



**Российская Федерация
Республика Карелия
Министерство сельского и рыбного хозяйства
Республики Карелия**

ПРИКАЗ

от 17 июля 2025 г.

№ 224/МСХ-П

Об утверждении Положения конкурса «Лучший по профессии» среди пекарей – работников предприятий хлебопекарной промышленности Республики Карелия

В целях популяризации и поощрения достижений в сфере развития производства хлебобулочных изделий на территории Республики Карелия, поиска талантов и выявления лучших профессионалов в пекарском деле, трансляции лучших практик и сохранения преемственности поколений в области хлебопечения

п р и к а з ы в а ю:

Утвердить:

Положение о проведении конкурса «Лучший по профессии» среди пекарей – работников предприятий хлебопекарной промышленности Республики Карелия согласно приложению 1 к настоящему приказу;
состав конкурсной комиссии согласно приложению 2 к настоящему приказу.

Министр

О.В. Палкина

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат 00B5F82DF803F08352B6B7225671CBV7AC

Владелец **Палкина Ольга Викторовна**

Действителен с 21.04.2025 по 15.07.2026

Приложение 1
к приказу Министерства сельского и
рыбного хозяйства Республики Карелия
от 17 июля 2025 года № 224/МСХ-П

Положение
о проведении конкурса «Лучший по профессии» среди пекарей –
работников
предприятий хлебопекарной промышленности Республики Карелия.

I Общие положения.

1. Настоящее Положение определяет порядок и условия проведения конкурса «Лучший по профессии» среди пекарей – работников предприятий хлебопекарной промышленности Республики Карелия (далее – Конкурс).

2. Конкурс направлен на:

- 1) популяризацию профессии пекаря;
- 2) оценку уровня и профессионального мастерства;
- 3) обмен опытом по применению новых прогрессивных методов и приемов работы;
- 4) продвижение продукции местных производителей.

II Организаторы, партнеры и участники конкурса.

3. Организаторы конкурса:

Министерство сельского и рыбного хозяйства Республики Карелия (далее - Министерство);

Администрация Сортавальского муниципального округа.

4. Партнеры конкурса:

Карельское региональное отделение Всероссийской политической Партии «ЕДИНАЯ РОССИЯ».

5. К участию в Конкурсе допускаются предприятия хлебопекарной промышленности и работники предприятий хлебопекарной промышленности, осуществляющие производственную деятельность на территории Республики Карелия.

6. Участники Конкурса:

пекари - работники предприятий хлебопекарной промышленности Республики Карелия (далее - пекари);

индивидуальные предприниматели, предприятия хлебопекарной промышленности Республики Карелия основным видом деятельности которых является хлебопечение (далее - предприятия хлебопекарной промышленности);

III. Организация и проведение конкурсных мероприятий.

7. Конкурс проводится по номинациям:

«Лучший пекарь» - среди пекарей. По итогам Конкурса присуждается звание «Лучший пекарь»;

«Лучшее предприятие» среди предприятий хлебопекарной промышленности. По итогам Конкурса присуждаются одно первое, одно второе и одно третье призовые места.

8. Порядок проведения Конкурса:

1) регистрация участников Конкурса;

2) жеребьевка: участникам Конкурса присваиваются номера, в соответствии с которыми определяется очередность выполнения заданий Конкурса;

3) выполнение участниками Конкурса задания № 1 «Теоретическое задание - тест», задания № 2 «Я пекарь», задания № 4 «Сделано в Карелии»; конкурсная комиссия выполняет оценку задания № 3 «Домашнее задание»;

4) подведение итогов Конкурса.

9. Оценивает участников конкурса, сформированная Министерством конкурсная комиссия. Состав конкурсной комиссии утверждается приказом Министерства.

10. Условия участия в Конкурсе.

1) Информация о Конкурсе, включая даты и место проведения, а также конкурсная документация размещаются в сети Интернет на официальном сайте Министерства в разделе «Об органе власти», по ссылке <https://mcx.gov.karelia.ru/about/>.

2) выдвижение участников Конкурса осуществляется предприятиями хлебопекарной промышленности, в количестве не более 1 участника от каждого хозяйствующего субъекта;

3) для участия в Конкурсе необходимо подать заявку на участие в Конкурсе (приложение 1 к настоящему Положению) в Министерство по адресу: 185035, г. Петрозаводск, ул. Свердлова, д. 8, каб. 307, контактный телефон: 55-93-02 доб 115 или по адресу электронной почты: agro@mcx.gov10.ru.

IV Содержание и условия проведения Конкурса.

11. Участники Конкурса выполняют следующие задания:

пекари выполняют задание № 1 - «Теоретическое задание - тест», задание № 2 «Я пекарь», задание № 3 «Домашнее задание» заранее выпекается для участия в конкурсных мероприятиях;

предприятия хлебопекарной промышленности выполняют задание № 4 «Сделано в Карелии».

12. Выполнение заданий № 1, № 2 и № 4 проводится на площадке проведения мероприятий Конкурса. Задание № 3 «Домашнее задание» выполняется участниками конкурса, заранее до начала конкурсных мероприятий.

13. Задание № 1 - «Теоретическое задание – тест» состоит из 2 разделов, 20 вопросов. Участник Конкурса демонстрирует свои знания по следующим направлениям:

- 1) физиология питания, санитария и гигиена;
- 2) технология приготовления хлеба и хлебобулочных изделий.

Время выполнения задания 30 минут.

Оценка выполнения заданий теоретического теста оценивается по пятибалльной шкале.

5 баллов – 15-20 правильных ответов;

4 балла – 10-14 правильных ответов;

3 балла – 13-9 правильных ответов;

2 балла – 8-3 правильных ответов;

0 балл – менее 3 правильных ответов.

14. Конкурсное задание № 2 «Я пекарь».

Цель конкурсного задания: представление участником Конкурса себя как пекаря.

Формат конкурсного задания: самопрезентация, проводится в форме импровизированного выступления, на котором участник представляет своё предприятие, данные раскрывающие профессиональную компетентность и мастерство, раскрывает преимущества профессии пекаря, а также представляет творческий проект по хлебопечению (готовое хлебобулочное изделие произвольного формата и расфасовки). Очередность выступления участников Конкурса определяется в соответствии с проведенной жеребьевкой.

Время на демонстрацию задания - до 3 минут.

Критерии оценки:

- 1) раскрытие привлекательности профессии пекаря;
- 2) целенаправленность в выборе профессии;
- 3) общий интеллектуальный и культурный уровень конкурсанта;
- 4) умение представить себя;
- 5) индивидуальный стиль.

Максимальная оценка – 10 баллов.

15. Задание № 3 «Домашнее задание»:

«Домашнее задание» Конкурса заключается в приготовлении ржано-пшеничного («ГОСТ 31807-2018. Межгосударственный стандарт. Изделия хлебобулочные из ржаной хлебопекарной и смеси ржаной и пшеничной хлебопекарной муки. Общие технические условия») и булочного изделия (в соответствии с «ГОСТ 27844-88. Межгосударственный стандарт. Изделия булочные. Технические условия»: батон к чаю, батон нарезной, батон подмосковный, городская булка, батон студенческий) в количестве двух штук с дегустационным образцом. Изделия предоставляется в день проведения Конкурса (участниками готовится заранее с учетом сроков хранения) в прозрачном полиэтиленовом пакете, не позволяющем идентифицировать производителя; к изделию должна быть приложена информация о ГОСТе, ТУ, рецептуре, в соответствии с которыми это изделие было изготовлено. Изделия передаются конкурсной комиссии, им присваиваются номера, составляется соответствующий протокол. «Домашнее задание» оценивается конкурсной комиссией, критерии оценки - органолептические показатели.

Максимальная оценка – 12 баллов.

Критерии оценки:

- 1) внешний вид и оформление изделия - максимально 0-2 балл;
- 2) поверхность - 0 - 2 балл
- 3) цвет - 0 - 2 балл;
- 4) состояние мякиша - максимально 0-2 балла;
- 5) пористость - максимально 0-2 балла;
- 6) вкус - максимально 0-2 балла.

16. Конкурсное задание № 4 «Сделано в Карелии».

Предприятие хлебопекарной промышленности формирует экспозиционный стол с продукцией собственного производства и представляет продукцию конкурсной комиссии. Форму выполнения задания участник выбирает сам (регламент – до 3 минут + 3 мин. на вопросы конкурсной комиссии).

Критерии оценки:

- 1) ассортимент;
- 2) использование принципов здорового питания;
- 3) уровень оформления экспозиционного стола;
- 4) отображение национального компонента;
- 5) творческий подход: оригинальность, новизна, сложность, собственный стиль;
- 6) продвижение продукции на рынке.

Максимальная оценка по каждому критерию – до 10 баллов.

V Подведение итогов конкурса.

17. Конкурсная комиссия оценивает выполнение каждого задания и определяет победителей конкурса по заявленным номинациям.

18. Результаты Конкурса подводятся по сумме баллов, выставленных участникам за выполнение всех конкурсных заданий в оценочных протоколах членами конкурсной комиссии.

19. Победители Конкурса определяются по максимальному количеству баллов, полученных в сумме за выполнение всех заданий.

20. При одинаковом количестве баллов у нескольких участников победителем объявляется участник, получивший большее количество баллов за выполнение «Домашнего задания».

21. Пекарь, получивший звание «Лучший пекарь» и предприятия хлебопекарной промышленности, занявшие первые три места, награждаются дипломами и призами

Приложение 1 к Положению о проведении конкурса «Лучший по профессии» среди пекарей - работников предприятий хлебопекарной промышленности Республики Карелия.

Министерство сельского и рыбного хозяйства Республики Карелия.

от _____
(фамилия, имя, отчество (при наличии))

ЗАЯВКА
на участие в конкурсе

Прошу включить предприятие и работников предприятия в состав участников конкурса «Лучший по профессии» среди пекарей - работников предприятий хлебопекарной промышленности Республики Карелия.

Наименование предприятия _____

Дата регистрации предприятия _____

Работник предприятия (ФИО и дата рождения) _____

Информация об образовании _____

Стаж работы по профессии _____

Адрес предприятия _____

Телефон _____

Приложение: Согласие на обработку персональных данных на участника конкурса.

дата

подпись руководителя

дата

подпись участника

Приложение 2

к приказу Министерства сельского и
рыбного хозяйства Республики Карелия
от 17 июля 2025 года № 224/МСХ-П

**Состав конкурсной комиссии
по проведению конкурса «Лучший по профессии» среди пекарей –
работников предприятий хлебопекарной промышленности Республики
Карелия.**

**Председатель
комиссии:**

Палкина Ольга - Министр сельского и рыбного хозяйства Республики
Викторовна Карелия, Председатель общественного совета
федерального партийного проекта «Российское село» в
Республике Карелия

Члены комиссии:

Кузичева Ирина - Депутат Законодательного Собрания Республики
Викторовна Карелия, Координатор федерального партийного проекта
«Российское село» в Республике Карелия

Иванова Елена - Заместитель главы администрации Сортавальского
Константиновна муниципального округа по экономике и финансам (по
согласованию)

Гусева Анна - Представитель предприятия общественного питания
Сергеевна Сортавальского муниципального округа – Шеф повар

ресторана SAARI (по согласованию)

Лешкова Галина Евгеньевна - Преподаватель - Руководитель центра карьеры и трудоустройства ГАПОУ РК «Сортавальский колледж»

Яковлева Ольга Александровна - Преподаватель ГАПОУ РК «Колледж технологии и предпринимательства» (по согласованию)

Сватовой Валентин Алексеевич - Директор ООО «От Валентина» (по согласованию)

Подольская Людмила Александровна - инженер-технолог, заслуженный работник пищевой промышленности Российской Федерации

**Секретарь
конкурсной
комиссии:**

Василькова Ольга Михайловна - Главный специалист управления инвестиций, развития сельских территорий и малых форм хозяйствования Министерства сельского и рыбного хозяйства Республики Карелия