**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, 2024**

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 18 октября 2024 года, начало в 14:00.   
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.

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/qEGTcMx767yFh3ieA> до 16 октября.

4.4. Фестиваль включает оценку членами жюри домашнего задания:

* горячего блюда и холодной закуски из **капусты**;
* выпечного изделия с использованием **капусты**;
* стола, оформленного в тематике **«Капустные посиделки**».

4.5. Тематический стол должен быть посвящен старинному народному празднику Сергий Капустник, который отмечается 8 октября (25 сентября по старому стилю);

4.6. Представление домашнего задания участники осуществляют путем представления блюд (кулинарных изделий) на индивидуальных столах, оформленных в соответствии с тематикой в зале ресторана 2 корпуса колледжа.

4.7. 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.

4.8. Участники Фестиваля должны иметь внешний вид, отвечающий санитарным нормам и правилам для работников предприятий общественного питания.

4.9. Подведение итогов проводится 18 октября 2024 года.

1. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ**

5.1. Подведение итогов Фестиваля будет проводиться по следующим номинациям:

* «**Старинные русские блюда из капусты»**
* **«До чего же вкусные пироги капустные!»**
* **«Творческий подход к оформлению тематического стола».**

5.2. Конкурсные работы оцениваются по следующим критериям:

**Тематический стол:**

* соответствие тематике «Капустные посиделки» *(от 0 до 1 баллов);*
* оригинальность и креативность *(от 0 до 5 баллов*);

Максимальное количество баллов - 6

**Блюдо или кулинарное изделие:**

* органолептические показатели блюда либо кулинарного изделия (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) (от 0 до 5 баллов)

Максимальное количество баллов – 5

**6**. **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 16 октября 2024 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.