**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора Директор ГПОУ ЯО Ярославского

по учебно-методической работе колледжа индустрии питания

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Ю. Халезева \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.А. Троицкая

****

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о кулинарном фестивале «Новогодний калейдоскоп»**

**(новогоднее гастрономическое путешествие по российским регионам)**

**среди студентов Ярославского колледжа индустрии питания**

**Ярославль, 2022**

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Положение о проведении кулинарного Фестиваля «Новогодний калейдоскоп» определяет порядок и условия проведения фестиваля (далее – Фестиваль) среди студентов групп, обучающихся в ГПОУ ЯО Ярославском колледже индустрии питания (далее – колледж).

Фестиваль проводится 21 декабря 2022 года, начало в 14:30.   
Адрес проведения конкурса: Ярославль, ул. Угличская д.24, 2 корпус, зал ресторана.

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

* Повышение качества подготовки специалистов для сферы общественного питания, популяризации рабочих профессий;
* Закрепление знаний, отработка умений и навыков, формируемых на учебных занятиях;
* Повышение личного профессионального мастерства студентов;
* Формирование общих компетенций и профессиональных компетенций.

1. Задачами конкурса являются:

* развитие творческих способностей студентов;
* закрепление навыков приготовления блюд и напитков;
* формирование умений и навыков по разработке фирменных блюд;
* развитие умений и навыков поиска информации (интересных рецептур);
* воспитание рационального использования сырья при приготовлении блюд;
* привитие любви и интереса к профессии;
* формирование и развитие навыков эффективного взаимодействия со всеми участниками Фестиваля.

1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ФЕСТИВАЛЯ**
   1. Организатором фестиваля является колледж.
   2. Разработчики Положения о Фестивале:

Глянцева Е.С. - председатель МК по направлению «Индустрия питания»

3.3. К участию в Фестивале приглашаются студенты всех учебных групп.

3.4. Жюри формируется из специалистов колледжа и социальных партнеров.

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

Члены жюри: Представители работодателей – социальные партнеры. Функции жюри включают в себя оценку выполнения заданий участниками Фестиваля по установленным критериям, подведение итогов фестиваля.

1. **ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ**

4.1. Информация о проведении Фестиваля размещается на сайте колледжа и социальной сети ВКонтакте.

4.2. Фестиваль проводится в групповой форме, очном формате.

4.3 Участники представляют приготовленные блюда (для подачи используется посуда участников) на индивидуальных столах, оформленных в соответствии с тематикой Фестиваля (для оформления стола разрешается использование любых средств: крафт-бумаги, украшения, гирлянды и т.д.)

4.4. Фестиваль включает оценку членами жюри домашнего задания: блюд и напитков новогодней и рождественской тематики.

4.5. **Обязательное условие для всех команд:** команда по желанию выбирает любую кухню одной из народностей, населяющих Российскую Федерацию *(список см. в Приложении)* и оформляет тематический стол, выбирает и готовит блюда в соответствии с обычаями и традициями празднования Нового года и Рождества этого народа;

4.6. Для всех участников Фестиваля обязательными являются номинации:

1. «Рождественские посиделки» *(оформление тематического стола в новогодней или рождественской тематике);*

2. «Традиционное Новогоднее или Рождественское блюдо народов России» *(самое вкусное блюдо)*;

3. «Не красна изба углами, а красна пирогами» *(выпечка в лучших народных обычаях и традициях)*

**5.ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ**

5.1. Конкурсные работы оцениваются по следующим критериям:

**«Рождественские посиделки»** *(новогодний или рождественский стол)***:**

* оригинальность и креативность представления *(от 0 до 5 баллов*);
* знание традиций и особенностей празднования нового года и Рождества у разных народов, населяющих Российскую Федерацию» *(от 0 до 5 баллов);*
* навыки командной работы *(от 0 до 5 баллов)*

Максимальное количество баллов – 15

**«Традиционное Новогоднее или Рождественское блюдо народов России»** *(самое вкусное блюдо)*

* внешний вид, вкус блюда *(от 0 до 5 баллов)*
* креативность оформления и подачи *(от 0 до 5 баллов)*
* оригинальность представления блюда, знания истории происхождения блюда, технологии его приготовления *(от 0 до 5 баллов)*

Максимальное количество баллов – 15

**«Не красна изба углами, а красна пирогами»** *(выпечка в лучших народных обычаях и традициях)*

* внешний вид, вкус изделия *(от 0 до 5 баллов)*
* креативность оформления и подачи *(от 0 до 5 баллов)*
* оригинальность представления блюда, знания истории происхождения изделия, технологии его приготовления *(от 0 до 5 баллов)*

Максимальное количество баллов – 15 баллов.

***Обязательным требованием ко всем участникам является наличие на столе карты с указанием народности, кухню которого представляет команда и перечень приготовленных блюд*** *(оформляется на листе формата А 4, шрифт Times New Roman).* По желанию участники могут представить рецептуры приготовленных блюд и кулинарных изделий.

**6. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ**

6.1 Лучшие участники определяются по номинациям и награждаются Дипломами победителей (1, 2, 3 место в каждой номинации). Остальные участники Фестиваля награждаются грамотами за участие.

**7. ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ**

7.1. Для участия в фестивале необходимо пройти регистрацию по ссылке <https://forms.gle/C7sJk8kiaxXJoCm88>, до 16 декабря.

7.2. Консультации по участию в Фестивале можно получить у председателя МК по направлению «Индустрия питания» Глянцевой Е.С., кабинет 30, корпус 2 и у мастеров производственного обучения, закрепленных за группами.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

***Народы, населяющие Российскую Федерацию,***

***кухни которых можно представить:***

* + - 1. *Карелы*
      2. *Коми*
      3. *Удмурты*
      4. *Марийцы*
      5. *Мордва*
      6. *Чуваши*
      7. *Башкиры*
      8. *Татары*
      9. *Адыгейцы*
      10. *Алтайцы*
      11. *Буряты*
      12. *Дагестанцы*
      13. *Ингуши*
      14. *Кабардинцы*
      15. *Калмыки*
      16. *Якуты*
      17. *Чеченцы*
      18. *Осетины*
      19. *Марийцы*
      20. *Тувинцы*
      21. *Хакасы*