

## Поверь в мечту

В компетенции «Облицовка плиткой» за работой находились семь человек, из них — три девушки. Раньше в ней участвовали только юноши. «Эта специальность требует тотального контроля. В том, что интерес к ней стали проявлять девушки, ничего удивительного нет. У них очень развита моторика рук, что позволяет делать резку и укладку плитки в соответствии с чертежом», — делится эксперт Вячеслав Петунин.

Кстати, в 2017 году он стал победителем национального финала WorldSkills в номинации «Облицовка плиткой» в Краснодаре, а сейчас является сотрудником Пермского строительного колледжа. Вспоминая памятное в своей жизни событие, Вячеслав рассказал, что в том финале среди 14 финалистов выступала девушка из Чувашии. Она оказалась не из робкого десятка, да ещё так продемонстрировала свои рабочие навыки, что в итоге обошла 10 мастеровитых ребят.

Анжелика Андриянова из Кунгура и Наталья Рудакова из Сылвы обучаются на третьем курсе Пермского строительного колледжа. За это время они стали подругами: всегда рядом в учебных аудиториях, проживают в одной комнате в общежитии, и даже в нынешних соревнованиях их рабочие места оказались рядом. В любых ситуациях девушки поддерживают друг друга. Если выбор Анжелики стать в будущем строителем вполне объясним — её родители строители, то Наталья, по её признанию, на свой страх и риск решила на переезд в Пермь и на то, чтобы попробовать себя в новом деле.

«Мои опасения оказались напрасными. Всегда считала профессию строителя перспективной и востребованной на долгие годы. Навыки, полученные в той или иной строительной специальности, пригодятся в жизни, даже если ты не будешь работать по профессии. Начав обучение в колледже, я узнала столько интересного! Ведь плиточник может заниматься не только облицовкой стен, полов и лестниц помещений, но и фасадов зданий для защитной и декоративной отделки. По окончании учёбы мечтаю попасть в строительную компанию и, возможно, заниматься художественными работами», — рассказывает Наташа.

На площадке «Сухое строительство и штукатурные работы» увлечённо выполняли задание девять юношей из семи учебных заведений края. Участникам предстояло выполнить два модуля: за два с половиной часа собрать каркас, обшить его плитами ГСП; за полтора часа произвести шпаклевание, установить металлические углы. За каждый выполненный модуль 10 экспертов начисляли баллы. «У всех ребят уровень подготовки разный, но я не сомневаюсь, что 90% участников справятся с заданиями на отлично», — высказала своё мнение перед стартом баталлий главный эксперт компетенции Дарья Рудакова.

Она оказалась права: конкуренция получилась острой, а итоговые работы



всех участников — просто загляденье. Одну из них выполнил Максим Белоткач, студент четвёртого курса пермского колледжа. Кстати, Максим обучается по специальности «водоснабжение и водоотведение». Узнав о приёме заявок на отборочные соревнования, где нет его компетенции, он буквально напросился в число участников — правилами это не запрещается.

«Мне просто стало интересно попробовать свои силы, с сухим строительством я хорошо знаком. Мои родители индивидуальные предприниматели, уже несколько лет занимаются евроотделкой. Интерес к строительству у меня появился в 12 лет, когда папа привёл к себе на работу: я своими глазами увидел, как по-настоящему собирал перегородки ГКЛ, в 14 лет всю шпаклевал. Постепенно осваиваю различные строительные специальности. Если у меня будет своя квартира, обязательно сделаю в ней ремонт на своё усмотрение», — говорит Максим Белоткач.

### Один — с поварёшкой, а семеро — с ложкой

Отправляясь в «кулинарный техникум», мы были в предвкушении интересного зрелища. В Пермском торговле-технологическом колледже в этот день в рамках отборочных состязаний WorldSkills выявлялись сильнейшие в компетенции «Поварское дело». В своих ожиданиях мы не ошиблись. Уже в фойе учебного учреждения кулинарные ароматы зашевелили ноздри, а то, что позднее предстало нашему взору: пряники, кексы, рулеты, различные горячие блюда, — провокационно разбудило аппетит.

В течение двух дней на площадке ПТТК 19 представителей колледжей и техникумов края выявляли пятёрку лучших поваров для продолжения участия в региональном чемпионате.

Нетрудно представить, какое напряжение было на конкурсной площадке, когда за каждым действием повара наблюдала многочисленная судейская бригада. Да и ей предстояло решить непростую задачу, ведь для вынесения оценки экспертам следовало в ходе конкурса помимо технологического процесса проследить и понять, насколько подкованы повара-участники в работе с оборудованием, как ими соблюдаются правила безопасности, санитарно-



### Юлия Гурьянова, руководитель специализированного центра ПТТК:

— На выполнение трёх заданий по приготовлению закуски, горячего блюда и десерта участникам отводилось четыре часа. Для того чтобы действия молодых поваров оценивались в полном объёме, их разбили на сменные группы по пять участников. В состав экспертной группы вошли 19 человек. В приготовлении еды предлагалось продемонстрировать собственные разработки в авторской подаче. Сложность заключалась в том, что при получении продуктов все работы приходилось начинать с нуля, без заготовок и полуфабрикатов, к тому же нужно было приготовить по три порции каждого блюда.

гигиенические нормы. Экспертная группа, работавшая на измерительном участке, фиксировала вес, массу и температуру блюда — всё должно было быть выполнено согласно установленным нормам. Впереди её ждала и дегустация готовых блюд.

Стоит отметить, что участники ещё до начала старта отборочных баталлий из предложенных трёх заданий ознакомились с двумя. Так что у всех ребят было время подготовиться для достойного выступления. В первом задании участникам подготовили «чёрный ящик»: до последнего момента им не было известно, какое испытание предстоит выполнить.

В состязаниях участвовали в основном студенты третьих-четвёртых курсов. Казалось, что все они уже в состоянии без проблем преодолеть поставленные перед ними задачи. Но, как показал первый соревновательный день, не обошлось без недочётов. Так, не все из них смогли вовремя подать блюда, некоторым не хватало скорости в работе, кто-то погрешил в оформлении конечной работы. Как

следствие, эти недоработки серьёзно повлияли на их итоговые оценки. Большинство выполненных заданий всё-таки очень порадовали экспертов.

«Моя мама работает воспитателем в детском саду. Именно она приобщила меня с детских лет к приготовлению еды. На кухне я то и дело вертелась у плиты, частенько наблюдала за тем, как из нехитрых продуктов сделать вкусную пищу. Решение участвовать в этих соревнованиях во многом исходило от моих педагогов, которые подробно рассказали о движении WorldSkills, поддержали в психологическом плане, заверили, что я способна не просто принять участие, но и добиться победы. Меня это очень вдохновило, и я без колебаний подала заявку», — рассказывает студентка третьего курса ПТТК Мария Котяш.

Маша очень увлечена своей будущей профессией. Её мечта — работа в ресторанном бизнесе, рост до уровня шеф-повара высокого класса. После окончания ПТТК девушка планирует

продолжить обучение в этом направлении. Пока она продолжает радовать дома своих родителей, старшую сестру и друзей. Конёк Марии — приготовление блюд из дичи.

Александр Медведев учится на четвёртом курсе этого же колледжа. Он дебютант нынешних отборочных соревнований. Рассказывает, что очень серьёзно к ним готовился, всё свободное время проводил в тренировках, как дома, так и в лаборатории ПТТК. Именно он стал сильнейшим в состязаниях между одноклассниками, когда среди 10 кандидатур отбирали лучшего для участия в краевом отборочном этапе.

«О профессии повара я всерьёз задумался, когда предстояло сделать выбор, куда пойти учиться после окончания девятого класса школы. Так что поступал на специальность технолога продукции общественного питания вполне осознанно. В мои будущие планы входит открытие своего ресторана. Для достижения цели через два года поеду в Польшу для продолжения своей карьеры. В этой стране большая база практик, есть возможность изучать кухню многих «кулинарных держав», а в итоге получить европейский диплом высшей категории. Работать обязательно вернусь домой», — с уверенностью говорит Александр.

Интересно, что хобби юноши — всё то же приготовление еды: он готовит дома капкейки, торты, пряники. Это не просто его увлечение в свободное время, но и весомый заработок, так как все свои вкуснятинки парень изготавливает на заказ. Кстати, на нынешних отборочных соревнованиях Александр Медведев продемонстрировал не по годам зрелую и качественную работу, чем немало удивил искушённых экспертов. Он приготовил изысканную холодную закуску: куриный рулет с курагой в панировке и с кедровыми орешками, на горячее подал обжаренный цельный кусок судака в винном соусе, а также пюре с корнем сельдерея, желток-пашот и нарезку жюльена из цуккини, морковки, репчатого лука. Более того, к последнему блюду успел сделать голландский соус под газовой горелкой.

### Подари красоту и счастье

В коридорах Пермского техникума профессиональ-

ных технологий и дизайна (ПТТТД) в день отборочных соревнований WorldSkills стояла тишина. Создавалось впечатление, что его учащиеся сдают экзамены на одном из самых важных этапов учёбы. На самом деле сосредоточенная работа увлечённых своим делом молодых людей шла только в нескольких аудиториях, но мероприятия были настолько серьёзные, что мало кто мог позволить себе хоть какой-то шум. В один день здесь доказывали свою состоятельность студенты в двух компетенциях: «Графический дизайн» и «Парикмахерское искусство».

Работу парикмахеров оценивали девять экспертов. Среди участников оказались исключительно девушки — всего 10 человек. «В прошлом году на отборочных состязаниях в номинации «Парикмахерское искусство» принимал участие Лев Паучков, учащийся ПТТТД, единственный юноша среди всех участников. Именно он беспрепятственно преодолел отборочный этап, а в региональном чемпионате уверенно взял первое место. Нынче в борьбе среди парикмахеров принимают участие только девушки», — рассказывает преподаватель профессионального цикла парикмахерских искусств ПТТТД Александра Юкина.

Участницам предстояло за три часа выполнить холодную укладку волос без помощи фена, ножниц и комбинированной расчёски. После этого на готовых моделях они должны были создать за полчаса образ 20-х годов прошлого века — «Холодную волну». Интересно, что конкурсантки вправду были привлекательны на соревновательный цикл кого-нибудь из своих знакомых и на их головах вершились «шедевры».

«Идея создавать образы с помощью причёски, определённого стиля, менять цвет волос, делать людей ещё более красивыми задела в моей голове три года назад. Поступив в техникум на специальность «парикмахер-универсал», я ещё более втянулась в эту замечательную профессию. Уже сейчас все свои наработки занову в тетрадь, потихоньку начинаю разрабатывать свой бизнес-план по открытию обучающей студии парикмахерского искусства. Через несколько лет обязательно открою своё дело в этом направлении, буду обучать всех желающих этой нужной и необходимой профессии», — рассказывает студентка второго курса Березниковского техникума профессиональных технологий Анна Хроленко.

Позади остался месяц увлекательной борьбы студентов профессиональных колледжей и техникумов Прикамья в рамках отборочных состязаний WorldSkills. Компетентное жюри определило 135 самых способных и перспективных юношей и девушек, которым совсем скоро предстоит выявить сильнейших в своих компетенциях на региональном чемпионате. Уже сегодня нет никаких сомнений, что лучшие из лучших достойно представят Пермский край на национальном финале «Молодые профессионалы».

