Студенты Политеха – победители международного фестиваля кулинарного искусства

Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого – многопрофильный вуз, который выпускает инженеров в самых разных отраслях, в том числе и в области общественного питания. Студенты Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий (ВШБТиПТ) проводят зрелищные мастер-классы для детей, а также уверенно заявляют о себе на городских и всероссийских чемпионатах по кулинарии и сервису, занимают призовые места на международных соревнованиях WorldSkills. Этой весной копилка достижений студентов ВШБТиПТ пополнилась успешным выступлением на Международном стартап-фестивале кулинарного искусства «Национальная кухня: вчера, сегодня, завтра», который состоялся в городе Могилеве (Беларусь).

Фестиваль проходил в Могилевском государственном университете продовольствия (МГУП) в рамках Недели современного кулинарного искусства в сфере HoReCa. Напомним, термин HoReCa происходит от первых букв английских слов Hotel, Restaurant, Cafe и обозначает сферу услуг в индустрии гостеприимства. На фестивале студентам необходимо было

представить свои идеи и проекты в четырех номинациях: «Кулинарный бренд», «Услуга», «Технология производства» и «Объект общественного питания».

Член жюри, проректор по воспитательной работе МГУП О.В. МАЦИКОВА на открытии сказала: «Мы ждем, что студенты представят креативные идеи и проекты, в том числе готовые к реализации. В ходе мероприятия мы отберем лучшие, которые, я надеюсь, будут воплощены в жизнь, то есть у нас появятся оригинальные рецептуры, технологии и объекты питания». В состав жюри также вошли президент Московской ассоциации кулинаров Т.Н. ШАРОВА и автор интернет-проекта «Вкусный блог» Татьяна НАЗАРУК. В мероприятии приняли участие и преподаватели представленных на фестивале вузов. От Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий СПбПУ в Могилев отправились руководитель образовательных программ магистратуры, доцент Н.В. БАРСУКОВА и доцент С.А. ЕЛИСЕЕВА.

Фестиваль проходил в несколько туров: на первый, заочный, этап было подано 39 студенческих проектов из России, Беларуси, Литвы, Польши, Болгарии, Казахстана и Украины. Для очной презентации, которая и проходила в Могилеве, жюри отобрало 21 проект, в том числе три проекта студентов Высшей школы биотехнологии и пищевых технологий. Два из них были удостоены высшей оценки.

Первое место в номинации «Технология производства» занял проект «Разработка технологии мучных кондитерских изделий с использованием вторичных продуктов переработки тыквы», разработанный студентками ВШБТиПТ Дарьей ЧЕРНИКОВОЙ и Натальей ШЕРШНЕВОЙ (научные руководители – Е.В. МОСКВИЧЕВА и И.А. ТИМОШЕНКОВА). Лучшими в номинации «Объект общественного питания» стали Анастасия САБЛИНА, Екатерина КАМЕНСКИХ и Константин СКИДАН, которые представили проект «Разработка концепции, ассортимента и технологической документации для ресторана здорового питания GOOD EAT» (научные руководители – С.А. ЕЛИСЕЕВА и И.А. ПАНКИНА). Постерный доклад Ивана УГРЮМОВА под названием «Культура питания» в номинации «Услуга» был отмечен сертификатом «За оригинальный подход к реализации образовательной услуги».

Лучшие проекты фестиваля кулинарного искусства «Национальная кухня: вчера, сегодня, завтра» будут представлены на молодежном форуме, который пройдет в сентябре этого года в рамках V Форума регионов Беларуси и России.

Материал подготовлен Медиа-центром по информации ВШБТиПТ

Дата публикации: 2018.04.05

>>Перейти к новости

>>Перейти ко всем новостям