

Открытая

для Всех и Каждого

№10 (754)

15 - 22 марта 2017 г.

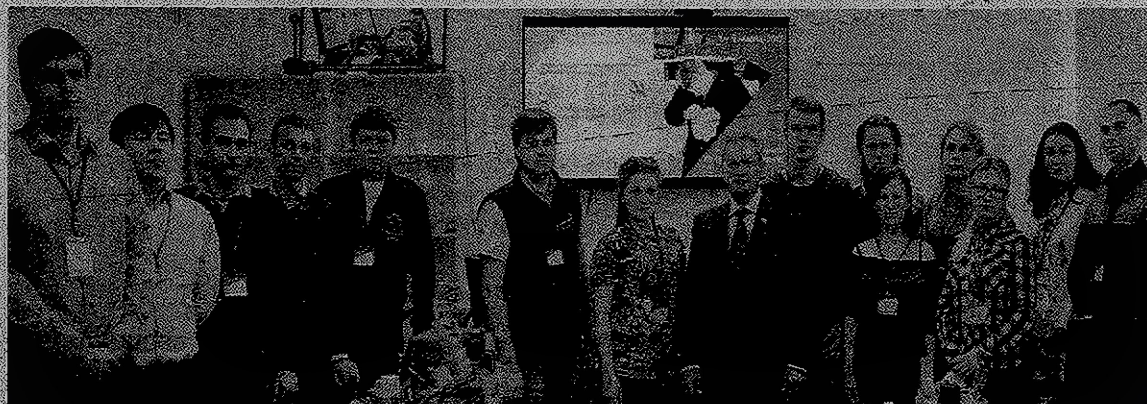
ВЫХОДИТ ПО СРЕДАМ

СТАВРОПОЛЬСКИЙ КРАЙ, КАРАЧАЕВО-ЧЕРКЕСИЯ (республики СКФО), Краснодарский край, Ростовская область

24

www.opengaz.ru

ЗАЧЁТКА



Соревнование

«ПРОФЕССИИ БУДУЩЕГО» - В ТВОИХ РУКАХ

На Ставрополье прошёл открытый региональный чемпионат «Молодые профессионалы» - первая ступень в мировом движении WorldSkills

В море конкурсов, форумов, конференций и олимпиад, затянувших в свои «сети» самых деятельных и толковых молодых людей, чемпионат профессионального мастерства WorldSkills (WSI) занимает особое место. Международное движение, которому пошел восьмой десяток, ставит во главу угла престиж рабочих специальностей и с помощью конкурсов «разносит» по всему миру лучшие практики и профессиональные стандарты.

В начале марта в трех городах края - Ставрополе, Пятигорске и Невинномысске - на площадках WSI «скрестили шпаги» студенты колледжей, техникумов, институтов и университетов со всего округа. На 116 конкурсантов пришлось 170 экспертов! Они искали в новых специалистах умение работать на стыке нескольких профессий, гибкость ума и творческий подход к решению сложных задач.

Ребята соревновались по 18 номинациям, или, как здесь принято говорить, компетенциям. (Кстати, большинство из них входят в топ-50 самых востребованных профессий на российском рынке труда.) Тут тебе сварочные технологии и флористика, электромонтаж и парикмахерское искусство, ремонт легковых автомобилей и лабораторный химический анализ, программные решения для бизнеса и шпукатурные работы...

Самые «вкусные» конкурсы - «Поварское дело» и «Кондитерское дело» - прошли в Пятигорске, на площадке Института сервиса, туризма и дизайна СКФУ. Кулинары в течение двух дней

радовали своего регионального многопрофильного колледжа.

В течение двух дней по десять часов трудились у плиты и кондитеры, чья работа требовала почти ювелирной точности. Ребята должны были сразить экспертов двумя видами изделий из марципана, сформованных вручную, и тремя видами конфет, продемонстрировав технику темперирования шоколада (так называется процедура, благодаря которой шоколад становится блестящим и хрустким). При этом презентационное блюдо с конфетами должна была украшать фигура из карамели (изомальта). В итоге «сладчайшее» золото досталось студентке Пятигорского техникума торговли, технологии и сервиса **Светлане Нестеренко**.

В работе участников другой компетенции - весьма востребованной на рынке труда «Администрирование отеля» - жюри оценивало стандарты общения, оперативность принятия решения, грамотную речь (в том числе на английском), вежливость, стрессоустойчивость и другие качества будущих администраторов. Равных не было **Анастасии Бельмасовой** из Ставропольского аграрного университета, заработавшей красивый итоговый балл - 555.

Другой студент СтГАУ, **Максим Королевский**, одержал победу в одной из самых интересных и сложных компетенций, которая является международной и входит в блок «Профессии будущего». Речь о прототипировании - современной уникальной технологии, которая дает возможность быстро произвести качественный прототип («чер-

туп насоса шестеренного, состоящего из 10 деталей).

Для непосвященного человека даже описание задания звучит как абракадабра.

«Чтобы изготовить прототип данного весьма сложного изделия, конкурсанты будут трудиться по 8 часов в день, - сообщала пресс-служба СтГАУ - Им нужно успеть качественно, с соблюдением регламента и техники безопасности выполнить такие модули конкурсного задания, как разработка 3D-моделей изделия согласно чертежу; создание модели по STL; создание чертежа изделия с внесенными изменениями.

Венцом конкурсной программы станет изготовление спроектированного прототипа с применением самых современных технологий: трехмерной печати на 3D-принтерах, обработкой на станках с ЧПУ, оценкой прототипов при помощи трехмерных сканеров и многих других. После изготовления прототипов участники приступят к постобработке изделий и доведению их до выгодного товарного вида».

И ребята справились! А лучше всех - третьекурсник факультета механизации сельского хозяйства Максим Королевский.

Победители и призеры чемпионата получили дипломы на торжественном закрытии, которое прошло на базе регионального координационного центра WorldSkills Russia в Невинномысске.

Главной наградой для всех участников стал, по их признанию, опыт честной конкурентной борьбы и профессионального мастерства, который поможет им в профессии. А у лидеров впереди новое ис-

Колдовали над аппетитным меню: холодной закуской из птицы, горячим блюдом из рыбы, зразами мясными рублеными, безе с ягодами и взбитыми сливками... Лучшим стал **Руслан Атоян** из Минеральных Вод.

Молодым ставропольским разработчикам (среди них была даже школьница - ученица 24-й гимназии Ставрополя Антонина Блажко) предстояло в течение трех дней изгото-

вить новое устройство. Победители получили путевку на всероссийские соревнования WorldSkills Russia-2017 в Краснодаре.

Елена ЗВЯГИНЦЕВА



Студенты
СПАУ
празднуют
победу



Поварское
дело