



Министр образования  
Пензенской области

А.Н. Фомин

«14» марта 2025 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о проведении Международного фестиваля**  
**кондитерского мастерства «Сладкий май»**  
**(далее – Положение)**

**1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**

1.1. Настоящее Положение регламентирует порядок проведения Международного фестиваля кондитерского мастерства «Сладкий май» (далее – Фестиваль).

1.2. Инициатор Фестиваля – Правительство Пензенской области.

1.3. Организатор Фестиваля – Министерство образования Пензенской области.

1.4. Исполнитель Фестиваля – Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции» (далее – Исполнитель).

1.5. Для организации и проведения Фестиваля создаётся организационный комитет, который осуществляет непосредственное руководство Фестивалем:

- регламентирует его работу;
- определяет порядок, форму и место проведения;
- устанавливает критерии оценки участников;
- утверждает состав жюри, подводит итоги, а также проводит награждение победителей и участников;
- освещает итоги проведения Фестиваля в средствах массовой информации.

1.6. Указом Президента Российской Федерации от 16.01.2025 № 28 «О проведении в Российской Федерации Года защитника Отечества» в целях сохранения исторической памяти, в ознаменование 80-летия Победы в Великой Отечественной войне 1941–1945 годов, в благодарность ветеранам и признания подвига участников специальной военной операции 2025 год объявлен Годом защитника Отечества.

Фестиваль станет данью уважения к ратному подвигу всех, кто сражался за Родину в разные исторические эпохи, нынешним героям – участникам специальной военной операции, а также любви к своему Отечеству.

1.7. В рамках Фестиваля будут проведены:

- брифинг для студентов профессиональных образовательных организаций по теме «Тренды кондитерской индустрии». Модератор: Шарова Т.Н. – президент Московской ассоциации кулинаров, профессор МГУТУ им. К.Г. Разумовского, почетный член WACS (г. Москва);

- пресс – конференция для участников и гостей Фестиваля на тему «Возрождение сладкой истории России. Династия Абrikосовых, 1804 - 2025, Пенза - Москва - Пенза». Лектор: Абrikосов Д.П. – продолжатель и историк династии Абrikосовых, лектор Общества «Знание», публицист и общественный деятель; чемпионат профессионального мастерства по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело», «Пряничное дело»;

- чемпионат профессионального мастерства по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело», «Пряничное дело»;

- конкурс профессионального мастерства – арт-классы по компетенциям «Поварское дело», «Пряничное дело»;

- конкурс творческих проектов «Профессии Победы: прошлое – настоящее»;

- конкурс творческих проектов «Кулинарные символы народов России и стран ближнего зарубежья»;

- открытие учебно-производственной мастерской – Магазин – кондитерская «Вкусные традиции»;

- открытие интерактивного музея кондитерского наследия династии Абrikосовых «Абrikосовъ: музей кондитерского наследия»;

- мероприятия для семей – участников специальной военной операции.

1.8. Чемпионат профессионального мастерства по компетенциям «Кондитерское дело», «Поварское дело» и «Пряничное дело» представляет собой очные индивидуальные и командные соревнования, предусматривающее выполнение практических конкурсных заданий по следующим номинациям:

1.8.1. Компетенция «Кондитерское дело»:

- изготовление торта «Птичье молоко» на шоколадном постаменте на тему «Торт Защитнику Отечества».

1.8.2. Компетенция «Поварское дело»:

- приготовление Обеда Победы.

1.8.3. Компетенция «Пряничное дело»:

- изготовление Подарочного набора, оформленного в соответствии с темой «Мой регион».

Уровень сложности практических работ соответствует не менее чем четвертому разряду работ квалификации «Повар», «Кондитер», «Пекарь». Участники должны будут выполнить задание, согласно выбранному конкурсу чемпионата профессионального мастерства по указанным компетенциям (ПРИЛОЖЕНИЕ 1).

1.9. Конкурс профессионального мастерства – арт–классы по двум компетенциям «Поварское дело», «Пряничное дело» представляют собой индивидуальное соревнование по презентации домашнего задания, а именно:

- арт–класс по компетенции «Поварское дело» – презентация готовых блюд Победы на тему «Гастрономические трофеи» (с дегустацией и сервировкой стола);
- арт–класс по компетенции «Пряничное дело» – презентация готовой 3D – композиции из пряничного теста (без дегустации) на тему «Мой отчий край».

Участник представляет для оценки жюри конкурсную работу и защиту работы. Оценка производится как в отношении презентации конкурсной работы, так и в отношении сложности и оригинальности выполненной конкурсной работы (ПРИЛОЖЕНИЕ 2).

1.10. Конкурс творческих проектов «Кулинарные символы народов России и стран ближнего зарубежья» (далее – Конкурс). Предметом Конкурса является исследовательский проект. Участник представляет для оценки жюри конкурсную работу и изделие (дегустационный образец), приготовленное в соответствии с разработанной рецептурой, а также презентацию для защиты проекта (ПРИЛОЖЕНИЕ 3).

1.11. Конкурс творческих проектов «Профессии Победы: прошлое – настоящее» (далее – Конкурс). Предметом Конкурса является исследовательский проект. Участник представляет для оценки жюри конкурсную работу и презентацию для защиты проекта (ПРИЛОЖЕНИЕ 4). В данном Конкурсе предусмотрено участие в онлайн формате.

1.12. Членами жюри (экспертного сообщества) для оценки конкурсов, указанных в пунктах 1.8.–1.11. настоящего Положения, будут являться почетные гости и представители работодателей – стратегических партнеров образовательных организаций среднего профессионального образования г. Пензы и Пензенской области.

## **2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ФЕСТИВАЛЯ**

2.1. Фестиваль проводится по компетенциям, востребованным на рынке труда в Российской Федерации и за ее пределами.

2.2. Проведение Фестиваля направлено на достижение национальной цели развития Российской Федерации до 2030 года, определенной подпунктом Б пункта 1 Указа Президента Российской Федерации В.В. Путина от 21 июля 2020 г. № 474 «О национальных целях развития Российской Федерации на период до 2030 года»:

предоставление возможности для самореализации и развития талантов, а также укрепление добрососедства, дружественных и деловых отношений между специалистами регионов России и дружественных стран.

### 2.3. Цели Фестиваля:

- сохранение исторической памяти, формирование у подрастающего поколения интереса к изучению родной истории, традиций, культуры;
- популяризация патриотизма и уважения к Родине;
- создание условий и системы мотивации, способствующих повышению значимости и престижа рабочих профессий, профессиональному росту молодежи путем гармонизации лучших практик и профессиональных навыков, а также содействующих оперативному и эффективному обеспечению экономики кадрами во взаимодействии с работодателями;
- формирование эффективной системы выявления, поддержки и развития способностей и талантов у детей и молодежи, основанной на принципах справедливости, всеобщности и направленной на самоопределение и профессиональную ориентацию всех обучающихся во взаимодействии с работодателями;
- создание условий для развития творчества, знакомства с культурными традициями многонационального населения России и их пропаганда среди подрастающего поколения.

### 2.4. Проведение Фестиваля направлено на решение следующих задач:

- развитие творческого и делового сотрудничества между учебными заведениями и предприятиями пищевой, перерабатывающей промышленности, общественного питания;
- сохранение и развитие национальных кондитерских традиций народов, проживающих на территории Российской Федерации и стран ближнего зарубежья;
- возможность продемонстрировать профессиональное мастерство;
- совершенствование профессионального мастерства, культуры обслуживания, выявление лидеров;
- обмен опытом и информацией;
- повышение престижа и значимости профессий для пищевой, перерабатывающей промышленности, общественного питания;
- выявление талантливых, творческих обучающихся;
- помощь в профессиональной ориентации школьников и привлечение кадров в пищевую и перерабатывающую промышленность, в сферу общественного питания.

### **3. ПОРЯДОК И МЕСТО ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ**

3.1. Программа проведения Фестиваля утверждается за 15 дней до его начала и направляется в адрес участников в срок не позднее **07 мая 2025 года**.

3.2. Место проведения – **Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Пензенской области «Пензенский колледж пищевой промышленности и коммерции», 440011 г. Пенза, проспект Победы, дом 3.**

3.3. Период проведения Фестиваля 21 – 23 мая 2025 года.

3.4. Прием заявок с 30 марта 2025 года по 30 апреля 2025 года

3.5. Подведение итогов Фестиваля 23 мая 2025 года.

3.6. Участники Фестиваля и их сопровождающие должны привести с собой следующие документы:

- паспорт гражданина Российской Федерации (либо иной документ, удостоверяющий личность) /копия/;
- СНИЛС /копия/;
- ИНН /копия/;
- справку с места обучения/работы о том, что участник действительно является обучающимся/работником;
- полис обязательного медицинского страхования /копия/;
- согласие на обработку персональных данных (ПРИЛОЖЕНИЕ 5);
- согласие на участие несовершеннолетнего в Фестивале и на сопровождение его доверенным лицом;
- реквизиты банковского счета для перевода денежного приза;
- оформленную заявку на участие в Фестивале за подписью руководителя образовательной организации, заверенную печатью (ПРИЛОЖЕНИЕ 6).

3.7. Регистрация участников перед началом Фестиваля проводится на основании паспорта/документа, удостоверяющего личность. При регистрации участнику выдается бэйдж с обязательным указанием полного имени, фамилии.

3.8. Под обработкой персональных данных понимается сбор, систематизация, накопление, хранение, использование, распространение, уточнение (обновление, изменение), блокирование, уничтожение персональных данных участников Фестиваля. Согласие действует в течение всего срока проведения Фестиваля и пяти дней после его окончания. Все персональные данные, сообщенные участниками для участия в Фестивале, будут храниться в соответствии с условиями действующего законодательства Российской Федерации. Участник Фестиваля вправе отозвать свое согласие на обработку персональных данных, направив организаторам соответствующее письменное

уведомление. При отзыве согласия на обработку персональных данных участник не имеет права на участие в Фестивале.

3.9. Расходы по командированию участников (проезд, проживание) и их сопровождающих (проезд, проживание, питание) осуществляется за счет направляющей стороны.

#### **4. УЧАСТНИКИ ФЕСТИВАЛЯ**

4.1. В Фестивале принимают участие:

4.1.1. представители региональных органов исполнительной власти;

4.1.2. почетные гости (эксперты) Фестиваля:

– Абрикосов Дмитрий Петрович – историк и продолжатель династии Абрикосовых, лектор Общества «Знание», публицист и общественный деятель;

– Шарова Тамара Николаевна – Президент Московской ассоциации кулинаров, почетный член WACS, профессор МГУТУ им. К.Г. Разумовского;

– Клочков Виктор Юрьевич – Вице-президент Московской Ассоциации Кулинаров, вице-президент Гильдии поваров Азербайджана, Амбассадор Союза Православных поваров России, Амбассадор Chef Team Russia, участник и призер различных кулинарных соревнований, шеф–технолог компании «Мястодонт», участник и призер различных кулинарных соревнований. Специализация: Русская, Французская и Европейская кухня;

– Девятко Марина Борисовна – член Национальной Ассоциации Кулинаров России, член правления Московской Ассоциации Кулинаров;

– Джеймс Редута – бренд–шеф повар г. Москва, занимается благотворительной деятельностью и открытием ресторанов с нуля;

– Бен Амор Хосни – шеф–поваром Туниской и Средиземноморской кухни ресторана La Magee;

4.1.3. профессиональные образовательные организации Российской Федерации и стран ближнего зарубежья (команды студентов как из одной образовательной организации, так и сборные команды студентов из профессиональных образовательных организаций Российской Федерации и стран ближнего зарубежья);

4.1.4. представители предприятий пищевой и перерабатывающей промышленности, общественного питания Пензенской области;

4.1.5. общеобразовательные учреждения г. Пензы и Пензенской области.

#### **5. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ФЕСТИВАЛЯ**

5.1. Исполнитель Фестиваля предоставляет:

5.1.1. Участникам чемпионата профессионального мастерства по компетенциям «Поварское дело», «Кондитерское дело», «Пряничное дело» необходимое оборудование, посуду и расходный материал согласно заявке и инфраструктурному листу для приготовления изделий;

5.1.2. Участникам Конкурса проектов - мультимедийное оборудование, мебель для организации выставки кондитерских изделий, представленных в рамках мероприятия;

5.2. Все дополнительное оборудование участники могут привозить с собой по предварительному согласованию с Исполнителем.

## **6. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ ФЕСТИВАЛЯ, ПООЩРЕНИЕ ПОБЕДИТЕЛЕЙ**

6.1. Победителей каждого конкурса определяет жюри (экспертное сообщество) по количеству набранных участниками баллов. Решение жюри (экспертного сообщества) оформляется протоколом.

6.2. Участникам Фестиваля вручаются Сертификаты участника.

6.3. Победители и призеры Чемпионата профессионального мастерства, Конкурса профессионального мастерства, Конкурса творческих проектов «Кулинарные символы народов России и стран ближнего зарубежья» награждаются Дипломами и медалями за 1, 2, 3 место, а также получают денежные призы в размере, указанном в пункте 6.5. настоящего Положения. Победителям, в каждой указанной выше номинации, вручается кубок Фестиваля.

6.4. Победители и призеры Конкурса творческих проектов «Профессии Победы: прошлое – настоящее» награждаются Дипломами за 1, 2, 3 место и ценными подарками от работодателей – стратегических партнеров образовательных организаций среднего профессионального образования г. Пензы и Пензенской области.

6.5. Призовой фонд Фестиваля составляет 210000 (Двести десять тысяч) рублей, из них:

6.5.1. Призовой фонд Чемпионата профессионального мастерства командных и индивидуальных соревнований по нижеперечисленным компетенциям составляет 142500 (сто сорок две тысячи пятьсот) рублей, из них:

6.5.1.1. по Компетенции «Кондитерское дело» - 60000 (шестьдесят тысяч) рублей, а именно:

– *изготовление торта «Птичье молоко» на шоколадном постаменте на тему «Торт Защитнику Отечества»:*

1-й участник

2-й участник

|              |                                 |                                 |
|--------------|---------------------------------|---------------------------------|
| за 1 место – | 15000 (пятнадцать тысяч) рублей | 15000 (пятнадцать тысяч) рублей |
| за 2 место – | 10000 (десять тысяч) рублей     | 10000 (десять тысяч) рублей     |
| за 3 место – | 5000 (пять тысяч) рублей        | 5000 (пять тысяч) рублей        |

6.5.1.2. по Компетенции «Поварское дело» - 60000 (шестьдесят тысяч) рублей, а именно:

– *приготовление Обеда Победы:*

|              | 1-й участник                    | 2-й участник                    |
|--------------|---------------------------------|---------------------------------|
| за 1 место – | 15000 (пятнадцать тысяч) рублей | 15000 (пятнадцать тысяч) рублей |
| за 2 место – | 10000 (десять тысяч) рублей     | 10000 (десять тысяч) рублей     |
| за 3 место – | 5000 (пять тысяч) рублей        | 5000 (пять тысяч) рублей        |

6.5.1.3. по Компетенции «Пряничное дело» - 22500 (двадцать две тысячи пятьсот) рублей, а именно:

– *изготовление Подарочного набора, оформленного в соответствии с темой «Мой регион»:*

- за 1 место – 10000 (десять тысяч) рублей;
- за 2 место – 7500 (семь тысяч пятьсот) рублей;
- за 3 место – 5000 (пять тысяч) рублей.

6.5.2. Призовой фонд Конкурса профессионального мастерства - арт-классы по нижеуказанным компетенциям составляет 45000 (сорок пять тысяч) рублей, из них:

6.5.2.1. по Компетенции «Поварское дело» - 22500 (двадцать две тысячи пятьсот) рублей, а именно:

– *презентация готовых блюд Победы на тему «Гастрономические трофеи» (с дегустацией и сервировкой стола):*

- за 1 место – 10000 (десять тысяч) рублей;
- за 2 место – 7500 (семь тысяч пятьсот) рублей;
- за 3 место – 5000 (пять тысяч) рублей.

6.5.2.2. по Компетенции «Пряничное дело» - 22500 (двадцать две тысячи пятьсот) рублей, а именно:

– *презентация готовой 3D - композиции из пряничного теста (без дегустации) на тему «Мой отчий край»*

- за 1 место – 10000 (десять тысяч) рублей;
- за 2 место – 7500 (семь тысяч пятьсот) рублей;
- за 3 место – 5000 (пять тысяч) рублей.

6.5.3. Призовой фонд Конкурса творческих проектов «Кулинарные символы народов России и стран ближнего зарубежья» составляет - 22500 (двадцать две тысячи пятьсот) рублей, а именно:

- за 1 место – 10000 (десять тысяч) рублей;
- за 2 место – 7500 (семь тысяч пятьсот) рублей;
- за 3 место – 5000 (пять тысяч) рублей.

## 7. ЗАКЛЮЧИТЕЛЬНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ

7.1. Организатор и Исполнитель Фестиваля оставляет за собой право внести дополнения и изменения в условия проведения мероприятий Фестиваля. Изменения и дополнения публикуются на официальном сайте: <https://goo.su/Kidg>.

7.2. Педагогические работники (сопровождающие и участники Фестиваля) проходят регистрацию, заполняют Google – форму по ссылке: <https://goo.su/O8pyqtL> и прикрепляют необходимые документы.

7.3. Участники Фестиваля (обучающиеся образовательных организаций) проходят регистрацию, заполняют Google – форму по ссылке: <https://goo.su/tc2w> и прикрепляют необходимые документы.

7.4. Контактная информация Исполнительного комитета:

**440011, г. Пенза, проспект Победы, дом 3, тел. 8 (8412) 42-20-69.**

**По всем интересующим вопросам обращаться к Судариковой Вере Владимировне по телефонам: 8 (8412) 42-67-51, 8 (8412) 42-20-69, +7 (960) 318 77 15 или в группе Telegram – канале «Сладкий мая 2025» по ссылке: <https://t.me/+EsPTBsdvMsg5OTQy>.**

**QR – коды официального сайта, а также для регистрации участников Фестиваля и сопровождающих размещены ниже.**



**Официальный сайт**



**Регистрация  
обучающегося**



**Регистрация  
педагогического  
работника**



**группа в  
Telegram –  
канале «Сладкий  
мая 2025»**