

ГРАФИК
проведения внеклассных предметных мероприятий

№	Название мероприятия	Дата, место проведения	Краткое описание мероприятия	ФИО, тел., e-mail ответственного за организацию мероприятия
1.	Научно-практическая лекция «Новый взгляд на плоды зерновых и бобовых культур»	09.02.2024 г., Столовая СОГТЭК, 2 корпус	Этапы мероприятия: - будет приведена статистика потребления зерновых и бобовых культур, их популярность в разных регионах России; - студенты представят мозаики, изготовленные с применением зерновых и бобовых культур; - будут представлены образцы пророщенных культур; - лучшие три реферата по итогам конкурса рефератов будут зачитаны авторами; - будут представлены образцы сухих зерновых и бобовых культур, а также эти же образцы в отварном виде; - образцы необычного применения зерновых культур (козинаки из перловки, попкорн из гречки, воздушный рис) - творческий номер (частушки), посвященный зерновым культурам.	Дзигоева Людмила Викторовна, +7(918)824-72-83 mila.dzigoeva@bk.ru
2.	Лекция-мастер-класс «Технология Cook&Chill. Актуальные аспекты	21.02.2024 г., Столовая СОГТЭК, 2 корпус	Этапы мероприятия 1. Введение 2. Краткая история	Дзукаева Людмила Лаврентьевна, +7(918)827-18-49

	применения в индустрии общественного питания»		<p>3. Преимущества технологии Cook and chill</p> <p>4. Оборудование для реализации технологии Cook and Chill</p> <p>5. Этапы реализации технологии Cook and Chill</p> <p>6. Заморозка от шефа Вольфганга Пака</p> <p>7. Демонстрация технологии Cook and Chill.</p>	mila.dzukaeva@mail.ru
3.	Научно-практическая лекция «Классика современной кухни»	26.02.2024 г., Столовая СОГТЭК, 2 корпус	<p>Стимулирование интереса обучающихся к профессии «Повар» на основе ознакомления их с кулинарными традициями народов разных стран, воспитания чувства толерантности и уважения к культуре разных народов, развития логического мышления, творческих способностей.</p> <p>Сегодня, в современное время, мы зачастую возвращаемся к проверенным и простым рецептам. Но также часто возникает желание удивить близких и друзей не только вкусным интересным блюдом, но и яркой интересной подачей.</p>	Коченова Людмила Солтановна, +7(928)491-65-51
4.	Научно-практическая лекция «Киноа: маленькие семена - большая польза»	29.02.2024 г., Столовая СОГТЭК, 2 корпус	<p>Этапы мероприятия:</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ обучающиеся выступят с сообщениями: <ul style="list-style-type: none"> • История появления и место выращивания • Полезные свойства киноа • Противопоказания и т.д. ✓ Будет приведена статистика по киноа (интересные факты, перспективы у киноа на Российском рынке и т.д.) ✓ Обучающиеся представят поделки из киноа ✓ Будут представлены образцы киноа ✓ Будет организован стол с интересными блюдами из киноа (по домашнему заданию) некоторые из которых будут приготовлены на глазах у присутствующих; <ul style="list-style-type: none"> ✓ Будут представлены доклады-рефераты по тематике в сопровождении презентаций; ✓ Будет представлен образец пророщенного киноа (в 	Бароева Земфира Мурзакуловна; +7(928)855-97-77; zemfirabaroeva@yandex.ru

			сопровождении с презентацией).	
5.	Лекция-мастер-класс «Обоснование необходимости разработки рецептур хлебобулочных изделий лечебно- профилактического назначения для больных сахарным диабетом»	01.03.2024 г., Столовая СОГТЭК, 2 корпус	<p>Этапы мероприятия:</p> <p>Доклады:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Что такое сахарный диабет. - Борьба с сахарным диабетом в международной практике. <p>Сообщение: Знаменитые люди страдающие СД.</p> <p>Статистические данные по заболеваемости СД в России и РСО-Алания.</p> <p>Презентация: Пищевые продукты, помогающие в борьбе с СД.</p> <p>Разработка рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия для больных СД.</p> <p>Представление студентами хлебобулочных и кондитерских изделий для больных сахарным диабетом. (5 образцов).</p>	Хекилаева Зурма-Хан Славиковна, +7(919)424-37-45 zoya.hekilaeva@mail.ru
6.	Научно-популярная конференция «Техники формирования вкуса при приготовлении блюд на профессиональной кухне»	05.03.2024 г., Столовая СОГТЭК, 2 корпус	<p>Научно-популярная конференция по техникам формирования вкуса при приготовлении блюд на профессиональной кухне проводится обучающимися группы 32 ПКД.</p> <p>Ребята подготовят доклады, презентации и проведут мастер-класс по приготовлению блюд.</p> <p>Программа научно-популярной конференции:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Открытие конференции и приветствие участников. (Организатор мероприятия). 2. У профессиональных поваров есть конкретная задача – готовить вкусную еду, которая бы нравилась посетителям и соответствовала модным тенденциям, для этого изобретают новые кулинарные техники, о которых расскажут более подробно докладчики. (Презентация и демонстрационная работа) 3. Умами в кулинарии: вкусовая глубина и насыщенность 	Камолина Светлана Анатольевна, +7(960)405-07-57, svetlana_kamolina@mail.ru

			<p>блюд. (Презентация).</p> <p>4. Гид по продуктам со вкусом умами. (Презентация).</p> <p>5. Электрический имитатор вкусов: подробно о необычной технологии. (Презентация).</p> <p>6. Викторина «Эрудит».</p> <p>7. Дегустация блюд.</p>	
7.	Показательное выступление «Профессионал в деле»	07.03.2024 г., СОГТЭК, Мастерская «Ресторанный сервис»	<p>Демонстрация профессиональных навыков работников ресторана. Приглашенные гости почувствуют себя в ресторане. Студенты будут полноценно создавать атмосферу рабочего ресторана.</p> <p>Учувствуют четверо студентов: хостес, бармен, менеджер, официант и двое волонтеров (работники кухни). Хостес встречает гостей. Гости по меню делают заказ, официант выносит заказы (кухня, бар) и полноценно обслуживает. Бармен отдает заказы в зал, а также обслуживает гостей за барной стойкой (бар контактный).</p> <p>Так же предоставляется вторая услуга ПОП-досуг. Студенты показывают развлекательный номер, для своих гостей.</p> <p>Чтобы дать студентам полноценно погрузиться в реальный рабочий процесс, расчет гостя предлагается сделать реальным. Просчитать себестоимость блюд, прописать эту сумму, как цену в меню и принимать реальную оплату.</p>	Варзиева Лариса Владимировна +7(918)823-13-14 lava1314@mail.ru
8.	Лекция-мастер-класс «Актуальные аспекты применения сахара и сахарозаменителей в кондитерском деле»	15.03.2024 г. Столовая СОГТЭК, 2 корпус	<p>Этапы мероприятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Введение 2. Краткая история сахарозаменителей. 3. Использование сахарозаменителей в кондитерском производстве. 4. Оборудование и инвентарь для приготовления. 5. Образцы продукции. 	Кабисова Мадина Варденовна +7(928)864-86-05

			<p>6. Демонстрация технологии.</p> <p>7. Презентационная работа.</p>	
9.	Лекция-мастер-класс «Технология приготовления низкокалорийных десертов и тортов без тепловой обработки»	27.03.2024 г. Столовая СОГТЭК, 2 корпус	<p>Этапы мероприятия:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Доклады по теме. 2. Презентация по теме. 3. Приготовление десертов. 4. Дегустация. 	Тедеева Жанна Сергеевна +7(918)831-88-35 tedeeva61@list.ru
10.	Лекция-мастер-класс «Современные методы приготовления и кулинарные приемы, демонстрируемые при отпуске горячих блюд из мяса сложного ассортимента в присутствии посетителя: транширование, фламбирование, приготовление и подача блюд на горячем камне»	27.03.2024 г. Столовая СОГТЭК, 2 корпус	<p>Этапы мероприятия</p> <ul style="list-style-type: none"> - будет представлена презентация по ассортименту, значению в питании блюд из мяса, статистике потребления мяса и мясных продуктов; - будут представлены основные виды сырья и дополнительные ингредиенты для приготовления сложных блюд из мяса, в соответствии с процессом приготовления и рецептурой; - студенты представят актуальные варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для сложных блюд из мяса; - будут представлены актуальные способы подачи горячих блюд из мяса, сложного ассортимента с учетом различных методов обслуживания; - творческий номер. 	Дубровина Галина Александровна +7(918)828-46-02
11.	Лекция-мастер-класс «Пасхальная выпечка стран мира»	25.04.2023 г. Столовая СОГТЭК, 2 корпус	<p>На мероприятии будет рассмотрена история традиции выпекать праздничный хлеб в России и других странах.</p> <p>Будут продемонстрированы образцы куличей и выпечки, которые готовят на Пасху в разных странах.</p> <p>Участники смогут лично приготовить, украсить и попробовать некоторые из них.</p>	Кобаидзе Элина Тенгизовна +7(989)133-34-74 kaba.elina@gmail.com