

ва-тэхнічнай творчасці. Вось і Аляксандр Мацвяйчук і Андрэй Часлоў таксама заўзятыя вынаходнікі, апантанія хлопцы, якія імкнуцца рэалізоўваць свае ідэі. У асяроддзі руху WorldSkills іх можна назваць знакамітацямі, таму што ніводны прафесійны конкурс у рамках WorldSkills не прайшоў без іх удзелу. Абудва хлопцы вучацца на 4 курсе факультэта электронна-інфармацыйных сістэм, цяпер займаюцца абаронай дыпломных праектаў, а робататэхнікай захапіліся пару гадоў назад. Студэнты адразу праявілі сябе як творчыя, ініцыятыўныя і вельмі

калькі відаў зваркі. У нашых установах такім відам пакуль не вучаць з-за адсутнасці неабходнага абсталявання. Але ў хуткім часе, напэўна, аббудуцца некаторыя зрухі па аснашчэнасці зварачных работ.

Нядаўна, наведаючы Маргілёўскі дзяржаўны ўніверсітэт харчавання, міністр адукацыі І.В.Карпенка і рэктар РІПА В.М.Галубоўскі азнаёміліся з падрыхтоўкай канкурсантаў па кампетэнцыях "Рэстаранны сэрвіс" і "Кулінарнае мастацтва" да міжнароднага чэмпіянату WorldSkills. Яна Буглак — ужо даволі вядомая асоба. Дзяўчына вучыцца ва ўніверсітэце па спецыяльнасці "Эканоміка і арганізацыя вытворчасці (грамадскае харчаванне)" і актыўна ўдзель-

мастацтве з'яўляецца навучэнка каледжа Злата Шпак. Яна неаднаразовы прызёр шматлікіх нацыянальных і міжнародных прафесійных конкурсаў, звязаных з рухам WorldSkills. А зусім нядаўна Злата прывезла медаль of Excellence з чэмпіянату China International Skills Competition 2017.

З 1 курса Злата наведвала гурток "Трыумф стылю і густу", і там, па сутнасці, развіваўся яе кандытарскі талент. Дзяўчыну захапіла фантазія, творчасць, і яна з энтузіязмам пачала працаваць з такімі складанымі матэрыяламі, як шакалад, карамель. У яе руках гэтыя прысмакі ператварыліся ў самыя падатлівія інгрэдыенты кандытарскіх вырабаў. Дзяўчына з'яўляецца стыпендыятам прэміі Рэспубліканскага "Белнафтахімпрафсаюза", спецыяльнага фонду Прэзідэнта Рэспублікі Беларусь па сацыяльнай падтрымцы адораных навучэнцаў і студэнтаў.

Хочацца расказаць яшчэ пра адну вядомую асобу ў сістэме прафесійнай адукацыі нашай краіны і непасрэдна ў руху WorldSkills. Гэта Наталля Іванаўна Юхневіч, міжнародны эксперт, выдатны педагог, чалавек, захоплены ідэяй рыхтаваць кадры для швейнай вытворчасці толькі міжнароднага ўзроўню па стандартах WorldSkills. Яна ўспрымае гэты рух як своеасаблівы брэнд у папулярызацыі рабочых прафесій сярод моладзі і непасрэдна сваёй установы — Гродзенскага каледжа тэхнікі, тэхналогіі і дызайну. Наталля Іванаўна падрыхтавала шмат навучэнцаў, якія з поспехам выступілі на міжнародных і нацыянальных конкурсах WorldSkills. Чаго толькі варта яе выхаванка Вольга Кушнер! Дзяўчына, уладальніца шматлікіх узнагарод, нядаўна пакарыла журы сваім майстэрствам у конкурсе ў Краснадары і заваявала права ўдзельнічаць у сёлетнім сусветным чэмпіянаце. Цяпер яна інтэнсіўна рыхтуецца. І побач, безумоўна, яе настаўніца і дарадца Наталля Іванаўна. Яна добра ведае асаблівасці сучаснай швейнай вытворчасці, эфектыўна выкарыстоўвае свае веды ў падрыхтоўцы кадраў, прафесійна спалучаючы тэорыю з практыкай. У дапамогу вучэбнаму працэсу педагог выкарыстоўвае камп'ютарнае суправаджэнне і з'яўляецца аўтарам электроннага сродку навучання "Тэхналогія падрыхтоўча-раскройнай вытворчасці". Пад кіраўніцтвам Наталлі Іванаўны навучэнцы займаюцца даследчай дзейнасцю, удзельнічаюць у навукова-практычных канферэнцыях, семінарах, у рэспубліканскім конкурсе "Млын моды" і шэрагу іншых спаборніцтваў, дзе сваімі перамогамі падымаюць імідж сваёй навучальнай установы.

Такі, галёкі і такі блізкі шлях на ўсход

China International Skills Competition 2017



Нашы канкурсанты на кітайскім WorldSkills

адказныя людзі, гатовыя ўдасканальваць свае веды і прафесійна расці.

Пляцоўка, на якой праходзілі спаборніцтвы па кампетэнцыі "Мабільная робататэхніка", была аснашчана пад гандлёвы склад, дзе ў ролі лагіста выступаў... робат, які павінен быў са склада даставіць на стол выданы заказаны прадукт. Робату быў даведзены спецыяльны код тавару, па якім ён знаходзіў яго на паліцы, браў і прыносіў на стол выданы тавару. Адным з самых цяжкіх быў робат брэстаўчан.

Сярэбраным прызёрам у кампетэнцыі

нічае ў нацыянальных і міжнародных чэмпіянатах WorldSkills. Нядаўна яна заваявала для нашай зборнай "серабро" па кампетэнцыі "Рэстаранны сэрвіс" Адкрытага Еўразійскага чэмпіянату WorldSkills. У чэмпіянаце ў Кітаі ў кампетэнцыі "Кулінарнае мастацтва" ўдзельнічала таксама студэнтка гэтага ўніверсітэта Настасся Дзямідава, а экспертам выступіла прарэктар УВА В.У.Мацікава. Яна Буглак, Настасся Дзямідава, а таксама пераможца чэмпіянату WorldSkills мінулых гадоў студэнт 5 курса Мікіта Цвяткоў правялі для ганаровых гасцей майстар-класы па га-

тванні нацыянальных страў і страў сучаснай еўрапейскай кухні.

У працяг кулінарнай тэмы намеснік дырэктара Гродзенскага прафесійнага тэхналагічнага каледжа І.Ю.Брушко расказала, як рыхтуюць пераможцаў WorldSkills у гэтай установе. Для эфектыўнай арганізацыі адукацыйнага працэсу ва ўстанове створа-

ці сваёй установе. У ІІ Рэспубліканскім конкурсе прафесійнага майстэрства WorldSkills Belarus — 2016 па кампетэнцыі "Сантэхніка і ацяпленне" Андрэй Кірыковіч заняў 1-е месца, Арцём Рыжук — 2-е, а майстар вытворчага навучання А.А.Бойка атрымаў статус эксперта WorldSkills.

Юныя кабырчане ўвайшлі ў склад бела-



"Цырульніцкае мастацтва" стала Надзея Кашцяляна, навучэнка Брэсцкага дзяржаўнага каледжа сферы абслугоўвання. Два медалькі Medallion of Excellence (узнагароду за "Вышэйшае майстэрства") прысуджаюць канкурсантам, якія якасна і цалкам выканалі заданне, але не хапіла балаў да медаля) атрымалі: у кампетэнцыі "Кандытарская спра-