...І АПЫНУЦЦА Ў ШАНХАІ!

(Заканчэнне.
Пачатак на 1-й стар.)

Тых, хто прыйшоў паглядзець на прафесіяналаў сваёй справы ў конкурсныя дні, было нямала. Яно і нядзіўна, моладзі было што паказаць: тут майстравалі мэблю, штукатурылі, шылі, гатавалі, рабілі актуальныя прычоскі, а таксама распрацоўвалі мабільныя дадаткі, упраўлялі беспілотнымі лятальнымі апаратамі... Усяго не пералічыць! За званне найлепшага спаборнічалі і школьнікі, яны паказвалі свае навыкі па асобных дзевяці кампетэнцыях. На жаль, падчас падрыхтоўкі рэпартажу пагутарыць з удзельнікамі выпрабаванняў «у працэсе» не ўдалося, адно слова — і журы здымала балы. Але шмат чаго цікавага мы даведаліся ад экспертаў конкурсу.

Педагог цэнтра творчасці дзяцей і моладзі Барысаўскага раёна, эксперт кампетэнцыі WorldSkills Junior «Беспілотныя лятальныя апараты» Віктар ТРУХАН расказаў, што для юных удзельнікаў у конкурсныя дні стаяла адразу некалькі задач: пасадзіць у абмежаваную зону квадракоптар (бліжэй да цэнтра), правесці «паветраныя гонкі» — за дзве хвіліны праляцець як мага больш колаў вакол слупкоў, прадэманстраваць удалы палёт беспілотніка з дапамогай камеры (упраўляючы ім, прачытаць схаваны тэкст за слупкамі «вачамі верталёта»), а таксама праляцець пэўную траекторыю праз кольцы 16 разоў.

— Хто хутка і больш якасна выканае заданні, той атрымае найвышэйшыя балы. У нас спаборнічаюць дзве ўзроставыя групы (10—13 і 14—17 гадоў) па сем удзельнікаў ад кожнай вобласці і Мінска. Усяго 14 школьнікаў. Для таго каб дамагчыся вынікаў у гэтай кампетэнцыі, патрэбныя рэгулярныя трэніроўкі і толькі пад наглядам педагога. Ён правільна арганізоўвае трэніровачны працэс, каб дзіця магло паслядоўна падысці да станоўчых вынікаў. Кожнаму з прысутных падлеткаў трэба было спачатку прайсці адбор на ўзроўні навучальнай установы, пасля — абласны этап, і толькі потым яны патрапілі на рэспубліканскі. Штогод патрабаванні да выканання заданняў і самі задачы конкурсу ўскладняюцца, але гэта не спыняе ўдзельнікаў — кожны з хлопцаў настроены на перамогу.

У гэтым годзе ўпершыню ў фінале конкурсу прадстаўлена кампетэнцыя «Тэхналогіі праектавання будынкаў». Яе **галоўны эксперт, архітэктар другой катэгорыі ПКП «Гомельдарпраект» Дар'я СТАРАВОЙТАВА** расказала, што васьмі камандам, якія складаюцца са студэнтаў розных ВНУ: Беларускага нацыянальнага тэхнічнага ўніверсітэта, Беларускага дзяржаўнага ўніверсітэта транспарту, Гродзенскага дзяржаўнага ўніверсітэта імя Янкі Купалы, ААТ «Інстытута Белдзяржпраекта», за 12 гадзін трэба змадэляваць прыдарожны гатэль.

— На працягу двух дзён яны павінны аформіць генплан і зрабіць прэзентацыю будынка для экспертаў у праграме на выбар (большасць выбрала Revit). Мы ўлічваем сусветныя тэндэнцыі ў мадэляванні будынкаў, аднак і пакідаем за ўдзельнікамі права выбару зрабіць усё так,

Фіналісты WorldSkills Belarus адточвалі свае навыкі на працягу 12 гадзін.

як яны задумалі. Знешні выгляд гатэля, колькасць яго паверхаў, розныя асаблівасці і дэталі студэнты прыдумляюць самі, — так эксперты і інвестары бачаць разнапланавыя перспектыўныя праекты і камусьці абавязкова прапануюць добрае працоўнае месца. Такая кампетэнцыя, як наша, вельмі перспектыўная на сёння. На тых, хто валодае пэўнымі навыкамі, хто можа працаваць з рознымі праграмамі, ёсць попыт на рынку. Тут вельмі важна мець як софт-навыкі, быць камандным гульцом, так і мець хуткасць адпрацоўкі тэхнічных нормаў. Да таго ж немалаважным фактарам імкнення да перамогі для студэнтаў з'яўляецца паездка ў наступным годзе ў Шанхай, — гэта безумоўна вялікі крок станаўлення ў прафесіі.

На другім паверсе выставачнага цэнтра вялікая колькасць гледачоў сабралася каля пляцоўкі кампетэнцыі «Кандытарскага мастацтва». Яно і нядзіўна: водар на пляцоўцы стаяў неверагодны! Яе **галоўны эксперт, загадчыца тэхналагічным аддзяленнем Магілёўскага дзяржаўнага тэхналагічнага каледжа Таццяна КАБАНЬКОВА** на шматлікія позіркі не звяртала ўвагі, — трэба вельмі пільна сачыць за працай удзельніц спаборніцтваў.

— Для навучэнак каледжаў і ліцэяў было прадугледжана выкананне трох модуляў. Першы — «таямнічае заданне», ім аказалася ўсім вядомае піроожнае «Бульба». Але гэта толькі на разагрэў. На асноўнае — вялікі тэматычны двухпавярховы торт — у гонар 75-годдзя Вялікай Перамогі. Важная ўмова задання для дзяўчат — мадэляванне ўпрыгожванняў для ласунку з масцікі. Фантазіі, як аказалася, у кандытарак хоць адбаўляй. Таксама ім трэба было зрабіць бісквітны корж і фруктовы крэм, за аснову якога дзяўчаты ўзялі лімон, апельсін і маракуйю.

Таццяна Кабанькова акцэнтавала ўвагу, што экспертамі прыацэнцы (як суб'ектыўнай, так і аб'ектыўнай) канчатковай працы ўлічваліся многія паказчыкі: тэкстура, смак, знешні выгляд вырабу.

— Напрыклад, крэм павінен быць без камячкоў, староннік прысмакаў, пахаў. Не ўсе ўдзельніцы ішлі ў аднолькавым тэмпе, у кагосьці перамагала хваляванне, нешта не атрымлівалася. Але гэта не страшна, кандытар навучаецца свайму майстэрству штодзень. І важна набываць вопыт у тым ліку праз розныя майстар-класы, стажыроўкі, у рамках конкурсу такая магчымасць прадастаўляецца. Гэта дакладна спатрэбіцца, каб годна прадставіць нашу краіну на WorldSkills International у наступным годзе ў Шанхаі. З пераможцам будзе працаваць вялікая каманда прафесіяналаў з розных сфер: псіхолаг, выкладчык замежнай мовы і іншыя. Таму фіналісты імкнуцца паказаць свае навыкі, прадэманстраваць высокі ўзровень майстэрства.

З захапленнем прысутныя назіралі за тым, што адбываецца на пляцоўцы кампетэнцыі «Рэстараннага сэрвісу». Удзельнікі, пераапранутыя ў афіцыянтаў, падавалі стравы «Ад шэфа» спецыяльна запрошаным гасцям. Духмяная бульба і стэйк у якасці гарачага, на дэсерт — тарты з глазурай з белага шакаладу.

— Задача для маладых людзей — абслужыць гасцей А la Carte (па меню), прадэманстраваць высокі ўзровень сэрвісу, навыкі ўдалага продажу, камунікацыі. Усяго пяць модуляў, — увяла ў курс справы **галоўны эксперт кампетэнцыі, намеснік загадчыка кафедры таваразнаўства і арганізацыі гандлю, старшы выкладчык Магілёўскага дзяржаўнага ўніверсітэта харчавання Таццяна РЫБАКОВА.** — Былі і дадатковыя заданні. Напрыклад, удзельнікі прэзентавалі экспертам аўтарскія фламбэ, яны ацэньваліся не толькі па смакавых, вонкавых паказчыках, але і па тым, наколькі правільна і ўдала хлопцы і дзяўчаты абыходзіліся з агнём, які з'яўляецца неад'емнай часткай падачы такой стравы. Усе прапанаваныя варыянты атрымаліся вельмі розныя па тэкстуры, смаку, падачы. Да таго ж, кожны павінен быў прыгожа аформіць талерку з садавіной. З аднаго боку здаецца, што гэта проста, але не зусім, — у адрозненне ад кухара афіцыянт не мае права браць прадукты рукамі, ён працуе выключна сталовымі прыборамі. Здзівіць атрымалася, усе паказалі высокі ўзровень прафесіяналізму, крэатыўнасць, зацікаўленасць у працэсе.

Грубыя і не вельмі парушэнні з-за стрэсу і хвалявання таксама не засталіся без увагі экспертаў.

— Відавочна, што фіналісты дапускаюць тыя памылкі, якіх не было падчас трэніровак, — кажа Таццяна Рыбакова. — Яны і самі гэта ведаюць. Тут няма абыякавых людзей, усе зацікаўленыя, яны «хварэюць» за свой вынік. Дарэчы, задачы, што ставяцца перад удзельнікамі такой кампетэнцыі, з кожным годам змяняюцца ў залежнасці ад тэндэнцый у гэтай сферы. У мінулым годзе мы ездзілі ў Казань прадстаўляць краіну на WorldSkills International і заўважылі, што калі ў нас прыярытэт па абслугоўванні даецца жанчынам і дзецям, то на міжнародным узроўні такога няма, — усе раўнапраўныя.

Пляцоўкі ў конкурсныя дні наведалі **намеснік прэм'ер-міністра Ігар Петрышэнка і міністр адукацыі Ігар КАРПЕНКА.**

— Гэта ўжо чацвёрты фінал конкурсу з тых часоў, як Беларусь далучылася да міжнароднага руху WorldSkills, — нагадаў Ігар Карпенка. — Конкурс стаў традыцыйным. Але тое, што ён праводзіцца на тэрыторыі Кітайска-беларускага індустрыяльнага парка «Вялікі камень», лічу вельмі важным і сімвалічным. Тут сканцэнтраваны сучасныя інавацыйныя вытворчасці. І гэты конкурс паказвае, што адукацыя павінна быць бліжэй да інавацыйных пляцовак. Правядзенне конкурсу прафесійнага майстэрства, у якім удзельнічаюць маладыя прафесіяналы, навучэнцы прафесійна-тэхнічных і сярэдніх спецыяльных навучальных устаноў, падкрэслівае, што ў нашай краіне ёсць магутны чалавечы патэнцыял, ёсць узаемадзеянне з заказчыкамі кадраў. І мы бачым перспектывы развіцця гэтага кірунку.

У такой справе патрэбна ўважлівасць да дэталяў.

Па выніках фіналу конкурсу WorldSkills Belarus 2020 вызначаны пераможцы ў 39 кампетэнцыях. Яны ўвойдуць у нацыянальную зборную, якая ў 2021 годзе прадставіць нашу краіну на міжнародным чэмпіянаце WorldSkills International у Шанхаі. Усе нюансы падзеі будуць вызначаны на Генасамблеі літаральна праз месяц.

Дар'я ШЛАПАКОВА.
Фота Яна ХВЕДЧЫНА.

Слова — чытачам «Звязды»

«Газета — як «люстэрка»

Пётр ПАДГУРСКІ, начальнік упраўлення культуры Віцебскага аблвыканкама:

— Выпісваю «Звязду» даўно і ніколі не пашкадаваў, што выбраў у якасці падпісчыка менавіта гэтае рэспубліканскае выданне. Газета чытаецца на адным дыханні і заўсёды з карысцю. «Звязда» — своеасаблівае люстэрка таго, што адбываецца ў нашай краіне, бо ў ёй аператыўна друкуецца актуальная інфармацыя на самыя розныя тэмы. І ў ліку іншага вельмі добра адлюстроўваюцца падзеі ў галіне культуры. Безумоўна, з асаблівай цікавасцю чытаю ўсё, што датычыцца гэтай тэмы, паколькі яна — сфера маіх прафесійных інтарэсаў і службовых абавязкаў.

Акрамя падзей культуры, зразумела, цікавіць і ўсё іншае, што датычыцца Віцебскай вобласці. На старонках найстарэйшай дзяржаўнай беларускамоўнай газеты вялікая колькасць матэрыялаў, звязаных з тэмай краязнаўства, гісторыяй роднага краю, ёсць цікавыя артыкулы, напісаныя гісторыкамі, навукоўцамі. Таму з асаблівым інтарэсам чытаю праект «Ігуменскі тракт». І не толькі пералічанае робіць «Звязду» насамрэч вельмі цікавай газетай. Яна разнапланавая. Рэдакцыя з высокім узроўнем прафесіяналізму працуе дзеля чытачоў.

Аляксандр ПУКШАНСКІ.

На слыху

СУСТРЭЛІ 5781-Ы НОВЫ ГОД У БЕЛАРУСІ

У Пінску гэтымі выхаднымі сустракалі Новы год. Не пінчукі, вядома, а госці горада, якія вымушана затрымаліся ў беларускім памежжы.

Паломнікі-хасіды спрабавалі трапіць ва ўкраінскі горад Умань, дзе пахаваны духоўны лідар брацлаўскіх хасідаў цадзік Нахман. Аднак праз пагрозу другой хвалі каранавіруса ўкраінскія ўлады хасідаў у краіну не пусцілі. Тысячы паломнікаў месцам сустрэчы яўрэйскага Новага года абралі Беларусь. Частка іх спынілася ў Пінску, дзе маецца яўрэйская абшчына, дзейнічае яўрэйская школа. На месцы старых яўрэйскіх могілак, дарэчы, захавалася магіла духоўнага лідара пінскіх хасідаў.

Да гэтага дня паломнікі з Ізраіля, краін Еўропы і Амерыкі хадзілі па вуліцах горада ў адзенні чорнага колеру. А ў нядзелю яны апранулі белае адзенне. Бо ў яўрэяў наступіў Рош-Ха-Шана — Новы год. У гэты дзень многія яўрэі апранаюць белае як сімвал чысціні і абнаўлення.

Яўрэйская абшчына дапамагла хасідам сустрэць свята, па меры магчымасці паломнікі былі забяспечаны кашэрным харчаваннем. Яны атрымалі тут і духоўнае суцяшэнне, бо Пінск значны горад у гісторыі ўсходнееўрапейскага яўрэйства.

— Усё магчымае для камфортнага знаходжання паломнікаў зрабілі гарадскія ўлады, — паведаміла **начальнік аддзела ідэалагічнай работы і па справах моладзі Пінскага гарвыканкама Валянціна КУЛАК.** — Людзям дапамагалі з размяшчэннем, арганізацыяй харчавання, іншымі побытавымі пытаннямі, некаторыя ж прыехалі з дзецьмі. Сустрэўшы 5781-ы Новы год у Беларусі, хасіды збіраюцца дадому.

Яна СВЕТАВА.