04.03.2024 г. основная группа компетенции «Выпечка осетинских пирогов» продолжила соревнования в стенах Красногвардейского аграрно-промышленного техникума. Сегодня день насыщенный был у конкурсантов, они за 5 часов выполнили 3 модуля: Г, Д, Е. Первым делом ребята приготовили из полусдобного теста пирог осетинский полуоткрытый с вишней «Балджын». Модуль Д- приготовили из пресного теста пирог осетинский с мясом «Фыдджын», для фарша мясо рубили с помощью топорика; модуль Е- из дрожжевого теста безопарным способом осетинский пирог с мясом «Фыдджын», для фарша мясо пропустили через мясорубку. Все участники успешно справились с конкурсным заданием.

«Благодаря чемпионатному движению мне посчастливилось несколько раз побывать на родине осетинских пирогов, пообщаться, понаблюдать за работой лучших поваров Северной Осетии. Я получила знания не только по технологии , но и традициям, культуре. Своим опытом с удовольствием делюсь с коллегами и обучающимися»,- делится впечатлениями эксперт-наставник, мастер производственного обучения ГБПОУ РА «КАПТ» Тхакушинова Ф.Д.