

В СФУ прошла «Вкусная защита» курсовых проектов

23 мая 2024 г. состоялась защита курсовых проектов студентов Института торговли и сферы услуг, обучающихся по направлению «Технология и организация продуктов общественного питания». Бакалавры представили членам жюри авторские рецептуры фирменных блюд, разработанных с учётом современных тенденций ресторанной индустрии. Одним из важных условий конструирования блюд стало использование местного сырья — овощей, ягод, шрота и т. д., получаемых на территории Красноярского края.



Фактически создание фирменных блюд длилось в течение полугода. От разработки рецептуры и новых технологий приготовления, подбора продуктов и до способа подачи готовых изделий студентов сопровождали наставники: бизнес-партнёры ИТиСУ, представители ресторанов La Famille, «Тироль» от La Famille group, пространства кулинарных решений Forresto, сотрудники торговой сети «Командор», ООО «Серебро», отеля «Сибиряк» и др.



«Фирменное блюдо — это „фишка“ любого ресторана. Чтобы создать блюда с высокими питательными свойствами, достойными вкусовыми качествами и привлекательным внешним видом наши студенты посещали предприятия стратегических партнёров института. Там ребятам помогли создать „рабочие“ рецептуры и блюда, которые будут пользоваться успехом у публики и станут коммерчески успешными», — рассказала заведующая кафедрой технологии и организации общественного питания СФУ **Галина Губаненко**.

Учёный отметила, что в настоящее время Красноярск считается одной из гастрономических столиц России и конкуренция в ресторанной сфере высока — это подталкивает будущих технологов и бренд-шефов искать новые нестандартные сочетания продуктов, а также опираться на локальное сырьё для повышения питательной ценности блюд, обогащения их витаминами, клетчаткой и минеральными веществами.

«Наши выпускники изучают не только технологию приготовления блюд, они компетентны в вопросах организации рабочего пространства (расположения цехов, вентиляция), умеют работать на современном оборудовании и практикуются в этом в течение учебного года на специальных лабораторных занятиях. Наш партнёр — пространство кулинарных решений Forresto — даёт ребятам возможность апробировать свои знания и умения в условиях максимально приближенных к рабочему процессу в крупном заведении общественного питания», — продолжила **Галина Губаненко**.

«Вкусные защиты» провели 15 студентов — большинство из них решили показать свои умения в приготовлении десерта, также были представлены блюда из мяса, морепродуктов и батата. В режиме реального времени будущие технологи изготавливали блюда, обосновывали принятые решения перед жюри, далее следовала дегустация.

Студентка Института торговли и сферы услуг Виолетта Цельгофер, автор безглютенового муссового пирожного «Яблочки», отметила, что её блюдо может использоваться в детском и диетическом питании благодаря нежной текстуре, применению полезной яблочной муки и привлекательному внешнему виду.

Вадим Зайцев, изготовивший «Тыквенное суфле с облепихово-апельсиновым соусом», приехал в Красноярск из Хабаровска, чтобы изучить сибирскую кухню. Изготовленное Вадимом блюдо жюри отметило за эффектную «огненную» подачу.

[Пресс-служба СФУ](#), 24 мая 2024 г.

© Сибирский федеральный университет. Редакция сайта: +7 (391) 246-98-60, info@sfu-kras.ru.

Адрес страницы: <https://news.sfu-kras.ru/node/28869>