

**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 «Фыдæлты 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](mailto: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: «**Эртаэдзыхаттэ**» (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
	<b>Вес полуфабриката теста:</b>	<b>930</b>
10.	Сыр осетинский	910
11.	Молоко цельное	10
12.	Мука пшеничная	30
13.	Соль	10
	<b>Вес полуфабриката фарша:</b>	<b>960</b>
	<b>Вес трех выпечных пирогов:</b>	<b>1800г</b>
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 соленый.

**Запах:** свежесыпеченного пирога, с нежным ароматом сыра;

**Консистенция:** мягкая.

### **Краткая технология приготовления**

Для теста молоко и воду нагревают до температуры 35-40<sup>0</sup>С, 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 270-300<sup>0</sup>С 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 75<sup>0</sup>С.

## 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
	<b>Вес полуфабриката теста:</b>	-	<b>450</b>
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
	<b>Вес фарша:</b>		<b>510</b>
	<b>Вес готового изделия</b>		<b>950</b>
	<b>Масло сливочное для смазки</b>		<b>15</b>

### 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
	<b>Вес полуфабриката теста:</b>	-	<b>450</b>
9.	Яблоки свежие	500	400
10.	Сахар	150	120
	<b>Всего начинки:</b>		<b>520</b>
	<b>Вес готового изделия:</b>		<b>950</b>
	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: \_\_\_\_\_