



# ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

## Поварское дело

Утверждаю:  
Менеджер компетенции  
Козубенко А.А  
2022 г.

Автономная некоммерческая организация "Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)" (далее WSR) в соответствии с уставом организации и правилами проведения конкурсов установила нижеизложенные необходимые требования владения этим 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 .....	21
4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ.....	22
5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.....	30
5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ .....	30
5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	31
5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	32
5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	34
5.5. УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	36
5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ.....	36
6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ .....	36
6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ.....	36
6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА.....	37
6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ.....	37
6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ .....	37

7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.....	38
7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ .....	38
7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ.....	38
8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ.....	40
8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ .....	40
8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX) .....	41
8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ .....	44
8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ .....	45
9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 16 ЛЕТ И МОЛОЖЕ .....	49
9.1. ВОЗРАСТ УЧАСТНИКОВ .....	49
9.2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ .....	49
9.3. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ 16 ЛЕТ И МОЛОЖЕ .....	50

Copyright ©2021 «Агентство развития профессионального мастерства (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 места работы. 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 относится составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранением, использование и реализация готовой продукции, 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 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 всех производственных подразделений будет 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 также

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 состоит из разделов 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 (%)
1	<b>Организация и управление работой</b>	5
	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 пожеланий 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 онлайн 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 информационных технологий;</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 продемонстрировать 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 WSSB, 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 WSSB; 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 WORLDSKILLSA КАЖДЫЙ РАЗДЕЛ	ВЕЛИЧИНА ОТКЛОНЕНИЯ
Разделы Спецификации стандарта WS (WSSS)		A	B	C	D	E	F	G	H	I			
	1	1.60			1.60			1.80			5.00	5.00	0
	2	0.80	0.50	0.50	0.70	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	5.00	5.00	0
	3	5.00			5.00			5.00			15.00	15.00	0
	4	0.80	0.40	0.40	0.50	0.45	0.55	0.95	0.55	0.40	5.00	5.00	0
	5	8.00			6.00			6.00			20.00	20.00	0
	6	5.00			5.00			5.00			15.00	15.00	0
	7		3.40	3.40	1.00	3.40	3.50	3.50	3.50	3.30	25.00	25.00	0
	8	3.20			3.50			3.30			10.00	10.00	0
	<b>Итого</b>		24.40	4.30	4.30	23.30	4.35	4.55	26.05	4.55	4.20	100	100

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

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

- эталонов для сравнения (критериев) с целью 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	
<b>A</b>	<b>Демонстрация навыков по нарезке овощей + работа</b>	11.60	<b>12.80</b>	<b>24.40</b>
<b>B</b>	<b>Салат Оливье</b>	<b>3.00</b>	<b>1.30</b>	<b>4.30</b>
<b>C</b>	<b>Горячее блюдо - Рыба</b>	<b>2.90</b>	<b>1.40</b>	<b>4.30</b>
<b>D</b>	<b>Демонстрация навыков по приготовлению соусов + работа</b>	<b>11.30</b>	<b>12</b>	<b>23.30</b>
<b>E</b>	<b>Холодная закуска – Морепродукты</b>	<b>3.00</b>	<b>1.35</b>	<b>4.35</b>
<b>F</b>	<b>Десерт</b>	<b>3.00</b>	<b>1.55</b>	<b>4.55</b>
<b>G</b>	<b>Amuse bouche + работа</b>	<b>14.40</b>	<b>11.65</b>	<b>26.05</b>
<b>H</b>	<b>Горячая закуска – Утка</b>	<b>3.00</b>	<b>1.55</b>	<b>4.55</b>
<b>I</b>	<b>Суп пюре</b>	<b>2.90</b>	<b>1.30</b>	<b>4.20</b>
<b>Всего</b>		<b>55.10</b>	<b>44.90</b>	<b>100</b>

#### 4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

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

Наименование критерия		Описание	Методика оценки
<b>A</b>	<b>Демонстрация навыков по нарезке овощей + работа</b>	+ приготовление и подача блюд	+Измеримая, судейская (работа и презентация)
<b>B</b>	<b>Салат Оливье</b>		
<b>C</b>	<b>Горячее блюдо - Рыба</b>		
<b>D</b>	<b>Демонстрация навыков по приготовлению соусов +работа</b>		
<b>E</b>	<b>Холодная закуска – Морепродукты</b>		
<b>F</b>	<b>Десерт</b>		
<b>G</b>	<b>Amuse bouche +работа</b>		
<b>H</b>	<b>Горячая закуска – Утка</b>		

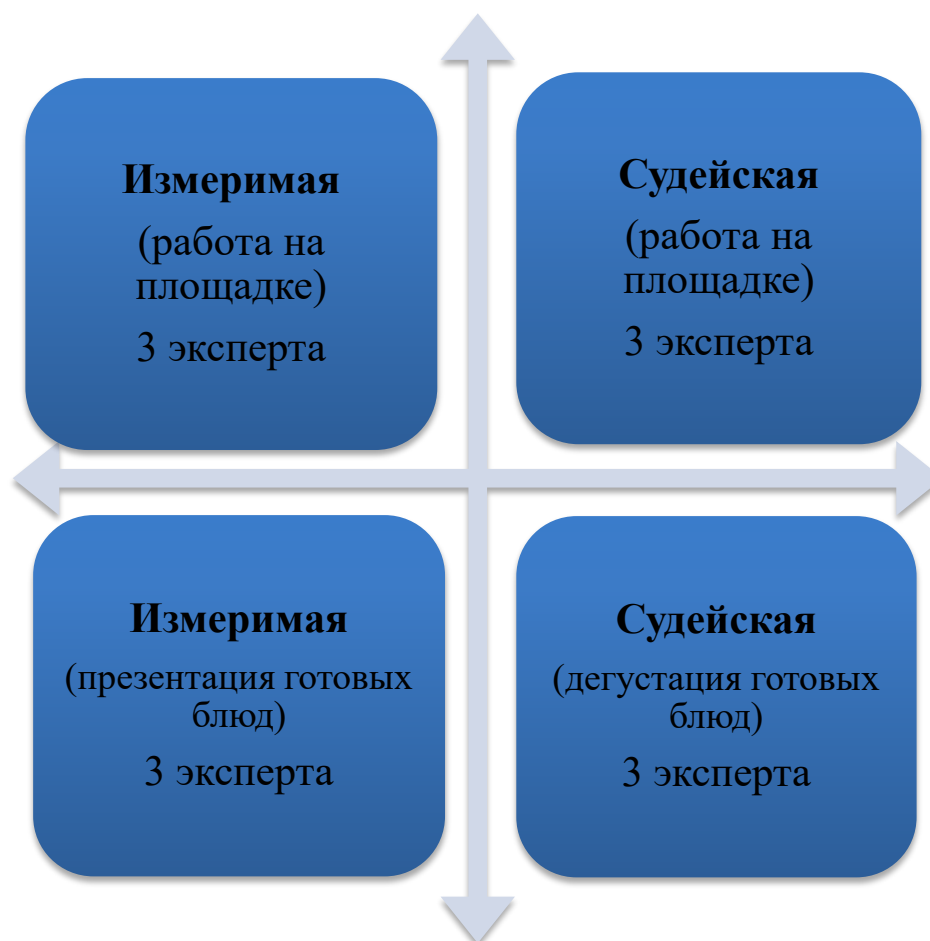
## 4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ

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.

### Правила распределения экспертных групп в компетенции “Поварское дело”.

*В компетенции две группы измеримой оценки и две группы судейской оценки:*

- Измеримая – работа на площадке;
- Измеримая – презентация готовых блюд;
- Судейская – работа на площадке;
- Судейская – дегустация готовых блюд;



В случае, если экспертов на площадке меньше, чем необходимо, допускается объединение двух групп:

- Измеримая – работа на площадке
  - Измеримая – презентация готовых блюд
- 3 эксперта

Или:

- Измеримая – работа на площадке
  - Судейская – работа на площадке
- 3 эксперта

- Измеримая – презентация готовых блюд
  - Судейская – дегустация готовых блюд
- 3 эксперта

Для того, чтобы компатриот (эксперт участника) не оценивал своего участника, в каждую группу добавляется еще один эксперт, на замену оценки компатриота.

Количество независимых экспертов для участия в оценке работ конкурсантов ограниченное. Допускается не больше одного независимого эксперта в одну группу оценки. Например: Судейская – дегустация готовых блюд – 1 независимый эксперт.

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). Эксперт, ответственный за хронометраж, объявляет участникам за 5 минут до корректного времени подачи, об открытии сервисного окна, и по истечении еще 5 минут после корректного времени, о закрытии сервисного окна. Соответственно на подачу блюда участникам отводится 10 минут. По истечении этого срока дается 5 штрафных минут, за каждую минуту задержки снимаются баллы (0,10), после истечения этого времени блюда снимаются с презентации и не оцениваются.

## **Остановки времени.**

Участнику останавливают время в том случае, если ему стало плохо, вышло из строя оборудование, предоставленное организатором, обнаружались скрытые дефекты продуктов (испорченные), в этом случае участнику останавливают время для решения данной проблемы, и затем добавляют потраченное на остановку количество времени к выполнению конкурсного задания. Соответственно, у этого участника сдвигается время подачи, и для него прописывается отдельный тайминг. Подать блюдо вместе со всеми он не может. Но если участник считает, что компенсация времени ему не нужна, то он работает по общему плану. В случае, если у участника обнаружился испорченный продукт, например запекал свеклу целиком, а она внутри оказалась гнилая, или выпекал изделие в пароконвектомате, а он вышел из строя, то в этом случае участнику выдают необходимые продукты (не снимая за это баллы!) и дают дополнительное время на выполнение данной операции, но в это время он может делать только эту операцию. Соответственно, тайминг подачи у этого участника сдвигается.

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 работу конкурсантов. 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.

## **Правила работы участников на рабочем месте.**

Учитывая Конкурсное задание, участник выполняет приготовление нескольких блюд в одном цеху (у каждого своё персональное рабочее место), и в этих условиях участник должен продемонстрировать знания санитарных и гигиенических норм. Так как на одном рабочем месте будут приготавливаться холодные, горячие блюда и десерты, необходимо избежать



перекрёстного обсеменения продукции. Во многих предприятиях питания вне дома, не работает цеховая структура, и на многих кухнях существует только один цех, где приготавливается вся продукция, и именно поэтому так важно обучить поваров правильной работе в любых условиях.

Для этого необходимо использовать цветовую маркировку разделочных досок, обрабатывать рабочие поверхности (производить мойку и дезинфекцию), понимать и соблюдать товарное соседство продуктов в холодильнике. Так как у нас на рабочем месте только один холодильник (в условиях чемпионата большее количество поставить невозможно), необходимо разделять продукты по категориям на разные полки холодильника, учитывать сроки хранения продукции и маркировку, соблюдать правила техники безопасности и охрану труда.

- При работе с разделочными досками необходимо стараться придерживаться правила «одной доски». Допустим, если участник начал выполнения задания с разделки и приготовления полуфабрикатов из птицы, то ему необходимо выполнить все операции и больше не возвращаться к жёлтой доске. Пример: разделал птицу, кости оставил для приготовления бульона (или параллельно поставил кости для запекания на бульон), сделал рулет, подготовил фарш для какой-либо начинки. После работы с птицей замыл рабочее место, произвёл дезинфекцию. Далее (отталкиваясь от плана работы конкретного участника и его разработанного меню) участник работает с зелёной доской. Участник производит механическую обработку овощей, делает необходимые нарезки и заготовки, в процессе работы может параллельно отправлять какие-то виды овощей для варки на пюре и т.д. или готовые нарезки убирать в холодильник, если они понадобятся ему позже. После того, как участник проработал со всеми овощами и фруктами, которые использует для приготовления, зелёная доска ему больше не понадобится. После этого так же производится мойка и дезинфекция. Правило «Одной доски» не означает что после того, как нарезал овощи, нельзя помыть доску перед нарезкой фруктов. **МОЖНО!** Тут имеется ввиду

то, что участник цветовой маркировкой разделяет себе работу в разных цехах. Порядок работы зависит от разработанного меню участника.

- **Правильное мытье рук.** Особое внимание следует обратить на мытье рук. Их нужно мыть перед началом работы, после каждого выхода из цеха и при возвращении в него, после посещения туалета, перед приготовлением и раздачей пищи и во всех случаях, когда руки явно загрязнены при соприкосновении в цехе с предметами, которые могли бы этому способствовать. Для мытья рук используют мыло, мыло-пену, при этом пользуются дозатором или другими устройствами для его подачи. Добавлять мыло в частично заполненные диспенсер нельзя – его нужно опорожнить, продезинфицировать, промыть, высушить и только после этого заполнить свежей порцией. Вытирают руки одноразовым полотенцем (бумажным или нетканым). Для гигиенической дезинфекции рук используют антисептические салфетки или жидкие антисептики, которые разрешены для применения работниками общественного питания, что должно быть указано в инструкции по их применению.

- **Маркировка заготовок и полуфабрикатов на кухне**

Согласно Ст. 4.12 "Требования к способам доведения маркировки" Технического Регламента Таможенного Союза 022/2011 "Пищевая продукция в части ее маркировки" на этикетке должны быть указаны:

- наименование пищевой продукции
- дата ее изготовления
- срок ее годности
- условия хранения

Маркировка должна быть понятной, легко читаемой и достоверной. Маркировка должна сохраняться на продукте до конца его срока реализации. В условиях чемпионата, участникам сложно прописывать сроки годности и условия хранения, поэтому в условиях чемпионата допускается прописывать

ТОЛЬКО:

- наименование пищевой продукции
- дату и время ее изготовления

Для маркировки можно использовать специальные этикетки, маркировочный принтер, маркировочный пистолет.

- Обрабатывать рабочие поверхности, производить мойку и дезинфекцию рабочих поверхностей необходимо средствами, которые разрешены для применения на объектах общественного питания, имеют свидетельство госрегистрации, сертификат соответствия и инструкцию по применению. Важно знать спектр антимикробного действия дезсредства, концентрацию, время обеззараживания, растворимость в воде, способы применения (протирание, погружение, орошение), токсичность (можно использовать средства только 4го класса), влияние на обрабатываемые объекты (материал, из которого изготовлены поверхности и предметы, их размеры, наличие загрязнений органической и неорганической природы), кратность обработки.

Для этого допускается использовать абразивные губки и нетканый материал.

Дезинфекции всегда должна предшествовать стадия очистки поверхности. Пищевые загрязнения – благоприятная среда для развития микроорганизмов. Хорошее санитарно-гигиеническое состояние на пищевом предприятии достигается комбинированной программой тщательной очистки всех поверхностей и оборудования с последующей дезинфекцией. Известно, что при тщательной очистке с поверхности удаляется до 90% микроорганизмов.

После обработки рабочих столов моющим средством, необходимо произвести дезинфекцию. Так как у нас процесс работы прервать

невозможно, и у участника ограниченное время на приготовление блюд, необходимо использовать дезсредство, которое не требует времени на экспозицию и которое не нужно смывать. Для этого очень внимательно нужно подбирать средства с определённым составом. Самые подходящие составы для чемпионатов:

- Дезинфектанты на основе кислот

Дезинфицирующие вещества на основе кислот считаются токсикологически безопасными и биологически активными. Их используют в ополаскивающих и дезинфицирующих составах. Чаще всего используют органические кислоты, такие как *уксусная, надуксусная, молочная, пропионовая и муравьиная*. Дезинфицирующие средства на надуксусной (перуксусной) кислоте обладают высокой эффективностью, широким спектром действия. В зависимости от задачи надуксусную кислоту используют в интервале концентрации от 30 до 250 ppm. Надуксусная кислота практически безопасна для человека: в концентрациях до 80 ppm может присутствовать на овощах и фруктах, а в концентрациях до 250 ppm – на обработанных поверхностях. Дезинфицирующие средства на основе надуксусной кислоты не требуют смывания (если не содержат моющих компонентов или других веществ, которые сами по себе должны смываться с поверхностей или пищевого оборудования). Использование таких средств позволяет сэкономить время, снизить расход воды, и таким образом, сократить финансовые затраты на дезинфекцию.

- Перекись водорода.

Перекись водорода используется в пищевой промышленности в различных концентрациях от 3% и до 90%. Перекисью водорода обрабатывают поверхность упаковки для фруктов. В концентрации 6% перекись водорода проявляет бактерицидные свойства. В общем можно сказать, что перекись водорода более активна в отношении грамположительных бактерий, чем грамотрицательных. Уничтожение

спор *спорообразующих бактерий* происходит при обработке поверхности перекисью водорода в концентрации от 10 до 30%. Этот антимикробный агент может использоваться на любом оборудовании и поверхностях. В случае использования концентрированных растворов пероксида и опасения возможности коррозии оборудования следует использовать антикоррозионные добавки. Было показано, что перекись водорода убивает *Listeria monocytogenes* на латексных перчатках. Перекись водорода используют для обработки различных поверхностей из полимерных материалов, смол и каучуков.

Перекись водорода часто используют в комбинации с другими дезинфицирующими веществами, например, надуксусной кислотой или четвертичными аммониевыми соединениями.

#### - Дезинфектанты на основе спиртов.

В целях дезинфекции наиболее часто используют три спирта: этиловый, изопропиловый и n-пропиловый. Последний, в основном, используется в Европе. Дезинфицирующие агенты на основе спиртов проявляют максимальную эффективность в интервале концентраций 60-70%. Концентрации дезинфицирующего агента, необходимые для инактивации патогенных микроорганизмов, выше, чем концентрации хлорсодержащих, четвертичных аммониевых солей и кислотосодержащих дезинфицирующих агентов. Спорообразующие микроорганизмы в достаточной степени устойчивы к действию спиртов, однако обработка спиртосодержащими растворами при концентрации спирта 70% и 65°C инактивирует споры, например, споры *Bacillus subtilis*. Обработка спиртосодержащими дезинфектантами дороже, чем продуктами других химических классов, поэтому их не используют для полной обработки поверхностей или оборудования. В основном, такими составами обрабатывают небольшие малодоступные участки оборудования и поверхностей. Кроме того, составы на основе спиртов используют для дезинфекции рук персонала.

## 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.

Региональная линейка: студенты, получающие среднее профессиональное образование, молодые специалисты в возрасте от 16 до 22 лет; конкурсное задание выполняется в течение 3 дней (С1, С2, С3) в пределах от 15 до 22 часов, но не более 8 часов в день.

Категория «Юниоры»: школьники в трех возрастных подкатегориях категориях: Junior (16 лет и моложе); условия проведения соревнований упрощенные; конкурсное задание выполняется в течение 3 дней (С1, С2, С3) в пределах 4 часов в день.

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

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.

Подготовка продуктов начинается в соответствии с указаниями в

модулях Конкурсного задания. Подготовка конкурсантами продуктов до конкурса запрещена. Конкурсанты не могут приносить собственные ингредиенты. В случае, если у участника обнаружат ингредиент или заготовку, не входящие в состав списка продуктов Чемпионата, участник дисквалифицируется.

### 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>С1,С2, С3</b>	<b>Общение участников</b>	<b>Брифинг Участников по ТБ и ОТ</b>	<b>Старт работы</b>	<b>Модуль</b>	<b>Время подачи</b>	<b>Уборка рабочего места</b>	<b>Всего часов</b>
День 1 <b>09:00</b> <b>13:00</b>	08:30 08:45	08:45 - 09:00	<b>09:00</b>	<b>А</b> Холодная закуска – Паштет из печени	12:00	<b>13:00</b> <b>13:15</b>	<b>4,5</b> <b>часа</b>
	<b>В</b> Горячее блюдо - Птица			12:30			
	<b>С</b> Десерт			13:00			
	<b>Д</b> Секретный модуль			30 минут для выполнения			



Участникам даётся 1 час в день С-1 для установки оборудования из тулбокса, проверки продуктов, организации рабочего места, подготовки продуктов. Заготовки для блюд в это время делать не допускается.

В день С-1 участники должны проверить количество и качество 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. Если в процессе работы участник обнаружит, что ему не хватает ингредиента, даже если он есть в его листе заказа, ему выдадут продукт, но снимут балл. Проверка продуктов находится в зоне ответственности участника.

50% участников конкурса будут получать одну корзину с ингредиентами каждое утро, а другие 50% участников – днем. Чтобы завершить один модуль в течение конкурса, список ингредиентов, необходимых для всех модулей конкурсного задания, необходимо за две недели до начала Конкурса предоставить по почте организаторам площадки. 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 оформить на тарелках, полученных 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://forums.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://forums.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, формируется с учетом задания предыдущего Национального чемпионата	Берётся в исходном виде с форума экспертов, формируется с учетом задания 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://forums.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 рамках 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://forums.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, для участников 16 лет и моложе наличие справки по форме 086-У;
- Белый поварской китель с длинным рукавом для ВСЕХ;
- Черные поварские брюки для ВСЕХ;
- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой для ВСЕХ («Кроксы»/«Crocs» не допускаются); цвет тёмный;
- 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.

Требования к профессиональной одежде:

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

На кителе **должны** быть нанесены следующие обязательные информационные элементы:

- логотип Агентства (Ворлдскиллс Россия, (далее WSR))» на груди, под логотипом WSR фамилия и имя участника или эксперта. Логотипы есть в Брендбуке, на сайте Союза Ворлдскиллс Россия. Логотип может быть любого цвета, год указывать не обязательно.

- логотип учебного заведения (**должен** быть нанесён – на рукав выше локтя с любой стороны).

На воротнике допускается (но не обязательно) размещение флага России и региона, на спине допускается размещение наименования региона.

***Размещение информации рекламного характера на спецодежде, (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!***

Передник или фартук – при работе чёрного цвета (возможен вариант с грудкой), *при сервировке и подаче белого цвета!!!!*

Брюки – поварские чёрного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);  
Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой, цвет темный;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), чёрные брюки, профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой, цвет темный.



## 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 0,25м<sup>3</sup>



Пространство для двух рядов 6 GN 1/1 = 12 GN1/1

Ящик 2

Длина 0,45 м

Глубина/ширина 0,65 м

Высота 0,95 м

Всего 0,28м<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 x 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.

Рекомендации к соблюдению товарного соседства продуктов в холодильном шкафу:

Так как на чемпионатных мероприятиях есть возможность предоставить для конкурсантов только один холодильный шкаф, то участнику необходимо продемонстрировать соблюдение товарного соседства и разграничить полки в холодильнике. В случае, если конкурсанту необходимо две полки для десертов или других категорий продуктов, то соответственно остальные смещаются вниз.

<i>полки</i>	<i>Наименование группы</i>
<i>(верхняя)</i>	Десерты
	Полуфабрикаты высокой степени готовности
	Гастрономия, молочные продукты, яйца
	Овощи, фрукты, зелень - сырые
<i>(нижняя)</i>	Сырьё (мясо, птица, рыба) и полуфабрикаты из него

Требования к оценке температуры подачи блюд.

В качестве основного правила на Чемпионатах WSR применяются следующие требования:

Температура оценивается группой экспертов, по измеримой оценке, путем определения температуры тарелки инфракрасным пирометром.

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

Температура тарелки горячих блюд и горячих закусок – от 35°С и выше.

Тулбокс неопределенный. Все вопросы, связанные с оборудованием и инструментами в тулбоксе, могут обсуждаться на форуме перед началом чемпионата.

Конкурсанты должны приносить личные ножи и базовый комплект ножей повара.

Конкурсанты могут приносить с собой дополнительный инвентарь, гостроемкости, кастрюли, сковороды, миски, лопатки, пинцеты, формы, силиконовые формы и т.д. Если участник приносит дополнительное оборудование, аналогичное имеющемуся на рабочем месте, то оборудование, предоставленное организаторами, убирается, и участник использует своё (не относится к оборудованию в общей зоне).

Допускается приносить с собой спрей Фризер (аэрозоль охладитель) для быстрого охлаждения.

### **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.

На каждое рабочее место допускается только один ящик для инструментов.

Использование ящиков для инструментов в качестве рабочей поверхности не допускается.

Конкурсантам запрещено приносить собственное или приобретенное на месте сырье, например, продукты питания или добавки, заготовки, которые могут рассматриваться как преимущество перед другими конкурсантами (текстуры, сухой лед, жидкий азот, пищевые красители и т.д.). Участник использует только те продукты, которые выдал ему организатор, и которые он заранее заказ в соответствии с допустимым списком продуктов. Не допускается использование для презентации своих тарелок, блюдец, шпажек, ложек. Нарушение этих правил рассматривается как отказ от участия в конкурсе.

Проведение и размещение в социальных сетях фото и видео блюд участников во время конкурса без согласования с главным экспертом запрещено.

Экспертам и участникам запрещается использование сотовых телефонов на конкурсной площадке. Всем необходимо убрать сотовые телефоны в запираемый шкафчик. Использовать сотовый телефон можно только с разрешения главного эксперта.



## **Рекомендация для подготовки рабочей площадки.**

Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений для организации площадок проведения демонстрационного экзамена и чемпионатов по стандартам WSR, должны полностью соответствовать санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к учебным лабораториям.

Стены на площадке должны быть облицованы на высоту не менее 1,7 метра плиткой, изготовленной из материалов, выдерживающих влажную уборку и дезинфекцию.

Материалы покрытия полов должны быть долговечными, нескользкими, обеспечивающими уборку с применением моющих и дезинфицирующих растворов. Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечать требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Всё, установленное в соответствии с инфраструктурными листами оборудования, должно находиться в исправном состоянии.

Контактирующие с продукцией поверхности, должны быть выполнены из материалов водонепроницаемых, нержавеющей или стойких к коррозии.

Санитарную обработку технологического оборудования, находящегося в боксе и на общей инфраструктуре, а также складских помещений проводят по мере загрязнения и в конце работы с обязательным применением профессиональных моющих и дезинфицирующих средств.

При застройке площадки для механизированного мытья столовой посуды и приборов рекомендуется устанавливать современные (профессиональные) посудомоечные машины со стерилизующим эффектом.

При организации работы площадки для проведения чемпионатов по стандартам WSR в SMP плане рекомендуется предусмотреть время для приведения площадки в надлежащее санитарное состояние после работы каждой смены (если работа организована в две смены).

Техническая служба производит мытье полов с применением моющих и дезинфицирующих средств в промежутках между сменами и в конце работы площадки.

Удаление отходов из бокса производят во время перерыва между сменами и в конце второй смены (при работе в две смены) или по окончании работы первой смены (при работе в одну смену) с разрешения технического эксперта.

**Контейнеры для отходов должны:**

- а) иметь четкое обозначение для распознавания их назначения;
- б) быть изготовлены из водонепроницаемого материала, подлежащего мойке и санитарной обработке.

Емкости для отходов, находящиеся в боксах, при заполнении не менее 2/3 объема, должны быть опустошены, после работы их промывают раствором моющего (щелочного) средства с последующей дезинфекцией ежедневно после каждой смены.

Для мытья рук на площадке и складе рекомендуется установить раковины, подвод горячей и холодной воды, предусмотреть диспенсеры с моющим, дезинфицирующим средством (локтевой привод), диспенсеры с бумажными полотенцами.

За основу для составления списков продуктов участников регионального чемпионата по стандартам WSR берутся утвержденные списки продуктов по компетенции «Поварское дело». Закуп продуктов осуществляется накануне проведения мероприятия, с учетом сроков хранения. Продукты должны иметь соответствующие документы (удостоверения качества и безопасности пищевых продуктов, документы ветеринарно-санитарной экспертизы, документы изготовителя, поставщика пищевых продуктов, подтверждающие их происхождение, сертификаты соответствия, декларации о соответствии), подтверждающие их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Закупка зелени, свежих ягод осуществляется ежедневно, остальных продуктов - в соответствии с потребностью, сроками их хранения и загруженностью склада. Продукты размещаются на складе с соблюдением условий хранения и товарного соседства. Хранение пищевых продуктов на полу не разрешается.

Развешивание продуктов осуществляется в одноразовые контейнеры с крышками с надписью о наименовании продукта, краткой его характеристики (сливки 33% жирности). Жидкие продукты (молоко, масло растительное и т.д.), овощи, фрукты также развешиваются в одноразовые контейнеры с крышками соответствующего объема. Развешивание продуктов осуществляют, применяя соответствующие разделочные доски, инвентарь, СИЗ (перчатки).

До установленного времени контейнеры со скоропортящимися продуктами хранятся на складе в холодильных шкафах на соответствующих полках. На площадку продукты со склада поступают за 15 минут до начала мероприятия.

Овощи, используемые в процессе приготовления блюд участниками, должны поступать со склада на площадку проведения, пройдя стадию сортировки и промывания. Для этого рекомендуется использовать емкости с соответствующей маркировкой. Яйцо до поступления на площадку также должно пройти обработку в соответствии с установленными санитарными правилами (на складе обрабатывать яйцо нельзя). Замороженные продукты (мясо, рыба, птица, субпродукты, морепродукты) должны выдаваться участникам в размороженном виде (кроме овощей и ягод, которые не требуют предварительного размораживания). При дефростации (разморозке) необходимо соблюдать требования к температурному режиму и времени дефростации.

Моющие и дезинфицирующие вещества/средства применяют только разрешённые органами Роспотребнадзора, используют их в строгом соответствии с прилагаемыми инструкциями и хранят в таре изготовителя в специально выделенных местах, недоступных для обучающихся. Наличие сертификатов о государственной регистрации обязательно.

С каждым участником в боксе работает волонтер. Волонтер может только мыть посуду, протереть полы по просьбе участника и заменить мусорный пакет, если мусорное ведро полное. Пакет с мусором волонтер должен отдать экспертной группе, которая оценивает данный аспект.



## 9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14 - 16 ЛЕТ

### 9.1. ВОЗРАСТ УЧАСТНИКОВ

Для возрастной категории 14 - 16 лет возраст конкурсанта на дату проведения Финала Национального чемпионата не должен достигать 17 лет. Конкурсанты, проходящие обучение по программам среднего профессионального образования и подходящие под участие в возрастной категории от 16 до 22 лет, не имеют права принимать участие в соревнованиях возрастной категории 14 - 16 лет. В случае выявления таких случаев участники будут переведены в статус «вне зачета» и не будут допущены к чемпионатам последующих уровней.

При этом 15-летние студенты СПО могут принять участие в чемпионате.

Возраст участника в данной возрастной категории не должен превышать максимального возрастного ограничения. Данное техническое описание распространяется на возрастную группу 14 - 16 лет, за исключением следующих документов:

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

### 9.2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Продолжительность Конкурсного задания не должна быть более 12 часов.

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 должно превышать 4 часов в день.

При разработке Конкурсного задания и Схемы оценки необходимо учитывать специфику и ограничения применяемой техники безопасности и охраны труда для данной возрастной группы. Также 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 14 - 16 ЛЕТ**

Каждый учащийся, соответствующий возрастному цензу 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 14 - 16 лет.