



ПОЛОЖЕНИЕ
об открытом мероприятии «Пасхальные фантазии»
среди студентов колледжа

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	3
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ МЕРОПРИЯТИЯ.....	3
3. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕРОПРИЯТИЯ	4
4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ	5
5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ МЕРОПРИЯТИЯ	5
6. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ	6
7. ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В МЕРОПРИЯТИИ	6
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	8

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Положение о проведении открытого мероприятия «Пасхальные фантазии» определяет порядок, условия и сроки проведения мероприятия (далее – Мероприятие) среди студентов всех групп колледжа.

Познавательная часть мероприятия проводится среди студентов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» - групп 36, 37, 38, 39, 40 поваров, специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» - групп 13, 14 технологов.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ МЕРОПРИЯТИЯ

2.1. Основная цель Мероприятия:

- Формирование общих традиционных культурных ценностей в сочетании с современными требованиями к подготовке квалифицированных рабочих и служащих и специалистов среднего звена.
- Формирование общих компетенций: ОК.01, ОК.02, ОК.06, ОК.10, ОК.11
- Формирование профессиональных компетенций – ПК 2.1, ПК 5.1-5.5

2.2. Задачами Мероприятия являются:

- развитие творческих способностей студентов, личного профессионального мастерства;
- формирование навыков в приготовлении традиционных кулинарных изделий;
- развитие умений и навыков поиска информации (в частности интересных рецептов);
- развитие самостоятельности качественного выполнения задания;
- привитие любви и интереса к профессии,
- воспитание традиционных культурных ценностей.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ МЕРОПРИЯТИЯ

3.1. Организатором мероприятия является ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания.

- 3.2. Разработчиками мероприятия являются преподаватели специальных дисциплин ГПОУ ЯО ЯКИП – Е.С. Ефремова, И.В. Рябчикова.
- 3.3. К участию в творческом этапе «Оформление пасхальных яиц» приглашаются студенты всех групп колледжа; в открытом мероприятии – студенты 2 курса профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (группы 36, 37, 38, 39, 40 поваров), специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (группы 13, 14 технологов).
- 3.4. Открытое мероприятие проводится 27 апреля 2021 года в актовом зале 2 корпуса колледжа по адресу: ул. Угличская, 24.
- 3.5. Жюри действует в составе Председателя и членов Жюри.
Председатель: директор ГПОУ ЯО ЯКИП – Троицкая О.А.
Члены жюри: зам. директора по УПР – Прияткина И.В.
зам. директора по УВР – Николаенко Ж.В.
зам. директора по УМР – Халезева М.Ю.
старший мастер – Алеева Н.А.
- 3.6. Функции жюри включают в себя оценку выполнения практических (творческих) заданий участниками мероприятия по установленным критериям, подведение итогов мероприятия.

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ МЕРОПРИЯТИЯ

- 4.1. Информация о проведении мероприятия размещается на сайте ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания.
- 4.2. В творческом этапе «Оформление пасхальных яиц» принимают участие студенты всех групп колледжа; в открытом мероприятии и творческом конкурсе «Оформление пасхальных куличей», проводимым в актовом зале колледжа, - студенты 2 курса профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» (группы 36, 37, 38, 39, 40 поваров), специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» (группы 13, 14 технологов). Мероприятие проводится в групповой и индивидуальной форме, в очном формате.

- 4.3. Творческий этап «Оформление пасхальных яиц» включает задание по оформлению яиц на пасхальную тематику (без использования термонаклеек). От каждого участника принимается 1-2 оформленные работы. Работы для оценивания сдаются организаторам мероприятия в срок до 12:00 26 апреля 2021 г. (корпус 2, кабинет 32). Оценка работ участников производится членами жюри в заочной форме в день проведения открытого мероприятия 27 апреля 2021 г.
- 4.4. Открытое мероприятия, проводимое в актовом зале включает информационную составляющую на пасхальную тематику и творческий конкурс по приготовлению куличей (для оценки жюри представляется один оформленный кулич от группы).
- 4.5. Выполнение творческого задания проводится в домашних условиях и включает приготовление изделия, включая приготовление теста, и его оформление в соответствии с тематикой мероприятия.
- 4.6. Представление изделия (оформленные куличи) участники осуществляют на выставочном столе в актовом зале 2 корпуса в день проведения мероприятия, 27 апреля 2021 г.

5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ МЕРОПРИЯТИЯ

5.1. Номинации в творческом этапе открытого мероприятия:

- «Традиционный пасхальный кулич»,
- «Современный пасхальный кулич»,
- «Лучшие вкусовые качества пасхального кулича»,
- «Лучшее оформление пасхального кулича»,
- «Самый оригинальный кулич»
- «Современное оформление пасхальных яиц»,
- «Лучшее художественное оформление пасхальных яиц»,
- «Лучшее оформление пасхальных яиц с использованием разных техник»
- «Лучшее оформление пасхальных яиц непищевыми материалами»

- «Лучшее оформление яиц в детской тематике»
 - «Лучшее оформление яиц в национальном стиле»
- 5.2. Награждение в творческом конкурсе производится на основании единого решения, принятого жюри.
- 5.3. Программа мероприятия включает в себя экспозицию готовых пасхальных куличей и яиц, оформленных в соответствии с тематикой мероприятия.

6. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ

- 6.1. Лучшие участники творческого конкурса определяются по номинациям и награждаются Дипломами победителей по номинациям.
- 6.2. Лучшие работы публикуются на сайте колледжа.