



**Государственное бюджетное образовательное
учреждение
начального профессионального образования
Профессиональный лицей кулинарного мастерства**

**Преподаватель – И. А. Солдатенкова
Ученическое Научное Общество –
мотивация непрерывного
самообразования обучающихся**

**Санкт – Петербург
2011**



Цели и задачи УНО:

- Подготовка обучающихся к научно – исследовательской работе;
- Развитие творческих способностей, расширение кругозора и научного подхода к решению практических вопросов у будущих специалистов;
- Организация конференций, круглых столов, тренингов, способствующих развитию аналитических навыков у обучающихся;
- Содействие в подготовке публикаций результатов научных работ.



На 2009/2010 учебный год перед УНО были поставлены 2 основные задачи:

- Изучение современных тенденций в сфере общественного питания (современные технологии, сырье и т. д.);
- Работа над социальным проектом «Основы правильного питания – залог здорового будущего».



Наши социальные партнеры



robot coupe®





Городской конкурс «Лидер XXI века»

Участник конкурса – председатель Ученического Научного Общества Солодовникова Лада.





Организационно-структурная схема

Разработка проблемы социального проекта и составление плана работы по проекту

Создание проектных групп и выполнение предварительных проектных заданий

Групповая работа по поиску решения социальной проблемы, проведение мониторинга. Анализ полученных результатов

Групповая защита проектных решений и сопоставление решений с поставленной проблемой. Выдвижение новых проблем.

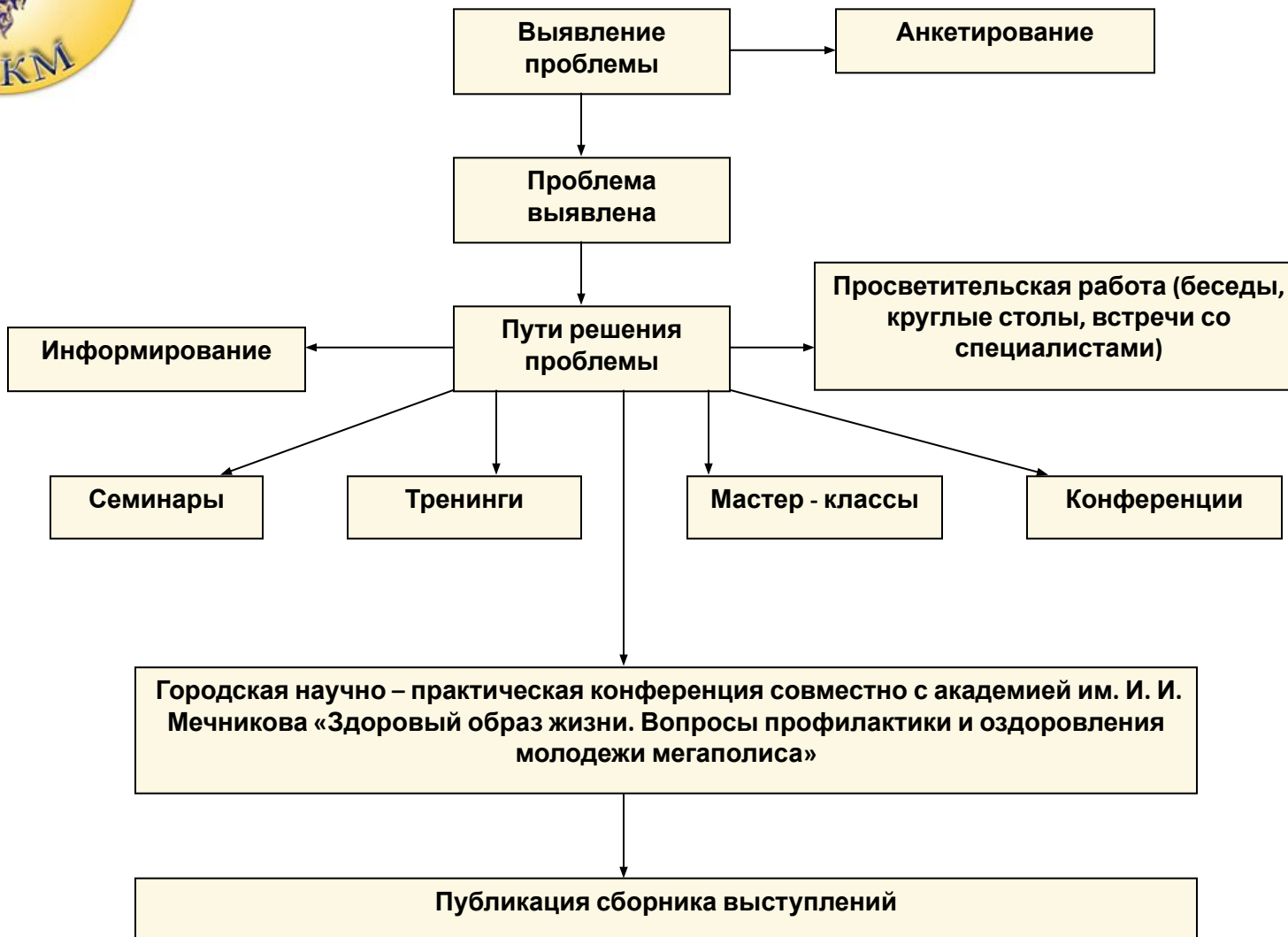


Качества, необходимые обучающимся для успешной адаптации на рынке:

- Умения позиционировать себя;
- Умение работать в группе;
- Навыки коммуникативного общения;
- Умение работать и выбирать нужную информацию;
- Проявлять и отстаивать собственные гражданские позиции;
- Сочетать коллективную и личную ответственность за результаты труда.



Последовательность действий УНО





Мастер – класс «Практика внедрения современных технологий в кондитерское производство»

План проведения:

- Теоретическая часть
- Практическая часть с демонстрацией и дегустацией приготовленных изделий
- Подведение итогов мастер – класса





Специализированный семинар «Европейская выпечка. Использование миксов, заквасок, оригинальных ингредиентов»

План проведения:

- Теоретическая часть
- Практическая часть с демонстрацией и дегустацией приготовленных изделий
- Подведение итогов мастер – класса





Мастер – класс «Использование современного технологического оборудования»

План проведения:

- Теоретическая часть
- Практическая часть с демонстрацией и дегустацией приготовленных изделий
- Вопросы к профессионалам.





Мастер – класс «Диетическое питание и возможности современного оборудования школьных столовых»

План проведения:

- Теоретическая часть
- Практическая часть с демонстрацией и дегустацией приготовленных изделий.
- Вопросы к профессионалам.





Технологический специализированный семинар-тренинг «Хлебобулочные изделия»

План проведения:

- Теоретическая часть
- Практическая часть с демонстрацией и дегустацией приготовленных изделий





Технологический специализированный семинар-тренинг «Кондитерские изделия»

План проведения:

- Теоретическая часть
- Практическая часть с демонстрацией и дегустацией приготовленных изделий





Другие мероприятия



- Городская Деловая Игра «Современные подходы и новые решения для оснащения предприятий малого и среднего бизнеса»
- Лицейская конференция «Основы правильного питания и здорового образа жизни»
- Круглый стол «Фаст – фуд – это зависимость?»
- Круглый стол с участием директоров школьных столовых на тему «Школьное меню: про и контро».





Итоги



Проведение городской конференции совместно с академией им. И. И. Мечникова «Здоровый образ жизни. Вопросы профилактики и оздоровления молодежи мегаполиса»





**Ученическое
научное общество**

Студенты ВУЗов

**Социальные
партнеры**

Работодатели

**Расширение профессионального кругозора обучающихся,
преподавателей и мастеров производственного обучения**



Спасибо за внимание.

