Техническое описание

Поварское дело

**Оглавление**

[1 Введение 2](#_Toc96420874)

[1.1 Наименование и описание компетенции 2](#_Toc96420875)

[2 Спецификация стандартов WSSS 3](#_Toc96420876)

[2.1 Общие замечания в отношении WSSS / WSKSS 3](#_Toc96420877)

[2.2 Спецификация стандартов 4](#_Toc96420878)

[3 Подход и принципы оценивания 9](#_Toc96420879)

[3.1 Общие положения 9](#_Toc96420880)

[4 Схема оценки 10](#_Toc96420881)

[4.1 Общие положения 10](#_Toc96420882)

[4.2 Критерии оценки 10](#_Toc96420883)

[4.3 Дополнительные сведения 11](#_Toc96420884)

[4.4 Аспекты 11](#_Toc96420885)

[4.5 Процедура оценивания 12](#_Toc96420886)

[4.6 Измеряемая оценка 12](#_Toc96420887)

[4.7 Обзор процедуры оценивания 12](#_Toc96420888)

[4.8 Спецификация завершения процедуры оценивания 12](#_Toc96420889)

[4.9 Процедура оценивания 13](#_Toc96420890)

[5 экзаменационное задание 14](#_Toc96420891)

[5.1 Общие положения 14](#_Toc96420892)

[5.2 Формат / структура Экзаменационного задания 14](#_Toc96420893)

[5.3 Требования к структуре экзаменационного задания 14](#_Toc96420894)

[5.4 Среда разработки конкурсного задания 15](#_Toc96420895)

[6 Управление компетенцией 15](#_Toc96420896)

[6.1 Дискуссионный форум 15](#_Toc96420897)

[6.2 Информация о демоЭкзамене 16](#_Toc96420898)

[6.3 Текущее руководство 16](#_Toc96420899)

[7 Специальные требования по безопасности 16](#_Toc96420900)

[8 Расходные материалы и оборудование 16](#_Toc96420901)

[8.1 Список требований к инфраструктуре 16](#_Toc96420902)

[8.2 Материалы, оборудование и инструменты, которые конкурсанты имеют при себе в инструментальном ящике 17](#_Toc96420903)

[8.3 Материалы, оборудование и инструменты, принадлежащие экспертам 18](#_Toc96420904)

[8.4 Материалы и оборудование, запрещенные в зоне соревнований 18](#_Toc96420905)

[8.5 Рабочая площадка и рабочее место конкурсанта 18](#_Toc96420906)

[9 Посетители и взаимодействие со СМИ 19](#_Toc96420907)

# Введение

## Наименование и описание компетенции

### Наименование компетенции

Поварское дело

### Описание компетенции

Профессиональный шеф-повар может работать в различных заведениях, включая элитные рестораны, отели, тематические и промышленные объекты, а также в сфере социального обслуживания (питание в 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 шеф-повара требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности, в частности, соблюдением установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относится составление меню, составление заявки на пищевые продукты, их приобретение, хранение и использование продовольственных товаров, их контроль, управление работой и временем, планирование, обмен информацией, управление кухонной бригадой.

Шеф-повар, работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески обрабатывает блюда в соответствии с ожиданиями требовательного заказчика, имеющего привычку обедать в эксклюзивных ресторанах.

Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что высококлассному шеф-повару необходимо всегда быть в курсе таких тенденций и соответственно адаптировать продукты и обслуживание. Заказчик, обратившийся к высокой кухне, ожидает, что прием пищи станет ярким и впечатляющим событием. Его впечатления складываются из атмосферы ресторана, представления блюда, безукоризненной работы с клиентами и с использованием исключительно качественных продуктов.

Во все времена важнейшее значение имеет строгое соблюдение высших стандартов личной и пищевой гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этого требования может иметь катастрофические последствия для здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации и бизнесу ресторана.

Коммерческие кухни оборудованы сложным специализированным оборудованием, в применении которого необходимо соблюдать осторожность во избежание несчастных случаев и травматизма. Кухня представляет собой потенциально опасное место работы. Сотрудники работают с горячими продуктами, используют опасные инструменты и оборудование, работают в стрессовых ситуациях, часто в ограниченном пространстве.

Для шеф-повара крайне важны навыки эффективной коммуникации. Профессиональная кухня является пространством повышенного давления, где команды поваров, специализирующихся на различных сторонах производства, работают вместе, чтобы произвести всю трапезу. Координация кухонной бригады имеет важное значение для гарантии качества блюд, посылаемых в ресторан, и соблюдения крайне сжатых сроков. Помимо этого, кухонному персоналу необходимо эффективно взаимодействовать с другими отделами гостиницы или ресторана для создания у гостя комплексных положительных впечатлений.

Благодаря глобализации в сфере гастрономии, шеф-повара могут работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого шеф-повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения в самых интригующих уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, в частности, присущим им гастрономическим традициям и требованиям.

### Содержание, соответствие и значение этого документа

Этот документ включает описание описания ролей и стандартов, которые следуют принципам и некоторым или всем содержимым спецификаций стандартов WorldSkills. Каждый эксперт и студент должен знать и понимать это Техническое описание.

В случае конфликта на разных языках Технического описания русская версия имеет приоритет.

### Связанные документы

Поскольку это Техническое описание содержит только информацию, специфичную для конкретного специалиста, оно должно использоваться в сочетании со следующим:

* WSK – Правила экзамена
* WSI – Спецификация стандартов WorldSkills
* WSK – Стратегия оценки WorldSkills Kazakhstan
* WSK – Интернет-ресурсы, указанные в этом документе
* Правила охраны труда и техники безопасности Республики Казахстан

В случае отсутствия документов, утвержденных для применения в WSK, используются документы WSI.

# Спецификация стандартов WSSS

## Общие замечания в отношении WSSS / WSKSS

WSK старается использовать Международные спецификаций стандартов WorldSkills (WSSS) в тех отраслях, где это возможно. Если компетенция является эксклюзивной для конкурса Worldskills Kazakhstan, WSK разрабатывает собственные спецификации стандартов (WSKSS), используя те же принципы и рамки, что и WSSS. В настоящем документе использование слов «Спецификация стандартов» будет относиться как к WSSS, так и к WSKSS.

WSSS определяет знания понимание и конкретные навыки, которые лежат в основе лучших международных практик с точки зрения демонстрации результатов технического и профессионального образования. Она должна отражать общее глобальное понимание того, какое значение имеет профессия для производства и бизнеса.

Спецификация стандартов является руководством к необходимым обучения и подготовки к участию в демонстрационном экзамене по компетенции.

Во время демонстрационного экзамена оценка знаний и навыков будет проводиться через оценку выполнения экзаменационных заданий. Отдельная оценка знаний и навыков не производится.

Спецификация стандартов разделяются на отдельные секции, имеющие заголовки и нумерацию.

Каждой секции присваивается процент от общего количества баллов для указания относительной важности в пределах Спецификации стандартов. Сумма всех процентных значений равна 100.

Схема оценки и экзаменационное задание должно оценивать только те навыки, которые указаны в Спецификации стандартов. Они должны следовать распределению оценок в пределах процентных норм WSSS.

Распределение оценок в Схеме оценки и экзаменационного задания должно соответствовать Спецификации стандартов, насколько это практически возможно. Разрешается изменение до пяти процентов при условии, что это не искажает общий вес, определенный Спецификацией стандартов.

## Спецификация стандартов

| **СЕКЦИИ** | **ОТНОСИТЕЛЬНАЯ ВАЖНОСТЬ %** |
| --- | --- |
| **1** | **Организация и управление работой** | **5** |
|   | Обучающийся должен знать и понимать:* Все внутренние нормативные документы;
* Схему организации и структуру ресторанно- гостиничного бизнеса;
* Важность эффективной командной работы;
* Принципы использования специализированного кулинарного инвентаря, оборудования и ухода за ними;
* Роль профессионального шеф-повара в разработке меню и блюд в коммерческой практике;
* Важность непрерывного профессионального развития для сохранения осведомленности об актуальных гастрономических тенденциях;
* Принципы разработки сбалансированного меню различного назначения в соответствии с установленными ограничениями и бюджетом.
 |   |
|   | Студент должен уметь:* Соблюдать, стандарты качества на всех этапах производства, даже в стрессовой ситуации;
* Разрабатывать планы работы для отдельных блюд и графики для приготовления меню. Планировать работу на день для себя и других;
* Выполнять координацию всех подготовительных задач (выкладку) перед обслуживанием;
* Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;
* Оптимизировать рабочий процесс;
* Эффективно выполнять соответствующие функции по всем зонам кухни;
* Рассчитывать время и трудовые ресурсы;
* Выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;
* Соблюдать принципы энергосбережения при работе с кулинарным оборудованием;
* Знать и правильно использовать все виды кухонного оборудования инвентаря с соблюдением техники безопасности;
* Применять законодательные требования при составлении описаний в меню и реализации его позиций;
* Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;
* Вносить изменения в методы работы в зависимости от обстоятельств и эффективно выполнять свою роль в коллективе;
* Вносить предложения по усовершенствованию методов работы;
* Создавать оригинальные или творчески перерабатывать рецепты с дальнейшим их развитием;
* Демонстрировать понимание свойств ингредиентов, создавать блюда без рецептов;
* Проявлять уважительное отношение и экономическую изобретательность в использовании всех материалов;
* Правильно оценивать личные возможности и избегать излишнего напряжения;
* Самостоятельно ставить цели и достигать их;
* Демонстрировать личную ответственность за собственное непрерывное профессиональное развитие.
 |   |
| **2** | **Навыки коммуникации и работы с клиентами** | **5** |
|   | Студент должны знать и понимать:* Характеристики различных видов и стилей подачи блюд, обстоятельства их применения;
* Влияние на производство пищевых продуктов различных видов обслуживания;
* Важность меню как инструмента продаж и коммуникации;
* Законодательные ограничения в отношении рекламой продукции и презентации меню;
* Важность внешнего вида при появлении на публике и общении с клиентами;
* Важность эффективного обмена информацией в коллективе, с заказчиками и подрядчиками.
 |   |
|   | студент должны уметь:* Всегда следить за собственной чистотой и внешностью;
* Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами;
* Выбирать соответствующий обстоятельствам и особенностям клиента стиль обслуживания;
* Демонстрировать понимание ориентации гостинично-ресторанного бизнеса на клиента;
* Давать менеджерам, коллегам и клиентам рекомендации и инструкции по вопросам кулинарии;
* Предлагать решения и обсуждать вопросы с нацеленностью на разрешение задач или нахождение взаимовыгодных решений;
* Планировать и реализовывать рекламные кампании.
 |   |
| **3** | **Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда** | **15** |
|   | Обучающиеся должны знать и понимать:* Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи пищи;
* Законодательство и лучшие практики по безопасной организации работ, касающиеся кухни и использования покупного оборудования для общественного питания;
* Причины порчи пищи;
* Показатели качества свежих и консервированных продуктов.
 |   |
|   | Обучающиеся должны уметь:* Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (HACCP);
* Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;
* Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами;
* Полностью и детально внедрять внутренний бизнес- концепт HACCP;
* Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;
* Использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;
* Поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте.
 |   |
|  **4** | **Знания об ингредиентах и меню** | **5** |
|  | Студенты должны знать и понимать:* Специалист должен знать и понимать:
* Рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;
* Свойства и виды ингредиентов, используемых в кулинарии;
* Сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;
* Связь между качеством продуктов, сложностью меню и гастрономическим уровнем;
* Питательные свойства ингредиентов;
* Физические и диетологические характеристики различных методов приготовления пищи;
* Законодательные нормы и ограничения на импорт отдельных ингредиентов;
* Виды и стили меню;
* Баланс при составлении меню;
* Вопросы устойчивого развития и этики в связи с приобретением ингредиентов;
* Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и кулинарные практики в разработке меню.
 |  |
|  | Обучающиеся должны уметь:* Давать рекомендации по закупке ингредиентов и оборудования;
* Устанавливать стандартны качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;
* Понимать и учитывать маркировку ингредиентов;
* Применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей;
* Определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат, структура и т.д.;
* Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;
* Подбирать продукты для фирменных блюд;
* Составлять меню для различных событий и обстоятельств;
* Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия;
* Составлять меню для различных мероприятий с учетом желаний клиента.
 |  |
| **5** | **Подготовка ингредиентов** | **20** |
|  | Студенты должны знать и понимать:* Студент должен знать и понимать:
* Структуру тушки домашней птицы и пернатой дичи, способы приготовления всех частей мяса, птицы, дичи;
* Методы разделки туши и подготовки мяса к тепловой обработке;
* Существующие виды мяса, дичи, птицы и их оптимальное применение;
* Части мяса, птицы и дичи, традиционно применяемые в кулинарии;
* Существующие виды рыбы, моллюсков и ракообразных и способы их приготовления;
* Части рыбы, используемые в кулинарии;
* Методы подготовки рыбы, моллюсков и ракообразных к тепловой обработке;
* Существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки к тепловой обработке;
* Общепринятые виды нарезки овощей и их применение;
* Способы приготовления основных бульонов и их применение;
* Оборудования для разделки мяса и рыбы и подготовки ингредиентов;
* Техника безопасности при использовании оборудования и инвентаря, особенно ножей, и уходе за ними.
 |  |
|  | Студенты должны уметь:* Правильно рассчитывать, отмерять и взвешивать определенные количества продуктов
* Демонстрировать отличное владение ножом и распространенными методами нарезки
* Отделять от костей мясо домашних животных, птицы и дичи, подготавливать его для дальнейшей обработки
* Подготавливать и разделывать различные виды мяса, птицы и дичи
* Подготавливать, делить на порции и филировать различные отрезы мяса, используемые в кулинарии
* Подготавливать целую рыбу к дальнейшей обработке, удалять чешую и внутренности, филировать
* Подготавливать порционные куски рыбы для дальнейшей обработки и приготовления
* Готовить основные бульоны, соусы, маринады, украшения, заправки
* Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме
* Самостоятельно заботиться о подготовке ингредиентов меню для банкетов и других целей
* Утилизировать неиспользованные элементы подготовленных ингредиентов для других целей
* Осуществлять подготовку к изготовлению хлебобулочных изделий и десертов
* Изготовление различных видов макаронных изделий
 |  |
| **6** | **Применение различных методов тепловой обработки** | **15** |
|  | Обучающиеся должны знать и понимать:* Существующие методы тепловой обработки и их применение к различным ингредиентам в зависимости от меню;
* Влияние тепловой обработки на ингредиенты;
* Виды соусов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления соусов;
* Виды супов, применяемые в профессиональной кулинарии, и правила приготовления супов;
* Классические гарниры и дополнения к основным блюдам.
 |  |
|  | Студенты должны уметь:* Выбирать соответствующее кулинарное оборудование в зависимости от метода обработки;
* Применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда;
* Применять все методы тепловой обработки;
* Учитывать сроки обработки;
* Сочетать и применять различные методы кулинарной обработки одновременно;
* Учитывать уменьшение веса и размера продуктов при тепловой обработке;
* Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
* Подбирать методы приготовления в зависимости от гастрономического уровня;
* Следовать рецептам, внося изменения по мере необходимости, и рассчитывать нужное количество ингредиентов;
* Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
* Изготавливать широкий диапазон блюд, включая:
* Супы и соусы;
* Закуски горячие и холодные;
* Салаты и закусочные блюда;
* Блюда из рыбы, моллюсков и ракообразных;
* Блюда из мяса домашних животных, птицы, дичи;
* Овощные и вегетарианские блюда;
* Фирменные и интернациональные блюда;
* Блюда из риса и макаронных изделий;
* Хлебобулочные и кондитерские изделия, десерты.
* Подготавливать ингредиенты для сложных блюд и готовить их для получения оригинального результата;
* Готовить блюда региональной, национальной, мировой кухни по рецептурами;
* Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи, включая завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин;
* Применять современные технологии и методики приготовления пищи.
 |  |
| **7** | **Изготовление и презентация блюд** | **25** |
|  | Обучающиеся должны знать и понимать:* Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
* Виды блюд и тарелок для сервировки, другое оборудование для презентации;
* Тенденции в презентации блюд;
* Стили общественного питания и их влияние на презентацию блюд;
* Общепринятые гарниры и украшения для традиционных блюд;
* Важность контроля порций в коммерческом ресторане общественного питания.
 |  |
|  | Обучающиеся должны уметь:* Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
* Очищать, загущать, придавать оттенки вкуса супам и соусам;
* Изготавливать и презентовать холодные нарезки и салаты;
* Представлять холодные и горячие блюда для шведского стола и самообслуживания;
* Готовить распространенные гарниры и использовать их для эффектной презентации блюд;
* Вносить изменения в процесс приготовления и оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;
* Профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;
* Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у клиента;
* Использовать для презентации пищи тарелки, миски, блюда и т.д.;
* Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих блюду привлекательный внешний вид;
* Изготовление различных видов макаронных изделий.
 |  |
| **8** | **Приобретение и хранение пищевых продуктов, составление смет, учет** | **10** |
|  | Обучающиеся должны знать и понимать:* Сезонность и колебание цен на ингредиенты;
* Рыночные принципы торговли;
* Существующих местных, государственных и международных поставщиков;
* Общие условия оплаты и доставки;
* Процесс заказа товаров и оборудования;
* Факторы, влияющие на стоимость меню;
* Методы расчета цены продажи по стоимости ингредиентов;
* Важность экономии и эффективности при приготовлении пищи;
* Важность соблюдения принципов устойчивого развития, защиты окружающей среды и минимизации производства углекислого газа;
* Такие инструменты, как программы рецептов, меню, системы реализации, банкетные системы и т.д.;
* Доступные решения для хранения продуктов.
 |  |
|  | Студенты должны уметь:* Выбирать поставщиков на основании качества, предоставляемых услуг, цены;
* Составлять заказы на день;
* Составлять заказы на пищевые продукты и расходные материалы в точном соответствии с потребностями компании;
* Обеспечивать оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов, предоставляемых поставщиками;
* Заполнять и размещать он-лайн заказы на поставку;
* Получать доставленные продукты, проверять всю документацию на предмет правильности и полноты списка доставленных продуктов и их качества;
* Хранить все свежие, замороженные, охлажденные пищевые продукты и продукты комнатной температуры в соответствии с требованиями к температуре и условиям хранения;
* Отчитываться за потери при хранении;
* Рассчитывать затраты на хранение;
* Составлять заказы в соответствии с пропускной способностью склада;
* Вручную или с применением ИТ вести документацию по заказам, контролю за пищевыми продуктами и запасам;
* Вычислять материальные затраты и цены реализации для достижения требуемой прибыли по кухни, а также корректировать текущую практику изготовления пищевых продуктов и контроля порций в соответствии с нормой прибыли.
 |  |
|  | **Итого** | **100%** |

# Подход и принципы оценивания

## Общие положения

Комитет по развитию Чемпионата (CDC) устанавливает принципы и методы, которым должна соответствовать оценка на конкурсе Worldskills Kazakhstan.

В основе демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills Kazakhstan лежит экспертная оценка, которая является предметом непрерывного профессионального развития и контроля. Использование экспертной оценки способствует развитию основных оценочных инструментов, используемых на демонстрационном экзамене по стандартам Worldskills Kazakhstan: Схемы оценки, экзаменационного задания и информационной системы (CIS).

Оценка на демонстрационном экзамене по стандартам Worldskills Kazakhstan делится на два основных типа: измеряемая и судейская (ранее использовались термины «объективная» и «субъективная»). Для оценки используются явные критерии, на которые ссылаются лучшие практики в производстве и бизнесе.

Схема оценки должна включать в себя критерии, которые должны соответствовать спецификации стандартов в рамках взвешенных коэффициентов. Экзаменационное задание является средством оценки мастерства студента, а также соответствует техническим стандартам. CIS позволяет своевременно и точно производить регистрацию оценок, и расширяет аналитические возможности.

Схема оценки, в общих чертах, соответствует процессу выполнения экзаменационного задания. Разработанные экзаменационные задание и схема оценки должны гарантировать, что они соответствуют техническому описанию и принципами оценки, изложенными в Стратегии оценки WSK. Они должны быть согласованы экспертами и представлены для утверждения в комплексе для демонстрации их качества и соответствия спецификации стандарта.

# Схема оценки

## Общие положения

В данном разделе описывается роль и место схемы оценки, процесс оценки экспертами работы обучающих, в соответствии с экзаменационном заданием, а также процедур и требований к оценке.

Схема оценки является ключевым инструментом демонстрационного экзамена по стандартам Worldskills Kazakhstan, так как она связывает оценку со стандартами, которые представляют навыки, подлежащие проверке. Она предназначена для назначения баллов, выставляемых по каждому оцениваему аспекту критериев в соответствии с весом в Спецификации стандартов.

Отражая весовые коэффициенты в Спецификации стандартов, схема оценки устанавливает параметры для разработки экзаменационного задания. В зависимости от характера компетенции, сначала целесообразно разработать схему оценки, и использовать ее в качестве руководства для разработки экзаменационного задания. В качестве альтернативы, сначала может быть разработано экзаменационное задание, а на его основе схема оценки. В конечном итоге схема оценки и экзаменационное задание должны полностью соответствовать друг другу.

В разделе 2.1 указано, в какой степени схема оценки и экзаменационное задание может расходиться с весовыми коэффициентами, указанными в Спецификации стандартов.

Схема оценки и экзаменационного задание могут разрабатываться одним человеком, или несколькими, или всеми экспертами. Детальная и окончательная схема оценки и экзаменационное задание должно быть одобрено всем Экспертным жюри до подачи на независимую оценку качества.

Кроме того, эксперты могут свои схемы оценки и экзаменационного задания для комментариев и предварительного одобрения задолго до завершения работ, чтобы избежать неудач на поздней стадии. Им также рекомендуется работать с командой CIS на этом промежуточном этапе, чтобы в полной мере использовать возможности CIS.

## Критерии оценки

Основными разделами схемы оценки являются критерии оценки (модули). Перечень этих критериев должен быть согласован с экзаменационном заданием. В некоторых случаях критерии оценки могут быть похожими на заголовки разделов в спецификации стандартов; в других они могут быть совершенно разными. Как правило, используется от трех до девяти критериев оценки. Независимо от того, совпадают ли заголовки, схема оценки должна отражать весовые коэффициенты в Спецификации стандартов.

Критерии оценки создаются лицом (лицами), разрабатывающим схему оценки, которые могут определять критерии, которые они считают наиболее подходящими для оценки экзаменационного задания. Каждый критерий оценки определяется буквой (A-I).

Итоговая сводка по оценкам, составленная CIS, будет содержать список критериев оценки.

Оценки, присвоенные каждому критерию, будут рассчитываться CIS. Это будет итоговая сумма баллов, присвоенных каждому аспекту оценки в рамках данного критерия оценки.

## Дополнительные сведения

Каждый критерий оценки делится на один или несколько подкритериев. Каждый вспомогательный критерий становится заголовком для оценки.

Каждая форма оценки (Sub Criterion) содержит аспекты, которые должны оцениваться и указывать тип оценки: измеряемая или судейская. Некоторые подкритерии имеют оценки как измеряемые, так и судейские, и в этом случае для каждого метода используется отдельная оценочная форма.

## Аспекты

Каждый аспект определяет, в деталях, один показатель, который должен быть подвергнут оценке и отмечен соответствующими баллами вместе с комментариями и инструкциями о том, как должна производиться оценка. Аспекты оцениваются либо путем измерения, либо оценки и отображаются в соответствующей оценочной форме.

В оценочной форме подробно описывается каждый аспект, который должен быть оценен вместе с выделенной ему суммой баллов, эталонами и ссылкой на раздел спецификации стандартов.

Сумма баллов, выделенных для каждого аспекта, должна находиться в диапазоне оценок, указанных для этого раздела Спецификации стандартов. Это будет отображаться в таблице распределения баллов в системе CIS, в следующем формате, когда схема оценки рассматривается с C-4 недель. (Раздел 0).



## Процедура оценивания

В дополнение к измерению эксперты, будут принимать и профессиональные решения. Обычно это судейская оценка качества выполненной работы. Должны быть разработаны контрольные показатели, согласованы и записаны в ходе разработки и доработки схемы оценки и экзаменационного задания с целью определения направления и помощи в принятии решения.

Оценка через судейство использует следующую шкалу:

* 0: производительность ниже отраслевого стандарта в любой степени, в том числе без попытки
* 1: производительность, соответствующая отраслевому стандарту
* 2: производительность, которая соответствует отраслевому стандарту и в какой-то степени превосходит этот стандарт
* 3: отличная или выдающаяся производительность по сравнению с отраслевыми стандартами и ожиданиями.

## Измеряемая оценка

Если не указано иное, будет назначена только максимальная отметка или ноль. Там, где используется возможность частичной оценки, это должно быть четко определено в аспекте.

## Обзор процедуры оценивания

Как для измеряемое, так и судейское оценивание должно производится группой из трех экспертов.

Хорошая практика оценки включает в себя измеряемую и судейскую оценки, применяемые как в отдельности, так и в вместе. Окончательные пропорции измеряемой и судейской оценки, будут определяться стандартами, их весом и характером экзаменационного задания.

## Спецификация завершения процедуры оценивания

Этот раздел является рекомендательным только потому, что он должен учитывать WSKSS и экзаменационное задание. На этом этапе может не выполняться. Если такая спецификация будет разработана, она может быть пересмотрена путем голосования экспертов.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Секция** | **Критерий** | **Оценка** |
| **Судейская(если это применимо)** | **Измеряемая** | **Общая** |
| A | Гигиена |  | 10 | 10 |
| B | Приготовление и расчет времени | 19 | 11 | 30 |
| C | Презентация | 13 | 7 | 20 |
| D | Вкус | 40 | 0 | 40 |
| Общее = | 72 | 28 | 100 |

## Процедура оценивания

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование модуля** | **Описание** | **Методика проверки** |
| 1. | А. Суп - пюре | + приготовление и подача блюд | +Измеримая, судейская (работа и презентация) |  |
| 2. | B. Горячее блюдо – мясо | + приготовление и подача блюд | + Измеримая, судейская (работа и презентация) |
| 3. | C. Салат морепродукты | - | + приготовление и подача блюд | + Измеримая, судейская (работа и презентация) |
| 4. | D. Десерт | + приготовление и подача блюд | + Измеримая, судейская (работа и презентация) |

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 экзамена каждый эксперт выполняет обязанности по оцениванию во всех зонах, оцениванию на площадке и дегустации вслепую.

В моменты времени для сервировки не должно быть никаких задержек. Выдача блюда осуществляется в пределах отведенного времени (плюс-минус одна минута). В случае задержки подачи сверх установленного допустимого времени в плюс – минус одну минуту предоставляются дополнительные штрафные пять минут с вычетом 0,1 балла за каждую минуту задержки блюда. 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 экзаменационную 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.

Схемы оценки подлежат рассмотрению специалистами по компетенции с C-4 недели. Окончательная Схема оценки должна вводиться в CIS не позднее C-1.

# экзаменационное задание

## Общие положения

Разделы 3 и 4 регулируют разработку экзаменационного задания. Положения этого раздела являются дополнительными.

Независимо от того, является ли задание единым объектом или серией автономных или последовательных модулей, экзаменационного задание позволяет оценить навыки в каждой секции спецификации стандартов.

Целью экзаменационного задания является предоставление полных и сбалансированных возможностей для оценки согласно спецификации стандартов в сочетании со Схемой оценки. Важным показателем качества является взаимосвязь между экзаменационном заданием, схемой оценки и стандартами.

Экзаменационное задание не будет охватывать области, не входящие в Спецификацию стандартов, или влиять на баланс баллов в пределах Спецификации стандартов, кроме случаев, указанных в Разделе 2.1.

Экзаменационное задание позволит оценить знания и понимание исключительно через их приложение в рамках практической работы, без оценки отдельно теоретических знаний.

В этом Техническом описании учитываются любые аспекты, которые должны учитывать соответствие экзаменационного задания Спецификации стандартов WSSS/WSKSS (см. Раздел 2.1).

## Формат / структура Экзаменационного задания

Все студенты выполняют модули Экзаменационного задания в течение одного дня. Экзаменационное задание содержит 4 модуля A B C D . Общее время выполнения задания — 6 часов

Подготовка продуктов начинается в соответствии с указаниями в модулях Экзаменационного задания. Подготовка конкурсантами продуктов до экзамена запрещена. Участники демонстрационного экзамена не могут приносить собственные ингредиенты.

## Требования к структуре экзаменационного задания

Необходимо организовать работу экзаменационной площадки максимально наглядной и презентабельной для привлечения зрителей к соревнованиям.

Эксперты принимают совместное решение по Экзаменационному заданию, критериям оценки и размерным допускам форм измеримой и судейской оценки. Совместно с техническим экспертом они подготавливают список пищевых продуктов и столовых приборов.

За один день участник экзамена должен выполнить:

А. Суп – пюре

B. Горячее блюдо – мясо

C. Салат морепродукты

D. Десерт

Участникам предоставляется 15 минут до начала каждого модуля для установки инвентаря и оборудования в боксе и 15 минут после выполнения модуля для уборки бокса, оценивание в течение этого времени не производится. 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, студент 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.

Приготовленные блюда необходимо профессионально и эстетично выложить на тарелки, полученные согласно Инфраструктурному листу.

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

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

## Среда разработки экзаменационного задания

Экзаменационное задание ДОЛЖНО быть оформлено с использованием шаблонов WSK. Используйте шаблон Word для текстовых документов и шаблон DWG для чертежей.

### Кто разрабатывает экзаменационные задания/модули

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

* Сертифицированные эксперты WSK;
* Сторонние разработчики;
* Иные заинтересованные лица.

### Как и где разрабатывается экзаменационное задание/модули

Экзаменационное задание разрабатываются индивидуальными экспертами или группой экспертов.

Главный эксперт отвечает за соответствие задания Техническому описанию, включая проверку выполнимости задания и соответствие схемы оценки.

Совместными усилиями составляется инфраструктурный лист, содержащий перечень оборудования, которое должно быть предоставлено принимающей стороной.

Этот список должен быть передан оргкомитету не менее, чем за два месяца до начала ДемоЭкзамена.

За 3 месяца до начала Демонстративного экзамена задание должно быть опубликовано на сайте .

# Управление компетенцией

## Информация о демоЭкзамене

Вся информация для зарегистрированных участников доступна на официальных веб-ресурсах WorldSkills Kazakhstan.

Информация включает:

* Правила проведения Демонстративного Экзамена
* Техническое описание
* Схема оценки
* Экзаменационное задание
* Инфраструктурный лист
* Документация по технике безопасности и охране труда
* Другая информация, относящаяся к Экзамену

## Текущее руководство

Текущее руководство компетенцией во время Демонстративного экзамена в рамках Worldskills Kazakhstan определяется Планом управления компетенцией, который создается командой управления компетенцией под руководством Главного эксперта. В группу управления компетенцией входят Председатель жюри, Главный эксперт и Заместитель главного эксперта. План управления компетенцией постепенно разрабатывается за три месяца до демонстрационного экзамена и завершается на экзамене по согласованию с экспертами.

# Специальные требования по безопасности

На Демонстративном экзамене в рамках Worldskills Kazakhstan действуют правила техники безопасности и охраны труда Республики Казахстан.

# Расходные материалы и оборудование

## Список требований к инфраструктуре

В Инфраструктурном листе указано все оборудование, материалы и средства, предоставленные Организатором Демо Экзаменном.

В инфраструктурном листе указано, что и в каком количестве требуется экспертам для проведения Демонстративного экзамена. Организатор экзамена постепенно обновляет список инфраструктуры, указывая фактическое количество, тип, бренд и модель необходимых принадлежностей в. Элементы, предоставленные Организатором экзамена, показаны в отдельной колонке.

На каждом Экзамене Эксперты должны рассмотреть и обновить инфраструктурный лист для подготовки к следующему Демонстративному экзамену. Эксперты должны сообщить Председателю технического комитета о любом изменении в потребности к площади рабочего места или к перечню оборудования.

Инфраструктурный лист не включает элементы, которые участники и Эксперты обязаны приносить с собой, а также предметы, запрещенные к проносу студентами и Экспертами на экзаменационную площадку. Эти предметы перечислены ниже.

## Материалы, оборудование и инструменты, которые конкурсанты имеют при себе в инструментальном ящике

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ящик 1Длина 0,6 мГлубина/ширина 0,7 мВысота 0,6 м Всего0,25 м³Пространство для двух рядов 6 GN 1/1 = 12 GN 1/1 |  |  |
| Ящик 2Длина 0.45 мГлубина/ширина 0,65 мВысота 0,95 м Всего0,28 м³Пространство 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 м³. Следует использовать ящики с колесами для облегчения их перемещения. Площадь основания не более 0,7 м х 0,7 м;

Требования к разделочным доскам, используемым на Чемпионате WSK

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

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

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

Участники демоэкзамена должны приносить личные ножи и базовый комплект ножей шеф-повара;

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

## Материалы, оборудование и инструменты, принадлежащие экспертам

Специальных инструментов, материалов и оборудования принадлежащих экспертам не предусмотрено

## Материалы и оборудование, запрещенные в зоне соревнований

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, при условии предоставления их в общее пользование всем участникам с размещением на общем столе. Эксперты-компатриоты должны представлять такие предметы общего пользования на общем столе за один день до начала Экзамена (С-1);

Каждое рабочее место предусматривает только один ящик для инструментов;

Удаление ящиков для инструментов во время модуля не допускается;

Использование ящиков для инструментов в качестве рабочей поверхности не допускается.

Студентам не разрешается приносить собственное или приобретенное на месте сырье, например, продукты питания или добавки, которые могут рассматриваться как преимущество перед другими участниками. Не допускается использование для презентации своих тарелок, блюдец, шпажек, ложек.

## Рабочая площадка и рабочее место экзаменуемого



# Посетители и взаимодействие со СМИ

Взаимодействие со СМИ не предусмотрено.