

УТВЕРЖДАЮ  
ИО директора ГПОУ ЯО  
Ярославский колледж  
индустрии питания  
В.С. Новиков  
«25» 02 2020г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

о профессиональном кулинарном конкурсе «Блинная фантазия»  
среди студентов, обучающихся по специальностям  
«Технология продукции общественного питания», «Организация  
обслуживания в общественном питании» и профессии «Повар,  
кондитер»

### 1. Общие положения

1.1. Организатором конкурса является Ярославский колледж индустрии питания

1.2. К участию в конкурсе приглашаются все желающие: отдельные студенты и команды от групп колледжа

1.3. Конкурс проводится 28 февраля 2020 года, начало в 14.00.

1.4. Адрес проведения конкурса: Ярославль, ул. Советская дом 77, I корпус, кафе «Тетрис».

### 2. Цели и задачи конкурса:

- Конкурс проводится в целях повышения качества подготовки специалистов общественного питания, популяризации рабочих профессий и развитие и повышение творческой и социальной активности студентов.
- повышение интереса к народной культуре;
- расширение знаний о народных традициях, праздниках;
- углубление профессиональных знаний и навыков

### Задачи:

- привлечение студентов к совместной созидательной деятельности;
- развитие инициатив в сфере профессионального творчества;
- выявление и поощрение лучших студентов.

### Конкурсное задание

В программе конкурса «Блинная фантазия» - Приготовление блинов, блинчиков и других мучных изделий к Масленице

Разработано: преподавателем ЯрКИП Дорофеевой Т.В.

Председатель: Зам. директора по УР Новиков В.С.

Члены жюри: преподаватели ЯрКИП Дорофеева Т.В., Сергеева Е.В.,  
Мастера производственного обучения Дружкова Л.П., Морозов И.Н.,  
Горячих М.И.

### 3. ФОРМЫ УЧАСТИЯ В КОНКУРСЕ

Индивидуальная и командная

#### 4. ЗАДАНИЕ ДЛЯ КОНКУРСА

Конкурсное задание состоит из одного модуля.

Команды готовят к накрытию тематические столы и выставляют свои блюда

Участники конкурса для приготовления блюда используют собственные продукты.

Конкурс включает в себя приготовление и подачу мучных изделий в ассортименте, соответствующем Масленице.

Участники должны стремиться к максимальному гармоничному сочетанию идеи и содержания, цветовой гаммы и художественного выполнения кулинарной продукции и сервировки стола.

Разрешается использование любых подручных материалов: зубочисток, деревянных шампуров, подставок, ткани, любых материалов для дизайнерского декоративного оформления композиции.

#### 5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные).

маж		Наименование аспекта
20		<b>Демонстрация навыков по оформлению тематического стола</b>
5	О	оформление тематического стола
5	О	креативность
5	О	творческий подход
5	О	Сохранение национальных традиций
10		<b>Демонстрация навыков по приготовлению изделий</b>
5	О	Текстура теста
5	О	Вкус теста
70		<b>Готовое изделие</b>
5	О	Время подачи
5	О	Правильность подачи блюда в соответствии с конкурсным заданием
5	О	Чистота тарелки при подаче блюда
5	J	Внешний вид блюда
5	J	Стиль и креативность блюда
5	J	Текстура всех компонентов блюда
9	J	Вкус всех компонентов блюда
10	J	Общая гармоничность блюда
30	J	Качество блюда
100		<b>ИТОГО из 100</b>

**4. Победитель и призёры определяются по наибольшему количеству баллов с вручением грамот за I, II, III место и сертификат участника.**

**При оценке стола учитывается:**

- масленичные блины (самый широкий ассортимент),
- лучшее оформление тематического стола
- самая креативная подача блинов
- творческий подход и оригинальность
- сохранение и верность русским национальным традициям
- самый вкусный блин
- лучший фаршированный блин
- Оригинальность и креативность идеи,
- Презентация блинных столов (песни, пляски, частушки)
- Самый вкус блин с начинкой.
- Самый широкий ассортимент блинов.
- Самое оригинальное оформление блина.
- Вкусовые качества.
- Степень сложности в оформлении.
- . Мастерство в технике исполнения.
- Оригинальность и яркая самобытность.
- . Использование необычных ингредиентов
- . Эстетичность изделия.

#### **5. Награждение**

Участники конкурса «Блинная фантазия» награждаются дипломами за I, II, III места и сертификатами участника Конкурса.

Информация об участниках и победителях, а также фотографии работ будут размещены на официальном сайте колледжа