

## С почином, младшие курсы!

У технологов общественного питания 1-2 курсов СПО прошел первый в их жизни профессиональный конкурс «Лучшая базовая нарезка овощей». Из-за большого количества участников, конкурс проходил в течение 3-х дней на базе двух площадок одновременно: в спецлаборатории кафедры технологии и организации общественного питания и в Кулинарной школе.

Каждый участник из групп ТОП-91,92, ТХ-01 и ПК -01 должен был продемонстрировать свои навыки по нарезке овощей ( «Julienne» из моркови, тыквы и капусты, «Brunoise» из репчатого лука, «Jardinière» из картофеля, «Tourné» из картофеля или моркови).

Эксперты оценивали работу участников по следующим критериям:

- организация рабочего процесса (соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил);
- точное исполнение формы нарезки овощей;
- техника и скорость нарезки.









По результатам конкурса жюри выбрало победителей:

Тишков Семен (группа ТОП-91) – 1 место

Риммер Маргарита (группа ТХ-01) – 2 место

Наумова Мария (группа ТОП-91) – 3 место

Руковичникова Марина (группа ТОП-91) – 3 место

Поздравляем студентов 1-2 курсов специальностей 19.02.10 и 43.02.15 с началом творческого и нелегкого профессионального пути в стенах нашего ВУЗа!

Коллектив кафедры ТООП