

Klasa II zawodu Technik żywienia i usług gastronomicznych 10.10.2014r. lekcje technologii gastronomicznej odbyła w mleczarni OSM Piaski, gdzie zgłębiła tajniki związane z produkcją wyrobów mleczarskich. Zajęcia teoretyczne potwierdzone pokazem „na żywo” a także degustacją to jedna z metod przekazania wiedzy. Uczniowie zapoznali się z organizacją pracy w mleczarni, zobaczyli proces technologiczny wyrobów mleczarskich, poznali zasadę działania wielu urządzeń i maszyn niezbędnych w przetwórstwie mleka. I... już wiedzą skąd się biorą dziury w serze :) Dziękujemy OSM Piaski za jak zwykle miłe przyjęcie i degustację wyrobów.

{gallery}mleczarnia2014{/gallery}

{gallery}mleczarnia2014{/gallery}