



ПОЛОЖЕНИЕ
о кулинарном фестивале
«Виват, защитники!»
среди студентов, обучающихся по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и
и профессии 16675 «Повар», 43.02.01 «Организация
обслуживания в общественном питании»

СОДЕРЖАНИЕ

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

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Положение о проведении кулинарного фестиваля «**Виват, защитники!**» определяет порядок и условия проведения фестиваля (далее – Фестиваля) среди студентов групп, обучающихся по специальности **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»** и профессии **16675 «Повар», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании»** в рамках ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих», учебной дисциплины «Введение в специальность», профессиональных модулей.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ФЕСТИВАЛЯ

2.1. Основные цели Фестиваля:

- Повышение качества подготовки специалистов общественного питания, популяризации рабочих профессий.
- Закрепление знаний, отработка умений и навыков, формируемых на уроках по ПМ.07., профессиональных модулях, Выполнение работ по профессии 16675 «Повар», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».
- Повышение личного профессионального мастерства студентов
- Формирование общих компетенций: ОК 1 – ОК 09
- Формирование профессиональных компетенций – ПК 1 – ПК 5

2.2. Задачами конкурса являются:

- развитие творческих способностей студентов;
- закрепление навыков в приготовлении блюд и напитков;
- формирование умений и навыков по разработке фирменных блюд;
- развитие умений и навыков поиска информации (в частности интересных рецептов);
- развитие самостоятельности качественного выполнения задания;
- воспитание рационального использования сырья при приготовлении блюд из овощей;
- привитие любви и интереса к профессии.

3. ОРГАНИЗАЦИЯ ФЕСТИВАЛЯ

- 3.1. Организатором фестиваля является ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания.
- 3.2. Разработчиком фестиваля является преподаватель специальных дисциплин ГПОУ ЯО ЯрКИП – Т.В. Дорофеева.
- 3.3. К участию в фестивале приглашаются студенты групп специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и профессии 16675 «Повар», 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».
- 3.4. Фестиваль проводится 21-23 февраля 2021 года в дистанционном формате.
- 3.5. Срок предоставления фото и технологического описания приготовления блюда до 23 февраля 2021 года. Позднее указанного срока работы не принимаются.
- 3.6. Работы присылать на электронную почту tvdorofeeva2012@mail.ru, выкладывать на свои странички в ВК- собирайте лайки.
- 3.7. Требования к названию файла: Наименование номинации – Фамилия Имя участника. Например, «Лучшее блюдо знаменитого шефа» – Иванов Иван».
- 3.8. Требования к оформлению текстовых работ (Приложение 1).
- 3.9. Жюри формируется из специалистов – членов методической комиссии по направлению «Индустрия питания» ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания.
- 3.10. Жюри действует в составе Председателя и членов Жюри.

Председатель: старший мастер ГПОУ ЯО ЯРКИП – Алеева Н.А.

Члены жюри: преподаватель специальных дисциплин – Дорофеева Т.В.
преподаватель специальных дисциплин – Рябчикова И.В.
мастер производственного обучения – Иванова М.С.,
Логинова Н.М.

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

4. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ

- 4.1. Информация о проведении фестиваля размещается на сайте ГПОУ ЯО Ярославского колледжа индустрии питания.
- 4.2. В фестивале принимают участие студенты групп специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», профессии 16675 «Повар» и 43.02.01 «Организация обслуживания в общественном питании».
- 4.3. Фестиваль проводится в индивидуальной форме, в дистанционном формате.
- 4.4. Для участия в фестивале необходимо подать заявку организатору (на сайте колледжа) не позднее, чем 17 февраля 2021г.
- 4.5. Фестиваль включает выполнение практического задания по приготовлению холодных и горячих блюд, десертов и напитков. Выполнение практического задания проводится в домашних условиях.
- 4.6. Блюда, представленные на фестиваль, должны быть приготовлены с учётом выбранной номинации.
- 4.7. Участники должны стремиться к максимальному гармоничному сочетанию идеи и содержания, цветовой гаммы и художественного выполнения. Разрешается использование любых подручных материалов: зубочисток, деревянных шампуров, подставок, ткани, любых материалов для дизайнерского декоративного оформления композиции.
- 4.8. Представление блюда участники осуществляют путем направления фото и текстовых материалов на указанный электронный адрес. Фотографии сопровождаются описанием технологии приготовления блюда .
- 4.9. Подведение итогов проводится 24 февраля 2021года.

5. ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ

5.1. Фестиваль проводится по номинациям:

- «Лучшее блюдо с мужским названием»,
- «Любимое блюдо моего отца/деда»,
- «Блюдо знаменитого шеф повара»,
- «Любимое блюдо исторической личности»
- «Блюда президентов»,
- «Любимое блюдо литературного героя»,
- «Блюда фронтовиков»,

5.2. Каждый участник фестиваля должен продемонстрировать: творческий подход, оригинальность.

5.3. Программа фестиваля включает в себя защиту блюда, экспозицию стола, кулинарных блюд и напитков, оформленных в соответствии с выбранной номинацией.

5.4. Критерии оценки:

- ✓ Вкусовые качества блюда: подбор ингредиентов и сочетаемость их в блюдах, по описанию (30 баллов)
- ✓ оформление и подача блюд (10 баллов)
- ✓ оформление стола, внешний вид представленных элементов (30 баллов)
- ✓ раскрытие темы (15 баллов)
- ✓ творчество и фантазия (15 баллов)

Блюда участников фестиваля оцениваются по сумме набранных баллов.

6. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ

6.1. Лучшие участники определяются по номинациям и награждаются Дипломами победителей.

6.2. Лучшие рецепты публикуются на сайте колледжа.

7. ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ

- 7.1. Заявку на участие в фестивале можно подать до 17 февраля 2021 на сайте колледжа. В заявке указать фамилию, имя, группу, номинацию.
- 7.2. Консультации можно получить у преподавателя Дорофеевой Татьяны Владимировны, кабинет 33 (1 корпус) и у мастеров производственного обучения, ведущих в группе учебную практику.

Приложение 1
к Положению о фестивале
«Виват, защитники!»

Требования к оформлению материалов

1. Текст направляется в электронном виде в формате Word.
2. Формат страницы – А4; размер шрифта – 14, интервал – 1,5. Размеры полей: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 3см, правое – 1,5 см.
3. Нумерация страниц – автоматическая, внизу по центру.
4. При наборе рекомендуется:
 - не расставлять принудительные переносы;
 - применять в тексте только один тип кавычек («»);
 - не ставить двойные пробелы между словами.
5. Текст должен быть оформлен согласно следующим требованиям:
 - название блюда;
 - фамилия, имя, отчество автора полностью;
 - группа;
 - фото блюда (ракурс сверху обязательно, сбоку обязательно, произвольный по желанию);
 - рецептура и описание приготовления.
 - описание истории создания представленного блюда.