

20 октября, студенты кафедры «Пищевые технологии и оборудование» по направлению «Продукты питания из растительного сырья» профиль «Технологии хлеба, кондитерских и макаронных изделий функционального и специализированного назначения» приняли участие в мастер-классе «Изготовление безглютеновых кондитерских изделий на основе продукта Орахин». Мастер-класс проводила многократный победитель чемпионатов кондитерского искусства Котляр Алеся.





Каждый год в институте проводятся мастер-классы по выпечке сладостей, в которых принимают участие студенты и преподаватели. В этот раз мастер-класс по выпечке безглютеновых изделий проводила преподаватель кулинарии Наталья Николаевна.