

5 Вересня 2021р.



Я - кондитер! Етапи успіху

На початку навчального року у студентів 4 курсу стартує дисципліна "Предмет спецпідготовки", яка навчає їх кондитерському мистецтву, заглиблює в солодкий простір творчості та краси.

Викладачі фахової дисципліни навчають найважливішим етапам кондитерства : роботі з рецептурою, оздобленню виробів, а також аналізують помилки під час приготування продукту та разом зі студентами шукають шляхи їх уникнення.

Студенти з нетерпінням чекають момент, коли можна власноруч полити дзеркальну глазур на ніжний торт, приготувати крем-чіз, капкейк, конфі, намелаку, еклер, глясаж, зефір, шоколад...

Викладачі стежать за новинками кондитерства та охоче діляться своїми знаннями та вміннями з майбутніми фахівцями.

Викладачі фахових дисциплін Сухецька А.С., Артемюк О.А.



