Весенний образовательный интенсив «НАУКА О ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ» для школьников и студентов колледжей

Весенний образовательный интенсив «НАУКА О ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ» проходил с 13 по 18 марта 2023г. в Высшей школе биотехнологий и пищевых производств.

Зарегистрировались и приняли участие в образовательном проекте студенты колледжей из Ленинградской области, Пскова, Самары, Тулы, Саратова, Воркуты, Улан-Уде и Санкт-Петербурга. Программа состояла из онлайн и оффлайн мероприятий, которые включали различные интерактивы для учащихся школ и колледжей.

В этом году образовательный интенсив был посвящен молочным продуктам.

Ведущие преподаватели Высшей школы, прочитали лекции на тему «Биохимия молока и молочных продуктов» (старший преподаватель Почкаева Евгения Игоревна) и «Молочные продукты как компоненты здорового питания» (доцент Баженова Ирина Анатольевна).

Студенческая кулинарная организация YesLab рассказала о своих достижениях и показала ролик по приготовлению «Альтернативные сырники – тофники»

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

16 марта 2023 г. состоялись очные кейс-турниры для учащихся школ и колледжей.

Кейс-турнир «Проектируем правильный напиток» был организован для школьников 9 и 11 классов, в нем приняли участие команды из школ № 102, 283 и 386. Задачами кейс-турнира было исследование качества молока, разработка рецептуры молочного коктейля и приготовление этого напитка.

В лаборатории «Контроля качества пищевой продукции» учащиеся школ провели лабораторную работу «Идентификация образцов молока и выявление возможной фальсификации с использованием различных методов исследования». Они научились оценивать качество молока, используя ультразвуковой анализатор молока Клевер, а также освоили методы выявления фальсификации молока при помощи качественных реакций (ведущий преподаватель доцент Фединишина Екатерина Юрьевна).

После этого каждая команда в лаборатории «Пищевой инженерии» приготовила молочный коктейль по своей рецептуре, оформила и представила жюри готовые напитки.

Во втором кейс-турнире «Проектируем творожный продукт» приняли участие 6 команд студентов профильных учебных заведений среднего профессионального образования Санкт-Петербурга (Колледж кулинарного мастерства, Колледж бизнеса и технологий, Институт среднего профессионального образования СПбПУ) и Самары (Самарский техникум кулинарного искусства).

В лаборатории «Контроля качества пищевой продукции» в рамках этапа кейса, студенты определяли органолептические и физико-химические показатели качества творога различных производителей (ведущие преподаватель доценты Елисеева Светлана Анатольевна и Смоленцева Алла Алексеевна).

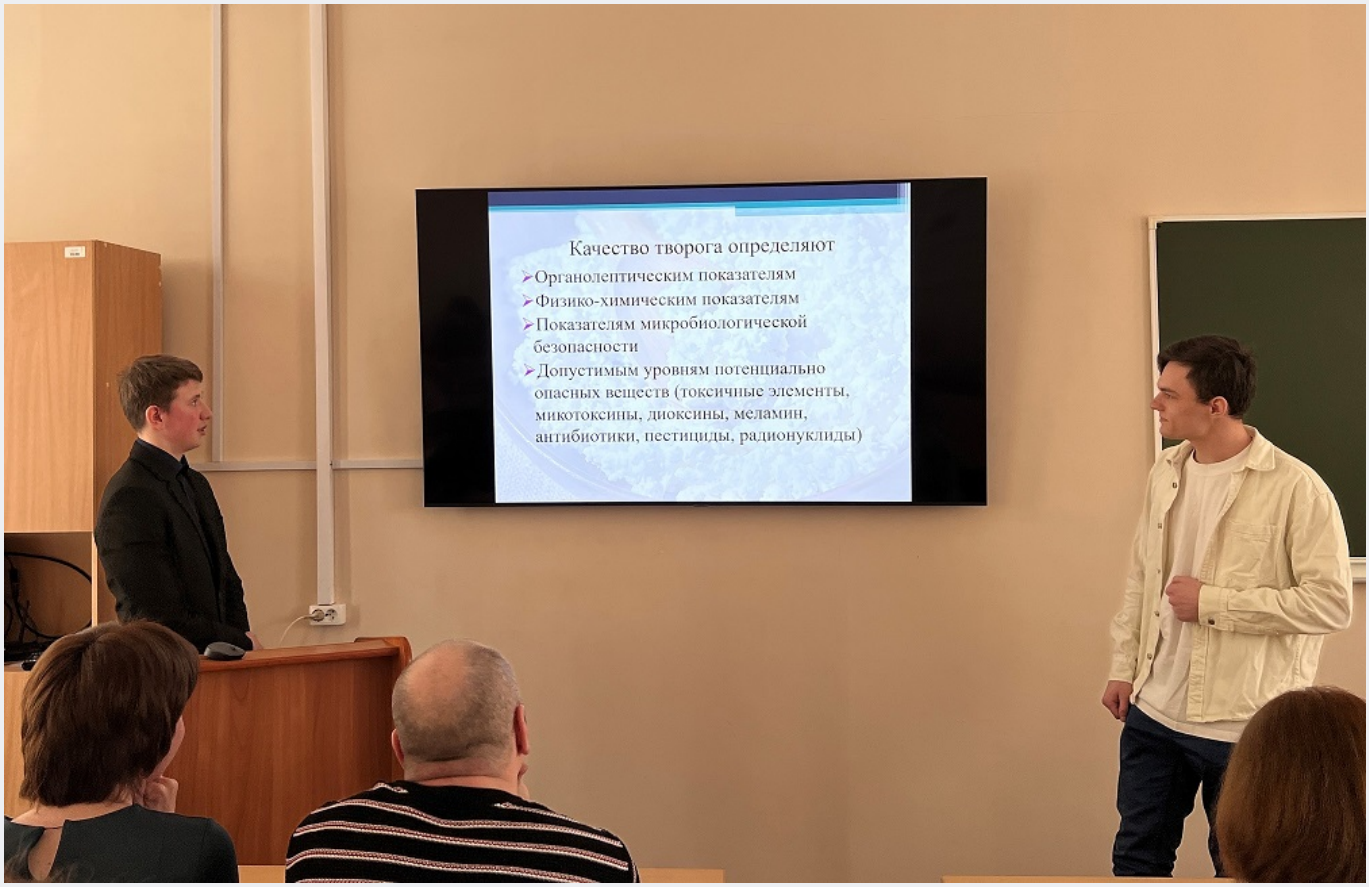
Каждая из команд разрабатывала рецептуру блюда с использованием творога, где вид изделия заранее был определен в ходе розыгрыша «черного ящика». В технологической лаборатории ВШБиПП участникам за 1,5 часа необходимо было приготовить две порции блюда, сервировать их и презентовать экспертному жюри.

В состав жюри вошли ведущие преподаватели ВШБиПП (доценты Барсукова Наталья Валерьевна, Фединищина Екатерина Юрьевна, Сафонова Эльвира Эмильевна, Быченкова Валерия Владимировна*), шеф-повар, международный эксперт компетенции «Поварское дело», преподаватель ВШБиПП* Иришкин Евгений Николаевич, студентка группы 4731904/10001, участница студенческой организации YesLab Макарова Екатерина.

При проведении кейс-турнира школьникам и студентам колледжей активную поддержку оказывали участники студенческой кулинарной организации YesLab (Попова Полина, Кобзева Софья) и студенты Высшей школы. Они помогали участникам адаптироваться в лабораториях и правильно пользоваться предоставленным оборудованием и инвентарем.

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

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



Призовые места распределились следующим образом:

В кейс-турнире «Проектируем творожный продукт»:

Первое место – Бабажанова Екатерина Алексеевна и Поливанова Анастасия Алексеевна, Самарский техникум кулинарного искусства;

Второе место – Доронин Василий Евгеньевич и Томашевский Лев Андреевич, Колледж кулинарного мастерства;

Третье место – Карпова Анна Алексеевна и Ефимов Роман Вадимович, Колледж кулинарного мастерства.

В кейс-турнире «Проектируем правильный напиток» победителем стала команда ГБОУ СОШ №283 (Арсанова Раяна Зурабовна и Гущина Ярослава Александровна)

Впечатлениями поделились участники о прошедшем Образовательном интенсиве, отметив невероятную атмосферу мероприятия, получение новых знаний и опыта.

Учащиеся МОБУ СОШ №283, ставшие победителями, оставили свой отзыв:

«Для нас был невероятный опыт. Мы узнали много нового. Преподаватели отзывчивые и они помогали нам на протяжении всего кейса. Остались хорошие впечатления и воспоминания.»

«Мы получили много новой информации и практики. Благодарны преподавателям. А также хотелось бы отметить студентов, которые помогали нам. Они были дружелюбными.»

Колледж кулинарного мастерства, занявший два призовых места:

«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 турнира на высшем уровне. Спасибо, что организовали и провели замечательное мероприятие!»

Самарский техникум кулинарного искусства, победители в кейс-турнире «Проектируем творожный продукт»:

«Нам очень понравился очный формат кейс-турнира. Первый этап, прошедший в лаборатории Контроля качества пищевых продуктов нам, очень запомнился, так как это для нас был огромный опыт. Было интересно освоить новые приборы и методики проведения исследований. Второй этап был более сложный, чем мы предполагали. Конкурсные условия были не из легких, но несмотря на все трудности мы справились с нашей задачей.

Огромную благодарность выражаем преподавателям и студентам-волонтёрам, которые помогали нам в течение всех этапов кейс-турнира.»

Благодарим всех участников Весеннего образовательного интенсива за проявленный интерес! Поздравляем победителей Кейс-турнира! До новых встреч!

Фотоархив кейс-турнира «Прикладная биотехнология» можно скачать по ссылке

Подготовлено доцентами Трухиной Е.В., Москвичевой Е.В.

Фотоматериал подготовлен студенткой Кожебергеновой Ж.М.