

Государственное профессиональное образовательное учреждение  
Ярославской области  
**Ярославский колледж индустрии питания**

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ЯО

Ярославского колледжа

Индустрии питания

*О.А.Троицкая*

«19» *апреля* 2019 г.

## ПОЛОЖЕНИЕ

### О ПРОВЕДЕНИИ ФЕСТИВАЛЯ «СЛАВЕ – НЕ МЕРКНУТЬ. ТРАДИЦИЯМ – ЖИТЬ!», ПОСВЯЩЕННОГО 74-ОЙ ГОДОВЩИНЕ ПОБЕДЫ В ВЕЛИКОЙ ОТЕЧЕСТВЕННОЙ ВОЙНЕ

*Мы родились и выросли в мирное время. Мы никогда не слышали разрывов снарядов и воя сирен, не видели разрушенных фашистскими бомбами домов, не знаем, что такое нетопленное жилище и скудный военный паек... Но, война - войной, а обед – по расписанию.*

*Военно-полевая кухня с ее простыми блюдами значила больше, чем сегодня значит любой, даже самый хороший ресторан.*

#### 1. Общие положения

- 1.1. Организатором проведения фестиваля является ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания.
- 1.2. К участию в фестивале приглашаются все желающие: отдельные студенты и команды от групп колледжа.
- 1.3. Фестиваль проводится 7 мая 2019 года, начало в 14.00.
- 1.4. Адрес проведения фестиваля: г. Ярославль, ул. Угличская, 24 (2 корпус), 1 этаж (УПУ «Ресторан» большой зал)

#### 2. Цели и задачи фестиваля:

- 2.1. Фестиваль проводится в целях:
  - создания условий для совершенствования и развития системы гражданско-патриотического воспитания студентов колледжа, формирования социально-активной личности гражданина и патриота, обладающей чувством

национальной гордости, гражданского достоинства, любви к Отечеству, своему народу.

- массового вовлечения студентов колледжа в празднование 74-ой годовщины Победы в Великой Отечественной войне, воспитания уважения к героической истории Российского государства и сохранения лучших воинских традиций, формирования знаний об истории поварского дела в годы войны.

2.2. Задачами Фестиваля являются:

- широко использовать наследие Великой Победы, как важнейшего ресурса героико-патриотического воспитания молодёжи для формирования патриотических чувств у подрастающего поколения.
- воспитывать у студента позицию «Я – гражданин России»;
- способствовать формированию у обучающихся чувства сопричастности к истории и ответственности за будущее страны;
- способствовать повышению социальной активности студентов, путем участия в социально-значимой деятельности;
- повышать профессиональное мастерство специалистов.

### 3. Порядок проведения Фестиваля

3.1. Для участия в Фестивале необходимо предоставить заявку на участие: пройти электронную регистрацию до 25 апреля 2019г. на сайте колледжа (Студентам/Общая информация [https://yar-kip.edu.yar.ru/studentam/obshchaya\\_informatsiya.html](https://yar-kip.edu.yar.ru/studentam/obshchaya_informatsiya.html))

### 4. Условия проведения Фестиваля

4.1. Каждый участник фестиваля (или команда) должен:

- ✓ оформить тематический стол в соответствии с тематикой праздника. Приветствуется креативное оформление. Участник фестиваля должен продумать экспозицию своего выставочного места. Декор для оформления представляемой экспозиции, скатерти, распечатки с рецептами блюд каждый участник фестиваля подготавливает самостоятельно.
- ✓ представить на тематическом столе блюда, выпечные изделия и напитки по рецептам военного времени.
- ✓ представить на своем столе блюдо из крупы (кушу) по рецептам военного времени.
- ✓ представить презентацию своего тематического стола и главного блюда – солдатская каша (время – 3 минуты)
- ✓ участник фестиваля должен предоставить в день фестиваля рецептуры и технологию приготовления фестивальных блюд в электронном виде, оформленных в программе Word отправив на почту [yar-kip@yandex.ru](mailto:yar-kip@yandex.ru) для создания тематического сборника. Обязательно указывается группа, ФИ студента, ФИО педагога-куратора, наименование блюда, фото по возможности.

- 4.2. Каждый участник фестиваля должен продемонстрировать: творческий подход, оригинальность, выдумку и фантазию.
- 4.3. Организаторы обеспечивают участников фестиваля столами и скатертями.
- 4.4. Участники фестиваля приносят свою посуду, сервировку. Для приготовления блюд используют собственные продукты.
- 4.5. Доставка блюд на фестиваль и оформление выставочного стола осуществляется участниками самостоятельно.

## 5. Критерии оценки

- ✓ вкусовые качества блюд;
- ✓ творчество и фантазия;
- ✓ художественное оформление блюд и тематического стола;
- ✓ оригинальность презентации.

## 6. Призовой фонд конкурса

6.2. По итогам определяются победители фестиваля в номинациях:

1. «Самая лучшая презентация тематического стола»
2. «Самое лучшее оформление тематического стола»
3. «За оригинальность»
4. «За верность традициям военного времени»
5. «За лучшее раскрытие тематики фестиваля»
6. «Самая вкусная каша ВОЕННОГО ВРЕМЕНИ»

6.3. Группы участников фестиваля награждаются грамотой за участие.

## 7. Члены жюри

Председатель: Зам. директора по ВР Миколаенко Ж.В.

Члены жюри: Рестораторы, шеф-повара предприятий общественного питания.

Ответственные за организацию и проведение конкурса:

- Заместитель директора по УПР – Прияткина И.В.
- Старший мастер – Нуждина О.Ю.
- Руководитель ресурсного центра – Халезева М.Ю.
- Куратор-консультант для студентов 1 корпуса – Сергеева Е.В.
- Куратор-консультант для студентов 2 корпуса – Астафьева Н.Н.