****

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о кулинарном фестивале «Осенний калейдоскоп»**

**среди студентов, обучающихся по специальности**

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

|  |  |
| --- | --- |
| **СОДЕРЖАНИЕ** | |
| 1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ………………………………………………..** | **3** | |
| 1. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ФЕСТИВАЛЯ……………………………………..** | **3** | |
| 1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ФЕСТИВАЛЯ ………………………………………** | **4** | |
| 1. **ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ ………………………….** | **5** | |
| 1. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ………………...** | **5** | |
| 1. **ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ ……………………..** | **6** | |
| 1. **ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ …………………………...** | **6** | |
| **ПРИЛОЖЕНИЕ………………………………………………………….** | **8** | |

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

Положение о проведении кулинарного фестиваля «Осенний калейдоскоп» определяет порядок и условия проведения фестиваля (далее – Фестиваля) среди студентов групп, обучающихся по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в рамках ПМ 07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих».

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

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

1. 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 рецептур);
* развитие самостоятельности качественного выполнения задания;
* воспитание рационального использования сырья при приготовлении блюд из овощей;
* привитие любви и интереса к профессии.

1. **ОРГАНИЗАЦИЯ ФЕСТИВАЛЯ**
   1. Организатором фестиваля является ГПОУ ЯО Ярославский колледж индустрии питания.
   2. Разработчиком фестиваля является преподаватель специальных дисциплин ГПОУ ЯО ЯрКИП – Т.В. Дорофеева.
   3. К участию в фестивале приглашаются студенты групп специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».
   4. Фестиваль проводится 31 октября 2020 года в дистанционном формате.
   5. Срок предоставления фото и технологического описания приготовления блюда до 12.00 часов 31 октября 2020 года. Позднее указанного срока работы не принимаются.
   6. Работы присылать на электронную почту [tvdorofeeva2012@mail.ru](mailto:tvdorofeeva2012@mail.ru)
   7. Требования к названию файла: Наименование номинации – Фамилия Имя участника. Например, «Лучшее блюдо из картофеля – Иванов Иван».
   8. Требования к оформлению текстовых работ (Приложение 1).
   9. Жюри формируется из специалистов – членов методической комиссии по направлению «Индустрия питания» ГПОУ ЯО Ярославского коллежа индустрии питания.
   10. Жюри действует в составе Председателя и членов Жюри.

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

Члены жюри: председатель МК «Индустрия питания» – Ефремова Е.С.

преподаватель специальных дисциплин – Дорофеева Т.В.

преподаватель специальных дисциплин – Рябчикова И.В.

мастер производственного обучения – Иванова М.С.

* 1. 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 ГПОУ ЯО Ярославского коллежа индустрии питания.
   2. В фестивале принимают участие студенты групп специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».
   3. Фестиваль проводится в индивидуальной форме, в дистанционном формате.
   4. Для участия в фестивале необходимо подать заявку организатору (на сайте колледжа) не позднее, чем за 3 дня.
   5. Фестиваль включает выполнение практического задания по приготовлению блюд и напитков. Участники фестиваля готовят: холодные, горячие блюда русской и национальных кухонь; русские старинные напитки и десерты; мучные кулинарные изделия; экспозиции из овощей, фруктов, цветов.
   6. Выполнение практического задания проводится в домашних условиях.
   7. Блюда, представленные на фестиваль, должны быть приготовлены с учётом сезонности.
   8. 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.
   9. Представление блюда участники осуществляют путем направления фото и текстовых материалов на указанный электронный адрес, фотографии сопровождаются описанием технологии приготовления блюда.
2. **ОПРЕДЕЛЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ ФЕСТИВАЛЯ**
   1. Фестиваль проводится по номинациям:

«Творческий подход к оформлению тематического стола»,

«Лучшее блюдо из картофеля»,

«Лучшее блюдо из овощей и грибов»,

«Лучшее холодное блюдо»,

«Лучший осенний десерт»,

«Лучший осенний напиток»,

«Лучшее блюдо иностранной кухни»,

«Возрождение старинных рецептов Ярославской кухни»,

«Возрождение старинных рецептов русской кухни»,

«Лучшая экспозиция из овощей, фруктов, цветов».

* 1. Каждый участник фестиваля должен продемонстрировать: творческий подход, оригинальность.
  2. Программа фестиваля включает в себя экспозицию кулинарных блюд и напитков, оформленных в соответствии с тематикой, экспозицию из овощей, фруктов, цветов.
  3. Критерии оценки:
  + соответствие правилам приготовления блюд (оценивается по описательной части);
  + творчество и фантазия, художественное оформление;
  + сохранение национальных традиций.

Блюда участников фестиваля оцениваются по сумме набранных баллов.

1. **ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ**
   1. Лучшие участники определяются по номинациям и награждаются Дипломами победителей.
   2. Лучшие рецепты публикуются на сайте колледжа.
2. **ЗАЯВКА НА УЧАСТИЕ В ФЕСТИВАЛЕ**
3. Заявку на участие в фестивале можно подать до 28 октября 2020 на сайте колледжа. В заявке указать фамилию, имя, группу, номинацию.
4. 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 «Осенний калейдоскоп»

### Требования к оформлению материалов

### Текст направляется в электронном виде в формате Word.

1. Формат страницы – А4; размер шрифта – 14, интервал – 1,5.  
   Размеры полей: верхнее – 2 см, нижнее – 2 см, левое – 3см, правое – 1,5 см.
2. Нумерация страниц – автоматическая, внизу по центру.
3. При наборе рекомендуется:

* не расставлять принудительные переносы;
* применять в тексте только один тип кавычек («»);
* не ставить двойные пробелы между словами.

1. 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.