

**Техническое описание**

**Республиканского конкурса профессионального мастерства чемпионат «WorldSkills Kazakhstan** **-2024»**

**По компетенции «Кондитерское дело»**

Главный эксперт: Саидов А.М.

Заместитель главного эксперта: Халуева Т.В.



ОГЛАВЛЕНИЕ

1 Введение 2

1.1 Наименование и описание компетенции

2 Спецификация стандартов WSОS

2.1 Общие замечания в отношении WSОS / WSKОS

2.2 Спецификация стандартов

3 Подход и принципы оценивания

3.1 Общие положения

4 Схема оценки

4.1 Общие положения

4.2 Критерии оценки

4.3 Дополнительные сведения

4.4 Аспекты

4.5 Процедура оценивания

4.6 Измеряемая оценка

4.7 Обзор процедуры оценивания

4.8 Спецификация завершения процедуры оценивания

4.9 Процедура оценивания

5 Конкурсное задание

5.1 Общие положения

5.2 Формат / структура конкурсного задания

5.3 Требования к структуре конкурсного задания

5.4 Среда разработки конкурсного задания

5.5 Изменение конкурсного задания на чемпионате

6 Управление компетенцией

6.1 Дискуссионный форум

6.2 Информация о конкурсе

6.3 Текущее руководство

7 Специальные требования по безопасности

8 Расходные материалы и оборудование

8.1 Список требований к инфраструктуре

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

8.3 Материалы, оборудование и инструменты, принадлежащие экспертам

8.4 Материалы и оборудование, запрещенные в зоне соревнований

8.5 Рабочая площадка и рабочее место конкурсанта

9 Посетители и взаимодействие со СМИ

1 ВВЕДЕНИЕ

1.1 НАИМЕНОВАНИЕ И ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1.1 НАИМЕНОВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Наименование компетенции

1.1.2 ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

Кондитеры – высококвалифицированные специалисты в сфере кондитерского дела производят широкий спектр сложных в изготовлении изделий, преимущественно сладостей. Кондитерские изделия включают в себя шоколад, конфеты ручной работы и птифур для подачи в гостиницах и ресторанах либо розничного сбыта в специализированных магазинах. Кондитеры производят разнообразные горячие и холодные десерты, торты, печенье, замороженные изделия для подачи в гостиницах класса люкс/бутик, ресторанах, а также для розничной реализации в кондитерских магазинах. Они также могут изготавливать сложные витринные образцы с использованием сахара, глазури, марципана и других декоративных материалов, и ингредиентов. Некоторые кондитеры специализируются на изготовлении украшенных и тематических тортов для торжественных мероприятий. Необходим высокий уровень специальных знаний и навыков.

Для развития требуемой компетенции кондитерам необходимо учиться и практиковаться годами. Это предполагает освоение профессиональных техник изготовления и украшения кондитерских изделий. Требуются художественный талант, чувство стиля в кулинарии, а также способность работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время и соответствии с заданным бюджетом.

В некоторых случаях кондитерам требуется взаимодействовать непосредственно с заказчиком, в связи с чем требуются развитые навыки обслуживания наряду с умением обсуждать запросы клиента, консультировать его, давать рекомендации. Крайне важна способность работать инициативно.

Эксперт в этой сфере использует большое количество специализированного оборудования и материалов. Кондитеры должны принимать во внимание качество ингредиентов, бережно обращаться с ними, а также соблюдать высокие стандарты гигиены, технику безопасности и нормы охраны здоровья.

Они часто работают в гостиницах и ресторанах высокого класса. В некоторых странах кондитеры часто сотрудничают со специализированными розничными магазинами, торгующими кондитерскими изделиями и сладкой выпечкой, изготовленными и украшенными вручную. Кондитеры также могут быть индивидуальными предпринимателями, поставляющими изделия на заказ.

1.1.3 СОДЕРЖАНИЕ, СООТВЕТСТВИЕ И ЗНАЧЕНИЕ ЭТОГО ДОКУМЕНТА

Этот документ включает описание роли и стандартов, которые следуют принципам и некоторым или всем содержимым спецификаций стандартов WorldSkills. При этом WorldSkills Kazakhstan (WSK) признает авторское право WorldSkills International (WSI). WSK также признает права интеллектуальной собственности WSI в отношении принципов, методов и процедур оценки, которые определяют Чемпионат.

Каждый эксперт и конкурсант должен знать и понимать, что это Техническое описание.

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

1.1.4 СВЯЗАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ

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

• Правила конкурса WorldSkills Kazakhstan

• Спецификация стандартов WorldSkills

• Стратегия оценки WorldSkills Kazakhstan

• Интернет-ресурсы, указанные в этом документе

• Правила охраны труда и техники безопасности Республики Казахстан

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

2 СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ WSSS

2.1 ОБЩИЕ ЗАМЕЧАНИЯ В ОТНОШЕНИИ WSSS / WSKSS

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

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

Каждое соревнование по компетенции направлено на отражение лучшей международной практики, в соответствии Спецификацией стандартов. Таким образом, Спецификация стандартов является руководством к необходимому обучению и подготовке к участию в соревнованиях по компетенции.

Во время соревнований оценка знаний и навыков будет проводиться через оценку выполнения конкурсных заданий. Отдельная оценка знаний и навыков не производится.

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

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

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

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

2.2 СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТОВ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Секции 1-9** | **Относительная важность** |
| **1** | **Организация труда и самоорганизация**  *Специалист должен знать и понимать:*  • Основные принципы сочетания ингредиентов для получения оптимальных результатов и устранения недостатков в случае непредвиденных результатов;  • Обращение с сырьем посредством технологий производства;  • Ингредиенты, используемые в кондитерском деле, а также их сезонность, доступность, стоимость, условия хранения и способы применения;  • Применение цветов, вкусовые комбинации и согласование текстур;  • Принципы утонченного художественного оформления готовых изделий;  • Важность минимизации количества отходов, рациональности, уважительного обращения с ингредиентами;  • Важность эффективной командной работы, а также эффективной коммуникации в коллективе и с заказчиком;  • Умение реагировать на непредвиденные ситуации и требования;  • Принципы планирования в целях правильной организации рабочего времени.  *Специалист должен уметь:*  • Проверить и подготовить инструменты и оборудование для оптимизации рабочего процесса. Расставить приоритеты и эффективно планировать работу с целью соблюдения заданных сроков;  • Проявлять уважительное отношение к сырью и готовым продуктам;  • Экономично расходовать ингредиенты и минимизировать отходы;  • Заранее и точно заказывать товары и материалы для соответствия запланированной работе;  • Демонстрировать вдохновение, гастрономический талант и инновационный потенциал в техниках разработки и работы;  • Работать в рамках данной темы; Следовать подробным письменным и словесным указаниям и копировать изделия по изображениям;  • Предоставить заказчикам портфолио, содержащее изображения изделий и отражающее методы изготовления и презентации, а также, принеобходимости, творческую концепцию;  • Профессионально и эффективно реагировать в непредвиденных ситуациях и в случае нестандартных требований;  • Заменять ингредиенты в случае непредвиденного дефицита. | **12** |
| **2** | **Навыки общения и межличностной коммуникации**  Специалист должен знать и понимать:  Специалист должен уметь: | **5** |
| 3 | **Пищевая гигиена, техника безопасности и нормы охраны здоровья (включая диетические рекомендации) и окружающей среды**  *Специалист должен знать и понимать:*  Требования по охране здоровья, включая диетические рекомендации, данные об аллергенах, технику безопасности, нормы охраны окружающей среды, пищевой гигиены и законодательства в отношении изготовления, демонстрации и сбыта продукции;  • Законодательство и лучшую практику в сфере использования специализированных инструментов и оборудования, ухода за ними и безопасных методов работы;  • Причины порчи пищи;  • Показатели качества свежих, консервированных и сыпучих продуктов.  *Специалист должен уметь:*  *•* Работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание;  • Всегда следить за собственной чистотой и внешностью;  • Соблюдать все нормы безопасности и требования в отношении диетического питания и аллергии;  • Составлять точные меню с учетом таких обязательных требований, как диетическое питание и аллергия;  • Обеспечивать чистоту всех рабочих зон и оборудования в соответствии с самыми высокими стандартами;  • Работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;  • Использовать инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;  • Соблюдать правила безопасности и нормы гигиены при хранении всех товаров и готовых изделий. | 7 |
| 4 | **Торты, пирожные, десерты**  *Специалист должен знать и понимать:*  *•* Обширный ряд классических и современных видов тортов, пирожных, десертов.  • Методы производства, хранения и презентации тортов, пирожных и десертов.  • Специализированные инструменты для изготовления тортов, пирожных и десертов  • Ингредиенты, используемые для изготовления и украшения тортов, пирожных и десертов  • Международные различия в традициях, практиках и принципах диетического питания  *Специалист должен уметь:*   * Изготавливать широкий ряд тортов с использованием разнообразных техник, видов тортов и украшений; * Создавать широкий ряд пирожных, отражающий художественный вкус и новаторское мышление; * Изготавливать широкий ряд десертов с сочетанием бисквита, печенья, кремов, ганаша, желе, муссов, фруктов и т. д.; * Изготавливать торты, пирожные и десерты высокого качества с удачными сочетаниями продуктов, текстурами, презентацией и украшениями; * Обеспечить единообразие размера, веса, качества и внешнего вида изделий с учетом контроля порций, минимизации затрат и расходов; * Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета;   Эффектно презентовать торты, пирожные и десерты в соответствии с требованиями мероприятия, местом и стилем подачи. | 15 |
| 5 | **Кондитерские изделия и шоколад**  *Специалист должен знать и понимать:*  • Ассортимент кондитерских изделий и шоколада;  • Методы темперирования шоколада вручную;  • Виды, качество и способы применения шоколада и шоколадных изделий;  • Принцип производства ряда изделий на основе сахара, таких как мармелад, зефир, нуга, грильяж и т. д. с использованием разных видов сахара и сахарозаменителей в зависимости от диетических рекомендаций;  • Рациональное использование шоколада и этику при работе с ним;  • Технику безопасности при работе с изделиями из горячего сахара;  • Диетологическую и аллергическую характеристики ингредиентов, используемых при производстве кондитерских изделий и шоколада, а также их эффективные заменители.  *Специалист должен уметь:*   * Темперировать шоколад для получения продукта с блеском и хрустом, которая не показывает следов жира или сахарной седины; * Работать с темным, молочным и белым шоколадом; * Изготавливать глазурь для украшения, прослаивания, наполнения, покрытия кондитерских изделий однородного размера и одинаковых свойств с помощью вилок для ручной глазировки; * Изготавливать и эффективно применять ганаш; * Стильно представлять кондитерские изделия и шоколад при сервировке или для продажи; * Хранить кондитерские изделия, шоколад и ингредиенты для изготовления шоколада так, чтобы обеспечить максимальный срок хранения и качество; * Изготавливать и использовать украшения, такие как карамелизированные и засахаренные фрукты, орехи, травы, фигурный шоколад; * С точностью изготавливать шоколад и кондитерские изделия в соответствии с указанной массой и размерами; * Изготавливать и презентовать ряд кондитерских ингредиентов, а также с учетом важных диетических изделий с применением различных навыков и * рекомендаций; * Учитывать непредвиденные требования и планировать работу соответствующим образом; * Работать с горячими продуктами систематически и с соблюдением техники безопасности*.* | 13 |
| 6 | **Десерты**  *Специалист должен знать и понимать:*   * Широкий ряд изделий, ингредиентов (включая диетологическую и аллергическую информацию о них), техник и методов презентации десертов; * Виды выпечки тестовых полуфабрикатов и т. д. и их применение в изготовлении и презентации десертов; * Принципы применения разрыхлителей при изготовлении десертов; * Специализированные инструменты и оборудование, применяемые в изготовлении десертов; * Принципы хранения и демонстрации десертов; * Важность контроля порций в коммерческом секторе общественного питания; * Принципы ручной отсадки и подготовки продуктов при отсутствии форм.   *Специалист должен уметь:*   * Изготовить широкий ряд выпечки, в частности, из слоеного, песочного, теста, шу, из сладкого теста, сабле и т. д., а также использовать их по назначению; * Изготовить широкий ряд порционных десертов; * Изготавливать готовые изделия по указаниям с соблюдением стандартов качества, массы, размера; * Изготавливать десерты, сочетающие в себе: * Выпечку; * Крема; * Шоколадную глазурь; * Муссы; * Наполнители; * Декоративные элементы; * Украшения; * Фрукты.   Презентовать десерты в соответствии с требованиями рынка; | 13 |
| 7 | **Презентация образцов**  *Специалист должен знать и понимать:*   * Важность витринных или демонстрационных образцов; * Обстоятельства, при которых могут использоваться демонстрационные образцы; * Влияние окружающей обстановки (воздействие тепла, света, воздействие влажности) на демонстрационные образцы; * Материалы, инструменты и техники, которые могут применяться при изготовлении демонстрационных образцов; * Способы получения впечатляющих и специализированным оборудованием;   Вопросы техники безопасности при работе с сахаром и профессиональных результатов без использования изготовленных специалистами пресс-форм.  *Специалист должен уметь:*   * Создавать оформление, отражающее индивидуальный стиль или ассоциирующееся с ним, а также создавать впечатление изящного внешнего вида за счет чистоты * форм и отделки; * Создавать образцы, свидетельствующие о художественном вкусе и новаторском мышлении с учетом пожеланий клиента и ограничений в связи с местом проведения мероприятия или окружающей обстановкой; * Изготавливать шоколадные демонстрационные образцы, используя техники заливки, литья, отсадки, нанесения кистью, полировки, лепки шоколада; * Изготавливать образцы с использованием сахара в техниках литья, тянутой сахарной массы, выдувания прессования, пастилажа, грильяжа и т. д.; * Окрашивать сахарные и шоколадные изделия; Использовать специализированные инструменты для работы с сахаром и шоколадом с минимальным использованием готовых форм;   Эффективно работать в сжатые сроки, составлять графики в рамках установленного срока. Изготавливать образцы указанных размеров, вносить коррективы по мере необходимости. | 14 |
| 8 | **Лепка из различных материалов**  *Специалист должен знать и понимать:*   * Реакцию материалов на лепку и литье; * Визуальное впечатление от образцов, изготовленных с помощью лепных форм; * Ассортимент материалов, которые могут успешно использоваться для изготовления лепных форм; * Техники и методы лепки, литья, окрашивания, презентации лепных форм; * Обстоятельства, при которых использование лепки уместно и эффективно.   *Специалист должен уметь:*   * Вручную вылепить гладкие формы без трещин из марципановой и сахарной пасты в соответствии с заданной темой (силуэты, фрукты, животные, цветы и т. д.); * Визуализировать и изготовить изделие согласно словесным указаниям клиента или по изображению; * Вручную изготовить формы нужного размера и массы; * Окрашивать лепные изделия в различных техниках, включая аэрографию, нанесение краски кистью, обжиг, использование красителей; * При необходимости успешно применять такие инструменты для лепки, как резаки, формы, прессы; * Создавать креативный и гармоничный дизайн с точки зрения форм и цветовой композиции; * Обеспечить стильную и гармоничную презентацию моделей; * Использовать королевскую глазурь и шоколад для выделения деталей;   Строго соблюдать технику безопасности и нормы охраны здоровья при лепке вручную. | 21 |
|  | итого | 100 |

3 ПОДХОД И ПРИНЦИПЫ ОЦЕНИВАНИЯ

3.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Правила Чемпионата устанавливают принципы и методы, которым должна соответствовать оценка на конкурсе Worldskills Kazakhstan.

В основе Чемпионата Worldskills Kazakhstan лежит экспертная оценка, которая является предметом непрерывного профессионального развития и контроля. Использование экспертной оценки способствует развитию основных оценочных инструментов, используемых на Чемпионате Worldskills Kazakhstan: Схемы оценки, Конкурсного задания и Информационной системы соревнований (CIS).

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

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

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

4 СХЕМА ОЦЕНКИ

4.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Отражая весовые коэффициенты в Спецификации стандартов, Схема оценки устанавливает параметры для разработанного конкурсного задания. В соответствии с компетенцией, сначала разработана схема оценки, которая стала руководством для разработки конкурсного задания. В итоге схема оценки и конкурсное задание полностью соответствуют друг другу.

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

Схема оценки и конкурсное задание разработаны главным экспертом и заместителем главного эксперта совместно, и выставлена для обсуждения всем экспертам компетенции. Детальная и окончательная схема оценки и конкурсное задание должно быть одобрено всем Экспертным жюри за 2 дня до начала чемпионата.

По Правилам чемпионатов WSK все эксперты (Главный эксперт, заместитель главного эксперта, эксперты-компатриоты, независимые эксперты) прибывают на чемпионат за 2 дня, чтобы

пройти обучение экспертов и тестирование на предмет допуска к судейству;

обсудить Конкурсное задания;

внести и оформить 30% изменения;

подписать измененное КЗ всеми экспертами;

распечатать КЗ для участников (каждому);

импортировать критерии в CIS, заверив у экспертов и распечатав Ведомости оценки с актуальными критериями для оценивания на площадке;

распределить роли между экспертами;

пройти инструктаж экспертов по ТБ и ОТ;

проверить и подготовить оборудования к началу работы;

подготовить конкурсные участки к началу работы.

Исключением из этого процесса являются Чемпионаты по компетенциям, которые используют внешнего разработчика для создания схемы оценки и конкурсного задания.

Кроме того, эксперты обсуждают свои схемы оценки и конкурсные задания для комментариев и предварительного одобрения с момента размещения материалов на сайте и до до завершения работ, чтобы избежать неудач на поздней стадии. Рекомендуется работать с командой CIS на этом промежуточном этапе, чтобы в полной мере использовать возможности CIS.

Во любом случае полная и утвержденная Схема оценки должна быть введена в CIS не менее чем за 2 дня до начала Чемпионата, используя электронную таблицу или другие разрешенные методы.

4.2 КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

Критерии оценки создаются главным экспертом и его заместителем совместно, которые определяют критерии, которые они считают наиболее подходящими для оценки конкурсного задания. Каждый критерий оценки (модуль) определяется буквой (A-I).

Итоговая сводка по оценкам, составленная CIS, содержит список критериев оценки.

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

4.3 ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ СВЕДЕНИЯ

Каждый критерий оценки (модуль) делится на один или несколько подкритериев в соответствии с разделами спецификации стандартов. Каждый вспомогательный критерий становится заголовком для оценки и обозначается (A1,2,3…- I1,2,3,).

Каждый раздел оценки (Sub Criterion) имеет определенный день, на который будет назначен.

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

4.4 АСПЕКТЫ

Аспект формулируется из Спецификации стандартов с упором на описание соответствующего раздела в части того что должен уметь конкурсант.

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

В оценочной схеме подробно описывается каждый аспект, который должен быть оценен не более 2х баллов вместе с выделенной ему суммой баллов, эталонами и ссылкой на раздел спецификации стандартов.

Сумма баллов, выделенных для каждого аспекта, должна находиться в диапазоне оценок, указанных для этого раздела Спецификации стандартов. Это будет отображаться в таблице распределения баллов в системе CIS, в следующем формате, когда схема оценки рассматривается с C-2.

4.5 ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ

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

Оценка через судейство использует следующую шкалу:

• 0: производительность ниже отраслевого стандарта в любой степени, в том числе без попытки

• 1: производительность, соответствующая отраслевому стандарту

• 2: производительность, которая соответствует отраслевому стандарту и в какой-то степени превосходит этот стандарт

• 3: отличная или выдающаяся производительность по сравнению с отраслевыми стандартами и ожиданиями.

4.6 ИЗМЕРЯЕМАЯ ОЦЕНКА

Измеряемые аспекты обозначаются в схеме оценок буквой М. Измеряемые аспекты бывают двух видов бинарные или дискретные. Бинарные - то есть, либо аспект выполнен, либо нет. Если не указано иное, будет назначена только максимальная отметка или ноль. Дискретные аспекты имеют условия частичного выполнения. Там, где используется возможность частичной оценки, это должно быть четко определено в аспекте.

4.7 ОБЗОР ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ

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

**Правила оценки Измеряемых критериев:**

оценка производится группой из 3 (трех) экспертов после завершения процедуры оценки Судейских критериев;

оценка должна заключаться в однозначном определении выполнения либо невыполнения / частичного выполнения каждого объективного аспекта в соответствие с информацией в бланке оценки;

измеряемые критерии не допускают неоднозначности их толкования, т.е. всегда должны быть указаны точные параметры и правила начисления баллов за их соблюдение

**Правила оценки Судейских критериев:**

судейская оценка производится до проведения процедуры оценки измеряемых критериев, чтобы объективная оценка не повлияла на мнение судей;

оценка производится группой из 3 (трех) экспертов;

оценка производится путем выставления каждым из трех экспертов оценки по 4-х бальной шкале. Для этого используются карточки с цифрами от 0 до 3;

разница в оценках не должна составлять более 1 балла. В случае разницы более 1 балла, Главный эксперт должен дать дополнительные пояснения группе по правилам судейства судейских критериев и группа должна переголосовать.

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

4.8 СПЕЦИФИКАЦИЯ ЗАВЕРШЕНИЯ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Критерий/ Модуль** | **Критерий** | **Оценка** | | |
| **Судейская (если это применимо)** | **Измеряемая** | **Общая** |
| Критерий / Модуль А | **Десерт на тарелке** | 11 | 9 | 20 |
| Критерий / Модуль В | **Кондитерские изделия и шоколад** | 7 | 14 | 21 |
| Критерий/ Модуль С | **Презентационная скульптура из шоколада** | 8 | 17 | 25 |
| Критерий/ Модуль D | **Бисквитный торт** | 7 | 12 | 19 |
| Критерий/ Модуль Е | **Моделирование** | 8 | 7 | 15 |
|  | | **41** | **59** | 100 |

4.9 ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ

**Правила оценки судейскими группами (жюри)**

оценка производится назначенной при процедуре распределения судейских ролей группой экспертов;

оценка может быть произведена только после того, как участник закончил выполнение модуля/задания или по достижении точки «СТОП»;

при оценке должны присутствовать все эксперты группы;

при оценке участника-компатриота, эксперт-компатриот должен быть заменен на другого эксперта, если нет решения о его допуске к судейству своего участника;

выставленные оценки визируют своими подписями все эксперты данной группы;

участник не имеет права присутствовать при оценке, если только это не определено Конкурсным заданием.

Схемы оценки подлежат рассмотрению специалистами по компетенции до C-2. Окончательная Схема оценки должна вводиться в CIS не позднее C-1.

5 КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

5.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

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

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

Конкурсное задание охватывает области, входящие в Спецификацию стандартов, или влияют на баланс баллов в пределах Спецификации стандартов, кроме случаев, указанных в Разделе 2.1.

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

Конкурсное задание не будет оценивать знание правил и положений конкурса Worldskills Kazakhstan.

В этом Техническом описании учитываются любые аспекты, которые должны учитывать соответствие конкурсного задания Спецификации стандартов WSОS/WSKОS (см. Раздел 2.1).

5.2 ФОРМАТ / СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание представляет собой ряд отдельно оцениваемых модулей, выполняемых в течение отдельных дней.

Существует два типа задания:

• Немодульное задание- это целое задание, которое не оценивается до завершения работы;

• Модульное задание разделено на модули, оценивается по мере их завершения;

Конкурсное задание должно быть рассчитано не более чем 21 час работы в течение полного периода конкурсных дней

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

В зависимости от конкретного соревнования, Конкурсное задание может включать любые из следующих модулей:

Торты, пирожные и десерты: ярусные торты, тематические торты, формовые торты, глазированные слоеные торты, подающиеся как дополнительное блюда, бисквиты, рулеты и прочее;

Шоколад / пралине: Изготовление глазированного и прессованного шоколада / батончиков /;

Миниатюры, порционные торты, птифур: Изготовление различных порционных тортов и печенья для презентации в качестве ассорти или самостоятельных изделий;

Демонстрационный образец (большой и маленький) может быть изготовлен из сахара, пастилажа, шоколада, грильяжа, марципана и любых сочетаний перечисленных материалов;

Лепка: Ручная лепка двух или более одинаковых фигурок из материалов для лепки;

Выпечка: Выпечка из дрожжевого, слоеного, песочного теста, шу, сладкого теста, сабле, может содержать пряности.

Секретные ингредиенты или сюрпризы могут использоваться во всех перечисленных модулях.

Независимо от выбранных модулей, за день до соревнования, в день знакомства с рабочим местом, конкурсантам будет предоставлена общая информация и возможности пройти на свои рабочие места. У конкурсантов первой конкурсной группы есть час на подготовку рабочих мест.

Каждый конкурсант настраивает персональное оборудование на предоставленной тележке в день знакомства с рабочим местом. Может использоваться только оборудование, хранящееся на тележке; ящики с инструментами будут удалены без возможности доступа к ним в дальнейшем до окончания соревнования.

Все персональное оборудование хранится в запертом помещении под надзором двух экспертов, назначенных Главным экспертом.

Оборудование на каждом рабочем месте, предоставленное Организатором соревнований, необходимо оставлять в полном составе и готовым к работе следующего Конкурсанта.

Работа с пищевыми материалами во время, отведенное для установки оборудования, запрещена, исключая плавление шоколада и красителей на основе масла какао.

Источником рецептов может служить любая кулинарная книга или личное собрание.

5.3 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

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

5.4 СРЕДА РАЗРАБОТКИ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

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

5.4.1 КТО РАЗРАБАТЫВАЕТ КОНКУРСНЫЕ ЗАДАНИЯ/МОДУЛИ

Конкурсные задания разрабатываются Главным Экспертом совместно с заместителем главного эксперта.

5.4.2 КАК И ГДЕ РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ/МОДУЛИ

Конкурсное задание разрабатывается главным экспертом заместителем главного эксперта.

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

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

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

За 2 месяца до начала Чемпионата конкурсное задание должно быть опубликовано на сайте и эксперты под руководством Главного эксперта начинают подготовку списка возможных изменений, которые могут быть включены в конкурсное задание в рамках 30%-ных изменений. Задания из этого списка затем могут быть добавлены в конкурсное задание перед началом Чемпионата.

Все предлагаемые изменения должны сопровождаться критериями оценивания.

5.5 ИЗМЕНЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ НА ЧЕМПИОНАТЕ

В случае заданий, которые заранее разосланы конкурсантам, эксперты или независимое лицо должны изменить как минимум 30% содержания работы в пределах ограничений оборудования и материалов, в соответствии с Инфраструктурным листом. Как можно скорее, предпочтительно на C-2, конкурсные задания с включенным 30-процентным изменением будут предоставлены всем экспертам, которые несут ответственность за донесение обновленного конкурсного задания со своими конкурсантами. Экспертам предлагаются также краткие схемы оценки, их контент также может быть передан участникам.

6 УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ

6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ

До Чемпионата Worldskills Kazakhstan все обсуждения, общение, сотрудничество и принятие решений по вопросам Чемпионата должны проводиться на специальном дискуссионном форуме сайта worldskills.kz и/или мессенджерах WhatsApp и/или Telegram. Решения, связанные с компетенцией и общение, действительны только в том случае, если они проходят на форуме сайта worldskills.kz и/или мессенджерах WhatsApp и/или Telegram. Главный эксперт или заместитель может стать модератором. Обратитесь к Правилам соревнований для уточнения сроков связи и требований по развитию Чемпионата.

6.2 ИНФОРМАЦИЯ О КОНКУРСЕ

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

Информация включает:

• Правила проведения Чемпионата

• Техническое описание

• Конкурсное задание, если закрытое, то тестовый вариант

• Инфраструктурный лист

• Другая информация, относящаяся к Чемпионату

6.3 ТЕКУЩЕЕ РУКОВОДСТВО

Текущее руководство компетенцией во время Чемпионата Worldskills Kazakhstan составляют Менеджер площадки, Председатель жюри, Главный эксперт, и Заместитель главного эксперта, которые образуют Команду управления компетенцией, и отвечают за её общее управление.

Команда по управлению компетенцией отвечает за надлежащую подготовку и проведение Чемпионата по компетенции, за соблюдение Правил, а также за выполнение собственных решений и решений Организационного комитета..

7 СПЕЦИАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

На Чемпионате Worldskills Kazakhstan действуют правила техники безопасности и охраны труда Республики Казахстан.

8 РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

8.1 СПИСОК ТРЕБОВАНИЙ К ИНФРАСТРУКТУРЕ

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

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

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

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

8.2 МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ КОНКУРСАНТЫ ИМЕЮТ ПРИ СЕБЕ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ

Конкурсантам разрешается приносить одно место ручного багажа массой до 30 кг с малогабаритным оборудованием.

Это важно с точки зрения справедливости и проявления уважения ко всем конкурсантам.

Конкурсанты могут принести на Чемпионат следующее:

Малогабаритное оборудование и приспособления (формы, ножи, резаки);

Красители в форме порошка, пасты, масла какао, жидкие пищевые красители (в соответствии с ограничениями, действующими в стране);

Пищевые металлические порошки и листья

8.3 МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, ПРИНАДЛЕЖАЩИЕ ЭКСПЕРТАМ

Стол производственный, весы электронные, конвекционная печь с противнями, доска разделочная, плита индукционная, стеллаж, шкаф морозильный, миксер планетарный бытовой тестомес, микроволновая печь, холодильный шкаф, горелка газовая с пьезой, ножницы, скалки.

8.4 МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ В ЗОНЕ СОРЕВНОВАНИЙ

Не допускаются материалы и оборудование не перечисленное в п. 8.2

8.5 РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА И РАБОЧЕЕ МЕСТО КОНКУРСАНТА

9.ПОСЕТИТЕЛИ И ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СО СМИ

Для привлечения внимания и формирования интереса посетителей к компетенции предлагается провести следующее:

• Двойные дисплеи - организовать трансляцию мониторов участников, чтобы зрители могли наблюдать за работой участников в деталях

• Публикация конкурсного задания