

«Утверждаю»

Начальник

МКУ «Управление образования
Олекминского района», РС (Я)

_____ Солдатов А.В.
«___» _____ 2021г.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

II Республиканского детского чемпионата «KidSkills»

компетенции

Поварское дело

Возрастная категория 10-11 лет



1. ФОРМА УЧАСТИЯ

Форма участия в чемпионате – командная. Команда состоит из наставника и участников команды.

Наставник - педагогический работник образовательной организации, подготовивший команду и сопровождающий ее на чемпионат или родитель (законный представитель несовершеннолетнего ребенка).

Участники команды – два человека (обучающиеся в одной образовательной организации)

2. УСЛОВИЯ УЧАСТИЯ

Условия участия:

- конкурсанты могут принять участие только по одной компетенции в одной возрастной категории;
- один и тот же наставник, может быть у нескольких разных команд одной образовательной организации, в случае если даты проведения Чемпионата по компетенциям не будут пересекаться по времени. Родитель также может быть наставником от образовательной организации;
- оба конкурсанта (члены одной команды) должны быть из одной образовательной организации;
- организация-участница вправе подать одну заявку на участие по одной компетенции, в разных возрастных категориях. Это означает, что если у компетенции две возрастных категории, то организация может подать две заявки на данную компетенцию в разных возрастных категориях.
- организация может участвовать по всем компетенциям и возрастным категориям.

3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Содержанием конкурсного задания компетенции Поварское дело являются:

Краткое описание конкурсного задания. Конкурсное задание состоит из 2 модулей: модуль 1 – холодная закуска «Рулет из мексиканской лепешки»; модуль 2 – десерт – десертный салат.

МОДУЛЬ 1

Содержанием конкурсного задания компетенции Поварское дело:
приготовить две порции одного вида холодная закуска «Рулет из мексиканской лепешки» (начинка не менее четырех ингредиентов)

- масса блюда минимум 90 г - максимум 130 г;
- 2 порции закуски подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см, без декора с ровными полями;
- время приготовления составляет 1 часа 30 минут;
- наличие четырех ингредиентов;
- одна тарелка подаётся для оценки измеримых показателей, затем выставляется на демонстрационный стол и для фотографирования.
- рабочие поверхности не должны быть загромождены
- участники должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид, должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки;
- участники конкурса должны работать чисто, аккуратно и эффективно
- участники конкурса должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты;
- не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

Использование при подаче несъедобных компонентов, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Снять видео и сделать фотографии (см. «Порядок проведения II республиканского детского чемпионата KidSkills») поэтапного приготовления, оформления и презентации холодной закуски «Рулет из мексиканской лепешки».

МОДУЛЬ 2

Приготовить 3 порции десертного салата

- масса блюда минимум 90 г - максимум 150 г;
- 3 порции десерта подаются на тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 30 - 32 см., без декора с ровными полями;
- температура подачи тарелки от 1 °С до 14 °С;
- подаются три идентичных блюда;
- тарелки подаются для оценки измеримых показателей, затем выставляются на демонстрационный стол и для фотографирования;

- Раковины и рабочие поверхности не должны быть загромождены
- Участники конкурса должны быть чистыми, опрятными, ухоженными и иметь презентабельный вид;
- должны вымыть руки в начале работы, в процессе выполнения заданий и в конце работы после уборки;
- должны работать чисто, аккуратно и эффективно;
- должны работать согласно технике безопасности, используя правильные средства индивидуальной защиты;
- не должно быть чрезмерного расходования продуктов.

Использование при подаче **несъедобных компонентов**, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Снять видео и сделать фотографии (см. «Порядок проведения II Республиканского детского чемпионата KidSkills») поэтапного приготовления, оформления и презентации десерта – десертный салат.

Внимание! При выполнении конкурсного задания необходимо соблюдать все санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательной организации в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID 19) принятые в учреждении на базе которого проводится компетенция чемпионата.

4. ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ

К содержанию:

- соответствие технологии приготовления.
- соответствие санитарным нормам и правилам гигиены.
- соответствие подачи
- соответствие заданию.

К оформлению:

- каждый участник отправляет портфолио;
- видео и фотографии.

Примечание к видео:

1. В начале видео участники должны сказать ФИО, название образовательной организации, район. На видео должны быть видны два участника;
2. Перед началом приготовления на видео должно четко видно организацию рабочего места (инвентарь, подготовленные продукты для нарезки ингредиентов);
3. Во время приготовления участники должны продемонстрировать: навыки при работе с ножом с соблюдением техники безопасности; организацию работы в команде (четкий и слаженный процесс работы); правильный подбор досок для соблюдения санитарных норм; соблюдение персональной гигиены;
4. По завершению работы на видео должно четко отслеживаться правильность подачи блюда (крупный план блюда и хорошее освещение), чистота тарелки (без пятен, брызгав, разводов)

Для всех Конкурсантов обязательно соблюдение следующих правил:

- Фартук или поварской китель
- Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый или косынка)
- Силиконовые перчатки одноразовые

5. ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ, РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

1. Набор досок (для нарезки готовой продукции прошедшие тепловую обработку (пример: отварные или запеченные – овощи, мясо, птица); для нарезки сырых овощей, зелени; для нарезки гастрономии (сыр, ветчина и т.п.)
2. Детский нож или коренной(овощной), или пластмассовый.
3. Контейнеры или миски
5. Пластмассовая терка
6. Тарелка белая плоская для подачи.
7. Перчатки силиконовые одноразовые.

6. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки:

Измеримые аспекты (работа на площадке):

- О — Адаптация в процессе работы, расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы
- О — Спецодежда соответствует требованиям

Судейская оценка работа на площадке:

- J — Организация и планирование производственного процесса
- J — Персональная гигиена
- J — Рабочее место
- J — Корректное использование разделочных досок
- J — Навыки и знания кулинарной обработки продуктов
- J — Техника безопасности на рабочем месте
- J — Работа в команде
- J — Навыки владения при работе с ножом

Измеримые аспекты (Презентация готовых блюд)

- О — Правильность подачи в соответствии с заданием)
- О — Чистота тарелки при подаче блюда

Судейская оценка (дегустация готовых блюд)

- J — Внешний вид
- J — Стилль и креативность блюда

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

- Техническое описание «Поварское дело»;
- Правила техники безопасности и санитарные нормы.

7. SOFT\HARD SKILLS

SOFT SKILLS	HARD SKILLS
-------------	-------------

● Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач; ● Осуществлять современную подачу и оформление холодной закуски; ● Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности; ● Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством; ● Понимать сущность и значимость профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	● Оформление: ИЗО ● Первичные профессиональные навыки: технология ● Составление калькуляции и технологической карты: математика ● Безопасная организация труда: основы безопасности жизнедеятельности ● Организовывать и выполнять работу по приготовлению холодного супа – окрошка овощная на кефире и десерта – творожные шарики
--	--