**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГПОУ ЯО Ярославского

 колледжа индустрии питания

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.А. Троицкая

****

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о кулинарном Фестивале «Новый год в кругу друзей»**

**(новогоднее путешествие по странам)**

**среди студентов, обучающихся по специальностям и профессиям по направлению «Индустрия питания»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора

по учебно-методической работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Ю. Халезева

|  |
| --- |
| **Разработчик(и):** Глянцева Елена Сергеевна - председатель МК по направлению «Индустрия питания»Лузик Татьяна Александровна – мастер производственного обучения |

 Дорофеева Анна Владимировна – мастер производственного обучения

|  |
| --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ** |
| 1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ………………………………………………..**
 | **4** |
| 1. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ФЕСТИВАЛЯ……………………………………..**
 | **4** |
| 1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ФЕСТИВАЛЯ ………………………………………**
 | **5** |
| 1. **ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ ………………………….**
 | **6** |
| 1. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ………………...**
 | **7** |
| 1. **ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ ……………………..**
 | **7** |
| 1. **ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ …………………………...**
 | **7** |

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Положение о проведении кулинарного Фестиваля «Новый год в кругу друзей (новогоднее путешествие по странам)» среди студентов групп, обучающихся по специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» и профессий 43.01.09 «Повар, кондитер», 43.01.01 «Официант, бармен» в рамках реализации профессиональных модулей, посвященный празднованию Нового года и Рождества.

1. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ФЕСТИВАЛЯ**
2. Основные цели Фестиваля:
* Повышение качества подготовки специалистов индустрии питания, популяризация рабочих профессий;
* Закрепление знаний, отработка умений и навыков, формируемых на учебных занятиях;
* Повышение личного профессионального мастерства;
* Формирование общих и профессиональных компетенций в рамках освоения специальностей и профессий.
1. Задачами фестиваля являются:
* Формирование и развитие навыков поиска способов решения задач в процессе профессиональной деятельности;
* Формирование и развитие навыков поиска, анализа и интерпретация информации необходимой для решения задач профессиональной деятельности;
* Реализация собственного профессионального и личностного развития студентов;
* Формирование и развитие навыков эффективного взаимодействия со всеми участниками Фестиваля;
* Углубление профессиональных знаний и закрепление навыков организации рабочих мест, подготовке сырья, приготовлении блюд и изделий;
* Формирование умений и навыков по разработке, творческому оформлению и подготовке к реализации фирменных блюд и изделий;
* Воспитание у студентов уважение к людям других национальностей, к традициям и обычаям разных культур, раскрытие культуры разных стран через их кулинарные традиции, формирование знаний по международному этикету.
1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ФЕСТИВАЛЯ**
	1. Организатором фестиваля является ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания (далее колледж).
	2. Разработчиками положения о Фестивале являются Глянцева Е.С., председатель МК по направлению «Индустрия питания», Лузик Т.А. - мастер производственного обучения, Дорофеева А.В. - мастер производственного обучения.
	3. К участию в фестивале приглашаются студенты всех групп колледжа по направлению «Индустрия питания», а также всех желающих.
	4. Фестиваль проводится 22 декабря 2021 года в большом зале ресторана второго корпуса колледжа, в очном формате. Торжественное открытие Фестиваля в 15:00. Блюда, представленные на фестиваль, должны быть приготовлены из продуктов участников.
	5. Необходимым условием участия для каждой из групп-участников, является изготовление **трёх вариантов пряника, размером 10x10, оформленных в новогоднем стиле**.
	6. Жюри формируется из специалистов коллежа и социальных партнеров.

Жюри действует в составе Председателя и членов Жюри.

Председатель: Прияткина И.В. – заместитель директора по учебно-производственной работе.

Члены жюри: Представители работодателей – социальные партнеры.

* 1. Функции жюри включают в себя оценку выполнения заданий участниками фестиваля по установленным критериям, подведение итогов фестиваля.
1. **ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ**
	1. Информация о проведении фестиваля размещается на сайте колледжа.
	2. В фестивале принимают участие студенты всех групп колледжа по направлению «Индустрия питания», а также все желающие.
	3. Фестиваль проводится в групповой форме, в очном формате.
	4. Для участия в фестивале необходимо заполнить гугл форму (на сайте колледжа) не позднее, чем 17 декабря 2021г.
	5. Фестиваль включает оценку членами жюри практического задания по приготовлению **ужина, состоящего из 1 холодной закуски, 1 горячего блюда, 1 десерта и 1 напитка в новогодней и рождественской тематике, связанной с празднованием Нового года и Рождества в разных странах мира и творческого задания приготовления пряника.** Выполнение практического задания проводится в домашних условиях.
	6. Оформление стола участниками становится основой восприятия страны. Знакомство со странами происходит путем погружения в особенности местной кухни. Необходимо учесть новогодние национальные традиции встречи Нового Года и Рождества приготовление национальных новогодних блюд, стремиться к максимальному гармоничному сочетанию идеи и содержания, цветовой гаммы и художественного выполнения. Для оформления стола разрешается использование любых подручных материалов: зубочисток, деревянных шампуров, подставок, ткани, любых материалов для дизайнерского декоративного оформления.

 **Использование в самом блюде несъедобных элементов запрещается!!!**

* 1. Представление задания участники осуществляют путем презентации блюд и

 общей композиции стола в большом зале ресторана второго корпуса

 колледжа.

* 1. Подведение итогов проводится 22 декабря 2021года.
1. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ**
	1. Программа фестиваля включает в себя представление блюд, экспозицию тематического стола, оформленного в соответствии с темой Фестиваля. Каждый участник фестиваля должен продемонстрировать: творческий подход, оригинальность.
	2. Участие в Фестивале оценивается по следующим критериям:
* представление тематического стола и блюд (от 0 до 5 баллов);
* соответствие тематике Фестиваля (от 0 до 5 баллов);
* творческий подход к оформлению тематического стола (от 0 до 5 баллов);
* оригинальность подачи (от 0 до 5 баллов);
* вкусовые достоинства (от 0 до 5 баллов).

**Максимальное количество баллов - 25**

 Пряники, оформленные в новогоднем стиле, оцениваются жюри и зрителями

 фестиваля, путем подсчета голосов.

1. **ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ**
	1. Лучшие участники определяются по количеству набранных баллов и награждаются Дипломами победителей (I, II, III место). Все участники Фестиваля награждаются грамотами за участие.

Победитель в конкурсе пряников, оформленных в новогоднем стиле, награждается дипломом в номинации «Оригинальное оформление новогоднего пряника».

6.2. Лучшие рецепты публикуются на сайте колледжа.

1. **ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ**
	1. . Заявку на участие в фестивале можно подать до 17 декабря 2021, заполнив гугл форму на сайте колледжа.
	2. . Консультации можно получить у мастера производственного обучения –Лузик Т.А. корпус 1 и председателя МК по направлению «Индустрия питания» - Глянцевой Е.С. корпус 2.