

**ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ  
КОМПЕТЕНЦИИ  
«Ресторанный сервис»**

**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
1.1.1 НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ: РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС	4
1.1.2. ОПИСАНИЕ 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.	6
3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ	8
3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ	8
4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ	9
4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ	9
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	11
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	11
5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ	12
5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ	12
5.4.1. КТО РАЗРАБАТЫВАЕТ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ/МОДУЛИ	13
5.4.2. КАК И КОГДА РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ	13
5.5 УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ	13
6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ	13
6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ	13
6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА	13
6.3. КОНКУРСНЫ ЗАДАНИЯ	14
6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ	14
7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ	14

БЕЗОПАСНОСТИ	
7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ	14
7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ	14
8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ	14
8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ	14
8.2. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ	14
9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 5-7 ЛЕТ	15
	15

## **1. ВВЕДЕНИЕ**

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

#### **1.1.1 НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ: РЕСТОРАННЫЙ СЕРВИС**

#### **1.1.2. ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

Специалист в сфере ресторанного сервиса предоставляет гостям высококачественные услуги, связанные с продуктами питания и напитками. Специалист в сфере общественного питания, как правило, работает в коммерческом секторе, предлагая клиентам широкий спектр услуг. Тип и качество необходимой услуги напрямую зависят от оплаты, производимой клиентом. Поэтому такой специалист всегда должен выполнять свои обязанности профессионально и в контакте с клиентом, чтобы соответствовать его ожиданиям и таким образом поддерживать и расширять свой бизнес.

Как правило, он работает в гостинице или ресторане. Однако размер, характер и качество таких заведений очень отличается: от известных на международном уровне сетей гостиниц до маленьких частных ресторанчиков с более душевной атмосферой. Качество и уровень услуг, предоставляемых заведением и ожидаемых гостями, также могут отличаться. Тип подачи услуги зависит от целевой аудитории: от простых схем самообслуживания до изысканного подхода, при котором блюда готовятся на столе гостя. Последний подход роднит эту сферу услуг с театром.

Высококачественные услуги в сфере питания требуют от специалиста обширных знаний о международной кухне, напитках и винах. Он должен обеспечить полное соблюдение общепринятых правил обслуживания и знать способы приготовления фирменных блюд и напитков для подачи на стол посетителя или в баре. Официант играет важнейшую роль во встрече гостя и формировании его впечатления от посещения заведения. Здесь огромное значение имеют профессионализм и изобретательность, хорошие манеры, безукоризненное взаимодействие с гостями, уверенность в себе, абсолютное соблюдение личной и пищевой гигиены, приятная внешность и практические навыки.

Для подачи деликатесов, напитков и вин используется большое количество разнообразных инструментов и материалов. Специалист в этой сфере знаком с принципами их применения наряду с обычными принадлежностями для сервировки.

Независимо от рабочей среды, универсальными качествами высококлассного специалиста являются превосходные навыки коммуникации и заботы о госте. Официанты могут работать как в составе коллектива, так и сотрудничать с другими группами персонала гостиницы или ресторана. Какова бы ни была организация работы, обученный и опытный специалист демонстрирует высокий уровень персональной ответственности и самостоятельности. Сюда входит как забота о здоровье и благополучии гостей и коллег путем строгого соблюдения правил

безопасности и гигиены, так и достижение впечатляющих результатов для ответственных мероприятий.

По мере глобализации в сфере кулинарии, а также расширения практики путешествий в развлекательных и деловых целях и, соответственно, мобильности людей на международном уровне, персонал гостиничной индустрии сталкивается с новыми возможностями и требованиями. Для талантливого ресторатора существует множество коммерческих и международных возможностей; вместе с тем они вызывают необходимость понимать разнообразные культуры, тенденции и требуют умения работать в различных учреждениях. Поэтому разнообразие навыков в области ресторанного сервиса, вероятнее всего, будет расширяться.

## **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.

Каждый Эксперт BabySkills, наставник участника и участник (в доступной форме) обязан ознакомиться с данным Техническим описанием.

## **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, бизнеса и сферы образования.

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:*

- Разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются;
- Важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения;
- Целевые рынки для разных типов предприятий общественного питания;
- Применимые законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы;
- Важность эффективной работы для сокращения объемов отходов и негативного воздействия на окружающую среду в результате ведения деловой активности и с целью повышения социально-экологической ответственности бизнеса;
- Этику в отрасли общественного питания;
- Важность эффективного взаимодействия между отделами.
- Важность общего впечатления от посещения;
- Важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами;
- Роль официанта в увеличении объемов продаж.
- Ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая:
  - Столовые приборы;
  - Посуду;
  - Стеклянную посуду;
  - Столовое белье;
  - Мебель.
- Назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе;
- Важность презентации и внешнего вида ресторана;
- Факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане;
- Задачи, которые нужно выполнить для подготовки к обслуживанию.
- Стили и техники сервировки еды и напитков;
- Когда и при каких обстоятельствах используются те или иные техники сервировки еды;

- Ингредиенты, способы приготовления, презентации и способы сервировки всех блюд в меню, чтобы советовать гостям;
  - Актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе;
  - Перечень высокоспециализированных и международных кухонь и их стилей ресторанного сервиса.
  - Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания;
  - Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования;
  - Перечень стеклянной посуды, в которой сервируют напитки;
  - Перечень фарфоровой и стеклянной посуды для сервировки напитков;
  - Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т. д.;
  - Необходимые дополнения к напиткам;
  - Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков;
  - Технику и стили сервировки напитков;
  - Ассортимент стеклянной посуды и ее использование при подаче напитков.
  - Методы сервировки напитков по разным сценариям.
- Специалист должен уметь:*
- Представиться гостям в профессиональной манере;
  - Демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;
  - Эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ;
  - Неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;
  - Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;
  - Всегда поступать честно и этично в отношении гостей, коллег и работодателя;
  - Реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления;
  - Обеспечивать свой непрерывный профессиональный рост;
  - Расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов.
  - Поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;
  - На основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню;
  - Точно записать заказы гостей;
  - Выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей;

- Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;
- Всегда проявлять вежливость и обходительность;
- Проявлять внимание без назойливости;
- Уточнить у гостей, все ли в порядке;
- Проследить, чтобы стол был сервирован правильно;
- Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются;
- Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении;
- Замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них;
- Сервировать стол и подготовить украшения для него;
- Обеспечить чистоту и порядок в помещении;
- Должным образом подготовить ресторан к блюдам, которые будут поданы;
- Расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей;
- Сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей;
- Продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов;
- Подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, банкет, высокую кухню;
- Организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания;
- Организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню.
- Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания.
- Поправить сервировку, если это нужно для подачи блюда.
- Убрать тарелки и другие предметы со стола гостя.
- Протирать стол при необходимости между переменами блюд.
- Подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, банкет, высокую кухню.
- Обеспечить высококачественный ресторанный сервис в высокоспециализированных или международных ресторанах.
- Подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков;
- Приготовить и сервировать разные чаи;
- Сервировать чай и кофе на банкетах и приемах;
- Подать маленькие печенья или засахаренные фрукты при необходимости.

### **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.

Общее количество баллов по объективным критериям оценки

составляет 10.

Критерий	Показатели	Максимальные баллы
О	Соблюдение правил конкурса	0,5
О	Соблюдение правил техники безопасности	0,5
О	Соответствие поставленной цели заданию конкурса	0,5
О	Уложился во времени	1
<b>Гигиена</b>		
О	Личная гигиена	1
О	Организация рабочего места детьми	1
О	Приведение рабочего места в порядок по окончании работы	0,5
<b>Продемонстрированные умения</b>		
О	Качество оформления	0,5
О	Целесообразность сочетания используемых приборов и материалов	0,5
О	Опрятность	0,5
О	Сервировка стола	0,5
<b>Качество видео</b>		
О	Отображен весь процесс выполнения задания	1
О	Видео без коррекции	1
О	Камера направлена на участника и волонтеров (участник и волонтеры всегда находятся в кадре)	1
<b>ИТОГО</b>		<b>10</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:

- внешний вид стола;
- оригинальность идеи.

#### **4.5. 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.

#### **4.6. 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.

Критерий	Баллы			
	Название модуля	Судейские аспекты	Объективные аспекты	Всего
А	«Welcome service»	6	10	16

#### **4.7. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ**

Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих критериях:

Критерий	Название модуля	Методика проверки навыков в критерии
А	«Welcome service»	В данном критерии оцениваются сервировка стола: сочетание приборов, оригинальность, аккуратность в расстановке приборов.

#### **4.8. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ**

Главный эксперт разделяет Экспертов на две группы «объективных» и «судейских» по формуле 3+3. Распределение ролей Экспертов определяется путем жеребьевки. Каждый эксперт отвечает за проставление оценок по каждому аспекту конкурсного задания, в соответствии с распределенной ролью «Объективного эксперта» и «Судейского эксперта».

После завершения конкурсного задания Эксперты выставляют баллы согласно критериям.

### **5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

#### **5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ**

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

Продолжительность Конкурсного задания для международного чемпионата составляет 15 минут.

Возрастной ценз участников международного чемпионата – 5-7 лет.

КЗ включает оценку одного модуля.

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**

Конкурсное задание содержит 1 модуль:

*Модуль А: «Welcome service»*

**Задание 1.** Сервировка стола к обеду для троих человек по теме «Весеннее настроение»

**Цель:** демонстрация умений сервировки стола к обеду для троих человек по теме «Весеннее настроение» с учетом подобранных блюд.

**Описание объекта:** сервировка стола к обеду

**Лимит времени на выполнение задания:** 15 минут

**Задание:**

1. Понять содержание конкурсного задания.
2. Подобрать необходимые приборы и материалы для сервировки стола.
3. Осуществить сервировку стола.
4. Сообщить о завершении работы.

**Ожидаемый результат:** сервировка стола в соответствии с требованиями задания.

### **ПРИМЕЧАНИЕ:**

Перечень предметов сервировки указан в инфраструктурном листе.

Использование дополнительных предметов, не указанных в инфраструктурном листе, в сервировке не допускается!

Возможно использование дополнительных аксессуаров (зонтики, украшения и т.п.).

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

### **Общие требования:**

Конкурсное задание необходимо составлять по образцам, представленным «JuniorSkills Russia».

Эксперты принимают совместное решение по конкурсному заданию, критериям оценки и размерным допускам форм объективной и судейской оценки.

За месяц до проведения конкурса с наставниками участников проводится вебинар по организации, выбору конкурсного задания и проведению мероприятия.

По своему формату, Конкурсное задание представляет собой один модуль, на выполнение которого отводится 15 минут.

### **Конкурсное задание состоит из следующих модулей:**

Модуль А. «Welcome service»

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

Образовательная организация, представляющая участника конкурса, обеспечивает его необходимыми материалами и оборудованием самостоятельно. Обстановка для сервировки стола к обеду для троих человек по теме «Весеннее настроение» создается до начала выполнения конкурсного задания. Участник вправе заранее приготовить весь необходимый материал

для сервировки стола к обеду для троих человек по теме «Весеннее настроение»: подготовить оборудование.

Конкурсная площадка предполагает:

- наличие демонстрационной зоны, что обеспечивает возможность организации работы участника;
- размещение материалов и инструментов.

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

Компоновка демонстрационной площадки осуществляется в соответствии с оборудованием и инструментами, предусмотренными инфраструктурным листом. Демонстрационная площадка организуется в группе (зал) ДОУ.

Площадь зала должна обеспечивать безопасную среду для выполнения конкурсного задания.

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

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

Конкурсное задание составляется с учетом образцов, представленных JuniorSkills Russia. Необходимо использовать для текстовых документов образец в формате Word.

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

Конкурсные задания /модули разрабатывают организаторы конкурса, члены Клуба «BabySkills», оценивают Эксперты по данной компетенции. 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 И КОГДА РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

Общим руководством и утверждением Конкурсного задания занимается совет Клуба «BabySkills». Задания должны быть готовы за 2 месяца до начала конкурса.

Проект схемы выставления оценок разрабатывает лицо (лица), занимающееся разработкой конкурсного задания (организаторы конкурса).

Конкурсное задание должно быть обнародовано за 1 мес. до даты проведения конкурса.

### **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**

До начала конкурса все обсуждения, обмен сообщениями, сотрудничество и процесс принятия решений по компетенции происходят на форуме, согласованном советом клуба BabySkills, посвященном соответствующей компетенции. Все решения, принимаемые в отношении какого-либо навыка, имеют силу лишь, будучи принятыми на таком форуме. Модератором данного форума являются организаторы конкурса, члены клуба BabySkills. Временные рамки для обмена сообщениями и требования к разработке конкурса устанавливаются документами, сопровождающими конкурс.

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

Всю информацию для зарегистрированных участников конкурса можно получить на официальном сайте ГАПОУ ГГК (<http://ggk-gorodec.ru/>).

Такая информация включает в себя:

- Положение международного Чемпионата BabySkills среди воспитанников муниципальных дошкольных образовательных учреждений и учащихся начальных классов средних и основных общеобразовательных школ;
- Техническое описание
- Конкурсные задания
- Инфраструктурный лист
- Правила техники безопасности и санитарные нормы
- Другую информацию, относящуюся к конкурсу

### **6.3. КОНКУРСНЫЕ ЗАДАНИЯ**

Обнародованное конкурсное задание можно получить на официальном сайте ГАПОУ ГГК (<http://ggk-gorodec.ru/>)

### **6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ**

Текущее руководство компетенцией производится организаторами конкурса, членами совета Клуба «BabySkills». Управление компетенцией в рамках конкретного чемпионата осуществляется Главным экспертом по компетенции. План управления компетенцией разрабатывается за 1 месяц до начала конкурса, а затем окончательно дорабатывается во время конкурса совместным решением Экспертов, членов совета Клуба «BabySkills».

## **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**

Специфичные требования отсутствуют.

## **8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ**

### **8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ**

В Инфраструктурном листе перечислено все оборудование, материалы, которые готовят и используют на площадке образовательные организации-участники мероприятия.

С Инфраструктурным листом можно ознакомиться на официальном сайте ГАПОУ ГГК (<http://ggk-gorodec.ru/>)

В Инфраструктурном листе указаны наименования и количество материалов и единиц оборудования. Организатор конкурса обновляет Инфраструктурный лист, указывая необходимое количество, тип, марку/модель предметов. Предметы, предоставляемые Организатором конкурса, указаны в отдельной колонке.

Применение оборудования и материалов, не указанных в Инфраструктурном листе, запрещается.

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

Запрещается приносить материалы, не указанные в инфраструктурном листе.

Запрещено использование различных средств связи (ноутбук, планшет, смартфон, мобильный телефон, гарнитура, все типы наушников, электронные наручные часы и т.п.), кроме предусмотренных ИЛ для площадки.

## **9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 5-7 ЛЕТ**

Время на выполнения задания не должно превышать 15 минут.

При разработке Конкурсного задания и Схемы оценки необходимо учитывать специфику и ограничения применяемой техники безопасности и охраны труда для данной возрастной группы. Так же необходимо учитывать антропометрические, психофизиологические и психологические особенности данной возрастной группы.