

Политехник Александр Шагеев стал победителем национального чемпионата Worldskills

Завершился IV Национальный межвузовский чемпионат «Молодые профессионалы» (Worldskills Russia). Политех на соревнованиях 2020 года представил студент ИСПО Александр ШАГЕЕВ, выступивший в компетенции «Ресторанный сервис». Участника подготовили опытные наставники – преподаватель ИСПО Юлия МАТВЕЕВА и мастер производственного обучения Анна МЕЛЕЦ. Александр завоевал единственную медаль в своей компетенции, став победителем национального финала.



В IV Национальном межвузовском чемпионате «Молодые профессионалы (Worldskills Russia)» в этом году были представлены 63 высокотехнологичные компетенции. В соревновании приняли участие более 450 конкурсантов со всей России, а также 15 представителей других стран. Участников оценивали 150 экспертов.

Заместитель председателя правительства Российской Федерации Татьяна ГОЛИКОВА в своем приветственном слове [на торжественной церемонии открытия](#) финала чемпионата отметила: «*Последствия пандемии COVID-19*

стали вызовом отечественной системе профессионального образования, и старт “Межвуза-2020” в такое непростое время – наш ответ на этот вызов. Межвузовский чемпионат в этом году впервые проходит по специально разработанной технологии на базе самых передовых IT-решений, которую до России никто в мире не реализовывал».



Стандарты Worldskills включают надежную и объективную методику оценки участников и позволяют подтвердить их уровень владения навыком не словом, а делом. Впервые чемпионат проводился в очно-дистанционном формате. Работа конкурсантов оценивалась членами жюри удаленно – с помощью видеочкамер, а все желающие могли наблюдать онлайн-трансляцию из любой точки мира.

«Я поступил в Политех на профессию организатора обслуживания в общественном питании. Юлия Аникториевна увидела во мне потенциал и предложила принять участие в Worldskills, – рассказывает конкурсант от Политеха Александр ШАГЕЕВ. – Меня заинтересовало это движение, я в нем остался и после отборочного чемпионата попал на “Межвуз”. Мы готовились с октября, были ежедневные тренировки – по нашему плану каждый день закрепляли различные задания».



Испытания первого конкурсного дня включали складывание полотняных салфеток двадцатью различными способами, очистку и нарезку фруктов без касания их руками, декантацию вина и фламбирование ананаса. Во второй день конкурсанты выполняли не менее сложные задания – филетирование форели на пару, оформление сырной тарелки, где используется шесть видов сыра и декор, а также оформление рыбной тарелки из копченого лосося.

Тренером Александра была и Анна МЕЛЕЦ, ранее выступавшая в национальной сборной Worldskills. Сейчас Анна работает в СПбПУ мастером производственного обучения Учебно-лабораторного комплекса Отделения сервиса и технологий общественного питания и сама тренирует сборную. Она прокомментировала: *«Я по-хорошему завидую всем нынешним участникам, потому что чемпионат дает такие эмоции, которые больше нигде нельзя пережить. Кроме того, это невероятный опыт и отличный профит – участники получают soft skills, что не может не помочь в жизни. А также в нашей компетенции развиваются много различных hard skills – лично мне это в жизни здорово помогло. Желаю участникам насладиться процессом и выудить как можно больше опыта из двух соревновательных дней».*



«Чемпионаты Worldskills – это возможность для участников проявить себя и раскрыть свой потенциал. При выборе студентов-конкурсантов я руководствуюсь своей интуицией и обращаю внимание на профессиональные умения, интерес к выбранной специальности и социальные качества студента, ведь именно они играют важную роль на чемпионатах в стрессовых ситуациях, – отметила наставница Александра ШАГЕЕВА, преподаватель ИСПО Юлия МАТВЕЕВА. – Спасибо руководству Политехнического университета и ИСПО за организацию чемпионата на высоком уровне в такое нелегкое для всех время».

Материал подготовлен Управлением по связям с общественностью СПбПУ.
Текст: Елена ПАЦЕНКО

Дата публикации: 2020.12.07

[>>Перейти к новости](#)

[>>Перейти ко всем новостям](#)