

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

Описание компетенции.

1.1. Актуальность компетенции

Описание профессиональной компетенции «Поварское дело»:

Повар – это специалист по приготовлению пищи. Он работает в ресторанах, кафе, барах, а также в сфере социального обслуживания (питание в больницах, гостиницах), предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков и ожиданий клиентов будет варьироваться в зависимости от рабочего места.

«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 талантливового 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 присущим им гастрономическим традициям.

1.2. Профессии по компетенции.

Поварское дело

1.3. Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт.

• Федеральный государственный образовательный стандарт дошкольного 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 дошкольного возраста 5-7 лет

Участник конкурса должен знать:

- теоретические основы приготовления мини-бутербродов (канапе).
- основные технологии создания мини-бутербродов (канапе).
- требования к оформлению и подаче мини-бутербродов (канапе).
- существующие правила безопасности и санитарно-гигиенические нормы.

должен уметь:

- выбирать сочетающиеся друг с другом продукты и способы сборки мини-бутербродов (канапе).
- создавать целостную гармоничную композицию на тарелке для подачи блюда;
- изготавливать мини-бутерброды (канапе) по технологическим картам.
- творчески оформлять блюда.

2. Конкурсное задание.

2.1. Краткое описание задания.

Конкурсное задание рассчитано на выявление у детей дошкольного 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 дошкольники будут выступать в качестве поваров, им необходимо создавать мини-бутерброды (канапе).

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

Конкурсное задание – создание мини-бутерброда (канапе).

Задание состоит из 2 модулей. Модуль 1. Приготовление командой мини-бутербродов (канапе). Модуль 2. Представление командой своего блюда.

Время выполнения модуля 1 – 30 минут, модуля 2 – 3-5 минут.

2.2. Структура конкурсного задания

Наименование категории участника	Наименование модуля	Время проведения модуля	Полученный результат
Дети дошкольного возраста сограниченными возможностями	Модуль 1. Приготовление мини-бутербродов (канапе)	30 минут	Готовое блюдо
	Модуль 2. Представление своего блюда	3-5 минут	Представление блюда
Общее время выполнения конкурсного задания: 35 минут			

2.3. Последовательность выполнения задания.

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать блюдо - мини-бутерброды (канапе). Участники команды выполняют совместными усилиями по 2 вида канапе (каждый вид канапе в 2х разных формах) определённых заданием, и одно канапе по собственному рецепту. Так же команда оформляет блюдо и готовит его презентацию.

Алгоритм выполнения задания:

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

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

Виды канапе (Приложение 1):

1. Хлеб черный, сыр твердый, помидор, колбаса копчёная, огурец.
2. Груша, киви, банан, ананас.
3. По рецепту участников конкурса.

Участники при выполнении модуля получают одинаковые задания в соответствии с 30% изменением.

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.

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 (соответствие заданию)	10
4	Использование обязательных ингредиентов	10
5	Целесообразность сочетания используемых ингредиентов (канапе по собственному рецепту)	10
6	Командная, слаженная работа	10
7	Творческий подход к созданию блюда (канапе по собственному рецепту)	10
8	Соблюдение гигиенических норм и правил безопасности	10
9	Оригинальность представления блюда	10
10	Соблюдение правил конкурса	10
	Максимальное количество баллов	100 баллов

3. 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.

Правила техники безопасности и санитарно-гигиенические нормы при работе:

1. 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.

2. 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. Нельзя делать резких движений рукой со шпажками, чтобы не уколоться и не поранить соседей.
6. По окончании работы участники должны убрать оставшиеся неиспользованные продукты - оставить в пищевых контейнерах. Убрать мусор в мусорный пакет. Привести в порядок рабочее место.
7. Рабочее место должно быть хорошо освещено, свет должен падать на работу с левой стороны.
8. Если какие-то инструменты или материалы неисправны, или имеют дефект, то предполагается их замена.

