



СИБИРСКИЙ
ФЕДЕРАЛЬНЫЙ
УНИВЕРСИТЕТ

SIBERIAN
FEDERAL
UNIVERSITY



ИНСТИТУТ ТОРГОВЛИ
И СФЕРЫ УСЛУГ

ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО

Уважаемые коллеги!

Институт торговли и сферы услуг ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» **13–18 октября 2025 года** на базе кафедры технологии и организации общественного питания проводит **кулинарный турнир «Каша – пища наша» по технологии продукции общественного питания** (далее – Турнир).

Цели Турнира – сохранение и популяризация национальных традиций русской кухни и здорового питания, повышение качества подготовки студентов, раскрытие творческих и кулинарных способностей студентов.

Приглашаем студентов Вашего учебного заведения, обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» принять участие в Турнире в следующих номинациях:

1. Кулинарный баттл «Каша – пища наша» (командное соревнование студентов 4–6 человек); проводится *13 октября 2025 г. с 16.00 до 17.30*, включает следующие этапы:

- представление команд;
- конкурс слоганов: команда должна придумать слоган (лозунг, призыв или девиз) к слову «Каша», он должен состоять из одной фразы, быть понятным и простым, легко запоминаться, а также привлекать и удерживать внимание, задавать позитивный эмоциональный тон;
- выступление с презентацией на тему «История возникновения каш» (3–5 минут);
- конкурс пословиц и поговорок: команды по очереди называют пословицы и поговорки, побеждает тот, кто последним назвал пословицу;
- викторина «Русская каша – кормилица наша»: ответы на вопросы по теме.

2. Кулинарный конкурс «Крупа полезна и вкусна!» проводится *16 октября 2025 г. с 10.15 до 15.30* с участием студентов образовательных организаций среднего профессионального образования (участвуют в паре со студентами Института торговли и сферы услуг).

Каждая пара участников конкурса должна приготовить, подать и презентовать одно блюдо с использованием круп и традиционных продуктов на одну порцию. Объем, масса порции – на усмотрение участников. Время, отводимое на приготовление – 1 час; блюда готовятся непосредственно в лаборатории, готовые полуфабрикаты не используются.

Все ингредиенты для приготовления блюд, необходимое оборудование, посуда и инвентарь предоставляются организаторами конкурса. Участник может использовать свои элементы и посуду для оформления и подачи блюда.

Участники конкурса обязаны иметь санитарную одежду, в том числе перчатки, фартук, сменную обувь, полотенце.

До начала конкурсного времени участники предоставляют конкурсной комиссии портфолио, содержащее информацию об участниках (Ф.И.О. полностью, группа), название блюда, технологическую карту блюда с технологией приготовления и правилами подачи (отв. – студенты ИТиСУ).

По окончании работы участники должны убрать свое рабочее место. При оценке конкурсная комиссия будет учитывать состояние рабочего места после завершения конкурса, а также соблюдение правил гигиены и техники безопасности во время конкурса.

Участник по решению конкурсной комиссии может быть отстранен от выполнения конкурсного задания при несоблюдении условий конкурса, нарушениях технологии выполнения работ, грубых нарушениях правил безопасности труда.

Члены конкурсной комиссии во время выполнения конкурсного задания, не дают консультаций и не делают замечания участникам.

По окончании конкурсного времени участники передают свои блюда конкурсной комиссии для дегустации. Каждая пара участников презентует свое блюдо. Время презентации – не более 2 мин. Презентация включает в себя название (в т.ч. оригинальное), рассказ о блюде, подчеркивающий свойства использованных продуктов, концепцию.

Конкурсная комиссия осуществляет оценку конкурсных блюд по следующим критериям оценивания:

- правильное профессиональное приготовление (соблюдение технологии, техника приготовления, рациональное использование ингредиентов, соблюдение правил ТБ и ОТ, соблюдение санитарно-гигиенических требований);
- оригинальность рецептуры, соответствие заданию (оригинальность используемой рецептуры, оригинальность технологии, соответствие тематике);
- органолептические показатели (сохранение натурального вкуса продуктов, гармоничное сочетание и совместимость ингредиентов, соответствие вкуса внешнему виду);
- подача, защита/презентация конкурсного блюда (дизайн, креативность, эстетичность подачи, оригинальность и творческий подход при презентации блюда, соблюдение регламента выступления презентации).

Победители и призеры Турнира получают дипломы в электронном виде, остальные участники – сертификаты участников.

Желающие принять участие в Турнире должны подать заявку в срок до 14.00 10 октября 2025 г. на электронную почту enikulina@sfu-kras.ru по форме, представленной в Приложении к данному письму.

Контакты

Ответственный за подготовку и проведение Турнира: Никулина Екатерина Олеговна, доцент кафедры технологии и организации общественного питания Института торговли и сферы услуг СФУ, тел.: 8 (923) 309-10-80, e-mail: enikulina@sfu-kras.ru

ЗАЯВКА
на участие в кулинарном турнире «Каша – пища наша»
по технологии продукции общественного питания

Фамилия, имя, отчество участника (группы участников)	
Номинация	
ФИО руководителя (куратора), место работы (полное название), контактный телефон	
Полное название образовательного учреждения (место учебы участника/ группы участников)	
Контактный телефон участника	
Электронная почта	

Подпись руководителя