

## В ВШБиПП состоялся Конкурс «Пищевая инженерия» для школьников и студентов колледжей



Конкурс «Пищевая инженерия» проходил с 24 февраля по 1 марта в Высшей школе биотехнологий и пищевых производств.

Зарегистрировались и приняли участие в образовательном проекте школьники и студенты колледжей из Пензы, Подольска, Ленинградской области, Санкт-Петербурга и других регионов РФ. Программа состояла из онлайн и офлайн мероприятий, которые включали различные интерактивы для учащихся школ и колледжей.

В этом году образовательный интенсив был посвящен школьному питанию.

В дистанционном формате участники конкурса прослушали лекции на тему «Вкусная наука: как питание формирует будущее» (доцент Елисеева Светлана Анатольевна) и «Контроль качества мяса от фермы до тарелки» (доцент Москвичев Александр Сергеевич).

Студенческая кулинарная организация YesLab рассказала о своих достижениях и показала видеоролик на тему «Правильная пицца».

По итогам образовательных мероприятий было проведено тестирование, с которым большинство участников успешно справились.

27 февраля 2025 г. в лабораториях Высшей школы биотехнологий и пищевых производств состоялись очные кейс-турниры для учащихся школ и колледжей.

**Кейс-турнир «Конструируем пельмени»** был организован для школьников 9 – 11 классов. Задачами кейс-турнира было изучить ассортимент и показатели качества пельменей, освоить технологию приготовления и правила подачи.



Во втором кейс-турнире «Проектируем полезный бургер» приняли участие 5 команд профильных учебных заведений среднего профессионального образования Санкт-Петербурга (Колледж кулинарного мастерства, Колледж бизнеса и технологий, Институт среднего профессионального образования СПбПУ, Факультет среднего профессионального образования РАНХиГС).

В лаборатории «Контроля качества пищевой продукции» в рамках этапа кейса, студенты определяли органолептические и физико-химические показатели качества котлеты для бургера (ведущий преподаватель Киреева Мария Сергеевна).



Каждая из команд разрабатывала рецептуру блюда с использованием сырья из мяса или птицы, выбор которого заранее был определен в ходе розыгрыша «черного ящика». В технологической лаборатории ВШБиП участникам за 1,5 часа необходимо было приготовить две порции бургера, сервировать изделия и презентовать экспертному жюри.



В состав жюри вошли ведущие преподаватели ВШБиПП (**доценты Быченкова Валерия Владимировна, Трухина Елена Владимировна, Москвичев Александр Сергеевич, Смоленцева Алла Алексеевна**), участница студенческой организации YesLab Клещёва Наталья, гр. 4731904/20401.

При проведении кейс-турнира школьникам и студентам колледжей активную поддержку оказывали участники студенческой кулинарной организации YesLab и студенты Высшей школы. Они помогли участникам освоиться в лабораториях и безопасно пользоваться предоставленным оборудованием и инвентарем.

После выполнения практической части кейсов ребятам был выделен один день для подготовки презентации к защите.

**1 марта** в очном формате состоялась защита кейсов учащимися школ и студентами колледжей. Все участники проделали огромную работу и очень старались, что было отмечено экспертным жюри.



Призовые места распределились следующим образом:

В кейсе «Конструируем пельмени» победила команда Бадановой Софьи и Карапетян Натали из ГБОУ Гимназия №587.

Среди студентов колледжей тройка лидеров стала такой: первое место — Муртазина Ирина и Воронин Иван из Института среднего профессионального образования СПбПУ, второе место — Дубровина Мария и Басова Софья из Колледжа бизнеса и технологий, третье место — Ермоленкова Ангелина и Роянова Эвелина из Колледжа кулинарного мастерства.

Впечатлениями поделились участники о прошедшем конкурсе, отметив потрясающую дружелюбную атмосферу мероприятия, получение новых знаний, навыков и практического опыта.

Студенты Института среднего профессионального образования СПбПУ, занявший первое призовое место:

«Мы очень рады, что попали на этот турнир. Очень понравилось работать в лаборатории Контроля качества пищевых продуктов, определять физико-химические показатели продукта. Лаборатория для приготовления хорошо оборудована. При работе в лабораториях помогали волонтеры. Организация самого кейс-турнира оказалась на высшем уровне. Спасибо, что организовали и

провели такое замечательное мероприятие!»

Студенты колледж бизнеса и технологий также оставили свой отзыв о прошедшем мероприятии:

«Очень понравилась работа в лаборатории, преподаватели и студенты-волонтеры помогли и поддерживали! Атмосфера на конкурсе царила доброжелательная, чувствовалась заинтересованность всех участников. Хочется сказать спасибо, за возможность участия в подобном мероприятии! Спасибо организаторам конкурса!»

Выражаем огромную благодарность всем преподавателям и студентам-волонтерам, которые помогли в течение всех этапов кейс-турнира. Благодарим всех участников конкурса «Пищевая инженерия» за проявленный интерес! Поздравляем победителей Кейс-турнира! До новых встреч!

*Подготовлено доцентами Быченковой В.В., Елисейевой С.А.*

*Фотоматериал подготовлен студенткой Ильиной Дианой, гр. 4731903/40001*