

ПОЛОЖЕНИЕ
О ВСЕРОССИЙСКОМ КОНКУРСЕ ЮНЫХ КУЛИНАРОВ
«ВКУСНЫЕ ТРАДИЦИИ»

1. Общие положения

1.1. Настоящее положение о Всероссийском конкурсе юных кулинаров «Вкусные традиции» (далее - Конкурс) определяет цели и задачи, порядок организации и проведения Конкурса, устанавливает требования к предоставляемым на Конкурс материалам, критерии их оценки; порядок определения и награждения победителей.

1.2. Конкурс проводится в формате онлайн.

2. Цель и задачи конкурса

2.1. **Цель конкурса:** совершенствование механизмов социальной адаптации и профориентационной работы среди детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей, обеспечение профессиональной подготовки и социальной защищенности выпускников детских домов.

2.2. **Задачи конкурса:**

- Формирование у детей знаний и умений, способствующих социальной адаптации, подготовка к самостоятельной жизни в плане организации питания, трудовой жизни в условиях рыночной экономики;
- Формирование культуры здорового питания у детей;
- Обучение технологии приготовления различных блюд;
- Формирование позитивного имиджа профессий сферы общественного питания;

- Знакомство детей с историей кулинарии, историей национальных кухонь с точки зрения рационального питания и способов обработки продуктов, лечебными свойствами некоторых продуктов, организацией труда при приготовлении пищи;
- Знакомство с санитарно-гигиеническими правилами и нормами и техникой безопасности при выполнении кулинарных работ;
- Подготовка к самостоятельной жизни за счет развития коммуникативных и социальных навыков.
-

3. Участники Конкурса

3.1. В конкурсе принимают участие:

- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей в возрасте от 14 до 18 лет в составе команды от организации для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей;
- состав команды 2-7 человек.

3.2. Команда придумывает название, девиз, выбирает капитана, продумывает форму или отличительный элемент команды.

4. Организатор конкурса

4.1. Организатором конкурса выступает ФГБОУ ВО «Московский государственный университет пищевых производств» (далее – Организатор, МГУПП) при поддержке Министерства просвещения РФ, Федерального агентства по делам молодежи и Всероссийской общественной организации «Содружество выпускников детских домов «Дети всей страны».

4.2. Организатор разрабатывает и утверждает программу подготовки и проведения конкурса, а также состав жюри конкурса.

4.3. Организатор предоставляет образовательный курс (видеоуроки) по следующим направлениям:

- выбор и покупка продуктов;
- подготовка кухонной утвари;
- сервировка;
- приготовление «базовых» блюд.

5. Сроки проведения Конкурса

- 5.1. Конкурс проводится с 01 сентября 2020 г. до 30 октября 2020 г;
- 5.2 Подведение итогов конкурса с 01 ноября 2020 г. до 15 ноября 2020 г;
- 5.3. Все дипломы и благодарственные письма за участие высылаются в электронном виде.
- 5.4. Срок предоставления конкурсных работ **до 30 октября 2020 г.**

6. Порядок проведения Конкурса

6.1. Заявки на участие в конкурсе принимаются в формате видео со следующими техническими характеристиками:

- расположение кадра горизонтальное;
- рекомендованное соотношение сторон 16:9;
- не рекомендуется использовать более 3 шрифтов при монтаже видео;
- звуковая дорожка и голоса должны быть четкими и понятными;
- видео конкурсной работы продолжительностью не более 5 минут должно демонстрировать этапы приготовления блюда и результат сервировки.

6.2. Задания для конкурса - приготовление блюд по одной из кулинарных номинаций:

- «С нами кашу сварить» (приготовление блюд из круп и злаков)
- «Вкусная визитка» (приготовление блюд национальной кухни)
- «Азбука витаминов» (приготовление блюд из овощей и фруктов)
- «Душевные супчики» (приготовление первых блюд)

- «О сладкой жизни» (приготовление десертов)

- «Твоё любимое блюдо»

6.3. Конкурсные материалы направляются по адресу vkus@mgupp.ru.

7. Критерии оценки

7.1. Жюри оценивает конкурсные работы, используя следующие критерии:

- Подробное и четкое описание рецептов приготовления блюд, включающего, а) список ингредиентов и их количество, б) технологию приготовления блюда
- Оригинальность рецептуры и названия блюда;
- Соответствие выбранного меню основам правильного питания;
- Сложность приготовления блюда;
- Наглядность в демонстрации процесса приготовления;
- Соблюдение правил гигиены и техники безопасности;
- Красота и оригинальность оформления блюда

7.2. Каждый параметр оценивается от 0-10 баллов. Максимальное общее количество баллов: 70 баллов.

7.3. Жюри в качестве «комплимента» имеет право добавить 5 баллов одной из команд с обоснованием данного решения, зафиксированного в протоколе заседания Жюри.

8. Жюри конкурса

8.1. В состав жюри входят ведущие специалисты и преподаватели МГУПП, представители партнеров-работодателей, руководители образовательных организаций, представители общественных организаций, победители национального и международного этапов конкурса «WorldSkills» и других профессиональных конкурсов поваров.

8.2. Жюри Конкурса проводит оценку предоставленных материалов.

8.3. Решение жюри считается принятым, если за него проголосовало более половины его членов.

8.4. Результаты Конкурса оформляются протоколом.

9. Итоги конкурса и поощрение участников

9.1. Итоги Конкурса подводятся с 01 ноября 2020 г. до 15 ноября 2020 г.;

9.2. Победителем Конкурса признается команда, набравшая наибольшее количество баллов по итогам качественной оценки выполненного задания.

9.3. Команды-призеры награждаются дипломами I, II, III степеней и Гран-при.

9.4. Всем участникам конкурса выдаются сертификаты, организации, принявшие участие в конкурсе, награждаются благодарственными письмами.

9.5. Спонсоры, партнеры могут учредить специальные награды и номинации.

9.6. Все дипломы, сертификаты и благодарственные письма за участие высылаются в электронном виде.