

ПІДСУМКОВИЙ КВАЛІФІКАЦІЙНИЙ ІСПИТ

з технологічної практики

групи 3-ХТ-ВХП-126\9

25.06.2021 р. в ДВНЗ "Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі" відбувся підсумковий кваліфікаційний іспит по завершенні технологічної практики студентів 3 курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» (спеціалізація – «Виробництво харчової продукції») групи З-ХТ-126/9

Студенти демонстрували високі досягнення нових технологій приготування страв національної, української, європейської та східної кухонь.

Презентуючи їх, проявили творчий та креативний підхід. Майбутні фахівці вміло перетворили локальні продукти у букети незабутніх смаків та ароматів.

Кулінарні шедеври студентів-практикантів

Гривас Анастасія

*«Рулет курячий із
шпинатом,
овочами-гриль та
соусом
французьким»*



Цікаві млинці



**Грисяк
Вікторорія**
*«Мармурові
млинці з
морепродуктами»*

**Пасічник
Юля**
*«Камелоті з
цукіні»*



Фуршетні закуски



*Паштет курячий з
чіпсами
кукурудзяними*



**Фуршетні тарти
з лососем**



*Маринована грудинка
запечена під сиром
з овочами-гриль*

**Ніколи не зупинятися, удосконалювати професійні навички,
робити висновки з помилок – девіз наших практикантів**



Давідчук Інна

«Фарширована грудинка у медово-соевому соусі»



Пиж Ігор

«Болул з креветками»

І ТОМУ...

Набуті теоретичні знання є основою професії,
практична демонстрація навиків визначає
фаховий рівень.

Досконалості немає меж,
до неї потрібно лише прагнути.

Тож, нехай улюблена справа приносить
задоволення для душі, гідну матеріальну
винагороду та реалізацію планів!