

15 марта 2018 года департаментом образования Ярославской области совместно с Советом директоров профессиональных образовательных организаций Ярославской области на базе государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Ярославского колледжа индустрии питания в здании корпуса 2 по адресу: г.Ярославль, ул.Угличская, д.24 прошел **областной конкурс профессионального мастерства среди мастеров производственного обучения профессиональных образовательных организаций по профессии "Повар, кондитер"**. Данное событие освещал «Первый Ярославский телеканал» <http://1yar.tv/ru/article/all/rubrics/society/165023>

Цель конкурса:

- совершенствование профессионального мастерства и развитие личностного потенциала мастеров производственного обучения по профессии «Повар, кондитер»;
- создание условий для самореализации мастеров производственного обучения;
- создание условий для обмена опытом, связанным с профессиональной деятельностью мастеров производственного обучения, а также преемственностью между профессиональными образовательными организациями.

В конкурсе **приняли участие** мастера производственного обучения из разных городов Ярославской области:

- ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания
- ГПОАУ ЯО Заволжский политехнический колледж
- ГПОУ ЯО Рыбинский колледж городской инфраструктуры
- ГПОУ ЯО Ярославский торгово-экономический колледж
- ГПОУ ЯО Борисоглебский политехнический колледж
- ГПОАУ ЯО Рыбинский промышленно-экономический колледж
- ГПОУ ЯО Гаврилов-Ямский политехнический колледж
- ГПАОУ ЯО Любимский аграрно-политехнический колледж
- ГПАОУ ЯО Рыбинский профессионально-педагогический колледж

Состав жюри:

- Николаева Ирина Владимировна, начальник отдела общественного питания и бытового обслуживания мэрии г.Ярославля
- Титаренко Светлана Николаевна, эксперт по подтверждению соответствия пищевой продукции ГБУ «Ярославский государственный институт качества сырья и пищевых продуктов»
- Ключевский Ярослав Вячеславович директор производства кафе «Три пельмешки»

По своему формату конкурсное задание состояло из трех модулей: модуль 1 - Finger Food, модуль 2 - Горячее блюдо (птица), модуль 3 – десерт, на выполнение которых отводилось 4 часа.

Для выполнения первого модуля необходимо было приготовить 2 вида Finger Food по 10 штук каждого вида:

- Размер «на два укуса»
- 1 вид должен содержать обязательный продукт – Рис
- 2 вид на выбор участника из предложенного списка продуктов

Для выполнения второго модуля необходимо было приготовить 2 порции горячего блюда из птицы - котлета «по-киевски» согласно технологической карте и 2 вида гарнира: овощной гратен и один на выбор участника, а также минимум один соус на выбор участника.

Для выполнения третьего модуля необходимо было приготовить 2 порции десерта – открытый яблочный пирог на основе песочного теста либо его производных и минимум 1 соус на выбор участника.

По результатам конкурса были выявлены победители:

1 место

ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания
Логинова Наталия Михайловна

2 место

ГПОУ ЯО Ярославский торгово-экономический колледж
Кручинина Наталья Юрьевна

3 место

ГПОАУ ЯО Рыбинский промышленно-экономический колледж
Гусева Евгения Геннадьевна

Все участники получили сертификаты участника.

ПОЗДРАВЛЯЕМ!



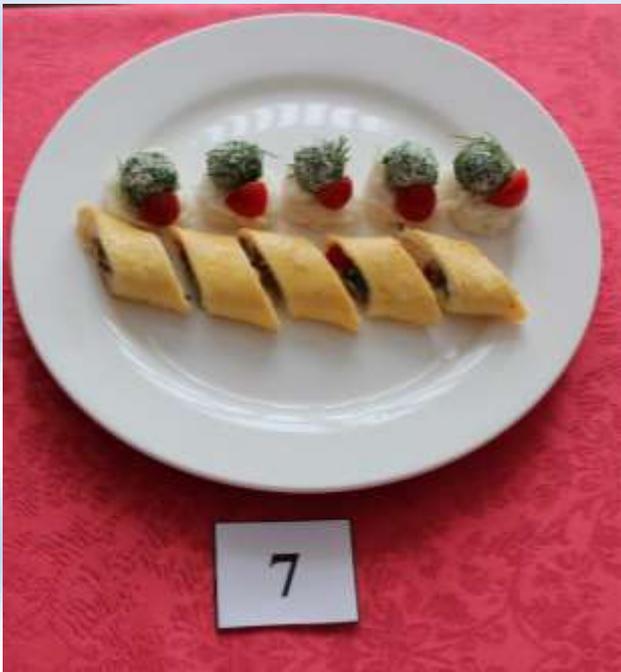


Любовь КАЛИКИНА

ИСПОЛНЯЮЩАЯ ОБЯЗАННОСТИ ДИРЕКТОРА
ЯРОСЛАВСКОГО КОЛЛЕДЖА ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ















5



9



1



2



3



7



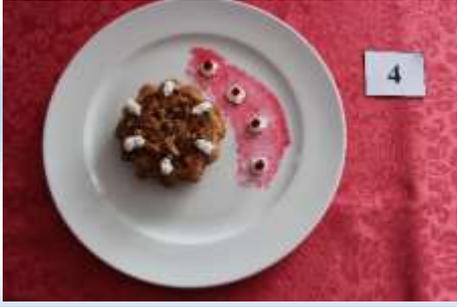
6



6



1



4



9



2



5



3



4



7



2



3



