



## ПРИКАЗ

от 27.04.2026 № 01/2-28

г. Майкоп

«О проведении регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии»

В целях реализации постановления Правительства Российской Федерации от 7 декабря 2011 года № 1011 «О Всероссийском конкурсе профессионального мастерства «Лучший по профессии», в соответствии с постановлением Кабинета Министров Республики Адыгея от 25 апреля 2026 года № 87-р «О проведении в 2026 году регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии»

### П Р И К А З Ы В А Ю:

1. Провести региональный этап Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по номинации «Повар» (далее – Конкурс).
2. Утвердить состав региональной экспертной комиссии для оценки теоретических и практических навыков участников Конкурса (приложение № 1 к настоящему приказу).
3. Определить:
  - место проведения Конкурса - площадку МГГТК ФГБОУ ВО «Адыгейский государственный университет» по адресу: г. Майкоп, ул. 2-я Ветеранов;
  - дата проведения Конкурса 20-21 мая 2026 года.
4. Утвердить призеров Конкурса по представлению региональной экспертной комиссии (приложение № 2 к настоящему приказу).

5. Утвердить конкурсные задания (приложение № 3 к настоящему приказу).

6. Создать региональную апелляционную комиссию для разрешения споров, конфликтов и разногласий, связанных с участием в Конкурсе и утвердить ее состав (приложение № 4 к настоящему приказу).

7. Утвердить Положение о проведения Конкурса (приложение № 5 к настоящему приказу).

4. Утвердить план мероприятий по организации Конкурса (приложение № 6 к настоящему приказу).

5. Отделу профориентации, психологической поддержки, профобучения и информирования населения разместить настоящий приказ на официальном Интернет-сайте исполнительных органов Республики Адыгея (<http://www.adygheya.ru>).

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

7. Настоящий приказ вступает в силу со дня его подписания.

Начальник



Г.С. Цыганкова

## **Состав**

### **Региональной экспертной комиссии для оценки теоретических и практических навыков участников регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по номинации «Повар»**

Цыганкова Галина Сергеевна	Начальник УГСЗН Республики Адыгея - председатель Региональной экспертной комиссии
Борс Ирина Рашидовна	Главный специалист-эксперт Управления государственной службы занятости населения Республики Адыгея - секретарь Региональной экспертной комиссии
Леонова Екатерина Анатольевна	Первый заместитель Министра труда и социального развития Республики Адыгея - эксперт по охране труда
Наток Мурат Махмудович	Исполнительный директор Регионального отделения Российского союза промышленников и предпринимателей «Союз промышленников и предпринимателей Республики Адыгея (региональное объединение работодателей)» - наблюдатель
Семенова Ирина Николаевна	Заместитель председателя АРСОП «Федерация профсоюзов Республики Адыгея», председатель Адыгейской республиканской организации профсоюза работников АПК РФ - наблюдатель
Титов Владимир Николаевич	Заместитель руководителя, начальник социально-производственного отдела ГКУ РА «Служба эксплуатации административных зданий и автотранспорта» - главный эксперт

Алекперов Анар Эльдарович	Заведующий производством ООО «Турист» - оценивающий эксперт, эксперт по времени
Нагоева Фатима Инверовна	Заведующая отделением Индустрии гостеприимства МГГТК ФГБОУ ВО «Адыгейский государственный университет» - оценивающий эксперт
Сиюхова Нафсет Тевчежевна	Доцент, кандидат сельскохозяйственных наук, доцент кафедры стандартизации, метрологии и товарной экспертизы технологического факультета МГТУ - оценивающий эксперт
Шаова Фатима Ереджибовна	Преподаватель специальных дисциплин МГГТК ФГБОУ ВО «Адыгейский государственный университет» - технический администратор площадки

Приложение №2  
к приказу УГСЗН  
Республики Адыгея  
от 27.04.2026 № 01/2-28

**УТВЕРЖДАЮ:**

Председатель региональной  
экспертной комиссии

\_\_\_\_\_Цыганкова Г.С.

## **ПРОТОКОЛ**

**по подведению итогов регионального этапа  
Всероссийского конкурса профессионального мастерства  
«Лучший по профессии» по номинации «Повар»**

\_\_\_\_\_ мая 2026 г.

1. На заседании региональной экспертной комиссии (далее - Комиссия) для рассмотрения итогов проведения регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по номинации «Повар» присутствовали:

**Члены региональной экспертной комиссии:**

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

2. В конкурсе участвовало \_\_\_\_\_ поваров.

3. Процедура рассмотрения итогов проведения регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по выполнению конкурсных заданий проводилась \_\_\_\_\_ мая 2026 года на площадке МГГТК ФГБОУ ВО «Адыгейский государственный университет».

4. Комиссия рассмотрела оценки конкурсных модулей: «Тестирование», «Решение кейсов», «Холодная закуска из рыбы», «Горячее блюдо из мяса» и «Десерт», присудила участникам конкурса следующее количество баллов:

№ п/п	Ф.И.О. участника	Сумма баллов	Место
1.			
2.			
3.			

5. По результатам регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по номинации «Повар» Комиссия определила победителей конкурса:

**3-е место в Конкурсе присуждается** повару \_\_\_\_\_ (ФИО), (балл \_\_\_\_\_) с вручением кубка и сертификата в размере **30000 (тридцать тысяч рублей)** с учетом НДС - 34483 рубля;

**2-е место в Конкурсе присуждается** повару \_\_\_\_\_ (ФИО), (балл \_\_\_\_\_) с вручением кубка и сертификата в размере **50000 (пятьдесят тысяч рублей)** с учетом НДС – 57471 рубль;

**1-е место в Конкурсе присуждается** повару \_\_\_\_\_ (ФИО), (балл \_\_\_\_\_) с вручением кубка и сертификата в размере **100000 (сто тысяч рублей)** с учетом НДС – 114942 рубля.

Секретарь региональной экспертной комиссии: \_\_\_\_\_ Борс И.Р.

## **Конкурсное задание по номинации «Повар» О НОМИНАЦИИ**

Область профессиональной деятельности: приготовление холодных и горячих блюд, десертов и мучных кондитерских изделий.

Объектами профессиональной деятельности являются: технологическое оборудование (тепловое, механическое, холодильное и т.п.), профессиональный инвентарь для приготовления блюд, процесс обработки сырья, технологические карты.

Выполнение работ по подготовке сырья, продуктов, приготовления полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд и кулинарных изделий; Приготовление блюд, кулинарных изделий по технологическим картам и авторским рецептурам.

### **ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О НОМИНАЦИИ, ТРЕБОВАНИЯ К КВАЛИФИКАЦИИ УЧАСТНИКОВ**

Требования к квалификации, участник должен:

**знать и понимать:**

- нормативно-правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;
- принципы ХАССП в организациях общественного питания;
- принципы организации процесса приготовления кулинарной и кондитерской продукции, способы ее реализации;
- схему организации и структуру сегмента HoReCa (индустрии гостеприимства);
- правила по санитарии и гигиене в организациях питания;
- принципы расстановки приоритетов в процессе работы в режиме многозадачности;
- правила отпуска готовой продукции из кухни для различных форм обслуживания;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила и методы подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;
- пищевую ценность различных видов продуктов и сырья, используемого при приготовлении блюд;

- требования к качеству, срокам и условия хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд и кулинарных изделий;

- виды, свойства, варианты и нормы взаимозаменяемости сырья, используемого для приготовления разнообразных блюд и кулинарных изделий;

- кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств;

- процессы и режимы приготовления блюд и кулинарных изделий;

- способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при приготовлении блюд и кулинарных изделий, при их тепловой обработке;

- существующие традиционные (базовые) и современные способы тепловой обработки и их применение при приготовлении блюд и кулинарных изделий;

- правила выбора методов тепловой обработки в зависимости от назначения изготавливаемой кулинарной продукции;

- способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд и кулинарных изделий;

- принципы и приёмы презентации блюд и кулинарных изделий;

- рецептуры, современные технологии приготовления, варианты оформления и подачи блюд, напитков и кулинарных изделий региональных и национальных кухонь.

**Иметь практический опыт:**

- разработки рецептуры, технологических и технико-технологических карт блюд, напитков и кулинарных изделий;

- приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий по технологическим картам, рецептам;

- разработки меню различного назначения в соответствии с установленным бюджетом, с учетом влияния культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и т.д;

- технологию подготовки сырья, продуктов, полуфабрикатов для дальнейшего использования при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;

- требования к качеству, безопасности пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, условия их хранения;

- методы минимизации отходов при очистке, обработке и измельчении сырья, используемого при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий, с учетом соблюдения требований к качеству;

- правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

**Уметь:**

- адаптироваться в ситуациях, требующих оперативного реагирования, расставляя приоритеты для реализации поставленных задач;
- соблюдать стандарты качества на всех этапах производства и изготовления кулинарных блюд, изделий;
- своевременно и качественно выполнять отпуск блюд, напитков и кулинарных изделий заказчику;
- подготавливать рабочее место к работе в соответствии с инструкциями и регламентами организации питания;
- обеспечивать чистоту и порядок рабочих мест на кухне организации питания;
- соблюдать правила личной гигиены;
- соблюдать общие санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям и рабочим местам, обеспечивать чистоту и санитарную безопасность всех рабочих зон;
- соблюдать маркировку производственного инвентаря, посуды, инструментов при выполнении технологических операций по изготовлению пищевой продукции;
- подбирать ингредиенты для приготовления блюд, учитывая их совместимость, сезонность, пищевую и энергетическую ценность;
- разрабатывать рецептуры, технологические карты блюд, напитков и кулинарных изделий, учитывая актуальные тенденции в индустрии питания;
- адаптировать рецептуры блюд и десертов, учитывая виды и нормы взаимозаменяемости сырья;
- готовить блюда и гарниры из овощей, круп;
- готовить мучные блюда и блюда из птицы, рыбы, мяса и мясных продуктов, яиц, бобовых;
- проверять органолептическим способом качество блюд;
- комбинировать различные способы приготовления и сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных блюд, напитков и кулинарных изделий;
- готовить блюда и кулинарные изделия с использованием современных технологий;
- оценивать качество приготовления и безопасность готовых блюд, напитков и кулинарных изделий.
- подготавливать сырье и продукты для дальнейшего приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;
- подготавливать полуфабрикаты для приготовления блюд и кулинарных изделий;
- производить обработку овощей, фруктов и грибов;
- нарезать и формовать овощи и грибы;
- подготавливать пряности и приправы для приготовления блюд;

- подготавливать молочные продукты, муку, яйца, жиры и сахар для приготовления блюд;
- подготавливать полуфабрикаты из мяса, птицы, рыбные полуфабрикаты;
- правильно выбирать и применять способы тепловой обработки согласно разработанному меню, учитывая особенности ингредиентов;
- правильно применять режимы тепловой обработки сырья и полуфабрикатов;
- безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- выбирать инвентарь и оборудование и безопасно пользоваться им;
- чистить, мыть и убирать оборудование, инвентарь после их использования.

### **ЛИЧНЫЕ ИНСТРУМЕНТЫ, ВЕЩИ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ К ПРОНОСУ НА ПЛОЩАДКУ**

Участник может использовать свой профессиональный инвентарь, входящий в тулбокс (набор инструментов, пример: ножи, кольца, выемки, силиконовые коврики и т.п.) и мелкое оборудование по согласованию с председателем жюри, если оно не предоставлено площадкой проведения. Состояние/качество инструментов и инвентаря проверяется членами экспертной комиссии перед началом работы.

Запрещено проносить на площадку телефон.

### **НАБОР ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО НОМИНАЦИИ**

Обладать навыками организации и управления работой, знаниями о подготовке ингредиентов.

Уметь применять различные методы тепловой обработки, готовить и презентовать блюда и кулинарные изделия; подбирать и использовать производственное оборудование и инвентарь.

Соблюдать правила санитарии и гигиены, требования к качеству, срокам и условия хранения продуктов, нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при приготовлении блюд и кулинарных изделий.

Соблюдать технику безопасности, нормы охраны труда.

### **СТРУКТУРА И ПОДРОБНОЕ ОПИСАНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

#### **Перечень и описание модулей для регионального этапа конкурса**

№ п/п	Название	Баллы	Время	Результат
1	Теория (решение тестов)	50	30 минут	Средний бал
2	Теория (решения кейсов)	50	30 минут	Средний бал
3	Практика (холодная закуска)	100	60 минут	Средний бал
4	Практика (горячее блюдо)	100	60 минут	Средний бал
5	Практика (десерт)	100	60 минут	Средний бал
	<b>ВСЕГО</b>	<b>400</b>	<b>4 часа</b>	

Теоретическая часть состоит из двух модулей:

тест – выбор правильного ответа из предложенных ответов к вопросу;

кейс – решение производственных ситуаций, направленных на оформление технологических документов и организацию рабочего места.

Практическая часть состоит из нескольких заданий, где присутствуют

### **Теоретические задания для регионального этапа конкурса** **(тесты)**

Теория – Тестирование.

Условия проведения задания:

- тестирование проводится со всеми конкурсантами одновременно в аудитории учебного учреждения.

Место проведения задания: учебная аудитория, рабочее место, оборудованное мебелью (стол, стул).

Время проведения задания: 30 мин.

Предметы и средства труда для выполнения задания: тесты, ручка.

#### **Тестовые задания:**

##### **1 ВАРИАНТ:**

**Выберите правильный ответ:**

Когда при жарке следует солить говяжью печень, чтобы она не стала жесткой:

- А.
- Б.
- В.

##### **2 ВАРИАНТ:**

**Выберите правильный ответ:**

Что означает термин «обвалка мяса»?

- А.
- Б.
- В.

### **3 ВАРИАНТ**

**Выберите правильный ответ:**

Фритюрные жиры, используемые при производстве (изготовлении) пищевой продукции во фритюре, подлежат:

- А.
- Б.
- В.
- Г.

### **Теоретические задания для регионального этапа конкурса** **(кейсы)**

Исходя из требований к участникам в части навыков, умений и компетенций предлагаются решить следующие кейсы, которые содержат проблемные ситуации и с которыми повар может столкнуться во время выполнения своих трудовых обязанностей.

Условия проведения задания:

- место проведения задания: учебная аудитория, рабочее место, оборудованное мебелью (стол, стул);

- время проведения задания: 30 мин.

Участник может воспользоваться источником информации для выполнения задания - сборник рецептов.

Каждый участник решает 1 кейс. Кейс представляется участнику в виде бумажного документа, заполненного с одной стороны вопросом из перечня вопросов, и чистый - с другой стороны.

Защита кейса устная.

Предметы и средства труда для выполнения задания: калькулятор, бумага для записей, ручка.

Перечень вопросов для кейсов (пример): разработайте технологическую карту на блюдо Борщ украинский; подберите оборудование, инструмент, инвентарь, кухонную посуду для приготовления 180 порций борща украинского (борщ украинский отпускается с пампушками с чесноком).

### **Практические задания для регионального этапа конкурса**

Конкурсное задание состоит из 3 модулей: «Холодная закуска из рыбы», Горячее блюдо из мяса», «Десерт». Общее количество баллов задания составляет 300.

#### **Модуль 1: «Холодная закуска из рыбы»**

Описание задания:

- приготовить 3 порции холодной закуски с использованием рыбы (Чёрный ящик - два вида рыбы, допустимо использовать один вид);
- рецептура на усмотрение конкурсанта;
- подача и оформление на усмотрение конкурсанта.

Особенности подачи:

- масса блюда 120-170гр.;
- 3 порции холодной закуски подаются на тарелках – круглая белая плоская;
- диаметром 30–32 см.;
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;
- подаются три идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается;
- одна тарелка подаётся для оценки, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая и третья тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты:

- используйте продукты с общего стола;
- черный ящик – определяет главный эксперт;

Специальное оборудование:

- участник может использовать свой профессиональный инвентарь, входящий в тулбокс (например: ножи, кольца, выемки, силиконовые коврики и т.п.).

Запрещено проносить на площадку любое технологическое оборудование.

**Модуль 2: «Горячее блюдо из мяса».**

Описание задания:

- приготовить 3 порции горячего блюда на выбор конкурсанта из мяса (Чёрный ящик – два вида мяса, допустимо использовать один вид);
- минимум 2 гарнира на выбор конкурсанта;
- минимум 2 соуса;
- оформление горячего блюда – на выбор конкурсанта.

Особенности подачи:

- масса блюда минимум 180 гр.;
- 3 порции горячего блюда подаются на тарелках – круглая белая плоская, диаметром 30–32 см;
- соус должен быть сервирован на каждой тарелке;
- температура подачи тарелки от 35 °С до 65°С;
- подаются три идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается;

- допускается досрочная подача, за опоздание начисляются штрафные баллы;

- одна тарелка подаётся для оценки, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая и третья тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты.:

- используйте продукты с общего стола;
- черный ящик – определяет главный эксперт;

Специальное оборудование:

- участник может использовать свой профессиональный инвентарь, входящий в тулбокс (например: ножи, кольца, выемки, силиконовые коврики и т.п.).

Запрещено проносить на площадку любое технологическое оборудование.

### **Модуль 3: Десерт в ресторанной подаче**

Описание задания:

- приготовить 3 порции десерта в ресторанной подаче.

Обязательные компоненты десерта:

- минимум один гарнир на выбор конкурсанта;
- декоративные элементы на выбор конкурсанта;
- соус/крем на выбор конкурсанта.

Особенности подачи:

- масса блюда максимум 150 гр.;
- тарелка круглая белая плоская, диаметром 28 см.;
- 3 порции подаются на тарелках;
- подаются три идентичных блюда;
- использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках не допускается;

- опускается досрочная подача, за опоздание начисляются штрафные баллы;

- одна тарелка подаётся для оценки, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Вторая и третья тарелки подаются в дегустацию.

Основные ингредиенты:

-используйте продукты с общего стола.

Специальное оборудование:

- участник может использовать свой профессиональный инвентарь, входящий в тулбокс (например, ножи, кольца, выемки, силиконовые коврики и т.п.).

Запрещено проносить на площадку любое технологическое оборудование.

Непосредственно перед стартом участники получают «черные ящики» с одинаковым набором главных продуктов (например: рыба, паста, яблоко).

Участникам запрещается приносить с собой любые продукты, в том числе пищевые ингредиенты и добавки.

Для приготовления конкурсных блюд можно использовать только продукты из «черного ящика» и взятые с общего стола «ГОРКИ» в разрешенное регламентом время. Каждый участник должен в течение 3 часов приготовить и одновременно подать 3 комплекта меню всего 9 тарелок с обязательным использованием продуктов из «черного ящика» в любом варианте без ограничений.

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ ДЛЯ РЕГИОНАЛЬНОГО ЭТАПА КОНКУРСА**

Оценивание производится группами экспертов по объективным и субъективным критериям по 100 балльной системе для каждого блюда.

### **Состав**

#### **Региональная апелляционная комиссия для разрешения возможных спорных ситуаций на региональном этапе Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» по номинации «Повар»**

Кандаурова Тамара Измайловна	Начальник отдела трудовых отношений, охраны труда и социального партнерства Министерства труда и социального развития Республики Адыгея - председатель апелляционной комиссии
Борс Ирина Рашидовна	Главный специалист-эксперт отдела профориентации, психологической поддержки, профессионального обучения и информирования населения Управления государственной службы занятости населения Республики Адыгея - секретарь апелляционной комиссии
Чернявский Андрей Аркадьевич	Начальник отдела профориентации, психологической поддержки, профессионального обучения и информирования населения Управления государственной службы занятости населения Республики Адыгея

**Положение  
о проведении регионального этапа Всероссийского конкурса  
профессионального мастерства «Лучший по профессии» по номинации  
«Повар» в 2026 году**

**I. Общие положения**

1.1. Настоящее Положение регламентирует условия и порядок проведения регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии по номинации «Повар» (далее – Конкурс).

1.2. Конкурс представляет собой очное соревнование, предусматривающее выполнение конкурсных заданий (модулей), включая проверку теоретических знаний участников Конкурса и выполнение ими практических заданий.

1.3. Информация о проведении Конкурса размещена на Единой цифровой платформе в сфере занятости и трудовых отношений «Работа в России» (далее - ЕЦП).

**II. Цели и задачи Конкурса**

2.1. Основная цель Конкурса – повышение престижа профессий в сфере поварского искусства, распространение передового опыта.

2.2. Основные задачи Конкурса:

- формирование позитивного общественного мнения в отношении труда повара;
- привлечение молодежи в профессиональную деятельность сферы услуг;
- выявление, распространение и внедрение новых методов работы, передовых технологий, направленных на повышение производительности труда, экономию материальных и энергетических ресурсов;
- выявление высококвалифицированных, компетентных специалистов в сфере поварского искусства;
- формирование творческого отношения к профессии повара; информационное продвижение деятельности сферы поварского искусства.

**III. Сроки и место проведения Конкурса**

3.1. Дата и место проведения Конкурса: 20-21 мая 2026 года город Майкоп.

3.2. Рабочая площадка для проведения конкурсных испытаний: МГГТК ФГБОУ ВО «Адыгейский государственный университет» расположенная по адресу: г. Майкоп, ул. 2-я Ветеранов, 1

#### **IV. Требования к участникам Конкурса**

4.1. К участию в Конкурса по номинации допускаются работники, являющиеся:

- гражданами Российской Федерации, имеющими профильное образование, стаж работы которых по соответствующей профессии составляет не менее трех лет;

4.2. В случае невозможности участия в федеральном этапе Конкурса (болезнь, длительная командировка и пр.), к участию допускаются призеры, занявшие второе место. Если призер, занявший второе место, также не может принять участие, к участию в федеральном этапе допускается призер, занявший третье место.

4.3. Для участия работника в Конкурсе соответствующие документы подаются работодателем или самостоятельно работником в соответствии с Условиями и порядком проведения Конкурса, утвержденным уполномоченным органом, однократно через ЕЦП в сроки, установленные для регионального этапа Конкурса, для участия в котором подается заявка.

Работодатель должен иметь учетную запись на ЕЦП.

Заявка на участника оформляется в соответствии с приложением № 1 к настоящему Положению.

4.4. Ответственность за достоверность информации, предоставляемой в документах необходимых для участия в Конкурсе в соответствии с приложением № 2 к настоящему Положению, несет заявляющий.

4.5. В случае выявления факта представления недостоверных сведений в отношении участника Конкурса, нарушения им требований охраны труда после допуска к участию в Конкурсе данный участник. не позднее следующего рабочего дня после дня выявления указанного факта отстраняется рабочей группой от дальнейшего участия в Конкурсе, все полученные результаты аннулируются.

4.6. Плата за участие в региональном этапе Конкурса по номинации и организационные взносы с его участников не взимаются.

#### **V. Конкурсные задания и критерии оценки**

5.1. Конкурсное задание состоит из двух частей: теоретической и практической.

№	Название	Баллы	Время проведения	Полученный
---	----------	-------	------------------	------------

п/п			конкурса	результат
1	Теория (решение тестов)	50	30 минут	Средний бал
2	Теория (решения кейсов)	50	30 минут	Средний бал
3	Практика (холодная закуска)	60	60 минут	Средний бал
4	Практика (горячее блюдо)	100	60 минут	Средний бал
5	Практика (десерт)	100	60 минут	Средний бал
	ВСЕГО	400	4 часа	

5.2. Теоретическая часть конкурса состоит из двух частей: первая часть представляет собой систему тестирования, вторая - решение кейса. Выполнение кейса включает его защиту и носит презентационный характер.

Теоретическая часть является не публичной, участники получают доступ к вопросам только в день проведения Конкурса.

Перед теоретическим заданием члены экспертной комиссии объясняют конкурсантам содержание задания, порядок его выполнения и фиксируют время начала задания и время его окончания.

5.3. Выполнение заданий практической части позволяет оценить навыки конкурсанта, его квалификацию, соблюдение технологии работы, норм и правил по охране труда, владение передовыми приемами и методами труда, осуществлять самоконтроль качества при выполнении работ.

Перед выполнением практического задания члены экспертной комиссии знакомят участников конкурса с заданием, условиями его проведения, критериями оценки, оборудованием, инструментами и рабочим местом.

5.4. Для обеспечения независимой оценки результатов Конкурса, объективности его проведения, перед началом выполнения заданий проводится жеребьевка участников, по результатам которой каждому участнику Конкурса присваивается личный номер.

При проведении практического задания в несколько дней в рамках жеребьевки определяется день проведения испытаний, а также номер его рабочего места.

5.5. С целью соблюдения правил охраны труда перед началом выполнения заданий проводится инструктаж по охране труда.

5.6. Проведение практических испытаний проходит в оборудованном

зале под наблюдением членов экспертной комиссии.

Для выполнения практического задания участнику предоставляется рабочее место, оснащенное технологическим оборудованием.

При выполнении практического конкурсного задания участник может использовать свой профессиональный инвентарь, входящий в тулбокс (набор инструментов: ножи, кольца, выемки, силиконовые коврики и т.п.) и мелкое оборудование по согласованию с председателем экспертной комиссии, если оно не предоставлено площадкой проведения федерального этапа Конкурса.

Состояние/качество инструментов и инвентаря проверяется членами экспертной комиссией перед началом работы.

Запрещено приносить на площадку любое технологическое оборудование и телефон.

5.2. Рабочие места оценивающих экспертов оборудованы соответствующим оборудованием (столами, стульями, компьютерной техникой).

5.3. Допуск зрителей к месту проведения практической части задания осуществляется с соблюдением санитарных норм и техники безопасности.

5.4. Оценка выполнения конкурсных заданий участников Конкурса осуществляется в баллах на основе критериев оценки выполнения теоретических и практических заданий Конкурса. Баллы снижаются за нарушение правил охраны труда, превышение времени, отведенного на выполнение задания, неправильную организацию труда и технологические упущения при выполнении задания с фиксацией в оценочных листах участников.

5.5. Победителем и призерами Конкурса становятся участники Конкурса, получившие наибольшее количество баллов. При равенстве количества полученных баллов по соответствующей номинации у нескольких участников Конкурса решение принимается на основании времени выполнения задания или оценки документов (повышение квалификации, наличие рационализаторских предложений).

## **VI. Организация и проведение Конкурса**

6.1. Организацию и проведение Конкурса осуществляет уполномоченный орган по организации и проведению Конкурса, утвержденный постановлением Кабинета Министров Республики Адыгея № 87 от 25 апреля 2026 года.

6.2. В целях для оценки теоретических и практических навыков участников Конкурса создается региональная экспертная комиссия (далее – Комиссия), в состав которой входят представители исполнительных органов области, а также по согласованию представители работодателей, организаций профсоюзов, учебных заведений, осуществляющих обучение по соответствующим направлениям.

6.3. Комиссия по проведению Конкурса осуществляет:

- контроль за соблюдением участниками Конкурса условий выполнения конкурсных заданий;
- контроль и оценку соблюдения норм и правил охраны труда;
- оценку выполнения конкурсных заданий участниками Конкурса;
- определение победителя и призеров Конкурса на основании протоколов оценки;
- подготовку протоколов заседания Комиссии, с приложением оценочных листов и ведомостей.

Обязанности членов Комиссии на рабочей площадке проведения Конкурса:

- главный эксперт - отвечает за проведение соревновательной части конкурса, распределение судейских ролей, взаимодействие со средствами массовой информации;
- заместитель главного эксперта - помогает главному эксперту, заменяет его на площадке проведения в случае отсутствия;
- оценивающие эксперты (судьи) - проводят оценку практической и теоретической части в соответствии с критериями оценивания;
- эксперт по охране труда (ОТ) - отвечает за ознакомление участников с правилами безопасности при работе, контролирует и оценивает соблюдение норм и правил охраны труда;
- эксперт по времени - отвечает за хронометраж времени при выполнении конкурсного задания;
- технический администратор площадки (далее - ТАП) - отвечает за контроль застройки рабочей площадки и организацию работы площадки по номинации в соответствии с требованиями, указанными в конкурсном задании; поставку, наладку оборудования и обеспечение участников расходными материалами; обеспечение безопасности площадки проведения мероприятия; соблюдение норм защиты здоровья и окружающей среды, а также поддержание общей чистоты и опрятности рабочей площадки; обеспечение работоспособности оборудования и инструментов на площадке.

6.1. Решение Комиссии оформляется протоколом заседания Комиссии.

6.2. Для разрешения спорных ситуаций за два рабочих дня до начала Конкурса уполномоченным органом формируется комиссия, созданная с целью разрешения споров, конфликтов, разногласий, связанных с участием в Конкурсе (далее - апелляционная комиссия), по соответствующей номинации. В состав апелляционной комиссии входят не менее трех человек: представители организационного комитета, эксперты в соответствующих видах экономической деятельности. Председатель апелляционной комиссии выбирается простым большинством голосов. Секретарем апелляционной комиссии назначается представитель экспертной комиссии без права совещательного голоса.

Решение апелляционной комиссии оформляется протоколом заседания апелляционной комиссии.

Протокол заседания заверяется подписями членов апелляционной комиссии в день проведения заседания.

6.3. В случае несогласия с решением экспертной комиссии участник Конкурса (представитель участника Конкурса) вправе подать апелляцию в апелляционную комиссию. Апелляция подается не позднее двух часов после оглашения решения экспертной комиссии.

Решение, оформленное протоколом апелляционной комиссии, является окончательным.

6.4. Апелляция должна быть аккуратно оформлена, читаема, в случае рукописного оформления не иметь не заверенных исправлений. К рассмотрению принимаются только следующие нарушения:

нарушения при процедуре оценивания;

нарушения, связанные с приобретением несправедливого преимущества над другими участниками;

нарушения, связанного с несоблюдением процедур проведения Конкурса, повлекшее отстранение участника от выполнения конкурсного задания.

6.5. Поданная апелляция должна содержать следующую информацию: Ф.И.О. и категорию лица – участник/представитель участника,

подающего апелляцию, его контакты; тип совершенного нарушения;

дату, время и место совершения нарушения;

Ф.И.О. и (или) категорию лиц, совершивших нарушение, их контакты;

Ф.И.О. и (или) категорию лиц, ставших свидетелями нарушения, их контакты;

Описание спорной ситуации со ссылками на пункты нормативных документов, которые, по мнению заявителя, были нарушены;

доказательная база спорной ситуации; требования лица, подающего апелляцию; дату и время подачи апелляции;

подпись лица, подавшего апелляцию.

6.6. На основании решения Комиссии уполномоченный орган подводит итоги Конкурса по номинации, выбирает победителя и призеров федерального этапа Конкурса по номинации и оформляет решение протоколом, который подписывается в день проведения заседания.

6.7. По окончании Конкурса по номинации проводится торжественное мероприятие по подведению итогов.

6.8. Уполномоченный орган в соответствии с решением, представленным региональной экспертной комиссией, утверждает итоги Конкурса и осуществляет выплату в установленном порядке денежного поощрения призерам Конкурса.

1

Приложение № 1  
к Положению о проведении регионального этапа  
Всероссийского конкурса профессионального  
мастерства «Лучший по профессии» по  
номинации «Повар»

**ЗАЯВКА**  
на участие во Всероссийском конкурсе  
профессионального мастерства «Лучший по  
профессии» (для организации от имени номинанта)

№ п/п	Наименование предоставляемой информации	Информация, предоставляемая об участнике Конкурса
1	2	3
1.	Субъект Российской Федерации	
2.	Наименование номинации	
3.	Фамилия участника	
4.	Имя участника	
5.	Отчество участника (при наличии)	
6.	Должность, специальность	
7.	Контактный телефон участника	
8.	E-mail участника (при наличии)	
9.	Является победителем или призером Всероссийского конкурса профессионального мастерства "Лучший по профессии" (далее - Конкурс) (да/нет)	
10.	Год участия и победы в Конкурсе (в случае ответа "да" на вопрос в пункте 9)	
11.	Наименование работодателя	
12.	Сведения об организационно-правовой форме работодателя	
13.	Место регистрации организации	
14.	Основные виды экономической деятельности организации	
15.	Почтовый адрес организации	

16.	Руководитель организации, фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии)	
17.	Контактный телефон руководителя	
18.	Фамилия, имя, отчество (последнее - при наличии) лица, подающего заявку	
19.	Должность лица, подающего заявку	
20.	Контактный телефон лица, подающего заявку	
21.	E-mail лица, подающего заявку	
22.	Сведения об образовании участника	
23.	Рабочий стаж по конкурсной профессии	
24.	Сведения о повышении квалификации участника	
25.	Сведения о внедрении участником Конкурса или при его непосредственном участии передовых технологий (при наличии - указать, каких), копии рационализаторских предложений (при наличии)	
26.	Осуществление наставнической деятельности	
27.	Участие в отраслевых/корпоративных конкурсах в году, предшествующем году проведения Конкурса (наименование отраслевого/корпоративного конкурса)	
28.	Год участия и победы в отраслевых/корпоративных конкурсах	

Приложение № 2  
к Положению о проведении регионального этапа  
Всероссийского конкурса профессионального  
мастерства «Лучший по профессии» по  
номинации «Повар»

**ПЕРЕЧЕНЬ  
ДОКУМЕНТОВ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ УЧАСТИЯ ВО ВСЕРОССИЙСКОМ  
КОНКУРСЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА «ЛУЧШИЙ ПО  
ПРОФЕССИИ», И ТРЕБОВАНИЯ К ИХ ОФОРМЛЕНИЮ**

№ п/п	Наименование документов
1.	Справка-объективка, отражающая основные итоги профессиональной деятельности, выданная отделом кадров работодателя, подписанная руководителем работодателя либо лицом, его заменяющим, заверенная печатью организации (при наличии)
2.	Справка об отсутствии у участника Конкурса дисциплинарных взысканий и нарушений общественного порядка за последний год, выданная отделом кадров работодателя и подписанная руководителем работодателя либо лицом, его заменяющим, заверенная печатью организации
3.	Копия диплома об образовании (при наличии), копия свидетельства о начальном, среднем профессиональном образовании или копия аттестата об общем образовании
4.	Копии дипломов, свидетельств, сертификатов, удостоверений о повышении квалификации, переподготовке (при наличии)
5.	Копии приказов, иных документов, удостоверяющих вручение наград, грамот, благодарностей (при наличии)
6	Согласие на обработку персональных данных
7.	Протокол заседания конкурсной комиссии по итогам проведения отраслевого/ корпоративного конкурса с информацией о победителе

## Инструкция по подготовке документов

Принцип наименования файлов:

Все файлы должны иметь единую логику названий - «фамилия участника, тип документа».

ПРИМЕРЫ:

Иванов\_диплом,

Иванов\_сертификат1,

Иванов\_сертификат2,

Иванов\_справка-объективка.

Принцип сканирования и сохранения файлов:

Дипломы - при наличии нескольких страниц все страницы необходимо сохранить одним файлом.

Сертификаты о доп. образовании – если несколько сертификатов сохраняйте одним файлом.

Размеры файлов - не больше 10 мегабайт в формате pdf, jpg.

**ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ**  
**по организации регионального этапа Всероссийского конкурса**  
**профессионального мастерства «Лучший по профессии»**  
**по номинации «Повар»**

№ п/п	Наименование мероприятия	Ответственный исполнитель	Дата
1.	Разработка теоретического и практического модулей конкурсных заданий	Управление государственной службы занятости населения Республики Адыгея, МГГТК ФГБОУ ВО «Адыгейский государственный»	с 01 апреля 2026 г. по 25 апреля 2026 г.
2.	Информирование о проведение конкурса	Управление государственной службы занятости населения Республики Адыгея	с 15 апреля 2026 г. по 16 мая 2026 г.
3.	Подготовка площадки для проведения Конкурса	Управление государственной службы занятости населения Республики Адыгея, МГГТК ФГБОУ ВО «Адыгейский государственный»	с 18 мая 2026 г. по 20 мая 2026 г.
4.	Регистрация и рассмотрение поступивших заявок с необходимыми материалами и документами для участия в региональном этапе Конкурса	Управление государственной службы занятости населения Республики Адыгея, на площадке МГГТК ФГБОУ ВО «Адыгейский государственный»	с 15 апреля 2026 г. по 16 мая 2026 г.
5.	Проведение регионального этапа	Управление государственной службы занятости	20-21 мая 2026 г.

	Конкурса	населения Республики Адыгея, МГГТК ФГБОУ ВО «Адыгейский государственный»	
6.	Подведение итогов регионального этапа Конкурса	Управление государственной службы занятости населения Республики Адыгея, МГГТК ФГБОУ ВО «Адыгейский государственный»	20-21 мая 2026 г.
7.	Награждение победителей и призеров регионального этапа Конкурса	Управление государственной службы занятости населения Республики Адыгея	20-21 мая 2026 г.
8.	Освещение в региональных средствах массовой информации результатов Конкурса, а так же достижений и передового опыта его участников	Управление государственной службы занятости населения Республики Адыгея	с 29 мая 2026 г. по 5 июня 2026 г.
9.	Подготовка заявки от Республики Адыгея для участия победителя в федеральном этапе Конкурса	Управление государственной службы занятости населения Республики Адыгея	с 10 июня 2026 г. по 1 июля 2026 г.