

Лаборатория чудес



17 апреля в рамках Дней Науки, обучающиеся группы Повар, кондитер (Пк–20) представляли **Лабораторию чудес молекулярной кухни**. Студентки Одегова Мария и Колпакова Анастасия познакомили ребят с особенностями молекулярной кухни, приёмами приготовления блюд, развеяли мифы о её отрицательном влиянии на организм человека.

Архипова Екатерина подготовила видеоролики о истории развития кухни, её первооткрывателях. В фильмах было представлено оборудование для выполнения приёмов по приготовлению блюд. Способы работы с жидким азотом, желирующими веществами и пищевыми добавками.

Митрошина Алина, используя простые приспособления и продукты, продемонстрировала ребятам приготовление апельсиновых спагетти.



Участниками работы лаборатории были так же группы: по специальностям «Строительство и эксплуатация ЗИС» (СЭ–309), «Технология продукции общественного питания» (ТПОП–407), по профессиям «Машинист крана» (МК–20), «Повар, кондитер» (ПК–20, ПК–21), «Рабочий по комплексному обслуживанию и ремонту зданий) (РКО–22), «Кухонный рабочий» (КР–22)



По большому количеству заданных вопросов, после выступления, стало ясно, что тема не оставила равнодушными ни студентов, ни педагогов, а в руках ребят после рефлексии были улыбающиеся смайлики.