Учреждение образования
«Белорусский государственный
университет пищевых
и химических технологий»

УТВЕРЖДАЮ
Ректор БГУТ
_____ М.А. Киркор
«07» 10 2026г

ПОЛОЖЕНИЕ
_____№_____

г. Могилев

О проведении Республиканского конкурса
«Кулинарный бренд моей Страны»

1. Общие положения

1.1 Республиканский конкурс «Кулинарный бренд моей Страны» (далее Конкурс) – это важнейший инструмент духовно-нравственного воспитания, способствующий формированию любви к национальной культуре, интереса к традиционной национальной, семейной кулинарии как части культурного кода с целью сохранения нематериального культурного наследия предков – технологий приготовления традиционных национальных блюд, которые передаются из поколения в поколение в каждом регионе Республики Беларусь.

Проведение конкурса будет способствовать повышению мотивации у молодежи к изучению и сохранению традиций, укреплению семейных связей между поколениями. Кроме того, наиболее оригинальные аутентичные блюда планируется включить в буклет, который можно будет использовать для расширения ассортимента блюд национальной кухни в объектах общественного питания Республики Беларусь. Это приобретает особую актуальность в рамках государственной программы по развитию туризма в Беларуси до 2030 года и будет способствовать повышению привлекательности Республики Беларуси как туристического направления посредством улучшения качества услуг в сфере общественного питания, что поможет сформировать позитивный образ страны как места, где можно не только отдохнуть, но и познакомиться с национальной кухней, кулинарными традициями, что станет дополнительным аргументом для туристов, а также развития гастрономического туризма в целом как части комплексной стратегии по развитию туризма, которая направлена на повышение вклада сферы туризма в экономику страны, формирование сильного национального бренда и раскрытие богатого культурного и природного потенциала Республики Беларусь.

1.2 Проведение конкурса планируется совместно с Министерством образования и предполагается включение конкурса в План мероприятий по реализации подпрограммы 10 «Молодежная политика» на 2027 год, Государственной программы «Образование и молодежная политика».

1.3 Учреждения образования «Белорусский государственный университет пищевых и химических технологий» (далее Университет) имеет богатый опыт организации и проведения кулинарных конкурсов профессионального мастерства, в том числе международного уровня, а преподаватели – международную сертификацию.

1.4 При подаче заявки, фотографий и видеоматериалов для участия в Конкурсе авторы дают согласие на их публикацию, публичную демонстрацию и использование оргкомитетом.

1.5 Информация о Конкурсе, правилах участия, сроках и результатах размещается на официальном сайте Университета в разделе «Объявления».

2. Организация конкурса

2.1 Для организации Конкурса создается оргкомитет, в состав которого входят представители ректората Университета, преподаватели кафедры технологии продукции общественного питания и мясопродуктов, общественных объединений, успешные представители сферы общественного питания Республики Беларусь и иные ответственные лица.

2.2 Оргкомитет решает следующие задачи:

– принимает заявки для участия;

– устанавливает критерии оценки;

– формирует предложения по составу жюри Конкурса;

– обеспечивает освещение хода подготовки, проведения и результатов Конкурса в средствах массовой информации;

– организовывает награждение победителей;

– осуществляет иные действия по вопросам организации и проведения Конкурса.

3. Цели и задачи Конкурса:

– сохранение и популяризация нематериального наследия, кулинарных традиций различных регионов Республики Беларусь;

– поиск рецептур и технологий приготовления аутентичных блюд (кулинарных изделий) с уникальной историей, локальной идентичностью с целью создания локальных гастрономических брендов и развития туризма;

– возрождение и развитие семейных традиций, укреплению семейных связей между поколениями;

– формирование интереса к традиционной национальной, семейной кулинарии среди молодежи, развитие навыков презентации и кулинарного мастерства участников;

– выявление и поддержка талантливой одаренной молодежи;

– развитие творческого потенциала и повышение профессиональной компетентности студенческой молодежи, обучающейся учреждений образования, специализирующихся на подготовке специалистов для индустрии питания;

– демонстрация навыков с целью получения объективной оценки как мощного мотиватора построения траектории дальнейшего развития;

– создание ситуации успеха для обучающихся.

4. Участники Конкурса

В Конкурсе могут принимать участие обучающиеся, учреждений образования Республики Беларусь, в том числе специализирующихся на подготовке специалистов для индустрии питания. Возможно участие обучающихся других государств (далее – Участники).

5. Условия проведения Конкурса

5.1 Конкурс проводится в 2 этапа: первый (отборочный) – заочно, второй – на базе Университета в 2 группах: **ЛЮБИТЕЛИ** и **ПРОФЕССИОНАЛЫ** (учащиеся учреждений образования специализирующихся на подготовке специалистов для индустрии питания).

Для участия необходимо быть подписчиком Instagram-страницы кафедры: tropm_bgut1974, чтобы не пропустить новости о результатах отборочного тура Конкурса.

Заявки на участие в конкурсе принимаются до **1 февраля 2027 г.** по ссылке в GOOGLE -форме

5.2 Параллельно с заявкой необходимо отправить на электронную почту matsikova@ bgut.by :

– рецептуру блюда и технологию его приготовления или технологическую карту (для учащихся учреждений образования специализирующихся на подготовке специалистов для индустрии питания);

– три фото автора с блюдом, сделанные с 3-х ракурсов в профессиональной форме (для учащихся учреждений образования специализирующихся на подготовке специалистов для индустрии питания);

– видеоролик о личном приготовлении блюда, включив в него наиболее яркие и красочные моменты.

5.3 Номинации Конкурса и их порядковые номера:

1Холодная закуска из рыбы или морепродуктов
2Холодная закуска из мяса, птицы
3Холодная закуска из овощей
4 Горячая закуска из рыбы или морепродуктов
5 Горячая закуска из мяса, птицы
6 Горячая закуска из овощей
7 Горячее блюдо из рыбы или морепродуктов
8 Горячее блюдо из мяса, птицы
9 Горячее блюдо из овощей
10 Горячее блюдо из картофеля
11 Горячее блюдо из круп, паста
12 Мучное изделие (блюдо, кулинарное изделие)
13 Сладкое блюдо, десерт
14 Мучное кондитерское изделие
15 Современная интерпретация бутерброда

Электронное письмо должно иметь название: «Название группы_Фамилия участника_ порядковый номер номинации», например: тема письма: «Любители_Иванов_10».

Допускается участие одного обучающегося только в одной номинации.

В видеоролике должны содержаться основные этапы приготовления и изображение готового блюда с пояснениями автора.

Требования к видеоролику:

– продолжительность – от 1 до 3 минут;

– формат – вертикальный, разрешение не ниже 720р;

– музыкальное сопровождение – допускается, при условии отсутствия нарушения авторских прав;

– язык – русский или белорусский.

5.4 По итогам рассмотрения высланных материалов организационный комитет Конкурса **до 1 марта** отберет 3 авторов, победителей в каждой

номинации и пригласит на финальный тур, который будет проходить на базе Университета в марте 2027 г.

6. Критерии оценки

Оценка конкурсной работы отборочного этапа складывается из оценки ролика и оценки блюда. Оценка видеороликов и блюд проводится по 10-балльной шкале по критериям, представленным в таблице 1.

Оценивание финального тура в группе **ПРОФЕССИОНАЛЫ**, проводимого на базе Университета, будет осуществляться в соответствии с отраслевыми стандартами и опытом проведения Международных и Республиканских конкурсов профессионального мастерства (все прошедшие в финал участники получат дополнительно подробную информацию).

Таблица 1 – Критерии оценки конкурсной работы отборочного тура

Критерий	Макс. балл	Описание
Ролик		
Оригинальность	20	Авторский подход, нестандартная подача, креативная идея сюжета
Качество монтажа	10	Чёткость картинки, звук, свет, логичность склеек, эффекты
Презентация и харизма	10	Умение держаться в кадре, убедительность, эмоциональность
Блюдо		
Оригинальность	10	Наличие «изюминки» в блюде
Внешний вид блюда	10	Визуальная привлекательность, возникает ли желание попробовать и съесть его
Сложность блюда	10	Количество этапов приготовления, использование разнообразных приёмов приготовления
Внешний вид участника (участников)	10	Эстетичность, опрятность, наличие профессиональных атрибутов, например фартук, колпак
Состояние места приготовления	10	Чистая поверхность стола, грязная посуда и инвентарь быстро убираются в раковину
Безопасность и рациональность работы	10	Отсутствие опасных методов, небрежности, небезопасного использования инструментов
Всего	**100**	

7. Подведение итогов

Победителя конкурса выбирает профессиональное жюри, состоящее из преподавателей кафедры технологии продукции общественного питания и

мясопродуктов, успешных представителей сферы общественного питания Республики Беларусь, а также приглашённых экспертов в области кулинарии и медиа.

Победители определяются по сумме баллов. Жюри принимает решение о награждении победителей во всех номинациях. Работа жюри протоколируется. После оформления и подписи протокола решение жюри считается окончательным и пересмотру не подлежит.

В случае отсутствия достаточных оснований определение победителей в отдельных номинациях может не проводиться. Например, если по результатам всех этапов конкурса не выявлено явного лидера.

8. Сроки проведения конкурса

Этап	Сроки
Прием заявки для участия в отборочном этапе Конкурса по ссылке в GOOGLE -форме	до 01.02.2027
Прием видео-материалов по электронной почте: matsikova@ bgut.by	
Работа жюри отборочного этапа Конкурса	до 01.03.2027
Финальный этап Конкурса, объявление победителей и награждение	до 30.03.2027

9. Награждение

Все участники Конкурса, представившие материалы, указанные в пункте 5 данного положения станут обладателями сертификатов участников Конкурса. Сертификат участника будет отправлен в электронном виде на E-mail, указанный при регистрации.

По итогам финального этапа Конкурса жюри определит победителей (I место, II и III место) в каждой номинации.

Победители будут награждены дипломами, сувенирами и будут приглашены на мастер-класс от именитого шеф-повара (март 2027 г.), из рук которого и получат дипломы победителей. Кроме того, для участников финального этапа Конкурса будет организована насыщенная программа пребывания в Университете.

10. Финансирование конкурса

Ректорат Университета предоставляет на период активной подготовки к проведению Конкурса, мастер-классов необходимые помещения, оргтехнику, обеспечивает расходы на связь.

Для проведения Конкурса могут быть привлечены также собственные (внебюджетные) средства Университета и из иных источников, не запрещенных законодательством.

Партнерами конкурса могут быть объекты общественного питания Республики Беларусь, а также представители общественных объединений.

Спонсоры Конкурса получают право быть указанными на дипломах и в рекламных объявлениях, могут учреждать призы победителям Конкурса.

11. Заключительные положения

Организатор оставляет за собой право вносить изменения в Положение, уведомляя участников Конкурса.

Контактная информация: matsikova@bgut.by, +375292795364, +375293823881.

Проректор по идеологической и воспитательной работе О.В. Мацикова

Декан химико-технологического факультета А.Ю. Болотько

Заведующий кафедрой ТПОПМ Т.Н. Болашенко

Приложение 1

Заявка на участие в отборочном этапе Конкурса

ФИО участника (полностью)

Область / район / город

Учреждение образования (полное наименование)/ курс/ квалификационный разряд (если присвоен)

Дата рождения

Контактный телефон

E-mail

Ссылка на профиль в социальной сети

Название блюда

Номинация:

1 Холодная закуска и рыбы и морепродуктов
2 Холодная закуска из мяса, птицы
3 Холодная закуска из овощей
4 Горячая закуска из рыбы и морепродуктов
5 Горячая закуска из мяса, птицы
6 Горячая закуска из овощей
7 Горячее блюдо из рыбы и морепродуктов
8 Горячее блюдо из мяса, птицы
9 Горячее блюдо из овощей
10 Горячее блюдо из картофеля
11 Горячее блюдо из круп, паста
12 Мучное изделие (блюдо, кулинарное изделие)
13 Сладкое блюдо (десерт)
14 Мучное кондитерское изделие
15 Современная интерпретация бутерброда

Согласие и подтверждение

Отправляя настоящую заявку, я подтверждаю:

- ☐согласие с Положением о Конкурсе;

- ☐согласие на обработку персональных данных;

- ☐согласие на публикацию видеоролика в социальных сетях и в официальных аккаунтах Университета;

- ☐подтверждение, что видеоролик является авторской работой и не нарушает авторские права третьих лиц;

Дата подачи заявки: __.___.2026