12 января 2019 года
учащиеся 9-11 классов, их родители и учителя приглашаются на
День открытых дверей кафедры технологии и организации общественного питания Торгово-экономического института ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет»!
Начало в 11.45!

Кафедра выпускает уникальных специалистов в области индустрии питания и гостеприимства по направлениям подготовки:

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания»	**19.03.04.01.01 Технология организации ресторанного дела**	**заочная форма обучения (бюджет, внебюджет)**	**Вступительные экзамены:** • **Химия** • **Математика** • **Русский язык**
	19.03.04.02.01 Технология организации ресторанной деятельности	**очная форма обучения (бюджет, внебюджет)**	
43.03.03 Гостиничное дело	**43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность**	**заочная форма обучения (бюджет, внебюджет)**	**Вступительные экзамены:** • **Обществознание** • **История** • **Русский язык**
	43.03.03.01.01 Ресторанная деятельность	**очная форма обучения (бюджет, внебюджет)**	

Мы выпускаем востребованных специалистов!

Уважаемые старшеклассники, преподаватели кафедры подготовили для вас серию мастер-классов, круглых столов, интересных презентаций.

Время начала мероприятия				Ведущие	Название мероприятия
11.45-12.00				Регистрация участников	
12.00-12.10				Доктор технических наук, профессор, заведующий товароведно-технологическим отделением Камоза Татьяна Леонтьевна	Вступительное слово
12.10-12.20				Доктор технических наук, профессор, заведующий кафедрой технологии общественного питания Губаненко Галина Александровна	Информация о направлениях подготовки, реализуемых кафедрой. Знакомство с преподавательским составом и работой кафедры
12.20-12.30				Доктор педагогических наук, профессор, заведующий кафедрой товароведения Кротова Ирина Владимировна	Информация о направлениях подготовки, реализуемых кафедрой. Знакомство с преподавательским составом и работой кафедры
12.30-12.35				Организационный момент	
Группа:					
1	2	3	4		
12.40	13.30	14.20	15.10	Доктор биологических наук, профессор кафедры ТООП, ведущий эксперт предметной комиссии ЕГЭ Красноярского края по химии Первышина Галина Григорьевна	На чем теряем баллы? (рекомендации по решению задач части 2 ЕГЭ по химии)
				Студентка 4 курса Жукова Кристина	Сладкий подарок своими руками
13.30	14.20	15.10	12.40	Кандидат технических наук, доцент кафедры ТООП Кондратюк Татьяна Алексеевна	Физические методы исследования пищевых продуктов (выполнение проекта)
				Кандидат химических наук, доцент кафедры ТООП Наймушина Лилия Викторовна	Химические методы исследования пищевых продуктов (выполнение проекта)
14.20	15.10	12.40	13.30	Струпан Ольга Александровна, старший преподаватель кафедры ТООП	Кондитерское искусство (мастер-класс)
15.10	12.40	13.30	15.10		Эстетика сервировки стола (мастер-класс)
16.00				Подведение итогов. Вручение наград	

Чем же мы будем заниматься?

Мероприятие	
На чем теряем баллы?	Часто бывает грустно и больно экспертам снимать баллы при проверке заданий части 2 ЕГЭ по химии из-за… да, казалось бы, мелочей: не так оформил, не туда поставил….. И, приходя на апелляцию вы тоже их не получите… Давайте постараемся избежать этой ситуации и поучимся – как не терять баллы за выполненное задание!!! **А вот если вы не планируете сдавать химию, то вам сюда ↓**
Сладкий подарок своими руками	**Праздники кончились? Нееееет… Праздники продолжаются!!!!!** А подарок, приготовленный своими руками всегда несет тепло любящего сердца! И ведь так хочется порадовать любимого человека, маму, папу, бабушку и дедушку, брата и сестренку! Мы приглашаем вас познакомиться с тем, как можно подготовить **подарок своими руками**!
Физические методы исследования пищевых продуктов ***Химические методы исследования пищевых продуктов***	**Проект? Проект…. Проект!!!!!** Нужно в школе подготовить и защитить проект? А вы не знаете, как за это взяться? Спешите на мастер-класс? Вам не только расскажут, как подготовить и оформить проект, но и вместе с нашими специалистами вы выполните экспериментальную часть! А приехав домой, вам останется только ее оформить… **Итак, хотите подготовить проект? Спешите на наш мастер-класс!**
Кондитерское искусство	**А слабо вам приготовить сладкий подарок своими руками? Нет?** Спешите к нам - посетив данный мастер класс вы научитесь в домашних условиях изготавливать вкуснейшие кондитерских изделия: пирожные «Меренги» (безе), «Кейк-попсы», оформлять печенье «Айсингом» (не знаете что это такое? Есть повод познакомиться ☺). И заметьте, у нас это абсолютно бесплатно и только для вас! **Ну и конечно, по окончанию мастер-класса будет проходить дегустация.**
Эстетика сервировки стола	**Декор… как часто мы слышим это слово… Давайте займемся им…** Сегодня мы превратим стол в своеобразное произведение искусства, делающее прием пищи настоящим праздником. В рамках мастер-класса студенты нашей кафедры представят авторские тематические столы, отражающие традиции проведения национальных праздников разных стран. Также, мы расскажем о принципах эстетического оформления стола, правилах и последовательности сервировки. **Желающие смогут освоить разные способы складывания салфеток.**

Приходите! Приезжайте! Прилетайте!
У нас будет очень интересно!

Как к нам попасть? Очень просто!

Наш адрес:
г. Красноярск, ул. Лидии Прушинской, 2
Мы с нетерпением будем ждать вас на первом этаже!
Проведем, покажем наш замечательный институт!!!

Небольшая просьба к тем, кто решит посетить нас группой от 4 человек (школьников) – сообщите, пожалуйста, об этом радостном (для нас) событии по электронной почте: toop_metod@mail.ru. В письме укажите школу (или образовательное учреждение), количество человек, ф.и.о. и должность педагога, сопровождающего группу (мы обязательно скажем вам «спасибо»)

Ждем всех !!!

Кафедра технологии
и организации общественного питания

тел. +7 (391)-206-24-46

Зав. кафедрой, доктор технических наук,
профессор Губаненко Галина Александровна