Автор: Меркулов Юрий
26.12.2022 13:48 -

Ничто так не разделяет людей, как вкус, и не объединяет, как аппетит. Без еды мы просто никак не можем прожить. Ну как может пройти день без чего-нибудь вкусненького или сладенького?

Как быстро все кончается,

Что вкусно начинается!

Тянулась бы конфета

От двери до буфета!

Подтверждением этого шуточного четверостишия является тот факт. Что кондитерское дело с каждым годом набирает всё больше популярности. Среди всех кондитеров немало и очень талантливых, но сегодня мы приветствуем самых-самых, причём проживающих на территории нашей страны, а если конкретнее, обучающихся в нашем филиале.

23 декабря 2022 года в рамках промежуточной аттестации студентов группы № 42, обучающихся по специальности «Технология продукции общественного питания», состоялся экзамен по ПМ «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий» (преподаватель Луценко Н.В.).

Приглашенные на экзамен педагоги были приятно удивлены феерией цвета, формы, вкуса сладких изделий, приготовленных будущими специалистами. Нельзя не отметить Ашихмину Е., Гришину А, Головина П, Желдубовскую Ю., Селютину А.. Семенову В., Глазкову Е., Черарь А., которые при выполнении заданий демонстрировали современные технологии приготовления своих изделий.

Кондитер-специалист, умеющий искусно приготавливать сладкие лакомства, десерты, торты, пирожные. Кондитер должен уметь определять качество продуктов по их виду, запаху и вкусу, должен знать все об их свойствах, чтобы гармонично сочетать компоненты изделия. Неотъемлемой частью работы кондитера является художественная составляющая. Все это на сегодняшнем экзамене и представили наши студенты в своих работах. Жаль, что фотографии не передают вкус кондитерских изделий!!!

В целом, во время сдачи экзамена у студентов не возникло никаких проблем и внештатных ситуаций. Все обучающиеся справились с заданием в полном объеме.

Поздравляем наших ребят с успешно пройденным испытанием!!!