

# Бяспечная мода

Пандэмія каранавіруса прывяла да глабальных сацыяльных і эканамічных змяненняў і ўнесла пэўныя карэктывы ў жыццё кожнага чалавека. Людзі ва ўсім свеце заклапочаны тым, як засцерагчы ад хваробы сябе і сваіх блізкіх. У разы ўзрастает акутальнаясць пытання выхавання ў дзяцей адказнага стаўлення да свайго здароўя і здароўя навакольных. 2020 год прыўнёс новыя аспекты ў работу па фарміраванні здаровага ладу жыцця ў навучэнцаў устаноў адукацыі. З новымі парадкамі дня ўстановы спраўляліся па-разнаму. Напрыклад, у Магілёўскім дзяржаўным прафесійным ліцэі № 7 рэалізоўвалі творча-сацыяльны проект "Наша мода! на здароўе". Прект атрымаўшы шматлікімі і карысным у розных напрамках. Акрамя непасрэдна навучання моладзі бяспечным паводзінам, ён дазволіў навучэнцам рэалізаваць свой творчы патэнцыял, паўдзельнічаць у сацыяльна значных справах, а таксама прымяніць свае прафесійныя навыкі.

Падчас пандэміі маскі сталі новай нормай у грамадстве. І сёння нашэнне маскі з'яўляецца абязвязковым у грамадскіх месцах. На пэўным этапе адчываўся іх недахоп. Гэта і стала штуршком для запуску пректа ў ліцэі.

"Наша мода! на здароўе" — гэта акутальная форма работы па фарміраванні культуры здаровага ладу жыцця і асабістай адказнасці навучэнцаў, — расказвае Святлана Паўлаўна Сударава, метадыст ліцэя. — Прект праводзіўся ва ўстанове адукацыі з красавіка па чэрвень 2020 года. У падрыхтоўцы і рэалізацыі пректа ўзялі ўдзел 36 работнікаў, а таксама 45 навучэнцаў ліцэя 1 і 2 курсаў.

Адным з напрамкаў работы ў рамках пректа было інфармаванне работнікаў, навучэнцаў ліцэя і іх бацькоў аб простых дзеяннях, на-

праекта апрабавалі выраб ахойных масак розных мадэлей.

Спачатку маскамі былі забяспечаны работнікі і навучэнцы ліцэя. Потым маскі началі шыць па дамове з ААТ "Магатэкс" з прадстаўленнем падрыхтоўствам сыравіны для далейшай рэалізацыі.

Калі вострая неабходнасць у масках была пераадолена, то ўдзельнікі пректа змаглі прысвяціць час не толькі функцыянальнасці, але і прыгажосці. Маскі перасцялі быць толькі сродкам засыроты, началі ператварацца ў модны аксесуар, які дапамагае выглядаць стыльна ў любой сітуацыі — як на афіцыйным мерапрыемстве, так і ў звычайнім жыцці. І навучэнцы ліцэя ўзяліся за аздабленне масак. Гэтая работа была самай творчай і цікавай. Абмежавальныя меры нё могуць аблежаваць фан-



кіраваных на паляпшэнне эпідэмічнай сітуацыі. Навучэнцы афармлялі плакаты і лістоўкі, інфармацыйныя буклеты, распаўсюджвалі іх і размяшчалі на інфармацыйных стэндах і ў іншых месцах, якія часта наведваюць навучэнцы.

Асноўным этапам рэалізацыі пректа стаў пашыр ахойных тканевых масак. Ліцэй ужо многа гадоў рыхтуе швачак, таму ва ўстанове ёсць і вопытныя педагогі, і юмелыя навучэнцы, якія змаглі падключыцца да гэтай работы.

Пры правядзенні пректа была забяспечана сувязь з адукацыйным працэсам. Так, для вучэбнай групы, навучэнцы якой атрымліваюць кваліфікацыю "швачка", пры вывучэнні тэмы вучэбнай праграмы "Выраб швейных вырабаў" майстрам вытворчага навучання Марыяй Мікалаеўнай Навуменкай вызначана для вывучэння тэма ўрока "Выраб ахойной маскі для твару". Урок быў арганізаваны і праведзены ў форме адкрытых вучэбных занятак.

Вырабляючы маскі, навучэнцы ўключыліся ў калектыўную сацыяльна-творчую дзеянасць. Гэта дазволіла ім прымяніць свае прафесійныя навыкі, а таксама патрэніраваць уменне ладзіць зносіны і ўзаемадзеяньі з дарослымі і аднагодкімі: дамаўляцца, размяркоўваць работу, супрацоўнічаць.

У рамках пректа вывучылі эканамічную мэтаэзгоднасць вырабу масак і прыйшлі да выніку, што шыць іх самастойна выгадна. Удзельнікі

Лепшых аратых вызначылі на XIV Рэспубліканскім конкурсе, які прыйшоў на базе Беларускага дзяржаўнага аграрнага тэхнічнага ўніверсітэта. Штогод гэтае мерапрыемства практічнае ў рамках Міжнароднай спецыялізаванай выставы "БелАгра".

Усяго ў конкурсе ўдзельнічалі 15 каманд. 6 з іх — каманды-прадстаўніцы ўсіх абласцей нашай краіны. У іх склад уваішлі прафесіяналы, якія ўжо працујуць на розных сельскагаспадарчых прадпрыемствах.

Таксама спраборнічалі паміж сабой за права звания "Лепшым аратым" навучэнцы 9-ці ўстаноў адукацыі. Гэта прадстаўнікі дэзвю УВА — БДАТУ і Беларускай дзяржаўнай сельскагаспадарчай акадэміі, а таксама прадстаўнікі ўстаноў сярэдняй спецыяльнай адукацыі — Буда-Кашалёўская, Жыровіцкая, Клічанская, Мар'інагорская, Пружанская аграрна-тэхнічных каледжаў, Клімавіцкая і Чырвонабярэжская аграрных каледжаў. Удзельнікамі конкурсу сталі юнакі, якія маюць пасведчанне трактарыста-машиныста і па сваім прафесійным узроўні адпавядаюць патрабаванням работы на ворных агрегатах з трактарамі цягавага класа 1,4.

Конкурс патрабаваў ад удзельнікаў дэманстрацыі тэарэтычных ведаў і практичных уменняў. На першым — тэарэтычным — этапе ўдзельнікі павінны былі адказаць на пытанні па правілах тэхнічнага сэrvіsu машины-трактарнага агрэгата. Для гэтага траба было добра ведаць, якія бываюць нясправы на розных сістэмах сельскагаспадарчых машын, як іх дыягноставаць і правіць.

Для выканання заданняў наступных этапаў юныя араты ад-

# Лепшыя араты



Андрэй Караплько.

правіліся на поле эксперыментальнай базы імя Катоўскага Уздзенскага раёна. Другі этап конкурсу выпрабоўваў майстэрства кіравання трактарамі БЕЛАРУС-80.1.

Удзельнікі конкурсу выконвалі пад'езд да грузу з наступным яго навешваннем, потым рухаліся па зададзеным маршруце і ставілі груз у азначаным пункце. Зрабіць гэта патрабавалася без дотыку да аблежавальных элементаў і менш чым за 4 мінuty.

Трэці этап конкурсу — узворванне ўчастка поля трактарамі БЕЛАРУС-1025.2. Кожны з удзельнікаў павінен быў выкананы два праходы ў прямым і зворотным

напрамку і забяспечыць высокую якасць узворвання.

Удзельнікі прадэманстраціі высокі ўзровень і тэарэтычны, і практичны падрыхтоўкі, — адзначае Мікалай Аляксандравіч Вараб'ёў, прапрэктар па вучэбнай работе і вытворчасці БДАТУ. — У тэарэтычным этапе двое канкурсантаў атрымалі найвышэйшыя балі, і многія былі да яго блізкія. І ў другім этапе знайшліся тыя, хто адпрацаваў на максімальнай адзнаку. На ворыве канкурсантам было больш складана: сказаецца тое, што ў іх яшчэ невялікі воні, аднак і ў гэтым этапе яны дастойна прадстаўлі свае ўстановы адукацыі.

Па выніках конкурсу 1-е месца заняў Аляксандр Шчурэвіч, навучэнец БДАТУ. На другую прыступку п'едэсталі гонару ўзяўся Андрэй Караплько, навучэнец Мар'інагорскага дзяржаўнага ордэна "Знак Пашаны" аграрна-тэхнічнага каледжа імя У.Е.Лабанка. "Бронзы" ўдастоены Ілья Ліцкевіч, прадстаўнік Пружанскага дзяржаўнага аграрна-тэхнічнага каледжа.

Навучэнцы каледжаў цудоўна праявілі сябе на конкурсе, што нядзіўна: да іспытаў рыхтуюцца сур'ёзна. Так, напрыклад, для падрыхтоўкі Андрэя Караплько ў Мар'інагорскім каледжы была распрацавана праграма работы. Юнак правёў шмат гадзін, адточаваючы сваё майстэрства пад кіраўніцтвам майстра вытворчага навучання Аляксандра Віктаравіча Залатухіна. Ва ўстанове адукацыі ёсць сваі аўтартактарадром, сучасная тэхніка, вучэбна-доследная гаспадарка. Добрая ўмовы, памножаныя на ўпартую работу юнака, прынеслі плён. Дарэчы, Андрэй сёлета заканчвае каледж і ў хуткім часе свае ўменні будзе прымяніць на работе.

# Віртуоз-сыравар са Слуцка

У Барнауле прыйшоў IV Міжнародны конкурс прафесійнага майстэрства сярод навучэнцаў устаноў прафесійнай адукацыі па кампетэнцыі "Майстар малочнай вытворчасці". Беларусь у конкурсе прадставіў навучэнец Слуцкага дзяржаўнага каледжа Дзмітрый Іваноўскі. І прадставіў найлепшым чынам — дадому юнак вярнуўся з узнагародай.

Конкурс праводзіўся чацвёрты раз. Першыя трох спраборніцтвы практічнае ў Слуцкім дзяржаўным каледжы. У гэтым годзе геаграфія змянілася і канкурсанты сабраліся ў Барнауле, дзе дзейнічае Міжнародны каледж сыраробства і прафесійных тэхналогій.

Традыцыйна ў конкурсе бяруць удзел прадстаўнікі ўстаноў адукацыі Беларусь і Расіі, і з кожным годам іх становіцца ўсё больш. Сёлета за лідарства змагаліся 6 каманд.

Удзельнікі атрымліваюць падрыхтоўкі

спачатку яны дэманстраваюць тэарэтычныя веды падчас тэсціравання па вучэбных дысцыплінах прафесійнага кампаненту і вырашэння вытворчых сітуацый. А потым перайшлі да практикі і варылі сыр. У другім этапе ўдзельнікам трэба было правесці лабараторныя даследаванні сырарынка і вырабіць мяккі сыр "Барнаульскі", вывучыць яго арганапелтычныя і фізіка-хімічныя паказчыкі, а таксама паказчыкі бяспекі гатовага прадукту.

Дзмітрый праявіў сябе ў конкурсе як сапраўдны прафесіянал. Ён паказаў не толькі цудоўныя веды і ўменні, але таксама харacter і вытрымку. У працэсе вырабу сыру ў аbstalяванні, на якім працаўаў Дзміт-



падрыхтаваў педагог Ала Мікалаеўна Матусевіч. Вялікае значэнне для поспеху Дзмітрыя мае таксама асоба дырэктара каледжа — Б.Б.Блахін усяляк падтрымлівае прафесійныя конкурсы рух ва ўстанове.

У рамках мерапрыемства адбываліся не толькі конкурсныя падзеі, але і прафесійныя і культурныя абмен. Госці адправіліся на экспкурсію па Алтайскім краі і наведалі Міжнародны каледж сыраробства і прафесійных тэхналогій, дзе азнаёміліся з сістэмай работы ўстановы.

Дар'я РЭВА,  
reva@nastgaz.by