**Основы пищевого дизайна**

**Преподаватель: Алексашина Софья Анатольевна**



Великие японские мастера инсталляций из морепродуктов обоснованно считают, что еду сначала следует съесть глазами. Они преобразовали тысячелетний процесс приготовления еды в нечто интересное, удивительное и даже подчиненное некой осмысленной идее. И иногда это даже можно есть, это даже вкусно. Пищевой дизайн – это самостоятельное направление дизайна.

На этом направлении дети:

* узнают о современных технологиях производства продуктов питания;
* научатся креативно и критически мыслить, активно и целенаправленно;
* осознают ценность образования и труда, научной деятельности и технического прогресса для человека и общества;
* научатся основам научных методов создания новых продуктов питания;
* становятся мотивированными на творчество и инновационную деятельность;
* научатся работать в команде;
* будут осуществлять учебно-исследовательскую, проектную и информационно-познавательную деятельность.

Финальный проект: дизайн собственного блюда.

Минимальный возраст: от 11 лет