

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении Кулинарного шоу «За общим столом»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения Кулинарного шоу «За общим столом» (далее - мероприятие), проводимого среди обучающихся и сотрудников ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» (далее - университет).

1.2. Организаторами мероприятия являются общественные организации при поддержке Управления молодежной политики (далее – оргкомитет):

- Центр дружбы народов СФУ;
- Штаб «Беги за мной! СФУ».

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

2.1. Цель мероприятия - развитие интереса к социальному взаимодействию и погружение в мультикультурную среду среди обучающихся и сотрудников университета.

2.2. Задачи мероприятия:

- развитие и укрепление профессиональных и культурных связей, обучающихся и сотрудников разных национальностей Университета;
- укрепление корпоративной культуры среди обучающихся и сотрудников Университета;
- пропаганда и формирование ценности межнациональных взаимоотношений.

3. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

3.1. К участию в соревновательной части мероприятия допускаются обучающиеся и сотрудники университета, при условии прохождения предварительной электронной регистрации на сайте университета.

3.2. Регистрация участников осуществляется посредством заполнения специальной формы, на которую можно перейти по ссылке forms.sfu-kras.ru/cooking-show. Официальная группа мероприятия Вконтакте https://vk.com/cooking_show_sfu. Хештег: #CSH #ZAstolom #CSHOW #cooking_show

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ

4.1. Дата проведения мероприятия - 24 февраля 2020 года.

4.2. Все участники перед началом мероприятия обязаны пройти аккредитацию на месте проведения мероприятия. После аккредитации

участники будут распределены по командам организаторами мероприятия. В рамках мероприятия формируется до 10 команд (количество членов команды - 6 человек). Команды образуются путем участия в специальной игре. Мероприятие проводится в два этапа:

I этап – Приготовление выпечки с разнообразной начинкой. Всем командам необходимо приготовить выпечку с использованием добавок и теста, предоставленными оргкомитетом.

II этап – На данном этапе задача команд приготовить по 1 блюду в 3 предложенных категориях (салат, суп, горячее). Продуктовый набор необходимый для приготовления того или иного блюда, участникам предстоит выиграть, выполнив ряд заданий совместно со своей командой. Для получения ингредиентов, будут выделены определённые места, на каждой точке участникам предстоит отвечать на вопросы, чтобы получить продукты для приготовления блюд. На поиск продуктового набора отводится 30 минут. На приготовление, каждой команде даётся не более 60 минут. Участники заранее не могут знать, какие именно блюда им придётся приготовить.

4.3. Посуда и ингредиенты для приготовления блюд на всех этапах предоставляются оргкомитетом мероприятия.

4.4. Для гостей мероприятия будут работать интерактивные площадки.

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

5.1. Состав жюри, система судейства утверждается Оргкомитетом мероприятия.

5.2. Жюри имеет право находиться на месте выполнения задания любой команды и наблюдать за ходом его выполнения.

5.3. Прохождение второго этапа мероприятия оценивается жюри в соответствии с таблицей начисления баллов. Учитываются следующие критерии:

- внешний вид блюда;
- аромат блюда;
- вкусовые качества блюд.

6. НАГРАЖДЕНИЕ

6.1. Номинации распределяются в соответствии с набранными баллами.

6.2. Команды, награждаются дипломами и памятными призами от оргкомитета и партнёров мероприятия.

6.3. Оргкомитет вправе назначить дополнительные призы и номинации мероприятия.

Критерии оценивания Команда	Название блюда:		
	Внешний вид, подача, аромат блюда (от 1 до 5 баллов)	Вкусовые качества блюда (от 1 до 5 баллов)	Презентация блюда (название, история блюда) от 1 до 3 баллов
Команда № 1			
Команда №2			
Команда №3			
Команда №4			
Команда №5			
Команда №6			
Команда №7			
Команда №8			
Команда №9			
Команда №10			