

**Информационная карта структурного подразделения молодежного
технопарка «FoodNet»
Ставропольского государственного аграрного университета**

1. Руководитель: к. э. н., доцент А. Г. Иволга

2. Название структурного подразделения: «Школа здорового питания»,
кафедра туризма и сервиса

3. Место положения структурного подразделения (адрес, корпус, № ауд.):
г. Ставрополь, ул. Мира 347, ауд.№300

4. Научно-техническая база структурного подразделения (уникальное оборудование):

«Школа здорового питания» располагает уникальной материально-технической базой для подготовки обучающихся в условиях, максимально приближенных к реальным.

На третьем этаже учебного корпуса расположена тренинговая гостиница факультета, которая начинается с фойе, где за стойкой ресепшн, выполненной в соответствии с международными стандартами, гостей встречают студенты, одетые по дресс-коду.

Все презентационные студии открываются бесконтактными магнитными ключами, как номера в отелях, и идентичны гостиничным условиям – спальня, гостиная, санузел с джакузи, столовая, кухня оборудованы по последнему слову техники.

Студия административно-хозяйственной службы оснащена тележкой горничной, профессиональным оборудованием для утюжки, уборки помещений сервисных предприятий, а также всевозможными средствами и препаратами для обработки помещений пищеблоков предприятий общественного питания, номерного фонда и т.д. В номере отеля категории «люкс» имеется система объемного пространственного звучания 5.1. Спальня оснащена техникой оповещения персонала, системой верхнего и нижнего освещения, кроватью «king-size» (180x210 см.), и всем тем, что необходимо иметь под рукой гостю «Президентского люкса» (Presidential suite).

Конгресс-холл отеля факультета рассчитан на 250 человек, соответствует мировым стандартам: мощная система кондиционирования воздуха, hi-end аудиосистема встроена в плафоны светильников на потолке, что обеспечивает прекрасную акустику, мультимедийное оборудование улучшает восприятие материала аудиторией.

Студия техники и технологии сервисного обслуживания «Ресторатор» разделена на две части: в обеденной зоне оттачивают технику сервировки и проведения приемов с рассадкой; в зоне приготовления продуктов питания – технологию приготовления пищи. Студия оборудована высокотехнологичными вытяжками, высота которых регулируется пультом управления, в столешнице имеются выдвижные блоки розеток. Над островом кухонной зоны расположена

огромная зеркальная панель, чтобы вся аудитория со своих мест могла видеть все происходящее на столе.

Все аудитории факультета оснащены мультимедийным оборудованием, а также LED-дисплеями, звукоусиливающей аппаратурой, флип-чартами, документ-камерами, умными досками и другой узкоспециализированной техникой.

Аудитории активных форм обучения (ауд. №408, 407, 404) дают новые возможности для проведения лекционных и семинарских занятий, модульные столы которых можно располагать в различных конфигурациях в зависимости от формата проводимого занятия/мероприятия. Компьютерный зал (ауд. №404) оснащен аппаратами последнего поколения, которые подключены к серверам инновационных предустановленных программных продуктов «Opera» и «Fidelio», используемыми предприятиями современной индустрии гостеприимства России и мира.

На факультете закуплен программно-аппаратный комплекс «R-keeper», предназначенный преимущественно для комплексной автоматизации ресторанов.

Подразделение располагает двумя переговорными залами для приема иностранных гостей – «Европа» и «Азия». Прибытие делегаций из-за рубежа на форум или конференцию – отличная возможность для обучающихся попрактиковаться как в иностранных языках, так и в межкультурном общении, а также технологии проведения протокольных мероприятий. Профессиональная кофеварочная машина, установленная в буфете факультета позволяет приготовить для гостей ароматный напиток.

Школа здорового питания СтГАУ по согласованию привлекает к деятельности сотрудников из числа квалифицированных преподавателей факультетов, кафедр и сотрудников сторонних российских и зарубежных партнеров (вузов и организаций).

5. Основное направление и задачи деятельности:

Основное направление деятельности Школы здорового питания – обучение рациональному питанию и здоровому образу жизни, регулированию режима труда и отдыха, основам рационального режима питания, правильной кулинарной обработке.

Задачами деятельности Школы здорового питания являются:

- информирование о полноценном, качественном, сбалансированном и оздоровительном питании обучающихся школы;
- формирование общей культуры личности, обучающейся через основы этикета, формирования культуры питания;
- формирование здорового образа жизни через организацию здорового питания;
- воспитание культурного самосознания;
- массовое вовлечение студентов, аспирантов и научно-педагогических работников в деятельность школы здорового питания СтГАУ.

6. Ключевые ежегодные мероприятия (конкурсы, олимпиады, мастер-классы, дать краткую аннотацию):

1. Всероссийский конкурс на лучшую научную работу среди студентов, аспирантов и молодых ученых высших учебных заведений Министерства сельского хозяйства Российской Федерации.

Участники Школы здорового питания работали над проектами:

- «Развитие агро-туризма и эко-фермерства, как важнейшая детерминанта здоровья нации»;
- «Разработка механизма вовлечения сельского населения в туристскую деятельность».
- «Проект гостевого сельского дома «Казачий хутор»»

2. Конкурс проектов по сельскому туризму.

Команды участников разрабатывали уникальную концепцию гостевого сельского дома/усадьбы/эко-деревни и изготавливали 3D макеты своих проектов.

3. Конкурс проектов социальной рекламы. *Участники разрабатывают рекламный продукт (в печатном формате), направленный на борьбу с асоциальными явлениями общества и/или агитирующий за здоровый образ жизни, экологическое поведение и т.д.*

4. Страноведческая олимпиада «Шагаем по миру». *Участники знакомились с культурологическими, гастрономическими и туристическими особенностями стран мира, соревнуясь в эрудиции в личном и командном зачете.*

4. Тренинг по спортивному и здоровому питанию от профессионального инструктора по фитнесу Т. А. Радишаускас.

5. Тренинг на английском языке «Bad habits» от доцента кафедры туризма и сервиса К. Ю. Михайловой. *В диалоговом ключе обучающимся была представлена яркая презентация трех разделов, посвященных вредным привычкам людей в поведении, питании и общении с окружающими. Затем учащимся было предложено в микрогруппах обсудить рецепты избавления от отдельных вредных привычек и представить свои идеи всей группе на английском языке.*

6. Тренинг по карвингу от специалиста-практика (декоративное вырезание арт-объектов из овощей и фруктов).

7. Тренинг «Винный этикет» от А. Ф. Нудновой, доцента кафедры плодоовощеводства, виноградарства и виноделия (блок по технологии приготовления, изготовления и потребления вина) и К. Ю. Михайловой, доцента кафедры туризма и сервиса (блок по винному этикету, предназначению бокалов, сочетанию напитков и блюд).

7. Мастер-класс от шеф-повара первой категории ООО «Сеть ресторанов Петровичь» по приготовлению и подаче блюд средиземноморской кухни.

8. Мастер-класс по приготовлению коктейлей от профессионального бармена предприятия общественного питания «Jazzway».
9. Мастер-класс по профессиональной сервировке стола от ассистента кафедры туризма и сервиса Т. А. Радишаускас.
10. Мастер-класс по этикету поведения на деловых приемах с рассадкой от доцента кафедры туризма и сервиса К. Ю. Михайловой.
11. Интерактивное мероприятие «Светский раут». *В рамках события подгруппы участников готовили по формату делового приема без рассадки (коктейля, журфикса, обеда-буфета, бокала шампанского, чая и т.д.) свои этнографические презентации, включающие кроме представления фольклора и традиций различных этносов, приготовление национальных блюд и напитков по традиционным аутентичным рецептам.*
12. Благотворительные акции в детских домах г. Ставрополя и Ставропольском геронтологическом центре.
13. Волонтерское движение и экологические акции, например «Дерево – бумаге; бумага - дереву», «Чистый лес» и др.

7. Ключевые партнеры:

Взаимодействие Школы здорового питания СтГАУ с предприятиями (организациями и учреждениями), а также факультетами и другими подразделениями университета по вопросам качества выполнения инновационных и технических работ, осуществляется на основании программных и организационно-правовых документов, исходя из производственной необходимости.

№ п/п	Наименование организации, учреждения (вузы, академические структуры, учреждения повышения квалификации, предприятия, хозяйства, органы законодательной и исполнительной власти и пр.)	Дата Заключения договора	Дата окончания срока действия договора
1	2	3	4
1.	INTERNATIONALE HOCHSCHULE FUER WIRTSCHAFT, TECHNIK UND KULTUR gGMBH (HWTK).	02.10.2013	02.10.2018
2.	Trakia University - Stara Zagora in Bulgarian	14.03.2013	бессрочно
3.	Колледж гостеприимства и туризма при университете прикладных наук, Иордания	10.09.2013	10.09.2018
4.	Львовский государственный институт экономики и туризма	30.10.2013	бессрочно

5.	Faculty of economics and management Czech university of life sciences Prague	28.11.2013	бессрочно
6.	ООО «Белый лотос»	17.09.2013	17.09.2018
7.	Государственное публичное образовательное учреждение «Утенский университет прикладных наук» (Утенский УИИ), Литва	22.11.2013	22.11.2018
8.	Московский финансово-юридический университет (МФЮА)	11.02.2014	11.02.2019
9.	Business and Hotel Management School, Lucerne, Switzerland	2/03/14	бессрочно
10.	Факультет экономики и социальных наук, Университет Сент Иштван, Геделло, Венгрия	28.04.2014	28.04.2019
11.	Кафедра социально-гуманитарных дисциплин НОУ ВПО «Северо-Кавказский гуманитарно-технический институт»	28.05.2014	28.05.2019
12.	ООО «Континенталь»	17.09.2014	бессрочно
13.	ООО «Парк Отель Ставрополь»	17.09.2014	бессрочно
14.	Будапештский университет имени Матвея Корвина	22.09.2014	22.09.2019
15.	ООО ТрэвелВоркс Юг»	2014	бессрочно
16.	Ставропольское городское казачье общество СОКО ТВКО, атаман Печников А. Б.	30.04.2015	30.04.2020
17.	ООО «Клуб туристов «Стрижамент» Ставрополь, Трюханов Н. В.	12.01.2015	12.01.2020
18.	ООО «Клуб туристов «Стрижамент» Ставрополь, Трюханов Н.В.	12.01.2015	12.01.2020
19.	ООО «Сафари» Листровой Е. А.	12.01.2015	12.01.2020
20.	ООО «Сафари» Листровой Е. А.	12.01.2015	12.01.2020
21.	Государственный университетский колледж имени Кароли Роберт	13.04.2015	13.04.2020
22.	Факультет гостиничного управления и туризма Врнячка Баня, Крагуевац Университет	25.11.2015	25.11.2020
23.	Корпорация развития Северного Кавказа	30.11.2015	31.12.2016
24.	Спеццентрчет в АПК	11.12.2015	31.12.2016
25.	ООО ТА «Тур Сервис», Орловская Е. И.	14.01.2016	29.02.2016
26.	ООО «Полет», Чавушан М. А.	08.11.2016	08.11.2021
27.	ООО «Ливо-Тревел», Шкаленко Л. В.	18.12.2017	31.12.2023
28.	ООО ТА «Тур Сервис»	20.12.2017	20.12.2023
29.	ООО «ГИГАНТ-ТРАНС-ТОРГ» Борисенко	25.12.2017	бессрочно
30.	ФГБОУ ВО «Волгоградский ГАУ», Овчинников А. С.	12.04.18	бессрочно

8. Планируемое количество вовлекаемых школьников/студентов в 2018 г.

Школы г. Ставрополя – 120 человек (9-10 классы).

Школы городов и районов Ставропольского края – 150 человек (8-11 классы)

Техникумы г. Ставрополя – 50 человек.

Студенты – 300 человек.

Руководитель:

Зав. кафедрой туризма и сервиса

к.э.н., доцент

_____ А. Г. Иволга