**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

Председатель МК по направлению Заместитель директора

«Индустрия питания» по учебно-методической работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Е.С. Глянцева\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Ю. Халезева

****

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о конкурсе - выставке**

**«Подарок маме»**

**среди студентов Ярославского колледжа индустрии питания**

**Ярославль, 2022**

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Положение о проведении, конкурса – выставки (далее – конкурс) «Подарок маме» определяет порядок и условия проведения конкурса среди студентов групп, обучающихся в ГПОУ ЯО Ярославском колледже индустрии питания (далее – колледж).

Конкурс проводится 24 ноября 2022 года, выставка работ с 10:00 до 14:00, начало работы жюри в 14:30.   
Адрес проведения конкурса: Ярославль, ул. Советская, 77, корпус 1, кафе «Тетрис».

1. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОНКУРСА**
2. Основные цели конкурса:

* 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 изделий из теста, шоколада, сахара длительного хранения;
* формирование умений и навыков по разработке фирменных изделий;
* развитие умений и навыков поиска информации (интересных рецептур);
* привитие любви и интереса к профессии;

1. **ОРГАНИЗАЦИЯ КОНКУРСА**
   1. Организатором конкурса является колледж.
   2. Разработчики Положения о Фестивале является Чекаурова М.С., Беляева Ф.М., мастера производственного обучения.

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

3.4. Жюри формируется из специалистов колледжа.

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

Члены жюри: Глянцева Е.С. – председатель МК по направлению «Индустрия питания», Дорофеева А.В. – мастер производственного обучения.

Функции жюри включают в себя оценку выполнения заданий участниками конкурса по установленным критериям, подведение итогов конкурса.

1. **ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ**

4.1. Информация о проведении Конкурс размещается на сайте колледжа.

4.2. Конкурс проводится в групповой и индивидуальной форме, очном формате.

4.3. Участники представляют **домашнее задание,** приготовленные изделия из теста, сахара, шоколада в индивидуальной упаковке на общих столах, оформленных организаторами заранее. При регистрации необходимо внести информацию об авторе блюда, наименовании и составе изделия.

4.4. Работы сдаются 23 ноября до 15:00 организаторам конкурса, мастерская «Кондитерское дело», корпус 1.

4.5. Фестиваль включает оценку членами жюри домашнего задания: изделий из теста, сахара или шоколада в индивидуальной упаковке.

1. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ**

5.1. Подведение итогов конкурса будет проводиться по следующим номинациям:

* «Подарок из шоколада»;
* «Оригинальный подарок из безе»;
* «Самый душевный пряник»;
* «Сладкий букет»;
* «Приз зрительских симпатий»;
* «Лучший подарок маме».

5.2. Конкурсные работы оцениваются по следующим критериям:

* соответствие тематике конкурса *(от 0 до 5 баллов);*
* оригинальность и креативность *(от 0 до 5 баллов*);
* эстетический вид и художественный вкус автора (от 0 до 5)

Максимальное количество баллов - 15

1. **ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ**

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

**7. ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ**

7.1. Заявка на участие в конкурсе принимаются до 22 ноября 2022 года по ссылке,  <https://forms.gle/neDdfHCN4dgdvcKi8>

7.2. Консультации по участию в конкурсе можно получить у Глянцевой Е.С., председателя МК по направлению «Индустрия питания», (кабинет 30, корпус 2), Чекауровой М.С., мастера производственного обучения (кабинет 28, корпус 1).