

Обучающиеся ГБПОУ РА "Красногвардейский аграрно-промышленный техникум" готовятся к участию в VI Региональном чемпионате "Молодые профессионалы" Республики Адыгея. По компетенции "Выпечка осетинских пирогов" конкурсное задание состоит из 7 модулей. Участник чемпионата должен уметь приготовить из дрожжевого теста безопасным способом: 3 вида осетинских пирогов: с тыквой и свежим сыром; с кабачками и свежим сыром; с фасолью, луком и чесноком; пироги треугольной формы с сыром; с мясом "Фыдджын". А также отрабатывает навыки приготовления сдобных изделий с 2 начинками: пирог закрытый с джемом "Баркад", пирог открытый с яблоками "Фаеткъуджын"; пирог со свежим сыром и сырым репчатым луком, с листьями свеклы, свежим сыром и киндзой, с картофелем, свежим сыром и чабером; пирог полуоткрытый с вишней "Балджын".

Главный эксперт по компетенции "Выпечка осетинских пирогов", мастер п/о Гусакова Е.Н подметила, что на базе техникума второй год подряд будет проводиться региональный чемпионат по данной компетенции и желающих принять участия становится больше и каждый чемпионат является ступенькой к развитию.













