



СОГЛАСОВАНО
г.л. эксперт чемпионата WSK
Исламжанов Р.
2022 г.



УТВЕРЖДАЮ
Руководитель Управления
Образования г.Нур-Султан
Сенгазиев К.С.
2022 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о проведении Регионального чемпионата WorldSkills Nur-Sultan-2022 «Технология мяса и мясных продуктов» для студентов колледжей технического и профессионального образования и молодых специалистов предприятия в возрасте от 16 до 22 лет города Нур-Султан.

I. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Региональный чемпионат WorldSkills Nur-Sultan «Технология мяса и мясных продуктов» проводит Управление образования г. Нур-Султан.

1.2. Организаторами регионального чемпионата WorldSkills Nur-Sultan по специальности «Технология мяса и мясных продуктов» Управления образования г. Нур-Султан

1.3. Участники должны присутствовать в профессиональной одежде с бейджиком.

1.4. Региональный чемпионат WorldSkills Nur-Sultan «Технология мяса и мясных продуктов» представляет собой очное соревнование, предусматривающее выполнение конкретных заданий с последующей оценкой качества.

1.5. Региональный чемпионат WorldSkills Nur-Sultan «Технология мяса и мясных продуктов» проводится среди студентов колледжа по специальности «Производства мяса и мясных продуктов» и молодых специалистов предприятия.

II. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОТБОРОЧНОГО ТУРНИРА

2.1. Основными целями регионального чемпионата являются: чемпионат WorldSkills Nur-Sultan «Технология мяса и мясных продуктов» пропаганда движения WorldSkills в Казахстане 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 Wordskills Kazakhstan.

III. МЕСТО И СРОКИ ПРОВЕДЕНИЯ

3.1. Региональный чемпионат WorldSkills Nur-Sultan «Технология мяса и мясных продуктов» проводится с 16 мая по 17 мая 2022 г, с 10.00 до 17.00 на площадке Центра компетенций, ГККП «Колледжа общественного питания и сервиса» акимата города Нур-Султан, в кулинарном студии

По адресу: г.Нур-Султан, ул.Ч.Айтматова, 41/Б.

Контактная информация: +7 700 771 3109 - Нурманова Акжаркын Дархановна

IV. УЧАСТНИКИ РЕГИОНАЛЬНОГО ЧЕМПИОНАТА

4.1. В региональном чемпионате WorldSkills Nur-Sultan «Технология мяса и мясных продуктов» принимают участие студенты колледжа и молодые специалисты предприятия. (Приложения №1).

4.2. Участник чемпионата должен присутствовать в профессиональной одежде и с бейджиком:

- Наличие действующей медицинской книжки

- Обувь - полностью закрытые рабочие ботинки или сапоги с твердым носком, которые необходимо носить в течение всего конкурса.
- Одежда: китель или халат, брюки, головной убор
- Защитные очки с прозрачными стёклами (обязательно при работе на пиле)
- Перчатки от порезов, одноразовые перчатки
- Кольчужные перчатки
- Кольчужный фартук
- Каска (обязательна при приемке и разделке сырья на подвесном пути)
- Возможно применение одноразового халата, нарукавников, фартуков для предотвращения загрязнения специальной одежды
- При ведении процесса обслуживания клиентов специальная одежда должна быть чистой, обязательно наличие одноразовых перчаток, бейджа

4.3 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 презентация не разрешено использовать собственные тарелки.

V. ТРЕБОВАНИЯ К УЧАСТНИКАМ ЧЕМПИОНАТА

- 5.1. Участникам разрешается делать подготовку к разным модулям в любые дни соревнований.
- 5.3. Участники должны заказывать сырье не позднее 45 дней до начала соревнований (Приложение №2).
- 5.4. Участникам не разрешается использовать для выполнения задания собственные материалы.

VI. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОНАТА WORLDSKILLS NUR-SULTAN «ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ» И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КОНКУРСНЫХ РАБОТ

6.1. Критерии оценки

При выполнении конкурсного задания оцениваются как процесс работы, так и выполненные модули. В процессе работы участник должен соблюдать требования правила техники безопасности и регламент чемпионата.

Оценка Конкурсного задания будет основываться на следующих критериях (модулях) (Приложение №3):

- A. Производство натуральных полуфабрикатов из баранины
- B. Производство натуральных полуфабрикатов из говядины
- C. Производство натуральных полуфабрикатов из птицы
- D. Продажи и обслуживание клиентов

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

Основные требования: При выполнении конкурсного задания оцениваются как процесс работы, так и выполненные модули. В процессе работы участник должен соблюдать требования правила техники безопасности и регламент чемпионата.

6.2. Вычеты

Баллы конкурсного задания для региональных чемпионатов не начисляются:

За нарушения предусмотрены штрафные баллы. Несоблюдение техники безопасности при работе с оборудованием, инструментами - 0,1 балла за каждое нарушение. Участник получает предупреждение, при повторном нарушении обнуляются баллы по всему модулю, во время выполнения которого, был зафиксирован факт, если участник продолжает нарушать технику безопасности, то он удаляется с площадки.

6.3. Критери 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. (Приложение № 4)

VII. ТРЕБОВАНИЯ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

7.1. Общие требования к участникам с разбивкой на возрастные группы

Для участников от 14 до 18 лет

К участию в конкурсе под непосредственным руководством Экспертов Компетенции «Производство мясных продуктов» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники в возрасте от 16 до 18 лет:

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению задания по состоянию здоровья.

Для участников старше 18 лет К самостоятельному выполнению задания в Компетенции «Производство мясных продуктов» по стандартам «WorldSkills» допускаются участники не моложе 18 лет

- прошедшие инструктаж по охране труда по «Программе инструктажа по охране труда и технике безопасности»;
- ознакомленные с инструкцией по охране труда;
- имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента, приспособлений совместной работы на оборудовании;
- не имеющие противопоказаний к выполнению заданий по состоянию здоровья.

7.2. В процессе выполнения задания и нахождения на территории и в помещениях места проведения конкурса, участник обязан четко соблюдать:

- инструкции по охране труда и технике безопасности;
- не заходить за ограждения и в технические помещения;
- соблюдать личную гигиену;
- принимать пищу в строго отведенных местах;

-самостоятельно использовать инструмент и оборудование, разрешенное к выполнению задания.

7.3. Участник для выполнения задания использует инструмент

Наименование инструмента	
Использует самостоятельно	Использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет
Нож обвалочный универсальный	
Нож жилочный	
Мусат для заточки ножей	
Ножи (поварская тройка)	
Конус для обвалки птицы	

7.4. Участник для выполнения задания использует оборудование:

Для участников от 14 до 18 лет

Наименование инструмента	
Использует самостоятельно	Использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет
Весы настольные	Мясорубка (волчок)
Весы настольные	Куттер

Холодильный шкаф	Шприц колбасный (перекрутчик)
Аппарат для упаковки в пленку	Универсальная термокамера
Морозильный шкаф	Котел пищеварочный
	Пила для мяса

Для участников старше 18 лет

Наименование инструмента	
Использует самостоятельно	Использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица старше 18 лет
Весы напольные	Автоклав-стерилизатор
Весы настольные	
Холодильный шкаф	
Аппарат для упаковки в пленку	
Морозильный шкаф	
Мясорубка (волчок)	
Куттер	
Шприц колбасный (перекрутчик)	
Котел пищеварочный	
Пила для мяса	

Перед началом работы участники должны выполнить следующее:

1. В подготовительный день все участники должны ознакомиться с инструкцией по технике безопасности, с планами эвакуации при возникновении пожара, местами расположения санитарно-бытовых помещений, медицинскими кабинетами, питьевой воды, подготовить рабочее место в соответствии с Техническим описанием компетенции.
2. Проверить специальную одежду, обувь и др. средства индивидуальной защиты. Надеть необходимые средства защиты для выполнения подготовки рабочих мест, инструмента и оборудования.
3. По окончании ознакомительного периода, участники подтверждают свое ознакомление со всеми процессами, подписав лист прохождения инструктажа по работе на оборудовании по форме, определенной Оргкомитетом.
4. Подготовить рабочее место:
 - проверить чистоту рабочего места;
 - проверить устойчивость производственного стола, прочность крепления оборудования, инвентаря;
 - проверить исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента
 - поверхность разделочных досок, рукоятки ножей, прочность насадки ручки мусата, наличие упоров на рукоятке мусата и т.п. Они должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусенец; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, не скользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев рук, недеформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин.
 - проверить отсутствие посторонних предметов на рабочем месте; - удобно и устойчиво разместить сырье, инструменты, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; - проверить внешним осмотром достаточность освещенности рабочей поверхности;

- обеспечить наличие свободных проходов;
- проверить отсутствие скользкости на рабочем месте.

5. Подготовить инструмент и оборудование, разрешенное к самостоятельной работе.

6. Инструмент и оборудование, не разрешенное к самостоятельному использованию, к выполнению заданий подготавливает уполномоченный Эксперт, участники могут принимать посильное участие в подготовке под непосредственным руководством и в присутствии Эксперта.

7. В день проведения конкурса изучить содержание и порядок проведения задания, а также безопасные приемы их выполнения. Проверить пригодность инструмента и оборудования визуальным осмотром.

8. Привести в порядок спецодежду, застегнуть ее на все пуговицы, волосы убрать под головной убор, подготовить перчатки и нарукавники. При проведении операций обвалки и жиловки надеть средства индивидуальной защиты: кольчужную перчатку.

9. Ежедневно, перед началом выполнения задания, в процессе подготовки рабочего места:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;
- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости, обратиться к эксперту для устранения неисправностей в целях исключения неудобных поз и длительных напряжений тела.

10. Подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места, убрать с рабочего стола все лишнее.

11. Участнику запрещается приступать к выполнению задания при обнаружении неисправности инструмента или оборудования.

О замеченных недостатках и неисправностях немедленно сообщить Эксперту до устранения неполадок к заданию не приступать

Работа любого участника, нарушившего правила безопасности (ношение одежды, работа с оборудованием) будет приостановлена, и эксперт попросит его еще раз выполнить задание, учитывая все правила безопасности. В случае повторного нарушения правил безопасности, эксперт может остановить работу конкурсанта и сообщить о нарушении Главному эксперту или Заместителю главного эксперта. Конкурсант не может продолжать работу до тех пор, пока вопрос по безопасности не будет решен и потеряет баллы за несоблюдение правил безопасности.

Если конкурсант продолжает игнорировать правила безопасности, он может быть удален из зоны проведения соревнований на десять минут для инструктажа по технике безопасности, проводимого принимающей стороной.

VIII. ОРГАНИЗАЦИОННЫЙ КОМИТЕТ ЧЕМПИОНАТА WORLDSKILLS NUR-SULTAN КОМПЕТЕНЦИИ «ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»

8.1. Общее руководство чемпионата WorldSkills Nur-Sultan компетенции «Технология мяса и мясных продуктов» осуществляет Организационный комитет, состав которого формируется из числа представителей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения колледжа, социальных партнеров участвующих в проведении чемпионата.

8.2. Оргкомитет чемпионата WorldSkills Nur-Sultan компетенции «Технология мяса и мясных продуктов» Управление образования г.Нур-Султан.

8.3. В функции Оргкомитета входят:

- общее руководство подготовкой и проведением чемпионата WorldSkills Nur-Sultan компетенции «Технология мяса и мясных продуктов»;
- формирование и утверждение экспертной группы;
- разработка и утверждение положения чемпионата WorldSkills Nur-sultan компетенции «Технология мяса и мясных продуктов» методики проведения, установление сроков организации и проведения чемпионата WorldSkills Nur-Sultan «Технология мяса и мясных продуктов»;
- проверка полномочий участников чемпионата WorldSkills Nur-Sultan «Технология мяса и мясных продуктов»;
- анализ итогов чемпионата WorldSkills Nur-Sultan «Технология мяса и мясных продуктов» и составление итогового протокола.

8.4. Для проведения чемпионата WSK формируется экспертный совет (ЭС) в составе Председателя ЭС (**Главный эксперт WSNS**) и экспертов. (Приложении №6). Эксперты формируются согласно Правил чемпионата WSK, из числа компетентных (подтверждающим документом) по компетенции, 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 Турнира WSK;
- оценка результатов проверки;
- определение победителей чемпионата WorldSkills Nur-Sultan «Технология мяса и мясных продуктов»;

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

IX. ПОДВЕДЕНИЕ ИТОГОВ И НАГРАЖДЕНИЕ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА WORLDSKILLS NUR-SULTAN «ТЕХНОЛОГИЯ МЯСА И МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ»

9.1. Итоги чемпионата WorldSkills Nur-Sultan «Технология мяса и мясных продуктов» подводят заседания экспертного совета (ЭС) чемпионата WSA в составе Председателя ЭС (**Главный эксперт WSA**) и экспертов.

9.2. Итоги подводятся индивидуально.

9.3. В чемпионата WorldSkills Nur-Sultan «Технология мяса и мясных продуктов» места определяются по сумме баллов.

9.4. Эксперты проверяют задания команды.

9.5. Для награждения победителей чемпионата WorldSkills Nur-Sultan «Технология мяса и мясных продуктов» в индивидуальном зачете присуждаются:

- первое место - золотой призер.
- второе место - серебряный призер.
- третье место - бронзовый призер.

Приложение №1
к проведению Регионального
чемпионата WorldSkills Nur-Sultan-
2022 «Технология мяса и мясных
продуктов» для студентов колледжей
технического и профессионального
образования и молодых специалистов
предприятия в возрасте от 16 до 22 лет
города Нур-Султан.

Список участников («Технология мяса и мясных продуктов»)

№п/п	Ф.И.О.	Дата рождения	Организация, участница	Руководитель	Номер телефона

Приложение №2
к проведению Регионального
чемпионата WorldSkills Nur-Sultan-2022
«Технология мяса и мясных продуктов»
для студентов колледжей технического
и профессионального образования и
молодых специалистов предприятия в
возрасте от 16 до 22 лет города Нур-
Султан.

Инфраструктурный лист, в Excel согласно заданиям на все модули

№ п/п	Соревновательный день	Наименование продуктов	Ед.изм	Расход на порции, гр

Приложение №3
к проведению Регионального
чемпионата WorldSkills Nur-Sultan-
2022 «Технология мяса и мясных
продуктов» для студентов колледжей
технического и профессионального
образования и молодых специалистов
предприятия в возрасте от 16 до 22
лет города Нур-Султан.

Содержанием конкурсного задания является переработка мяса и последующее производство мясных продуктов. Конкурсное задание имеет несколько последовательно выполняемых модулей. Модули выполняются в течение двух конкурсных дней.

Каждый участник имеет 17 час для выполнения конкурсного задания по компетенции «Технология мяса и мясных продуктов».

В день С-1 Главный эксперт проводит жеребьевку, которая определяет с каким видом сырья работает участник в каждый из дней чемпионата. В день С-1 участники получают задание из «черного ящика» на С2.

Тайное задание озвучивается за 1 час до начала дня С1.

Каждый модуль оценивается отдельно в каждый из дней выполнения конкурсного задания.

Участники могут организовать работу по своему желанию, но им необходимо учитывать время презентации каждого из модулей, указанного в расписании.

При выполнении конкурсного задания оцениваются как процесс работы, так и выполненные модули. В процессе работы участник должен соблюдать требования правила техники безопасности и регламент чемпионата.

	Наименование модуля	Соревновательный день (С1, С2.)	Время на задание
A	Производство натуральных полуфабрикатов из баранины	С1	4
B	Производство натуральных полуфабрикатов из говядины	С2	8
C	Производство натуральных полуфабрикатов из птицы	С2	4
D	Продажи и обслуживание клиентов	С1	1

Модуль А: Производство натуральных полуфабрикатов из баранины

Участник планирует свое время работы и организацию рабочего места.

Каждый участник получает сменное задание. В процессе выполнения конкурсного задания участник должен:

- Произвести верификацию, прием и подготовку сырья;
- Выполнить разделку: бараньих туш;
- Выполнить обвалку отрубов;
- Выполнить жиловку мяса;
- Изготовить крупнокусковые полуфабрикаты;
- Изготовить порционные полуфабрикаты
- Изготовить мелкокусковые полуфабрикаты
- Произвести укладку, упаковку, взвешивание и маркировку готовой продукции.

Участник должен произвести комплексную разделку бараньих туш для получения крупнокусковых полуфабрикатов.

Разделка баранины на отрубы для выделения крупнокусковых полуфабрикатов:

- тазобедренная часть
- грудинка
- лопаточная часть
- корейка

При получении порционных полуфабрикатов из крупнокусковых необходимо производить рациональную нарезку сырья для получения максимального количества порционных полуфабрикатов. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов определяется участником самостоятельно.

Полученные крупнокусковые полуфабрикаты, не идущие в дальнейшем на изготовление порционных и мелкокусковых необходимо подготовить к реализации. Масса 1 порции 500-1500г.

Модуль В: Производство натуральных полуфабрикатов из говядины

Участник планирует свое время работы и организацию рабочего места.

Каждый участник получает сменное задание. В процессе выполнения конкурсного задания участник должен:

- Произвести верификацию, прием и подготовку сырья;
- Выполнить разделку говяжьих полутуш/четвертин;

- Выполнить обвалку отрубов;
- Выполнить жиловку мяса;
- Изготовить крупнокусковые полуфабрикаты;
- Изготовить порционные полуфабрикаты
- Изготовить мелкокусковые полуфабрикаты
- Произвести укладку, упаковку, взвешивание и маркировку готовой продукции;
- Выполнить задание «черного ящика».

Участник должен произвести комплексную разделку говяжьих полутуш/четвертин для получения крупнокусковых полуфабрикатов.

Разделка говяжьих полутуш/четвертин на отрубы для получения крупнокусковых полуфабрикатов:

- вырезка;
- длиннейшая мышца спины: спинная часть (толстый край), поясничная часть (тонкий край);
- тазобедренная часть;
- лопаточная часть;
- грудная часть;
- подлопаточная часть;
- покровка

Полученные крупнокусковые полуфабрикаты, не идущие в дальнейшем на изготовление порционных и мелкокусковых необходимо подготовить к продаже. Масса 1 порции 500-1500г.

При получении порционных полуфабрикатов из крупнокусковых необходимо производить рациональную нарезку сырья для получения максимального количества порционных полуфабрикатов. Ассортимент порционных и мелкокусковых полуфабрикатов определяется участником самостоятельно.

Задание «черного ящика»

Участникам необходимо приготовить порционный полуфабрикат из вида мяса в черном ящика

Модуль С: Производство натуральных полуфабрикатов из птицы

Участник планирует свое время работы и организацию рабочего места.

Каждый участник получает сменное задание. В процессе выполнения конкурсного задания участник должен:

- Произвести верификацию, прием и подготовку сырья;
- Выполнить разделку тушек кур, уток, индеек;
- Выполнить обвалку тушек (в зависимости от наименования специального мясного продукта в тайном задании);
- Изготовить кусковые полуфабрикаты;
- Произвести укладку, упаковку, взвешивание и маркировку готовой продукции;
- Выполнить тайное задание

Участник должен произвести разделку тушек кур на 8 частей (традиционно).

Копчиковая железа, гузка и абдоминальный жир должны быть удалены.

Участник должен произвести разделку тушек индейки на следующие части:

- шея;
- локтевая часть крыла;
- плечевая часть крыла;
- филе грудки без кожи;
- бедро;
- голень;
- спинная часть.

Кисти крыльев и гузка должны быть удалены. Допускается поперечный распил спинной части на несколько частей.

Участник должен произвести разделку тушек утки на 8 частей (традиционно). Копчиковая железа и абдоминальный жир должны быть удалены.

Полуфабрикаты необходимо укладывать в один ряд на лотки. Масса порции кусковых полуфабрикатов из птицы не менее 500г. Необходимо подготовить к продаже по 1 наименованию кускового полуфабриката из птицы.

Модуль D: Продажи и обслуживание клиентов

Участник планирует свое время работы и организацию рабочего места.

В процессе выполнения конкурсного задания участник должен:

- приветствовать, общаться и оперативно обслуживать клиентов
- внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным
- отвечать на вопросы относительно магазина или организации, его товаров и услуг
- собирать информацию о клиенте или продукте для определения потребностей клиента
- консультировать клиентов по мясным продуктам, мясным частям и их использованию (состав продукта, происхождение, переработка)
- планировать и реализовывать рекламные кампании
- выкладывать продукцию таким образом, чтобы увеличить продажи
- произвести расчет с покупателем, контролировать продажи и расходы
- управлять жалобами профессионально, в рамках данной политики компании

Приложение №4

к проведению Регионального чемпионата WorldSkills Nur-Sultan-2022 «Технология мяса и мясных продуктов» для студентов колледжей технического и профессионального образования и молодых специалистов предприятия в возрасте от 16 до 22 лет города Нур-Султан.

Информация о баллах по модулям А,В,С,Д

Раздел	Важность (%)
1 Организация и управление работой	70
Специалист должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> • основы трудового законодательства • нормативные правовые документы • организацию производства • технологию производства натуральных полуфабрикатов • состав мяса • изменения составных частей мяса, его свойств при холодильной обработке и хранении • принципы ведения учета основных и вспомогательных материалов, потребностей в инвентаре и оборудовании • причины возникновения брака 	

	(процедуры НАССР) • контролировать состояние продукта	
3	Раздел 3. Коммуникации, продажи и работа с покупателями	5
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • требования к общению и самопрезентации при работе напрямую с клиентом • технологии продаж • принципы и методы построения и поддержания доверия • принципы и процессы предоставления клиентских и персональных услуг относительно стандартов качества • возможности и подходы к дополнительным продажам • важность выкладки и маркировки как инструментов продажи и коммуникации 	
	<p>Специалист должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • приветствовать и общаться с клиентами или руководителями, оперативно обслуживать клиентов • всегда внимательно относиться к своему внешнему виду, быть опрятным • отвечать на вопросы относительно магазина или организации, его товаров и услуг • собирать информацию о клиенте или продукте для определения потребностей клиента • консультировать клиентов по мясным продуктам, мясным частям и их использованию (состав продукта, происхождение, переработка) • планировать и реализовывать рекламные кампании • объяснять и интерпретировать значение конкретной или технической информации для повышения удовлетворенности клиентов • выкладывать продукцию таким образом, чтобы увеличить продажи • произвести расчет с покупателем • управлять жалобами профессионально, в рамках данной политики компании 	
4	Раздел 4. Работа с оборудованием и инструментами	10
	<p>Специалист должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • виды применяемого оборудования, инструментов и требования к ним • основное назначение, принципы использования и хранения применяемых инструментов и оборудования • правила заточки и правки ножей • назначение и устройство контрольно-измерительных приборов • правила эксплуатации оборудования, поверки весов 	
	<p>Специалист должно уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • поддерживать складские помещения, инвентарь, оборудование и материалы в рабочем состоянии • обслуживать и эксплуатировать оборудование • обеспечивать оптимальные режимы работы технологического оборудования 	

<ul style="list-style-type: none"> • выбирать и подготавливать соответствующие ручные инструменты к работе • производить заточку и правку ножей • проверять наличие и исправность контрольно-измерительных приборов 	100
Всего	100

	Критерий				Итого баллов	
		A	B	C		D
Разделы Спецификации стандарта WS	1	24,90	25,20	19,90		70,00
	2	5,90	6,40	2,70		15,00
	3				5,00	5,00
	4	3,40	3,60	3,0		10,00
Итого баллов за критерий		34,2	35,20	25,6	5,00	100.00

Приложение №5
к проведению Регионального
чемпионата WorldSkills Nur-Sultan-
2022 «Технология мяса и мясных
продуктов» для студентов колледжей
технического и профессионального
образования и молодых специалистов
предприятия в возрасте от 16 до 22
лет города Нур-Султан.

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

Городской чемпионат WSNS (Город Нур-Султан)

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

Приложение №6
к проведению Регионального
чемпионата WorldSkills Nur-Sultan-
2022 «Технология мяса и мясных
продуктов» для студентов колледжей
технического и профессионального
образования и молодых специалистов
предприятия в возрасте от 16 до 22
лет города Нур-Султан.

**Список экспертов
Городской чемпионат WSNS (города Нур-Султан)**

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

Приложение №7
к проведению Регионального
чемпионата WorldSkills Nur-Sultan-
2022 «Технология мяса и мясных
продуктов» для студентов колледжей
технического и профессионального
образования и молодых специалистов
предприятия в возрасте от 16 до 22
лет города Нур-Султан.

**Протокол экспертной комиссии
Городской чемпионат WSNS (Город Нур-Султан)
ПРОТОКОЛ**

Заседания экспертного совета (ЭС) чемпионата WSNS (Город Нур-Султан)
по компетенции _____

Присутствовали:

Председатель ЭС (Главный эксперт WSNS): _____
по компетенции _____

Эксперты:

- 1.
- 2.
- 3.

1. В соревнованиях приняли участие ___ человек

Председатель ЭС (Главный Эксперт WSNS):
по компетенции _____

Эксперты:

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

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

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

А также другие номинации:

- 1
- 2
- 3

Председатель ЭК

По компетенции _____

Эксперты: