

WORLDSKILLS – ЭТО МЕЖДУНАРОДНОЕ НЕКОММЕРЧЕСКОЕ ДВИЖЕНИЕ, ЦЕЛЮ КОТОРОГО ЯВЛЯЕТСЯ ПОВЫШЕНИЕ ПРЕСТИЖА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА И РАЗВИТИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ПУТЕМ ГАРМОНИЗАЦИИ ЛУЧШИХ ПРАКТИК И СТАНДАРТОВ ВО ВСЕМ МИРЕ ПОСРЕДСТВОМ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОНАТОВ КАК В КАЖДОЙ ОТДЕЛЬНОЙ СТРАНЕ, ТАК И ВО ВСЕМ МИРЕ В ЦЕЛОМ.

WORLDSKILLS – центр совершенствования и развития навыков мастерства. Благодаря международному сотрудничеству и развитию связей между производствами, правительствами, организациями и институтами мы показываем преимущества и необходимость в квалифицированных специалистах через проведение соревнований, организацию совместных проектов и обмена опытом. Мы подчеркиваем важность профессиональной подготовки и обучения для молодежи, промышленности и общества, помогаем молодым специалистам стать лучшими в выбранной ими профессии. Основанная в 1950 году WorldSkills – международная организация, продвигающая профессиональное, техническое и ориентированное на сферу услуг образование и обучение. Мы повышаем стандарты профессиональной подготовки в 84 странах – членах WorldSkills, работая с молодежью, педагогами, правительствами и производствами, создавая трудовые ресурсы и рабочие таланты сегодня, чтобы помочь в трудоустройстве в будущем. WorldSkills объединяет молодежь, производства и педагогов, чтобы научить молодых людей профессиональному мастерству и показать им, как стать лучшими в выбранной ими специальности. От традиционных ремесел до многопрофильных профессий в области промышленности и сферы услуг при поддержке партнеров, производств, правительства, волонтеров и учебных заведений WorldSkills оказывает прямое влияние на рост профессионального мастерства во всем мире. На сегодняшний день это известное во всем мире и крупнейшее соревнование, в котором задействованы молодые квалифицированные рабочие, студенты университетов и колледжей в качестве участников и известные профессионалы, специалисты, мастера производственного обучения и наставники – в качестве экспертов, оценивающих выполнение задания.

ЧЕМПИОНАТ – это многогранное событие, где встречаются руководители государственных органов и образовательных учреждений, представители промышленности и общественных организаций, место, где обсуждаются самые важные и актуальные вопросы, связанные с профессиональным мастерством. Чемпионаты WorldSkills проходят раз в два года в различных странах и являются важнейшим событием в области повышения профессиональной подготовки и совершенствования мастерства, всесторонне отражающим все направления от промышленности до сферы услуг.

Конкурсантами являются победители национальных чемпионатов профессионального мастерства стран – членов WorldSkills. Они демонстрируют как уровень своей технической подготовки, так и индивидуальные и коллективные качества, решая поставленные перед ними задачи, которые они изучают и/или выполняют на своем рабочем месте. Их успех или провал говорит не только об их личных профессиональных качествах, но и об уровне профессиональной подготовки в той стране, которую они представляют, и общем уровне качества услуг на родине участников.

В чемпионатах WorldSkills компетенции объединены в 6 тематических блоков: строительная сфера, ИТ, промышленное производство, обслуживание гражданского транспорта, сфера услуг, творчество и дизайн.

ЦЕЛЬ

Повышение престижа рабочих профессий и развитие профессионального образования путем гармонизации лучших практик и профессиональных стандартов во всем мире посредством организации и проведения конкурсов профессионального мастерства как в каждой отдельной стране, так и во всем мире в целом.

МИССИЯ

Развитие профессиональных компетенций, повышение престижа высококвалифицированных кадров, демонстрация важности компетенций для экономического роста и личного успеха.

WorldSkills в цифрах:

**1950 год – первый
международный
чемпионат по
рабочим профессиям
Испания – Португалия
(12 участников)**

WorldSkills в цифрах:

**Сейчас WorldSkills
International
насчитывает в своем
составе 76 стран,
включая Россию**

WorldSkills в цифрах:

**1983 год – Движение
преобразовано в
Международную Организацию по
проведению
профессиональных тренингов и
конкурсов –
International Vocational
Training Organization (IVTO)**

WorldSkills в цифрах:

**В начале 2000-х годов
IVTO была
переименована в
WorldSkills
International (WSI)**

цифрах:

2014

**Россия впервые приняла участие
в чемпионате Европы по
стандартам Worldskills**

**Проведение первого чемпионата
по стандартам Worldskills для
специалистов**

**промышленных предприятий и
корпораций России по сквозным
рабочим**

профессиям Hi-Tech

Зарождение Juniorskills

WorldSkills в цифрах:

**На сегодняшний день в
России**

зарегистрировано 237

компетенций (в.т.ч.

презентационные)

WorldSkills в цифрах:

**В 2019 году в Казани
прошел Мировой
чемпионат Worldskills,
в котором приняли
участие 1500 человек**

Компетенция «Поварское дело»:

Повар работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания, предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков и ожиданий клиентов будет варьироваться в зависимости от места работы.. Помимо мастерства приготовления блюд, должность повара требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности, в частности, соблюдением установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относится составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранением, использование и реализация готовой продукции, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом. Повар, работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя. Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что повару необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок. Гость ожидает, что прием пищи станет ярким и запоминающимся событием. Его впечатления складываются из атмосферы ресторана, презентации блюда, обслуживания.

Компетенция «Кондитерское дело»:

Кондитеры – высококвалифицированные специалисты в сфере кондитерского дела производят широкий спектр сложных в изготовлении изделий, преимущественно сладостей. Кондитерские изделия включают в себя шоколад, конфеты ручной работы и пtiфур для подачи в гостиницах и ресторанах либо розничного сбыта в специализированных магазинах.

Кондитеры производят разнообразные горячие и холодные десерты, торты, печенье, замороженные изделия для подачи в гостиницах класса люкс/бутик, ресторанах, а также для розничной реализации в кондитерских магазинах. Они также могут изготавливать сложные витринные образцы с использованием

сахара, глазури, марципана и других декоративных материалов, и ингредиентов. Некоторые кондитеры специализируются на изготовлении украшенных и тематических тортов для торжественных мероприятий. Необходим высокий уровень специальных знаний и навыков. Для развития требуемой компетенции кондитерам необходимо учиться и практиковаться годами. Это предполагает освоение профессиональных техник изготовления и украшения кондитерских изделий. Требуются художественный талант, чувство стиля в кулинарии, а также способность работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время и в соответствии с заданным бюджетом. В некоторых случаях кондитерам требуется взаимодействовать непосредственно с заказчиком, в связи с чем требуются развитые навыки обслуживания наряду с умением обсуждать запросы клиента, консультировать его, давать рекомендации.

Компетенция «Ресторанный сервис»:

Специалист в сфере ресторанного сервиса предоставляет гостям

высококачественные услуги, связанные с продуктами питания и напитками. Специалист в сфере общественного питания, как правило, работает в коммерческом секторе, предлагая клиентам широкий спектр услуг. Тип и качество необходимой услуги напрямую зависят от оплаты, производимой клиентом. Поэтому такой специалист всегда должен выполнять свои обязанности профессионально и в контакте с клиентом, чтобы соответствовать

его ожиданиям и таким образом поддерживать и расширять свой бизнес. Как правило, он работает в гостинице или ресторане. Однако размер, характер и качество таких заведений очень отличается: от известных на международном уровне сетей гостиниц до маленьких частных ресторанчиков с более душевной атмосферой. Качество и уровень услуг, предоставляемых заведением и ожидаемых гостями, также могут отличаться. Тип подачи услуги зависит от целевой аудитории: от простых схем самообслуживания до изысканного подхода, при котором блюда готовятся на столе гостя. Последний подход роднит эту сферу услуг с театром. Высококачественные услуги в сфере питания требуют от специалиста обширных знаний о международной кухне, напитках и винах. Он должен обеспечить полное соблюдение общепринятых правил обслуживания и знать способы приготовления фирменных блюд и напитков для подачи на стол посетителя или в баре. Официант играет важнейшую роль во встрече гостя и формировании его впечатления от посещения заведения. Здесь огромное

Компетенция

«Молекулярная кухня»:

Молекулярная кухня – это кулинарный тренд, основанный на использовании наработок молекулярной гастрономии, изучающей физические и химические процессы, возникающие при приготовлении пищи. Молекулярная гастрономия исследует механизмы трансформации всех ингредиентов в кулинарии – физические аспекты взаимодействия продуктов и жидкостей, теплопроводность, конвекцию, стабильность вкуса, проблемы растворимости, дисперсию, соотношение текстуры/вкуса и прочие процессы. В круг ее интересов входят также социальные, технические и эстетические составляющие кулинарных и гастрономических явлений. Специалист, который готовит блюда молекулярной кухни, должен не только знать о химии и физике продуктов питания, но и уметь пользоваться специальной техникой, различных приспособлений и уникальной технологии приготовления пищи: приготовления блюд по технологии Sous-Vide, текстуризация, дегидрирование, сферификация, эмульсификация льдомиксинг и многое другое.

Молекулярная кухня использует самые современные технологии кулинарной обработки пищи, которые сильно отличаются от традиционных и самое передовое оборудование, и инвентарь. Готовые блюда получаются просто фантастическими по своей подаче, консистенции и вкусу. Использование достижений молекулярной гастрономии, в процессе приготовления пищи, дает возможность создавать блюда кажущиеся странными, но при этом неожиданно

восхитительными. Очень часто это касается интеграции того, что уже известно,

но что-то совершенно новое. Повар применяет свои навыки и знания в области физико-химических свойств, для получения новых форм и состояний привычных продуктов.

Используемые ингредиенты, используемые в молекулярной кухне, часто называют текстурами.

Они помогают приготавливаемого блюда, не меняя его вкус и аромат.

Компетенция

«Предпринимательство»:

Это командные соревнования (в каждой команде предпринимательства и развития бизнеса, трехдневный конкурс, ориентированный на реальные жизненные условия и среду. В группах по два человека участники развивают компании (проекты) на основе ранее разработанного бизнес-плана и представляют свои наработки для экспертной оценки жюри конкурса. На протяжении конкурса, решая каждый день различные задачи, участники управляют развитием компаний (проектов). На практике это означает, что соревнующиеся команды работают в условиях, приближенных к настоящей работе в офисе, выполняя задачи, указанные в проекте. На соревнованиях по компетенциям знание и понимание оцениваются через их применение на практике. Отдельных тестов на знание и понимание проводиться не будет. В качестве специального задания, помимо прочих, может быть предложено задание, предполагающее применение софта ИС в малом бизнесе, квалифицированные пользователи ИС.

Официальная символика чемпионата:



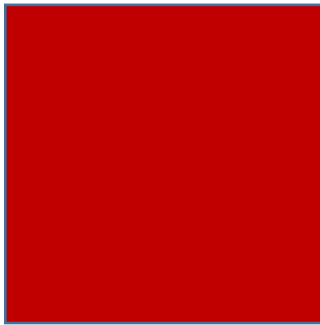
Логотип чемпионата World
Skills Russia



Обязательный дополнительный
фирменный блок к логотипу

Официальная символика Чемпионата:

Цвета чемпионата:

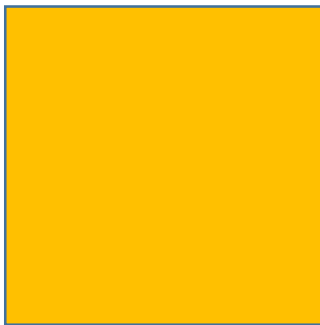


КРАСНЫЙ – СИМВОЛ ЭНЕРГИИ, ВДОХНОВЕНИЯ, АКТИВНОСТИ, ВИТАЛЬНОЙ СИЛЫ И НЕСОКРУШИМОГО СТРЕМЛЕНИЯ К САМОПОЗНАНИЮ И САМОРЕАЛИЗАЦИИ, ЗНАК ОСОБОГО ВНИМАНИЯ. ОН ОКАЗЫВАЕТ САМОЕ СИЛЬНОЕ ЭМОЦИОНАЛЬНОЕ ВОЗДЕЙСТВИЕ, ПОМОГАЯ ПРЕОДОЛЕВАТЬ ЖИЗНЕННЫЕ ПРЕПЯТСТВИЯ, ПОВЫШАЯ ДИНАМИЧНОСТЬ ЖИЗНИ



НАСЫЩЕННЫЙ СИНИЙ – СИМВОЛ ЧИСТОТЫ, ЗАЩИЩЕННОСТИ И УВЕРЕННОГО

СПОКОЙСТВИЯ. СВЯЗАН С МУДРОСТЬЮ, МЫСЛЬЮ, ДИСЦИПЛИНОЙ, СТАБИЛЬНОСТЬЮ И ПОКОЕМ, ГЛУБИНОЙ, БЕЗОПАСНОСТЬЮ И ПРОХЛАДОЙ



ЖЕЛТЫЙ – СИМВОЛ ОПТИМИЗМА, ЗАРОЖДАЮЩЕЙСЯ ЭНЕРГИИ, НЕПРЕОДОЛИМОГО РАСПРОСТРАНЕНИЯ ВО ВСЕ ПРЕДЕЛЫ, ЦВЕТ КУЛЬТУРНОГО РОСТА, РАДОСТИ ИНТЕЛЛЕКТУАЛЬНОГО ПОЗНАНИЯ И СТРЕМЛЕНИЯ К РАЗВИТИЮ



ЗЕЛЕНЫЙ – СИМВОЛ РОСТА, РАЗВИТИЯ, БЕСКОНЕЧНОГО ДВИЖЕНИЯ, СКРЫТОЙ ЭНЕРГИИ, ГАРМОНИИ ВСЕГО СО ВСЕМ

Официальная символика чемпионата:

Допустимые сочетания цветов:



