

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ
КОМПЕТЕНЦИИ
«Выпечка осетинских пирогов»

Автономная некоммерческая организация "Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)" (далее WSR) в соответствии с уставом организации и правилами проведения конкурсов установила нижеизложенные необходимые требования владения этим профессиональным навыком для участия в соревнованиях по компетенции.

Техническое описание включает в себя следующие разделы:

1. ВВЕДЕНИЕ.....	3
1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ.....	3
1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА	4
1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ.....	4
2. СТАНДАРТ СПЕЦИФИКАЦИИ НАВЫКОВ WORLDSKILLS (WSSS).....	5
2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СТАНДАРТЕ СПЕЦИФИКАЦИИ НАВЫКОВ WORLDSKILLS (WSSS)	5
3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ	11
3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	11
4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ.....	12
4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ	12
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	13
4.3. СУБКРИТЕРИИ.....	14
4.4. АСПЕКТЫ	14
4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА).....	15
4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА	16
4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК	17
4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ	18
4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ	20
5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ	21
5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	21
5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ	28
5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	34
5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	38
5.5. УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	41
5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ	41
6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ	41
6.1. ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ	41
6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА	42
6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ.....	42
6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ	42
7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	43
7.1. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ.....	43
7.2. СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ.....	43
8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ	45
8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ	45
8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX).....	46

8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ	46
8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ.....	47

Copyright © «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»
Все права защищены

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

1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1.1 Название профессиональной компетенции: «Выпечка осетинских пирогов»

1.1.2 Описание профессиональной компетенции.

Осетинские пироги – это национальное блюдо, которому уже несколько сотен лет.

Они известны во многих странах мира и популярность их растёт из года в год среди ценителей кухни Кавказа. Готовятся осетинские пироги по старинному традиционному рецепту, повторить который способен не каждый повар. Настоящими, вкусными считаются осетинские пироги с тонким слоем теста и сочной, обильной начинкой, в качестве которой используется многочисленное разнообразие экологически чистых продуктов, таких как осетинский сыр, мясо, свекольные листья, картофель, тыква и т.д. Как правило, выпечка имеет круглую форму диаметром 32-34 см. На религиозные праздники и культовые обряды выпекают треугольные пироги с сырной начинкой. Для того чтобы приготовить лучшую выпечку, необходимо строго следовать исконной технологии, использовать секретные ингредиенты и иметь большой опыт в приготовлении этого изделия.

Пекарь осетинских пирогов - это высококвалифицированный специалист с высоким уровнем знаний о еде и питании, изготавливающий множество разновидностей осетинских пирогов. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также требования покупателей. Они должны придерживаться высококачественных ингредиентов, безупречного уровня пищевой гигиены и безопасности.

1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА

Документ содержит информацию о стандартах, которые предъявляются участникам для возможности участия в соревнованиях, а также принципы, методы и процедуры, которые регулируют соревнования. При этом WSR признаёт авторское право WorldSkills International (WSI). WSR также признаёт права интеллектуальной собственности WSI в отношении принципов, методов и процедур оценки.

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

1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ

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

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

2. СТАНДАРТ СПЕЦИФИКАЦИИ НАВЫКОВ WORLDSKILLS (WSSS)

2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СТАНДАРТЕ СПЕЦИФИКАЦИИ НАВЫКОВ 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 коллективное 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 и понимания 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	
1	Организация и управление работой
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Принципы ведения бизнеса ● Этапы изготовления, от покупки сырья до производства высококачественного продукта и его продажи покупателям ● Важность сокращения количества отходов и максимально рационального использования ресурсов ● Факторы, воздействующие на используемые в выпечке ингредиенты, включая их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование ● Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов ● Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления, выпечки и подачи пищевых продуктов
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Подготовить и правильно использовать инструменты и оборудование ● Эффективно расставлять приоритеты и планировать работу так, чтобы укладываться в заданные временные рамки ● Внимательно обращаться с сырьём ● Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы ● Готовить продукты в соответствии с установленным уровнем затрат ● Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия рабочему графику ● Эффективно и аккуратно работать, внимательно относиться к рабочему месту и коллегам ● Демонстрировать развитые компетенции в организации рабочего процесса ● Отражать вдохновение, талант и инновационный потенциал в производстве и оформлении ● Соблюдать размер и вес изделий для сохранения удовлетворенности клиентов и показателей рентабельности ● Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях ● Выполнять работу в срок ● Вовремя выполнять все заказы клиентов
2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Законодательство и принятые нормы, касающиеся закупки, хранения, подготовки, приготовления и подачи пищи ● Показатели качества свежих и консервированных продуктов ● Причины порчи пищи ● Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов ● Законодательство и безопасную организацию работ, касающиеся кухни и использования покупного оборудования
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Работать, строго соблюдая стандарты личной гигиены и нормы безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и подаче продуктов питания (англ. — HACCP (анализ рисков и критические контрольные точки))

	<ul style="list-style-type: none"> ● Соответствовать нормам рабочей техники безопасности и пищевой безопасности, а также лучшим практикам своей отрасли ● Безопасно хранить все товары согласно НАССР ● Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами ● Полностью и детально внедрять внутренний бизнес-концепт НАССР ● 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 пищевую гигиену на рабочем месте
3	Компетенции общения и межличностных отношений
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Как выкладывать осетинские пироги для продажи ● Важность выкладки и подписей как инструментов продажи и коммуникации ● Правовые ограничения по презентации рекламных материалов ● Важность внешнего вида при появлениях на публике и общении с клиентами ● Важность эффективной коммуникации между командами, коллегами, подрядчиками и другими специалистами ● Необходимость эффективной коммуникации с клиентами
	<p>Специалист должен уметь:</p> <p>Вести диалог с покупателями на профессиональном уровне</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Разработать правильный продукт, соответствующий пожеланиям и заказу клиента ● Эффективно сотрудничать с коллегами и другими специалистами ● Быть полезным своей команде ● Выкладывать продукцию таким образом, чтобы максимально увеличить продажи ● Всегда внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным ● Выстраивать эффективное общение с коллегами, командами и клиентами ● Давать менеджерам, коллегам и клиентам рекомендации и инструкции по профессиональным вопросам ● Предлагать решения и обсуждать вопросы в результативном ключе, обеспечивающем разработку стратегии для достижения цели или поиск взаимовыгодного решения ● Планировать и реализовывать рекламные кампании ● Следовать подробным письменным и устным инструкциям ● Разрабатывать рецептуры таким образом, чтобы любой другой пекарь осетинских пирогов смог понять их и изготовить качественный продукт
4	Умело использовать сырье и придерживаться рецептуры выпечки осетинских пирогов
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <p>Важность соблюдения кулинарных рецептов для контроля качества</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Ассортимент и характеристики осетинских пирогов, известных по всему миру ● Применение вкусовых комбинаций и согласование текстур ● Основные принципы комбинирования ингредиентов при производстве продукции ● Процесс создания внешнего вида, текстуры и вкуса осетинских пирогов посредством

	<p>применения различных ингредиентов и техник</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Влияние различных ингредиентов на конечный продукт ● Обращение с сырьём посредством технологий производства ● Влияние различных технологий на производство осетинских пирогов ● Спектр применения различных видов теста для производства осетинских пирогов ● Сырьё и целесообразность применения в качестве начинки ● Стабильность запекаемых начинок при высокой температуре ● Результаты использования сезонных фруктов и овощей в качестве начинки ● Важность внешнего вида, текстуры и вкуса
	<p>Специалист должен уметь:</p> <p>Применять знания о влиянии различных продуктов и помола муки на осетинские пироги</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Применять собственные знания о влиянии сухого и жидкого сырья на производство различных видов теста ● Применять знания о характеристиках различного сырья для производства осетинских пирогов ● Эффективно использовать правильные ингредиенты и приправы ● Создавать продукцию с правильными размером, формой, внешним видом, вкусом и в полном соответствии с установленными стандартами ● Создавать витринные образцы согласно запросам клиентов ● Создавать оформление с учетом назначения образцов и места, в котором они будут расположены ● Создавать витринные образцы, соответствующие спецификациям
5	Процесс приготовления и брожения теста
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Методы производства различных видов теста для осетинских пирогов, таких как тесто дрожжевое (опарный и безопарный способы производства), пресное ● Влияние сырья на тесто ● Производство теста, улучшение его свойств с помощью таких ингредиентов как сахар, яйца, сливочное масло, жир, подсолнечное масло или молоко ● Важность температуры теста ● Разницу в приготовлении теста из разных продуктов помола ● Важность развития глютеиновой структуры в пшеничном тесте ● Как обращаться с различными видами теста и хранить их ● Научные основы брожения, такие как типы брожения, а также субстанции, участвующие в процессе брожения и скисания ● Когда использовать комплексный безопарный способ приготовления теста для осетинских пирогов ● Преимущества использования закваски теста на жидком полуфабрикате, таких как опара ● Приготовление опары с пекарскими дрожжами ● Набор инструментов и оборудования, используемых в выпечке осетинских пирогов
	<p>Специалист должен уметь:</p> <p>Комбинировать сухие и жидкие ингредиенты для приготовления теста</p>

	<ul style="list-style-type: none"> ● Замешивать тесто так, чтобы вырабатывалась клейковина, необходимая для придания ему эластичности и прочности ● Делать тесто посредством пекарских дрожжей или без каких-либо разрыхлителей ● Расстаивать тесто для насыщения его воздухом и придания ему структуры ● Регулировать процесс брожения ● Сбраживать тесто для достижения наилучшего вкуса и текстуры ● Месить тесто для придания ему однородной текстуры
6	Формовать и украшать тесто
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Важность формовки и украшения теста перед выпечкой ● Формы, традиционно используемые для осетинских пирогов ● Набор инструментов и оборудования, используемых при выпечке для формовки и украшения ● Различные техники придания формы, такие как формовка, выпечка в формах и многие другие ● Влияние формы или формовки на конечный продукт ● Как размещать начинки в тесте и формировать его так, чтобы запечь вместе с начинкой ● Ассортимент осетинских пирогов ● Утонченность и художественный вкус ● Разные методы завершения работы с тестом перед выпеканием. Например, нанесение надрезов (проколов, обсыпание и пр.)
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Формовать из теста популярные осетинские пироги ● Определять когда тесто достаточно забродило и готово к дальнейшей обработке, например, приданию формы ● Правильно обрабатывать тесто после его брожения ● Правильно формовать осетинские пироги, согласно заранее определенным формам ● Одинаково формовать большие объемы одного и того же изделия ● Производить изделия, обеспечивая стабильность качества, размеров и конечных характеристик ● Производить изделия с начинкой, помещая в них начинку и украшая их до выпекания ● Применять различные техники формовки ● Определять длительность необходимого финального "отстаивания" изделия перед выпеканием ● Закончить украшение с помощью различных техник до выпекания теста ● Использовать различные виды теста, чтобы формовать и изготавливать осетинские пироги
7	Процесс выпечки и обращение с изделием после нее
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Набор инструментов и оборудования, используемых для выпечки осетинских пирогов ● Физические процессы, происходящие внутри осетинских пирогов во время выпечки ● Теплопередача в разных жарочных шкафах

<ul style="list-style-type: none"> ● Длительность выпекания конкретного изделия до его готовности ● Технологию выпечки сдобных осетинских пирогов, таких как пироги с начинкой ● Какой цвет является оптимальным и как повлиять на вкус с помощью процесса выпекания ● Правильное кратковременное хранение осетинских пирогов после выпекания ● Правила хранения осетинских пирогов после выпекания ● Важность окончательного оформления осетинских пирогов
Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> ● Производить высококачественные осетинские пироги ● Работать с различными типами жарочных шкафов ● Следить за условиями выпекания, такими как: температура, влажность, подача максимального и минимального тепла ● Регулировать процесс выпекания таким образом, чтобы все осетинские пироги приобретали правильные форму, цвет и корочку ● Достичь необходимого подъема теста в печи с заквашенными продуктами ● Правильно хранить осетинские пироги после выпекания ● Завершать украшение изделий с помощью различных техник ● Заполнять осетинские пироги начинкой или украшать их после выпечки ● Выкладывать осетинские пироги для продажи
Всего

основная возрастная категория 16-22 года

Раздел	Важность (%)
1 Организация и управление работой	10
2 Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	12
3 Компетенции общения и межличностных отношений	13
4 Умело использовать сырье и придерживаться рецептуры выпечки осетинских пирогов	13
5 Процесс приготовления и брожения теста	23
6 Формовать и украшать тесто	14
7 Процесс выпечки и обращение с изделием после нее	15
Всего	100

юниоры 14-16 лет

Раздел	Важность (%)
1 Организация и управление работой	10
2 Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	12
3 Компетенции общения и межличностных отношений	13

4	Умело использовать сырье и придерживаться рецептуры выпечки осетинских пирогов	13
5	Процесс приготовления и брожения теста	23
6	Формовать и украшать тесто	14
7	Процесс выпечки и обращение с изделием после нее	15
	Всего	100

Навыки мудрых

Раздел	Важность (%)	
1	Организация и управление работой	4
2	Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья, окружающая среда	4
3	Компетенции общения и межличностных отношений	5
4	Умело использовать сырье и придерживаться рецептуры выпечки осетинских пирогов	6
5	Процесс приготовления и брожения теста	10
6	Формовать и украшать тесто	6
7	Процесс выпечки и обращение с изделием после нее	7
	Всего	42

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 итеративного 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 природы навыка и требований к его оцениванию может быть полезно изначально разработать Схему выставления оценок более детально, чтобы она послужила руководством к разработке Конкурсного задания. В

другом случае разработка Конкурсного задания должна основываться на обобщённой Схеме выставления оценки. Дальнейшая разработка Конкурсного задания сопровождается разработкой аспектов оценки.

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

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

Кроме того, всем экспертам предлагается представлять свои предложения по разработке Схем выставления оценки и Конкурсных заданий на форум экспертов и/или на другой ресурс, согласованный Менеджером компетенции и используемый экспертным сообществом компетенции для коммуникации, с обязательным дублированием итоговых решений, принятых на стороннем ресурсе, в раздел компетенции на форуме экспертов, для дальнейшего их рассмотрения Менеджером компетенции.

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

4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

совпадают ли они с заголовками, Схема выставления оценки должна отражать долевые соотношения, указанные в WSSS.

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

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

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

4.3. СУБКРИТЕРИИ

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

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

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

4.4. АСПЕКТЫ

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

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

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции в WSSS. Она будет отображаться в таблице распределения баллов CIS, в следующем формате:

основная возрастная категория 16-22 года

Критерий											Итого баллов за раздел WSSS
Разделы Спецификации стандарта WS (WSSS)		A	B	C	D	E	F	G	H	I	
	1	3,6	1,5	0,5	0,5	1	1,5	0,7	0,7	0	10
	2	9	0	0	0	0	0	0	0	3	12
	3	0	3	1	1	3	3	1	1	0	13
	4	13	0	0	0	0	0	0	0	0	13
	5	1,5	6	2	1,1	2,4	6	2	2	0	23
	6	0	3	1,5	1,5	3	3	1	1	0	14
	7	0	4,5	1,5	0,5	1	4,5	1,5	1,5	0	15
Итого баллов за критерий		27,1	18	6,5	4,6	10,4	18	6,2	6,2	3	100

юниоры 14-16 лет

Критерий									Итого баллов за раздел WSSS
Разделы Спецификации стандарта WS (WSSS)		A	B	C	D	E	F	G	
	1	5,7	1,5	1,5	0,5	0,5	0,3	0	10
	2	9	0	0	0	0	0	3	12
	3	0	4,5	4,5	1,5	1	1,5	0	13
	4	13	0	0	0	0	0	0	13
	5	3	6	6	2	2	4	0	23
	6	0	4,5	4,5	1,5	1,5	2	0	14
	7	0	4,5	4,5	2	2	2	0	15
Итого баллов за критерий		30,7	21	21	7,5	7	9,8	3	100

Навыки мудрых

Критерий						Итого баллов за раздел WSSS	
Разделы Спецификации стандарта WS (WSSS)		A	B	C	D		E
	1	1,2	1,5	0,5	0,7	0	3,9
	2	3	0	0	0	1	4
	3	0	3	1	1	0	5
	4	5,6	0	0	0	0	5,6

	5	0,5	6	2	2	0	10,5
	6	0	3	1,5	1	0	5,5
	7	0	4,5	1,5	1,5	0	7,5
Итого баллов за критерий		10,3	18	6,5	6,2	1	42,0

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.

основная возрастная категория 16-22 года

	Критерий	Баллы		
		Судейские аспекты	Объективные аспекты	Всего
A	Организация работы на площадке	16,2	10,9	27,1
B	Пироги: с тыквой и свежим сыром (наджын), с капустой и мясом (кабускаджын), с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъаедурджын)	12,0	6,0	18,0
C	Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ)	4,0	2,5	6,5
D	Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста	4,0	2,2	6,2
E	Сдобные изделия с 2 начинками: пирог закрытый с сахаром, маслом топленным, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када», пирог открытый с яблоками «Фæткъуыджын»	8,0	2,4	10,4
F	Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста с горьким стручковым перцем и чесноком (без лука репчатого)	4,0	2,2	6,2
G	Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын»	3,5	1,1	4,6
H	Пироги: со свежим сыром и зеленым луком (хъæдынздджын), с листьями свеклы, свежим сыром и кинзой (цæхæрадджын), с картофелем, луком репчатым пассированным (без сыра) (картофджын)	12,0	6,0	18,0
I	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	-	3,0	3,0
Всего		63,7	36,3	100,0

юниоры 14-16 лет

	Критерий	Баллы		
		Судейские аспекты	Объективные аспекты	Всего
A	Организация работы на площадке	22,2	8,5	30,7
B	Пироги: с тыквой и свежим сыром (наджын), с капустой и мясом (кабускаджын), с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъаедурджын)	15,0	6,0	21,0

C	Пироги: со свежим сыром и зеленым луком (хъæдындзджын), с листьями свеклы, свежим сыром и кинзой (цæхæрадджын), с картофелем, луком репчатым пассированным (без сыра) (картофджын)	15,0	6,0	21,0
D	Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста	2,5	5,0	7,5
E	Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын»	5,5	4,3	9,8
F	Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста с горьким стручковым перцем и чесноком (без лука репчатого)	2,5	4,5	7,0
G	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	-	3,0	3,0
Всего		62,7	37,3	100,0

Навыки мудрых

Критерий	Баллы		
	Судейские аспекты	Объективные аспекты	Всего
A Организация работы на площадке	5,4	4,9	10,3
B Пироги: с тыквой и свежим сыром (наджын), с капустой и мясом (кабускаджын), с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъæдурджын)	12,0	6,0	18,0
C Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ)	4,0	2,5	6,5
D Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста	4,0	2,2	6,2
E Соблюдение охраны труда и техники безопасности	-	1,0	1,0
Всего	25,4	16,6	42,0

4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих критериях:

Критерий	Методика проверки навыков в критерии
A Организация работы на площадке	Соответствие санитарной одежды и обуви Соблюдение персональной гигиены и чистоты рабочей одежды Соблюдение лимита времени Остатки теста Разделение пищевых и непищевых отходов Снятие пробы Формовка изделий Соблюдение санитарно- гигиенических правил Вредные привычки Портфолио Соблюдение правил хранения сырья и полуфабрикатов Механическая кулинарная обработка продуктов

		Организация рабочего места Организация рабочего процесса Профессиональные навыки работы с тестом Соблюдение чистоты рабочего места в процессе и по окончании работы Навыки работы на оборудовании Рациональное использование сырья, полуфабрикатов Добор продуктов с общего стола
В	Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), с капустой и мясом (кабускаджын), с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъаедурджын)	Температура подачи не ниже 75°C. Соответствие заданию Вес готового изделия по заданию Внешний вид Качество теста и начинки Консистенция начинки Вкус и аромат Сохранение формы изделия Заполняемость пирога начинкой
С	Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ)	Пироги треугольной формы Температура подачи не ниже 75°C. Соответствие заданию Вес готового изделия по заданию Общий вид и качество выпечки Качество теста и начинки Консистенция начинки Вкус и аромат Сохранение формы изделия Заполняемость углов пирога начинкой
Д	Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста	Температура подачи не ниже 75°C. Соответствие заданию Вес готового изделия по заданию Внешний вид Качество теста и начинки Консистенция начинки Вкус и аромат Сохранение формы изделия Заполняемость пирога начинкой
Е	Сдобные изделия с 2 начинками: пирог закрытый с сахаром, маслом топленным, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када», пирог открытый с яблоками «Фæткъуыджын»	Соответствие рецептуры заданию Вид пирога Вес готового изделия по заданию Внешний вид с начинкой Сдоба с начинкой - Вкус и аромат Структура изделия Сложность отделки внешнего вида
Ф	Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста с горьким стручковым перцем и чесноком (без лука репчатого)	Температура подачи не ниже 75°C. Соответствие заданию Вес готового изделия по заданию Внешний вид Качество теста и начинки Консистенция начинки Вкус и аромат Сохранение формы изделия Заполняемость пирога начинкой
Г	Пирог полуоткрытый с	Соответствие рецептуры заданию

	вишней «Балджын»	Вид пирога Вес готового изделия по заданию Внешний вид с начинкой Сдоба с начинкой - Вкус и аромат Структура изделия Сложность отделки внешнего вида
Н	Пироги: со свежим сыром и зеленым луком (хъæдындзджын), с листьями свеклы, свежим сыром и кинзой (цæхæраджын), с картофелем, луком репчатым пассированным (без сыра) (картофджын)	Температура подачи не ниже 75°C. Соответствие заданию Вес готового изделия по заданию Внешний вид Качество теста и начинки Консистенция начинки Вкус и аромат Сохранение формы изделия Заполняемость пирога начинкой
І	Соблюдение охраны труда и техники безопасности	Соблюдение охраны труда и техники безопасности

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.

Присутствующие на Чемпионате эксперты будут поделены на две смешанные группы:

- первая группа экспертов будет находиться на площадке и оценивать организацию работы на площадке, соблюдение требований по ОТ и ТБ. Во время проведения Чемпионата Эксперты будут наблюдать за Конкурсантами.

- вторая группа экспертов будет находиться в дегустационной (так называемой «темной комнате») и оценивать соответствие заданию, внешний вид пирога, вес готового изделия, температуру подачи, органолептические показатели. Во время проведения Чемпионата Эксперты не будут наблюдать за Конкурсантами, они будут видеть их готовые работы.

Эксперты не должны вторгаться или заходить в рабочие зоны Конкурсантов. В зависимости от планировки рабочих зон площадки

соревнования Главный Эксперт может накладывать и более строгие ограничения.

Оценки выставляются:

- судейская, которая составляет примерно 2/3 от общего количества баллов (при принятии решения используется шкала 0-3). Если расхождение в присужденных баллах по отдельному аспекту больше 1, эксперты должны сделать соответствующую пометку для этого аспекта. Допускается короткое обсуждение с ссылкой на критерии оценки в целях сокращения расхождения в присужденных баллах до 1 или меньше. Если после короткого обсуждения расхождение в присужденных баллах более 1 сохраняется, команда по оценке может быть заменена на другую;

- оценка по измеримым параметрам (объективная), которая составляет примерно 1/3 от общего количества баллов (бинарная: да – нет и дискретная: по predeterminedенной шкале соответствия заданному условию).

Любая оценка должна происходить на основе четких критериев, закрепленных в схемах оценки и применимых на практике. Оценка работ конкурсантов должна происходить на основе этих критериев. Запрещается сравнивать конкурсантов для оценивания и присуждения баллов.

Оценка и присуждение баллов не могут происходить в присутствии Конкурсантов.

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.

Возрастной ценз **участников основной возрастной категории** для выполнения Конкурсного задания от 16 до 22 лет.

Продолжительность Конкурсного задания **участников в возрасте 16-22 лет** не должна быть менее 15 и более 22 часов. По компетенции «Выпечка осетинских пирогов» составляет 16,5 часов.

Участник при себе должен иметь личную медицинскую книжку и паспорт. У каждого участника должно быть портфолио с рецептурамиготавливаемых пирогов. В рецептуре должны быть указаны все ингредиенты, вес, технологические параметры приготовления, фотография или изображение готового изделия (пирога).

Содержанием конкурсного задания являются Выпечка осетинских пирогов.

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно. Конкурс включает в себя выпечку осетинских пирогов различной формы (треугольные, круглые) из различных видов теста (дрожжевое: опарный и безопарный способ приготовления, полусдобное, сдобное, пресное).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто опарным способом приготовления и фарш из осетинского сыра для осетинских пирогов треугольной формы (æртæдзыхæттæ).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из тыквы и свежего сыра для приготовления осетинского пирога (наджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из капусты и мяса (60% и 40% соответственно) для приготовления осетинского пирога (кабускаджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из фасоли, лука репчатого и грецкого ореха для приготовления осетинского пирога (хъæдурджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из осетинского сыра свежего и зеленого лука (от 50-100 г на пирог) для приготовления осетинского пирога (хъæдынздджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопасным способом и фарш из листьев свеклы, свежего сыра и киндзы для приготовления осетинского пирога (цæхæраджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопасным способом и фарш из картофеля и лука репчатого пассированного (без сыра) для приготовления осетинского пирога (картофджын).

Конкурсант готовит пресное тесто и фарш из мяса, рубленного топориком, для приготовления осетинского пирога с мясом (фыдджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопасным способом и фарш из мяса, пропущенного через мясорубку с горьким стручковым перцем и чесноком (без лука репчатого) для приготовления осетинского пирога с мясом (фыдджын).

Конкурсант готовит сдобное тесто и фарш из сахара, масла топленого, муки пшеничной пассированной и ореха грецкого (от 700-1000 г на пирог) для приготовления закрытого осетинского пирога (када).

Конкурсант готовит сдобное тесто и фарш из яблок для приготовления открытого осетинского пирога (фæткъуыджын).

Конкурсант готовит полусдобное тесто и фарш из вишни для приготовления полуоткрытого осетинского пирога (балджын).

Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит от модуля к модулю. По окончании каждого модуля фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на каждый модуль отводится определенное количество времени.

Если модуль содержит несколько субкритериев, то подача пирогов может быть с опозданием, но за каждые 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

Дегустация (оценивание) сдобных пирогов происходит не по окончании выполнения модуля, а в конце конкурсного дня (после остывания пирогов).

Если участник закончил модуль раньше указанного времени, то он может подавать пироги, но не ранее 5 минут до подачи и приступать к выполнению следующего модуля.

Возрастной ценз **участников-юниоров** для выполнения Конкурсного задания от 14 до 16 лет.

Продолжительность Конкурсного задания **участников-юниоров** не должна быть менее 8 и более 12 часов. По компетенции «Выпечка осетинских пирогов» составляет 11 часов. Время на выполнения задания не должны превышать 4 часов в день (по компетенции составляет не более 3,5 часов).

Участник при себе должен иметь личную медицинскую книжку и паспорт. У каждого участника должно быть портфолио с рецептурамиготавливаемых пирогов. В рецептуре должны быть указаны все ингредиенты, вес, технологические параметры приготовления, фотография или изображение готового изделия (пирога).

Содержанием конкурсного задания являются Выпечка осетинских пирогов.

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно. Конкурс включает в себя выпечку осетинских пирогов из различных видов теста (дрожжевое, полусдобное, пресное).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопасным способом и фарш из тыквы и свежего сыра для приготовления осетинского пирога (наджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопасным способом и фарш из капусты и мяса (60% и 40% соответственно) для приготовления осетинского пирога (кабускаджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопасным способом и фарш из фасоли, лука репчатого и грецкого ореха для приготовления осетинского пирога (хъæдурджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопасным способом и фарш из осетинского сыра свежего и зеленого лука (от 50-100 г на пирог) для приготовления осетинского пирога (хъæдынздджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопасным способом и фарш из листьев свеклы, свежего сыра и киндзы для приготовления осетинского пирога (цæхæраджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопасным способом и фарш из картофеля и лука репчатого пассированного (без сыра) для приготовления осетинского пирога (картофджын).

Конкурсант готовит пресное тесто и фарш из мяса, рубленного топориком, для приготовления осетинского пирога с мясом (фыдджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопасным способом и фарш из мяса, пропущенного через мясорубку с горьким стручковым перцем и чесноком (без лука репчатого) для приготовления осетинского пирога с мясом (фыдджын).

Конкурсант готовит полусладкое тесто и фарш из вишни для приготовления полуоткрытого осетинского пирога (балджын).

Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит от модуля к модулю. По окончании каждого модуля фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на каждый модуль отводится определенное количество времени.

Если модуль содержит несколько субкритериев, то подача пирогов может быть с опозданием, но за каждые 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

Дегустация (оценивание) сдобных пирогов происходит не по окончании выполнения модуля, а в конце конкурсного дня (после остывания пирогов).

Если участник закончил модуль раньше указанного времени, то он может подавать пироги, но не ранее 5 минут до подачи и приступать к выполнению следующего модуля.

Возрастной ценз **участников «Навыки мудрых»** для выполнения Конкурсного задания 50 лет и старше.

Продолжительность Конкурсного задания **участников «Навыки мудрых»** не должна превышать 8 часов. По компетенции «Выпечка осетинских пирогов» составляет 6,33 часа.

Участник при себе должен иметь личную медицинскую книжку и паспорт. У каждого участника должно быть портфолио с рецептурамиготавливаемых пирогов. В рецептуре должны быть указаны все ингредиенты, вес, технологические параметры приготовления, фотография или изображение готового изделия (пирога).

Содержанием конкурсного задания являются Выпечка осетинских пирогов.

Конкурсное задание имеет несколько модулей, выполняемых последовательно. Конкурс включает в себя выпечку осетинских пирогов различной формы (треугольные, круглые) из различных видов теста (дрожжевое: опарный и безопарный способ приготовления, пресное).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто опарным способом приготовления и фарш из осетинского сыра для осетинских пирогов треугольной формы (æртæдзыхæттæ).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопарным способом и фарш из тыквы и свежего сыра для приготовления осетинского пирога (наджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопасным способом и фарш из капусты и мяса (60% и 40% соответственно) для приготовления осетинского пирога (кабускаджын).

Конкурсант готовит дрожжевое тесто безопасным способом и фарш из фасоли, лука репчатого и грецкого ореха для приготовления осетинского пирога (хъæдурджын).

Конкурсант готовит пресное тесто и фарш из мяса, рубленного топориком, для приготовления осетинского пирога с мясом (фыдджын).

Оценка производится как в отношении работы модулей, так и в отношении процесса выполнения конкурсной работы. Если участник конкурса не выполняет требования техники безопасности, подвергает опасности себя или других конкурсантов, такой участник может быть отстранен от конкурса.

Конкурсное задание должно выполняться помодульно. Оценка также происходит от модуля к модулю. По окончании каждого модуля фиксируется «Точка стоп», после чего подача пирогов становится невозможной, так как на каждый модуль отводится определенное количество времени.

Если модуль содержит несколько субкритериев, то подача пирогов может быть с опозданием, но за каждые 5 минут задержки будут сниматься баллы, предусмотренные критериями оценивания.

Дегустация (оценивание) сдобных пирогов происходит не по окончании выполнения модуля, а в конце конкурсного дня (после остывания пирогов).

Если участник закончил модуль раньше указанного времени, то он может подавать пироги, но не ранее 5 минут до подачи и приступать к выполнению следующего модуля.

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

Структура конкурсного задания для основной возрастной категории 16-22 года:

Модуль А: Организация работы на площадке

Каждый день (С1,С2,С3) отводится по 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

- 10 минут на подготовку рабочего места
- 10 минут на уборку рабочего места

Итого: за 3 соревновательных дня - 1 час.

За время подготовки рабочего места конкурсант должен:

- перевесить продукты,
- проверить исправность и работу оборудования,
- убедиться в наличии посуды, приборов, инструментов,
- убедиться в наличии расходных материалов и т.д.

За время уборки рабочего места конкурсант должен:

- протереть все поверхности столов производственных,
- вымыть ванны моечные, холодильное тепловое и механическое оборудование,
- подмести пол и т.д.

По окончании соревновательного дня рабочее место должно быть сдано в том виде, в каком принималось.

Модуль В: Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), с капустой и мясом (кабускаджын), с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъаедурджын)

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста безопасным способом 3 вида пирогов осетинских:

- с тыквой и свежим сыром (насджын), в количестве 2 шт.

- с капустой и мясом (кабускаджын) в количестве 2 шт.

- с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъаедурджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 950г.

Модуль С: Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ)

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста опарным способом пироги треугольной формы (равносторонний треугольник) с сыром (æртæдзыхæттæ) в количестве 6 шт.

Масса 3 пирогов 1950г, масса каждого пирога 650г, размер пирога в диаметре 32-33 см.

Модуль D: Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста

Участнику необходимо приготовить из пресного теста пирог осетинский с мясом «Фыдджын» в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 1100г.

Модуль E: пирог закрытый с сахаром, маслом топленым, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када», пирог открытый с яблоками «Фæткъуыджын»

Участнику необходимо приготовить из сдобного теста 2 вида пирогов осетинских:

- пирог закрытый с сахаром, маслом топленым, мукой пшеничной пассированной и орехом грецким «Када» в количестве 2 шт.

- пирог открытый с яблоками «Фæткъуыджын» в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 2000г.

Модуль F: Пирог с мясом «Фыдджын» из дрожжевого теста с горьким стручковым перцем и чесноком (без лука репчатого)

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста безопарным способом пирог осетинский с мясом «Фыдджын» с горьким стручковым перцем и чесноком (без лука репчатого) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 1000г.

Модуль G: Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын»

Участнику необходимо приготовить из полусдобного теста пирог осетинский полуоткрытый с вишней «Балджын» в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 1700г.

Модуль H: Пироги: со свежим сыром и зеленым луком (хъæдынзджын), с листьями свеклы, свежим сыром и киндзой (цæхæраджын), с картофелем, луком репчатым пассированным (без сыра) (картофджын)

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста безопасным способом 3 вида пирогов осетинских:

- со свежим сыром и зеленым луком (хъæдынзджын) в количестве 2 шт.
- с листьями свеклы, свежим сыром и киндзой (цæхæраджын) в количестве 2 шт.
- с картофелем, луком репчатым пассированным (без сыра) (картофджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 950г.

Модуль I: Соблюдение охраны труда и техники безопасности

Каждый день (С1, С2, С3) эксперты пристально следят за использованием участниками средств индивидуальной защиты, соблюдением норм техники безопасности и охраны труда.

Несоблюдение норм техники безопасности и соответствующих инструкций может привести к потере баллов в соответствии с техническим описанием компетенции. Продолжительное или многократное нарушение норм техники безопасности может привести к временному или окончательному отстранению конкурсантов от участия в Чемпионате.

Структура конкурсного задания для юниоров 14-16 лет:

Модуль А: Организация работы на площадке

Каждый день (С1,С2,С3) отводится по 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

- 10 минут на подготовку рабочего места

- 10 минут на уборку рабочего места

Итого: за 3 соревновательных дня - 1 час.

За время подготовки рабочего места конкурсант должен:

- перевесить продукты,

- проверить исправность и работу оборудования,

- убедиться в наличии посуды, приборов, инструментов,

- убедиться в наличии расходных материалов и т.д.

За время уборки рабочего места конкурсант должен:

- протереть все поверхности столов производственных,

- вымыть ванны моечные, холодильное тепловое и механическое оборудование,

- подмести пол и т.д.

По окончании соревновательного дня рабочее место должно быть сдано в том виде, в каком принималось.

Модуль В: Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), с капустой и мясом (кабускаджын), с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъаедурджын)

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста безопасным способом 3 вида пирогов осетинских:

- с тыквой и свежим сыром (насджын), в количестве 2 шт.

- с капустой и мясом (кабускаджын) в количестве 2 шт.

- с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъаедурджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 950г.

Модуль С: Пироги: со свежим сыром и зеленым луком (хъаедындзджын), с листьями свеклы, свежим сыром и киндзой (цахаераджын), с картофелем, луком репчатым пассированным (без сыра) (картофджын)

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста безопасным способом 3 вида пирогов осетинских:

- со свежим сыром и зеленым луком (хъæдынзджын) в количестве 2 шт.
- с листьями свеклы, свежим сыром и киндой (цæхæраджын) в количестве 2 шт.
- с картофелем, луком репчатым пассированным (без сыра) (картофджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 950г.

Модуль D: Пирог с мясом «Фыджын» из пресного теста

Участнику необходимо приготовить из пресного теста пирог осетинский с мясом «Фыджын» в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 1100г.

Модуль E: Пирог полуоткрытый с вишней «Балджын»

Участнику необходимо приготовить из полусдобного теста пирог осетинский полуоткрытый с вишней «Балджын» в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 1700г.

Модуль F: Пирог с мясом «Фыджын» из дрожжевого теста с горьким стручковым перцем и чесноком (без лука репчатого)

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста безопасным способом пирог осетинский с мясом «Фыджын» с горьким стручковым перцем и чесноком (без лука репчатого) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 1000г.

Модуль G: Соблюдение охраны труда и техники безопасности

Каждый день (С1, С2, С3) эксперты пристально следят за использованием участниками средств индивидуальной защиты, соблюдением норм техники безопасности и охраны труда.

Несоблюдение норм техники безопасности и соответствующих инструкций может привести к потере баллов в соответствии с техническим описанием компетенции. Продолжительное или многократное нарушение норм

техники безопасности может привести к временному или окончательному отстранению конкурсантов от участия в Чемпионате.

Структура конкурсного задания для «Навыки мудрых» 50 лет и более:

Модуль А: Организация работы на площадке

В день С1 отводится по 20 минут на подготовку и уборку рабочего места:

- 10 минут на подготовку рабочего места
- 10 минут на уборку рабочего места

Итого: за 1 соревновательный день – 0,33 час.

За время подготовки рабочего места конкурсант должен:

- перевесить продукты,
- проверить исправность и работу оборудования,
- убедиться в наличии посуды, приборов, инструментов,
- убедиться в наличии расходных материалов и т.д.

За время уборки рабочего места конкурсант должен:

- протереть все поверхности столов производственных,
- вымыть ванны моечные, холодильное тепловое и механическое оборудование,
- подмести пол и т.д.

По окончании соревновательного дня рабочее место должно быть сдано в том виде, в каком принималось.

Модуль В: Пироги: с тыквой и свежим сыром (насджын), с капустой и мясом (кабускаджын), с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъаедурджын)

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста безопасным способом 3 вида пирогов осетинских:

- с тыквой и свежим сыром (насджын), в количестве 2 шт.
- с капустой и мясом (кабускаджын) в количестве 2 шт.

- с фасолью, луком репчатым и грецким орехом (хъаедурджын) в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 950г.

Модуль С: Пироги треугольной формы с сыром (æртæдзыхæттæ)

Участнику необходимо приготовить из дрожжевого теста опарным способом пироги треугольной формы (равносторонний треугольник) с сыром (æртæдзыхæттæ) в количестве 6 шт.

Масса 3 пирогов 1950г, масса каждого пирога 650г, размер пирога в диаметре 32-33 см.

Модуль D: Пирог с мясом «Фыдджын» из пресного теста

Участнику необходимо приготовить из пресного теста пирог осетинский с мясом «Фыдджын» в количестве 2 шт.

Размер пирога в диаметре 32-33 см, масса каждого пирога 1100г.

Модуль E: Соблюдение охраны труда и техники безопасности

В день С1 эксперты пристально следят за использованием участниками средств индивидуальной защиты, соблюдением норм техники безопасности и охраны труда.

Несоблюдение норм техники безопасности и соответствующих инструкций может привести к потере баллов в соответствии с техническим описанием компетенции. Продолжительное или многократное нарушение норм техники безопасности может привести к временному или окончательному отстранению конкурсантов от участия в Чемпионате.

5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание разрабатывается по сценарию, согласованному экспертами на предыдущих чемпионатах. Задание не требует каких-либо глубоких знаний в предметной области приготовления осетинских пирогов. Задание разрабатывается таким образом, чтобы в конце каждого соревновательного этапа можно было оценить выполненную работу. Так как работа продолжается в течение нескольких соревновательных этапов, она

сохраняется для оценки в конце каждого из этапов. Например, выпечка осетинских пирогов осуществляется несколько раз в течение дня, оценка производится после выпечки каждого вида пирогов. Любая работа, связанная с выпечкой осетинских пирогов после «точки стоп», не оценивается.

Конкурсное задание состоит из: 9 модулей для основной возрастной категории 16-22 года, 7 модулей для юниоров 14-16 лет, 5 модулей для «Навыки мудрых» 50 лет и более. Задания модулей необходимо выполнить за три соревновательных дня в региональной линейке для основной возрастной категории 16-22 года и юниоров 14-16 лет и за один день для «Навыки мудрых» 50 лет и более. Продолжительность каждого модуля регламентирована. Порядок выполнения модулей последовательный. Изменение порядка модулей допускается при согласовании с Менеджером Компетенции.

Модули Конкурсного задания имеют различную длительность, она отображается в расписании. Необходимо одновременное выполнение задания всеми Конкурсантами.

Участникам предоставляется 10 минут до начала каждого соревновательного дня для установки инвентаря и оборудования в боксе, проверку и подтверждение качества и количества ингредиентов по заявке. Работа с ингредиентами и их кулинарная обработка в это время не допускается.

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.

Также участникам предоставляется 10 минут после выполнения работы в конце соревновательного дня для уборки бокса.

Список ингредиентов, необходимых для всех модулей конкурсного задания, необходимо за две недели до начала Конкурса предоставить по почте

организаторам площадки. Список ингредиентов разрабатывается Менеджером компетенции совместно с сертифицированными экспертами.

Приготовленные осетинские пироги необходимо выложить на тарелках, полученных согласно Инфраструктурному листу.

Требования к конкурсной площадке: На рабочей площадке компетенции «Выпечка осетинских пирогов» располагается оборудование: тепловое, холодильное, механическое, вспомогательное, предусмотрены места подключения электрооборудования с указанием потребляемой мощности, розетки (тип, фазность). Для удаления паров, примесей и посторонних запахов предусмотрена местная вентиляция с требованием к производительности, местное освещение с требованием к освещенности по зонам (в люксах). Для мойки продуктов, посуды, приборов предусматриваются подводка горячей и холодной воды, а также система водоотведения.

На каждом рабочем месте находятся минимум две мусорные корзины для пищевых и непищевых отходов, бутылки с питьевой водой. Технические условия площадки рассчитаны на подключение всего необходимого оборудования с вероятностью одновременного пуска до 80% оборудования с учетом пусковых токов.

Рабочая площадка предусматривает комнату участников (не менее 1,5 кв.м на участника), комнату экспертов (не менее 2 кв.м на эксперта с учетом места под шкафчик для одежды, стол и стул + не менее 5 кв.м на проход и экран для проектора), склад расходных материалов и инструмента (не менее 2 кв.м на участника). Также, на рабочей площадке учтено место под открытую зону отдыха на перерыве для экспертов и участников (не менее 1,5 кв.м на человека). В данной зоне устанавливаются столы и стулья - по 1 на каждого эксперта.

На рабочей площадке «Выпечка осетинских пирогов» на стене в комнате экспертов указаны ФИО и телефон волонтера и их лидера. В случае потребности в волонтере, ГЭ или заместитель главного эксперта вызывает

волонтера или сообщает лидеру о потребности в определенном количестве волонтеров на определенное время, сообщает задачу.

Также на рабочей площадке предусмотрено расположение огнетушителей, информационного щита с планом эвакуации и инструкциями по охране труда, установлена видеосистема для проигрывания роликов о профессии.

Все места участников располагаются вдоль прохода посетителей, чтобы им был максимально хорошо виден происходящий на площадке процесс. Рабочая площадка компетенции «Выпечка осетинских пирогов» устроена так, что легко доступна для населения, студентов, школьников и их родителей.

На видном месте площадки наклеивается: схема эвакуации, инструкции при пожаре и в случае чрезвычайных ситуаций, контакты волонтеров, службы такси-партнеров чемпионата. Размещаются телефоны экстренных служб.

Оборудованные посты:

- Размеры 1 поста 4м х 3м;
- На каждый пост потребуется - 6 кВт, сеть питания – 220 В.
- Наличие и мощность розеток 380В определяется по предоставляемому оборудованию
- По 6 розеток на каждый пост 220В.
- Отсутствие вблизи пожароопасных объектов;
- Наличие горячей и холодной проточной воды на участке (1 подключение Х/Г, 1 подключение Хол.)
- Наличие водоотведения.

Закрытая зона экспертов с ключом 20м²

- Розетки 5 розеток 220В

Кладовка для хранения продуктов с ключом – 9м²

Закрытая комната для переодевания участников с ключом - 20м²

Вся территория конкурсного участка должна быть обнесена ограждением безопасности, высота не менее 1,2 м. Расстояние между ограждением и

конкурсным участком должна составлять 1 м. Ограждение должно иметь яркую разметку.

Стена, выходящая в сторону зрителей должна быть выполнена из прозрачного поликарбоната, высота не менее 2 м.

Наличие проверенного огнетушителя.

Помещение полностью должно соответствовать требованиям СанПиНа.

5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание разрабатывается по образцам, представленным Менеджером компетенции на форуме экспертов (<https://forums.worldskills.ru/>), и/или на другом ресурсе, согласованном Менеджером компетенции и используемом экспертным сообществом компетенции для коммуникации, с обязательным дублированием итогового согласованного конкурсного задания, в рамках коммуникации на стороннем ресурсе, в раздел компетенции на форуме экспертов. Представленные образцы Конкурсного задания должны меняться один раз в год.

5.4.1. КТО РАЗРАБАТЫВАЕТ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ/МОДУЛИ

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

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

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

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

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

Выше обозначенные люди при внесении 30% изменений к Конкурсному заданию должны руководствоваться принципами объективности и беспристрастности. Изменения не должны влиять на сложность задания, не должны относиться к иным профессиональным областям, не описанным в WSSS, а также исключать любые блоки WSSS. Также внесённые изменения должны быть исполнимы при помощи утверждённого для соревнований Инфраструктурного листа.

5.4.2. КАК РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсные задания к каждому чемпионату разрабатываются на основе единого Конкурсного задания, утверждённого Менеджером компетенции и размещённого на форуме экспертов и/или на другом ресурсе, согласованном Менеджером компетенции и используемом экспертным сообществом компетенции для коммуникации, с обязательным дублированием итогового согласованного конкурсного задания, в рамках коммуникации на стороннем ресурсе, в раздел компетенции на форуме экспертов. Задания могут разрабатываться как в целом, так и по модулям. Основным инструментом разработки Конкурсного задания является форум экспертов и/или другой ресурс, согласованном Менеджером компетенции и используемом экспертным сообществом компетенции для коммуникации, с обязательным дублированием итоговых решений, принятых на стороннем ресурсе, в раздел компетенции на форуме экспертов.

5.4.3. КОГДА РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

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

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

5.5 УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

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

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

5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Если для выполнения задания участнику конкурса необходимо ознакомиться с инструкциями по применению какого-либо материала 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.

Материалы, выбираемые для модулей, которые предстоит построить участникам чемпионата (кроме тех случаев, когда материалы приносит с собой сам участник), должны принадлежать к тому типу материалов, который имеется у ряда производителей, и который имеется в свободной продаже в регионе проведения чемпионата.

6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ

6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ

Все предконкурсные обсуждения проходят на особом форуме (<http://forums.worldskills.ru>) и/или на другом ресурсе, согласованном Менеджером компетенции и используемом экспертным сообществом компетенции для коммуникации, с обязательным дублированием итоговых решений, принятых на стороннем ресурсе, в раздел компетенции на форуме экспертов. Решения по развитию компетенции должны приниматься только после предварительного обсуждения на форуме и/или на другом ресурсе, согласованном Менеджером компетенции и используемом экспертным сообществом компетенции для коммуникации, с обязательным дублированием

итоговых решений, принятых на стороннем ресурсе, в раздел компетенции на форуме экспертов. Также на форуме и/ или на другом ресурсе, согласованном Менеджером компетенции и используемом экспертным сообществом компетенции для коммуникации, должно происходить информирование обо всех важных событиях в рамках работы по компетенции. Модератором данного форума являются Международный эксперт и (или) Менеджер компетенции (или Эксперт, назначенный ими).

6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА

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

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

6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ

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

6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ

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

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

7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ

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

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

Специфические для профессии требования безопасности при выпечке осетинских пирогов:

- Все Конкурсанты обязаны носить:

Белый китель - (допускаются цветные элементы отделки), длинный рукав (длина рукава не менее $\frac{3}{4}$ и не более $\frac{7}{8}$). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева логотип автономной некоммерческой организации "Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)".



Под логотипом WSR - фамилия и имя участника.

На рукаве выше локтя - логотип учебного заведения.

На воротнике допускается размещение флага России. Размещение информации рекламного характера на спецодежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Брюки - длинные белого цвета.

Обувь - профессиональная белого цвета, безопасная, закрытая, с

зафиксированной пяткой (кроксы не допускаются).

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Передник или фартук - длинный белого цвета.

Видимые ювелирные украшения запрещены.

- Униформа всех Экспертов должна состоять из:

Белый китель - (допускаются цветные элементы отделки), длинный рукав (длина рукава не менее $\frac{3}{4}$ и не более $\frac{7}{8}$). На кителе должны быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: на груди слева логотип автономной некоммерческой организации "Агентство развития профессионального мастерства (Ворлдскиллс Россия)".



Под логотипом WSR- фамилия и имя эксперта.

На воротнике допускается размещение флага России. Размещение информации рекламного характера на спецодежде, без согласования с WSR (например, логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Брюки - длинные черного цвета.

Обувь - безопасная, закрытая, с зафиксированной пяткой.

Головной убор - белый поварской колпак (допускается одноразовый).

Количество украшений должно быть минимальным.

- Все Конкурсанты еще до начала Чемпионата должны ознакомиться с тем, как использовать все представленное на площадке оборудование.

- Все Конкурсанты должны быть осведомлены об опасностях, связанных с пекарской работой и о специальных: технике безопасности и нормах охраны здоровья от Организатора Соревнований.

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, и/ или на другом ресурсе, согласованном Менеджером компетенции и используемом экспертным сообществом компетенции для коммуникации, с обязательным дублированием итоговых решений, принятых на стороннем ресурсе, в раздел компетенции на форуме экспертов. 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)

«Тулбокс» - список инструмента и расходных материалов, который должен (или имеет право) привезти с собой участник. «Тулбокс» по компетенции «Выпечка осетинских пирогов» **определенный** (точный перечень):

- топорик для рубки мяса;
- нож;
- ножницы;
- приспособление для удаления сердцевины яблок;
- приспособления и инвентарь для отделки теста;
- скалка.

8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

Все пищевые ингредиенты, не указанные в заявке.

8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

