

УТВЕРЖДАЮ:
Заместитель Председателя
Правительства
Удмуртской Республики –
Председатель Региональной
конкурсной комиссии


Т. Ю. Чуракова

ПОЛОЖЕНИЕ

**о проведении регионального этапа
Всероссийского конкурса
профессионального мастерства
«Лучший по профессии» в Удмуртской Республике
Номинация конкурса - «Лучший сыровар»**

**г. Ижевск
2024 г.**

I. Общие положения

1.1. Всероссийский конкурс профессионального мастерства «Лучший по профессии» по номинации «Лучший сыровар» (далее – Конкурс) проводится на основании постановления Правительства Российской Федерации от 7 декабря 2011 года № 1011 «О Всероссийском конкурсе профессионального мастерства «Лучший по профессии», распоряжения Правительства Российской Федерации от 5 марта 2015 года № 366-р «О плане мероприятий, направленных на популяризацию рабочих и инженерных профессий», приказа Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 28 марта 2012 года № 287 «О проведении Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии», рекомендаций по организации и проведению Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии», утвержденных решением организационного комитета по проведению Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» от 23 апреля 2013 года (протокол № 1), протокола заседания организационного комитета Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» от 05 декабря 2023 года и протокола расширенного заседания организационного комитета Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» от 22 декабря 2023 года, постановления Правительства УР от 20.01.2014 № 6 «О региональном этапе Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии».

1.2. Конкурс представляет собой очные соревнования, предусматривающие выполнение конкурсных заданий на всех этапах его проведения, включая проверку теоретических знаний конкурсантов и выполнение ими практических заданий. Место проведения конкурсных мероприятий оформляется в соответствии с символикой Конкурса.

1.3. Для победителей Конкурса предусматривается одно первое место, для призеров – одно второе место и одно третье место.

Победитель и призеры Конкурса определяются решением экспертной рабочей группы регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший сыровар» (далее – экспертная рабочая группа) по итогам выполнения практических и теоретических заданий.

1.4. Освещение в государственных средствах массовой информации результатов Конкурса, достижений и передового опыта его участников, способствующих повышению статуса рабочих профессий, осуществляется при содействии Агентства печати и массовых коммуникаций Удмуртской Республики и исполнительных органов Удмуртской Республики.

1.5. Положение о проведении регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в Удмуртской Республике (далее – Положение) определяет порядок и условия его проведения.

II. Цели и задачи конкурса

2.1. Основной целью проведения регионального этапа Всероссийского конкурса профессионального мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший сыровар» (далее – региональный этап Конкурса) является повышение уровня квалификации и профессионального мастерства работников, престижа профессии сыровара, пропаганда достижений и распространение передового опыта в отрасли сыроварения, содействие в привлечении молодежи к обучению и трудоустройству по профессии сыровар.

2.2. Основными задачами регионального этапа Конкурса являются:

- выявление и распространение передовых технологий и процессов варения сыров;
- содействие повышению квалификации и мастерства работников, занятых в отрасли сыроварения;
- определение уровня профессиональных навыков и готовности работников к преодолению трудностей, связанных с выполнением должностных обязанностей;
- привлечение внимания работодателей к необходимости обеспечения возможностей для повышения качества труда работников, занятых в отрасли сыроварения;
- вовлечение работников в соревнование за повышение производительности труда при процессе варения сыров;
- формирование позитивного общественного мнения в отношении профессионального мастерства сыроваров;
- выявление лучших сыроваров;
- информирование о трудовых достижениях сыроваров;
- привлечение молодежи в реальный сектор экономики;
- обмен опытом.

III. Условия участия в региональном этапе конкурса

3.1. Участниками регионального этапа Конкурса могут быть:

специалисты в области технологии производства сыров, являющиеся гражданами Российской Федерации в возрасте не менее 21 года, выдвигаемые организациями, зарегистрированными в Российской Федерации, независимо от организационно-правовых форм и форм собственности, а также их филиалами по согласованию с создавшими их юридическими лицами или прошедшие государственную регистрацию в качестве индивидуального предпринимателя либо физических лиц, применяющих специальный налоговый режим «налог на профессиональный доход» в установленном законом порядке, оказывающие услуги в области технологии производства сыра и изъявившие желание участвовать в Конкурсе.

3.2. Уровень сложности практических работ и теоретических знаний должен соответствовать профессиональному стандарту «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденному приказом Минтруда России от 30.08.2019 № 602н.

3.3. Участие в Конкурсе допускается при отсутствии нарушений трудовой дисциплины и требований по охране труда.

3.4. Выдвижение номинантов на региональный этап Конкурса осуществляется на основе конкурсного отбора работодателем, с учетом опыта и имеющихся навыков работников.

3.5. Участие в Конкурсе для участников является бесплатным.

IV. Порядок организации и проведения регионального этапа конкурса

4.1. Региональный этап Конкурса проводится **30 мая 2024 года** на базе федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Удмуртский государственный аграрный университет» (далее – ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет») (г. Ижевск, ул. Студенческая, д. 11).

4.2. Заявки для участия в региональном этапе Конкурса подаются на каждого номинанта, выдвинутого для участия в Конкурсе, в Министерство социальной политики и труда Удмуртской Республики **в срок до 15 мая 2024 года** по форме, указанной в Приложении 1 к настоящему Положению, на адрес электронной почты: **Koroleva AE@msp.udmr.ru**.

4.3. **Контактное лицо:** в Министерстве социальной политики и труда Удмуртской Республики – Королева Анна Евгеньевна, тел. 8 (3412) 22-28-37 (доб. 337).

4.4. Министерство социальной политики и труда Удмуртской Республики совместно ФГБОУ ВО «Удмуртский государственный аграрный университет» обеспечивают проведение работы по подготовке рабочих мест для выполнения конкурсных заданий, согласно требованиям охраны труда, обеспечивают организацию бытовых условий для участников, членов экспертных рабочих групп и приглашенных.

4.5. Для оценки теоретических знаний и практических навыков участников Конкурса создается экспертная рабочая группа. В экспертную рабочую группу могут входить представители работодателей, организаций профсоюзов, исполнительных органов, государственных органов, осуществляющих контрольно - надзорные функции.

4.6. Экспертная рабочая группа непосредственно перед началом Конкурса обеспечивает доведение конкурсных заданий до участников регионального этапа Конкурса, знакомит с условиями конкурсных заданий, критериями оценки их выполнения и необходимой технической документацией, осуществляет оценку результатов выполнения теоретического и практического заданий в соответствии с утвержденной балльной системой критериев оценки

конкурсных работ.

4.7. Экспертной рабочей группой, в целях обеспечения независимой оценки результатов Конкурса, объективности его проведения, перед началом выполнения заданий проводится жеребьёвка участников, по результатам которой каждому участнику Конкурса присваивается личный номер, который фиксируется в регистрационной ведомости согласно Приложению 2 к настоящему Положению.

4.8. Перед началом выполнения заданий экспертной рабочей группой проводится инструктаж по охране труда с оформлением протокола проведения инструктажа согласно Приложению 3 к настоящему Положению.

4.9. Экспертная рабочая группа имеет право отстранить от выполнения конкурсных заданий участников Конкурса в случае несоблюдения ими условий проведения Конкурса, технологии выполнения работ, грубых нарушений правил и норм охраны труда, которые могут повлечь причинение вреда здоровью людей, материальный ущерб имуществу организации, на базе которого проводится Конкурс.

V. Теоретическое задание

5.1. Теоретический этап охватывает вопросы в области требований ГОСТ Р 52054-2003 «Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия», требования к сыропригодному молоку, технологических процессов переработки молока, производства сыров, контроля качества молока и экспертизы готовой продукции в соответствии с профессиональным стандартом «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Минтруда России от 30 августа 2019 г. № 602н.

5.2. Теоретический этап состоит из:

- тестовых заданий - максимальное количество баллов – 20, за каждый правильный ответ дается 1 балл;

- ситуационных задач - максимальное количество баллов – 15, за каждое правильно выполненное задание дается по 5 баллов.

Максимальное количество баллов за теоретический этап – 35.

Фиксируются время начала выполнения теоретического задания и время его окончания.

Время, отводимое на выполнение теоретического задания – 40 минут.

5.3. Дополнительно начисляются баллы за досрочное правильное выполнение теоретического задания (мин.). Максимальное количество баллов – 5 баллов.

5.4. Результаты выполнения теоретического задания участниками регионального этапа Конкурса заносятся членами экспертной рабочей группы в оценочную ведомость (форма Приложения 4 к настоящему Положению).

5.5. Список участников, допущенных экспертной рабочей группой к практическому заданию, оформляется ведомостью по форме Приложения 5 к настоящему Положению.

VI. Практическое задание

6.1. Выполнение практического задания позволяет оценить навыки конкурсанта, его квалификацию, соблюдение технологии производства работ, норм и правил по охране труда.

6.2. Практический этап конкурса заключается в выполнении технологических операций выработки сыра, заполнении протокола выработки сыра, дегустации образцов сыра и заполнение дегустационного листа.

6.3. Практический этап состоит из:

- определения технологических свойств молока «Сычужная свертываемость»;

- производства сыра по технологии сыра «Адыгейский».

6.4. В процессе выполнения практического этапа формируется оценка по следующим критериям:

- соблюдение санитарных правил и норм к технологическим процессам (в том числе, внешний вид) до 5 баллов;

- соблюдение требований охраны труда до 3 баллов;

- подготовка инструмента и рабочего места до 2 баллов;

- подготовка компонентов до 15 баллов;

- оценка качества технологических операций до 25 баллов;

- оценка компетентности по заполнению в протоколе параметров и показателей технологических операций до 10 баллов;

- оценка качества молока, молочной сыворотки и компонентов до 5 баллов;

- дегустация образцов сыра и заполнение дегустационного листа до 5 баллов.

Максимальное количество баллов за практический этап – 70.

Время, отводимое на выполнение практического задания – 2 часа.

6.5. Результаты выполнения участниками практического задания рассматриваются и оцениваются экспертной рабочей группой в соответствии с утвержденными критериями оценки.

6.6. Результаты выполнения участниками регионального этапа Конкурса практического задания заносятся членами экспертной рабочей группы в оценочный лист (форма Приложения 6 к настоящему Положению).

6.7. По результатам выполнения участниками регионального этапа Конкурса практического задания экспертной рабочей группой подводятся итоги и оформляется ведомость по форме Приложения 7 к настоящему Положению.

VII. Подведение результатов выполнения конкурсного задания и номинирование победителей

7.1. Результаты выполнения конкурсантами теоретического и

практического задания рассматриваются и оцениваются экспертной рабочей группой в соответствии с критериями оценки. Члены экспертной рабочей группы заполняют сводную (оценочную) ведомость по форме Приложения 8 к настоящему Положению.

7.2. Решение экспертной рабочей группы об итогах выполнения конкурсных заданий принимается открытым голосованием, оформляется протоколом, который подписывается всеми членами экспертной рабочей группы.

7.3. В случае, если в номинации несколько участников регионального этапа Конкурса набрали одинаковую сумму баллов, то победитель и призер определяются на основе результатов практического задания.

7.4. В случае, если участники, претендующие на призовые места, победитель и призер набрали в ходе выполнения практического задания одинаковую сумму баллов, то решение об итогах выполнения конкурсных заданий принимается открытым голосованием членов экспертной рабочей группы.

7.5. Протокол рассмотрения итогов выполнения конкурсных заданий, оценочные ведомости с результатами выполнения конкурсных заданий направляются в конкурсную комиссию.

7.6. Конкурсная комиссия рассматривает предложения экспертной рабочей группы о претендентах на призовые места и принимает решение о победителе и призерах регионального этапа конкурса и о номинировании победителя регионального этапа конкурса на федеральный уровень.

7.7. Победителем в номинации признается участник регионального этапа Конкурса, который набрал наибольшее количество баллов по результатам выполнения конкурсных заданий.

7.8. Решение конкурсной комиссии о победителе и призерах регионального этапа Конкурса и о номинировании победителя регионального этапа Конкурса на федеральный уровень оформляется протоколом.

7.9. Победитель и призеры Конкурса награждаются соответственно дипломом победителя, дипломом призера (2 место) и дипломом призера (3 место), а также призами в денежной форме в размере:

- 25 тысяч рублей – победителю;
- 20 тысяч рублей – призеру (2 место);
- 15 тысяч рублей – призеру (3 место).

Приложение 1
к Положению о проведении
регионального этапа
Всероссийского конкурса
профессионального мастерства
«Лучший по профессии»
Номинация конкурса
«Лучший сыровар»

**Заявка
на участие в региональном этапе Всероссийского конкурса профессионального
мастерства «Лучший по профессии» в номинации «Лучший сыровар»**

Организация _____
(полное наименование юридического лица с указанием организационно-

_____ правовой формы)

Реквизиты организации:

_____ (юридический адрес)
_____ (фактический адрес)

Зарегистрирована « ____ » _____ г.

_____ (орган, зарегистрировавший юридическое лицо – заявителя)
Контактные телефоны; факс; e-mail; контактное
лицо _____

заявляет об участии _____
(Ф.И.О. участника конкурса)

Образование (с указанием учебного учреждения) _____
Квалификационный разряд (при наличии) _____
Общий стаж работы по профессии _____
Стаж работы по профессии в данной организации _____

С условиями и порядком участия в региональном этапе конкурса ознакомлены и согласны.

Полноту и достоверность сведений, указанных в настоящей заявке, и прилагаемых к ней документов гарантируем.

Руководитель организации,
(филиала)

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

« ____ » _____ 2024 г.

Приложение 3
к Положению о проведении
регионального этапа Всероссийского
конкурса профессионального
мастерства «Лучший по профессии»
в номинации «Лучший сыровар»

ПРОТОКОЛ
проведения инструктажа по охране труда
в рамках проведения регионального этапа Всероссийского конкурса
профессионального мастерства «Лучший по профессии»
в номинации «Лучший сыровар»

Инструктаж по охране труда проведен в соответствии с инструкциями, приложенными к настоящему протоколу.

№ п/п	ФИО	Комментарии (при наличии)	Подпись

Специалист по охране труда,
проводивший инструктаж

_____/_____
(ФИО,подпись)

Приложение 4
к Положению о проведении
регионального этапа
Всероссийского конкурса
профессионального мастерства
«Лучший по профессии»
в номинации «Лучший сыровар»

**Оценочный
лист теоретического задания участника регионального этапа
Всероссийского конкурса профессионального мастерства
«Лучший по профессии» в номинации «Лучший сыровар»**

ФИО участника конкурса _____
 Номер участника конкурса _____ Количество тестовых вопросов – 20
 Количество ситуационных задач – 3
 Дата выполнения «__» ____ 20__ г. Время на проведение тестирования – 40 минут
 Время начала: _____

Количество правильных ответов на тестовые вопросы	Количество правильных ответов за ситуационные задачи	Количество баллов *

*Критерии оценки

Дополнительно начисляются баллы за затраченное время на выполнение задания (мин.):

Время	До 20	До 25	До 30	До 35
Количество баллов	5	4	3	1

Подпись члена экспертной группы _____

(подпись)

(Ф.И.О.)

Приложение 6
к Положению о проведении
регионального этапа
Всероссийского конкурса
профессионального мастерства
«Лучший по профессии» в
номинации «Лучший сыровар»

**Оценочный
лист практического задания участника регионального этапа
Всероссийского конкурса профессионального мастерства
«Лучший по профессии» в номинации «Лучший сыровар»**

ФИО участника конкурса _____
Номер участника конкурса _____ Дата выполнения « _____ » _____ 20 _____ г.

№	Наименование критерия	Баллы, max	Фактическая оценка
1.	соблюдение санитарных правил и норм к технологическим процессам (в том числе, внешний вид)	5	
2.	соблюдение требований охраны труда	3	
3.	подготовка инструмента и рабочего места	2	
4.	подготовка компонентов	15	
5.	оценка качества технологических операций	25	
6.	оценка компетентности по заполнению в протоколе параметров и показателей технологических операций	10	
7.	оценка качества молока, молочной сыворотки и компонентов	5	
8.	дегустация образцов сыра и заполнение дегустационного листа	5	
ИТОГО:		70	

Председатель
экспертной рабочей группы

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Члены
экспертной рабочей группы:

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

_____ (подпись)

_____ (Ф.И.О.)

Приложение 8
к Положению о проведении
регионального этапа
Всероссийского конкурса
профессионального мастерства
«Лучший по профессии»
в номинации «Лучший сыровар»

Сводная.
(ОЦЕНОЧНАЯ) ВЕДОМОСТЬ РЕЗУЛЬТАТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ
(ТЕОРЕТИЧЕСКОГО И ПРАКТИЧЕСКОГО ЗАДАНИЯ) УЧАСТНИКОВ РЕГИОНАЛЬНОГО ЭТАПА ВСЕРОССИЙСКОГО КОНКУРСА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА «ЛУЧШИЙ ПО ПРОФЕССИИ» В НОМИНАЦИИ «ЛУЧШИЙ СЫРОВАР»

№ п/п	Номер участника конкурса	ФИО Участника конкурса	Оценки (баллы)		Итоговая оценка (сумма баллов)	Занятое место
			практическое задание	теоретическое задание		

Председатель экспертной рабочей группы

(подпись)

(Ф.И.О.)

Члены экспертной рабочей группы:

(подпись)

(Ф.И.О.)

(подпись)

(Ф.И.О.)

(подпись)

(Ф.И.О.)