****

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о кулинарном фестивале**

**«Щедрой осени дары…»**

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

**СОГЛАСОВАНО**

Председатель МК по направлению

«Индустрия питания» - Е.С. Глянцева

|  |
| --- |
| **Разработчик(и):** Иванова Мария Сергеевна – мастер производственного обучения |

 Горячих Марина Игоревна – 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………………...**
 | **6** |
| 1. **ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ ……………………..**
 | **7** |
| 1. **ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ …………………………...**
 | **7** |

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

 Положение о проведении кулинарного Фестиваля «Щедрой осени дары…» студентов групп, обучающихся по специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании», 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» и профессиям 43.01.09 «Повар, кондитер», 43.01.01 «Официант, бармен» в рамках реализации профессиональных модулей, посвященный празднованию Международного дня повара.

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 обучающихся;
* Формирование и развитие навыков эффективного взаимодействия со всеми участниками Фестиваля;
* Формирование и развитие навыков применения современных информационных технологий;
* 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.
1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ФЕСТИВАЛЯ**
	1. Организатором фестиваля является ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания (далее колледж).
	2. Разработчиком положения фестиваля являются мастера производственного обучения колледжа – Иванова Мария Сергеевна и Горячих Марина Игоревна.
	3. К участию в фестивале приглашаются студенты всех групп колледжа по направлению «Индустрия питания», а также всех желающих.
	4. Фестиваль проводится 27 октября 2021 года в очном формате. Блюда, представленные на фестиваль, должны быть приготовлены из продуктов участников с учётом сезонности.
	5. Оформление стола на свободную тему.

Участники должны 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.

3.6. Жюри формируется из специалистов колледжа – членов методической комиссии по направлению «Индустрия питания» и социальных партнеров.

Жюри действует в составе Председателя и членов Жюри.

Председатель: Алеева Н.А. - старший мастер колледжа.

Члены жюри: Глянцева Е.С. - председатель МК;

 Абрамова Е.С. – заведующий учебно-производственными мастерскими;

 Представители работодателей – социальные партнеры.

* 1. Функции жюри включают в себя оценку выполненных 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 google форму (на сайте колледжа) не позднее, чем 22 октября 2021г.
	5. Фестиваль включает выполнение практического задания по приготовлению холодных и горячих блюд, десертов и напитков. Выполнение практического задания проводится в домашних условиях.
	6. Блюда и композиции, представленные на фестиваль, должны быть приготовлены с учётом выбранной номинации.
	7. Участники должны стремиться к максимальному гармоничному сочетанию идеи и содержания, цветовой гаммы и художественного выполнения. Разрешается использование любых подручных материалов для оформления стола и композиции: зубочисток, деревянных шампуров, подставок, ткани, любых материалов для дизайнерского декорирования (оформления) стола. **Использование в самом блюде несъедобных элементов запрещается!!!**
	8. Представление блюда участники осуществляют путем презентации блюд и общей композиции стола в большом зале ресторана второго корпуса колледжа.
	9. Подведение итогов проводится 27 октября 2021года.
2. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ**
	1. Фестиваль проводится по номинациям:
* «Лучшие исконно русские блюда из овощей»;
* «Фруктовое великолепие»;
* «Возрождение старинных рецептов Ярославской кухни»;
* «Лучшая композиция из овощей»;
* «Творческий подход к оформлению тематического стола».
	1. Каждый участник фестиваля должен продемонстрировать: творческий подход, оригинальность.
	2. Программа фестиваля включает в себя экспозицию кулинарных блюд,  напитков и стола, оформленных в соответствии с выбранной тематикой (номинацией) и их презентацию.
	3. Критерии оценки:
* Вкусовые качества блюда: подбор ингредиентов и сочетаемость их в блюдах, по описанию (30 баллов)
* оформление и подача блюд (10 баллов)
* оформление стола, внешний вид представленных элементов (30 баллов)
* раскрытие темы (15 баллов)
* творчество и фантазия (15 баллов)

Блюда участников фестиваля оцениваются по сумме набранных баллов.

1. **ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ**
	1. Лучшие участники определяются по номинациям и награждаются Дипломами победителей.
	2. Лучшие рецепты публикуются на сайте колледжа.
2. **ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ**
3. Заявку на участие в фестивале можно подать до 22 октября 2021, заполнив google форму на сайте колледжа.
4. Консультации можно получить у мастеров производственного обучения Ивановой Марии Сергеевны, лаборатория поваров №2 (2 корпус), Горячих Марины Игоревны лаборатория поваров №1 (1 корпус).