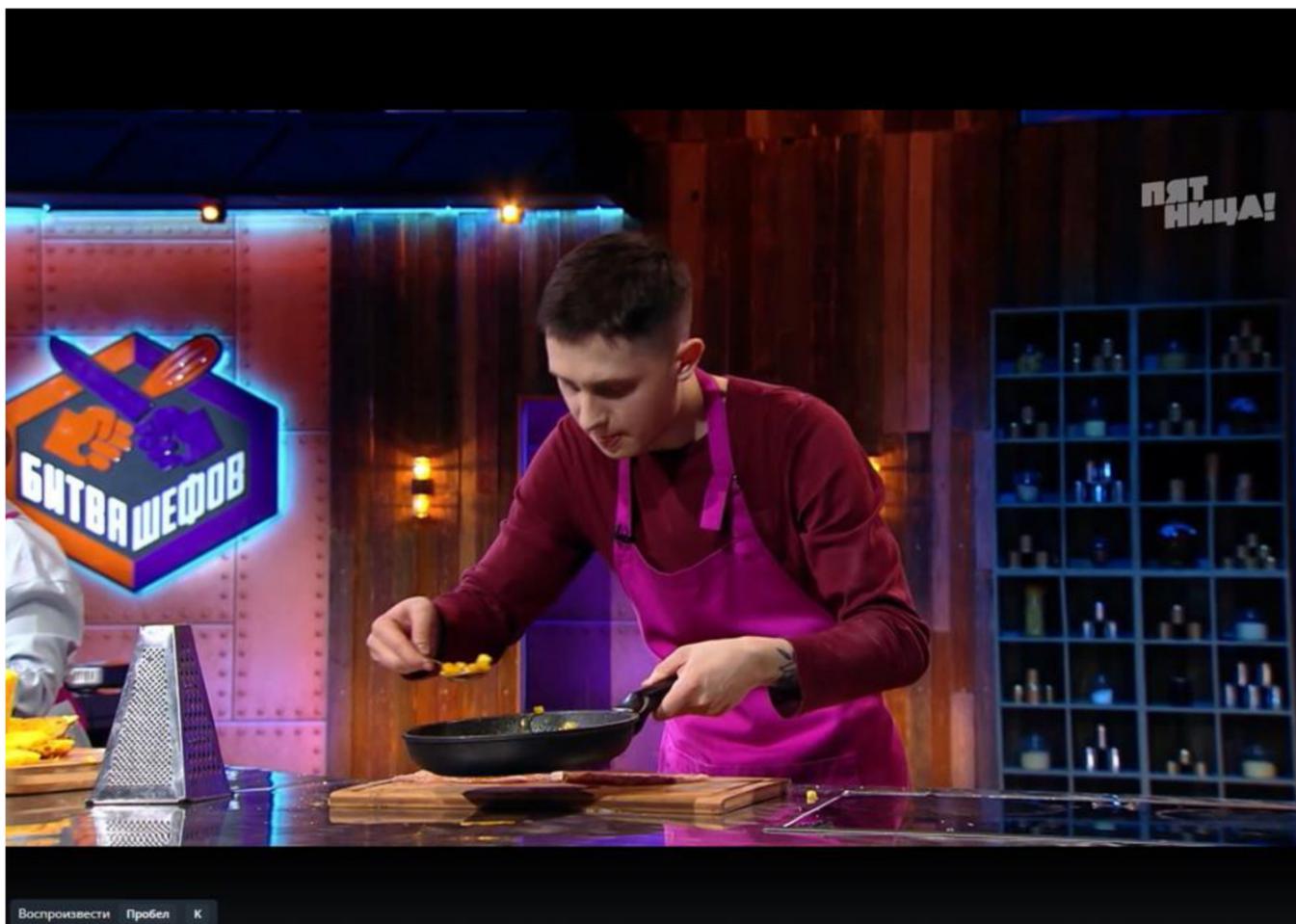


## Студент ВШБиПП стал финалистом реалити-шоу «Битва шефов»



**12 августа 2024 года** на телеканале «Пятница» стартовал четвертый сезон шоу «Битва шефов», представляющее собой российское кулинарное реалити-шоу, выходящее на телеканале «Пятница» с 2020 года



Ведущие: знаменитые шеф-повара – **Ренат Агзамов** и **Константин Ивлев** – собирают свои команды поваров из тысяч претендентов, из которых только пара самых сильнейших проходят в финал. А победителем становится только один, который и получает титул – «главный кулинарный талант страны». Чтобы дойти до финала, нужно оказаться не только изобретательнее и опытнее других поваров, но и достойно выйти из интриг и форсмажоров, а главное – приготовить блюда, которые объявят лучшими не только другие участники, но и шеф-повара.

В первом выпуске четвертого сезона кулинарного реалити-шоу «Битва шефов» принимал участие студент третьего курса ВШБиПП направления «Технология продукции общественного питания» **Никита Дербасов**.

В рамках программы участникам требовалось приготовить классический курник, отгадать рецепт кнедников и картофельных шишек, а также придумать уникальное блюдо с ананасом. Оценивали мастерство конкурсантов строго, но профессионально шефы Константин Ивлев и Ренат Агзамов.

Конкурсант Никита Дербасов – студент группы 4731904/20401 стал достойным участником

реалити-шоу. Блюда, которые были предложены участникам для приготовления, были непростыми: бефстроганов в сливочном соусе с пюре Робюшона, классический курник, картофельные шишки и свиной рулет с гавайской начинкой. Уверенность в своем профессионализме, а также высокий уровень кулинарного мастерства конкурсанта привели к достойному выступлению, и Никита вышел в финал популярного реалити-шоу.



**«Я очень рад участию в этом шоу! Это мой не первый выход на федеральный уровень. Понимал, что нужно применить опыт, проявить характер, огромное стремление к победе. Каждый раунд я очень сильно волновался, бывали даже моменты, когда у меня что-то падало из рук. Но самое яркое впечатление осталось от процесса съемок, соревновательного духа и высоких результатов! Стремление к приготовлению разных блюд у меня с самого детства, это часть моей жизни, мое хобби! А с поступлением в университет на направление «Технология продукции общественного питания» - это еще и моя профессия!»** - поделился Никита.



Многие с увлечением и интересом следят за новыми выпусками «Битвы шефов». Конечно всей душой желали нашему студенту только победы!

Доцент ВШБиПП **С.А. Елисеева**, которая долгие годы преподает студентам дисциплины пищевых технологий, уделяя особое внимание блюдам национальной и этнической кухни, отметила:

Уже доброй традицией у наших студентов технологов стало участие в медийных профессиональных проектах. Этим летом Никита Дербасов сражался на битве шефов в команде именитого шефа Константина Ивлева. Среди соперников были как опытные любители, так и повара-профессионалы из разных городов России.

Никита – самый молодой из участников битвы, достойно выиграл три боя и прошел в финал. На разных этапах Никита был отмечен известным кондитером Ренатом Агзамовым за творческое мышление при оформлении конкурсных блюд.

Хочется заметить, что наши студенты, несмотря на трудности и пока еще небольшой практический опыт, активно и уверенно пробуют свои силы в медийных профессиональных проектах и конкурсах. Полученные навыки формируют вкус к будущим победам и мотивируют товарищей по учебе!

Желаем Никите, а также всем нашим студентам – будущим участникам подобных шоу заслуженно реализовать себя в одной из самых мирных и важных профессий, призванной дарить вкус к жизни!!!»

Доцент **А.И. Панкина**, ответственная за профориентационную деятельность в ВШБиПП, отметила: «Очень здорово, что у нас учатся такие мотивированные и талантливые студенты! Гордимся успехами наших студентов! Можно с уверенностью сказать о таких ребятах – они сделали правильный выбор своей профессии! Не секрет, что подрастающему поколению довольно сложно определиться с выбором профессии, поэтому уже со школьной скамьи необходима комплексная поддержка молодежи. Ранняя профориентация в школьном возрасте позволяет будущей взрослой личности найти свое место в мире. В нашей Высшей школе ежегодно мы проводим разные профориентационные мероприятия для школьников. Все они позволяют понять ребятам, привлекают ли их направления, по которым обучаются наши студенты и становятся биотехнологами и технологами продукции общественного питания? Каждый ноябрь мы проводим среди школьников старших классов кейс-турнир «Прикладная биотехнология», а весной (в марте) приглашаем учащихся колледжей и школьников на кулинарный конкурс «Пищевая инженерия». Ждем на наших мероприятиях!

**Подготовлено доц. И.А. Панкиной с использованием материалов студ. Дербасова Н.**