

_____ В.В. Литке

УТВЕРЖДЕНО
Приказом Южно-Уральского
государственного университета
от 25.09.2025 № 1452-13/12

« _____ » _____ 2025 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении XIX Международного молодежного фестиваля кулинарного искусства

I ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1 Настоящее Положение регламентирует порядок проведения XIX Международного молодежного фестиваля кулинарного искусства. В 2025 году фестиваль посвящен Году защитника Отечества в целях сохранения исторической памяти, в ознаменование 80-летия Победы в Великой Отечественной войне 1941-1945 годов.

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 В 2025 году фестиваль проводится **28 ноября**. Место проведения: Челябинск, проспект Ленина, 85 (2 корпус ЮУрГУ).

II УЧАСТНИКИ ФЕСТИВАЛЯ

2.1 В фестивале принимают участие:

- учащиеся общеобразовательных организаций (8-11 классов);

- обучающиеся образовательных организаций профессионального и высшего образования (СПО, ВО). Возраст участника должен быть от 17 до 23 лет на момент проведения фестиваля.

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 21 ноября 2025 г.** по эл. почте: *tech_pop@mail.ru*. Адрес оргкомитета: 454080 г. Челябинск, пр. Ленина, 87, Южно-Уральский государственный университет, корпус 3, ауд. 337, тел. (351) 267-97-33 (с 9.00 до 17.00).

В заявке должны быть прописаны полностью ФИО участника, его возраст на момент проведения фестиваля, класс/курс. Также полностью должны быть прописаны ФИО руководителя/сопровождающего, контактный телефон. Изменения в заявке допускаются и согласовываются с организаторами не позднее 25 ноября 2025 года (в день проведения фестиваля изменения не допускаются).

Оргкомитет в ответном письме указывает номер заявки, уточняет сведения об участниках.

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.

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 в рамках 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, эл.почта) в формате mp3.

4.4.5 Непосредственные участники конкурса в день проведения фестиваля должны быть в 9.30 во 2 корпусе 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 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 ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ

5.1 Подведение итогов проводится одновременно для очного и заочного участия, но 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 Участникам заочного конкурса дипломы и/или сертификаты направляются на электронную почту, указанную при регистрации.

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

В.В. Эрлих

Приложение 1
к Положению о проведении XIX Международного
молодежного фестиваля кулинарного искусства,
утвержденного Приказом
Южно-Уральского государственного университета
от 25.09.2025 № 1452-13/12

Состав оргкомитета Фестиваля

Полномочия в оргкомитете	ФИО	Должность, подразделение
Председатель	Вагнер Александр Рудольфович	Ректор Южно-Уральского государственного университета
Сопредседатель	Шестаков Александр Леонидович	Президент Южно-Уральского государственного университета
	Литке Виталий Владимирович	Министр образования и науки Челябинской области
	Подшивалова Инна Юрьевна	Заместитель Министра сельского хозяйства Челябинской области
Заместитель председателя	Эрлих Вадим Викторович	Директор Института спорта, туризма и сервиса
	Гутенев Максим Юрьевич	Директор Института лингвистики и международных коммуникаций
	Лапина Людмила Сергеевна	Начальник управления международного сотрудничества
Член оргкомитета	Тошев Абдували Джабарович	Заведующий кафедрой «Технология и организация общественного питания»
	Рущиц Анастасия Андреевна	Доцент кафедры «Технология и организация общественного питания»
	Ровинская Ольга Валерьевна	Доцент кафедры «Технология и организация общественного питания»
	Андросова Наталья Владимировна	Доцент кафедры «Технология и организация общественного питания»
	Снурникова Юлия Александровна	Доцент кафедры «Технология и организация общественного питания»
	Саломатов Алексей Сергеевич	Доцент кафедры «Технология и организация общественного питания»

Приложение 2
к Положению о проведении XIX Международного
молодежного фестиваля кулинарного искусства,
утвержденного Приказом
Южно-Уральского государственного университета
от 25.09.2025 № 1452-13/12

Регистрационный № _____

«XIX Международный молодежный фестиваль кулинарного искусства»

г. Челябинск

28 ноября 2025 г.

ЗАЯВКА

на участие в фестивале

(Заявки на участие в фестивале принимаются до 21.11.2025 г.)

Учебное заведение _____

Адрес учебного заведения _____

Телефон _____ Факс _____

E-mail _____

ФИО (полностью) руководителя учреждения _____

Контактный телефон _____

ФИО (полностью) участников конкурсов в номинациях, класс (курс):

«Кулинарный сервис-класс»:

1. _____

2. _____

3. _____

ФИО (полностью) сопровождающего (руководитель секции) _____

Контактный телефон _____

«Кондитерское искусство»:

1. _____

2. _____

3. _____

ФИО (полностью) сопровождающего (руководитель секции) _____

Контактный телефон _____

«Арт-дизайн»:

1. _____
2. _____
3. _____

ФИО (полностью) сопровождающего (руководитель секции) _____

Контактный телефон _____

«Арт-модель»:

1. _____
2. _____
3. _____

ФИО (полностью) сопровождающего (руководитель секции) _____

Контактный телефон _____

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 _____

ВНИМАНИЕ!!!

В заявке должны быть прописаны полностью ФИО участника, его возраст на момент проведения фестиваля, класс/курс. Также полностью должны быть прописаны ФИО руководителя/сопровождающего, контактный телефон. Изменения в заявке допускаются и согласовываются с организаторами **не позднее 25 ноября 2025 года (в день проведения фестиваля изменения не допускаются).**

Оргкомитет в ответном письме указывает номер заявки, уточняет сведения об участниках.

Критерии оценки конкурсных работ

Конкурсные работы, представленные во всех секциях, оцениваются по 20-балльной шкале, согласно критериям ниже.

Секция «Кулинарное искусство и сервис-класс» (очное и заочное участие)

Критерии оценки:

- внешний вид работы, оформление технологической документации – 5 баллов;
- сложность работы и ее дизайн – 5 баллов;
- презентация работы – 5 баллов;
- оригинальность идеи и соответствие работы тематике фестиваля – 5 баллов.

Секция «Кондитерское искусство» (очное и заочное участие)

Критерии оценки:

- внешний вид работы, оформление технологической документации – 5 баллов;
- сложность работы и ее дизайн – 5 баллов;
- презентация работы – 5 баллов;
- оригинальность идеи и соответствие работы тематике фестиваля – 5 баллов.

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

Критерии оценки:

- сложность работы и мастерство исполнения – 5 баллов;
- художественное оформление работы – 5 баллов;
- презентация работы – 5 баллов;
- оригинальность идеи и соответствие работы тематике фестиваля – 5 баллов.

Секция «Арт-модель» (очное и заочное участие)

Критерии оценки:

- сложность работы и мастерство исполнения – 5 баллов;
- художественное оформление работы – 5 баллов;
- презентация работы – 5 баллов;
- оригинальность идеи и соответствие работы тематике фестиваля – 5 баллов.

Секция «Кулинарные традиции народов мира» (очное и заочное участие)

Критерии оценки:

- внешний вид работы – 5 баллов;
- сложность исполнения работы – 5 баллов;
- презентация работы – 5 баллов;
- оригинальность идеи и отражение национальных особенностей в работе – 5 баллов.

Приложение 4
к Положению о проведении XIX Международного
молодежного фестиваля кулинарного искусства,
утвержденного Приказом
Южно-Уральского государственного университета
от 25.09.2025 № 1452-13/12

Образец карточки участника (-ов) конкурса:
размер 15×10 см

Наименование секции: _____
Наименование изделия: _____

Участник (и): _____

Учебное заведение _____
Страна, город _____

Приложение 6
к Положению о проведении XIX Международного
молодежного фестиваля кулинарного искусства,
утвержденного Приказом
Южно-Уральского государственного университета
от 25.09.2025 № 1452-13/12

**Образец оформления карточки конкурсной работы конкурса «Арт-
модель»**

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

«XIX 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 - 2025

Приложение 7
к Положению о проведении XIX Международного
молодежного фестиваля кулинарного искусства,
утвержденного Приказом
Южно-Уральского государственного университета
от 25.09.2025 № 1452-13/12

ПРОГРАММА
XIX Международного молодежного фестиваля кулинарного искусства
28 ноября 2025 г.

<i>Мероприятие</i>	<i>Место проведения</i>	<i>Время</i>
Регистрация участников	2 корпус ЮУрГУ, фойе	с 7.00 до 9.00
Сбор жюри	101/3г	9.00 – 9.20
Торжественное открытие фестиваля	2 корпус ЮУрГУ, 2 этаж	9.40 – 10.00
«Кулинарные традиции народов мира»	2 корпус ЮУрГУ, 3 этаж	10.00 – 11.00
Конкурсы «Кондитерское искусство» и «Кулинарное искусство и сервис-класс»	2 корпус ЮУрГУ, 4 (5) этаж	10.00 – 11.00
Конкурс «Арт-дизайн»	2 корпус ЮУрГУ, 2 этаж	10.00 – 11.00
Конкурс «Арт-модель»	2 корпус ЮУрГУ, 2 этаж	10.00 – 11.00
Подведение итогов конкурсов	101/3г	11.00 – 12.30
Торжественное закрытие фестиваля	Главный корпус ЮУрГУ, актовый зал	13.00 – 15.00

Проход участников и гостей фестиваля:

7.00 – 13.00 – 2 корпус ЮУрГУ

12.30 – 14.00 – главный корпус ЮУрГУ, актовый зал

Приложение 8
к Положению о проведении XIX Международного
молодежного фестиваля кулинарного искусства,
утвержденного Приказом
Южно-Уральского государственного университета
от 25.09.2025 № 1452-13/12

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	
<i>ВАЖНО! Все документы высылать одним письмом. Каждый файл (заявка, фото, краткий рассказ) именуется с использованием фамилии участника (например: Иванов_заявка, Иванов_фото, Иванов_рассказ). По завершению конкурса на электронную почту будет отправлен сертификат участника фестиваля.</i>	