

С 15 по 18 сентября 2020 года на территории китайско-белорусского промышленного парка «Великий камень» состоялся IV Республиканский конкурс профессионального мастерства Worldskills Belarus 2020. Молодые профессионалы соревновались в 47 конкурсных компетенциях.

Worldskills Belarus 2020: Confectionery



В этом году в компетенции «Кондитерское искусство» за медали боролись 6 конкурсантов. Каждый из них уже является победителем в своем регионе Республики Беларусь: Брестская область – **Полина Звягова** (Барановичский технологический колледж Белкоопсоюза) и **Анна Пантина** (Пинский государственный профессиональный лицей сельскохозяйственного производства); Витебская область – **Анастасия Ковалева** (Витебский государственный политехнический профессиональный лицей); Гродненская область – **Ксения Потрепко** (Гродненский государственный профессиональный технологический колледж); Минская область – **Анна Набогез** (Молодечненский государственный



I место
Горбачева Каролина



колледж ф-л РИПО); Могилевская область – **Каролина Горбачева** (Могилевский государственный технологический колледж). На протяжении двух конкурсных дней участни-

ки выполняли задание из 6 модулей, которое включало изготовление 2-ярусного праздничного торта, топпера, композиции из карамели, шоколадных конфет, а также выполнение таинственного задания – пирожного «Картошка» и трюфелей с хрустящей начинкой. Все изделия должны были соответствовать



II место
Ксения Потрепко

в определенном временном диапазоне. Портфолио каждого участника было представлено на русском и английском языке. В нем были фотографии изделий и рецептуры. При этом каждому участнику необходимо было четко следовать рецептуре изготовления кондитерских изделий, а также учи-



III место
Анастасия Ковалева

тывать и соблюдать санитарные нормы, личную гигиену и правила техники безопасности, выполнять работу эффективно и экономично. Готовые изделия всех модулей представлялись участниками на презентационном столе. Оценивание проводилось экспертами в

теме «75-летие Великой Победы», и элементы темы должны были визуально присутствовать во всех разделах модулей. Каждый модуль необходимо было выполнить в соответствии с требованиями, представленными в тестовом проекте и портфолио, а также



отношении как результатов выполнения конкурсных заданий, так и процесса их выполнения. Выполняемые модули были достаточно сложными. Участникам необходимо было сосредоточиться и справиться с волнением на площадке, чтобы сохранить четкость в координации движения рук, наблюдательность, опрятность внешнего вида и рабочего места, а также продемонстрировать творческие навыки в своей области. Необходимо отметить, что все конкурсанты – талантливые професси-



оналы. Уровень их подготовки был очень высоким. Сохраняя уверенность в себе и самообладание, с достоинством справилась с конкурсным заданием и заняла **I место**, завоевав золотую медаль, **Каролина Горбачева** (Могилевская область). **II место** и **серебряная медаль** – у **Ксении Потрепко** (Гродненская область), и **III место** и **бронзовая медаль** – у **Анастасии Ковалевой** (Витебская область).



Каролина Горбачева получила возможность представлять нашу страну на **мировом чемпионате WSI-2021 в Шанхае**. Поздравляю всех участников конкурса. Желаю всем успехов и творческих побед!

Слова искренней благодарности партнерам компетенции, оказавшим существенную поддержку в организации работы площадок: СОАО «Коммунарка» и журнал «Пекарь» Кондитер».

Татьяна Святославовна Кабанькова,
заведующая технологическим отделением
УО «Могилевский государственный технологический колледж»,
главный эксперт WorldSkills Belarus по компетенции
«Кондитерское искусство»