

# Отличие стандартов оценки WSI от ранее используемых в России

---

34 – COOKING – ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

# Основная проблема

- На самом деле метастандарт профессии повар WorldSkills International мало чем отличаются от российских применительно к разделу «повар» практически те же требования к тому, что должен знать и уметь выпускник. Особенности нашего образовательного стандарта состоят в том, что профессия называется «повар, кондитер», а это по международным требованиям две абсолютно разные вещи. Что же касается основных отличий, то они относятся к методике оценки квалификаций. И если конкурсы профессионального мастерства рассматривать как открытые и публичные экзамены, то именно на них не проследить эти отличия.

# Подготовка к соревнованиям

- Россия, как это было
- Разработкой условий и задания занимается оргкомитет, который состоит из представителей принимающей стороны, и публикуется незадолго до соревнований
- WSI
- В разработке условий и проекта заданий, системы оценивания, которая начинается в конце текущего чемпионата для следующего, принимают участие все эксперты чемпионата. Далее шеф-эксперт и заместитель шеф-эксперта организуют на форуме обсуждение всех предложений и публикуют окончательный вариант проекта не позднее, чем за три месяца до начала соревнований. За день до начала соревнований в проект вносятся не менее 30% изменений

# Инфраструктура

- Россия
- В зависимости от организаторов, оснащение площадки может варьироваться в широких пределах
- WSI
- Соответствует единому инфраструктурному листу, который в свою очередь актуализируется минимум раз в год. Поэтому ИЛ постоянно соответствует оснащению современного ресторана

# Задание

- Россия
- В основном рассчитано на время не более 1,5 часов в один день и состоит из одного-двух блюд. Иногда при недостаточной детализации задания, достаточно сложно сравнивать результаты
- WSI
- Рассчитано на время от 15 до 22 часов в течение 3-4 дней. Состоит из 6-8 модулей. Время работы 4-8 часов в день.

# Продукты

- Россия
- Обычно использовались продукты принесённые с собой
- WSI
- Участникам предоставляется единый Order list (список продуктов), по которому участники осуществляют заказ не позднее, чем за месяц до начала соревнований. Для заказа существует ряд ограничений по количеству или по стоимости

# Критерии оценки

- Россия
- В основном субъективные оценки:
- Вкус, цвет, запах, консистенция и т.п.

# Критерии оценки

- WSI
- Объективные критерии оценивания работы участника:
  - - соответствие форменной одежды требованиям Чемпионата;
  - - соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
  - - соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
  - - рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
  - - правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;
  - - правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы);
  - - правильность использования цветных разделочных досок;
  - - правильность подачи заявки на продукты;
  - 
  -
- Субъективные критерии оценивания работы участника:
  - - организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, контроль за ведением процесса;
  - - владение кулинарными техниками;
  - - владение технологиями
  -



# Критерии оценки

- Объективные критерии оценивания результата работы участника:
  - - время подачи;
  - - температура подачи;
  - - присутствие обязательных компонентов и ингредиентов блюда;
  - - корректная масса или размер блюда;
  - - чистота тарелки при подаче (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков)
  - - правильность нарезки продуктов
  -
- Субъективные критерии оценивания результата работы участника:
  - - визуальное впечатление (цвет: сочетание, баланс/композиция)
  - - стиль и креативность подачи, соответствие современным тенденциям;
  - - сочетание и гармония вкуса всех компонентов блюда;
  - - консистенция каждого компонента блюда в отдельности;
  - - вкус каждого компонента блюда в отдельности

# Методика оценивания

- Россия
- Обычно все критерии оценивают одни и те же эксперты, которые имеют возможность делиться друг с другом мнениями
- WSI
- Каждую группу критериев оценивают разные группы экспертов. 5 по субъективным критериям им запрещено обмениваться мнениями, 3 по объективным критериям. –принимают решение коллегиально

# Подсчёт баллов

- Россия
- Вручную, простым сложением. Подсчёт выполняют сами эксперты
- WSI
- Автоматизированная система подсчёта CIS. Введением результатов в систему выполняет независимые эксперт по CIS

Готовьте с удовольствием

- СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!