

Підсумковий кваліфікаційний іспит з технологічної практики

Студентів групи
3-ХТ-ВХП-130/11

Результат роботи викладачів технологічного відділення, професійний ріст студентів-практикантів при проведенні підсумкового кваліфікаційного іспиту по завершенні технологічної практики студентів III курсу зі спеціальності 181 «Харчові технології» (спеціалізація – «Виробництво харчової продукції») групи 3-ХТ-ВХП-130/11, який проводився 25.06.2020 р. в ДВНЗ "Тернопільський коледж харчових технологій і торгівлі".

Відповідальне відношення до поставлених завдань, позитивна характеристика з місць проходження практики, гармонійне поєднання смаків, естетичне оформлення страв – саме так можна охарактеризувати студентів групи і створену ними атмосферу, в якій проводився іспит



Кароль Вероніка
«Стейк з лосося на шпинатній подушці»
Десерт «Анна Павлова»



Мовчан Максим
Курячий паштет у ягідному соусі із
гречаними грінками



Надал Роксолана
Лосось на пару



Індичі рулети з моцарелою та прошуто



Рол Ебі Боніто з бебі-салатом та креветками.



Палео з індичачої грудки у помаранчевому соусі



СУШИ В АСОРТИМЕНТІ



Шпинатний рулет з червоною рибою







Білорус Марія «Меренговий рулет»



Вершковий десерт «Панна котта»



Баляк Марія
«Тарти цитрусові на апельсиновому і
лимоному фреші з
полуницею»



Зауваження, які прозвучали, прийміть до
уваги, настанови викладачів

врахуйте у роботі,
розвивайтеся,
удосконалюйтеся,
ризикуйте,
експериментуйте!

