

УТВЕРЖДАЮ:
Министр образования и науки
Челябинской области



А.И.Кузнецов/

2016 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ФГБОУ ВПО «Южно-
Уральский государственный
университет (НИУ)»

А.Л. Шестаков/



« Ч » декабрь 2016 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении «Девятого международного молодежного фестиваля кулинарного искусства»

І ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок проведения «Восьмого 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 учащейся молодежи к сфере производства продуктов питания;

- выявление уровня знаний и творческого развития учащихся образовательных учреждений.

1.3. В рамках фестиваля будет организована работа 6[™] конкурсных секций:

- секция «Кулинарное искусство и сервис-класс»;

- секция «Кондитерское искусство»;

- секция «Арт-класс»;

- секция «Арт-модель»;

- секция «Карвинг»

- секция «Кулинарные традиции народов мира» (для студентов вузов)

1.4. В соответствии с приказом ректора Южно-Уральского государственного университета №2475 от 11 декабря 2015 фестиваль проводится 26.02.2016 г. (приложение 7).

ІІ УЧАСТНИКИ ФЕСТИВАЛЯ

2.1. В фестивале принимают участие учащиеся муниципальных образовательных учреждений СОШ 9–11 классов, СПО Российской Федерации и Ближнего Зарубежья, а также студенты иностранных государств, обучающиеся в Южно-Уральском государственном университете.

ІІІ ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ

3.1. Организаторами фестиваля выступают Южно-Уральский государственный университет, Институт экономики торговли и технологий, кафедры «Технология и организация питания» и «Оборудование и технологии пищевых производств».

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

руководителям муниципальных образовательных учреждений СОШ, СПО 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;
- подготовка протоколов, дипломов и призов для победителей;
- организация награждения победителей.

3.4. Каждая команда от образовательного учреждения может состоять из одного участника в секции «Кондитерское искусство» и «Кулинарное искусство и сервис - класс», и от 1 до 3^х участников в конкурсах секций «Арт-класс», «Арт-модель» и «Карвинг». В секции «Кулинарные традиции народов мира» могут принимать участие от 1 до 3^х студентов иностранных государств, обучающихся в ЮУрГУ.

3.5. Заявка на участие в фестивале (**Приложение 2**) должна быть прислана не позднее 20 февраля 2016 г. по адресу: 454080 г. Челябинск, пр. Ленина, 78 б, Южно-Уральский государственный университет, корпус 5, ауд. 206/5. Контактное лицо: Краснова Виктория Сергеевна, тел. 267-97-33, (с 9.00 до 17.00); эл. почта: tech_pop@mail.ru, Фомина Татьяна Юрьевна, тел. 267-96-70 (с 9.00 до 17.00), эл. почта: thkimi@mail.ru.

3.6. Оценку работ участников конкурсов по секциям 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 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.
- секция «Кулинарные традиции народов мира» - 3 чел.

3.9. 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 «8 - Марта», 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. 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 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 организаторам конкурса запись музыкального сопровождения и карточку с фотографией модели (**Приложение 6**) за 6 дней до проведения конкурса. 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 9-00 в** (2 корпус ЮУрГУ, 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 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 конкурса представлены в **Приложении 3**.

4.5. секция «Карвинг»

4.5.1. Участники должны 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**.

4.6. секция «Кулинарные традиции народов мира»

4.6.1. Участники конкурса 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.

4.6.2. Участники должны иметь спецодежду, бейдж с указанием факультета, фамилии и имени.

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

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

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

4.6.6. Критерии оценки конкурса «Кулинарные традиции народов мира» приведены в **Приложении 3**.

V ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ

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

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.

5.6. Руководители образовательных учреждений команд, подготовившие победителей и призеров конкурсов фестиваля награждаются грамотами.

VI МАТЕРИАЛЬНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

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

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

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 экономики,
торговли и технологий Южно-Уральского
государственного университета



И.Ю. Окольнішнікова

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 – Окольнишникова И.Ю., директор института экономики торговли и технологий ЮУрГУ.

Члены оргкомитета:

Кондаков А.А – генеральный директор ООО «Челябторгтехника»

Мясников Д.А.- директор МПК «РОМКОР»

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

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

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

Кретова Ю.И. – зав. кафедрой «Оборудование и технологии пищевых производств», к.с.-х.н., доцент

Регистрационный № _____

«IX международный фестиваль кулинарного искусства»

г. Челябинск

26.02.2016 г

**ЗАЯВКА
на участие в фестивале**

(Заявки на участие в фестивале принимаются до 20 февраля 2016 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. _____

«Кулинарные традиции народов мира»:

1. _____

2. _____

3. _____

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-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 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 «Карвинг»

Критерии оценки композиции

Композиция оценивается по 50-балльной системе:

- внешний вид, оформление - 10 баллов
- сложность приготовления - 15 баллов
- оригинальность сочетания продуктов в композиции - 10 баллов
- дизайн изделия - 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)

Наименование предприятия _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

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 _____

Зав. производством _____

Образец оформления карточки конкурсной работы конкурса «Арт-модель»

ФГБОУ ВПО «Южно-Уральский государственный университет»
(национальный исследовательский университет)

«IX 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 - 2016

Программа
«IX международного молодежного фестиваля кулинарного искусства»

26 февраля 2016г.

<i>Мероприятие</i>	<i>Место проведения</i>	<i>Время</i>
Регистрация участников	2 корпус ЮУрГУ, фойе	до 9:00
Сбор жюри	101/3г	9.00 – 9.20
Торжественное открытие фестиваля	2 корпус ЮУрГУ, 2 этаж	9.30 – 10.00
Конкурсы «Кулинарное искусство и сервис-класс», «Кулинарные традиции народов мира»	2 корпус ЮУрГУ, 2 этаж	10.00 – 11.00
Конкурс «Кондитерское искусство»	2 корпус ЮУрГУ, 3 этаж	10.00 – 11.00
Конкурсы «Арт-класс», «Карвинг»	2 корпус ЮУрГУ, 4 этаж	10.00 – 11.00
Конкурс «Арт-модель»	Главный корпус ЮУрГУ, актовый зал	10.00 – 11.00
Подведение итогов конкурсов	101/3г	11.00 – 12.00
Торжественное закрытие фестиваля	Главный корпус ЮУрГУ, актовый зал	12.30 – 14:00

Проход участников и гостей фестиваля:

7.00 – 13.00 – 2 корпус ЮУрГУ

12.30 – 14.00 – главный корпус ЮУрГУ, актовый зал