

Всероссийский профориентационный технологический конкурс
«ИНЖЕНЕРНЫЕ КАДРЫ РОССИИ»



СЕЗОН 2023-2024

ПАСПОРТ ПРОЕКТА
«Современная кухня»

Предприятие общественного питания ООО «Сибторг»
Гриль-бар «Огонек»



Команда *Знатоки*

МАДОУ детский сад № 526

Разработчики проекта:
Ходакова Екатерина Юрьевна, воспитатель,
воспитанники старшей группы:
Большаков Вячеслав, Валеева Дарина
родители: Валеева Олеся Александровна
Большакова Яна Владимировна

г. Екатеринбург, 2024 г.

Содержание

Название раздела/подраздела	№ страницы
Командный раздел «Давайте познакомимся»	3
Идея и общее содержание проекта	4
Актуальность, цель и задачи проекта	5
План мероприятий по реализации проекта	6
Планируемые результаты	7
История вопроса и способы решения	8
Экскурсия на пищеблок детского сада	10
Выявление проблемы	11
Взаимодействие с социальным партнером проекта	13
Мастер-класс «Работа с тестом»	14
Инженерные решения, описание конструкций	15
Создание макета цеха по производству пиццы	20
Защита проекта	21
Приложения. Соглашение о сотрудничестве	22



ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПИЦЦЫ

МАДОУ детский сад № 526
КОМАНДНЫЙ РАЗДЕЛ
ДАВАЙТЕ ПОЗНАКОМИМСЯ!
МЫ – КОМАНДА



Знатоки

**Наш девиз: На любой вопрос на свете
Вам знаток всегда ответит!**



**Инженер-проектировщик
Валеева Дарина**



**Тренер команды
Ходакова
Екатерина Юрьевна**



**Инженер-конструктор
Большаков Слава**



**Консультант
Валеева
Олеся Александровна**



**Оформитель
Большакова
Яна Владимировна**

ЦЕХ ПО ПРОИЗВОДСТВУ ПИЦЦЫ

Идея и общее содержание проекта

Углубленное изучение профессий через профессии окружающих нас людей способствует развитию представлений об их значимости, ценности каждого труда, развитию познавательных процессов, в том числе и речи.

Каждый человек мечтает обрести в жизни свое любимое дело, доставляющее радость, удовольствие и приносящее пользу людям. Правильный выбор профессии определяет жизненный успех.

Идея участия в проекте «Современная кухня» возникла после рассказа Дарины, где и кем работает ее мама, Олеся Александровна. Детей заинтересовала такая на первый взгляд простая профессия как повар. Ребята решили пригласить в гости маму Дарины и расспросить ее о том, что нужно знать и уметь, чтобы стать поваром.

Олеся Александровна с радостью согласилась рассказать и даже позже показать некоторые секреты своей профессии.

Олеся Александровна рассказала детям о том, что в кафе работают люди разных профессий: управляющий кафе, администратор, повара разной специализации, официанты, мойщики посуды, технический персонал. Объяснила, что в помещении кухни размещено разнообразное технологическое оборудование: электроплиты, духовой шкаф, холодильное оборудование. Также, для облегчения работы поваров, в кафе есть электромясорубка, тестомесилка, овощечистка и хлеборезка.

Профессия повара очень востребована на рынке труда, так как в нашем городе большая сеть предприятий общественного питания: столовых, кафе, ресторанов, фудкорттов; и в каждом заведении работают повара. Повар может осваивать кулинарные традиции разных стран мира, быть кондитером или пиццеймейкером.

Минусы профессии повар: тяжелый физический труд, жар от плит и духовых шкафов, очень тяжелые бачки, в которых готовится пища на большое количество посетителей.

Юным «Знатокам» очень понравился рассказ Олеси Александровны, поэтому они решили побольше узнать о современном оснащении кухни и сконструировать оборудование, облегчающее труд повара.

Так возникла идея участия в проекте «Современная кухня», которую поддержали педагоги, администрация детского сада и родители.

Актуальность, цели и задачи проекта

Дети дошкольного возраста находятся у истоков познания окружающего мира. Начиная с младшего возраста, проводится работа по ознакомлению с окружающим миром и социальной действительностью. Так как именно детям свойственна большая эмоциональная отзывчивость. Чрезвычайно важно не упустить момент для воспитания в них добрых чувств к окружающим людям и формированию положительного отношения к труду.

В старшем дошкольном возрасте особое значение для полноценного развития детской личности приобретает дальнейшее приобщение к миру взрослых людей и созданных их трудом предметов. Ознакомление с профессиями взрослых обеспечивает дальнейшее вхождение ребёнка в современный мир, приобщение к его ценностям, обеспечивает развитие познавательных интересов детей старшего дошкольного возраста. Углубленное изучение профессий через профессии окружающих нас людей способствует развитию представлений об их значимости, ценности каждого труда, развитию познавательных процессов, в том числе и речи.

Профессия повар - одна из древнейших в мире. В детском саду и в школе, на заводе и в шахте по добыче угля, на борту океанского лайнера и на просторах космоса - везде люди пользуются результатами труда поваров. В работе повара есть место выдумке, фантазии, изобретательности. От того, что поест человек, зависит его настроение и здоровье.

Профессия повар – очень творческая и интересная, но в то же время физически трудная, поэтому ребята решили роботизировать производство.

Цель проекта: Изучение оборудования и механизмов, которые используют повара и конструирование нового оборудования, которое поможет облегчить труд поваров, а в идеале заменит человека роботами.

Задачи проекта:

1. Расширить представление детей о предприятиях общественного питания и профессиях повар и пиццайер.
2. Организовать экскурсию на пищеблок детского сада для ознакомления с кухонным оборудованием и принципами его работы.
3. Провести мастер-класс по приготовлению торта «Муравейник».
4. Провести мастер-класс по работе с тестом.
5. Сконструировать модель современной кухни в пиццерии.
6. Запрограммировать и протестировать оборудование для приготовления пиццы.

План мероприятий по реализации проекта

№	Задачи проекта	Способы достижения	Сроки	Ответственный
1	Расширять представление детей о профессии повара, познакомить со спецификой его труда	- Беседа о профессии и выявление уровня знаний детей; - Подбор литературы; - Знакомство с историей профессии повар	Октябрь, 2023 г.	Воспитатель (тренер команды), родитель-консультант
2	Познакомить с рабочим местом повара	- Экскурсия на кухню детского сада	Октябрь, 2023 г.	Воспитатель, повар
3	Познакомить с оборудованием	- Беседа о приборах – помощниках на кухне	Ноябрь, 2023 г.	Воспитатель
4	Выявить проблему в работе по проекту	- Продуктивная деятельность: рисунки, эскизы, схемы	Ноябрь, 2023 г.	Воспитатель
5	Определить функции, которые должно выполнять кухонное оборудование	- Оборудование приводится в движение мотором; - Оборудование выполняет различные функции: подъем и опускание, поворот, движение конвейера, перемещение, сплющивание	Декабрь, 2023 г.	Воспитатель
6	Подобрать конструктор и модели для постройки кухонного оборудования	- Изучение возможностей различных конструкторов; - Подбор схем для постройки	Декабрь, 2023 г.	Воспитатель, родители
7	Собрать модели	- Подготовить детали по схеме сборки; - Собрать модели оборудования	Январь, 2024 г.	Воспитатель
8	Создать макет кухни	- Подобрать материалы для оформления стен кухни; - Создать макет кухни; - Разместить оборудование в подготовленный макет	Январь, 2024 г.	Воспитатель
9	Оформление и защита проекта	- Подготовить инженерную книгу по проекту; - Подготовить защиту проекта; - Снять видео защиты	Февраль, 2024 г.	Воспитатель, родитель-оформитель

Планируемые результаты

1. Дети активно взаимодействуют со сверстниками и взрослыми, участвуют в совместном конструировании, техническом творчестве, имеют навыки работы с различными источниками информации;
2. Дети достаточно хорошо владеют устной речью, способны объяснить техническое решение, могут использовать речь в ситуации творческо-технической и исследовательской деятельности;
3. У детей развита крупная и мелкая моторика, они могут контролировать свои движения и управлять ими при работе с конструктором;
4. Дети создают действующие модели на основе конструкторов Lego Education WeDo 1.0, 2.0, демонстрируют технические возможности конструкторов;
5. Дети овладевают робото-конструированием, началами программирования, проявляют инициативу в познавательно-исследовательской и технической деятельности.



История вопроса и способы решения

Перед тем, как проектировать наш кухонный цех, мы решили побольше узнать о профессии повара и его рабочем месте, которое необходимо смоделировать при помощи разных конструкторов.

Во время рассказа мамы Дарины, мы узнали, что ее работа не такая уж и легкая. На самом деле, готовить - это не простое занятие! Сварить две-три тарелки супа, поджарить немного картофеля несложно. Но сделать так, чтобы вкусными оказались 100 порций супа, сваренного в огромной кастрюле, приготовить по-настоящему вкусный обед для нескольких сотен людей – это очень сложно. Недаром, чтобы хорошо готовить, повара долго учатся.

У повара должна быть хорошая память, ведь он должен помнить, как готовить те или иные блюда, сколько и каких класть продуктов, какие подавать гарниры (т. е. овощи, каши) к котлетам, курице, рыбе, мясу.

Повар должен быть чистоплотным, внимательным.

Уметь правильно подготовить необходимое оборудование и эксплуатировать его.

Итак, что же делает повар?

Для начала мы закрепили знания о данной профессии

Для этого была проведена беседа «Знакомство с трудом повара», где дети закрепили представления о профессии повара, о его профессиональных трудовых действиях, результатах и пользе труда повара, закрепили представления о предметах труда людей этой профессии, о бытовой технике.



Поиграли в дидактические игры

Дидактические игры «Пицца», «Бургер»

Задачи игры:
Расширение знаний детей о процессе приготовления пищи



Затем дети «примерили» на себя различные роли



Сюжетно-ролевые игры «Повар»

Задачи игры:

Через игру закреплять и углублять интерес детей к профессии повара, воспитывать уважение к труду, умение работать в коллективе, расширять кругозор, развивать творческое мышление, воображение.



Сюжетно-ролевая игра «Кафе»

Задачи игры: Познакомить с

профессией официант. Закреплять знания о блюдах, подаваемых в кафе, об их пользе. Формировать умение детей готовить обстановку для проведения игры, подбирать и атрибуты для игры. Закреплять умение последовательно выполнять игровые действия.



Представление рецепта «Любимое блюдо»

Задачи мероприятия:

Обогатить детей знаниями об окружающем мире, развивать познавательный интерес. Учить детей вступать в диалог. Активизировать словарь.



Мастер-класс «Изготовление торта»

Задачи мероприятия:

Воспитание навыков здорового питания, закрепление знаний о правилах гигиены при работе с продуктами питания; Развитие эстетического восприятия (украшение блюда).
А провела мастер-класс мама Дарины - Олеся Александровна, представитель предприятия-партнера ООО «Сибторг» гриль-бар «Огонек».



Экскурсия на пищеблок детского сада

Чтобы познакомиться с рабочим местом повара и кухонным оборудованием, ребята отправились на пищеблок, экскурсия проводилась во второй половине дня, когда все приготовления пищи и выдача блюд на группы были завершены.

Предварительно с детьми был проведен инструктаж по технике безопасности, так как кухня является местом повышенной опасности, потому что там находятся электрические плиты, острые предметы, горячая вода, поэтому они были очень осторожны и внимательны.

На пищеблоке ребят встречала повар Вера Александровна, она рассказала о рабочем месте, познакомила детей с помещением и кухонным оборудованием, которое необходимо в работе повара. Воспитанники узнали, что на кухне нужна не только кухонная посуда, но и разные приборы и приспособления - большие электрические плиты, духовой шкаф, весы.



Ребята были удивлены, увидев большие кастрюли, сковородки, половники. Вера Александровна рассказала, что повара готовят пищу одновременно для большого количества детей и стараются, чтобы еда, приготовленная ими, нравилась всем дошколятам.

После экскурсии на кухню все дети пришли к выводу, что для работы там нужны не только поварские умения и навыки, но и физическая подготовка. Кухонная утварь имеет большие размеры и бывает тяжелая сама по себе. А если в ней еще и пища находится, то она становится в разы тяжелее. Поэтому у детей к повару Вере Александровне появились вопросы.

- Как она управляется с полными кастрюлями?
- Кто помогает ей и помощнику повара?

Оказалось, что помощников у поваров нет...

Дети поблагодарили Веру Александровну за интересную экскурсию, заверили, что самой большой благодарностью за их тяжёлый труд и вкусную еду будут пустые тарелки после еды.

А еще пообещали узнать, существуют ли механизмы-помощники, чтобы облегчить труд поваров

Выявление проблемы

Дети заинтересовались, есть ли где-то такое оборудование, чтоб облегчить подъем и перемещение тяжестей на кухне. Чтобы узнать, мы обратились за помощью к интернет источникам. Посмотрели какое есть современное кухонное оборудование.



Оказалось, что существует множество технических помощников, но именно ответ на наш вопрос мы не нашли. Поэтому было принято решение попробовать самим спроектировать такие машины. Для этого ребята взяли в руки карандаши, ведь для того чтобы создать что-то новое, нужно сначала нарисовать схему нашего оборудования.

Во время экскурсии и просмотра фото и видео о кухне, дети обратили внимание на то, что большая часть кухонной мебели сделана не из дерева, не из пластика, а из нержавеющей стали, потому что она обладает высокой устойчивостью к пятнам, ржавчине, коррозии и воздействию воды. Эти факторы особенно важны, когда речь идет о кухонной мебели, постоянно контактирующей с водой и другими жидкостями. Поэтому решили, что наши технические помощники также будут из данного материала.

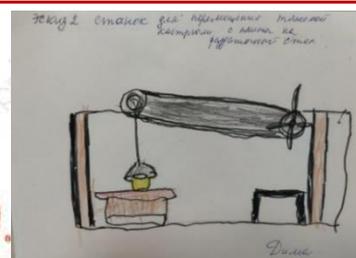
Эскиз 1

Приспособление для перемещения тяжёлой кастрюли с плиты на раздаточный стол



Эскиз 2

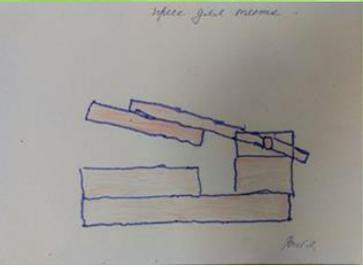
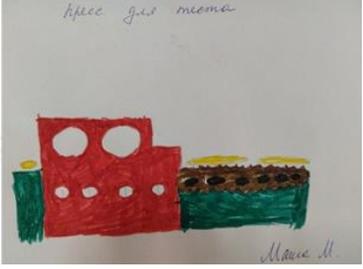
Станок для перемещения тяжёлой кастрюли с плиты на раздаточный стол



Эскиз 3

Фаршемешалка



<p>Эскиз 4 Пресс для теста</p>	
<p>Эскиз 5 Пресс для теста</p>	
<p>Эскиз 6 Овощечистка-резка</p>	

После того как наши эскизы были нарисованы, мы решили попробовать воссоздать оборудование с помощью конструктора.

<p>Станок для перемещения тяжёлой кастрюли с плиты на раздаточный стол</p>	
<p>Фаршемешалка</p>	
<p>Пресс для теста</p>	

Взаимодействие с социальным партнером проекта

В рамках работы над проектом администрация детского сада заключила договор о сетевом взаимодействии (в приложении) с предприятием ООО «Сибторг» гриль-бар «Огонек». На данном предприятии работает поваром мама нашей воспитанницы Дарины Валеевой, Олеся Александровна. Мы пригласили ее к нам в гости в детский сад. Она подготовила для детей небольшую презентацию о предприятии, на котором работает, так как пригласить в кафе и показать кухню изнутри по санитарным нормам нельзя.

Виртуальная экскурсия на предприятие



Олеся Александровна передала ребятам просьбу директора ООО «Сибторг» разработать идею современного оснащения производственного цеха и привлечения клиентов на предприятия общественного питания.

А еще Олеся Александровна предложила детям попробовать ненадолго стать кондитерами и провела мастер-класс по приготовлению торта «Ленивый муравейник».



В процессе его создания у детей возникали вопросы: Из каких ингредиентов готовятся торты? Как получается тесто? Какое оборудование используется при изготовлении тортов? Олеся Александровна старалась ответить на все вопросы. Но практически показать работу с тестом в группе не получится, поэтому возникла идея провести экскурсию на пищеблок детского сада и посмотреть, как готовится тесто, а может и самим попробовать с ним поработать.

Мастер-класс «Работа с тестом»

Во время экскурсии непринужденная беседа взрослых с детьми обеспечивает развитие детского мышления, способности устанавливать социальные связи и отношения, вызывает интерес к труду взрослых.

После завтрака воспитанники старшей группы отправились на кухню, чтобы узнать, как получается тесто. Вера Александровна показала ребятам процесс замешивания теста для ватрушек с повидлом. Дети слушали очень внимательно и с интересом рассматривали, как просеивается мука, какие и в каком количестве добавляются ингредиенты. Детям понравился процесс приготовления теста в тестомесе, так как это облегчает труд повара. Девочки рассказали, что дома вместе с мамой готовили тесто для пирога вручную, это было трудно, приходилось долго смешивать все ингредиенты, а потом еще мять руками.

Вера Александровна рассказала, что дрожжевое тесто после приготовления должно подняться и пригласила ребят после сна прийти и самим приготовить ватрушки.

Вторая часть экскурсии понравилась ребятам еще больше, так как они самостоятельно поработали с тестом, скатали шарики для ватрушек и разложили их на противень. А с каким аппетитом дети потом ели ватрушки, в приготовлении которых принимали самое деятельное участие!



Ватрушки хорошо, а пицца лучше! Так решили ребята после посещения с родителями в выходные пиццерии.

Инженерные решения, описание конструкций

Изучив данный вопрос методом опроса в группе, среди знакомых детей и взрослых наши юные «Знатоки» пришли к выводу, что пицца является самым востребованным современным блюдом, которое любят и взрослые, и дети. Поэтому ребята решили сконструировать модель цеха по производству пиццы. Но оснастить его современным оборудованием, позволяющим быстро и качественно готовить это всеми любимое блюдо. И, чтобы облегчить труд поваров и сократить минусы этой профессии, роботизировать процесс производства.

Ребята серьезно подошли к решению этой проблемы, обсудили ее с родителями. Мама Славы, Яна Владимировна, показала видео о роботизированной пиццерии <https://www.youtube.com/watch?v=QpoLpe0sshI>



Видеофильм еще больше вдохновил «Знатоков» на работу по проекту. Особенно детям понравились фотографии роботов-официантов, которых они рассмотрели со всех сторон и обсудили их функции.



Юные инженеры-конструкторы приступили к работе по созданию оборудования и роботов для макета цеха по производству пиццы, постарались продумать цикл производства без активного участия человека-повара.

В нашем макете представлено разное оборудование, человек (повар-инженер) только контролирует процесс производства, программирует роботов-помощников, в случае необходимости производит наладку оборудования и следит за процессом через монитор, а в цехе работают роботы.

Работа начинается с того, что робот подключает тестомесильную машину, в которую засыпаются все ингредиенты и замешивается тесто.

Тестомесильная машина

Используется для замеса теста в хлебопекарнях, кондитерских цехах, пиццериях и предприятиях общественного питания. Она заменяет ручной труд и отличается высокой производительностью. Это один из самых востребованных аппаратов на рынке пищевого оборудования.

Макет тестомесительной машины мы сконструировали из конструктора ROBOT MASTER на основе схемы сборки миксера, которую нашли в интернете и модифицировали, добавив лопасти тестомеса и чашу для теста. Механизм машины запускается при помощи мотора и смартхаба.



Далее тесто перемещается на конвейер, где разрезается на порции и скатывается в шарики.

Тестоделительная машина

Применяется для деления большого количества теста на весовые тестовые заготовки для пиццы. Масса заготовок может меняться в зависимости от установленного конуса, через который происходит выдавливание теста. При определении объема выделенного теста задействуется датчик подрезного гильотинного ножа, который производит подрезание тестовой заготовки.

Макет машины мы построили по типу конвейера. Для обеспечения движения используются мотор и смартхаб.

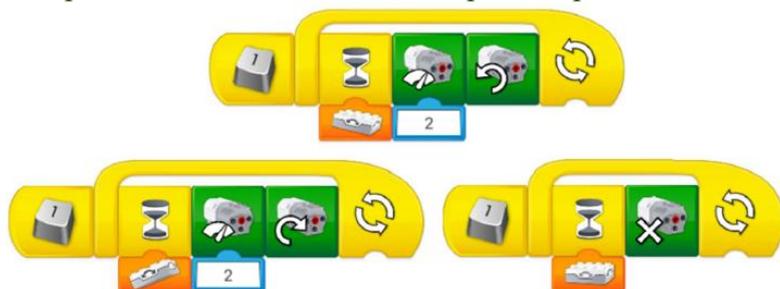


По конвейеру тесто направляется на пресс, где оно под давлением сжимается и получается основа для пиццы.

Пресс для пиццы

Пресс предназначен для формовки круглой основы для пицц различного диаметра. Дает возможность легко и эффективно ускорить процесс приготовления пиццы в больших количествах, экономя время и ручной труд; подходит для использования на предприятиях общественного питания.

Модель прессы мы собрали из конструктора Lego Education WeDo 2.0. Привод работает через блок зубчатых колес, шатунный механизм опускает и поднимает платформу прессы. Управление платформой с помощью джойстика, на котором установлен датчик наклона. Схему прессы нам помогла найти в интернете наш воспитатель Екатерина Юрьевна.

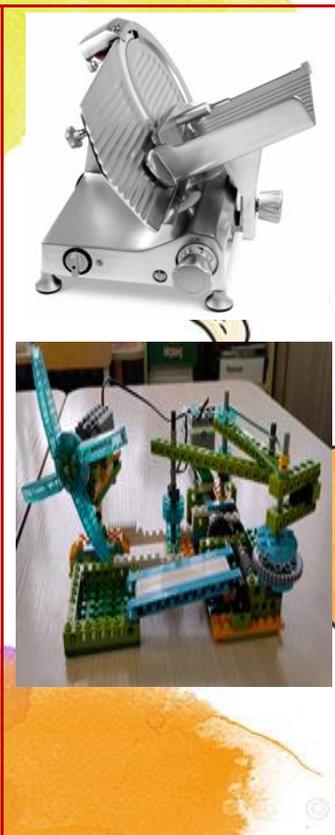
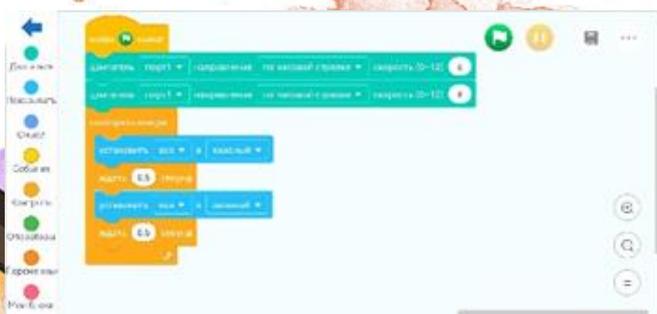


Далее полуфабрикат попадает в аппарат-слайсер, где происходит нарезка и насыпка ингредиентов на нашу будущую пиццу.

Слайсер

Предназначен для нарезки мяса, сыра, колбасных изделий, овощей для приготовления пиццы на ровные ломтики. Подготовленные измельченные продукты загружаются в контейнер и переправляются в прибор для насыпания начинки на основу из теста.

Модель слайсера мы собрали из конструктора Robot Master, слайсер работает по типу мельницы, вращающиеся ножи нарезают продукты для начинки, которые засыпаются в бункер, робот-повар засыпает полученную начинку в бункер, из которого автоматически посыпаются заготовки для пиццы. Для обеспечения движения используются зубчатые колеса, червячное колесо, мотор, смартхаб.



Дальше робот переправляет пиццу в печь, где она будет находиться до ГОТОВНОСТИ.

Конвейерная программируемая печь

Главное преимущество конвейерной печи в сравнении с подовой - отсутствие необходимости постоянного контроля со стороны повара. Достаточно задать необходимые параметры на электронной панели управления. Дальше программируемая конвейерная печь для пиццы с дверцей сделает все за Вас! Вам остается только поставить заготовку для пиццы с одной стороны и через заданное время получить ароматную свежее испеченную пиццу с другой.

Печь для пиццы мы собрали из конструктора Robot Master. Дверца печи открывается механически. Над печью располагается стол готовой продукции.



Роботы-помощники

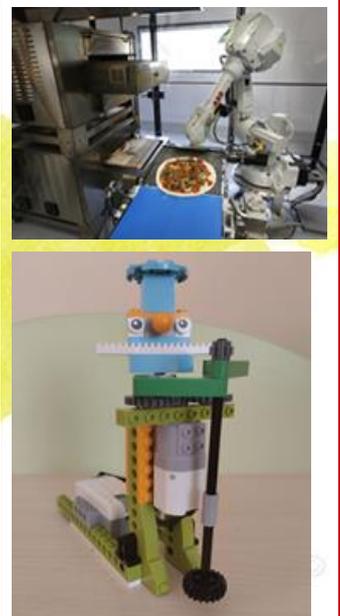
Из печи пицца переносится на стол готовой продукции, нарезается на порции, упаковывается на доставку заказчикам

Перенос готовой продукции

Робот-повар осуществляет нарезание и перенос готовой продукции, при необходимости упаковывает пиццу в коробки и передает ее роботу-официанту для выдачи клиенту.

Запускает все оборудование, загружает ингредиенты для теста и начинки, осуществляет весь производственный процесс под контролем повара-инженера (через монитор компьютера).

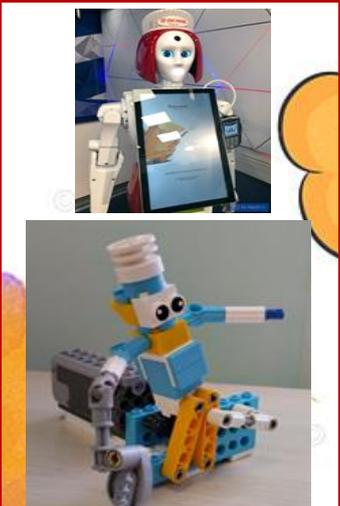
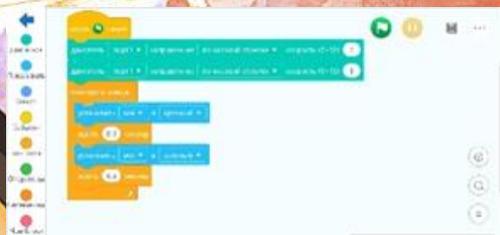
Модель робота-повара мы сконструировали из конструктора Lego Education WeDo 2,0. Для обеспечения движения используются мотор и смартхаб, запускается механизм при помощи программы через планшет.



Робот-администратор

Встречает посетителей, помогает занять свободный столик, следит за порядком в зале, принимает заказы от дистанционных клиентов, составляет маршрут доставки пиццы по указанному адресу, осуществляет расчеты с заказчиками.

Модель робота-администратора мы собрали из конструктора Smart Robot.



Робот-официант

Работает с посетителями пиццерии, принимает заказы, осуществляет обслуживание

Наш робот-официант состоит из смартхорбата, червячного, зубчатого колеса, балок разной длины. На ноутбуке мы записали программу, задающую алгоритм движения робота.

Главной особенностью нашей модели является то, что робот-официант доставляет пиццу заказчику не только в зале кафе, но и по адресу заказчика. При помощи GPS доставщику задают маршрут, по которому должна быть осуществлена доставка. Скорость его движения составляет 20 км в час. Робот доставщик оснащен специальными лазерными сенсорами, которые позволяют объезжать препятствия.

Также продумана защита от тех, кто захочет полакомиться чужим заказом при встрече с доставщиком. Для этого предусмотрена кодовая система защиты. После оформления заказа покупателю предоставляется специальный код, который нужно ввести, чтобы робот выдал вам пиццу после доставки ее на ваш адрес.

В корпус встроена печь, что позволяет поддерживать нужную температуру блюда, пока оно направляется к своему клиенту.



```

нажать
ждать 1 секунд
повторять всегда
если датчик расстояния(0-6) датчик1 < 5 то
    мотор остановился все
    ждать 2 секунд
    двигатель порт1 направление по часовой стрелке скорости(0-12) 6
    ждать 5 секунд
иначе
    двигатель порт1 направление против часовой стрелки скорости(0-12) 6
    
```

Создание макета цеха по производству пиццы

Сконструировав все необходимое оборудование и роботы-помощников, ребята совместно с воспитателем и родителями приступили к созданию макета производственного цеха с современной кухней.

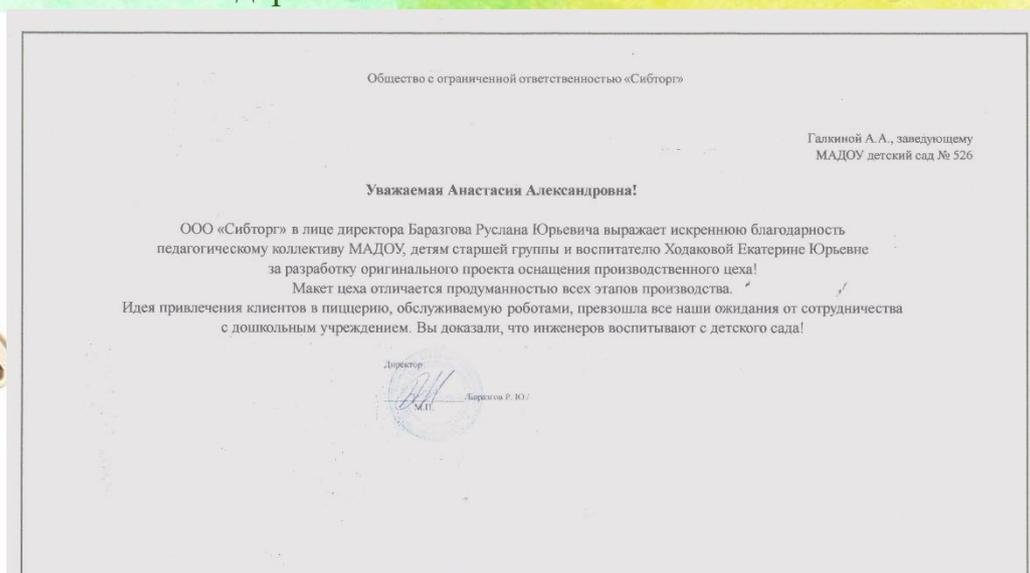
Для оформления зоны кухни использовали фотофон угловой 40/40 см 3d фотозона – 2 штуки <https://wildberries.ru/catalog/52106370/detail.aspx> и пластины строительные базовые 40*40 – 4 штуки.

На основании мы разместили все подготовленное оборудование в той последовательности, в которой оно будет задействовано в производственном процессе.

На стены фотозоны мы наклеили фотографии зала кафе, в котором будут обслуживать посетителей роботы-официанты.



Наш проект очень понравился администрации предприятия-партнера и был отмечен благодарственным письмом.



Приглашаем всех желающих посетить нашу «Пиццерию будущего» и желаем всем приятного аппетита!

Защита проекта

Для защиты проекта «Современная кухня» мы с помощью тренера команды и родителей подготовили Паспорт проекта (Инженерную книгу) и показали в действии наш макет цеха по производству пиццы ребятам из нашего детского сада.

Мы рассказали и показали, как работает оборудование цеха, объяснили, для чего используются все машины, почему на нашей кухне работают только роботы.



Ребят очень заинтересовал наш проект, так как все любят пиццу и многие интересуются робототехникой. Нам задавали много вопросов, на которые мы старались ответить. Если вдруг мы затруднялись с ответом, то на помощь нам всегда приходил тренер команды Екатерина Юрьевна.

Самый интересный вопрос, который задали на защите: «А вдруг роботы перепутают ингредиенты или неправильно установят время выпечки?»

На него мы ответили так: «Роботы – это хорошо, но ЧЕЛОВЕК – лучше! Поэтому весь процесс приготовления и доставки пиццы контролирует человек – повар-инженер, который придумывает и задает рецептуру блюд, рассчитывает и программирует время приготовления и следит за исправностью и работой роботизированной линии. Надеемся, что такая профессия появится в скором времени!»

Спасибо за внимание к нашему проекту!

Соглашение о сотрудничестве

СОГЛАШЕНИЕ

о сотрудничестве в рамках Всероссийского профориентационного технологического конкурса «Инженерные кадры России»

г. Скагершбур

« 14 » сентября 2023 г.

Общество с ограниченной ответственностью «Сибторг», в лице директора Баразгова Руслана Юрьевича, действующего на основании устава, именуемое в дальнейшем «ПРЕДПРИЯТИЕ» и Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 526 (МАДОУ детский сад № 526), в лице Заведующего Галкиной Анастасии Александровны, действующего на основании Устава именуемое в дальнейшем «ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ», совместно именуемые в дальнейшем «Стороны», заключили настоящее соглашение о нижеследующем:

1. ПРЕДМЕТ СОГЛАШЕНИЯ

1.1. Предметом настоящего соглашения является сотрудничество Сторон в деятельности по профессиональной ориентации обучающихся по профилю ПРЕДПРИЯТИЯ путем участия во Всероссийском профориентационном технологическом конкурсе «Инженерные кадры России» (далее – Конкурс ИКаР).

2. ПРАВА И ОБЯЗАННОСТИ СТОРОН

2.1. ПРЕДПРИЯТИЕ:

2.1.1. Поддерживает работу ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ по профессиональной ориентации обучающихся в Свердловской области (республике, области, крае, автономном округе, автономной области) и в меру возможностей оказывает содействие в этой работе.

2.1.2. С учетом своих материально-технических и организационных возможностей принимает участие в подготовке к Конкурсу ИКаР в Свердловской области (республике, области, крае, автономном округе, автономной области), а именно:

- знакомит обучающихся со своим производством;
- организует экскурсионную работу для участников Конкурса ИКаР на своем предприятии на условиях, установленных ПРЕДПРИЯТИЕМ;
- по мере возможности выделяет специалистов для консультаций по формированию технических заданий ПРЕДПРИЯТИЯ (КЕЙСов) и их решению;
- оказывает поддержку участникам Конкурса ИКаР по компетенциям ПРЕДПРИЯТИЯ;
- разрешает использование своего логотипа и символики в соревновательных направлениях технического профиля и, в частности, в Конкурсе ИКаР, если в них участвуют проекты, касающиеся деятельности ПРЕДПРИЯТИЯ;
- приглашает обучающихся к совместному участию в профессиональных праздниках.

2.2. ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ:

2.2.1. Принимает участие в Конкурсе ИКаР в Свердловской области (республике, области, крае, автономном округе, автономной области) в соответствии с планом работы.

2.2.2. Оказывает содействие тренеру команд Конкурса ИКаР по формированию и решению технического задания ПРЕДПРИЯТИЯ (КЕЙСа), подготовке паспорта проекта, проведению экскурсий и других совместных мероприятий с ПРЕДПРИЯТИЕМ и дальнейшем участии в Конкурсе ИКаР.

2.2.3. Осуществляет помощь в разработке и апробации проекта команды по техническому заданию от ПРЕДПРИЯТИЯ (КЕЙСов).

2.2.4. Информировует и приглашает представителей ПРЕДПРИЯТИЯ на мероприятия Конкурса ИКаР.

2.2.5. Ведет работу по формированию положительного имиджа ПРЕДПРИЯТИЯ в рамках Конкурса ИКаР.

МАДОУ детский сад № 526

2.2.6. Обязуется без согласия ПРЕДПРИЯТИЯ не распространять, не использовать и не передавать результаты выполненных проектов на основе технических заданий ПРЕДПРИЯТИЯ (КЕЙСов) с использованием предоставленной ПРЕДПРИЯТИЕМ информации.

3. ПРОЧИЕ УСЛОВИЯ.

3.1. Споры и разногласия, которые могут возникнуть при исполнении настоящего Соглашения разрешаются Сторонами путем переговоров.

3.2. Настоящее соглашение может быть изменено или дополнено по взаимной договоренности Сторон, при условии оформления договоренностей в письменном виде и подписании Сторонами.

3.3. Стороны обязуются не разглашать конфиденциальные сведения производственного и коммерческого порядка, которые стали известны в процессе сотрудничества.

3.4. В случае, если в процессе сотрудничества Сторонами будет принято решение о реализации (внедрении) выполненного ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИЕЙ проекта на ПРЕДПРИЯТИИ, Стороны обязуются заключить договор об условиях использования и реализации данного проекта.

4. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ.

4.1. Настоящее Соглашение вступает в силу с момента подписания сторонами и действует до момента изъявления желания одной из сторон о его расторжении.

4.2. Настоящее Соглашение составлено в двух экземплярах, имеющих одинаковую юридическую силу, по одному для каждой из сторон.

5. ЮРИДИЧЕСКИЕ АДРЕСА И ПОДПИСИ СТОРОН:

ПРЕДПРИЯТИЕ
Общество с ограниченной ответственностью
«Сибторг»
ИНН 6674333543
КПП 667901001
ОГРН 1096674011895
Юридический и адрес:
620085 г. Екатеринбург, ул. Военная 18, кв. 8
Фактический адрес:
620085 г. Екатеринбург, ул. Крестинского 25/1
Почтовый адрес:
620085 г. Екатеринбург
Банковские реквизиты:
р/с: 40702810738410002022
ИНН: 6674333543
КПП: 667901001
Банк: ФИЛИАЛ «ЕКАТЕРИНБУРГСКИЙ»
АО «АЛЬФА-БАНК»
к/с: 30101810100000000964
БИК: 046577964
тел. +7(343)2-000-229

Муниципальное автономное дошкольное
образовательное учреждение детский сад № 526
(МАДОУ детский сад № 526)
Юридический адрес:
620010, г. Екатеринбург, ул. Косарева д. 13
Фактический адрес:
620010, г. Екатеринбург, ул. Косарева д. 13
ИНН: 6679037040
КПП: 667901001
ОГРН: 1136679011611
Тел./факс (343) 258-76-98
e-mail: detsadik526@mail.ru
Банковские реквизиты:
Расчётный счёт
03234643657010006200
Банк: Уральское ГУ БАНКА РОССИИ/УФК по
Свердловской области г. Екатеринбург
БИК: 016577551
Корр. счёт: 40102810645370000054
л/с: 79062000030

Директор

Баразов Р. Ю./
М.П.

Заведующий

А.А. Галкина /
