



**Департамент здравоохранения,  
труда и социальной защиты населения  
Ненецкого автономного округа**

**РАСПОРЯЖЕНИЕ**

от 14 декабря 2018 г. № 2520  
г. Нарьян-Мар

**О проведении профессионального конкурса  
«Лучший кондитер»**

Руководствуясь подпунктом 5.7. Мероприятий по реализации государственной программы Ненецкого автономного округа «Улучшение условий и охраны труда в Ненецком автономном округе на 2018-2020 годы», утвержденной постановлением Администрации Ненецкого автономного округа от 14 июня 2018 года № 138-п,

1. Организовать и провести на базе Нарьян-Марского городского потребительского общества профессиональный конкурс «Лучший кондитер».

2. Утвердить Положение о проведении профессионального конкурса «Лучший кондитер» согласно приложению 1.

3. Утвердить состав конкурсной комиссии согласно Приложению 2.

4. Контроль за исполнением настоящего распоряжения возложить на заместителя начальника управления труда и социальной защиты Департамента здравоохранения, труда и социальной защиты населения Ненецкого автономного округа-начальника отдела труда и занятости населения Ануфриеву А.Б.

5. Настоящее распоряжение вступает в силу со дня подписания.

Руководитель Департамента  
Здравоохранения, труда и  
Социальной защиты населения  
Ненецкого автономного округа



С.А. Свиридов

Приложение 1  
к распоряжению Департамента  
здравоохранения, труда и  
социальной защиты населения  
Ненецкого автономного округа от  
14.12.2018 № 2520 «О проведении  
профессионального конкурса  
«Лучший кондитер»

**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о проведении профессиональных конкурсов**  
**«Лучший кондитер»**

**I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЕ**

1. Конкурс на звание «Лучший кондитер» (далее-Конкурс), организуемый Департаментом здравоохранения, труда и социальной защиты населения Ненецкого автономного округа (далее-Департамент) на базе Нарьян-Марского городского потребительского общества (далее- ГОРПО).

2. Основной целью конкурса является совершенствование профессиональных навыков, повышение производительности труда, закрепление молодежи на рабочих местах и стимулирование наиболее квалифицированных, инициативных и добросовестных работников ГОРПО.

**II. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ КОНКУРСА**

**Организатор конкурса-**Департамент здравоохранения, труда и социальной защиты населения Ненецкого автономного округа.

**Соорганизатор конкурса-**ГОРПО.

**Участники конкурса:** кондитера, работающие в ГОРПО.

К участию в конкурсе допускаются лица без ограничения возраста, имеющие профильное образование и практический стаж работы.

Для участия в конкурсе необходимо представить в конкурсную комиссию заявку не позднее 16 часов 00 минут 19 декабря 2018 года согласно Приложению 1.

Соорганизаторами предоставляются необходимый инструмент, спецодежда, защитные приспособления.

Участники конкурса должны иметь: документ, подтверждающий наличие профильного образования и практический стаж работы, личную медицинскую (санитарную) книжку с отметкой о своевременно пройденном медосмотре, прохождении гигиенической подготовки и аттестации.

**Продолжительность конкурса** 1 рабочий день.

Конкурс проводится 19 декабря 2018 года в 11 часов 00 минут.

Награждение участников конкурса проводится 21 декабря 2018 года.

**Конкурсная программа «Лучший кондитер» состоит из следующих этапов:**

Перед началом конкурса проводится жеребьевка для определения номера конкурсанта.

**1. Вступительная часть (визитная карточка)** включает в себя оценку внешнего вида, приветствие жюри и соперников, свой девиз, оформление рабочего места.



**2. Теоретическое задание:** включает в себя теоретические задания по теме.

Время проведения теоретической части - 5 минут.

**3. Творческое задание:** включает в себя приготовленную заранее домашнюю заготовку на тему «Новый год». Оценивается внешний вид оформления, фантазию исполнителя, сложность приготовления, качество изделия, а так же вкусовые качества, реклама покупателю своего изделия, составление технологической карты, оформление праздничного стола «Для гостей»

**4. Практическая часть** включает в себя оформление торта по собственному рисунку из готовых бисквитов. Оценивается:

- Организация рабочего места
- Органолептическая оценка изделия

Время, отведенное на практическую часть – 30 минут

### III. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ КОНКУРСА

Победителем становится участник конкурса, получивший наибольшее количество оценочных баллов за выполнение заданий и ответы на вопросы.

В случае равенства количества баллов у нескольких участников конкурса победитель определяется путем проведения открытого голосования всех членов жюри, решение принимается простым большинством голосов. Решающий голос имеет председатель конкурсной комиссии с правом присуждения добавочного балла.

Результаты оформляются итоговым протоколом, который подписывается председателем и секретарем конкурсной комиссии.

### VI. ПООЩРЕНИЕ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА

Победителю Конкурса присваивается звание «Лучший кондитер» с вручением диплома и ценного приза в виде денежного сертификата:

за 1 место на сумму 25 000 (двадцать пять тысяч) рублей;

за 2 место на сумму 20 000 (двадцать тысяч) рублей;

за 3 место на сумму 15 000 (пятнадцать тысяч) рублей.

Финансовое обеспечение расходов, связанных с приобретением ценных призов (подарков) предусмотренных настоящим Положением осуществляется в пределах средств окружного бюджета, предусмотренного на финансирование мероприятия государственной программы «Улучшение условий и охраны труда в Ненецком автономном округе на 2018-2020 годы», утвержденной постановлением Администрации Ненецкого автономного округа от 14 июня 2018 года № 138-п.

При получении призов Победители обязаны предоставить паспортные данные Организатору Конкурса.

Участникам Конкурса вручаются благодарности Департамента здравоохранения, труда и социальной защиты населения Ненецкого автономного округа.

Приложение 2  
к распоряжению Департамента  
здравоохранения, труда и  
социальной защиты населения  
Ненецкого автономного округа от  
14.12.2018 № 2520 «О проведении  
профессионального конкурса  
«Лучший кондитер»

**СОСТАВ**  
**конкурсной комиссии по проведению конкурса**  
**профессионального мастерства «Лучший кондитер»**

Председатель:	
Одегова Елена Владимировна	начальник организационно-правового управления Департамента здравоохранения, труда и социальной защиты Ненецкого автономного округа
Заместитель председателя:	
Калянова Наталья Викторовна	исполняющий обязанности заместителя начальника управления труда и социальной защиты Департамента здравоохранения, труда и социальной защиты Ненецкого автономного округа-начальник отдела труда и занятости населения;
Секретарь:	
Поздеева Екатерина Владимировна	экономист Нарьян-Марского городского потребительского общества Г
Члены комиссии:	
Политова Светлана Николаевна	ведущий консультант отдела труда и занятости населения управления труда и социальной защиты Департамента здравоохранения, труда и социальной защиты населения Ненецкого автономного округа;
Бокарева Тамара Титовна	председатель правления Нарьян-Марского городского потребительского общества
Кравченко Елена Сергеевна	экономист Нарьян-Марского городского потребительского общества

Приложение 1  
к Положению о проведении  
конкурса профессионального  
мастерства «Лучший по  
профессии», утвержденного  
распоряжением Департамента  
здравоохранения, труда и  
социальной защиты населения  
Ненецкого автономного округа от  
14.12.2018 № 2520 «О проведении  
конкурса профессионального  
мастерства «Лучший кондитер»

Председателю конкурсной  
комиссии

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
ул. Смидович, 25, г. Нарьян-Мар

**ЗАЯВЛЕНИЕ**  
на участие в конкурсе профессионального мастерства  
«Лучший кондитер»

В соответствии с условиями участия в конкурсе прошу зарегистрировать в качестве участника конкурса профессионального мастерства «Лучший кондитер»

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество физического лица (работника))

Адрес участника: \_\_\_\_\_  
Телефон участника: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

С условиями конкурса ознакомлен(а).  
Достоверность представленных сведений гарантирую.  
Даю согласие на обработку моих персональных данных в соответствии с  
законодательством Российской Федерации.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2018 года

\_\_\_\_\_  
(подпись) (фамилия, имя, отчество)



Приложение 2  
к Положению о проведении конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии», утвержденного распоряжением Департамента здравоохранения, труда и социальной защиты населения Ненецкого автономного округа от 14.12.2018 № 2520 «О проведении конкурса профессионального мастерства «Лучший кондитер»

### Оценочный лист

Фамилия, имя, отчество участника: \_\_\_\_\_

<i>№п/п</i>	<i>Наименование конкурса</i>	<i>Баллы</i>	
1.	<b>Визитная карточка(1-5 баллов)</b>	1-5	
	• <i>Внешний вид</i>		
	• <i>Приветствие жюри и соперников</i>		
	• <i>Свой рабочий девиз</i>		
2.	<b>Теоретическое задание-1 балл за каждый правильный ответ</b>		
3.	<b>Творческое задание (домашняя заготовка на тему «Нового года»)</b>	1-10	
	• <i>Оформление праздничного стола для гостей</i>		
	• <i>Оформление внешнего вида изделия</i>		
	• <i>фантазия исполнителя</i>		
	• <i>Вкус, запах, эстетичность, сложность, качество</i>		
	• <i>Составление технологической карты</i>		
	• <i>Реклама своего изделия для покупателя</i>		
4.	<b>Практический: Оформление торта по собственному рисунку из готовых бисквитов оценка</b>	1-10	

	<b>1. Организация рабочего места:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка инструмента и оборудования</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдение правил санитарии и гигиены, правил охраны труда и пожарной безопасности</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Чистота рабочего места</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Четкость в выполнении трудовых приемов</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Рациональное использование сырья</li> </ul>		
	<b>2. Органолептическая оценка изделия:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Оригинальность и творчество в оформлении</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эстетичность ( сочетание цвета и формы)</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Вкусовые качества</li> </ul>		
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Отсутствие посторонних привкусов и запаха</li> </ul>		
5.	<b>Общие баллы:</b>		