**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 «Широкая Масленица»**

**среди студентов, обучающихся по направлению**

**«Индустрия питания»**

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Положение о проведении кулинарного Фестиваля «Широкая Масленица» среди студентов групп, обучающихся по направлению «Индустрия питания» в рамках реализации профессиональных модулей, посвященного традициям праздника «Масленица», который широко отмечается по всей России.

Фестиваль проводится 21 февраля 2023 года, начало в 14:30.   
Адрес проведения конкурса: Ярославль, ул. Угличская д.24, 2 корпус, зал ресторана.

1. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ФЕСТИВАЛЯ**
2. Основные цели Фестиваля:

* Повышение качества подготовки специалистов 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, анализа и интерпретация информации необходимой для решения задач профессиональной деятельности;
* Реализация собственного профессионального и личностного развития обучающихся;
* Развитие навыков эффективного взаимодействия со всеми участниками Фестиваля;
* Формирование умений и навыков по разработке, творческому оформлению и подготовке к реализации фирменных блюд и изделий.

1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ФЕСТИВАЛЯ**
   1. Организатором Фестиваля является ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания (далее – колледж).
   2. Разработчиком Положения о Фестивале является председатель МК по направлению «Индустрия питания» – Е.С. Глянцева.
   3. К участию в Фестивале приглашаются обучающиеся по направлению «Индустрия питания» колледжа.
   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**
   1. Информация о проведении Фестиваля размещается на сайте колледжа и социальной сети ВКонтакте.
   2. Фестиваль проводится в групповой форме *(возможно объединение нескольких групп в одну команду)*, очном формате.
   3. Для участия в фестивале необходимо заполнить гугл форму (на сайте колледжа) не позднее, чем **до** **17.02.2023**.

**Внимание, количество участников ограничено!!!** В Фестивале примут участие 20 команд, первые зарегистрировавшиеся гугл форме.

4.4**.** Фестиваль включает оценку членами жюри домашнего задания: **оформление тематического стола «Масленица к нам пришла!», «блинной композиции», блинной тарелки, сладкого блюда и традиционно русского напитка к блинам. Обязательным условием** при приготовлении блюд для тематического стола является использование **всех четырех продуктов**, представленных партнером колледжа КФК «Аронап»: цикорий жидкий, шиповник жидкий, кисель, какао растворимый *(набор обязательных ингредиентов всем участникам будет выдан организаторами Фестиваля 17.02.2023г.),* предоставление технологических карт и рецептур всех приготовленных блюд.

* 1. Представление домашнего задания участники осуществляют путем оформления тематического стола *(для подачи блюд и напитков используется посуда участников)*  в зале ресторана 2 корпуса колледжа.
  2. 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.
  3. **Группа поддержки от каждой команды должна представить творческий номер (песня, стих, танец и т.п.). Важно, чтобы тема выступления была созвучна с проводами зимы, празднованием Масленицы и встречей весны.**

1. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ**
   1. **«Блинная композиция»** должна отражать тематику праздника с использованием обязательного ингредиента. В ней команды должны продемонстрировать смысл праздника Масленица, творческий подход, оригинальность, креативность.
   2. **Блинная тарелка** – представляет собой красочно оформленное блюдо с блинами разных видов (гречневые, пшеничные, овсяные, на кефире, молоке и т.п., с использованием обязательного ингредиента).
   3. **Традиционный русский напиток к блинам** – представление напитка по старинным русским рецептам с использованием обязательного ингредиента.
   4. **Сладкие блюда –** представление блюда согласно праздничной тематикес использование обязательного ингредиента.
   5. Участие в Фестивале оценивается по следующим критериям:

**Тематический стол «Масленица к нам пришла!»**

* Отражение тематики Фестиваля (от 0 до 5 баллов)
* Гармоничность (выбор цветовой гаммы оформления, подбор посуды, элементов декора в соответствии с тематикой Фестиваля) (от 0 до 5 баллов)
* Использование обязательных ингредиентов при приготовлении представленных на столе блюд (по 1 баллу за каждый)

**«Блинная композиция»:**

* Оригинальность (от 0 до 5 баллов)
* Творческий подход (от 0 до 5 баллов)

**«Блинная тарелка»**

* Разнообразие ассортимента блинов (от 0 до 5 баллов)
* Использование обязательных ингредиентов (по 1 баллу за каждый)
* Оригинальность подачи (от 0 до 5 баллов)
* Органолептические показатели качества (от 0 до 5 баллов)

**«Сладкое блюдо»**

* Оригинальность подачи (от 0 до 5 баллов)
* Органолептические показатели качества (от 0 до 5 баллов)
* Использование обязательных ингредиентов (по 1 баллу за каждый)

**Традиционный русский напиток к блинам**

* Оригинальность рецептуры (от 0 до 5 баллов)
* Органолептические показатели качества (от 0 до 5 баллов)
* Использование обязательных ингредиентов (по 1 баллу за каждый)

1. **ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ**

6.1. Лучшие команды определяются по количеству набранных баллов и награждаются Дипломами победителей (I, II, III место). Все участники Фестиваля награждаются грамотами за участие.

1. **ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ**
2. Для участия в фестивале необходимо пройти регистрацию по ссылке <https://forms.gle/8VsNy9Us1edwEL369> до 17 февраля, указать фамилии, имена всех участников, группу, название творческого номера от группы поддержки *(например танец «………», песня «……...» и т.д. )*
3. Консультации можно получить у председателя МК по направлению «Индустрия питания» Глянцевой Е.С. кабинет 30 (корпус 2) и у мастеров производственного обучения, ведущих в группе учебную практику.