Улучшить свои навыки и победить: в Политехе завершился чемпионат WorldSkills

5 октября в Санкт-Петербургском политехническом университете Петра Великого завершился отборочный этап межвузовского чемпионата по стандартам WorldSkills. В этом году Политех стал площадкой для проведения соревнований по четырем компетенциям: «Мехатроника», «Ресторанный сервис», «Поварское дело» и «Кондитерское дело».

WorldSkills – не просто соревнование. Это целое движение, главная идея которого – повысить престиж рабочих профессий и привлечь молодых людей к работе в производственных секторах экономики. Чемпионат проводится по 45 профессиональным компетенциям, которые делятся на шесть направлений: строительные технологии, творчество и дизайн, информационные и коммуникационные технологии, производственные и инженерные технологии, обслуживание гражданского транспорта и сфера услуг. Участие в конкурсах WorldSkills принимают студенты из более чем 70 стран мира.

В этот раз на площадках Политеха, помимо мехатроники, проводились не совсем привычные для нашего университета соревнования для поваров, кондитеров и специалистов в сфере ресторанного сервиса. Однако в этом нет ничего удивительного, ведь на то наш вуз и политехнический, чтобы объединять различные отрасли технологий, в том числе и пищевые – специалистов в этой области готовят в Высшей школе биотехнологии и пищевых технологий СПбПУ (ВШБиПТ) и в Университетском политехническом колледже (УПК).

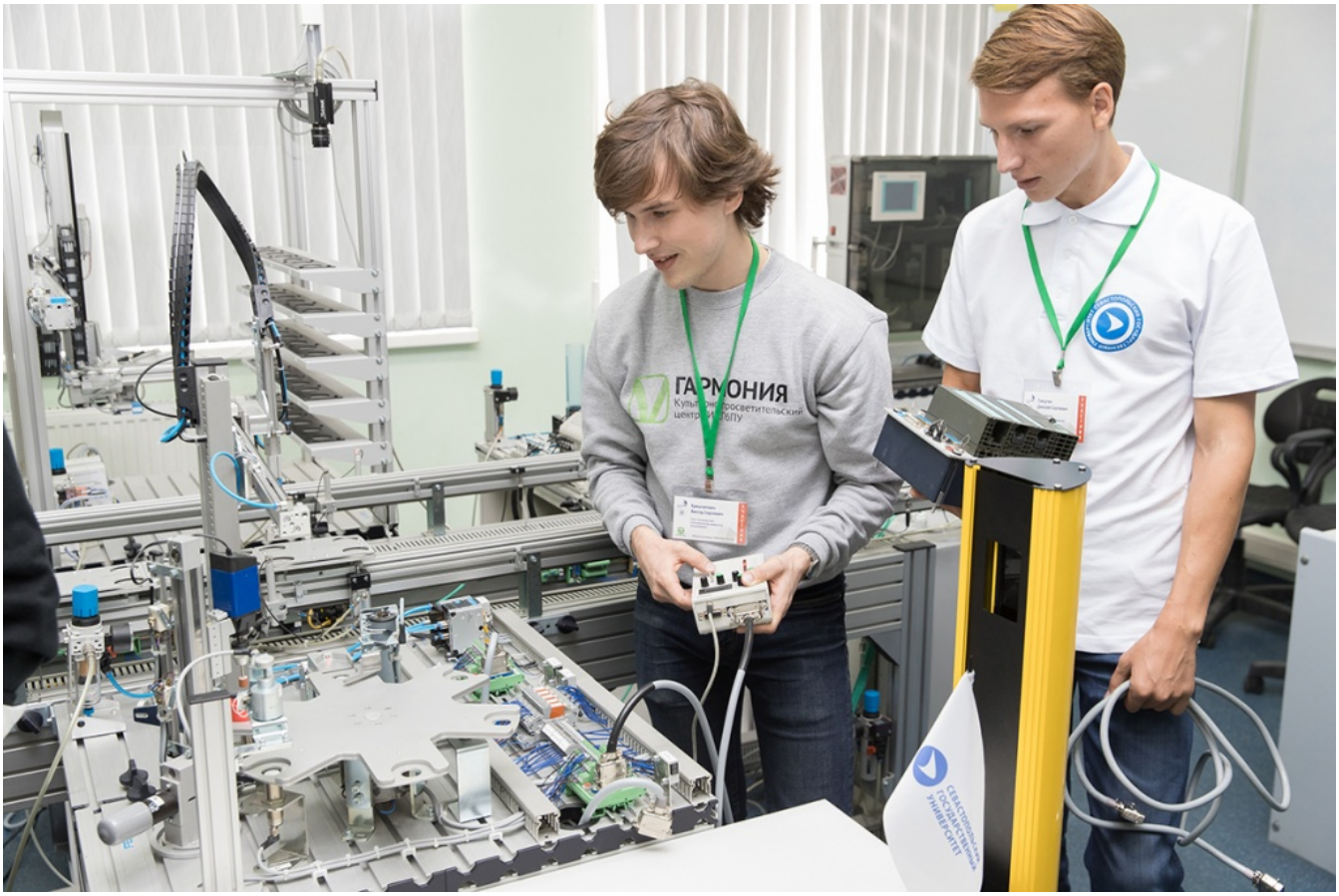
Компетенция: Мехатроника

Три года подряд команды из Политеха становились [победителями городского этапа в компетенции «Мехатроника»](). Ранее чемпионат проводился на площадках Экспофорума, а в этом году он был перенесен в лаборатории нашего университета.

В соревновании приняли участие четыре команды по два человека в каждой: две команды представляли Политех, одна – Военмех и еще одна приехала в

Петербург для участия в конкурсе из Севастопольского государственного университета (СевГУ). Чемпионат длился три дня, за которые ребята должны были собрать модель производственной линии по типу тех, которые стоят на реальных предприятиях. Задание было составлено таким образом, чтобы

участники проявили себя как компетентные выпускающие сервис-инженеры, которые понимают устройство станции и могут наладить ее на бесперебойную работу. Студенты разбирались в установке, в электрических и пневматических каналах, программировали.



Помимо конкурсного азарта, участники получили еще и колоссальный опыт практической работы. «Вы сможете поработать на реальном оборудовании: не просто научитесь запускать станок, а поймете суть этого станка, логику системы, ее ключевую функцию», – такими словами приветствовал участников в первый конкурсный день директор Высшей школы киберфизических систем и управления В.П. ШКОДЫРЕВ.

Победителями в компетенции «Мехатроника» стали сразу две команды Политеха. «Золото» разделили между собой Антон АЛЕКСЕЕВ, Владислав ЕФРЕМОВ, Виктор КРЫШТАПОВИЧ и Сергей ПОПОВ. Теперь ребят ждет участие в Национальном межвузовском чемпионате WorldSkills Russia, который состоится в Москве в ноябре этого года.

Компетенция: Поварское дело и Кондитерское дело

Соревнования по двум самым вкусным компетенциям WorldSkills проводились на кухнях Университетского политехнического колледжа. В белоснежных кителях участники обоих направлений трудились все три конкурсных дня: повара готовили холодные и горячие закуски, горячие блюда, десерты, а кондитеры – шоколадные и марципановые конфеты, фигуры из карамели и муссовые торты антреме.

Работу ребят оценивали сразу несколько групп жюри. Одна экспертная команда тщательно следила за соблюдением техники безопасности и санитарно-гигиенических требований на рабочем месте, за технологией приготовления и даже за работой с определенными кухонными инструментами. Еще две группы независимых экспертов оценивали готовые блюда по объективным и субъективным критериям. И если с объективными, такими как вес, температура и даже внешний вид все понятно, то субъективные критерии могут ввести незнающего человека в замешательство. Как определить, что вкусно, если все люди разные и кому-то может не понравиться блюдо только из-за того, что в его составе есть нелюбимый продукт? «Вкус, аромат, текстуру оценивают члены жюри с большим опытом работы на производстве, профессионалы своего дела, умеющие отбрасывать личное и давать по субъективным критериям максимально объективные оценки, – объяснила главный эксперт по

компетенции «Кондитерское дело», преподаватель УПК Н.А. КУХАРЕНКОВА. – Эксперты знают, каким должно быть хорошее блюдо и рассматривают работы студентов, основываясь на свои знания и опыт».

За звание лучшего повара боролись пятеро участников: трое ребят из ВШБиТП, один из УПК и еще один – представитель СевГУ. Победителем стала студентка Высшей школы Полина СЕМЁНОВА. В состязании кондитеров столкнулись трое студентов колледжа и двое – университета. Лучшим оказался Роман ЛАВРЕНТЬЕВ, учащийся УПК. По правилам чемпионата WorldSkills, победители этих компетенций не будут участвовать в межвузовском этапе в Москве, но позже смогут побороться за право войти в состав национальной сборной.

Компетенция: Ресторанный сервис

Эта компетенция включила в себя массу сложных заданий, для успешного выполнения которых участники должны обладать не только знаниями и умениями в области сервиса, но и стрессоустойчивостью, богатыми внутренними качествами, искренней любовью к людям и своему делу. В течение конкурсных дней каждый из пяти участников соревнования, среди которых были двое студентов ВШБиТП и трое – УПК, выполнял роли официанта, сомелье, бармена, бариста и лучшего друга гостей. Ребята обслуживали условных посетителей ресторана, сервировали столы, готовили коктейли, несколько видов кофе и определяли сорта винных напитков по цвету и аромату.

Критерии оценки работы, также как в поварском и кондитерском деле, делились на объективную и субъективную: члены жюри внимательно следили за аккуратностью, точностью и скоростью выполнения заданий. По результатам конкурса победителем стала Анастасия ЛИНДИНА, представлявшая колледж. Она вместе со студентами, занявшими первое место в компетенции «Мехатроника», будет соревноваться в Москве с лучшими молодыми профессионалами России.

Международный Чемпионат WorldSkills будет проводиться в столице ОАЭ городе Абу-Даби с 14 по 19 октября, участие в нем примут 76 стран. Следующее значимое событие в мире WorldSkills, а именно 45-й Мировой Чемпионат, состоится в 2019 году, и принимать гостей будет Россия – студенты со всего мира приедут на состязание в Казань.

Материал подготовлен Медиа-центром СПбПУ. Текст: Алёна КАНИНА

Дата публикации: 2017.10.05

>>Перейти к новости

>>Перейти ко всем новостям