

**Бюджетное учреждение Орловской области
дополнительного профессионального образования
«ИНСТИТУТ РАЗВИТИЯ ОБРАЗОВАНИЯ»**

**Региональный Чемпионат профессий
среди детей старшего дошкольного возраста**

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«КОНДИТЕРСКОЕ ИСКУССТВО»

Орел, 2023

Региональный Чемпионат профессий среди
детей старшего дошкольного возраста

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	Название и описание профессиональной компетенции
2.	Спецификация по компетенции
3.	Конкурсные мероприятия Чемпионата (конкурсные задания)
4.	Оценка выполнения модулей конкурсного задания
5.	Инфраструктурный лист
6.	Техника безопасности
7.	План застройки соревновательной площадки
8.	Приложения

1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1 Название профессиональной компетенции:

Кондитерское искусство

1.2 Описание профессиональной компетенции «Кондитерское искусство».

Профессия «кондитер» очень «вкусная» и интересная, профессионал - кондитер должен много знать и уметь.

Кондитер - это специалист, занимающийся изготовлением кондитерских изделий, а также (устар.) торговец такими изделиями.

Кондитеры готовят много простых и сложных кондитерских изделий: печенье, пряники, торты, пирожные, конфеты, вафли, шоколад, пастила и другие разнообразные горячие и холодные десерты. Их можно купить в специализированных кондитерских магазинах, кафе, кондитерских отделах супермаркетов.

Производят сладости на кондитерских фабриках, в кондитерских цехах. Некоторые кондитеры специализируются на изготовлении конфет ручной работы, тематических тортов для торжеств, семейных праздников.

Основные продукты и наполнители для приготовления кондитерских изделий: молоко, мука, яйца, сахар, мёд, соль, сметана, сливки или молоко, фрукты и ягоды (свежие, замороженные, сушеные, в виде плодовых заготовок: повидло, желе, джем, варенье и т.д.), орехи.

Кондитер должен знать, какие ингредиенты (продукты) и сколько их нужно взять, чтобы приготовить то или иное кондитерское изделие, как они сочетаются между собою, последовательность и этапы приготовления различных изделий.

Кондитер использует в своей работе следующие кухонные принадлежности: пекарные листы, противни, вафельницы, формы для выпечки, доски для раскатывания теста, миски, сито. Владеет различными профессиональными инструментами (ножи, лопатки, венчики для взбивания), специальным оборудованием (миксер, кухонный комбайн, духовой шкаф для выпекания или холодильное (морозильное) оборудование), должен безопасно их применять в процессе работы, т.е. соблюдать технику безопасности.

Кондитер должен обладать художественным вкусом, уметь украсить (оформить) кондитерское изделие с помощью продуктов для его отделки:

Региональный Чемпионат профессий среди детей старшего дошкольного возраста

крема, орехов, ванильного сахара, сахарной пудры, желе, посыпки и подать его так, чтобы вызвать желание попробовать его.

Кондитер работает в специальной одежде: фартуке, халате или брючном костюме, обязательно в головном уборе и перчатках. Должен соблюдать правила личной и пищевой гигиены, использовать только качественные продукты, соблюдать правила их обработки и приготовления. Несоблюдение этих правил может привести к заболеваниям людей.

Искусство кондитера заключается не только в приготовлении вкусного и питательного блюда (изделия), но и в воплощении замысла, делать это красиво. Кондитер должен работать быстро, аккуратно, экономно (с наименьшими затратами продуктов), выполнять все в срок и в соответствии с заказом.

Кондитеру важно умение презентовать кондитерское изделие, описывать вкусовые качества и консультировать клиента, давать совет, рекомендации. Поэтому ему нужны развитые коммуникативные навыки.

Чтобы стать профессиональным кондитером необходимо получить специальное образование. Кондитерскому мастерству обучают в специальных учебных заведениях.

1.3 Основополагающие документы

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

- Положение о проведении Чемпионата профессий среди детей старшего дошкольного возраста.
- Образовательная программа «Разговор о правильном питании» М.М. Безруких, А.Г. Макеева, Т.А. Филиппова;
- ФГОС дошкольного образования;
- Инструкция по охране труда и технике безопасности.

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ПО КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ИСКУССТВО»

(перечень представлений и практических умений, которые должен продемонстрировать участник в рамках выбранной компетенции)

Раздел	Skill-перечень
1	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья воспитанников

Региональный Чемпионат профессий среди
детей старшего дошкольного возраста

1.1	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - правила безопасной работы с колющими/режущими предметами, используемые в работе кондитера; - соблюдение правил личной гигиены специфичных для данной профессии: чистые руки, чистая одежда, использование перчаток, специальной одежды, убранные волосы, отсутствие украшений; - правила соблюдения чистоты и порядка на рабочем месте; - правила работы с пищевыми ингредиентами во время приготовления и презентации блюда.
1.2.	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - соблюдать правила безопасной работы; - соблюдать правила личной гигиены специфичные для профессии; - соблюдать правила работы с пищевыми ингредиентами во время приготовления и презентации; - соблюдать правила чистоты и порядка на рабочем месте в ходе и после завершения выполнения задания.
2.	Первоначальные знания о профессии
2.1.	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - социальную значимость профессии; - специфику деятельности «кондитера», отличие от «кулинара», «повара»; - начальную терминологию, соответствующую профессии кондитера (названия специальной одежды, блюд, инвентаря и приспособлений для создания и декорирования кондитерских изделий); - перечень профессиональных умений (способы обработки, нарезки, оформления и декорирования кондитерских изделий); - алгоритм приготовления кондитерских изделий (пирожное, торт, печенье); - разновидности кондитерских изделий.
2.2.	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - выбирать инвентарь в соответствии с выполняемым заданием; - демонстрировать владение техникой работы с набором инструментов. - формировать набор ингредиентов кулинарного блюда и соблюдать алгоритм при его приготовления; - оформлять и декорировать готовое блюдо.
3.	Коммуникативные навыки
3.1.	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - терминологию, соответствующей профессии; - способы и формы общения; - этические нормы общения.
3.2.	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - применять профессиональную терминологию; - работать в команде: договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности; - коммуницировать с разными субъектами мероприятия (дети, педагоги-наставники, члены жюри); - использовать средства выразительности речи; - соблюдать этические нормы.

Региональный Чемпионат профессий среди
детей старшего дошкольного возраста

4.	SoftSkills (сквозные представления, умения)
4.1.	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормы взаимодействия со сверстниками и взрослыми; - правила конкурса (не общаться на соревновательной площадке, соблюдать отведенное для задания время, не покидать рабочее место во время выполнения задания, в случае необходимости обращения к наставникам, поднимать руку); - культурные нормы организации собственной деятельности (аккуратность, рациональность использования материалов, правила соблюдения чистоты и порядка на рабочем месте).
4.2.	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - демонстрировать способы действий, соответствующие профессии «кондитера» (разные способы оформления блюда, выбор посуды для подачи блюда, выкладывания на демонстрационную посуду); - изготавливать (собирать) кондитерские изделия в соответствии с инфраструктурным листом; - декорировать кондитерские изделия; - уметь презентовать продукт своей деятельности (представить команду; изготовленный продукт своей деятельности в соответствии с алгоритмом её выполнения); - соблюдать правила конкурса (не общаться с участниками других команд на соревновательной площадке во время приготовления блюда, соблюдать отведенное для задания время, в случае необходимости обращаться к экспертам, поднимая руку); - умение работать в парах (договариваться о выборе ингредиентов, названии блюда, распределять трудовые операции, время работы).
5.	Навыки ЗОЖ
5.1.	<p>Участник должен знать и понимать, что рациональное питание является одной из составляющих здорового образа жизни.</p> <p>Участник должен демонстрировать умение:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные; - соблюдать правила связанные с этикетом в области питания; - применять практические навыки в организации рационального питания.

3. КОНКУРСНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ЧЕМПИОНАТА (КОНКУРСНЫЕ ЗАДАНИЯ)

3.1. Региональный Чемпионат проводится в 2 этапа:

- I этап – отборочный проводится в образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования;
- II этап – региональный проводится в два тура:
 - 1 тур: отборочный в дистанционной форме;
 - 2 тур: очный для 10 команд-победителей 1 тура по каждой компетенции.

Региональный Чемпионат профессий среди
детей старшего дошкольного возраста

Сроки каждого этапа определяются ПОЛОЖЕНИЕМ о проведении регионального Чемпионата профессий среди детей старшего дошкольного возраста, утвержденного приказом БУ ОО ДПО «Институт развития образования» на текущий учебный год.

3.1.1. Во время проведения Чемпионата участники могут использовать только материал и оборудование, указанные в Техническом описании.

3.2. Конкурсные задания 1-го и 2-го туров и алгоритм их выполнения идентичные.

3.3. Конкурсное задание имеет следующие модули:

Модуль 1 - образовательный – представления детей о профессии - «Что я знаю о профессии «Кондитер».

Модуль № 2 – продуктивный – приготовление кондитерского изделия.

Модуль № 3 - социально-коммуникативный – презентация продукта деятельности.

3.4. В ходе Чемпионата команда выполняет задания трех модулей:

Модуль 1 – образовательный, включает задания на выявление первоначальных представлений о профессии; выбор инструментария (участники команды самостоятельно принимают решение, кто выполняет первое и второе задание).

Модуль 2 – продуктивный. Подготовка, изготовление и украшение кондитерского изделия:

- выбор продуктов, которые понадобятся для выполнения задания;
- приготовление и декорирование кондитерского изделия.

Для приготовления блюда каждая команда использует тулбокс, одинаковый набор продуктов отдельно упакованных:

- | | |
|---------------------|--------------------|
| - Виноград – 70 гр. | - Апельсин – 1 шт. |
| - Груша – 1 шт. | - Яблоко – 1 шт. |
| - Банан – 1 шт. | - Бисквит - 20 гр. |
| - Киви – 1 шт. | - Шоколад – 10 гр. |

Ингредиенты для заправки фруктового салата:

- сметана 20 гр.
- йогурт 20 гр.
- мед 10 мл.

Дополнительные ингредиенты для украшения:

- Лимон – 0,5 шт.
- Орехи – 5 шт.

В ходе выполнения задания, дети осуществляют нарезку фруктов, представленных в тулбоксе, самостоятельно.

Региональный Чемпионат профессий среди детей старшего дошкольного возраста

В ходе выполнения заданий данного модуля участники демонстрируют:

- умение осуществлять выбор ингредиентов, инструментария для приготовления кондитерского изделия (фруктового салата), что характеризует уровень первоначальных умений в процессе ознакомления с профессией.

Модуль 3 (социально-коммуникативный) презентация готового кондитерского изделия:

- приветствие, умение представиться;
- умение презентовать продукт своей деятельности;
- комментирование процесса выполнения задания при презентации блюда;
- демонстрация командой представлений о пользе блюда и его ингредиентов для здоровья человека.

В ходе выполнения заданий данного модуля участники демонстрируют:

- умение взаимодействовать в команде, со взрослыми;
- представления о профессии, владение профессиональной терминологией.
- наличие представлений о рациональном питании, как одной из составляющих здорового образа жизни.

3.5. 2 тур Чемпионата длится 2 часа.

Порядок выступления в 1 и 3 Модулях определяется жеребьевкой.

На выполнение командой каждого модуля и демонстрацию выполненного задания отводится не более 30 минут.

3.6. Во время 2 тура II этапа Чемпионата используется тулбокс участников Чемпионата.

Модуль 1. «Что я знаю о профессии «Кондитер»

Цель: демонстрация участниками команды элементарных представлений о компетенции «Кондитер» посредством выполнения 2-х дидактических заданий познавательной направленности.

Лимит времени на выполнение задания: 5 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассмотреть материалы к заданию;
- выполнить задание в установленный лимит времени;
- убрать в конверт готовое задание;
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: выполнение дидактического задания.

Региональный Чемпионат профессий среди
детей старшего дошкольного возраста

Конкурсное задание 1. «Кто такой кондитер?»

Цель: демонстрация элементарных представлений о профессии «Кондитер» (первый участник команды).

Лимит времени на выполнение задания: 3 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассказать о профессии, ответить на вопросы.

Ожидаемый результат: демонстрируют элементарные представления о профессии.

Конкурсное задание 2. «Что необходимо кондитеру для работы?»

Цель: демонстрация элементарных представлений о предметах и оборудовании, соответствующих компетенции «Кондитерское искусство» (второй участник команды).

Лимит времени на выполнение задания: 2 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить материал;
- рассмотреть предметы и оборудование;
- выбрать предметы и оборудование, соответствующие компетенции «Кондитерское искусство»;
- убрать в конверт карточку с выполненным заданием, материалы для работы;
- рассказать о предметах и оборудовании, используемых в профессии, ответить на вопросы.
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о предметах и оборудовании, соответствующие компетенции «Кондитерское искусство».

Модуль 2. Приготовление кондитерского изделия.

Цель: демонстрация умения участниками команды изготовить и украсить кондитерское изделие.

Лимит времени на выполнение задания: 25 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- подготовить рабочее место;
- подобрать ингредиенты и оборудование;
- поднятой рукой сообщить экспертам о завершении работы и готовности продемонстрировать выполненное задание.

Региональный Чемпионат профессий среди детей старшего дошкольного возраста

Ожидаемый результат: совместно приготовленное кондитерское изделие (фруктовый салат).

Модуль 3. Социально-коммуникативный

Цель: Демонстрация умения презентовать продукт (кондитерское изделие) в команде.

Лимит времени на выполнение задания: 5 мин.

Лимит времени на представление задания: 3 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- поприветствовать экспертов;
- представить команду;
- презентовать кондитерское изделие.

Презентация изделия должна включать:

- командное представление блюда экспертам;
- название фруктового салата;
- перечисление продуктов, обоснование их выбора;
- информацию о полезных свойствах, частоты употребления;
- информацию о способах нарезки ингредиентов и обоснование их выбора.

При необходимости наставник может участвовать в презентации изделия, помогая команде наводящими вопросами.

Ожидаемый результат: презентовано кондитерское изделие, проявлены представления о рациональном питании, как одной из составляющих здорового образа жизни и первоначальные представления о профессии.

4. ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ МОДУЛЕЙ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

4.1. Выполненные участниками конкурсные задания оцениваются в соответствии с разработанными критериями, принятыми на основании требований к компетенции (профессии), определяемых данным Техническим описанием. Каждый модуль оценивается отдельно. Все баллы и оценки регистрируются в индивидуальных оценочных листах, которые заполняются группой экспертов. Результатом выполнения командами каждого конкурсного задания является сумма баллов, выставленных всеми экспертами по указанным критериям конкурсного задания.

4.2. Удельный вес модулей.

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (измеримая оценка).

4.3. **Критерии оценки первого и второго тура II этапа Чемпионата**

Региональный Чемпионат профессий среди
детей старшего дошкольного возраста

Модуль 1

Задание: «Кто такой кондитер?»

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Баллы
1.	Понимание социальной значимости профессии	2 – правильное развернутое аргументированное высказывание; 1 – имеет представление, нуждается в наводящих вопросах;	2	
2.	Демонстрация элементарных представлений о профессии «Кондитер»: знает различия между профессиями, владеет терминологией (названия оборудования, материалов, техники действий)	2 – наличие систематизированных представлений о профессии; 1 – разрозненные представления о профессии, нуждается в наводящих вопросах	2	
3.	Составление логичного, связного рассказа о профессии	2 - рассказ информативен, логически завершен, отражена большая часть характеристик профессии; 1 - рассказ недостаточно информативен, в нем не отражены некоторые существенные характеристики профессии	2	

Задание: «Что необходимо кондитеру для работы?»

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Баллы
1.	Демонстрация элементарных представлений о технических составляющих профессии «Кондитер»	3 - владеет представлениями о предметах, необходимых в профессии; 2 - не системные представления о предметах, необходимых в профессии	2	
2.	Владеет представлениями об использовании предметов, необходимых в профессии «Кондитер»	2 – аргументирует выбор предмета, развернуто отвечает на вопросы, обосновывает ответы, использует в речи специальную терминологию; 1 – отвечает на вопросы односложно, допускает ошибки в выборе предметов	3	

Региональный Чемпионат профессий среди
детей старшего дошкольного возраста

3.	Готовит рабочее место (работа в соответствии с инструкцией)	2 - достаёт картинки из конверта, раскладывает их, убирает лишние в конверт, по завершению работы убирает рабочее место; 1 – инструкция выполнена не полностью	2	
----	---	---	----------	--

Модуль 2. Продуктивная деятельность

(подготовка, изготовление и украшение кондитерского изделия)

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Баллы
1.	Соблюдение санитарных норм, использование специальной одежды, перчаток	1 балл – соблюдение требований, 0 - нарушения	1	
2.	Безопасное использование материалов и оборудования		1	
3.	Соблюдение времени на выполнение задания		1	
4.	Техническое мастерство (качество нарезки, приготовления заливки)	3 балла – совершенное владение разными инструментами, 2 балла – качественная нарезка, 1 балл – использует простой вариант	3	
5.	Внешний вид работы (изделия)	1 балл - эстетичность, законченность	1	
6.	Целесообразность сочетания используемых ингредиентов	1 балл – продукты сочетаются, 0 – продукты не сочетаются		
7.	Декорирование изделия	2 балла - наличие элементов декора, дополнительных элементов; 1 балл - отдельные элементы декора	2	
8.	Оригинальность выполнения работы (дополнительные баллы)	3 балла – оригинальные находки	3	
9.	Взаимодействие в паре	2 балла – продуктивное сотрудничество, распределение обязанностей по выполнению трудовых операций 1 балл – проявление лидерских качеств одного из членов команды 0 балл – не умеют договориться, требуется помощь наставника	2	

Модуль 3. Социально-коммуникативный

Региональный Чемпионат профессий среди
детей старшего дошкольного возраста

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Баллы
1.	Владение элементарными правилами этикета: приветствие, представление команды	2 – приветствие членам жюри и представление команды; 1 – только приветствие или представление команды	2	
2.	Презентация работы (изделия)	2 – презентация изделия полная, рассказ о технологии выполнения задания, использование творческого подхода. 1 – презентация изделия частичная, рассказ о технологии выполнения задания с опорой на вопросы экспертов.	2	
3.	Демонстрация представлений о рациональном питании, как одной из составляющих здорового образа жизни (о пользе изделия и его ингредиентов для здоровья человека)	2 – рассказ информативен, отражена полезность продуктов питания 1 – отражены некоторые существенные характеристики 0 – рассказ не отображает представления о здоровом питании	2	
4	Взаимодействие в паре	2 балла – продемонстрировано умение совместно презентовать изделие; 1 балл – проявление лидерских качеств одного из членов команды 0 баллов – не умеют договориться, требуется помощь наставника	2	

4.4. Критерии оценки первого тура II этапа Чемпионата (для выхода 10 команд-победителей во 2 очный тур Чемпионата).

В целях прохождения отборочного тура II этапа необходимо предоставить видеоролик, длительностью не более 5 минут, отражающий:

- ✓ Первые 5 секунд видео должны содержать заставку с указанием: образовательной организации, муниципалитета, компетенции, ФИ членов команды, возрастной группы участников команды, ФИО наставника, темы изделия;
- ✓ Знание особенности профессии «кондитер»;
- ✓ Процесс приготовления кондитерского изделия;
- ✓ Готовый продукт детской деятельности;
- ✓ Самый яркий фрагмент представления кондитерского изделия (не более 1 минуты).

Технические требования видеоролика:

- видеоролик должен соответствовать заявленной компетенции;
- формат ролика: **avi** или **mpeg4** с разрешением не менее 640 x 480;

Региональный Чемпионат профессий среди
детей старшего дошкольного возраста

- техническое качество видеозаписи должно быть таким, чтобы не снижать общего впечатления при просмотре видеоматериала;
- максимальный хронометраж видеоролика не более 5 минут.

Критерии оценивания видеоролика

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Баллы
1.	Наличие спецодежды при выполнении задания	3 балла – наличие головного убора, фартука, перчаток 2 балла – наличие одного из предметов спецодежды, 1 балл – отсутствие спецодежды	3	
2.	Составление логичного, связного рассказа о профессии	3 балла – рассказ информативен, логически завершен, отражена большая часть характеристик профессии; 2 балла – рассказ недостаточно информативен, в нем не отражены некоторые существенные характеристики профессии; 1 балл – рассказ не отображает многих характеристик профессии, не отмечается последовательность.	3	
3.	Продукт деятельности	3 балла – задание выполнено с использованием 5 ингредиентов и более, проявлен творческий подход к выполнению изделия. Участники самостоятельно нарезают все ингредиенты; 2 балла – задание выполнено с использованием не более 3 ингредиентов. Участники самостоятельно нарезают некоторые ингредиенты. 1 балл – задание выполнено полностью, участники используют готовые нарезанные ингредиенты.		
4.	Презентация кондитерского изделия	3 балла – представлено название кондитерского изделия и использованные ингредиенты, отражена полезность использованных продуктов питания, проявлен творческий подход к презентации; 2 балла – представлено название кондитерского изделия и использованные ингредиенты, отражена полезность использованных продуктов питания 1 балл – представлено название блюда и использованные	3	

Региональный Чемпионат профессий среди
детей старшего дошкольного возраста

		ингредиенты		
5.	Взаимодействие в паре	3 балла – продуктивное сотрудничество, распределение обязанностей по выполнению трудовых операций 2 балла – проявление лидерских качеств одного из членов команды 1 балл – не умеют договориться, требуется помощь наставника	3	
6.	Соответствие длительности видеоролика заявленным требованиям	1 балл – соответствие, 0 баллов – превышение длительности	1	

5. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Тема: «Фруктовый салат»

Рабочую площадку, инвентарь для выполнения конкурсного задания II тура предоставляет организатор. Каждый участник привозит с собой тулбокс с фруктами, спецодеждой, перчатками.

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА УЧАСТНИКОВ					
№	Наименование	Технические характеристики	Единица измерения	Количество	
				на команду	на всех участников
Техническое оборудование для задания №1					
	Часы	Песочные часы, выведенные на ИК доску	шт.	-	1
ТУЛБОКС УЧАСТНИКА (фрукты)					
1.	Фрукты (основные)	Виноград, груша, банан, киви, апельсин, яблоко	шт	по 1	по количеству команд
2.	Дополнительные ингредиенты для салата	Бисквит	гр	20	
		Шоколад	гр	10	
3.	Дополнительные ингредиенты для украшения	Лимон,	шт	0,5	
		Орехи	шт	5	
4.	Ингредиенты для заправки салата	Сметана	Гр	20	
		Йогурт	Мл	20	

Региональный Чемпионат профессий среди
детей старшего дошкольного возраста

		Мед	мл	10	
Инвентарь					
1.	Клеенка		Шт	1	по количеству команд
2.	Контейнеры			5	
3.	Тарелки			1	
4.	Ложка			2	
5.	Вилка			2	
6.	Салфетки бумажные		Уп.	5	
7.	Салфетки влажные		Шт.	1	
8.	Доска разделочная			2	
9.	Нож				
МЕБЕЛЬ					
1.	Стол	Детский	Шт	1	по количеству команд
2.	Стул	Детский	Шт	2	
ТУЛБОКС УЧАСТНИКА (одежда)					
1.	Спец одежда	Фартук, косынка (поварской колпак)			По кол-ву участников
2.	Перчатки	Резиновые, соразмерные руке ребенка			

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.

6.1. К самостоятельному выполнению конкурсного задания по компетенции «Кондитерское искусство» допускаются участники 5-7 лет, прошедшие инструктаж по охране труда; имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента.

6.2. К участию в Чемпионате профессий допускаются воспитанники ДОУ вместе с наставником-воспитателем, имеющим в наличии:

- справку (заверенную печатью и личной подписью руководителя ДОУ) о наличии в возрастной группе ДОУ благоприятной эпидемиологической обстановки на день проведения соревнований;
- справку о состоянии здоровья ребенка (заверенную личной подписью медицинского работника, печатью и личной подписью руководителя ДОУ), действительной на день проведения соревнований;
- письменное согласие родителей на участие ребенка в Чемпионате профессий.

6.3. Участники и наставники-воспитатели обязаны соблюдать правила техники безопасности в ходе проведения Чемпионата, обеспечивать порядок и чистоту на рабочих местах участников. В случае нарушений

Региональный Чемпионат профессий среди
детей старшего дошкольного возраста

техники безопасности, допущенных участником в ходе выполнения и (или) демонстрации конкурсного задания, главный эксперт имеет право приостановить работу участника либо отстранить участника от выполнения конкурсного задания.

6.4. Ответственность за жизнь и здоровье участников во время проведения Чемпионата возлагается наставников.

6.5. При несчастном случае или внезапном ухудшении физического состояния ребенка наставнику-воспитателю необходимо сообщить о случившемся представителям Оргкомитета, которые должны принять меры по оказанию ребенку медицинской помощи.

6.6. Все помещения соревновательной площадки должны быть оснащены первичными средствами пожаротушения.

6.7. При возникновении пожара или задымления Организатору следует немедленно сообщить об этом в ближайшую пожарную часть, организовать эвакуацию людей, приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения.

6.8. Организатор обеспечивает медицинское сопровождение Чемпионата: дежурство медицинского работника на соревновательной площадке, наличие аптечки для оказания первой медицинской помощи.

6.9. Организатор обеспечивает ограниченный доступ посторонних лиц на Чемпионат.

6.10. Перед началом выполнения каждого конкурсного задания, в процессе подготовки рабочих мест Участников, Организатор обязан:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения оборудования в электросеть;
- подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места,
- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости устранить неисправности до начала прихода Участников на соревновательную площадку.

6.11. При выполнении конкурсных заданий и уборке рабочих мест Участнику:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;

Региональный Чемпионат профессий среди детей старшего дошкольного возраста


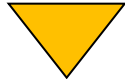

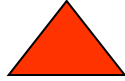
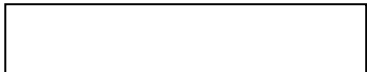
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- использовать материалы и оборудования только по назначению;
- содержать рабочее место в чистоте,
- при работе с ножницами соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

6.12. После окончания работ Участник обязан:

- привести в порядок рабочее место;
- инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место;
- поднять руку, сообщить эксперту об окончании работы.

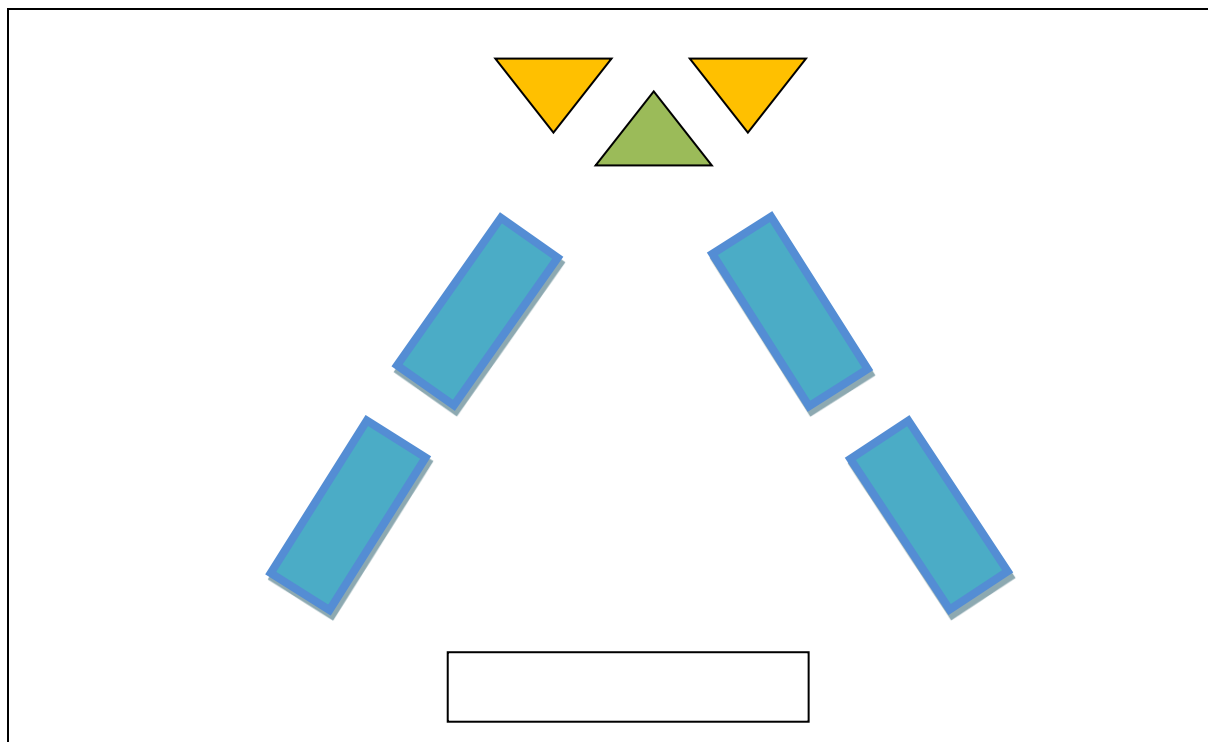
7. ПЛАН СОРЕВНОВАТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ

Условные обозначения:

РАБОЧИЙ СТОЛ УЧАСТНИКА	
СТОЛ С ДОПОЛНИТЕЛЬНЫМИ ИНГРЕДИЕНТАМИ	
СТОЛ С ПОСУДОЙ ДЛЯ СЕРВИРОВКИ БЛЮДА	
ДЕМОНСТРАЦИОННЫЙ СТОЛ ДЛЯ ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОТОВОГО БЛЮДА	
РАБОЧИЙ СТОЛ ЖЮРИ (зона ЭКСПЕРТОВ)	
МАТЕРИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ	

Региональный Чемпионат профессий среди
детей старшего дошкольного возраста

План соревновательной площадки



8. ПРИЛОЖЕНИЕ

Картинки для модуля 1
«Выбери те предметы, которые понадобятся кондитеру»

Региональный Чемпионат профессий среди
детей старшего дошкольного возраста



Региональный Чемпионат профессий среди
детей старшего дошкольного возраста

