

**Управление образования
администрации Верховажского муниципального округа
Вологодской области**

ПРИКАЗ

18 февраля 2026 год

№ 40

с. Верховажье

Об утверждении положения о муниципальном конкурсе проектов

«Юный кондитер»

С целью повышения интереса к кулинарии, представления возможности самовыражения посредством кулинарии, содействия в выборе обучающимися дальнейшего жизненного пути

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить положение о муниципальном конкурсе проектов «Юный кондитер» (Приложение 1).
2. Утвердить состав оргкомитета с правами жюри Конкурса (Приложение 2)
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Врио начальника Управления образования
администрации Верховажского
муниципального округа



Т.А. Глушакова

ПОЛОЖЕНИЕ
О МУНИЦИПАЛЬНОМ КОНКУРСЕ ПРОЕКТОВ
«ЮНЫЙ КОНДИТЕР»

1. Общее положение

- 1.1. Настоящее положение о муниципальном конкурсе проектов юных кулинаров «ЮНЫЙ КОНДИТЕР» определяет цели и задачи, порядок организации и проведения Конкурса, устанавливает требования к представляемым на конкурс материалам, критерии их оценивания, порядок определения и награждения победителей.
- 1.2. Конкурс проводится в очной форме

2. Цели и задачи конкурса

- 2.1. Цель: повышение интереса к кулинарии, предоставление возможности самовыражения посредством кулинарии
- 2.2. Задачи:
 - развивать творческую активность участников конкурса
 - выявлять и сохранять оригинальные рецепты праздничных блюд
 - формировать позитивный имидж профессии сферы общественного питания для дальнейшего профессионального самоопределения

3. Участники конкурса

- 3.1. В конкурсе принимают участие команды учащихся 7 классов школ Верховажского округа в количестве 3 человек.
- 3.2. Команда придумывает название, девиз, выбирает капитана. Придумывает форму или отличительный элемент команды.

4. Организатор конкурса

- 4.1. Организатором конкурса выступают *Управление образования администрации Верховажского муниципального округа, ММО учителей труда(технологии) Верховажского муниципального округа*

5. Место и сроки проведения

- 5.1. Конкурс проводится 31.03.2026г в здании БУ ДО «Центр дополнительного образования детей». Время проведения будет сообщено дополнительно.
- 5.2. Подведение итогов конкурса в день проведения конкурса.
- 5.3. Для участия в Конкурсе необходимо заполнить заявку с паспортом проекта, согласие на обработку персональных данных (Приложение 1.1. Приложение 1.2) и отправить по адресу электронной почты - uo.konkurs@mail.ru с темой письма «Юный кондитер» Срок представления заявок с паспортом проекта - до 17.03.2026г

6. Номинации

- Конкурс проводится в следующих номинациях:
«Праздничные плюшки, рогалики, ватрушки» (разнообразная традиционная выпечка);

«Кулинарная импровизация»;
«Торт на праздник».

7. Условия проведения конкурса

7.1. Представление команд.

7.2. Для защиты проекта отводится до 10 мин. Дополнительные вопросы от жюри и участников конкурса – 2 минуты. В ходе ее должны быть раскрыты и обоснованы цели, основное содержание и результаты выполненной работы. Защита проекта предполагает краткое изложение основных положений и результатов исследования. Приветствуется наличие наглядных материалов, мультимедийной презентации, свободное выступление с докладом, новизна и оригинальность исследуемой проблемы, нестандартный, творческий подход к её решению. **Чтение с листа не допускается!**

7.3. Участники представляют на суд жюри проектную разработку и готовое блюдо по выбранной номинации.

7.4. Процесс приготовления блюда представляется в формате видео продолжительностью не более 5 минут.

8. Критерии оценивания

8.1. Жюри оценивает конкурсные работы, используя следующие критерии:

- Пояснительная записка: проблема, актуальность, цель, задачи, методы исследования
- Подробное и четкое описание рецепта приготовления блюда, включающего: список ингредиентов и их количество; технология приготовления блюда
- Оригинальность рецептуры и названия блюда;
- Наглядность в демонстрации процесса приготовления;
- Соблюдение правил гигиены и техники безопасности;
- Экологическая и экономическая оценка блюда;
- Красота и оригинальность оформления блюда (эстетика подачи, оригинальность, оформление, новизна);
- Учитываются вкусовые показатели, качество приготовления;
- Выводы по проекту, реклама.

8.2. Каждый параметр оценивается от 0 – 5 баллов, максимальное общее количество баллов: **55 баллов**

8.3. Победители и призёры конкурса определяются по итогам выполнения практической работы, оценки содержания проекта и качества его защиты.

8.4. При оценке результатов практической работы учитываются: соблюдение технологического процесса изготовления изделия и норматив времени, качество выполнения трудовых операций, подбор и использование инструментов и приспособлений, применение безопасных приемов труда.

8.5. При подведении итогов конкурса творческих проектов учитываются: оригинальность, ценность проекта; полнота и качество оформления пояснительной записки; экологический и экономический анализ результатов; самостоятельность выполнения работы; качество защиты проекта и компетентность; при ответах на вопросы- наличие ссылок на источники информации, включая Интернет..

8.6. Критерии оценивания в приложении.

9. Награждение

Победители и призёры конкурса награждаются дипломами за I, II, III место, участники – сертификатами.

Приложение 1
к Положению о
муниципальном
конкурсе
«Юный кондитер»

Оценочный лист

Критерии оценивания	Содержание критериев оценивания	баллы
Пояснительная записка:	проблема, цель, задачи,	0-5
Рецепт приготовления блюда	Подробное и четкое описание список ингредиентов и их количество; технология приготовления блюда	0-5
Оригинальность	названия блюда	0-5
Демонстрация процесса приготовления	Наглядность, содержательность	0-5
Соблюдение правил гигиены и техники безопасности	При демонстрации приготовления	0-5
Экологическая оценка		0-5
Экономическая оценка		0-5
Красота и оригинальность оформления блюда	эстетика подачи, оригинальность, оформление, новизна	0-5
Качество приготовления	Орголептическая оценка Консистенция Вкус Цвет Запах	0-5
Выводы по проекту		0-5
Реклама		0-5
	ИТОГО:	556

Заявка
на участие в муниципальном конкурсе «Юный кондитер»

1. Название работы	
2. Наименование образовательной организации	
3. ФИО автора/авторов работы	
4. Возраст автора/ авторов, класс	
5. ФИО руководителя	
6. Технические средства, необходимые для защиты проекта	

Паспорт проекта

1	Название проекта	
2	Номинация	
3	Тип проекта	
4	Цель	
5	Задачи	
6	Этапы работы	
7	Руководитель	
8	Состав команды	
9	Аннотация	
10	Продукт	
11	Ресурсы	
12	Оборудование	

Приложение 1.2

Организатору
УО администрации Верховажского
муниципального округа
ИНН3505005800 ОГРН1223500014253
Российская Федерация, Вологодская
область, с.Верховажье, ул. Октябрьская, д.4

От _____
фамилия, имя, отчество (при наличии,
субъекта персональных данных)

номер телефона: _____

адрес электронной почты: _____

почтовый адрес: _____

СОГЛАСИЕ
на обработку персональных данных
от родителей (законных представителей) ребенка – автора работы
(в соответствии с требованиями Федерального
закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О
персональных данных»)

Я, _____,

Ф.И.О. родителя, законного представителя (полностью)

являющийся (являющаяся)

_____ *указать степень родства (матерью, отцом, опекуном или др.)*
обучающегося

_____ ,

Ф.И.О. ребенка – автора работы (полностью) указать наименование организации ознакомлен(а) с Положением муниципального конкурса «Юный кондитер» (далее – Конкурс), полностью согласен(а) с критериями оценки и условиями участия Конкурсе и не возражаю против участия моего сына (дочери или др.) в Конкурсе;

руководствуясь ст. 9 и 10.1 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных», п. 1 ст. 64 Семейного кодекса Российской Федерации,

даю согласие организатору Управлению образования администрации Верховажского муниципального округа (ИНН3505005800 ; ОГРН1223500014253 , Российская Федерация, Вологодская область, с.Верховажье, ул.Октябрьская,д.4) на обработку персональных данных:

Ф.И.О. ребенка, возраст, мобильный телефон, наименование профессиональной образовательной организации, e-mail, фотоизображение (черно-белое, цветное)

Цель обработки: участие моего несовершеннолетнего ребенка в муниципальном конкурсе «Юный кондитер»

Настоящее согласие представляется на осуществление любых действий в отношении моих персональных данных, которые необходимы для достижения указанных выше целей, включая (без ограничения) сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение),извлечение, использование, обезличивание, блокирование, уничтожение, а также осуществление любых иных действий с моими персональными данными с учетом федерального законодательства.

Данное согласие действует с момента оформления и до момента достижения целей обработки персональных данных,

Я уведомлен(а), что настоящее согласие может быть отозвано мной.

«___» _____ 2026 г.

_____/_____/

подпись

расшифровка подписи

Приложение 2
к приказу Управления
образования администрации
Верховажского МО
№40 от 18 февраля 2026г

Состав оргкомитета с правами жюри
муниципального конкурса «Юный кондитер»

1. Глушакова Т.А., врио начальника Управления образования администрации Верховажского муниципального округа.
2. Дурнева А. Н., специалист отдела культуры администрации Верховажского муниципального округа.
3. Ждановская Н.Л., ветеран педагогического труда.
4. Домакова О.В., консультант-эксперт Управления образования администрации Верховажского муниципального округа.
5. Пищагина Н.А., методист Управления образования администрации Верховажского муниципального округа.
6. Киприянова А.А., методист БУ ДО «Центр дополнительного образования детей».