

УДК 378.14

**КОНКУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА – ЭФФЕКТИВНЫЙ
МЕХАНИЗМ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНТНОСТИ
МОЛОДЫХ СПЕЦИАЛИСТОВ**

О.В. Мацикова, Т.Н. Болашенко, Т.М. Рыбакова

Могилевский государственный университет продовольствия,
г. Могилев, Республика Беларусь

Сегодня в Республике Беларусь отмечается повышенный интерес к одной из центральных проблем реализации государственной молодежной политики – поиску путей развития и совершенствования системы образования. Знания и навыки по специальности уже не являются единственными базовыми компетенциями, востребованными на рынке

труда. Современная социально-экономическая ситуация требует от будущего специалиста (выпускника высшего учебного заведения):

- социальной ответственности,
- высокого профессионализма и профессиональной мобильности при необходимости смены специальности или сферы профессиональной деятельности,
- развития творческих способностей,
- психологической готовности самореализоваться в условиях жесткой конкуренции, что должно внести существенные коррективы в учебный процесс.

Эффективным механизмом формирования комплекса компетенций молодого специалиста, востребованного на рынке труда, на наш взгляд, является конкурс профессионального мастерства и период активной подготовки к нему, способствующие содержательному взаимодействию между преподавателями и студентами, передаче и закреплению опыта и, кроме того, что не менее важно, активизации творческой деятельности педагога, его профессионального развития и совершенствования.

Проведение конкурсов профессионального мастерства решает ряд важных задач:

- повышение уровня профессиональной подготовки и развитие творческой активности студентов;
- оценка качества организации учебно-производственного процесса и выявление направлений его совершенствования;
- распространение передового опыта;
- формирование стимулов у студентов к стимулированию к приобретаемой профессии;
- углубление знаний по спецдисциплинам и применение передовых современных инновационных технологий.

Таким образом, конкурсы профессионального мастерства – это не только усиление мотивации к получению выбранной профессии, систематизация знаний и накопленного опыта, но и диагностика нравственных ориентиров, возможность проявить себя и определить траекторию профессионального роста, а также тренинг личностного взаимодействия (студенты работают в команде), что особенно важно в эпоху всеобщего виртуального общения.

Для учреждения образования конкурс профессионального мастерства – это также и информационный повод – реклама учебного заведения (при проведении соответствующей работы, конкурс широко освещается в средствах массовой информации), популяризация профессии, осуществление профориентационной работы среди учащихся среднего и профессионального образования.

В Могилевском государственном университете продовольствия на протяжении 26 лет проходит кулинарный конкурс профессионального мастерства с присвоением поварского разряда среди студентов специальности 1-91 01 01 «Производство продукции и организация общественного питания». Постоянно студенты участвуют в республиканских и международных конкурсах, победы на которых в том числе подтверждение высокого качества профессиональной подготовки:

2008 г – победа на Международном студенческом конкурсе кулинарного мастерства, который проходил в г. Москва;

2012 г – победа на Республиканской олимпиаде по специальности «Производство продукции общественного питания»;

2012 г. – победа на Международном конкурсе профессионального мастерства «Ресторан будущего»;

2012 г. – победа на 12-м Международном студенческом фестивале кулинарного искусства (Россия, г. Белгород);

2013 г. – победа в конкурсе «Лучшее блюдо из сухого картофельного пюре», проводимого в рамках научно-практического семинара «Переработка картофеля – состояние и перспективы» РУП «Научно-практический центр НАН Беларуси по продовольствию».

2014 г. – победа в республиканском конкурсе «Хочу стать шеф-поваром!», состоявшегося в рамках международного специализированного выставочного форума «HoReCa. RetailTech 2014»;

2015 г. – Гран-при всероссийского конкурса с международным участием «Лучший технолог общественного питания – 2015»;

2015 г. – 2-е место и серебряная медаль по компетенции «Поварское дело» на Первом открытом чемпионате профессионального мастерства WorldSkills среди учащихся государств-участников СНГ;

2016 г. – 1-е место и золотая медаль по компетенции (конкурсной профессии) «Кулинарное искусство» Второго национального чемпионата WorldSkillsBelarus;

2016 г. – 2-е место и серебряная медаль по компетенции (конкурсной профессии) «Ресторанный сервис» Второго национального чемпионата WorldSkillsBelarus.

В последние годы конкурсы профессионального мастерства в университете проводятся регулярно. Уже стали традиционными конкурсы «Без пяти минут технолог», «Наше дело хлебное», «Наше дело зерновое», «Я дружу с финансами», «Лучший бухгалтер». Хотелось бы отметить, что с каждым годом количество студентов, вовлеченных в конкурсы профессионального мастерства, возрастает.

Только кафедра товароведения и организации торговли в 2017–2018 учебном году провела 3 конкурса: конкурс профессионального мастерства с присвоением квалификации и разряда «продавец», «официант», «бармен», конкурс профессионального мастерства по правилам WorldSkills по компетенции «Ресторанный сервис», конкурс профессионального мастерства по правилам WorldSkills по компетенции «Визуальный мерчендайзинг».

Золотые медали по компетенциям «Кулинарное искусство», «Ресторанный сервис», «Хлебопечение», завоеванные студентами университета на республиканском конкурсе профессионального мастерства «III Национальный чемпионат WorldSkillsBelarus 2018», это закономерный результат многолетней плодотворной работы.

Таким образом, конкурс профессионального мастерства – это эффективный механизм формирования профессиональной компетентности молодых специалистов, усиление мотивации к получению выбранной профессии, выявление и раскрытие потенциала студентов, создание условий для его реализации и творческого развития с учетом разумного баланса между универсальностью фундаментальных знаний и практико-ориентированностью образовательного процесса.