**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора Директор ГПОУ ЯО Ярославского

по учебно-методической работе колледжа индустрии питания

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

****

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о фестивале «День шоколадного кекса»**

**среди студентов Ярославского колледжа индустрии питания**

**Ярославль, 2023**

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Положение о проведении кулинарного Фестиваля «День шоколадного кекса» определяет порядок и условия проведения фестиваля (далее – Фестиваль) среди студентов групп, обучающихся в ГПОУ ЯО Ярославском колледже индустрии питания (далее – колледж). Спонсором фестиваля является банк «ВТБ».

Фестиваль проводится 15 ноября 2023 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 кондитерских изделий;
* развитие умений и навыков поиска информации (интересных рецептур);
* воспитание рационального использования сырья при приготовления кондитерских изделий;
* 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»; Чекаурова М.С. – мастер производственного обучения, заведующий учебно-производственными мастерскими;

Шихардина Л.А – мастер производственного обучения.

 3.3. К участию в мероприятии 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 по установленным критериям, подведение итогов мероприятия.

1. **ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ**

4.1. Информация о проведении мероприятия размещается на сайте колледжа и социальной сети ВК.

4.2. Мероприятие проводится в групповой форме, очном формате.

4.3. Для участия необходимо пройти регистрацию по ссылке

<https://forms.gle/KiGsCsZuvRpdyrxt8> до 10 ноября.

4.4. Участники представляют приготовленные кондитерские изделия (для подачи используется посуда участников) на индивидуальных столах, оформленных в соответствии с тематикой мероприятия (для оформления стола разрешается использование любых средств: зубочисток, деревянных шампуров, крафт-бумаги, гирлянды и т.д.)

4.5. Мероприятие включает оценку членами жюри **четырех** **обязательных домашних заданий**:

* пряник плоской формы (по выбору участников: круг, квадрат, прямоугольник, ромб…) с изображениями логотипа банк «ВТБ»
* пряник плоской формы (по выбору участников: круг, квадрат, прямоугольник, ромб…) логотипа ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания.
* **Шоколадного кекса:** штучный (не менее 6 штук) или нарезной.

По желанию участников кекс может иметь любую форму, любое съедобное украшение. Наличие несъедобных элементов в кексе не допускается.

* Оформление стола

4.6. Представление домашнего задания участники осуществляют путем кондитерских изделий на индивидуальных столах, оформленных в соответствии с тематикой в зале ресторана 2 корпуса колледжа.

4.7. Праздничный стол посвящается приближающемуся Дню матери, который отмечают 26 ноября. Элементы декора тематического стола должны обязательно отражать праздничное событие. Участники Фестиваля должны презентовать тематический стол.

4.9. Участники Фестиваля должны презентовать свои кондитерские изделия. В устном описании изделия отразить особенности технологического процесса приготовления.

4.10. Подведение итогов проводится 15 ноября 2023 года.

1. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ**

5.1. По результатам мероприятия победителям будут присвоены призовые места: первое, второе, третье.

5.2. Конкурсные работы оцениваются по следующим критериям:

**Тематический стол:**

* соответствие тематике фестиваля, авторская идея *(от 0 до 5 баллов);*
* презентация тематического стола *(от 0 до 5 баллов)*

 Максимальное количество баллов - 10

**Шоколадный кекс:**

* соответствие тематике (День матери) (*от 0 до 1 балла)*
* использование основного компонента (*кекс шоколадный*) *(от 0 до 1 балла)*
* органолептические показатели кондитерского изделия (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) (от 0 до 10 баллов)

Максимальное количество баллов – 12

**Пряничные изделия:**

* оригинальность авторской идеи (*от 0 до 5 баллов)*
* Отражение обязательных логотипов (*от 0 до 1 баллов)*

Максимальное количество баллов - 6

1. **ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ**

6.1. В соответствие с набранными баллами, трое лучших награждаются Дипломами победителей. Остальные участники Фестиваля награждаются грамотами за участие.

**7. ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ**

7.1. Заявка на участие в Мероприятии принимается до 10 ноября 2023 года по ссылке, указанной в п.4.3. настоящего положения.

7.2. Консультации по участию можно получить у председателя МК по направлению «Индустрия питания» Глянцевой Е.С., кабинет 30 (корпус 2), Чекауровой М.С. (корпус 1) и у мастеров производственного обучения, закрепленного за группой.