

Утверждаю:
начальник управления
Алтайского края по пищевой,
перерабатывающей,
фармацевтической
промышленности и
биотехнологиям



А.А. Большаков

« 6 » апреля 2023 г.

ПОЛОЖЕНИЕ
ежегодного краевого конкурса профессионального мастерства
«Лучший по профессии»
номинация «Лучший пекарь»

1. Общие положения

1.1 Ежегодный краевой конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший пекарь» (далее – Конкурс), является главным событием года в сфере хлебопечения региона.

1.2 Конкурс призван собрать на своей площадке лучших пекарей предприятий хлебопекарной отрасли, различных форм собственности зарегистрированных и осуществляющих свою деятельность на территории Алтайского края.

1.3 Положение о проведении Конкурса определяет цели, задачи, участников и номинации конкурса, сроки проведения, критерии оценки участников конкурса, порядок подачи заявок на участие и награждения победителей.

1.4 Организаторами Конкурса, осуществляющими руководство, организацию и контроль за проведением конкурса, являются: управление Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям, управление Алтайского края по труду и занятости населения (далее – «Организаторы»).

1.5 Соорганизаторами и техническими партнерами Конкурса являются: общество с ограниченной ответственностью «АШАН» и общество с ограниченной ответственностью «Ассум».

1.6 Информация о проведении Конкурса размещается на официальных сайтах управления Алтайского края по пищевой, перерабатывающей, фармацевтической промышленности и биотехнологиям, управления Алтайского края по труду и занятости населения.

2. Цели и задачи Конкурса

2.1 Цели Конкурса:

- развитие профессионального мастерства, повышение престижа профессии пекаря;
- пропаганда лучших традиций хлебопечения;
- формирование современной культуры производства хлеба и хлебобулочных изделий.

2.2 Задачи Конкурса:

- демонстрация профессионального мастерства пекарей Алтайского края;
- изучение и распространение опыта по обеспечению населения региона качественной хлебопекарной продукцией.

3. Условия проведения и требования к участникам Конкурса

3.1 Конкурс проводится среди пекарей предприятий хлебопекарной отрасли Алтайского края.

3.2 К участию в конкурсе допускаются работники организаций, зарегистрированных в Российской Федерации и осуществляющих хозяйственную деятельность на территории Алтайского края, независимо от формы собственности и организационно-правовой формы, а также обучающиеся выпускных групп образовательных организаций, осваивающие образовательную программу профессионального обучения, их филиалов по согласованию с создавшими их юридическими лицами (далее - «образовательная организация»).

3.3 Кандидаты на участие в Конкурсе представляют Организаторам по адресу: 656056, г. Барнаул, ул. Пролетарская, 63 оригиналы следующих документов (предварительно необходимо направить сканированные копии на электронную почту meritocrat@yandex.ru, 630549@mail.ru):

- заявку на участие в Конкурсе по установленной форме (Приложение 1);
- личное заявление конкурсанта о согласии на участие в конкурсе (Приложение 2);
- копию паспорта (первый лист и прописка), ИНН и СНИЛС, заверенные кадровой службой направляющей организации;
- копии документов по профессии/специальности пекарь или смежным профессиям (повар-кондитер); копия диплома об образовании (при наличии); копия свидетельства о начальном, среднем профессиональном образовании или копия аттестата об общем образовании; копии дипломов, свидетельств, удостоверений, сертификатов о повышении квалификации либо профессиональной переподготовке (при наличии);

- согласие на обработку персональных данных и согласие на обработку персональных данных, разрешенных субъектом персональных данных для распространения, в соответствии с требованиями Федерального закона от 27.07.2006 N 152-ФЗ «О персональных данных» (Приложение 3)

К заявке могут прилагаться также дополнительные материалы (фото- и видеоматериалы проведения внутрипроизводственных, муниципальных, краевых конкурсов и др.).

3.4 Документы для участия в Конкурсе подаются до 5 мая 2023 года.

3.5 Сырьё в соответствии с рецептурами, описанными в Приложении 4, а также технологическое оборудование предоставляются Организаторами по месту проведения конкурса.

Использование конкурсантами собственной муки и мучных смесей, хлебопекарных улучшителей запрещено и ведет к дисквалификации.

Весь необходимый инвентарь, формы, листы, а так же дополнительное сырьё, отделочные материалы (мак, кунжут и т.д.), закваски обеспечиваются участниками самостоятельно.

Предприятие, образовательная организация при направлении работника или обучающегося для участия в Конкурсе обеспечивает его спецодеждой с фирменной символикой организации, образовательной организации или специально подготовленной формой, спецобувью и средствами индивидуальной защиты.

Расходы на проезд и проживание работников организаций, обучающихся образовательных организаций - участников Конкурса возмещаются за счет средств работодателя, образовательной организации соответственно.

Конкурс проводится на базе ООО «АШАН» по адресу г. Барнаул, ул. Власихинская, 65.

Дата проведения Конкурса - 17 мая 2023 года.

Продолжительность Конкурса - один день.

4. Экспертная рабочая группа

Для оценки теоретических знаний и практических навыков участников конкурса создается экспертная рабочая группа), состав которой утверждается организационным комитетом. Экспертная рабочая группа осуществляет оценку выполнения конкурсных заданий участниками конкурса, контролируют соблюдение участниками конкурса условий выполнения конкурсных заданий, норм и правил охраны труда.

Экспертная рабочая группа совместно с отраслевыми органами обеспечивают проведение работы по подготовке рабочих мест для выполнения конкурсных заданий согласно требованиям охраны труда.

Экспертная рабочая группа обеспечивает доведение конкурсных заданий до участников конкурса, знакомит конкурсантов с условиями проведения конкурсных заданий и критериями оценки их выполнения,

осуществляет оценку результатов выполнения теоретических и практических заданий .

По результатам выполнения конкурсных заданий определяется предварительный перечень претендентов на призовые места.

5. Конкурсная программа

Конкурсная программа предусматривает проведение следующих этапов:

5.1 Теоретическая часть включает 20 вопросов и предполагает тестирование по следующим разделам:

- требования к основному и дополнительному сырью;
- технологические характеристики хлеба и хлебобулочных изделий;
- дефекты хлебобулочных изделий, причины и способы их предупреждения;
- санитарные требования;
- требования техники безопасности на рабочем месте.

5.2 Практическая часть включает выполнение полного технологического цикла выпечки следующих хлебобулочных изделий в (рецептуры представлены в Приложении 4):

1. Батон нарезной из пшеничной муки высшего сорта (ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия), 4 штуки, масса изделия 0,4 кг;
2. Хала плетеная из пшеничной муки первого сорта (ГОСТ 27844-88 Изделия булочные. Технические условия), 4 штуки, масса изделия 0,4 кг;
3. Слойка свердловская (ГОСТ 9511-80 Изделия хлебобулочные слоеные. Технические условия), 6 штук, масса изделия 0,1 кг;

5.3 Домашнее задание включает оценку экспертной рабочей группой следующих хлебобулочных изделий, выпечка которых была осуществлена участником конкурса на базе направляющей организации заблаговременно. Готовые изделия в количестве 2 штук каждого наименования предоставляются для оценки экспертной рабочей группе с приложением технологических инструкций и краткого описания:

1. Хлеб формовой из пшеничной муки первого сорта (ГОСТ Р 58233-2018 Хлеб из пшеничной муки. Технические условия), масса изделия 0,51 кг;
2. Хлеб для здорового питания, обогащенный витаминами и минеральными веществами (с добавлением муки из зерна крупяных культур, солода, цельнозерновой (обойной) муки, муки из диспергированного зерна, ржаной цельносмолотой муки; с добавлением злаков и зерновых хлопьев; из мучных композитных смесей; с различными добавками (семя льна, подсолнечника, орехи и другое) и прочее), масса и форма не регламентируются.

5.4 Критерии оценки:

- теоретический экзамен (*максимальная оценка – 20 баллов*);
- оценка качества хлеба формового из пшеничной муки первого сорта по форме, цвету, состоянию поверхности и мякиша, вкусу, запаху и точности массы (*максимальная оценка – 35 баллов*);
- оценка качества хлеба для здорового питания по форме, цвету, состоянию поверхности и мякиша, вкусу, запаху и оригинальности рецептуры (*максимальная оценка – 35 баллов*);
- оценка качества батона нарезного из пшеничной муки высшего сорта по форме, цвету, состоянию поверхности и мякиша, вкусу, запаху и точности массы (*максимальная оценка – 35 баллов*);
- оценка качества халы плетеной из пшеничной муки первого сорта по форме, цвету, состоянию поверхности и мякиша, вкусу, запаху и точности массы (*максимальная оценка – 35 баллов*);
- оценка качества слойки свердловской по форме, цвету, состоянию поверхности и мякиша, вкусу, запаху и точности массы (*максимальная оценка – 35 баллов*);
- оценка рабочего места и внешнего вида участника Конкурса (*максимальная оценка – 5 баллов*);
- оценка соблюдения участником Конкурса требований техники безопасности и охраны труда (*максимальная оценка – 5 баллов*).

6. Награждение участников конкурса

6.1 Для победителей конкурса предусматривается одно первое место, для призеров - одно второе место и одно третье место.

Победителем становится участник конкурса, получивший наибольшее количество оценочных баллов за выполнение перечисленных в п. 5.1 – 5.3 заданий.

В случае, если два и более претендента на призовые места в номинации набрали одинаковое количество баллов, то победители и (или) призеры конкурса в данной номинации определяются по результатам выполнения практического конкурсного задания или с помощью дополнительных критериев оценки выполнения конкурсных заданий, которые вводятся экспертной рабочей группой.

6.2 Результаты оформляются итоговым протоколом, который подписывается всеми членами экспертной рабочей группы.

Протоколы голосования экспертных рабочих групп, оценочные ведомости с результатами выполнения конкурсных заданий и предварительный перечень претендентов на призовые места направляются в организационный комитет.

Организационный комитет рассматривает предложения экспертных рабочих групп о претендентах на призовые места, а также документы и материалы, прилагаемые к заявкам на участие в конкурсе, принимает решение о победителях и призерах конкурса.

Итоги конкурса утверждаются распоряжением Губернатора Алтайского края.

6.3 Победители и призеры конкурса награждаются дипломами Губернатора Алтайского края и денежным вознаграждением за 1 место – 70 тыс. руб., 2 место – 60 тыс. руб., 3 место – 50 тыс. руб. Награждение победителей и призеров конкурса запланировано на 17.08.2023 в концертном зале «Сибирь».

7. Финансовое обеспечение проведения конкурса и выплата денежного поощрения победителям и призерам конкурса

Финансовое обеспечение расходов, связанных с проведением конкурса и выплатой денежного поощрения победителям конкурса (вручением памятных подарков), осуществляется за счет средств краевого бюджета, предусмотренных государственной программой Алтайского края «Содействие занятости населения Алтайского края», утвержденной постановлением Правительства Алтайского края от 25.12.2019 N 539, на реализацию мероприятия «Проведение ежегодного краевого конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии».

Расходы на организацию и проведение конкурсных мероприятий, приобретение памятных подарков осуществляется за счёт средств предприятий - участников.

**Заявка
на участие в ежегодном краевом конкурсе профессионального
мастерства «Лучший по профессии» в 2023 г.**

Наименование направляющей организации

Реквизиты

Юридический адрес

Контактные адреса и телефоны организации (в т.ч. электронные, мобильные)

Контактное лицо

(Ф.И.О. полностью, должность, телефон)

**Представление на участника ежегодного краевого конкурса
профессионального мастерства «Лучший по профессии» в 2023 г.:**

Наименование номинации конкурса

Фамилия, имя, отчество участника (полностью)

Профессия/специальность по диплому, уровень образования

Занимаемая должность

Число, месяц, год рождения

Общий стаж работы

Стаж работы в данной организации

Звания, награды, поощрения

Адрес места регистрации жительства, моб. телефон

Паспортные данные

ИНН

Номер страхового свидетельства пенсионного страхования

Руководитель организации,
(филиала), образовательной
организации

М.П.

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Председатель профсоюзной
организации

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Приложение 2

Управление Алтайского края
по труду и занятости населения,
управление Алтайского края по
пищевой, перерабатывающей,
фармацевтической
промышленности и биотехнологиям
(Отраслевой исполнительный орган)

(ФИО участника)

ЗАЯВЛЕНИЕ

Прошу допустить меня к участию в ежегодном краевом конкурсе профессионального мастерства «Лучший по профессии» в 2023 году по номинации «Лучший пекарь».

С порядком и условиями проведения конкурса ознакомлен(а) и согласен(а).

ФИО

дата

подпись

СОГЛАСИЕ

на обработку персональных данных, разрешенных субъектом персональных данных для распространения

В соответствии со статьей 10.1 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» я, _____,

_____ (фамилия, имя, отчество (последние – при наличии) полностью, дата рождения)
контактная информация (номер телефона, адрес электронной почты или почтовый адрес)

_____ в целях участия в ежегодном краевом конкурсе профессионального мастерства «Лучший по профессии» и пропаганды передового профессионального опыта даю согласие управлению Алтайского края по труду и занятости населения (далее – «оператор»), расположенному по адресу: 656031, Алтайский край, г. Барнаул, пр-т Строителей, 29а (ИНН: 2221242428; ОГРН: 1182225043164; сведения об информационных ресурсах, посредством которых будут осуществляться предоставление доступа неограниченному кругу лиц и иные действия с персональными данными: официальные сайты оператора <https://portal.22trud.ru/>, <https://trud.alregn.ru/>, информационные ресурсы оператора <https://vk.com/trudak22>, <https://vk.com/id617760433>, <https://ok.ru/group/61105718296706>, <https://ok.ru/profile/581766028162>, https://www.youtube.com/channel/UCptwhC4nUJOTuyOKC_r74w, <https://t.me/trudak22>, <https://rutube.ru/channel/27052947>) на обработку для распространения персональных данных.

Категории и перечень персональных данных, на обработку в форме распространения которых я даю согласие:

персональные данные: фамилия, имя, отчество (последнее – при наличии), дата рождения, возраст, место жительства, сведения об образовании, профессии (специальности), трудовом стаже, должности и месте работы, государственных и иных наградах, биометрические персональные данные: фото- и видеоизображение.

Условия и запреты на обработку вышеуказанных персональных данных (нужное отметить):

не устанавливаю;

устанавливаю следующие условия и запреты обработки (кроме получения доступа) этих данных неограниченным кругом лиц: _____

_____ Условия, при которых полученные персональные данные могут передаваться оператором только по его внутренней сети, обеспечивающей доступ к информации лишь для строго определенных сотрудников, либо с использованием информационно-телекоммуникационных сетей, либо без передачи полученных персональных данных:

не устанавливаю;

устанавливаю следующие условия: _____

Настоящее согласие вступает в силу со дня его подписания и действует в течение десяти лет.

Данное согласие может быть отозвано в любой момент на основании моего письменного заявления, предусмотренного частью 2 статьи 9 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных». Управление Алтайского края по труду и занятости населения обязано прекратить обработку персональных с момента поступления оператору требования, указанного в части 12 статьи 10.1. Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ.

_____ (дата)

_____ (фамилия, имя, отчество)

_____ (подпись)

Рецептура на хлеб формовой из муки пшеничной 1-го сорта¹,
ГОСТ Р 58233-2018

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	100
Соль	1,3
Дрожжи хлебопекарные прессованные	0,7
Масло растительное	0,15
ИТОГО сырья	102,15

Рецептура на батон нарезной из пшеничной муки высшего сорта¹,
ГОСТ 27844-88

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	100,0
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,0
Соль	1,5
Сахар	6,0
Маргарин	3,5
Масло растительное на смазку листов	0,15
ИТОГО	112,15

Рецептура на халу плетеную из пшеничной муки первого сорта¹,
ГОСТ 27844-88

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука пшеничная хлебопекарная первого сорта	100,0
Соль	1,5
Дрожжи хлебопекарные прессованные	1,0
Сахар	5,0
Масло растительное	0,15
Маргарин	1,5
Яйца	15/0,6
ИТОГО	109,75

Рецептура на слойку свердловскую, ГОСТ 9511-80

Наименование сырья	Расход сырья, кг
Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта	100,000
Дрожжи хлебопекарные прессованные	4,000
Соль поваренная пищевая	1,000
Сахар-песок в тесто	25,500
Маргарин столовый с содержанием жира не менее 82 %	25,000
Молоко коровье пастеризованное с содержанием жира 3,2 %	13,0/1,470
Яйца куриные в тесто	325/13,000
Яйца куриные на смазку	75/3,000
Ванилин	0,025
ИТОГО	172,495

1. Сборник рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия/ Сост. П.С. Ершов. – СПб.