

Мастер-класс по теме «Соусы»

03.04.2018 В ОГБПОУ «КТПРТ» с. Каргасок состоялся мастер-класс по теме «Соусы».

Цель мастер-класса: обмен опытом между мастерами производственного обучения по профессии «Повар, кондитер» учебных заведений: ОГБПОУ «КТПРТ» с. Каргасок, ОГБПОУ «МУЦПК» с. Молчаново, ПФ ОГБПОУ «ТПТ» с. Парабель, ОГБПОУ «КСПК» г. Колпашево.

Подготовили и провели мастер-класс мастера производственного обучения учебных заведений: ОГБПОУ «КТПРТ», с. Каргасок, ОГБПОУ «МУЦПК» с. Молчаново, ПФ ОГБПОУ «ТПТ» с. Парабель, ОГБПОУ «КСПК» г. Колпашево.

На мастер-классе мастера практически показали технологию приготовления горячих соусов на мясном бульоне, молочных соусов, холодных соусов и ягодных соусов.

Темой работы ПФ «ТПТ» были ягодные соусы. Практический показ осуществляли студенты нашего техникума Бочкова К.А. и Сейтканова Н.А. под руководством мастера производственного обучения Мариненко Н.Ю., Колчановой О.В.

В конце мастер-класса состоялась дегустация приготовленных соусов.

Мастер-класс прошел на высоком уровне, мастера производственного обучения и студенты показали хорошие практические навыки.

