

От пекарни до фабрики-кухни: студенты ВШБиПП посетили Музей хлеба



В рамках дисциплин «Проектирование предприятий питания» и «Технология и организация индустриального производства продукции питания» студенты [Высшей школы биотехнологий и пищевых производств](#) посетили Санкт-Петербургский музей хлеба. Экскурсию организовали преподаватели доцент Елисеева С.А. и старший преподаватель Несмелова С.В.

Для студентов группы 4731904/30401 посещение музея стало возможностью познакомиться с историей отечественного хлебопечения и проследить, как менялись технологии производства и культура питания.

Музейные экспозиции представили путь хлеба от выращивания зерна и сбора урожая до выпечки в пекарнях и на крупных предприятиях. Будущие специалисты увидели, как труд земледельцев и мастерство пекарей на протяжении столетий формировали традиции изготовления одного из важнейших национальных продуктов питания.

Особое внимание студентов привлекла выставка, посвящённая индустриальному питанию.

Масштабное настенное панно с изображением внутреннего устройства фабрики-кухни советского периода позволило рассмотреть особенности организации общественного питания того времени. Для будущих технологов эта часть экспозиции связала историю отрасли с вопросами их профессиональной подготовки.





В зале пряничного искусства студенты познакомились с разнообразием резных печатей, с помощью которых изделиям придавали узнаваемую форму и рисунок. Экспозиция кондитерской лавки дополнила представление об ассортименте мучных и кондитерских изделий и традициях торговли сладостями.

Студенты поделились своими впечатлениями от посещения музея:

«В музее хлеба, на выставке, посвящённой индустриальному питанию, я ещё раз внимательно изучила внутреннее устройство фабрики-кухни. Кроме этого, в зале, посвящённом пряникам, увидела разные резные печати и узнала новое о пряничном искусстве», — рассказала Татьяна Клепцова.



Рада Миронова отметила, что Музей Хлеба однозначно заслуживает внимания каждого, кто живет или гостит в Санкт-Петербурге. Экспозиции музея знакомят с историей хлеба, начиная с

выращивания пшеницы и сбора урожая и заканчивая фабриками-кухнями, построенными еще в Советском Союзе.

«Музей хлеба оказался для меня настоящим открытием! Порадовало, как подробно показана эволюция хлебопечения. Очень понравился зал с экспозицией кондитерской лавки», — поделилась Арина Параскеева.

Посещение музея помогло студентам взглянуть на привычный продукт с профессиональной точки зрения. За каждой буханкой хлеба стоят не только рецептура и технология, но и многовековой опыт, культура производства и труд людей — то, что составляет основу будущей профессии технолога.

Материал подготовлен студенткой группы 4731904/30401 Ольгой Александровой.