

Утверждаю:
Министр образования и науки
Челябинской области

_____/А.И.Кузнецов/

« ____ » _____ 2012 г.

Утверждаю:
Ректор Южно-Уральского
государственного университета

_____/А.Л. Шестаков/

« ____ » _____ 2012 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении «Шестого межрегионального молодежного фестиваля кулинарного искусства»

І ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок проведения «Шестого межрегионального молодежного фестиваля кулинарного искусства».

1.2. Целями фестиваля являются:

- создание единой информационной среды, позволяющей наладить деловые контакты между учебными заведениями и предприятиями пищевой промышленности и общественного питания;
- профессиональная ориентация школьников, привлечение одаренных детей и учащейся молодежи к сфере производства продуктов питания;
- выявление уровня знаний и творческого развития учащихся образовательных учреждений.

1.3. В рамках фестиваля будет организована работа 5 – ти конкурсных секций:

- секция «Кулинарное искусство и сервис-класс»;
- секция «Кондитерское искусство»;
- секция «Арт-класс»;
- секция «Арт-модель»;
- секция «Карвинг»

1.4. В соответствии с приказом ректора Южно-Уральского государственного университета № ____ от _____ фестиваль проводится **30.11.2012 г. (приложение7)**

ІІ УЧАСТНИКИ ФЕСТИВАЛЯ

2.1. В фестивале участвуют учащиеся муниципальных образовательных учреждений СОШ 9 – 11 классов, НПО, СПО Российской Федерации и Ближнего Зарубежья.

ІІІ ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ

3.1. Южно-Уральский государственный университет настоящим положением определяет состав Оргкомитета фестиваля (**Приложение 1**) и рассылает уведомления с условиями проведения фестиваля руководителям муниципальных образовательных учреждений СОШ, НПО, СПО Российской Федерации и Ближнего Зарубежья.

3.2. В задачи Оргкомитета входят:

- разработка порядка проведения фестиваля, согласование и утверждение базовых документов;
- регистрация заявок на участие;
- согласование количества и состава приглашенных;
- подготовка протоколов, дипломов и призов для победителей;
- организация награждения победителей.

3.3. Каждая команда от образовательного учреждения может состоять из одного участника в секции «Кондитерское искусство», и от 1-3-х участников в конкурсах секций «Кулинарное искусство и сервис - класс», «Арт-класс», «Арт-модель», «Карвинг».

3.4. Заявка на участие в фестивале (**Приложение 2**) должна быть прислана не позднее 23. 11. 2012 г. по адресу: 454080 г. Челябинск, пр. Ленина, 78 б, Южно-Уральский государственный университет, корпус 5, ауд. 207/5. Контактное лицо: Варламова Анастасия Сергеевна (89658569178), Фомина Татьяна Юрьевна тел. 8 (351) 267-96-70, 8-922-75-13-361 (с 9.00 до 17.00); эл. почта: thkimi@mail.ru.

3.5.Оценку работ участников конкурсов по секциям проводит жюри, которое формируется из ведущих специалистов ресторанного бизнеса, предприятий питания и пищевой промышленности.

3.6.Окончательный состав жюри уточняется оргкомитетом фестиваля не позднее, чем за неделю до его проведения.

3.7.Структура и количество членов жюри:

Председатель жюри по всем номинациям – 1 чел.

- секция «Кулинарное искусство и сервис-класс» - 3 чел.
- секция «Кондитерское искусство» - 3 чел.
- секция «Арт-класс» - 3 чел.
- секция «Карвинг»- 3 чел.
- секция «Арт-модель» - 3 чел.

3.8. В обязанности жюри входит:

- утверждение регламента работы фестиваля;
- установление критериев оценки работ участников фестиваля по каждому конкурсу;

(**Приложение 3**);

- оценка работ участников конкурсов путем выставления баллов в рабочие протоколы каждым членом жюри;
- обсуждение результатов и составление итогового протокола;
- оглашение результатов конкурсов.

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 сервировки необходимо представить табличку с указанием наименования конкурса, Ф.И.О. автора и/или исполнителя, названия учебного заведения, города (**Приложение 4**).

4.1.3. Для демонстрации блюда необходимо представить табличку с указанием наименования конкурса, названия блюда, Ф.И.О. автора и/или исполнителей, названия учебного заведения, города (**Приложение 4**).

4.1.4 Участники конкурса демонстрируют сервировку стола на тему «Новый год», накрытый на две персоны с представлением готовой холодной закуски или холодного блюда, выполненных накануне конкурса (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**).

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

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

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

4.1.8. Критерии оценки конкурса «Кулинарное искусство и сервис-класс» приведены в **Приложении 3**.

4.2. секция «Кондитерское искусство»

4.2.1. Конкурсанты должны иметь спецодежду, бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

4.2.2. Для демонстрации торта необходимо представить табличку с указанием наименования конкурса, названия изделия, Ф.И.О. автора и/или исполнителей, названия учебного заведения, города (**Приложение 4**).

4.2.3. На конкурс участники представляют готовый торт, выполненный накануне конкурса, а также технологическую карту на представляемое изделие в двух экземплярах (**Приложение 5**).

4.2.4. Все пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления торта 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 конкурса могут использовать свои столы.

4.2.7. Критерии оценки конкурса «Кондитерское искусство» приведены в **Приложении 3**.

4.3. секция «Арт-класс»

4.3.1. Участники конкурса представляют картину или панно, выполненные из пищевых продуктов (примерный перечень продуктов представлен в **Приложении 3**).

4.3.2. Для демонстрации своих работ участникам необходимо представить табличку с указанием наименования конкурса, названия работы, Ф.И.О. автора и/или исполнителей, названия учебного заведения, города (**Приложение 4**).

4.3.3. Критерии оценки конкурса «Арт-класс» приведены в **Приложении 3**.

4.4. секция «Арт-модель»

4.4.1. Участники конкурса «Арт-модель» 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 орг.комитет организаторам конкурса запись музыкального сопровождения и карточку с фотографией модели (**Приложение 6**) за 6 дней до проведения конкурса (**до 23 ноября 2012 года**). При невыполнении данного условия организаторы оставляют за собой право предоставить музыкальное сопровождение без согласования с участниками конкурса. 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 ЮУрГУ** (главный корпус, 2 этаж) 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 конкурса «Арт-модель» присваивается порядковый номер, согласно которому будет представлена 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 конкурса представлены в **Приложении 3**.

4.5. секция «Карвинг»

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

4.5.2. Для демонстрации композиции необходимо представить табличку с указанием наименования конкурса, Ф.И.О. автора и/или исполнителя, названия учебного заведения, города (**Приложение 4**).

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

4.5.4. Участники конкурса представляют фруктово-овощную композицию на летнюю тематику.

4.5.5. Все фрукты, овощи, используемые для приготовления изделия, 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 конкурса могут использовать свои столы.

4.5.7. Критерии оценки конкурса «Карвинг» приведены в **Приложении 3**.

V ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ

5.1. Подведение итогов проводится отдельно для школьников и учащихся училищ и техникумов.

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

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

5.4. Команда одного учебного заведения, принявшая участие во всех секциях и конкурсах участвует в командном первенстве.

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

VI МАТЕРИАЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

6.1. Финансирование подготовки и проведения фестиваля осуществляется за счет привлечения спонсорской помощи.

6.2. Расходы по командированию участников конкурсов и членов жюри организаторами фестиваля не возмещаются.

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

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.

- Иванов О.Г., председатель Ассоциации рестораторов г. Челябинска

Зам. председателя – Тошев А.Д., декан факультета Пищевых технологий, д.т.н., профессор

Члены оргкомитета:

Воробьев В.И. - генеральный директор холдинга предприятий «Уральские пельмени»

Кузнецов А.А – генеральный директор ООО «Челябторгтехника»

Мясников Д.А.- директор МПК «РОМКОР»

Бугров В.П. – Управляющий Мега комплексом «Галактика развлечений»

Дитрихов В.В. – директор по управлению персоналом ОАО «Первый хлебокомбинат»

Чаплинский В.В. – зам. декана факультета Пищевых технологий, к.б.н., доцент

Варламова А.С.- ответственная по воспитательной работе факультета Пищевых технологий

Толмачева Т.А.- и.о. зав. кафедрой «Хлебопекарное и кондитерское производство», к.б.н., доцент.

Рущиц А.А.,– зам. зав. кафедрой «Технология и организация питания», к.т.н., доцент

Регистрационный № _____

«Шестой межрегиональный молодежный фестиваль кулинарного искусства»

г. Челябинск

30.11.2012 г

ЗАЯВКА

на участие в фестивале

(Заявки на участие в фестивале принимаются до 16 ноября 2012 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-класс»:

1. _____

2. _____

3. _____

«Карвинг»

1. _____

2. _____

3. _____

«Арт-модель»:

1. _____

2. _____

3. _____

Подпись руководителя
учебного заведения _____

Дата _____

Секция «Кулинарное искусство и сервис-класс»

Блюдо оценивается по 50-балльной системе:

Критерии оценки блюда

- 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

Тематический стол оценивается по 50-балльной системе:

Критерии оценки тематического стола

- 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»

Торт оценивается по 50-балльной системе:

Критерии оценки изделия

- внешний вид, оформление, дизайн торта - 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-класс»

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

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

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

Критерии оценки изделий конкурса «Арт-класс»:

Изделие оценивается по 50-балльной системе:

Критерии оценки конкурсных работ:

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

Секция «Арт-модель»

Модель оценивается по 50-ти балльной системе.

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

Критерии оценки

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

Секция «карвинг»

Блюдо оценивается по 50-балльной системе:

Критерии оценки блюда

- внешний вид, оформление - 10 баллов
- соблюдение технологии приготовления - 10 баллов
- сложность приготовления - 10 баллов
- оригинальность сочетания продуктов в композиции - 10 баллов
- дизайн изделия - 10 баллов

Тематический стол оценивается по 50-балльной системе:

Критерии оценки тематического стола

- 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 композиции и сервировки) - 10 баллов

Образец таблички участника конкурса:

размер 15 x 10 см

Наименование конкурса: _____

(наименование изделия)
Автор и/или исполнители: _____

(учебное заведение, город)

Наименование блюда, изделия _____

Рецептура № _____ колонка _____ Сборник рецептов _____

Сырьё	Расход сырья на 1 порцию, г		Расход сырья (нетто), кг	
	брутто	нетто	10 порций	50 порций
Масса полуфабриката				
Масса готового изделия (блюда)				

Технология приготовления (с указанием способов и режимов обработки)

Требования к качеству

Органолептические показатели:

Внешний вид _____

Консистенция _____

Цвет _____

Вкус _____

Запах	Возраст	Пол	Состояние	Время	Место	Действие
Запах	Возраст	Пол	Состояние	Время	Место	Действие

Зав. производством _____

Челябинск - 2012

Программа
«Шестого межрегионального молодежного фестиваля кулинарного искусства»
30 ноября 2012 г.

<i>Мероприятие</i>	<i>Место проведения</i>	<i>Время</i>
Регистрация участников	2 корпус ЮУрГУ, фойе	до 10:00
Сбор жюри	101/3г	9.30 – 9.45
Торжественное открытие фестиваля	2 корпус ЮУрГУ, 2 этаж	10.00 – 10.15
Конкурс «Кулинарное искусство и сервис-класс»;	2 корпус ЮУрГУ, 2 этаж	10.15 – 12.00
Конкурс «Кондитерское искусство»	2 корпус ЮУрГУ, 3 этаж	10.15 – 12.00
Конкурс «Арт-класс»	2 корпус ЮУрГУ, 4 этаж	10.15 – 12.00
Конкурс «Арт-модель»	Главный корпус ЮУрГУ, актовый зал	10.15 – 12.00
Карвинг	2 корпус ЮУрГУ, 4 этаж	10.15 – 12.00
Подведение итогов членами жюри	101/3г	12.00 – 14.00
Торжественное закрытие фестиваля	Главный корпус ЮУрГУ, актовый зал	14.30 – 17:30

Проход участников и гостей фестиваля:

7.00 – 13.00– 2 корпус ЮУрГУ

9.30 – 14.30 – главный корпус ЮУрГУ, актовый зал