***ІV. ДОДАТКИ***

Додаток А

**Заходи щодо реалізації проекту**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Назва заходу | Строки | Результат |
| ***Захід 1. «Навчально-тренувальні візити з основ раціонального харчування до 10-ти шкіл Металургійного району міста Кривого Рогу»*** |
| 1. | Повідомлення про організацію та проведення майстер-класу | Грудень 2019 року – січень 2020 року | Здійснено інформування про проведення майстер-класу |
| 2. | Закупівля інвентарю та продуктів. Підготовчий етап | Січень 2020 року; серпень 2020 року | Закуплено необхідний інвентар та продукти |
| 3. | Організація та проведення 10-ти навчально-тренувальних візитів для учнів 9-11 класів загальноосвітніх шкіл Металургійного району Кривого Рогу: | 03 лютого – 31 березня року; 07 вересня – 31 жовтня року | Проведено 10 навчально-тренувальних візитів у загальноосвітніх школах Металургійного району Кривого Рогу |
| - проведення тренінгу «Що я повинен знати, щоб споживати смачну і корисну їжу» метою якого є ознайомлення з основами правильної підготовки сировини, її комбінування в стравах та теплової обробки; |
| - проведення кулінарного тренінгу «Я – Мастер Шеф», що дасть можливість учням оволодіти практичними навичками правильного приготування найпоширеніших страв; |
| - підготовка та презентація брошури із рецептами «Страви молодіжної кухні», що дасть молоді можливість в подальшому розширити асортимент страв в повсякденному житті. |
| ***Захід 2. «Майстер-клас шеф-кухаря Світлани Шептухи з приготування сучасної здорової їжі для молоді»*** |
| 1. | Повідомлення про організацію та проведення майстер-класу | Квітень – березень 2020 року | Здійснено інформування про проведення майстер-класу |
| 2.  | Закупівля необхідних продуктів. Підготовчий етап | Березень 2020 року; жовтень 2020 року | Закуплено необхідні продукти |
| 3. | Проведення майстер-класу: | 01-03 квітня 2020 року; 04-06 листопада 2020 року | Проведено майстер-клас шеф-кухаря Світлани Шептухи |
| - коротка лекція шеф-кухаря кулінарної студії «Su.CHEF», переможниці проекту «МайстерШеф» Світлани Шептухи із сучасних тенденцій приготування здорової їжі; |

Продовження таблиці

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | - проведення майстер-класу з приготування сучасної здорової їжі для молоді; |  |  |
| - дегустація витворів кулінарного мистецтва, які народжуватимуться в руках Світлани Шептухи та її асистентів на очах учасників; |
| - сесія запитань учасників майстер-класу до шеф-кухаря. |
| ***Захід 3. ««Локація здорового харчування молоді» на Днях Європи в Кривому Розі»*** |
| 1. | Повідомлення про організацію локації | Кінець квітня 2020 | Здійснено інформування про організацію локації |
| 2. | Закупівля необхідних продуктів та інвентаря. Підготовчий етап | Кінець квітня 2020 року | Закуплено необхідний інвентар та продукти |
| 3. | Реалізація та встановлення локації: | Травень 2020 року | Реалізовано «Локацію здорового харчування молоді» на Днях Європи |
| - приготування студентами ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського фруктово-ягідного сорбету з підвищеною харчовою та біологічною цінністю із наступною дегустацією учасниками та гостями фестивалю; |
| - приготування студентами ДонНУЕТ імені Михайла Туган-Барановського пончиків з підвищеною харчовою та біологічною цінністю із наступною дегустацією учасниками та гостями фестивалю. |