

ПОВЫШАЯ СТАТУС РАБОЧИХ ПРОФЕССИЙ

Raising
the status
of blue-collar
occupations

Беларусь будет образцово-показательной страной в плане развития профессионально-технического образования (ПТО). Убежденность в этом выразил 17 мая т.г. глава государства Александр Лукашенко на встрече с президентом международной некоммерческой ассоциации WorldSkills International (WSI) Саймоном Бартли.



Президент Беларуси Александр Лукашенко и президент международной ассоциации WorldSkills International Саймон Бартли во время встречи в Минске, 17 мая 2016 г.



worldskills

Как отмечалось во время этой встречи, советский потенциал профессионально-технического образования себя исчерпал. Сегодня в Беларуси стремятся готовить кадры под потребности экономики. Для этого, например, структура подготовки рабочих и специалистов формируется адресно с учетом потребности организаций. Глава государства отметил, что Беларусь – единственная на постсоветском пространстве и, пожалуй, в Восточной Европе страна, где системе профтехобразования уделяется столько внимания. Процесс ее оптимизации, модернизации продолжается.

Как отмечалось во время этой встречи, советский потенциал ПТО себя исчерпал. Сегодня в Беларуси стремятся готовить кадры под потребности экономики. Для этого, например, структура подготовки рабочих и специалистов формируется адресно с учетом потребности организаций. Глава государства отметил, что Беларусь – единственная на постсоветском пространстве и, пожалуй, в Восточной Европе страна, где системе профтехобразования уделяется столько внимания. Процесс ее оптимизации, модернизации продолжается. «Это естественно, она должна развиваться и оптимизиро-



I место Злата Шпак



I место Анастасия Данилова

ваться, модернизироваться каждый год, – сказал президент. – Беларусь будет образцово-показательной страной в плане развития ПТО».

Во время встречи Саймон Бартли отметил, что белорусские наработки в сфере развития ПТО важны не только для стран СНГ, но и для всего мирового сообщества. Он обратил внимание, что в Беларуси престиж рабочих профессий выше, чем во многих других странах, и выразил намерение использовать белорусский опыт в данной сфере для их популяризации. Подготовленные в Беларуси рабочие и специалисты, как подчеркивалось во время встречи, должны быть востребованы за рубежом. Это будет способствовать повышению инвестиционной



I место Злата Шпак



I место Анастасия Данилова

привлекательности страны, росту экспорта образовательных услуг.

Напомним, WSI – это уникальная организация, созданная в 1946г. и продвигающая профессиональное, техническое и ориентированное на сферу услуг образование посредством проведения конкурсов профессионального мастерства. WSI объединяет 75 стран-участниц, включая такие ведущие и активно развивающиеся экономики мира, как Германия, Франция, Китай, Южная Корея, США, Канада, Бразилия, Россия и другие. Беларусь присоединилась к движению WSI в 2014 году, и Национальная сборная команда уже достаточно успешно приняла участие в международных соревнованиях в 2015 году в России и Бразилии.



II место Валерия



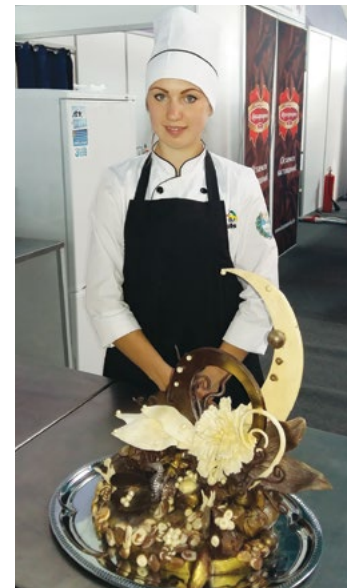
III место Лидия Примако



II место Валерия Гарапучик



III место Лидия Примако



IV место Яна Мейсак



V место Мария Почепко



IV место Яна Мейсак



V место Мария Почепко

С 17 по 19 мая т.г. в Минске в Футбольном манеже на чемпионате World Skills Belarus за звание лучших соревновались более 250 участников по 33 рабочим профессиям, в том числе повара, официанты, кондитеры и многие другие. Впервые в WSB были представлены демонстрационные компетенции, в их числе «Хлебопечение» в исполнении одаренных учащихся и мастеров ПО УО «Государственный ПТК хлебопечения». Также впервые в рамках WSB прошли соревнования среди школьников Juniors Skills.

«Тысяча и одна ночь» в исполнении белорусских кондитеров

В компетенции «Кондитерское искусство» приняли участие 8 молодых кондитеров – учащихся ведущих учреждений образования республики, а также гостя из Казахстана. За 12 часов конкурсанты должны были изготовить: 2 вида фигурок по 2 шт каждого вида из марципана или сахарной мастики, идентичные по весу (50 – 80 г), форме, цвету; 2 вида миниатюр по 10 шт каждого вида (птиц, пирожные, печенье и т.д.) весом 20 – 30 г каждая; антреме (торт) весом 1000–1300г с использованием ингредиентов из таинственной корзинки, а также арт-композицию из шоколада с использованием трех видов шоколада (белый, молочный, горький) и размером не более 50x50x100 мм. Общая тема всех работ – «Тысяча и одна ночь».

Конкурсные работы оценивались по объективным (время подачи, количество, масса, ассортимент, размер, использование обязательных ингредиентов, количество используемых техник, портфолио), а также субъективным критериям (организационные навыки – подготовка инструмента и оборудования, планирование и ведение процесса приготовления; эффективность, контроль за ведением процесса; соответствие санитарной одежды требованиям чемпионата; соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления; соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления; рациональное использование сырья, минимизация отходов; владение различными техниками в диапазоне задания; вкус, текстура; изящество и тонкость исполнения работ; цвет; общее впечатление; креативность; дизайн; техники).

Работу участников компетенции оценивало профессиональное жюри во главе с Людмилой Овсянниковой, главным редактором журнала «Пекарь&Кондитер». Экспертом с особыми



VI место Надежда Дрозд

полномочиями выступала **Наталья Латенок**, заместитель директора Государственного предприятия «Белтехнохлеб».

Практически все конкурсанты продемонстрировали высокий профессиональный уровень, виртуозное владение современными техниками изготовления и отделки изделий, умение грамотно распределять свое время и силы, рационально использовать сырье и ингредиенты, соблюдать требования гигиены и санитарии.

Хотелось бы отметить, что многие серьезные мировые компании специально посещают чемпионаты WSI, подбирая для себя наиболее одаренных и перспективных сотрудников. Так и белорусские соревнования не стали исключением.

инструментов, сырья и ингредиентов для отработки и создания кондитерских шедевров, подготовки востребованных рынком специалистов.

Практически все конкурсанты продемонстрировали высокий профессиональный уровень, виртуозное владение современными техниками изготовления и отделки изделий, умение грамотно распределять свое время и силы, рационально использовать сырье и ингредиенты, соблюдать требования гигиены и санитарии.

Генеральным партнером компетенции «Кондитерское искусство» WSB-2016 выступила компания «Сервиспищеторг» – лидирующий белорусский производитель и поставщик оборудования для предприятий общественного питания, торговли, пекарен и кондитерских.

Официальный партнер компетенции кондитерская фабрика «Коммунарка» – ведущий производитель конфет и шоколада в Республике Беларусь – учредила свои сладкие призы всем участникам конкурса.

Каждое из принимавших участие в конкурсе учреждений образования делегировало своего эксперта, который осуществлял подготовку конкурсанта и оценивал работы.

Хотелось бы отметить, что со времени проведения первого чемпионата в 2014 году заметно повысился уровень подготовки как конкурсантов, так и экспертов – преподавателей колледжей. Многие прошли обучение на предшествующих соревнованиях курсах и мастер-классах с участием белорусских и зарубежных мастеров-кондитеров. Более того, руководство учреждений образования сегодня осознает необходимость и находит возможность технического переоснащения производственных мастерских и лабораторий, приобретения современного оборудования и

инструментов, сырья и ингредиентов для отработки и создания кондитерских шедевров, подготовки востребованных рынком специалистов. Возле конкурсной площадки постоянно было много посетителей, что говорит о росте популярности профессии и высоком уровне представленных работ. Хотелось бы отметить, что многие серьезные мировые компании специально посещают чемпионаты WSI, подбирая для себя наиболее одаренных и перспективных сотрудников. Так и белорусские соревнования не стали исключением. Среди гостей площадки, внимательно наблюдавших за работой конкурсанток, была замечена главный технолог ведущей белорусской кондитерской фабрики «Коммунарка» Оксана Близнюк.

В начале соревнований проводилась жеребьевка участников и оценка



VI место Надежда Дрозд



VII место Кулбаева Молдир

работ осуществлялась только по номерам. Выставленные баллы заносились в общую для всех компетенций компьютерную программу, интерпретировались по ценности каждого критерия оценки и выдавался конечный результат. Таким образом, итоги участия белорусских кондитеров в WSB-2016 выглядят следующим образом:

I место с результатом 87,56 балла разделили две участницы – **Злата Шпак** (УО «Гродненский профессиональный технологический колледж», эксперт Ирина Брушко) и **Анастасия Данилова** (УО «Государственный профессиональный лицей №10 г. Могилева», эксперт Ирина Кублицкая), **II место с 78,31 балла** заняла **Валерия Гаранучик** (УО «Минский государственный ПТК кулинарии», эксперт Алла Буткевич), с минимальным отрывом в 0,2 балла и **результатом 78,1 балла III место заняла Лидия Примако** (УО «Государственный ПТК хлебопечения», эксперт Алеся Насенникова).

В конкурсе также приняли участие и получили следующие баллы: **Яна Мейсак** (76,27 балла, УО «Молодечненский политехнический колледж УО «РИПО», эксперт Жанна Тальковская); **Мария Поченко** (74,44 балла, УО «Витебский государственный политехнический профессиональный лицей», эксперт Татьяна Есюченко); **Надежда Дрозд** (69,66 балла, УО «Брестский государственный торгово-технологический колледж», эксперт Оксана Троцюк); **Молдир Кулбаева** (59,64 балла, Магнитастаусский колледж туризма, Казахстан).

Генеральным партнером компетенции «Кондитерское искусство» WSB-2016 выступила компания «Сервиспищеторг» – лидирующий белорусский производитель и поставщик оборудования для предприятий общественного питания, торговли, пекарен и кондитерских. **Директор ОДО «Сервиспищеторг» Игорь Слижов** лично поздравил участниц с отличными результатами и вручил специальный приз Злате Шпак – приглашение к участию в мастер-классе лучшего маэстро-шоколатье Испании, чемпиона мировых конкурсов по шоколаду – Ханса Овандо, который состоится в Минске в сентябре т.г.

Официальный партнер компетенции кондитерская фабрика «Коммунарка» – ведущий производитель конфет и шоколада в Республике Беларусь – учредила свои сладкие призы всем участникам конкурса.

Мы поздравляем победителей и участников чемпионата!
Впереди серьезная подготовка к международному чемпионату WSI-2017, который состоится в октябре 2017 года в Абу-Даби (ОАЭ).

Людмила Овсянникова