УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по научно-инновационной работе
Кемеровского ГСХИ
_____ Ижмулкина Е.А.
«22» августа 2018 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о конкурсе-дегустации «Кузбасское варенье-достойно восхищенья!»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет порядок организации и проведения конкурса-дегустации «Кузбасское варенье - достойно восхищенья»! (далее- «Конкурс» в рамках Кузбасской Выставки-ярмарки «Сад и огород-2018» (далее- «Выставка»).

1.2. Конкурс организует и проводит Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Кемеровский государственный сельскохозяйственный институт».

1.3. К участию в Конкурсе допускаются производители Кемеровской области различных форм собственности, а также индивидуальные предприниматели и частные лица, обладающие личным подсобным хозяйством, осуществляющие изготовление варенья и выразившие согласие с требованиями к участникам конкурса, своевременно подавшие заявку в установленном порядке (далее – «Заявка») (далее – Конкурсанты).

1.4. Соблюдение всех условий участия в Конкурсе не является основанием для признания Конкурсанта победителем и его награждения.

1.5. Дата и место проведения Конкурса: 7 сентября 2018 года, г. Кемерово, ул. Марковцева, 5.

2. Цель конкурса

Цель - сохранение традиций изготовления варенья- десерта национальной кухни, развитие и поддержка кулинарного искусства, повышение конкурентоспособности местных товаропроизводителей.

Задачи:

- пропаганда личных достижений участников конкурса, их умений, навыков в приготовлении десерта- варений;
- обмен опытом в приготовлении любимого десерта;
- раскрытие кулинарных и креативных способностей участников конкурса, выявление новых технологий, фантазий при приготовлении варений;
- возрождение старинных оригинальных рецептов варенья;
- совершенствование технологии и расширение ассортимента продукции.

3. Управление Конкурсом

3.1 Организацию, руководство и непосредственное проведение Конкурса осуществляет оргкомитет.

3.2 Председателем оргкомитета является кандидат экономических наук, проректор по НИР ФГБОУ ВО Кемеровский ГСХИ Ижмулкина Екатерина Александровна.

В оргкомитет входят:

1. Кулинчик Ирина Геннадьевна, канд. тех. наук, доцент кафедры природообустройства и химической экологии ФГБОУ ВО Кемеровский ГСХИ– секретарь оргкомитета;
2. Ульрих Елена Викторовна – д-р, техн. наук, профессор, заведующая проблемной научно-исследовательской лабораторией «Агроэкологии» ФГБОУ ВО Кемеровский ГСХИ;
3. Курбанова Марина Геннадьевна – д-р техн. наук, доцент, зав. кафедрой технологии хранения и переработки сельскохозяйственной продукции ФГБОУ ВО Кемеровский ГСХИ.

3.3 Организационный комитет разрабатывает Положение о проведении Конкурса, по мере необходимости вносит в него изменения, определяет состав дегустационной комиссии, осуществляет контроль за проведением Конкурса, формирует отчет о проведении Конкурса.

3.4 Оргкомитет обеспечивает хранение принятых на конкурс образцов при условиях, предусмотренных в нормативных и технических документах на продукцию, осуществляет их шифровку и подготовку к дегустации, представление в конкурсную комиссию.

3.5 Для подведения итогов Конкурса формируется Дегустационная комиссия в составе не менее 5 человек (представители оргкомитета, представители департамента сельского хозяйства и перерабатывающей промышленности Кемеровской области; члены агрокластера, студенты Кемеровского ГСХИ, ученые и эксперты в области пищевой промышленности).

4. Порядок проведения Конкурса

4.1. Конкурс проводится при условии, если в нем принимают участие не менее 6-х конкурсантов.

4.2. Для регистрации в качестве Конкурсанта Участники Выставки представляют образцы продукции в оргкомитет до 11:00 часов 7 сентября 2018 г. (ауд. 1018, ул. Марковцева, 5).

4.3. Каждый образец должен сопровождаться:

– заявкой на участие в конкурсе с указанием контактных данных (или наименование предприятия-производителя) (приложение 1);

–

–

* Для продукции, вырабатываемой по документам изготовителя вида ТУ или СТО, дополнительно представляются копии титульных листов нормативной или технической документации и листов с требованиями к физико-химическим и органолептическим показателям.

4.4. Конкурс-дегустация десерта-варенья включает:

4.4.1. Проведение дегустации продукции, представленной на конкурс посетителями Выставки; Максимальный балл - 20 присваивается образцу, набравшему наибольшее количество голосов, остальным участникам балл присваивается пропорционально набранному количеству голосов;

4.4.2. Работа дегустационной комиссии. Оценка качества представленных образцов путем закрытой дегустации по показателям: внешний вид, оригинальность в упаковке, вкус, цвет, запах, консистенцию варенья, оценка производится по бальной системе (дегустационный лист в приложении 2), (максимальное количество баллов 15) и выявления победителей создается дегустационная комиссия;

4.4.3 Оригинальность рецепта (максимальное количество баллов 2).

4.4.4 Народное признание (максимальное количество баллов 3).

4.5. Организационный комитет:

- проводит обработку результатов оценки качества продукции, зарегистрированных каждым членом дегустационной комиссии в дегустационных листах и определяет рейтинг образцов;
- подводит итоги конкурса с оформлением протокола оценочного листа, подписываемого председателем, секретарем и всеми членами комиссии;
- принимает решения о награждении его участников за лучшие образцы продукции по заявленным номинациям;
- анализирует уровень качества и выявленные недостатки представленных на конкурс образцов продукции, даёт рекомендации по их устранению.

5. Требования к участникам конкурса

5.1. Допускаются на конкурсную дегустацию образцы продуктов, представленные производителями Кемеровской области различных форм собственности, а также индивидуальными предпринимателями, жителями и гостями Кемеровской области и г. Кемерово- любители приготовления варенья.

5.2. Не допускаются на конкурс продукты, выработанные путем фасовки готовой продукции, изготовленной другими предприятиями.

5.3. Образцы продукции представляются в следующем количестве:

5.3.1 Десерт-варенье – не менее 0,5 литра каждого наименования
5.3.2 На конкурс принимаются образцы продуктов в пределах сроков их годности, включая период проведения дегустации.
5.3.3 Каждый участник представляет на конкурс рецепты варенья и продукцию для дегустаций, продукция размещена в банке, к каждому сорту варенья прикладываются карточки с названием варенья и Ф.И.О. (полностью) участника конкурса.
5.3.4 Конкурсанты обязаны соблюдать санитарно-гигиенические нормы при работе с пищевыми продуктами и во время проведения конкурса
5.3.5 Образцы продукции на конкурс должны быть герметично упакованы.

6. Подведение итогов и награждение победителей конкурса

Победителя в номинациях определяются специальным жюри, сформированным организаторами конкурса.

Итоги подводятся по номинациям:

1. Самое лучшее варенье из ягод
2. Самое лучшее варенье из фруктов
3. Самое лучшее варенье из овощей
4. Самое лучшее варенье «Вкусное ассорти»
5. Самое полезное варенье «Варенье –лучшее лекарство»
6. Самое необычное, оригинальное, экзотическое варенье «Варенье –всем на удивление»
7. Народный избранник

Жюри оценивает вкусовые качества, визуальное восприятие, и оригинальность подачи варенья, изложение рецепта.

Все участники выставки-конкурса получают сертификаты участника, победители получают дипломы и памятные сувениры.

Победители конкурса награждаются дипломами. Награждение победителей и участников конкурса качества «Кузбасское варенье-достойно восхищенья!» состоится 7 сентября 2018 г. в 13:30.

Информация о победителях конкурса размещается на сайте Кузбасского агропромышленного форума и размещается в средствах массовой информации.

Приложение 1

Заявка

на участие выставке-конкурсе на лучший десерт –варенье «Кузбасское варенье –достойно восхищенья!»

1. ФИО участника (полностью):

   _____

2. Возраст: _____
3. 3. Форма собственности (производители Кемеровской области различных форм собственности, индивидуальный предприниматель или частное лицо): _____

4. Номинации конкурса (отметить галочкой или подчеркнуть нужную номинацию):

   Самое лучшее варенье из ягод

   Самое лучшее варенье из фруктов

   Самое лучшее варенье из овощей

   Самое лучшее варенье «Вкусное ассорти»

   Самое полезное варенье «Варенье –лучшее лекарство»

   Самое необычное, оригинальное, экзотическое варенье «Варенье –всем на удивление»

5. Название варенья, состав и рецепт (приложить к заявке).

_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____
_____

6. Контактный телефон, e-mail участника:

   _____
   _____

Приложение 1

ДЕГУСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ

ФИО дегустатора _____

07 сентября 2018 г.

Образец №	***Оценка в баллах***			
	Внешний вид (1-5 баллов)	***Цвет (1-5 баллов)***	***Аромат (1-5 баллов)***	***Вкус (1-5 баллов)***

Подпись дегустатора_____

Система предусматривает) следующие уровни качества в баллах:
исключительно высокое, отличное, - 5, хорошее - 4, удовлетворительное - 3, неудовлетворительное - 2, весьма неудовлетворительное - 1 балл.

После дегустации заполненные (без исправлений) и подписанные дегустационные листы сдайте секретарю комиссии на математическую обработку.

Приложение 2

Протокол конкурсной комиссии

Образец №	*Предприятие-изготовитель*	*Оценка в баллах*			
		Наличие документов, удостоверяющих качество и безопасность представляемой на конкурс продукции (1-5 баллов)	*Народная дегустация (1-5 баллов)*	*Оценка дегустационной комиссии (1-5 баллов)*	*Общий балл качества*
1	Заполняется после дегустации				
2					
3					
4					
5					
6					

Члены организационного комитета: