

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

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«КУЛИНАРНОЕ ДЕЛО»

**Чемпионат профессий среди воспитанников
дошкольных образовательных организаций
Орловской области**

г.Орел, 2023 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	Название и описание профессиональной компетенции	
2.	Специфика компетенции	
3.	Конкурсное задание	
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:

Кулинарное дело.

1.2 Описание профессиональной компетенции «Кулинарное дело»

Профессия «Кулинар» очень нужная, ответственная и интересная.

Кулинар – это специалист по приготовлению кулинарных блюд и кулинарных изделий по готовым и собственным рецептам, разработке меню.

Кулинар работает в специальной одежде: фартук, халат или брючный костюм, обязательны головной убор и резиновые перчатки.

Кулинары работают в ресторанах, кафе, а также детских садах, школах, больницах, гостиницах.

Современный кулинар работает на специально оборудованной кухне. Чего там только нет! И электропечи, и холодильные установки, и автоматы для приготовления теста, и разнообразные автоматические ножи для чистки и резки овощей, а также обычные наборы кухонных ножей и приспособлений для виртуозной нарезки продуктов и многое другое. Поэтому кулинар должен быть внимательным и аккуратным, соблюдать правила безопасности на своем рабочем месте.

Кулинары обладают великолепной памятью! Они знают и помнят, как готовить различные блюда, сколько и каких класть продуктов, какие подавать гарниры к котлетам, курице, рыбе, мясу.

Для кулинара важны умение работать в команде, навыки общения, ведь для того, чтобы своевременно приготовить много блюд на кухне работает сразу несколько специалистов и их помощников.

Также кулинару необходимы:

- Ловкость, без которой будет трудно быстро передвигаться по ограниченному пространству кухни, где находится еще несколько человек;
- Желание учиться, поскольку кулинарам нужны знания об истории блюд, правильном их оформлении.

Для того чтобы стать профессиональным кулинаром необходимо получить соответствующее образование. На курсах поваров и в специальных учебных заведениях, которые есть практически в каждом городе, будущих кулинаров учат тому, как правильно выбирать, нарезать и приготовить продукты, а также как сделать блюдо красивым и аппетитным.

Поскольку работа кулинара достаточно сложная он должен быть собранным, сообразительным, выносливым.

Кулинар умеет фантазировать, ведь ему нужно не только приготовить, но и правильно украсить блюдо, чтобы людям захотелось его попробовать.

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 «КУЛИНАРНОЕ ДЕЛО»

(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
1.1	Участник должен знать и понимать: - правила безопасной работы с колющими/режущими предметами, используемые в работе кулинара: нож, вилка, шпажки; - 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.	Участник должен уметь: - 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.	Участник должен знать и понимать: - социальную значимость профессии; - специфику деятельности кулинара, отличие от кондитера, повара; - начальную терминологию, соответствующую профессии кулинара (инструменты, специальная одежда, название блюд); - перечень профессиональных умений (способы обработки, нарезки, оформления и декорирования готового кулинарного блюда); - алгоритм приготовления блюд (бутерброд, салат);

	- разновидности блюд и правила составления меню с учетом режима дня.
2.2.	Участник должен уметь: - выбирать инвентарь в соответствии с выполняемым заданием; - демонстрировать владение техникой работы с набором инструментов: нож для масла, форма для вырезывания, шпажка для канапе; - формировать набор ингредиентов кулинарного блюда и соблюдать алгоритм при его приготовлении; - оформлять и декорировать готовое блюдо.
3.	Коммуникативные навыки
3.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> • терминологию, соответствующей профессии; • способы и формы общения с участниками чемпионата; • этические нормы общения.
3.2.	Участник должен уметь: - 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).
4.	SoftSkills (сквозные представления, умения)
4.2	Участник должен знать и понимать: <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.	Участник должен уметь: - демонстрировать способы действий, соответствующие профессии кулинара (разные способы оформления блюда, выбор посуды для подачи блюда, выкладывания на демонстрационную посуду); - декорировать кулинарное изделие; - уметь презентовать продукт своей деятельности (называть своё имя, фамилию; представить 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 команде (договариваться о выборе ингредиентов, названии блюда, распределять трудовые операции, время работы).
5.	Навыки ЗОЖ
5.1.	Участник должен знать и понимать, что рациональное питание является одной из составляющих здорового образа жизни. Участник должен демонстрировать умение: - 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. Чемпионат проводится в 2 этапа:

➤ I этап – отборочный с 13.11.2023 г. по 25.12.2023 г., проводится в образовательных организациях, реализующих образовательную программу дошкольного образования;

➤ II этап – региональный с 08.01.2024 г. по 26.04.2024 г., проводится в два тура:

• 1 тур: отборочный в дистанционной форме с 08.01.2024 г. по 01.03.2024 г.;

• 2 тур: очный для 10 команд-победителей 1 тура по каждой компетенции с 04.03.2024 г. по 26.04.2024 г.

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, название кулинарного блюда;
- ✓ Знание особенности профессии «кулинар»;
- ✓ Процесс приготовления кулинарного блюда;
- ✓ Готовый продукт детской деятельности;
- ✓ Самый яркий фрагмент представления кулинарного блюда (не более 1 минуты).

Технические требования видеоролика:

- видеоролик должен соответствовать заявленной компетенции;
- формат ролика: **avi** или **mpeg4** с разрешением не менее 640 x 480;
- техническое качество видеозаписи должно быть таким, чтобы не снижать общего впечатления при просмотре видеоматериала;
- максимальный хронометраж видеоролика не более 5 минут.

Во время проведения Чемпионата участники могут использовать только материал и оборудование, предоставленные организатором.

Порядок выступления определяется жеребьевкой.

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

3.3. Конкурсное задание имеет следующие модули:

Модуль 1 - образовательная деятельность – «Что я знаю о профессии кулинара», «Выбери предметы, которые понадобятся кулинару».

Модуль № 2 - продуктивная деятельность – приготовление кулинарного блюда.

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 о содержании и форме ответа).

Модуль 2 – продуктивный. Подготовка, изготовление и украшение кулинарного блюда:

- выбор продуктов, которые понадобятся для выполнения задания;
- приготовление и декорирование кулинарного блюда.

Для приготовления блюда каждая команда использует одинаковый набор продуктов, предоставленных организаторами чемпионата:

Огурец – 1 шт.

Помидор черри – 5 шт.

Перец болгарский желтый – 0,5 шт.

Горошек зеленый консервированный – 2 столовые ложки.

Кукуруза сладкая консервированная – 2 столовые ложки.

Морковь свежая – 1 ш. нарезанная кружочками.

Пекинская капуста - 0,25 кочана.

Заправка для приготовленного блюда: растительное масло, сметана, майонез, лимонный сок.

Зелень для украшения: лук зеленый, петрушка, укроп.

В ходе выполнения задания, дети осуществляют нарезку овощей самостоятельно.

В ходе выполнения заданий данного модуля участники демонстрируют:

- умение взаимодействовать в команде;
- умение осуществлять выбор ингредиентов, инструментария для приготовления кулинарного блюда, что характеризует уровень первоначальных умений в процессе ознакомления с профессией;
- владение техническими навыками необходимыми для приготовления и декорирования блюда.

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

- умение презентовать продукт своей деятельности;

- комментирование процесса выполнения задания при презентации блюда;
- демонстрация участниками 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. Чемпионат длится 2 часа. В начале Чемпионата проводится жеребьевка, которая определяет, последовательность демонстрации 1 и 3 модулей. На выполнение командой каждого модуля и демонстрацию выполненного задания отводится не более 30 минут.

3.6. Во время II этапа Чемпионата участники при выполнении каждого модуля получают одинаковые задания в соответствии с 30% изменением (ингредиенты, оборудование, наглядный материал). Во время чемпионата разрешается использовать только материалы и оборудование, предоставленные Организатором или обозначенные в Тулбоксе.

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

Цель: демонстрация участниками команды элементарных представлений о компетенции «Кулинар» 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.

Конкурсное задание 1. «Кто такой кулинар?»

Цель: демонстрация элементарных представлений о профессии «Кулинар» членами 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: члены команды демонстрируют элементарные представления о профессии.

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

Цель: демонстрация элементарных представлений о предметах и оборудовании, соответствующих компетенции «Кулинарное дело».

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 «Кулинарное дело»;
- 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: члены команды демонстрируют элементарные представления о предметах и оборудовании, соответствующие компетенции «Кулинарное дело».

Модуль 2. Приготовление кулинарного блюда.

Цель: демонстрация умения участниками команды приготовить кулинарное блюдо.

Лимит времени на выполнение задания: 25 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

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

Ожидаемый результат: совместно приготовленное блюдо.

Модуль 3. Социально-коммуникативный

Задание № 3. Презентация готового кулинарного блюда.

Цель: Демонстрация умения презентовать кулинарное блюдо в команде.

Лимит времени на выполнение задания: 5 мин.

Лимит времени на представление задания: 3 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- поприветствовать экспертов;
- представиться;
- презентовать кулинарное блюдо.

Презентация блюда должна включать:

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

Наставник может участвовать в презентации блюда, помогая команде наводящими вопросами.

Ожидаемый результат: презентовано кулинарное блюдо, 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. Критерии оценивания видеоролика

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Макс.	Балл
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 более 5 ингредиентов, проявлен творческий подход к выполнению блюда. Участники самостоятельно нарезают все ингредиенты; 2 балла – задание выполнено с использованием более 3 ингредиентов. Участники самостоятельно нарезают некоторые ингредиенты. 1 балл – задание выполнено полностью, участники используют готовые нарезанные ингредиенты.		
4.	Презентация кулинарного блюда	3 балла – представлено название блюда и использованные ингредиенты, отражена полезность использованных продуктов питания, проявлен творческий подход к	3	

		презентации; 2 балла – представлено название блюда и использованные ингредиенты, отражена полезность использованных продуктов питания 1 балл – представлено название блюда и использованные ингредиенты		
5.	Взаимодействие в паре	3 балла – продуктивное сотрудничество 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	

4.2. 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 участниками команд каждого конкурсного задания является сумма баллов, выставленных всеми экспертами по всем критериям конкурсного задания.

4.3. Удельный вес модулей.

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

4.4. Критерии оценки первого и второго тура II этапа Чемпионата

Конкурс приветствия

№ п/п	Наименование критерия		Конкретизация критерия	Максимально	Балл
1.	Владение элементарными правилами поведения.		3 балла – задание выполнено полностью 2 балла – задание выполнено частично	3	
2.	Приветственные речи	Членам жюри			
		Командам соперников			
		Зрителям			
3.	Наличие эмблемы, фирменной одежды				
4.	Наличие девиза				
5.	Оригинальность представления команды				

6.	Раскрытие темы компетенции «Кулинарное дело»	1 балл – задание не выполнено		
----	--	-------------------------------	--	--

Модуль 1

Задание: «Кто такой кулинар?»

№ п / п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Балл
1	Совместно готовятся к выполнению задания	3 - достают картинки из конверта, раскладывают картинки, убирают лишние картинки в конверт, по завершению работы убирают рабочее место, действия согласованные; 2 - достают картинки из конверта, раскладывают картинки, по завершению работы убирают рабочее место; 1 - достают картинки из конверта, раскладывают картинки. Действия не согласованны.	3	
2	Понимание социальной значимости профессии	3–правильное развернутое аргументированное высказывание 2 – имеют представление, нуждаются в наводящих вопросах 1 – неполный ответ, испытывают затруднения	3	
3.	Демонстрация элементарных представлений о профессии «Кулинар»: знает различия между профессиями, владеет терминологией (названия оборудования, материалов, техники действий)	3 – наличие систематизированных представлений о профессии; 2 – наличие представлений о профессии с помощью наводящих вопросов; 1 – разрозненные представления о профессии	3	
3.	Составление логичного, связного рассказа о профессии.	3 - рассказ информативен, логически завершен, отражена большая часть характеристик профессии, при рассказе использует наглядный материал;	3	

		2 - рассказ недостаточно информативен, в нем не отражены некоторые существенные характеристики профессии; 1 - рассказ не отображает многих характеристик профессии, не отмечается последовательность		
4.	Умение выполнять задание в команде	3 - при выполнении задания дополняют друг друга, не перебивают, умеют слушать друг друга; 2- при выполнении задания дополняют друг друга, но рассказывают, перебивая друг друга или проявляются лидерские качества одного из членов команды; 1-нет согласованного рассказа, требуется помощь наставника.	3	

Задание: «Что необходимо кулинару для работы?»

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Балл
1.	Совместно готовят рабочее место	3 - достают картинки из конверта, раскладывают картинки, убирают лишние картинки в конверт, по завершению работы убирают рабочее место, действия согласованные; 2- достают картинки из конверта, раскладывают картинки, по завершению работы убирают рабочее место; 1 - достают картинки из конверта, раскладывают картинки. Действия не согласованны.	3	
2.	Владеют представлениями об использовании предметов, необходимых в профессии «Кулинар»	3 – аргументируют выбор предмета, развернуто отвечают на вопросы, обосновывают ответы, используют в речи специальную терминологию; 2 – отвечают на вопросы односложно, допускают ошибки в выборе предметов; 1 - выбор предметов случаен, не владеют представлениями о	3	

		предметах, необходимых профессии		
3.	Умение выполнять задание в команде	3 - при выполнении задания дополняют друг друга, не перебивают, умеют слушать друг друга; 2- при выполнении задания дополняют друг друга, но рассказывают, перебивая друг друга или проявляются лидерские качества одного из членов команды; -нет согласованного рассказа, требуется помощь наставника.	3	

Модуль 2. Продуктивная деятельность

(подготовка, изготовление и украшение кулинарного блюда)

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Баллы
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма	5 баллов – задание выполнено полностью;	5	
2.	Безопасное использование материалов и оборудования	4 балла – задание выполнено частично (2/3 от общего объёма);	5	
3.	Соблюдение времени на выполнение задания	3 балла – задание выполнено частично (1/2 от общего объёма);	5	
4.	Использование специальной одежды, перчаток	1-2 балла – задание не выполнено (или менее 1/3 от общего объёма).	5	
5.	Умение работать в команде (договариваться о выборе ингредиентов, названии блюда, распределять трудовые операции, время работы).	Оригинальность выполнения работы.	5	
6.	Общая оценка внешнего вида работы (эстетичность, чистота тарелки).	Наличие элементов декора, использование дополнительных элементов.	5	
7.	Использование дополнительного оборудования (формы для вырезания, формы для выкладки салата и т.д.).	Использование дополнительного оборудования (формы для вырезания, формы для выкладки салата и т.д.).	5	
8.	Качество и разнообразие способов нарезки ингредиентов	Качество и разнообразие способов нарезки ингредиентов	5	
9.	Качество и разнообразие способов нарезки ингредиентов	Качество и разнообразие способов нарезки ингредиентов	5	
10.	Качество и разнообразие способов нарезки ингредиентов	Качество и разнообразие способов нарезки ингредиентов	5	

	(кружочки, пластинки, соломка и т.д.)			
11.	Целесообразность размещения и использования инвентаря на протяжении выполнения задания		5	
12.	Целесообразность украшения блюда, удобство употребления в пищу.		5	

Модуль 3. Социально-коммуникативный

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Баллы
1.	Владение элементарными правилами этикета: приветствие, представление	3 – приветствие экспертов; представление команды; 2 – приветствие экспертов или представление команды. 1 – не прозвучало приветствие и представление команды.	3	
2.	Презентация работы (изделия)	3 - полностью раскрыта презентация продукта, рассказ о технологии выполнения задания, использование творческого подхода. 2 – презентация продукта раскрыта, рассказ о технологии выполнения задания с опорой на вопросы экспертов. 1 - раскрыто частично.	3	
3.	Демонстрация представлений о рациональном питании, как одной из составляющих здорового образа жизни (о пользе изделия и его ингредиентов для здоровья человека)	3 - рассказ информативен, отражена полезность продуктов питания 2 - рассказ отражены некоторые существенные характеристики 1 - рассказ не отображает представления о здоровом питании	3	
4.	Демонстрация первоначальных знаний о профессии	3 - рассказ информативен, логически завершен, отражена большая часть характеристик профессии. 2 - рассказ недостаточно информативен, в нем не отражены некоторые существенные характеристики профессии 1 - рассказ не отображает многих характеристик профессии, не	3	

		отмечается последовательности		
5.	Демонстрация словаря, связанного с кулинарным делом.	3 балла – презентация информативна, в речи используется профессиональная терминология. 2 балла – в презентации отражена некоторая существенная информация, речь достаточно связная; 1 балл – презентация не отображает существенной информации, речь не связная, профессиональная терминология не используется.	3	
6.	Умение выполнять задание в команде	3 - при выполнении задания дополняют друг друга, не перебивают, умеют слушать друг друга; 2- при выполнении задания дополняют друг друга, но рассказывают, перебивая друг друга или проявляются лидерские качества одного из членов команды; -нет согласованного рассказа, требуется помощь наставника.		

5. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Тема: «Овощной салат»

Рабочую площадку, инвентарь для выполнения конкурсного задания II тура предоставляет организатор.

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА УЧАСТНИКОВ					
№	Наименование	Технические характеристики	Единица измерения	Количество	
				на команду	на всех участников
Техническое оборудование для задания №1					
1.	Часы	Песочные часы, выведенные на ИК доску	шт.	-	1
ТУЛБОКС УЧАСТНИКА (овощи)					
	Огурец	до 25 см.	шт.	1	по количеству команд
	Помидор «Черри»	по выбору участников	шт.	5	
	Перец болгарский	желтый	шт	0,5	
	Морковь свежая	в нарезке: кружочками	шт.	1	

	Пекинская капуста	по выбору участников	тг.	0,25	
	горошек консервированный зелёный	по выбору участников	гр.	40	
	кукуруза консервированная	по выбору участников	гр.	40	
	Ингредиенты для заправки салата	Сахар, соль, масло, горчица, лимонный сок с мёдом, майонез, сметана	гр.	40-50	
Инвентарь					
	Клеенка		шт	1	по количеству команд
	Поднос (для основных ингредиентов)		шт.	1	
	Тарелки		шт.	2	
	Ложка		шт.	2	
	Вилка		шт.	2	
	Салфетки бумажные		уп.	1	
	Салфетки влажные		уп.	1	
	Доска разделочная		шт	1	
МЕБЕЛЬ					
1.	Стол	Детский	Шт	1	
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 «Кулинарное дело» 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 ДООУ вместе с наставником-воспитателем, имеющим в наличии:

- справку (заверенную печатью и личной подписью руководителя ДООУ) о наличии в возрастной группе ДООУ благоприятной эпидемиологической обстановки на день проведения соревнований;
- справку о состоянии здоровья ребенка (заверенную личной подписью медицинского работника, печатью и личной подписью руководителя ДООУ), 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 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:


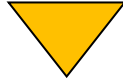
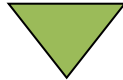
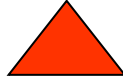

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент 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:

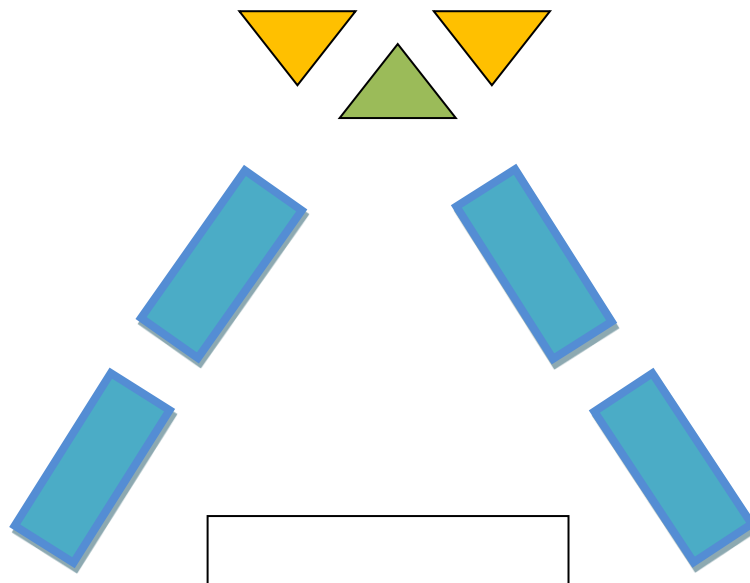
- привести в порядок рабочее место;
- инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место;
- поднять руку, сообщить эксперту об окончании работы.

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	

План соревновательной площадки



Картинки для модуля А
«Выбери те предметы, которые понадобятся кулинару»

