



**СОГЛАСОВАНО**

Председатель Совета директоров ПОО ЯО

*[Signature]* А.В. Дмитриев  
«16» февраля 2024г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор ГПОУ ЯО Ярославского  
колледжа индустрии питания

*[Signature]* О.А. Троицкая



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
о проведении кулинарного Фестиваля  
«Широкая Масленица»

Ярославль, 2024

## **1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Фестиваль проводится по линии Совета директоров профессиональных образовательных организаций Ярославской области (протокол № 2 Президиума Совета директоров ПОО ЯО от 26.12.2023 г.) на базе Государственного профессионального образовательного учреждения Ярославской области Ярославского колледжа индустрии питания.

Кулинарный Фестиваль «Широкая Масленица» (далее – Фестиваль) посвящен традициям праздника Масленицы, широко отмечаемого по всей России.

К участию в Фестивале приглашаются профессиональные образовательные учреждения среднего профессионального образования Ярославской области, реализующие основные профессиональные образовательные программы по направлению «Индустрия питания» и другие образовательные учреждения Ярославской области.

Фестиваль проводится 14 марта 2024 года, начало (открытие фестиваля) в 13:00. Участники приезжают на площадку заранее к 12.00.

Адрес проведения конкурса: Ярославль, ул. Угличская д.24, 2 корпус, зал ресторана. Вход со стороны площади через главный вход ресторана.

Участие в фестивале – бесплатное.

## **2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ФЕСТИВАЛЯ**

### **2.1. 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 профессиональных компетенций.

### **2.2. 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.

## **2. ОРГАНИЗАЦИЯ ФЕСТИВАЛЯ**

- 3.1. Организатором Фестиваля и разработчиком Положения о Фестивале является ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания (далее – ЯКИП);
- 3.2. Участники Фестиваля – команды - представители профессиональных образовательных учреждений среднего профессионального образования Ярославской области, реализующие профессиональную образовательную программу подготовки по направлению «Индустрия питания».
- 3.3. Состав команд: руководитель (мастер производственного обучения или преподаватель специальных дисциплин) и пять студентов 2 - 4 курсов, обучающихся по направлению «Индустрия питания». Состав студенческих команд может быть сборный (т.е. в ней могут находиться представители разных курсов обучения).
- 3.4. Дата проведения Фестиваля - **14 марта 2024 года**. Формат проведения – очный. Форма проведения – групповая. Заявки на участие в Фестивале принимаются до 5 марта 2024 года в электронном виде в двух форматах Word и PDF на электронный адрес: [yarkip.yaroslavl@yarregion.ru](mailto:yarkip.yaroslavl@yarregion.ru), копия [iv\\_priyatkina@mail.ru](mailto:iv_priyatkina@mail.ru) в теме письма указать Фестиваль Широкая Масленица. Контактное лицо: Прияткина Ирина Владимировна, заместитель директора по учебно-производственной работе 8-960-526-22-99.
- 3.5. Профессиональное жюри формируется из представителей работодателей предприятий общественного питания Ярославской области: рестораторов, шеф-поваров. Жюри действует в составе: Председателя и членов Жюри. Председатель: Прияткина И.В. – заместитель директора по учебно-

производственной работе (не принимает участие в оценке, занимается только организационными вопросами).

Члены жюри: Представители работодателей – социальные партнеры.

Функции жюри включают в себя оценку выполнения заданий участниками Фестиваля по установленным критериям, подведение итогов фестиваля.

### **3. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ**

- 4.1. Информация о проведении Фестиваля размещается на сайте ЯКИП в разделе Олимпиады и конкурсы.
- 4.2. Программа Фестиваля предусматривает состязания между командами-участницами по приготовлению блинчиков и представление домашнего задания.
- 4.3. В мастер-классе по приготовлению блинчиков участвуют по **два** представителя от каждой команды-участницы. Необходимые оборудование, посуду, инвентарь, инструменты предоставляет организатор – ЯКИП. (Участники Фестиваля могут привезти с собой тулбокс с дополнительным оборудованием, инвентарём, инструментами и т.д.) Санитарную одежду и обувь участники мастер-класса приносят с собой. Перед началом старта с участниками мастер-класса по выпеканию блинчиков будет проведён Инструктаж по охране труда и технике безопасности.
- 4.4. Участники мастер-класса за 20 минут готовят тесто по собственному оригинальному рецепту. Для приготовления блинчиков (продукты участники привозят с собой). Далее участники за 10 минут выпекают блинчики и выкладывают, оформляя тарелку, и подают жюри для дегустации.
- 4.5. Домашнее задание участники Фестиваля представляют на индивидуальных столах (размер стола 120x70) в зале ресторана второго корпуса колледжа (столы и скатерти предоставляются организаторами). Номер стола присваивается команде-участнице путём проведения жеребьёвки.
- 4.6. Домашнее задание предполагает:
  - 1) оформление тематического стола на тему «Масленица к нам пришла!»

- 2) представление блинной «композиции»,
  - 3) представление блинной тарелки
  - 4) представление традиционного русского напитка к блинам;
- 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.
- Использование в самом блюде несъедобных элементов запрещается!!!**
- 4.8. Подведение итогов проводится 14 марта 2024 года.

## **5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ**

- 5.1. Оценку работы команд – участниц будет проводить профессиональное жюри (рестораторы и шеф-повара).
- 5.2 На этапе мастер-класса по выпеканию блинчиков оценивание будет осуществляться по следующим критериям:
- внешний вид участника;
  - организация рабочего места;
  - соблюдение правил техники безопасности и санитарных правил перед началом, во время и после работы;
  - органолептические требования (внешний вид, цвет, запах, консистенция и вкус);
  - количество испечённых блинов (за 10 минут).
- 5.3 **Домашнее задание 1: Тематический стол «Масленица к нам пришла!»** будет оцениваться по следующим критериям:
- Отражение тематики Фестиваля (от 0 до 1 балла)
  - Гармоничность (выбор цветовой гаммы оформления, подбор посуды, элементов декора в соответствии с тематикой Фестиваля) (от 0 до 5 баллов).

*Суммарно максимальное количество баллов по заданию – 6 баллов;*

**5.4 Домашнее задание 2: «Блинная композиция»** должна отражать тематику праздника, в ней команды должны продемонстрировать смысл праздника Масленицы. Жюри будет оценивать представленные композиции по следующим критериям:

- Отражение смысла праздника (от 0 до 1 баллов);
- Сложность в приготовлении и оформлении (от 0 до 5 баллов);
- Презентация блинной композиции (информированное представление работы) (от 0 до 5 баллов)

*Суммарно максимальное количество баллов по заданию – 11 баллов;*

**5.5 Домашнее задание 3: «Блинная тарелка»** – представляет собой красочно оформленное блюдо с блинами разных видов (гречневые, пшеничные, овсяные, на кефире, молоке и т.п.). Жюри будет оценивать представленные работы по следующим критериям:

- Разнообразие ассортимента блинов (до 5 баллов);
- Органолептические показатели качества (от 0 до 5 баллов);
- Оригинальность подачи (от 0 до 5 баллов).

*Суммарно максимальное количество баллов по заданию – 15 баллов;*

**5.6 Домашнее задание 4: «Традиционный русский напиток к блинам»**

- Оригинальность рецептуры (от 0 до 5 баллов)
- Органолептические показатели качества (от 0 до 5 баллов)

*Суммарно максимальное количество баллов по заданию – 10 баллов.*

## **6. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ**

6.1 Награждение участников производится по окончании Фестиваля на площадке проведения.

6.2 Лучшие команды определяются по количеству набранных баллов и награждаются Дипломами победителей (I, II, III место). Все участники Фестиваля награждаются грамотами за участие и призами от представителей работодателей (при наличии).

Заявка  
на участие в **Фестивале «Широкая Масленица»**  
на базе ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания

|  |  |
|--|--|
| <i>(краткое наименование образовательного учреждения)</i>                        |  |
| Директор (Ф.И.О.)  |  |
| ФИО (полностью)<br>участника(ов)   |  |
| ФИО (полностью)<br>куратора/<br>ответственного за<br>сопровождение<br>участников |  |
| Е - mail куратора/<br>ответственного за<br>сопровождение<br>участников           |  |
| Телефон<br>куратора/<br>ответственного за<br>сопровождение<br>участников         |  |
| Е - mail<br>образовательного<br>учреждения                                       |  |

Директор ОУ: \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

**!!! Заявка оформляется на бланке ОУ и отправляется в формате Pdf и Word**

**Не забудьте** пройти электронную регистрацию <https://forms.gle/nf7UXw9kkvmMxvnS9> до 5 марта 2024 г

**Корректное заполнение формы регистрации и заявки – залог правильного оформления наградных документов.**

Директору государственного  
профессионального образовательного  
учреждения Ярославской области  
Ярославского колледжа индустрии питания  
Троицкой Ольге Александровне

### Согласие на обработку персональных данных

Я, \_\_\_\_\_  
даю согласие государственному профессиональному образовательному учреждению Ярославской области Ярославскому колледжу индустрии питания (г. Ярославль, ул. Советская, д.77) (далее - оператор) на обработку моих персональных данных в целях участия в **Фестивале «Широкая Масленица»** на базе ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания.

Персональные данные, в отношении которых дается данное согласие, включают Ф.И.О.

Обработка персональных данных оператором включает в себя сбор, запись, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), извлечение, использование, передачу (предоставление, доступ), обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение персональных данных. Обработка персональных данных может осуществляться как с использованием, так и без использования средств автоматизации.

Распространение персональных данных оператором осуществляется только с целью образовательной деятельности и распространяется на перечисленные персональные данные.

Согласие вступает в силу со дня его подписания, действует в течение периода участия в отборочных соревнованиях. Согласие может быть отозвано мною в любое время на основании моего письменного заявления.

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202\_\_ г \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_