


<p>«ХАЛҚАЛАРЫҚ ИНЖЕНЕРЛІК- ТЕХНОЛОГИЯЛЫҚ УНИВЕРСИТЕТІ» ЖШС</p>		<p>ТОО «МЕЖДУНАРОДНЫЙ ИНЖЕНЕРНО- ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»</p>
<p>VALA FEST «ТАМАҚ ӨНЕРКӘСІБІ» ҒЫЛЫМИ ИННОВАЦИЯЛЫҚ ЖОБАЛАР БОЙЫНША САЙЫСЫ ӨТКІЗУ</p>		<p>СОРЕВНОВАНИЕ VALA FEST «ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ» ПО НАУЧНЫМ И ИННОВАЦИОННЫМ ПРОЕКТАМ</p>
<p>ЕРЕЖЕ</p>		<p>ПРАВИЛА</p>
<p>1 РЕДАКЦИЯСЫ</p>		<p>РЕДАКЦИЯ 1</p>

**ПРАВИЛА
ПРОВЕДЕНИЯ СОРЕВНОВАНИЯ VALA FEST «ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ»
ПО НАУЧНЫМ И ИННОВАЦИОННЫМ ПРОЕКТАМ
П-01/ ДНМС/-1**

Алматы, 2024 г

ПРЕДИСЛОВИЕ

1 РАЗРАБОТАНО:

Директор департамента по научной работе
и международному сотрудничеству

« 15 » апреля 2024 г.



Татибеков Б.Н.

Заведущий кафедрой «Техника и
технологии пищевых производств»

« 15 » апреля 2024 г.



Абуова А.Б.

2 СОГЛАСОВАНО:

Проректор по стратегическому развитию,
науке и международным связям

« 15 » апреля 2024 г.



Каруна О.Л.

3 УТВЕРЖДЕНО:

приказом Ректора МИТУ от « 16 » 04 2024 г. № 14

4 ВВЕДЕНО:

СОДЕРЖАНИЕ

1 ОБЩИЕ ПРАВИЛА	4
2 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ СОРЕВНОВАНИЯ	5
3 ФУНКЦИИ ОРГКОМИТЕТА КОНКУРСА	7
4 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ.....	7
5 ЗАЯВКИ И РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ	8
6 ЗАКЛЮЧЕНИЕ И ПООЩРЕНИЕ.....	8
7 ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КОНКУРСА	8

1 ОБЩИЕ ПРАВИЛА

1.1 Настоящие Правила регламентируют проведение соревнования BALA FEST «Пищевая промышленность» по научным и инновационным проектам» (далее – Соревнование); цель, задачи и порядок проведения конкурса научных и инновационных проектов (далее – НИП) в г. Алматы.

1.2 Основными целями и задачами Соревнования являются:

- Отбор и поддержка талантливых учащихся, развитие их творческих способностей;
- Содействие в формировании интеллектуального потенциала учащихся;
- Привлечение учащихся к решению современных задач по развитию инновационных продуктов питания функционального назначения для современной молодежи;
- Развитие интереса учащихся к технологиям пищевых и перерабатывающих производств.

Задачи:

- Популяризация науки и научных исследований среди учащихся школ;
- Поощрение и поддержка активности молодежи;
- Укрепление всесторонней коммуникации между вузом и общеобразовательными учреждениями;
- Создание условий для реализации инновационного потенциала молодежи, способных к разработке уникальных рецептов пищевых продуктов функционального назначения с профилактическими свойствами (безглютеновые виды продукции).

1.3 Организатором Соревнования является **Международный инженерно-технологический университет** (далее – МИТУ). Соорганизаторы: Администрация города Алматы и Коммунальное государственное казенное предприятие «Центр выявления и поддержки талантливых детей и талантливой молодежи» Управления образования города Алматы «Алматы Дарын». Порядок проведения Соревнования BALA FEST «Пищевая промышленность» по научным и инновационным проектам разработан МИТУ.

1.4 В Соревновании принимают участие учащиеся 11 классов общеобразовательных заведений (школ, гимназий, лицеев и т.п.).

1.5 Учащиеся принимают участие в Соревновании на добровольной и безвозмездной основе.

1.6 Общее методическое, организационное и информационное обеспечение Соревнования осуществляется Оргкомитетом.

2 ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ СОРЕВНОВАНИЯ

2.1 Место проведения НИП – г. Алматы, Бостандыкский район, ул. Аль-Фараби 93А, МИТУ.

2.2 Дата: 15-16 мая 2024 г. Начало: 09:00

2.3 Работы участников конкурса «Научно-инновационный проект» могут предоставляться в различных форматах.

2.3.1 Профессиональные требования:

Основной конкурс состоит из следующих этапов.

2.3.2 Первый этап: подготовить краткую (3-4 слайда) презентацию «Здоровое питание» на примере одного из видов продуктов питания с определением и описанием ингредиентов. Презентация подготавливается участниками заранее и отправляется в Оргкомитет до 10 мая 2024 года по адресу: kamila.kulkayeva@mail.ru.

2.3.3 Второй этап: все участники, чьи презентации были отобраны оргкомитетом, прибывают в 9.00 15 мая 2024 года в Международный инженерно-технологический университет (г. Алматы, Бостандыкский район, пр. Аль-Фараби 93А, МИТУ) для ознакомления с оборудованием и приготовления одного из следующих пищевых продуктов и сырья, для чего применяется научный подход и специальные технологии:

1) Получение муки из нетрадиционных видов сырья в лабораторной мельнице.

2) Мягкое мороженое с добавлением фруктов, ягод и пектина (из клубники, бананов, яблок, дыни и др.)

3) Вафли для правильного питания из нетрадиционных видов сырья (кабачковые, рисовые, гречневые, кукурузные и т.д.);

4) Моти из рисовой муки (начинка клубничный джем);

5) Печенье безглютеновое из рисовой, кукурузной, льняной, гречневой видов муки;

6) Брускетта на основе чиабатты.

7) Йогурты с фруктовыми начинками.

2.3.4 Дегустация.

2.4 Возрастная категория:

1) учащиеся 11 класса средних образовательных учреждений.

Команда должна состоять из 2-3 учеников.

2.5 При подаче заявки на участие в НИП необходимо учитывать следующее:

- презентация проекта – до 5 слайдов;

2.5.1 Слайд проекта должен включать:

- название проекта и информация о команде;

- информация о задачах и проблемах, которые предстоит решить проекту;
- сведения о новизне или оригинальности продукта ПП, если таковые имеются, чем продукт отличается от аналогичных;
- сведения об ингредиентах;
- информация о работе команды: какие трудности возникли при реализации проекта, какие темы необходимо было проработать для его реализации, что помогло в работе, какие знания и навыки были полезны или необходимо освоить;
- планы на будущее по этому проекту: может ли проект стать Стартап-проектом с целью привлечения финансирования.

2.5.2 Перед проведением НИП Оргкомитет проведет дистанционный отбор проектов. Отборочный этап пройдет в день соревнований. Для отбора заявок председатель оргкомитета формирует экспертную комиссию в составе 3 и более экспертов.

2.5.3 Команда НИП может представить проект с демонстрацией умения приготовления здоровой пищи и работы с необходимыми оборудованьями для технологического процесса совместно со студентами МИТУ.

Время доклада – 3 минуты, на вопросы от экспертов дополнительно предоставляется 3 минуты. По своему усмотрению команды могут использовать собственные медиаматериалы. Время приготовления здоровой пищи зависит от выбранного вида продуктов питания.

2.6 Каждый член жюри НИИ дает оценку каждой команде участников по критериям оценивания.

2.7 Критерии для оценивания:

- новизна решений – новизна работы, оригинальность исполнения;
- уровень участия – глубина решения задач, степень участия обучающихся в выполняемой работе;
- технический уровень – технический уровень реализации, ресурсный потенциал развития проекта;
- ценность результатов - научная и практическая значимость результатов, актуальность области применения, потенциал коммерциализации;
- подготовка работы – подготовка работы и проектирование качества работы, продукта или результата;
- презентация – наличие и качество иллюстративного материала, качество презентации проекта: ясность изложения материала, обоснованность выводов, полнота ответов на вопросы.

2.8 Разрешенный диапазон баллов – от 1 до 5, где:

- 5 – «отлично»;
- 4 – «хорошо»;
- 3 – «удовлетворительно»;

- 2 – «неудовлетворительно»;
- 1 – «плохо».

Минимально допустимый шаг – 0,1 балла.

2.9 Победителем объявляется команда, набравшая наибольшее среднее количество баллов в соответствии с оценками, присвоенными членами жюри.

2.10 При равенстве средних баллов нескольких участников председатель жюри имеет право присудить отдельным участникам дополнительные баллы с согласия большинства членов жюри.

3 ФУНКЦИИ ОРГКОМИТЕТА СОРЕВНОВАНИЯ

3.1 Общее руководство, подготовку и проведение НИП осуществляют организатор и соорганизаторы НИП, составляющие организационный комитет НИП (далее – «Оргкомитет»), возглавляемый председателем оргкомитета.

3.2 Председатель оргкомитета утверждается организатором.

3.3 Оргкомитет осуществляет следующую деятельность:

- разрабатывает, изменяет и дополняет настоящий документ;
- создает и утверждает план подготовки, бюджет, состав жюри, программу и список победителей;
- назначает председателей из числа профессорско-преподавательского состава университета;
- регистрирует участников в соответствии с требованиями настоящего документа;
- проверяет соответствие команд заявкам;
- проверяет соответствие документов участников требованиям настоящего документа;

3.4 Решения оргкомитета оформляются протоколом и утверждаются председателем оргкомитета.

4 ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ

4.1 Учащиеся 11 классов образовательных организаций.

4.2 В каждой команде должен быть Руководитель. Руководитель команды – это учитель, наставник или тренер, который готовит команду к соревнованиям. Один человек может быть руководителем нескольких команд одновременно.

4.3 Все члены одной команды должны быть учащимися 11 класса.

4.4 При проведении НИП направления «Пищевая промышленность» участники должны иметь халат или фартук и колпак для работы в лаборатории.

4.5 Участники обязаны участвовать в настоящем конкурсе только в соответствии с порядком, объявленным Оргкомитетом, соблюдать требования Жюри, Оргкомитета, показывать пример хорошего поведения и дисциплины.

4.6 Участники должны прибыть на место проведения НИП до начала НИП.

5 ЗАЯВКИ И РЕГИСТРАЦИЯ УЧАСТНИКОВ

5.1 Команды для участия в Соревнованиях «Пищевая промышленность» должны подать заявки в срок до 10.05.2024 г.

5.2 Заявки принимаются Оргкомитетом через онлайн-форму, расположенную по адресу <https://forms.gle/KSrHdtBSFdt8SmXi8> . Поддержка оказывается в рамках функционирования электронной почты kamila.kulkayeva@mail.ru.

6 ЗАКЛЮЧЕНИЕ И ПООЩРЕНИЕ

6.1. В каждом соревновании, номинации и возрастной категории победителями НИП признаются команды, показавшие лучшие результаты, согласно критериям отбора и правилам соревнований и номинациям, определенным в настоящем документе.

6.2. Победителей определяет Председатель жюри. Члены оргкомитета объявляют победителей во время церемонии награждения.

6.3. Команды-победители НИП и руководители этих команд будут награждены сертификатом, команде-победителю вручат сертификат о присвоении Гранта Ректора МИТУ.

6.5. Все участники НИП получают сертификаты об участии.

6.6. Спонсоры и партнеры НИП предоставляют специальные дополнительные призы и подарки.

7 ФИНАНСОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОРЕВНОВАНИЯ

7.1 Участники Соревнования принимают в ней участие на **добровольной** основе, предоставляя материалы в организационный комитет безвозмездно.