**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГПОУ ЯО Ярославского

 колледжа индустрии питания

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О.А. Троицкая

****

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о кулинарном Фестивале**

**«Широкая Масленица»**

**среди студентов, обучающихся по направлению**

**«Индустрия питания»**

**СОГЛАСОВАНО**

Заместитель директора

по учебно-методической работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Ю. Халезева

|  |
| --- |
| **Разработчик(и):** Глянцева Елена Сергеевна - председатель МК по направлению «Индустрия питания» Бабикова Елена Валерьевна – мастер производственного обучения |

 Иванова Софья Рантиковна – мастер производственного обучения

|  |
| --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ** |
| 1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ………………………………………………..**
 | **4** |
| 1. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ФЕСТИВАЛЯ……………………………………..**
 | **4** |
| 1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ФЕСТИВАЛЯ ………………………………………**
 | **5** |
| 1. **ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ ………………………….**
 | **5** |
| 1. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ………………...**
 | **6** |
| 1. **ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ ……………………..**
 | **6** |
| 1. **ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ …………………………...**
 | **7** |
| **ПРИЛОЖЕНИЕ………………………………………………………….** | **8** |

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

 Положение о проведении кулинарного Фестиваля «Широкая Масленица» среди студентов групп, обучающихся по направлению «Индустрия питания» 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 для сферы общественного питания, популяризация рабочих профессий;
* Закрепление знаний, отработка умений и навыков, формируемых на учебных занятиях;
* Повышение личного профессионального мастерства;
* Формирование общих компетенций и профессиональных компетенций.
1. Задачами Фестиваля являются:
* Формирование и развитие навыков поиска способов, анализа и интерпретация информации необходимой решения задач в процессе профессиональной деятельности;
* Реализация собственного профессионального и личностного развития обучающихся;
* Углубление профессиональных знаний и закрепление навыков организации рабочих мест, подготовке сырья, приготовлению, творческому оформлению и подготовке к реализации фирменных блюд и изделий;
* Формирование и развитие навыков эффективного взаимодействия со всеми участниками Фестиваля.
1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ФЕСТИВАЛЯ**
	1. Организатором Фестиваля является ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания (далее Колледж).
	2. Разработчиками Положения о Фестивале являются Глянцева Е.С. - председатель МК по направлению «Индустрия питания», Бабикова Е.В. -

 мастер производственного обучения колледжа, Иванова С.Р. - мастер

 производственного обучения колледжа.

* 1. К участию в фестивале приглашаются студенты всех групп колледжа по направлению «Индустрия питания», а также все желающие.
	2. Фестиваль проводится **4 марта 2022 года** в большом зале ресторана второго корпуса колледжа, в очном формате. Торжественное открытие Фестиваля в 14:00. Блинчики, представленные на фестиваль, должны быть приготовлены из продуктов участников.
	3. Жюри формируется из специалистов колледжа и социальных партнеров.

Жюри действует в составе Председателя и членов Жюри.

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

Члены жюри: Представители работодателей – социальные партнеры.

* 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 колледжа.
	2. В Фестивале принимают участие обучающиеся по направлению «Индустрия питания», а также все желающие.
	3. Фестиваль проводится в групповой форме, очном формате
	4. Для участия в фестивале необходимо заполнить гугл форму (на сайте колледжа) не позднее, чем до **1 марта.**
	5. Фестиваль включает оценку членами жюри домашнего задания **«Композиция из блинчиков**» (оформление в посуде участников) и **Практического мастер-класса по приготовлению блинчиков** (тесто собственного производства, приготовленное заранее и посуда для оформления и подачи участники приносят с собой).
	6. Представление домашнего задания участники осуществляют путем представления композиций на «общем» столе в зале ресторана 2 корпуса колледжа.
	7. При выполнении домашнего задания (композиции из блинчиков) участники должны стремиться к максимальному гармоничному сочетанию идеи и содержания, цветовой гаммы и художественного выполнения. Разрешается использование любых подручных материалов: зубочисток, деревянных шампуров, любых материалов для дизайнерского декоративного оформления композиции.
	8. Мастер-класс по приготовлению блинчиков участники (2 человека от группы) представляют на персональном оборудовании (индукционные плиты) в зале ресторана 2 корпуса колледжа. Комплект посуды, инвентаря *(плита, сковорода, лопатка, ложка соусная)* для выпекания будет предоставлен организаторами Фестиваля.
	9. Участники мастер-класса должны иметь внешний вид, отвечающий санитарным нормам и правилам, работать с соблюдением правил техники безопасности, пожарной безопасности, санитарных норм и правил для работников предприятий общественного питания
	10. Подведение итогов проводится 4 марта 2022 года.
2. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ**
	1. Программа Фестиваля включает в себя представление композиции из блинчиков и мастер-класса по выпеканию блинчиков.
	2. В представленной «блинной» композиции каждый участник Фестиваля должен продемонстрировать творческий подход, оригинальность, креативность.
	3. Участники мастер-класса за ограниченный промежуток времени (15 минут) должны продемонстрировать практические навыки и умения по выпеканию блинчиков с соблюдением санитарных норм и правил, а также правил техники безопасности.
	4. Участие в Фестивале оценивается по следующим критериям:

Блинная композиция, оценивается всеми участниками и гостями Фестиваля, путем голосования учитывая творческий подход, оригинальность и креативность.

Мастер-класс по приготовлению блинчиков:

* соблюдение санитарных норм и правил (в том числе и правил личной гигиены) (от 0 до 5 баллов)
* соблюдение правил техники безопасности и пожарной безопасности (от 0 до 5 баллов)
* скорость приготовления (количество выпеченных блинчиков) за ограниченный временной промежуток (от 0 до 5 баллов)
* творческий подход, оригинальность и креативность (от 0 до 5 баллов);
* органолептические свойства блинчиков (внешний вид, вкус) (от 0 до 5 баллов)

**Максимальное количество баллов - 25**

1. **ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ**
	1. Лучшие участники мастер-класса определяются по количеству набранных баллов и награждаются Дипломами победителей (I, II, III место). Все участники Фестиваля награждаются грамотами за участие.
	2. Лучшая блинная композиция определяется «тайным» голосованием и оценивается призом зрительских симпатий.

1. **ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ**
2. Заявку на участие в Фестивале можно подать до 1 марта 2022 на сайте колледжа. В заявке указать фамилию, имя, группу, номинацию.
3. Консультации можно получить у председателя МК по направлению «Индустрия питания» - Глянцевой Е.С. кабинет № 30 (корпус 2), Бабиковой Е.В. – мастера производственного обучения кабинет № 33 (корпус 1) и у мастеров производственного обучения, ведущих в группе учебную практику.