Мастер-классы для учащихся ГАПОУ ЛО Выборгского политехнического колледжа "Александровский"

26 апреля 2018 года в ВШБТиПТ в рамках договора о сотрудничестве СПбПУ и политехнического колледжа «Александровский» г. Выборга для учащихся были проведены два Мастер-класса по направлениям «Биотехнология» и «Технология продукции и организация общественного питания»

Мастер-класс на тему «Исследование структурных компонентов растительной и животной клетки» провели доценты ВШБТиПТ Елена Сергеевна Белокурова и Илона Анатольевна Панкина совместно с инженером Анной Дмитриевной Севастьяновой. В рамках Мастер-класса были подготовлены презентации по темам: «Особенности методов исследования растительной и животной клетки» «Устройство и правила работы на микроскопе», а также продемонстрированы некоторые объекты с помощью микроскопа, снабжённого современной системой визуализации.

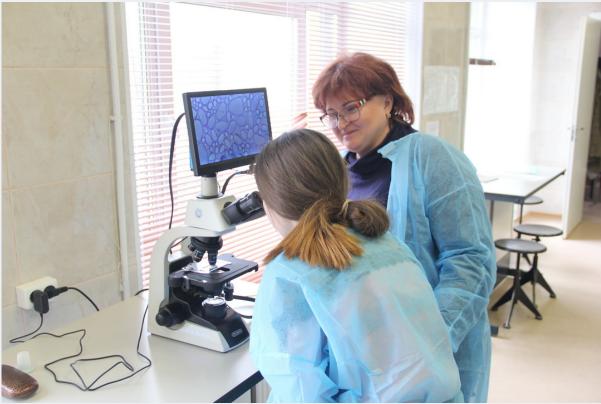




Ребятам было предложено освоить методы подготовки препаратов, самостоятельно подготовить исследуемые образцы и даже, используя уже полученные знания, идентифицировать те или иные предложенные образцы растительного сырья.

Все ребята и руководитель группы - преподаватель Лукьянец Ирина Николаевна были очень активными.





Идея интерактивного занятия и работа в малых группах вызвали очень большой интерес и произвели впечатление: запасные вещества растительной клетке в окрашенных и неокрашенных препаратах выглядели на увеличении в 400 раз необычно. Большинство ребят видели хлоропласты в клетках зелёных растений впервые.

Затем учащихся научили подсчитывать размеры исследуемых объектов и предложили провести сравнительный анализ крахмальных гранул разных зерновых, бобовых культур, картофеля. Далее образцы подвергли термической обработке и показали, что происходит с крахмальными гранулами при варке, жарке и т.д. Такие знания очень важны для ребят для формирования в будущем профессиональных навыков и умений.

Кроме запасных веществ растительных клеток студентам продемонстрировали красящие вещества: каротин в клетках моркови, ликопин в клетках томатов.

Для студентов, которые после окончания учёбы, будут работать в пищевой индустрии, стали намного понятнее некоторые

вопросы, связанные с изменениями, происходящими с продовольственным сырьём при приготовлении пищевых продуктов.

Во второй части мастер-класса студентам колледжа было предложено самим приготовить препараты для микроскопирования и исследовать различные образцы. Работа с микроскопами им очень понравилась, ребята ощущали себя настоящими исследователями микромира.

В конце занятия был предложен небольшой тестовый опрос, который не испугал юных исследователей. Обработка результатов тестирования показала, что студенты серьёзно отнеслись к этой работе, отлично усвоили весь изложенный материал и показали хорошие знания.



Подготовкой и проведением мастер-класса и лабораторного практикума «Инновационные технологии кулинарной и кондитерской продукции для предприятий сферы HoReCa» занимались доцент ВШБТиПТ Светлана Анатольевна Елисеева и заведующий лабораторией технологии и контроля качества пищевой продукции Ольга Сергеевна Налимова.



В ходе занятия учащиеся узнали о современных инновационных технологиях кулинарной и кондитерской продукции для предприятий сферы HoReCa. Они познакомились с различными видами высокотехнологичного программируемого оборудования, с возможностями использования его для приготовления кулинарной и кондитерской продукции, узнали об истории возникновения кондитерских изделий.





Данные виды оборудования позволяют использовать инновационные технологии, способствующие сокращению потерь при тепловой обработке и продлению сроков годности кулинарной и кондитерской продукции.

В рамках лабораторного практикума был приготовлен многокомпонентный замороженный десерт «Лимончик». Для его приготовления использовались современные пищевые ингредиенты и сырьё.



Далее, студенты самостоятельно освоили несколько приёмов дизайна десертов.



После этого учащиеся колледжа провели дегустацию готового десерта и познакомились с порядком органолептического анализа мучных кондитерских изделий.



Всем участникам Мастер-классов были подготовлены и вручены Сертификаты и памятные сувениры с символикой СПбПУ, которые предоставил для награждения учащихся Центр профориентации и довузовской подготовки.





А на память было сделано ставшее уже традиционным коллективное фото!

До новых встреч!

Подготовлено доц. Е.С. Белокуровой, зав. лаб. О.С. Налимовой, фото А.Д. Свастьяновой и студ. О. Кузнецовой