

Студенты Университетского политехнического колледжа – победители и призеры регионального этапа WorldSkills Russia

Региональный открытый чемпионат «Молодые профессионалы» (WorldSkills Russia) проходил в дни [Петербургского международного инновационного форума](#). На протяжении трех дней почти 600 студентов среднего профессионального образования Санкт-Петербурга и регионов Северо-Западного федерального округа состязались по десяткам видам компетенций. Университетский политехнический [колледж традиционно готовит к чемпионату студентов по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело» и «Ресторанный сервис»](#). Профессиональное жюри, в состав которого вошли работники предприятий и мастера производственного обучения, выбрали лучших молодых специалистов. Все трое студентов, принимавшие участие в региональном этапе WorldSkills Russia от Университетского политехнического колледжа, заняли призовые места. В интервью корреспонденту Медиа-центра ребята рассказали о подготовке к конкурсу, самых сложных и самых интересных заданиях, которые они выполняли в рамках чемпионата, и поделились планами на будущее.



Кирилл Вишневич, 1-е место по компетенции «Поварское дело»:

«Участие в конкурсе – это хорошая возможность оценить себя и свои профессиональные навыки. К подготовке к конкурсу я подошел основательно. Под руководством преподавателя прорабатывал модули в лаборатории колледжа и даже советовался с ведущим шеф-поваром ресторана “Крыша 18” Сергеем Маховым.

За два дня конкурса я приготовил аж восемь блюд! В первый день это были рулет из птицы, основное блюдо из рыбы и десерт из песочного теста. На следующий день я представлял жюри три вида холодной закуски, мясные зразы и знаменитый десерт “Павлова”. Как вы видите, блюд было очень много, сложно было уложиться в отведенное количество времени. Но у меня получилось! Скорее всего, потому что мои любимые занятия в колледже – это практические занятия в лаборатории технологий общественного питания.

В будущем я планирую продолжить обучение в вузе, совершенствовать знания английского языка и повышать профессиональный уровень».

Анна Мелец, 2-е место по компетенции «Ресторанный сервис»:

«Я решила участвовать в региональном чемпионате WorldSkills Russia, поскольку заняла 1-е место в отборочном туре конкурса в нашем колледже и захотела проверить свои навыки, знания и умения на более высоком уровне.

Готовиться к чемпионату я начала заранее: устроилась на работу в ресторан Royal Beach, с начала учебного года ежедневно занималась с преподавателем колледжа Евгенией Гаврииловной Масимовой и даже дома оттачивала навыки! Пользуясь случаем, хочу поблагодарить Евгению Гаврииловну и преподавателя технологии Марию Михайловну Грозу за помощь в подготовке к конкурсу.



На чемпионате мне необходимо было сервировать стол, обслужить гостей, сделать фруктовую тарелку по новым стандартам, приготовить три вида кофе и выполнить другие задания. Приготовление кофе – это мое самое любимое занятие. На конкурсе жюри я представила эспрессо, капучино и фантазийный кофе – мой фирменный рецепт с клюквенным соком и цедрой апельсина.

Призовое место на чемпионате дает мне уверенность в своих силах и желание двигаться вперед, поэтому среди моих планов на будущее – совершенствоваться в выбранной профессии и достигать новых высот».

Людмила Мищерякова, 2-е место по компетенции «Кондитерское дело»:

«Участие в конкурсе дает большой опыт, начиная даже с этапа подготовки к нему. Я проделала колоссальную работу: каждый день в течение месяца по 5-7 часов проводила в колледже, отрабатывая множество вариантов конкурсного задания и выбирая каждый раз лучшее.

В первый день чемпионата я готовила изделия из марципана и делала заготовки на ближайшие два дня конкурса. Второй день был самым сложным, потому что нужно было приготовить три вида конфет (по 15 штук каждого) с использованием трех видов шоколада. Но я очень люблю

кондитерское дело, и все задания конкурса мне понравились, даже несмотря на сложности.



Мои планы на будущее – работать и развиваться в выбранной и любимой мною профессии».

Материал подготовлен Медиа-центром СПбПУ

Дата публикации: 2016.09.29

>>Перейти к новости

>>Перейти ко всем новостям