**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, 2023**

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 20 октября 2023 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, Токмачёва А.А.– 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/KiGsCsZuvRpdyrxt8](https://forms.gle/KiGsCsZuvRpdyrxt8%22%20%5Ct%20%22_blank) до 18 октября.

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

4.5. Фестиваль включает оценку членами жюри домашнего задания: двух блюд, либо кулинарных изделий из **Яблок** (выпечное изделие - обязательно), **стола,** оформленного в тематике «Праздник яблок» и **композиции «Букет осени».**

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

4.7. «Букет осени» должен представлять собой съедобную композицию и быть выполнен в виде подарочного букета, корзинки, коробки и т.п. Основным компонентом для приготовления элементов композиции должны быть **Яблоки.**

4.8. Тематический стол «Праздник яблок» может быть посвящен любому празднику, связанному с яблоками, как в России, так и за рубежом (например «Преображение Господне» в России, Яблочный фестиваль «Apple fest» в Алматы, Казахстан, Фестиваль яблок в Пекине и т.п.). Элементы декора тематического стола должны обязательно отражать праздничное событие. Участники Фестиваля должны презентовать тематический стол.

4.9. Приготовленные блюда (либо кулинарные изделия) должны сопровождаться рецептурами и технологиями приготовления, оформленными в любом удобном формате. Участники Фестиваля должны презентовать свои блюда (кулинарные изделия).

4.10. Подведение итогов проводится 20 октября 2023 года.

1. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ**

5.1. Подведение итогов Фестиваля будет проводиться по следующим номинациям:

* **«Самый «яблочный» стол»;**
* **«Яркий букет осени»** *(съедобный букет)*
* **«Необычное блюдо из яблок»;**
* **«Лучший яблочный пирог»;**
* **«Творческий подход к оформлению тематического стола».**

5.2. Конкурсные работы оцениваются по следующим критериям:

**Тематический стол:**

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

 Максимальное количество баллов - 15

**Композиция «Букет осени»:**

* оригинальность авторской идеи (*от 0 до 5 баллов)*
* использование основного компонента *(от 0 до 1 балла)*
* соответствие осенней тематике (*от 0 до 1 балла)*

Максимальное количество баллов - 7

**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

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. Заявка на участие в Фестивале принимается до 18 октября 2023 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.