

## Итоги конкурса «Пищевая инженерия»



В Высшей школе биотехнологий и пищевых производств Института биомедицинских систем и биотехнологий СПбПУ прошёл конкурс «Пищевая инженерия». В нём приняли участие школьники 10-11 классов и студенты колледжей из Санкт-Петербурга, Ленинградской области, Пензы и Подольска.

Программа конкурса состояла из онлайн- и офлайн-мероприятий, которые включали в себя теоретические интерактивы и практические кейсы.

Для школьников был организован кейс «Конструируем пельмени» в рамках которого участники узнали о видах пельменей, полезных свойствах сырья, ассортименте и показателях качества изделий, а также освоили технологию приготовления и правила подачи.



Студенты колледжей соревновались в кейсе «Проектируем полезный бургер». Участники освоили технологию приготовления полезных бургеров, приобрели навыки работы в лаборатории контроля качества пищевых продуктов, где определяли органолептические и физико-химические показатели качества изделий.



Заключительным этапом для всех участников стала презентация результатов всех выполненных заданий.

В кейсе «Конструируем пельмени» победили Софья Баданова и Натали Карапетян из ГБОУ Гимназия №587 Фрунзенского района Санкт-Петербурга.

Среди студентов колледжей победителями стали Ирина Муртазина и Иван Воронин (ФГАОУ ВО «СПбПУ» Институт среднего профессионального образования). Второе место заняли Мария Дубровина и Софья Басова (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» Колледж бизнеса и технологий). Третье место - Ангелина Ермоленкова и Эвелина Роянова (СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»).



Выражаем огромную благодарность преподавателям и студентам, а также научно-кулинарному студенческому объединению Политеха YesLab за подготовку и сопровождение конкурса «Пищевая инженерия». Благодарим всех участников за проявленный интерес! Поздравляем победителей!