

# Золотые победы юных могилевчан

## IV Республиканский конкурс профессионального мастерства WorldSkills Belarus 2020 объединил 350 участников из всех регионов Беларуси

Могилевщину представила сборная команда в составе 47 участников и 35 экспертов из учреждений профессионально-технического, среднего специального, высшего образования региона. Впервые площадкой для проведения соревнований стал индустриальный парк «Великий камень». Конкурсанты продемонстрировали мастерство по 47 компетенциям.

Представители Могилевской области показали высокие результаты. Слаженная, упорная работа педагогов и конкурсантов принесла достойные плоды.

На пьедестал почета вззошел 21 участник региональной команды, а 8 конкурсантов показали самые высокие результаты - завоевали золотые медали.

В копилке сборной также 6 серебряных, 6 бронзовых медалей и диплом третьей степени в демонстрационной компетенции «Полимерная автоматизация». Отличились представители Белорусско-Российского университета, Могилевского государственного политехнического колледжа, Могилевского государственного профессионального аграрно-технического колледжа им. К.П. Орловского, Могилевского государственного областного лицея №1.

Мы встретились с победителями и узнали, как даются золотые медали.

Мы встретились с победителями и узнали, как даются золотые медали.

**Каролина Горбачева, компетенция «Кондитерское искусство»**

Лучшая в своей компетенции учится на 3-м курсе Могилевского государственного технологического колледжа. Любовь к выпечке и кулинарии ей привили мама и сестра.

На конкурсе девушка продемонстрировала навыки приготовления торта, карамельной композиции, конфет и лепки из мастики. Среди заданий «черного ящика» предстояло приготовить пирожное «картошка» и конфеты «трюфель».

Приготовление пирожного сложностей не вызвало, а вот с трюфелем было сложнее. Нужно было сделать хрустящий слой, правильно приготовить массу и расплавить шоколад. Из мастики лепила танк. Итоговое испытание - карамельная композиция.

Впечатлила организация конкурса, эмоции на самих испы-

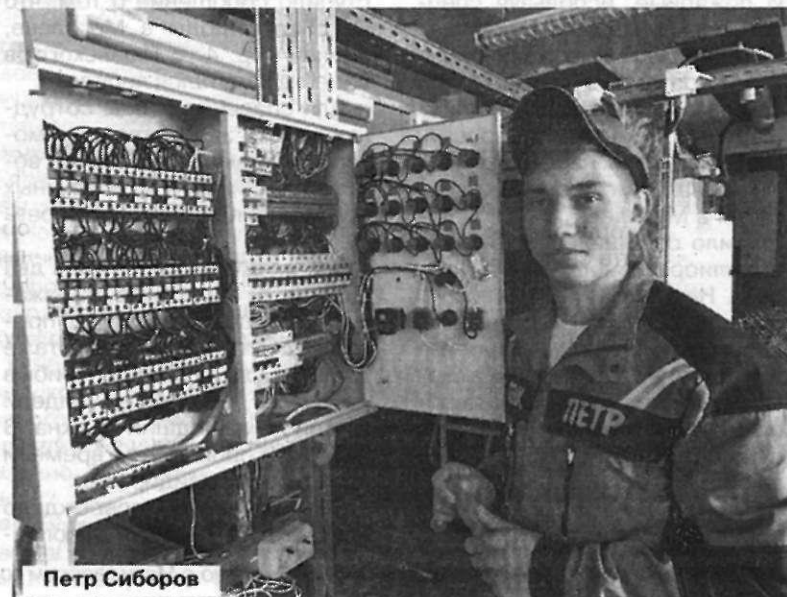
таниях - не передать словами. Азарт, волнение, страх, что что-то не получится...

Очень благодарна своим преподавателям, которые многому меня научили, - Татьяне Васи-



Каролина Горбачева

льевне, Кристине Сергеевне, Ирине Николаевне, Анастасии Николаевне, Татьяне Святославовне. На конкурсе меня здорово поддерживали друзья. Когда в последние секунды начинается обратный отсчет, в бешеном темпе стараешься закончить работу и слышишь громкие крики поддержки друзей - это невероятно. В последние секунды я успела открыть кандурин, покрыть им цветы и... заплакала. Это были слезы счастья.



Петр Сиборов

**Таисия Саранчукова, компетенция «Визуальный мерчендайзинг»**

Училась в Могилевском государственном технологическом колледже по специальности «товароведение», там же и осталась работать мастером производственного обучения.

- Тема товароведения мне очень близка и интересна. Колледж помог мне реализовать себя, открыл двери в новые возможности.

Это мое второе участие в республиканском чемпионате - впервые я представляла колледж на 1 курсе в 16 лет, получила бронзовую медаль.

Организация была на высоком уровне - потрясающее открытие и закрытие чемпионата, продумано все до мелочей. Правда, в этот раз мы жили далеко от города, до Великого камня, где все проходило, было удобно добираться. Соперники были достойные - все старались, как могли. Конкурс состоял из четырех модулей, в числе испытаний необходимо было оформить «доску вдохновения», план работы на 14 часов на английском, стенд для заказчика. Третий модуль предусматривал окраску витрины, оклейку стекла самоклеящейся лентой, изготовление всех элементов витрины из предоставленных материалов и материалов «черного ящика».

Достичь успеха мне помогали, конечно, преподаватели и мастера, которые закреплялись за мной в процессе подготовки, эксперт от нашего колледжа и администрация. Всем было нелегко. В будущем собираюсь обязательно получить высшее образование. И, конечно, буду продолжать совершенствоваться.

Помимо работы и учебы, Таисия занимается творчеством. Сейчас остановилась на рисовании картин маслом и учится играть на гитаре.



Таисия Саранчукова

**Петр Сиборов, компетенция «Электромонтаж»**

Учащийся Могилевского профессионального электротехнического колледжа также стал обладателем золотой медали. Петр Сиборов родом из Климовичей, в колледже осваивает профессию техника-электрика и мастера производственного обучения - такая специальность открылась здесь совсем недавно.

- 9 класс я закончил с довольно высоким средним баллом, поэтому для меня были открыты многие специальности. Изначально хотел стать механиком, но специальность электромонтера по ремонту оборудования все же оказалась мне ближе.

Петр участвовал в конкурсе во второй раз, два года назад занял второе место. Награжден премией Специального фонда Президента по поддержке одаренной и талантливой молодежи, а в 2020 году - Специальной премией Могилевского облисполкома в социальной сфере в номинации «Образование».

- Готовился усердно. Испытания были достаточно сложными. Нам предоставили упакованное в коробки оборудование и стенд (стены и потолок). Нужно было сделать разметку, правильно подключить и установить оборудование, а также запрограммировать его работу. Самыми сложными были последние 4 часа конкурса, этап программирования. До него дошли трое из семи участников. Безусловно, сказывалось волнение.

Подготовили победителя мастера производственного обучения Андрей Аниськов и Александр Волчков.

- Главная цель сейчас - усердно готовиться, чтобы достойно представить страну на республиканском конкурсе в Шанхае.

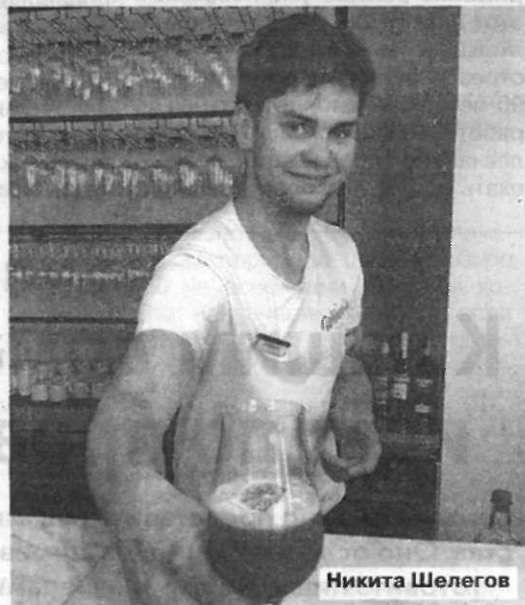
**Никита Шелегов, компетенция «Ресторанный сервис»**

Победитель конкурса учится на 4-м курсе университета продовольствия по специальности «товароведение и экспертиза продовольственных товаров».

- На втором курсе я всерьез занялся поиском работы, на-

чал работать официантом в винном баре «Wine's». Сейчас работаю барменом. Эта сфера меня затянула, я смог попасть на конкурс, где меня заметили. До этого участвовал в международном конкурсе в Варшаве «Местная кухня на Мозовщине», занял 3-е место.

На конкурсе Ресторанный WorldSkills предстояло пройти 5 модулей испытаний. Мы показывали навыки ресторанного сервиса (приоритет и правила подхода к гостям, винный тест), второй модуль - банкетный стол (авторское фламбирование пиццы), кафе, складывание 10 форм салфеток, модули «бар» и «бариста».



Никита Шелегов

Сложности вызвали те этапы, где можно было что-то испачкать. Так как я по натуре довольно неуклюж, пару раз проливал кофе, случился и небольшой инцидент с шейкером, но в целом я доволен своим результатом.

Впечатления от конкурса невероятные, много новых знакомств, полезный опыт. Впереди год упорной подготовки.

Благодарен тем, кто помогал мне в подготовке, - Татьяне Рыбаковой, маме - за моральную поддержку и веру в себя, своим друзьям, которые помогли советами. Мечтаю побывать в Лондоне, хедлайнере коктейльной культуры, и, конечно, продолжу совершенствовать свои навыки, потому что «похимичить» я очень люблю.

В сентябре будущего года золотые медалисты будут представлять Беларусь в Китае на международном чемпионате рабочих профессий WorldSkills International. Поздравляем победителей и желаем им дальнейших успехов!

Анастасия КОМКОВА  
Фото из архива собеседников