Практика подготовки студентов СПО к участию в чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia)

в компетенции «Выпечка осетинских пирогов»

Движение WorldSkills International (WSI) зародилось в послевоенные годы в Испании (1947 год), когда миру катастрофически не хватало квалифицированных рабочих рук. Первые чемпионаты проводились с целью популяризации рабочих профессий и повышения их престижа. Сегодня это эффективный инструмент подготовки кадров в соответствии с мировыми стандартами и потребностями новых высокотехнологичных производств.

Студенты первоуральского политехникума принимают участие в чемпионате «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) в компетенции «Выпечка осетинских пирогов» с 2017 года. Участие в чемпионате помогает развитию профессиональных компетенций и конкретных практических навыков. Наставником является мастер производственного обучения Ценарева Екатерина Владимировна, стаж работы 5 лет.

Представим основные этапы подготовки процесса формирования профессиональных компетенций студентов, необходимых для получения положительного результата их участия в чемпионате «Молодые профессионалы».

Роль наставника в подготовке студентов, участвующих в профессиональных конкурсах WorldSkills, очень важна. Ведь именно наставник должен стать для студентов «путеводителем» при выборе компетенции для участия в чемпионате, быть помощником в организации учебной деятельности при подготовке к чемпионату и создателем благоприятного климата с применением различных форм воспитательной работы.

Немаловажным этапом подготовки к конкурсу является выбор участника. Он должен быть активным, с быстрой реакцией, дисциплинированным и находчивым. Многому приходится учиться за короткий срок, поэтому участник должен быть требовательным к себе, легко обучаемым и уверенным в себе. Наиболее важный параметр для будущих кандидатов — это желание — мотивация. Желание участвовать, профессионально развиваться, а также чётко понимать объём временных, эмоциональных и других видов затрат, которые связаны с подготовкой и участием в конкурсе.

В процессе подготовки участника конкурса по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» компатриот ориентировался на умения, описанные в техническом описании и конкурсном задании, в соответствии с которыми пекарь осетинских пирогов должен знать и понимать:

* ассортимент осетинских пирогов;
* технологию приготовления разных видов теста;
* технологический процесс приготовления и выпечки изделий.

Конкурсное задание в 2019 году имело несколько модулей, выполняемых последовательно. Конкурс включает в себя выпечку осетинских пирогов различной формы (треугольные, круглые) из различных видов теста (дрожжевое: опарный и безопарный способ приготовления, полусдобное, сдобное, пресное).

Модуль B: Пироги: с тыквой и сыром (насджын), с капустой и свежим сыром (къабускаджын), с фасолью (хъæдурджын)

Модуль B: Пироги: с тыквой и сыром (насджын), с капустой и свежим сыром (къабускаджын), с фасолью (хъæдурджын)

Модуль D: Сдобные изделия c 2 начинками: пирог с джемом «Баркад», пирог с яблоками «Фæткъуыджын»

Модуль E: Пирог с вишней «Балджын»

Модуль F: Пироги: со свежим сыром (уæлибах), с листьями свеклы и свежим сыром (цæхæраджын), с картофелем и свежим сыром (картофджын)

Модуль G: Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста

Модуль H: Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста

Каждый модуль предполагал:

* приготовление теста заданным способом;
* подготовку фаршей;
* формование пирогов;
* выпечку;
* презентацию пирогов.

Конкурсное задание выдается за 30 дней до начала чемпионата, тогда и начинаются тренировки.

Большое внимание во время подготовки к конкурсу было уделено подготовке и организации рабочего места. Участник непрерывно заучивал все операции. Все операции доводились до автоматизма. Повторяя непрерывно одно и то же действие студент запоминает его, отныне задача выполняется автоматически и при различных обстоятельствах.

Тренировки проводились ежедневно, каждая тренировка — это работа над определенным модулем и в строго отведенные временные рамки. Наставник все время находится рядом, записывая все замечания, которые обсуждаются с участником позже.

Вместе с тем подготовка к конкурсу – это не натаскивание, а процесс совместной деятельности наставника и будущего участника, в котором идет постоянный творческий поиск лучших приемов работы. В 2019 году были введены элементы коуч-сопровождения во время подготовки к конкурсу. В первую очередь, коучинг предполагает прояснение поставленных целей и задач. Определяется направленность предстоящего занятия, его задачи и практическая значимость. Задача преподавателя пригласить студента послушать самого себя, помочь ему создать идеи и получить свои решения.

Вторым этапом будет определение способов достижения поставленной цели, оценка собственных ресурсов для ее достижения, понимание необходимости того или иного шага. Если появляется понимание – появляется и интерес.

И здесь следует переходить к следующему этапу – выяснению собственных ценностей отдельно взятого студента, не общепринятых, а именно своих. Исходя из этого, студент соотносит свои личные ценности и установки с целью участия в конкурсе. Что возможно нужно изменить в своих действиях, окружении, установках для успешного продвижения к цели. Помимо этого, у студента появляется дополнительная мотивация к обучению.

Затем выстраивается план действий по достижению цели. Студент берет ответственность на себя, мобилизуется его личностная энергия, открываются новые ресурсы, которые он, возможно, раньше сам и не осознавала.

И самый последний этап – это осознание того, что поставленная цель достигнута, то, что запланировано, получилось и ожидания полностью согласованны с результатом.

Таким образом, особенностью коучинг-сопровождения при реализации подготовки к конкурсу является диалогической характер общения преподавателя с обучающимися в формате четырех этапов:

1. Этап мотивации и постановки цели (этап вдохновения).

2. Этап планирования эффективных действий для достижения цели.

3. Этап реализации плана (приверженность цели).

4. Этап завершения (рефлексия) [6].

Работая с «сильными» вопросами, преподаватель в совместной интенсивной работе подводит студента к тому, чтобы он сам нашел ответы и принял на себя ответственность за принятые решения, направляет внимание на будущее, а не на прошлое, на поиск решений, а не на застревании на проблемах.

Смысл вопросов на каждом этапе заключается в следующем:

• постановка целей – «Чего ты хочешь?»

• анализ текущей ситуации – «Что происходит?»

• наработка вариантов – «Что нужно сделать?»

• реализация и контроль – «Что ты будешь делать?

При использовании методологии коучинга в процессе обучения роль преподавателя значительно обогащается. Это не только функция передачи знаний и обучения навыкам, но еще и реализация функции стимулирования интереса к обучению, движение к осознанности, развития сильных сторон, раскрытия потенциала человека.

Осознавая различия в позициях наставника (управленца), тьютора (организатора, советчика) и коуча (партнера), преподаватель при этом должен понимать, что эти различия не означают их антагонистического противопоставления. Один и тот же преподаватель в одних ситуациях, например, при овладении обучающимися базовыми умениями и навыками, будет наиболее эффективен как наставник, в других, например, при выборе и построении индивидуального проекта тьютором, а при постановке его образовательных или жизненных целей – коучем.

То есть, интегративный характер коуч-позиции преподавателя является отражением интегративного взаимодействия формирующего когнитивного обучения в составе гуманистической парадигмы образования.

Методы и приемы коучинга могут вполне гармонично вписаться в практику профессионально-личностного сопровождения студентов, как надежный инструмент, позволяющий эффективно достигать целей не только в образовательном пространстве, но и особенно в профессиональном становлении будущих специалистов, становлении культуры их профессионального саморазвития и профессиональной компетентности.

Безусловно, в процессе подготовки необходимо понимать и принимать, что ошибки в деятельности неминуемы, но наставник должен минимизировать риски их возникновения на всех этапах своей деятельности.

Ежегодное участие в чемпионате наставника в роли эксперта дает возможность повышать свою квалификацию за счет общения с более компетентными коллегами и наблюдением за работой других успешных участников. Так же наставник принимает участие в роли эксперта в демонстрационном экзамене компетенция «Выпечка осетинских пирогов». Что увеличивает уровень подготовки наставника, а в будущем и уровень подготовки участников.

Результатом участия в конкурсе в 2017 году стало занятое 1 место Альбиной Ряжаповой, студенткой 3 курса; в 2018 – занятое 3 место Артемом Латышевым, студентом 3 курса; в 2019 году – занятое 2 место Артемом Латышевым, студентом 4 курса.

Мастер производственного обучения, благодаря работе в качестве эксперта получила возможность проанализировать достоинства и недостатки своей работы. Разбор работы участника на чемпионате позволяет вносить коррективы для будущей работы.

Для более качественной подготовки участников, необходимо организовать кружок в техникуме. Кружок, где бы заинтересованные студенты во внеурочное время в течении более длительного срока могли бы готовиться к чемпионату. Это будет способствовать тому, что необходимые навыки будут приобретаться не в ситуации стресса (из-за короткого срока подготовки), а планомерно с нарастающим успехом. В результате работы такой деятельности формируются кандидаты для участия в конкурсах, которые преодолеют социально-психологические барьеры, достойно выполнят задания и пройдут отборочные, региональные и национальные чемпионаты профессионального конкурса.