

Федеральное государственное автономное  
образовательное учреждение  
высшего образования  
«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
Институт торговли и сферы услуг  
Кафедра технологии и организации общественного питания

## **ОТЧЕТ**


о посещении мероприятий Сибирского форума «Пищевая индустрия»

Выполнили студенты гр.ТТ18-01БПИТ: Ким М. В.

Проверил: Губаненко Г. А.

Красноярск 2021

Таблица 1 – Отчет о посещении мастер-классов Сибирского форума «Пищевая индустрия»

№ п/п	Название мастер-класса и организатор (либо название стенда – для группы б)	Фотографии	Описание мастер-класса (либо краткое описание деятельности предприятия – для группы б)
1	<p>Мастер-класс по производству французского сыра Томм методом сапопресования. Мишель Луи Ленц, эксперт по развитию производства альпийских сыров в России, Франция</p>		<p>1. Тематика мастер-класса Производство французского сыра, авторские методы применения технологий на практике, подробный разбор технологии приготовления</p> <p>2. Задачи мастер-класса Передача мастером своего опыта путем прямого и комментированного показа последовательности действий, методов, приемов и практической деятельности</p> <p>3. В ходе мастер-класса участники изучают разработки по теме мастер-класса; участвуют в обсуждении полученных результатов; задают вопросы (процент жирности молока, какую посуду лучше использовать при приготовлении, как улучшить вкусовые качества продукта, уточнение технологии приготовления), получают консультации; предлагают для обсуждения собственные проблемы, вопросы, разработки</p> <p>4. Вопросы, которые были рассмотрены на мастер-классе Демонстрация приготовления сыра</p> <p>5. Субъективное мнение</p>



Понравилось то, что шеф-повар рассказывал не только про изготовление сыра, но и про то, как именно он готовится во Франции, какие породы коров подходят для того или иного вида сыра; сроки созревания сыров и месте его хранения.


2

Мастер-класс по изготовлению вафельных цветов для украшения кондитерских изделий (тортов, пирожных). Школа шоколада Елены Сучковой, г.Москва.



1. Тематика мастер-класса  
Изготовление вафельных цветов, авторские методы применения технологий на практике, подробный разбор технологии изготовления  
2. Задачи мастер-класса  
Передача мастером своего опыта путем прямого и комментированного показа последовательности действий, методов, приемов и практической деятельности; совместная отработка методических подходов и приемов решения поставленной проблемы; рефлексия собственного профессионального мастерства участниками мастер-класса  
3. В ходе мастер-класса участники изучают разработки по теме мастер-класса; участвуют в обсуждении полученных результатов; задают вопросы (чем красить цветы, какой стержень лучше использовать для цветов), получают консультации; предлагают для обсуждения собственные проблемы, вопросы, разработки; выполняют элементы определенного вида практической деятельности по теме мастер-класса  
4. Вопросы, которые были рассмотрены на мастер-классе  
Демонстрация изготовления роз, их окрашивание



			<p>5. Субъективное мнение          Было рассказано какую бумагу лучше использовать, чем ее смазывать и в целом было подробно разобрана технология изготовления. Также была дана возможность желающим самим попробовать сделать розы под руководством Елены Сучковой</p>
3	<p>Мастер-класс по производству сгущенного молока с маслом кедрового ореха. Мастер-класс по производству творожного мороженого с сиропами дикоросов (облепиха), Красноярский государственный аграрный университет г.Красноярск (Институт прикладных биотехнологий)</p>		<p>1. Тематика мастер-класса          Производство сгущенного молока с маслом кедрового ореха и производство творожного мороженого с сиропом облепихи, авторские методы применения технологий на практике, подробный разбор технологии изготовления в домашних условиях          2. Задачи мастер-класса          Передача мастером своего опыта путем прямого и комментированного показа последовательности действий, методов, приемов и практической деятельности; совместная отработка методических подходов и приемов решения поставленной проблемы          3. В ходе мастер-класса участники изучают разработки по теме мастер-класса; участвуют в обсуждении полученных результатов; задают вопросы</p>



(можно ли заменить масло кедрового ореха на другое, можно ли использовать вместо молока сливки, температура и продолжительность нагрева), получают консультации; предлагают для обсуждения собственные проблемы, вопросы, разработки; выполняют элементы определенного вида практической деятельности по теме мастер-класса

4. Вопросы, которые были рассмотрены на мастер-классе Презентации с рецептурами, содержанием витаминов, подробной технологией приготовления

5. Субъективное мнение Был продемонстрированный подробный процесс изготовления сгущенного молока и творожного мороженого. Было много рассказано о полезности продуктов за счет добавления туда масла кедрового ореха и сиропа облепихи. В конце мастер-класса была дегустация, что не могло не понравиться.



4

Конкурс сыроваров «Мастер халлуми»



Конкурс заключался в выявлении лучшего сыровара. Был продемонстрирован процесс приготовления сыра от каждого участника. Ни один сыр не был похож на другой, у каждого была своя изюминка (добавление различных трав/добавление жгучего соуса/ обжаривание сыра). Необходимо отметить, что многие пытались произвести впечатление оформлением и подачей сыра, некоторым это удалось. Также была дегустация сыров от каждого участника.