ЧОУ ВО «Региональный открытый социальный институт»

Карточка профориентационной практики № 3

Название практики: интеллектуальная игра в области современных пищевых технологий и производства продуктов питания «Формула вкуса – 2026» для обучающихся 9-11 классов общеобразовательных учреждений и студентов СПО (в соответствии с профилем)

Целевая аудитория: обучающиеся 9-11 классов, студенты СПО, учителя/преподаватели биологии и химии

Краткое описание формата и этапов реализации:

1. **Подготовительный этап (организационный).** Организаторы информируют школы и ссузы о проведении мероприятия путем рассылки электронных писем на официальные почты образовательных учреждений. В школах и ссузах организуются команды по 6 человек (могут быть смешанные – участники из разных классов/групп, от каждого образовательного учреждения может быть несколько команд) и назначается ответственный педагог – руководитель команды. Команды продумывают свое название и символику, выбирают капитана. Организаторы продумывают задания: обновляют и дополняют имеющуюся базу. Задания различного типа: тестовые с выбором одного или нескольких ответов; практические с дегустацией, проведением опытов на выявление красителей, определением вида специи по внешнему виду, запаху, вкусу, текстуре; творческпе – создание оригинального меню собственного ресторана и др.

2. **Основной этап (проведение мероприятия).** Мероприятие проходит в очном формате. Для студентов СПО и школьников организуются две игры, содержание которых различаются по уровню сложности вопросов. Игра включает пять раундов, а именно: блиц-опрос «Кулинарный интеллект» (вопросы по кулинарии, истории гастрономии и пищевым технологиям); «В пище без пряности нет ни пользы, ни радости» (сенсорная и ботаническая идентификация специй: соотнесение пряностей с растениями-источниками

по образцам и изображениям); «Национальные кухни» (команды по билетам распределяются по столам-«странам» и выполняют творческое задание: разработка меню ресторана с ассортиментом, ценами и тематическим оформлением); «Гастрономические поговорки»; «Не разжевавши вкуса не узнаешь» (дегустация определенного ингредиента и определение его использования в составе различных блюд)

3. **Заключительный этап (подведение итогов).** Участники победившей команды награждаются ценными подарками и именными дипломами. Призеры награждаются сладкими подарками и именными дипломами. Все участники мероприятия получают сертификаты. Полученные дипломы и сертификаты учитываются при поступлении в Региональный открытый социальный институт.

Каждое мероприятия сопровождается «чайной паузой» (перед награждением) – возможность провести рефлексию, собрать отзывы об игре, пообщаться с учителями и обучающимися.

Используемые инструменты:

— методики: командное соревнование с балльной системой, кейс-проектирование (разработка меню), сенсорная дегустация, квиз-формат, элементы деловой игры, рефлексия;

— использование ИКТ: презентационное сопровождение раундов (слайды с правилами, заданиями, таблицей блюд), звуковые сигналы таймера;

— оборудование и реквизит: зип-пакеты с различными видами специй, распечатанные изображения растений, столы с карточками вопросов для групповой работы, образцы для дегустации, бутафорское меню-бланки;

— дидактические материалы: сценарий с вопросами и ответами, бланки ответов, критерии оценивания, инструкции к выполнению заданий.

Партнёры:

— ссузы г. Курска и Курской области

— школы г. Курска

— в составе жюри представители КОНТИ-РУС, ресторана на дому «Миндаль», кондитерской «Тортани», Пенской сыроварни; преподаватели-эксперты по направлению «Технология продуктов питания из растительного сырья».

Количественные результаты на 2026 год:

«Формула вкуса-2026» (для студентов СПО г. Курска и Курской области). Участие приняли 5 команд ссузов (всего 30 человек):

1. «Новые шефы» (ОБПОУ «Курский техникум технологий и сервиса»);
2. «Кооператоры вкуса» (Курский институт кооперации (филиал БУКЭП));
3. «Пряничные магнаты» (ОБПОУ «Курский техникум технологий и сервиса»);
4. «Булочные мастера» (ОБПОУ «Курский государственный политехнический колледж»);
5. «Эрудиты» (ОБПОУ «Свободинский аграрно-технический техникум имени К. К. Рокоссовского»).

«Формула вкуса-2026» (для обучающихся средних общеобразовательных учреждений г. Курска). Участие приняли 6 команд (всего 36 человек):

1. «ФудСмак» (МБОУ «СОШ №29»);
2. «Интеллектуальные гурманы» (МБОУ «СОШ №51»);
3. «16+» (МБОУ «СОШ №16»);
4. «Дюшесовый эфир» (МБОУ «СОШ №60»);
5. «ПинКод» (МБОУ «СОШ №29»);
6. «Звезда надежды» (МБОУ «СОШ №37»).

Качественные результаты:

1. Расширение представлений о пищевой промышленности, химии и технологии продуктов, мировой гастрономической культуре.

2. Развитие навыков командной работы, проектного мышления, ораторского искусства и публичного представления результатов.

3. Участники «проживают» роли технолога, шеф-повара, ресторатора и дегустатора; коммуникационный контакт с ректором и преподавателями снижают барьер между школой и профессиональным образованием, формируют интерес к профильным направлениям.

4. Популяризация здорового и культурного отношения к питанию среди подростков, укрепление связей «школа – ссуз – вуз».

Материалы для тиражирования:

Сценарии – есть

Положение – есть

Презентация – есть

Фотоотчет: https://vk.ru/wall-6816012_4302, https://vk.ru/wall-6816012_4304, https://vk.ru/wall-6816012_4305, https://vk.ru/wall-6816012_4307, https://vk.ru/wall-6816012_4314, https://vk.ru/wall-6816012_4319

Фотоальбом «Формула вкуса для старшеклассников» https://vk.ru/album-6816012_310030746

Фотоальбом «Игра “Формула вкуса” для студентов СПО» https://vk.ru/album-6816012_309948431