****

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о кулинарном Фестивале**

**«Широкая Масленица»**

**среди студентов, обучающихся по специальностям**

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» и профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ** | |
| 1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ………………………………………………..** | **3** | |
| 1. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ФЕСТИВАЛЯ……………………………………..** | **3** | |
| 1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ФЕСТИВАЛЯ ………………………………………** | **4** | |
| 1. **ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ ………………………….** | **5** | |
| 1. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ………………...** | **5** | |
| 1. **ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ ……………………..** | **6** | |
| 1. **ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ …………………………...** | **6** | |
| **ПРИЛОЖЕНИЕ………………………………………………………….** | **8** | |

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Положение о проведении кулинарного Фестиваля «Широкая Масленица» студентов групп, обучающихся по специальностям 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» и профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в рамках

реализации профессиональных модулей, посвященный традициям праздника «Масленица», который широко отмечается по всей России.

1. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ФЕСТИВАЛЯ**
2. Основные цели Фестиваля:

* Повышение качества подготовки специалистов общественного питания, популяризация рабочих профессий;
* Закрепление знаний, отработка умений и навыков, формируемых на учебных занятиях;
* Повышение личного профессионального мастерства;
* Формирование общих компетенций: ОК 1 – ОК 11
* Формирование профессиональных компетенций – ПК 2.1, ПК2.5, ПК 2.6, ПК 4.2, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК 5.4

1. Задача 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.
   2. Разработчиком Положения о Фестивале является преподаватель специальных дисциплин ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания – Е.В. Сергеева.
   3. К участию в Фестивале приглашаются обучающиеся по специальностям 19.02.10 Технология продукции общественного питания, 43.02.01 Организация обслуживания в общественном питании и профессии 43.01.09 Повар, кондитер
   4. Фестиваль проводится с **8 марта по 14 марта 2021** года в дистанционном формате.
   5. Срок предоставления фото- и технологического описания приготовления блюда до 18.00 часов **14 марта 2021** года. Позднее указанного срока работы не принимаются.
   6. Работы присылать на электронную почту  [**sergeevi3@rambler.ru**](mailto:sergeevi3@rambler.ru) , выкладывать на свои странички в ВК- собирайте лайки.
   7. Требования к названию файла: наименование номинации – фамилия, имя участника.

**Например: «Лучший фаршированный блин» – Иванов Иван»**

* 1. Требования к оформлению текстовых работ (Приложение 1).
  2. Жюри формируется из специалистов – членов методической комиссии по направлению «Индустрия питания» ГПОУ ЯО Ярославского коллежа индустрии питания.
  3. Жюри действует в составе Председателя и членов Жюри.

Председатель: старший мастер ГПОУ ЯО ЯРКИП – Н.А. Алеева

Члены жюри: председатель МК, преподаватель специальных

дисциплин – Е.С. Глянцева

преподаватель специальных дисциплин – Е.В. Сергеева.

преподаватель специальных дисциплин – И.В. Рябчикова

мастер производственного обучения – М.И. Горячих

* 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 ГПОУ ЯО Ярославского коллежа индустрии питания
   2. В Фестивале принимают участие обучающиеся 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании» и профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»
   3. Фестиваль проводится в индивидуальной форме, в дистанционном формате
   4. Для участия в фестивале необходимо подать заявку организатору (на сайте колледжа) не позднее, чем до **8 марта**.
   5. Фестиваль включает выполнение практического задания по приготовлению блинов, блинчиков и других мучных изделий к Масленице, десертов и напитков.
   6. Участники фестиваля готовят: праздничные мучные изделия русской национальной кухни.
   7. Выполнение практического задания проводится в домашних условиях.
   8. Участники должны стремиться к максимальному гармоничному сочетанию идеи и содержания, цветовой гаммы и художественного выполнения. Разрешается использование любых подручных материалов: зубочисток, деревянных шампуров, подставок, ткани, любых материалов для дизайнерского декоративного оформления композиции. **Использование в самом блюде несъедобных элементов запрещается!!!**
   9. Представление блюда участники осуществляют путем направления фото и текстовых материалов на указанный электронный адрес. Фотографии сопровождаются описанием технологии приготовления блюда и с особенностями празднования Масленицы. Подведение итогов проводится 15 марта 2021года.
2. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ**
   1. Фестиваль проводится по номинациям:

* масленичные блины (самый широкий ассортимент),
* лучшее оформление тематического стола
* творческий подход и оригинальность
* сохранение и верность русским национальным традициям
* лучший фаршированный блин
* оригинальность и креативность идеи
* лучшее мучное изделие к Масленице
* эстетичность изделия
  1. Каждый участник Фестиваля должен продемонстрировать творческий подход и оригинальность.
  2. Программа Фестиваля включает в себя экспозицию стола Масленичной недели, кулинарных блюд и напитков, оформленных в соответствии с темой.
  3. Критерии оценки:
* Подбор ингредиентов и сочетаемость их в блюдах по описанию (30 баллов)
* Оформление и подача блюд (10 баллов)
* Декорирование стола (соответствие тематике, оригинальность) (30 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 8 марта 2021 на сайте колледжа. В заявке указать фамилию, имя, группу, номинацию.
4. Консультации можно получить у преподавателя Сергеевой Елены Викторовны, кабинет 37 (1 корпус), у председателя МК Глянцевой Е.С. кабинет 23 (корпус 2) и у мастеров производственного обучения, ведущих в группе учебную практику.

Приложение 1

к Положению о Фестивале «Широкая Масленица»

### Требования к оформлению материалов

### Текст направляется в электронном виде в формате Word.

1. Формат страницы – А4; размер шрифта – 14, интервал – 1,5.  
   Размеры полей: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 3см, правое – 1,5 см.
2. Нумерация страниц – автоматическая, внизу по центру.
3. При наборе рекомендуется:

* не расставлять принудительные переносы;
* применять в тексте только один тип кавычек («»);
* не ставить двойные пробелы между словами.

1. Текст должен быть оформлен согласно следующим требованиям:

* название блюда;
* фамилия, имя, отчество автора полностью;
* группа;
* фото блюда (ракурс сверху обязательно, сбоку обязательно, произвольный по желанию):
* рецептура и описание приготовления.