**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении XVIII Международного молодежного фестиваля**

**кулинарного искусства**

**I ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1 Настоящее Положение регламентирует порядок проведения XVIII Международного молодежного фестиваля кулинарного искусства. В 2024 году фестиваль посвящен Году семьи в целях популяризации государственной политики в сфере защиты семьи, сохранения традиционных семейных ценностей.

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 2024 году фестиваль проводится **22 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** **8 ноября 2024 г.** по эл. почте: [***tech\_pop@mail.ru***](mailto:tech_pop@mail.ru)***.*** Адрес оргкомитета: 454080 г. Челябинск, пр. Ленина, 78 б, 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 19 ноября 2024 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 декорастола 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 декорастола 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, эл.почта) в формате мр3.

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 раздельно – 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

Директор института лингвистики

и международных коммуникаций Е.Н. Ярославова

**Приложение 1**

**к Положению о проведении XVIII Международного**

**молодежного фестиваля кулинарного искусства,**

**утвержденного Приказом**

**Южно-Уральского государственного университета**

**от ­­\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Состав оргкомитета**

Председатель – Вагнер А.Р., ректор Южно-Уральского государственного университета, к.ф.-м.н.,

Сопредседатели: – Шестаков А.Л., президент Южно-Уральского государственного университета, д.т.н., профессор;

* Литке В.В., Министр образования и науки Челябинской области;
* Подшивалова И.Ю., заместитель Министра сельского хозяйства Челябинской области;

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;

Снурникова Ю.А. – старший преподаватель кафедры «Технология и организация общественного питания»;

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

**Приложение 2**

**к Положению о проведении XVIII Международного**

**молодежного фестиваля кулинарного искусства,**

**утвержденного Приказом**

**Южно-Уральского государственного университета**

**от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_\_**

Регистрационный №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**«XVIII Международный молодежный фестиваль кулинарного искусства»**

**г. Челябинск 22 ноября 2024 г.**

**ЗАЯВКА**

**на участие в фестивале**

*(Заявки на участие в фестивале принимаются до 8.11.2024 г.)*

Учебное заведение \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес учебного заведения\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Телефон \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Факс \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Е-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 19 ноября 2024 года (в день проведения фестиваля изменения не допускаются).**

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

**Приложение 3**

**к Положению о проведении XVIII Международного**

**молодежного фестиваля кулинарного искусства,**

**утвержденного Приказом**

**Южно-Уральского государственного университета**

**от \_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_**

**Критерии оценки конкурсных блюд и изделий**

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

***Критерии оценки блюда***

Блюдо оценивается по 60-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;

- соответствие блюда тематике фестиваля: Год семьи (семейный рецепт, история блюда и.т.д.) – 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 в данной тематике (соответствие блюда и сервировки Году семьи) – 10 баллов.

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

***Критерии оценки изделия***

Кондитерское изделие оценивается по 60-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;

- соответствие блюда тематике фестиваля (Год семьи) – 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 60-балльной системе:

- степень сложности – 15 баллов;

- мастерство исполнения – 15 баллов;

- художественное оформление – 10 баллов;

- композиция, идея, тема – 10 баллов;

- соответствие работы тематике фестиваля (Год семьи) – 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**

**к Положению о проведении XVIII Международного**

**молодежного фестиваля кулинарного искусства,**

**утвержденного Приказом**

**Южно-Уральского государственного университета**

**от \_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_**

Образец карточки участника(ов) конкурса:

размер 15 х 10 см

|  |
| --- |
| Наименование секции: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Наименование изделия: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Участник (и): \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Учебное заведение\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Страна, город\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Приложение 5**

**к Положению о проведении XVIII Международного**

**молодежного фестиваля кулинарного искусства,**

**утвержденного Приказом**

**Южно-Уральского государственного университета**

**от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Наименование блюда, изделия \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецептура № \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ колонка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
Сборник рецептур\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **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\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Приложение 6**

**к Положению о проведении XVIII Международного**

**молодежного фестиваля кулинарного искусства,**

**утвержденного Приказом**

**Южно-Уральского государственного университета**

**от \_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_\_**

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

|  |
| --- |
| ФГАОУ ВО «Южно-Уральский государственный университет»  (национальный исследовательский университет)  «XVIII 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 - 2024 |

**Приложение 7**

**к Положению о проведении XVIII Международного**

**молодежного фестиваля кулинарного искусства,**

**утвержденного Приказом**

**Южно-Уральского государственного университета**

**от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_**

**Программа**

**«XVIII Международного молодежного фестиваля кулинарного искусства»,**

**22 ноября 2024 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Мероприятие*** | ***Место проведения*** | ***Время*** |
| 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 – 12.00 |
| 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 XVIII Международного**

**молодежного фестиваля кулинарного искусства,**

**утвержденного Приказом**

**Южно-Уральского государственного университета**

**от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_\_\_\_**

**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 |  |
| *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.* | |