



Московский туристический слет педагогов образовательных организаций, подведомственных Департаменту образования города Москвы на кубок Московской городской организации Профсоюза работников народного образования и науки Российской Федерации

17 – 19 мая 2019 года

МО, Воскресенский район, пос. им. Цюрупы,
окрестности лыжной трассы им. Н. С. Наседкина

Условия конкурсной программы по виду «ТУРИСТСКИЙ УЖИН»

1. Участники.

Команда представляет на конкурс 3 блюда: основное горячее блюдо, салат и напиток. В презентации блюд участвует не более 3 человек.

2. Проведение конкурса.

Участникам необходимо продемонстрировать к указанному времени свои блюда (18 мая 2019 с 18:00 до 20:00) место проведения будет сообщено на поляне слёта.

Заявки на участие подаются при прохождении регистрации (комиссии по допуску) слёта.

3. Условия презентации блюд.

Команда презентует жюри свежеприготовленные блюда во временной период, определяемый организаторами проведения туристского слета, в порядке живой очереди. Участники презентации могут представить любую информацию о блюде(ах), включая рецепт, занимательные факты и исторические справки. Также участники презентации блюд(а) могут сопроводить выступление творческим номером. Продолжительность презентации - не более 2 минут. Представленные блюда не возвращаются участникам.

4. Требование к блюдам.

Блюдо должно быть приготовлено из свежих продуктов. Технология приготовления подразумевает доступные для туриста средства без использования электроэнергии и газа. Запрещается использование полуфабрикатов. *Для конкурса необходимо приложить визитку (шаблон предоставляется организаторами): - название команды, название блюда и напитка, перечень используемых ингредиентов.*

5. Жюри конкурса и подведение итогов конкурса «Туристский ужин».

В жюри конкурса входят профсоюзные активисты из числа наиболее авторитетных, признанных и опытных педагогов эколого-биологической и физкультурно-спортивной направленности и мастеров производственного обучения. Также в жюри могут входить победители прошлогоднего конкурса. Жюри выбирает призеров и победителя по критериям. Команды, набравшие наибольшее количество баллов, объявляются победителями (1-3 места). Им вручаются соответствующие дипломы.

6. Критерии оценки.

Критерии оценки.	Максимальная оценка
Качество блюд и готовых кулинарных изделий по органолептическим показателям (вкус, запах, внешний вид, цвет, консистенция).	5 баллов
Наличие профсоюзной, педагогической и туристской тематики в украшении и выкладке блюд.	5 баллов
Соблюдение туристских традиций выбора продуктов и технологии приготовления.	5 баллов
Яркая и оригинальная презентация блюд.	5 баллов