



УТВЕРЖДАЮ

Директор Пермского института (филиала)
РЭУ им. Г.В. Плеханова

Т.И. Е.В. Гордеева

« *15* » *02* 2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о кулинарном конкурсе среди обучающихся по программам высшего и среднего профессионального образования всех направлений подготовки сети филиалов РЭУ им. Г. В. Плеханова, приуроченный к 115-летию университета

1. Общие положения

1.1 Настоящее Положение регламентирует условия и порядок проведения дистанционного кулинарного конкурса среди обучающихся по программам ВО и СПО всех направлений подготовки (далее – Конкурс).

1.2 Конкурс проводится с целью сохранения национальных кулинарных традиций; выявления и поощрения талантливых, творческих студентов; повышения и совершенствования уровня профессионального мастерства и культуры обслуживания в сфере общественного питания, развития индустрии гостеприимства.

1.3 Конкурс проводится Пермским институтом (филиалом) РЭУ им. Г. В. Плеханова (далее – Организатор).

1.4 Задачи Конкурса:

- сохранение кулинарных национальных традиций;
- повышение уровня профессионального мастерства студентов;
- повышение престижа профессии, работы в сфере общественного питания.

Дата подведения итогов Конкурса: 25 февраля 2022 года.

2. Условия участия в Конкурсе

2.1. Участниками Конкурса являются обучающиеся по программам ВО и СПО всех направлений подготовки филиальной сети РЭУ им. Г. В. Плеханова.

2.2. Количество участников от одного филиала в каждой номинации - не более двух.

2.3. Форма участия - индивидуальная.

2.4. Участие в конкурсе - бесплатное.

2.5. С 16 февраля по 23 февраля 2022 года включительно принимается заявка и видеоролик на электронный адрес Организатора kafedra_t_p_m_rea@mail.ru. Форма заявки указана в Приложении 1.

3. Порядок организации и проведения Конкурса

3.1. Форма проведения Конкурса: дистанционная.

3.2. Организатор Конкурса формирует рабочую группу.

3.3. Рабочая группа:

- разрабатывает план подготовки и проведения Конкурса, осуществляет общее руководство;
- определяет и утверждает состав жюри;
- формирует базу данных конкурсных заданий - номинаций;
- осуществляет информационное сопровождение Конкурса.

3.4. Жюри формируется из состава преподавателей специальных дисциплин по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» Пермского института (филиала), не являющихся руководителями студентов, участвующих в Конкурсе; специалистов отрасли, представителей работодателей. Председателем жюри является президент Пермской Ассоциации Кулинаров.

3.5. Жюри обладает исключительным правом определять правильность выполнения заданий, выставления баллов, определения победителей. В случае равенства баллов жюри определяет победителей путем голосования. Решение жюри окончательно и обжалованию не подлежит.

3.6. Конкурс проводится по следующим номинациям:

- холодное блюдо (закуска);
- горячая блюдо (закуска);
- сложное хлебобулочное изделие (с использованием ягод и фруктов).

Представленные участниками блюда и изделия должны отражать тематику Конкурса - «115 лет РЭУ».

3.7. На Конкурс необходимо представить видеоролик приготовления блюда (закуски) или хлебобулочного изделия.

3.8. Подробное описание заданий указано в Приложении 2 к настоящему положению.

3.9. Каждая конкурсная работа оценивается экспертами по критериям, представленными в Приложении 3.

4. Содержание конкурсной работы

4.1. В Конкурсе участвуют только видеоролики процесса приготовления блюд.

4.2. Видеоролик должен сопровождаться текстовым описанием процесса приготовления или живым голосом за кадром (т.е. описание действий и рецепт).

4.3. Формат видео должен содержать четкое и эстетичное изображение. Организаторы оставляют за собой право снимать с Конкурса видеоролики с присутствием посторонних шумов, дрожащим изображением, недостаточным освещением.

4.4. Видеоролик может быть выполнен в любой программе по созданию фильмов продолжительностью не более 10 минут. Разрешение не менее 1270X720. Первый кадр должен иметь: полное название образовательного учреждения, название конкурса, номинацию, название блюда, ФИО автора и ФИО руководителя.

4.5. Видеоролик необходимо разместить на облачных сервисах (Яндекс. Диск или других, позволяющих просматривать видеофрагмент/видеоролик непосредственно в окне браузера, без его скачивания на компьютер).

4.6. Ссылку на видеоролик необходимо отправить на электронный адрес Организатора kafedra_t_p_m_rea@mail.ru. В теме письма указывается номинация, город и ФИО конкурсанга.

5. Подведение итогов Конкурса и награждение

5.1. Победитель Конкурса определяется в каждой номинации отдельно по наибольшему количеству набранных баллов.

5.2. Для поощрения участников Конкурса устанавливаются дополнительные номинации:

- «За раскрытие тематики кухни народов»;
- «За оригинальность и собственный стиль»;
- «За художественное решение в оформлении»;
- «За креативный подход в оформлении блюда».

5.3. Победители Конкурса награждаются дипломами за 1, 2 и 3 место. Участникам Конкурса выдаются сертификаты.

5.4. Преподаватели, подготовившие победителей и участников Конкурса, получают сертификаты.

Справки по телефону:

8-965-571-79-27 – Выллерова Полина Александровна.

ФОРМА ЗАЯВКИ НА УЧАСТИЕ

В межфилиальном дистанционном кулинарном конкурсе среди студентов высшего и среднего профессионального образования всех филиалов РЭУ им. Г. В. Плеханова
«115 лет РЭУ»

1. Полное название учебного заведения _____
2. Фамилия, имя, отчество студента _____
3. Получаемая квалификация /специальность, курс _____
4. e-mail студента: _____
5. Фамилия, имя, отчество и должность руководителя _____
6. e-mail руководителя: _____
6. Контактный телефон: _____
7. Номинация конкурса: _____

ОПИСАНИЕ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИИ

Номинация - «Холодное блюдо (закуска)»

Описание	Приготовить 1 порцию блюда (закуски)
Особенность подачи	- Масса максимум 150 г. - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НА ТАРЕЛКАХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Номинация - «Горячее блюдо»

Описание	- Приготовить 1 порцию горячего блюда (закуска) - гарнир и соус на выбор участника
Особенность подачи	- Масса блюда минимум 220г. - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НА ТАРЕЛКАХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Номинация - «Сложное хлебобулочное изделие»

Описание	- Приготовить сложное хлебобулочное изделие с использованием ягод и фруктов
Особенность подачи	- Масса изделия не более 500 г. - Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НА ТАРЕЛКАХ НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Приготовленные блюда (закуска), хлебобулочное изделие необходимо презентовать (на оформленном столе).

Оформление стола может быть дополнено элементами, отражающими национальный колорит и (или) тематику Конкурса.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ

Победитель Конкурса определяется в каждой номинации отдельно по наибольшему количеству набранных баллов - 100:

- **ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЕ ПОКАЗАТЕЛИ:** внешний вид, гармония цвета, сочетание и совместимость продуктов - 25 баллов;

- **ПРЕЗЕНТАЦИЯ БЛЮДА:** эстетичность, визуальное представление изделий, художественное исполнение, правильный выбор сервировочной посуды - 25 баллов;

- **МАСТЕРСТВО:** соблюдение технологии приготовления, уровень сложности, чистота исполнения - 30 баллов;

- **ТВОРЧЕСКИЙ ПОДХОД:** новизна идеи, оригинальность исполнения – 20 баллов;

- **ОТРАЖЕНИЕ ЗАДАННОЙ ТЕМАТИКИ** - 10 баллов.