



## ОГЛАВЛЕНИЕ

1	Введение		3
1.1	Наименование и описание компетенции	3	
2	Спецификация стандартов WSOS	5	
2.1	Общие замечания в отношении WSOS / WSKOS5		
2.2	Спецификация стандартов	6	
3	Подход и принципы оценивания		11
3.1	Общие положения	11	
4	Схема оценки	12	
4.1	Общие положения	12	
4.2	Критерии оценки	13	
4.3	Дополнительные сведения	13	
4.4	Аспекты	13	
4.5	Процедура оценивания	14	
4.6	Измеряемая оценка	15	
4.7	Обзор процедуры оценивания	15	
4.8	Спецификация завершения процедуры оценивания	16	
4.9	Процедура оценивания	17	
5	Конкурсное задание	17	
5.1	Общие положения	17	
5.2	Формат / структура конкурсного задания	18	
5.3	Требования к структуре конкурсного задания	18	
5.4	Среда разработки конкурсного задания	19	
5.5	Изменение конкурсного задания на чемпионате	19	
6	Управление компетенцией	19	
6.1	Дискуссионный форум	19	
6.2	Информация о конкурсе	20	

6.3	Текущее руководство	20
7	Специальные требования по безопасности	20
8	Расходные материалы и оборудование	20
8.1	Список требований к инфраструктуре	20
8.2	Материалы, оборудование и инструменты, которые конкурсанты имеют при себе в инструментальном ящике	21
8.3	Материалы, оборудование и инструменты, принадлежащие экспертам	21
8.4	Материалы и оборудование, запрещенные в зоне соревнований	21
8.5	Рабочая площадка и рабочее место конкурсанта	21
9	Посетители и взаимодействие со СМИ	25

## 1 ВВЕДЕНИЕ

### 1.1 НАИМЕНОВАНИЕ И ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

#### 1.1.1 НАИМЕНОВАНИЕ 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.

### 1.1.3 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 WorldSkillsKazakhstan (WSK) признает авторское право WorldSkillsInternational (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 WSOS / WSKOS

WSK старается использовать Международные спецификации стандартов WorldSkills (WSOS) в тех отраслях, где это возможно.

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 WSOS.

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

Раздел		Важность (%)
1	<b>Организация и управление работой</b>	5
	Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Разные типы предприятий общественного питания и стили обслуживания, которые в них используются;</li> <li>• Важность атмосферы ресторана для формирования общего впечатления от посещения;</li> <li>• Целевые рынки для разных типов предприятий общественного питания;</li> <li>• Деловые и финансовые обязательства при управлении предприятием общественного питания;</li> <li>• Применимые законодательные и нормативные требования, включая технику безопасности и нормы охраны здоровья и окружающей среды, правила обращения с продуктами питания, санитарные нормы и правила продажи и подачи алкогольных напитков;</li> <li>• 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;</li> <li>• Этику в отрасли общественного питания;</li> <li>• Важность эффективного взаимодействия между отделами.</li> </ul>	
	Специалист должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Представиться гостям в профессиональной манере;</li> <li>• Демонстрировать личные качества, включая опрятность, аккуратный и профессиональный внешний вид, манеру поведения и манеру держать себя;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Эффективно организовать выполнение задач и планировать ход работ;</li> <li>• Неизменно демонстрировать выполнение работы с соблюдением санитарных норм и техники безопасности;</li> <li>• Эффективно работать, чтобы сократить объемы отходов и негативное воздействие на окружающую среду;</li> <li>• Эффективно работать в команде и сотрудничать с другими отделами ресторана;</li> <li>• Всегда поступать честно и этично в отношении гостей, коллег и работодателя;</li> <li>• Реагировать на внештатные ситуации и эффективно решать проблемы по мере их поступления;</li> <li>• Обеспечивать свой непрерывный профессиональный рост;</li> <li>• Расставлять приоритеты, особенно при обслуживании нескольких столов.</li> </ul>	
<b>2</b>	<b>Навыки обслуживания и общения с гостями</b>	<b>15</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Важность общего впечатления от посещения;</li> <li>• Важность эффективной коммуникации и навыков межличностного общения при работе с гостями и коллегами;</li> <li>• Роль официанта в увеличении объемов продаж.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Поприветствовать и усадить гостей в нужной зоне обслуживания;</li> <li>• На основе собственных познаний и с учетом пожеланий гостя посоветовать позиции в меню;</li> <li>• Точно записать заказы гостей;</li> <li>• Выбрать уровень коммуникации и взаимоотношений для общения с каждым гостем или группой гостей;</li> <li>• Эффективно общаться с гостями с учетом их требований и обстановки;</li> <li>• Всегда проявлять вежливость и обходительность;</li> <li>• Проявлять внимание без назойливости;</li> <li>• Уточнить у гостей, все ли в порядке;</li> <li>• Проследить, чтобы стол был сервирован правильно;</li> <li>• Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают затруднения или жалуются;</li> <li>• Эффективно взаимодействовать с гостями, которые испытывают трудности в общении;</li> <li>• Замечать любые особые потребности гостя и реагировать на них;</li> <li>• Эффективно взаимодействовать с персоналом кухни и сотрудниками других отделов;</li> <li>• Принести счет, провести платеж и проводить гостей.</li> </ul>	
<b>3</b>	<b>Подготовка к обслуживанию (сервировка)</b>	<b>10</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент стандартного ресторанного оборудования и материалов, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Столовые приборы;</li> <li>• Посуду;</li> <li>• Стекланную посуду;</li> </ul> </li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Столовое белье;</li> <li>• Мебель.</li> <li>• Назначение специальных принадлежностей, применяемых в ресторанном сервисе;</li> <li>• Важность презентации и внешнего вида ресторана;</li> <li>• Факторы, способствующие созданию нужной атмосферы и настроения в ресторане;</li> <li>• Задачи, которые нужно выполнить для подготовки к обслуживанию.</li> </ul>	
	<p>Конкурсант должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сервировать стол и подготовить украшения для него;</li> <li>• Обеспечить чистоту и порядок в помещении;</li> <li>• Должным образом подготовить ресторан к блюдам, которые будут поданы;</li> <li>• Расставить столы и стулья должным образом, согласно ожидаемому числу гостей;</li> <li>• Сервировать столы с использованием подходящего столового белья, столовых приборов, стеклянной посуды, фарфора, графинов и других необходимых дополнительных принадлежностей;</li> <li>• Продумать способы сворачивания салфеток для разных сервировок и поводов;</li> <li>• Подготовить ресторан в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню;</li> <li>• Подготовить столы для обслуживания по системе шведский стол, включая столовое белье;</li> <li>• Организовать и подготовить банкетный зал для разных форматов обслуживания;</li> <li>• Организовать и подготовить различные вспомогательные поверхности, например, приставные столики, кладовые, а также гарниры и специи к позициям в меню.</li> </ul>	
<b>4</b>	<b>Общественное питание</b>	<b>40</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Стили и техники сервировки еды и напитков;</li> <li>• Когда и при каких обстоятельствах используются те или иные техники сервировки еды;</li> <li>• Ингредиенты, способы приготовления, презентации и способы сервировки всех блюд в меню, чтобы советовать гостям;</li> <li>• Актуальные и будущие тенденции в ресторанном сервисе;</li> <li>• Перечень высокоспециализированных и международных кухонь и их стилей ресторанного сервиса.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Обеспечить цикл обслуживания для разных стилей обслуживания.</li> <li>• Поправить сервировку, если это нужно для подачи блюда.</li> <li>• Профессионально и эффективно сервировать еду при разных стилях обслуживания, например: <ul style="list-style-type: none"> <li>• «Bistroservice».</li> <li>• «Silverservice» (еда раскладывается на блюда у столика гостя).</li> <li>• «Banquetservice».</li> <li>• Сервировка еды с тележки.</li> </ul> </li> <li>• Сервировка еды со специального столика — Gueridon.</li> </ul>	



	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить, разложить по порциям и подать специальные блюда со специального столика Gueridon, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассорти блюд.</li> <li>• Мясную нарезку.</li> <li>• Филетирование рыбы.</li> <li>• Подготовку и нарезку фруктов.</li> <li>• Подачу различных сыров.</li> <li>• Приготовление салатов и салатных заправок.</li> <li>• Фламбирование блюд (мяса или десертов).</li> </ul> </li> <li>• Продемонстрировать правильные горение и процедуру.</li> <li>• Убрать тарелки и другие предметы со стола гостя.</li> <li>• Протирать стол при необходимости между переменах блюд.</li> <li>• Подавать еду в разных стилях, включая завтрак, обед, послеобеденный чай, ужин, повседневный, a la carte, бар, банкет, высокую кухню.</li> <li>• Обеспечить высококачественный ресторанный сервис в высокоспециализированных или международных ресторанах.</li> <li>• Создавать собственные сладкие блюда (фламбе) по списку ингредиентов.</li> </ul>	
<b>5</b>	<b>Сервировка напитков</b>	<b>12.5</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент напитков, которые можно приготовить и подать в ресторане или другом предприятии общественного питания;</li> <li>• Способы надлежащего и безопасного применения специализированного оборудования;</li> <li>• Перечень стеклянной посуды, в которой сервируют напитки;</li> <li>• Перечень фарфоровой и стеклянной посуды для сервировки напитков;</li> <li>• Перечень фарфоровой, серебряной и стеклянной посуды, включая сахарницы, кувшины для молока и сливок, ложки, ситечки, щипцы и т. д.;</li> <li>• Необходимые дополнения к напиткам;</li> <li>• Тенденции и модные течения в продаже и сервировке напитков;</li> <li>• Технику и стили сервировки напитков;</li> <li>• Наименования подходящих спиртных напитков и ликеров для алкогольных коктейлей на основе кофе.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Подавать и убирать различные виды чая, кофе и других напитков;</li> <li>• Приготовить и сервировать кофе с использованием специализированных автоматов: эспрессо, бариста и т. д.;</li> <li>• Приготовить алкогольный и безалкогольный авторский кофейный напиток по списку ингредиентов;</li> <li>• Приготовить и сервировать разные чаи;</li> <li>• Предложить «серебряный сервис» для чая, кофе и сопутствующих продуктов;</li> <li>• Приготовить и сервировать алкогольный коктейль на основе кофе;</li> <li>• Сервировать чай и кофе на банкетах и приемах;</li> <li>• Подать маленькие печенья или засахаренные фрукты при необходимости.</li> </ul>	
<b>6</b>	<b>Сервировка алкогольных и безалкогольных напитков</b>	<b>12.5</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент алкогольных и безалкогольных напитков в меню ресторана.</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ассортимент стеклянной посуды и ее использование при подаче напитков.</li> <li>• Ассортимент дополнений к алкогольным и безалкогольным напиткам.</li> <li>• Вопросы честности и принципиальности в отношении алкогольных напитков.</li> <li>• Законодательство, связанное с продажей и сервировкой алкогольных напитков.</li> <li>• Методы сервировки напитков по разным сценариям.</li> <li>• Ассортимент коктейлей, их ингредиентов, способы приготовления и сервировки.</li> <li>• Этические и моральные обязательства ресторана в отношении продажи и сервировки алкогольных напитков.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Приготовить зону обслуживания к сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.</li> <li>• Выбрать стеклянную посуду и дополнения для продажи и сервировки алкогольных и безалкогольных напитков.</li> <li>• Придерживаться высочайших стандартов гигиены и чистоты при продаже и сервировке алкогольных и безалкогольных напитков.</li> <li>• Сервировать алкогольные напитки в соответствии с местным законодательством в отношении систем измерения, возраста гостей, времени и места сервировки.</li> <li>• Разлить напитки из бутылок, например, пиво и сидр.</li> <li>• Отмерять напитки с использованием подходящих систем измерения.</li> <li>• Приготовить, сервировать и убрать алкогольные и безалкогольные напитки при разных стилях обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• За столом;</li> <li>• Прием с напитками.</li> </ul> </li> <li>• Приготовить и сервировать разные коктейли, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Взболтанные;</li> <li>• Взбитые;</li> <li>• Слоистые;</li> <li>• Смешанные;</li> <li>• Смешанные путем совместного растирания ингредиентов;</li> <li>• Безалкогольные.</li> </ul> </li> <li>• Распознать на вид и запах ассортимент спиртных напитков, крепленых вин, аперитивов и ликеров;</li> <li>• Приготовить собственные алкогольные и безалкогольные коктейли по списку ингредиентов.</li> </ul>	
<b>7</b>	<b>Сервировка вин</b>	<b>5</b>
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Процесс изготовления вин;</li> <li>• Подробную информацию о винах, включая: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Сорт винограда;</li> <li>• Производство;</li> <li>• Страну и регион происхождения;</li> <li>• Урожай;</li> <li>• Характеристики;</li> <li>• Сочетаемость блюд и вин.</li> </ul> </li> <li>• Способы хранения вин;</li> </ul>	

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Метод подготовки вина к сервировке;</li> <li>• Ассортимент стеклянной посуды и принадлежностей для сервировки вин;</li> <li>• Методы сервировки разных сортов вин;</li> <li>• Сервировка вин к различным блюдам.</li> </ul>	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Предоставить гостям обоснованный совет и инструкции по выбору вин;</li> <li>• Выбрать ассортимент вин по аромату, вкусу и внешнему виду;</li> <li>• Растолковать информацию на этикетке винной бутылки;</li> <li>• Выбрать и поставить на стол нужные бокалы под выбранное вино;</li> <li>• Продемонстрировать вино гостю;</li> <li>• Открыть вино у стола при помощи надлежащих принадлежностей. Открыть вино с традиционной пробкой, пробкой под шампанское или крышкой;</li> <li>• Провести декантацию или аэрацию вина при необходимости;</li> <li>• Предложить вино для дегустации;</li> <li>• Разлить вино за столом с соблюдением этикета;</li> <li>• Подать вино оптимальной температуры и состояния;</li> <li>• Подавать напитки на приемах, например, шампанское.</li> </ul>	
<b>Всего</b>		<b>100</b>

### 3 ПОДХОД И ПРИНЦИПЫ ОЦЕНИВАНИЯ

#### 3.1 ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

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

Оценка КЗ делится на два основных типа: измеряемая и судейская. Для оценки используются явные критерии, на которые ссылаются лучшие практики в производстве и бизнесе.

Схема оценки должна включать в себя критерии, которые должны соответствовать спецификации стандартов в рамках взвешенных коэффициентов. Конкурсное задание является средством оценки мастерства экзаменуемого, 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 Astana, 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 1 день, 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 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 1 день 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 (А-І).

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 (А1,2,3...- І1,2,3).

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

Каждый раздел оценки (SubCriterion) 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 строка.

### 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 С-2.

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.

STANDARD SPECIFICATION SECTIONS		A	B	C	D	E	F	G	H	TOTAL MARKS
	1		3	0.7				1.5		5.2
	2		1.5	7.05			1.5	5.25		15.3
	3		4.3	4.4				1		9.7
	4		7.5	13.85				11.95		33.3
	5	6	1	0.5	5.5					13.0
	6	3				3.0		1	3	10.0
	7	3	2.5	4.0					4	13.5
TOTAL MARKS		12	19.8	30.5	5.5	3.0	1.5	20.7	7	100

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 С-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 производиться 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 соответствии 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 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 WSKOS и Конкурсное задание. На этом этапе может не выполняться. Если такая спецификация будет разработана, она может быть пересмотрена путем голосования экспертов.

Модуль	Критерий	Оценка		
		Судейская (если это применимо)	Измеряемая	Общая
А	Подготовка и обслуживание «Бистро»	13,7	9,1	22,8
В	Салфетки	1,25	0,25	1,5
С	Приготовление коктейлей	6,8	5,2	12,0
Д	Бар-Бариста	2,9	2,6	5,5
Е	Подготовка и обслуживание «Ресторан»	19,9	10,6	30,5
Ф	Подготовка и обслуживание «Банкет»	14,4	6,3	20,7
Г	Сервировка вин	2,5	4,5	7,0
Общее =		<b>61,45</b>	<b>38,55</b>	<b>100</b>

#### 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 С-2. Окончательная Схема оценки должна вводиться в CIS не позднее С-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 WSOS/WSKOS (см. Раздел 2.1).

### 5.2 ФОРМАТ / СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Задание состоит из 3 модулей:

1. Сервис «Быстро-сервис»;
2. Сервис «Бар-бариста»
3. Сервис «Банкет»;

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

### 5.3 ТРЕБОВАНИЯ К СТРУКТУРЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Необходимо организовать работу конкурсной площадки максимально наглядной и презентабельно.

**Модуль А.** Сервис «Бистро/сервис: сервировка 2-х столов к обслуживанию в кафе по 2 персоны и 3 персоны ,обслуживание гостей за столами блюдами и напитками согласно меню кафе. Сложение tablebox (1 стол из 2 скатертей) +складывание полотняных салфеток (10 разных способов)

«Приготовление фламбе»

**Модуль В.** Бар-бариста: Приготовление классических коктейлей – 2 коктейля по 2 порции, включая украшения. Приготовление 4 порций кофе –по желанию гостей Espresso - Americano - Cappuccino - FlatWhite - LatteMacchiato, приготовление закуски канапе, подача канапе и игристого вина, приготовление креативного коктейля за барной стойкой.

**Модуль С.** Сервис «Банкет».,

сервировка одного стола к обслуживанию в ресторане на 4 персоны

обслуживание гостей за столом, подача блюд способами SILVER и GUERIDONE, , декантация вина во время обслуживания гостей, оформление 2-х фруктовых тарелок (нарезка, оформление и презентация), приготовление фруктового салата, филетирование лосося», национальная нарезка

#### 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

Конкурсное задание разрабатывается главным экспертом и заместителем главного эксперта

##### 5.4.2 КАК И ГДЕ РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ/МОДУЛИ

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 С-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 Nur-Sultan все обсуждения, общение, сотрудничество и принятие решений по вопросам Чемпионата должны проводиться на специальных мессенджерах WhatsApp и/или Telegram. Решения, связанные с компетенцией и общение, действительны только в том случае, если они проходят на форумесайте 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

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 Astana 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 Astana 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

- Маска
- Ручка и записная книжка
- зажигалки
- комплект ножей
- перчатки
- Нарзанник
- Шейкер проф.стальнерж
- Шейкер 0,85 л. нерж. со стекл. стаканом BostonBonzer
- Мельница для льда
- Айсбакет
- Барная ложка на длинной ручке
- Стрейнер разного размера
- джиггеры,30/60, 25/50, 20/40, 75мл
- Мадлер
- Перчатки виниловые
- Коврик барный резиновый
- Смесительный стакан

Требования, предъявляемые к внешнему виду участника:  
Во время работы в модуле «Быстро сервис»:

Юноши: опрятный внешний вид, белая сорочка с длинным рукавом, закрывающим запястье и черный галстук, черный фартук поясной. Классические черные брюки для юношей с ремнем, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве; короткая аккуратная стрижка, короткие классические виски, отсутствие растительности на лице. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Ногти ухожены, коротко пострижены. Из парфюма только дезодорант с нейтральным запахом.

Девушки: опрятный внешний вид, белая сорочка с воротом и длинным рукавом, закрывающим запястье, и черный галстук, черный фартук поясной, классическая черная юбка ниже колен на 3-5 см, колготки или чулки телесного цвета, черные балетки на плоской подошве, без дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой. Ногти ухожены, коротко пострижены, мягкий макияж. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Серьги без камней в форме колец или гвоздиков. Другой видимый пирсинг не допускается. Из парфюма только дезодорант с нейтральным запахом.

Во время работы в модуле «Банкет»:

Юноши: опрятный внешний вид, строгий классический однотонный костюм, белая сорочка с воротом под галстук и длинным рукавом, закрывающим запястье и красный классический галстук, закрытые черные классические туфли без шнуровки и дополнительных украшений на плоской подошве; короткая аккуратная стрижка, допускается укладка и прическа волос с помощью геля, отсутствие растительности на лице. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Пирсинг не допускается. Из парфюма только дезодорант.

Девушки: строгий классический однотонный пиджак, белая сорочка с воротом под короткий женский галстук-бант и длинным рукавом, закрывающим запястье, классическая юбка ниже колен на 3-5 см, колготки или чулки телесного цвета, черные туфли с каблучком не выше 3 см, без дополнительных украшений. Волосы аккуратно убраны, зафиксированы однотонной заколкой или резинкой, допускается укладка волос с помощью лака или геля. Ногти ухожены, коротко пострижены, мягкий макияж. Не допускаются наручные часы, другие наручные украшения, за исключением обручального кольца. Серьги без камней в форме колец или гвоздиков. Другой видимый пирсинг не допускается. Из парфюма – только дезодорант.

Во время работы в баре:

Униформа в баре / бариста выбираются участниками. Обязателен барный фартук.

Информация об учебном заведении, который представляет участник (шеvron, надпись) может быть использована на левом рукаве рубашки в области предплечья.

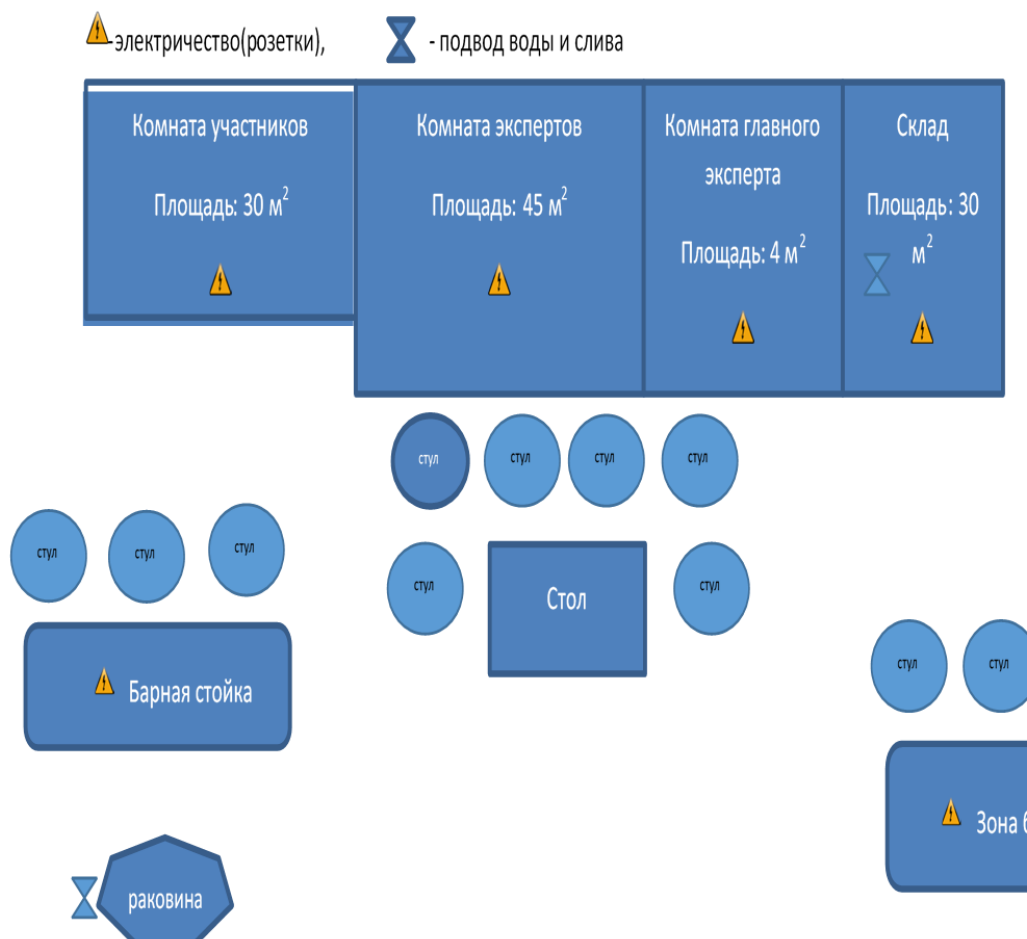
### 8.3 МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, ПРИНАДЛЕЖАЩИЕ ЭКСПЕРТАМ

Планшеты, указки.

### 8.4 МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ В ЗОНЕ СОРЕВНОВАНИЙ

Отсутствует.

### 8.5 РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА И РАБОЧЕЕ МЕСТО КОНКУРСАНТА



## 9 ПОСЕТИТЕЛИ И ВЗАИМОДЕЙСТВИЕ СО СМИ

Организатор Чемпионата несет ответственность за предоставление информации посетителям.

Съемка и фотосъемка на рабочей площадке перед началом Чемпионата строго запрещена всем лицам, за исключением официальных СМИ Worldskills.

## WorldSkills Astana

Съемка и фотографирование на рабочей площадке во время Чемпионата должна быть одобрена Менеджером площадки, если это необходимо, по согласованию с Организационным комитетом.

Съемка и фотографирование заданий, или компонентов заданий во время Чемпионата, а также обсуждение их с Конкурсантами до окончания Чемпионата строго запрещено всем лицам, за исключением Организатора Чемпионата.

Посетители могут снимать и фотографировать соревнования для личного пользования. Они не могут общаться ни с кем внутри площадки.