

9 февраля- второй конкурсный день С 2 VII Регионального чемпионата «Молодые профессионалы Республики Адыгея» на площадке ГБПОУ РА «КАПТ» по компетенции «Выпечка осетинских пирогов». Участники в течение 5,5 часа приготовили :

- пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста в количестве 2 шт. Размер пирога в диаметре 32-33 см., масса каждого пирога 900г.;
- пирог закрытый с сахаром, маслом топленным, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када» в количестве 2 шт.;
- пирог открытый с яблоками «Фаеткъуыджын» в количестве 2 шт. Размер пирога в диаметре 32-33 см., масса каждого пирога 1800г.;
- пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста безопасным способом с горьким стручковым перцем и чесноком (без лука репчатого) в количестве 2 шт. Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 1000г.

При выполнении модулей конкурсанты чувствовали себя уверенно, смогли увлечь волонтеров интересной работой.

«Участники чемпионата представляют различные учебные заведения Республики Адыгея, но всех объединяет одно-здесь лучшие, преимущество будет только у тех, кто сможет показать свои профессиональные навыки, теоретические знания осуществить на практике. Как преподаватель спецдисциплин, мастер производственного обучения, я пытаюсь на занятиях довести до сознания всех обучающихся и каждого индивидуально особенности профессии. Думаю, что мои студенты достойно справятся с конкурсным заданием»,-так прокомментировала важность проведения чемпионата Тхакушинова Ф.Д., эксперт .



