

КОМИТЕТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ВОЛГОГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАМЫШИНСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

«СОГЛАСОВАНО»

Председатель Совета директоров
Профессиональных образовательных
организаций Волгоградской области

С.П. Саяпин

2025 г.



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГАПОУ
«Камышинский
политехнический колледж»

А.В. Новицкий

2025г.



ПОЛОЖЕНИЕ

РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОНКУРС

«ПОВОЛЖЬЕ: КУЛИНАРНОЕ МАСТЕРСТВО 2025»

Камышин 2025

РАССМОТРЕНО

на заседании отделения «Технология и
организация общественного питания»

Протокол № 1 от 29 августа 2025 г.

Заведующий отделением

О.В. Пономарева

«29» 08 2025 г.

СОГЛАСОВАНО:

Заместитель директора по производственному
обучению ~~Шеин~~ В.В. Шапошникова

«29» 08 2025 г.

Заведующий методическим отделом

А.Ю. Кострюкова

«29» 08 2025 г.

1. Общие положения

Региональный конкурс «Поволжье: Кулинарное мастерство 2025» (далее - Конкурс) проводится государственным автономным профессиональным образовательным учреждением "Камышинский политехнический колледж".

1.1. Настоящее Положение определяет цель, порядок проведения и содержание Конкурса среди обучающихся средних профессиональных образовательных организаций, общеобразовательных учреждений с 8 по 11 класс, педагогических работников, а также представителей организаций индустрии питания.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с Законом Российской Федерации «Об образовании», образовательными стандартами среднего профессионального образования, профессиональными стандартами отрасли.

1.3. Конкурс основан на требованиях профессиональных стандартов отрасли и призван способствовать повышению качества профессиональной подготовки обучающихся, формированию профессиональной компетентности, выявлению кулинарных способностей участников, повышению престижа профессий в сфере общественного питания, установлению творческих контактов и обмен опытом между профессионалами в отрасли и заведениями индустрии питания.

1.4. Конкурс проходит в очно-заочном формате.

1.5. Участники конкурса «Поволжье: Кулинарное мастерство 2025» должны самостоятельно выполнить практическое задание, которое включает изготовление холодных, горячих блюд и закусок, десертов, а также мучных кондитерских и хлебобулочных изделий. Все работы должны быть выполнены в авторском исполнении.

Участники очного формата выставляют произведения кулинарного или кондитерского искусства на демонстрационном столе.

Участники заочного формата представляют фото (до 5 шт.).

Таблица оценивания представлена в Приложении 1.

2. Цели и задачи Конкурса

2.1. Региональный конкурс «Поволжье: Кулинарное мастерство 2025» - направлен на: повышение профессиональной компетенции участников в направлении «Приготовление блюд региональной кухни. Использование региональных продуктов», сохранение и пропаганду национальных культур и гастрономических традиций региона, обмен профессиональными достижениями и опытом работы участников, а также установление творческих и профессиональных контактов.

2.2. Задачами конкурса является выявление талантливых студентов, повышение квалификации в соответствии с профессиональными стандартами, повышение престижа высококвалифицированного труда работников ресторанной индустрии, расширение знаний школьников о культуре и традициях народов Поволжья, развитие познавательного интереса к национальной кухне и национальным блюдам, способствовать развитию и формированию у участников чувства уважения к культурным и национальным традициям народов Поволжья.

2.3. Основная задача - популяризация современных направлений кулинарного искусства, разработка новаторских технологий и методов, помощь в профессиональной ориентации молодёжи и привлечение кадров в сферу общественного питания.

3. Организация и проведение конкурса

3.1. Организатором Конкурса является государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Камышинский политехнический колледж».

3.2. Для обеспечения Конкурса сформирован состав жюри. В состав жюри приглашаются представители органов власти, социальных партнеров, работники индустрии питания, колледжа.

3.3. Разработку программы и графика проведения Конкурса осуществляет отделение колледжа «Технология и организация общественного питания».

3.4. В Конкурсе принимают участие обучающиеся средних профессиональных образовательных организаций, учащиеся общеобразовательных школ города Камышина с 8 по 11 класс, педагогические работники, представители организаций индустрии питания.

3.5. Подготовку и проведение Конкурса осуществляет Оргкомитет колледжа:

Новицкий Александр Васильевич	председатель оргкомитета, директор колледжа
Шапошникова Екатерина Владимировна	заместитель председателя оргкомитета, заместитель директора по производственному обучению
Кострюкова Анна Юрьевна	член оргкомитета, заведующий методическим отделом
Осипенко Оксана Ивановна	член оргкомитета, старший методист
Пономарева Оксана Владимировна	член оргкомитета, заведующий отделением
Бочкова Инна Александровна	член оргкомитета, преподаватель
Балдина Елена Анатольевна	член оргкомитета, преподаватель
Москвитина Оксана Павловна	член оргкомитета, преподаватель

4. Порядок проведения

4.1. Дата проведения: 20 октября 2025 г. в 12.00 на базе ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж» по адресу ул. 4-й мкрн., д. 17 (корпус Б).

Фотографии работ победителей будут выложены на официальном сайте ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж», в социальной сети – ВК.

Участники заочного участия распоряжаются своими кулинарными и кондитерскими произведениями по своему усмотрению.

4.2. Условия очного участия:

Дата проведения 20 октября 2025 г., прием заявок и работ завершается 13 октября 2025 г. в 17.00.

Заявки направить на электронную почту на электронный адрес i.bochkovaya@yandex.ru (Приложение 2). В теме письма указать – Региональный конкурс «Поволжье: Кулинарное мастерство 2025». Название организации. (Например: Региональный конкурс «Поволжье: Кулинарное мастерство 2025» ГАПОУ «КПК»).

Кулинарное или кондитерское произведение для очного формата конкурса «Поволжье: кулинарное мастерство 2025» должно быть подано на демонстрационном столе в посуде, предназначенной для подачи. Дегустационные экземпляры подают в отдельной посуде. Рядом с готовым кулинарным или кондитерским произведением должна быть размещена сопроводительная табличка участника Конкурса. Название кулинарного или кондитерского произведения должно содержать наименование регионального продукта. (Приложение 3).

4.3. Условия заочного участия:

В срок до 17 октября 2025 г., до 17.00 участники должны прислать фото (до 5 шт.) кулинарного или кондитерского произведения в рамках конкурса «Поволжье: Кулинарное мастерство 2025» в авторском исполнении, приготовленное с соблюдением санитарных требований, кулинарное или кондитерское произведение вместе с участником обязательно, и в процессе приготовления и оформления на электронную почту и заявку на участие (Приложение 2).

Бочкова Инна Александровна – e-mail: i.bochkovaya@yandex.ru.

В теме письма указать – Региональный конкурс «Поволжье: Кулинарное мастерство 2025». Название организации. (Например Региональный конкурс «Поволжье: Кулинарное мастерство 2025» ГАПОУ «КПК»).

Фотографии должны быть сделаны автором изделия, хорошего качества, четкими, цветными, без обработки и наложения фильтров, в формате .jpeg, .jpg.

Сопроводительная табличка участника Регионального конкурса «Поволжье: Кулинарное мастерство 2025» должна быть размещена на фото рядом с кулинарным или кондитерским произведением и соответствовать формату. Название кулинарного или кондитерского произведения должно содержать наименование регионального продукта. (Приложение 3).

Контактные телефоны оргкомитета конкурса:

Пономарева Оксана Владимировна - 8-927-502-22-89;

Бочкова Инна Александровна – 8-927-504-50-92.

5. Условия проведения Конкурса

5.1. Региональный конкурс «Поволжье: Кулинарное мастерство 2025» включает самостоятельное (1 участник и 1 руководитель) выполнение конкурсного задания. В Конкурсе могут принять участие педагогические работники образовательных организаций.

5.2. Участники очного участия предоставляют готовое кулинарное или кондитерское произведение – в рамках Регионального конкурса «Поволжье: Кулинарное мастерство 2025» в авторском исполнении, поданное на демонстрационном столе в посуде, предназначенной для подачи 20 октября до 12.00 по местному времени в ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж» по адресу ул. 4-й мкрн., д. 17 (корпус Б).

5.3. Все участники проходят регистрацию и получают номер участника Конкурса.

6. Работа жюри Конкурса, подведение итогов

6.1. Итоги Конкурса подводит жюри в составе председателя и членов жюри. Состав жюри и критерии оценивания утверждаются Оргкомитетом конкурса.

6.2. В состав жюри входят представители органов власти, социальных партнеров, работники индустрии питания, колледжа.

6.3. Основные субъективные критерии оценки:

Визуальное впечатление. Оценивается сочетание цветов, баланс и композиция кулинарного или кондитерского произведения.

Стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям.

Сочетание и гармония вкуса всех компонентов кулинарного или кондитерского произведения.

Использование региональных продуктов.

Авторское исполнение.

Критерии оценивания представлены в Приложении 1

7. Итоги Конкурса

7.1. Победители Конкурса определяются по лучшим показателям (баллам) выполнения конкурсного задания и награждаются Дипломами.

7.2. Экспозиция и награждение победителей очного участия Регионального конкурса «Поволжье: Кулинарное мастерство 2025» пройдет 20 октября 2025 года с 13.30 на базе ГАПОУ «Камышинский политехнический колледж» по адресу ул. 4-й мкрн., д. 17 (корпус Б).

7.4. Продолжительность оценивания работ (фото) заочного формата с 17 октября по 20 октября 2025 года. Дипломы предоставляются в электронном виде в срок до 25.10.2025 г.

7.5. Итоги Конкурса оформляются протоколом, подписываются председателем жюри, членами жюри, директором колледжа, председателем Совета директоров Профессиональных образовательных организаций Волгоградской области и размещаются на официальном сайте колледжа в сети Интернет в течение 12 рабочих дней.

8. Планируемый результат

Планируемые результаты регионального конкурса "Поволжье: кулинарное мастерство 2025":

Для студентов колледжа:

- Развитие профессиональных навыков в области кулинарии и повышение уровня их мастерства.
- Повышение интереса к кулинарному искусству, традициям региона и стимулирование творческого потенциала.
- Укрепление связей между образовательными учреждениями и предприятиями общественного питания (социальными партнерами).

Для школьников:

- Расширение знаний о кулинарных традициях Поволжья.
- Развитие творческих способностей и навыков приготовления блюд и изделий.
- Формирование интереса к здоровому питанию и кулинарному творчеству.
- Повышение самооценки и уверенности в своих способностях.

Для педагогических работников:

- Обмен опытом и лучшими практиками в области кулинарного образования.
- Повышение квалификации и внедрение инновационных методов обучения.
- Укрепление профессиональных связей и сотрудничества между образовательными учреждениями.
- Возможность участия в профессиональных конкурсах и семинарах.
- Создание условий для профессионального роста и признания педагогического вклада.

Для социальных партнеров:

- Укрепление взаимодействия между образовательными учреждениями, предприятиями общественного питания и другими организациями.
- Развитие сотрудничества в области профориентации и подготовки кадров.
- Повышение престижа кулинарного мастерства и традиций Поволжья.
- Создание новых возможностей для реализации совместных проектов и инициатив.

Общие результаты для всех участников:

- Повышение культурного уровня и развитие творческого потенциала участников.
- Укрепление единства и сотрудничества в регионе.
- Привлечение внимания общественности к кулинарному наследию Поволжья.
- Создание позитивного имиджа региона через кулинарное искусство.

Таблица оценивания участников конкурса Максимальное количество баллов 25

Протокол №1.

	ФИО участника	Визуальное впечатление. Оценивается сочетание цветов, баланс и композиция кулинарного или кондитерского произведения. Максимально 5 баллов	Стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям.	Сочетание и гармония вкуса всех компонентов кулинарного или кондитерского произведения.	Использование региональных продуктов.	Авторское исполнение.
1			Максимально 5 баллов	Максимально 5 баллов	Максимально 5 баллов	Максимально 5 баллов
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
№						

Члены жюри:

В Оргкомитет Регионального конкурса
«Поволжье: Кулинарное мастерство 2025»

(наименование учреждения)

Индекс _____
Город _____
Адрес _____
Телефон _____
e-mail _____

Заявка

на участие в РЕГИОНАЛЬНОМ КОНКУРСЕ «ПОВОЛЖЬЕ: КУЛИНАРНОЕ МАСТЕРСТВО 2025»

1	Полное наименование организации (предприятия)	
2	Юридический адрес	
3	Ф.И.О. директора (полностью)	
4	Ф.И.О. участника Конкурса (полностью)	
5	Специальность/профессия/должность, курс или класс	
6	Ф.И.О. преподавателя руководителя	
7	Тел., эл. почта, Ф.И.О. педагога, ответственного за подготовку участника/телефон участника Конкурса	

Даю свое согласие на автоматизированную, а также без использования средств автоматизации, обработку персональных данных, а именно совершение действий, предусмотренных пунктом 3 части 1 статьи 3 Федерального закона от 27 июля 2006 года № 152 РФ «О персональных данных», указанных в документах, для проверки достоверности представленной мной информации.

Сопроводительная табличка участника

Регионального конкурса «Поволжье: Кулинарное мастерство 2025»

Должна быть размещена на демонстрационном столе (очное участие)
и на фото рядом с кулинарным или кондитерским произведением (для заочного участия)

ФИО участника _____

Название учебного заведения

Группа (класс) _____

Название конкурсного задания

Руководитель подготовки _____