

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ-
АЛАНИЯ**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»**

**МЕЖДУНАРОДНОЕ ОБЩЕСТВЕННОЕ ДВИЖЕНИЕ «ВЫСШИЙ СОВЕТ ОСЕТИН»
ÆПШÆТДУНЕОН ÆХСНАДОН ЗМÆЛД «ИРЫ СТЫР НЫХАС»**

**РЕГИОНАЛЬНЫЙ РЕСУРСНЫЙ ЦЕНТР ПРОЕКТА НАВИГАТОРЫ ДЕТСТВА В
РЕСПУБЛИКЕ СЕВЕРНАЯ ОСЕТИЯ-АЛАНИЯ**

**Положение
о VII национальном фестивале «Фыдæлтæ фарн»**

1. Общие положения

- 1.1. Настоящее положение определяет порядок проведения праздничной недели.
- 1.2. Мероприятие проводится с целью популяризации национальных традиций осетинского народа, демонстрации профессионального мастерства, знания культуры и истории, творческих навыков, дружбы народов, проживающих в РСО-Алания, распространения опыта приготовления блюд кавказской кухни.
- 1.3. Фестиваль представляет собой соревнование, предусматривающее выполнение конкретных заданий с последующей оценкой качества и уровня подготовки.

2. Цели и задачи конкурса

- 2.1. Фестиваль проводится с целью популяризации национальных традиций народов, проживающих в регионе, демонстрации профессионального мастерства, знания культуры и истории, творческих навыков, дружбы народов, проживающих в РСО-Алания, распространения опыта приготовления блюд национальной кухни.

2.2. Основными задачами фестиваля являются:

- развитие культуры и традиций молодежи РСО-Алания;
- демонстрация интеграции народных обычаев, традиций в современную культуру;
- повышение интереса молодежи к истокам национальной культуры;
- воспитание любви к родному языку;
- обогащение духовного мира и расширение досуга молодежи;
- приобщение зрительской аудитории к народным праздникам.

3. Содержание и порядок проведения

3.1. Организацию и проведение мероприятия осуществляет оргкомитет, в состав которого входит: Министерство образования и науки РСО-Алания, МОД «Высший Совет Осетин», Региональный ресурсный центр проекта «Навигаторы детства» в РСО-Алания, Администрация ГАПОУ «Северо-Осетинский государственный торгово-экономический колледж».

3.2. Оргкомитет утверждает программу и информирует участников о начале и ходе проведения праздничной недели:

- **25 ноября 2024 г. (13.00 понедельник)** – День толерантности «Кавказ – наш общий дом», включающий в себя презентацию народностей и общин, проживающих в РСО-Алания. Мероприятие пройдет по адресу: РСО-Алания, г. Владикавказ, ул. Астана Кесаева, 12Б. **Дислокация 1**- фойе 1 этажа (12:00-12:40 встреча гостей/регистрация гостей/); **Дислокация 2** – фойе 2 этажа (галерея национальных костюмов); **Дислокация 3** – столовая (выставка – презентация национальных блюд); **Дислокация 4** – фойе актового зала (выставка истории народностей – диаспор проживающих на территории РСО-Алания); **Дислокация 5** – актовый зал (торжественная часть мероприятия с участием почетных гостей, представителей диаспор, ведомств, МОД «Высший совет Осетин» в количестве 205 человек); **Дислокация 6** – столовая (банкет в формате кавказской кухни, 120 человек) *(сценарий прилагается отдельно).*

-26 ноября 2024 г. (09.00 вторник) – Компетенция «Осетинское пиво», участники варят осетинское пиво. Все необходимые компоненты для варки пива обеспечиваются конкурсантом. Объем сваренного пива – **5 литров**.

-29 ноября 2024 г. (12.00 пятница) каждый участник представляет готовое осетинское пиво в количестве - **1 литра**, компетентному жюри.

Ответственные:

1) Коцоева Ф.В. – 8-918-709-25-56

Основные конкурсы по компетенциям – 29 ноября 2024 г. (пятница)

- «Нартские игры» (14.00 - 16.00) – (спортзал) –Метание камня с плеча (с места), перетягивание веревкой, перетягивание палкой, перетягивание веревкой из круга, стрельба из традиционного лука.

- К участию допускается команда из 7 человек (участники – 6 человек, руководитель или руководитель физ. Воспитания – 1 человек).

- ответственность за участников лежит на руководителе команды.

- запрещается допускать неспортивное поведение к участникам состязаний, судьям, представителям команд.

- заявка для участия предоставляется не позднее **20.04.2024г.**

Ответственные:

1) Техов Э. В. – исполняющий обязанности директора ГАУ «Центр военно-патриотического воспитания молодежи РСО-Алания» - 8-928-488-97-49

2) Дзагоева Д. А. –руководитель физвоспитания ГАПОУ СОГТЭК;
8-988-833-57-24

- «Тематический стол» (12.00) – фойе второго этажа

Ответственные:

1) Тадтаева Н.В. – 8-988-830-24-22

2)

«Осетинская кухня» (09.00 – 12.00) – лаборатория №1

Ответственные:

- 1) Багаева З.И. – 93-83-70
- 2) Тедеева Ж.С. – 8-918-831-88-35

- «Праздничный тост» (10.00) – аудитория №5

Ответственные:

- 1) Гаглыева Т.Т. – 8-928-492-15-37

- «Художественный номер» (11.00) – актовый зал

Ответственные:

- 1) Касабиева М.Т. – 8-989-130-91-47

- «Осетинское пиво» - (12.00) – столовая

Ответственные:

- 1) Коцоева Ф.В. – 8-918-709-25-56

- «Национальные поделки - Ремесленные работы» (12.00) - фойе актового зала

Ответственные:

- 1) Карацева Т.Ч. – 8-988-874-99-85

- «Конкурс-тестирование по рабочей программе родной литературы 7-9 классов»
(11.00) – аудитория №6

Ответственные:

- 1) Дзусова Б.Т. – 8-918-822-64-48

- Конкурс рисунков по теме «Нарты кадджыта» (10.00) - фойе первого этажа

Ответственные:

- 1) Гагиева Л.С. – 8-963-178-65-97

3.3. Практические задания по компетенциям:

1) по компетенции «Осетинское пиво»:

- участники варят осетинское пиво в присутствии комиссии, после приготовления, охлаждения и внесения закваски пиво в ёмкости запечатывается. Все необходимые компоненты для варки пива обеспечиваются конкурсантом (зажарка готовая, хмель, сахар, емкость для варки, солод и т.д.).

- участники работают в фартуках и головных уборах, с обязательным присутствием сменной обуви

- явка участников конкурса в строго назначенное время

- участник работает без присутствия сопровождающего

- каждый участник представляет готовое осетинское пиво.

2) по компетенции «Тематический стол»:

- оформляется тематический стол, посвященный национальному празднику. (Допускаются поделки, национальные блюда, пищевые картины, композиции из соленого теста, мастики, овощей, фруктов, подручных материалов и дополнительного тематического декора).

3) по компетенции «Кавказская кухня»:

– Каждый участник готовит три треугольных пирога с сыром (артадзыхатта), один пирог с тыквой (наджын), один пирог с яблоком (фаткъуыджын) согласно стандартам и заданиям чемпионатного движения **«Профессионалы»**. Расходные материалы (продукты) и кухонные принадлежности предоставляются организаторами. На выполнение задания отводится 3 часа.

- Участники работают в платьях или юбках ниже колена, в косынках, фартуках, обуви на белой подошве. Без украшений на руках. Длинные волосы у девочек должны быть заплетены в косу, убраны в прическу с использованием заколок. Ногти должны выглядеть аккуратными, коротко подстриженными, содержаться в чистоте. Юноши работают в брюках с использованием головного убора.

Рецептура прилагается (Приложение №1)

4) по компетенции «Праздничный тост»:

- участники произносят тост, посвященный празднику. Необходимым атрибутом является осетинская ритуальная чаша, предоставленная организаторами. Допускается группа поддержки, музыкальное сопровождение, театрализованное представление. Время выступления (5-10 минут)

- для участия в конкурсе в одежде не допускаются элементы спортивного стиля. Участники соблюдают официальный стиль одежды, обувь строго классическая. (могут выступать в национальной одежде).

5) по компетенции «Художественный номер»:

- участники представляют художественный номер в виде танца, песни, стихотворения, сценки и т.п. продолжительностью не более 7 минут. Количество участников от 1 до 5 человек. Участники соблюдают официальный стиль одежды, обувь строго классическая (могут выступать в национальной одежде).

- для участников приветствуется использование произведений осетинских авторов.

- заявка предоставляется не позднее **20.04.2024г. (Приложение №2)**

6) по компетенции «Национальные поделки – Ремесленные работы»

- участники выставляют поделки, изготовленные собственноручно, допускается изготовление тех или иных поделок на месте. Национальная тематика приветствуется.

7) по компетенции «Нартовские игры»

- к участию допускаются сформированные команды в количестве 10 человек, из участников физически развитых, подготовленных к физическим нагрузкам.

8) по компетенции «Конкурс- тестирование»

- участникам предоставляется материал за курс 7 - 9 класса учебника «Родная литература». Тестирование проходит в формате вопрос - ответ на бумажном носителе. Участники соблюдают официальный стиль одежды, обувь строго классическая.

9) по компетенции «Конкурс рисунков»

- конкурс проводится по тематике «Нартские сказания». Формат рисунка А3. Оценивается композиция, оригинальность, техника.

10) Для участников конкурса будут проводиться консультации с ответственными по компетенциям. Информация о порядке проведения будет согласована в общих групповых чатах созданных ответственными по направлениям.

29 ноября 2019 г. Закрытие праздничной недели (награждение победителей Конкурса, концертная программа, массовый симд). Место проведения: ул. А.Кесаева 12Б (15.00) – актовый зал

4. Участники конкурса

4.1 К участию в конкурсе приглашаются учащиеся общеобразовательных учреждений республики от 12 до 18 лет.

4.2 Заявка на участие в конкурсе подается в оргкомитет до 20.11.2024 г. на электронную почту vtet@mon.alania.gov.ru, 8 (867) 257-03-11;

4.3 Все участники конкурсных испытаний соблюдают требования к внешнему виду – официальный дресс-код. Обувь строго классическая.

5. Критерии оценки выполнения практического задания

5.1.Выполнение конкурсного задания участников по компетенциям оценивается по индивидуальным критериям компетенций.

6. Работа жюри.

- 6.1. В состав жюри приглашаются представители МОД «Высший совет осетин», Министерства образования и науки РСО-Алания, органов местного самоуправления и общественных организаций, деятели культуры, родительские комитеты, учредители Конкурса.
- 6.2. Жюри имеет право выносить решения, давать рекомендации участникам по итогам их выступления на всех этапах Конкурса.
- 6.3. По результатам выступления участников жюри определяет победителей Конкурса.
- 6.4. Форма определения результатов - закрытое голосование.
- 6.5. В случае одинакового количества голосов председатель жюри имеет право на один дополнительный голос.
- 6.6. Решение жюри является окончательным и пересмотру не подлежит.

7. Награждение участников и победителей

- 7.1. Победители конкурса определяются по лучшим показателям выполнения конкурсных заданий. При равенстве баллов у двух и более участников предпочтение отдается участнику, имеющему лучший показатель выполнения практического задания.
- 7.2. Призеры и участники мероприятия награждаются грамотами и памятными призами.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «**Ўрта́дзыхатта́е**» (Треугольные пироги с сыром)

Рецептура: книга «Кавказская кухня»; Л.С. Кадиева; 1998 г.

№	Наименование продуктов	Расход сырья в
		граммах на 3 пирогов нетто
1.	Мука пшеничная	500
2.	в т.ч. на подпыл	100
3.	Молоко цельное	180
4.	Вода	180
5.	Дрожжи сухие	10
6.	Масло растительное	20
7.	Масло сливочное	30
8.	Соль	7
9.	Сахар	3
	Вес полуфабриката теста:	930
10.	Сыр осетинский	910
11.	Молоко цельное	10
12.	Мука пшеничная	30
13.	Соль	10
	Вес полуфабриката фарша:	960
	Вес трех выпечных пирогов:	1800г
14.	Масло сливочное на смазку и полив пирога	45

Характеристика готового изделия:

Внешний вид: форма в виде треугольника, фарш распределён равномерно;

Цвет: светло- жёлтый;

Вкус: в меру солёный.

Запах: свежесыпеченного пирога, с нежным ароматом сыра;

Консистенция: мягкая.

Краткая технология приготовления

Для теста молоко и воду нагревают до температуры 35-40⁰С, добавляют сюда дрожжи, сахар, соль, размягченный маргарин или сливочное масло, все хорошо перемешивают. Из муки делают воронку, заливают туда жидкую часть и замешивают мягкое тесто. За 3 минуты до окончания замеса добавляют растительное масло, вмешивают в тесто, тесто подкатывают в шар и ставят в теплое место для увеличения в объеме. Готовое тесто делят на три куса массой 310 г, подкатывают в круглый шар, накрывают салфеткой и оставляют на 10 минут.

Для начинки свежий осетинский сыр разминают до однородной массы, добавляют соль по вкусу, молоко, муку для связки влаги, все хорошо перемешивают и делят на кружки по 320 г.

Готовое тесто раскатывают лепёшки круглой формы. На середину лепёшки кладут сыр в виде треугольника, затем, защипывая концы лепёшки в виде треугольника к середине, соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают разрез. Выпекают в духовом шкафу при температуре 270-300⁰С в течение 5-7 минут до золотистого цвета

Подают, полив сливочным маслом (15 г). Вес одного пирога 600г, трех пирогов 1800 г.

Условия и сроки хранения

Температура подачи изделия должна быть не менее 75⁰С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Насджын» (пирог с тыквой и зажаркой из лука)

Рецептура: книга «Кавказская кухня»; Л. С. Кадиева; 1998 г.

№	Наименование продуктов	Расход сырья в граммах на 1 пирога	
		брутто	нетто
1.	Мука пшеничная	240	240
2.	в т.ч. на подпыл	60	60
3.	Молоко цельное	90	90
4.	Вода	90	90
5.	Дрожжи	7	7
6.	Масло растительное	20	20
7.	Соль	6	6
8.	Сахар	3	3
	Вес полуфабриката теста:	-	450
9.	Тыква	450	350
10.	Растительное масло	100	100
11.	Соль	6	6
12.	Лук репчатый	100	80
13.	Сахар	5	5
14.	Перец черный	3	3
	Вес фарша:		510
	Вес готового изделия		950
	Масло сливочное для смазки		15

Характеристика готового изделия:

Внешний вид: форма круглая, фарш распределён равномерно.

Цвет: светло-золотистый.

Запах: свежесдобитого пирога.

Вкус: в меру соленый.

Консистенция: однородная, мягкая.

Краткая технология приготовления

Замешивают мягкое тесто на молоке или воде с температурой 35-40 °С, с добавлением дрожжей, сахара, муки и растительного масла, дают подойти.

Для фарша тыкву очищают, натирают на крупной терке, добавляют в тыкву зажарку из лука, соль, сахар, черный перец - все хорошо перемешивают.

Тесто массой 450 г подкатывают в шар, оставляют на 5 минут для созревания, раскатывают лепёшку круглой формы. На середину лепёшки кладут фарш 510 г (расстояние между фаршем и тестом 2 см), затем, собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают разрез. Выпекают в духовом шкафу при температуре 270-300°С в течение 5 – 7 минут. Вес пирога 950 г.

Подают, полив сливочным маслом.

Условия и сроки хранения

Температура подачи изделия должна быть не менее 75°С.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: «Фаткьюджын» (пирог с яблоками)

Рецептура: книга «Кавказская кухня»; Л. С. Кадиева; 1998 г.

№	Наименование продуктов	Расход сырья в граммах на 1 пирога	
		брутто	нетто
1.	Мука пшеничная	240	240
2.	в т.ч. на подпыл	60	60
3.	Молоко цельное	90	90
4.	Вода	90	0
5.	Дрожжи	7	7
6.	Масло растительное	20	20
7.	Соль	6	6
8.	Сахар	4	4
	Вес полуфабриката теста:	-	450
9.	Яблоки свежие	500	400
10.	Сахар	150	120
	Всего начинки:		520
	Вес готового изделия:		950
	Масло сливочное для смазки		15

Характеристика готового изделия:

Внешний вид: форма круглая, фарш распределён равномерно.

Консистенция: однородная, мягкая.

Цвет: светло- жёлтый.

Запах: свежесыпеченного пирога.

Вкус: в меру сладкий.

Краткая технология приготовления

Замешивают мягкое тесто на молоке или воде с температурой 35-40 °С, с добавлением дрожжей, соли, сахара, муки и растительного масла, дают подойти. Для начинки яблоки очищают, натирают на крупной терке и соединяют с сахаром и все хорошо перемешивают.

Тесто массой 450 г подкатывают в шар, оставляют на 5 минут для созревания, раскатывают лепёшку круглой формы. На середину лепёшки кладут фарш 520 г (расстояние между фаршем и тестом 2 см), затем, собирая концы лепёшки, постепенно стягивают их на середину и соединяют. Нажимом ладони, разравнивают поверхность пирога. С верхней стороны пирога посередине делают разрез. Выпекают в духовом шкафу при температуре 270-300°С в течение 5 – 7 минут.

Подают, полив сливочным маслом. Вес 1 пирога 950 г.

Условия и сроки хранения

Температура подачи изделия должна быть не менее 75°С.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СЕВЕРО-ОСЕТИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТОРГОВО-ЭКОНОМИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

ЗАЯВКА НА _____

Наименование учебного заведения (полностью) _____

№	Номинация	Кол. чел.	ФИО участника (название коллектива)	Номер телефона участника (руководителя коллектива)	Репертуар (название, автор музыки, хореограф- постановщик)	Номер телефона руководителя и электронная почта	Примечания*
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							

Базовое техническое оборудование:
микрофоны (количество)
стойки для микрофонов

Дополнительное техническое оборудование (по согласованию с Оргкомитетом)

Руководитель делегации: _____