

областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Костромской техникум торговли и питания»

JuniorSkills

как ранняя форма профессиональной
ориентации молодежи.

Опыт реализации проекта JuniorSkills в ОГБПОУ «Костромской техникум торговли и питания»

Родионова О.В.
руководитель СЦК



- **Инициирована** в конце 2014 года Фондом Олега Дерипаска «Вольное Дело» в партнерстве с WorldSkills Russia при поддержке АСИ, Минобрнауки РФ, Минпромторга РФ.
- **JuniorSkills** – неотъемлемая часть движения WorldSkills Russia и международная инициатива РФ.
- **Программа остро востребована:**
 - проведены 4 чемпионата JuniorSkills на национальном уровне (в т.ч. Hi-Tech);
 - в 2016 году уже 33 региона России провели чемпионаты JuniorSkills по 27 компетенциям;
 - к движению JuniorSkills присоединилась Беларусь, США, Швейцария, есть интерес других стран и WSI.



Занятия группы Ш-116



Компетенция «Кондитерское дело»

Возрастная категория 10+

Участники:

1. Бикбова Алина Равиловна – СОШ №8
2. Желтышева Анастасия Анатольевна – Гимназия № 15
3. Зинчук Валентина Сергеевна - Шунгенская школа
4. Кафтанникова Тамила Евгеньевна – СОШ №30
5. Чувилев Никита Гасанович - СОШ №8
6. Щеблев Даниил Андреевич - СОШ №8

Компетенция «Кондитерское дело»

Возрастная категория 10+



Компетенция «Поварское дело»

Возрастная категория 14+

Участники:

1. Баскаков Георгий Алексеевич- Гимназия №1
2. Виноградов Егор Максимович – СОШ № 7
3. Казарян Кристина Андраниковна – СОШ №11
4. Карепин Дмитрий Михайлович - СОШ №11
5. Семчук Александр Сергеевич - Гимназия №1
6. Семчук Михаил Сергеевич - Гимназия №1

Компетенция «Поварское дело»

Возрастная категория 14+



Компетенция «Кондитерское дело»

Возрастная категория 10+

ЗАДАНИЕ:

МОДУЛЬ В – Моделирование ДЕНЬ ПЕРВЫЙ

Изготовить 2 вида сформованных вручную изделия из сахарной пасты. (фрукты):

- Два вида по две (2) фигурки, каждого вида идентичные по весу, форме, цвету
- При изготовлении можно использовать технику пульверизации, окрашивания, оплавления, также цветной марципан
- Использовать отливочные формы и прессы запрещено

Оба вида изделий участники изготавливают в соответствии с домашним заданием.

Каждая фигурка должна весить 80 г максимум (принимается вес от 50 до 80 грамм).

Они должны подаваться на стеклянном постаменте размером 20x20 см. Никаких дополнительных элементов не может быть представлено в презентации. Каждое изделие должно стоять отдельно, так, чтобы их было просто снять с презентационной тарелки. Применение шоколада и какао-масла не допускается.

Молды и формы не могут быть использованы, вся работа должна производиться руками; тем не менее, использование соответствующих вырубков и инструментов для моделирования допускается. Для украшения могут быть использованы роял-айсинг, красители и шоколад. Не допускается покрытие лаком.

МОДУЛЬ С – Бисквитно-фруктовый торт

Изготовить 2 шт. торта, каждый не больше 1100 гр.:

- Форма торта на выбор конкурсантов.
- Основа (бисквитный п/ф, будет заранее выпечен и предоставлен конкурсантам).
- Оба торта должны быть покрыты отделочным полуфабрикатом. Использовать можно взбитые сливки, сливочный крем, джем, повидло.
- Торты должны быть оформлены фруктами и/или кремом.
- Сливочный крем, сироп-промочка и взбитые сливки будут приготовлены организаторами заранее и предоставлены конкурсантам.
- Оба торта должны быть идентичны друг другу.
- Второе изделие представлено с вырезанным и выдвинутым кусочком (для взвешивания и дегустации).
- Не допускается использование замороженных ингредиентов при подаче.

Все использованные ингредиенты должны отчетливо чувствоваться в изделии.

Торты должны подаваться на одинаковых постаментах, которые будут выданы организаторами.

Компетенция «Поварское дело»

Возрастная категория 14+

ЗАДАНИЕ:

МОДУЛЬ В – Моделирование ДЕНЬ ПЕРВЫЙ

Изготовить 2 вида сформованных вручную изделия из сахарной пасты. (фрукты):

- Два вида по две (2) фигурки, каждого вида идентичные по весу, форме, цвету
 - При изготовлении можно использовать технику пульверизации, окрашивания, оплавления, также цветной марципан
 - Использовать отливочные формы и прессы запрещено
- Оба вида изделий участники изготавливают в соответствии с домашним заданием.

Каждая фигурка должна весить 80 г максимум (принимается вес от 50 до 80 грамм).

Они должны подаваться на стеклянном постаменте размером 20х20 см. Никаких дополнительных элементов не может быть представлено в презентации. Каждое изделие должно стоять отдельно, так, чтобы их было просто снять с презентационной тарелки. Применение шоколада и какао-масла не допускается.

Молды и формы не могут быть использованы, вся работа должна производиться руками; тем не менее, использование соответствующих вырубков и инструментов для моделирования допускается. Для украшения могут быть использованы роуль-айсинг, красители и шоколад. Не допускается покрытие лаком.



Модуль 2	Салат	Компетенция 34
Описание	- Приготовить 3 вида салата по 3 порции 1-й салат на тему «Ваш день рождения» в фигурной форме 2-ой салат на тему «Новый год» 3-салат фруктовый на выбор участника	
Подача	- Масса салата – 150 – 250 грамм 1 салат подается на тарелках круглой формы диаметром 32 см 2 салат подается на тарелках круглой формы диаметром 32 см 3 салат подается в стеклянных фужерах Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
Основные ингредиенты	- Используйте ингредиенты с общего стола - Используйте ингредиенты из списка продуктов	
Обязательные ингредиенты	1-й салат на тему «Ваш день рождения» обязательный ингредиент – Морковь 2-й салат на тему «Новый год» обязательный ингредиент – Свежий огурец 3-й салат фруктовый на выбор участника - Используйте ингредиенты с общего стола - Используйте ингредиенты из списка продуктов	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением, аналогичного, имеющемуся на площадке	

Компетенция «Кондитерское дело»

Возрастная категория 10+

ВЫПОЛНЕННОЕ ЗАДАНИЕ:



Компетенция «Кондитерское дело»

Возрастная категория 10+

ВЫПОЛНЕННОЕ ЗАДАНИЕ:



Компетенция «Поварское дело»

Возрастная категория 14+

ВЫПОЛНЕННОЕ ЗАДАНИЕ:



Компетенция «Кондитерское дело»

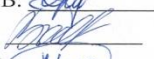
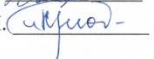
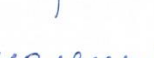
Возрастная категория 10+

ИТОГИ:

Итоги регионального чемпионата Juniorskills Костромской области 2016
по презентационной компетенции «Кондитерское дело»

6 декабря 2016 года

№ п/п	Возрастная категория	№ команды	ФИО участников	Количество баллов	Место
1	10+	1	Желтышева Анастасия Анатольевна Зенчук Валентина Сергеевна	30,15	1
2	10+	2	Бикбова Алина Равиловна Чувилев Никита Гасанович	29,51	2
3	10+	3	Кафтанникова Тамила Евгеньевна Щеблев Даниил Андреевич	29,51	2

Эксперты: Еремина Л.А. 
Белкова О.Н. 
Семенова В.И. 
Орловская Н.В. 
Волкова О.В. 
Крюкова И.Н. 

Желтышева О.Н. 
Ласкина В.Н. 
Борцова Е.С. 
Юрицына Е.В. 
Федорова Т.П. 
Дмитриева О.В. 

Региональный эксперт. Виноградова З.Р. 

Компетенция «Поварское дело»

Возрастная категория 14+

ИТОГИ:

Итоги регионального чемпионата Juniorskills Костромской области 2016
по презентационной компетенции «Поварское дело»

6 декабря 2016 года

№ п/п	Возрастная категория	№ команды	ФИО участников	Количество баллов	Место
1	14+	1	Семчук Александр Сергеевич Семчук Михаил Сергеевич	134,27	2
2	14+	2	Казарян Кристина Андраниковна Карепин Дмитрий Михайлович	134,42	2
3	14+	3	Виноградов Егор Максимович Баскаков Георгий Алексеевич	143,25	1

Эксперты: Приволоцкая Т.В.

Соколова О.В.

Степанова К.Н.

Лебедева О.Н.

Чернова Д.А.

Макова К.А.

Морозова Е.М.

Зарипова Н.А.

Авдеев В.В.

Сюркаева Н.А.

Юрченко С.А.

Решающий эксперт - Бакин Г. В.

СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!