

Согласовано  
Менеджер компетенции



Кожан Н.В.

« 25 » августа 2020г



# ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ ХЛЕБОПЕЧЕНИЕ

Организация Союз «Молодые профессионалы (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.....	3
1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ .....	4
2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS).....	5
2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)	5
3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ .....	12
3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ .....	12
4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ.....	13
4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ.....	13
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.....	16
4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ .....	16
4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ.....	16
5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ .....	18
5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ .....	18
5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	18
5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ.....	18
5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	19
5.5. УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ .....	21
5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ.....	21
6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ .....	21
6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ.....	21

6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА .....	21
6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ .....	22
6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ.....	22
7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ .....	22
7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ .....	22
7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ .....	22
8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ .....	23
8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ .....	23
8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX).....	23
8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ .....	24
8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ .....	25
9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ .....	25

Copyright © 2017 СОЮЗ «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:

«Хлебопечение»

1.1.2 Описание профессиональной компетенции.

Пекарь — это специалист индустрии питания. Пекарь должен обладать высоким уровнем знаний о производстве хлеба, хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий.

Пекарь производит выпечку различных видов мучных и злаковых изделий, с использованием разнообразных технологий. Пекарь должен знать о свойствах ингредиентов, используемых в пищевой промышленности для изготовления пшеничного, ржаного или ремесленного хлебов, булочек, сэндвичей, слоеных и других видов изделий. Должен уметь создавать декоративные композиции для демонстрации на витринах, производить выпечку праздничных пирогов и выполнять заказы клиентов. Знать и производить национальную выпечку как своей страны или региона, так и других стран.

Пекарь должен обладать знаниями о предназначении, совместимости и поведении ингредиентов для того, чтобы составлять новые рецепты.

Пекарю необходимо знать и понимать методы расчета рецептур и их адаптации к условиям производственного помещения. Они должны работать с различным производственным оборудованием и инвентарем. Профессиональные пекари должны учитывать качество ингредиентов, соблюдать технику безопасности и нормы охраны здоровья, правила гигиены.

Пекари проходят обучение в течение нескольких лет, чтобы приобрести необходимые профессиональные навыки, осваивают широкий ряд специальных технологий и методов разработки для создания ассортимента хлебобулочных изделий. Пекарь должен обладать разными качествами, такими как физическая и психологическая выносливость, хорошей памятью, терпением, аккуратностью, ответственностью и добросовестностью. Обладать творческими способностями, умением адаптироваться к любым условиям, умение работать в коллективе, умение работать эффективно и экономично для достижения наилучших результатов

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

В этом документе содержится информация о стандартах, необходимых для принятия участие в соревнованиях по компетенции «Хлебопечение», и принципах оценки, методах и процедурах, которые регламентируют соревнование.

Каждый Эксперт и Конкурсант должен изучить настоящее техническое описание.

В случае какого-либо несоответствия между техническими описаниями на различных языках преимущественную силу имеет текст на английском языке.

## **1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ**

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

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

## 2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS)

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

WSSS определяет знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы. Она должна отражать 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		Важность (%)
<b>1</b>	<b>Организация работы и самоорганизация</b>	<b>5</b>
	<p>Пекарь должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Принципы работы на предприятиях общественного питания, хлебозаводах и пекарнях;</li> <li>• Профессиональные термины;</li> <li>• Организацию производственного процесса;</li> <li>• Эффективное планирование этапов производственного процесса, начиная от закупки сырья, производства и реализации готовой продукции;</li> <li>• Экономiku производства и важность минимизации отходов и максимизации стабильного качества;</li> <li>• Факторы, влияющие на качество ингредиентов, их сезонность, доступность, стоимость, хранение и использование;</li> <li>• Виды оборудования и инструментов, применяемых в хлебопечении;</li> <li>• Законодательство и передовые практики, относящиеся к закупке ингредиентов, хранению, подготовке, производству, выпечке и реализации готовых изделий;</li> </ul>	
	<p>Пекарь должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготавливать рабочее место и правильно использовать инструменты и оборудование;</li> <li>• Планировать рабочий процесс, чтобы он был максимально эффективным;</li> <li>• Приоритизировать задачи и планировать работу для того, чтобы уложиться в отведенное время;</li> <li>• Рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы;</li> <li>• Заказывать материалы и сырьё для запланированных работ;</li> <li>• Эффективно и качественно выполнять работу, соблюдая чистоту рабочего места;</li> <li>• Демонстрировать профессиональные навыки организации эффективного рабочего процесса;</li> <li>• Демонстрировать вдохновение, талант и оригинальность в работе;</li> <li>• Работать в рамках заданных тематик;</li> <li>• Производить в большом количестве хлебобулочные изделия, соответствующие единому стандарту;</li> <li>• Производить продукцию с требуемым размером и весом изделий, чтобы обеспечить удовлетворенность потребителя и извлечь прибыль;</li> <li>• Профессионально и эффективно реагировать на непредвиденные ситуации;</li> <li>• Выполнять заказы клиентов в требуемые сроки;</li> <li>• Разрабатывать изделия согласно заказам клиентов;</li> <li>• Соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида;</li> </ul>	
<b>2</b>	<b>Пищевая гигиена, здоровье, безопасность и окружающая среда</b>	<b>5</b>
	<p>Пекарь должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Законодательство и производственные стандарты, относящиеся к закупке, хранению, подготовке, приготовлению и реализации готовой продукции;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Качественные показатели свежего, замороженного и консервированного сырья;</li> <li>• Причины порчи продуктов;</li> <li>• Правила работы с инструментами и оборудованием, применяемым в хлебопечении;</li> <li>• Правила техники безопасности и охраны труда как на производстве, так и на площадке;</li> <li>• Законодательство и правила безопасности при обращении с промышленным оборудованием.</li> </ul>	
	<p>Пекарь должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Следовать всем стандартам личной гигиены и требованиям безопасности при хранении, подготовке, приготовлении и реализации (ХАССП и Технический регламент о безопасности пищевой продукции);</li> <li>• Соблюдать все требования по безопасности и гигиены, а также производственные стандарты;</li> <li>• Осуществлять хранение всех товаров безопасно, в соответствии с требованиями о безопасности хранения сырья и готовой продукции;</li> <li>• Держать рабочее место в чистоте, в соответствии с самыми высокими стандартами;</li> <li>• Внедрять стандарты ХАССП на рабочем месте в полном объеме;</li> <li>• Работать безопасно, и соблюдать правила предотвращения чрезвычайных ситуаций на рабочем месте;</li> <li>• Безопасно использовать все рабочие инструменты, следовать инструкциям производителя;</li> <li>• Соблюдать стандарты безопасности, чистоты, гигиены и экологичности на рабочем месте.</li> </ul>	
<b>3</b>	<b>Коммуникация и межличностные навыки</b>	<b>5</b>
	<p>Пекарь должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Эффективность выкладки изделий на витринах для реализации;</li> <li>• Профессиональное оформление витрин как инструментов продажи;</li> <li>• Правила выкладки готовых изделий для их реализации</li> <li>• Законодательные ограничения, относящиеся к рекламным материалам;</li> <li>• Важность привлекательного внешнего вида при взаимодействии с покупателями;</li> <li>• Важность эффективной коммуникации при взаимодействии с руководителями, коллегами.</li> </ul>	
	<p>Пекарь должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Эффективно выстраивать работу и коммуникацию с коллегами, другими профессионалами, членами команды и клиентами;</li> <li>• Быть эффективным членом команды;</li> <li>• Размещать готовые изделия на витрине, чтобы увеличить уровень продаж;</li> <li>• Соблюдать чистоту и аккуратность внешнего вида;</li> <li>• Упаковывать и выставлять изделия на реализацию, согласно требований «Безопасности хранения и реализации полуфабрикатов и готовой продукции».</li> <li>• Предлагать решения и обсуждать с целеустремленностью, находить общие решения</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Следовать подробным письменным и устным инструкциям;</li> <li>• Разрабатывать рецептуры с указанием всех технологических параметров, чтобы другой пекарь мог произвести выпечку.</li> </ul>	
<b>4</b>	<b>Использование запасов сырья и рецептуры для приготовления хлебобулочных изделий</b>	<b>15</b>
	<p>Пекарь должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность рецептов для контроля качества;</li> <li>• Особенности использования различных видов пшеничной муки, злаковых культур, семян, зёрен;</li> <li>• Особенности применения муки из разных видов культур;</li> <li>• Виды и характеристики хлебобулочных изделий из разных стран мира;</li> <li>• Важность внешнего вида, структуры мякиша, вкуса и аромата изделий;</li> <li>• Влияние различных техник приготовления хлеба на итоговое изделие;</li> <li>• Влияние температурного режима и продолжительности брожения в процессе тестоведения;</li> <li>• Важность формирования структуры клейковины в различных видах теста;</li> <li>• Процессы ферментации (брожения), виды брожения, микроорганизмы, принимающие участие в процессе ферментации с научной стороны;</li> <li>• Разнообразие видов теста и методов тестоведения;</li> <li>• Преимущества использования опарного тестоведения, густых и жидких заквасок, автолиза;</li> <li>• Преимущества систем охлаждения для контроля процесса холодного тестоведения при использовании метода длительного брожения;</li> <li>• Основные принципы, используемые при точном сочетании ингредиентов для производства изделий;</li> <li>• Методы создания внешнего вида, структуры и вкуса хлебобулочных изделий, используя различные ингредиенты и методы работы;</li> <li>• Ингредиенты для начинок и способы их приготовления;</li> <li>• Методы приготовления термостабильных начинок;</li> <li>• Эффективное использования сезонных фруктов и овощей для начинок.</li> </ul>	
	<p>Пекарь должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Использовать свои знания о влиянии различных видов помола и муки на хлебобулочное изделие;</li> <li>• Понимать принципы работы сухого и жидкого сырья для производства теста;</li> <li>• Использовать свои знания о характеристиках сырья для выпечки хлебобулочных изделий;</li> <li>• Создавать новые изделия, демонстрируя инновации и творчество;</li> <li>• Составлять рецептуры для изготовления разнообразных хлебобулочных, мучных кондитерских и кулинарных изделий, включая Датскую слойку, круассаны и пэн-шоколя;</li> <li>• Выпекать изделия требуемой формы, размера, внешнего вида, вкуса и качества;</li> <li>• Разрабатывать витринные образцы в соответствии с запросами клиентов;</li> <li>• Разрабатывать изделия, с учетом их предназначения, а также места, где они будут выставляться или реализовываться;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Создавать рецепты для производства ассортимента хлеба, булочек, соленых, сладких и обогащенных продуктов;</li> <li>• Создавать дизайн изделий, учитывающий назначение и место, где они будут выставляться реализовываться.</li> <li>• Рационально использовать ингредиенты и минимизировать отходы;</li> <li>• Эффективно планировать закупки сырья и расходных материалов, с учетом использования;</li> <li>• Заказывать материалы и сырьё для запланированных работ.</li> </ul>	
<b>5</b>	<b>Приготовление теста и процесс брожения</b>	<b>20</b>
	<p>Пекарь должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Способы приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий, таких как песочное, дрожжевое, слоеное, сладкое и несладкое тесто;</li> <li>• Базовые принципы сочетания ингредиентов при производстве хлебобулочных изделий;</li> <li>• Методы достижения определенного вида, структуры и вкуса изделий, при использовании различных ингредиентов и технологий;</li> <li>• Способы приготовления и обогащения теста с добавлением таких ингредиентов, как сахар, яйца, сливочное масло, жир или масло и молоко;</li> <li>• Важность температурного режима при тестоведении;</li> <li>• Разницу в приготовлении теста с различными злаками, видами муки и степени ее помола;</li> <li>• Влияние клейковины на структуру пшеничного теста;</li> <li>• Параметры приготовления и хранения различных видов теста;</li> <li>• Науку о брожении, виды брожения; вещества, участвующие в процессе ферментации и формировании качественных показателей изделия</li> <li>• Преимущества приготовления теста опары пулиш, бига и многие другие;</li> <li>• Использование систем холодильной техники для контроля брожения;</li> <li>• Технологии приготовления различных видов заквасок;</li> <li>• Технологии приготовления изделий с низким содержанием дрожжей;</li> <li>• Ассортимент инструментов и оборудования, используемого в пекарне</li> <li>• Методы приготовления слоеного теста;</li> <li>• Технологии приготовления бездрожжевого теста для украшения или изготовления композиции;</li> <li>• Линейку инструментов и оборудования, используемого в хлебопечении для придания формы и декорирования изделий</li> </ul>	
	<p>Пекарь должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Смешивать сухие и жидкие ингредиенты, для приготовления теста с требуемыми параметрами;</li> <li>• Замешивать тесто, до требуемого развития клейковины или степени;</li> <li>• Замешивать тесто из разных злаков или псевдо-злаков с учетом их характеристик</li> <li>• Замешивать тесто с пекарскими дрожжами и закваской;</li> <li>• Приготавливать тесто как с применением разрыхлителей, так и без них;</li> <li>• Регулировать процессы брожения;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Использовать процессы холодного тестоведения с применением холодильной техники;</li> <li>• Выбраживать тесто до формирования идеального вкуса и структуры.</li> </ul>	
<b>6</b>	<b>Формование и украшение изделий из теста</b>	<b>35</b>
	<p>Пекарь должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Различные методы формования, декорирования, надрезание, рифление, обсыпка, обмазка перед выпечкой и др.</li> <li>• Особенности формования изделий, известных во всем мире;</li> <li>• Ассортимент инструментов и оборудования, используемого в пекарне для формования и декорирования;</li> <li>• Различные техники для придания формы, такие как плетение, лепка, выпечка в формах и многое другое.</li> <li>• Важность придания формы и декорирования теста перед выпечкой изделия;</li> <li>• Техники формования слоёного теста;</li> <li>• Особенности формования изделий с начинками, вносимыми до выпечки;</li> <li>• Ассортимент крупных и мелких хлебобулочных изделий;</li> <li>• Важность применения креативных идей и творческого подхода для создания праздничного хлеба, декоративных хлебных буханок;</li> <li>• Важность финальной выкладки.</li> </ul>	
	<p>Пекарь должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Формовать из теста различные виды хлебобулочных изделий;</li> <li>• Определять готовность замороженного теста к взвешиванию и формовке;</li> <li>• Формовать идентичные хлебобулочные изделия, в соответствии с заранее определённой формой;</li> <li>• Изготавливать хлебобулочные изделия маленького и большого размера;</li> <li>• Быть креативным при изготовлении хлебобулочных изделий в соответствии с заказами клиента;</li> <li>• Изготавливать большое количество изделий с соблюдением качества, размера и внешнего вида, идентичного для каждого изделия;</li> <li>• Изготавливать изделия с начинками, в которых начинка добавляется до выпечки, также после выпечки;</li> <li>• Применять разные техники формовки;</li> <li>• Определять время и параметры окончательной расстойки;</li> <li>• Декорировать изделие с применением разных техник до выпечки;</li> <li>• Использовать различные техники для производства выставочных образцов и декоративного хлеба;</li> <li>• Использовать различные виды теста для приготовления сладких и соленых хлебобулочных изделий.</li> </ul>	
<b>7</b>	<b>Выпечка и выкладка после выпечки</b>	<b>15</b>
	<p>Пекарь должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предназначение и функционал витринных образцов;</li> <li>• Важность креативности в дизайне изделия;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разнообразные техник, используемых при изготовлении витринных образцов;</li> <li>• Требования к гигиене при демонстрации съедобных образцов.</li> <li>• Ассортимент инструментов и оборудования, используемого в пекарне для выпечки;</li> <li>• Физико-химические изменения, которые происходят в хлебобулочных изделиях в процессе выпечки;</li> <li>• Важность теплообмена в печи;</li> <li>• Длительность выпечки и методы определения готовности изделий;</li> <li>• Параметры выпечки изделий из пшеничной муки, ржаной или обогащенного теста;</li> <li>• Способы выпечки хлебобулочных изделий, пирогов или изделий с начинкой;</li> <li>• Ассортимент изделий из слоеного теста;</li> <li>• Важность определения параметров выпечки для создания цвета и вкуса готового продукта;</li> <li>• Требования к охлаждению хлебобулочных изделий сразу после их выхода из печи;</li> <li>• Хранение различных хлебобулочных изделий после выпечки.</li> </ul>	
	<p>Пекарь должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разрабатывать дизайн витринных образцов в соответствии с запросами клиента;</li> <li>• Разрабатывать изделия, с учетом их предназначения, а также места, где они будут выставляться;</li> <li>• Разрабатывать витринные образцы в соответствии со спецификациями;</li> <li>• Использовать соответствующие ингредиенты при сборке изделия, если необходимо;</li> <li>• Работать с тестом на закваске и без закваски, умело их комбинировать;</li> <li>• Использовать разнообразные техники при работе с тестом.</li> <li>• Выпекать изделия с начинкой и без начинки;</li> <li>• Контролировать состояния печи: температуру, влажность, подачу верхнего и нижнего тепла, управление заслонкой;</li> <li>• Регулировать процесс выпечки, чтобы все изделия имели правильную форму, цвет и корочку;</li> <li>• Правильно хранить хлебобулочные изделия после выпечки;</li> <li>• Завершать оформление изделий различными техниками;</li> <li>• Наполнять и украшать изделия после выпечки;</li> <li>• Производить финальную выкладку изделий для продажи.</li> </ul>	
<b>Всего</b>		<b>100</b>

## 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 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:

Критерий										Итого баллов за раздел WSSS	БАЛЛЫ СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТА WS (WSSS) НА КАЖДЫЙ РАЗДЕЛ	ВЕЛИЧИНА ОТКЛОНЕНИЯ	
Разделы Спецификации стандарта WS (WSSS)		A	B	C	D	E	F	G	H				
	1			2,75	1,00	1,25	0,25	1,00			6,25	6,00	0,25
	2		4,25				2,00		0,50	1,00	7,75	6,00	1,75
	3	11,00	9,75								20,75	22,00	1,25
	4			10,25	11,00						21,25	22,00	0,75
	5				3,50	5,50	10,00	1,5			21,00	22,00	1,00
	6					2,00		7,00	14,00		23,00	22,00	1,00
Итого баллов за критерий		11,00	14,00	13,00	12,00	14,75	10,25	10,00	15,00	100,00	100,00	6,00	

#### 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. Там, где они используются, контрольные показатели для присуждения частичных оценок четко определяются в рамках Аспекта.

#### 4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК

Окончательное понимание по измеримым и судейским оценкам будет доступно, когда утверждена Схема оценки и Конкурсное задание. Приведенная таблица содержит приблизительную информацию и служит для разработки Оценочной схемы и Конкурсного задания.

Критерий		Баллы		
		Мнение судей	Измеримая	Всего
A	<b>Безопасность</b>		<b>10</b>	<b>10</b>
B	<b>Ввод в эксплуатацию, пуск и наладка</b>		<b>25</b>	<b>25</b>
C	<b>Разработка схемы</b>		<b>10</b>	<b>10</b>
D	<b>Размеры</b>		<b>5</b>	<b>5</b>
E	<b>Установка оборудования</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
F	<b>Монтаж и соединение проводников</b>	<b>5</b>	<b>10</b>	<b>15</b>
G	<b>Поиск неисправностей</b>		<b>10</b>	<b>10</b>
H	<b>Программирование</b>		<b>10</b>	<b>10</b>
Всего		<b>10</b>	<b>90</b>	<b>100</b>

#### 4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

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

**Оценки будут присуждаться за:**

- Подготовку инструментов и оборудования
- Знание основ работы с сырьем / ингредиентами
- Подготовку полуфабрикатов
- Создание рецептов
- Гигиену, пищевую безопасность и соблюдение санитарных требований
- Рецептуры
- Разнообразие техник

- Креативный подход и мастерство
- Гигиену / рабочие процессы
- Внешний вид и общее впечатление
- Размер
- Гармоничность линейки изделий
- Общее впечатление
- Вкус и текстуру
- Вес
- Количество
- Разнообразие
- Использование секретных ингредиентов
- Применение рабочих техник
- Гигиену / рабочие процессы / количество отходов
- Техники приготовления изделий из слоеного теста / их ингредиенты
- Финальная обработка, украшение, общее впечатление

#### **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 перемещающиеся смешанные группы

Во время проведения Чемпионата Эксперты будут наблюдать за Конкурсантами

Эксперты не должны вторгаться или заходить на рабочие зоны Конкурсантов без необходимости. В зависимости от планировки рабочих зон площадки соревнования, Главный Эксперт может накладывать и более строгие ограничения.

## 5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

### 5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

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

Возрастной ценз участников для выполнения Конкурсного задания от 16 до 22 лет.

Вне зависимости от количества модулей, КЗ должно включать оценку по каждому из разделов WSSS.

Конкурсное задание не должно выходить за пределы WSSS.

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

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

### 5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание состоит из нескольких отдельно оцениваемых модулей

### 5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание должно включать и оценивать навыки, описанные в разделе 2.2 данного документа, а также быть составлено в формате согласно пункту 5.2 и актуальным стандартам. Необходимо отметить, что Конкурсное задание должно иметь цель, развивать мастерство, даже несмотря на то, что оно не может применяться на практике из-за размеров, мощности, масштаба и пр.

- Модуль должен быть посвящен подготовке — в нем Конкурсант получит заказ от клиента

- Один из модулей должен заключаться в выполнении декоративной работы и ее последующей презентацией

- Один модуль должен заключаться в выпекании изделий из сладкого теста; некоторые изделия должны содержать начинку

- Один модуль должен заключаться в приготовлении слоеного теста (дрожжевого) для хлебобулочных изделий

- Один модуль должен быть использован для изготовления хлеба из разного теста, причем как минимум две разновидности хлеба должны иметь разные размеры и состав
- Один модуль должен заключаться в изготовлении как минимум двух типов соленых снеков
- Один модуль должен быть посвящен приготовлению хлеба с использованием ингредиентов из секретной корзинки
- Могут быть добавлены другие модули для различных типов хлебобулочных изделий

#### **Общие требования:**

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

Площадка должна быть оснащена в соответствии с Инфраструктурным листом.

#### **Компоновка рабочего места участника:**

Схема компоновки рабочего места приводится только для справки.

## **5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

Конкурсное задание разрабатывается по образцам, представленным Менеджером компетенции на форуме WSR (<http://forum.worldskills.ru>). 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 участие 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. Задания могут разрабатываться как в целом, так и по модулям. Основным инструментом разработки Конкурсного задания является форум 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://forum.worldskills.ru>). Решения по развитию компетенции должны приниматься только после предварительного обсуждения на форуме. Также на форуме должно происходить информирование о всех важных событиях в рамках 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://forum.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 предоставленную оргкомитетом чемпионата.

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

См. нормы Страны- или Региона-организатора Чемпионата или Политику и нормы WorldSkills в области охраны труда, техники безопасности и охраны окружающей среды.

Специфические для профессии требования безопасности при выпечке хлебобулочных изделий:

- Все Конкурсанты обязаны носить белый пекарской китель (допустим цветной кант), длинные черные брюки или брюки в мелкую черно-белую клетку, специализированную защитную обувь белого цвета с закрытым носком, фиксированной пяткой (кроксы запрещены), колпак или косынку, фартук белого цвета, носки белого цвета, закрывающие щиколотку. Видимые ювелирные украшения запрещены.

- На кителе Конкурсанта на груди должны быть нашивки с именем и фамилией Конкурсанта, логотип «Молодые профессионалы» в соответствии с бренд-буком. Допустима эмблема или логотип учебного заведения на правом рукаве.

- Униформа всех Экспертов должна состоять из длинных брюк, защитной обуви на плоской подошве, пекарского кителя и колпака. В любом случае, количество украшений должно быть минимальным.

- Все Конкурсанты еще до начала Чемпиона должны ознакомиться с тем, как использовать все представленное на площадке оборудование.
- Все Конкурсанты должны быть осведомлены об опасностях, связанных с работой на площадке и о специальных технике безопасности и нормах охраны здоровья от Организатора Чемпионата.

## 8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

### 8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Инфраструктурный лист включает в себя всю инфраструктуру, оборудование и расходные материалы, которые необходимы для выполнения Конкурсного задания. Инфраструктурный лист обязан содержать пример данного оборудования и его чёткие и понятные характеристики в случае возможности приобретения аналогов.

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

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

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

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

Конкурсанты могут принести на Чемпионат следующее:

- Пищевые красители в форме порошка, массы, жидкости или натуральных ингредиентов;
- Пищевые специи
- Четыре нескоропортящихся продукта на выбор Конкурсанта, о которых, однако, Конкурсант должен(-на) заявить при открытии ящика для инструментов.

«Тулбокс» – Здесь представлен образец ящика для инструментов. Необходимо придерживаться максимального размера, выраженного в  $m^3$ . А



также максимально придерживаться таких параметров, как длина, высота и глубина.

Каждый Конкурсант может принести два ящика для инструментов

- В ящике для инструментов могут быть любые приспособления (из тех, что разрешает к провозу Сторона-организатор Чемпионата)
- Ящики для инструментов должны быть оснащены колёсами для их удобного перемещения
- Конкурсантам запрещается приносить больше инструментов, чем может вместить их ящик для инструментов.

<p>Ящик для инструментов 1</p> 	<p>Длина 0,85 м          Глубина / ширина 0,7 м          Высота 1 м          Общие габариты 0,6 м<sup>3</sup>          Размеры указаны с учетом колес</p>
<p>Ящик для инструментов 2</p> 	<p>Длина 0,65 м          Глубина / ширина 0,50 м          Высота 1,0 м          Общие габариты 0,32 м<sup>3</sup>          Размеры указаны с учетом колес</p>

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

Все пищевые ингредиенты, не указанные в параграфе 8.2

## 8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

Схема конкурсной площадки (см. иллюстрацию).

47 | Хлебопечение + WSJ

НЧ 2020

19.03.2020

версия 1.5



## 9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ

Время на выполнения задания не должны превышать 4 часов в день.

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. Тем самым Конкурсное задание и Схема оценки может затрагивать не все блоки и поля WSSS в зависимости от специфики компетенции.