

В феврале – марте 2021г в рамках декадника по профессии Повар, кондитер и специальности Технология продукции общественного питания были проведены следующие мероприятия:

**16.02.2021г.** – прошел конкурс профессионального мастерства среди учащихся 2 и 3 курсов под руководством мастера производственного обучения Тетерятниковой Л.А. Конкурсное задание - приготовление заправочных супов – щей, используя различные технологии приготовления.

Места распределились следующим образом:

1 место – Шеляхина Я. - 2 курс и Вараксина А. - 3 курс  
2 место – Бабенко С. – 2 курс и Рушнова А. – 3 курс  
3 место – Каторжных А. - 2 курс и Антипова М. – 3 курс  
Призерам были вручены дипломы, а участникам сертификаты.



**16.02.2021г.** – прошла викторина «Кулинарный поединок» под руководством преподавателя Пономаренко Е.М. Принимали участие ребята 2 и 3 курсов. В ходе викторины были интересные и познавательные задания. Победителями стали студенты 2 курса.



**24.02 2021г.** – прошел открытый урок «Обработка морепродуктов и приготовление блюд из морепродуктов» с группой 3 курса под руководством мастера производственного обучения Тетерятниковой Л.А. Ребятами, совместно с мастером была подготовлена презентация «Морепродукты, обработка и блюда из них», затем ребята приготовили блюда из кальмаров и продегустировали их.



**03.03.2021г.** – прошел открытый бинарный урок «Определение качества хлеба» в группе 3 курса под руководством преподавателей спец. дисциплин Пономаренко Е.М. и Секерня В.Д. Ребята определяли качество хлеба изготовленного на предприятиях города.



**26.02 2021г., 05.03.2021г.** – прошли открытые бинарные уроки по определению качества полуфабрикатов для приготовления хлеба под руководством преподавателя химии Логвиненко Т.Д. и преподавателя спец. дисциплин Пономаренко Е.М. В ходе уроков учащиеся определяли органолептические и физико-химические показатели сырья и полуфабрикатов, затем выпекали хлеб, используя различные технологии приготовления.

