01.03.2024 г. на площадках Красногвардейского аграрно-промышленного техникума прошел второй соревновательный день чемпионата по компетенциям «Поварское дело», «Выпечка осетинских пирогов» (юниоры).

Площадку посетили глава МО «Красногвардейский район» Губжоков Т. И. и председатель СНД МО «Красногвардейский район» Выставкина А.В. С интересом наблюдали за работой конкурсантов. Как отметил Губжоков Т.И. , чемпионат дает возможность молодым специалистам продемонстрировать свои навыки и получить признание в своей области.

Участники соревнований в компетенции «Поварское дело» в соответствии с модулем Г продемонстрировали навыки по приготовлению соуса Голландез ручным методом, то есть без использования механического оборудования. Эксперты качество соуса проверили по двум аспектам: текстура соответствует/не соответствует; вкус съедобно/несъедобно

Затем приступили к выполнению модуля Д: горячая закуска -паста. Конкурсанты приготовили 3 порции горячей закуски равиоли собственного приготовления с соусом и гарниром.

«Сегодня всем ребятам пришлось очень постараться. Все эксперты получили огромное удовольствие от результатов выполнения модуля Е - 3 порции десерта (авторская интерпретация торта «Черный лес»), став свидетелями профессиональных свершений. К выполнению данного модуля они подошли с чувством, творчеством, вложив частичку души своей»,-рассказала Сиюхова М.А., эксперт-наставник, преподаватель спецдисциплин ГБПОУ РА «МИТ».

В компетенции «Выпечка осетинских пирогов» юные конкурсанты выполнили модули В и Г. За 2,5 часа по модулю В приготовили пирог из полупресного теста полуоткрытый с вишней «Балджын» в количестве 2 шт.. Под занавес дня испекли и подали экспертам 2 пирога с мясом «Фыдджын» из пресного теста (модуль Г).

«Условия для участников абсолютно равные,- комментирует происходящее эксперт-наставник Шуклинова О.С., мастер производственного обучения ГБПОУ РА «МПТ»,-Для каждого одинаковая, как мы говорим , застройка площадки, определенный набор кухонного инвентаря. Конкурсанты, хоть и юные, но целеустремленные, стрессоустойчивые и пироги получаются хорошие».

В конце соревновательного дня эксперты приступили к оценке заданий модулей, внесению оценок в систему.

