

## КОНКУРС «ПИЩЕВАЯ ИНЖЕНЕРИЯ» ДЛЯ УЧАЩИХСЯ ШКОЛ И КОЛЛЕДЖЕЙ



В Высшей школе биотехнологий и пищевых производств с **26 февраля по 02 марта 2024 года** проходил конкурс «**ПИЩЕВАЯ ИНЖЕНЕРИЯ**».

В мероприятии приняли участие студенты колледжей и учащиеся школ г. Санкт-Петербурга и регионов России. Программа конкурса включала в себя как дистанционные, так и очные мероприятия направленные на изучение структуры и цвета в различных текстурах.

В рамках конкурса преподавателями Высшей школы были прочитаны лекции на тему «Растительные пигменты в функциональном питании» (**доц. Баженова Ирина Анатольевна**) и «Молекулярная гастрономия в пищевом инжиниринге» (**доц. Елисеева Светлана Анатольевна**). Руководитель студенческой кулинарной организации YesLab **Певзнер Анастасия** познакомила участников конкурса с новыми направлениями в индустрии питания.

Особое внимание было уделено очным кейсам, которые проходили на площадке Высшей школы **29 февраля 2024г.**



В Кейсе «**Мармеладная инженерия**», который проводился в два этапа, приняли участие команды из школ № 283, 386, лицея №389 и гимназии №397. На первом этапе учащиеся готовили мармелад на основе соков по разработанным ими рецептурам. Второй этап включал определение физико-химических показателей качества жележных изделий (**под рук-вом ст. преп. Киреевой Марией Сергеевной**). Каждая команда в технологической лаборатории приготовила фруктовый мармелад по своей рецептуре, оформила и представила жюри готовые изделия.



Второй Кейс под названием «**Инжиниринг структуры и цвета**» собрал студентов профильных учебных заведений среднего профессионального образования из Санкт-Петербурга (Колледж кулинарного мастерства, Колледж бизнеса и технологий, Технический колледж Управления и Коммерции, Институт среднего профессионального образования СПбПУ).



Участники этого кейса готовили блюдо из свеклы с заданной структурой. Каждая из команд

разрабатывала рецептуру блюда, которое было определено в ходе розыгрыша «черного ящика». В учебно-производственной лаборатории «Пищевые технологии» участникам за 1,5 часа необходимо было приготовить две порции блюда, сервировать их и презентовать экспертному жюри.



Второй этап кейс-турнира включал работу в лаборатории «Контроля качества пищевой продукции», в которой студенты определяли содержание красящих веществ в свёкле и готовой структуре (**под рук-вом доц. Смоленцевой Аллой Алексеевной**).

В жюри конкурса входили преподаватели ВШБиПП (**доценты Быченкова Валерия Владимировна, Сафонова Эльвира Эмильевна, Трухина Елена Владимировна**) и студентка группы **4731904/10401**, участница студенческой организации YesLab **Макарова Екатерина**.

Во время проведения конкурса участникам помогали адаптироваться в лабораториях и оказывали активную поддержку участники студенческой кулинарной организации YesLab (**Плотникова Екатерина, Кобзева Софья, Клещёва Наталья, Кожебергеннова Жылдыз**) и студенты Высшей школы (**Морозов Денис, Беллер Константин, Козлова Анастасия, Дубинина Екатерина, Гончар Александра**).



В очном формате **02 марта** состоялась защита работ участников перед экспертным жюри, которое отметило высокий уровень подготовки участников.

Результаты конкурса распределились следующим образом:

В кейсе «**Инжиниринг структуры и цвета**»:

Первое место – Предыбайло Вероника и Лебединская Виолетта, Колледж кулинарного мастерства;

Второе место – Фролова Юния и Шехерев Сергей, Институт среднего профессионального образования СПбПУ;

Третье место – Неустроева Валерия и Маркарян Эмилия, Колледж бизнеса и технологий.

В кейсе «**Мармеладная инженерия**» первое место заняла сборная команда ГБОУ СОШ №386 и Лицея № 389 «ЦЭО» в составе Базановой Дарьи и Чагинской Иларии. Второе место получила команда из ГБОУ СОШ № 283 в составе Гнездиловой Адэлины и Михайлова Данилы.

Поздравляем победителей!



Остальные участники конкурса были отмечены памятными призами.

Мы благодарим всех участников Конкурса за проявленный интерес. Отдельную благодарность хотелось бы выразить педагогам и преподавателям, за высокий уровень

подготовки ребят к конкурсным испытаниям.

Подготовили: доценты ВШБиПП Сафонова Э.Э., Трухина Е.В.

Фото: студ. Кожебергенова Жылдыз