

**КОНКУРС ПО РАННЕЙ ПРОФОРИЕНТАЦИИ
СРЕДИ ДЕТЕЙ ДОШКОЛЬНОГО
И МЛАДШЕГО ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА
С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ
И ИНВАЛИДНОСТЬЮ «БЕБИ АБИЛИМПИКС» 2023
НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

ПОВАРСКОЕ ДЕЛО



Новосибирск, 2023

1. Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции.

Питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. В настоящее время профессия повар является одной из самых популярных и актуальных профессий в мире.

Повар готовит блюда по специальным рецептам, но может видоизменять их по своему вкусу, то есть подходить к процессу творчески. Не каждый повар может приготовить быстро и к тому же вкусно. Искусных поваров нередко называют мастерами приготовления пищи, а их блюда – произведениями искусства. Потому что главной их целью является не просто приготовление еды для утоления чувства голода. Они стремятся донести до людей определенные ощущения и настроение, подобрав наиболее удачное сочетание вкуса и аромата, а также красиво оформив блюдо. Без сомнения, сделать подобное можно только при наличии таланта и с определенной долей вдохновения.

«Поварское дело» заключается в постоянном спросе рынка труда на профессию повар, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждой организации, будь то детский сад или школа, институт или академия, правительственное учреждение имеются столовые. Ежегодно увеличивается сеть предприятий питания, которые предлагают широкий ассортимент блюд. Сегодня повара нужны всем, высок шанс найти работу, как начинающему повару, так и высококвалифицированному.

Помимо мастерства приготовления блюд к профессиональным навыкам повара относятся: составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранением, использованием продовольственных товаров, реализацией готовой продукцией, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.

Повар, работающий в отеле или ресторане, должен демонстрировать навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя.

Мода в кулинарном искусстве постоянно меняется, так что повару необходимо всегда быть в курсе таких тенденций и в соответствии с ними применять продукты и обслуживание. Гость ожидает, что прием пищи станет ярким и запоминающимся событием. Его впечатления складываются из ауры ресторана, презентации блюда, безукоризненной работы с клиентами, использованием качественных продуктов.

Важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил, личной и пищевой гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этих

требований может иметь серьезные последствия для здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации повара.

Кухни, на которых работает повар, оснащены сложным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать осторожность во избежание несчастных случаев и травматизма. Сотрудники работают с горячими продуктами, используют опасные инструменты и оборудование. Поэтому необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда.

Для повара важны навыки коммуникации. Сотрудники профессиональной кухни работают вместе. Координация действий кухонной бригады имеет важное значение для гарантии качества блюд, посылаемых клиенту.

Повара могут работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения в самых разных уголках планеты. Это требует от него знания и уважения к различным культурам и присущих им гастрономическим традициям.

1.2. Профессии по компетенции

Поварское дело

1.3. Ссылка на образовательный или профессиональный стандарт.

Федеральный государственный образовательный стандарт школьного образования (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 17 октября 2013 г. N 1155, С изменениями и дополнениями от 21 января 2019 г.)

1.4. Участник конкурса:

Дети школьного возраста 7-13 лет

Участник конкурса должен знать:

- теоретические основы приготовления бутербродов.
- основные технологии приготовления бутербродов.
- требования к оформлению и подаче бутербродов.
- правила безопасности и санитарно-гигиенические нормы.

Должен уметь:

- выбирать сочетающиеся друг с другом продукты и способы сборки бутербродов.
- создавать целостную гармоничную композицию на тарелке для подачи блюда.
- изготавливать бутерброды по технологическим картам.
- творчески оформлять блюда.
- презентовать свое блюдо.

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Конкурсное задание рассчитано на выявление у детей младшего школьного возраста с ограниченными возможностями здоровья особого интереса к деятельности повара, творческих способностей и талантов, необходимых для дальнейшей их самореализации в жизни. Ребенок приобретает некоторые навыки

и умения, постепенно совершенствуясь в них.

В конкурсном задании школьники будут выступать в качестве поваров, им необходимо приготовить бутерброды.

Цель конкурсного задания формирование у детей школьного возраста с ограниченными возможностями умение готовить простые блюда.

Конкурсное задание приготовление бутербродов

Задание состоит из 2 модулей.

Модуль 1. Приготовление командой бутербродов

Модуль 2. Представление (презентация) командой своего блюда.

Время выполнение модуля 1 – 35 минут, модуля 2 – 3-5 минут.

2.2. Структура конкурсного задания

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Дети школьного возраста с ограниченными возможностями	Модуль 1. Приготовление бутербродов по предложенной тематике	35 минут	Готовое блюдо
	Модуль 2. Представление своего блюда	3-5 минут	Представление блюда
Общее время выполнения конкурсного задания: 40 минут			

2.3. Последовательность выполнения задания.

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить и оформить 3 вида бутербродов по заданной тематике («Зоопарк», «День космонавтики», «В гостях у сказки») и презентовать бутерброды. Участники команды выполняют совместными усилиями 2 вида бутербродов по рецептам в КЗ «Зоопарк», «День космонавтики». Третий вид бутерброда «В гостях у сказки» готовят по собственному рецепту. Так же команда оформляет блюдо и готовит его презентацию.

Алгоритм выполнения задания:

- подобрать материалы и оборудование;
- подобрать необходимые ингредиенты;
- приготовить бутерброды;
- убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности;
- презентовать готовое блюда.

Ожидаемый результат: демонстрация умения готовить бутерброды, презентовать приготовленное блюдо.

1. Бутерброд «Зоопарк»

Листья салата -1шт.

Хлеб-30гр.

Твёрдый сыр -50 гр.

Вареная колбаса- 50гр.

Редис – 10гр

Укроп - 2гр.

Оливки– 4 шт.



2. Бутерброд «День космонавтики»

Хлеб – 30 гр.

Сыр плавленый (ломтик) -50гр.

Колбаса варено-копченая -50гр.

Помидор черри -2 шт.

Редис -1 шт.

Листья салата -1шт.

Сырный соус-30 гр.

Зеленый горошек -5 шт.

Перец болгарский -50 гр.



3. Бутерброд «В гостях у сказки». По рецепту участников конкурса.

Особые указания:

Участники данной компетенции должны взять с собой на площадку для выполнения

конкурсного задания:

-фартуки, колпаки на каждого участника;

Категорически запрещается приносить с собой на площадку:

1. Острые опасные предметы: ножи, вилки.

2. Свои продукты питания.

Конкурсное задание

Модуль1	Приготовление бутербродов по заданной тематике («Зоопарк», «День космонавтики», «В гостях у сказки»)
Описание	<ul style="list-style-type: none">➤ Произвести осмотр продуктов;➤ Выбрать необходимые продукты для приготовления бутербродов, согласно замыслу;➤ Приготовить бутерброды
Подача	<ul style="list-style-type: none">➤ Блюдо подаётся на тарелках–круглая, белая➤ Использование при подаче несъедобных компонентов НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none">➤ Хлеб для тостера–2 кус. пшеничного, 2 кус.бородинский➤ Сыр – 2 пластины желтый,1 пластина плавленого,1 пластина зеленого➤ Вареная колбаса (нарезка)– 2пластины➤ Колбаса варено-копченая (нарезка) –2 пластины➤ Сосиска молочная (вареная)–1штука➤ Соус сырный–80гр.➤ Лист салатный –4 листа➤ Огурец свежий–150гр.➤ Помидор черри–5 штук➤ Редис–2 штуки➤ Перец болгарский -100гр.➤ Маслины без косточки –6 штук➤ Зеленый горошек консервированный – 2 столовые ложки➤ Зелень–1 веточка укропа,1 веточка петрушки, 1 перо лука
Оборудование и инвентарь	<ol style="list-style-type: none">1. Фартук индивидуальный–2шт.2. Колпак индивидуальный – 2шт.3. Доска разделочная–20X15-2шт.4. Нож одноразовый – 2шт.5. Тканевая салфетка -20 шт.6. Перчатки одноразовые – 2 пары7. Формочки для нарезки (овощи, сыр)








2.4 Критерии оценки выполнения задания



Выполненные участниками конкурсные задания оцениваются в соответствии с разработанными критериями, принятыми на основании требований к компетенции (профессии), определяемых данным техническим описанием. Оценка выполненных модулей оценивается совместно. Оценивается общий результат команды. Все баллы и оценки регистрируются в индивидуальных оценочных листах, которые заполняются группой экспертов и сдаются для подведения итогов главному эксперту. Результатом выполнения конкурсного задания является среднее арифметическое суммы баллов, выставленных всеми экспертами по всем критериям конкурсного задания.

№	Наименование критерия	Максимальный балл
1	Соблюдение времени на выполнение задания	10
2	Чистота тарелки (отсутствие брызг, крошек, разводов и отпечатков пальцев), опрятность	10
3	Правильность подачи блюда (соответствие заданию)	10
4	Использование обязательных ингредиентов	10
5	Целесообразность сочетания используемых ингредиентов (бутерброд по собственному рецепту)	10
6	Творческий подход к созданию блюда (бутерброд по собственному рецепту)	10
7	Командная, слаженная работа	
8	Соблюдение гигиенических норм и правил безопасности	10
9	Оригинальность представления блюда	10
10	Соблюдение правил конкурса	10
	Максимальное количество баллов	100 баллов






3.Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.










3.1. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов для каждого участника.

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1 команду					
№	Наименование	Фото оборудования или инструмента, или мебели	тех. характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика	Ед.изм ерения	Кол-во
1	Стол		Стол прямоугольный, регулир. высота, закругленные углы столешниц. Размеры 900x600x460-580 http://www.mudryfilin.ru/catalog/29728.html	шт	1
2	Стул		На усмотрение организаторов		
Оборудование и посуда на 1 команду					
1	Скатерть одноразовая		Скатерть праздничная, 120x180 см, в ассортименте https://fix-price.com/catalog/dekor-dlya-doma-tovary-dlya-prazdnika/p-5311063-skatert-prazdnichnaya-120h180-sm-v-assortimente	Шт.	1
2	Перчатки одноразовые		Перчатки виниловые ЛЕНТА размер S, 10шт https://lenta.com/product/perchatki-lenta-vinilovye-rs-gla001-kitajji-10sht-565007/	пара	2
3	Доска разделочная		Доска разделочная ОТЛИЧНАЯ ЦЕНА/365 ДНЕЙ 27x21,5см, гибкая, пластик https://lenta.com/product/doska-razdelochnaya-365-dnejj-27h215sm-gibkaya-pp-stl-1101-rossiya-390092/	Шт.	2 на каждую команду
4	Пакеты для мусора		Пакеты для мусора 365 ДНЕЙ 30л черные, 20шт https://lenta.com/product/pakety-dlya-musora-365-dnejj-30l-chernye-rossiya-20sht-388637/	Уп.	1 (на все команды)
5	Контейнер одноразовый пищевой с крышкой		Контейнер для горячих и холодных продуктов одноразовый с крышкой 365 ДНЕЙ 250мл, 50шт https://lenta.com/product/kontejjner-365-dnejj-odnorazovyij-250ml-s-	Шт.	8










			kryshkojj-dgori-holproduktov-rossiya-50sht-042102/		
6	Полотенца одноразовые		<u>Полотенца бумажные 365 ДНЕЙ Кухонные 2 слоя, 2шт.</u> https://lenta.com/product/bumazhnye-polotenca-365-dnejj-kuhonnnye-2sl-rossiya-2sht-152410/	Шт	1
7	Вырубки			Шт.	2
8	Нож пластмассовый			Шт.	2

Продукты на 1 команду

1	Хлеб Бородинский в нарезке, тостовый		Хлеб ржано-пшеничный, 400 гр https://lenta.com/product/hleb-lenta-borodinskijj-nar-rossiya-400g-462191/	Гр.	140
2	Колбаса варено-копченая, вареная		Колбаса копчено-вареная ТОРГОВАЯ ПЛОЩАДЬ Сервелат высший сорт ГОСТ, 380г https://lenta.com/product/kolbasa-torgovaya-ploshchad-servelat-gost-vk-vs-vu-rossiya-380g-325856/	Гр.	150
3	Сосиска молочная		Сосиски Мираторг "Молочные"	Гр.	50
4	Томаты черри		Томаты, весовые https://lenta.com/product/tomaty-ves-1kg-026417/	Гр.	80
5	Огурец		Огурец длинноплодный https://lenta.com/product/ogurcy-dlinnoplodnye-1sht-026884/	Гр.	150

6	Перец болгарский			Гр.	100
7	Сыр твердый, плавленый		Сыр ГОЛЛАНДСКИЙ 45%, без змж, весовой https://lenta.com/product/syr-gollandskijj-45-ves-rossiya-1kg2-467391/	Гр.	150гр
8	Оливки		Оливки без косточки IBERICA, 170г, Испания, 170 г https://lenta.com/product/olivki-iberica-bk-polimer-ispaniya-170g-320829/	Шт.	1 (на все команды)
9	Укроп		Укроп свежий, 50г, https://lenta.com/product/ukrop-svezhijj-50g-017858/	Гр	25
10	Петрушка		Петрушка свежая, 50г, https://lenta.com/product/petrushka-svezhaya-50g-019560/	Гр.	25
11	Лук зеленый			Гр.	10
12	Салат		Салат Айсберг, весовой https://lenta.com/product/salat-ajjsberg-svezhijj-ves-1kg-172231/	Шт.	1 (на все команды)
13	Зеленый консервированный горошек		Горошек зеленый Bonduelle нежный, жестяная банка	Шт.	1
14	Соус сырный		Тип продукта: Майонезный соус Бренд: Махеевъ	Гр.	80

15	Редис			Шт.	3
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (при необходимости)					
1	Компьютерный стол		https://www.komus.ru/katalog/mebel/mebel-dlya-gostinits-i-doma/stoly-kompyuternye/stol-kompyuternyj-uno-2-dub-sonoma-714kh478kh730-mm-/p/1356974/?from=block-123-6	Шт.	1
2	Стул офисный		https://www.komus.ru/katalog/mebel/ofisnye-kresla-i-stulya/stulya-ofisnye/stul-ofisnyj-easy-chair-standart-chernyj-iskusstvennaya-kozha-metall-chernyj-/p/326771/?from=block-123-1	Шт.	1
3	Сетевой удлинитель		https://www.komus.ru/katalog/tekhnika/kompyutery-i-periferiya/silovoe-oborudovanie/setevye-filtry/setevoj-filtr-itp-leader-5-rozetok-1-8-metra/p/618218/?utm_campaign=market-gmc_msk-vse-op_zl-msk-ntr-ntm-v4&utm_source=market-begun_gmc-prc-v4&utm_medium=cpc&utm_content=1349&utm_term=618218	Шт.	1
4	Ноутбук ПО		https://www.citilink.ru/product/noutbuk-lenovo-ideapad-s145-15api-15-6-amd-ryzen-5-3500u-2-1ggc-8gb-10-1175130/	Шт.	1
	Планшет с зажимом		Планшет ERICHKRAUSE Standard A4, с зажимом https://lenta.com/product/planshet-erichkrause-s-zazhimom-a4-standard-754755-rossiya-567093/	Шт.	1
5	МФУ (принтер, сканер, копир) формата А4		https://www.citilink.ru/product/mfu-lazernyi-pantum-m6500-a4-lazernyi-chernyi-1152198/	Шт.	1
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (при необходимости)					
	Бумага для офисной техники		https://www.komus.ru/katalog/bumaga-i-bumazhnye-izdeliya/bumaga-dlya-ofisnoj-tekhniki/formatnaya-bumaga/bumaga-formatnaya-belaya-dlya-ofisnoj-tekhniki/bumaga-dlya-ofisnoj-tekhniki-svetocopy-a4-marka-c-80-g-kv-m-500-listov-/p/13500/	Шт.	1

4	Ручка шариковая для записи		https://www.komus.ru/katalog/ruchki-karandashi-markery/sharikovye-ruchki/sharikovye-neavtomaticheskie-ruchki/ruchka-sharikovaya-odnorazovaya-bic-round-stic-exact-sinyaya-tolshhina-linii-0-28-mm-/p/440319/	Шт.	1
5	Бейдж		https://www.komus.ru/katalog/demonstracionnoe-oborudovanie/bejdzhiki-shnurkiletki/bejdzhi-na-shnurkiletke/bejdzh-attache-selection-gorizontalnyj-109x79-mm-belyj-bez-derzhatelya/p/993244/?from=block-123-2	Шт.	1
6	Ножницы		https://www.komus.ru/katalog/kantstovary/kantselyarskie-nozhnitsy-i-nozhi/nozhnitsy-standartnye/nozhnitsy-attache-economy-160-mm-s-plastikovymi-simmetrichnymi-ruchkami-chernogotsveta/p/1039679/?from=block-123-2	Шт.	1
8	Степлер		https://www.komus.ru/katalog/kantstovary/steplery-i-skoby/steplery-do-25-listov/stepler-attache-do-25-listov-rozovyj/p/256093/	Шт.	1
9	Клейкая лента		https://www.komus.ru/katalog/upakovka-i-markirovka/klejkie-lenty-i-sotch-sotch-i-klejkie-lenty-dlya-ruchnoj-upakovki/klejkaya-lenta-upakovochnaya-komus-50-mm-x-100-m-50-mkm-prozrachnaya/p/164283/	Шт.	1
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)					
1	Огнетушитель углекислотный ОУ-1		https://www.komus.ru/katalog/rabochaya-spetsodezhda-i-siz/sredstva-pozharnoj-bezopasnosti/ognetushiteli/ognetushiteli-ruchnye/ognetushitel-uglekislotnyj-ou-1-inej-vse/p/366650/	Шт.	1
2	Аптечка первой помощи коллективная ФЭСТ		https://www.komus.ru/katalog/rabochaya-spetsodezhda-i-siz/sredstva-individualnoj-zashhity/aptechki-s-napolneniem/aptechki-fest/aptechka-pervoj-pomoshhi-ofisnaya-fest-2-1-boks-plastikovyj-/p/618821/	Шт.	1
3	Корзина для мусора		https://www.komus.ru/katalog/khozyajstvennye-tovary/meshki-i-emkosti-dlya-musora/emkosti-dlya-musora/korziny-dlya-bumag/korzina-dlya-musora-10-l-plastik-chernaya-25kh27-4-sm-/p/325533/?from=block-123-1	шт.	1
4	Вешалка напольная		https://www.komus.ru/katalog/mebel/akсессуары-i-predmety-interera/napolnye-veshalki/veshalki-napolnye-klassicheskie/veshalka-napolnaya-nova-3-na-5-person-chernaya/p/917150/?from=block-123-2	шт.	3

4. Требования охраны труда и техники безопасности

Общие вопросы:

- к участию в конкурсе по поварскому делу допускаются лица, прошедшие инструктаж по охране труда, медицинский осмотр и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья;
- во время проведения конкурса участники не должны нарушать правила поведения, а также должны соблюдать требования инструкции;
- в помещении должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств, для оказания первой медицинской помощи при травмах;
- перед началом проведения профессионального конкурса проводится инструктаж по охране труда и технике безопасности.

Требования к участникам:

- Участники могут свободно выражать свои творческие идеи в итоговом оформлении блюда;
- Участники должны быть в фартуках и колпаках, одноразовых перчатках;
- Участникам не разрешается одалживать, или брать какие-либо инструменты или материалы во время конкурса;
- Участники должны уведомить экспертов об окончании задания.
- Блюдо должно быть представлено в законченном виде.

5.Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические нормы при работе:

Перед началом работы Эксперт обязан:

- 1) убрать все лишнее с рабочих мест;
- 2) дать участникам инструкции при работе с пищевыми продуктами, предложить визуальные алгоритмы выполнения работы;
- 3) проверить соответствие рабочего места требованиям безопасности;
- 4) проверить достаточность освещенности рабочего места;
- 5) разместить в удобном порядке контейнеры с пищевыми продуктами.

6.Перед началом работы Эксперт обязан:

- 1.До начала работы участники конкурса не должны иметь контакта с продуктами (трогать, бросать и др.).
- 2.Во время работы не кушать продукты.
- 3.По окончании работы участники должны убрать оставшиеся неиспользованные продукты - оставить в пищевых контейнерах. Убрать мусор в мусорный пакет. Привести в порядок рабочее место.
- 4.Рабочее место должно быть хорошо освещено, свет должен падать на работу с левой стороны.

5.Если какие - то инструменты или материалы неисправны, или имеют дефект, то предполагается их замена.