



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ

КОМПЕТЕНЦИИ

Поварское дело

Организация Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) в соответствии с уставом организации и правилами проведения конкурсов установила нижеизложенные необходимые требования владения профессиональным навыком для участия в соревнованиях по компетенции.

**Техническое описание включает в себя следующие разделы:**

1. ВВЕДЕНИЕ .....	4
1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ.....	4
1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА .....	5
1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ.....	6
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS) .....	6
2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS).....	6
3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ .....	15
3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ .....	15
4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ.....	16
4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ .....	16
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ .....	17
4.3. СУБКРИТЕРИИ.....	18
4.4. АСПЕКТЫ .....	18
4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА) .....	19
4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА .....	20
4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК.....	20
4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ .....	20
4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ .....	20
5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.....	25
5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ .....	25
5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	26
5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	26
5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	28
5.5. УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	31
5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ .....	31
6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ .....	31
6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ.....	31
6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА .....	31
6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ .....	32
6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ.....	32

7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	32
7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ.....	32
7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ .....	32
8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ .....	33
8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ .....	33
8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX) .....	34
8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ .....	35
8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ .....	36
9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 12-16 ЛЕТ.....	37
9.1. ВОЗРАСТ УЧАСТНИКОВ.....	37
9.2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ .....	38

Copyright © 2019 СОЮЗ «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»

Все права защищены

Любое воспроизведение, переработка, копирование, распространение текстовой информации или графических изображений в любом другом документе, в том числе электронном, на сайте или их размещение для последующего воспроизведения или распространения запрещено правообладателем и может быть осуществлено только с его письменного согласия

# 1. ВВЕДЕНИЕ

## 1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1.1 Название профессиональной компетенции:

«Поварское дело»

1.1.2 Описание профессиональной компетенции.

Повар работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания (больницах и домах престарелых), предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков и ожиданий клиентов будет варьироваться в зависимости от рабочего места. Требуемый тип и качество предоставляемой услуги напрямую связаны с оплатой, производимой заказчиком, будь то физическое или юридическое лицо. Помимо мастерства приготовления блюд, должность повара требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности, в частности, соблюдением установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относятся составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранением, использованием и реализацией готовой продукцией, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.

Повар, работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя.

Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что высококлассному повару необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок. Гость ожидает, что прием пищи станет ярким и запоминающимся событием. Его впечатления складываются из атмосферы ресторана, презентации блюда, обслуживания.

Во все времена важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этих требований может иметь серьезные последствия для здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации предприятия питания.

Организации питания оснащены высокотехнологичным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда. Рабочее место представляет собой зону с опасными факторами, где сотрудники работают в стрессовых ситуациях, часто в ограниченном пространстве.

Для повара крайне важны навыки эффективной коммуникации. Профессиональная кухня является пространством повышенного давления, где команды поваров, специализирующихся на различных этапах производства, работают вместе, чтобы приготовить все блюда согласно меню.

Координация работы бригады поваров имеет большое значение для гарантии качества и своевременной подачи блюд.

Эффективное взаимодействие со всеми производственными подразделениями будут способствовать созданию у гостя комплексных положительных впечатлений.

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, присущим им гастрономическим традициям и требованиям.

## **1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА**

Документ содержит информацию о стандартах, выполнение которых требуется от конкурсантов, принимающих участия в конкурсе, а также принципы, методы и процедуры, которые регулируют конкурс. При этом WSR признаёт авторское право WorldSkills International (WSI). WSR так же

признаёт права интеллектуальной собственности WSI в отношении принципов, методов и процедур оценки.

Каждый эксперт и участник должен знать и понимать данное Техническое описание.

### **1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ**

Поскольку данное Техническое описание содержит лишь информацию, относящуюся к соответствующей профессиональной компетенции, его необходимо использовать совместно со следующими документами:

- WSR, Регламент проведения чемпионата;
- WSR, онлайн-ресурсы, указанные в данном документе.
- WSR, политика и нормативные положения
- Инструкция по охране труда и технике безопасности по компетенции

## **2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS)**

### **2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)**

WSSS определяет знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы. Она должна отражать общее понимание того, что соответствующая рабочая специальность или профессия представляет для промышленности и бизнеса.

Целью соревнования по компетенции является демонстрация лучших международных практик, как описано в WSSS и в той степени, в которой они могут быть реализованы. Таким образом, WSSS является руководством по необходимому обучению и подготовке для соревнований по компетенции.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний осуществляется посредством оценки выполнения практической работы. Отдельных теоретических тестов на знание и понимание не предусмотрено.

WSSS разделена на четкие разделы с номерами и заголовками.

Каждому разделу назначен процент относительной важности в рамках WSSS. Сумма всех процентов относительной важности составляет 100.

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в WSSS. Они должны отражать WSSS настолько всесторонне, насколько допускают ограничения соревнования по компетенции.

Схема выставления оценок и конкурсное задание будут отражать распределение оценок в рамках WSSS в максимально возможной степени. Допускаются колебания в пределах 5% при условии, что они не исказят весовые коэффициенты, заданные условиями WSSS.

Раздел	Важность (%)
<b>1</b>	<b>5</b>
<b>Организация и управление работой</b> Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"><li>• Все нормативные документы индустрии;</li><li>• Схему организации и структуру гостинично-ресторанного бизнеса;</li><li>• Важность эффективной командной работы;</li><li>• Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;</li><li>• Роль повара в разработке меню и блюд в интересах коммерческой деятельности;</li><li>• Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;</li><li>• Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.</li></ul>	
Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"><li>• Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;</li><li>• Планировать работу в течение дня для себя и других работников производства.</li><li>• Координировать действия при решении задач;</li><li>• Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные</li></ul>	

	<p>рабочие задачи;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</li> <li>• Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам производства;</li> <li>• Рассчитывать время и трудовые ресурсы;</li> <li>• Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</li> <li>• Соблюдать принципы энергосбережения при работе с оборудованием;</li> <li>• Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;</li> <li>• Использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li> <li>• Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;</li> <li>• Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;</li> <li>• Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;</li> <li>• Создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших тенденций, и готовить блюда по классическим рецептурам с применением новых технологий;</li> <li>• Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, при создании авторских блюд;</li> <li>• Рационально использовать продукты и расходные материалы;</li> <li>• Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;</li> <li>• Самостоятельно определять цели и достигать их;</li> <li>• Демонстрировать личную заинтересованность в профессиональном росте, ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.</li> </ul>	
<b>2</b>	<b>Навыки коммуникации и работы с клиентами</b>	<b>5</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</li> <li>• Способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность меню как средства информации и инструмента продаж;</li> <li>• Законодательные ограничения в отношении рекламы продукции и презентации блюд согласно меню;</li> <li>• Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями;</li> <li>• Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Следить за соблюдением правил личной гигиены;</li> <li>• Выстраивать эффективное общение с коллегами и гостем;</li> <li>• Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям гостя стиль обслуживания;</li> <li>• Консультировать менеджеров, коллег и клиентов по вопросам приготовления блюд;</li> <li>• Предлагать решения и обсуждать вопросы с целью разрешения задач или нахождения взаимовыгодных решений;</li> <li>• Планировать и реализовывать рекламные кампании.</li> </ul>	
<b>3</b>	<b>Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда</b>	<b>15</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения и подготовки сырья, приготовления и подачи блюд;</li> <li>• Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;</li> <li>• Причины порчи пищи;</li> <li>• Показатели качества и безопасности пищевых продуктов.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);</li> <li>• Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;</li> <li>• Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;</li> <li>• Применять внутренний бизнес-концепт НАССР;</li> <li>• Использовать производственные инструменты и</li> </ul>	

	<p>приспособления в соответствии с инструкциями;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования.</li> </ul>	
<b>4</b>	<b>Знания об ингредиентах и меню</b>	<b>5</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</li> <li>• Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;</li> <li>• Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</li> <li>• Кулинарное использование сырья в зависимости от его свойств и типа предприятия питания;</li> <li>• Пищевую ценность ингредиентов;</li> <li>• Физические и диетологические характеристики различных способов приготовления пищи;</li> <li>• Законодательные нормы и ограничения на импорт ингредиентов;</li> <li>• Виды и стили составления меню;</li> <li>• Баланс при составлении меню;</li> <li>• Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;</li> <li>• Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предлагать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;</li> <li>• Определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</li> <li>• Понимать и использовать маркировку ингредиентов;</li> <li>• Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;</li> <li>• Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести органолептическим способом;</li> <li>• Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;</li> <li>• Подбирать продукты для фирменных блюд;</li> <li>• Составлять меню для различных событий и ситуаций;</li> <li>• Составлять меню с учетом индивидуальных особенностей здоровья гостя;</li> <li>• Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний гостя.</li> </ul>	

5	Подготовка ингредиентов	20
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие виды мяса, дичи, птицы и их кулинарное использование;</li> <li>• Строение тушки домашней птицы и пернатой дичи, кулинарное назначение всех частей мяса, птицы, дичи;</li> <li>• Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;</li> <li>• Кулинарные части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые для приготовления блюд;</li> <li>• Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;</li> <li>• Части рыбы, используемые в кулинарии;</li> <li>• Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;</li> <li>• Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;</li> <li>• Виды нарезки овощей и их кулинарное назначение;</li> <li>• Способы приготовления основных бульонов и их применение;</li> <li>• Виды оборудования для разделки мяса и рыбы, подготовки ингредиентов;</li> <li>• Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать ингредиенты;</li> <li>• Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;</li> <li>• Подготавливать и разделять различные виды мяса, птицы и дичи;</li> <li>• Производить обвалку, жиловку мяса домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки;</li> <li>• Нарезать порционные полуфабрикаты из мяса;</li> <li>• Подготавливать тушку рыбы к дальнейшей обработке, филировать;</li> <li>• Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки;</li> <li>• Готовить основные бульоны, соусы, маринады, заправки, элементы декора;</li> <li>• Производить подготовку ингредиентов для блюд</li> </ul>	

	<p>согласно меню;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;</li> <li>• Применять неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов в других целях;</li> <li>• Осуществлять подготовку ингредиентов к изготовлению хлебобулочных, кондитерских изделий и десертов;</li> <li>• Готовить различные виды макаронных изделий.</li> </ul>	
<b>6</b>	<b>Применение различных методов тепловой обработки</b>	<b>15</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;</li> <li>• Влияние тепловой обработки на ингредиенты;</li> <li>• Виды соусов и правила их приготовления;</li> <li>• Виды супов и правила их приготовления;</li> <li>• Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать соответствующее технологическое оборудование в зависимости от метода обработки продукта;</li> <li>• Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;</li> <li>• Применять все методы тепловой обработки;</li> <li>• Учитывать сроки обработки сырья;</li> <li>• Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки двух и более продуктов одновременно;</li> <li>• Учитывать уменьшения массы и размера продуктов при тепловой обработке;</li> <li>• Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;</li> <li>• Подбирать методы приготовления блюд в зависимости от типа и уровня предприятия питания;</li> <li>• Следовать рецептурам, внося изменения по мере необходимости и рассчитывать нужное количество ингредиентов;</li> <li>• Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;</li> <li>• Изготавливать широкий диапазон блюд, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Супы и соусы;</li> <li>○ Закуски горячие и холодные;</li> </ul> </li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>○ Салаты и холодные блюда;</li> <li>○ Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;</li> <li>○ Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;</li> <li>○ Овощные и вегетарианские блюда;</li> <li>○ Фирменные и национальные блюда;</li> <li>○ Блюда из яиц, творога, круп и макаронных изделий;</li> <li>○ Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;</li> <li>● Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурам;</li> <li>● Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);</li> <li>● Применять современные технологии и методы приготовления пищи.</li> </ul>	
<b>7</b>	<b>Изготовление и презентация блюд</b>	<b>25</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;</li> <li>● Виды блюд и тарелок используемые для сервировки, другой посуды и оборудования используемых для презентации;</li> <li>● Тенденции в презентации блюд;</li> <li>● Стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;</li> <li>● Классические гарниры и украшения для традиционных блюд;</li> <li>● Важность контроля выхода порций в предприятии питания.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;</li> <li>● Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;</li> <li>● Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;</li> <li>● Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;</li> <li>● Готовить классические гарниры и использовать их для</li> </ul>	

	<p>авторской презентации блюд;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;</li> <li>• Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;</li> <li>• Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;</li> <li>• Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;</li> <li>• Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;</li> <li>• Изготавливать различные виды макаронных изделий.</li> </ul>	
<b>8</b>	<b>Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет</b>	<b>10</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сезонность и колебание цен на ингредиенты;</li> <li>• Рыночные принципы торговли;</li> <li>• Существующих местных, государственных и международных поставщиков;</li> <li>• Общие условия оплаты и доставки;</li> <li>• Процесс заказа продуктов и оборудования;</li> <li>• Факторы, влияющие на стоимость блюд;</li> <li>• Методы калькуляции цены на блюда;</li> <li>• Важность экономии при приготовлении блюд;</li> <li>• Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды от выделений углекислого газа;</li> <li>• Системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.;</li> <li>• Доступные решения для хранения продуктов.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;</li> <li>• Составлять заказы на день;</li> <li>• Составлять заказы на ингредиенты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями предприятия;</li> <li>• Выбирать поставщиков, обеспечивающих</li> </ul>	

	<p>оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;</li> <li>• Осуществлять прием продуктов, проверять их качество, документацию на соответствие;</li> <li>• Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты, не требующие охлаждения, в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;</li> <li>• Отчитываться за потери при хранении;</li> <li>• Рассчитывать затраты на хранение;</li> <li>• Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;</li> <li>• Вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасами с применением ИТ;</li> <li>• Определять себестоимость и цены реализации блюд для достижения требуемой прибыли по кухне, а также корректировать текущую практику изготовления продукции и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.</li> </ul>	
<b>Всего</b>		<b>100</b>

### 3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ

#### 3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Стратегия устанавливает принципы и методы, которым должны соответствовать оценка и начисление баллов WSR.

Экспертная оценка лежит в основе соревнований WSR. По этой причине она является предметом постоянного профессионального совершенствования и тщательного исследования. Накопленный опыт в оценке будет определять будущее использование и направление развития основных инструментов оценки, применяемых на соревнованиях WSR: схема выставления оценки, конкурсное задание и информационная система чемпионата (CIS).

Оценка на соревнованиях WSR попадает в одну из двух категорий: измерение и судейское решение. Для обеих категорий оценки использование точных эталонов для сравнения, по которым оценивается каждый аспект, является существенным для гарантии качества.

Схема выставления оценки должна соответствовать процентным показателям в WSSS. Конкурсное задание является средством оценки для соревнования по компетенции, и оно также должно соответствовать WSSS. Информационная система чемпионата (CIS) обеспечивает своевременную и точную запись оценок, что способствует надлежащей организации соревнований.

Схема выставления оценки в общих чертах является определяющим фактором для процесса разработки Конкурсного задания. В процессе дальнейшей разработки Схема выставления оценки и Конкурсное задание будут разрабатываться и развиваться посредством интерактивного процесса для того, чтобы совместно оптимизировать взаимосвязи в рамках WSSS и Стратегии оценки. Они представляются на утверждение Менеджеру компетенции вместе, чтобы демонстрировать их качество и соответствие WSSS.

## **4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ**

### **4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ**

В данном разделе описывается роль и место Схемы выставления оценки, процесс выставления экспертом оценки конкурсанту за выполнение конкурсного задания, а также процедуры и требования к выставлению оценки.

Схема выставления оценки является основным инструментом соревнований WSR, определяя соответствие оценки Конкурсного задания и WSSS. Она предназначена для распределения баллов по каждому оцениваемому аспекту, который может относиться только к одному модулю WSSS.



Отражая весовые коэффициенты, указанные в WSSS Схема выставления оценок устанавливает параметры разработки Конкурсного задания. В зависимости от навыка и требований к его оцениванию может быть полезно изначально разработать Схему выставления оценок более детально, чтобы она послужила руководством к разработке Конкурсного задания. В другом случае разработка Конкурсного задания должна основываться на обобщённой Схеме выставления оценки. Дальнейшая разработка Конкурсного задания сопровождается разработкой аспектов оценки.

В разделе 2.1 указан максимально допустимый процент отклонения, Схемы выставления оценки Конкурсного задания от долевых соотношений, приведенных в Спецификации стандартов.

Схема выставления оценки и Конкурсное задание могут разрабатываться одним человеком, группой экспертов или сторонним разработчиком. Подробная и окончательная Схема выставления оценки и Конкурсное задание, должны быть утверждены Менеджером компетенции.

Кроме того, всем экспертам предлагается представлять свои предложения по разработке Схем выставления оценки и Конкурсных заданий на форум экспертов для дальнейшего их рассмотрения Менеджером компетенции.

Во всех случаях полная и утвержденная Менеджером компетенции Схема выставления оценки должна быть введена в информационную систему соревнований (CIS) не менее чем за два дня до начала соревнований, с использованием стандартной электронной таблицы CIS или других согласованных способов. Главный эксперт является ответственным за данный процесс.

## **4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Основные заголовки Схемы выставления оценки являются критериями оценки. В некоторых соревнованиях по компетенции критерии оценки могут совпадать с заголовками разделов в WSSS; в других они могут полностью

отличаться. Как правило, бывает от пяти до девяти критериев оценки, при этом количество критериев оценки должно быть не менее трёх. Независимо от того, совпадают ли они с заголовками, Схема выставления оценки должна отражать долевые соотношения, указанные в WSSS.

Критерии оценки создаются лицом (группой лиц), разрабатывающим Схему выставления оценки, которое может по своему усмотрению определять критерии, которые оно сочтет наиболее подходящими для оценки выполнения Конкурсного задания.

Сводная ведомость оценок, генерируемая CIS, включает перечень критериев оценки.

Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, рассчитывается CIS. Это будет общая сумма баллов, присужденных по каждому аспекту в рамках данного критерия оценки.

### **4.3. СУБКРИТЕРИИ**

Каждый критерий оценки разделяется на один или более субкритериев. Каждый субкритерий становится заголовком Схемы выставления оценок.

В каждой ведомости оценок (субкритериев) указан конкретный день, в который она будет заполняться.

Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке. Для каждого вида оценки имеется специальная ведомость оценок.

### **4.4. АСПЕКТЫ**

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок.

В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов.

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции в WSSS.

Она будет отображаться в таблице распределения баллов CIS, в следующем формате:

Критерий										Итого баллов за раздел WSSS	БАЛЛЫ СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS НА КАЖДЫЙ РАЗДЕЛ	ВЕЛИЧИНА ОТКЛОНЕНИЯ
Разделы Спецификации стандарта WS (WSSS)		A	B	C	D	E	F	G	H			
	1	1.70		1.70			1.60			5.00	5.00	0
	2	0.62	0.62	0.62	0.64	0.64	0.62	0.62	0.62	5.00	5.00	0
	3	5.00		5.00			5.00			15.00	15.00	0
	4	1.30	0.20	1.30	0.20	0.20	1.40	0.20	0.20	5.00	5.00	0
	5	6.70		6.90			6.40			20.00	20.00	0
	6	5.00		5.00			5.00			15.00	15.00	0
	7	3.15	3.15	3.25	3.05	3.15	3.15	3.15	2.95	25.00	25.00	0
	8	4.00		3.00			3.00			10.00	10.00	0
Итого баллов за критерий		27.47	3.97	26.77	3.89	3.99	26.17	3.97	3.77	100	100	0

#### 4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА)

При принятии решения используется шкала 0–3. Для четкого и последовательного применения шкалы судебское решение должно приниматься с учетом:

- эталонов для сравнения (критериев) для подробного руководства по каждому аспекту
- шкалы 0–3, где:
  - 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
  - 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
  - 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
  - 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное

Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

#### 4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя экспертами. Если не указано иное, будет присуждена только максимальная оценка или ноль баллов. Если в рамках какого-либо аспекта возможно присуждение оценок ниже максимальной, это описывается в Схеме оценки с указанием измеримых параметров.

#### 4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда утверждена Схема оценки и Конкурсное задание. Приведенная таблица содержит приблизительную информацию и служит для разработки Оценочной схемы и Конкурсного задания.

Критерий		Баллы		
		Мнение судей	Измеримая	Всего
A	<b>Гигиена</b>		<b>10</b>	<b>10</b>
B	<b>Приготовление и расчет времени</b>	<b>19</b>	<b>11</b>	<b>30</b>
C	<b>Презентация</b>	<b>13</b>	<b>7</b>	<b>20</b>
D	<b>Вкус</b>	<b>40</b>	<b>0</b>	<b>40</b>
Всего		<b>72</b>	<b>28</b>	<b>100</b>

#### 4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих критериях (модулях):

	Наименование модуля	Описание	Методика проверки
1.	<b>Часть А</b> Finger food	+ приготовление и подача блюд	+Измеримая, судейская (работа и презентация)
2.	<b>Часть В</b> Десерт «Три шоколада»	+ приготовление и подача блюд	+Измеримая, судейская (работа и презентация)

3.	<b>Часть С</b> Холодная закуска Рулет из птицы	+ приготовление и подача блюд	+Измеримая, судейская (работа и презентация)
4.	<b>Часть D</b> Консоле из птицы	+ приготовление и подача блюд	+Измеримая, судейская (работа и презентация)
5.	<b>Часть E</b> Горячее блюдо Рыба	+ приготовление и подача блюд	+Измеримая, судейская (работа и презентация)
6.	<b>Часть F</b> Горячая закуска Морепродукты	+ приготовление и подача блюд	+Измеримая, судейская (работа и презентация)
7.	<b>Часть G</b> Горячее блюдо из мяса Бифштекс	+ приготовление и подача блюд	+Измеримая, судейская (работа и презентация)
8.	<b>Часть H</b> Десерт «Эклер»	+ приготовление и подача блюд	+Измеримая, судейская (работа и презентация)

Таблица аспектов оценки в соответствии с WSSS

Показатели работы (Судейские)			
WSSS	Аспект	Оценка	Описание аспекта
Раздел 1  Организация и управление работой	Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи	0	рабочий процесс без четкой организации, не расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач
		1	планирование, организация, контроль рабочего процесса, расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач
		2	организация рабочего процесса четкая, эффективное планирование по тайм-менеджменту, высокий уровень при выполнении задания в соответствии с гастрономическими тенденциями
		3	организация рабочего процесса четкая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли
Раздел 3  Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Персональная гигиена	0	грязная спецодежда, плохие привычки, снятие пробы пальцами, не моет руки, неправильное использование перчаток
		1	спецодежда имеет незначительные загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы, моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при использовании перчаток
		2	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук
		3	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы
	Рабочее место	0	пол, холодильники, рабочие поверхности грязные, холодильники с нарушением товарного соседства, выбирает не правильный цвет разделочной доски
		1	пол, холодильники, рабочие поверхности с незначительными загрязнениями, холодильники без грубых нарушений товарного соседства, единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски
		2	пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, холодильники без нарушения товарного соседства,

	Техника безопасности на рабочем месте		соблюдается цветовая маркировка разделочных досок
		3	пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы
		0	не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием
		1	соблюдаются общие правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием, допускаются незначительные нарушения
		2	соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием
		3	строго соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием
<b>Раздел 4</b>	Выбор ингредиентов в соответствии с меню	0	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, в меню не демонстрирует используемые ингредиенты, не сочетает их по пищевой ценности
Знания об ингредиентах и меню		1	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
		2	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
		3	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню с учетом их сбалансированности, в меню указывает основные ингредиенты, оптимально сочетает их по пищевой ценности
	<b>Раздел 5</b>	Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки	0
Подготовка ингредиентов	1		демонстрирует слабые знания по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки
	2		демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки
	3		демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов приготовления, приемов кулинарной обработки
	<b>Раздел 6</b>	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	0
Применение различных методов тепловой обработки	1		проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки, использование и применение их при выполнении задания
	2		хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, демонстрация осведомленности о последних трендах в отрасли
	3		отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, выдающееся применение последних трендов в отрасли
	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для		0
		1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда

	усложнения блюда	2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо
		3	демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо
<b>Показатели презентации (Судейские)</b>			
<b>WSSS</b>	<b>Аспект</b>	<b>Оценка</b>	<b>Описание аспекта</b>
<b>Раздел 7</b>  Приготовление и презентация блюд	Качество блюда	0	неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации
		1	нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодное для реализации без переработки
		2	хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
		3	отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, без недостатков, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации
	Внешний вид блюда	0	блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно
		1	блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит
		2	блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно
		3	блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит
	Стиль и креативность блюда	0	блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно
		1	блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		2	блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		3	блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
	Текстура всех компонентов блюда	0	текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям
		1	текстура отдельных компонентов и блюда в целом, соответствует основным требованиям
		2	текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде
		3	блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования
	Вкус всех компонентов	0	вкусы отдельных компонентов не соответствуют

	блюда		основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты
		1	вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты
		2	блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнуто разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
		3	блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом
	Общая гармоничность блюда	0	компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам
		1	компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов
		2	компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы
		3	компоненты блюда исключительно гармонируют между собой, ярко подчеркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации
<b>Объективные показатели работы</b>			
<b>WSSS</b>	<b>Аспект</b>	<b>Оценка</b>	<b>Описание аспекта</b>
<b>Раздел 1</b> Организация и управление работой	Адаптируется в процесс работы, расставляет приоритеты, хорошо понимает процесс выполнения работы, может применять знания на практике		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
<b>Раздел 3</b> Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Спецодежда соответствует требованиям		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Корректное использование мусорных баков (пищевые\ не пищевые отходы)		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
<b>Раздел 5</b> Подготовка ингредиентов	Контроль отходов (брак)		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Расточительность		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Использование оборудования и инвентаря по назначению		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
<b>Раздел 6</b> Применение различных методов тепловой обработки	Соответствие приемов приготовления заявленных в меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
<b>Раздел 8</b> Закупка, хранение продуктов,	Заказ сырья соответствует планированию меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Заказ сырья сдан вовремя		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов



расчет стоимости и учет	Доказка сырья отсутствует в день С-1		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Доказка сырья отсутствует во время выполнения модуля		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
<b>Объективные показатели работы</b>			
<b>WSSS</b>	<b>Аспект</b>	<b>Оценка</b>	<b>Описание аспекта</b>
<b>Раздел 2</b> Навыки коммуникации и работы с клиентами	Контроль времени подачи		Приготовлено вовремя, интервал $\pm 5$ минут Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
<b>Раздел 4</b> Знания об ингредиентах и меню	Компоненты блюда отражены меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Правильность подачи в соответствии с заданием		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
<b>Раздел 7</b> Приготовление и презентация блюд	Использование обязательных ингредиентов в соответствии с заданием		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Тарелка чистая, без капель и отпечатков пальцев		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Масса (размер) блюда соответствует конкурсному заданию		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Температура блюда соответствует конкурсному заданию		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов

#### 4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ

Главный эксперт и Заместитель Главного эксперта обсуждают и распределяют экспертов по группам (состав группы не менее трех человек) для выставления оценок. Каждая группа должна включать в себя как минимум одного опытного эксперта. Эксперт не оценивает участника из своей организации.

Во время конкурса каждый эксперт выполняет обязанности по оцениванию во всех зонах, оцениванию на площадке и дегустации вслепую. Составляется расписание оценивания на все три дня конкурса.

В моменты времени для сервировки не должно быть никаких задержек. Выдача блюда осуществляется в пределах отведенного времени ( $\pm 5$  минут). По истечении этого срока блюда снимаются с презентации и не оцениваются.

Эксперты, осуществляющие дегустацию "вслепую", не покидают помещение для дегустации вслепую на протяжении модуля, кроме как в составе группы с разрешения Главного эксперта или Заместителя Главного

эксперта. Во время пребывания в дегустационной комнате эксперты не должны видеть конкурсную площадку. Таким образом, эксперты не могут узнать, какому конкурсанту принадлежит та или иная работа. Эксперты, осуществляющие дегустацию "вслепую", должны вернуться в комнату для дегустации "вслепую" за тридцать минут до подачи блюд.

## **5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

### **5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

Разделы 2, 3 и 4 регламентируют разработку Конкурсного задания. Рекомендации данного раздела дают дополнительные разъяснения по содержанию КЗ.

Продолжительность Конкурсного задания не должна быть менее 15 и более 22 часов.

Возрастной ценз участников для выполнения Конкурсного задания от 16 до 22 лет.

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов WSSS.

Конкурсное задание не должно выходить за пределы WSSS.

Оценка знаний участника должна проводиться исключительно через практическое выполнение Конкурсного задания.

При выполнении Конкурсного задания не оценивается знание правил и норм WSR.

### **5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Все конкурсанты выполняют модули Конкурсного задания в течение трёх дней конкурса. Конкурсное задание содержит 3 модуля. Общее время выполнения задания — 16,5 часов

Конкурсанты делятся на две группы методом жеребьевки за один день до Чемпионата (С-1). Одна группа работает в утреннее время, вторая в вечернее.

Ингредиенты из чёрного ящика для обеих групп конкурсантов одинаковы в пределах дня конкурса.

Ингредиенты из чёрного ящика для выполнения модулей выбираются за два дня до конкурса (С-2) Главным экспертом. Технический эксперт предоставляет три варианта для жеребьевки по каждому ингредиенту из чёрного ящика.

Подготовка продуктов начинается в соответствии с указаниями в модулях Конкурсного задания. Подготовка конкурсантами продуктов до конкурса запрещена. Конкурсанты не могут приносить собственные ингредиенты.

### **5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Эксперты принимают совместное решение по Конкурсному заданию, критериям оценки и размерным допускам форм измеримой и судейской оценки.

За три дня участник конкурса должен выполнить:

- |                 |                              |
|-----------------|------------------------------|
| <b>Модуль 1</b> | <i>Часть А</i>               |
|                 | <u>Finger food</u>           |
|                 | <i>Часть В</i>               |
|                 | <u>Десерт «Три шоколада»</u> |
| <b>Модуль 2</b> | <i>Часть С</i>               |
|                 | <u>Холодная закуска</u>      |
|                 | <u>Рулет из птицы</u>        |
|                 | <i>Часть D</i>               |
|                 | <u>Консоме из птицы</u>      |
|                 | <i>Часть E</i>               |
|                 | <u>Горячее блюдо</u>         |
|                 | <u>Рыба</u>                  |
| <b>Модуль 3</b> | <i>Часть F</i>               |
|                 | <u>Горячая закуска</u>       |
|                 | <u>Морепродукты</u>          |

## *Часть G*

### Горячее блюдо

#### Бифштекс рубленый

## *Часть H*

### Десерт «Эклер»

Участникам предоставляется 15 минут до начала каждого модуля для установки инвентаря и оборудования в боксе и 15 минут после выполнения модуля для уборки бокса. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

До начала каждого модуля каждому конкурсанту предоставляется 15 минут на проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по заявке. В случае несоответствия количества или качества ингредиентов стандартам, конкурсант может обратиться к Главному эксперту или Заместителю главного эксперта для решения этой проблемы. Главный эксперт или Заместитель главного эксперта может потребовать от Организатора допоставки товара или предоставления альтернативы.

50% участников конкурса будут получать одну корзину с ингредиентами каждое утро, а другие 50% участников – днем. Чтобы завершить один модуль в течение конкурса, ингредиенты, необходимые для всех модулей конкурсного задания, необходимо заказать за две недели до начала Конкурса. За задержку заказа после установленного срока вычитаются баллы за данный аспект. А также участник конкурса имеет право заказать любой ингредиент во время выполнения модуля, но он будет терять баллы за данный аспект.

Список ингредиентов разрабатывается Международным экспертом и (или) Менеджером компетенции совместно с сертифицированными экспертами. Приготовленные блюда необходимо профессионально и эстетично выложить на тарелки, полученные согласно Инфраструктурному листу.

«Продукты из чёрного ящика» определяются в день С-2.

Список ингредиентов предоставляется всем экспертам и участникам до начала конкурса, на форуме <http://forum.worldskills.ru>.

Все ингредиенты, предоставленные Организатором конкурса, должны соответствовать высоким международным стандартам качества.

#### **5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Конкурсное задание разрабатывается по образцам, представленным Менеджером компетенции на форуме WSR (<http://forum.worldskills.ru>). Представленные образцы Конкурсного задания должны меняться один раз в год.

##### **5.4.1. КТО РАЗРАБАТЫВАЕТ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ/МОДУЛИ**

Общим руководством и утверждением Конкурсного задания занимается Менеджер компетенции. К участию в разработке Конкурсного задания могут привлекаться:

- Сертифицированные эксперты WSR;
- Сторонние разработчики;
- Иные заинтересованные лица.

В процессе подготовки к каждому конкурсу при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию участвуют:

- Главный эксперт;
- Сертифицированный эксперт по компетенции (в случае присутствия на соревновании);
- Эксперты, принимающие участия в оценке (при необходимости привлечения главным экспертом).

Внесенные 30 % изменения в Конкурсные задания в обязательном порядке согласуются с Менеджером компетенции.

Выше обозначенные люди при внесении 30 % изменений к Конкурсному заданию должны руководствоваться принципами объективности и беспристрастности. Изменения не должны влиять на

сложность задания, не должны относиться к иным профессиональным областям, не описанным в WSSS, а также исключать любые блоки WSSS. Также внесённые изменения должны быть исполнимы при помощи утверждённого для соревнований Инфраструктурного листа.

#### 5.4.2. КАК РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсные задания к каждому чемпионату разрабатываются на основе единого Конкурсного задания, утверждённого Менеджером компетенции и размещённого на форуме экспертов. Задания могут разрабатываться как в целом так и по модулям. Основным инструментом разработки Конкурсного задания является форум экспертов.

#### 5.4.3. КОГДА РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание разрабатывается согласно представленному ниже графику, определяющему сроки подготовки документации для каждого вида чемпионатов.

Временные рамки	Локальный чемпионат	Отборочный чемпионат	Национальный чемпионат
Шаблон Конкурсного задания	Берётся в исходном виде с форума экспертов задание предыдущего Национального чемпионата	Берётся в исходном виде с форума экспертов задание предыдущего Национального чемпионата	Разрабатывается на основе предыдущего чемпионата с учётом всего опыта проведения соревнований по компетенции и отраслевых стандартов за 6 месяцев до чемпионата
Утверждение Главного эксперта чемпионата, ответственного за разработку КЗ	За 2 месяца до чемпионата	За 3 месяца до чемпионата	За 4 месяца до чемпионата
Публикация КЗ (если применимо)	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяц до чемпионата	За 1 месяц до чемпионата
Внесение и согласование с Менеджером компетенции 30% изменений в КЗ	В день С-2	В день С-2	В день С-2
Внесение предложений на Форум экспертов о модернизации КЗ, КО, ИЛ, ТО, ПЗ, ОТ	В день С+1	В день С+1	В день С+1

## **5.5 УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Главный эксперт и Менеджер компетенции принимают решение о выполнимости всех модулей и при необходимости должны доказать реальность его выполнения. Во внимание принимаются время и материалы.

Конкурсное задание может быть утверждено в любой удобной для Менеджера компетенции форме.

## **5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ**

Если для выполнения задания участнику конкурса необходимо ознакомиться с инструкциями по применению какого-либо оборудования, или с инструкциями производителя, он получает их заранее по решению Менеджера компетенции и Главного эксперта. При необходимости, во время ознакомления Технический эксперт организует демонстрацию на месте.

Оборудование, для выполнения модулей, которое предстоит использовать участникам чемпионата (кроме тех случаев, когда его приносит с собой сам участник), должны принадлежать к тому типу оборудования, которое имеется у ряда производителей, и которое имеется в свободной продаже в регионе проведения чемпионата.

## **6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ**

### **6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ**

Все предконкурсные обсуждения проходят на особом форуме (<http://forum.worldskills.ru>). Решения по развитию компетенции должны приниматься только после предварительного обсуждения на форуме. Также на форуме должно происходить информирование о всех важных событиях в рамке компетенции. Модератором данного форума являются Международный эксперт и (или) Менеджер компетенции (или Эксперт, назначенный ими).

### **6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА**

Информация для конкурсантов публикуется в соответствии с регламентом проводимого чемпионата. Информация может включать:

- Техническое описание;
- Конкурсные задания;
- Обобщённая ведомость оценки;
- Инфраструктурный лист;
- Инструкция по охране труда и технике безопасности;
- Дополнительная информация.

### **6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ**

Конкурсные задания доступны по адресу <http://forum.worldskills.ru>.

### **6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ**

Общее управление компетенцией осуществляется Международным экспертом и Менеджером компетенции с возможным привлечением экспертного сообщества.

Управление компетенцией в рамках конкретного чемпионата осуществляется Главным экспертом по компетенции в соответствии с регламентом чемпионата.

## **7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ**

### **7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ**

См. документацию по технике безопасности и охране труда, предоставленные оргкомитетом чемпионата.

### **7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ**

Для всех Конкурсантов и Экспертов обязательно соблюдение следующих правил:

- Наличие действующей медицинской книжки;
- Белый поварской китель с рукавом для ВСЕХ (длина не менее  $\frac{3}{4}$ );
- Черные поварские брюки для ВСЕХ;



- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой для конкурсантов (кроксы не допускаются);
- Белый поварской колпак для ВСЕХ;
- Чёрный фартук для Конкурсантов, белый для Экспертов;
- Белый фартук (обязателен при сервировке) для Конкурсантов;
- Кухонное полотенце на переднике недопустимо для Конкурсантов.

## **8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ**

### **8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ**

Инфраструктурный лист включает в себя всю инфраструктуру, оборудование и расходные материалы, которые необходимы для выполнения Конкурсного задания. Инфраструктурный лист обязан содержать пример данного оборудования и его чёткие и понятные характеристики в случае возможности приобретения аналогов.

При разработке Инфраструктурного листа для конкретного чемпионата необходимо руководствоваться Инфраструктурным листом, размещённым на форуме экспертов Менеджером компетенции. Все изменения в Инфраструктурном листе должны согласовываться с Менеджером компетенции в обязательном порядке.

На каждом конкурсе технический эксперт должен проводить учет элементов инфраструктуры. Список не должен включать элементы, которые попросили включить в него эксперты или конкурсанты, а также запрещенные элементы.

По итогам соревнования, в случае необходимости, Технический эксперт и Главный эксперт должны дать рекомендации Оргкомитету чемпионата и Менеджеру компетенции о изменениях в Инфраструктурном листе.

## 8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX)

Одной из целей WSR является рационализация Чемпионата. В связи с этим параметры ящиков для инструментов, приносимых Конкурсантами, не должны превышать следующие значения:

Ящик 1

Длина 0,6 м

Глубина/ширина 0,7 м

Высота 0,6 м

Всего 0,25 м<sup>3</sup>



Пространство для двух рядов 6 GN 1/1 = 12 GN 1/1

Ящик 2

Длина 0.45 м

Глубина/ширина 0,65 м

Высота 0,95 м

Всего 0,28 м<sup>3</sup>



Пространство для одного ряда 12 GN 1/1 = 12 GN 1/1

Все оборудование, включая маленькие ящики для инструментов, должно полностью помещаться в ящик для инструментов. Объем ящика для инструментов не должен превышать 0,3 м<sup>3</sup>. Следует использовать ящики с колесами для облегчения их перемещения. Площадь основания не более 0,7 м х 0,7 м. Конкурсант может принести ящик меньшего размера, но в количестве одной штуки.

Требования к разделочным доскам, используемым на Чемпионате WSR:

В качестве основного правила на Чемпионатах WSR применяется следующая цветовая маркировка:

Красный -	Сырое мясо;
Синий -	Сырые морепродукты и рыба;
Желтый -	Сырая птица;
Зеленый -	Сырые овощи и фрукты;
Белый -	Гастрономия, хлеб, кондитерские изделия;
Коричневый -	Готовая продукция и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте.

Требования к оценке температуры подачи блюд.

В качестве основного правила на Чемпионатах WSR применяется следующие требования:

Температура оценивается группой измеримой оценки путем измерения тарелки инфракрасным пирометром.

Подача холодных блюд и десертов – от 1°С до 14°С.

Подача горячих блюд и горячих закусок – от 50-65°С.

Все вопросы, связанные с оборудованием и инструментами в инструментальном ящике, могут обсуждаться на форуме перед началом чемпионата.

Конкурсанты должны приносить личные ножи и базовый комплект ножей повара.

Конкурсантам разрешается приносить только те инструменты и оборудование, которые не указаны в Инфраструктурном листе.

### **8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ**

Главный эксперт, отвечающий за проверку ящиков для инструментов, принимает решение о допуске или отклонении оборудования и инвентаря, указанных в Инфраструктурном Листе. Главный эксперт, отвечающий за проверку ящиков для инструментов, имеет право допускать или отклонять

оборудование и инвентарь, не указанные в Инфраструктурном листе. Оборудование не указанное в Инфраструктурном листе, которое привез с собой участник допускается оставить на своём рабочем месте.

Каждое рабочее место предусматривает только один ящик для инструментов.

Использование ящиков для инструментов в качестве рабочей поверхности не допускается.

Конкурсантам не разрешается приносить собственное или приобретенное на месте сырье, например, продукты питания или добавки, которые могут рассматриваться как преимущество перед другими конкурсантами (текстуры, водка, сухой лед, жидкий азот и т.д.). Не допускается использование для презентации своих тарелок, блюд, шпажек, ложек. Нарушение этих правил рассматривается как отказ от участия в конкурсе.

## 8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

Схема конкурсной площадки (см. иллюстрацию).



## **9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 12 -16 ЛЕТ**

### **9.1. ВОЗРАСТ УЧАСТНИКОВ**

По компетенции «Поварское дело» существует градация возрастной группы: 12-14лет;

14- 16 лет (включительно);

Участник самостоятельно выбирает в какой возрастной группе участвовать. Возраст участника в данной возрастной категории не должен превышать максимального возрастного ограничения. Данное техническое описание распространяется на обе возрастные категории, за исключением следующих документов:

- Конкурсное задание для возрастной категории 12 -14 лет;
- Конкурсное задание для возрастной категории 14 -16 лет;
- Инфраструктурный лист для возрастной категории 12 -14 лет;
- Инфраструктурный лист для возрастной категории 14 -16 лет;

### **9.2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

Продолжительность Конкурсного задания не должна быть менее 12 и более 15 часов.

Возрастной ценз участников для выполнения Конкурсного задания от 12 до 14 лет и от 14 до 16.

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов WSSS.

Конкурсное задание не должно выходить за пределы WSSS.

Время на выполнения задания не должны превышать 4 часов в день.

При разработке Конкурсного задания и Схемы оценки необходимо учитывать специфику и ограничения применяемой техники безопасности и охраны труда для данных возрастных групп. Так же необходимо учитывать антропометрические, психофизиологические и психологические особенности данных возрастных групп.

Общее время выполнения задания — 12 часов.

Подготовка продуктов начинается в соответствии с указаниями в модулях Конкурсного задания. Подготовка конкурсантами продуктов до соревнования запрещена. Конкурсанты не могут приносить собственные ингредиенты.

Соревнования проходят на единой с участниками старшей возрастной категории площадке компетенции, на индивидуальных рабочих местах.

### **9.3. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ВОЗРАСТНЫХ ГРУПП 12 -14, 14- 16 лет.**

Каждый учащийся, соответствующий возрастному цензу (12-14 либо 14-16 лет) может стать участником, для этого необходимо иметь:

- Разрешение от родителя или попечителя на участие в мероприятии;
- Участники данной возрастной категории должны иметь своего сопровождающего/наставника, на которого приказом директора образовательной организации возложена ответственность за жизнь и здоровье участника.

Иные условия, не указанные в текущем разделе, но указанные в данном техническом описании являются обязательными для возрастной группы 12 - 14, 14-16 лет.