



МИНИСТЕРСТВО ПРОМЫШЛЕННОСТИ,  
ТОРГОВЛИ И ЭНЕРГЕТИКИ АСТРАХАНСКОЙ ОБЛАСТИ

Р А С П О Р Я Ж Е Н И Е

06.05.2025

427-р

О порядке и условиях проведения в 2025 году регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Повар»

В соответствии с распоряжением Правительства Астраханской области от 04.04.2025 № 119-Пр «О проведении регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в Астраханской области»:

1. Утвердить прилагаемые порядок и условия проведения в 2025 году регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Повар».

2. Отделу регулирования ярмарок, розничных рынков и торговой деятельности департамента торговли министерства промышленности, торговли и энергетики Астраханской области обеспечить размещение настоящего распоряжения на официальном сайте министерства промышленности, торговли и энергетики Астраханской области в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» <https://minprom.astrobl.ru>.

Министр

В.В. Щепин

УТВЕРЖДЕНЫ  
распоряжением  
министерства  
промышленности,  
торговли и энергетики  
Астраханской области  
от 06.05.25 № 427-р

**Порядок и условия  
проведения в 2025 году регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Повар»**

1. Настоящие порядок и условия проведения в 2025 году регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Повар» (далее – Порядок) разработаны в соответствии с распоряжением Правительства Астраханской области от 04.04.2025 № 119-Пр «О проведении регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в Астраханской области».

2. Организатором регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Повар» (далее - Конкурс) является министерство промышленности, торговли и энергетики Астраханской области (далее – министерство).

3. Подготовка, организация и проведение Конкурса осуществляется в соответствии с условиями и порядком проведения Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии», утвержденными организационным комитетом по проведению Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» (протокол от 18.12.2024 № 1пр) (далее - оргкомитет), методическими рекомендациями по организации и проведению Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» (протокол заседания оргкомитета от 13.03.2025) (далее – рекомендации оргкомитета).

4. К участию в Конкурсе допускаются работники, являющиеся гражданами Российской Федерации, достигшие 18 лет, стаж работы которых по профессии «Повар» составляет не менее 3 лет.

Конкурс предусматривает наличие у участников необходимых теоретических знаний, профессиональных навыков, навыков выполнения определённого задания на практике.

В Конкурсе могут принять участие работники организаций общественного питания, а также индивидуальных предпринимателей, осуществляющих свою деятельность и зарегистрированных на учете в налоговых органах на территории Астраханской области.

5. Срок подачи заявки на участие в Конкурсе на Единой цифровой платформе в сфере занятости и трудовых отношений «Работа в России» (далее - Платформа) до 30 мая 2025 года.

Работодатель, выдвигающий номинантов для участия в Конкурсе, несет ответственность за достоверность предоставляемой информации.

6. Заявку на участие в Конкурсе работника подает работодатель, зарегистрированный на территории Астраханской области, независимо от формы собственности организации, организационно-правовой формы, отраслевой принадлежности, а также ее филиал по согласованию с создавшим его юридическим лицом, по форме согласно приложению № 1 к Порядку.

7. Работник может подать заявку на участие в Конкурсе самостоятельно по форме согласно приложению № 2 к Порядку при условии соответствия требованиям к участию в конкурсе и наличии рекомендации от работодателя.

Работники, подающие заявку на участие в Конкурсе самостоятельно, должны быть авторизованы в личном кабинете посредством федеральной государственной информационной системы «Единая система идентификации и аутентификации в инфраструктуре, обеспечивающей информационно-технологическое взаимодействие информационных систем, используемых для предоставления государственных и муниципальных услуг в электронной форме».

К подаче документов допускаются только участники, чьи работодатели имеют учетные записи на Платформе.

8. Документы для участия в Конкурсе подаются в соответствии с перечнем документов, необходимых для участия в Конкурсе, и требованиями к их оформлению согласно приложению № 3 к Порядку.

Участники Конкурса заполняют согласие на обработку персональных данных по форме согласно приложению № 4 к Порядку.

Документы представляются однократно в электронном виде через Платформу не позднее срока, установленного для подачи заявок на участие в Конкурсе.

9. Допуск к участию в Конкурсе предоставляется после оценки комплектности (корректности) предоставленных документов

В случае выявления факта предоставления недостоверных сведений после допуска для участия в Конкурсе, участие аннулируется, как и все имеющиеся на момент выявления результаты.

10. Региональная экспертная комиссия по проведению в 2025 году регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Повар» (далее – экспертная комиссия) в соответствии с рекомендациями оргкомитета обеспечивает доведение конкурсных заданий до участников Конкурса, знакомит конкурсантов с условиями проведения конкурсных заданий и критериями оценки их выполнения, осуществляет оценку результатов выполнения теоретического и практического заданий в соответствии с балльной системой критериев оценки конкурсных работ.

11. Теоретическая часть Конкурса состоит из двух частей: первая часть представляет собой систему тестирования, вторая - решение кейсов. Теоретическая часть является не публичной, участники получают доступ к вопросам только в день проведения Конкурса.

12. Тестирование проводится с конкурсантами в форме контрольных вопросов или тестов и включает в себя проверку теоретических знаний участников Конкурса

в области технологии производства работ по конкурсной профессии (методы, приемы и режим работы, последовательность операций и процедур, применяемые материалы, оборудование и инструмент).

### 13. Решение кейсов.

Кейс - задание, содержащее проблемную ситуацию, с которой специалист (повар) может столкнуться во время выполнения своей работы, связанной с профессиональной деятельностью.

### 14. Практическая часть (практическое выполнение модулей).

Выполнение практической части Конкурса позволяет оценить навыки конкурсантов, квалификацию, соблюдение норм сервировки и правил по охране труда, владение современными формами и методами обслуживания, умение квалифицированно использовать оборудование, приспособления, инструменты, соблюдение правил санитарии и гигиены, требований безопасности.

Перед выполнением заданий все участники Конкурса проходят инструктаж по охране труда с получением соответствующих отметок в протоколе.

Организаторы Конкурса знакомят участников Конкурса с содержанием практических заданий, этапами его выполнения, условиями его проведения.

До участников доводятся критерии оценки выполнения заданий и условий начисления штрафных баллов.

Практическая часть Конкурса включает в себя выполнение 3-х модулей с общей продолжительностью не более 3-х часов:

- 1 модуль «Холодная закуска из рыбы»;
- 2 модуль «Горячее блюдо из мяса»;
- 3 модуль «Панкейк».

15. Участники Конкурса несут ответственность за сохранность инструментов и другой собственности организаторов во время Конкурса.

16. Участники Конкурса используют свои ингредиенты, которые заранее не приготовлены и не являются полуфабрикатами.

17. Для осуществления учета полученных участниками Конкурса оценок за задания заполняются сводная ведомость результатов тестирования участников Конкурса (приложение № 5 к Порядку) и оценочные листы участников Конкурса (приложение № 6 к Порядку).

18. Решения экспертной комиссии принимаются открытым голосованием, результаты голосования оформляются протоколом заседания экспертной комиссии с приложением оценочных ведомостей.

В случае если два и более претендента на призовые места набрали одинаковое количество баллов, то победители и/или призеры конкурса в данной номинации определяются по результатам выполнения практического конкурсного задания или введением экспертной комиссией дополнительных критериев оценки выполнения конкурсных заданий.

Спорные моменты при проведении итогов выполнения конкурсных заданий решаются большинством голосов членов экспертной комиссии открытым голосованием. При равенстве голосов решающий голос имеет председатель экспертной комиссии.

19. На основании решения экспертной комиссии министерство подводит итоги Конкурса, утверждает победителя и призеров.

Победителем Конкурса признается участник, набравший наибольшее количество баллов и занявший первое место. К призерам Конкурса относятся участники, занявшие вторые и третьи призовые места.

20. Для разрешения спорных ситуаций за два дня до начала Конкурса утверждается региональная апелляционная комиссия.

Региональная апелляционная комиссия:

- принимает апелляции от участников Конкурса (представителя участника), несогласных с решениями экспертной комиссии, в течение двух часов после оглашения результатов;

- рассматривает апелляцию и принимает по ней решение, которое является окончательным и не подлежит обжалованию или изменению. Решение апелляционной комиссии фиксируется в итоговом протоколе заседания, который подписывается председателем апелляционной комиссии.

21. Апелляция должна быть аккуратно оформлена, читаема, в случае рукописного оформления не иметь незаверенных исправлений.

К рассмотрению принимаются только следующие нарушения:

- нарушения при процедуре оценивания;
- нарушения, связанные с приобретением несправедливого преимущества над другими участниками;
- нарушения, связанные с несоблюдением процедур проведения регионального этапа Конкурса, повлекшее отстранение участника от выполнения конкурсного задания (в том числе перевод участника в статус «вне зачета» или потерю баллов).

22. Поданная апелляция должна содержать следующую информацию:

- ФИО и категорию лица – участник/представитель участника, подающего апелляцию, его контакты;
- тип совершенного нарушения;
- дату, время и место совершения нарушения;
- ФИО и (или) категорию лиц, совершивших нарушение, их контакты;
- ФИО 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.

Приложение № 1  
к Порядку

Заявка на участие в Конкурсе для организации от имени номинанта

№ п/п	Наименование предоставляемой информа- ции	Информация, предосла- ляемая участником Кон- курса
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.	Email участника (при наличии)	
9.	Является призером конкурса «Лучший по профессии» (да/нет)	
10.	Год участия и победы в конкурсе «Лучший по профессии»	
11.	Наименование организации	
12.	Сведения об организационно-правовой форме организации	
13.	Место регистрации организации	
14.	Основные виды экономической деятельности организации	
15.	Почтовый адрес организации	
16.	Руководитель организации, фамилия, имя, отчество	
17.	Контактный телефон руководителя	
18.	Фамилия, имя, отчество лица, подающего заявку	
19.	Должность лица, подающего заявку	
20.	Контактный телефон лица, подающего заявку	
21.	Email сопровождающего лица	
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 конкурсах в предшествующем году проведения Конкурса (наименование отраслевого/корпоративного конкурса)*	
28.	Год участия и победы в отраслевом/корпоративном конкурсе*	

\* Дополнительно для участников, занявших 1-е места в отраслевых и корпоративных конкурсах.

Приложение № 2  
к Порядку

Заявка на участие в Конкурсе для номинанта (физическое лицо)

№ п/п	Наименование предоставляемой информа- ции	Информация, предос- тавляемая участником Кон- курса
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.	Email участника	
9.	Является призером конкурса «Лучший по профессии» (да/нет)	
10.	Год участия и победы в конкурсе «Лучший по профессии»	
11.	Наименование работодателя	
12.	Сведения об организационно-правовой форме работодателя	
13.	Место регистрации работодателя	
14.	Основные виды экономической деятельности работодателя	
15.	Почтовый адрес работодателя	
16.	Руководитель работодателя, фамилия, имя, отчество	
17.	Контактный телефон руководителя	
18.	Фамилия, имя, отчество сопровождающего лица	
19.	Должность сопровождающего лица	
20.	Контактный телефон сопровождающего лица	
21.	Email сопровождающего лица	
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 конкурсах в предшествующем году проведения Конкурса (наименование отраслевого/корпоративного конкурса)*	
28.	Год участия и победы в отраслевом конкурсе*	

\* Дополнительно для участников, занявших 1-е места в отраслевых и корпоративных конкурсах.

Приложение № 3  
к Порядку

**Перечень документов, необходимых для участия в Конкурсе, и требования к их оформлению**

№ п/п	Наименование
1.	Справка-объективка, подписанная руководителем организации либо лицом, его заменяющим, заверенная печатью организации
2.	Характеристика на участника конкурса, отражающая основные итоги профессиональной деятельности, выданная отделом кадров работодателя, подписанная руководителем организации либо лицом, его заменяющим, заверенная печатью организации
3.	Справка об отсутствии у конкурсанта дисциплинарных взысканий и нарушений общественного порядка за последний год, выданная отделом кадров работодателя и подписанная руководителем организации либо лицом, его заменяющим, заверенная печатью организации
4.	Копия диплома об образовании (при наличии), копия свидетельства о начальном, среднем профессиональном образовании или копия аттестата об общем образовании
5.	Копии дипломов, свидетельств, сертификатов, удостоверений о повышении квалификации, переподготовке (при наличии)
6.	Копии удостоверений/приказов о вручении наград, грамот, благодарностей (при наличии)
7.	Копии рационализаторских предложений (при наличии)
8.	Документы, подтверждающие участие в мероприятиях по профессиональному развитию по конкурсной специальности (семинары, тренинги) в течение 3 лет, предшествующих участию в Конкурсе (при наличии)
9.	Протокол конкурсной комиссии по итогам проведения отраслевого конкурса с информацией о победителях*
10.	Согласие о хранении и обработке персональных данных

\* Дополнительно для участников, победивших в отраслевых конкурсах

**Инструкция по подготовке документов**

Принцип наименования файлов:

Все файлы должны иметь единую логику названий – «фамилия участника\_тип документа». ПРИМЕРЫ:

Иванов\_диплом,  
Иванов\_сертификат 1,  
Иванов\_сертификат2,  
Иванов\_справка объективка,  
Иванов\_согласие1,  
Иванов\_согласие2,  
Иванов\_видео,  
Иванов\_видео2,  
Иванов\_видеопрезентация,  
Иванов\_презентация.

Принцип сканирования и сохранения файлов:

Дипломы – если несколько страниц, старайтесь одним файлом сохранить все. То есть в файле будет несколько страниц.

Сертификаты о доп.образовании – если несколько сертификатов, также старайтесь сохранить одним файлом.

Документы – не больше 10 мегабайтов, в формате pdf, jpg.

Приложение № 4  
к Порядку

СОГЛАСИЕ

участника регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Повар»  
на обработку персональных данных

Я, \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество (при наличии) полностью)

\_\_\_\_\_ серия \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_,  
(вид документа, удостоверяющего личность)  
выдан \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_  
(кем и когда)  
зарегистрированный(-ая) по адресу: \_\_\_\_\_  
,

в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных», подтверждаю свое согласие на обработку моих персональных данных организатору регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Повар» (далее – Конкурс) – министерству промышленности, торговли и энергетики Астраханской области (далее – министерство), а именно:

1. Совершение действий, предусмотренных пунктом 3 статьи 3 Федерального закона от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных» в отношении следующих персональных данных:

- фамилия, имя, отчество (при наличии);
- дата и место рождения;
- гражданство;
- номер основного документа, удостоверяющего личность, включая сведения о date выдачи указанного документа и выдавшем его органе;
- почтовый адрес с индексом;
- электронная почта;
- номер телефона (домашний, мобильный);
- место и стаж работы, должность;
- документы об образовании и специальность по диплому;
- документы о повышении квалификации, переквалификации;
- документы о присвоении ученой степени, ученого звания;
- документы о присвоении государственных, ведомственных и иных наград и знаков отличия;
- иная информация, относящаяся к моей личности;

- фото- и видеоизображение.

2. Размещение в общедоступных источниках, в том числе в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» следующих персональных данных:

- фамилия, имя, отчество (при наличии);
- место работы, должность;
- иная информация, относящаяся к личности;
- фото- и видеоизображение.

Предоставляю министерству право осуществлять все действия (операции) с моими персональными данными, включая сбор, систематизацию, накопление, хранение, обновление, изменение, использование, блокирование, уничтожение.

Обработка и передача третьим лицам персональных данных осуществляется в целях:

- организации, проведения и популяризации Конкурса;
- обеспечения участия в Конкурсе и мероприятиях, связанных с награждением победителей Конкурса;
- формирования статистических и аналитических отчётов по результатам Конкурса, подготовки информационных материалов;
- размещения информации об участниках Конкурса в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»;
- обеспечения соблюдения законов и иных нормативных правовых актов Российской Федерации.

Я оставляю за собой право отозвать свое согласие посредством составления соответствующего письменного документа, который может быть направлен мной в адрес министерства по почте заказным письмом с уведомлением о вручении либо вручен лично под расписку надлежаще уполномоченному представителю.

В случае получения моего письменного заявления об отзыве настоящего согласия на обработку персональных данных министерство обязано прекратить их обработку, за исключением сведений о фамилии, имени, отчестве (при наличии), дате рождения.

Настоящее согласие вступает в силу со дня его подписания и действует в течение неопределенного срока.

Подпись \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ (расшифровка подписи)

«\_\_\_» \_\_\_\_ 20 \_\_\_\_ года

Приложение № 5  
к Порядку

Сводная ведомость результатов тестирования участников регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Повар»

Дата выполнения «\_\_\_» 2025 г.

№ п/п	ФИО участника	Общее количество во- просов теста	Количество правиль- ных ответов	Итоговое количество баллов
1.				
2.				
3.				
4.				
....				

## Приложение № 6 к Порядку

Оценочный лист участников регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Повар»  
Решение кейсов

Дата выполнения «\_\_\_» \_\_\_\_ 2025 г.

Оценочный лист участников регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Повар»  
 Модуль 1: «Холодная закуска из рыбы»

Дата выполнения « \_\_\_\_ » 2025 г.

№ п/ п	ФИО участника	Гигиена, организа- ция рабо- чего места, ра- циональное использование продукта	Правильное профессио- нальное приготовление, профессиональное ма- стерство, сложность приготовления блюда		Презентация, внешний вид блюда, соразмер- ность порции и инновации	Вкус, текстура и качество блюда	Итоговое коли- чество баллов
			основные	штрафные			
1.							
2.							
3.							
4.							
....							

Оценочный лист участников регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Повар»  
 Модуль 2: «Горячее блюдо из мяса»

Дата выполнения « \_\_\_\_ » 2025 г.

№ п/ п	ФИО участника	Гигиена, организа- ция рабо- чего места, ра- циональное использование продукта	Правильное профессио- нальное приготовление, профессиональное ма- стерство, сложность приготовления блюда		Презентация, внешний вид блюда, соразмер- ность порции и инновации	Вкус, текстура и качество блюда	Итоговое коли- чество баллов
			основные	штрафные			
1.							
2.							
3.							
4.							
....							

Оценочный лист участников регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Повар»  
**Модуль 3: «Панкейк»**

Дата выполнения «\_\_\_» 2025 г.

№ п/ п	ФИО участника	Гигиена, организа- ция рабо- чего места, ра- циональное использование продукта	Правильное профессио- нальное приготовление, профессиональное ма- стерство, сложность приготовления блюда		Презентация, внешний вид блюда, соразмер- ность порции и инновации	Вкус, текстура и качество блюда	Итоговое коли- чество баллов
			основные	штрафные			
1.							
2.							
3.							
4.							
....							