

**«СТУДЕНТ ОДНОГО ДНЯ»
на кухне Факультета пищевых технологий**

МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ: КНИТУ, г. Казань, ул. Сибирский тракт, д.12, аудитория Д-511,
Кафедра «Химической кибернетики»

ДАТА И ВРЕМЯ: 21 апреля 2016г., 14.00 – 16:30

1. **Встреча с шеф-поваром** - деканом факультета, профессором Сироткиным Александром Семеновичем. Знакомство с *кухней* – факультетом пищевых технологий. Популярное представление учёбы на факультете, полезные советы по кухне, инструкции и рекомендации по отдельным блюдам.

Время приготовления - 10 минут.

2. **Презентации отдельных блюд - кафедр факультета:**

- кафедры промышленной биотехнологии – профессор Сироткин Александр Семенович
- кафедры технологии пищевых производств – профессор Решетник Ольга Алексеевна
- кафедры технологии мясных и молочных продуктов – профессор Ежкова Галина Олеговна
- кафедра химической кибернетики – доцент Понкратова Светлана Алексеевна, доцент Кошкина Лариса Юрьевна, магистранты – Нуретдинова Эндже Ильдусовна, Исламгулов Исмаил Рафаэлевич.

Суммарное время приготовления – 20 минут.

3. **Личное знакомство с кухней, мастер-классы и пробные уроки** (экскурсия в лаборатории инженерных проблем биотехнологии, участие в практических занятиях вместе со студентами и аспирантами)

Кураторы по кухне – преподаватели кафедры химической кибернетики:

доцент Мухачев Сергей Германович, доцент Валеева Рауза Тимуровна, профессор Шулаев Максим Вячеславович, старший преподаватель Понкратов Антон Станиславович

Время приготовления – до 90 минут (по готовности блюд).

4. Знакомство с внекухонной деятельностью – студенческим активом.
Исламгулов Исмаил и студенческий актив ФПТ.

Время приготовления – 15 минут

5. Ответы на вопросы. Вручение сертификатов и памятных сувениров поварям. Фотосессия по итогам встречи на кухне.

Время приготовления – 15 минут

Ответственный повар-исполнитель:

доцент кафедры химической кибернетики Нуруллина Елена Николаевна