

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ  
КОМПЕТЕНЦИИ  
Молекулярная кухня

## **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 .....	5
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS) .....	5
2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS).....	5
3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ .....	13
3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ .....	13
4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ .....	14
4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ .....	14
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ .....	15
4.3. СУБКРИТЕРИИ .....	15
4.4. АСПЕКТЫ .....	16
4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА) .....	16
4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА .....	17
4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК .....	17
4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ .....	17
4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ .....	27
5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ .....	27
5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ .....	27
5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	28
5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	28
5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	30
5.5. УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	31
5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ .....	31
6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ .....	31
6.1. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА .....	31
6.2. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ.....	31
7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .....	32
7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ..32	
7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ .....	32
8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ .....	32
8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ .....	32
8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX) .....	33

8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ .....	35
8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ .....	36

## **1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ**

1.1.1 Название профессиональной компетенции:

«Молекулярная кухня»

1.1.2 Описание профессиональной компетенции.

Молекулярная кухня - это кулинарный тренд, основанный на использовании наработок молекулярной гастрономии, изучающей физические и химические процессы, возникающие при приготовлении пищи. Молекулярная гастрономия исследует механизмы трансформации всех ингредиентов в кулинарии – физические аспекты взаимодействия продуктов и жидкостей, теплопроводность, конвекцию, стабильность вкуса, проблемы растворимости, дисперсию, соотношение текстуры/вкуса и прочие процессы. В круг ее интересов входят также социальные, технические и эстетические составляющие кулинарных и гастрономических явлений.

Специалист, который готовит блюда молекулярной кухни, должен не только знать о химии и физике продуктов питания, но и уметь пользоваться специальной техникой, различных приспособлений и уникальной технологии приготовления пищи: приготовления блюд по технологии Sous-Vide, текстуризация, дегидрирование, сферификация, эмульсификация льдомиксинг и многое другое.

Молекулярная кухня использует самые современные технологии кулинарной обработки пищи, которые сильно отличаются от традиционных и самое передовое оборудование и инвентарь. Готовые блюда получаются просто фантастическими по своей подаче, консистенции и вкусу. Использование достижений молекулярной гастрономии, в процессе приготовления пищи, дает возможность создавать блюда кажущиеся странными, но при этом неожиданно восхитительными. Очень часто это касается интеграции того, что уже известно, но что-то совершенно новое.

Повар применяет свои навыки и знания в области физико-химических свойств, для получения новых форм и состояний привычных продуктов.

Используемые ингредиенты, используемые в молекулярной кухне, часто еще называют текстурами. Они помогают изменить внешний вид приготавливаемого блюда, не меняя его вкус и аромат.

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

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

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

## **1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ**

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

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

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

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

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

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

необходимому обучению и подготовке для соревнований по компетенции.

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

WSSS разделена на четкие разделы с номерами и заголовками. Каждому разделу назначен процент относительной важности в рамках WSSS. Сумма всех процентов относительной важности составляет 100. В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в WSSS. Они должны отражать WSSS настолько всесторонне, насколько допускают ограничения соревнования по компетенции.

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

Раздел		Важность (%)
<b>1</b>	<b>Организация и управление работой</b>	<b>5</b>
	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"><li>● нормативные правовые акты Российской Федерации, регулирующие деятельность организаций питания;</li><li>● специфику производственной деятельности организации, технологические процессы и режимы производства блюд, напитков и кулинарных изделий</li><li>● виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li><li>● последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li><li>● способы организации питания, в том числе диетического</li><li>● планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие;</li><li>● значимость профессиональной деятельности по профессии.</li></ul>	

	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>● подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>● проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам;</li> <li>● экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы;</li> <li>● оптимизировать рабочий процесс, применяя ресурсосберегающие технологии;</li> <li>● расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;</li> <li>● выявлять конфликты, решать их, находить решения совместно с коллективом;</li> <li>● использовать нормативно-технологическую документацию при составлении меню и реализации его позиций;</li> <li>● создавать актуальные рецептуры блюд с применением новейших технологий;</li> <li>● определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования.</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>● важность эффективной командной работы, а также эффективной коммуникации в коллективе и с клиентами;</li> <li>● базовый словарный запас и профессиональную терминологию на иностранном языке;</li> <li>● характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;</li> <li>● способы приготовления блюд в зависимости от типа обслуживания;</li> <li>● важность меню как средства информации и инструмента продаж;</li> <li>● важность внешнего вида при появлении на публике и общении с гостями.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>● выстраивать эффективное общение с коллегами и клиентами;</li> <li>● применять средства информационных технологий для решения</li> </ul>	

	<p>профессиональных задач;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• рассчитывать стоимость, вести расчет с потребителями, учет реализованной продукции;</li> <li>• владеть профессиональной терминологией, в том числе на иностранном языке;</li> <li>• консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе;</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>• требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности в организациях питания;</li> <li>• регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, использованная при изготовлении готовых блюд;</li> <li>• виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>• организацию работ на участках (в зонах);</li> <li>• правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>• правила утилизации отходов.</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>• проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>• выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</li> <li>• владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>• мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;</li> <li>• соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</li> <li>• выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению блюд;</li> <li>• подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, веоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>• соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;</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>• правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости;</li> <li>• критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>• нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>• нормы расхода сырья и полуфабрикатов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;</li> <li>• способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении полуфабрикатов;</li> <li>• рыночные цены на ингредиенты, связь между ценой и качеством;</li> <li>• сезонность продуктов и ее влияние на их стоимость;</li> <li>• виды и стили составления меню;</li> <li>• баланс при составления меню;</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>• определять качество ингредиентов органолептическим способом;</li> <li>• определять стандарты качества продуктов в соответствии с меню, бюджетом и обстоятельствами;</li> <li>• понимать и использовать маркировку ингредиентов;</li> <li>• составлять меню для различных событий и ситуаций;</li> <li>• применять диетологические принципы в соответствии с ожиданиями и требованиями гостей.</li> </ul>	

<b>5</b>	<b>Подготовка ингредиентов</b>	<b>20</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>• методы обработки, кулинарное назначение и способы приготовления традиционных и экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>• способы сокращения потерь сырья, продуктов при их обработке, хранении;</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• взвешивать, измерять продукты в соответствии с рецептурой, осуществлять их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>• выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;</li> <li>• владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, обвалки, жиловки, править кухонные ножи;</li> <li>• осуществлять обработку различными методами и приготовление полуфабрикатов из традиционных и экзотических видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика;</li> <li>• различать пищевые и непищевые отходы и соблюдать правила их утилизации;</li> <li>• подготавливать пищевые отходы к дальнейшему использованию с учетом требований по безопасности;</li> <li>• осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию;</li> <li>• соблюдать условия и сроки хранения обработанного сырья с учетом требований по безопасности продукции.</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>• виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемые при приготовлении блюд;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• нормы закладки сырья и потери при тепловой обработке;</li> <li>• способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, при их тепловой обработке;</li> <li>• существующие методы тепловой обработки и их влияние на ингредиенты.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать соответствующее оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в зависимости от метода обработки продукта;</li> <li>• рационально использовать продукты, полуфабрикаты;</li> <li>• выбирать, применять, комбинировать методы приготовления;</li> <li>• закладывать продукты и полуфабрикаты в определенной последовательности с учетом продолжительности их приготовления;</li> <li>• применять правильный метод обработки для каждого ингредиента и блюда, сочетать методы обработки двух и более продуктов одновременно;</li> <li>• соблюдать температурный и временной режим приготовления, определять степень готовности;</li> <li>• обеспечивать гармоничное сочетание ингредиентов и методов их приготовления;</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>• тенденции в презентации блюд;</li> <li>• стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;</li> <li>• виды и назначение посуды для подачи;</li> <li>• методы сервировки и подачи, температуру подачи;</li> <li>• важность контроля выхода порций в предприятии питания.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• порционировать, сервировать и оформлять готовое блюдо для подачи с учетом рационального использования ресурсов,</li> </ul>	

	<p>соблюдением требований по безопасности готовой продукции;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;</li> <li>• соблюдать выход, выдерживать температуру подачи готовых блюд при порционировании;</li> <li>• изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода готового блюда;</li> <li>• доводить блюдо до вкуса, до определенной консистенции;</li> <li>• выбирать, подготавливать и использовать пряности, приправы, специи.</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>• способы упаковки, складирования, правила, условия, сроки хранения пищевых продуктов (овошей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи);</li> <li>• сезонность и колебание цен на ингредиенты;</li> <li>• процесс заказа продуктов и оборудования;</li> <li>• существующих местных, государственных и международных поставщиков;</li> <li>• методы калькуляции цены на блюда;</li> <li>• правила оформления заявок на склад;</li> <li>• системы автоматизированного управления производством: программы по разработке рецептур, меню, организации процессов реализации, банкетные системы и т.д.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• оценивать наличие, определять объем заказываемых продуктов в соответствии с потребностями, условиями хранения;</li> <li>• оформлять заказ в письменном виде или с использованием электронного документооборота;</li> <li>• сверять соответствие получаемых продуктов заказу и накладным;</li> <li>• проверять органолептическим способом качество, безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>• сопоставлять данные о времени изготовления и сроках хранения особо скоропортящихся продуктов;</li> <li>• обеспечивать хранение сырья и пищевых продуктов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты,</li> </ul>	

	<p>соблюдением товарного соседства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• выбирать поставщиков, обеспечивающих оптимальные цены, сопутствующие услуги и качество продуктов;</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>	
--	---	--

### **3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ**

#### **3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

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

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

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

Схема выставления оценки должна соответствовать процентным показателям в WSSS. Конкурсное задание является средством оценки для соревнования по компетенции, и оно также должно соответствовать WSSS.

Информационная система чемпионата (CIS) обеспечивает своевременную и точную запись оценок, что способствует надлежащей организации соревнований.

Схема выставления оценки в общих чертах является определяющим фактором для процесса разработки Конкурсного задания. В процессе

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

## **4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ**

### **4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ**

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

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

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

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

Во всех случаях полная и утвержденная Менеджером компетенции Схема выставления оценки должна быть введена в информационную систему соревнований (CIS) не менее чем за два дня до начала соревнований, с

использованием стандартной электронной таблицы CIS или других согласованных способов. Главный эксперт является ответственным за данный процесс.

#### **4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Основные заголовки Схемы выставления оценки являются критериями оценки. В некоторых соревнованиях по компетенции критерии оценки могут совпадать с заголовками разделов в WSSS; в других они могут полностью отличаться. Как правило, бывает от пяти до девяти критериев оценки, при этом количество критериев оценки должно быть не менее трёх. Независимо от того, совпадают ли они с заголовками, Схема выставления оценки должна отражать долевые соотношения, указанные в WSSS.

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

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

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

#### **4.3. СУБКРИТЕРИИ**

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

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

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

#### 4.4. АСПЕКТЫ

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

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

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

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

Критерии									Итого баллов за раздел WSSS	Баллы спецификации стандартов Worldskills на каждый раздел	Величина отклонения	
Разделы спецификации		A	B	C	D	E	F	G				
	1	1.70		1.70				1.60		5.00	5.00	0
	2	0.71	0.71	0.71	0.71	0.71	0.71	0.71	0.71	5.00	5.00	0
	3	5.00		5.00				5.00		15.00	15.00	0
	4	1.30	0.25	1.30	0.25	0.25		1.40	0.25	5.00	5.00	0
	5	6.70		6.90				6.40		20.00	20.00	0
	6	5.00		5.00				5.00		15.00	15.00	0
	7	3.50	3.50	3.50	3.50	3.50		3.50	4.00	25.00	25.00	0
	8	4.0		3.00				3.00		10.00	10.00	0
Итого		27.91	4,46	31.57	4.46	4.46	26.61	4.96	100	100	0	

#### 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) для подробного руководства по каждому аспекту
- шкалы 0–3, где:
  - 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
  - 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
  - 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;

- 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное

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

#### **4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА**

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

#### **4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК**

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда утверждена Схема оценки и Конкурсное задание.

Приведенная таблица содержит приблизительную информацию и служит для разработки Оценочной схемы и Конкурсного задания.

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

#### **4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ**

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

Наименование модуля	Описание	Методика проверки
---------------------	----------	-------------------

1.	<b>Часть А</b> Горячая закуска	приготовление и подача блюд	Измеримая, судейская (работа и презентация)
2.	<b>Часть В</b> Десерт	приготовление и подача блюд	Измеримая, судейская (работа и презентация)
3.	<b>Часть С</b> Холодная закуска	приготовление и подача блюд	Измеримая, судейская (работа и презентация)
4.	<b>Часть D</b> Горячее блюдо из мяса/птицы	приготовление и подача блюд	Измеримая, судейская (работа и презентация)
5.	<b>Часть Е</b> Суп	приготовление и подача блюд	Измеримая, судейская (работа и презентация)
6.	<b>Часть F</b> Горячее блюдо из рыбы	приготовление и подача блюд	Измеримая, судейская (работа и презентация)
7.	<b>Часть G</b> Тайный модуль	приготовление и подача блюд	Измеримая, судейская (работа и презентация)

Таблица аспектов оценки в соответствии с WSSS

<b>Показатели работы (Судейские)</b>			
<b>WSSS</b>	<b>Аспект</b>	<b>Оценка</b>	<b>Описание аспекта</b>
<b>Раздел 1</b> Организация и управление работой	Планирование и ведение рабочего процесса в соответствии с актуальными гастрономическими тенденциями, расстановка приоритетов выделяя наиболее важные задачи	0	рабочий процесс без четкой организации, не расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач
		1	планирование, организация, контроль рабочего процесса, расставлены приоритеты при выполнении конкретных задач
		2	организация рабочего процесса четкая, эффективное планирование по тайм- менеджменту, высокий уровень при выполнении задания в соответствии с гастрономическими тенденциями
		3	организация рабочего процесса четкая в режиме многозадачности, продемонстрированы актуальные гастрономические тенденции, уровень выполнения задания выше, чем предписывают тренды и стандарты отрасли
<b>Раздел 3</b> Санитария и гигиена, техника	Персональная гигиена	0	грязная спецодежда, плохие привычки, снятие пробы пальцами, не моет руки, неправильное использование перчаток
		1	спецодежда имеет незначительные

<p>безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда</p>			загрязнения, наличие плохих привычек, допускает ошибки при снятии пробы, моет руки реже, чем требуется, допускает ошибки при использовании перчаток
		2	спецодежда чистая, отсутствие плохих привычек, снятие пробы без ошибок, правильное использование перчаток, частое мытье рук
		3	спецодежда чистая на протяжении всего рабочего времени, отсутствие плохих привычек, правильное снятие пробы, частое мытье рук, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы
	Рабочее место	0	пол, холодильники, рабочие поверхности грязные, холодильники с нарушением товарного соседства, выбирает не правильный цвет разделочной доски
		1	пол, холодильники, рабочие поверхности с незначительными загрязнениями, холодильники без грубых нарушений товарного соседства, единичные нарушения при выборе цвета разделочной доски
		2	пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, холодильники без нарушения товарного соседства, соблюдается цветовая маркировка разделочных досок
		3	пол, холодильники, рабочие поверхности чистые, соблюдается цветовая маркировка разделочных досок, соблюдает и строго выполняет гигиенические нормы
	Техника безопасности на рабочем месте	0	не соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием
		1	соблюдаются общие правила техники

			безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием, допускаются незначительные нарушения
		2	соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием
		3	строго соблюдаются правила техники безопасности при работе с ножом, инвентарем и оборудованием
		0	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, в меню не демонстрирует используемые ингредиенты, не сочетает их по пищевой ценности
<b>Раздел 4</b> Знания об ингредиентах и меню	Выбор ингредиентов в соответствии с меню	1	выбирает ограниченное количество ингредиентов для приготовления блюд, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
		2	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню, в меню указывает основные ингредиенты, сочетает их по пищевой ценности
		3	выбирает разнообразные ингредиенты для разработки меню с учетом их сбалансированности, в меню указывает основные ингредиенты, оптимально сочетает их по пищевой ценности
<b>Раздел 5</b> Подготовка ингредиентов	Навыки и знания относительно определения ингредиентов блюд, их использования и кулинарной обработки	0	демонстрирует отсутствие знаний по выбору и использованию надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки
		1	демонстрирует слабые знания по выбору и использованию

			надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки
		2	демонстрирует хорошие знания по выбору и применению надлежащих способов приготовления, приемов кулинарной обработки
		3	демонстрирует отличные знания и компетенции по выбору и максимально эффективному применению подходящих способов приготовления, приемов кулинарной обработки
<b>Раздел 6</b> Применение различных методов тепловой обработки	Знание и применение приемов приготовления и тепловой обработки	0	отсутствие знаний о различных методах тепловой обработки, их использования и применения при выполнении задания
		1	проявление знаний о различных традиционных методах тепловой обработки, использование и применение их при выполнении задания
		2	хорошие знания о различных методах тепловой обработки, использование и применение при выполнении задания, демонстрация осведомленности о последних трендах в отрасли
		3	отличные знания о различных методах тепловой обработки, использование их при выполнении задания, выдающееся применение последних трендов в отрасли
	Применение и использование кухонного инвентаря и оборудования при приготовлении для	0	не использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для усложнения блюда
		1	частично использовал/а кухонный инвентарь и оборудование для

			усложнения блюда
		2	использовал/а кухонный инвентарь и оборудование, усложнил/а блюдо
		3	демонстрирует выдающиеся навыки использования кухонного инвентаря и оборудования, приёмы, которые отражают последние тренды и усложняют блюдо
<b>Показатели презентации (Судейские)</b>			
<b>Раздел 7</b> Приготовление и презентация блюд	Качество блюда	0	неудовлетворительное качество приготовленного блюда, со значительными дефектами: наличие посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму продукты, сырой продукт, блюдо не пригодно для реализации
		1	нормальное качество приготовленного блюда, с недостатками, но пригодное для реализации без переработки
		2	хорошее качество приготовленного блюда, гармоничное сочетание ингредиентов, соответствующее большинству высоких стандартов с незначительными или легкоустраняемыми недостатками
		3	отличное качество приготовленного блюда, превосходящее высокие стандарты, без недостатков, строго соответствует требованиям нормативной и технической документации
	Внешний вид блюда	0	блюдо непрезентабельно на вид, не производит визуального впечатления, баланса, пропорций, непривлекательно, неаппетитно

		1	блюдо в целом приятно на вид, демонстрирует основные цветовые комбинации, частично соблюдены баланс и пропорции, достаточно привлекательно и способно немного поднять аппетит
		2	блюдо производит хорошее визуальное впечатление, в нем подчеркнуты цветовые комбинации, оно имеет хороший баланс и пропорции, аппетитно
		3	блюдо демонстрирует исключительную визуальную составляющую, пропорции и цвета сбалансированы, очень приятно на вид и вызывает аппетит
	Стиль и креативность блюда	0	блюдо не демонстрирует никакой креативности или стиля в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда, непривлекательно
		1	блюдо демонстрирует некоторую креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		2	блюдо демонстрирует креативный подход и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
		3	блюдо демонстрирует исключительную креативность и стиль в сервировке и общем расположении отдельных и комбинированных элементов блюда
	Текстура всех компонентов блюда	0	текстура отдельных компонентов и блюда в целом, не соответствует основным требованиям
		1	текстура отдельных компонентов и

			блюда в целом, соответствует основным требованиям
		2	текстуры отдельных компонентов соответствуют основным требованиям и хорошо сочетаются в блюде
		3	блюдо отличается разнообразием текстурных элементов, превосходящих основные требования
	Вкус всех компонентов блюда	0	вкусы отдельных компонентов не соответствуют основным требованиям, не сочетаются между собой, есть слишком сильно выделяющиеся или слишком незаметные компоненты
		1	вкусы отдельных компонентов соответствуют основным требованиям, сочетаются между собой, но есть некоторые слишком / недостаточно выделяющиеся компоненты
		2	блюдо имеет очень хороший вкус, подчеркнута разнообразие отдельных компонентов и их комбинаций
		3	блюдо обладает исключительным вкусом, с широким сочетанием, подчеркивающим как все отдельные компоненты, так и блюдо в целом
	Общая гармоничность блюда	0	компоненты блюда не гармонируют по цвету, вкусу, элементам
		1	компоненты блюда хорошо сочетаются, отражая базовую гармонию цвета, вкуса и элементов
2		компоненты блюда хорошо сочетаются, они отражают гармонию и ярко акцентируют цвет, вкус и элементы	
3		компоненты блюда исключительно	

			гармонируют между собой, ярко подчеркивая цвет, вкус и текстуру каждого отдельного элемента и всей комбинации
<b>Объективные показатели работы</b>			
<b>Раздел 1</b> Организация и управление работой	Адаптируется в процесс работы, расставляет приоритеты, хорошо понимает процесс выполнения работы, может применять знания на практике		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
<b>Раздел 3</b> Санитария и гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	Спецодежда соответствует требованиям		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Корректное использование мусорных баков (пищевые\ не пищевые отходы)		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
<b>Раздел 5</b> Подготовка ингредиентов	Контроль отходов (брак)		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Расточительность		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
	Использование оборудования и инвентаря по назначению		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
<b>Раздел 6</b> Применение различных методов тепловой обработки	Соответствие приемов приготовления заявленных в меню		Да = максимальное количество баллов Нет = ноль баллов
<b>Раздел 8</b>	Заказ сырья соответствует		Да = максимальное количество

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

## **4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ**

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

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

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

Эксперты, осуществляющие дегустацию "вслепую", не покидают помещение для дегустации вслепую на протяжении модуля, кроме как в составе группы с разрешения Главного эксперта или Заместителя Главного эксперта. Во время пребывания в дегустационной комнате эксперты не должны видеть конкурсную площадку. Таким образом, эксперты не могут узнать, какому конкурсанту принадлежит та или иная работа. Эксперты, осуществляющие дегустацию "вслепую", должны вернуться в комнату для дегустации "вслепую" за тридцать минут до подачи блюд.

## **5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

### **5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

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

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

Возрастной ценз участников для выполнения Конкурсного задания от 18 до 22 лет.

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку

по каждому из разделов WSSS.

Конкурсное задание не должно выходить за пределы WSSS.

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

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

## **5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Все конкурсанты выполняют модули Конкурсного задания в течение трёх дней конкурса. Конкурсное задание содержит 3 модуля. Общее время выполнения задания — 15,5 часов

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

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

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

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

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

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

За три дня участник конкурса должен выполнить:

### **Модуль 1**

#### *Часть А*

Горячая закуска

*Часть B*

Десерт

## **Модуль 2**

*Часть C*

Холодная закуска

*Часть D*

Горячее блюдо из мяса/птицы

## **Модуль 3**

*Часть E*

Суп

*Часть F*

Горячее блюдо из рыбы

Часть G

Тайный модуль

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

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

50% участников конкурса будут получать одну корзину с ингредиентами каждое утро, а другие 50% участников – днем. Чтобы завершить один модуль в течение конкурса, ингредиенты, необходимые для

всех модулей конкурсного задания, необходимо заказать за две недели до начала Конкурса. За задержку заказа после установленного срока вычитаются баллы за данный аспект. А также участник конкурса имеет право заказать любой ингредиент во время выполнения модуля, но он будет терять баллы за данный аспект.

Список ингредиентов разрабатывается Главным экспертом компетенции.

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

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

Список ингредиентов предоставляется всем экспертам и участникам до начала конкурса.

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

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

Конкурсное задание разрабатывается Главным экспертом компетенции.

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

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

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

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.

## **5.5 УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

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

## **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 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.

## **6.2 УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ**

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

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

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

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

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

Для всех Конкурсантов и Экспертов обязательно соблюдение следующих правил:

- Наличие действующей медицинской книжки;
- Белый поварской китель с рукавом для ВСЕХ (длина не менее  $\frac{3}{4}$ );
- Черные поварские брюки для ВСЕХ;
- Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой для конкурсантов (кроксы не допускаются);
- Белый поварской колпак для ВСЕХ;
- Чёрный фартук для Конкурсантов, белый для Экспертов;
- Белый фартук (обязателен при сервировке) для Конкурсантов;
- Кухонное полотенце на переднике недопустимо для Конкурсантов.

## **8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ**

### **8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ**

Инфраструктурный лист включает в себя всю инфраструктуру, оборудование и расходные материалы, которые необходимы для выполнения

Конкурсного задания. Инфраструктурный лист обязан содержать пример данного оборудования и его чёткие и понятные характеристики в случае возможности приобретения аналогов.

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

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

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

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

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

Ящик 1

Длина 0,6 м

Глубина/ширина 0,7 м

Высота 0,6 м

Всего 0,25 м<sup>3</sup>

Пространство для двух

рядов 6 GN 1/1 = 12 GN 1/1

Ящик 2

Длина 0,45 м

Глубина/ширина 0,65 м

Высота 0,95 м

Всего 0,28 м<sup>3</sup>

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

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

Требования к разделочным доскам, используемым на Чемпионате WSR:

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

Красный - Сырое мясо;

Синий - Сырые морепродукты и рыба;

Желтый - Сырая птица;

Зеленый - Сырые овощи и фрукты;

Белый - Гастрономия, хлеб, кондитерские изделия;

Коричневый - Готовая продукция и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте.

Требования к оценке температуры подачи блюд.

В качестве основного правила на Чемпионатах WSR применяется следующие требования:

Температура оценивается группой измеримой оценки путем измерения тарелки инфракрасным пирометром.

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

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

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

Конкурсанты должны приносить личные ножи и базовый комплект ножей повара.

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

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

Главный эксперт, отвечающий за проверку ящиков для инструментов, принимает решение о допуске или отклонении оборудования и инвентаря, указанных в Инфраструктурном Листе. Главный эксперт, отвечающий за проверку ящиков для инструментов, имеет право допускать или отклонять оборудование и инвентарь, не указанные в Инфраструктурном листе. Оборудование не указанное в Инфраструктурном листе, которое привез с собой участник допускается оставить на своём рабочем месте.

Каждое рабочее место предусматривает только один ящик для инструментов.

Использование ящиков для инструментов в качестве рабочей поверхности не допускается.

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

## 8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

Схема конкурсной площадки (см. иллюстрацию).

### План застройки по компетенции- «Молекулярная кухня»

