

ФГБОУ ВО Новосибирский ГАУ
Биолого-технологический факультет
Кафедра технологии и товароведения пищевой продукции

**Программа научной работы для учащихся (5-11 классов)
средних образовательных учреждений**

**Тема: «ФУД-СТИЛИСТ»
(технология и организация общественного питания)**

Новосибирск 2021

Программу разработал(и):

Доцент, канд. биол. наук

(должность)

подпись

Тарабанова Е.В.

ФИО

Доцент, канд. техн. наук

(должность)

подпись

Гаптар С.Л.

ФИО

Программа направлена на развитие творческих способностей обучающихся, формирование у них основ культуры исследовательской и проектной деятельности, системных представлений и позитивного социального опыта применения методов и технологий этих видов деятельности, развитие умений обучающихся самостоятельно определять цели и результаты такой деятельности. Успешность в овладении исследовательскими умениями способствует развитию и совершенствованию аналитических умений учащихся, повышает вероятность самостоятельно осуществляемого, грамотного принятия решения.

Одной из задач современного образования является развитие способности учащихся к самостоятельной деятельности по добыванию информации, ее обработке и применению, а также, по оценке результатов.

Целью программы является знакомство с индустрией питания и изучение основ правильного питания — для здорового образа жизни

Задачи:

- Ознакомить школьников с индустрией питания. Научить различать типы предприятий, уметь давать им характеристику. Нацелить школьников на написание реферата.
- Ознакомить с основными этапами технологии производства и организации потребления пищевых продуктов.
- Изучить основы правильного питания школьников, понятия рационального и здорового питания. Определить уровень знаний школьников в области здорового питания. Освоить навыки расчёта пищевой ценности блюд.
- Ознакомить школьников с использованием пищевых добавок, биологически активных добавок к пище, генетически модифицированными источниками пищи (ГМИ) и с рынком альтернативных пищевых продуктов (растительные альтернативы, протеин из насекомых, белок «из колбы», мясо без мяса).
- Приобрести навыки по оценке качества пищевых продуктов.

Программа состоит из двух секций:

1. Изучение теоретического материала
2. Выполнение практической части в лаборатории университета

Режим занятий

Программа «Фуд-стилист» рассчитана на 20 часов.

Учебно-тематический план

Рабочая программа рассматривает следующее распределение материала

№	Название темы	Форма проведения	Примерные сроки	Кол-во часов
1	Вводная лекция: Профессия конструктор-технолог пищевых продуктов	Лекция-беседа	Февраль-апрель (индивидуально согласуются)	1
2	Основные этапы технологии производства пищевых продуктов	Лекция – презентация, видеоматериал	Февраль-апрель (индивидуально согласуются)	2
3	Традиции питания разных народов. Кулинарное мастерство (блюда национальной)	Лекция с разбором конкретных ситуаций	Февраль-апрель (индивидуально согласуются)	4

	кухни)	Практическое занятие		
4	Основы правильного питания, понятия рационального и здорового питания. Использование пищевых добавок, альтернативные пищевые продукты. Пищевые добавки: вред или польза	Лекция-дискуссия Практическое занятие	Февраль-апрель (индивидуально согласуются)	4
5	Этикет за столом: сервировка и столовые приборы. красочная презентация готовых пищевых продуктов	Практическое занятие	Февраль-апрель (индивидуально согласуются)	4
6	Разработка рецептурных композиций. Оценка качества продуктов питания.	Практическое занятие	Февраль-апрель (индивидуально согласуются)	4
7	Защита проектов на кафедре	Круглый стол	Февраль-апрель (индивидуально согласуются)	1
Всего				20

Организация проектной и научно-исследовательской деятельности

Проектная и научно-исследовательская деятельность для учащихся (5-11 классов) средних образовательных учреждений по теме: «ФУД-СТИЛИСТ», реализуется во внеурочное время, в лабораториях и аудиториях кафедры технологии и товароведения пищевой продукции, Биолого-технологического факультета, НГАУ. Проект может быть как групповыми, так и индивидуальными. Проект школьника проходит промежуточную аттестацию, предзащиту и защиту, и оценивается комиссией, сформированной на основании приказа декана Биолого-технологического факультета. По итогам проектной деятельности, победители проектной и научно-исследовательской деятельности по теме: «ФУД-СТИЛИСТ», участвуют в ежегодной научной конференции для школьников «Шаг в науку», которая проводится на Биолого-технологическом факультете, НГАУ.

Материально-техническая база

Занятия лекционного типа проводятся в специализированных аудиториях кафедры технологии и товароведения пищевой продукции, Биолого-технологического факультета, Новосибирского ГАУ, практические в лабораториях технологии продуктов и организации общественного питания, кафедры технологии и товароведения пищевой продукции (таблица 2).

Таблица 2 - Материально-техническая база

№ аудитории	Тип аудитории	Перечень оборудования
з-317	Аудитория для занятий семинарского типа, практических занятий, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций	Ноутбук, стационарный мультимедийный проектор InFocus, экран настенный, доска маркерная (2 шт), доска аудиторная
А-7	Лаборатория быстрого питания	Аппарат блинный «Масленица», Блинница JB-35-2 ERGO,

	Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	холодильник INDESIT, витрина холодильная Juka-180, кофемашина, микроволновая печь(2 шт), миксер для молочных коктейлей, термопот Sakura, кипяtilьник чай-кофе , весы электронные настольные «Капля», весы CASSW-11-05, плита электрическая DeLuxe, электроплитка, барная стойка, стулья барные(6 шт), 32 посадочных мест.
ЛОП 1	Учебно-исследовательская лаборатория общественного питания. Аудитория для лабораторных и практических занятий, курсового проектирования	Стационарный мультимедийный проектор, настенный экран, плита электрическая напольная(2 шт), пароконвектомат, мясорубка Panasonic, плита электрическая CAMERON(2 шт), печь пекарская, расстойный шкаф, пончиковый аппарат, блендер настольный Mystery, блендер PHILIPS(3 шт), машина кухонная Thermomix, весы кухонные электронные, весы механические торговые, весы BT-300, миксер TEFAL, чайник VITEK, слайсер, рефрактометр ИРФ-454Б, микроволновая печь SUPRA, стиральная машина VESTEL, термостат, шкаф сушильный, фотометр КФК-2, морозильный ларь «Свияга», холодильник INDESIT, центрифуга с ротором, шкаф вытяжной лабораторный, весы лабораторные, колориметр, pH-метр, влагомер Элекс-7, лабораторная посуда, люминоскоп «Филин-В», микроскоп(2 шт), 24 рабочих места.

Сырѐ – 5 т. р.

Миксер погружной 2 шт.

Банкетный (круглый) стол 1 шт.

Столовая посуда (фарфоровая, стеклянная, металлическая) – 10 комплектов

Столовое белье (мольтоны, напероны, скатерти, банкетные юбки, салфетки, ручники) – 10 комплектов.

Столовые приборы (столовый, закусочный, рыбный, десертный, фруктовый и др.) -10 комплектов.