Соревнования WorldSkills

Канаева О.В., Осипова А.В.
преподаватели «ГАПОУ Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства»

Соревнования WorldSkills дают новый импульс развитию системы профессионального образования во всем мире и в странах-участницах движения. После вступления Российской Федерации в WorldSkills International (WSI) в руках у государства и общества появился уникальный эффективный консолидирующий инструмент разработки и развития профессиональных образовательных стандартов, а также комплексной проверки качества профессионального образования на различных уровнях его организации.

Вместе с тем уже сегодня системе среднего профессионального образования предстоят изменения с учетом следующих базовых тенденций, характерных для современного общества. Становится очевидным, что определение принципов и содержания долгосрочных перспектив развития профессионального образования России должно основываться в первую очередь с учетом социально-экономической ситуации и происходящих в обществе фундаментальных (базовых) процессов:

- глобализации (размывание социально-политических и ранее обособленными общественными системами);

- трансформации понятия «ресурс» (переориентация корпоративных структур деятельности с использования «традиционных» материальных, финансовых и организационных средств деятельности на новые, преимущественно сетевые, системы кооперации по поводу совместного доступа к тем или иным ресурсам);

- возрастания роли человеческого потенциала, традиционные институты развития которого существенно отстали, особенно в качественном отношении, от темпов роста производительных сил цивилизации и интенсивного процесса дифференциации типов профессиональной практики.

Эффективным инструментом, позволяющим преодолевать обозначенные ограничения развития профессионального образования в нашей стране, является движение WorldSkills Russia. WorldSkills – это инвестиции, а не затраты, и вложения вернутся в значительно большем исчислении.

Мы пока делаем первые шаги, а они всегда самые тяжелые. Но понимание общества, для чего нужен такой инструмент, как WorldSkills, уже есть. Объединение интересов государства, промышленности и бизнеса, образования и общества с использованием возможностей и регламентов этого международного движения позволит достичь значительных успехов в развитии профессионального образования.

Весной 2013 года в Тольятти состоялся Первый всероссийский конкурс профессионального мастерства «Национальный чемпионат WorldSkills Russia — 2013». В чемпионате приняли участие более трёхсот участников в возрасте от 18 до 22 лет — студентов учреждений среднего профессионального образования, победителей региональных конкурсов.

Российская Федерации, за 1,5 года стала активным участником всех мероприятий движения, взяв курс на развитие движения Ворлдскиллс Россия в регионе в соответствии с его целями:

-популяризация рабочих профессий; повышение мотивации молодежи продолжать развивать профессиональную образованность и повышать уровень квалификации для достижения карьерного и личностного роста;

-развитие и восстановление системы подготовки профессиональных кадров для экономики региона в соответствии с международными стандартами.

Сфера общественного питания предлагает поварам обширный и интересный диапазон вакансий. Хотя обязанности повара могут варьироваться в зависимости от типа учреждения, где он трудится, повар всегда отвечает за приготовление аппетитных и питательных блюд, придерживаясь отведенного бюджета. Также в сферу его ответственности входит соблюдение техники безопасности и санитарных норм.

В зависимости от размера и типа кухни, заинтересованности и таланта повар может владеть следующими навыками:

- подготовка, приготовление и подача различных блюд согласно рецепту;
- создание и испытание новых рецептов;
- работа с поварским оборудованием после надлежащего ознакомления с ним;
- резка разных сортов мяса, определение размера порций, упорядочение блюд и добавка соусов, подливок и гарниров;
- подача на стол в соответствии с характеристиками блюда и правилами;
- понимание технологий и умение готовить кондитерские изделия и выпечку;
- умение готовить фуршетные блюда;
- понимание принципов сбалансированного планирования меню, определение стоимости пищи и требований к пище, способность получить необходимые продукты со склада / у поставщиков для поддержания запасов;
- составление и следование бюджету;
- способность к эффективной коммуникации и сотрудничеству с участниками поварской бригады.

Профессиональное образование, основанное на теоретических знаниях, давно перестало соответствовать запросам современного рынка труда. Современное производство требует качественно нового уровня образованности работника. Возрастает потребность в мобильных, креативных, имеющих навыки и опыт работы специалистах.

Рассматривать качество профессионального образования нужно не только как уровень и глубину усвоения знаний в профессиональной области, но и как определенный уровень освоения культуры профессиональной деятельности, способов постоянного профессионально-личностного саморазвития и самосовершенствования.

Улучшение качества подготовки специалистов связано с использованием научно-обоснованных методов и средств обучения, повышения эффективности труда основных участников процесса обучения – педагогов и студентов, что обеспечивает компетентностный подход к профессиональному образованию.

Конкурсы профессионального мастерства, как форма внеурочной деятельности, помогают успешно решать задачи повышения качества подготовки специалистов, позволяют создать благоприятную среду для развития интеллекта, совершенствования профессиональных умений и навыков, развития профессионального и креативного мышления студентов, способствуют формированию опыта творческой деятельности в профессиональной сфере.

Основная цель любого профессионального конкурса: демонстрация профессионального мастерства и дальнейшее его совершенствование.

Общие задачи: – выявить талантливых, творческих студентов, поднять престиж профессии, создать условия для профессионального и творческого роста студентов.

Каждая профессия требует овладения специфическими умениями. У студентов эти умения формируются в процессе неоднократного повторения соответствующих заданий. Теоретическая подготовка создает определенный фундамент знаний, составляющий профессиональный кругозор специалиста. Практическая подготовка обеспечивает обучение профессиональным знаниям и умениям, охватывающим всю профессиональную деятельность специалиста.

Конкурсы профессионально мастерства не только дают возможность студентам оценить свои силы, самоутвердиться, показать свои профессиональные знания и умения, совершенствоваться в выбранной профессии, но и позволяет работодателям найти для себя талантливые «кадры».

Конкурсы в сравнении с другими формами внеклассной и внеурочной работы более эффективно способствуют формированию опыта творческой деятельности учащихся в системе начального профессионального образования, создают оптимальные условия для самореализации личности, её профессиональной и социальной адаптации. Происходит накопление учащимися опыта творческой деятельности. Существует ряд специальностей в системе среднего профессионального образования, при обучении которым совершенно необходимо одновременное формирование такого опыта. Это

должно стать неотъемлемым компонентом содержания производственного обучения.

Участие в профессиональных конкурсах и олимпиадах на областном, региональном и федеральном уровне просто жизненно необходимо, прежде всего, потому, что именно здесь сосредоточено всё ценное, новое, современное. Использование в процессе подготовки специалистов профессиональных конкурсов, как формы внеурочной учебной деятельности, гарантирует их эффективную подготовку, т.к. эта форма работы расширяет возможности студентов в развитии интеллектуальных и творческих умений, коммуникативных навыков и профессионального мышления.

Список используемой литературы

1.http://www.informio.ru/publications/id1351/Rol-konkursov-professionalnogo-masterstva-v-podgotovke-kvalificirovannyh-specialistov-SPO

2.http://worldskillsrussia.org/articles/view/worldskills-3

3.http://worldskills.ru/home/missiya/

4.http://www.mintrud.nso.ru/news/2612

5.http://ws89.ru/cook-skills

6.http://moluch.ru/archive/119/33096/

7.http://ussur-rgdk.ru/?p=1803

8.http://nsportal.ru/shkola/raznoe/library/2014/03/16/konkurs-professionalnogo-masterstva-prodavets-kontroler-kassir