ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДА СЕВАСТОПОЛЯ

«СЕВАСТОПОЛЬСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

ИМЕНИ МАРШАЛА ИНЖЕНЕРНЫХ ВОЙСК А.В. ГЕЛОВАНИ»

**О Т Ч Е Т**

**об участии в проведении V I Регионального чемпионата**

**«Молодые профессионалы»**

**WORLDSKIILS RUSSIA**

**г.Севастополь**

**по компетенции «Кондитерское дело»**

****

 **Составила :**

 **мастер производственного обучения Донец Н.П.**

 г.Севастополь

2021 г

 В процессе подготовки к чемпионату мной были отработаны со студенткой группы 3 ПК ¾ Журавлевой Аминой следующие виды кондитерских полуфабрикатов и приготовление из них изделий :

1. Бисквитное тесто
2. Песочное тесто
3. Заварное тесто
4. Фруктовое конфи на основе пектина ( 2-х видов)
5. Фруктовый мармелад на основе желатина
6. Мусс манговый
7. Мусс йогуртовый
8. Мусс клубничный
9. Шоколадная глазурь
10. Зеркальная глазурь
11. Пропитка для бисквитов
12. Сладкий соус из ягод
13. Штройзель
14. Заварной крем
15. Крем с белым шоколадом
16. Ганаш с пюре персика
17. Ганаш «Махито»
18. Ганаш «Трюфель»
19. Изготовление цветной карамели ( выливной и атласной)
20. Работа с тремя видами шоколада ( изготовление больших и малых форм фигуры на заданную тему «Искусство» ). Были показаны 3 способа работы с шоколадом.

 С 22.11.2021 г. по 25.11.2021 г. я была направлена в рабочую группу по проведению VI Регионального чемпионата «Молодые профессионалы» WORDSKIILS RUSSIA города Севастополя по компетенции «Кондитерское дело», которое проходило на базе Севастопольского колледжа сервиса и торговли, расположенного по адресу : г. Севастополь, ул. Степаняна № 68. В мою задачу входила работа в Компатриоте как наблюдателя и эксперта

 22.11.2021 г**.** началась регистрация студентов и всех наблюдателей , сверяя списки с паспортными данными. Ознакомление с кухней-лабораторией, где будет проходить конкурс.

23.11.2021 г. – первый день соревнования

- Модуль C: Моделирование

Участник, используя моден пласт, должен изготовить 1 вид – 2 фигурки, которые должны отражать тему: «Искусство».

Модуль B: Антреме и сахарный постамент

Участник должен приготовить два (2) антреме (одинаковых) любой формы и содержания.



**24.11.2021 г.** – второй день соревнования

Модуль A: Миниатюры

Участник должен приготовить два вида миниатюр по 14 штук.

Украшения остаются на выбор участника и должны отражать тему: «Искусство».

Модуль D: Кондитерские изделия и шоколад

Участник должен изготовить 2 вида конфет

Первый вид – корпусные шоколадные батончики

Второй вид - на выбор участника – конфеты нарезные или трюфель, глазированные шоколадом.

  



**25.11.2021 г.** – третий день соревнования

Модуль F: Таинственное задание

Участник должен изготовить 4 порции- десерт на тарелке с соусом.

Модуль E: Презентационная скульптура из шоколада

  

 **Краткие выводы и пожелания :**

 Данный конкурс как любой конкурс показал свои плюсы и минусы. Чувствовалось, что была проведена серьезная работа по переоборудованию кухни-лаборатории под рабочие места для конкурсантов. Все оборудование было подключено и работало исправно. Слажено работали студенты, которые вели сопровождение конкурса – дети были дружелюбны и вежливы. Время, отпущенное для приготовления изделий, четко соблюдалось.

 Но, несмотря на положительную тенденцию, хочу отметить ряд недочетов в работе конкурса:

- не было предварительного ознакомления экспертов, членов Компатриота и представители от работодателей с критериями оценивания различных блоков, их особенностями и возможными ошибками ;

- наблюдались расхождения в количестве исходных продуктов между предварительно заказанными, написанными в рецептурах участников и фактического наличия перед приготовлением ( особенно на второй день проведения соревнований) ;

- слабая подготовка участников соревнований к многочасовой и очень напряженной работе по времени;

- не отработано строгий выход готовой продукции из исходных продуктов ( и как результат у некоторых остались излишки, которые недопустимы в производстве кондитерских изделий) .