05.03.2024 г. на базе ГБПОУ РА «Красногвардейский аграрно-промышленный техникум» заключительный день Регионального этапа Национального чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы» Республики Адыгея 2024 по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» (основная группа).

Конкурсанты выполнили задание по модулям Ж и З.

Модуль Ж -участники за 3,5 часа приготовили из сдобного теста 2 вида пирогов осетинских: пирог закрытый с сахаром, маслом топленым, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када» в количестве 2 шт.; пирог открытый с яблоками и заварным кремом «Фаеткъуыджын» в количестве 2 шт.

На выполнение модуля З было отведено 2,5 часа. Конкурсанты приготовили из дрожжевого теста безопарным способом 3 вида осетинских пирогов по 2 штуки : со свежим сыром и зеленым луком (хъаедындзджын); с листьями свеклы, свежим сыром и кинзой (цаехаераджын); с картофелем, луком репчатым пассерованным (Картофджын).

Все участники справились с заданием, работали профессионально и креативно.

Учащиеся 9 классов школ №№ 4,5 Красногвардейского района в рамках профориентационной работы посетили конкурсную площадку, получили положительные эмоции. «Интересно было наблюдать за работой участников, увидеть все своими глазами: приготовление теста, фарша; как формируют пироги. Такая форма профориентации мотивирует мальчишек и девчонок на добросовестную учебу и осознанный выбор профессии»,-поделился своими впечатлениями учитель химии МБОУ № 4 с. Белое Юсубов А.Х.

Всем конкурсантам пожелаем удачи и спокойствия при ожидании конечных результатов чемпионата.