**Финал VIII Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) пройдет с 6 по 21 сентября 2020 года, впервые – в дистанционно-очном формате.**

В России рамках Финала Национального чемпионата соревнования проходят по 130 компетенциям (для юниоров – по 71). В национальном первенстве выступят более 2800 человек из 83 субъектов Российской Федерации, среди них будут юниоры и иностранные конкурсанты. Для сравнения: в 2018 году их было 700, а в 2019-м – 1500. Экспертное сообщество представят более 700 человек.

Таким образом, Финал VIII Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) 2020 года станет самым масштабным не только в России за все 8 лет проведения, но и во всем мире.

Компетенции соответствуют 7 блокам профессий: строительство и строительные технологии; информационные и коммуникационные технологии; творчество и дизайн; производство и инженерные технологии; сфера услуг; транспорт и логистика; образование.

Нижегородская область примет участие в соревнованиях Финала по 21 компетенции: Администрирование отеля, Графический дизайн, Документационное обеспечение управления и архивоведение, Инженерный дизайн CAD, Кирпичная кладка, Кузовной ремонт, Лабораторный химический анализ, Облицовка плиткой, Обработка листового металла, Организация экскурсионных услуг, Печное дело, Полимеханика и автоматизация, Ресторанный сервис, Токарные работы на станках с ЧПУ, Экспедирование грузов, Эксплуатация грузового речного транспорта, Ювелирное дело, Электромонтаж, Сухое строительство и штукатурные работы.

Соревнования в регионе пройдут на площадках колледжей и техникумов, оснащенных по стандартам движения WorldSkillsRussia.

Участниками Финала Национального чемпионата станут молодые люди в возрасте от 12 до 21 года. На протяжении полугода они готовились на площадках образовательных организаций региона: в специализированных центрах компетенций, ресурсных центрах и мастерских, созданных в рамках проекта «Молодые профессионалы»; а также на всероссийских площадках проведения соревнований WorldSkillsRussia и площадках предприятий области. Подготовка велась в разных направлениях: профессионально-прикладном, теоретическом, психологическом и физическом.

Оценка выступлений участников пройдет с применением дистанционных и онлайн-технологий. То, что невозможно оценить дистанционно, направят экспресс-почтой в основной Центр управления соревнованиями в Новокузнецке, либо во вспомогательные центры управления соревнованиями, которые будут расположены на площадках в Москве и Казани.

Торжественная церемония открытия Финала пройдет 6 сентября 2020 года. Награждение победителей проведут поэтапно в формате онлайн-марафона по итогам завершения соревнований по каждой из компетенций. В рамках церемонии закрытия, которая состоится 21 сентября, будут объявлены результаты медального зачета.

Все желающие смогут наблюдать за происходящим с помощью онлайн-трансляции из любой точки мира.

ГБПОУ «Дзержинский техникум бизнеса и технологий» будет принимает участие в Финале VIII Национального чемпионата «Молодые профессионалы» (WorldSkillsRussia) с 6 по 11 сентября 2020 года, впервые – в дистанционно-очном формате по компетенции Ресторанный сервис.

Нижегородскую область по компетенции Ресторанный Сервис представляет выпускница ГБПОУ ДТБТ 2020г., гр. ОООП-11 по специальности 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании - Бирюкова Ксения, победитель VI Открытого Регионального Чемпионата "Молодые профессионалы" 2019г.

Базой проведения Финала по компетенции Ресторанный Сервис определена площадка Института пищевых технологий и дизайна, Филиал ГБОУ ВО НГИЭУ (далее ИПТД)  по адресу: г. Нижний Новгород, ул. Горная, д. 13.

Техническое оборудование площадки ИПТД по компетенции Ресторанный Сервис прошло экспертную проверку и полностью соответствует уровню Национального чемпионата.

В течение трех дней Бирюкова Ксения будет работать на площадке, и выполнять следующие задания:

-нарезка, оформление и презентация фруктовой тарелки;

-оформление рыбной тарелки;

- фланбирование ананаса;

-филитирование форели на пару;

- нарезка, оформление и презентация сырной тарелки;

- декантация вина.

Тренировкой участника занималась Киселева Ирина Анатольевна, преподаватель профессиональных модулей ГБПОУ ДТБТ, эксперт на право проведения Регионального чемпионата по компетенции Ресторанный Сервис.

Техническим экспертом на площадке Ресторанный Сервис работает Фокина Жанна Валерьевна, мастер производственного обучения ГБПОУ ДТБТ, эксперт на право проведения Регионального чемпионата Поварское дело.

В роли помощника - волонтера выступает с участницей Финала- Фролова Алина, студентка группы 15 по профессии Официант, бармен.

Пожелаем нашей делегации успешной работы на Финале и будем продолжать следить за их выступлением в следующих выпусках.