

ПОРЯДОК проведения II Республиканского детского чемпионата «KidSkills»

Компетенция: «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»
возрастная категория 10-11 лет

Дата проведения чемпионата	Время начала и окончания выполнения КЗ	Модули	Время проведения модуля
16 ноября 2021 года	(время уточняется)	Открытие II Республиканского детского чемпионата KidSkills	30 минут
		Отправка портфолио участников чемпионата	до 18 часов
17 ноября 2021 года	10:00-10:30	Ответственный за проведение чемпионата от образовательного учреждения знакомит участников чемпионата с рабочим местом и оборудованием, напоминает участникам конкурсное задание, инструктаж по охране труда и технике безопасности, подписывает протоколы, сканирует и отправляет на электронную почту организаторам чемпионата в течение дня	30 минут
	10:30-12:30	Выполнение модуля возрастная категория 10-11 лет: Модуль 1: Холодная закуска» «Руллет из мексиканской лепешки» Видеосъемка и фотографирование Модуль 2: Десертный салат Видеосъемка и фотографирование	2 часа
	10:30-12:45	Отправка фотографий	
	в течение дня	Отправка видео	
18-25 ноября 2021 года		Работа экспертов	
26 ноября 2021 года	(время уточняется)	Заккрытие чемпионата	30 минут

Требование к портфолио

Портфолио участника составляется заранее и отправляется на электронной адрес:
ttacy@list.ru

Портфолио должно содержать:

1. Титульный лист (свернутый лист А4 название чемпионата, посередине название компетенции, ф.и.о. организаторов чемпионата, наименование образовательного учреждения, ф.и.о. руководителя (наставника); внизу год);
2. Информация об участнике
3. Технологические карты изделий, которые участник собирается готовить согласно модулей, с фотографиями готового изделия. Технологические карты на модули должны состоять из перечня ингредиентов и их количества, согласно рецептуре, с пояснением для чего они используются; описания технологии приготовления изделия и фото готового изделия.

Организация и проведение дистанционного этапа

1. Организаторы дистанционного этапа в образовательных учреждениях должны подготовить площадку для проведения компетенции. Оборудование и инструменты должны соответствовать тулбоксу.
2. Ингредиенты для приготовления всех модулей должны соответствовать списку продуктов технологической карты (продукты разложены по контейнерам с его названием).
3. Съемка чемпионата должна начинаться с представления участников (конкурсантов). **Конкурсанты должны озвучить свою фамилию, имя, наименование образовательного учреждения, района, название команды (если оно есть).**
4. В течение 2 часов ответственный или руководитель (наставник) фиксирует основные этапы работы участника чемпионата на видео и фотоаппарат (телефон). Фотографии отправляет в оргкомитет. На каждой фотографии **должны стоять дата и время съемки. Съемка останавливается в момент, когда участник выполнил конкурсное задание.**

Требования к видеосъемке:

- использовать ПОDebutVideoCapture, программное обеспечение можно скачать по ссылке: <https://cloud.mail.ru/public/2axf/4ZbjcKrXb>;
- допускается использование переносных вебкамер, возможно использование ноутбуков;
- обеспечить максимальный обзор рабочего места участников чемпионата,
- исключить или свести к минимуму засветку камер;
- обеспечить видеосъемку каждого участника;
- производить съемку непрерывно;
- видеофайлы направить в МБУ ДО «ЦТРИГОШ» в течение дня проведения чемпионата ttacy@list.ru

Требования к фотосъемке:

- размер фотоснимка не менее 1024*768,
- для контроля времени в EXIF данных файла необходимо выставить время и дату на фотоаппарате,
- использование утилит для изменения даты создания и атрибутов файлов запрещается.

- количество фотографий должно составлять не менее 10 шт. Фотографии оперативно направлять по окончании модуля в МБУ ДО «ЦТриГОШ» на адреса, указанные координаторами компетенций.
5. Эксперты оценивают модули дистанционного этапа чемпионата по присланным фотографиям и видеозаписи.
 6. Эксперты вправе попросить любого из присутствующих продегустировать изделия и описать вкусовые качества.

Фотографии, необходимые для оценивания модуля 1

1. Фото рабочего места (набор досок, инструментов (ножей), мисок и т.д.)
2. Фото продуктов необходимых для выполнения модуля (продукты должны лежать в контейнерах)
3. Фото участников за рабочим местом.
4. 2-3 фотографии взвешивания продуктов
5. Фотографии процесса нарезки продуктов.
6. Фото процесса сборки и украшения.
7. Фото презентации готовых изделий на белой скатерти на отдельном столе:
1 фотография – общий вид; 1 фотография холодной закуске сверху, 1 фотография на весах; 1 фотография крупным планом разрез рулета; 1 фотография с термометром.
8. Фото рабочего места
9. Фото участников рядом со своими работами.

Фотографии, необходимые для оценивания модуля 2

1. Фото рабочего места (набор досок, инструментов (ножей), мисок и т.д.)
2. Фото продуктов необходимых для выполнения модуля (продукты должны лежать в контейнерах)
3. Фото участников за рабочим местом.
4. 2-3 фотографии взвешивания продуктов для приготовления десерта
5. Фотографии процесса нарезки продуктов.
6. Фото процесса сборки и украшения.
7. Фото презентации готовых изделий на белой скатерти на отдельном столе:
1 фото общий вид 3 порций десерта на тарелках; 1 фотография вид сбоку и фото вид сверху, 1 фотография десерта на весах.
8. Фото рабочего места
Фото участников рядом со своими работами

Фотографии отправляются ватсапом на телефон 89248638052. При фотографировании ответственный не должен мешать, подсказывать участнику чемпионата. На всех фотографиях должны стоять дата и время.

Ответственный за проведения компетенции должен пригласить волонтера для мытья оборудования и посуды, конкурсант не должен ее мыть во время выполнения конкурсного задания.

Ответственный должен строго следить за временем, если участник конкурса не успел презентовать в отведенное время, ему выделяется 10 минут презентационного времени. В это время участник не имеет права работать и заканчивать декорирование



изделий.