўку навучэнцаў па 12 спецыяльнасцях на ўзроўні ССА і ПТА. У 2016 годзе адбылася рэарганізацыя каледжа і да ўстановы быў далучаны Дзяржаўны прафесійны ліцэй № 10 Магілёва. І гісторыя ўдзелу каледжа ў конкурсах прафесійнага майстэрства бярэ свой пачатак менавіта з гісторыі гэтага ліцэя.



У руху WorldSkills установа ўдзельнічае з самага яго пачатку ў нашай краіне — з 2014 года, калі Беларусь стала 68-й удзельніцай руху і правяла свой нацыянальны конкурс. Першыя спаборніцтвы WorldSkills Belarus праходзілі па 20 кампетэнцыях, прадстаўнікі ліцэя (які пазней далучыўся да каледжа) бралі ўдзел у 3 кампетэнцыях і ў кожнай занялі прызавыя месцы. Марыя Кушвід святкавала перамогу ў кампетэнцыі “Кандытарскае мастацтва”, Галіна Дубко была другой у кампетэнцыі “Кулінарнае мастацтва”, Надзея Грыцкевіч заняла 3-е месца ў кампетэнцыі “Рэстаранны сэрвіс”. Марыя Кушвід увайшла ў склад зборнай Рэспублікі Беларусь і ў 2015 годзе прадставіла нашу краіну ў WorldSkills СНД у Казані і на Міжнародным чэмпіянаце WorldSkills у бразільскім Сан-Паўлу.

Навучэнка каледжа Настасся Данілава перамагала ў нацыянальным чэмпіянаце двойчы — у 2016 і ў 2018 годзе. Яна выступала ў кампетэнцыі “Кандытарскае мастацтва”. Таксама дзяўчына была лепшай у рэгіянальным чэмпіянаце WorldSkills СНД, які прайшоў у Краснадары.

Словам, у кожным новым сезоне спаборніцтваў прадстаўнікі каледжа мелі значныя поспехі. Не стаў выключэннем і 2020 год — сёлета ў рэспубліканскім этапе конкурсу WorldSkills Belarus навучэнцы каледжа былі лепшымі ў кампетэнцыях “Кандытарскае мастацтва” і “Візуальны мерчандайзінг”.

У каледжы імкнучца даць магчымасць усім навучэнцам рэалізаваць свае творчыя здольнасці, таму спіс кампетэнцый, у якіх яны бяруць удзел у конкурсе, год ад году пашыраўся. Сёння іх 8. Акрамя згаданых раней, гэта таксама кампетэнцыі “Электрамонтаж”, “Інжынерны дызайн CAD”, “Праграмныя рашэнні для бізнесу”, “Электроніка”.

Рух WorldSkills атрымлівае ў каледжы значную падтрымку, бо ўспрымаецца як адзін са сродкаў развіцця ўстановы.

— Безумоўна, нам прыемны перамогі, але я лічу, што самае галоўнае — удзел у конкурсным руху, — падкрэслівае дырэктар установы Валянціна Міхайлаўна Страхалет. — Гэта дае магчымасць супрацоўнікам каледжа знаёміцца з усім самым актуальным у свеце прафесій: новым абсталяваннем, сучаснымі

стандартамі, падыходамі да падрыхтоўкі кадраў. Такім чынам значна павышаецца прафесійны ўзровень нашых выкладчыкаў, майстроў вытворчага навучання. Гэта дапамагае каледжу дынамічна развівацца, адпавядаць патрабаванням часу.



Расказваючы аб тым, як ладзіцца падрыхтоўка да конкурсаў у каледжы, намеснік дырэктара па вытворчым навучанні Ганна Аляксандраўна Шынкарова адзначае, што ўвесь алгарытм адлюстраваны ў плане мерапрыемстваў па падрыхтоўцы ўдзельнікаў абласнога конкурсу прафесійнага майстэрства WorldSkills Belarus, які быў распрацаваны спецыялістамі вучэбна-метадычнага цэнтра прафесійнай адукацыі Магілёўскай вобласці.

Пасля правядзення конкурсу ў каледжы адбіраюць 1—2 навучэнцаў, з якімі будуць працаваць далей. Падчас адбору звяртаюць увагу не толькі на здольнасці навучэнца ў прафесіі, але і на яго асобныя якасці, бо чэмпіёнам можа стаць толькі той, хто вельмі многа трэніруецца, а для гэтага патрэбны працаздольнасць, цярплівасць, настойлівасць, мэтанакіравасць.

Працэс падрыхтоўкі пачынаецца са стварэння творчых груп па кожнай кампетэнцыі. Прызначаюцца адказныя за падрыхтоўку да кожнага модуля конкурсных заданняў, складаюцца праграма і графік адпрацоўкі заданняў. 2 разы на тыдзень, згодна з графікам, навучэнцы адпрацоўваюць паэтапна модуль за модулем. Падчас вытворчага навучання або вытворчай практыкі падрыхтоўка можа праводзіцца і 3 разы на тыдзень. Падрыхтоўка выбудоўваецца з улікам асаблівасцей і нюансаў кожнай кампетэнцыі. Напрыклад, некаторыя кампетэнцыі патрабуюць высокага ўзроўню валодання замежнай мовай, іншыя — глыбокага вывучэння аховы працы. Да падрыхтоўкі прыцягваюцца адпаведныя спецыялісты. Каб канкурсанты маглі спраўляцца не толькі з заданнямі, але і са сваімі эмоцыямі, у падрыхтоўцы дапамагаюць псіхологі.

Рабочыя месцы для падрыхтоўкі канкурсантаў у каледжы імкнуча арганізуюць у адпаведнасці з патрабаваннямі стандартаў WorldSkills. Яны выглядаюць максімальна набліжана да конкурснай пляцоўкі — гэта асобныя боксы, дзе працуе канкурсант. У адпаведнасці з конкурснымі патрабаваннямі набываюць сучаснае абсталяванне, сыравіну, матэрыялы, інвентар. Гэта спрыяе развіццю матэрыяльна-тэхнічнай базы ўстановы. Пляцоўку размяшчаюць навідавоку — так і навучэнцы каледжа могуць паназіраць за работай, павучыцца новаму, і канкурсант трэніруецца працаваць у прысутнасці публікі, як гэта і будзе потым на конкурсе.

Неад’емнай часткай падрыхтоўкі з’яўляецца ўдзел у майстар-класах і стажыроўках. Прычым не толькі ўдзельнікаў конкурсу, але і экспертаў кампетэнцый, удзельнікаў творчых груп. Так, каманда каледжа наведвала майстар-класы вядомых беларускіх кандытараў, пераможцаў міжнародных конкурсаў Наталлі

Шарай, Таццяны Каржовай, Алены Скрыган, расійскіх шакалацье Рэгіны Паеўскай, Аляксандра Кісліцына, Алены Сучковай, Алены Шрамко, практычны майстар-клас вядучага шэф-кандытара Лавонскай акадэміі кандытарскага мастацтва Індыі Энтані Джозэфа і інш. Таксама члены каманды ўзялі ўдзел у больш чым ста віртуальных майстар-класах прафесіяналаў Украіны, Расіі, Францыі і іншых краін. Цесна супрацоўнічае каледж і з Дзяржаўным універсітэтам харчавання. Эксперты кампетэнцый і члены творчых груп з'яўляліся ўдзельнікамі адукацыйных праграм EuroSkills.



У каледжы сфарміравалася ядро спецыялістаў, у якіх багаты вопыт работы з канкурсантамі. Тут працуюць сертыфікаваныя эксперты: нацыянальны эксперт па кампетэнцыі “Кандытарскае мастацтва” Таццяна Святаславаўна Кабанькова, эксперт па кампетэнцыі “Візуальны мерчандайзінг” Ірына Віктараўна Пухоўская. Важна, што веда і ўменні, якія акумулююць эксперты, шырока распаўсюджваюцца сярод калег у каледжы: прайшоўшы чарговае навучанне, канкурсанты і эксперты самі праводзяць майстар-класы ў каледжы, дзеляцца атрыманымі ведамі.

І каледж прырастае новымі экспертамі: навучэнцы, якія ўдзельнічалі ў конкурсах, становяцца супрацоўнікамі ўстановы. 4 канкурсанты, якія дасягнулі значных вынікаў у конкурсе, працуюць тут і перадаюць свой вопыт удзелу ў міжнародных конкурсах будучым канкурсантам, цяперашнім навучэнцам. Гэта Марыя Кушвід, Хрысціна Салабуціна, Таісія Саранчукова, Настасся Данілава.

Безумоўна, увесь агромністы запас ведаў і ўменняў, які назапашваецца падчас падрыхтоўкі і ўдзелу ў конкурсах, знаходзіць адлюстраванне ў занятках з навучэнцамі. Так, напрыклад, будучыя кандытары не толькі засвойваюць уменні ў рамках праграмы, але і атрымліваюць шэраг дадатковых ведаў: вучацца гатаваць антрэмэ, пірожныя макарон, пціфуры, упрыгожваць тарты з дапамогай рысавай паперы, марцыпана, ізамальту і інш. Гэта дапамагае навучэнцам станавіцца прафесіяналамі больш высокага ўзроўню.

WorldSkills — не проста конкурсны рух, гэта рух да прафесійнай дасканаласці. Ён спрыяе ўдасканаленню прафесійнай адукацыі з улікам сусветных тэндэнцый і нацыянальнага вопыту. У гэтым закладзены магутны патэнцыял павышэння прадукцыйнасці працы і ўстойлівага развіцця эканомікі.