После пира: как вкус к профессии превратился во Вкуслаб



Большие студенческие истории нередко начинаются с простого желания — попробовать свои силы: выполнить нечто большее, чем предусмотрено учебным заданием, представить свою работу профессионалам и понять, на что ты способен.

Но иногда этот первый шаг ведет гораздо дальше конкурсной площадки. Личный интерес становится общей инициативой, рядом появляются единомышленники, а стремление научиться самому перерастает в желание создать возможности для других.

Именно так в истории студенческого объединения YesLab, сегодня известного как ВкусЛаб, соединились участие в кулинарном чемпионате, поддержка наставников и энергия студентов, которым хотелось продолжать начатое.



Конкурс как точка отсчета

17–20 октября 2016 года в формате Международного выставочного проекта PIR Expo в Москве прошел 7-ой Всероссийский Молодежный Чемпионат по кулинарии и сервису «Студенческий ПИР». Это российские соревнования среди юниоров, направленные на поддержание и развитие профессионализма молодых специалистов ресторанного и гостиничного бизнеса.

География участников учреждений среднего и высшего профессионального образования распространилась от Северного Кавказа до Вологды, от Санкт – Петербурга – до Перми.

Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого представляли **Полина Семенова** и **Савва Соколов** — студенты Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий. Для будущих специалистов это была возможность выйти за пределы привычной учебной среды.

Конкурс требовал от студентов соединить индивидуальный творческий подход с приобретенными профессиональными компетенциями. В ходе выступления участников оценивались вкус и аромат приготовленных блюд, гармоничность сочетаний отдельных продуктов, подача, рациональное использование сырья, организация рабочего места, соблюдение требований гигиены и тайминга. Решиться на такое выступление — уже важный шаг. За ним стоит готовность работать над собой, принимать замечания и отвечать за результат. Преподаватель может предложить участие и помочь подготовиться, но внутреннее желание попробовать принадлежит самому студенту.





Любовь к профессии

Подготовка к чемпионату стала трёхмесячной ежедневной работой: участники продумывали продукты, посуду и инвентарь, учитывали ограничения на предварительную подготовку ингредиентов и готовили технологическую документацию. Полине и Савве помогали доцент Светлана Анатольевна Елисеева и аспирант Роман Денискин — наставники помогали увидеть слабые места, уточнить решения и подготовиться к требованиям соревнования. Выступление студентов-политехников завершилось успехом: Полина Семенова завоевала золото в номинации «Русская кухня. Основное рыбное блюдо», Савва Соколов — серебро в номинации «Европейская кухня. Основное рыбное блюдо». Эти награды стали признанием проделанной работы и общим достижением студентов и наставников, но значение поездки не ограничилось призовыми местами — конкурс позволил увидеть профессию в перспективе. После такого опыта естественно возник вопрос: что дальше? Как сохранить интерес и рабочий настрой, где

продолжать эксперименты, обсуждать идеи, встречаться с профессионалами и делиться опытом? Ответом стало создание студенческой организации YesLab, на первых шагах которую двигали Полина Семенова, Анна Прокопеня и Роман Денискин. Это был переход от личного результата к общему делу: создать организацию — значит подумать и о других, объединить людей, заинтересовать их, предложить возможности и поддержать совместную деятельность. Конкурсный опыт получил продолжение уже не в форме очередного задания, а в пространстве, где студенты сами предлагают темы и реализуют свои проекты.Конкурсный опыт получил продолжение уже не в форме очередного практического задания. Появилось пространство, где студенты могли сами предлагать темы и реализовывать свои проекты.



Когда инициативу принимают другие

Начать общее дело важно, но не менее важно передавать руководящие должности тем, кто также горит созданной идеей. Студенты приходили со своими интересами, способностями и предложениями. Одним была ближе практическая кулинария, другим — исследовательский поиск, третьим — организация событий и общение с аудиторией. Объединение давало возможность найти собственную роль и одновременно почувствовать себя частью команды.

С 01.02.2026 объединение носит название ВкусЛаб. Но его суть осталась неизменной: проведение кулинарных мастер-классов, взаимодействие с шеф-поварами и представителями ресторанного бизнеса, участие в выставках и фестивалях. Среди целей объединения — изучение кулинарии с научной точки зрения.

Кстати, деятельность сообщества позволяет студентам попробовать себя не только в приготовлении блюд, но и в организации, управлении, фото- и видеосъемке, создании медиа-контента, чтобы каждый нашел себе место и дело, которые его вдохновляют.



История, которая продолжается

Путь от «Студенческого ПИРа — 2016» до ВкусЛаба показывает, как личная увлеченность может стать основой общего дела.

В начале этой истории — выступление студентов на Всероссийском чемпионате, поддержка наставников и конкурсные награды. В дальнейшем развитии инициативы— вклад других студентов, которые подхватили начатое и наполнили его собственными идеями.

Действующий руководитель объединения, Андреева Валерия группа 4731904/40401, поделилась планами на грядущий год:

«10 лет для студенческого сообщества — это целая история. Я очень рада, что «ВкусЛаб» продолжает развиваться, и каждый год к нам приходят новые люди с горящими глазами. Верю, что наша деятельность будет активной не только в юбилейный год, но и дальше. Мы планируем снова участвовать в конкурсе «Твой ход», проводить мастер-классы и лекции, а также организовать кулинарный чемпионат в честь юбилея. Отдельно хочется выразить благодарность преподавателям ВШБиПП за поддержку и внимание».

Медали сохраняют память об успешном выступлении. Опыт общего дела становится опорой для следующих шагов — в профессии, собственных проектах и новых командах. Именно поэтому история YesLab продолжается не только в мероприятиях ВкусЛаба, но и в будущих решениях его участников: в том, как они будут работать, что захотят создавать и какие возможности откроют для других.

Статью подготовили Елисеева Светлана Анатольевна, доцент Высшей школы биотехнологий и пищевых производств и Ильина Диана, студентка группы 4731903/40101