

**О проведении IV Межрегионального фестиваля
профессионального мастерства среди работников предприятий
туристской, ресторанной и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства – 2025»**

В целях развития межмуниципального сотрудничества в сфере туризма среди городов Российской Федерации, а также повышения престижа труда и мотивации работников туристской индустрии к достижению наилучших результатов в своей деятельности **постановляю:**

1. Утвердить:

1.1. Положение о IV Межрегиональном фестивале профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025» (приложение №1);

1.2. состав общественного совета по проведению IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025» (приложение №2).

2. Уполномочить МКУ «Комитет по развитию туризма г.Казани» (А.А.Шавлиашивили) осуществить организацию и проведение IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025».

3. Постановление Исполнительного комитета г.Казани от 05.12.2024 №5035 «О проведении III Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий “Звезды гостеприимства – 2024”» (с учетом изменений, внесенных в него постановлениями Исполнительного комитета г.Казани от 28.12.2024 №5467, от 28.12.2024 №5483, от 10.01.2025 №13) признать утратившим силу.

4. Опубликовать настоящее постановление в сетевом издании «Муниципальные правовые акты и иная официальная информация» (www.docskzn.ru) и разместить его на официальном портале органов местного самоуправления города Казани (www.kzn.ru) и на официальном портале правовой информации Республики Татарстан (www.pravo.tatarstan.ru).

5. Контроль за выполнением настоящего постановления возложить на руководителя Аппарата Исполнительного комитета г.Казани Б.Р.Алеева.

Руководитель

Р.Г.Гафаров

Положение
о IV Межрегиональном фестивале профессионального мастерства
среди работников предприятий туристской, ресторанной
и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»

I. Термины и понятия, используемые в настоящем положении

В целях однозначного толкования условий положения применяются следующие термины:

- фестиваль – IV Межрегиональный фестиваль профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025», проводимый в соответствии с настоящим положением и включающий отборочный этап и межрегиональный (финальный) этап;
- организатор – Муниципальное казенное учреждение «Комитет по развитию туризма г.Казани», осуществляющее организацию и проведение фестиваля в соответствии с настоящим положением;
- жюри – коллегиальный орган, состоящий из экспертов и профессионалов, уполномоченный оценивать результаты участников фестиваля и выбранный общественным советом;
- члены жюри – физические лица, осуществляющие оценку конкурсных работ на основе установленных критериев;
- общественный совет – совещательный орган фестиваля, сформированный из представителей туристской, ресторанной и гостиничной индустрий, уполномоченный принимать участие в проведении и оценке мероприятий фестиваля, а также осуществляющий формирование жюри и выбор членов жюри;
- отборочный этап – первый этап фестиваля, включающий представление участниками домашнего задания (видеоматериалов) и его оценку жюри;
- межрегиональный (финальный) этап – второй этап фестиваля, в ходе которого участники, успешно прошедшие отборочный этап, выполняют задания

в соответствии с критериями оценки, доведенными до их сведения в установленном порядке;

- оценочный лист – документ, содержащий критерии и процедуру оценки выполненных заданий членами жюри;
- участник – физическое лицо, соответствующее установленным требованиям и подавшее заявку-анкету для участия в фестивале.

II. Общие положения

2.1. Настоящее положение регулирует порядок проведения IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025» (далее – Фестиваль), определяет цели и задачи, сроки организации, проведения и условия участия в Фестивале, порядок подачи заявок на участие, порядок конкурсного отбора и награждения победителей Фестиваля.

2.2. Организатором Фестиваля является МКУ «Комитет по развитию туризма г.Казани» (далее – Организатор) при поддержке Ассоциации городов Поволжья (далее – АГП).

2.3. Организатор Фестиваля обеспечивает:

- равные условия для всех участников Фестиваля;
- гласность проведения Фестиваля;
- создание и организацию работы общественного совета, справедливый выбор жюри общественным советом в сроки, обеспечивающие проведение Фестиваля;
- недопущение разглашения сведений о результатах Фестиваля ранее даты их официального объявления;
- выдачу наград участникам, признанным победителями и призерами Фестиваля.

III. Цели и задачи Фестиваля

3.1. Основными целями Фестиваля являются создание условий для развития туризма в городах Российской Федерации, которые приняли решение об участии в проведении Фестиваля, и повышение качества предоставляемых туристских, ресторанных и гостиничных услуг.

3.2. Задачи Фестиваля:

- популяризация туристских, ресторанных и гостиничных ресурсов городов Российской Федерации;
- содействие повышению квалификации и конкурентоспособности работников туристской, ресторанной и гостиничной индустрий;
- повышение уровня профессиональных знаний, умений и навыков, а также творческой инициативы работников данной сферы;
- формирование позитивного общественного мнения в отношении профессий индустрий туризма и гостеприимства;
- повышение туристической привлекательности городов России.

IV. Номинации Фестиваля

Фестиваль проводится по тринадцати номинациям:

- «Лучший портье»;
- «Лучшая горничная»;
- «Лучший менеджер по внутреннему и въездному туризму»;
- «Лучший менеджер ресторана»;
- «Лучший официант»;
- «Лучший бармен»;
- «Лучший повар»;
- «Лучший кондитер»;
- «Лучший сити-блогер»;
- «Восходящая звезда. Лучший менеджер по внутреннему и въездному туризму»;
- «Лучший бариста»;
- «Лучший маркетолог»;
- «Будущая звезда гостеприимства. Лучший официант».

V. Участники Фестиваля

5.1. К участию в Фестивале по номинациям приглашаются работники предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий городов-участников, представившие заявку-анкету.

5.1.1. Участники Фестиваля по номинациям должны иметь стаж работы не менее шести месяцев в сфере туризма и (или) гостеприимства и в настоящий момент работать по специальности, соответствующей заявленной номинации, в

том числе по совместительству и/или гражданско-правовому договору (кроме номинации «Лучший сити-блогер»).

5.1.2. Предприятия туристской, ресторанной и гостиничной индустрий городов могут представить для участия в Фестивале по номинациям не более трех участников в каждой номинации.

5.2. К участию в Фестивале по номинации «Восходящая звезда. Лучший менеджер по внутреннему и въездному туризму» приглашаются студенты высших учебных заведений и обучающиеся в средних профессиональных учебных заведениях.

5.3. К участию в Фестивале по номинации «Будущая звезда гостеприимства. Лучший официант» приглашаются школьники, обучающиеся в средних общеобразовательных учреждениях.

5.4. В Фестивале не вправе участвовать представители Организатора, члены общественного совета и жюри.

5.5. Физические лица, являющиеся победителями Фестиваля прошлого года, не вправе принимать участие в той же номинации Фестиваля, в которой ранее они одержали победу.

VI. Полномочия и порядок работы общественного совета

6.1. Общественный совет Фестиваля формируется из представителей Организатора Фестиваля, АГП и туристического, ресторанного и гостиничного бизнеса, общественных, учебных и научных организаций (не более одного представителя от каждой организации) и утверждается настоящим постановлением.

6.2. Общественный совет в срок не позднее 10 февраля 2026 года проводит заседание в целях формирования и утверждения жюри Фестиваля.

6.3. Формирование и утверждение жюри осуществляется путем голосования членов общественного совета.

6.4. Заседание общественного совета правомочно, если в заседании принимают участие более 50% членов общественного совета.

6.5. Общественный совет утверждает жюри на основании решений, принятых простым большинством голосов членов общественного совета, принимающих участие в заседании, путем открытого голосования.

6.6. Количество членов жюри по отдельным номинациям – не менее трех человек.

6.7. Решение общественного совета о формировании жюри оформляется протоколом, который подписывает председатель общественного совета не позднее 10 февраля 2026 года.

VII. Этапы Фестиваля

7.1. Фестиваль проводится в два этапа: отборочный этап и межрегиональный (финальный) этап.

7.2. Срок окончания отборочного этапа – 13 февраля 2026 года (с учетом подготовки). Отборочный этап включает в себя:

- создание общественным советом жюри в сроки, обеспечивающие проведение Фестиваля (в том числе сроки до дня проведения конкурсных мероприятий межрегионального этапа);
- прием заявок-анкет от участников Фестиваля с 27 января 2026 года до 30 января 2026 года;
- оценку жюри домашнего задания (видеоматериалов) по установленным критериям оценки, содержащимся в оценочном листе;
- определение результатов оценки задания отборочного этапа и определение участников Фестиваля, прошедших на межрегиональный этап Фестиваля, до 13 февраля 2026 года.

7.3. Межрегиональный (финальный) этап проводится с 14 февраля 2026 года по 28 февраля 2026 года (с учетом подготовки) и включает:

- составление списка участников, успешно прошедших отборочный этап;
- проведение конкурсных мероприятий в городе Казани в соответствии с критериями оценки, которые доводятся до сведения участников в установленном порядке;
- определение результатов и награждение победителей Фестиваля (не позднее 28 февраля 2026 года).

7.4. Членам общественного совета и жюри Фестиваля запрещается на стадии приема заявок, а также непосредственно в период проведения отборочного этапа Фестиваля заниматься рекрутингом участников других предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий.

7.5. Организатор Фестиваля публикует сведения о составе общественного совета и жюри Фестиваля на официальном портале органов местного самоуправления города Казани (www.kzn.ru) и сайте АГП (www.agpsamara.ru).

7.6. При возникновении прямой или косвенной личной заинтересованности члена жюри, которая приводит или может привести к конфликту интересов при проведении Фестиваля, он обязан до начала рассмотрения анкет-заявок проинформировать об этом Организатора.

VIII. Подготовка и проведение отборочного этапа Фестиваля

8.1. Общественным советом Фестиваля создается жюри из представителей Организатора Фестиваля, АГП и туристического, ресторанного и гостиничного бизнеса, общественных, учебных и научных организаций.

8.2. Заявка-анкета на участие в Фестивале в номинациях, указанных в разделе IV настоящего положения, заполняется по форме согласно приложению №1 к настоящему положению и направляется вместе с документами, указанными в пунктах 8.2.1 – 8.2.2, в электронном виде посредством заполнения электронной формы заявки-анкеты, размещенной по следующей интернет-ссылке: <https://forms.yandex.ru/cloud/69201e1d49af4711331c94e8>.

Направляя заявку, участник подтверждает свое согласие на обработку представленных персональных данных (согласно приложению №2 к Положению о IV Межрегиональном фестивале профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025») организатором Фестиваля в целях проведения Фестиваля, включая обработку заявки-анкету, коммуникацию с участником, публикацию результатов и награждение победителей, в соответствии с Федеральным законом от 27.07.2006 № 152-ФЗ «О персональных данных». Обработка персональных данных осуществляется в течение срока, необходимого для достижения указанных целей.

8.2.1. К заявке-анкете на участие в Фестивале в номинациях, указанных в в разделе IV настоящего положения, прилагаются следующие документы (сканированные копии в формате jpeg) (кроме номинации «Лучший сити-блогер»):

- справка с места работы в организациях сферы гостеприимства;
- копия диплома об образовании или справка с места учебы;
- копия трудовой книжки, заверенная печатью организации;
- в случае осуществления соответствующей номинации деятельности в качестве физического лица, являющегося плательщиком налога на профессиональный доход (самозанятым), – справка о постановке на учет физического лица в качестве налогоплательщика НПД (по форме КНД 1122035).

8.2.2. По желанию участника к заявке-анкете могут прилагаться копии грамот, дипломов, благодарственных писем, удостоверений о наградах, отзывов (при наличии), в том числе об участии в конкурсах профессионального мастерства.

8.3. Прием заявок-анкет по всем номинациям Фестиваля осуществляется Организатором до 30 января 2026 года (включительно).

8.4. В случае если заявка подана после срока, указанного в пункте 8.3, данная заявка рассмотрению не подлежит.

8.5. Организатор Фестиваля уведомляет о недопуске к отборочному этапу Фестиваля участников, заявки которых поступили после срока, указанного в пункте 8.3, письмом по адресу электронной почты, указываемому в заявке-анкете, в срок не позднее 10 дней после поступления заявки.

8.6. До 6 февраля 2026 года Организатор Фестиваля направляет участникам Фестиваля задание отборочного этапа «Домашнее задание» и критерии его оценки по электронной почте.

8.7. Критерии оценки задания отборочного этапа определяются для каждой из номинаций Фестиваля и указаны в приложениях №3 – 16 к настоящему положению.

8.8. Участник Фестиваля до 12 февраля 2026 года должен разместить на файловом хостинге «Яндекс.Диск» (disk.yandex.ru) материалы для выполнения задания отборочного этапа «Домашнее задание». Участники Фестиваля направляют ссылки на размещенные ими материалы по выполнению задания отборочного этапа «Домашнее задание» на адрес электронной почты: zv.g@tatar.ru с указанием Ф.И.О., названия представляемого города, названия представляемого заведения, номинации.

8.9. Организатор Фестиваля до 12 февраля 2026 года осуществляет сбор у участников Фестиваля информации о выполнении ими задания отборочного этапа «Домашнее задание» и передает ее членам жюри.

8.10. Члены жюри в период с 12 февраля 2026 года по 13 февраля 2026 года:

- осуществляют оценку выполнения участниками Фестиваля задания отборочного этапа и их профессионального мастерства;
- определяют участников Фестиваля, прошедших на межрегиональный этап Фестиваля.

8.11. Заседание членов жюри считается правомочным, если в нем участвует не менее двух третей от установленного числа его членов.

8.12. Решения жюри принимаются большинством голосов присутствующих на заседании членов.

Все участники отборочного этапа, выполнившие «Домашнее задание» в своей номинации согласно критериям, указанным в приложениях №3 – 16 к настоящему положению, приглашаются к участию в финальных соревнованиях Фестиваля по адресу электронной почты, указанному в заявке-анкете.

8.13. Решение жюри оформляется протоколом в срок не позднее 14 февраля 2026 года.

8.14. Жюри в течение трех дней после завершения отборочного этапа Фестиваля направляет Организатору Фестиваля информацию о допущенных на межрегиональный этап участниках по всем номинациям.

8.15. Организатор Фестиваля уведомляет о недопуске к финальному этапу Фестиваля участников, не прошедших отборочный этап, письмом по адресу электронной почты, указываемому в заявке-анкете, в срок не позднее 10 рабочих дней после принятия решения членами жюри.

8.16. В случае несогласия с результатами оценки задания, решением жюри об определении победителя участник имеет право подать апелляцию в общественный совет. Апелляция подается в течение трех календарных дней после объявления результатов этапа. Апелляция рассматривается Организатором в течение пяти суток с момента регистрации апелляции.

IX. Подготовка и проведение межрегионального (финального) этапа Фестиваля

9.1. Основные функции Организатора при проведении межрегионального этапа Фестиваля:

- составление списка участников межрегионального этапа Фестиваля (прошедших в финал Фестиваля);
- утверждение графика и места проведения конкурсных мероприятий по отдельным номинациям Фестиваля;
- подготовка и проведение конкурсных мероприятий.

9.2. До 19 февраля 2026 года Организатор Фестиваля осуществляет информирование участников отборочного этапа Фестиваля, прошедших на его межрегиональный этап, о дате, времени и месте проведения межрегионального этапа Фестиваля. В случае назначения иной даты проведения межрегионального этапа Фестиваля о дате и месте проведения межрегионального этапа Фестиваля участники Фестиваля извещаются Организатором Фестиваля по электронной почте в срок не позднее чем за семь дней до даты проведения межрегионального этапа.

9.3. Расходы на проживание и проезд до города проведения межрегионального этапа и обратно для участников финального этапа Фестиваля возлагаются на участников.

9.4. Организатор Фестиваля может принять решение о проведении межрегионального этапа для отдельных номинаций Фестиваля в форме гала-ужина.

Х. Порядок проведения межрегионального этапа Фестиваля и определения победителей Фестиваля

10.1. Оценка уровня профессионального мастерства участников проводится на импровизированных рабочих местах, определяемых Организатором Фестиваля.

10.2. Участники межрегионального этапа Фестиваля оцениваются членами жюри согласно критериям оценки, разработанным для каждой номинации. Критерии оценки утверждаются жюри Фестиваля и доводятся до сведения участников за семь дней до начала практической части Фестиваля путем размещения на сайте Фестиваля: звездыгостеприимства.рф. Рейтинг участника равняется сумме баллов, присвоенных членами жюри.

К сумме баллов, присвоенных членами жюри, добавляется 1 балл при наличии у участника диплома победителя или призера конкурса профессионального мастерства на территории региона/города-участника.

10.3. Кворум для проведения заседания жюри составляет не менее половины от числа членов жюри в каждой номинации.

10.4. В случае равного количества баллов у участников Фестиваля решение принимается большинством голосов членов жюри.

10.5. В случае проведения межрегионального этапа в форме гала-ужина оценка уровня профессионального мастерства участников Фестиваля осуществляется в отношении каждой номинации отдельно по результатам проведения анонимного голосования среди посетителей гала-ужина. Победителями признаются участники Фестиваля, набравшие наибольшее количество голосов по результатам анонимного голосования среди посетителей гала-ужина.

10.6. В день заседания жюри формируется рейтинг участников по сумме баллов, выставленных членами жюри.

10.7. Членами жюри в день заседания определяются победители и призеры Фестиваля, набравшие наибольшее количество баллов.

10.8. По итогам Фестиваля по каждой номинации оформляется сводная ведомость, которая подписывается членами жюри конкретной номинации, участвовавшими в заседании.

10.9. Организатор Фестиваля в срок до 28 февраля 2026 года публикует итоги Фестиваля во всех номинациях на официальном портале органов местного самоуправления города Казани (www.kzn.ru).

XI. Подведение итогов и награждение победителей Фестиваля

11.1. По итогам межрегионального этапа Фестиваля участникам присуждаются I, II, III места в каждой номинации.

11.2. Победителю, занявшему в номинации I место в межрегиональном этапе Фестиваля, вручается диплом «Звезда гостеприимства – 2025», денежная награда, кубок и другие памятные призы.

11.3. Победители в каждой номинации Фестиваля получают денежную награду в размере 50 000 (пятьдесят тысяч) рублей.

11.3.1. Для победителей – физических лиц сумма награды является окончательной к выплате и указывается с учетом удержания и перечисления налога на доходы физических лиц (НДФЛ).

11.3.2. Организация, выплачивающая вознаграждение победителям Фестиваля, выступает налоговым агентом в соответствии со статьей 24 Налогового кодекса Российской Федерации, удерживает и перечисляет в бюджет НДФЛ в размере 13%, обеспечивая выплату победителю полной суммы награды без дополнительных налоговых обязательств.

11.4. Участники, занявшие II и III места в межрегиональном этапе Фестиваля, награждаются дипломами и другими памятными призами.

11.5. Денежная награда выплачивается победителям переводом по банковским реквизитам не позднее 4 апреля 2026 года. При этом банковские реквизиты запрашиваются Организатором дополнительно у победителей в срок не позднее 31 марта 2026 года.

11.6. Церемония награждения победителей Фестиваля должна состояться не позднее 28 февраля 2026 года.

Приложение №1
к Положению о IV Межрегиональном
фестивале профессионального
мастерства среди работников
предприятий туристской, ресторанной
и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства – 2025»
(Форма)

**Заявка-анкета на участие в IV Межрегиональном фестивале
профессионального мастерства среди работников предприятий
туристской, ресторанной и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства - 2025»**

	Фото 3х4 см*
Ф.И.О.	
Дата рождения	
Пол	
Место рождения	
Представляемый город	
Контактный телефон	
E-mail	
Номинация для участия	
Представляемое заведение	
Занимаемая должность	
Образование (полное наименование учебного заведения, год окончания, специальность)	

Стаж работы (указать общий и в отрасли)	
Знание иностранных языков (указать каких)	
Участие в профессиональных конкурсах	
Наличие профессиональных наград, даты награждения	
Согласие на обработку персональных данных	
Дополнительные сведения (повышение квалификации, награды, благодарственные письма, отзывы клиентов и партнеров, в том числе и в социальных сетях, участие в проектах, видеопрезентация и т.д.)	

К настоящей заявке прилагаются следующие документы (или их сканированные копии в форматах jpeg, pdf, doc):

- фото размером 3х4 см;
- справка с места работы в организациях сфер гостеприимства и туризма;
- копия диплома об образовании/справка с места учебы;
- копии документов о дополнительном образовании, повышении квалификации, курсах, стажировках и т.д. (при наличии);
- копия трудовой книжки, заверенная печатью организации;
- другие материалы (по желанию заявителя).

Ф.И.О. участника

Подпись участника

« _____ » _____ 2026 г.

М.П. работодателя

Приложение №2
к Положению о IV Межрегиональном
фестивале профессионального мастерства
среди работников предприятий туристской,
ресторанной и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства – 2025»

Согласие на обработку персональных данных

Я, _____,
(фамилия, имя, отчество)
документ, удостоверяющий личность: _____ серии _____ № _____
(вид документа)
выдан _____,
(кем и когда)
зарегистрированный (-ая) по адресу: _____,
согласен (согласна) на обработку моих персональных данных (фамилия, имя, отчество; дата рождения; контактный телефон (домашний/мобильный/рабочий); использование фотографии; документы об образовании; трудовая книжка; документы, подтверждающие повышение квалификации; ссылки на социальные сети; адрес проживания; место работы (учебы), должность, информация о банковских счетах) организатором межрегионального фестиваля профессионального мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства» (МКУ «Комитет по развитию туризма г.Казани», 420111, г.Казань, ул.Кремлевская, 11), в том числе жюри и экспертами (далее – Организатор).

Даю согласие Организатору на обработку своих персональных данных, то есть совершение в том числе следующих действий: обработка (включая сбор, систематизацию, накопление, хранение, уточнение (обновление, изменение), использование, обезличивание, блокирование, уничтожение персональных данных) (при этом общее описание вышеуказанных способов обработки данных приведено в Федеральном законе от 27.07.2006 №152-ФЗ «О персональных данных»), а также передача третьим лицам в случаях, установленных нормативными документами вышестоящих органов и законодательством.

Настоящее согласие действует бессрочно.

Настоящее согласие может быть отозвано мною в любой момент по соглашению сторон. В случае неправомерного использования предоставленных данных согласие отзывается письменным заявлением.

« ____ » _____ 20 ____ г. _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Подтверждаю, что ознакомлен (-а) с положениями Федерального закона от 27.07.2006 №152-ФЗ «О персональных данных», права и обязанности в области защиты персональных данных мне разъяснены.

« ____ » _____ 20 ____ г. _____
(подпись) (Ф.И.О.)

Приложение №2
к постановлению
Исполнительного комитета
г.Казани от 29.01.2026 №249

**Состав общественного совета
по проведению IV Межрегионального фестиваля профессионального
мастерства среди работников предприятий туристской, ресторанной
и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»**

Лодвигова Евгения Анатольевна	руководитель общественного совета, заместитель Главы муниципального образования г.Казани (по согласованию)
Шавлиашвили Александр Акакиевич	заместитель руководителя общественного совета, директор МКУ «Комитет по развитию туризма г.Казани»

Члены общественного совета:

Сальманова Гузель Асгатовна	главный эксперт отдела развития туристической индустрии МКУ «Комитет по развитию туризма г.Казани»
Устюжанин Андрей Владимирович	начальник отдела по реализации грантовых и конкурсных программ и связям с общественностью МКУ «Комитет по развитию туризма г.Казани»
Ахметшина Алсу Ринатовна	директор Института управления, экономики и финансов ФГАОУ ВО «Казанский (Приволжский) федеральный университет» (по согласованию)
Гаязов Зуфар Фадипович	президент Ассоциации рестораторов и отельеров г.Казани и Республики Татарстан (по согласованию)
Ковалева Фарида Рахибовна	директор ГАПОУ «Международный колледж сервиса» (по согласованию)
Прусс Нэлла Матвеевна	ректор УВО «Университет управления «ТИСБИ» (по согласованию)

Тимирясова Асия Витальевна	ректор ЧОУ ВО «Казанский инновационный университет им.В.Г.Тимирясова (ИЭУП)» (по согласованию)
Репринцев Владимир Григорьевич	исполнительный директор Ассоциации городов Поволжья (по согласованию)
Бурганов Рафис Тимерханович	ректор ФГБОУ ВО «Поволжский государственный университет физической культуры, спорта и туризма» (по согласованию)

Приложение №3
к Положению о IV Межрегиональном
фестивале профессионального
мастерства среди работников
предприятий туристской, ресторанной
и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства – 2025»

**Критерии оценки задания отборочного этапа
IV Межрегионального фестиваля
профессионального мастерства среди работников
предприятий туристской, ресторанной и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства – 2025» в номинации «Лучший портье»**

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
1	Оформление, красочность, дизайн	1
2	Логичность изложения представленного материала	2
3	Соответствие теме	3
4	Креативность, творческий подход	1
5	Соблюдение временного регламента	3
ИТОГО		10

Приложение №4
к Положению о IV Межрегиональном
фестивале профессионального
мастерства среди работников
предприятий туристской, ресторанной
и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства – 2025»

Критерии оценки задания
IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства
среди работников предприятий туристской, ресторанной
и гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»
в номинации «Лучшая горничная»

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
1	Оригинальность	3
2	Заправка постели	3
3	Соответствие концепции	1
4	Качество видеоматериала	2
5	Внешний вид участника	1
ИТОГО		10

Приложение №5
к Положению о IV Межрегиональном
фестивале профессионального
мастерства среди работников
предприятий туристской, ресторанной
и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства – 2025»

Критерии оценки задания
IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства
среди работников предприятий туристской, ресторанной и
гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»
в номинации «Лучший менеджер по внутреннему и въездному туризму»

№ п/п	Критерий оценки	Детализация критерия оценки	Максималь- ное количе- ство баллов
1	Соответствие обозначенных в видеоролике объектов социально-экономическим и историко-культурным особенностям региона	1 – определение географического расположения региона; 1 – представление истории региона; 1 – представление основных достопримечательностей региона; 1 – определение социально-экономического устройства региона; 1 – представление культурно-исторических особенностей региона; 1 – определение климатических особенностей и сезонности; 1 – корректность соответствия объектов региона социально-экономическим особенностям; 1 – корректность соответствия объектов региона историко-культурным особенностям	8
2	Вариативность представленных объектов в видеоролике	1 – перечисление видов туризма региона; 1 – соответствие объектов видам туризма региона; 1 – сезонность посещения	4

№ п/п	Критерий оценки	Детализация критерия оценки	Максималь- ное количе- ство баллов
		социально-экономических и историко-культурных объектов; 1 – выделение особенностей объектов посещения региона согласно его туристским возможностям	
3	Эффективность представления туристического направления в видеоролике	0 – не учтены ключевые особенности региона. Видеоролик неэффективен, не является продающим, не вызывает интереса; 1 – частично учтены основные ключевые особенности региона. Отчасти видеоролик эффективен, частично является продающим, вызывает незначительный интерес; 2 – учтены основные ключевые особенности региона. Видеоролик эффективен, является продающим, вызывает интерес; 3 – учтены не только ключевые особенности региона, но и малоизвестные, но потенциально привлекательные особенности. Видеоролик эффективен, является продающим, вызывает неподдельный интерес	6
ИТОГО			18

Приложение №6
к Положению о IV Межрегиональном
фестивале профессионального
мастерства среди работников
предприятий туристской, ресторанной
и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства – 2025»

**Критерии оценки задания отборочного этапа
IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства
среди работников предприятий туристской, ресторанной и
гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»
в номинации «Лучший менеджер ресторана»**

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
1	Полное знание сути вопросов	3
2	Ответы на уточняющие вопросы	2
3	Использование примеров в ответах	2
4	Оригинальность выхода из ситуации	2
5	Грамотная речь	1
6	Практическое задание	10
ИТОГО		20

Приложение №7
к Положению о IV Межрегиональном
фестивале профессионального
мастерства среди работников
предприятий туристской, ресторанной
и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства – 2025»

**Критерии оценки задания отборочного этапа
IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства
среди работников предприятий туристской, ресторанной и
гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»
в номинации «Лучший официант»**

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
Декантация красного вина		15
1	Соблюдение санитарных норм	3
2	Подготовка рабочего стола и инвентаря для декантации	3
3	Презентация вина	3
4	Техника декантации	3
5	Пролив	3
Складывание салфеток		15
1	Количество сложенных салфеток	3
2	Аккуратность и сложность сложенных салфеток	5
3	Креативность	4
4	Использование дополнительных аксессуаров	2
5	Соблюдение санитарных норм	1
Сервировка стола		25
1	Внешний вид официанта	3
2	Соблюдение санитарных норм и правил	2
3	Соблюдение последовательности сервировки стола	4
4	Подготовка и накрытие стола скатертью	4
5	Соответствие сервировки представленному меню	4
6	Геометрия сервировки	4

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
7	Целесообразность использования дополнительных аксессуаров	2
8	Правильное использование предметов декора стола	2
Обслуживание гостей		30
1	Приглашение гостей. Рассадка их за столом	3
2	Диалог официанта с гостями, презентация меню	4
3	Соблюдение последовательности подачи блюд	5
4	Техника подачи блюд	5
5	Техника уборки использованной посуды	5
6	Подготовка стола к подаче десерта и его подача	2
7	Предложение и техника подачи предусмотренных в меню безалкогольных коктейлей и напитков, приготовленных барменом	4
8	Соблюдение санитарных норм и правил	2
Уборка стола		15
1	Проводы гостей	2
2	Оставшееся на столе	2
3	Техника уборки оставшейся посуды	4
4	Использование специальных приспособлений и предметов для уборки стола	2
5	Техника уборки скатерти	3
6	Соблюдение санитарных норм и правил	2
ИТОГО		100

Приложение №8
к Положению о IV Межрегиональном
фестивале профессионального
мастерства среди работников
предприятий туристской, ресторанной
и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства – 2025»

**Критерии оценки задания отборочного этапа
IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства
среди работников предприятий туристской, ресторанной и
гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»
в номинации «Лучший бармен»**

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
1	Внешний вид	0-5
2	Готовность рабочего места к выступлению	0-5
3	Соблюдение технологии приготовления коктейля	0-10
4	Уверенность участника	0-10
5	Оригинальность подачи коктейля	0-10
6	Приготовление и презентация коктейля в установленное время	0-5
7	Чистота рабочего места во время изготовления коктейля	0-10
8	Неравномерный разлив коктейля по бокалам, остаток в шейкере	0-5
9	Соблюдение норм гигиены в ходе приготовления и подачи коктейля	0-5
10	Презентация коктейля	0-10
11	Оценка коктейля	0-10
ИТОГО		85

Приложение №9
к Положению о IV Межрегиональном
фестивале профессионального
мастерства среди работников
предприятий туристской, ресторанной
и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства – 2025»

**Критерии оценки задания отборочного этапа
IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства
среди работников предприятий туристской, ресторанной и
гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»
в номинации «Лучший повар»**

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
1	Внешний вид блюда	5
2	Цвет	5
3	Соблюдение тенденций	5
4	Текстура (консистенция)	5
5	Запах	5
6	Вкус	20
7	Идея создания блюда и его презентация	5
8	Организация рабочего места	5
9	Соблюдение санитарно-гигиенических правил	5
10	Владение профессиональными приемами	5
11	Рациональное использование продуктов	5
12	Правильная эксплуатация оборудования, соблюдение правил безопасности труда	5
13	Внешний вид участника	5
ИТОГО		80

Приложение №10
к Положению о IV Межрегиональном
фестивале профессионального
мастерства среди работников
предприятий туристской, ресторанной
и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства – 2025»

**Критерии оценки задания отборочного этапа
IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства
среди работников предприятий туристской, ресторанной и
гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»
в номинации «Лучший кондитер»**

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
1	Гигиена, организация рабочего места (mise en place), рациональное использование продукта	0-10
2	Правильное профессиональное приготовление, профессиональное мастерство, сложность приготовления	0-25
3	Презентация и композиция (презентационный стол)	0-15
4	Вкус приготовленного блюда	0-50
ИТОГО		100

Приложение №11
к Положению о IV Межрегиональном
фестивале профессионального
мастерства среди работников
предприятий туристской, ресторанной
и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства – 2025»

**Критерии оценки задания отборочного этапа
IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства
среди работников предприятий туристской, ресторанной и
гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»
в номинации «Лучший сити-блогер»**

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
1	Контент (соответствие теме, уникальность, редкость места/маршрута)	50
2	Качество исполнения	50
3	Выход на иностранного зрителя (*)	10*
ИТОГО		100 (110)

*необязательный критерий

Приложение №12
к Положению о IV Межрегиональном
фестивале профессионального
мастерства среди работников
предприятий туристской, ресторанной
и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства – 2025»

**Критерии оценки задания отборочного этапа
IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства
среди работников предприятий туристской, ресторанной и
гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»
в номинации «Восходящая звезда. Лучший менеджер
по внутреннему и въездному туризму»**

№ п/п	Критерий оценки	Детализация критерия оценки	Максимальное количество баллов
1	Соответствие обозначенных в видеоролике объектов социально-экономическим и историко-культурным особенностям региона	1 – определение географического расположения региона; 1 – представление истории региона; 1 – представление основных достопримечательностей региона; 1 – определение социально-экономического устройства региона; 1 – представление культурно-исторических особенностей региона; 1 – определение климатических особенностей и сезонности; 1 – корректность соответствия объектов региона социально-экономическим особенностям; 1 – корректность соответствия объектов региона историко-культурным особенностям	8
2	Вариативность представленных	1 – перечисление видов туризма региона;	4

№ п/п	Критерий оценки	Детализация критерия оценки	Максимальное количество баллов
	объектов в видеоролике	1 – соответствие объектов видам туризма региона; 1 – сезонность посещения социально-экономических и историко-культурных объектов; 1 – выделение особенностей объектов посещения региона согласно его туристским возможностям	
3	Эффективность представления туристического направления в видеоролике	0 – не учтены ключевые особенности региона. Видеоролик неэффективен, не является продающим, не вызывает интереса; 1 – частично учтены основные ключевые особенности региона. Отчасти видеоролик эффективен, частично является продающим, вызывает незначительный интерес; 2 – учтены основные ключевые особенности региона. Видеоролик эффективен, является продающим, вызывает интерес; 3 – учтены не только ключевые особенности региона, но и малоизвестные, но потенциально привлекательные особенности. Видеоролик эффективен, является продающим, вызывает неподдельный интерес	6
ИТОГО			18

Приложение №13
к Положению о IV Межрегиональном
фестивале профессионального
мастерства среди работников
предприятий туристской, ресторанной
и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства – 2025»

**Критерии оценки задания отборочного этапа
IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства
среди работников предприятий туристской, ресторанной и
гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»
в номинации «Лучший бариста» (оценка техники)**

Город	Ф.И.О. участника	Ф.И.О. судьи
Часть 1-я. Оценка станции на начало выступления		
Критерий оценки	Максимальное количество баллов	ИТОГО
Чистота станции на начало выступления / чистые тряпки	10	
Часть 2-я. Оценка эспresso		
Критерий оценки (технические навыки)	Максимальное количество баллов	ИТОГО
Промывка группы	1	
Сухая/чистая корзина фильтра перед дозировкой	1	
Приемлемые остатки кофе после дозировки/помола	10	
Стабильная дозировка и трамбовка	10	
Очистка портафильтра (до вставки)	1	
Вставка и немедленный пролив	1	
Время экстракции (разница не более трех секунд)	1	

Часть 3-я. Оценка молочного напитка		
Критерий оценки (технические навыки)	Максимальное количество баллов	ИТОГО
Промывка группы	1	
Сухая/чистая корзина фильтра перед дозировкой	1	
Приемлемые остатки кофе после дозировки/помола	10	
Стабильная дозировка и трамбовка	10	
Очистка портафильтра (до вставки)	1	
Вставка и немедленный пролив	1	
Время экстракции (разница не более трех секунд)	1	
Критерий оценки (молоко)	Максимальное количество баллов	ИТОГО
Пустой/чистый питчер в начале выступления	1	
Пропускание пара до взбивания молока	1	
Очистка паровика после взбивания	1	
Пропускание пара после взбивания молока	1	
Приемлемые остатки молока	1	
Часть 4-я. Оценка авторского напитка		
Критерий оценки (технические навыки)	Максимальное количество баллов	ИТОГО
Промывка группы	1	
Сухая/чистая корзина фильтра перед дозировкой	1	
Приемлемые остатки кофе после дозировки/помола	10	
Стабильная дозировка и трамбовка	10	
Очистка портафильтра	1	

(до вставки)		
Вставка и немедленный пролив	1	
Время экстракции (разница не более трех секунд)	1	
Часть 5-я. Оценка техники		
Критерий оценки (технические навыки)	Максимальное количество баллов	ИТОГО
Организация работы на станции/ чистота станции после выступления	10	
Чистые носики портафильтра/ носики портафильтра не попадали в дозатор кофемолки	1	
Гигиена во время выступления	1	
Правильное использование тряпок	1	
Максимальное количество баллов	113	ИТОГО

Приложение №14
к Положению о IV Межрегиональном
фестивале профессионального
мастерства среди работников
предприятий туристской, ресторанной
и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства – 2025»

**Критерии оценки задания отборочного этапа
IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства
среди работников предприятий туристской, ресторанной и
гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»
в номинации «Лучший бариста» (оценка вкуса)**

Эспрессо. Часть 1-я – презентация		
Критерии оценки	Максимальное количество баллов	ИТОГО
Презентация выбранной рецептуры (рецепт / вода / температура)	5	
Точность описания букета (кислотность / сладость / горечь) (характер / декрипт)	10	
Эспрессо. Часть 2-я – напиток		
Критерии оценки	Максимальное количество баллов	ИТОГО
Крема	5	
Соответствие вкуса описанию	5	
Баланс и комбинация вкусов (кислотность / сладость / горечь)	5	
Восприятие вкуса (характер)	5	
Послевкусие	5	
Приятность тела напитка / тактильность (вес + текстура + финиш)	10	
Молочный напиток. Часть 1-я – презентация		
Критерии оценки	Максимальное количество баллов	ИТОГО
Презентация выбранной рецептуры (рецепт / молоко / температура)	5	
Точность описания дескрипторов	10	
Молочный напиток. Часть 2-я – напиток		
Критерии оценки	Максимальное	ИТОГО

	количество баллов	
Визуальная оценка: соответствие заданному рисунку	5	
Четкость / контрастность / симметрия рисунка	10	
Соответствие вкуса описанию	10	
Восприятие вкуса (текстура / температура / баланс)	10	
Авторский напиток. Часть 1-я – презентация		
Критерии оценки	Максимальное количество баллов	ИТОГО
Презентация выбранной рецептуры (рецепт / вода / температура)	5	
Точность описания букета	10	
Авторский напиток. Часть 2-я – напиток		
Критерии оценки	Максимальное количество баллов	ИТОГО
Аромат	5	
Баланс и комбинация вкусов	5	
Восприятие вкуса	5	
Послевкусие	5	
Кислотность	5	
Тело	5	
Соответствие вкуса описанию	10	
Для всех напитков		
Критерии оценки	Максимальное количество баллов	ИТОГО
Общее впечатление по трем напиткам: обслуживание, подача, профессионализм	30	
Максимальное количество баллов	185	ИТОГО

Приложение №15
к Положению о IV Межрегиональном
фестивале профессионального
мастерства среди работников
предприятий туристской, ресторанной
и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства – 2025»

**Критерии оценки задания отборочного этапа
IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства
среди работников предприятий туристской, ресторанной и
гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»
в номинации «Лучший маркетолог»**

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
1	Понимание продукта и аудитории	15
2	Корректность постановки задачи	10
3	Стратегия и креативность	25
4	Инструменты и воронка	20
5	Результаты и измеримость	25
6	Качество презентации	5
7	Стратегический эффект и влияние на бренд	10
ИТОГО		110

Приложение №16
к Положению о IV Межрегиональном
фестивале профессионального
мастерства среди работников
предприятий туристской, ресторанной
и гостиничной индустрий
«Звезды гостеприимства – 2025»

**Критерии оценки задания отборочного этапа
IV Межрегионального фестиваля профессионального мастерства
среди работников предприятий туристской, ресторанной и
гостиничной индустрий «Звезды гостеприимства – 2025»
в номинации «Будущая звезда гостеприимства. Лучший официант»**

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
Складывание салфеток		15
1	Количество сложенных салфеток	3
2	Аккуратность и сложность сложенных салфеток	5
3	Креативность	4
4	Использование дополнительных аксессуаров	2
5	Соблюдение санитарных норм	1
Сервировка стола		25
1	Внешний вид официанта	3
2	Соблюдение санитарных норм и правил	2
3	Соблюдение последовательности сервировки стола	4
4	Подготовка и накрытие стола скатертью	4
5	Соответствие сервировки представленному меню	4
6	Геометрия сервировки	4
7	Целесообразность использования дополнительных аксессуаров	2
8	Правильное использование предметов декора стола	2
Обслуживание гостей		30
1	Приглашение гостей. Рассадка их за столом	3
2	Диалог официанта с гостями, презентация меню	4

№ п/п	Критерий оценки	Максимальное количество баллов
3	Соблюдение последовательности подачи блюд	5
4	Техника подачи блюд	5
5	Техника уборки использованной посуды	5
6	Подготовка стола к подаче десерта и его подача	2
7	Предложение и техника подачи предусмотренных в меню безалкогольных напитков	4
8	Соблюдение санитарных норм и правил	2
Уборка стола		12
1	Проводы гостей	2
2	Оставшееся на столе	2
3	Техника уборки оставшейся посуды	4
4	Использование специальных приспособлений и предметов для уборки стола	2
5	Соблюдение санитарных норм и правил	2
ИТОГО		83