МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СИБИРСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт торговли и сферы услуг

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал)

**Всероссийская с международным участием научно-исследовательская олимпиада по технологии продукции общественного питания**

25 ноября по 10 декабря 2024

Красноярск 2024

ИНФОРМАЦИОННОЕ ПИСЬМО

Уважаемые коллеги!

Института торговли и сферы услуг ФГАОУ ВО «Сибирский федеральный университет» совместно с Пятигорским институтом (филиалом) ФГАОУ ВО «Северо-Кавказский федеральный университет» проводят с 25 ноября по 10 декабря 2024 года Всероссийскую с международным участием научно-исследовательскую олимпиаду по технологии продукции общественного питания.

Цели Олимпиады – развитие творческой инициативы студентов вузов, повышение качества подготовки выпускников высших образовательных учреждений, повышение интереса обучающихся к научно-исследовательской деятельности, создание необходимых условий для поддержки одаренных молодых людей.

К участию в Олимпиаде приглашаются студенты вузов по направлениям подготовки:

* 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»;
* 19.03.04. «Технология продукции и организация общественного питания»;
* 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»;
* 19.04.04 «Технология продукции и организация общественного питания»;
* 35.05.11 «Фармация».

Формы участия: дистанционная – через прохождение онлайн тестирования и представления научно-исследовательских разработок с онлайн-презентацией.

Способ проведения: дистанционно.

**Порядок проведения Олимпиады**

Желающие принять участие в Олимпиаде должны подать заявку в период с 18 ноября по 24 ноября 2024 года. Форма заявки (Приложение 1) размещается в информационном письме о проведении Олимпиады. Заполненную заявку, презентацию и аннотацию научно-исследовательской разработки участники отправляют на электронную почту: okolman@sfu-kras.ru

Олимпиада проходит в два этапа:

Первый этап – тестирование (26–29 ноября 2024 года). На основании поданной заявки участники Олимпиады регистрируются в системе электронного обучения СФУ. Каждому участнику выдается логин и пароль для входа в систему «е-Сибирь» (https://online.sfu-kras.ru/). Рассылка логинов и паролей осуществляется 25 ноября 2024 года индивидуально каждому участнику на его электронную почту. В электронном ресурсе формируются тестовые задания, которые должны выполнить участники Олимпиады. Ссылка на тест с заданиями и информация о времени приведения тестирования отправляется участникам Олимпиады 26 ноября 2024 на электронную почту.

Второй этап (02–09 декабря 2024 года) – конкурс научно-исследовательских разработок. Участники Олимпиады представляют научно-исследовательские разработки с онлайн-презентацией по следующим направлениям:

* функциональные и обогащенные напитки;
* функциональные и обогащенные блюда;
* функциональные и обогащенные кулинарные мучные изделия;
* функциональные и обогащенные сладкие блюда;
* функциональные и обогащенные сахаристые кондитерские изделия;
* функциональные и обогащенные мучные кондитерские изделия;
* функциональный и обогащенный хлеб;
* лечебно-профилактические продукты;
* биологически активные композиты на основе растительного сырья;
* косметологические средства на основе биологически активных соединений растительного происхождения.

Работы, представленные на Олимпиаду, должны быть выполнены в одном из форматов, совместимых с Microsoft Office Power Point, расширение .ppt или .pptx.

В презентации должна быть обоснована актуальность изучаемого участниками материала в рамках научного направления или научной темы. К презентации необходимо предоставить аннотацию по теме научно-исследовательской разработки объемом 1 стр. формата А4, аннотацию и ключевые слова на русском и английском языках (шрифт 12, интервал 1,15, Список литературы в [ ], источники располагаются по мере цитирования, литература оформляется в соответствии с ГОСТ). Структура презентации: титульный лист, актуальность, цели и задачи, новизна разработки, характеристика сырья, технологическая карта на блюдо/изделие, технологическая схема приготовления блюда/изделия, показатели качества блюда/изделия, пищевая ценность блюда/изделия, подача блюда/изделия, фотография блюда/изделия, выводы.

Ограничение количества представляемых проектов по направлениям не предусмотрено. В случае признания конкурсной комиссией нескольких проектов одного автора соответствующими требованиям Олимпиады автор может стать победителем или призером по каждому направлению только по одному проекту, получившему наивысшие оценки.

Подведение итогов

Итоги Олимпиады подводятся 09 декабря 2024 года согласно индивидуальным результатам участников.

Победители и призеры Олимпиады определяются путем оценивания работ участников конкурсной комиссией. При подведении итогов учитываются следующие результаты:

* балл, полученный в результате прохождения тестирования;
* балл, полученный при оценке научно-исследовательской разработки.

Участники Олимпиады, набравшие наибольшее количество баллов, признаются победителями или призерами Олимпиады при условии, что количество набранных ими баллов превышает половину максимально возможных баллов. В случае, когда ни один из участников не набрал более половины баллов, решение о признании участника призером определяется конкурсной комиссией и оргкомитетом Олимпиады. Допускается отсутствие победителей и призеров Олимпиады.

В том случае, когда у кого-то из участников оказывается такое же количество баллов, как и у следующих за ним в итоговой таблице, решение по данному участнику и всем участникам, имеющим равное с ним количество баллов, определяется конкурсной комиссией и оргкомитетом Олимпиады.

По итогам Олимпиады присуждаются I, II, III места по каждому направлению Олимпиады.

Итоговые результаты Олимпиады, утвержденные организационным комитетом по представлению конкурсной комиссии, размещаются 10 декабря 2024 года на сайте Института торговли и сферы услуг СФУ www.economics.sfu-kras.ru (раздел «Наука»).

**Награждение победителей Олимпиады**

Ответственные секретари Олимпиады направляют их в электронном виде на электронную почту, указанные в заявке, после 11 декабря 2024 года.

По вопросам организации олимпиады обращаться:

660075, г. Красноярск, ул. Лиды Прушинской, д. 2, каб. 2-01

Кафедра технологии и организации общественного питания

Института торговли и сферы услуг Сибирского федерального университета

тел. 8 (391) 206-24-46, e-mail: okolman@sfu-kras.ru

Ответственный секретарь, доцент кафедры технологии и организации общественного питания Никулина Екатерина Олеговна.

Сайт конференции: https://economics.sfu-kras.ru/techfood-olympiad

Приложение 1

**ЗАЯВКА**

**на участие во Всероссийской с международным участием научно-исследовательской олимпиаде по технологии продукции общественного питания**

|  |  |
| --- | --- |
| *Автор:* | |
| Фамилия, Имя, Отчество (полностью) |  |
| Место учебы (ВУЗ) |  |
| Группа |  |
| E-mail |  |
| Телефон |  |
| Почтовый адрес для отправки диплома (индекс, город, улица, дом, квартира) |  |
| *Научный руководитель:* | |
| Фамилия, Имя, Отчество (полностью) |  |
| Место работы (ВУЗ) |  |
| Должность, кафедра (без сокращений) |  |
| ученая степень, ученое звание (при наличии) |  |
| E-mail |  |
| Телефон |  |
| *Проект:* | |
| Направление (выбрать одно):   * Функциональные и обогащенные напитки; * Функциональные и обогащенные блюда; * Функциональные и обогащенные кулинарные мучные изделия; * Функциональные и обогащенные сладкие блюда; * Функциональные и обогащенные сахаристые кондитерские изделия; * Функциональные и обогащенные мучные кондитерские изделия; * Функциональный и обогащенный хлеб; * Лечебно-профилактические продукты; * Биологически активные композиты на основе растительного сырья; * Косметологические средства на основе биологически активных соединений растительного происхождения |  |
| Название |  |
| Описание (важно указать актуальность научно-исследовательской разработки) |  |