

08.02.2022г. в Красногвардейском аграрно-промышленном техникуме продолжила работу площадка Регионального чемпионата «Молодые профессионалы Республики Адыгея» (WorldSkills Russia) по компетенции «Выпечка осетинских пирогов». Конкурсанты модули заданий выполнили в течение 5 часов, приготовили из дрожжевого теста безопасным способом 3 вида пирогов осетинских по 2 штуки:

- с тыквой и свежим сыром (насджын).
- с капустой и мясом (кабускаджын),
- с фасолью, луком репчатым (хъаедурджын).

Также каждый участник приготовил из дрожжевого теста опарным способом пироги треугольной формы (равносторонний треугольник) с сыром (аертаедзыхаеттае) в количестве 6 штук.

Одними из обязательных критериев является точное время подачи, правильность и четкость выполнения. Каждый из участников подал пироги для дегустации и презентации.

«В рамках проведения Регионального чемпионата «Молодые профессионалы Республики Адыгея» в нашем техникуме в дистанционном формате проходят профориентационные мероприятия для школьников, целью которых является: популяризация современных рабочих профессий, повышение их престижа в обществе, внедрение в систему профессионального образования республики лучших национальных и международных практик. Данный чемпионат - это один из немногих профессиональных конкурсов, где на одной площадке могут бороться как сельские, так и городские ребята. И главное преимущество чемпионата в его непредсказуемости - выиграет тот, кто на самом деле лучший. Сегодня это особенно важно во времена развития новых технологий», - отмечает Пчихачев Азамат Кимович, директор ГБПОУ РА «КАПТ».









