

## ВЕСЕННИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ИНТЕНСИВ «НАУКА О ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ» ДЛЯ СТУДЕНТОВ КОЛЛЕДЖЕЙ



Профессионально-ориентированные мероприятия стали доброй традицией Высшей школы биотехнологий и пищевых производств. В этом году с 5 по 10 апреля преподаватели ВШБиПП организовали и провели Весенний образовательный интенсив «НАУКА О ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ» для студентов колледжей.

Зарегистрировались и приняли участие в образовательном проекте студенты колледжей из Ленинградской области, Пскова, Самары, Тулы, Воркуты, Улан-Уде и Санкт-Петербурга. Мероприятие проводилось в смешанном формате: дистанционном и очном.

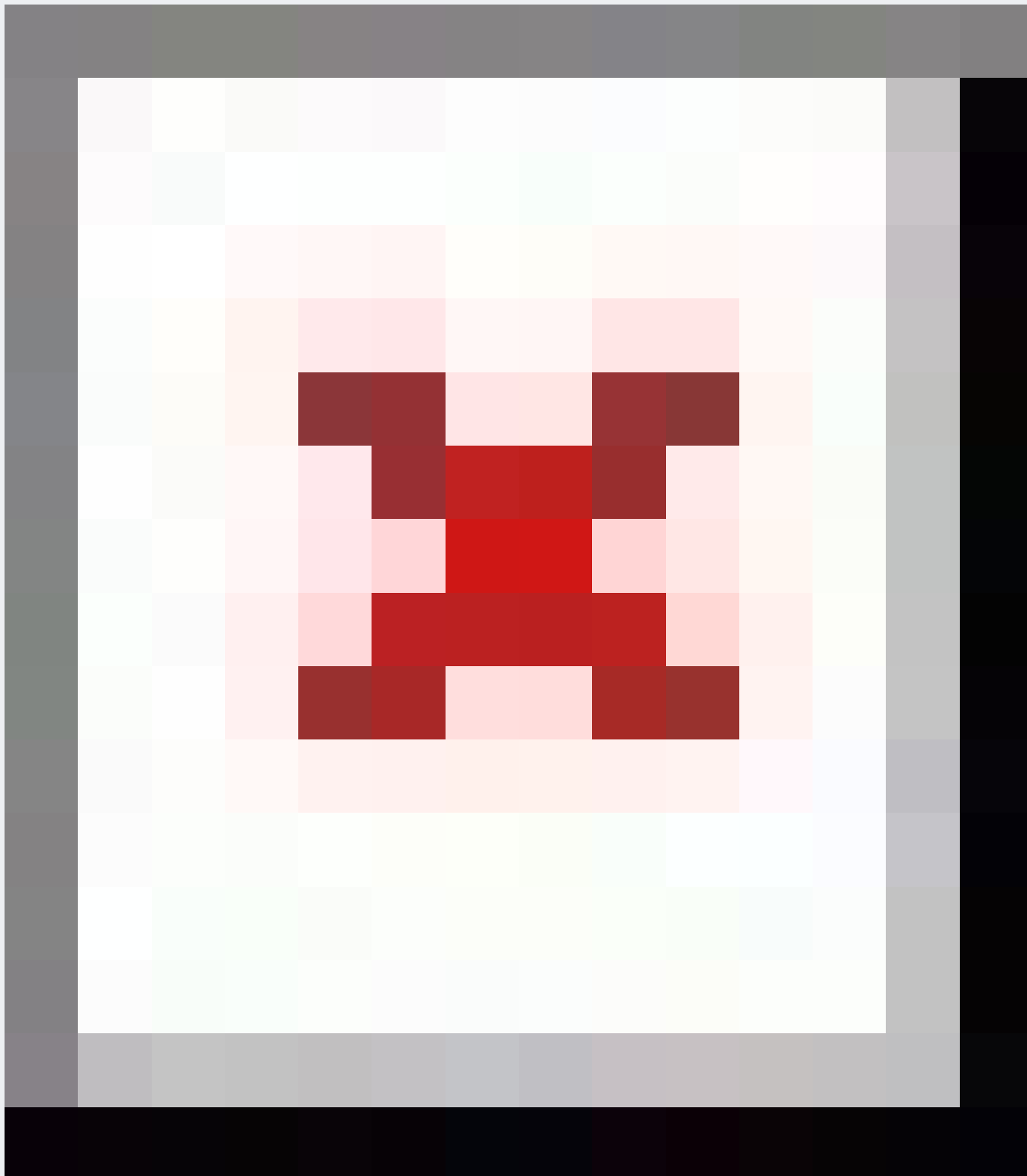
С целью обеспечения доступности и географического расширения аудитории участников в *дистанционном* формате были проведены: виртуальная презентация учебно-лабораторного комплекса Высшей школы биотехнологий и пищевых производств (гид по лабораториям - студент группы 4731904/80402 Фирсулов Артем); вебинары в виде лекций и мастер-классов.

В программу вебинаров вошли:

05.04.2021 г. - мастер-классы на тему:

«Здоровое питание: наука и практика», ведущий преподаватель доцент Елисеева Светлана Анатольевна, студент группы 4731904/90002 Богданов Роман.

«Идентификация пищевых продуктов», ведущий преподаватель профессор Пилипенко Татьяна Владимировна



06.04.2021 г. были проведены

лекция на тему «Химия вкуса и аромата», лектор, доцент Баженова Ирина Анатольевна  
мастер-класс «Могут ли жиры быть полезными для здоровья?», подготовленный студенческой кулинарной организацией «YesLab»  
интерактивный круглый стол «Сдай экзамен по химии на «отлично», ведущий преподаватель доцент Панкина Илона Анатольевна

Основная практическая часть интенсива проводилась в очном формате в виде кейс-турнира на тему «ПРОЕКТИРУЕМ ПРАВИЛЬНЫЙ НАПИТОК».

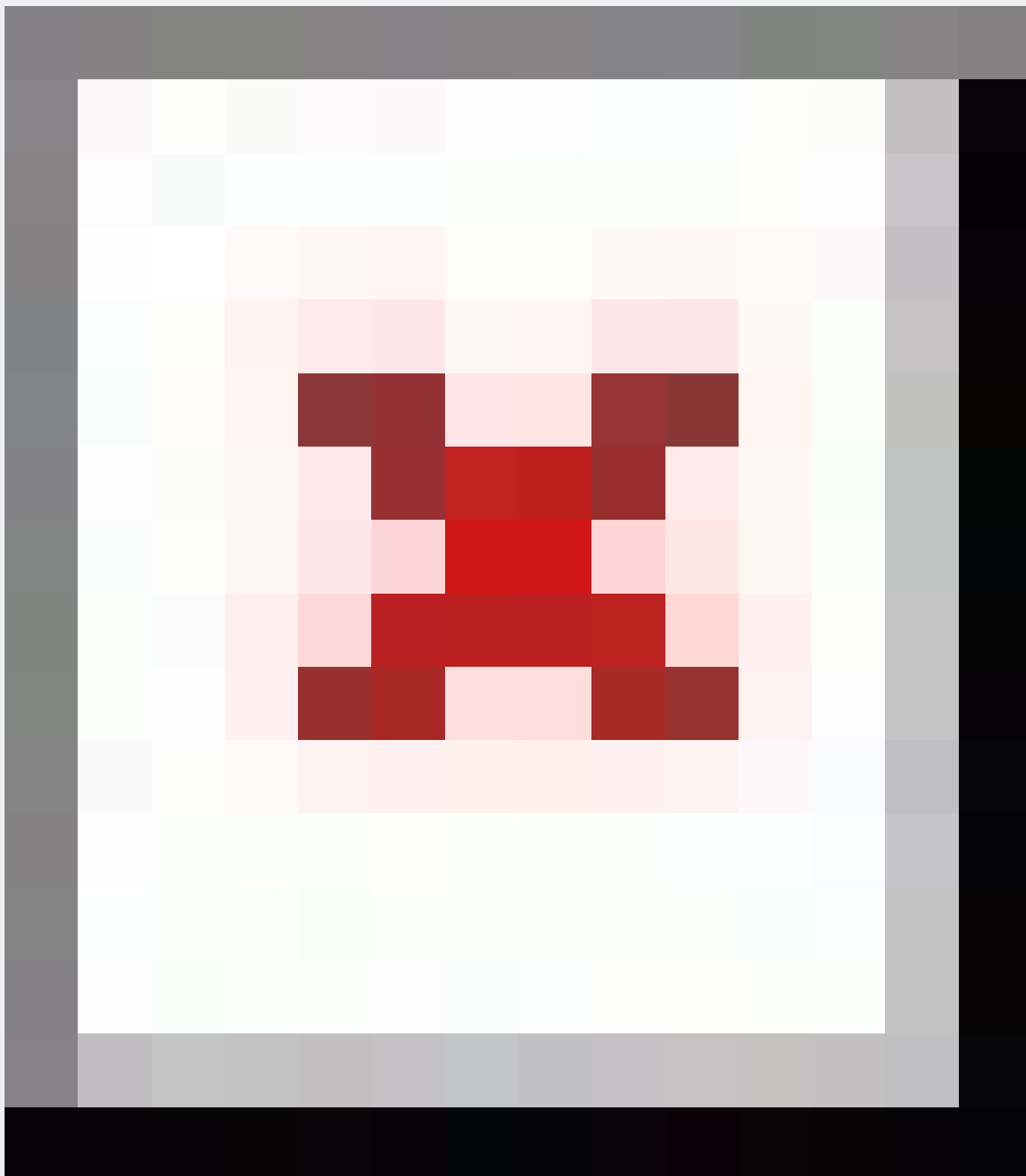
В очном кейс-турнире приняли участие 6 команд из профильных учебных заведений среднего профессионального образования Санкт-Петербурга, среди них: Колледж кулинарного мастерства; Колледж бизнеса и технологий; Сестрорецкий технологический колледж имени С.И. Мосина; Колледж пищевых технологий; Институт среднего профессионального образования СПбПУ.

Ход кейс-турнира строился на закрепление знаний, полученных во время теоретических вебинаров. В рамках кейс-турнира студенты получили возможность познакомиться с лечебными и профилактическими свойствами ингредиентов, входящих в состав традиционного горячего напитка русской кухни - сбитня; узнали о потребительских характеристиках меда и освоили методы их оценки, научились определять фальсификацию меда (ведущий преподаватель доцент Фединишина Екатерина Юрьевна).





Участники познакомились с видами и физиологическими свойствами пряностей и провели их идентификацию (ведущий преподаватель доцент Смоленцева Алла Алексеевна).



Огромную помощь в проведении кейс-турнира оказали студенты-волонтеры группы 4731904/80402 (Овчар Анастасия, Чернякова Дарья, Тарусова Полина, Киселева Александра, Жданов Сергей). Они по-дружески помогали участникам сориентироваться в новой для них обстановке!

Студентам колледжей, опираясь на приобретенные знания, а также, учитывая личный профессиональный опыт, было предложено самостоятельно подготовить проекты рецептов горячих напитков русской кухни - сбитней и выполнить технологические проработки в производственных условиях - в технологической лаборатории ВШБиПП.

Очень серьезно и профессионально отнеслись учащиеся к самому процессу приготовления напитка, его авторскому оформлению и органолептической оценке показателей качества.



10 апреля 2021 г. в дистанционном формате команды продемонстрировали свои презентации с результатами кейс-турнира, включающими итоги исследований качества меда, идентификации пряностей, разработку технологической карты на сбитень в авторском исполнении и правил подачи напитка.





Комиссия в составе ведущих преподавателей (доцент Барсукова Наталья Валерьевна, доцент Смоленцева Алла Алексеевна, доцент Сафонова Эльвира Эмильевна, доцент Быченкова Валерия Владимировна) и руководителя студенческой кулинарной организации «YesLab» Романа Богданова по достоинству оценили работу студентов, подвели итоги кейс-турнира и определили победителей.

Места распределились следующим образом:

Первое место – Абдумаликов Никита и Махотина Александра, Колледж кулинарного мастерства.

Второе место разделили две команды: Ильина Юлия и Быков Павел, Колледж пищевых технологий; Киреева Дарья и Тринеева Татьяна, Институт среднего профессионального образования.

Организация и проведение образовательного проекта ВЕСЕННИЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ ИНТЕНСИВ «НАУКА О ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ» ДЛЯ СТУДЕНТОВ КОЛЛЕДЖЕЙ были высоко оценены участниками и их преподавателями-кураторами.

ОТЗЫВЫ:

Татьяна Евгеньевна Ний, преподаватель, СПб ГБПОУ «Колледж пищевых технологий»:

*Хотелось выразить свою благодарность организаторам за благожелательную атмосферу, оперативную обратную связь и очно-дистанционный формат проведения, что было очень удобным. Тема и форма проведения были интересными, позволили расширить свои познания в т.ч. в области нормативной документации и лабораторных исследований. Студенты почувствовали свою конкурентоспособность и это мотивирует их стремиться к большему. Ждем следующих мероприятий, большое всем спасибо!*

Дарья Киреева, студентка, Институт среднего профессионального образования СПбПУ:

*Хотела выразить вам и вашим коллегам благодарность за такое чудесное и очень познавательное мероприятие. Было очень интересно, познавательно, дружелюбно. Научилась многому, теперь спокойно могу определить качество мёда и приготовить своим родным очень вкусный, а самое главное полезный сбитень. Спасибо большое за такую проделанную работу, дружелюбную атмосферу и за великолепные мастер классы.*

Павел Быков, студент, СПб ГБПОУ «Колледж пищевых технологий»:

*Огромная благодарность всей команде организаторов кейс-турнира за безупречную организацию конкурса! Особенно понравились лабораторные методы оценки меда. Так же было полезным углубиться в тему изучения такого традиционного русского напитка, как сбитень. В конечном итоге это привело к тому, что кейс-турнир, помимо всего прочего, выполнил задачу ознакомления*

*участников с древней культурой России. Турнир получился отличным, СПАСИБО!*

Юлия Ильина, студентка, СПб ГБПОУ «Колледж пищевых технологий»:

*Я впервые участвовала в подобном конкурсе, и мне действительно понравилось! Было интересно узнать о классификации и полезных качествах меда, способах распознать его фальсификацию. Так же ранее я не знала о таком напитке, как сбитень, до этого не приходилось его пробовать, тем более готовить. Это был очень познавательный и полезный опыт. С удовольствием поучаствовала бы в подобном кейс-турнире на следующий год.*

От всей души благодарим всех принявших участие в проекте сотрудников за организацию и проведение занятий! Отдельная благодарность – старшему преподавателю Трухиной Е.В. за оформление материалов образовательного интенсива!

Огромное спасибо всем студентам колледжей и их преподавателям за качественную подготовку и поддержку!

Поздравляем победителей кейс-турнира и желаем новых профессиональных творческих достижений! До новых встреч!

*Подготовлено Руководителем образовательных программ бакалавриата доц. Москвичевой Е.В.,*

*доц. Елисеевой С.А.*

*Фото асс. Севастьяновой А.Д.*