

**Протокол
заседания регионального учебно-методического объединения «Поварское и
кондитерское дело» в системе среднего профессионального образования
Приморского края**

от 07.05.2026г.

г.Владивосток

№ 2

Формат заседания: ВКС

Присутствовали: 27 чел

Повестка заседания РУМО «Поварское и кондитерское дело»

1. Отчет о региональном этапе по компетенциям
2. Подготовка конкурсантов к чемпионатам
3. Сотрудничество с индустриальными партнерами.
4. Треки в рамках проведения чемпионата.
5. Разное

Ход заседания

По вопросу 1 выступала председатель РУМО «Поварское и кондитерское дело» Вербицкая Н.А. В ходе выступления было рассказано о результатах чемпионатов по Поварскому делу по группам (Основные и Юниоры). Также отчет о результатах Чемпионата по компетенции «Кондитерское дело» предоставила главный эксперт Калинина Н.М. (КГА ПОУ «КТИС»), по компетенции «Хлебопечение» представитель УКТУ Крымская С.С.

По вопросу 2 Подготовка конкурсантов к чемпионату: особое внимание было уделено проблеме психологической готовности студентов и школьников к чемпионату. Участники не стрессоустойчивы, мало времени уделяется на подготовку, физически не подготовлены.

По вопросу 3. Был рассмотрен вопрос участия индустриальных партнеров в проведении Чемпионата. Партнеры обеспечивают реальный доступ к производственным условиям, также они принимают

непосредственное участие в подготовке конкурсантов. Основными партнерами являются Кожевин В., Котовский Р., Прокопьев М. и другие.

По вопросу 4. В рамках регионального этапа чемпионата были проведены педагогический трек и День индустриального партнера. Педагогический трек позволяет целенаправленно развивать компетенции преподавателей в формате чемпионатного движения. В педагогическом треке принимали участие 6 преподавателей из 5 колледжей (КГА ПОУ «ЛИК», КГА ПОУ «КТИС», ПИК, ДИТК, ВВГУ). Также в педагогическом треке принимала участие финалист «Мастера года -2026» Головки Л.В. (КГА ПОУ «КТИС»). «День индустриального партнера» проходил круглый стол с участием зам. министра Хасбутдиновой Л.В., экспертов-наставников, индустриальных экспертов. Представители индустрии провели мастер-классы, также мастер-класс провела участница межрегионального Чемпионата 2025г. Филиппова М.

Выступали представители от ДАРП (Некрасова М.Г., Барановская А., Федина В.Е.). Было предложено ввести новые компетенции для Чемпионатного движения, в частности: выпечка осетинских пирогов, пряничное дело. Рассмотреть вопрос о проведении курсов повышения квалификации для педагогов и мастеров производственного обучения в рамках Чемпионатного движения с привлечением индустриальных партнеров (шеф-повара). Было предложено ввести в учебный план для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» темы из конкурсного задания, составлять индивидуальный план обучения для студентов, которые принимают участие в Чемпионате. Проводить с участниками Чемпионата психологические тренинги, которые позволят развить стрессоустойчивость.

5. Разное Презентацию по итогам регионального и межрегионального этапа было предложено выставить на сайт колледжа, вкладка «РУМО».

Председатель

Н.А. Вербицкая

Секретарь

С.А. Уварова