

Фестиваль "Колледж Фест" направление "Пищевая промышленность" кейс "Арктическая гастрономия: концепция, меню, воплощение".



В Политехе с 27 февраля по 01 марта проходил фестиваль «Колледж Фест». Высшая школа биотехнологий и пищевых производств Института биомедицинских систем и биотехнологий была представлена направлением «Пищевая промышленность» и являлась организатором кейса "Арктическая гастрономия: концепция, меню, воплощение". Участниками стали студенты 1 – 4 курсов колледжей Санкт-Петербурга: Колледж бизнеса и технологий, Колледж кулинарного мастерства, Морской технической академии имени адмирала Д.Н. Сенявина, Электромашиностроительного колледж, а также Институт среднего профессионального образования СПбПУ.

Из многочисленных заявок, по результатам входного тестирования, отобрали 12 кандидатов. До финала было допущено 6 участников. Затем команды сформировали — некоторые участники были незнакомы друг с другом, что добавило задаче дополнительную сложность и приблизило их к реальным условиям работы в индустрии.

Как проходил фестиваль?

Первый день начался с брифинга, состоялась экскурсия по кампусу СПбПУ и погружение в проектную задачу. Студенты познакомились с легендой: им предстояло разработать концепцию предприятия питания для уникального комплекса в Новом Уренгое, включающего зимний сад, аквапарк и кинотеатр. Участники получили реальные чертежи двухэтажного

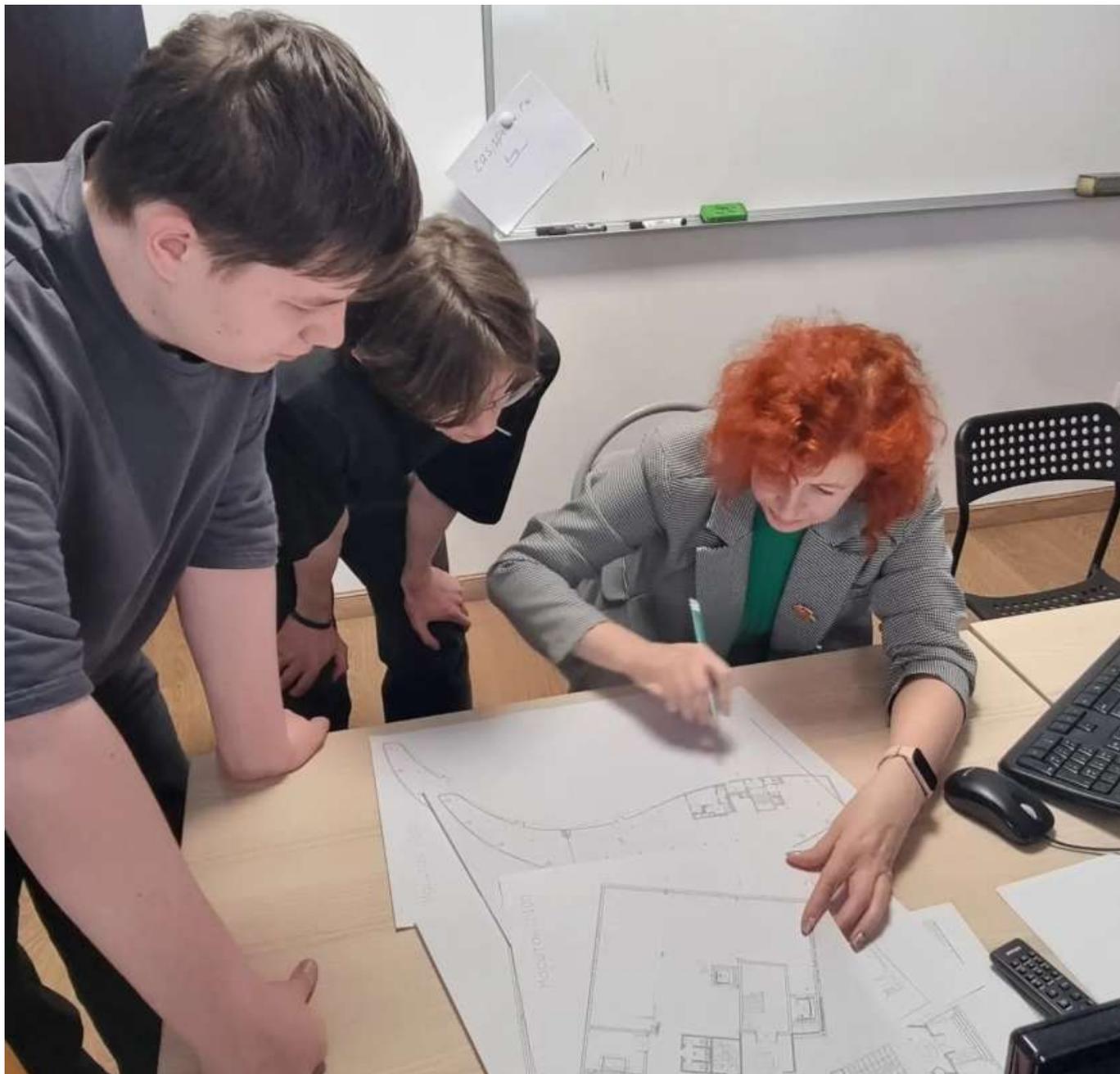
помещения, методические материалы и техническое задание.

Второй день стал самым интенсивным. Команды погрузились в мозговой штурм: разрабатывали названия, концепции, меню и планировочные решения. Преподаватели и наставники проводили консультации, помогали разобраться в тонкостях проектирования и использования локальных продуктов Ямала (оленина, муксун, морошка, брусника, ягель). Студенты учились договариваться, распределять роли и находить компромиссы, работая с новыми людьми.







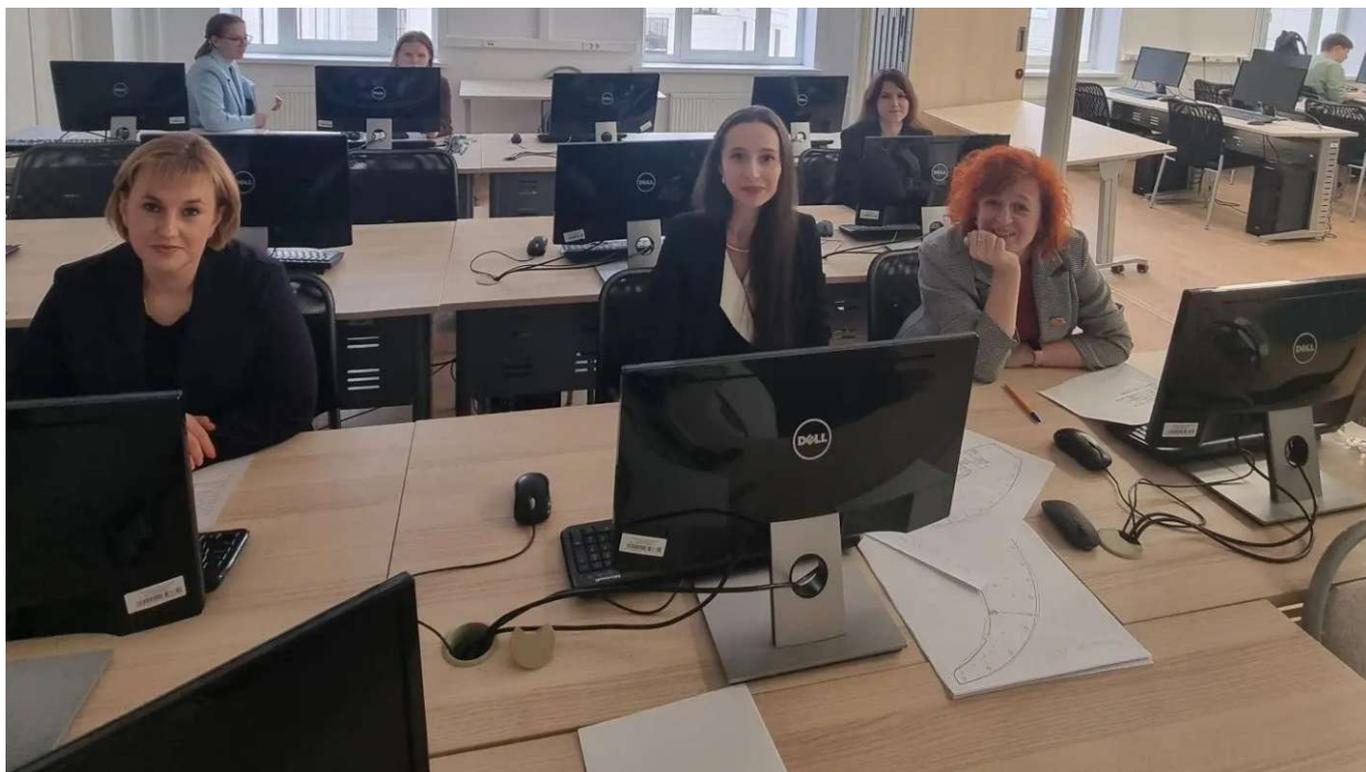




Третий день — финальный. Команды дорабатывали проекты и представляли их на защиту.

Жюри:

Председатель жюри: специалист отдела строительства ГК «ТРЕСТ» Ирина Добрина. Члены жюри: доцент, заместитель директора ИБСиБ СПбПУ Ирина Тимошенко, доцент, руководитель образовательных программ бакалавриата Высшей школы биотехнологий и пищевых производств ИБСиБ СПбПУ Елена Москвичева и главный специалист Дирекции образовательных программ, ответственный секретарь приемной комиссии ИБСиБ СПбПУ Екатерина Пимашина.

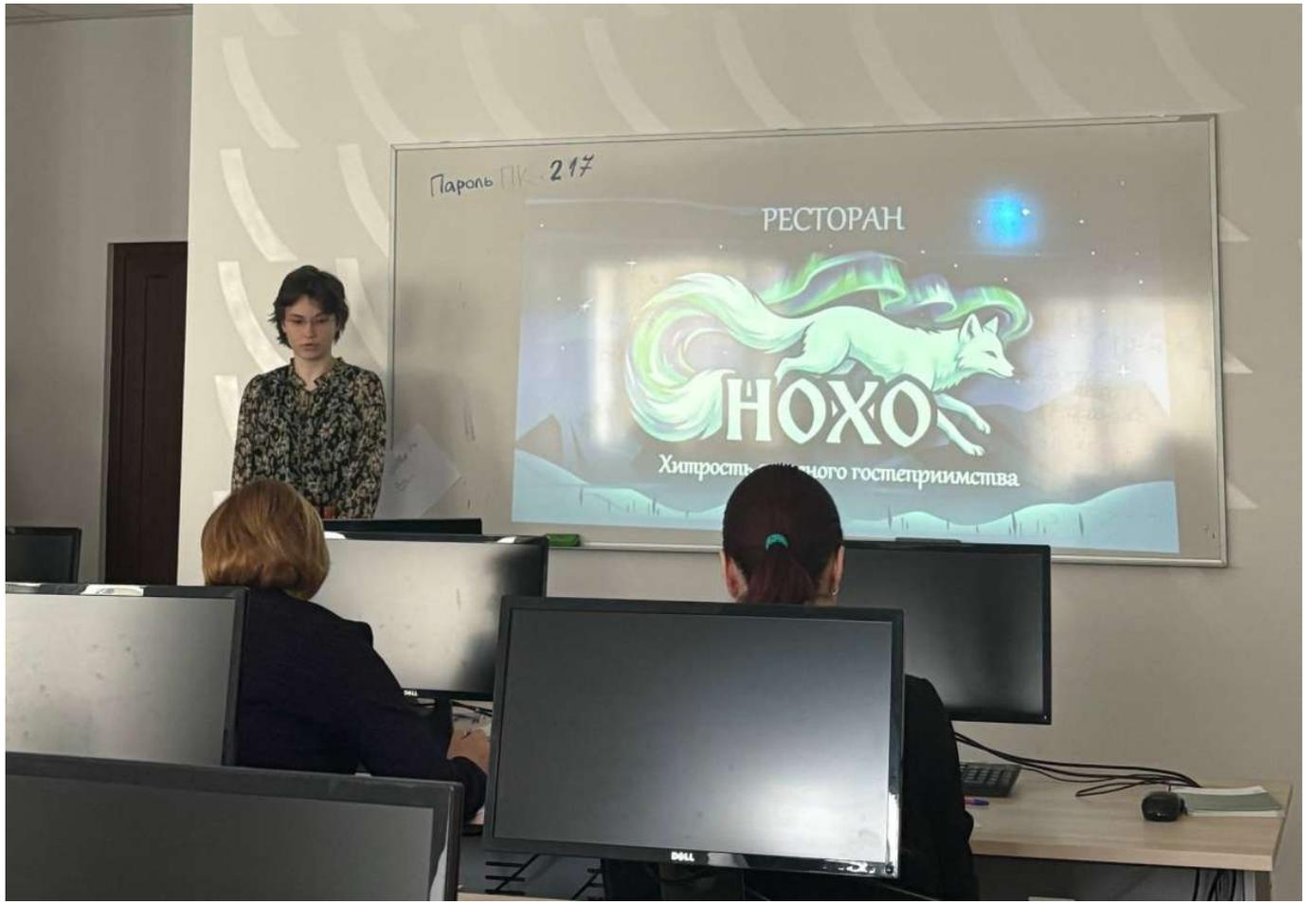


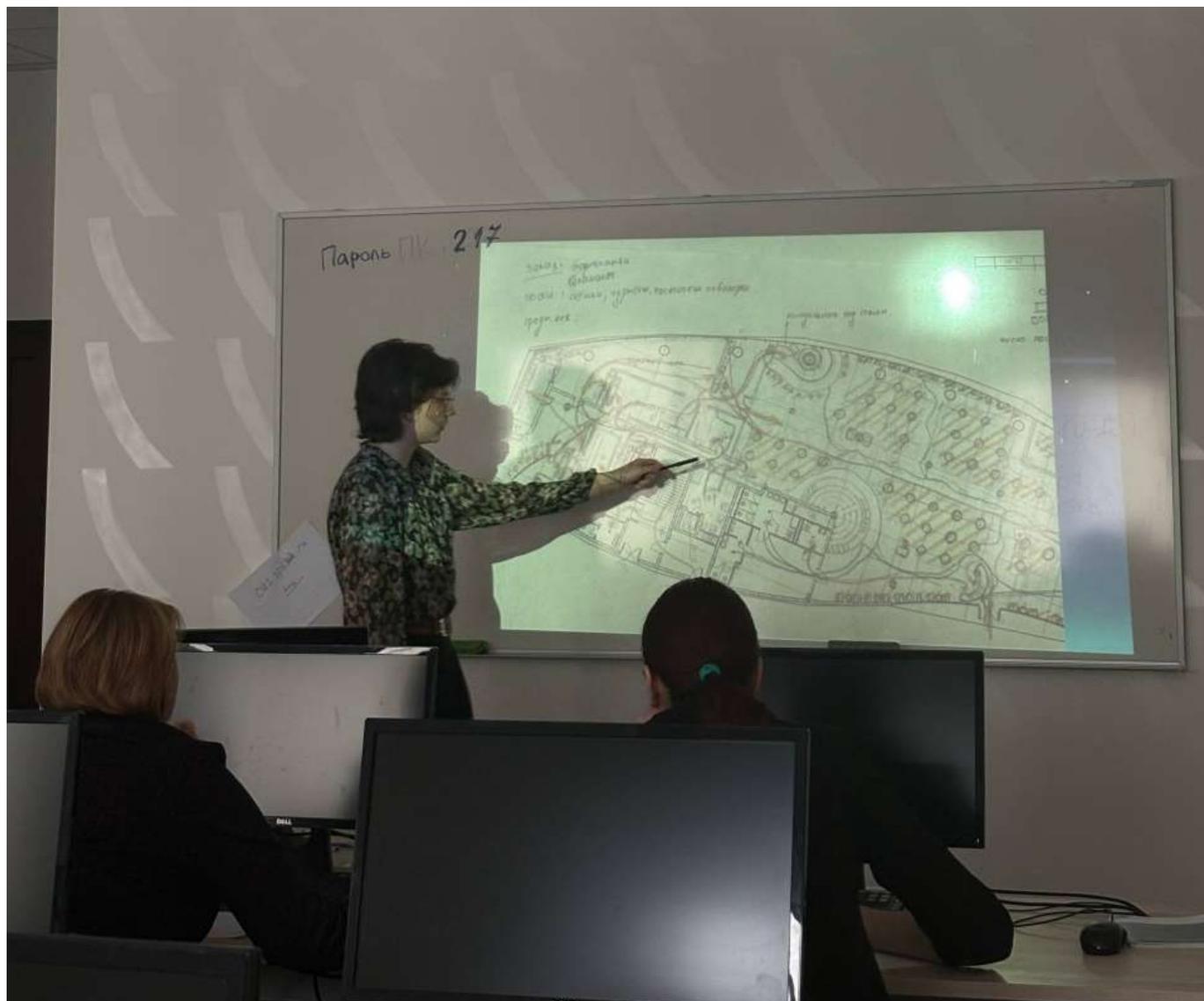
Защита проектов

К защите конкурсанты представили три ярких проекта, каждый со своей уникальной идеей.

Арсюкова Мария (Институт среднего профессионального образования СПБПУ) и Нелюбова Анна (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» Колледж бизнеса и технологий). Команда НОХО

(Хитрость северного гостеприимства) удивила глубиной проработки. Команда создала полноценное меню с авторскими блюдами: тартар из оленины «Первая охота» с чипсами из ягеля, олени щёки «Нежность», пельмени «Сибирские» в бульоне из ягеля, фирменный напиток «Хитрость песка» — согревающий настой из северных трав и облепихи. Особое внимание уделено детской зоне на втором этаже: светодиодные «следы песка» на лестнице, комнаты для праздников и мастер-классы для детей (лепка пельменей, роспись пряников). Команда продумала логистику, цеховую структуру и даже штатное расписание. Сильные стороны: оригинальные маркетинговые решения, глубокая проработка детской аудитории, детализированное меню с технико-технологическими картами, профессиональный подход к организации пространства.





Белостоцкая Полина (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» Колледж бизнеса и технологий), Быстрякова Светлана (СПб ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»). Команда «Дары Севера» создала проект ресторана для романтических пар и туристов. Команда продумала цветовую гамму интерьера, авторское блюдо «Северные переливы» и напиток «Болотный янтарь». Меню включало закуски, салаты с морепродуктами, горячее из рыбы и десерты с клюквой. Сильные стороны: эстетическая проработка дизайна, ориентация на атмосферу, гармоничное сочетание северных мотивов и современного стиля.



Несмеянов Александр, Никитин Виктор (СПБ ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»). Команда «Белый Ягель» сделала ставку на аутентичную этно-кухню. В меню — хантейка, уха из чира, строганина из рыбы, террин из зайца с кедровым орехом, паштет из косули. Ребята провели анализ конкурентов в Новом Уренгое и предложили формат ресторана с полным обслуживанием. Логотип, вдохновленный северной природой (медведь, горы, северное сияние), отражает концепцию. Особенность проекта — расположение в самом труднодоступном месте зала, что создает атмосферу уединенности и эксклюзивности. ИИ-система помогает игрокам анализировать удары, просчитывать траектории и предлагать оптимальные стратегии. Сильные стороны: глубокое погружение в локальную гастрономию, использование редких продуктов (лось, косуля), проработанный дизайн-код, интеграция современных технологий в классический досуг, понимание рыночной ситуации.



Победитель

По итогам защиты Победителем в направлении «Пищевая промышленность» фестиваля «Колледж Фест» стала команда НОХО, Арсюкова Мария (Институт среднего профессионального образования) и Нелюбова Анна (Колледж бизнеса и технологий), поразив жюри комплексным подходом, глубиной проработки и оригинальными маркетинговыми решениями.

Мнение экспертов

Председатель конкурсной комиссии специалист отдела строительства ГК «ТРЕСТ» Добрина Ирина, высоко оценил уровень подготовки участников: «Особенно порадовало, что студенты не просто формально подошли к заданию, а действительно погрузились в тему. Они продемонстрировали искреннее стремление к знаниям, активность, целеустремленность и, что самое важное, эффективность в усвоении новой информации. Многие проекты содержали нестандартные решения — от использования ягеля в качестве ингредиента до применения искусственного интеллекта в бильярдной. Это говорит о том, что в колледжах Санкт-Петербурга растет достойная смена для индустрии гостеприимства. Работа в незнакомых командах стала дополнительным вызовом, и ребята с ним блестяще справились».



Итоги фестиваля

Жюри отметило, что подобные форматы позволяют студентам колледжей не только применить теоретические знания, но и развить навыки командной работы, креативного мышления и презентации — ключевые компетенции современного специалиста. Все участники получили сертификаты и ценные призы, подтверждающие прохождение образовательного интенсива.



Фестиваль «Колледж Фест» стал ярким примером эффективного взаимодействия университета и колледжей, открывая новые возможности для профессионального роста молодежи.

Выражаем огромную благодарность преподавателям и мастерам производственного обучения: Видениной Ольге Анатольевне и Мудровой Елене Александровне (СПБ ГБПОУ «Колледж кулинарного мастерства»), Антроповой Ольге Юрьевне (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ» Колледж бизнеса и технологий), Михайловской Виктории Валерьевне и Пиштоковой Татьяне Романовне (ФГАОУ ВО «Санкт-Петербургский политехнический университет Петра Великого» Институт среднего профессионального образования), за высокий уровень подготовки студентов и развитие их профессиональных компетенций!

Будем рады видеть Вас снова!