



С 15-20 февраля в Каргопольском индустриальном техникуме прошла Неделя по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер». 17 февраля мастером п/о Бахметовой Надеждой Анатольевной был проведен открытый урок по компетенции «Поварское дело» в группе № 417 на тему «Приготовление котлетной массы и полуфабрикаты из нее». Обучающиеся получили интересный и доступный материал по теме урока, а в практической части работали в новой лаборатории на современном оборудовании, где готовили котлетную массу и формовали полуфабрикаты. Ребята остались довольны результатом своей работы. В группе профподготовки № 217 мастер п/о Отрашевский Фёдор Сергеевич показал коллегам, как ребята готовят борщи разных видов. По итогам урока присутствующие оценили вкусовые качества приготовленных блюд. Ребята из группы № 437 научились крутить тетёрки и зазывать весну. Любовь Вячеславовна Тарасова рассказала о традициях закручивания тетёрок и о значении рисунков внутри изделия. Также в этой группе Ольга Анатольевна Софронова провела викторину на тему «Сладкие блюда».

19-20 февраля под руководством мастера п/о Алексеевой Оксаны Сергеевны прошел конкурс профессионального мастерства по компетенции «Кондитерское дело»

Четверокурсники представили на суд жюри песочное пирожное «Тарт» с различными начинками. Перед членами комиссии встал трудный выбор, так как все изделия были приготовлены на хорошем профессиональном уровне с применением разных современных техник: темперирование шоколада, работа с изомальтом, обтягивание орехов шоколадом при использовании строительного фена. Разрыв в баллах был минимален.

По итогам конкурса:

- 1 место Зыкова Алена - пирожное «Малина-шоколад»
- 2 место Никулин Евгений - пирожное «Шоколад»
- 3 место Попова Екатерина - пирожное «Цитрусовый микс»

Благодарность за участие и комплимент от членов жюри в виде памятного подарка получила Демидова Александра.

Мастер п/о Бахметова Н.А.









