**«Утверждаю»**

Начальник

МКУ «Управление образования

Олекминского района», РС (Я)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Солдатов А.В.

«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2020г.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

I 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 –приготовление холодного супа – окрошка овощная на кефире; модуль 2 – десерт – творожные шарики.

**МОДУЛЬ 1**

1. Приготовить холодный суп - овощная окрошка на кефире
2. Подобрать инвентарь и организовать рабочее место
3. Знать и выполнять технологию приготовления холодного супа - овощной окрошки на кефире
4. Подобрать ингредиенты с учетом сочетаемости и сбалансированности продуктов.
5. Ингредиенты для приготовления овощной окрошки на кефире должны предварительно быть подготовлены (например, овощи, яйца, птица, морепродукты за ранее прошедшие тепловую обработку)
6. Оформить подачу холодного супа 2 порции. Подача 1 порции холодного супа на белой плоской тарелке.
7. Использование при подаче **несъедобных компонентов**, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
8. Снять видео и сделать фотографии (см. «Порядок проведения I районного детского чемпионата KidSkills») поэтапного приготовления, оформления и презентации холодного супа - овощная окрошка на кефире.

**МОДУЛЬ 2**

1. Приготовить десерт - 2 вида творожных шариков по 5 штук каждого вида. Размер «на один укус».
2. Подобрать инвентарь и организовать рабочее место
3. Знать и выполнять технологию приготовления десерта - творожных шариков.
4. Подобрать ингредиенты с учетом сочетаемости и сбалансированности продуктов.
5. Ингредиенты для приготовления десерта – творожные шарики должны предварительно быть подготовлены (например, банка сгущенки - открыта, масло сливочное - мягкое, ягодный сироп или варенье налиты в открытые емкости).
6. Оформить подачу десерта –творожные шарики 2 видов по 5 штук на двух тарелках. Подача 1 порции десерта – 5 творожных шариков одного вида на белой плоской тарелке.
7. Использование при подаче **несъедобных компонентов**, дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
8. Снять видео и сделать фотографии (см. «Порядок проведения I районного детского чемпионата KidSkills») поэтапного приготовления, оформления и презентации десерта – творожные шарики.

**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 (по 5 шт. в 2-х разных видов творожных шариков. Подача 1 порции на белой плоской тарелке)

- соответствие заданию.

**К оформлению:**

- каждый участник отправляет портфолио;

- видео и фотографии.

***Примечание к видео:***

1. В начале видео участники должны сказать ФИО, название образовательно 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.Пласмассовая 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 — Стиль 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 |