Приложение 1

к Извещению

(Форма)

|  |
| --- |
| КОНКУРСНАЯ ЗАЯВКАдля участия в ежегодном конкурсе профессионального мастерства«Лучший по профессии в сфере потребительского рынка Ленинградской области» |

|  |  |
| --- | --- |
| Номинация |  |
| Фамилия, имя, отчество кандидата |  |
| Дата рождения кандидата |  |
| Место рождения кандидата |  |
| Сведения о работодателе кандидата (наименование юридического лица (фамилия, имя, отчество индивидуального предпринимателя), ИНН) |  |
| Наименование объекта потребительского рынка (объекта торговли, объекта общественного питания, объекта бытового обслуживания), в котором кандидат осуществляет профессиональную деятельность |  |

|  |
| --- |
| Приложение: на \_\_\_\_ л. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| (дата) |  | (подпись) |  | (расшифровка) |

Приложение 2

к Извещению

(Форма)

|  |
| --- |
| СОГЛАСИЕ на обработку персональных данных |
|  |
| Я, |  | , |
|  | (фамилия, имя, отчество) |  |
| паспорт |  |
|  | (серия, номер, кем и когда выдан) |
|  | , |
| зарегистрированный(ая) по адресу: |  |
|  | , |
| в целях участия в ежегодном конкурсе профессионального мастерства «Лучшийпо профессии в сфере потребительского рынка Ленинградской области» (далее – конкурс) подтверждаю свое согласие на обработку комитетом по развитию малого среднего бизнеса и потребительского рынка Ленинградской области (далее – комитет), конкурсной комиссией по проведению конкурса (далее – конкурсная комиссия) моих персональных данных, включающих фамилию, имя, отчество, место рождения, данные паспорта гражданина Российской Федерации, адрес регистрации, номер контактного телефона, банковские реквизиты (номер расчетного счета, наименование банка), а также идентификационный номер налогоплательщика (ИНН) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, страховой номер индивидуального лицевого счета (СНИЛС) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, дату рождения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.Предоставляю комитету, конкурсной комиссии право осуществлять любое действие (операцию) или совокупность действий (операций), совершаемыхс использованием средств автоматизации или без использования таких средств,с моими персональными данными, включая сбор, запись, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), извлечение, использование, передачу (распространение, предоставление, доступ), обезличивание, блокирование, удаление, уничтожение персональных данных.Настоящее согласие дано мной на период:1) проведения конкурса;2) размещения в средствах массовой информации, на официальном сайте комитета в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» информациио результатах конкурса;3) хранения моих персональных данных вместе с конкурсными документамидо их уничтожения.Настоящее согласие может быть отозвано в любой момент по моему письменному заявлению. |
|  |  |  |  |  |
| (дата) |  | (подпись) |  | (расшифровка подписи) |

Приложение 3

к Извещению

(Форма)

|  |
| --- |
| АНКЕТА КАНДИДАТА |
|  |
| Фамилия |  |
| Имя |  |
| Отчество |  |
| Должность кандидата |  |
| Наименование номинации |  |
| Опыт работы по профессии (количество полных лет) |  |
| Сведения о профильном образовании |  |
|  |
| Я подтверждаю, что не являюсь лицом, замещающим государственную должность, должность государственной гражданской службы, муниципальную должность, должность муниципальной службы, не состою в трудовых отношениях и иных непосредственно связанных с ними отношениях с органами местного самоуправления, не являюсь лицом, признанным судом недееспособным или ограниченно дееспособным, имеющим непогашенную или неснятую судимость. |

|  |
| --- |
| Приложение:1) презентация «Я – лучший по профессии»;2) копии документов, подтверждающих опыт работы;3) копии благодарственных писем, дипломов, грамот, прочих поощрений (прилагаются по желанию кандидата);4) копии документов об образовании. |
|  |
| Номер контактного телефона: |  | , |
| адрес электронной почты (при наличии): |  | . |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |
| (дата) |  | (подпись) |  | (расшифровка подписи) |

Приложение 4

к Извещению

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

**участников ежегодного конкурса профессионального мастерства**

**«Лучший по профессии в сфере потребительского рынка**

**Ленинградской области» в 2024 году**

I. Критерии оценки по первому этапу (для всех номинаций):

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Оцениваемый критерий | Параметры оценки | Возможное количество баллов |
| 1. | Качество подготовки презентации «Я – лучший по професии» | Оценивается содержаниеи оформление презентации | до 20 баллов |
| 2. | Образование участника конкурса | Наличие профильного образования | 5 баллов |
| Прохождение программ (курсов) повышения квалификации и (или) переподготовки) | 5 баллов |
| 3. | Наличие поощрений (благодарственных писем, дипломов, грамот, прочих поощрений) и рекомендаций | Одно поощрение или рекомендация | 5 баллов |
| Два и более поощрения или рекомендации | 10 баллов |
| 4. | Опыт работы в профессии | От 2 до 5 лет | 5 балов |
| От 5 до 10 лет | 8 баллов |
| 10 лет и более | 10 баллов |

II. Критерии оценки по второму этапу:

1. Номинация «Лучший продавец-консультант».

Требования к презентации конкурсанта:

1) конкурсант выполняет практическое задание в виде тестирования. Тест состоит из 20 вопросов из сферы профессиональной деятельности. Время выполнения теста –
15 минут;

2) конкурсант выступает с самопрезентацией в свободной форме. Во время самопрезентации конкурсант должен рассказать о своей профессиональной деятельности, достигнутых результатах, реализованных проектах и планах развития. Во время самопрезентации должна использоваться форменная (специальная) одежда и иная атрибутка, могут быть использованы фотоматериалы, видеосопровождение, слайд-шоу. Время для самопрезентации – 10 минут.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Оцениваемый критерий | Параметры оценки | Возможное количество баллов |
| 1. | Тестирование | За каждый правильный ответ | 1 балл |
| 2. | Самопрезентация участника | Оценивается содержание самопрезентации и профессиональных навыков конкурсанта | До 20 баллов |
| 3. | Использование форменной (специальной) одеждыи иной атрибутики | Оценивается внешний вид конкурсанта, использование форменной (специальной) одеждыи иной атрибутики | До 10 баллов |

2. Номинация «Лучший кассир».

Требования к презентации конкурсанта:

1) конкурсант выполняет практическое задание в виде тестирования. Тест состоит из 20 вопросов из сферы профессиональной деятельности. Время выполнения теста –
15 минут;

2) конкурсант выступает с самопрезентацией в свободной форме. Во время самопрезентации конкурсант должен рассказать о своей профессиональной деятельности, достигнутых результатах, реализованных проектах и планах развития. Во время самопрезентации должна использоваться форменная (специальная) одежда и иная атрибутка, могут быть использованы фотоматериалы, видеосопровождение, слайд-шоу. Время для самопрезентации – 10 минут.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Оцениваемый критерий | Параметры оценки | Возможное количество баллов |
| 1. | Тестирование | За каждый правильный ответ | 1 балл |
| 2. | Самопрезентация участника | Оценивается содержание самопрезентации и профессиональных навыков конкурсанта | До 20 баллов |
| 3. | Использование форменной (специальной) одеждыи иной атрибутики | Оценивается внешний вид конкурсанта, использование форменной (специальной) одеждыи иной атрибутики | До 10 баллов |

3. Номинация «Лучший продавец автолавки».

Требования к презентации конкурсанта:

1) конкурсант выполняет практическое задание в виде тестирования. Тест состоит из 20 вопросов из сферы профессиональной деятельности. Время выполнения теста –
15 минут;

2) конкурсант выступает с самопрезентацией в свободной форме. Во время самопрезентации конкурсант должен рассказать о своей профессиональной деятельности, достигнутых результатах, реализованных проектах и планах развития. Во время самопрезентации должна использоваться форменная (специальная) одежда и иная атрибутка, могут быть использованы фотоматериалы, видеосопровождение, слайд-шоу. Время для самопрезентации – 10 минут.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Оцениваемый критерий | Параметры оценки | Возможное количество баллов |
| 1. | Тестирование | За каждый правильный ответ | 1 балл |
| 2. | Самопрезентация участника | Оценивается содержание самопрезентации и профессиональных навыков конкурсанта | До 20 баллов |
| 3. | Использование форменной (специальной) одеждыи иной атрибутики | Оценивается внешний вид конкурсанта, использование форменной (специальной) одеждыи иной атрибутики | До 10 баллов |

4. Номинация «Лучший бариста».

Требования к презентации конкурсанта:

1) конкурсант выполняет практическое задание в виде тестирования. Тест состоит из 10 вопросов из сферы профессиональной деятельности. Время выполнения теста –
10 минут;

2) конкурсант выполняет практическое задание по изготовлению напитка
на основе кофе по своему рецепту на тему «Семейный уют». Участник выполняет приготовление 6 порций напитка. Приготовление напитка осуществляется
с использованием продуктов и посуды конкурсанта на предоставленном профессиональном оборудовании. Время для выполнения практического задания –
30 минут.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Оцениваемый критерий | Параметры оценки | Возможное количество баллов |
| 1. | Тестирование | За каждый правильный ответ | 1 балл |
| 2. | Процесс приготовления напитка | Оцениваются профессиональные качества конкурсанта при приготовлении напитка | До 20 баллов |
| 3. | Вкус и презентация | Оценивается презентация, внешний вид и вкусовые качества напитка | До 20 баллов |

5. Номинация «Лучший кондитер».

Требования к презентации конкурсанта:

конкурсант выполняет практическое задание по изготовлению десерта
по своему рецепту на тему «Детский праздник». Участник выполняет приготовление
6 порций десерта. Приготовление десерта осуществляется
с использованием полуфабрикатов (заготовок), иных продуктов и посуды конкурсанта. Время для выполнения практического задания – 30 минут.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Оцениваемый критерий | Параметры оценки | Возможное количество баллов |
| 1. | Процесс приготовления блюда, оригинальность рецептуры | Оцениваются профессиональные качества конкурсанта при приготовлении блюда, применяемые рецептуры и техникив процессе приготовления | До 20 баллов |
| 2. | Презентация блюда | Оценивается презентация и внешний вид блюда | До 10 баллов |
| 3. | Вкус | Оцениваются вкусовые качества блюда | До 20 баллов |

6. Номинация «Лучший бармен».

Требования к презентации конкурсанта:

конкурсант выполняет практическое задание по изготовлению безалкогольного коктейля для детей по своему рецепту на тему «Детский праздник». Участник выполняет приготовление 6 порций напитка. Приготовление напитка осуществляется
с использованием полуфабрикатов (заготовок), иных продуктов и посуды конкурсанта. Время для выполнения практического задания – 30 минут.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Оцениваемый критерий | Параметры оценки | Возможное количество баллов |
| 1. | Процесс приготовления напитка, оригинальность рецептуры | Оцениваются профессиональные качества конкурсанта при приготовлении напитка, применяемые рецептуры и техникив процессе приготовления | До 20 баллов |
| 2. | Презентация напитка | Оцениваются презентация и внешний вид напитка | До 10 баллов |
| 3. | Вкус | Оцениваются вкусовые качества напитка | До 20 баллов |

7. Номинация «Лучший дизайнер одежды».

Требования к презентации конкурсанта:

конкурсант выполняет практическое задание в виде презентации (показа) изготовленного заранее конкурсантом швейного изделия (полноценного образа) для женщин на тему «Свадебный образ» с демонстрацией на модели конкурсанта. Изготовление конкурсного швейного изделия осуществляется конкурсантом заранее
из собственных материалов. Время для выполнения практического задания (презентации) – 10 минут.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Оцениваемый критерий | Параметры оценки | Возможное количество баллов |
| 1. | Оригинальность дизайнерского решения (художественная выразительность) | Оценивается оригинальность дизайнерского решения (художественная выразительность) | До 20 баллов |
| 2. | Качество изделия | Оценивается качество пошива изделия, применяемые материалы | До 20 баллов |
| 3. | Презентация | Оценивается содержание презентации конкурсного изделия | До 10 баллов |

8. Номинация «Лучший флорист».

Требования к презентации конкурсанта:

конкурсант выполняет практическое задание в виде изготовления цветочной композиции (букета) на тему «Свадебный букет». Изготовление цветочной композиции осуществляется конкурсантом из собственных материалов. Время для выполнения практического задания – 45 минут; время для презентации конкурсной работы – 10 минут.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Оцениваемый критерий | Параметры оценки | Возможное количество баллов |
| 1. | Художественная выразительность композиции | Оценивается художественная выразительность цветочной композиции | До 20 баллов |
| 2. | Применяемые материалы | Оценивается качествои разнобразие применяемых материалов | До 20 баллов |
| 3. | Презентация | Оценивается содержание презентации цветочной композиции | До 10 баллов |

9. Номинация «Лучший детский парикмахер».

Требования к презентации конкурсанта:

конкурсант выполняет практическое задание в виде создания прически (включая стрижку) для ребенка на тему «Детский стиль» на модели конкурсанта. Для выполнения практического задания конкурсант использует собственные технические средства
и приборы. В качестве модели конкурсанты могут использовать детей не старше 14 лет. Время для выполнения практического задания – 45 минут; время для презентации конкурсной работы – 10 минут.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Оцениваемый критерий | Параметры оценки | Возможное количество баллов |
| 1. | Творческий (креативный) подход к созданию прически | Оценивается оригинальностьи креативностьв создании образа | До 20 баллов |
| 2. | Процесс создания прически | Оцениваются профессиональные качества конкурсанта во время работы по созданию прически | До 20 баллов |
| 3. | Презентация | Оценивается содержание презентации  | До 10 баллов |