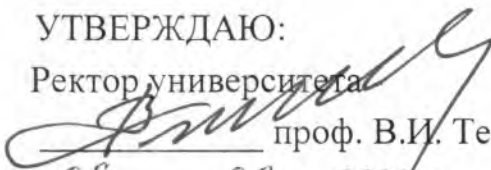


АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«БЕЛГОРОДСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
КООПЕРАЦИИ, ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»

Кафедра технологии общественного питания и товароведения

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор университета



проф. В.И. Теплов

«05» 03 2021 г.

Положение
о XX-м Международном студенческом фестивале
кулинарного искусства и сервировки
«Здоровое питание»
(15-20 апреля 2021 г.)

ПОЛОЖЕНИЕ

о XX Международном студенческом фестивале кулинарного искусства и сервировки «Здоровое питание», проводимом Белгородским университетом кооперации, экономики и права в заочном формате
(15-20 апреля 2021 г.)

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок проведения XX-го Международного студенческого фестиваля кулинарного искусства и сервировки «Здоровое питание» (далее Фестиваль).

1.2. Целями Фестиваля являются:

- создание условий для сотрудничества между учебными заведениями различных регионов страны и зарубежья для совершенствования практической направленности высшего образования в вузе, повышения уровня подготовки студентов и эффективности образовательного процесса;
- развитие международных контактов и обмен кулинарными достижениями студентов зарубежных вузов;
- выявление уровня знаний и творческого развития студентов различных учебных заведений;
- профессиональная ориентация школьников и учащейся молодежи в сфере производства продуктов питания;
- создание единой информационной среды, позволяющей наладить деловые контакты между учебными заведениями и организациями общественного питания в целях трудоустройства студентов;
- пропаганда здорового питания.

2. ОРГКОМИТЕТ И ЖЮРИ ФЕСТИВАЛЯ

2.1. Белгородский университет кооперации, экономики и права настоящим Положением определяет состав оргкомитета Фестиваля и уведомляет об условиях проведения Фестиваля профильные образовательные организации высшего и среднего профессионального образования Российской Федерации, ближнего и дальнего зарубежья.

2.2. В задачи оргкомитета Фестиваля входят:

- разработка порядка проведения Фестиваля, согласование и утверждение базовых документов;
- информирование заинтересованных лиц о сроках и порядке проведения Фестиваля;
- регистрация заявок на участие;

- согласование состава команд участников;
- разработка критериев оценки работ участников Фестиваля и организация работы жюри;
- подготовка протоколов, почетных грамот для победителей и благодарностей для руководителей команд;
- награждение победителей онлайн с использованием платформы **Zoom**.

2.3. Оценку работ участников проводит жюри, которое формируется из ведущих специалистов ресторанного бизнеса. По результатам работы жюри участникам Фестиваля будут вручены почетные грамоты, руководителям команд – благодарности.

3. УЧАСТНИКИ ФЕСТИВАЛЯ

3.1. Фестиваль предусматривает проведение конкурсной программы на двух уровнях:

- среди студенческих команд;
- среди команд учащихся школ;

3.2. В программе Фестиваля для студенческих команд принимают участие обучающиеся по программам среднего профессионального и высшего профессионального образования в сфере индустрии питания, в том числе по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», специальностям «Технология продукции общественного питания», «Поварское и кондитерское дело», подавшие заявку об участии в Фестивале в оргкомитет Фестиваля.

3.3. В программе Фестиваля для команд учащихся школ принимают участие обучающиеся 8 -11 классов, подавшие заявку об участии в Фестивале в оргкомитет Фестиваля.

3.2. В состав команды участников может входить не более 3-х человек.

Заявка на участие в Фестивале (Приложение 1) должна быть прислана не позднее **5 апреля 2021 г.** по электронной почте по адресу: kaf-topt@buker.ru

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ КОНКУРСНОЙ ПРОГРАММЫ ФЕСТИВАЛЯ

4.1. Фестиваль проводится **в заочной форме.**

4.2. Кулинарной составляющей конкурсной программы является приготовление банкетного блюда, массой не менее 1,5 кг, или кулинарной композиции, включающей не менее трех блюд, или композиции из мучных и кондитерских изделий (не менее трех видов изделий), которые должны соответствовать теме Фестиваля.

В Оргкомитет Фестиваля команда представляет презентацию в формате pdf или rpf, содержащую фотографии процесса приготовления конкурсных блюд, позволяющие оценить выполнение участниками команды технологических операций и соблюдение санитарных требований. В

презентации также должны быть представлены особенности рецептуры и технологии приготовления продукции. Кроме презентации команда готовит видеоролик продолжительностью не более 5 минут, с представлением команды и экспозиции из приготовленных блюд за сервированным столом.

Презентация и видеоролик команды присылаются **до 15 апреля** в адрес Оргкомитета по электронной почте по адресу: kaf-topt@buker.ru.

4.3. Критерии оценки:

- наличие инновационных идей и применение креативных приемов в оформлении блюд и стола (0-10 баллов);
- использование инновационных технологий и разработка дизайнерских решений при приготовлении кулинарной продукции, аккуратность исполнения (0-10 баллов);
- соответствие рецептуры блюд и технологии приготовления выбранной тематике (0-10 балла);
- соблюдение правил сервировки, соблюдение санитарных норм при сервировке (0-5 баллов);
- соблюдение санитарных норм при приготовлении блюд - наличие спецодежды, ее состояние, наличие головных уборов, перчаток, а также организация рабочего места и его санитарное состояние в течение всего процесса приготовления конкурсных блюд (0-5 баллов).

5. МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ

5.1. Конкурсная программа Фестиваля будет проводиться **заочно**.

5.2. Награждение команд, участвовавших в Фестивале будет проходить в режиме видеоконференции в **zoom 20 апреля 2021 года**. Время проведения, идентификатор и пароль для входа в видеоконференцию будут направлены участникам Фестиваля после получения оргкомитетом заявки на участие в Фестивале, презентации конкурсных блюд и видеоролика с представлением команды. Оригиналы почетных грамот будут направлены по почте на адрес образовательных организаций.

6. ОРГКОМИТЕТ ФЕСТИВАЛЯ

6.1. Председатель оргкомитета – декан факультета общественного питания и товароведения – д.э.н., проф. Исаенко А.В.

6.2. Члены оргкомитета – зав. кафедрой технологии общественного питания и товароведения, доцент Понамарева В.Е., доцент Догаева Л.А., ст. преподаватель Голозубова Н.Н., руководитель клуба «Технолог» преподаватель Карелина А.А.

XX-й Международный студенческий фестиваль кулинарного искусства и сервировки «Здоровое питание», проводимый в АНО ВО «Белгородский университет кооперации, экономики и права»

ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ

(НАИМЕНОВАНИЕ УЧЕБНОГО ЗАВЕДЕНИЯ, ЕГО МЕСТОНАХОЖДЕНИЕ)

Состав команды:

1. Капитан команды: _____
(фамилия, имя, отчество, курс, специальность или класс)
2. _____
(фамилия, имя, отчество, курс, специальность или класс)
3. _____
(фамилия, имя, отчество, курс, специальность или класс)

Руководитель команды _____
(фамилия, имя, отчество преподавателя, должность, телефон для связи, e-mail)

Руководитель образовательной организации _____
(фамилия, имя, отчество)

Почтовый адрес, телефон, e-mail, образовательной организации _____