Положение

о профориентационном проекте «Арктическая фудтех-школа»

1. **Общие положения**

1.1.Настоящее Положение определяет порядок, условия организации и проведения профориентационного проекта «Арктическая фудтех-школа» (далее именуется – проект).

**2. Описание проекта**

2.1. «**Арктическая фудтех школа**» **-** это профориентационный проект в которой учащиеся школ проходят полный цикл производства продукта (от генерации идей до продвижения своего продукта на рынок) для крупнейших пищевых предприятий Мурманской области. У участников будет возможность погрузиться в мир бизнеса и попробовать свои силы в таких профессиях, как:

* Технолог пищевых производств;
* Предприниматель;
* Маркетолог;
* Дизайнер упаковки;
* Сценарист и режиссер промо-роликов.

2.1.1. В ходе проекта каждая из команд создает свой концепт нового продукта питания из «арктического» сырья по пищевым направлениям.

**Пищевые направления:**

* Рыба и морепродукты
* Молочная продукция
* Мясо и птица
* Хлебобулочные и кондитерские изделия

2.2. Концепт включает:

* **Прототип готового продукта питания в законченном виде;**
* **Логотипы и дизайн упаковки;**
* **Рекламные материалы, а именно: макет билборда (баннера); горизонтальный промо-ролик (не более 40 секунд) или вертикальный промо-ролик (не более 20 секунд).**

2.3. Проект предполагает геймификацию. На конечный результат, помимо созданного прототипа продукта, будет влиять рейтинг. Который будет формироваться из различных критериев: активность команды в социальных сетях, участие и победы в квизах.

2.5. В рамках реализации проекта предусмотрено проведение мастер-классов и занятий с преподавателями кафедры «Технологии пищевых производств»Мурманского арктического университета.

2.6. В финале проекта каждая команда представит итоговый концепт своего продукта с дизайном упаковки и рекламными материалами.

Экспертное жюри оценит результаты и путем сложения с баллами рейтинга, определится победитель.

**\*Проект предполагает обилие очных мероприятий, командам необходимо оценить возможность присутствовать на них.**

**3. Цели и задачи проекта**

3.1. **Цели проекта**:

* Помочь детям открыть для себя мир производства еды и напитков;
* Дать возможность поиграть в профессии еще в школе;
* Построить "мост" из школы в университет через увлечение пищевыми инновациями;
* Раскрыть потенциал грядущего поколения;
* Увлечь предпринимателей области образовательными проектами.

3.2. **Задачи проекта**:

* Познакомить школьников со спецификой профессиональной деятельности и новыми формами организации труда;
* Создать условия для раскрытия творческих способностей детей;
* Выработать систему кооперации старшей ступени школы с Мурманским арктическим университетом и пищевыми предприятиями региона.

**4. Организаторы проекта**

4.1 Организатор проекта: муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Кольского района Мурманской области «Мурмашинская средняя общеобразовательная школа №1».

4.2. Непосредственную организацию и проведение мероприятий проекта осуществляет команда «Арктической фудтех-школы»: руководитель проекта - Шабалина Альбина Александровна, автор и руководитель геймификации, ученица 10 класса - Шабалина Полина и автор концепции, руководитель лаборатории инноваций «AGAMA-RUN» Куницын Сергей Александрович.

**5. Планируемые результаты**

5.1.Для учеников школ**:**

* позволяет лучше понять мир бизнеса;
* учит проектной деятельности, работе в команде;
* позволяет проверить свои лидерские навыки и навыки коммуникации;
* позволяет заранее определиться с будущей профессией и возможно открыть для себя мир пищевых инноваций, оставшись развивать это направление в Арктике.

5.2.Для учителей / школ:

* позволяет найти источник для дополнительной мотивации учеников к получению новых глубоких навыков и знаний;
* позволяет лучше адаптировать учеников к будущему: к обучению в университете, работе в организациях и предприятиях региона;
* участие в проекте дает возможность с практической стороны подойти к процессу изучения тем по таким предметам, как: экономика, информатика, обществознание;
* проект полностью соответствует новым федеральным государственным образовательным стандартам;
* участие в проекте дает практические результаты.

5.3.Для управления образования:

* реализация Государственной программы «Развитие образования»;
* открытие новых площадок для развития личности и раскрытия способностей учащихся.

5.4.Для региональных властей:

* объединяет в рамках проекта многочисленных представителей предприятий региона, общеобразовательных школ и региональных университетов, выстраивая тем самым необходимый «мост» между школами, ВУЗами и бизнесом;
* создает площадку для творческого поиска на тему возможностей развития пищевых инноваций в арктической и субарктической зонах.

5.5.Для университетов:

* дает возможность находить будущих абитуриентов;
* решает проблему профориентации школьников;
* создает уникальную творческую площадку для взаимодействия с ТОП-менеджерами лучших пищевых предприятий и открывает возможности для других совместных проектов.

5.6.Для предприятий области:

* привносит новые идеи;
* создает уникальную творческую площадку для рефлексии на тему будущих продуктов питания;
* проект может стать открытой внешней площадкой для взаимодействия с будущими потребителями;
* проект открывает предприятиям прямой доступ к энергетике нового поколения граждан страны;
* дает лучшее понимание пищевых технологий будущего;
* привносит в рутинные бизнес-процессы атмосферу игры и праздника.

**6. Этапы реализации проекта**

6.1.Подготовительный этап: ноябрь – январь 2023 года

6.2.Регистрационный этап: февраль 2024 года

6.3. Отборочный этап: март 2024 года

6.4. Основной этап: февраль–май2024 года

6.5. Заключительный этап: май 2024 года

**7. Формирование и состав команд**

7.1. Проект с открытым участием. К участию приглашаются учащиеся **8-11 классов** общеобразовательных организаций Мурманской области.

7.2.Команды формируются по **3 человек.** Каждая команда заявляет своего лидера, на котором замыкается вся коммуникация с командой.

7.3. За командами закрепляются кураторы от образовательных организации, которые будут направлять творческий поток школьников в нужное русло, оказывать техническую помощь и контролировать присутствие команд на мероприятиях.

7.4.Для участия в проекте командам необходимо в установленные сроки пройти регистрацию на сайте и присоединиться к телеграм чату проекта.

**8. Этапы проекта**

**9.1. Регистрационный этап.**

Команды **регистрируются** на сайте <https://proektsosh1.ru/>

При регистрации заполняются следующие поля:

- Муниципалитет;

- Наименование образовательной организации;

- Электронный адрес школы;

- Номинация (выбрать из предложенных пищевых направлений);

- Название команды.

- ФИ участников команды.

- Номер телефона лидера команды.

**Вступают** в телеграм чат проекта: **t.me/arctic\_foodtech\_school.** В чате телеграм будет публиковаться актуальная информация и расписание мероприятий. Там же, будут размещаться ссылки на проведение игр и онлайн мастер-классов.

**\*Количество мест на каждое пищевое направление ограничено 10 командами, при достижении показателя, направление закрывается (нужно выбирать другое).**

**9.2. Отборочный этап.**

**Команды приглашаются на мастер-класс по генерации идей по пищевым направлениям.**

На мероприятии присутствует ВСЯ команда.

На мастер-классе команды формируют несколько идей своего продукта. Организатор оценивает оригинальность, функционал и реализуемость концепции.

По результатам отборочного тура, в проект пройдёт **20 команд** (по 5 каждого пищевого направления). Список команд будет опубликован в чате телеграм.

**9.3. Основной этап.**

Команды, отобранные для участия в проекте, приглашаются на установочную сессию, которая будет проходить в очном формате по адресу: г.Мурманск, ул. Софьи-Перовской д.21а (пространство «Сопки»).

Участники команд присоединяются к группе проекта в ВК <https://vk.com/club221508390>

**Обучение.**

В рамках основного этапа, для команд проведут занятия и МАСТЕР-КЛАССЫ:

1. Проверка сенсорной чувствительности вкусовых рецепторов;
2. МК по проверке гипотез;
3. МК по органолептическим свойствам и составу продуктов.
4. МК по дизайну упаковки;
5. МК по рекламе и продвижению продуктов;
6. МК по расчёту стоимости продукта на полке;
7. МК по презентации и ораторскому мастерству;
8. Занятия и эксперименты в лабораториях кафедры «Технологии пищевых производств» МАУ.

**Геймификация.**

С момента отбора в проект, каждая команда еженедельно будет формировать свой РЕЙТИНГ. В финале проекта баллы рейтинга, заработанные командами на протяжении всего проекта, СУММИРУЮТСЯ с баллами экспертов.

**Рейтинг** формируется из следующих составляющих:

**1.**Еженедельные ПУБЛИКАЦИИ постов об участии в проекте на стене группы «Арктическая фудтех-школа» в ВК.

Формат контента команды определяют самостоятельно. Это могут быть текстовые посты, видеоролики, интервью и т.п. Публикации должны быть логичными, интересными, креативными и познавательными. В неделю не более одного поста от команды. Командам необходимо привлекать аудиторию для голосования за своей пост.

Оценивается количество “лайков” под постом. Каждый голос - 1 балл к рейтингу команды. Подсчёт голосов происходит в 18:00 пятницы. Далее, лайки за посты не учитываются.

1. КВИЗЫ на платформе myquiz.ru.

При запуске квиза следует указывать название КОМАНДЫ. Запланировано 4 игры в соответствии с темами мастер-классов: «Проверка гипотез», «Состав продукта», «Дизайн упаковки», «Реклама».Скорость и правильность выполнения заданий, влияет на место, которое займёт команда по результатам игры и количество баллов.

**\*Команда, набравшая, по результатам недели, больше остальных баллов, получает подарок с мерчем «Арктической фудтех-школы».**

**Работа с трекерами.**

С момента формирования идеи, до защиты своего концепта перед экспертами, с командами будут работать профессиональные стартап-трекеры.

Трекер – внешний специалист, проводящий диагностику и помогающий выстроить стратегию формирования новой бизнес-идеи.

**9.4. Заключительный этап. Финал проекта.**

Финалисты, получат ДЕНЕЖНЫЕ СРЕДСТВА на сырьё для создания своего прототипа продукта и дополнительный мастер-класс по презентации и ораторскому мастерству. Финалисты отработают приготовление своего прототипа в лабораториях кафедры «Технологии пищевых производств» МАУ под руководством педагогов кафедры.

Финал проекта состоится в ОФЛАЙН формате (ОЧНО). О месте и времени проведения, будет объявлено дополнительно.

К месту проведения финала команды прибывают в указанное организатором время, с готовым прототипом продукта. Финалисты регистрируются, готовят свой продукт для дегустации и репетируют выступление.

**Мероприятие разделено на 3 части:**

**1. Дегустация.**

Дегустация проходит перед выступлением. Каждой команде будет предоставлено место, которое оформляется на усмотрение финалистов. Прототипы для дегустации должны быть исполнены в мини-формате, с учетом большого количества экспертов и гостей.

**2. Выступления.**

Очередность выступления определяется жеребьевкой.

Выступления делятся на 2 части (по 10 команд) с перерывом на кофе-брейк.

На выступление у каждой команды будет 5 минут. **Хронометраж нарушать нельзя!** Путем сложения баллов рейтинга с оценками экспертов определяется победитель проекта «Арктическая фудтех-школа».

**3. Церемония награждения.**

Все команды, по пищевым направлениям, награждаются подарками от производств.

Победитель проекта «Арктическая фудтех-школа» награждается подарками от организаторов.

**9. Порядок проведения мероприятия и сроки.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Этапы | Дата | Ответственные |
| РЕГИСТРАЦИОННЫЙ ЭТАП | | | |
| 1 | Команды регистрируются на сайте проекта и присоединяются к телеграм чату. | 05-23.02 | Школы МО |
| ОТБОРОЧНЫЙ ЭТАП | | | |
| 2 | Мастер-класс на тему: "Генерация идей". | 26-29.02 | Фасилитатор Юлия Приказчикова |
| 3 | Отбор в проект (формирование идеи и направление презентаций). | 01-05.03 | Эксперты |
| 4 | Открытие проекта. Установочная сессия. | 07.03 | Организаторы |
| ОСНОВНОЙ ЭТАП | | | |
| 5 | Тест-драйв сенсорной чувствительности | 11-15.03 | Кафедра ТПП МАУ |
| 6 | Мастер-класс по проверке гипотез | 16.03 | Организаторы |
| 7 | Квиз на платформе play.myquiz.ru | 11-15.03 | Организаторы |
| 8 | Занятие по органолептическим свойствам и составу продуктов | 18-23.03 | Кафедра ТПП МАУ |
| 9 | Квиз на платформе play.myquiz.ru | 18-22.03 | Организаторы |
| 10 | Работа с трекерами |  | Организаторы |
| 11 | Мастер-класс по дизайну упаковки | 25-30.03 | ООО «МПЗ ОКРАИНА» |
| 12 | Квиз на платформе play.myquiz.ru | 25-29.03 | Организаторы |
| 13 | Мастер-класс по расчёту стоимости продуктов | 01-05.04 | МАУ |
| 14 | Занятия в лабораториях кафедры ТПП МАУ | 08-12.04 | Кафедра ТПП МАУ |
| 15 | Дегустация | 13.04 | Организаторы |
| 16 | Работа с трекерами |  | Организаторы |
| 17 | Мастер-класс по продвижению продуктов. Реклама. | 15-20.04 | ООО «МПЗ ОКРАИНА» |
| 18 | Квиз на платформе play.myquiz.ru | 15-19.04 | Организаторы |
| 19 | Работа с трекерами |  | Организаторы |
| 20 | Занятия в лабораториях кафедры ТПП МАУ | 22.04-03.05 | Кафедра ТПП МАУ |
| 21 | Мастер-класс по презентации и ораторскому мастерству | 04.05 | Росмолодёжь. Бизнес |
| ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП | | | |
| 22 | Финальный демо-день | 11.05 | Организаторы |

**10. Эксперты проекта**

10.1. Представители пищевых предприятий региона:

* ГК «АГАМА-ИСТРА»
* ГОУСП «Тулома»
* ООО «МПЗ Окраина»
* АО «Североморский молочный завод»
* ООО «Мурман фиш»
* Кафе «Юность»

☆ Преподаватели кафедры «Технологии пищевых производств» МАУ

10.2. Задачи экспертов:

* Консультирование;
* Экспертная оценка.

**11. Технические средства и оборудование для онлайн мастер-классов**

11.1. Доступ к сети интернет

11.2. Возможность подключения к видеоконференцсвязи (компьютер, камера, микрофон).

**13.Финансирование**

13.1 Финансирование осуществляется из бюджета:

- Правительства Мурманской области;

- МБОУ «Мурмашинская СОШ №1».