В рамках реализации проекта «Билет в будущее» на базе ОБПОУ «Свободинский аграрно-технический техникум им.К.К.Рокоссовского» состоялись профессиональные пробы по компетенции кондитерское дело для обучающихся 9 класса. Кондитер занимается приготовлением различных видов теста, начинок, кремов по заданной рецептуре, выпекает и украшает продукцию. Это высококачественные, разнообразного вида, вкуса и аромата пищевые продукты. Большая часть работ выполняется вручную с помощью специальных инструментов, превращая профессию кондитера в искусство.  
 Мастер-класс по лепке из мастики провела мастер производственного обучения Оксана Станиславовна Ковальцова в лаборатории техникума. Во время профессиональной пробы школьники познакомились организацей рабочих мест, гигиеническими требованиями к внешнему виду повара. Ребята были удивлены, сколько знаний и умений, тонкостей и нюансов скрывает эта профессия.  
  
Ребята очень старались над приготовлением первых собственных блюд. В завершение пробы прошла выставка лучших образцов изделий, а затем самая приятная часть — дегустация.  
  
А это лишь первая встреча с профессией.

