



Компетентность – наивысшая!

Пермский радиотехнический колледж имени А. С. Попова стал основной площадкой WorldSkills Russia в Прикамье

Павел Альбин

Это учебное заведение среднего профессионального образования – единственное в Пермском крае, которое готовит специалистов в областях радиоэлектроники, связи, вычислительной техники, машиностроения. В 2015 году, всего через год после создания Регионального координационного центра WorldSkills Russia в Пермском крае, колледж стал специализированным центром по двум компетенциям: «Сетевое и системное администрирование» и «Информационные кабельные сети».

– В 2019 году наш колледж отметит свое 60-летие, – говорит директор КГА-ПОУ «Пермский радиотехнический колледж имени А. С. Попова» Татьяна Тиунова. – Он начинался как профессионально-техническое училище, затем стал лицеем, а в 2004 году получил свое нынешнее название и статус. А через пять лет, в год 150-летия со дня рождения нашего великого земляка, изобретателя радио Александра Степановича Попова, мы получили почетное право называться его именем.

Для самой Татьяны Тиуновой, заслуженного работника среднего профессионального образования РФ, прошедшей здесь все ступени профессионального становления, колледж стал поистине родным домом. Она особо подчеркивает вклад своего суза в развитие экономики Прикамья: за без малого 60 лет из его стен вышло свыше 20 тысяч высококвалифицированных специалистов. Сегодня в нем учатся более тысячи студентов по шестнадцати специальностям, которым их обучают около ста преподавателей.

Весомым признанием авторитета колледжа стал статус основной коммуникационной площадки IV регионального чемпионата «Молодые профессионалы» WorldSkills Russia Пермского края и II регионального чемпионата JuniorSkills. Здесь и состоялось торжественное открытие этих чемпионатов, в которых состязалось более 400 участников из нашего края и 15 регионов России. Все три дня в колледже работали площадки по 18 компетенциям, три из которых – интернет вещей, токарные и фрезерные работы на станках с ЧПУ – дебютировали в программе.

На площадках в качестве технических экспертов работали студенты колледжа: компетенция ССА – Данил Пудовкин,

компетенция «Интернет вещей» – Егор Сысоев, компетенция «Информационные кабельные сети» – Андрей Арапов, международный эксперт по компетенции «Информационные кабельные сети» – Владимир Андреев, участник международных чемпионатов «Молодые профессионалы WorldSkills» в Японии, Арабских Эмиратах и др. В перспективе колледжа – развитие IT-технологий и современных направлений для телекоммуникации.

– В преддверии нынешних соревнований WorldSkills мы у себя, в колледже, открыли три новые лаборатории: «Интернет вещей» (Умный дом), «Информационные кабельные сети» и «Информационная безопасность» с дальнейшим проведением информационного экзамена. Настоящим инновационным прорывом нашего коллектива стало то, что в 2017 году мы получили лицензию и ввели в учебный процесс две новые специальности ССА и ИКС, входящие в перечень ТОП-50, утвержденный Министерством труда и социального развития РФ. В 2018 году дополнительно вводятся 2 новые специальности «Обеспечение информационной безопасности телекоммуникационных систем» и «Монтаж, техническое обслуживание и ремонт электронных приборов и устройств», – продолжает Татьяна Тиунова. – Они соответствуют международным стандартам, предусматривают изучение технического английского языка, стрессоустойчивости, умения работать в команде и многое другое. Таким образом, наш выпускник выходит в жизнь с определенным набором знаний, умений и навыков, адаптированных под современное производство. Особо хочется отметить молодых преподавателей, руководителей СИК, которые внесли значительный вклад в развитие материально-технической базы колледжа, это Д. А. Шаравьев, М. Ю. Фирсов, В. С. Степченко, А. В. Уральцев.

Процессам инновационного обучения студентов в немалой степени способствует заинтересованное взаимодействие с ведущими предприятиями и организациями края: заводом «Инкаб», компаниями «Ростелеком» и «ЭР-Телеком». Достаточно сказать, что производственную практику ребята проходят на 68 предприятиях Прикамья и делают это настолько успешно, что многих из них отлично аттестуют и приглашают работать в штат без отрыва от учебы.



Аккуратно, грамотно, высокопрофессионально

Пермский техникум отраслевых технологий провел региональный чемпионат «Молодые специалисты» (WorldSkills Russia) по компетенции «Ресторанный сервис»

В прошлом году в Пермском крае принята «дорожная карта» по развитию движения чемпионата «Молодые специалисты» (WorldSkills Russia). Одним из «пионеров» вхождения в процесс проведения региональных чемпионатов для молодых работников стал Пермский техникум отраслевых технологий. В этом году на собственной, с нуля оборудованной площадке, он провел соревнования в компетенции «Ресторанный сервис».

ЛУЧШЕ, ЧЕМ В МОСКВЕ

Интересно, что такой профессии, как «официант/бармен», в Перми почти нигде не учат. Чаще всего официантами в пермских ресторанах и кофейнях работают либо студенты высших учебных заведений, либо будущие повара и технологи пищевых производств – последние нужна практика в ресторанном бизнесе, но на кухню студентов владельцы общепита пускать не готовы.

Это – одна из причин, по которой в Перми очень часто заходит речь о низком качестве ресторанного обслуживания. Ведь требования, предъявляемые к профессиональным официантам и барменам, крайне высоки. Например, такой работник должен хорошо разбираться в вине, уметь сервировать стол, не прикасаясь к продуктам, и, конечно, досконально знать все тонкости этикета, знать толк в столовых приборах, в очередности подачи блюд.

Исправить ситуацию с ресторанным сервисом в Перми пытается Пермский техникум отраслевых технологий: он единственный в регионе ведет подготовку специалистов по профессии «Официант/бармен». В этом году техникум включился в проведение регионального чемпионата «Молодые специалисты» (WorldSkills Russia) именно в компетенции «Ресторанный сервис». На своей базе учебное заведение подготовило специальную площадку, на которой и прошли соревнования.

– Требования к оборудованию площадки и проведению соревнований очень серьезные, мы начали готовиться еще в сентябре, – отмечает заместитель директора техникума, кандидат педагогических наук Ирина Тульбонович. – В целом площадка получилась очень хорошая. Алексей Ильин, главный эксперт компетенции, приехавший к нам из Москвы, гости чемпионата, иногородние участники – все отметили ее высокое качество.

Для оборудования площадки техникум приобрел новое профессиональное оборудование – ледогенератор, кофемолку и кофемашину, посудомоечную машину – такую же, как те, что стоят на производственных объектах. Закупил и саму посуду – ножи, приборы, тарелки, чашки, бокалы. Кроме того, на время чемпионата техникум обеспечил участников расходными материалами – продуктами и напитками.

– Для проведения чемпионата мы также специально обучили двух мастеров. Один ездил в Красноярск, второй учился дистанционно. Теперь они имеют право проводить демонстрационные экзамены здесь, в Перми, региональный чемпионат WSR – и в следующем году мы хотим готовить его самостоятельно, – отмечает эксперт чемпионата, мастер производственного обучения Пермского техникума отраслевых технологий Дарья Черемухина. – В дальнейшем летом на площадке, оборудованной для соревнований, будет проходить демонстрационный экзамен выпускников техникума, где они покажут приобретенные ими навыки. Экзамен будет открытым – потенциальные работодатели смогут сразу посмотреть на будущих сотрудников и пригласить их на работу.

ТРИ ДНЯ БЕЗ ПЕРЕРЫВА

В соревнованиях по компетенции «Ресторанный сервис» приняли участие пять человек: Ангелина Минеева – из Березниковского техникума профессиональных технологий, Олег Косвинцев – из Коми-Пермяцкого техникума торговли и сервиса, Анна Долматова – из Пермского торгово-технологического техникума, Матвей Шабанов – из Пермского химико-технологического техникума и Илья Рябчиков, который учится здесь, в Пермском техникуме отраслевых технологий.

Соревнования регионального чемпионата «Молодые специалисты» WSR по компетенции «Ресторанный сервис» в Пермском техникуме отраслевых технологий проходили в течение трех дней. Ребята делятся – эти три дня дали им совсем нелегко. И это понятно – ведь участники компетенции «Ресторанный сервис» представляли сразу четыре профессии – бариста, сомелье, бармен и официант. При этом довольно жесткие требования к участникам начинались уже с их внешнего вида. Так, юноши и девушки должны при работе в баре носить белые рубашки, галстуки-бабочки и черные барные фартуки. Регламентировано абсолютно все – прическа, украшения, даже парфюм – участники можно использовать только дезодорант!

В первый день будущие официанты демонстрировали свои навыки официантов по стандартам Silver service/Gueridon service. Это соревнование включало в себя накрывание стола, сервировку и обслуживание «банкета» на четыре персоны. Во второй день чемпионата участники показывали виртуозные навыки в приготовлении коктейлей и оформлении тарелок. Раскроем секрет – одно из требований к профессиональным официантам – при нарезании и сервировке фруктовой тарелки они не имеют права прикасаться к фруктам руками! В заключительный день

соревнований ребята готовили пять видов кофе на профессиональной кофемашине, идентифицировали десять видов вин и крепкого алкоголя и складывали плотняные салфетки.

– Но самым сложным для участников был не сам конкурс и его задания, а большое количество публики, – рассказывает эксперт конкурса Дарья Черемухина. – Психологически ребятам сложно работать на публике – а зрителей на соревнованиях было очень много.

Илья Рябчиков из Пермского техникума отраслевых технологий, например, на второй день соревнований приготовил вместо двух коктейлей один. Говорит – растерялся. Ушел – было три человека, вернулся – на площадке целая толпа. Но – собрался, успел приготовить второй коктейль и стал абсолютным победителем регионального чемпионата «Молодые специалисты» WSR по компетенции «Ресторанный сервис». В дальнейшем Илья примет участие в отборе на национальный чемпионат.

НЕ ТОЛЬКО ОФИЦИАНТЫ

Впрочем, готовят в Пермском техникуме отраслевых технологий не только специалистов общепита. Всего здесь 19 разным профессиям обучаются 1300 ребят. Статус техникума учебное заведение получило в 2011 году – при этом в учебном заведении уже давно работают «под заказ», формируя ежегодно разные списки профессий – по заявкам государства и работодателей. Высокое качество подготовки выпускников обеспечивается тесным сотрудничеством с предприятиями города – например, техникум активно сотрудничает с фирмой «КНАУФ».

За годы существования педагогами учебного заведения подготовлено более 20 тысяч специалистов. Его знаменитые выпускники – заслуженные строители России Муса Бакиев, Майсара Касимова, Таисья Калинина.

Традиционно хорошо выступают студенты и на региональном чемпионате «Молодые специалисты» WSR. Не изменили традиции и в этом году – в компетенция «Производство мебели» у них серебряная медаль, в компетенциях «Кирпичная кладка», «Сухое строительство и штукатурные работы», «Малярные и декоративные работы» – бронзовые.

– Главный плюс таких соревнований – возможность показать наших ребят, их возможности, умения, навыки потенциальным работодателям, – отмечает Ирина Тульбонович. – Такой «прямой контакт» очень важен и для наших ребят, и для самих работодателей. Поэтому мы всегда принимаем участие в региональном этапе чемпионата «Молодые специалисты» и уверены, что это движение в Пермском крае будет только развиваться!



Информ-портал

ПОБЕДИТЕЛИ И ПРИЗЕРЫ РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА WORLDSKILLS

СЕТЕВОЕ И СИСТЕМНОЕ АДМИНИСТРИРОВАНИЕ – ЮНИОРЫ

Лев Кипин (1-е место)
Иван Романов (2-е место)
Аким Власов (3-е место)

ГРАФИЧЕСКИЙ ДИЗАЙН

Валерия Перевощикова (1-е место)
Тимур Закоптелков (2-е место)
Екатерина Гафина (3-е место)

МЕДИЦИНСКИЙ И СОЦИАЛЬНЫЙ УХОД

Надежда Каминская (1-е место)
Мария Золотухина (2-е место)
Евгения Чагина (3-е место)

ЭКСПЛУАТАЦИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫХ МАШИН

Иван Пелепьяев (1-е место)
Роман Поспелов (2-е место)
Денис Постановов (3-е место)

СПАСАТЕЛЬНЫЕ РАБОТЫ

Андрей Беляев/Илья Дубчинский/ Григорий Копылов/Евгений Макурин/Полина Шадрина – ГБПОУ «Пермский колледж транспорта и сервиса» (1-е место)

Артем Гимик/Дарья Домонова/Владислав Зорин/Андрей Солдатенко/ Павел Чудинов – ГБПОУ «Колледж олимпийского резерва Пермского края» (2-е место)

Денис Белоногов/Константин Григорьев/Екатерина Лучникова / Максим Любимов/Айрат Сайткулов – «Сборная команда работодателей» (3-е место)

Евгений Гладких /Константин Жанков/Дарья Никифорова/Павел Отегов/ Анатолий Трефилов – ГБПОУ «Кунгурский центр образования №1» (3-е место)

ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО

Никита Кучумов/Артур Полушин (1-е место)

Алина Бабенко/Александр Тыш (2-е место)

Диана Морозова/Владислав Уржумов, Гулсадаф Рахимова/Евгений Стерхов (3-е место)

ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВО – ЮНИОРЫ

Павел Ганицев/Юлия Чистоева (1-е место)

Дарья Деваякина/Арина Курбанова (2-е место)

Даниил Левин/Кирилл Ходырев (3-е место)

ПРЕПОДАВАНИЕ В МЛАДШИХ КЛАССАХ

Дмитрий Казанцев (1-е место)
Александра Меркушева, Христина Черных (2-е место)

ДОШКОЛЬНОЕ ВОСПИТАНИЕ

Марина Якина (1-е место)
Алена Аверьянова (2-е место)
Екатерина Паных (3-е место)

ВЕТЕРИНАРИЯ

Анастасия Луногова (1-е место)
Юлия Бальбердина (2-е место)
Екатерина Бахарева (3-е место)

ЛАБОРАТОРНЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ

Марина Спирыкина, Дарья Лупенских (1-е место)
Милана Бадамшина (3-е место)

ГЕОДЕЗИЯ

Георгий Гергерт/Иван Симонов (1-е место)

Юлия Пегушина/Ксения Перегудова (2-е место)

Денис Максимов/Исмаил Ислам-оглы Рустамов (3-е место)

УПРАВЛЕНИЕ ЖЕЛЕЗНОДОРОЖНЫМ ТРАНСПОРТОМ

Ярослав Шаврин (1-е место)
Никита Овсянников (2-е место)
Александр Плешивых, Александр Яровой (3-е место)

ЛАБОРАТОРНЫЙ ХИМИЧЕСКИЙ АНАЛИЗ – ЮНИОРЫ

Анастасия Перемотина (1-е место)
Ксения Полякова, Богдан Япаев (2-е место)

ИТ-РЕШЕНИЯ ДЛЯ БИЗНЕСА НА ПЛАТФОРМЕ «1С:ПРЕДПРИЯТИЕ 8»

Александра Рыбина (1-е место)
Мария Головенко (2-е место)
Наталья Колмакова (3-е место)

ДОБЫЧА НЕФТИ И ГАЗА

Илья Зидымаков (1-е место)
Иван Поперечный (2-е место)
Андрей Ильин (3-е место)
Дмитрий Васенин (специальный приз)

ДОКУМЕНТАЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УПРАВЛЕНИЯ И АРХИВОВЕДЕНИЯ

Ирина Маркова (1-е место)
Юлия Савченко (2-е место)
Алина Лекомцева (3-е место)

ОРТОПЕДИЧЕСКАЯ СТОМАТОЛОГИЯ

Виктория Проконькина (1-е место)
Татьяна Крюгер, Ирина Целищева (2-е место)