

### 3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

3.1. Конкурсные задания выполняются по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя выполнение заданий, связанных с осведомленностью участника о профессии «поварское дело», приготовлением и презентацией блюд в соответствии с заданием.

3.2. Конкурсное задание имеет следующие модули:

Модуль А (образовательный) «Что я знаю о профессии «Поварское дело»».

Модуль В (социально-коммуникативный) «Коммуникативное взаимодействие с экспертами, презентация готовых блюд».

Модуль С (продуктивный) «Подготовка ингредиентов и изготовление блюд».

3.3. В ходе Чемпионата Участник выполняет задания модулей:

- Модуль А (образовательный) включает 2 задания из области первоначальных представлений: «Кто такой повар?»; «Выбери те предметы и оборудование, которые понадобятся повару».

- Модуль В (социально-коммуникативный) направлен на установление коммуникативного взаимодействия с экспертами: приветствие экспертов, представление себя, ответы на вопросы экспертов, презентацию готовых блюд.

- Модуль С (продуктивный) включает изготовление блюд: салата и бутербродов (канапе).

Модуль В интегрируется как с модулем А, так и с модулем С.

3.4. Соревнование длится 2 часа. На выполнение участником каждого модуля и демонстрацию выполненного задания отводится не более 30 минут.

3.5. Участники при выполнении модуля получают одинаковые задания в соответствии с 30% изменением. Во время Чемпионата разрешается использовать только материалы и оборудование, предоставленные Организатором или обозначенные в Тулбоксе.

## **Модуль А. Образовательный**

### **«Что я знаю о профессии «Поварское дело»**

Цель: демонстрация участником первоначальных представлений о профессии «Повар» посредством выполнения 3 дидактических заданий познавательной направленности.

Лимит времени на выполнение задания: 10 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует первоначальные представления о профессии «Повар» в процессе выполнения 3 дидактических заданий познавательной направленности.

Алгоритм выполнения задания:

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

### Конкурсное задание 1. «Найди повара»

Цель: демонстрация участником представлений о специфике деятельности повара

Лимит времени на выполнение задания: 3 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- достать из конверта с номером «1» и разложить на столе материал: дидактическую карточку, на которой размещены 3 картинки с изображением представителей разных профессий;
- выслушать задание;
- рассмотреть изображения на дидактической карточке;
- найти среди представленных картинок ту, на которой изображен повар;
- закрасить синим фломастером круг, расположенный под выбранной картинкой;
- убрать в конверт дидактическую карточку с выполненным заданием;

- отложить конверт на другую сторону стола;
- привести в порядок рабочее место;
- сообщить экспертам о завершении выполнения задания (поднять руку).

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует первоначальные представления о специфике деятельности повара посредством выбора соответствующей картинке.

Варианты 30% изменения задания:

Вариант 1. Официант, повар, пекарь.

Вариант 2. Повар, пекарь, дегустатор.

Вариант 3. Кондитер, официант, повар.

### Конкурсное задание 2. «Что лишнее?»

Цель: демонстрация участником представлений об оборудовании и материалах, необходимых повару для работы.

Лимит времени на выполнение задания: 3 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- достать из конверта с номером «2» и разложить на столе материал: дидактическую карточку, на которой размещены 5 картинок;
- выслушать задание;
- рассмотреть изображения на дидактической карточке;
- найти среди пяти представленных картинок одну картинку, на которой изображен инструмент, не используемый поваром в его работе;
- красным фломастером перечеркнуть выбранную картинку;
- убрать в конверт дидактическую карточку с выполненным заданием;
- отложить конверт на другую сторону стола;
- привести в порядок рабочее место;
- сообщить экспертам о завершении выполнения задания (поднять руку).

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует первоначальные представления об оборудовании и инструментах, используемых поваром в работе, посредством зачеркивания лишней картинке.

Варианты 30% изменения задания:

Вариант 1. Нож, тёрка, кастрюля, кондитерский мешок, сковорода

Вариант 2. Кастрюля, сковорода, нож, специи, тёрка

Вариант 3. Сковорода, овощи, кастрюля, тёрка, нож

### Конкурсное задание 3. «Что положим в блюдо?»

Цель: демонстрация участником представлений о рецептуре супов, которые готовит повар.

Лимит времени на выполнение задания: 3 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- достать из конверта с номером «3» и разложить на столе материал: дидактическую карточку, на которой размещены 5 картинок;
- выслушать задание;
- рассмотреть изображения на дидактической карточке;
- найти среди четырёх представленных картинок одну картинку, на которой изображен лишний ингредиент
- красным фломастером перечеркнуть выбранную картинку;
- убрать в конверт дидактическую карточку с выполненным заданием;
- отложить конверт на другую сторону стола;
- привести в порядок рабочее место;
- сообщить экспертам о завершении выполнения задания (поднять руку).

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует первоначальные представления о рецептуре блюд.

Варианты 30% изменения задания:

Вариант 1. Борщ, картофель, морковь, свёкла, огурец

Вариант 2. Щи, капуста, свёкла, морковь, картофель

Вариант 3. Гороховый суп, горох, кукуруза, морковь, картофель

### **Интегрированный**

**Модуль С. Продуктивный «Подготовка ингредиентов и изготовление блюд» и модуль В. Социально-коммуникативный «Презентация готовых блюд»**

Конкурсное задание 1. «Изготовление салата».

Цель: демонстрация умений готовить салат.

Лимит времени на выполнение задания: 30 мин.

Лимит времени на презентацию блюда: 3 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать материалы и оборудование;
- подобрать необходимые ингредиенты;
- продумать сервировку;
- смешать продукты;
- оформить салат;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
- презентовать готовое блюдо.

Ожидаемый результат: демонстрация умения готовить салат, презентация приготовленного салата.

Конкурсное задание 2. «Изготовление бутерброда».

Цель: демонстрация умений готовить бутерброд.

Лимит времени на выполнение задания: 30 мин.

Лимит времени на презентацию блюда: 3 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать материалы и оборудование;
- подобрать необходимые ингредиенты;
- продумать сервировку;
- приготовить бутерброд;
- оформить бутерброд;

- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
- презентовать готовое блюдо.

Ожидаемый результат: демонстрация умения готовить бутерброд, презентация приготовленного бутерброда.

Конкурсное задание 3. «Изготовление канапе».

Цель: демонстрация умений готовить канапе.

Лимит времени на выполнение задания: 30 мин.

Лимит времени на презентацию блюда: 3 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать материалы и оборудование;
- подобрать необходимые ингредиенты;
- продумать сервировку;
- приготовить канапе;
- оформить канапе;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
- презентовать готовое блюдо.

Ожидаемый результат: демонстрация умения готовить канапе, презентация приготовленного канапе.

Варианты 30% изменения задания:

Вариант 1. Салат

Вариант 2. Бутерброд

Вариант 3. Канапе