16 октября в группе ТОП-61 специальности «Технология продукции общественного питания» состоялось открытое интегрированное занятие по теме «Способы сервировки и подача желированных замороженных десертов», подготовленное в формате «Урок-шоу». Преподаватели Л.В. Сновицкая и О.Ю. Фоменко провели различные конкурсы по изученному материалу. Студенты организовали творческие представления десертов различных кухонь мира: Россию на шоу представлял десерт «Клюквенный кисель со снежками», Францию – «Бланманже», Германию – «Крем Бавария», Италию – «Пана-Кота». Самым ярким этапом урока стал мастер-класс по левитации пищи «Летающее крио-мороженное».