ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ****

ТЕХНОЛОГИЯ ПЕРЕРАБОТКИ ДИКОРАСТУЩЕГО ЛЕКАРСТВЕННО-РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ И ЯГОД

****

Организация Союз «Молодые профессионалы (Ворлдскиллс Россия)» (далее WSR) в соответствии с уставом организации и правилами проведения конкурсов установила нижеизложенные необходимые требования владения этим профессиональным навыком для участия в соревнованиях по компетенции.

**Техническое описание включает в себя следующие разделы:**

[1. ВВЕДЕНИЕ 3](#_Toc489607678)

[1.1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ 3](#_Toc489607679)

[1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА 4](#_Toc489607680)

[1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ 4](#_Toc489607681)

[2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS) 5](#_Toc489607682)

[2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS) 5](#_Toc489607683)

[3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ 12](#_Toc489607684)

[3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ 12](#_Toc489607685)

[4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНКИ 13](#_Toc489607686)

[4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ 13](#_Toc489607687)

[4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ 14](#_Toc489607688)

[4.3. СУБКРИТЕРИИ 14](#_Toc489607689)

[4.4. АСПЕКТЫ 15](#_Toc489607690)

[4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА) 16](#_Toc489607691)

[4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА 16](#_Toc489607692)

[4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК 16](#_Toc489607693)

[4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ 18](#_Toc489607694)

[4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ 22](#_Toc489607695)

[5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ 23](#_Toc489607696)

[5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ 23](#_Toc489607697)

[5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ 23](#_Toc489607698)

[5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ 24](#_Toc489607699)

[5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ 26](#_Toc489607700)

[5.5 УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ 29](#_Toc489607701)

[5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ 29](#_Toc489607702)

[6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ 30](#_Toc489607703)

[6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ 30](#_Toc489607704)

[6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА 30](#_Toc489607705)

[6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ 30](#_Toc489607706)

[6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ 31](#_Toc489607707)

[7. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ 31](#_Toc489607708)

[7.1 ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ 32](#_Toc489607709)

[7.2 СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ И ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ КОМПЕТЕНЦИИ 32](#_Toc489607710)

[8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ 32](#_Toc489607711)

[8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ 32](#_Toc489607712)

[8.2. МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ В ИНСТРУМЕНТАЛЬНОМ ЯЩИКЕ (ТУЛБОКС, TOOLBOX) 33](#_Toc489607713)

[8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ 33](#_Toc489607714)

[8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ 33](#_Toc489607715)

[9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ 33](#_Toc489607716)

[Copyright](http://www.copyright.ru/) [©](http://www.copyright.ru/ru/documents/zashita_avtorskih_prav/znak_ohrani_avtorskih_i_smegnih_prav/) 2017 СОЮЗ «ВОРЛДСКИЛЛС РОССИЯ»

[Все права защищены](http://www.copyright.ru/ru/documents/registraciy_avtorskih_prav/)

Любое воспроизведение, переработка, копирование, распространение текстовой информации или графических изображений в любом другом документе, в том числе электронном, на сайте или их размещение для последующего воспроизведения или распространения запрещено правообладателем и может быть осуществлено только с его письменного согласия.1. ВВЕДЕНИЕ

1.1. Название и описание профессиональной компетенции

1.1.1 Название профессиональной компетенции:

Технология переработки дикорастущего лекарственно - растительного сырья и ягод

1.1.2 Описание профессиональной компетенции.

Краткое описание и актуальность компетенции.

Профессиональный технолог обеспечивает организацию и выполнение работ по производству, переработке и хранению дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод.

**Объектами профессиональной деятельности являются:**

-дикорастущее лекарственно-растительное сырье и ягоды;

-технология сбора дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод;

-технология определения качества лекарственно-растительного сырья и ягод;

-технология производства, переработки и хранения лекарственно-растительного сырья и ягод.

- упаковка готовой продукции в соответствии с ГОСТ.

**Работа технолога также включает в себя:**

-определение качества и количества сырья;

-первичную обработку сырья;

-упаковку и хранения готовой продукции;

-расчёт сырья, массы брутто, нетто, отходов

1.2. ВАЖНОСТЬ И ЗНАЧЕНИЕ НАСТОЯЩЕГО ДОКУМЕНТА

Документ содержит информацию о стандартах, которые предъявляются участникам для возможности участия в соревнованиях, а также принципы, методы и процедуры, которые регулируют соревнования. При этом WSR признаёт авторское право WorldSkills International (WSI). WSR также признаёт права интеллектуальной собственности WSI в отношении принципов, методов и процедур оценки.

Каждый эксперт и участник должен знать и понимать данное Техническое описание.

1.3. АССОЦИИРОВАННЫЕ ДОКУМЕНТЫ

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

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

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА WORLDSKILLS (WSSS)

2.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О СПЕЦИФИКАЦИИ СТАНДАРТОВ WORLDSKILLS (WSSS)

WSSS определяет знание, понимание и конкретные компетенции, которые лежат в основе лучших международных практик технического и профессионального уровня выполнения работы. Она должна отражать коллективное общее понимание того, что соответствующая рабочая специальность или профессия представляет для промышленности и бизнеса.

Целью соревнования по компетенции является демонстрация лучших международных практик, как описано в WSSS и в той степени, в которой они могут быть реализованы. Таким образом, WSSS является руководством по необходимому обучению и подготовке для соревнований по компетенции.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний и понимания осуществляется посредством оценки выполнения практической работы. Отдельных теоретических тестов на знание и понимание не предусмотрено.

WSSS разделена на четкие разделы с номерами и заголовками.

Каждому разделу назначен процент относительной важности в рамках WSSS. Сумма всех процентов относительной важности составляет 100.

В схеме выставления оценок и конкурсном задании оцениваются только те компетенции, которые изложены в WSSS. Они должны отражать WSSS настолько всесторонне, насколько допускают ограничения соревнования по компетенции.

Схема выставления оценок и конкурсное задание будут отражать распределение оценок в рамках WSSS в максимально возможной степени. Допускаются колебания в пределах 5% при условии, что они не исказят весовые коэффициенты, заданные условиями WSSS.

|  |  |
| --- | --- |
| **1** | **Важность****(%)** |
| **1** | **Организация работы, безопасность, документооборот** |  **21** |
|  | Специалист должен знать и понимать:* Государственные стандарты и технические условия на готовую продукцию из дикоросов;
* Государственные стандарты и технические условия на закупаемые продукты и сырьё, плоды, грибы, ягоды;
* Технологическую документацию по переработке дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод;
* Принципы оформления товарно-денежных документов, получения и сдачи денежной выручки;
* Принципы подготовки помещений и тары для производственного процесса и хранения;
* Специфику организации мероприятий по повышению эффективности технологических процессов производства и качества продукции из дикорастущего лекарственно –растительного сырья и ягод;
* Требования по охране труда, производственной санитарии, пожарной и промышленной безопасности;
 |  |
|  | Специалист должен уметь:* Выполнять требования по охране труда и технике безопасности;
* Выполнять требования техники безопасности при работе с электрооборудованием;
* Правильно выбирать и эксплуатировать оборудование;
* Правильно выбирать, применять и хранить все материалы;
* Заполнять приёмо–сдаточную документацию на заготавливаемое лекарственно-растительное сырьё и осуществлять денежные расчёты;
* Оформлять первичную документацию по учёту готовой продукции;
* Подготовить помещение и тары для переработки сырья и хранения готовой продукции;
* Подготовить помещение и тары для процесса ферментации сырья;
* Подготовить помещение и тары для хранения закупаемых продуктов и сырья;
* Планировать и организовывать рациональное ведение технологического процесса производства продукции из дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод;
 |  |
|  | Специалист должен уметь:* Осуществлять приёмку дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод;
* Оформлять документацию при приёмке сырья;
* Сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного характера;
* Производить упаковку сырья согласно технологии и классификации готовой продукции;
* Работать на фасовочно-упаковочном оборудовании;
 |  |
| **2** | **Технологии сбора и анализ качества сырья** | **20** |
|  | Специалист должен знать и понимать:* Ассортимент, время сборки, показатели качества, условия и сроки приёмки, хранения транспортировки дикорастущих плодов, грибов и ягод;
* Виды лекарственно-растительного сырья и ягод, их характеристику, районы произрастания, общие правила сбора, приёмки, сушки, переработки дикоросов;
* Требования к качеству дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод;
* Специфику сбора и приёмки дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод;
* Классификацию продуктов переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья, плодов, грибов, ягод;
* Продукты переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья, плодов, грибов, ягод;
* Требования к качеству дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод;
* Факторы, влияющие на качество дикорастущего лекарственно –растительного сырья и ягод;
* Оформление приёмо–сдаточной документации на заготавливаемое лекарственно-растительное сырьё и порядок осуществления денежные расчёты;
* Классификацию упаковочных материалов (стекло, бумага, плёнки, ткань, пластик и др.)
 |  |
|  | Специалист должен уметь:* Пользоваться гербариями и определителями для распознавания вида и фазы заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод;
* Определять вид, количество и качество дикорастущего лекарственно растительного сырья органолептическим методом и с помощью специального оборудования (экотестеры, эковизоры и т.д.);
* Определять качество заготавливаемого дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод до и после переработки;
* Определять качество продуктов и сырья во время хранения;
* Определять качество сырья после скрутки на роллере;
* Осуществлять сбор дикорастущего лекарственно-растительного сырья;
* Пользоваться весовым оборудованием согласно инструкции;
* Оформлять приёмо–сдаточной документации на заготавливаемое лекарственно-растительное сырьё и порядок осуществления денежные расчёты;
* Готовить помещение и тару для приёмки и хранения дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод;
* Производить упаковку сырья согласно технологии и классификации;
 |  |
| 3 | **Технологии изготовления продукции и сырья** | **32** |
|  | Специалист должен знать и понимать:* Классификацию, принципы работы оборудования по переработке дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод: роллеры для скрутки чая, сушильные шкафы, производственные мясорубки, соковыжималки и т.д.;
* Технологию производства продукции из дикорастущего лекарственно-растительного сырья (соков, джемов, варенья, суфле, конфет, чаёв, чипсов и других готовых продуктов)
* Свойства дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод;
* Факторы, влияющие на качество дикорастущего лекарственно растительного сырья и готовой продукции;
* Технологию ферментации, её этапы;
* Требования по охране труда , производственной санитарии, пожарной и промышленной безопасности;
 |  |
|  | Специалист должен уметь:* Обслуживать технологическое оборудование производства продукции из дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод;
* Выполнять технологические операции производства продукции из дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод в соответствии с технологическими инструкциями;
* Готовить оборудование для выпуска продукции из дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод;
* Осуществлять проверку исправности контрольно-измерительных приборов и автоматики при производстве продукции из дикорастущего лекарственно –растительного сырья и ягод;
* Разрабатывать рецептуры новой продукции из дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод;
* Участвовать в организации проведения испытаний и внедрение новых видов продукции из дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод;
 |  |
| **4** | **Технологии ферментации** | **10** |
|  | Специалист должен знать и понимать:* Процессы и этапы ферментации чайного листа;
* Технологию сбора чайного листа и его подготовку к процессу ферментации (завяливание, скручивание и т.д.)
* Факторы влияющие на качество ферментации;
* Классификация чая по степени ферментации

 ( не ферментированный, полуферментированный, ферментированный , постферментированный);* Специфику остановки ферментации и её влияние на качество готовой продукции;
* Основные виды чая и технологию их приготовления;
* Технологию сушки чая после процесса ферментации;
 |  |
|  | Специалист должен уметь:* Подготовить помещение, оборудование и тары для процесса ферментации;
* Оценивать качество чайного листа перед процессом ферментации;
* Готовить чайный лист к процессу ферментации согласно технологии;
* Контролировать процесс ферментации и осуществлять остановку ферментации согласно технологии;
* Оценивать качество чайного листа после процесса ферментации;
* Вести отчётную документацию;
 |  |
| **5** | **Технология приёма , учёта, упаковки и хранения**  | **18** |
|  | Специалист должен знать и понимать:* Порядок приёмки лекарственно-растительного сырья и ягод на складах, базах;
* Принцип приёма и учёта закупаемых продуктов и сырья;
* Принцип расчёта закладки сырья согласно технологической документации;
* Принцип расчёта сырья, определения массы брутто, нетто, отходов;
* Системы перевода единиц измерения;
* Способы и единицы измерения количества закупаемого сырья, плодов, ягод, грибов;
* Ценообразование на закупаемые продукты и сырьё растительного и животного происхождения;
* Классификацию консистенции готовой продукции (жидкие, сыпучие, штучные) и технологию упаковки согласно ГОСТ;
* Классификацию упаковочных материалов (стекло, бумага, плёнки, ткань, пластик и -Продукты переработки дикорастущего лекарственно-растительного сырья, плодов, грибов, ягод;
* Технологию работы на фасовочно-упаковочном оборудовании;
* Классификацию фасовочно-упаковочного оборудования, его виды;
 |  |
|  | Специалист должен уметь:* Сортировать и упаковывать дикорастущее лекарственно-растительное сырье и ягоды
* Фасовать и упаковывать сухие травы и сырье в крафт- пакеты, стеклянные емкости
* Пользоваться весовым оборудованием;
* Вести учётную документацию
* Определять качество сырья во время хранения
* Заполнять приёмо-сдаточную документацию на заготавливаемое дикорастущее и осуществлять денежные расчёты
* Производить расчёт сырья, массы брутто, нетто, отходов
* Готовить помещение и тары для хранения дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод, готовой продукции;
* Осуществлять приёмку дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод;
* Оформлять документацию при приёмке сырья;
* Сортировать и упаковывать закупаемые продукты и сырье растительного характера;
* Производить упаковку сырья согласно технологии и классификации готовой продукции;
* Работать на фасовочно-упаковочном оборудовании;
 |  |
|  | **Всего** | **100** |

3. ОЦЕНОЧНАЯ СТРАТЕГИЯ И ТЕХНИЧЕСКИЕ ОСОБЕННОСТИ ОЦЕНКИ

3.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

Стратегия устанавливает принципы и методы, которым должны соответствовать оценка и начисление баллов WSR.

Экспертная оценка лежит в основе соревнований WSR. По этой причине она является предметом постоянного профессионального совершенствования и тщательного исследования. Накопленный опыт в оценке будет определять будущее использование и направление развития основных инструментов оценки, применяемых на соревнованиях WSR: схема выставления оценки, конкурсное задание и информационная система чемпионата (CIS).

Оценка на соревнованиях WSR попадает в одну из двух категорий: измерение и судейское решение. Для обеих категорий оценки использование точных эталонов для сравнения, по которым оценивается каждый аспект, является существенным для гарантии качества.

Схема выставления оценки должна соответствовать процентным показателям в WSSS. Конкурсное задание является средством оценки для соревнования по компетенции, и оно также должно соответствовать WSSS. Информационная система чемпионата (CIS) обеспечивает своевременную и точную запись оценок, что способствует надлежащей организации соревнований.

Схема выставления оценки в общих чертах является определяющим фактором для процесса разработки Конкурсного задания. В процессе дальнейшей разработки Схема выставления оценки и Конкурсное задание будут разрабатываться и развиваться посредством итеративного процесса для того, чтобы совместно оптимизировать взаимосвязи в рамках WSSS и Стратегии оценки. Они представляются на утверждение Менеджеру компетенции вместе, чтобы демонстрировать их качество и соответствие WSSS.

4. СХЕМА ВЫСТАВЛЕНИЯ ОЦЕНки

4.1. ОБЩИЕ УКАЗАНИЯ

В данном разделе описывается роль и место Схемы выставления оценки, процесс выставления экспертом оценки конкурсанту за выполнение конкурсного задания, а также процедуры и требования к выставлению оценки.

Схема выставления оценки является основным инструментом соревнований WSR, определяя соответствие оценки Конкурсного задания и WSSS. Она предназначена для распределения баллов по каждому оцениваемому аспекту, который может относиться только к одному модулю WSSS.

Отражая весовые коэффициенты, указанные в WSSS Схема выставления оценок устанавливает параметры разработки Конкурсного задания. В зависимости от природы навыка и требований к его оцениванию может быть полезно изначально разработать Схему выставления оценок более детально, чтобы она послужила руководством к разработке Конкурсного задания. В другом случае разработка Конкурсного задания должна основываться на обобщённой Схеме выставления оценки. Дальнейшая разработка Конкурсного задания сопровождается разработкой аспектов оценки.

В разделе 2.1 указан максимально допустимый процент отклонения, Схемы выставления оценки Конкурсного задания от долевых соотношений, приведенных в Спецификации стандартов.

Схема выставления оценки и Конкурсное задание могут разрабатываться одним человеком, группой экспертов или сторонним разработчиком. Подробная и окончательная Схема выставления оценки и Конкурсное задание, должны быть утверждены Менеджером компетенции.

Кроме того, всем экспертам предлагается представлять свои предложения по разработке Схем выставления оценки и Конкурсных заданий на форум экспертов для дальнейшего их рассмотрения Менеджером компетенции.

Во всех случаях полная и утвержденная Менеджером компетенции Схема выставления оценки должна быть введена в информационную систему соревнований (CIS) не менее чем за два дня до начала соревнований, с использованием стандартной электронной таблицы CIS или других согласованных способов. Главный эксперт является ответственным за данный процесс.

4.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Основные заголовки Схемы выставления оценки являются критериями оценки. В некоторых соревнованиях по компетенции критерии оценки могут совпадать с заголовками разделов в WSSS; в других они могут полностью отличаться. Как правило, бывает от пяти до девяти критериев оценки, при этом количество критериев оценки должно быть не менее трёх. Независимо от того, совпадают ли они с заголовками, Схема выставления оценки должна отражать долевые соотношения, указанные в WSSS.

Критерии оценки создаются лицом (группой лиц), разрабатывающим Схему выставления оценки, которое может по своему усмотрению определять критерии, которые оно сочтет наиболее подходящими для оценки выполнения Конкурсного задания.

Сводная ведомость оценок, генерируемая CIS, включает перечень критериев оценки.

Количество баллов, назначаемых по каждому критерию, рассчитывается CIS. Это будет общая сумма баллов, присужденных по каждому аспекту в рамках данного критерия оценки.

4.3. СУБКРИТЕРИИ

Каждый критерий оценки разделяется на один или более субкритериев. Каждый субкритерий становится заголовком Схемы выставления оценок.

В каждой ведомости оценок (субкритериев) указан конкретный день, в который она будет заполняться.

Каждая ведомость оценок (субкритериев) содержит оцениваемые аспекты, подлежащие оценке. Для каждого вида оценки имеется специальная ведомость оценок.

4.4. АСПЕКТЫ

Каждый аспект подробно описывает один из оцениваемых показателей, а также возможные оценки или инструкции по выставлению оценок.

В ведомости оценок подробно перечисляется каждый аспект, по которому выставляется отметка, вместе с назначенным для его оценки количеством баллов.

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции в WSSS. Она будет отображаться в таблице распределения баллов CIS, в следующем формате:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Разделы спецификации стандарта WS(WSSS)** | **Критерий** | **Итого баллов за раздел WSSS** | **Баллы спецификации стандартов worldskills** **на каждый раздел** | **Величина отклонения** |
|  | **A** | **B** | **C** | **D** | **E** | **F** |  |  |  |
| **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | **1** | **6** | **6** | **0** |
| **2** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** | **4** | **14** | **14** | **0** |
| **3** | **10** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** | **20** | **20** | **0** |
| **4** | **2** | **7** | **7** | **7** | **7** | **2** | **32** | **32** | **0** |
| **5** | **-** | **8** | **-** | **2** | **-** | **-** | **10** | **10** | **0** |
| **6** | **2** | **2** | **2** | **2** | **2** | **8** | **18** | **18** | **0** |
| **Итого баллов за критерий** |  | **17** | **22** | **14** | **16** | **14** | **17** | **100** | **100** | **0** |

4.5. МНЕНИЕ СУДЕЙ (СУДЕЙСКАЯ ОЦЕНКА)

При принятии решения используется шкала 0–3. Для четкого и последовательного применения шкалы судейское решение должно приниматься с учетом:

* эталонов для сравнения (критериев) для подробного руководства по каждому аспекту
* шкалы 0–3, где:
* 0: исполнение не соответствует отраслевому стандарту;
* 1: исполнение соответствует отраслевому стандарту;
* 2: исполнение соответствует отраслевому стандарту и в некоторых отношениях превосходит его;
* 3: исполнение полностью превосходит отраслевой стандарт и оценивается как отличное

Каждый аспект оценивают три эксперта, каждый эксперт должен произвести оценку, после чего происходит сравнение выставленных оценок. В случае расхождения оценок экспертов более чем на 1 балл, экспертам необходимо вынести оценку данного аспекта на обсуждение и устранить расхождение.

4.6. ИЗМЕРИМАЯ ОЦЕНКА

Оценка каждого аспекта осуществляется тремя экспертами. Если не указано иное, будет присуждена только максимальная оценка или ноль баллов. Если в рамках какого-либо аспекта возможно присуждение оценок ниже максимальной, это описывается в Схеме оценки с указанием измеримых параметров.

4.7. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ИЗМЕРИМЫХ И СУДЕЙСКИХ ОЦЕНОК

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерий** | **Баллы** |
|  |  | **Мнение судей** | **Измеримая** | **Всего** |
| **A** | **Оценка качества дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод органолептическим способом и эковизором**  |  | **20** | **20** |
| **B** | **Переработка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод с помощью роллера** |  | **15** | **15** |
| **C** | **Переработка дикорастущего лекарственно –растительного сырья и ягод с помощью соковыжималки, определение веса с помощью лабораторных весов** |  | **20** | **20** |
| **D** | **Сушка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод с помощью сушильного шкафа** |  | **15** | **15** |
| **E** | **Переработка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод и с помощью мясорубки и шоковой заморзки** |  | **15** | **15** |
| **F** | **Оформление упаковки готовой продукции в соответствии с ГОСТ** |  | **15** | **15** |
| **Всего** |  |  | **100** | **100** |

4.8. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

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

**Модуль А «Оценка качества дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод органолептическим способом и эковизором»**

Участнику необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, провести оценку качества сырья органолептическим способом и с помощью эковизора, после чего зафиксировать результат на бумаге, привести рабочее место в порядок. (Для оценки качества участникам предложено три вида сырья: ягоды облепихи, листья иван - чая, плоды ранетки)

**Описание**

Соблюдение санитарно-гигиенических норм;

Соблюдение правил техники безопасности;

Подготовка рабочего места;

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

Оценка сырье органолептическим методом;

Подготовка сырье к оценке с помощью эковизора;

Подготовка эковизора к работе;

Оценка сырьё с помощь эковизора;

Фиксация результата на бумаге;

Приведение рабочего места в порядок;

**Модуль В «Переработка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод с помощью роллера»**

Участнику необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, подготовить сырье к переработке в роллере для скручивания чая, взвесить с помощью весов, загрузить в роллер и произвести скрутку сырья, после чего подготовить сырьё к ферментации и привести рабочее место в порядок. Для переработки сырья в роллере участникам предложено три вида сырья: иван- чай, листья смородины и малины.

**Описание:**

Соблюдение санитарно-гигиенических норм;

Соблюдение правил техники безопасности;

Подготовка рабочего места

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

Подготовка сырья к переработке;

Загрузка сырья в роллер;

Скрутка сырья в роллере;

Выгрузка сырья из роллера;

Подготовка сырья к ферментации;

Запись времени начала ферментации сырья;

Приведение рабочего места в порядок;

**Модуль С «Переработка дикорастущего лекарственно –растительного сырья и ягод с помощью соковыжималки, определение веса с помощью лабораторных весов»**

 Участнику необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, взвесить и подготовить сырье к переработке в соковыжималке, выжать сырьё, привести рабочее место в порядок. Для переработки сырья в соковыжималке участникам предложено два вида сырья: ягоды малины и облепихи. На выходе должно получиться 200 грамм свежевыжатого сока.

**Описание:**

Соблюдение санитарно-гигиенических норм;

Соблюдение правил техники безопасности;

Подготовка рабочего места

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

Взвешивание сырья;

Подготовка сырья к переработке;

Загрузка сырья в соковыжималку;

Взвешивание тары;

Взвешивание выжатого сока;

Приведение рабочего места в порядок;

**Модуль D «Сушка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод с помощью сушильного шкафа»**

 Участнику необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, подготовить сырье к загрузке в сушильный шкаф, произвести визуальную оценку ферментированного сырья, загрузить сырье в сушильный шкаф, выставить необходимую температуру и время и подключить шкаф, вернуться через два часа, выгрузить сырьё из шкафа.

**Описание:**

Соблюдение санитарно-гигиенических норм;

Соблюдение правил техники безопасности;

Подготовка рабочего места

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

Подготовка сырья к сушке;

Загрузка сырья в сушильный шкаф;

Сушка сырья в сушильном шкафу;

Выгрузка сырья из сушильного шкафа;

Приведение рабочего места в порядок;

**Модуль E «Переработка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод и с помощью мясорубки и шоковой заморзки»**

 Участнику необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, подготовить сырье к переработке в мясорубке, расфасовать перемолотый полуфабрикат в контейнеры, загрузить в шоковую заморозку и произвести заморозку, после чего выгрузить полуфабрикат из шкафа шоковой заморозки, привести рабочее место в порядок. Для переработки участникам предложено сырье: плоды ранеток.

**Описание:**

Соблюдение санитарно-гигиенических норм;

Соблюдение правил техники безопасности;

Подготовка рабочего места

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

Подготовка сырья к переработке в мясорубке;

Переработка сырья в мясорубке;

Фасовка сырья по контейнерам;

Загрузка сырья в шоковую заморозку;

Выгрузка сырья из шоковой заморозки;

Приведение рабочего места в порядок;

**Модуль F «Упаковки готовой продукции в соответствии с ГОСТ»**

 Участнику необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, подготовить высушенный чай к упаковке в крафт –пакеты и стеклянные ёмкости, рассчитать количество сырья, массу брутто, нетто, отходов, зафиксировать в таблице. Взвесить и расфасовать готовый чай в крафт пакеты и стеклянные ёмкости, после чего заполнить таблицу «Правила упаковки и хранения готовой продукции согласно ГОСТ»

**Описание:**

Соблюдение санитарно-гигиенических норм;

Соблюдение правил техники безопасности;

Подготовка рабочего места

Алгоритм работы.

Подготовка рабочего места;

Подготовка сырья к фасовке и упаковке;

Расчёт сырья, массы брутто, нетто, отходов;

Упаковка сырья в крафт пакеты;

Упаковка сырья в стеклянные банки;

Приведение рабочего места в порядок.

4.9. РЕГЛАМЕНТ ОЦЕНКИ

Главный эксперт и Заместитель Главного эксперта обсуждают и распределяют Экспертов по группам (состав группы не менее трех человек) для выставления оценок. Каждая группа должна включать в себя как минимум одного опытного эксперта. Эксперт не оценивает участника из своей организации.

5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

5.1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ

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

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

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

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

Конкурсное задание не должно выходить за пределы WSSS.

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

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

5.2. СТРУКТУРА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание содержит 6 модулей

**1.Модуль А** «Оценка качества дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод органолептическим способом и эковизором»

**2.Модуль В** «Переработка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод с помощью роллера»

**3. Модуль С** «Переработка дикорастущего лекарственно –растительного сырья и ягод с помощью соковыжималки, определение веса с помощью лабораторных весов»

**4. Модуль D** «Сушка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод с помощью сушильного шкафа»

**5. Модуль E** «Переработка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод и с помощью мясорубки и шоковой заморзки»

**6. Модуль F** «Упаковка готовой продукции в соответствии с ГОСТ»

5.3. ТРЕБОВАНИЯ К РАЗРАБОТКЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

**Общие требования:**

**Содержанием конкурсного задания являет выполнение 6 модулей.**

**1.Модуль А «Оценка качества дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод органолептическим способом и эковизором»**

Участнику необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, провести оценку качества сырья органолептическим способом и с помощью эковизора, после чего зафиксировать результат на бумаге, привести рабочее место в порядок. (Для оценки качества участникам предложено три вида сырья: ягоды облепихи, листья иван - чая, плоды ранетки)

**2.Модуль В «Переработка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод с помощью роллера»**

 Участнику необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, подготовить сырье к переработке в роллере для скручивания чая, взвесить с помощью весов, загрузить в роллер и произвести скрутку сырья, после чего подготовить сырьё к ферментации и привести рабочее место в порядок. Для переработки сырья в роллере участникам предложено три вида сырья: иван- чай, листья смородины и малины.

**3. Модуль С «Переработка дикорастущего лекарственно –растительного сырья и ягод с помощью соковыжималки, определение веса с помощью лабораторных весов»**

 Участнику необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, взвесить и подготовить сырье к переработке в соковыжималке, выжать сырьё, привести рабочее место в порядок. Для переработки сырья в соковыжималке участникам предложено два вида сырья: ягоды малины и облепихи. На выходе должно получиться 200 грамм свежевыжатого сока.

**4. Модуль D «Сушка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод с помощью сушильного шкафа»**

 Участнику необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, подготовить сырье к загрузке в сушильный шкаф, произвести визуальную оценку ферментированного сырья, загрузить сырье в сушильный шкаф, выставить необходимую температуру и время и подключить шкаф, вернуться через два часа, выгрузить сырьё из шкафа.

**5. Модуль E «Переработка дикорастущего лекарственно-растительного сырья и ягод и с помощью мясорубки и шоковой заморзки»**

 Участнику необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, подготовить сырье к переработке в мясорубке, расфасовать перемолотый полуфабрикат в контейнеры, загрузить в шоковую заморозку и произвести заморозку, после чего выгрузить полуфабрикат из шкафа шоковой заморозки, привести рабочее место в порядок. Для переработки участникам предложено сырье: плоды ранеток.

**6. Модуль F «Упаковка готовой продукции в соответствии с ГОСТ»**

 Участнику необходимо подготовить рабочее место, соблюдая технику безопасности и санитарно-гигиенические нормы, подготовить высушенный чай к упаковке в крафт пакеты и стеклянные ёмкости, рассчитать количество сырья, массу брутто, нетто, отходов, зафиксировать в таблице. Взвесить и расфасовать готовый чай в крафт пакеты и стеклянные ёмкости, после чего заполнить таблицу «Правила упаковки и хранения готовой продукции согласно ГОСТ»

**Требования к конкурсной площадке:**

Размеры, коммуникации, электрификация и организация внутреннего пространства может преобразовываться организаторами чемпионата.

**Компоновка рабочего места участника:**

Схема компоновки рабочего места приводится только для справки.

5.4. РАЗРАБОТКА КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Конкурсное задание разрабатывается по образцам, представленным Менеджером компетенции на форуме WSR ([http://forum.worldskills.ru](http://forum.worldskills.ru/)). Представленные образцы Конкурсного задания должны меняться один раз в год.

### 5.4.1. КТО РАЗРАБАТЫВАЕТ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ/МОДУЛИ

Общим руководством и утверждением Конкурсного задания занимается Менеджер компетенции. К участию в разработке Конкурсного задания могут привлекаться:

* Сертифицированные эксперты WSR;
* Сторонние разработчики;
* Иные заинтересованные лица.

В процессе подготовки к каждому соревнованию при внесении 30% изменений к Конкурсному заданию участвуют:

* Главный эксперт;
* Сертифицированный эксперт по компетенции (в случае присутствия на соревновании);
* Эксперты принимающие участия в оценке (при необходимости привлечения главным экспертом).

Внесенные 30% изменения в Конкурсные задания в обязательном порядке согласуются с Менеджером компетенции.

Выше обозначенные люди при внесении 30% изменений к Конкурсному заданию должны руководствоваться принципами объективности и беспристрастности. Изменения не должны влиять на сложность задания, не должны относиться к иным профессиональным областям, не описанным в WSSS, а также исключать любые блоки WSSS. Также внесённые изменения должны быть исполнимы при помощи утверждённого для соревнований Инфраструктурного листа.

### 5.4.2. КАК РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсные задания к каждому чемпионату разрабатываются на основе единого Конкурсного задания, утверждённого Менеджером компетенции и размещённого на форуме экспертов. Задания могут разрабатываться как в целом так и по модулям. Основным инструментом разработки Конкурсного задания является форум экспертов.

### 5.4.3. КОГДА РАЗРАБАТЫВАЕТСЯ КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание разрабатывается согласно представленному ниже графику, определяющему сроки подготовки документации для каждого вида чемпионатов.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Временные рамки** | **Локальный чемпионат** | **Отборочный чемпионат** | **Национальный чемпионат** |
| **Шаблон Конкурсного задания** | Берётся в исходном виде с форума экспертов задание предыдущего Национального чемпионата | Берётся в исходном виде с форума экспертов задание предыдущего Национального чемпионата | Разрабатывается на основе предыдущего чемпионата с учётом всего опыта проведения соревнований по компетенции и отраслевых стандартов за 6 месяцев до чемпионата |
| **Утверждение Главного эксперта чемпионата, ответственного за разработку КЗ** | За 2 месяца до чемпионата | За 3 месяца до чемпионата | За 4 месяца до чемпионата |
| **Публикация КЗ (если применимо)** | За 1 месяц до чемпионата | За 1 месяц до чемпионата | За 1 месяц до чемпионата |
| **Внесение и согласование с Менеджером компетенции 30% изменений в КЗ** | В день С-2 | В день С-2 | В день С-2 |
| **Внесение предложений на Форум экспертов о модернизации КЗ, КО, ИЛ, ТО, ПЗ, ОТ** | В день С+1 | В день С+1 | В день С+1 |

5.5 УТВЕРЖДЕНИЕ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

Главный эксперт и Менеджер компетенции принимают решение о выполнимости всех модулей и при необходимости должны доказать реальность его выполнения. Во внимание принимаются время и материалы.

Конкурсное задание может быть утверждено в любой удобной для Менеджера компетенции форме.

5.6. СВОЙСТВА МАТЕРИАЛА И ИНСТРУКЦИИ ПРОИЗВОДИТЕЛЯ

Если для выполнения задания участнику конкурса необходимо ознакомиться с инструкциями по применению какого-либо материала или с инструкциями производителя, он получает их заранее по решению Менеджера компетенции и Главного эксперта. При необходимости, во время ознакомления Технический эксперт организует демонстрацию на месте.

Материалы, выбираемые для модулей, которые предстоит построить участникам чемпионата (кроме тех случаев, когда материалы приносит с собой сам участник), должны принадлежать к тому типу материалов, который имеется у ряда производителей, и который имеется в свободной продаже в регионе проведения чемпионата.

6. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ И ОБЩЕНИЕ

6.1 ДИСКУССИОННЫЙ ФОРУМ

Все предконкурсные обсуждения проходят на особом форуме (<http://forum.worldskills.ru>). Решения по развитию компетенции должны приниматься только после предварительного обсуждения на форуме. Также на форуме должно происходить информирование о всех важных событиях в рамке компетенции. Модератором данного форума являются Международный эксперт и (или) Менеджер компетенции (или Эксперт, назначенный ими).

6.2. ИНФОРМАЦИЯ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ ЧЕМПИОНАТА

Информация для конкурсантов публикуется в соответствии с регламентом проводимого чемпионата. Информация может включать:

* Техническое описание;
* Конкурсные задания;
* Обобщённая ведомость оценки;
* Инфраструктурный лист;
* Инструкция по охране труда и технике безопасности;
* Дополнительная информация.

6.3. АРХИВ КОНКУРСНЫХ ЗАДАНИЙ

Конкурсные задания доступны по адресу <http://forum.worldskills.ru>.

6.4. УПРАВЛЕНИЕ КОМПЕТЕНЦИЕЙ

Общее управление компетенцией осуществляется Международным экспертом и Менеджером компетенции с возможным привлечением экспертного сообщества.

Управление компетенцией в рамках конкретного чемпионата осуществляется Главным экспертом по компетенции в соответствии с регламентом чемпионата.

*Общие требования по технике безопасности указываются в документации по технике безопасности и охране труда в соответствиями с требованиями ТБиОТ Российской Федерации. Специальные требования по ОТиТБ конкретной компетенции, а так же санкции за их нарушение описываются в данном разделе.*

7. ТРЕБОВАНИЯ охраны труда и ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

Конкурсанты до входа на конкурсную площадку должны одевать халат.

На территории конкурсной площадки запрещается хранить личную верхнюю одежду, хранить и принимать пищу, а также курить.

Запрещается использовать для работы приборы с нарушенной электроизоляцией, другое оборудование, представляющие опасность. Обо всех неисправностях электрооборудования необходимо немедленно сообщить эксперту.

Запрещается пользоваться инструментом, приспособлениями и оборудованием, безопасному обращению с которым он не обучен.

**7.1. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТ**

Каждый конкурсант должен работать на закрепленном за ним рабочем месте. Во время работы на конкурсной площадке следует соблюдать тишину, порядок и чистоту, не допускать торопливости, беспорядочности и неряшливости.

Запрещается посещение конкурсантов, работающих в условиях конкурсной площадки, посторонними лицами, а также отвлечение конкурсантов посторонними делами или разговорами.

Конкурсантам запрещается работать в учебной аудитории в отсутствие эксперта, а также в неустановленное время без разрешения эксперта.

Категорически запрещается выполнять экспериментальные работы, не связанные с конкурсным заданием.

7.2. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ НА ЧЕМПИОНАТЕ

См. документацию по технике безопасности и охране труда предоставленные оргкомитетом чемпионата.

7.3. СПЕЦИФИЧНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА, ТЕХНИКИ

См. документацию по технике безопасности и охране труда предоставленные оргкомитетом чемпионата.

8. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ

8.1. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

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

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

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

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

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

«Тулбокс» неопределенный

8.3. МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ НА ПЛОЩАДКЕ

В момент выполнения конкурсных заданий категорически запрещено пользоваться средствами коммуникации (телефоны, смартфоны, планшеты и прочие гаджеты), справочными материалами – если они не предоставлены организаторами

8.4. ПРЕДЛАГАЕМАЯ СХЕМА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ

Схема конкурсной площадки (*см. план застройки)*

9. ОСОБЫЕ ПРАВИЛА ВОЗРАСТНОЙ ГРУППЫ 14-16 ЛЕТ

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

При разработке Конкурсного задания и Схемы оценки необходимо учитывать специфику и ограничения применяемой техники безопасности и охраны труда для данной возрастной группы. Так же необходимо учитывать антропометрические, психофизиологические и психологические особенности данной возрастной группы. Тем самым Конкурсное задание и Схема оценки может затрагивать не все блоки и поля WSSS в зависимости от специфики компетенции. <https://us04web.zoom.us/j/76044795521?pwd=b3grYW1hNHI2M1BIN1FGWVFEKzFCQT09>