

Студенты Выборгского политехнического колледжа «Александровский» в гостях



23 марта 2017 года в ВШБТиПТ в рамках договора о сотрудничестве СПбПУ и политехнического колледжа «Александровский» г. Выборга для учащихся направления «Технология продукции и организация общественного питания» и преподавателей впервые было проведено профориентационное мероприятие в формате Мастер-классов и лабораторного практикума на темы:

23 марта 2017 года в ВШБТиПТ в рамках договора о сотрудничестве СПбПУ и политехнического колледжа «Александровский» г. Выборга для учащихся направления «Технология продукции и организация общественного питания» и преподавателей впервые было проведено профориентационное мероприятие в формате Мастер-классов и лабораторного практикума на темы:

«Инновационные технологии и способы оценки качества кулинарной продукции»;

«Биотехнологии и контроль качества кисломолочных напитков с использованием микроскопирования»;

«Биотехнологии и контроль качества продуктов броидильных производств».

Были сформированы две группы обучающихся, которые принимали участие в организованных Мастер-классах с элементами лабораторного практикума.

Подготовкой и проведением **Мастер-класса «Инновационные технологии и способы оценки качества кулинарной продукции»** занимались доцент ВШБТиПТ **Светлана Анатольевна Елисеева** и заведующий лабораторией технологии и контроля качества пищевой продукции **Ольга Сергеевна Налимова**.

Они познакомили студентов с различными видами инновационного технологического оборудования, с возможностями применения его для приготовления пищевых продуктов в вакуумной упаковке при низкотемпературной тепловой обработке (Sous Vide). Данная технология способствует получению продукции высокого качества, сокращению потерь при тепловой обработке и увеличению сроков годности кулинарной продукции.

В ходе мероприятия **студент группы 43634/1 Николай Веселко** провел кулинарный мастер-класс по разработке и приготовлению конкурсного блюда из птицы с использованием инновационных технологий (Termomix, Sous Vide).

Руководитель научно-исследовательской работы этого студента Елисеева Светлана Анатольевна отметила, что студент уже давно интересуется Русской кухней. Поэтому он приготовил блюдо «Цыпленок томлёный с дуэтом из тыквенно-яблочного пюре и ячневой каши с бруснично-луковым взваром». Идея блюда заимствована из книги тульского помещика, члена Вольного экономического общества В.А. Левшина «Русская Поварня» (1816 г.), которая имеет заслуженную репутацию первого кулинарного сборника аутентичных русских блюд.

[album id="4"]

В рамках лабораторного практикума слушатели дегустировали блюда, приготовленные по традиционной технологии и с использованием инновационного оборудования, а затем проводили сравнительную органолептическую оценку готовой продукции. Участников обучили, как правильно и грамотно провести дегустационную оценку блюд, как грамотно выбрать и ранжировать органолептические показатели. Затем было предложено заполнить дегустационные карты и квалифицированно оценить приготовленное блюдо. Для учащихся направления «Технология продукции и организация общественного питания» получение таких знаний очень ценно, ведь многие ребята уже твердо определились в выборе своей будущей профессии.

В результате проведенной дегустации мнения слушателей разделились! Кто-то высоко оценил цыпленка Sous Vide. Другие участники отдали предпочтение традиционному привычному вкусу отварной в бульоне курицы. Неподдельный интерес слушателей вызвала актуальная тема «Инновационная гастрономия». Поступило предложение посвятить

следующую встречу этой теме.

Не менее интересным и познавательным был Мастер-класс с элементами лабораторного практикума **«Биотехнологии и контроль качества кисломолочных напитков с использованием микроскопирования»**.

Основной **целью** мероприятия было приобретение знаний, умений и навыков обучающимися в области биотехнологии и контроля качества кисломолочных напитков с применением инновационных методов на базе современного высокотехнологичного оборудования. В задачи лабораторного практикума входило исследование молочнокислых бактерий различных заквасок и готовой кисломолочной продукции (кефир, йогурт, сметана и др.).

В ходе исследований особенно важным было познакомить обучающихся с различными факторами, влияющими на развитие ряда микроорганизмов. Для этого были использованы современные методики с применением специального оборудования – микроскопы, оснащенные цифровыми камерами IS-500 с программным обеспечением MC-Foto. В рамках практикума под руководством доц. Т.А. Кузнецовой обучающиеся с большим интересом выполнили подготовку образцов для микроскопирования кисломолочной продукции, реализуемой в торговой сети г. Санкт-Петербурга, а затем провели исследования по определению некоторых микробиологических показателей.

В рамках Мастер-класса и лабораторного практикума **«Биотехнологии и контроль качества продуктов бродильных производств»** учащиеся познакомились с основными биотехнологическими приемами и методами, используемыми на предприятиях бродильной промышленности. Под руководством доц. О.Б. Иванченко с большим интересом ребятами были выполнены эксперименты по определению ряда показателей качества некоторых видов растительного сырья – важнейшего компонента бродильных производств. Знания и умения определять такие показатели очень важны в профессии биотехнолога бродильных производств, поскольку по этим показателям контролируется как технологический процесс, так и качество готовых продуктов.

Доцент О.Б. Иванченко отметила: «Нам очень приятно, что подготовленные нами мероприятия для учащихся политехнического колледжа «Александровский» вызвали большой интерес, ребята активно участвовали в мастер-классах и лабораторных практикумах, показали высокую заинтересованность в решении проблем пищевой биотехнологии, и что особенно важно выразили желание обучаться по направлению подготовки «Биотехнология».

В стенах ВШБТиПТ учащиеся и преподаватели колледжа «Александровский» провели целый день. Учащиеся и преподаватели политехнического колледжа дали очень высокую оценку проведенным для них мероприятиям и высказали желание встретиться еще не раз на площадке ВШБТиПТ.

Всем участникам Мастер-классов были подготовлены и вручены Сертификаты.

А на память было сделано ставшее уже традиционным коллективное фото!

Материал и фото подготовлены доц. И.А. Панкиной