



world skills

ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

Положение о конкурсе

Астана 2025 г

«СОГЛАСОВАНО»

Главный эксперт

Красовская А.

« _____ » 2025 г



«УТВЕРЖДАЮ»

Руководитель Управления
образования г. Астана

Сенгазыев К.С.

« _____ »
2025г

**ПОЛОЖЕНИЕ
О ПРОВЕДЕНИИ ГОРОДСКОГО ЧЕМПИОНАТА
«WORLD SKILLS ASTANA 2025»
ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» ДЛЯ СТУДЕНТОВ КОЛЛЕДЖЕЙ
ТЕХНИЧЕСКОГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ В ВОЗРАСТЕ
ОТ 16 ДО 22 ЛЕТ ГОРОДА АСТАНА**

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

- 1.1. Городской чемпионат «WorldSkills Astana 2025» по компетенции «Поварское дело» проводится Управлением образования г. Астана
- 1.2. Организаторами городского чемпионата «WorldSkills Astana 2025» по компетенции «Поварское дело» является ГКП на ПХВ «Колледж общественного питания и сервиса»
- 1.3. Участники должны присутствовать в профессиональной одежде с бейджем.
- 1.4. Городской чемпионат «WorldSkills Astana 2025» по компетенции «Поварское дело» представляет собой очное соревнование, предусматривающее выполнение конкретных заданий с последующей оценкой качества.
- 1.5. Городской чемпионат «WorldSkills Astana 2025» по компетенции «Поварское дело» проводится среди студентов колледжа по специальности «Организация питания».

II. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ

- 2.1. Основными целями городского чемпионата являются: чемпионат «WorldSkills Astana 2025» по компетенции «Поварское дело» пропаганда движения «WorldSkills Astana 2025» в Казахстане, проведение демонстрации и оценки квалификации в данном виде мастерства.
- 2.2. Задачи чемпионата: определение уровня профессионального мастерства студентов, популяризация рабочей профессии.
- 2.3. Определение кандидата для участия на Национальном чемпионате WorldSkills Kazakhstan

III. МЕСТО И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ

- 3.1. Городской чемпионат «WorldSkills Astana 2025» по компетенции «Поварское дело» проводится с 20.05.2025 г по 23.05.2025 г в 9.00. ч. по адресу: г. Астана, ул. Ч. Айтматова 41 б, Центр Компетенций, ГКП на ПХВ «Колледжа общественного питания и сервиса» акимата города Астана.

Контактная информация: 501652, 87023489699.

Заявки принимает ГККП «Методический центр» акимата города Астаны, эл почта worldskills.astana2025@astana-modern.edu.kz

IV. УЧАСТНИКИ ГОРОДСКОГО ЧЕМПИОНАТА

- 4.1. В городском чемпионате «WorldSkills Astana 2025» по компетенции «Поварское дело» принимают участие студенты колледжа технического и профессионального образования.

(Приложение № 1).

- 4.2. Участник и эксперт чемпионата должны присутствовать в профессиональной одежде и с бейджем:

- поварская куртка;
- брюки;
- белый фартук для сервировки блюда;
- чёрный фартук для приготовления;
- посудное полотенце;
- шейный платок (не обязательно);
- поварской колпак одноразовый;
- рабочие туфли с закрытым передом.
- белые носки у участника и эксперта
- санитарная книжка с допуском у участника и эксперта

4.3. Дополнительный необходимый инвентарь можно привести с собой по согласованию с экспертом.

4.4. Материалы и оборудование, запрещенные на площадке: участникам конкурса запрещено приносить на конкурс сырье, т.е., пищевые продукты или добавки, не разрешается заранее делать заготовки. Для презентации не разрешено использовать собственные тарелки.

V. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ ЧЕМПИОНАТА

5.1. Жеребьевку проводит Председатель ЭС (Главный Региональный эксперт WSK) до начала чемпионата.

5.2. Конкурсное задание состоит только из практической работы. Чемпионат по поварскому делу выполняется в формате реального времени в 3 дня модуль 1, модуль 2, модуль 3, модуль 4, модуль 5. На выполнение каждого модуля отводится от 1,5 до 2,5 часов в зависимости от сложности задания.

Пять модулей рассчитаны на 3 дня работы (приложение № 2).

5.3. Вскрытие «Черного ящика» и озвучивание секретного продукта производится сразу после жеребьевки в день С-1. Участник должен ознакомиться с продуктами с черного ящика составить меню и технологическую карту. Участник может заранее составить примерное меню и готовиться по нему. Секретные ингредиенты «Черного ящика» должны быть включены в приготовленное им блюдо. Участник не имеет право подавать блюда раньше времени. Время подачи и интервалы времени (остаток времени) участнику будут оповещать Эксперты. В моменты времени для сервировки не должно быть задержек. Выдача блюда осуществляется в пределах отведенного времени (плюс-минус пять минут). В случае задержки подачи сверх установленного допустимого времени в плюс – минус пять минут предоставляются дополнительные штрафные пять минут с вычетом 0,1 балла за каждую минуту задержки блюда. По истечении этого срока блюда снимаются с презентации и не оцениваются.

Примечание

Участник заранее составляет меню и готовится по нему. Отрабатывает полностью все модули. Состав «Черного ящика» включает в себя только 1-н секретный ингредиент для каждого модуля. Остальные продукты известны, прописаны в инфраструктурном листе.

В день С-1 чемпионата вносится 30 % изменения в конкурсное задание экспертами чемпионата.

VI. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОНАТА «WORLD SKILLS ASTANA 2025» ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОНКУРСНЫХ РАБОТ

6.1. Критерии оценки

В данном разделе определены критерии оценки и количество выставляемых баллов (субъективные и объективные). Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

Раздел	Критерий	Оценки		
		Субъективная	Объективная	Общая

		(если это применимо)		
A	Гигиена	0	10	10
B	Приготовление и расчет времени	19	11	30
C	Презентация	13	7	20
D	Вкус	40	0	40
Итого=		72	28	100

6.2. Субъективные оценки

Оценки выставляются по шкале от 1 до 10:

Отлично	10
Очень хорошо	9
Хорошо	8
В целом хорошо	7
Удовлетворительно	6
Слабо	5
Недостаточно	4
Очень плохо	2
Неудовлетворительно	1

Основные требования: Соответствие применяемых технологий современным кулинарным традициям; сбалансированность и гармоничность вкусов и ароматов; художественный вкус и творческий подход к оформлению и презентации готового блюда.

ОБЗОР МОДУЛЯ (100 %). Информация о баллах по модулям 1-4 (приложение № 4).

Модуль один	20 % от общих баллов
Модуль два	20 % от общих баллов
Модуль три	20 % от общих баллов
Модуль четыре	20 % от общих баллов
Модуль пять	20 % от общих баллов

6.2. Вычеты

За нарушения оцениваемого аспекта решением Экспертов производится вычет баллов. Сумма вычитаемых баллов зависит от аспекта, и классифицируется в Форме объективной оценки.

6.3. Критерии оценки мастерства

Критерии оценки мастерства представляют собой четкие сжатые определения Аспектов, которые точно объясняют, как и почему выставляется какая-либо оценка. Ниже приводится пример оцениваемых Аспектов.

Раздел	Критерий		
		Баллы	Общая
A	Гигиена;		20
	- внешний вид и личная гигиена	10	
	- чистота рабочего места	5	
B	- работа с отходами	5	60
	Технология приготовления и расчет времени:		
	- подготовка рабочего места;	5	
	- подготовка сырьевого набора;	5	
	- профессиональные навыки холодной и тепловой обработки продуктов;	5	
	- соблюдение правил технологии приготовления;	10	
	- точность следования рецепту;	5	
	- использование обязательных ингредиентов;	5	
	- правильность расчета времени на приготовление блюда.	10	
	- организаторские способности.	5	
C	Презентация		10

	- соответствие объему порции	2	
	- эстетика внешнего вида	2	
	- использование современных методов и технологий	2	
	- творческий подход	2	
	- четкость презентации	2	
D	Органолептические показатели: - вкус, - гармония цвета, - гармония и баланс ароматов, - текстура, - опрятность	2 2 2 2 2	10
Итого=			100

VII. ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

7.1. За день до начала чемпионата участники получают возможность посетить свои рабочие места и получить информацию общего порядка. Участники смогут освоиться на рабочем месте, ознакомиться с оборудованием.

7.2. Проведение инструктажа по технике безопасности для всех участников чемпионата. Контроль за проведение техническими экспертами инструктажа по технике безопасности, подтверждённого ведомостями (приложение № 5).

7.3. Отраслевые требования техники безопасности включают в себя: наличие аптечки первой помощи.

VIII. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ ЧЕМПИОНАТА

«WORLD SKILLS ASTANA 2025» ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

8.1. Общее руководство чемпионата «WorldSkills Astana 2025» по компетенции «Поварское дело» осуществляет Организационный комитет, состав которого формируется из числа представителей преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения колледжа, социальных партнёров участвующих в проведении чемпионата.

8.2. Орг. Комитет чемпионата «WorldSkills Astana 2025» по компетенции «Поварское дело» Управление образования г. Астана.

8.3. В функции Орг. Комитета входят:

- общее руководство подготовкой и проведением чемпионата «WorldSkills Astana 2025»

по компетенции «Поварское дело»;

- формирование и утверждение экспертной группы;

- разработка и утверждение положения чемпионата «WorldSkills Astana 2025» по компетенции «Поварское дело» методики проведения, установление сроков организации и проведения чемпионата «WorldSkills Astana 2025» по компетенции «Поварское дело»;

- проверка полномочий участников чемпионата «WorldSkills Astana 2025»

по компетенции «Поварское дело»;

- анализ итогов чемпионата «WorldSkills Astana 2025» по компетенции «Поварское дело»

и составление итогового протокола.

8.4. Для проведения чемпионата WSK формируется экспертный совет (ЭС)

в составе Председателя ЭС (Главный эксперт WSK) и экспертов (приложении № 6). Эксперты формируются из числа представителей колледжа, социальных партнеров.

До начала чемпионата проводится совещание, на котором распределяются обязанности между экспертами и согласовывается регламент работы.

8.5. В функции экспертного совета (ЭС) входит:

- проверка выполнения конкурсных заданий участниками Чемпионата WSK;

- оценка результатов проверки

- определение победителей чемпионата «WorldSkills Astana 2025»

по компетенции «Поварское дело»;

8.6. Все решения экспертного совета (ЭС) протоколируются (приложение № 7) и подписываются членами Орг.комитета.

IX. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА «WORLD SKILLS ASTANA 2025» ПО КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»

9.1. Итоги чемпионата «WorldSkills Astana 2025» по компетенции «Поварское дело» подводят заседания экспертного совета (ЭС) городского чемпионата WSK в составе председателя ЭС (главный эксперт WSK) и экспертов.

9.2. Итоги подводятся индивидуально.

9.3. В чемпионате «WorldSkills Astana 2025» по компетенции «Поварское дело» места определяются по сумме баллов.

9.4. Эксперты проверяют задания команды.

9.5. Для награждения победителей чемпионата «WorldSkills Astana 2025» по компетенции «Поварское дело» в индивидуальном зачете присуждаются:

- первое место – золотой призёр
- второе место – серебряный призёр
- третье место – бронзовый призёр

Приложение № 1

чемпионат WSK (город Астана)

Список участников по компетенции («Поварское дело»)

№ п/п	Ф.И.О.	Организация, участница	Руководитель

Приложение № 2

Модули 1, 2,3,4,5

(100%) = Модуль 1 (20%) Модуль 2 (20 %) Модуль 3 (20 %) Модуль 4 (20 %) Модуль 5 (20 %)

Модуль 1	«Луковый» крем суп	«Повар»
Описание	Приготовить две порции лукового крем супа с индивидуальным гарниром.	
Подача	Приготовьте две порции “Луковых” крем супа с индивидуальным гарниром на выбор участника, обязательный ингредиент для гарнира Чёрный ящик . 2 порции блюда подаются в суповых тарелках Основное блюдо должно подаваться в горячем виде при температуре не ниже 70°С Общий вес с гарниром 220 -250 гр. Сервисное окно открывается за 5 минут до обслуживания и закрывается через 5 минут после обслуживания. Одна тарелка выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Две для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию.	
Основные ингредиенты	Используйте продукты с общего стола; Обязательные ингредиенты: Лук порей	

	Ингредиент для гарнира чёрный ящик
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственного перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов	10 мин
2	Приготовление основного блюда, хлеба и оформление	70 мин
3	Уборка рабочего места	10 мин
Итого:		90 мин= 1,5 часа

Модуль 2	Горячая Закуска	«Повар»
Описание	Приготовьте две отдельные закуски “Казахские ньокки” с индивидуальным гарниром соусом на выбор участника. Закуску необходимо подавать горячей.	
Подача	<p>Две порции подаются горячими, при температуре по тарелки не менее 35 °С и температуре основного блюда не менее 60 °С</p> <p>Общий вес: 140-180 гр.</p> <p>Каждая порция отдельно подаются в тарелках 31 см.</p> <p>Две порции следует подавать с соусом приготовленным самостоятельно.</p> <p>Сервисное окно открывается за 5 минут до обслуживания и закрывается через 5 минут после обслуживания.</p> <p>Одна тарелка выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования.</p> <p>Одна для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию.</p>	
Основные ингредиенты	Используйте продукты с общего стола Основной ингредиент Чёрный ящик	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке	

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов	15 мин
2	Приготовление основного блюда и оформление	60 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		90 мин=1,5 часа

Модуль 3	Основное блюдо из мяса говядины	Повар
Описание	<p>Приготовить 2 порции блюда из мяса «Велингтон» с двумя гарнирами и коричневым соусом.</p> <p>Две порции блюда следует с коричневым соусом.</p> <p>Соус должен быть сервирован на каждой тарелке, а также отдельно подается соус в соуснице для дегустации.</p> <p>Обязательные ингредиенты: мясо говядины, слоёное тесто готовое для каждого участника на две порции, один гарнир картофельное пюре, второй на выбор</p>	

	участника. Прослойка чёрный ящик Рекомендуемый объем порции от 250гр до 300гр
Подача	Две порции подаются в тарелках 31 см Основное блюдо должно подаваться в горячем виде при температуре не ниже 60°C Сервисное окно открывается за 5 минут до обслуживания и закрывается через 5 минут после обслуживания. Одна тарелка выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Одна для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию.
Основные ингредиенты	Следующие ингредиенты должны быть включены в блюдо обязательно Слоеное тесто Гарнир картофельное пюре Второй гарнир на выбор Мясо говядина Прослойка Черный ящик
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственного перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов	15 мин
2	Приготовление основного блюда и оформление	120 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		150 мин= 2,5 часа

D. Модуль 4	Горячее блюдо из птицы	«Повар»
Описание	Приготовить две порции горячего блюда из птицы с двумя гарнирами морковь и брюссельская капуста и с соусом на выбор участника 1 гарнир: овощной брюссельская капуста. 2 гарнир: овощной морковь. Рекомендуемый объем порции от 300гр до 350гр	
Подача	Две порции подаются в тарелках 31 см Основное блюдо должно подаваться в горячем виде при температуре не ниже 60°C Сервисное окно открывается за 5 минут до обслуживания и закрывается через 5 минут после обслуживания. Одна тарелка выставляется на демонстрационный . Вторая для оценки измеримых показателей и дегустации.	
Основные ингредиенты	Следующие ингредиенты должны быть включены в блюдо и будут предоставлены дополнительно: Птица тушка из какой части и способ приготовления (черный ящик) Гарнир овощной брюссельская капуста Гарнир овощной морковь Соус на выбор участника	
Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственного перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.	

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов	15 мин
2	Приготовление основного блюда и оформление	120 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		150 мин= 2,5 часа

Модуль 5	Десерт	«Повар»
Описание	<p>Приготовить два бисквитных бента торта.</p> <p>Два бисквитных бента торта подавать с кремом собственного приготовления, помадкой, джемом, пропидкой и т.д</p> <p>Обязательный декор из шоколада, желе, изомальта на выбор с национальным калоритом.</p> <p>Рекомендуемый объем не более 400 гр один бенто торт, диаметр 10-13 см</p>	
Подача	<p>Два бисквитных бента торта подаются на подложках.</p> <p>Сервисное окно открывается за 5 минут до обслуживания и закрывается через 5 минут после обслуживания.</p> <p>Один бисквитный бенто торт выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования. Второй для оценки измеримых показателей, затем тарелки подаются в дегустацию.</p>	
Основные ингредиенты	<p>Следующие ингредиенты должны быть включены в блюдо и будут предоставлены дополнительно</p> <p>Общий стол</p>	
Специальное оборудование	<p>Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственного перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке</p>	

№ п/п	Наименование операции	Время выполнения операции
1	Подготовка рабочего места и получение продуктов	15 мин
2	Приготовление основного блюда и оформление	120 мин
3	Уборка рабочего места	15 мин
Итого:		150 мин= 2,5 часа

Технологическая карта (образец)
Технологическая карта
Модуль 1: Степной куырдак с лепешкой

№	Наименование продуктов	Норма продуктов				Технология приготовления пищи
		На 1 порцию		На 2 порции		
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	
	Степной куырдак Жайлау					<p>Предварительно обработанную требуху и печень заранее замочить в молоке, затем промыть водой. Баранину, требуху нарезать кубиком, лук тонко нарубить. На горячей сковороде с маслом обжарить мясо требуху и лук до золотистости, добавить коньяк специи и выпарить. Залить</p>
1	Тыква свежая	30	20	60	40	
2	Баранина	40	40	80	80	
3	Печень	20	20	40	40	
4	Требуха	10	10	20	20	
5	Чеснок	1	1	2	2	
6	Лук	35	30	70	60	
7	Коньяк	10	10	20	20	
8	Растительное	10	10	20	20	

	масло					<p>водой и тушить под крышкой 45-50 минут.</p> <p>Печень нарезать кубиком, тонко нарубить лук, добавить печень и специи, жарить до полуготовности. Добавить печень к мясу, добавить еще воды и тушить под крышкой.</p> <p>Тыкву почистить и нарезать тонкими слайсами. 3 пиалы промазать маслом и выложить слайсы тыквы по посуде без просветов. Выложить готовый куырдак 70-80 грамм в каждую пиалу, закрыть слайсами тыквы сверху и печь 10-15 мин 180 градусов.</p>
9	Кориандр	3	3	6	6	
10	Перец черный	п/в	п/в	п/в	п/в	
11	Зира	3	3	6	6	
Пита						<p>Теплое молоко с сахаром и дрожжами перемешать, вылить на муку и соль. Замесить тесто, оставить на 30 мин. Раскатать тесто смазать маслом и вырезать кольцом D8, в духовку 200 градусов на 5-7 мин.</p>
1	Мука	30	30	66	60	
2	Молоко	15	15	36	36	
3	Сахар	5	5	10	10	
4	Растительное масло	10	10	20	20	
5	Дрожжи	3	3	6	6	
6	Соль	1	1	2	2	
Выход: 90 (80-закуска, 10 - пит)						<p><i>Требования к качеству: куырдак снаружи оранжевого цвета, преобладает запах специй и жареного мяса, пита поджаристая.</i></p>

СПИСОК ПРОДУКТОВ

На конкурсе используется единый список продуктов. Добавлять или удалять позиции в списке продуктов запрещается. Для выполнения конкурсного задания участники используют продукты, только указанные в данном списке. Количество продуктов указано на все дни. Участник указывает, в какой день и какое количество ему необходимо. В списке есть вкладка «Примечание». В случае если участнику необходим целый апельсин, он может прописать это в примечании. Продукты для чёрного ящика и обязательные продукты выдаются участникам в равном количестве, и заказывать их не нужно. Если участнику не нужно все количество предоставленных продуктов, он может их убрать в холодильник и промаркировать.

Список продуктов будет опубликован вместе с конкурсным заданием в формате Excel. Его необходимо заполнить в этом же формате.

Приложение 3.

Образец заполнения меню МЕНЮ

Наименование модуля	Описание (Пример)
Модуль 1 Луковый крем суп	Суп пюре луковый с гелем из лимона на подложке из кускуса.
Модуль 2	Ньоки и брокколи и подвяленным томатом, с перечным

Закуска казахские Ньюки	соусом и хлебным чипсом.
Модуль 3 Основное блюдо из курицы	Курица с начинкой из пассированного лука и шпината в красной хлебной панировке с пюре из картофеля, turned из моркови припущенный в курином бульоне, соус берблан.
Модуль 4 Горячее блюдо из мяса	Мясо с базиликовым сорбентом, солёной гранолой с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.
Модуль 5 Десерт «Бента торт»	Бента торт с заварным кремом, яблочно-базиликовый сорбет, солёная гранола с черникой и меренгой, соус сливочный с черникой.

Приложение 4.

МЕНЮ

Наименование модуля	Описание
ДЕНЬ 1	
Модуль 1	
Модуль 2	
ДЕНЬ 2	
Модуль 3	
Модуль 4	
ДЕНЬ 3	
Модуль 5	

Инструкции для участников

Использование при подаче дополнительных аксессуаров, несъедобных элементов и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Разрешено использование ингредиентов с общего стола.

Разрешено использование только тех ингредиентов, которые имеются в списке продуктов в соответствии с технологической картой.

Материалы, оборудование и инструменты, находящиеся в тулбоксе конкурсанта

Тулбокс должен содержать инструменты необходимые для выполнения модулей

Материалы и оборудование и инструменты, запрещенные на конкурсной площадке

Разрешено использовать дополнительное оборудование, которое необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственного перед началом соревнований, за исключением аналогичного, имеющегося на площадке.

Описания задания

В холодильниках должно быть организовано раздельное хранения сырья, полуфабрикатов

Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены

Вы должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид.

Вы должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки

Вы должны работать чисто, аккуратно и эффективно

Вы должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты

Не должно быть никаких загрязнений; продукты должны храниться отдельно, а все заготовки должны быть упакованы/тарированы и маркированы.

Не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

Приложение № 5

**Протокол инструктажа
по охране труда и технике безопасности
на рабочем месте участников**

чемпионат WSK (город Астана)

№ п/п	Ф.И.О. Участника /Эксперта	Подпись инструктируемого участника/Эксперта	Ф.И.О. Инструктирующего технического эксперта	Подпись инструктирующего

Приложение № 6

**Список экспертов
чемпионат WSK (город Астана)**

№ п/п	Ф.И.О.	Место работы и должность	Электронный адрес и номер телефона
1			
2			
3			

Приложение № 7

**Протокол экспертной комиссии
чемпионат WSK (город Астана)**

ПРОТОКОЛ

Заседания экспертного совета (ЭС) чемпионата WSK (город Астана)

по компетенции _____

Присутствовали:

Председатель ЭС (Главный эксперт WSK): _____

по компетенции _____

Эксперты:

1.

2.

3.

1. В соревнованиях приняли участие _____ человек

Председатель ЭС (Главный эксперт WSK):

По компетенции _____

Эксперты:

№ п/п	Ф.И.О. участника	Область/город	Количество баллов участника

По результатам подсчета баллов, выставленных членами экспертного совета, призовые места присуждаются:

Место	Ф. И. О.	Организация участника	Область/город	Количество баллов

А также другие номинации:

1

2

3

4

5

Председатель ЭК

По компетенции _____

Эксперты: