**СОГЛАСОВАНО УТВЕРЖДАЮ**

Заместитель директора И.о. директора ГПОУ ЯО Ярославского

по учебно-методической работе колледжа индустрии питания

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.Ю. Халезева \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ И.В. Прияткина

****

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о кулинарном фестивале**

**«Новогоднее путешествие во времени»**

**среди студентов Ярославского колледжа индустрии питания**

**Ярославль, 2023**

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Положение о проведении кулинарного фестиваля «Новогоднее путешествие во времени» определяет порядок и условия проведения фестиваля (далее – Фестиваля) среди студентов групп, обучающихся в Ярославском колледже индустрии питания (далее – колледж).

Фестиваль проводится 22 декабря 2023 года, начало в 14:00.   
Адрес проведения конкурса: Ярославль, ул. Угличская д.24, II корпус, УПУ 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);
* 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, Баданина А.А. – мастер производственного обучения, Кузнецова Е.А. - мастер 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 и социальной сети ВК.

4.2. Фестиваль проводится в групповой форме, очном формате

4.3. Для участия в фестивале необходимо пройти регистрацию по ссылке

<https://forms.gle/KiGsCsZuvRpdyrxt8> до 18 декабря.

4.4. Фестиваль включает оценку членами жюри домашнего задания:

**1) Традиционного новогоднего либо рождественского горячего блюда;**

**2) Новогоднего либо рождественского десерта;**

**3) Съедобного украшения на ёлку**

**4) Тематического стола, оформленного в стиле «Нового года» либо «Рождества Христова».**

4.5. Представление домашнего задания участники осуществляют путем представления блюд, кулинарных либо кондитерских изделий (для подачи используется посуда участников) на индивидуальных столах, оформленных в соответствии с тематикой в зале ресторана 2 корпуса колледжа.

4.6. Традиционное новогоднее либо рождественское горячее блюдо должно соответствовать определённой эпохе, тем традициям, символам, которые были присущи празднованию «Нового года» либо «Рождества Христова». Обязательна презентация блюда (краткий рассказ о блюде: история, символичность и т.п.);

4.7. Новогодний либо рождественский десерт должен отражать один из символов Нового года, либо Рождества. Обязательна презентация блюда (краткий рассказ об одном из символов Нового года либо Рождества);

4.8. Съедобное украшение на ёлку может быть выполнено из любых кондитерских масс (теста, зефира, шоколада, карамели, мастики, марципана и т.п), а также оно должно символизировать праздник;

4.9. Тематический стол должен быть посвящён празднику Нового года либо Рождества и отражать определённую эпоху (*см. Приложение 1*). Обязательна презентация тематического стола.

4.10. При выполнении домашнего задания 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.

4.11. Подведение итогов проводится 22 декабря 2023 года.

1. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ**

5.1. Программа Фестиваля включает в себя представление тематических столов, блюд, кулинарных и кондитерских изделий.

5.2. В представленных тематических столах, кулинарных и кондитерских изделиях участник Фестиваля должен продемонстрировать творческий подход, оригинальность, креативность.

5.3. Участие в Фестивале оценивается по следующим критериям:

**Тематический стол:**

* «оригинальность названия» *(от 0 до 5 баллов);*
* «презентация тематического стола» *(от 0 до 1 балла);*
* «соответствие заданию (посвящён праздникам и отражает определённую эпоху)» *(от 0 до 2 баллов*)

Максимальное количество баллов – 8 баллов

**Традиционное новогоднее либо рождественское горячее блюдо**

* «органолептические показатели *(внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус*)» *(от 0 до 5 баллов);*
* «соответствие заданию (соответствие определённой эпохе, тем традициям, символам, которые были присущи празднованию «Нового года» либо «Рождества Христова» *(от 0 до 2 баллов);*
* презентация блюда (краткий рассказ о нём) *– (от 0 до 1 балла).*

Максимальное количество баллов – 8 баллов

**Новогодний либо рождественский десерт:**

* «органолептические показатели *(внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус*)» *(от 0 до 5 баллов);*
* «соответствие заданию (должен отражать символ Нового года, либо Рождества») *(от 0 до 2 баллов);*
* презентация блюда (краткий рассказ о нём) – *(от 0 до 1 балла)*

Максимальное количество баллов – 8 баллов

**Съедобное украшение на ёлку:**

* соответствие заданию (символизирует праздник) *(от 0 до 2 баллов);*
* эстетичность и художественный вкус *(от 0 до 3 баллов)*

Максимальное количество баллов – 5 баллов

По итогам оценивания будут выделены победители в следующих номинациях:

* **«Лучшее новогоднее блюдо эпохи»;**
* **«Сладости для Деда Мороза»;**
* **«Сладкий символ Нового года»;**
* **«Новогоднее настроение»;**
* **«Творческий подход к оформлению тематического стола».**

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. Заявку на участие в Фестивале можно подать до 18 декабря 2023 года по ссылке, указанной в п.4.3. настоящего положения.

7.2. Консультации можно получить у председателя МК Глянцевой Е.С. кабинет 30 (корпус 2) и у мастеров производственного обучения, ведущих в группе учебную практику.

Приложение 1

к Положению о Фестивале «Новогоднее путешествие во времени»

**Примерная тематика заданий Фестиваля**

1. Новый год и Рождество эпохи Петра 1

2. Новый год и Рождество эпохи Екатерины второй

3. Новый год Советской эпохи

4. Новый год послевоенного времени

5. Современный новый год и Рождество Христово

6. Новый год будущего – какой он?

7. Ваша идея