**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**

**«Щедрой осени дары»**

**среди студентов Ярославского колледжа индустрии питания**

**Ярославль, 2022**

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

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

Фестиваль проводится 21 октября 2022 года, начало в 14:30.   
Адрес проведения конкурса: Ярославль, ул. Угличская д.24, II 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 из овощей;
* 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», Рябчикова И.В. - преподаватель специальных дисциплин, Иванова М.С., Иванова С.Р. – мастера производственного обучения.

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.

4.2. Фестиваль проводится в групповой форме, очном формате.

4.3 Для участия в фестивале необходимо пройти регистрацию по ссылке <https://forms.gle/2VssycuRpYKUBzVB6>, до 18 октября.

4.4. 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: зубочисток, деревянных шампуров, крафт-бумаги, гирлянды и т.д.)

4.5. Фестиваль включает оценку членами жюри домашнего задания: блюд и напитков из овощей, обязательным компонентом при приготовлении одного из представленных блюд является **Тыква** и оформленного **стола в осенней тематике**.

1. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ**

5.1. Подведение итогов Фестиваля будет проводиться по следующим номинациям:

* «Лучшие исконно русские блюда из овощей»;
* «Тыква – Королева осени» *(лучшее блюдо из тыквы)*
* «Букет осени» *(съедобный букет.)*
* «Возрождение старинных рецептов Ярославской кухни»;
* «Творческий подход к оформлению тематического стола».

5.2. Конкурсные работы оцениваются по следующим критериям:

**Тематический стол:**

* соответствие тематике фестиваля *(от 0 до 5 баллов);*
* оригинальность и креативность *(от 0 до 5 баллов*);
* использование декоративных элементов живой природы *(от 0 до 5 баллов)*

Максимальное количество баллов - 15

**Овощное блюдо:**

* оригинальность и креативность подачи *(от 0 до 5 баллов)*
* органолептические показатели блюда (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) *(от 0 до 5 баллов)*

Максимальное количество баллов - 10

1. **ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ**

6.1 Лучшие участники определяются по номинациям и награждаются Дипломами победителей. Остальные участники Фестиваля награждаются грамотами за участие.

**7. ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ**

7.1. Заявка на участие в Фестивале принимается до 18 октября 2022 года по ссылке, указанной в п.4.3. настоящего положения.

7.2. Консультации по участию в Фестивале можно получить у председателя МК по направлению «Индустрия питания» Глянцевой Е.С., кабинет 30 (корпус 2), преподавателя спецдисциплин Рябчиковой И.В., кабинет 32 (корпус 2) и у мастера производственного обучения, закрепленного за группой.