



С 18-22 февраля в "Каргопольских индустриальном техникуме" прошла неделя по профессии "Повар, кондитер". В рамках недели были проведены различные открытые мероприятия: мастер - класс по оформлению современных тортов(Алексеева О.С), открытый урок "Приготовление супов" (Софронова О.А) на этом уроке обучающиеся научились готовить интересные необычные супы. На классном часе у Тарасовой Л.В. "Песочная фантазия", обучающиеся учились замешивать песочное тесто и формовать различные оригинальные красивые изделия. 20-21 февраля на конкурсе профессионального мастерства показывали свои умения обучающиеся выпускной группы 337. Все участники были на высоте. И завершающим неделю мероприятием стало посещение центра народных ремесел "Берегиня". Ольга Николаевна Фарутина научила нас изготавливать формы для пряников из глины. Это было очень интересно и увлекательно!





