

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ  
КОМПЕТЕНЦИИ  
«Поварское дело»  
I Международный чемпионат «BabySkills» 2022**

Клуб «BabySkills» (далее Клуб) в соответствии с Положением Клуба и правилами проведения Чемпионата установил нижеизложенные необходимые требования по компетенции.

Техническое описание включает в себя следующие разделы:

1 ВВЕДЕНИЕ	4
1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ	4
1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА	5
1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ	5
2. СТАНДАРТ СПЕЦИФИКАЦИИ НАВЫКОВ	5
2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СТАНДАРТЕ СПЕЦИФИКАЦИИ НАВЫКОВ	5
2.2. ТРЕБОВАНИЯ К СТАНДАРТУ СПЕЦИФИКАЦИИ НАВЫКОВ	6
3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ	8
3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	8
4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ	8
4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ	8
4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ	9
4.3. АСПЕКТЫ	9
4.4. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА)	10
4.5. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА	10
4.6. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК	10
4.7. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ	11
4.8. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ	11
5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ	11
5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	11
5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ	12
5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ	12
5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ	13
5.5. УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ	14
6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ	14
6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ	14
6.2 ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА	15
6.3 АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ	15
6.4 УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ	15
7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ	15
7.1. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ	15
7.2. СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ	15
8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ	16
8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ	16

8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX)	16
8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ	16
8.4. ПРЕДПОЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ	16

# 1. ВВЕДЕНИЕ

## 1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1.1 Название профессиональной компетенции: Поварское дело

1.1.2 Описание профессиональной компетенции.

Повар работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания (больницах и домах престарелых), предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков и ожиданий клиентов будет варьироваться в зависимости от места работы.

Помимо мастерства приготовления блюд, должность повара требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности, в частности, соблюдением установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относится составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранение, использование и реализация готовой продукции, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.

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

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

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

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

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

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

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

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

Документ содержит информацию о стандартах, которые предъявляются участникам для возможности участия в Чемпионате, а также принципы, методы и процедуры, которые регулируют соревнования. При этом Клуб признаёт права интеллектуальной собственности WorldSkills Russia в отношении принципов, методов и процедур оценки. В основу конкурсной документации заложен принцип формирования пакета документов WorldSkills Russia.

Каждый эксперт и наставник 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:

- Положение международного Чемпионата BabySkills среди воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений и учащихся начальных классов средних и основных общеобразовательных школ;
- Конкурсное задание;
- Правила техники безопасности и санитарные нормы;
- Инфраструктурный лист.

## **2. СТАНДАРТ СПЕЦИФИКАЦИИ НАВЫКОВ**

### **2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СТАНДАРТЕ СПЕЦИФИКАЦИИ НАВЫКОВ**

Стандарт спецификации навыков 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 Чемпионата по компетенции является демонстрация лучших

международных практик, как описано в стандарте спецификации и в той степени, в которой они могут быть реализованы. Таким образом, данный стандарт 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.

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в стандарте спецификации.

Схема выставления оценок и конкурсное задание будут отражать распределение оценок в рамках стандарта в максимально возможной степени.

## 2.2. ТРЕБОВАНИЯ К СТАНДАРТУ СПЕЦИФИКАЦИИ.

*Специалист должен знать и понимать:*

- Принципы использования технологического оборудования, производственного инвентаря, в соответствии с правилами эксплуатации;
- Принцип непрерывного профессионального роста, включая информированность об актуальных гастрономических тенденциях;
- Характеристики различных способов, методов и стилей подачи блюд, особенности их применения;
- Способы приготовления блюд;
- Важность внешнего вида при появлении на публике;
- Основы охраны труда и правила техники безопасности при организации работ и эксплуатации технологического оборудования в предприятии питания;
- Показатели качества и безопасности пищевых продуктов;
- Свойства и виды ингредиентов, используемых для приготовления блюд;
- Пищевую ценность ингредиентов;
- Влияние культуры, религии, аллергии, непереносимости, традиций на рацион и способы кулинарной обработки;
- Существующие виды фруктов, ингредиентов для салатов, используемые в кулинарии, и методы их подготовки;
- Виды нарезки фруктов и их кулинарное назначение;
- Технику безопасности, правила эксплуатации при использовании оборудования и инвентаря;
- Виды соусов и правила их приготовления;
- Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;
- Виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и

оборудования, используемых для презентации;

- Тенденции в презентации блюд;
- Важность контроля выхода порций в предприятии питания;
- Важность экономии при приготовлении блюд;
- Доступные решения для хранения продуктов.

*Специалист должен уметь:*

- Соблюдать стандарты качества на всех этапах производства, обладая стрессоустойчивостью;
- Планировать работу в течение дня;
- Координировать действия при решении задач;
- Расставлять приоритеты, выделяя наиболее важные рабочие задачи;
- Рассчитывать время и трудовые ресурсы;
- Использовать в работе все виды технологического оборудования, производственного инвентаря с соблюдением техники безопасности;
- Оперативно и гибко реагировать на непредвиденные обстоятельства;
- Вносить изменения в формы и методы работы с учетом обстоятельств;
- Демонстрировать понимание свойств ингредиентов при создании авторских блюд;
- Рационально использовать продукты и расходные материалы;
- Объективно оценивать личные и профессиональные возможности при решении производственных задач;
- Самостоятельно определять цели и достигать их;
- Следить за соблюдением правил личной гигиены;
- Хранить все товары с соблюдением требований безопасности и гигиены;
- Обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с правилами санитарии и гигиены;
- Использовать производственные инструменты, приспособления в соответствии с инструкциями;
- Соблюдать правила и нормы по охране труда, технику безопасности при эксплуатации технологического оборудования;
- Выявлять и браковать товары, не соответствующие стандартам;
- Правильно рассчитывать, отмерять ингредиенты;
- Демонстрировать навыки владения ножом и распространенными методами нарезки;
- Производить подготовку ингредиентов для блюд согласно меню;
- Завершать и собирать все подготовленные ингредиенты меню в полном объеме;
- Осуществлять подготовку ингредиентов к десертам;

- Обеспечивать гармоничное сочетание продуктов, методов приготовления и оформления;
- Сочетать ингредиенты для получения требуемого результата;
- Изготавливать широкий диапазон блюд;
- Осуществлять подготовку и приготовление блюд для различных приемов пищи (завтрак, обед, послеобеденный и поздний чай, ужин);
- Правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;
- Изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;
- Обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;
- Использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;
- Выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид.

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

#### **3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

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

Экспертная оценка лежит в основе Чемпионата. 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 Чемпионатах: схема выставления оценки и конкурсное задание.

Оценка на Чемпионате 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.

Конкурсное задание является средством оценки для соревнования по компетенции, и оно также должно соответствовать стандарту спецификации.

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

### **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 Чемпионата, определяя соответствие оценки Конкурсного задания и стандарта спецификации.

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.

Схема выставления оценки и Конкурсное задание разрабатываются группой экспертов (членов Клуба).

#### 4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Критерии оценки создаются 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 включает перечень критериев оценки.

#### 4.3. АСПЕКТЫ

Каждый аспект описывает один из оцениваемых показателей.

В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется балл.

Критерий	Показатели	Максимальные баллы
О	Соблюдение правил конкурса	1
О	Соблюдение правил техники безопасности	1
О	Соответствие поставленной цели заданию конкурса	1
О	Подготовка рабочего места для выполнения задания	0,5
О	Приведение рабочего места в порядок по окончании работы	0,5
	<b>Гигиена</b>	
О	Личная гигиена	1
О	Организация рабочего места детьми	1
	<b>Продемонстрированные поварские умения</b>	
О	Качество приготовления блюда	1
О	Качество нарезки ингредиентов	1
О	Целесообразность сочетания используемых ингредиентов	1
О	Сочетание ингредиентов блюда с заправкой	1
О	Размер порции	1
О	Опрятность приготовленного блюда	1
О	Соблюдение технологии приготовления блюда	1
О	Целесообразность размещения и использования инвентаря на протяжении выполнения задания	1
О	Оформление блюда	1

О	Сервировка блюда	1
<b>Качество видео</b>		
О	Отображен весь процесс выполнения задания	1
О	Видео без коррекции	1
О	Камера направлена на участника (участник всегда находится в кадре)	1
<b>ИТОГО</b>		<b>19,5</b>

#### 4.4. 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.

Судейская оценка осуществляется по следующим критериям:

- эстетика блюда;
- общее впечатление.

#### 4.5. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя экспертами. Если не указано иное, будет присуждена только максимальная оценка или ноль баллов.

#### 4.6. 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.

*ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК ДЛЯ ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ «3-4 КЛАССЫ»*

Критерий		Баллы		
		Судейские оценки	Объективная оценка	Общая оценка
А	Приготовление фруктового салата	6	19,5	25,5

#### 4.7. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ ДЛЯ ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ «3-4 КЛАССЫ»

Критерий	Методика проверки навыков в критерии
А	<p>Критерий оценивает умение приготовить 1 порцию фруктового салата. Оценка происходит исходя из:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умения подготовить необходимый инвентарь;</li> <li>- умения осуществлять нарезку ингредиентов выбранным способом;</li> <li>- умения выбрать необходимые ингредиенты, в том числе обязательный;</li> <li>- целесообразности сочетания используемых ингредиентов и заправки;</li> <li>- умения соблюдать технологию приготовления блюда;</li> <li>- применения способов оформления и сервировки блюда;</li> <li>- соблюдения правил личной гигиены.</li> </ul> <p>Разбивка оценок по каждому из критериев определяется спецификацией стандарта навыков. Экспертами производится оценивание одних и тех же аспектов работы всех конкурсантов. Количество заработанных баллов суммируется.</p>

#### 4.8. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ

Главный эксперт и Заместитель Главного эксперта обсуждают и распределяют роли Экспертов чемпионата для судейства. В составе группы судейства желательно участие независимых экспертов для выставления измеримых оценок.

Каждое конкурсное задание должно сопровождаться проектом схемы выставления оценок, основанным на критериях оценки.

Проект схемы выставления оценок разрабатывает лицо (лица), занимающееся разработкой конкурсного задания. Подробная окончательная схема выставления оценок разрабатывается и утверждается всеми Экспертами.

## 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 выполнения Конкурсного задания:

- для возрастной группы «3-4 классы» (не более 20 минут).

КЗ должно включать оценку по каждому из разделов стандарта спецификации навыков.

Конкурсное задание не должно выходить за пределы стандарта спецификации навыков.

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 ДЛЯ ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ «3-4 КЛАССЫ»

Конкурсное задание содержит 1 модуль:

Модуль А «Приготовление фруктового салата».

Модуль А предполагает приготовление 1 порции фруктового салата с заправкой. В ходе выполнения конкурсного задания необходимо:

- подготовить рабочее место,
- выполнить нарезку ингредиентов выбранным способом,
- выбрать обязательный компонент блюда (яблоко или груша, или банан),
- отобрать необходимое количество ингредиентов,
- произвести смешивание ингредиентов,
- приготовить заправку для салата,
- заправить салат,
- оформить и сервировать блюдо.

Участник должен продемонстрировать:

- аккуратность в приготовлении блюда,
- целесообразное сочетание используемых ингредиентов и заправки,
- умение соотносить размер порции с используемой посудой для сервировки,
- знание основных законов приготовления, оформления и подачи блюда.

## 5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

**Общие требования:**

Цель конкурсного задания — предоставить полные и сбалансированные возможности для оценивания и присуждения баллов по спецификации стандарта навыков в соответствии со схемой выставления оценки. Взаимоотношения между конкурсным заданием, схемой выставления оценки и спецификацией стандартов являются ключевым показателем качества.

Конкурсное задание не должно охватывать области вне спецификации стандарта навыков.

Конкурсное задание позволяет оценивать знания и понимание исключительно посредством их применения в рамках практической работы.

В ходе выполнения модуля подвергаются проверке следующие области знаний:

- приготовление блюда в рамках отведенного времени;
- соблюдение технологии приготовления блюда;
- целесообразное сочетание ингредиентов;
- процесс оформления и сервировки блюда;
- готовность к использованию различного инвентаря;
- соблюдение личной гигиены.

Конкурсное задание не оценивает знание правил и нормативных положений WorldSkills.

Все ингредиенты, предоставленные образовательным учреждением, должны соответствовать высоким международным стандартам качества.

#### **Требования к конкурсной площадке:**

Конкурсная площадка предполагает наличие демонстрационной зоны, что обеспечивает возможность организации работы участника, а также размещения инвентаря и оборудования.

#### **Компоновка демонстрационной площадки:**

Компоновка демонстрационной площадки осуществляется в соответствии с оборудованием и инвентарем, предусмотренными в инфраструктурном листе. Демонстрационная площадка организуется в учебном кабинете начальных классов (технологии) образовательного учреждения.

Площадь помещения должна обеспечивать безопасную среду для приготовления блюда (свободное перемещение участника, отсутствие лишней мебели и предметов). Площадка должна быть оборудована всем необходимым для приготовления блюда инвентарем и материалами.

Во время видеосъемки выполнения конкурсного задания участников на площадке могут находиться участник, наставник и видеооператор. Присутствие посторонних лиц ЗАПРЕЩЕНО.

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

Конкурсное задание разрабатывается членами Клуба «BabySkills».

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

Общим руководством и утверждением Конкурсного задания занимается совет Клуба «BabySkills». К участию в разработке Конкурсного задания могут привлекаться:

- Эксперты WSR;
- Сторонние разработчики;
- Иные заинтересованные лица.

В процессе подготовки к каждому соревнованию, в случае внесения 30 % изменений к Конкурсному заданию участвуют:

- Совет Клуба «BabySkills»;
- Эксперт по компетенции (в случае присутствия на соревновании);
- Эксперты принимающие участия в оценке (при необходимости привлечения главным экспертом).

#### 5.4.2. КАК РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсные задания к каждому чемпионату разрабатываются советом Клуба «BabySkills». Задания могут разрабатываться как в целом, так и по модулям.

#### 5.4.3. КОГДА РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание разрабатывается согласно представленному ниже графику, определяющему сроки подготовки документации для чемпионата.

Компоненты конкурсной документации	Временные рамки
Шаблон Конкурсного задания	Берётся с предыдущего чемпионата BabySkills
Утверждение КЗ советом клуба BabySkills	За 2 месяца до чемпионата
Публикация КЗ (если применимо)	За 1 месяц до чемпионата
Внесение 30% изменений в КЗ (если предполагается)	За 1 месяц до чемпионата
Внесение предложений на совете клуба BabySkills о модернизации КЗ, ИЛ, ТО, ОТ, ТБ	В день С+1

#### 5.5. УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Совет клуба BabySkills принимает 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 форме.

## 6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ

### 6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ

Все предконкурсные обсуждения проходят на особом форуме, согласованном советом клуба BabySkills и используемом экспертным сообществом компетенции для коммуникации. Решения по развитию компетенции должны приниматься только после предварительного

обсуждения на форуме и согласовании совета клуба BabySkills.

Также на данном форуме должно происходить информирование обо всех важных событиях в рамках работы по компетенции. Модераторами данного форума являются члены клуба BabySkills.

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

Информация 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://ggk-gorodec.ru/>

## **6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ**

Общее управление компетенцией осуществляется советом клуба BabySkills 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**

Отраслевые требования отсутствуют.

Штрафные очки начисляются экспертами за следующие нарушения:

- 1) нарушения техники безопасности:
  - нарушение техники безопасности при работе с оборудованием (0,5 за каждое)
  - нарушения, могущие повлечь за собой опасность для жизни и здоровья участников либо третьих лиц (0,5 за каждое)
  - нарушения дисциплины (0,5 за каждое)

- 2) ошибки технического плана:
- неправильное использование оборудования либо его порча (0,5 за каждое)
  - нерациональное использование расходных материалов (0,5 за каждое)
  - оставление мусора на рабочем месте (0,5 за каждое)

## **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.

При разработке Инфраструктурного листа для конкретного чемпионата необходимо руководствоваться возможностями образовательного учреждения, касаемо оборудования, мебели и инвентаря, расположенных на демонстрационной площадке.

По итогам соревнования, в случае необходимости, эксперты могут дать рекомендации Оргкомитету чемпионата и совету клуба BabySkills об изменениях в Инфраструктурном листе.

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

Нулевой.

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

Запрещенными на площадке конкурса считаются материалы и оборудование, не обозначенные в Инфраструктурном листе.

### **8.4. ПРЕДПОЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ**

Схема конкурсной площадки должна соответствовать демонстрационной зоне отдельного помещения конкретного образовательного учреждения.