

Проект МГУ им. М.В. Ломоносова  
“Умные города”



**НАУЧНЫЙ КВЕСТ**

**НАУКИ О ЕДЕ**

**ГРАНДИОЗНО, УДИВИТЕЛЬНО  
И ПОЛЕЗНО!**



**Проект “Умный Новокузнецк”  
и партнер проекта –  
Кемеровский государственный университет  
приглашают**

**Новая интерактивная научная программа для  
детей 7-14 лет**

**“НАУКИ О ЕДЕ ”**

**17 марта 2019 г.**

**Место проведения научной программы**

**Междуреченск,**

**МБОУ Лицей № 20, корп. №2**

**Возрастное ограничение 6+**

**Стоимость участия 1 ребенка – 1 тыс. руб.**

**Дарим сертификат  
каждому участнику программы**

**конт. телефон: 8 909 520 86 27**

**Возрастное ограничение 6+**



**Научный квест  
для детей 7-14 лет**

**“НАУКИ О ЕДЕ ”**



## **Наша новая научно – кулинарная программа**

Разворачиваем цех пищевых производств. Создаем пищевые добавки, осваиваем процессы консервации и узнаем о свойствах и происхождении еды. Все ради великой цели — создать пиццу очень научным методом.

В компании физиков, химиков и биологов, ребята проведут серию экспериментов над привычными продуктами питания. За два часа узнаем, из чего состоит еда, разберем ее на компоненты и соберем обратно в изысканное блюдо.

### **За два часа каждый ребенок:**

- Превратит продукты питания в пищу для ума

- Узнает о составе еды, её физических и химических свойствах
- Освоит технологии производства мороженого и научной варки яиц
- Синтезирует парочку “Е” и узнает, вредно ли это для здоровья

**За два часа каждый ребенок побывает  
в четырех лабораториях:**



## **Лаборатория жгучих перцев**

Соберём собственные аппараты для экстракции. Узнаем, чем на самом деле пахнет мята, почему красный перец такой жгучий и получим привычные для кухни запахи лабораторным способом.

## **Лаборатория вареных яиц**

С помощью физико-химических методов вычислим идеальное время для варки куриного яйца. Отделим желток от белка, проведем качественное сравнение составов и узнаем все о стоимости выеденного яйца.

## **Лаборатория консервированных ананасов**

Познакомимся с тушенкой и разберемся в методах сохранения продуктов. Законсервируем парочку ананасов четырьмя разными способами и заберем все это домой, чтобы выяснить, какой метод консервации лучше.

## **Лаборатория мармеладных мишек**

Разберемся в механических свойствах желе, выясним, что общего у яблок, красных водорослей и куриных костей. Выделим желирующие вещества и создадим мармеладки на лабораторном оборудовании.

## **ПРОГРАММА ДЛЯ РОДИТЕЛЕЙ**

Для родителей у нас, как и всегда, отдельная программа — интерактивная лекция-викторина. Поговорим о пищевых добавках, вредных и полезных составах и разберемся, что же все-таки можно есть.

## **ВОЗРАСТНЫЕ ГРУППЫ**

Для того, чтобы всем было удобнее, мы делим наши программы на две возрастные группы — 7-9 лет и 10-14. Рассматриваемые темы в разных группах одинаковые, но ребятам всегда комфортнее в окружении сверстников.

## **О ПРОГРАММЕ**

Программа разработана молодыми учёными и популяризаторами науки из МГУ им. М.В. Ломоносова. Руководитель группы разработки — Ярослав Иванов, выпускник МГУ, биофизик. Постоянный автор программ для "умных городов", в том числе "Биологические эксперименты", "Великие научные открытия", "Научный детектив" и многих других.

Где пройдет увлекательный научный квест  
“НАУКИ О ЕДЕ ”?

**МЕЖДУРЕЧЕНСК,**

**МБОУ ЛИЦЕЙ №20, корп. №2  
ул. Вокзальная, 42**



# О ПРОЕКТЕ “УМНЫЙ НОВОКУЗНЕЦК”

**ПРИВИВАЕМ ВКУС К УЧЕБЕ!**

**ВЛЮБЛЯЕМ В НАУКУ!**

Проект “Умный Новокузнецк” - часть федеральной сети проекта МГУ им. М.В. Ломоносова (г. Москва) “Умные города”, который уже шесть лет помогает увлечь детей и их родителей наукой.

География Умных городов стремительно расширяется.

32 города России и зарубежья образуют единую сеть Умных городов!

В октябре к ним добавились Ташкент, Алматы и Барселона.

Проект “Умный Новокузнецк” - это интерактивные мероприятия по естественным наукам для детей 7-14 лет и их родителей в собственном уникальном формате.

Программы проекта “Умный Новокузнецк” пробуждают в детях интерес к науке и делают ее изучение легким и увлекательным!

**Ждем вас на наших программах!**

**тел. 8 909 520 86 27**