**Театр «Современник» на «Школьной осенней ярмарке».**

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о проведении «Школьной осенней ярмарки»**

**I. Общее положение**

1. Настоящее положение определяет порядок проведения в 2025 году «Школьной осенней ярмарки»

2. Основные цели и задачи:

\* приобщение к традиционным духовным и гражданско-патриотическим ценностям;

\* воспитание патриотических чувств через обучение детей играм и забавам прошлого;

\* приобщение детей и подростков к культурному наследию и творчеству жителей родного края;

\*развивать коммуникативные навыки и креативные способности учащихся;

\* формирование устойчивого интереса населения к национальной культуре, повышение культурного уровня современного общества

**II. Организатор ярмарки:**

1. организатором ярмарки является

ГБОУ СОШ им.В.С.Юдина с.Новый Буян

2. Оргкомитет осуществляет:

\* подготовку и проведение ярмарки;

\* утверждает программу и план ярмарки;

\* утверждает состав жюри

**III. Порядок и условия проведения ярмарки**

Ярмарка проводится «13» сентября 2025 года в селе Новый Буян на школьной площади

Начало в 10 ч

Участники

1. Участниками являются театр «Современник», учащиеся с 1-11 классы, родители, классные руководители, волонтеры (старшеклассники из «Движения первых»)

**IV. Открытие «Школьной осенней ярмарки»**

1.Выступление театра «Современник»: «Страницы старины забытой « От новобуянской Воздвиженской ярмарки до сегодняшней, школьной»

**V. Конкурсная программа**

1. конкурс «Ярмарка веселая!»;

2. конкурс «Наши руки не для скуки»;

3. конкурс «Новобуянское осеннее солнышко»;

4. конкурс «Традиционные угощения»;

5. конкурс «Коса – девичья краса»;

6. конкурс варенья «Мое любимое новобуянское варенье»

7. конкурс пряников и печенья «Дивный десерт»

 **VI. Условия проведения конкурсов**

1. Конкурс «Ярмарка веселая!»

Участники театрализованно представляют осеннюю сельскую ярмарку с ее особым колоритом, ширью, удалью, используя заклички, веселые шутки, прибаутки, скоморошины

Критерии оценки:

\* Красочность и адресность оформления выставки – 2 балла;

\* Разнообразие представленных товаров, экспонатов - 5 баллов;

\* Умение рассказать о каждом товаре, экспонате – 2 балла;

\* Активность в привлечении покупателей – 3 балла;

\* Количество привлеченных покупателей – 3 балла.

2. Конкурс «Наши руки не для скуки»:

Участники представляют поделки, скульптуры из овощей, фруктов и любого другого природного материала. К каждой работе следует приложить информацию: название работы, автор и его возраст.

Критерии оценки:

\* Красочность и адресность оформления - 2 балла;

\* Разнообразие используемых материалов (овощей, фруктов и др.) - 5 баллов;

\* Оригинальное дизайнерское выполнение – 3 балла;

\* Аккуратность выполнения – 1 балл.

3. Конкурс «Новобуянское осеннее солнышко»

Участники представляют букеты из осенней растительности (цветы, листья, злаковые и др.). К каждой работе следует приложить информацию: название работы, автор и его возраст

Критерии оценки:

\* Красочность и адресность оформления - 2 балла;

\* Разнообразие используемых материалов (цветы, листья, злаковые и др.) - 5 баллов;

\* Оригинальное дизайнерское выполнение – 3 балла;

\* Аккуратность выполнения – 1 балл.

4. Конкурс «Традиционные угощения»:

Каждый участник выставляет традиционное или национальное блюдо, приготовленное своими руками. Каждое блюдо должно иметь этикетку с указанием названия и ингредиентов, необходимых для его приготовления.

Критерии оценки:

· Презентация блюда: новизна, внешний вид, вкус, эстетичность, стиль – 4 балла;

· Композиция (состав): гармония цвета и вкуса, художественное исполнение (украшения должны быть из натуральных продуктов, цвета – естественными) – 5 баллов;

· Дополнительные баллы могут быть присуждены за выдающуюся демонстрацию кулинарного мастерства – 2 балла.

5. Конкурс «Коса-девичья краса»

Участницами конкурса могут быть девочки и девушки от 5 до 25 лет. Косы измеряются по длине и толщине в заплетенном виде от начала плетения до кончика волос. Коса должна быть заплетена в традиционном стиле.

Поощряются традиционные оформления косы (ленты, банты, накосники).

Критерии оценки:

\* Длина косы

\* Толщина косы

\* Красочность традиционного оформления (ленты, банты, накосники).

6. Конкурс варенья «Мое любимое новобуянское варенье»

Участниками конкурса могут быть, как взрослые, так и дети. Для участия в конкурсе необходимо предоставить рецепт домашнего варенья и его образец для дегустации. Возможна продажа варенья.

Критерии оценки:

Конкурс оценивается в двух номинациях:

традиционное варенье - варенье, изготовленное по старинным рецептам и традициям;

авторское варенье - варенье, приготовленное по собственному рецепту, с необычным сочетанием ингредиентов, использованием экзотических ягод и фруктов.

\* Наличие рецепта - 3 балла;

\* Новизна (традиционность) используемых ингредиентов -3 балла

\* Вкусовые качества варенья - 5 баллов;

\* Внешний вид варенья – 4 балла;

\* Предоставление информации о варенье (соблюдение традиций варки, особенности варки данного варенья, советы и секреты по приготовлению, полезные свойства и т.д.) – 4 балла;

7. Конкурс пряников и печенья «Дивный десерт»

Для участия в конкурсе участники готовят домашнее печенья или пряники. (Печенье — небольшое кондитерское изделие, выпеченное из теста. К тесту для печенья иногда добавляют различные зёрна; печенье обычно формуют в виде кружков, квадратов, звёздочек, трубочек; иногда печенье делают с начинкой (шоколадом, изюмом, сгущённым молоком, кремом) или помещают начинку между двумя печеньями). Каждый участник также должен представить свое кондитерское изделие (рассказ, песня, стих и т.д.)

Критерии оценки:

\* Презентация кондитерского изделия – 5 баллов;

\* Внешний вид, вкусовые качества, аромат кондитерского изделия – 4 балла;

\* Дополнительные баллы могут быть присуждены за выдающуюся демонстрацию кулинарного мастерства – 2 балла.

VII. Показ спектакля «Сказки осени» (театр «Современник»)

VIII. Подведение итогов, награждение:

учащиеся, занявшие 1,2,3 места в номинациях, награждаются Почетными грамотами

**Список источников**

[**https://vk.com/club29496522**](https://vk.com/club29496522) **(от 19.09.2024)**

**Новый Буян и новобуянцы. -Красный Яр- Самара.2004**