|  |  |
| --- | --- |
|  |  |

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Мясопереработка»

Региональный этап Чемпионата по профессиональному мастерству «Профессионалы»

г. Москва

регион проведения

2025 г.

Конкурсное задание разработано экспертным сообществом и утверждено Менеджером компетенции, в котором установлены нижеследующие правила и необходимые требования владения профессиональными навыками для участия в соревнованиях по профессиональному мастерству.

**Конкурсное задание включает в себя следующие разделы:**

[1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ 4](#_Toc142037183)

[1.1. Общие сведения о требованиях компетенции 4](#_Toc142037184)

[1.2. Перечень профессиональных задач специалиста по компетенции «Мясопеработка» 4](#_Toc142037185)

[1.3. Требования к схеме оценки 6](#_Toc142037186)

[1.4. Спецификация оценки компетенции 6](#_Toc142037187)

[1.5. Конкурсное задание 7](#_Toc142037188)

[1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания 7](#_Toc142037189)

[1.5.2. Структура модулей конкурсного задания (инвариант/вариатив) 8](#_Toc142037190)

[2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ 9](#_Toc142037191)

[2.1. Личный инструмент конкурсанта 9](#_Toc142037192)

[2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке 9](#_Toc142037193)

[3. ПРИЛОЖЕНИЯ 9](#_Toc142037194)

**ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ СОКРАЩЕНИЯ**

*Пример:*

1. ФГОС – Федеральный государственный образовательный стандарт
2. ПС – Профессиональный стандарт
3. КЗ – Конкурсное задание
4. ИЛ – Инфраструктурный лист

5. ТК – требования компетенции

6. КЗ - конкурсное задание

7. ПЗ – план застройки

8. ИЛ – инфраструктурный лист

9. КО - критерии оценки

10. ОТ и ТБ – охрана труда и техника безопасности

11. СИЗ – средства индивидуальной защиты

1. ОСНОВНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ТРЕБОВАНИЯХ КОМПЕТЕНЦИИ

Требования компетенции (ТК) «Мясопереработка» определяют знания, умения, навыки и трудовые функции, которые лежат в основе наиболее актуальных требований работодателей отрасли.

Целью соревнований по компетенции является демонстрация лучших практик и высокого уровня выполнения работы по соответствующей рабочей специальности или профессии.

Требования компетенции являются руководством для подготовки конкурентоспособных, высококвалифицированных специалистов / рабочих и участия их в конкурсах профессионального мастерства.

В соревнованиях по компетенции проверка знаний, умений, навыков и трудовых функций осуществляется посредством оценки выполнения практической работы.

Требования компетенции разделены на четкие разделы с номерами и заголовками, каждому разделу назначен процент относительной важности, сумма которых составляет 100.

1.2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ ЗАДАЧ СПЕЦИАЛИСТА ПО КОМПЕТЕНЦИИ «МЯСОПЕРЕРАБОТКА»

*Таблица №1*

**Перечень профессиональных задач специалиста**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Раздел** | **Важность в %** |
| 1 | **Ведение технологического процесса производства копченых изделий и полуфабрикатов** | **96** |
| - Специалист должен знать и понимать:- требования действующих стандартов к качеству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;- режимы технологических процессов производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;- причины возникновения брака; |  |
| - Специалист должен уметь:- осуществлять входной контроль сырья и вспомогательных материалов, направленных на производство полуфабрикатов;- распределять в зависимости от качества поступающее сырье на производство соответствующих групп изделий;- вести технологические операции производства мясных полуфабрикатов;- выполнять технологические расчеты производства колбасных, копченых изделий и полуфабрикатов изделий;- осуществлять визуальный контроль качества готовой продукции; - выявлять брак, допущенный при производстве мясных полуфабрикатов;- определять и устранять причины брака, разрабатывать мероприятия по предупреждению брака. |  |
| 2 | **Обеспечение работы технологического оборудования для производства колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов** | **4** |
|  | - Специалист должен знать и понимать:- назначение, устройство и принципы действия технологического оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов;- требования охраны труда и правила техники безопасности.Специалист должен уметь:- устанавливать и обеспечивать режимы работы оборудования по производству колбасных изделий, копченых изделий и полуфабрикатов; |  |

1.3. ТРЕБОВАНИЯ К СХЕМЕ ОЦЕНКИ

Сумма баллов, присуждаемых по каждому аспекту, должна попадать в диапазон баллов, определенных для каждого раздела компетенции, обозначенных в требованиях и указанных в таблице №2.

*Таблица №2*

**Матрица пересчета требований компетенции в критерии оценки**

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерий/Модуль** | **Итого баллов за раздел ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ** |
| **Разделы ТРЕБОВАНИЙ КОМПЕТЕНЦИИ** |  | **A** | **Б** | **В** | **Г** |  |
| **1** | 23,70 | 32,70 | 18,30 | 21,30 | 96,00 |
| **2** | 0,90 | 1,30 | 0,90 | 0,90 | 4,00 |
| **Итого баллов за критерий/модуль** | 24,60 | 34,00 | 19,20 | 22,20 | **100** |

1.4. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНКИ КОМПЕТЕНЦИИ

Оценка Конкурсного задания будет основываться на критериях, указанных в таблице №3:

*Таблица №3*

**Оценка конкурсного задания**

|  |  |
| --- | --- |
| **Критерий** | **Методика проверки навыков в критерии** |
| **А** | **Производство мясных полуфабрикатов из говядины** | Практическое выполнение Конкурсного задания оценивается по критериям:-организация рабочего места и соблюдение техники безопасности и охрана труда, пищевой безопасности; -работа с нормативно-технической документацией; -выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов;- работа с оборудованием и инструментами. |
| **Б** | **Производство мясных полуфабрикатов из свинины** | Практическое выполнение Конкурсного задания оценивается по критериям:-организация рабочего места и соблюдение техники безопасности и охрана труда, пищевой безопасности; -работа с нормативно-технической документацией; -выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов;- работа с оборудованием и инструментами. |
| **В** | **Производство полуфабрикатов из мяса птицы** | Практическое выполнение Конкурсного задания оценивается по критериям:-организация рабочего места и соблюдение техники безопасности и охрана труда, пищевой безопасности; -работа с нормативно-технической документацией; -выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов;- работа с оборудованием и инструментами. |
| **Г** | **Производство полуфабрикатов из баранины** | Практическое выполнение Конкурсного задания оценивается по критериям:-организация рабочего места и соблюдение техники безопасности и охрана труда, пищевой безопасности; -работа с нормативно-технической документацией; -выполнение технологических операций производства мясных полуфабрикатов;- работа с оборудованием и инструментами. |

1.5. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Общая продолжительность Конкурсного задания[[1]](#footnote-1): 12 ч.

Количество конкурсных дней: 3 дней

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

Оценка знаний участника должна проводиться через практическое выполнение Конкурсного задания. В дополнение могут учитываться требования работодателей для проверки теоретических знаний / оценки квалификации.

1.5.1. Разработка/выбор конкурсного задания

Конкурсное задание состоит из 4 модулей, включает обязательную к выполнению часть (инвариант) – 2 модулей, и вариативную часть – 2 модулей. Общее количество баллов конкурсного задания составляет 100.

1.5.2. Структура модулей конкурсного задания

**Модуль А. Производство мясных полуфабрикатов из говядины (вариант)**

*Время на выполнение модуля – 3 часа*

**Задания:**

Участник должен:

• Произвести верификацию, прием и подготовку сырья;

• Выполнить жиловку мяса;

• Изготовить крупнокусковые полуфабрикаты;

• Изготовить порционные полуфабрикаты;

• Изготовить мелкокусковые полуфабрикаты;

* Заполнить технологическую карту для сведения массы сырья;

• Произвести укладку, упаковку, взвешивание и маркировку готовой продукции;

• Произвести выкладку готовой продукции

Участник должен произвести жиловку мяса тазобедренной части, предусмотрев самостоятельно ассортимент получаемых полуфабрикатов при условии формирования технических зачисток и потерь.

 Крупнокусковые полуфабрикаты – бескостные или мясокостные полуфабрикаты, изготовленные в виде куска мяса массой от 500 до 3000 г. включительно.

Крупнокусковые полуфабрикаты выделяют из определенных частей полутуши/четвертины в виде крупных кусков, зачищают от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной и жировой ткани. Поверхность крупных кусков должна быть ровной, не заветренной. Куски должны иметь ровные края, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10 мм); тонкая поверхностная пленка оставлена, слой подкожного жира не более 10 мм.

Полученные крупнокусковые полуфабрикаты, не идущие в дальнейшем на изготовление порционных и мелкокусковых необходимо подготовить к реализации. Масса 1 порции крупнокускового полуфабриката должна составлять 1000-1500г.

 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.

Порционные и мелкокусковые бескостные полуфабрикаты представляют собой куски мякоти неправильной округлой или овально-плоской формы, определенной массы и толщины, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон, массой от 70г до 1000г включительно. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют. Масса 1 порции порционного полуфабриката 125г. В лоток допускается укладывать 2 порции порционного полуфабриката.

Мелкокусковые бескостные полуфабрикаты - это куски мяса с массой от 10 до 500 г включительно. Поверхность не заветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий, грубой соединительной ткани и раздробленных косточек. Масса одной порции не менее 500г.

Допустимые отклонения массы 1 порции полуфабрикатов не должны превышать ±3%.

**Модуль Б. Производство мясных полуфабрикатов из свинины (инвариант)**

*Время на выполнение модуля – 4 часа*

**Задания:**

Участник должен:

* Произвести верификацию, прием и подготовку сырья;
* Выполнить обвалку мяса;
* Выполнить жиловку мяса;
* Изготовить крупнокусковые полуфабрикаты;
* Изготовить порционные полуфабрикаты;
* Изготовить мелкокусковые полуфабрикаты;
* Изготовить рубленые полуфабрикаты в оболочке;
* Заполнить технологические карты для сведения массы сырья;
* Произвести укладку, упаковку, взвешивание и маркировку готовой продукции;
* Произвести выкладку готовой продукции

Участник должен произвести обвалку заднего отруба, отделяя мясо целым куском, избегая дополнительной зачистки кости. Выполнить жиловку мяса, предусмотрев самостоятельно ассортимент получаемых полуфабрикатов при условии формирования технических зачисток и потерь.

Крупнокусковые полуфабрикаты – бескостные или мясокостные полуфабрикаты, изготовленные в виде куска мяса массой от 500 до 3000 г. включительно.

Крупнокусковые полуфабрикаты выделяют из определенных частей полутуши в виде крупных кусков, зачищают от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной и жировой ткани. Поверхность крупных кусков должна быть ровной, не заветренной. Куски должны иметь ровные края, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10мм); тонкая поверхностная пленка оставлена, слой подкожного жира не более 10 мм.

У полуфабрикатов из свинины шкура должна быть снята (кроме рульки).

Полученные крупнокусковые полуфабрикаты, не идущие в дальнейшем на изготовление порционных и мелкокусковых необходимо подготовить к реализации. Масса 1 порции крупнокускового полуфабриката должна составлять 1000-1500г.

Порционные и мелкокусковые бескостные полуфабрикаты представляют собой куски мякоти неправильной округлой или овально-плоской формы, определенной массы и толщины, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон. Поверхность полуфабрикатов незаветренная, ткань упругая, без сухожилий и раздробленных косточек. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют. Слой подкожного жира не более 10 мм. Масса 1 порции порционного полуфабриката 125г. В лоток допускается укладывать 2 порции порционного полуфабриката.

Мелкокусковые бескостные полуфабрикаты нарезают из сырья, оставшегося после нарезания порционных полуфабрикатов. Поверхность полуфабрикатов должна быть незаветренная, мышечная ткань упругая, без сухожилий, грубой соединительной ткани и раздробленных косточек. Масса одной порции не менее 500г.

Допустимые отклонения массы 1 порции полуфабрикатов не должны превышать ±3%.

Для изготовления рубленых полуфабрикатов в оболочке необходимо отобрать котлетное мясо.

Мясное и жировое сырье измельчают на мясорубке с диаметром отверстий решетки 6-8 мм.

Измельченное мясное сырье необходимо перемешать вручную с ингредиентами в подготовленной емкости.

Затем, полученным фаршем необходимо наполнить натуральную оболочку (свиную череву). Купаты формуют перекручиванием черевы вокруг своей оси. Длина одного батончика 15-25 см.

Рубленые полуфабрикаты в оболочке необходимо уложить в лотки. Масса полученной порции должна составлять не менее 500 гр. Отклонение массы отдельных порций рубленых полуфабрикатов не должно превышать ±5 %.

**Модуль В. Производство полуфабрикатов из мяса птицы (инвариант)**

*Время на выполнение модуля - 2 часа*

**Задания:**

Участник должен:

• Произвести верификацию, прием и подготовку сырья;

• Выполнить разделку тушек цыплят-бройлеров

• Изготовить кусковые полуфабрикаты (бескостные и мясокостные) из мяса птицы;

* Произвести обвалку грудки, с выделением большого и малого филе;
* Рассчитать и приготовить необходимое количество маринада по рецептуре
* Заполнить технологические карты для сведения массы сырья;

• Произвести укладку, упаковку, взвешивание и маркировку готовой продукции;

• Произвести выкладку готовой продукции.

Предлагается выполнить следующий ассортимент кусковых полуфабрикатов из мяса птицы (цыплят-бройлеров):

1. грудка – грудные мышцы овальной формы с грудной костью и кожей. Края ровные без глубоких надрезов мышечной ткани. Допускаются остатки ребер до 2 см.

2. бедро - часть тушки, состоящая из бедренной кости с прилегающими к ней мякотными тканями.

3. голень - часть тушки, состоящая из большой и малой берцовых костей с прилегающими к ним мякотными тканями.

4. крыло плечевая и локтевая части - передняя конечность тушки, отделенная по плечевому суставу, состоящая из плечевой, локтевой, лучевой костей, без костей кисти, с прилегающими к ним мякотными тканями.

5. набор для первых блюд – спинно-лопаточная и пояснично-крестцовая части тушки без крыльев. Допускается включение концов крыльев (кисти), кожи и жира в естественном соотношении.

Натуральные кусковые полуфабрикаты необходимо уложить в один ряд на лотки. Масса порции кусковых полуфабрикатов из мяса птицы должна составлять не менее 500г. Отклонение массы отдельных порций натуральных полуфабрикатов не должно превышать ±3 %.

От полученных при разделке кусковых полуфабрикатов, отобрать для проведения процесса маринования следующие кусковые полуфабрикаты: голень и бедро. Выполнить расчет количества добавляемого сухого маринада и репчатого лука. Подготовить и нарезать репчатый лук согласно полученному весу мясного сырья.

Маринованные полуфабрикаты необходимо уложить в потребительскую одноразовую (ведро) тару. Вес (нетто) полученной порции должен составлять от 1300 до 1600г.

**Модуль Г. Производство полуфабрикатов из баранины(вариант)**

*Время на выполнение модуля - 3 часа*

**Задания:**

Участник должен:

* Произвести верификацию, прием и подготовку сырья;
* Выполнить обвалку тазобедренного отруба с голяшкой;
* Выполнить жиловку мяса;
* Изготовить крупнокусковые полуфабрикаты;
* Изготовить порционные полуфабрикаты;
* Изготовить мелкокусковые полуфабрикаты;
* Произвести укладку, упаковку, взвешивание и маркировку готовой продукции.

**Примечание**

Участник должен произвести обвалку тазобедренного отруба предусмотрев самостоятельно ассортимент получаемых полуфабрикатов.

Крупнокусковые полуфабрикаты – бескостные или мясокостные полуфабрикаты, изготовленные в виде куска мяса массой от 500 до 3000 г. включительно.

Крупнокусковые полуфабрикаты выделяют из определенных частей полутуши в виде крупных кусков, зачищают от сухожилий и грубых поверхностных пленок, с оставлением межмышечной соединительной и жировой ткани. Поверхность крупных кусков должна быть ровной, не заветренной. Куски должны иметь ровные края, без глубоких надрезов мышечной ткани (не более 10мм); тонкая поверхностная пленка оставлена, слой подкожного жира не более 10мм.

При получении порционных полуфабрикатов из крупнокусковых необходимо производить рациональную нарезку сырья для получения максимального количества порционных полуфабрикатов.

Полученное сырье, не идущее в дальнейшем на изготовление порционных и мелкокусковых необходимо подготовить к реализации. Масса 1 порции 500-1500г.

Порционные и мелкокусковые бескостные полуфабрикаты представляют собой куски мякоти неправильной округлой или овально-плоской формы, определенной массы и толщины, нарезанные в поперечном направлении к расположению мышечных волокон. Межмышечную жировую и соединительную ткань не удаляют.

Поверхность полуфабрикатов должна быть незаветренная, ткань упругая, без сухожилий и раздробленных косточек.

2. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ПРАВИЛА КОМПЕТЕНЦИИ*[[2]](#footnote-2)*

Правила компетенции детализируют, конкретизируют, уточняют и разъясняют элементы соревнования. Они не должны противоречить правилам чемпионата или иметь приоритет над ними.

Конкурсант может использовать на площадке материалы и оборудование, предоставляемые площадкой проведения соревнований в соответствии с ИЛ.

Жюри имеет право запретить использование любых предметов, которые будут сочтены не относящимися к выполнению конкурсного задания или же способными дать участнику несправедливое преимущество.

Для исключения споров, разногласий, решения вопросов, возникающих на конкурсной площадке, в День Д-2 и /или Д-1, Экспертами подписывается Лист согласования, содержащий перечень нарушений Экспертом во время пребывания на конкурсной площадке. Наказание Эксперта может заключаться в отстранении от процесса оценки и от любого контакта с Конкурсантами на Конкурсной площадке во время проведения соревнований, а также вычете у Конкурсанта, получившего преимущества, баллов пропорциональных величине приобретенного преимущества в момент совершения Экспертом нарушения. Лист согласования должен быть подписан всеми экспертами на площадке. Положения вносимые в лист согласования не должны противоречить Концепции чемпионата.

Внештатные ситуации, возникающие в любой день чемпионата, оформляются протоколом внештатных ситуаций на общем собрании экспертов.

Если в лист согласования вносятся штрафные санкции для участников за нарушение Норм охраны труда, Концепции чемпионата, то участники должны быть ознакомлены с возможными штрафными санкциями до начала соревнований.

Разъяснения по некоторым спорным ситуациям на конкурсной площадке представлены в таблице.

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Использование носителей внешней памяти, USB устройств, диктофонов и других звукозаписывающих устройств (на планшете, в мобильном телефоне)
 | Участникам запрещено приносить и использовать все перечисленные устройства.Экспертам запрещено использовать звукозаписывающие устройства  |
| 1. Использование личных ноутбуков, планшетов, блокнотов, тетрадей, книг, шпаргалок, мобильных устройств
 | Участникам запрещено приносить и использовать все перечисленные устройства |
| 1. Использование устройств для фото- и видеосъемки
 | Участникам и Экспертам разрешено использовать устройства для фото- и видеосъемки на рабочей площадке только по завершению соревнований либо только с разрешения ГЭ |
| 1. Пользование нормативной и конкурсной документацией
 | Участникам и Экспертам запрещается выносить с конкурсной площадки бумажные или цифровые копии документов, относящихся к конкурсному заданию (методики, критерии оценки, бланки оценки, протоколы, инструкции) до момента завершения соревнований либо только с разрешения ГЭ |
| 1. Сбой в работе оборудования
 | В случае отказа оборудования или инструментов, предоставленных участнику Организатором конкурса, дополнительное время не будет предоставлено участнику, если Технический эксперт площадки сможет доказать, что технический сбой является ошибкой, неумением или результатом халатности данного участника. |
| 1. Нарушение участниками Норм охраны труда и техники безопасности, Регламента чемпионата, пунктов Технического описания, кодекса этики
 | Участники, присутствующие на площадке должны неукоснительно соблюдать требования Норм охраны труда и техники безопасности.При незначительном нарушении требований данных документов участнику выносится замечание Главным экспертом. В случае грубого нарушения экспертная группа рассматривает отдельно каждый факт, принимает решение о штрафных санкциях для участника в виде отстранения от выполнения модуля, либо вычета баллов за часть выполненного модуля. Решение оформляется протоколом внештатных ситуаций |
| 1. Выполнение конкурсного задания
 | В случае, если участник умышленно не выполнял экспериментальное задание (отдельный этап работы), нарушив требования НД, но запись в протоколе имеется и этот факт зарегистрирован не менее, чем у трёх экспертов, экспертная группа рассматривает отдельно каждый факт и в случае, дающему участнику несправедливое преимущество, принимает решение о штрафных санкциях для участника в виде вычета всех баллов, либо вычета баллов за часть выполненного модуля, следующую за нарушением. Решение оформляется протоколом внештатных ситуаций |
| 1. Обработка и представление

результатов расчета | В случае, если участником умышленно изменены результаты расчета с целью получения несправедливого преимущества, и этот факт зарегистрирован не менее, чем у трёх экспертов, экспертная группа рассматривает отдельно каждый факт и в случае дающему участнику несправедливое преимущество, принимает решение о снятии баллов за те критерии, в которых участник получил несправедливое преимущество. |
| 1. Оформление протокола выполнения конкурсного задания.
 | При нарушении правил ведения протокола(пользовании шпаргалками, использования в качестве черновиков листов фильтровальной бумаги, бланков методик и др.) экспертная группа рассматривает отдельно каждый факт и в случае дающему участнику несправедливое преимущество, принимает решение о снятии баллов за те критерии, в которых участник получил несправедливое преимущество. Участник должен незамедлительно сдать посторонние записи по запросу экспертной группы.Запрещается заполнения протокола в первые 15 минут знакомства с заданием модуля и по окончании времени выполнения модуля. |

2.1. Личный инструмент конкурсанта

Список материалов, оборудования и инструментов, которые конкурсант может или должен привезти с собой на соревнование.

Нулевой - нельзя ничего привозить.

2.2.Материалы, оборудование и инструменты, запрещенные на площадке

|  |  |
| --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование запрещенных материалов, оборудования и инструментов** |
| **1** | **2** |
| 1 | шпаргалки |
| 2 | тетради, блокноты |
| 3 | портативные компьютеры |
| 4 | телефоны , планшеты и другие электронные устройства связи |
| 5 | надетые ювелирные украшения, бижутерия |
| 6 | наушники |
| 7 | наручные часы, браслеты |

3. Приложения

Приложение 1. Инструкция по заполнению матрицы конкурсного задания

Приложение 2. Матрица конкурсного задания

Приложение 3. Инструкция по охране труда

Приложение 4. Технологические карты

1. *Указывается суммарное время на выполнение всех модулей КЗ одним конкурсантом.* [↑](#footnote-ref-1)
2. *Указываются особенности компетенции, которые относятся ко всем возрастным категориям и чемпионатным линейкам без исключения.* [↑](#footnote-ref-2)