

УТВЕРЖДАЮ:

Министр образования и науки  
Челябинской области

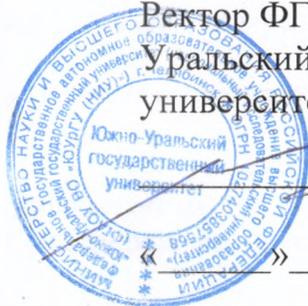


/А.И. Кузнецов/

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор ФГАОУ ВО «Южно-  
Уральский государственный  
университет (НИУ)»



/А.Л. Шестаков/

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2021 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о проведении XV Международного молодежного фестиваля кулинарного искусства

#### I ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение регламентирует порядок проведения XV Международного молодежного фестиваля кулинарного искусства.

1.2 Целями фестиваля являются:

- создание единой информационной среды, позволяющей наладить деловые контакты между образовательными организациями, предприятиями пищевой промышленности и общественного питания;

- профессиональная ориентация школьников, привлечение одаренных детей и молодежи к сфере производства продуктов питания;

- выявление уровня знаний и творческого развития обучающихся.

1.3 В рамках фестиваля будет организована работа пяти конкурсных секций:

- секция «Кулинарное искусство и сервис-класс»;

- секция «Кондитерское искусство»;

- секция «Арт-дизайн»;

- секция «Арт-модель»;

- секция «Кулинарные традиции народов мира» (для граждан иностранных государств).

1.4 Фестиваль проводится **18 и 19 ноября 2021 г.** 18 ноября организуется круглый стол по вопросам подготовки кадров для индустрии питания с участием руководителей пищевых предприятий и общественного питания (место проведения: г. Челябинск, пр. Ленина, 76). 19 ноября организуется работа конкурсных секций, подведение итогов и закрытие фестиваля (место проведения: г. Челябинск, пр. Ленина, 85).

#### II УЧАСТНИКИ ФЕСТИВАЛЯ

2.1 В фестивале принимают участие:

- учащиеся общеобразовательных организаций (8-11 классов);

- обучающиеся профессиональных образовательных организаций (СПО, ООВО).

#### III ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ

3.1 Организатором фестиваля выступает кафедра «Технология и организация общественного питания» Института спорта, туризма и сервиса Южно-Уральского государственного университета при поддержке Министерства образования и науки Челябинской области и Министерства сельского хозяйства Челябинской области.

3.2 Настоящим положением организаторы определяют состав Оргкомитета фестиваля (**Приложение 1**) и осуществляют рассылку уведомлений с условиями проведения фестиваля.

3.3 В задачи Оргкомитета входят:

- разработка порядка проведения фестиваля, согласование и утверждение базовых документов;

- регистрация заявок на участие;

- согласование количества и состава приглашенных;

- разработка критериев оценки работ участников фестиваля по каждой конкурсной секции;

(**Приложение 3**);

- подготовка протоколов, дипломов и призов для победителей конкурсных секций; сертификатов участникам фестиваля; благодарственных писем руководителям образовательных организаций и команд за помощь в организации фестиваля;

- организация награждения победителей.

3.4 Участники фестиваля могут выступить как индивидуально, так и в составе команды.

3.5 Заявка на участие в фестивале (**Приложение 2**) должна быть прислана **не позднее 9 ноября 2021 г.** по эл. почте: tech\_pop@mail.ru. Адрес оргкомитета: 454080 г. Челябинск, пр. Ленина, 78 б, Южно-Уральский государственный университет, корпус 5, ауд. 208, тел. (351) 267-97-33 (с 9.00 до 17.00).

3.6 Оценку работ участников конкурсных секций проводит жюри, которое формируется из ведущих специалистов ресторанного бизнеса, предприятий питания и пищевой промышленности.

3.7 Состав жюри уточняется оргкомитетом фестиваля не позднее, чем за неделю до его проведения и включает:

Председатель жюри по всем конкурсным секциям – 1 чел.

- секция «Кулинарное искусство и сервис-класс» – 3 чел.

- секция «Кондитерское искусство» – 3 чел.

- секция «Арт-дизайн» – 3 чел.

- секция «Арт-модель» – 3 чел.

- секция «Кулинарные традиции народов мира» – 3 чел.

3.8 В обязанности жюри входит:

- утверждение регламента работы фестиваля;

- оценка работ участников конкурсов путем выставления баллов в рабочие протоколы каждым членом жюри;

- обсуждение результатов и составление итогового протокола;

- подсчет баллов и определение победителей, набравших наибольшее количество баллов в каждой конкурсной секции;

- оглашение результатов.

#### IV ПОРЯДОК РАБОТЫ СЕКЦИЙ

##### **4.1 секция «Кулинарное искусство и сервис-класс»:**

4.1.1 Участник должен иметь спецодежду, бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

4.1.2 Для демонстрации конкурсной работы необходимо представить карточку участника (**Приложение 4**).

4.1.3 Участники демонстрируют праздничную сервировку стола на две персоны с представлением готовой холодной закуски или холодного блюда, выполненных накануне фестиваля (в количестве – 2 порции). Участники представляют карту-меню, в соответствии с которой произведено оформление стола и его сервировка, а также технологическую карту на представляемое блюдо в двух экземплярах (**Приложение 5**).

4.1.4 Все пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

4.1.5 Всю необходимую для сервировки столовую посуду, приборы, атрибуты сервировки и декора стола участники обеспечивают самостоятельно.

4.1.6 Организаторы для выполнения задания предоставляют столы (размеры столов участники могут узнать во время подачи заявки). По желанию участники конкурсной секции могут использовать свои столы.

4.1.7 Критерии оценки конкурсной секции представлены в **Приложении 3**.

#### **4.2 секция «Кондитерское искусство»**

4.2.1 Участник должен иметь спецодежду, бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

4.2.2 Для демонстрации конкурсной работы необходимо представить карточку участника (**Приложение 4**).

4.2.3 Участники представляют на оценку готовое кондитерское изделие, выполненное накануне фестиваля, а также технологическую карту в двух экземплярах (**Приложение 5**).

4.2.4 Все пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

4.2.5 Всю необходимую для демонстрации столовую посуду, приборы, атрибуты декора стола участники обеспечивают самостоятельно.

4.2.6 Организаторы для выполнения задания предоставляют столы (размеры столов участники могут узнать во время подачи заявки). По желанию участники конкурсной секции могут использовать свои столы.

4.2.7 Критерии оценки конкурсной секции представлены в **Приложении 3**.

#### **4.3 секция «Арт-дизайн»**

4.3.1 Участник должен иметь спецодежду, бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

4.3.2 Для демонстрации конкурсной работы необходимо представить табличку (**Приложение 4**).

4.3.3 Всю необходимую для демонстрации столовую посуду, приборы, атрибуты декора стола участники обеспечивают самостоятельно.

4.3.4 Участники представляют картину, или панно, или фруктово-овощную композицию, выполненные из пищевых продуктов (примерный перечень продуктов представлен в **Приложении 3**).

4.3.5 Организаторы для выполнения задания предоставляют столы (размеры столов участники могут узнать во время подачи заявки). По желанию участники конкурсной секции могут использовать свои столы.

4.3.6 Все продукты, используемые для приготовления изделия, должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

4.3.7 Критерии оценки конкурсной секции представлены в **Приложении 3**.

#### **4.4 секция «Арт-модель»**

4.4.1 Участники должны стремиться к максимально гармоничному сочетанию идеи и содержания, цветовой гаммы и высокохудожественного исполнения всех деталей представляемых композиций. Не допускаются элементы непристойного содержания и недостойного обращения с продуктами питания.

4.4.2 Костюмы моделей должны быть выполнены с элементами пищевых продуктов.

4.4.3 Модель должна быть представлена на сцене актового зала ЮУрГУ - дефиле с использованием театрализованной формы передачи образа. *Время выступления – до 2-х минут.*

4.4.4 Участники должны предоставить в Оргкомитет запись музыкального сопровождения за 6 дней до проведения фестиваля. При невыполнении данного условия Оргкомитет оставляет за собой право предоставить музыкальное сопровождение без согласования с участниками. Требования, предъявляемые к музыкальному сопровождению: нарезка музыки должна быть цельная, запись музыкального сопровождения предоставляется на электронном носителе (диске, флеш-карте) в формате mp3.

4.4.5 Непосредственные участники конкурса в день проведения фестиваля должны быть в 10-00 в актовом зале главного корпуса ЮУрГУ для проведения жеребьевки. Жеребьевка проводится по карточкам, которые предоставляются организатору конкурса с указанием наименования конкурса, Ф.И.О. автора и/или исполнителей работы, Ф.И.О. руководителя, названия учебного заведения, города, названия костюма с указанием используемых в его создании пищевых продуктов, а также фотографией костюма (**Приложение 6**).

4.4.6 Каждому участнику конкурсной секции присваивается порядковый номер, согласно которому будет проводиться презентация костюмов на сцене.

4.4.7 Участники конкурса должны быть готовы к демонстрации за 20 минут до начала конкурса.

4.4.8 Лучшие модели по решению жюри будут представлены на торжественном закрытии фестиваля.

4.4.9 Критерии оценки конкурсной секции представлены в **Приложении 3**.

#### **4.5 секция «Кулинарные традиции народов мира»**

В конкурсной секции могут принять участие только граждане иностранных государств. Предусмотрено очное и заочное участие.

##### **Очное участие**

4.5.1 К очному участию допускаются граждане иностранных государств, обучающиеся в ЮУрГУ.

4.5.2 Участники представляют блюдо национальной кухни и краткий рассказ об его истории возникновения, значении для культуры данного народа. Приветствуется при оформлении блюда использовать предметы национальной культуры; презентацию блюда проводить в национальной одежде.

4.5.3 Участникам необходимо иметь бейдж с указанием страны, фамилии и имени.

4.5.4 Для демонстрации конкурсной работы необходимо представить табличку (**Приложение 4**).

4.5.5 Все пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать санитарно-гигиеническим требованиям.

4.5.6 Организаторы для выполнения задания предоставляют столы (размеры столов участники могут узнать во время подачи заявки). По желанию участники конкурсной секции могут использовать свои столы.

##### **Заочное участие**

4.5.7 К заочному участию допускаются граждане иностранных государств, проживающие за пределами Российской Федерации.

4.5.8 Участники в домашних условиях готовят фирменное блюдо по семейному рецепту. В Оргкомитет представляется:

1. Фото участника с блюдом в руках.
2. Краткий рассказ (до 3 000 знаков) о том, как история семьи связана с блюдом.
3. Заявка на участие по форме **Приложения 8**.

4.5.9 Критерии оценки конкурсной секции представлены в **Приложении 3**.

#### **V ЗАОЧНОЕ УЧАСТИЕ**

5.1 К заочному участию допускаются все желающие по следующим секциям: «Кулинарное искусство и сервис-класс», «Кондитерское искусство», «Арт-дизайн», «Арт-модель».

5.2 Участникам необходимо подготовить ролик-презентацию продолжительностью не более 3-х минут в форматах .mp4, .avi и прислать его не позднее **12 ноября 2021 года** по электронной почте tech\_por@mail.ru. К письму необходимо приложить карточку участника (**Приложение 4 и/или 6**), технологическую карту (**Приложение 5**).

5.3 Критерии оценки конкурсных секций представлены в **Приложении 3**.

## VI ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ

6.1 Подведение итогов проводится одновременно для очного и заочного участия, но раздельно – по конкурсным секциям и по категории участников.

6.2 По результатам набранных суммарных баллов участникам (командам) в каждой секции фестиваля присуждаются 1, 2 и 3 места.

6.3 Участники (команды), занявшие 1-е, 2-е, 3-е места, награждаются дипломами I, II, III степеней соответственно и призами. Остальные – сертификатами участников фестиваля.

6.4 Участникам заочного конкурса дипломы и/или сертификаты направляются на электронную почту, указанную при регистрации.

6.5 Апелляции участников после оглашения результатов конкурсов не принимаются. Материалы, предоставляемые на конкурс, не возвращаются.

6.6 Руководителей образовательных организаций и руководителей команд награждают благодарственными письмами.

## VII МАТЕРИАЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

7.1 Финансирование подготовки и проведения фестиваля осуществляется за счет организаторов с привлечением спонсорской помощи.

7.2 Расходы, связанные с командированием участников фестиваля (проезд, проживание и т.д.) осуществляются за счет командирующей организации.

7.3 Организаторы фестиваля не несут ответственности за материальные и иные ценности участников фестиваля.

*За безопасность проезда к месту проведения фестиваля и обратно, а также безопасность участников во время проведения фестиваля ответственность несут педагоги, сопровождающие участников, или родители.*

## VIII ОСОБЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

8.1 В целях обеспечения соблюдения мер по профилактике распространения коронавирусной инфекции COVID-19 в соответствии с методическими рекомендациями Роспотребнадзора участники и сопровождающие их педагоги обязаны иметь средства индивидуальной защиты: маски (минимум 2 шт на человека) и перчатки (минимум 1 шт на человека). В местах проведения конкурсов организуется социальная дистанция не менее 1,5 м.

Директор института спорта, туризма  
и сервиса Южно-Уральского  
государственного университета

Директор института лингвистики  
и международных коммуникаций



В.В. Эрлих

Е.Н. Ярославова

**Состав оргкомитета**

Председатель – Шестаков А.Л., ректор Южно-Уральского государственного университета, д.т.н., профессор.

Сопредседатели: – Вяткин Г.П., президент Южно-Уральского государственного университета, д.х.н., профессор;

– Кузнецов А.И., министр образования и науки Челябинской области, к.п.н;

– Ефимов А. Д., вице-президент Ассоциации кулинаров России и Москвы, судья WACS, д.э.н., профессор; председатель жюри фестиваля.

Зам. председателя – Эрлих В.В., директор института спорта, туризма и сервиса ЮУрГУ, д.б.н., профессор;

– Ярославова Е.Н., директор института лингвистики и международных коммуникаций, к.п.н., доцент.

**Члены оргкомитета:**

Тошев А.Д. – зав. кафедрой «Технология и организация общественного питания», д.т.н., профессор;

Ровинская О.В. – доцент кафедры «Технология и организация общественного питания», к.п.н.;

Саломатов А.С. – доцент кафедры «Технология и организация общественного питания», к.т.н.;

Андросова Н.В. – старший преподаватель кафедры «Технология и организация общественного питания».

Регистрационный № \_\_\_\_\_

**«XV международный молодежный фестиваль кулинарного искусства»**

г. Челябинск

19 ноября 2021 г

**ЗАЯВКА  
на участие в фестивале***(Заявки на участие в фестивале принимаются до 9.11.2021 г.)*

Учебное заведение \_\_\_\_\_

Адрес учебного заведения \_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_ Факс \_\_\_\_\_ E-mail \_\_\_\_\_

Фамилия, имя, отчество руководителя \_\_\_\_\_

Контактный телефон \_\_\_\_\_

Ф.И.О. участников конкурсов в номинациях, класс (курс):

**«Кулинарный сервис-класс»:**

1. \_\_\_\_\_

**«Кондитерское искусство»:**

1. \_\_\_\_\_

**«Арт-дизайн»:**

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

**«Арт-модель»:**

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

*За безопасность проезда к месту проведения фестиваля и обратно, а также безопасность участников во время проведения фестиваля ответственность несут педагоги, сопровождающие участников, или родители.*

Подпись руководителя  
учебного заведения \_\_\_\_\_

Дата \_\_\_\_\_

**Критерии оценки конкурсных блюд и изделий****Секция «Кулинарное искусство и сервис-класс» (очное и заочное участие)*****Критерии оценки блюда***

Блюдо оценивается по 50-балльной системе:

- внешний вид, оформление, дизайн блюда – 10 баллов;
- соблюдение технологии приготовления – 10 баллов;
- правильность оформления нормативной технологической документации (ТК) – 10 баллов;
- сложность приготовления – 10 баллов;
- оригинальность сочетания продуктов – 10 баллов.

***Критерии оценки тематического стола***

Тематический стол оценивается по 50-балльной системе:

- соответствие предложенной тематике – 10 баллов;
- оформление, эстетичность, художественный вкус – 10 баллов;
- правильность сервировки стола – 10 баллов;
- презентация (защита) тематического стола – 10 баллов;
- оригинальность авторской идеи (соответствие блюда и сервировки) – 10 баллов.

**Секция «Кондитерское искусство» (очное и заочное участие)*****Критерии оценки изделия***

Кондитерское изделие оценивается по 50-балльной системе:

- внешний вид, оформление, дизайн – 10 баллов;
- соблюдение технологии приготовления – 10 баллов;
- правильность оформления нормативной технологической документации (ТК) – 10 баллов;
- сложность приготовления – 10 баллов;
- оригинальность сочетания продуктов – 10 баллов.

**Секция «Арт-дизайн» (очное и заочное участие)**

Изделия, представляемые к участию в конкурсе «Арт-дизайн» могут быть выполнены в виде картин, панно или фруктово-овощной композиции из следующего сырья:

- специи, сухари, зерновые и бобовые культуры;
- пресное или соленое тесто;
- карамель или мастика;
- овощи, фрукты и ягоды.

Допускается использование пищевых красителей, пищевого лака, желатина. Выставленная работа должна быть подготовлена к длительной экспозиции.

***Критерии оценки:***

Изделие оценивается по 50-балльной системе:

- степень сложности – 15 баллов;
- мастерство исполнения – 15 баллов;
- художественное оформление – 10 баллов;
- композиция, идея – 10 баллов.

**Секция «Арт-модель» (очное и заочное участие)*****Критерии оценки:***

Модель оценивается по 50-ти балльной системе:

- сложность исполнения – 20 баллов;
- оригинальность авторской идеи – 15 баллов;
- презентация модели – 15 баллов.

Результаты конкурса оглашаются после демонстрации всех моделей участников и совещания жюри.

**Секция «Кулинарные традиции народов мира»**

***Критерии оценки:***

**Очное участие:**

Блюдо оценивается по 50-балльной системе:

- внешний вид, оформление, дизайн блюда – 10 баллов;
- использование национальных особенностей при оформлении и подаче блюда – 10 баллов;
- описание истории возникновения или значения блюда – 10 баллов;
- сложность приготовления – 10 баллов;
- оригинальность сочетания продуктов – 10 баллов.

**Заочное участие:**

Конкурсные работы оцениваются по 50-балльной системе:

- внешний вид, оформление, дизайн блюда – 20 баллов;
- рассказ о блюде (история, сложность приготовления, рецептура, технология) – 30 баллов.

**Приложение 4**

Образец карточки участника(ов) конкурса:

размер 15 x 10 см

Наименование секции: _____
Наименование изделия: _____
Участник (и): _____
Учебное заведение _____
Страна, город _____



Образец оформления карточки конкурсной работы конкурса «Арт-модель»

ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет»  
(национальный исследовательский университет)

«XV международный молодежный фестиваль кулинарного искусства»

Конкурс «АРТ-МОДЕЛЬ»

**«НАЗВАНИЕ КОСТЮМА»**

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПИЩЕВЫЕ ПРОДУКТЫ**

**ФОТОГРАФИЯ КОСТЮМА**

**Автор:** ФИО,  
Школа (СПО), класс (группа)  
Населенный пункт

**Руководитель  
проекта:**  
ФИО,  
ученая степень,  
звание, должность

Челябинск - 2021

**Программа**  
**«XV международного молодежного фестиваля кулинарного искусства»,**  
**19 ноября 2021 г.**

<i>Мероприятие</i>	<i>Место проведения</i>	<i>Время</i>
Регистрация участников	2 корпус ЮУрГУ, фойе	с 9.00 до 10.30
Сбор жюри	101/3г	10.00 – 10.30
Торжественное открытие фестиваля	2 корпус ЮУрГУ, 2 этаж	10.40 – 11.00
«Кулинарные традиции народов мира»	2 корпус ЮУрГУ, 2 этаж	11.00 – 12.00
Конкурсы «Кондитерское искусство» и «Кулинарное искусство и сервис-класс»	2 корпус ЮУрГУ, 3 этаж	11.00 – 12.00
Конкурс «Арт-дизайн»	2 корпус ЮУрГУ, 4 этаж	11.00 – 12.00
Конкурс «Арт-модель»	Главный корпус ЮУрГУ, актовый зал	11.00 – 12.00
Подведение итогов конкурсов	101/3г	12.00 – 13.30
Торжественное закрытие фестиваля	Главный корпус ЮУрГУ, актовый зал	13.30 – 15:00

**Проход участников и гостей фестиваля:**

**9.00 – 13.00 – 2 корпус ЮУрГУ**

**13.30 – 15.00 – главный корпус ЮУрГУ, актовый зал**

**ЗАЯВКА**

на участие в конкурсе «Кулинарные традиции народов мира» (заочное участие)

Ф.И.О.	
Страна	
Адрес (с почтовым индексом)	
Контактный телефон	
E-mail	
Профиль во Вконтакте (при наличии)	
Наименование блюда	
<p align="center"><i><b>ВАЖНО!</b> Все документы высылать одним письмом. Каждый файл (заявка, фото, краткий рассказ) именуется с использованием фамилии участника (например: Иванов_заяка, Иванов_фото, Иванов_рассказ). По завершению конкурса на электронную почту будет отправлен сертификат участника фестиваля.</i></p>	