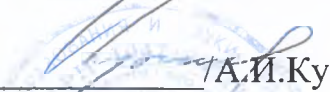


УТВЕРЖДАЮ:
Министр образования и науки
Челябинской области


/А.И.Кузнецов/

« » 2018 г.

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


/А.Л. Шестаков/

« » 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении «XII международного молодежного фестиваля кулинарного искусства», посвященного 75-летию Южно-Уральского государственного университета (НИУ)

I ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок проведения «XII международного 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 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 студентов иностранных государств, обучающихся в ЮУрГУ)

1.4. В соответствии с приказом ректора Южно-Уральского государственного университета № 1960 от 09.11.2018 фестиваль проводится 13 декабря 2018 г. (приложение 7).

II УЧАСТНИКИ ФЕСТИВАЛЯ

2.1. В фестивале принимают участие:

- учащиеся общеобразовательных организаций (8-11 классов);

- студенты профессиональных образовательных организаций Российской Федерации и Ближнего Зарубежья;

- студенты иностранных государств, обучающиеся в ЮУрГУ.

III ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ

3.1. Организаторами фестиваля выступают Южно-Уральский государственный университет, Институт спорта, туризма и сервиса и кафедра «Технология и организация общественного питания».

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

- общеобразовательных организаций;
- профессиональных образовательных организаций Российской Федерации и Ближнего Зарубежья.

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. Каждая команда от образовательной организации может состоять из одного участника в конкурсных секциях «Кондитерское искусство» и «Кулинарное искусство и сервис - класс», и от 1 до 3^х участников в конкурсных секциях «Арт-дизайн» и «Арт-модель». В конкурсной секции «Кулинарные традиции народов мира» могут принимать участие от 1^{-го} до 3^х студентов иностранных государств, обучающихся в ЮУрГУ. На одну команду отводится один стол на все конкурсы.

3.5. Заявка на участие в фестивале (**Приложение 2**) должна быть прислана **не позднее 30 ноября 2018 г.** по адресу: 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); эл. почта: tech_por@mail.ru.

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

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

3.8. Структура и количество членов жюри:

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

3.9. 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 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 конкурсной секции, названия блюда, Ф.И.О. автора и/или исполнителей, названия учебного заведения, города (**Приложение 4**).

4.1.4. Участники конкурсной секции 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**).

4.1.5. 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 конкурсной секции могут использовать свои столы.

4.1.8. 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 торта необходимо представить табличку с указанием наименования конкурсной секции, названия изделия, Ф.И.О. автора и/или исполнителей, названия учебного заведения, города (**Приложение 4**).

4.2.3. Участники представляют на оценку готовый торт, выполненный накануне фестиваля, 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 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. Участники должны иметь спецодежду, бейдж с указанием наименования учебного заведения, фамилии и имени.

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

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

4.3.4. Участники конкурсной секции 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 9-00 в холле 5 этажа 2 корпуса 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»

4.5.1. Участники конкурсной секции представляют блюдо национальной кухни и краткий рассказ об истории возникновения этого блюда или его значении для культуры данного народа. Приветствуется при оформлении блюда использовать предметы национальной культуры.

4.5.2. Участники должны иметь спецодежду, бейдж с указанием организации, фамилии и имени.

4.5.3. Для демонстрации блюда необходимо представить табличку с указанием наименования конкурсной секции, названия блюда, Ф.И.О. автора и/или исполнителей (**Приложение 4**).

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

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

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

V ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ

5.1. Подведение итогов проводится отдельно по конкурсным секциям и по категории участников.

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 – сертификатами участников фестиваля.

5.4. Участники фестиваля, являющиеся выпускниками 2019 года (учащиеся 11 классов и студенты последних курсов профессиональных образовательных организаций) и занявшие призовые места в конкурсных секциях «Кулинарное искусство и сервис-класс» и «Кондитерское искусство» могут получить дополнительные баллы к сумме ЕГЭ за индивидуальные достижения при поступлении в Южно-Уральский государственный университет в 2019 году на одно из следующих направлений:

19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

43.03.01 «Сервис»:

– за 1-е место – 5 баллов

– за 2-е место – 4 балла

– за 3-е место – 3 балла

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

5.6. Руководителей образовательных организаций и руководителей команд награждают благодарственными письмами.

VI МАТЕРИАЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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

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

6.3. 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.

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.

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:

Ровинская О.В. – зам. директора по внеучебной и воспитательной работе института спорта, туризма и сервиса, к.п.н., доцент.

Валеева Д.М. – зам. директора по внеучебной и воспитательной работе института лингвистики и международных коммуникаций.

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

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

Регистрационный № _____

«XII международный молодежный фестиваль кулинарного искусства»

г. Челябинск

13 декабря 2018 г

**ЗАЯВКА
на участие в фестивале**

(Заявки на участие в фестивале принимаются до 30.11.2018 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»

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»

Критерии оценки изделия

Торт оценивается по 50-балльной системе:

- 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-дизайн»

Изделия, представляемые к участию в конкурсе «Арт-дизайн» могут быть выполнены в виде картин, или панно, или фруктово-овощную 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 конкурсных работ:

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»

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 «Кулинарные традиции народов мира»

Критерии оценки блюда

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

Приложение 4

Образец таблички участника конкурса:

размер 15 x 10 см

Наименование конкурса: _____

(наименование изделия)
Автор и/или исполнители: _____

(учебное заведение, город)

Образец оформления карточки конкурсной работы конкурса «Арт-модель»

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

«XII 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 - 2018

Программа
«XII международного молодежного фестиваля кулинарного искусства»,
посвященного 75-летию Южно-Уральского государственного
университета (НИУ)
13 декабря 2018 г.

<i>Мероприятие</i>	<i>Место проведения</i>	<i>Время</i>
Регистрация участников	УК «СИГМА» фойе	10.00 – 12.00
Сбор жюри	УК «СИГМА» фойе	12:00 – 13.00
Торжественное открытие фестиваля	Конференц-зал УК «СИГМА», 2 этаж	13.00 – 13.30
Конкурс «Кулинарные традиции народов мира»	УК «СИГМА», 2 этаж	13.30 – 14.00
Конкурс «Кондитерское искусство»		13.30 – 14.00
Конкурс «Кулинарное искусство и сервис-класс»		13.30 – 14.00
Конкурс «Арт-дизайн»		13.30 – 14.00
Конкурс «Арт-модель»		13.30 – 14.00
Подведение итогов конкурсов	УК «СИГМА», лекционная аудитория	14.00 – 14.30
Торжественное закрытие фестиваля	Конференц-зал УК «СИГМА», 2 этаж	14.30 – 15:30