

Магілёўскі дзяржаўны ўніверсітэт харчавання — рэгулярна ўдзельнічае ў спаборніцтвах WorldSkills, і яго студэнты ўпісваюць ганаровую старонку ў гэты рух.

Брыёш на сьнеданне

Многія з канкурсантаў сталі пераможцамі ў кампетэнцыях харчовай галіны, дастойна праявілі сябе і на міжнародным узроўні. Нацыянальным экспертам WorldSkills Belarus у кампетэнцыі "Хлебапячэнне" ўжо не першы год з'яўляецца Р.Р.Кандраценка, дэкан інжынерна-тэхналагічнага факультэта завочнай адукацыі, дацэнт кафедры тэхналогіі і хлебапрадуктаў, кандыдат тэхнічных навук. Раіса Рыгораўна ўдзельнічала ў нацыянальным і міжнародных чэмпіянатах WorldSkills, і здабыты там вопыт сёння ўкараняецца ў падрыхтоўку кадраў для сферы харчавання.

Магілёўскі дзяржаўны ўніверсітэт харчавання — гэта адзіная ўстанова харчовага профілю ў нашай краіне, якая рыхтуе спецыялістаў па вырабе прадуктаў з расліннай і жывёльнай сыравіны з шэрагам спецыялізацый і кірункаў. Адным з іх з'яўляюцца перапрацоўка і вытворчасць расліннай сыравіны па спецыялізацыі хлебапякарнай, макароннай і кандытарскай вытворчасці і харчовых канцэнтратаў.

На пляцоўцы прафесійнай кампетэнцыі "Хлебапячэнне" мы ўпершыню бачым Марыну Мікалаеўну Васілеўскую, якая выступае экспертам у гэтай кампетэнцыі.

— Я зусім новы чалавек у руху WorldSkills, выступаю ў ролі эксперта на нацыянальным чэмпіянаце ўпершыню і хвалюся не менш за сваю ўдзельніцу, нашу студэнтку Юлію Рашкевіч. Наш універсітэт прымае удзел ў руху WorldSkills па кампетэнцыі "Хлебапячэнне" зусім нядаўна, і мы выставілі сваю канкурсантку на чэмпіянат толькі другі раз. Але на фоне іншых удзельнікаў мы выглядаем даволі ўдала.

Марына Мікалаеўна Васілеўская працуе на кафедры тэхналогіі хлебапрадуктаў універсітэта больш за 10 гадоў, яна кандыдат тэхнічных навук, дацэнт, выкладае для студэнтаў спецыяльныя дысцыпліны, праводзіць практычныя і лабараторныя заняткі, імкнецца перадаць студэнтам увесь свой багаж ведаў. Акрамя таго, Марына Мікалаеўна займаецца са сваімі выхаванцамі і ў пазаўрочны час, удзельнічае ў розных мерапрыемствах, дзе дапамагае студэнтам развіць творчыя здольнасці. Прапанову паўдзельнічаць у руху WorldSkills выкладчыца ўспрыняла з энтузіязмам і ацэньвае гэтак жа спаборніцтва як прадастаўленне новых магчымасцей ва ўдасканаленні прафесійнага майстэрства будучых спецыялістаў харчовай прамысловасці, асваенні новых тэхналогій у хлебапякарнай галіне.

Юлію Рашкевіч можна было ўбачыць на чэмпіянаце толькі віртуальна з дапамогай вялізных дысплэяў. Пляцоўка па кампетэнцыі "Хлебапячэнне" размясцілася на адным з вядучых прадпрыемстваў хлебапякарнай вытворчасці нашай сталіцы. Канкурсанты дэманстравалі свае прафесійныя навыкі на самым сучасным абсталяванні.

Юлія Рашкевіч прыехала паступаць ва ўніверсітэт з Глуска, дзе скончыла гімназію. Юля зараз на 3 курсе, але паспела сябе паказаць з самага лепшага боку. Яна не толькі добра вучыцца, але і вельмі актыўная, ініцыятыўная і творчая дзяўчына. У першыя гады навучання ва ўніверсітэце для студэнтаў не выкладаюць спецыяльныя дысцыпліны, якія звязаны з будучай спецыяльнасцю. Тым не менш Юлія гэта не спыніла, і яна імкнецца сябе творча развіваць. Дзяўчына па-сапраўднаму ўлюбёна ў справу хлебапёка, яна стварае свае рэцэпты, вучыцца новым тэхналогіям, цікавіцца сусветнымі навінкамі галіны. Але самае галоўнае — гэта прыродны дар дзяўчыны ўмець чуць цеста, ствараць яго не толькі спрытнымі рукамі, але і чуллывым сэрцам. А гэта дарагога каштуе.

Сёлета на нацыянальным конкурсе ў прафесійнай кампетэнцыі "Хлебапячэнне" прадугледжана заданне, якое складаецца з 3 модуляў: першы — выраб багета, другі — здобных вырабаў, трэці — стварэнне вырабу са слоенага цеста.

Нам добра вядомы французскі багет. Ён часта бывае на нашым сталі, і мы з задавальненнем яго ўжываем з ранішняй кавай або гарбатай і не толькі. Здаецца, гэта такія простыя, немудрагелісты выраб са звычайным смакам. Але ж так думаем мы, дылетанты, звычайныя спажываўцы. А для прафесіяналаў-пекараў гэта цяжкая праца. Рэцэптура багета простая, а вось тэхналогія прыгатавання і выпечкі даволі складаная, і наўрад ці ўдасца вырабіць яго ўдала, калі няма высокіх прафесійных навыкаў.

Другое заданне ў кампетэнцыі "Хлебапячэнне" — стварэнне вырабаў са здобнага цеста — пляцёнкі і двух відаў дробнаштучных вырабаў масай 100 грам і менш. Яны прадстаўлены салодкай французскай здобай брыёш і здобай з начынкай. Згодна з заданнем, начынка павінна мець несалодкі смак, які трэба згарманізаваць з салодкай булкай.

У наступным заданні канкурсантам неабходна было папрацаваць з дражджавым цестам і стварыць слоеныя вырабы, у тым ліку спячы круасан звычайны з рознакаляровай паверхняй і слоены выраб з начынкай. Па меркаванні спецыялістаў, слоенае цеста вельмі складанае па тэхналогіі вытворчасці і выйсці на ўдалы канчатковы вынік вельмі цяжка. Цеста — гэта жывы арганізм, і на працэс вытворчасці слоеных вырабаў можа паўплываць тэмпературны рэжым не толькі самой печы, але нават наваколля, а таксама настрой канкурсанта.

Юлія паспяхова справілася з заданнямі чэмпіянату.