

Сярод прафесійных кампетэнцый, у якіх прынялі ўдзел члены нашай каманды на чэмпіянаце ў Абу-Дабі, была кампетэнцыя "Дызайн адзення — тэхналогія моды", у якой выступіла Вольга Кушнер са швейнага прадпрыемства Гродна, выпускніца Гродзенскага дзяржаўнага каледжа тэхнікі, тэхналогіі і дызайну. У якасці эксперта была яе выкладчык Наталля Іванаўна Юхневіч.

З Наталляй Іванаўнай Юхневіч мы часта бачыліся на Міжнародным чэмпіянаце WorldSkills у Абу-Дабі. Вельмі адказная, дысцыплінаваная і ў той жа час заўсёды ў стане натхнення і новых творчых ідэй, яна звычайна была занятая, і пагаварыць нам не ўдавалася. Наталля Іванаўна была цалкам ахопленая то экспертнай работай,



то па-мацярынску апекавала сваю выхаванку Вольгу Кушнер. Педагог не хацела адцягваць увагу ні на адзін знешні фактар, а цалкам была захопленая конкурснай праграмай.

Але адзін раз у шумнай і цеснай атмасферы велізарнага выставачнага цэнтру Абу-Дабі, дзе разгарнуліся конкурсныя пляцоўкі, я сутыкнулася з Наталляй Іванаўнай і яе калегай Софіяй Арабі з Саудаўскай Аравіі. Мне ўдалося перакінуцца з імі амаль некалькімі словамі і сфатаграфавалі іх разам. Гэтае фота паляцела ў Беларусь, і яго змаглі ўбачыць нашы суайчыннікі, прыхільнікі WorldSkills, якія шчыра хварэлі за беларускую каманду.

Ужо цяпер па тэлефоне мы ўспомнілі з Наталляй Іванаўнай гарачыя дзянькі ў Абу-Дабі, калі тэмпература звонку конкурснай пляцоўкі і непасрэдна за швейнай машынкай зашкальвала. Прайшло амаль 2 месяцы з таго часу, як наш беларускі дэсант прыязміўся ў Аб'яднаных Арабскіх Эміратах за тысячы кіламетраў ад Беларусі, але Наталля Іванаўна па-ранейшаму памятае кожнае імгненне чэмпіянату. Толькі спала конкурснае напружанне, і можна спакойна ўзважыць тыя "гарачыя" дні і прааналізаваць, як гэта было.

Наталля Іванаўна расказала, што ў кампетэнцыі "Дызайн адзення" трэба было пашыць сукенку сіняга колеру ў бела гарох, выкарыстоўваючы ў далаўненне белую дэкарэтыўную тканіну. Каб зрабіць выраб, патрабавалася выканаць 5 модуляў (заданняў). У першым модулі кожнаму ўдзельніку неабходна было з макетнай тканіны на манекене зашпаціць іголкамі мадэль, якая павінна была ідэальна паўтарыць заданую мадэль на эскізе. Пры гэтым трэба было ўлічыць прапорцыі, форму і іншыя элементы мадэлі. Канкурсантам на гэты модуль адводзілася 1,5 гадзіны. Па сутнасці, заданне прадугледжвала адзін са спосабаў канстрування, пры дапамозе якога праектуецца выраб.

У другім модулі ўдзельнікам трэба было за гадзіну выканаць эскізы ад куцюр дзвюх мадэлей: выгляд спераду і выгляд ззаду ў адпаведнасці з заданым узорам тканіны і з перадачай яе ўласцівасцей.

Трэці і чацвёрты модулі былі ўзаемазвязаны і ўяўлялі асноўны этап задання, на які адводзілася 14 гадзін. У трэцім модулі неабходна было канструяваць выраб, а ў чацвёртым — шыць яго.

Дакладнага размеркавання часу (колькі гадзін трэба патраціць на канструяванне і на пашыў) не было, таму канкурсанты рабілі гэта самастойна. Фасон сукенкі прадугледжваў шэраг асаблівасцей, якія былі адзначаны непасрэдна перад заданнем і якія неабходна было абавязкова ўлічыць пры пашыве. Так, мадэль павінна была быць сіметрычнай, а лінія таліі — дакладна размеркавацца на таліі. Ніжня частка сукенкі павінна была быць адрэзанай. Умовай таксама была адсутнасць зборак і складак, наяўнасць кішэней, звычайных рукавоў, без манжэт, каўняра ў выглядзе шалі. Сукенка павінна была мець падшыўку і зашпільвацца на маланку. У апошнім модулі ўдзельнікам спарбніцтва была прадстаўлена чорная скрыня, дзе знаходзіліся элементы дэкору, якія неабходна было выкарыстаць для ўпрыгожвання сукенкі: карункі, тасьма, пацеркі і абрэзкі дэкарэтыўнай тканіны. За 1,5 гадзіны канкурсанты павін-

ны былі прыдумаць дэкор і ўпрыгожыць сукенку ручным альбо машынным спосабам. Пасля выканання ўсіх модуляў выраб размяшчаўся на манекене.

Такім чынам, заданне і ў гэтай прафесійнай кампетэнцыі чэмпіянату было складаным. Аднак беларуская ўдзельніца паказала сябе з самага лепшага боку. Як адзначыла Наталля Іванаўна, у Вольгі Кушнер цвёрды характар, яна мэтанакіраваная, творчы чалавек, што дазволіла ёй выканаць да канца ўсе модулі і атрымаць за свой выраб высокія адзнакі.

Аналізуючы выступленне канкурсантаў у прафесійнай кампетэнцыі "Дызайн адзення", у якой прынялі ўдзел 30 краін, Наталля Іванаўна спынілася на адным важным моманце, які трэба ўлічваць пры падрыхтоўцы кадры ў швейным майстэрстве. Амаль у кожнага адсутнічае творчы падыход пры дэкарыраванні вырабу. З улікам гэтага, магчыма, неабходна больш часу адводзіць на развіццё крэатыўу і індывідуальнасці ў навучэнцаў, далучаць іх да творчых конкурсаў, выхоўваць мастацкі густ, пашыраць творчы кру-

## worldskills AbuDhabi2017 Мары здзяйсняюцца

гляд. Сама Наталля Іванаўна сёння штудзіруе англійскую мову, а таксама ўдасканальвае методыку выкладання свайго предмета з улікам міжнародных стандартаў, пашырае зносіны з калегамі-экспертамі з замежных краін, спецыялістамі айчынай швейнай вытворчасці, рэгулярна сустракаецца з імі і дзеліцца вопытам. Ужо зараз абмяркоўваюцца заданні па гэтай кампетэнцыі для III Нацыянальнага чэмпіянату, што адбудзецца ў маі наступнага года. Наталля Іванаўна марыць аб удзеле ў новых чэмпіянатах WorldSkills. Яна гатова дапамагчы сваім калегам і навучэнцам іншых устаноў швейнай вытворчасці, каб яны паспрабавалі сябе на арэне WorldSkills. Наталля Іванаўна пераканалася: калі вельмі імкнучца, то мары абавязкова здзяйсняюцца.

Пра Яну Буглак, якая выступала ў Абу-Дабі ў прафесійнай кампетэнцыі "Рэстаранны сэрвіс", мы ведаем ужо шмат. Гэтую тытулавую і вопытную ўдзельніцу конкурсаў можна напрамую асацыяваць з рухам WorldSkills. Цвёрды характар, мэтанакіраванасць, творчы падыход, высокі прафесіяналізм — якасці, якія характарызуюць Яну Буглак. Па выніках II Рэспубліканскага чэмпіянату WorldSkills Belarus — 2016 па кампетэнцыі "Рэстаранны сэрвіс" і чэмпіянату краін — членаў Еўразійскай прасторы ў рамках фіналу V Нацыянальнага чэмпіянату "Маладыя прафесіяналы" (WorldSkills Russia, Краснадар, 2017) Яна Буглак атрымала сярэбраны ўзнагароды. На 44-м Міжнародным чэмпіянаце WorldSkills — 2017 у Абу-Дабі (ААЭ) у складзе нацыянальнай зборнай Яна таксама выступіла дастойна, апырэдыўшы ўдзельнікаў з Нарвегіі, Швецыі, Аб'яднаных Арабскіх Эміратаў, Грузіі і іншых краін. Гэты год стаў для дзяўчыны адметным і ў вучобе. Скончыўшы з адзнакай Магілёўскі дзяржаўны ўніверсітэт харчавання па спецыяльнасці "Эканоміка і арганізацыя вытворчасці (грамадскае харчаванне)", яна атрымала кваліфікацыю "інжынер-эканаміст". Цяпер Я.Буглак вучыцца ў магістратуры ўніверсітэта. Настаўніца Яны ў падрыхтоўцы да нацыянальных і міжнародных спарбніцтваў прафесійнага майстэрства нязменна была і застаецца Т.М.Рыбакова, намеснік загадчыка кафедры таваразнаўства і арганізацыі гандлю згаданага ўніверсітэта і нацыянальны эксперт Рэспублікі Беларусь па рэстаранным сэрвісе. Сёлетня да падрыхтоўкі дзяўчыны да чэмпіянату ў Абу-Дабі падключылася і Алёна Кадобіна, спецыяліст па маркетынгу прадпрыемства "Армянскія каньякі" і міжнародны эксперт WorldSkills у кампетэнцыі "Рэстаранны сэрвіс".

Алёна яшчэ зусім маладая, але яе працоўны шлях імклівы, творчы і захапляльны. Рэстараннаму сэрвісу яна доўгі час вучылася ў Швейцарыі, дзе атрымала ступень бакалаўра гасцінічнага, рэстараннага бізнесу і турызму, таксама практыкавалася ў прэстыжных атэлях Швейцарыі (Цюрых), Аб'яднаных Арабскіх Эміратаў, іншых гарадоў замежжа. Валодае англійскай, нямецкай і італьянскай мовамі. Увогуле гэта прыгожая, разумная, амбіцыйная ў найлепшым сэнсе слова дзяўчына, і, гледзячы на яе, шчыра радуешся за беларускую моладзь.

— Абслугоўванне ў арганізацыях грамадскага харчавання мы ўспрымаем даволі прымітыўна, — дзеліцца меркаваннем Алёна. —

Звычайна для наведвальнікаў нашых кафэ і рэстаранаў функцыя афіцыянта зводзіцца толькі да таго, каб узяць заказ і прынесці яго. Але, мяркуючы з вышыні міжнароднага вопыту, скажу, што гэта ўжо далёка не так. Спецыяліст рэстараннага сэрвісу мае больш шырокія функцыі. Яны былі прадстаўлены ў аднайменнай прафесійнай кампетэнцыі чэмпіянату WorldSkills, у тым ліку ў Абу-Дабі, і наш канкурсант павінен быў праілюстраваць іх на конкурснай пляцоўцы.

Па словах Алёны, складанасць кампетэнцыі "Рэстаранны сэрвіс" у тым, што канкурсанту неабходна ведаць абслугоўванне наведвальнікаў у розных фарматах, кожнаму з якіх адпавядае свой стыль сэрвісу: бistro, банкет, рэстаран, бар. Дадаткова трэба мець навыкі барыста (кававар, спецыяліст па гатаванні кавы, які ўмее правільна зварыць яе або напіткі на аснове кавы і падаць іх наведвальніку), самілье (работнік рэстарана, адказны за набыццё, захоўванне він і прадстаўленне іх кліенту; самелье складае вінную карту, займаецца дэгустацыяй він і дае рэ-

няма межаў. Як правіла, людзі дасягаюць такіх поспехаў, калі вызначаюць сваю мару вельмі рана, калі на падсвядомым узроўні ўзнікае неймаверная цяга да аднаго канкрэтнага віду дзейнасці. І, безумоўна, важна, каб гэтая мара супадала з тваімі схільнасцямі і здольнасцямі. Для Паўла з маленства любімай справай стала кулінарыя. У пагоні за марай прыйшлося нават



пакінуць сваіх бацькоў, сяброў і родны горад. П.Макаўка пакінуў Мінск усвядомлена. У сталіцы няма вышэйшай установы, звязанай з грамадскім харчаваннем. Але такая ўстанова ёсць у Магілёве — знакаміты Магілёўскі дзяржаўны ўніверсітэт харчавання, які падрыхтаваў тысячы спецыялістаў для адпаведнай галіны. Пасля заканчэння Мінскага гандлёвага каледжа Павел атрымаў адукацыю ў магілёўскім ўніверсітэце. Акрамя таго, ён скончыў Кіеўскую акадэмію кухараў, а цяпер вучыцца ў Акадэміі кіравання пры Прэзідэнце Рэспублікі Беларусь.

— Мой галоўны настаўнік — Вольга Уладзіміраўна Мацікава, прарэктар Магілёўскага дзяржаўнага ўніверсітэта харчавання, — расказвае Павел. — Менавіта яна стаяла ля вытокаў руху WorldSkills ва ўніверсітэце і ўвогуле ў краіне. Вольга Уладзіміраўна, па сутнасці, і прыцягнула мяне да ўдзелу ў гэтых спаборніцтвах.

Павел Макаўка пачынаў шлях эксперта ў кампетэнцыі "Кулінарыя мастацтва" з мінулага нацыянальнага чэмпіянату, а потым, заслужыўшы давер і паказаўшы высокі прафесійны ўзровень, быў запрошаны на Міжнародны чэмпіянат у Аб'яднаных Арабскіх Эміратах. У Абу-Дабі нам не ўдалося пагаварыць, бо Павел быў настолькі заняты, што можна было бачыць на конкурснай пляцоўцы пастаяннае мільгаценне яго постаці.

— Наша кампетэнцыя была самай масавай, — дзеліцца Павел. — У ёй выступалі ажно 44 краіны. Калі б усе ўдзельнікі прыступілі да конкурсных заданняў адначасова, то не хапіла б месца, таму прыйшлося дзяліць канкурсантаў на дзве групы. Затое эксперты працавалі з раніцы да позняга вечара ў дзве змены. Нават не было часу паесці, і атрымалася, як у той прыказцы: шавец без ботаў.

Паўла выбралі шэф-экспертам, што для Беларусі аказалася вельмі прэстыжным. Ён апырэдыў многіх вопытных экспертаў з іншых краін, паспяхова прайшоўшы адпаведныя тэсты, дзе ацэньваўся прафесіяналізм эксперта. Вытрымаўшы на выдатнае пробы, П.Макаўка ўзначаліў групу экспертаў па гэтай кампетэнцыі. Выкананне заданняў, якія ўваходзілі ў тры модулі, доўжылася тры дні. За гэты час мала было паказаць якасць страў, іх афармленне, трэба было вытрымаць, так бы мовіць, санітарыю гатавання: як ты падрыхтаваў стол для работы, якія кухонныя прылады выкарыстоўваеш, куды выкідаеш адходы, як прымяняеш сурвэткі. І яшчэ шмат іншага знаходзілася пад кантролем экспертнай групы.

Асабліва сёлетняга чэмпіянату — канкурсантам цяжка было дасягнуць пэўнага смаку прапанаваных страў з улікам усходняй кухні і прыхільнасцей яе аматараў. Нядзіўна, што прадстаўнікі ўсходніх краін абышлі ў спаборніцтве еўрапейцаў. Наша Настасся Дзямідава, студэнтка Магілёўскага дзяржаўнага ўніверсітэта харчавання, выступіла вельмі добра, і яе адзнакі былі высокімі.

Па меркаванні Паўла Макаўкі, канкурсантаў на нацыянальны і міжнародны чэмпіянаты трэба адбіраць пры дапамозе экспертаў.

— Мы гатовы выязджаць на адборачныя спаборніцтвы ў рэгіёны і вылучаць творчых, мэтанакіраваных навучэнцаў, якія самі імкнучца да прафесійнага росту, гатовы да цяжкасцей у імя ганаровай мэты — быць членам нацыянальнай зборнай і прадстаўляць Беларусь на міжнароднай арэне.

Ала КЛЮЙКО.  
kluiko@ng-press.by

Фота аўтара і з архіва экспертаў.