Приложение

к постановлению Президиума Совета

Центросоюза Российской Федерации

от 08.04.2019 № 06-19

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о конкурсе профессионального мастерства**

**«Лучший по профессии»**

**1. Общие положения**

1.1. Конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» (далее – Конкурс) проводится в целях повышения уровня профессионального мастерства работников потребительской кооперации.

1.2. Основными задачами конкурса являются:

демонстрация профессионального мастерства работников и содействие повышению их квалификации;

пропаганда лучших традиций потребительской кооперации;

выявление, распространение и внедрение в производственный процесс рациональных приемов и методов труда;

привлечение внимания к необходимости обеспечения возможностей для повышения качества труда работников;

привлечение молодежи в систему потребительской кооперации;

изучение и распространение опыта.

**2. Условия Конкурса**

2.1. Конкурс проводится в следующих номинациях:

- «Лучший пекарь»;

- «Лучший кондитер»;

- «Лучший заготовитель».

2.2. Конкурс проводится среди работников потребительской кооперации системы Центросоюза Российской Федерации, а также обучающихся в образовательных организациях потребительской кооперации и их филиалов по согласованию с учредителями.

Возраст участников – от 18 лет.

2.3. Организация при направлении работника или обучающегося для участия в Конкурсе обеспечивает его спецодеждой с фирменной символикой организации.

Каждый из участников должен иметь при себе санитарную книжку.

2.4. Конкурс проводится в три этапа:

2.4.1. **Первый этап** **Конкурса** – районный. Отборочные мероприятия на первом этапе Конкурса проводятся в кооперативных организациях потребительской кооперации. По итогам первого этапа совет (правление) кооперативной организации определяет претендентов для участия во втором этапе конкурса.

Отборочные мероприятия первого этапа Конкурса должны быть завершены **в срок до 15 апреля**.

2.4.2**. Второй этап Конкурса** проводится путем отбора конкурсными жюри региональных союзов из числа претендентов, прошедших первый этап Конкурса. Для подведения итогов второго этапа Конкурса в состав жюри могут быть привлечены представители региональных ассоциаций Российской гильдии пекарей и кондитеров, представители местных администрации и др.

Подведение итогов второго этапа Конкурса оформляется постановлением совета (правления) соответствующего регионального союза и должно быть завершено **в срок до 1 мая**.

И первый, и второй этапы Конкурса могут быть проведены как очно (на базе предприятия), так и заочно (для прохождения второго этапа Конкурса могут быть направлены фотоматериалы, видеоматериалы, презентации и др.).

2.4.3. **Третий этап** **Конкурса** – всероссийский (финальный). Материалы на победителей второго этапа Конкурса, по одному претенденту от регионального союза в каждой номинации, направляются в Управление по работе с регионами Центросоюза Российской Федерации на электронный адрес [findep@rus.coop](mailto:findep@rus.coop).

Для рассмотрения на третьемэтапе Конкурса в Центросоюз **в срок до 1 июня** представляются следующие материалы:

- постановление совета (правления) регионального союза о завершении второго этапа Конкурса и направлении претендентов для участия в третьем этапе Конкурса;

- анкета победителя второго этапа Конкурса – участника третьего этапа Конкурса (прилагается).

2.5. Комиссия Центросоюза Российской Федерации по соревнованиям и конкурсам, проводимым Центросоюзом Российской Федерации, на основании полученных по итогам 2-го этапа Конкурса материалов формирует команды для участия во всероссийском (финальном) этапе Конкурса.

2.6. Для победителей Конкурса предусматривается одно первое место, для призеров – одно второе и одно третье места.

2.7. Общий максимальный бал по каждому виду изделия может составлять 80 баллов, в том числе:

2.7.1. За презентацию и общее впечатление – максимально 20 баллов;

2.7.2. За композицию и состав – максимально 20 баллов;

2.7.3. За правильное и профессиональное приготовление и название – максимально 20 баллов;

2.7.4. За сервировку и чистоту работы – максимально 20 баллов.

2.8. Весь необходимый инвентарь, формы, листы, а также дополнительное сырье, отделочные материалы, полуфабрикаты, закваски на первом и втором этапах конкурса обеспечиваются участниками самостоятельно, на третьем (всероссийском) этапе – Центросоюзом Российской Федерации.

2.9. Победителям всероссийского этапа Конкурса в каждой номинации вручаются именные Свидетельства Центросоюза Российской Федерации и ценные подарки.

2.10. Победители и призеры Конкурса выдвигаются Центросоюзом Российской Федерации для участия во всероссийских и международных соревнованиях профессионального мастерства.

**3. Критерии подведения итогов Конкурса по номинациям**

**3.1. Номинация «Лучший пекарь»**

3.1.1. Конкурс в номинации «Лучший пекарь» проводится в целях повышения уровня профессионального мастерства работников предприятий кооперативной промышленности, производящих хлеб и хлебобулочные изделия, повышения престижа профессии пекаря, популяризации продукции лечебно-профилактического назначения.

3.1.2. Конкурс в номинации «Лучший пекарь» проводится в следующих категориях:

**1. Хлеб:**

1.1. Хлеб пшеничный, ржаной;

1.2. Хлеб лечебно-профилактический;

1.3. Калач;

1.4. Бараночные и сухарные изделия (баранки, сушки, сухари).

**2. Сдобные хлебобулочные изделия**:

2.1. Сдобное изделие (дрожжевое тесто) весом изделия от 50 до 200 г.

2.2. Слоёное изделие из дрожжевого или бездрожжевого теста весом изделия от 30 до 200 г.

2.3. Пирог с гастрономической начинкой (сдобное, слоеное дрожжевое или бездрожжевое тесто на выбор) весом изделия от 500 до 1500 г.

**3. Хлеб и хлебобулочные изделия национальной кухни.**

**4. Декоративная выпечка. Тема номинации «Хлеб, ты – мир» (или другая тема)**.

4.1. Каравай (свадебный, юбилейный и др.).

4.2. Декоративные изделия из сушек, баранок, пряников.

3.1.3. Перечень номинаций, по которым определяются победители:

«За высокое профессиональное мастерство»;

«За оригинальную технологическую выработку»;

«За лучшую лечебно-профилактическую продукцию»;

«За изобретательность и оригинальность»;

«За сохранение национальных традиций».

3.1.4. Специальные призы могут быть учреждены:

«За использование кооперативной символики»;

«Самому молодому участнику»;

«За волю к победе».

**АНКЕТА**

**участника Конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший пекарь»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| 1. | Фамилия, имя, отчество участника |  |
| 2. | Профессия |  |
| 3. | Квалификация |  |
| 4. | Наименование направляющей  организации |  |
| 5. | Дата рождения участника конкурса |  |
| 6. | Общий стаж работы (в т.ч. в отрасли хлебопечения) |  |
| 7. | Стаж работы на данном  предприятии |  |
| 8. | Звания, награды, поощрения |  |
|  | Приложение: фото и видеоматериалы, характеризующие работу конкурсанта, в том числе на электронных носителях (при наличии этих материалов) |  |

**3.2. Номинация «Лучший кондитер»**

3.2.1. Конкурс в номинации «Лучший кондитер» проводится среди кондитеров потребительской кооперации в целях повышения престижа высококвалифицированного труда кондитеров, пропаганда их достижений и распространение передового опыта.

3.2.2. Участники представляют:

1. Торт до 3 кг, оформленный на свободную тематику (домашнее задание).

2. Торт до 2 кг, произведенный из полуфабрикатов на месте проведения конкурса, для торжественного мероприятия (либо на заданную тему).

3. Мелкоштучные выпечные изделия 3-х наименований по 10 штук каждого вида.

4. Десерт.

3. Перечень номинаций, по которым определяются победители:

«За высокое профессиональное мастерство»;

«За оригинальную технологическую выработку»;

«За изобретательность и оригинальность»;

«За сохранение национальных традиций».

Специальные призы учреждаются:

«За использование кооперативной символики»;

«Самому молодому участнику»;

«За волю к победе».

**АНКЕТА**

**участника Конкурса профессионального мастерства  
«Лучший по профессии» в номинации «Лучший кондитер»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| 1. | Фамилия, имя, отчество участника |  |
| 2. | Профессия |  |
| 3. | Квалификация |  |
| 4. | Наименование направляющей  организации |  |
| 5. | Дата рождения участника конкурса |  |
| 6. | Общий стаж работы |  |
| 7. | Стаж работы на данном  предприятии |  |
| 8. | Звания, награды, поощрения |  |
|  | Приложение: фото и видеоматериалы, характеризующие работу конкурсанта, в том числе на электронных носителях (при наличии этих материалов) |  |

**3.3. Номинация «Лучший заготовитель»**

3.3.1. Конкурс в номинации «Лучший заготовитель» проводится среди штатных заготовителей, работников специализированных приемозаготовительных пунктов, магазинов-приемозаготовительных пунктов с целью активизации закупок сельскохозяйственной продукции и сырья для обеспечения этой продукцией пайщиков, реализации через кооперативные предприятия розничной торговли, для обеспечения потребностей предприятий общественного питания и промышленности.

3.3.2. Итоги конкурса проводятся по результатам закупок в целом за год и определяются по следующим критериям:

«Лучший заготовитель мяса»;

«Лучший заготовитель молока»;

«Лучший заготовитель картофеля и плодоовощной продукции»;

«Лучший заготовитель лекарственно-технического сырья»;

«Лучший заготовитель дикорастущих плодов, ягод, грибов».

**АНКЕТА**

**участника Конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший заготовитель»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
| 1. | Фамилия, имя, отчество участника |  |
| 2. | Профессия |  |
| 3. | Квалификация |  |
| 4. | Наименование направляющей  организации |  |
| 5. | Дата рождения участника конкурса |  |
| 6. | Общий стаж работы |  |
| 7. | Стаж работы на данном  предприятии |  |
| 8. | Звания, награды, поощрения |  |
|  | Приложение: фото и видеоматериалы, характеризующие работу конкурсанта, в том числе на электронных носителях (при наличии этих материалов) |  |

**ПРЕДСТАВЛЕНИЕ**

**на участника Конкурса профессионального мастерства  
«Лучший по профессии» в номинации «Лучший заготовитель»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование показателей | Факт за год |
| 1. | Закуплено мяса в убойном весе, кг |  |
|  | - крупного рогатого скота |  |
|  | - мелкого рогатого скота |  |
|  | - свинины |  |
|  | - птицы |  |
| 2. | Закуплено молока, кг |  |
| 3. | Закуплено картофеля, кг |  |
| 4. | Закуплено овощей, кг |  |
| 5. | Закуплено плодов, кг |  |
| 6. | Закуплено лекарственно-технического сырья, кг |  |
| 7. | Закуплено дикорастущих плодов и ягод, кг |  |
|  |  |  |