

УТВЕРЖДЕНО:
Главный сертифицированный эксперт
компетенции «Дошкольное воспитание»
Worldskills Russia в Красноярском крае

_____ О.И. Емелина


ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Поварское дело»

**Районный игровой чемпионат Baby Skills
среди дошкольных образовательных учреждений
Березовского района**



г. Красноярск, 2020 г.

ОГЛАВЛЕНИЕ

1.	Название и описание профессиональной компетенции	стр.3
2.	Спецификация стандарта (WSSS)	стр.3
3.	Конкурсное задание	стр.6
4.	Оценка выполнения модулей конкурсного задания	стр.15
5.	Инфраструктурный лист	стр.29
6.	Техника безопасности	стр.39
7.	План застройки соревновательной площадки	стр.43
8.	Приложения	стр.47

1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Название профессиональной компетенции: поварское дело (повар).

1.2. Описание профессиональной компетенции.

Повар планирует меню, готовит разнообразные блюда в соответствии с санитарными нормами, а также управляет кухней в целом.

Повар умеет выбирать необходимое поварское оборудование, соответствующее тому или иному способу приготовления пищи; применять правильный способ приготовления каждого ингредиента и каждого блюда в соответствии с технологической картой; умеет создавать тарелки с нарезками и салаты-ассорти; имеет представление о надлежащем хранении пищевых продуктов; соблюдать технику безопасности и санитарных норм.

1.3. основополагающие документы

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

- проектная документация BabySkills, утвержденная Менеджером компетенции Дошкольное воспитание А. Г. Заяловой (город Казань);
- регламент проведения игрового чемпионата BabySkills;
- ФГОС дошкольного образования;
- инструкция по охране труда и технике безопасности.

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА (WSSS)

(перечень представлений и практических умений, которые должен продемонстрировать участник в рамках выбранной компетенции)

Компетенция «поварское дело»

№	Skill-перечень
Раздел 1. Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья	
1.1	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">• правила техники безопасности при работе с ножом, шпажкой, вырезкой для сыра, стеклянной посудой (Приложение 1);• правила соблюдения осанки во время выполнения задания за столом;• правила соблюдения чистоты и порядка на рабочем месте в ходе выполнения заданий и по их завершению;• правила личной гигиены, специфичные для профессии:<ul style="list-style-type: none">- тщательно вымыть руки перед тем, как приступить к работе;- надеть чистую специальную одежду;- убрать волосы под колпак;- надеть одноразовые перчатки;

	<p>-во время посещения туалета спецодежду необходимо снять, а по возвращении на рабочее место надеть вновь;</p> <p>- ногти должны быть коротко пострижены, без лака;</p> <p>- украшения и часы должны отсутствовать;</p> <p>- спецодежду необходимо надевать в следующей последовательности: колпак, фартук, нарукавники;</p> <p>- после окончания выполнения работы спецодежду необходимо снять; перчатки выбросить.</p> <p>- не принимать пищу на рабочем месте.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Правила использования спецодежды, спецобуви и индивидуальных средств защиты: <ul style="list-style-type: none"> -спецодежда, спецобувь и перчатки используются работником во время приготовления пищи; - волосы убирают под головной убор; - спецодежда, спецобувь должна содержаться в чистоте, быть комфортной, не стесняющей движений. • Требования к спецодежде и обуви повара: <ul style="list-style-type: none"> - наличие фартука, колпака и нарукавников обязательно; -фартук прикрывает переднюю часть костюма, -нарукавники плотно облегают запястье и фиксируются при помощи резинки. - обувь должна быть удобной, мягкой, с закрытой пяткой на резиновой подошве без каблуков. • Требования к форме участников: <ul style="list-style-type: none"> - хлопчатобумажная футболка; - джинсы; - закрытая обувь. • Требования к форме наставников: <ul style="list-style-type: none"> - хлопчатобумажная футболка; - джинсы; - закрытая обувь.
1.2	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • соблюдать правила техники безопасности при работе с ножом, стеклянной посудой; формой для вырезки сыра, шпажками для канапе; • соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте в ходе выполнения заданий • следить за осанкой во время выполнения задания за столом; • соблюдать правила личной гигиены; • использовать спецодежду по назначению.
Раздел 2. Первоначальные знания о профессии	
2.1	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • терминологию, соответствующую профессии «Повар» (Приложение 2). • Названия блюда и алгоритм использования технологической карты приготовления блюд: борщ, рассольник, гороховый суп, бухарский плов, омлет с колбасой и сыром, пицца с колбасой, витаминный салат, винегрет, фруктовый салат, сырно-колбасная нарезка, открытый бутерброд, закрытый бутерброд, канапе. • Набор продуктов, необходимый для приготовления блюд (в соответствии с заданием или технологической картой):

	<p>Вариант 1. Салат «Винегрет». Ингредиенты: картофель отварной, морковь отварная, капуста квашеная, горошек зеленый, свёкла, растительное масло. Украшение блюда: морковь (цветок).</p> <p>Вариант 2. Салат «Витаминный». Ингредиенты: капуста, морковь, яблоко, масло растительное. Ингредиенты для украшения: петрушка (цветок).</p> <p>Вариант 3. Салат «Фруктовый». Ингредиенты: груша, банан, йогурт. Ингредиенты для украшения: киви (цветок).</p> <ul style="list-style-type: none"> • условия хранения продуктов в холодильнике: сливочное масло, молоко, пельмени, сыр, майонез, сметана, мясо, сосиски, колбаса, творог, йогурт, кетчуп, вареники, яйца. • инструменты, необходимые повару для работы: нож для масла, нож для нарезки продуктов, разделочная доска, ложка для перемешивания, шпажки, форма для вырезывания. • способы нарезки продуктов: капуста свежая, яблоко, морковь – соломка; картофель, морковь, свекла – кубик; сыр - деление на две части по диагонали, три части; колбаса - деление на две/ четыре части; сыр - фигурное вырезывание с использованием формы. • способы оформления блюд: цветок из моркови, цветок из киви – деление круга на четыре части; цветок из петрушки, кружочки огурца, оливки, зелень.
--	--

Раздел 3. Первоначальные умения в области профессии

3.1	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • пользоваться необходимым для профессии «Повар» набором инструментов (нож для масла, нож для нарезки, формочка для вырезывания, шпажка для канапе); • нарезать продукты разными способами: соломка, кубик, деление на две/три/четыре части, по диагонали, фигурное вырезывание с использованием формы - в соответствии с заданием технологической карты; • изготавливать украшение для блюда (цветок из моркови, киви, петрушки; выкладывать пластинки огурца, оливки, веточки петрушки); • оформлять готовое блюдо: винегрет – цветком из моркови, витаминный салат – цветком из петрушки, фруктовый салат – цветком из киви; закрытый бутерброд – двумя пластинками огурца; сырно-колбасную нарезку – оливками и зеленью. • готовить блюда (бутерброды, нарезки, салаты) в соответствии с технологическими картами; • уметь распределять продукты по условиям хранения.
-----	---

Раздел 4. SoftSkills (сквозные представления, умения)

4.1	<p>Участник должен знать и понимать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • правила конкурса (не общаться с тренером-наставником и другими участниками на площадке, действовать в соответствии с алгоритмом)
-----	---

	<p>задания, укладываться во времени в период подготовки и презентации блюда);</p> <ul style="list-style-type: none"> • способы поддержания чистоты на рабочем месте, необходимость этих действий; • культурные нормы организации собственной деятельности (аккуратность, рациональное использование материалов, соблюдение чистоты и порядка на рабочем месте); • правила работы с инструментами, материалами, продуктами и оборудованием, используемыми в заданиях: <p>- вымыть или протереть влажными салфетками руки по окончании работы; - пользоваться при работе с клеем салфеткой.</p>
4.2	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> • делить целое на части: 2/3/ 4 и по диагонали; • считать в пределах 10 и графически изображать цифры при выполнении теоретического и практических заданий; • соблюдать правила конкурса; • уметь слушать задание и понимать его; • рационально использовать материалы; • работать с инструментами, материалами, продуктами и оборудованием, используемыми в заданиях; • презентовать себя и готовое блюдо (назвать свое имя, фамилию; название блюда, алгоритм его приготовления, в соответствии с технологической картой, свое отношение к полученному результату).

3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

3.1. Конкурсное задание выполняется по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя выполнение заданий, связанных с осведомленностью участника о профессии «Повар», приготовлением и презентацией готовых блюд.

3.2. Конкурсное задание имеет следующие модули:

Модуль А (образовательный) – «Что я знаю о профессии «Повар»?»

Модуль В (инструментальный) – «Оформи тарелку заданной формы сырно-колбасной нарезкой, укрась и презентуй ее».

Модуль С (инструментальный) – «Приготовь предложенный салат, используя необходимые ингредиенты, и укрась его».

Модуль D (инструментальный) – «Собери бутерброд и расскажи об алгоритме его изготовления».

3.3. В ходе Чемпионата Участник выполняет задания трех модулей:

- модуль образовательный (А), включающий задания из области первоначальных представлений о профессии;
- два модуля инструментальных, включающих задания по демонстрации

первоначальных умений в области профессии. Выбор заданий осуществляется путем жеребьевки из числа трех инструментальных модулей (B, C, D).

В день, предшествующий дню проведения Чемпионата, Главный эксперт проводит жеребьевку участников, определяет 30% изменения заданий.

3.4. Чемпионат длится 2 часа. На выполнение участником каждого модуля и демонстрацию выполненного задания отводится не более 30 минут. При выполнении инструментального модуля время распределяется согласно описанию выполнения задания.

3.5. Участники при выполнении модуля получают одинаковый набор с ингредиентами в соответствии с 30% задания. Во время чемпионата разрешается использовать только ингредиенты, предоставленные Организатором.

Модуль А. «Что я знаю о профессии «повар»

Цель: демонстрация участником элементарных представлений о профессии «Повар» посредством выполнения 5 дидактических заданий познавательной направленности.

Лимит времени на выполнение задания: 30 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен

Алгоритм выполнения задания:

1. Выслушать задание;
2. Рассмотреть материалы к заданию;
3. Выполнить задание в установленный лимит времени;
4. Убрать в конверт готовое задание;
5. Привести в порядок рабочее место;
6. Сообщить экспертам о выполнении задания (поднять руку).

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует элементарные представления о профессии «Повар» посредством выполнения 5 дидактических заданий познавательной направленности.

Задание 1. «Приготовь суп»

Цель: демонстрация участником представлений о наборе продуктов, необходимых для приготовления супа (в соответствии с заданием)

Лимит времени на выполнение задания: 4 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

1. Достать из конверта с номером «1» дидактическую карточку с изображением кастрюли и 10 продуктов, необходимых для приготовления супа (в соответствии с заданием).
2. Выслушать задание.
3. Внимательно рассмотреть карточку, выбрать из предложенных продуктов 6, необходимых для приготовления супа (в соответствии с заданием).
4. Красным фломастером соединить линией продукты с кастрюлей, необходимые для приготовления супа.
5. Убрать в конверт карточку с выполненным заданием.
6. Привести в порядок рабочее место.
7. Сообщить экспертам о завершении работы (поднять руку).

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует знания о наборе продуктов, необходимых для приготовления супа (в соответствии с заданием).

Варианты задания:

Вариант 1. «Борщ» (свекла, морковь, картофель, капуста, лук, мясо)

Вариант 2. «Рассольник» (огурцы, перловая крупа, картофель, лук, соль, мясо)

Вариант 3. «Гороховый суп» (горох, морковь, картофель, лук, соль, мясо).

Задание 2. «Что сначала, что потом»

Цель: демонстрация участником представлений о последовательности закладки продуктов (в соответствии с заданием).

Лимит времени на выполнение задания: 4 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

1. Достать из конверта с номером «2» дидактическую карточку с изображением блюда и 7 продуктов для его приготовления (в соответствии с заданием).
2. Выслушать задание.
3. Простым карандашом в прямоугольнике под картинками с продуктами, расставить цифры от 1 до 7 в соответствии с последовательностью закладки продуктов при приготовлении блюда.
4. Убрать в конверт карточку с выполненным заданием.

5. Привести в порядок рабочее место.
6. Сообщить экспертам о завершении работы (поднять руку).

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует представления о последовательности приготовления блюда (в соответствии с заданием).

Варианты задания:

Вариант 1. «Пицца с колбасой».

Вариант 2. «Омлет с сыром и колбасой».

Вариант 3. «Бухарский плов».

Задание 3. «Найди три нарушения»

Цель: демонстрация участником представлений о нарушениях поваром санитарных норм на рабочем месте.

Лимит времени на выполнение задания: 4 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

1. Достать из конверта с номером «3» и положить на стол дидактическую карточку с сюжетной картинкой, изображающей повара на рабочем месте.
2. Выслушать задание.
3. Внимательно рассмотреть сюжетную картинку.
4. Красным фломастером обвести три нарушения, допущенные поваром на рабочем месте.
5. Убрать в конверт карточку с выполненным заданием.
6. Привести в порядок рабочее место.
7. Сообщить экспертам о завершении работы (поднять руку).

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует представления о нарушениях поваром санитарных норм на рабочем месте.

Варианты задания:

Вариант 1. Нарушения: цветок в горшке на разделочном столе, повар без колпака, повар с грязными руками.

Вариант 2. Нарушения: расческа в корзине посудомоечной машины, повар без фартука, повар снимает пробу из общей кастрюли.

Вариант 3. Нарушения: телефон лежит на микроволновой печи, на окошке стоит кошка, у повара распущенные волосы под колпаком.

Задание 4. «Найди нужное»

Цель: демонстрация участником представлений об элементах одежды, инструментах, используемых поваром в работе, и приготовленных им блюдах.

Лимит времени на выполнение задания: 4 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

1. Достать из конверта с номером «4» и положить на стол дидактическую карточку с изображением 8 предметов (в соответствии с заданием).
2. Выслушать задание.
3. Зеленым карандашом закрасить квадраты под четырьмя предметами в соответствии с заданием.
4. Убрать в конверт карточку с выполненным заданием.
5. Привести в порядок рабочее место.
6. Сообщить экспертам о завершении работы (поднять руку).

Ожидаемый результат: участник демонстрирует элементарные представления о необходимых повару элементах одежды, инструментах, продуктах.

Варианты заданий для жеребьевки:

Вариант 1. «Элементы одежды повара» (4 правильных: колпак, фартук, поварская куртка, обувь с закрытой пяткой. 4 неправильных: домашние тапочки, медицинский халат, хозяйственные перчатки, медицинский колпак).

Вариант 2. «Инструменты для работы повара» (4 правильных: нож для нарезки продуктов, нож для масла, форма для вырезки сыра, разделочная доска; 4 неправильных: ваза, миксер, совочек для песка, кондитерский шприц).

Вариант 3. «Блюда, приготовленные поваром» (4 правильных: бутерброд, салат, суп, плов; 4 неправильных: булочки, молоко, кекс, колбаса).

Задание 5. «Что хранится в холодильнике»

Цель: демонстрация участником представлений об условиях хранения продуктов.

Лимит времени на выполнение задания: 4 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

1. Достать из конверта с номером «5» и разложить на столе дидактическую

- карточку с изображением холодильника и набор из 8 картинок с продуктами.
2. Выслушать задание.
 3. Выбрать 5 картинок с изображением продуктов, которые по санитарным нормам должны храниться в холодильнике.
 4. Наклеить их на карточку с изображением холодильника.
 5. Протереть руки влажной салфеткой.
 5. Убрать в конверт карточку с выполненным заданием.
 6. Привести в порядок рабочее место.
 7. Сообщить экспертам о завершении работы (поднять руку).

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует элементарные представления об условиях хранения продуктов.

Варианты задания:

Вариант 1. Перец черный молотый, гречневая крупа, сахар, **молоко, сливочное масло, сыр, пельмени, майонез.**

Вариант 2. Перловая крупа, мед, спагетти, **сметана, колбаса, мясо, творог, сосиски.**

Вариант 3. Рис, мука, лавровый лист, **яйцо, йогурт, творог, вареники, кетчуп.**

Модуль В. «Оформи тарелку заданной формы сырно-колбасной нарезкой, укрась и расскажи об алгоритме его приготовления».

Цель: демонстрация участником умения оформлять тарелку заданной формы сырно-колбасной нарезкой, украшать предложенными ингредиентами и представлять алгоритм его приготовления.

Лимит времени на выполнение задания: 15 мин.

Лимит времени на представление задания: 2 мин.

Алгоритм выполнения задания:

1. Надеть специальную одежду (фартук, колпак, нарукавники).
2. Внимательно выслушать задание.
3. Рассмотреть технологическую карту.
4. Обработать руки влажной салфеткой.
5. Надеть перчатки.
6. В соответствии с технологической картой выбрать продукты, инструменты и посуду.
7. Нарезать сыр и колбасу в соответствии с заданием.

8. Выложить на тарелку заданной формы в соответствии с заданием технологической карты.
9. Украсить тарелку ингредиентами в соответствии с технологической картой.
10. Привести в порядок рабочее место.
11. Снять перчатки, выбросить в мусорное ведро.
12. Снять специальную одежду (колпак, фартук, нарукавники), повесить их на спинку стула.
13. Обработать руки влажной салфеткой.
14. Составить повествовательный рассказ об алгоритме приготовления блюда (называть свое имя, фамилию; название блюда, алгоритм его приготовления, в соответствии с технологической картой, свое отношение к полученному результату).
15. Сообщить экспертам о завершении работы (поднять руку).
16. Продемонстрировать готовое блюдо. Представить алгоритм его изготовления.

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует умение оформления тарелки заданной формы сырно-колбасной нарезкой, украшает предложенными ингредиентами и презентует блюдо, представив алгоритм его приготовления.

Варианты заданий для жеребьевки:

Вариант 1. Круглая тарелка. Ингредиенты: сыр твердого сорта, докторская колбаса, оливки, зелень.

Способ нарезки: деление ломтика сыра квадратной формы и колбасы круглой формы пополам на 2 части.

Вариант 2. Овальная тарелка. Ингредиенты: сыр твердого сорта, докторская колбаса, оливки, зелень.

Способ нарезки: деление ломтика сыра квадратной формы пополам на 2 части, колбасы круглой формы на 4 части.

Вариант 3. Квадратная тарелка. Ингредиенты: сыр твердого сорта, докторская колбаса, оливки, зелень.

Способ нарезки: деление ломтика сыра квадратной формы по диагонали на 2 части, колбасы круглой формы на 2 части.

Модуль С. «Приготовь предложенный салат, используя технологическую карту, и укрась его».

Цель: демонстрация умения готовить предложенный салат по технологической карте.

Лимит времени на выполнение задания: 25 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

1. Надеть специальную одежду (фартук, колпак, нарукавники).
2. Внимательно выслушать задание.
3. Рассмотреть технологическую карту.
4. Обработать руки влажной салфеткой.
5. Надеть перчатки.
6. В соответствии с технологической картой выбрать продукты, инструменты и посуду.
7. Нарезать овощи/ фрукты в соответствии с заданием технологической карты.
8. Сложить и перемешать салат в глубокой столовой тарелке.
9. Выложить салат на закусочную тарелку.
10. Украсить блюдо в соответствии с технологической картой (цветок из моркови, цветок из киви, веточка петрушки).
11. Привести в порядок рабочее место.
12. Снять перчатки, выбросить в мусорное ведро.
13. Снять специальную одежду (колпак, фартук, нарукавники), повесить их на спинку стула.
14. Обработать руки влажной салфеткой.
15. Сообщить экспертам о завершении работы (поднять руку).

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует умение готовить предложенный салат по технологической карте.

Варианты заданий для жеребьевки:

Вариант 1. Салат «Винегрет».

Ингредиенты: картофель отварной, морковь отварная, капуста квашеная, горошек зеленый, свёкла, растительное масло.

Способ нарезки пластика моркови: кубики.

Способ нарезки пластика свеклы: кубики.

Украшение блюда: морковь (цветок).

Вариант 2. Салат «Витаминный».

Ингредиенты: капуста, морковь, яблоко, масло растительное.

Способ нарезки моркови: соломка.

Способ нарезки яблока: соломка.

Ингредиенты для украшения: петрушка (цветок).

Вариант 3. Салат «Фруктовый».

Ингредиенты: груша, банан, киви, йогурт.

Способ нарезки груши: пластики полукруглой формы.

Способ нарезки банана: пластики полукруглой формы.

Ингредиенты для украшения: киви (цветок).

Модуль D. «Собери бутерброд и расскажи об алгоритме его изготовления».

Цель: Демонстрация участником умения собирать бутерброд по технологической карте и рассказывать об алгоритме его изготовления.

Лимит времени на выполнение задания: 15 мин.

Лимит времени на представление задания: 2 мин.

Алгоритм выполнения задания:

1. Надеть специальную одежду (фартук, колпак, нарукавники).
2. Внимательно выслушать задание.
3. Выбрать и рассмотреть технологическую карту.
4. Обработать руки влажной салфеткой.
5. Надеть перчатки.
6. В соответствии с технологической картой выбрать продукты, посуду и инструменты.
7. Положить бумажную салфетку на тарелку в соответствии с заданием технологической карты.
8. Собрать бутерброд в соответствии с заданием технологической карты.
9. Положить бутерброд на тарелку с салфеткой.
10. Привести в порядок рабочее место.
11. Снять перчатки и выбросить в мусорное ведро.
12. Снять специальную одежду (колпак, фартук, нарукавники), повесить ее на спинку стула.
13. Обработать руки влажной салфеткой.
14. Составить повествовательный рассказ об алгоритме изготовления бутерброда (назвать свое имя, фамилию; название блюда, алгоритм его приготовления, в соответствии с технологической картой, свое отношение к полученному результату).
15. Сообщить экспертам о завершении работы (поднять руку).
16. Продемонстрировать бутерброд. Рассказать об алгоритме изготовления бутерброда.

Ожидаемый результат: участник продемонстрирует умение собирать бутерброд по технологической карте, рассказывать об алгоритме его изготовления.

Варианты задания:

Вариант 1. «Изготовление открытого бутерброда».

Ингредиенты: 1 кусочек пшеничного хлеба, масло сливочное, колбаса докторская, твердый сыр.

Способ нарезки: ломтик докторской колбасы круглой формы разрезать пополам на 2 части, из сыра вырезать формой для вырезки кусочек в виде «сердце».

Способ складывания салфетки: 2 салфетки квадратной формы сложить по диагонали.

Вариант 2. «Изготовление закрытого бутерброда».

Ингредиенты: 2 кусочка ржаного хлеба, масло сливочное, колбаса докторская, твердый сыр, 2 кружочка огурца.

Способ нарезки: сыр разрезать на 3 прямоугольных ломтика.

Способ складывания салфетки: 2 салфетки квадратной формы сложить пополам.

Вариант 3. «Изготовление двух канапе».

Ингредиенты: 1 кусочек пшеничного хлеба, масло сливочное, колбаса докторская, твердый сыр, оливки.

Способ нарезки: Хлеб, колбаса, сыр – кубиками, одинакового размера.

Способ складывания салфетки: 1 салфетку квадратной формы сложить по диагонали.

4. ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ МОДУЛЕЙ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

4.1. Выполненные участниками конкурсные задания оцениваются в соответствии с разработанными критериями, принятыми на основании требований к компетенции (профессии), определяемых данным Техническим описанием. Каждый выполненный модуль оценивается отдельно. Все баллы и оценки регистрируются в индивидуальных оценочных листах, которые заполняются группой экспертов и сдаются для подведения итогов главному эксперту. Результатом выполнения участником каждого конкурсного задания является среднее арифметическое суммы баллов, выставленных всеми экспертами по всем критериям конкурсного задания.

4.2. Удельный вес модулей.

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (измеримая оценка).

Количество баллов каждого модуля представлено в Таблице 1 и составляет

в сумме 52 балла.

Таблица 1

Skill-перечень	Модуль А (знания)	Модуль В (умения)	Модуль С (умения)	Модуль D (умения)
Раздел 1. Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей.	1	3	3	3
Раздел 2. Первоначальные представления о профессии.	6,5	-	-	-
Раздел 3. Первоначальные умения в области профессии.	-	8	8	8
Раздел 4. SoftSkills (сквозные представления, умения).	2,5	3	3	3
Итого	10	14	14	14

4.3. Критерии оценки

Таблица 2

Модуль А. «Что я знаю о профессии «Повар»?»

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Макс.	Фактически				
				1	2	3	4	5
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей.		1					

1.1.	Соблюдение правил охраны жизни и здоровья.	Не берет в рот фломастер	0,25					
		Соблюдает ТБ при работе с клеем	0,25					
1.2.	Соблюдение правил поведения при выполнении задания.	Не качается на стуле	0,25					
		Соблюдает правильную осанку во время сидения на стуле	0,25					
2.	Первоначальные знания о профессии.		6,5					
2.1.	Владение представлениями о необходимых продуктах для приготовления блюда.	Правильно выбирает 6 картинок и проводит линии	1					
		Правильно выбирает 3-5 картинок и проводит линии	0,3					
		Правильно выбирает 1-2 картинок и проводит линии	0,2					
2.2	Владение представлениями о последовательности приготовления блюда.	Оформляет задание в соответствии с инструкцией: правильно выбирает картинки в последовательности	1					

		приготовления блюда и записывает по порядку номер в прямоугольнике						
2.3	Владение представлениями о нарушениях санитарных норм на рабочем месте повара.	Оформляет задание в соответствии с инструкцией: обводит 3 нарушения на картинке	1					
		Оформляет задание в соответствии с инструкцией: обводит 2 нарушения на картинке	0,3					
2.4	Владение представлениями об одежде, инструментах и блюдах, приготовленных поваром.	Правильно выбирает 4 картинки и закрашивает квадраты, расположенные под картинкой	1					
		Правильно выбирает 3 картинки и закрашивает квадраты, расположенные под картинкой	0,3					
2.5	Владение представлениями о правилах хранения продуктов.	Правильно выбирает 5 картинок и наклеивает их в соответствии с заданием	1					

		Правильно выбирает 4 картинки и наклеивает их в соответствии с заданием	0,4					
3.	SoftSkills (сквозные представления, умения).		2,5					
3.1	Соблюдение правил конкурса.	Во время работы не общается с другими участниками чемпионата, тренерами-наставниками	0,3					
		Укладывается в определенное время	0,3					
		Действует в соответствии с инструкцией	0,3					
3 2	Аккуратность при выполнении задания.	Намазывает клей тонким слоем на обратную сторону картинки, прикладывает намазанной стороной к листу бумаги и плотно прижимает салфеткой	0,3					
		Приводит в порядок рабочее место после выполнения задания	0,3					
		Не роняет инструменты и дидактический материал на пол	0,3					

		В выполненной работе отсутствуют исправления	0,3					
3.3	Соблюдение правила работы с изобразительными материалами.	Аккуратно, не выходя за границы, закрашивает квадраты, расположенные под картинками	0,2					
		Использует салфетку и клеенку при нанесении клея	0,2					
Итого			10					

Таблица 3

Модуль В. «Оформи тарелку заданной формы сырно-колбасной нарезкой, укрась и презентуй ее»

№	Наименования критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
1	Соблюдение правил профилактики травматизма, обеспечения охраны жизни и здоровья детей.		3	
1.1.	Соблюдение правил безопасности при работе со стеклянной посудой.	Переносит посуду двумя руками	0,25	
		Не ставит посуду на край стола	0,25	
1.2.	Соблюдение техники безопасности при работе с ножом.	Не производит резких движений	0,25	
		Не облизывает	0,25	
		Не поднимает выше	0,25	

		уровня груди		
		Работает на разделочной доске	0,25	
1.3	Соблюдение санитарных норм.	Работает в специальной одежде (фартук, колпак, нарукавники)	0,25	
		Обрабатывает руки влажной салфеткой до работы с продуктами и после	0,25	
		Своевременно выбрасывает влажные салфетки, использованные продукты	0,25	
		Снимает специальную одежду после окончания работы	0,25	
		Соблюдает порядок на рабочем столе	0,25	
		Не берет в рот продукты	0,25	
2	Первоначальные умения в области профессии.		8	
2.1	Правильность выполнения практического задания.	Выбирает технологическую карту в соответствии с заданием	1	
		Выбирает форму тарелки в соответствии с технологической картой	0,5	
		Нарезает сыр в соответствии с технологической картой	1	

		Нарезает колбасу в соответствии с технологической картой	1	
		Выкладывает нарезку на тарелку в соответствии с технологической картой	1	
		Украшает, используя 2 веточки зелени и 4 оливки	0,5	
2.2.	Презентация готового блюда.	Озвучивает полный алгоритм рассказывания: называет свое имя, фамилию; название блюда, алгоритм его приготовления, в соответствии с технологической картой, свое отношение к полученному результату	1,5	
		Озвучивает не полный алгоритм рассказывания	0,5	
		Использует терминологию, соответствующую профессии (не менее 3 слов)	1	
3	SoftSkills (сквозные представления, умения).		3	
3.1.	Соблюдение правил конкурса.	Во время выполнения задания не общается с другими участниками чемпионата, тренерами-наставниками	0,3	
		Укладывается в определенное время	0,3	
		Действует в	0,3	

		соответствии с инструкцией		
3.2.	Аккуратность при выполнении задания.	Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте	0,3	
		Пользуется при работе с клеем салфеткой	0,3	
		Использованные материалы (салфетки, перчатки) выбрасывает в мусорное ведро	0,3	
3 3	Владение навыками речевой культуры.	Представляет себя	0,3	
		Использует распространенные предложения. (7-8 предложений)	0,4	
		Менее 7 предложений	0,2	
		Речь плавная без пауз	0,3	
Итого			14	

Таблица 4

Модуль С. «Приготовь предложенный салат, используя необходимые ингредиенты, и укрась его»

№	Наименования критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья		3	

	детей.			
1.1.	Соблюдение правил техники безопасности при работе со стеклянной посудой.	Переносит посуду двумя руками	0,25	
		Не ставит посуду на край стола	0,25	
1.2	Соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом.	Не производит резких движений ножом	0,25	
		Не облизывает нож	0,25	
		Не поднимает нож выше уровня груди	0,25	
		Работает на разделочной доске	0,25	
1.3	Соблюдение санитарных норм.	Работает в специальной одежде (фартук, колпак, нарукавники)	0,25	
		Обрабатывает руки влажной салфеткой до работы с продуктами и после	0,25	
		Своевременно выбрасывает влажные салфетки, использованные продукты	0,25	
		Снимает специальную одежду после окончания работы	0,25	
		Соблюдает порядок на рабочем столе	0,25	
		Не берет в рот продукты	0,25	

2.	Первоначальные умения в области профессии.		8	
2.1.	Правильность выполнения практического задания	Выбирает технологическую карту в соответствии с заданием	2	
		Использует заданный способ нарезки	2	
		Перемешивает салат ложкой в тарелке для смешивания салата	1	
		Выкладывает салат горкой на порционную тарелку	1,5	
		Украшает салат в соответствии с технологической картой	1,5	
3.	SoftSkills (сквозные представления, умения).		3	
3.1.	Соблюдение правил конкурса.	Во время выполнения задания не общается с другими участниками чемпионата, тренерами-наставниками	0,3	
		Действует в соответствии с инструкцией	0,3	
		Внимательно слушает задание	0,6	
		Укладывается в определенное время	0,3	

		Соблюдает культурные нормы коммуникации (здоровается, благодарит)	0,6	
3.2.	Аккуратность при выполнении задания.	Соблюдает чистоту и порядок на рабочем месте	0,3	
		Пользуется при работе разделочной доской	0,3	
		Продукты не падают на пол	0,3	
Итого			14	

Таблица 5

Модуль D. «Собери бутерброд и расскажи об алгоритме его изготовления»

№	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		3	
1.1	Соблюдение санитарных норм.	Работает в специальной одежде (фартук, колпак, нарукавники)	0,25	
		Обрабатывает руки влажной салфеткой до работы с	0,25	

		продуктами и после		
		Своевременно выбрасывает влажные салфетки, использованные продукты	0,25	
		Снимает специальную одежду после окончания работы	0,25	
		Соблюдает порядок на рабочем столе	0,25	
		Не берет в рот продукты	0,25	
1 2	Соблюдение правил безопасности работы с колющими и режущими предметами (ножом, шпатель, формой для вырезывания сыра).	Не производит резких движений.	0,25	
		Не облизывает	0,25	
		Работает на разделочной доске	0,25	
		Правильно пользуется шпатель	0,25	
1 3	Соблюдение правил безопасности при работе со стеклянной посудой.	Не ставит посуду на край стола	0,25	
		Переносит посуду двумя руками	0,25	
2.	Первоначальные умения в области профессии		8	
2.1.	Правильность выполнения практического задания.	Выбирает технологическую карту в соответствии с заданием	1	
		Выбирает ингредиенты в соответствии с	1	

		технологической картой		
		Выбирает инструмент в соответствии с технологической картой	1	
		Соблюдает алгоритм изготовления бутерброда	1	
		Выкладывает бутерброд на тарелку	0,5	
		Кладет на тарелку салфетку в соответствии с заданием	0,5	
2.2.	Презентация алгоритма изготовления бутерброда	Озвучивает полный алгоритм рассказывания: называет свое имя, фамилию; название блюда, алгоритм его приготовления, в соответствии с технологической картой, свое отношение к полученному результату	1,5	
		Озвучивает не полный алгоритм рассказывания	0,5	
		Использует терминологию, соответствующую профессии (не менее 3 слов)	1	
3.	SoftSkills (сквозные представления, умения)		3	
3.1.	Соблюдение правил конкурса	Во время выполнения задания не общается с другими участниками	0,3	

		чемпионата, тренерами- наставниками		
		Укладывается в определенное время	0,3	
		Действует в соответствии с инструкцией	0,3	
3.2.	Аккуратность при выполнении задания.	После выкладывания бутерброда края тарелки остаются чистыми	0,3	
		Использованную посуду кладет в специально отведенное место	0,3	
		Продукты не падают на пол	0,3	
3 3	Владение навыками речевой культуры.	Представляет себя	0,4	
		Использует распространенные предложения (7-8 предложений)	0,4	
		Речь плавная, без пауз	0,4	
Итого			14	

Таблица 6

5. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА УЧАСТНИКОВ					
№	Наименование	Технические характеристики	Единица измерения	Количество	
				на 1 участника	на всех участников

Зона проведения конкурсного задания. Модуль А.

<i>Техническое оборудование</i>					
1	Папки с кнопкой	A4	шт	5 шт	80 шт (по 15 шт 4-х цветов)
2	Клеенка	A4	шт	1 шт	16 шт
3	Дидактические карточки с заданиями	Карточка 1. «Приготовь суп».	шт	1 шт	16 шт
		Карточка 2. «Что сначала, что потом».	шт	1 шт	16 шт
		Карточка 3. «Найди 3 нарушения».	шт	1 шт	16 шт
		Карточка 4. «Найди нужное».	шт	1 шт	16 шт
		Карточка 5. «Что хранится в холодильнике».	шт	1 шт	16 шт
4	Проектор		шт	1	1
5	Экран		шт	1	1
6	Ноутбук с таймером		шт	1	1
<i>Расходные материалы</i>					
1	Фломастер	Зеленый	шт	1 шт	16 шт
		Красный	шт	1 шт	16 шт
		Синий	шт	1 шт	16 шт
2	Карандаш	Простой	шт	1 шт	16 шт
		Зеленый	шт	1 шт	16 шт
		Красный	шт	1 шт	16 шт
3	Клей-карандаш	15 гр.	шт	1 шт	16 шт
4	Салфетки	Влажные	упаковка (15 шт.)	1 упаковка	16 упаковок
		Бумажные	шт	1 шт	16 шт
<i>Мебель</i>					
1	Стол	Детский	шт	1 шт	16 шт
2	Стул	Детский	шт	1 шт	16 шт
3	Стул для экспертов	Взрослый	шт.	1шт	10шт
4	Стол для ноутбука	Детский	шт	1 шт	1 шт

5	Мусорное ведро	Пластмассовое	шт	1 шт на 3 стола	6 шт
<i>Требования к форме участников</i>					
1	Футболка	Зеленая	шт.	1 шт	16 шт
2	Джинсы	Голубые/ синие	шт.	1 шт	16 шт
3	Обувь	Закрытая	пара	1 пара	16 пар
Зона проведения конкурсного задания. Модуль В.					
<i>Техническое оборудование</i>					
1	Тарелка для выкладывания нарезки	Закусочная большая (овальной формы) диаметр – 18 см	шт	1 шт	12 шт
2	Тарелка для выкладывания нарезки	Закусочная большая (круглой формы) диаметр – 18 см	шт	1 шт	12 шт
3	Тарелка для выкладывания нарезки	Закусочная большая (квадратной формы) диаметр – 18 см	шт	1 шт	12 шт
4	Нож для нарезки продуктов	Металлический с зубчиками	шт	1 шт	6 шт
5	Разделочная доска	Пластмассовая	шт	1шт.	6 шт.
6	Контейнер для оливок и зелени	Пластиковый 0,5мл	шт	1 шт	12 шт
7	Контейнер для сыра	Пластиковый 0,5 мл	шт	1 шт	12 шт
8	Контейнер для колбасы	Пластиковый 0,5 мл	шт	1 шт	12 шт
9	Мусорное ведро	Пластмассовое	шт	1 шт на 3 стола	2 шт
10	Проектор		шт	1шт	1шт
11	Экран		шт	1шт	1шт
12	Ноутбук с таймером		шт	1шт	1шт
<i>Расходные материалы</i>					

1	Сыр	Плавленый	пластики	5пластиков	60 пластиков
2	Колбаса	Вареная, докторская	пластик	1 пластик	12пластиков
3	Оливки	Черные без косточек	шт	4 шт	48 шт
4	Зелень	Петрушка, укроп	веточка (шт.)	1 шт 1 шт	12 шт 12 шт
5	Мусорный пакет	10 л.	шт	1 шт	2шт
<i>Мебель</i>					
1	Стол для работы	Высота стола соответствует требованиям СанПиН, росту ребенка	шт.	1 шт	6 шт
2	Стул детский		шт	1шт	6шт
3	Дополнительный стол	Детский	шт.	1 шт	2 шт
4	Стул для экспертов		шт	1 шт	5 шт
5	Стол для экспертов		шт	1 шт	1 шт
6	Стол для ноутбука	Детский	шт	1 шт	1 шт
<i>Требования к спецодежде участников</i>					
1	Фартук	Белый	шт.	1 шт	6 шт
2	Колпак поварской	Белый	шт.	1 шт	6 шт
3	Нарукавники	Белые	пара	1пара	6 пар
Зона проведения конкурсного задания. Модуль С.					
<i>Техническое оборудование</i>					
1	Тарелка для перемешивания салата	Глубокая столовая (диаметр – 24 см., объем – 500 мл.)	шт.	1 шт	12 шт
2	Тарелка для подачи салата	Закусочная (диаметр – 18 см.)	шт.	1 шт	12 шт
3	Нож для нарезки продуктов	Металлический	шт.	1 шт	6 шт
4	Разделочная доска	Пластмассовая	шт.	1 шт	6 шт

5	Ложка для перемешивания ингредиентов	Столовая (25 мл)	шт.	1 шт	12 шт
6	Контейнер для свежих овощей и зелени	Пластиковый 0,5 мл	шт.	1 шт	12 шт
7	Контейнер для отварных овощей	Пластиковый 0,5 мл	шт.	1 шт	12 шт
8	Контейнер для фруктов	Пластиковый 0,5 мл	шт.	1 шт	12шт
9	Контейнер для квашеной капусты	Пластиковый 0,5 мл	шт.	1 шт	12 шт
10	Контейнер для зеленого горошка	Пластиковый 0,5 мл	шт.	1 шт	12 шт
11	Бутылка для растительного масла	Пластиковая 0,1 мл	шт.	1 шт	12 шт
12	Мусорное ведро	Пластиковое	шт.	1 шт на 3 стола	2 шт
13	Проектор		шт.	1 шт	1 шт
14	Экран		шт.	1 шт	1 шт
15	Ноутбук с таймером		шт.	1 шт	1 шт
<i>Расходные материалы</i>					
1	Картофель	Отварной	гр.	50 гр.	600 гр.
2	Морковь	Отварная	гр.	50 гр.	600 гр.
3	Капуста	Квашеная	гр.	50 гр.	600 гр.
4	Горошек зеленый	Консервированный	ст.л. (гр.)	1 ст.л. (20 гр.)	12 ст.л. (240 гр.)
5	Свёкла	Отварная	гр.	50 гр.	600 гр.
6	Растительное масло	Подсолнечное	ст.л. (мл.)	1 ст.л. (15 мл.)	12 ст.л. (180мл.)
7	Капуста	Свежая	гр.	50 гр.	600 гр.
8	Морковь	Свежая	гр.	50 гр.	600 гр.
9	Яблоко	Свежее, красное	гр.	50 гр.	600 гр.
10	Груша	Свежая, зеленая	гр.	50 гр.	600 гр.

11	Банан	Свежий, желтый	½ фрукта	½ банана	6 бананов
12	Йогурт	Натуральный	ст.л.	2 ст.л.	24 ст.л.
13	Киви	Свежее	шт.	1 шт	12 шт
14	Петрушка	Свежая	веточка (шт)	1 шт	12 шт
15	Салфетки	Влажные	упаковка (15 шт)	1 упаковка	6 упаковок
16	Мусорный пакет	10 л.	шт.	1 шт	2 шт
<i>Мебель</i>					
1	Стол для работы	Высота стола соответствует требованиям СанПиН, росту ребенка	шт.	1 шт	6 шт
2.	Стул	Детский		1 шт	6 шт
3	Дополнительный стол	Детский	шт.	1 шт	2 шт
4	Стул для экспертов		шт	1 шт	5 шт
5	Стол для экспертов		шт	1 шт	1 шт
6	Стол для ноутбука	Детский	шт	1 шт	1 шт
<i>Требования к спецодежде участников</i>					
1	Фартук	Белый	шт.	1 шт	6 шт
2	Колпак поварской	Белый	шт.	1 шт	6 шт
3	Нарукавники	Белые	пара	1 пара	6 пар
Зона проведения конкурсного задания. Модуль D.					
<i>Техническое оборудование</i>					
1.	Тарелка для подачи	Десертная (круглой формы), диаметр - 24см	шт.	1 шт	12 шт
2	Нож для нарезки продуктов	Металлический с зубчиками	шт.	1 шт	6 шт

3	Нож для масла	Металлический	шт.	1 шт	6 шт
4	Разделочная доска	Пластмассовая	шт.	1 шт	6 шт
5	Контейнер для колбасы	Пластиковый 0,5 мл	шт.	1 шт	12 шт
6	Контейнер для сыра	Пластиковый 0,5 мл	шт.	1 шт	12 шт
7	Контейнер для оливок	Пластиковый 0,5 мл	шт.	1 шт	12 шт
8	Контейнер для хлебобулочных изделий	Пластиковый 0,5 мл	шт.	1 шт	12 шт
9	Контейнер для сливочного масла	Пластиковый 0,5 мл	шт.	1 шт	12 шт
10	Форма для вырезания «сердце»	Пластмасса Размер: 6*6*1,6	шт.	1 шт	6 шт
11	Шпатель	Пластиковые	шт.	2 шт	24 шт
12	Мусорное ведро	Пластиковое	шт.	1 шт на 3 стола	2 шт
13	Проектор		шт.	1шт	1шт
14	Экран		шт.	1шт	1шт
15	Ноутбук с таймером		шт.	1шт	1шт
<i>Расходные материалы</i>					
1	Батон	Нарезной	ломтик	1 ломтик	12 ломтиков
2	Хлеб пшеничный	Нарезной тостовый	ломтик	1 ломтик	12 ломтиков
3	Колбаса	Вареная докторская	гр	100	1200 гр.
4	Сыр	Российский	пластик	1	12 пластиков
5	Оливки	Без косточек	шт.	2	24
6	Огурец	Зеленый	кружок	2 кружка	24 кружка
7	Масло	Сливочное	кусочек (20 гр.)	20 гр.	240гр.
8	Салфетки	Влажные	упаковка (15 шт).	1 упаковка	6 упаковок
9	Салфетки	Цветные, бумажные; размер: 24*24	шт	1 шт	6 шт
10	Перчатки	Резиновые	пара	1 пара	12 пар

11	Мусорный пакет	10 л.	шт.	1 шт	2шт
<i>Мебель</i>					
1	Стол для работы	Высота стола соответствует требованиям СанПиН, росту ребенка	шт.	1 шт	6 шт
2	Дополнительный стол	Фигурный цветной	шт.	1 шт	2шт
3	Стул	Детский	шт	1 шт	6 шт
4	Стул для экспертов		шт	1шт	5 шт
5	Стол для экспертов		шт	1 шт	1 шт
6	Стол для ноутбука	Детский	шт	1 шт	1 шт
<i>Требования к спецодежде участников</i>					
1	Фартук	Белый	шт.	1 шт	6 шт
2	Колпак поварской	Белый	шт.	1 шт	6 шт
3	Нарукавники	Белые	пара	1 пара	6 пар
КОМНАТА ЭКСПЕРТОВ					
<i>Техническое оборудование</i>					
1	Компьютер	Ноутбук с выходом в интернет	шт	1	1
2	Принтер	Brother(заправлен черной краской)	шт	1	1
<i>Расходные материалы</i>					
1	Бумага для принтера	Белая	упаковка	1	1
2	Канцелярия	Ручки,	шт	4	4
		простые карандаши,	шт	4	4
		блок для записей,	шт	1	1
		степлер,	шт	1	1
		скобы для степлера,	упаковка	1	1
		ножницы	шт	1	1

<i>Мебель</i>					
1	Стол	Компьютерный, письменный	шт	1 1	1 1
2	Стул	Офисный	шт	10	10
ИГРОВАЯ КОМНАТА УЧАСТНИКОВ					
<i>Оборудование и материалы</i>					
1	Компьютер		шт	1	1
2	Проектор		шт	1	1
3	Экран		шт	1	1
4	Музыкальный центр		шт	1	1
<i>Мебель</i>					
1	Стул	Детский	шт	1	16
ТУЛБОКС УЧАСТНИКА					
Конкурсное задание. Модуль А.					
1	Фломастер	Зеленый Красный Синий	шт шт шт	1 шт 1 шт 1 шт	
2	Карандаш	Простой Зеленый Красный	шт шт шт	1 шт 1 шт 1 шт	
3	Клей- карандаш	1 карандаш - 15 гр.	шт	1 шт	
4	Салфетки	Влажные	упаковка (15 шт.)	1 упаковка	
		Бумажные	шт	1 шт	
5.	Клеенка для аппликации	размер 20x30 см	шт	1 шт	
Конкурсное задание. Модуль В.					
1	Нож для нарезки продуктов	Металлический с зубчиками	шт	1 шт	
2	Разделочная	Пластмассовая	шт	2 шт	

	доска				
3	Перчатки	Резиновые	пара	1 пара	
4	Салфетки	Влажные	упаковка (из 15 шт)	1 упаковка	
Конкурсное задание. Модуль С.					
1	Нож для нарезки продуктов	Металлический с зубчиками	шт.	1 шт	
2	Разделочная доска	Пластмассовая	шт.	1 шт	
3	Ложка для перемешивания ингредиентов	Столовая (25 мл)	шт.	1 шт	
4	Салфетки	Влажные	упаковка (из 15 шт)	1 упаковка	
5	Перчатки	Резиновые	пара	1 пара	
Конкурсное задание. Модуль D.					
1	Нож для нарезки продуктов	Металлический с зубчиками	шт.	1 шт	
2	Нож для масла	Металлический с пластмассовой ручкой	шт.	1 шт	
3	Разделочная доска	Пластмассовая	шт.	1 шт	
4	Форма для вырезания сердце	Пластмассовая	шт.	1 шт	
5	Шпатель	Пластиковые, разноцветные	шт.	2 шт	
6	Салфетки	Влажные	упаковка (15 шт).	1 упаковка	
7	Салфетки	Цветные, бумажные; размер: 24*24	шт	1 шт	
8	Перчатки	Резиновые	пара	1 пара	

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. К самостоятельному выполнению конкурсного задания по компетенции «Поварское дело» допускаются участники 6-7 лет, прошедшие инструктаж по охране труда; имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента.

- 6.2. К участию в Skill-модуле Чемпионата допускается воспитанник ДООУ вместе с тренером-наставником, имеющим в наличии:
- справку (заверенную печатью и личной подписью руководителя ДООУ) о наличии в возрастной группе ДООУ благоприятной эпидемиологической обстановки на день проведения соревнований;
 - справку о состоянии здоровья ребенка (заверенную личной подписью медицинского работника, печатью и личной подписью руководителя ДООУ) на день проведения соревнований;
 - письменное согласие родителей на участие ребенка в Skill-модуле Чемпионата.
- 6.3. Участники и тренеры-наставники обязаны соблюдать правила техники безопасности в ходе проведения Чемпионата, обеспечивать порядок и чистоту на рабочих местах участников. В случае нарушений техники безопасности, допущенных участником в ходе выполнения и (или) демонстрации конкурсного задания, главный эксперт имеет право приостановить работу участника либо отстранить участника от выполнения конкурсного задания.
- 6.4. Ответственность за жизнь и здоровье участников во время проведения Чемпионата возлагается на Организатора.
- 6.5. При несчастном случае или внезапном ухудшении физического состояния ребенка тренеру-наставнику необходимо сообщить о случившемся представителям Оргкомитета, которые должны принять меры по оказанию ребенку медицинской помощи.
- 6.6. Все помещения соревновательной площадки должны быть оснащены первичными средствами пожаротушения.
- 6.7. При возникновении пожара или задымления Организатору следует немедленно сообщить об этом в ближайшую пожарную часть, организовать эвакуацию людей, приступить к тушению пожара имеющимися средствами пожаротушения.
- 6.8. Организатор обеспечивает медицинское сопровождение Чемпионата: формирование аптечки для оказания первой медицинской помощи, дежурство медицинского работника на соревновательной площадке.
- 6.9. Организатор обеспечивает ограниченный доступ посторонних лиц на Чемпионата.
- 6.9. Участник для выполнения конкурсного задания использует следующие инструменты:

Наименование инструмента	
использует самостоятельно	использует под наблюдением эксперта или назначенного ответственного лица (волонтера) старше 18 лет

фломастеры	нож для нарезки
карандаши	нож для масла
форма для вырезывания сыра	шпажки
разделочная доска	
ложка столовая	

6.10. Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты:

- резиновые перчатки;
- обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

6.11. Знаки безопасности, используемые на рабочем месте, для обозначения присутствующих опасностей:

- F 04 Огнетушитель



- Телефон для использования при пожаре



- E 22 Указатель выхода



- E 23 Указатель запасного выхода



- ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



6.12. На соревновательной площадке должна находиться аптечка первой помощи, укомплектованная изделиями медицинского назначения, необходимыми для оказания первой помощи.

6.13. Ежедневно, перед началом выполнения конкурсного задания, в процессе подготовки рабочих мест Участников, Организатор обязан:

- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства

индивидуальной защиты;

- убедиться в достаточности освещенности;
- проверить (визуально) правильность подключения инструмента и оборудования в электросеть;
- подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места,
- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, при необходимости устранить неисправности до начала прихода Участников на соревновательную площадку.

6.14. При выполнении конкурсных заданий и уборке рабочих мест Участнику:

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать настоящую инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования, механизмов и инструментов, не подвергать их механическим ударам, не допускать падений;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- рабочий инструмент располагать таким образом, чтобы исключалась возможность его скатывания и падения;
- выполнять конкурсные задания только исправным инструментом;
- содержать рабочее место в чистоте,
- при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.
- при перерывах в работе класть нож на свое место. Не ходить и не наклоняться с ножом в руках.
- Во время работы с ножом не допускается:
 - использовать ножи с рукоятками, имеющими заусенцы;
 - производить резкие движения;
 - нарезать продукты на весу;
 - проверять остроту лезвия рукой.

6.15. При неисправности инструмента и оборудования – прекратить выполнение конкурсного задания и сообщить об этом Эксперту поднятием руки.

6.16. После окончания работ Участник обязан:

- привести в порядок рабочее место;
- снять и убрать средства индивидуальной защиты в отведенное для хранения место;
- инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место;
- поднять руку, сообщить эксперту об окончании работы.

6.17. Техника безопасности при работе с ножом и шпажкой:

- не работать с ножом и шпажкой в направлении к своему телу;
- крепко держать рукоятку ножа;
- не производить ножом и шпажкой резких движений;
- не облизывать нож и шпажку;
- не поднимать нож и шпажку выше уровня груди;
- следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;
- не пытаться поймать падающий нож;
- не использовать кухонный нож и шпажку не по назначению;
- работать на разделочной доске.

6.18. Техника безопасности при работе с формой для вырезки сыра:

- не облизывать форму для вырезки;
- крепко держать форму для вырезки;
- не использовать не по назначению форму для вырезки;
- следить, чтобы руки и форма для вырезки были сухими;
- работать на разделочной доске.

6.19. Техника безопасности при работе со стеклянной посудой:

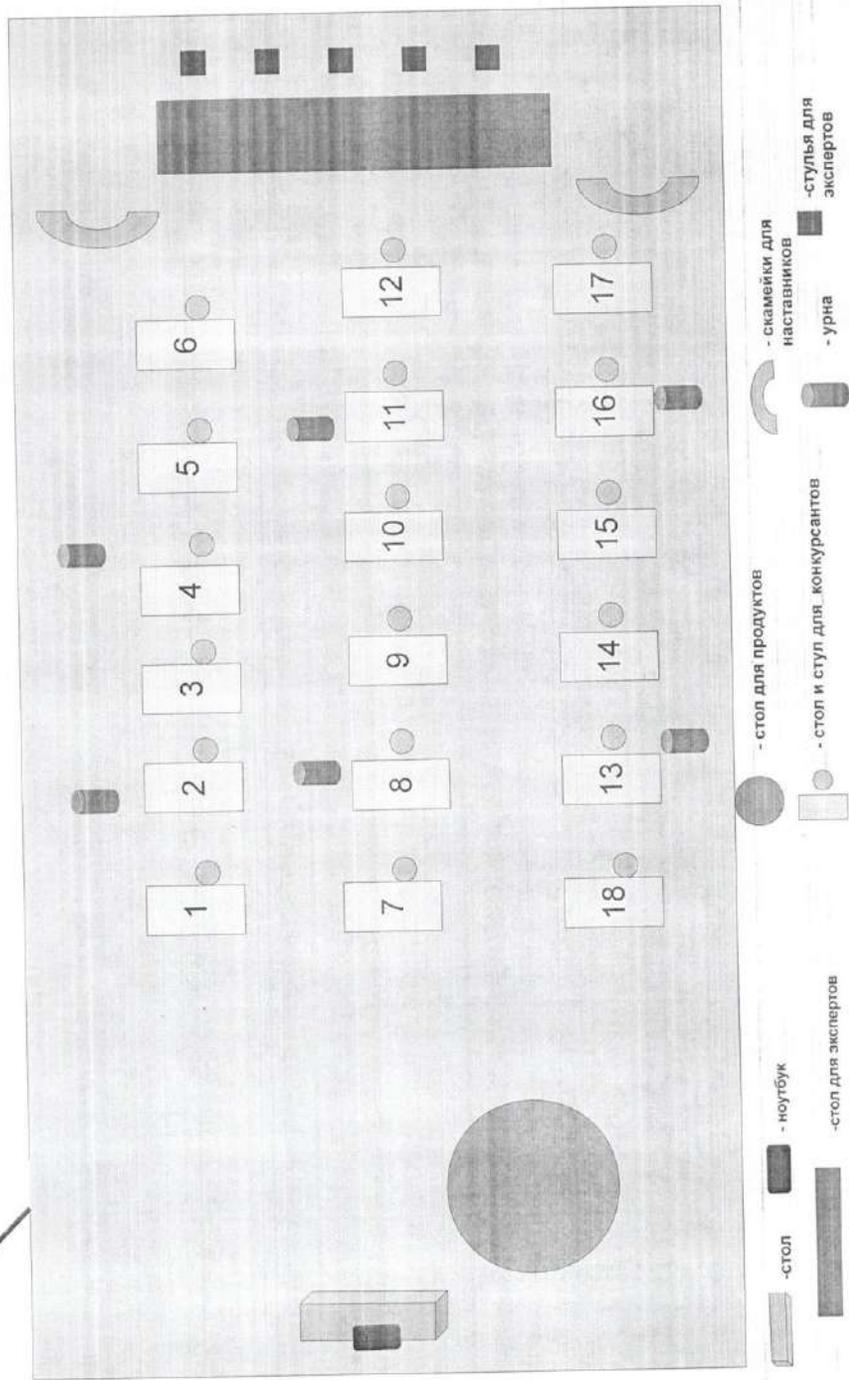
- держать тарелку двумя руками;
- не ставить тарелку на край стола.

6.19. Техника безопасности при работе с клеем:

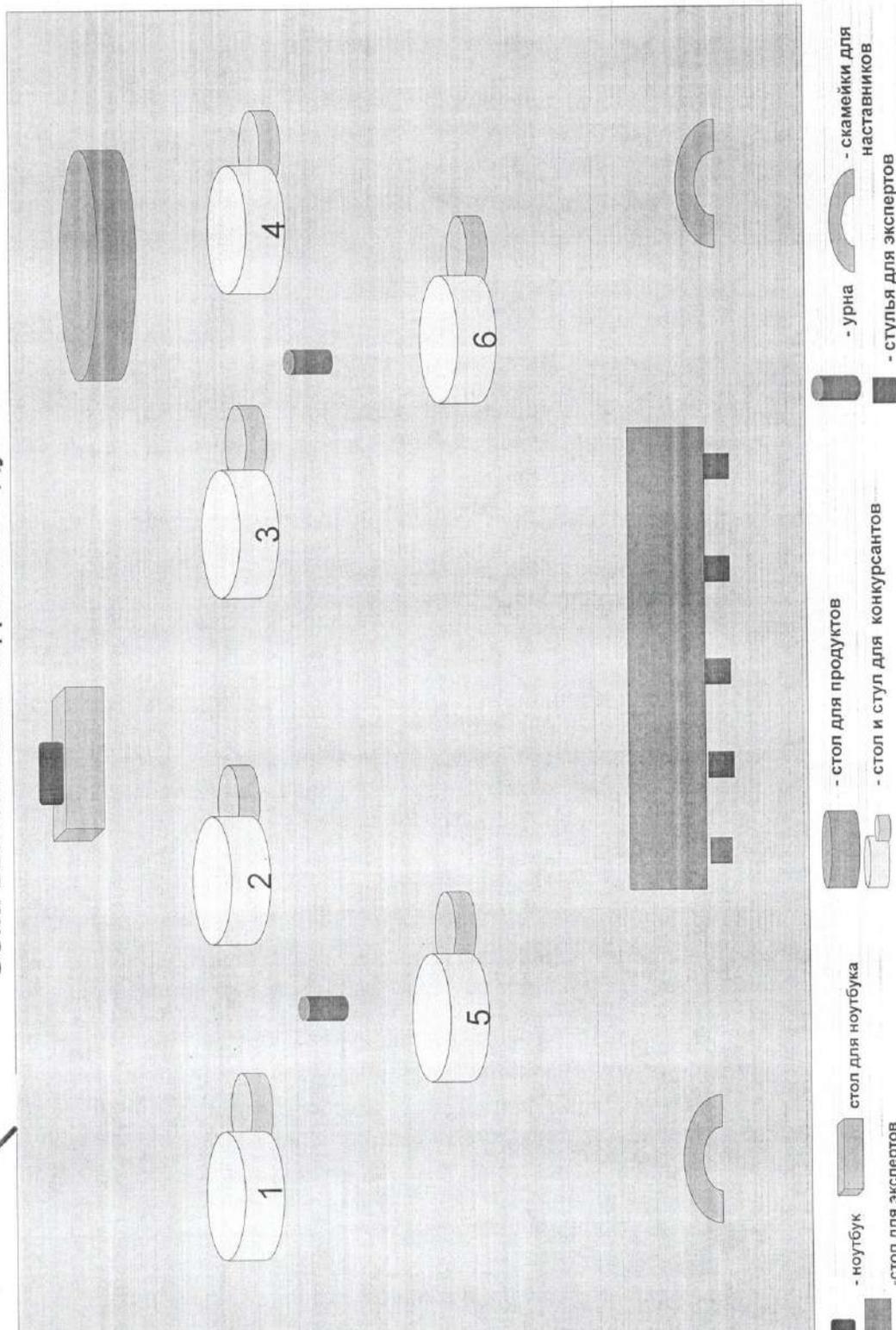
- следить, чтобы клей не попадал на пальцы рук, лицо, особенно в глаза;
- немедленно промыть глаза в большом количестве воды при попадании в них клея.

7. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ СОРЕВНОВАТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ

Зона выполнения задания Модуля А



Зона выполнения задания Модуля В



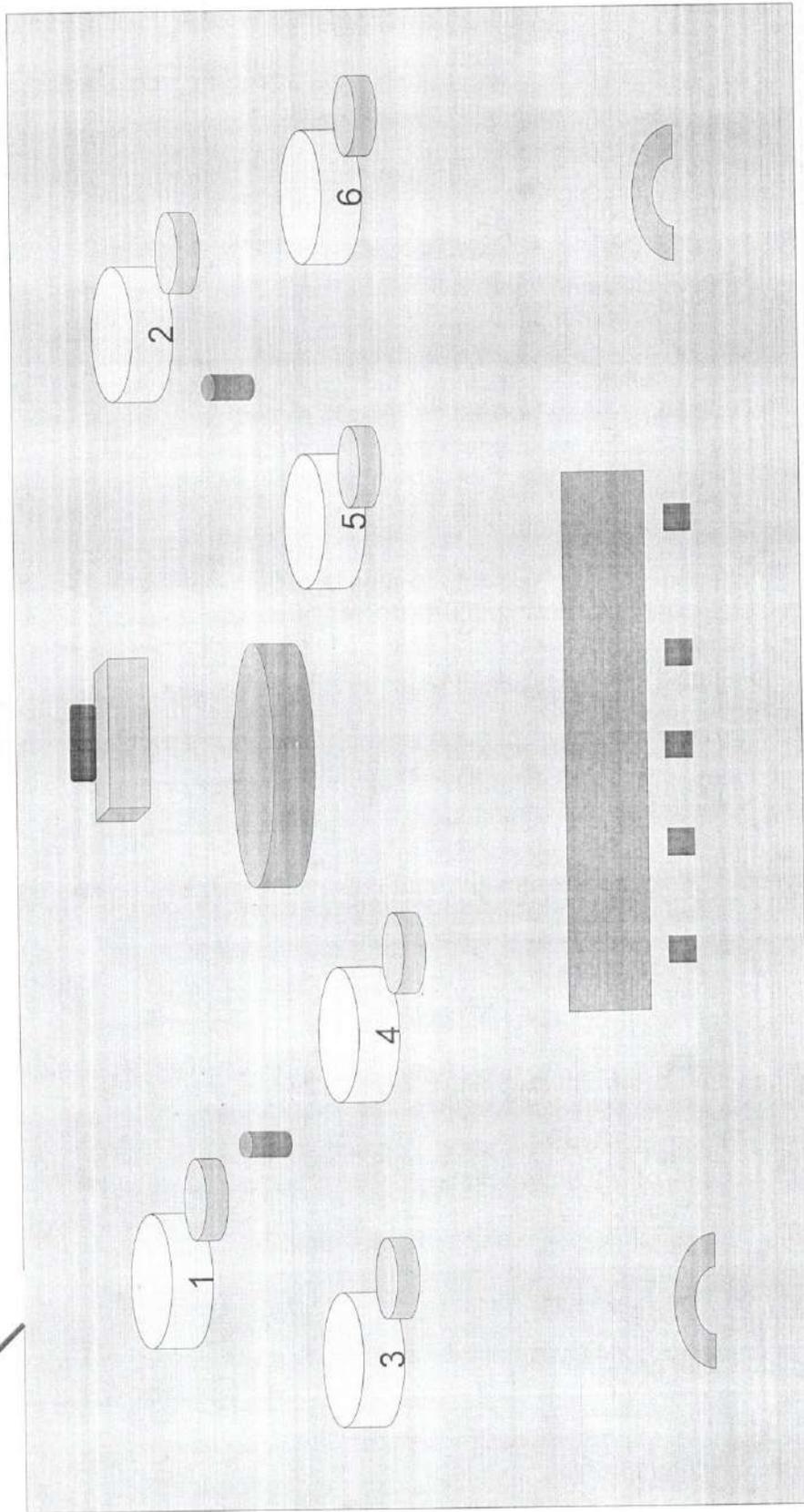
Задание 2. «Что сначала, что потом»

Вариант 1

Пицца с колбасой.

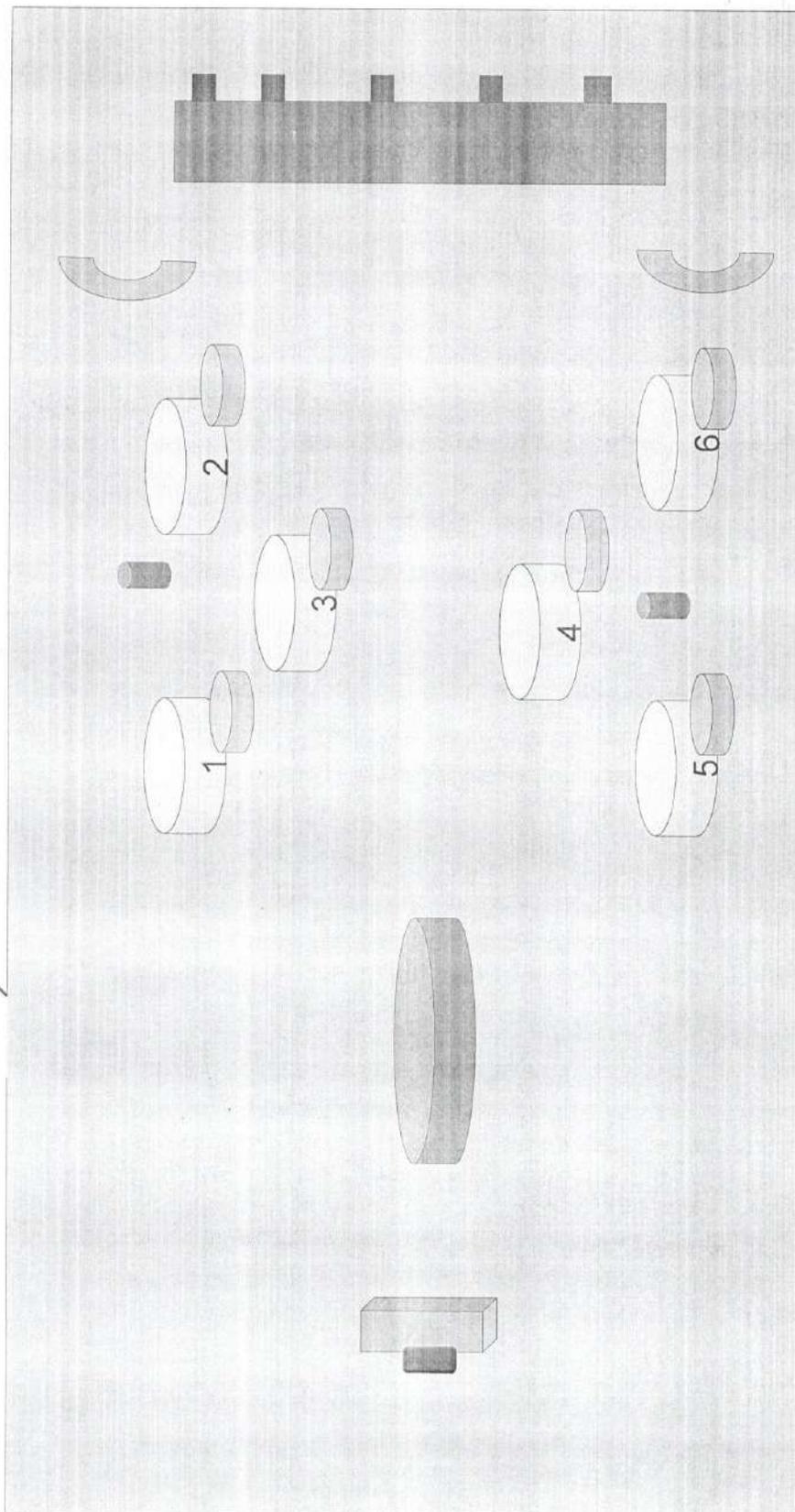
Для приготовления классической пиццы с колбасой понадобятся тесто, колбаса, помидоры, тертый сыр, молотый перец, зелень.

Зона выполнения задания Модуля С

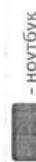


- ноутбук
- скамейки для наставников
- стулья для экспертов
- урна
- стол для продуктов
- стол и стул для конкурсантов
- стол для экспертов

Зона выполнения задания Модуля D



- стол для ноутбука



- ноутбук

- стол для экспертов



- стол для продуктов

- стол и стул для конкурсантов



- урна



- скамейки для наставников

ПРИЛОЖЕНИЕ 2.

Борщ – заправочный суп, в состав которого входит свекла, капуста и набор овощей.

Рассольник - суп с солеными огурцами, огуречным рассолом и овощами.

Гороховый суп – суп с горохом, картофелем, морковкой и луком.

Букет зелени - набор веточек петрушки, сельдерея, укропа, лука, порея, связанных в пучок.

Салат - холодное блюдо, закуска

Винегрет - разновидность салата из вареных овощей: картофель, морковь, свекла, зеленый горошек и квашеная капуста с растительным маслом.

Витаминный салат-салат из свежих овощей и фруктов: капуста, морковь, яблоки и растительное масло.

Фруктовый салат-салат из свежих фруктов: банан, груша, киви и йогурт.

Открытый бутерброд - закуска, представляющая собой ломтик хлеба, намазанный маслом и сверху положены сыр и колбаса.

Закрытый бутерброд - состоит из двух ломтиков хлеба (один намазанный маслом), с начинкой между ними из сыра и колбасы.

Канapé - мелкий многослойный закусочный бутерброд на шпажке: ломтики одинакового размера хлеба, сыра, колбасы и оливы.

Майонез - эмульсия, холодный соус

Салат - холодное блюдо, закуска

Творог – молочный продукт

Плов – блюдо восточной кухни, основу которого составляет варёный рис

Омлет - блюдо, приготовляемое из перемешанных яиц, соли и перца, обжаренных на сливочном масле

Пицца - блюдо в виде круглой открытой дрожжевой лепёшки, покрытой томатным

соусом и расплавленным сыром.

Шинковать — нарезать, измельчить продукт так, чтобы кусочки были одного размера, формы.

Посудомоечная машина — электромеханическая установка для автоматической мойки посуды.

Шпажка - пластиковая или деревянная палочка для многослойного бутерброда (канапе).

Инструменты:

Нож для масла - инструмент с закругленным концом, предназначенный для намазывания масла.

Нож для нарезки - инструмент с зубчатым лезвием для резания продуктов.

Нож для канапе – кухонный инструмент с прессом для приготовления многослойного бутерброда, насаживаемого на шпажку.

Способы нарезки:

Брусочек – нарезка плода на пластинки, затем на брусочки.

Соломка - форма нарезки овощей тонкими брусочками

Ломтик – форма нарезки вдоль на 4 части, затем поперек на ломтики.

Долька – форма нарезки вдоль пополам или на четвертинки и далее шинкуем поперек ломтиками.

Кубик – форма нарезки на 3-4 равных по толщине пласта, а затем разделить их вдоль на 2-3 части, и лишь после этого приступаем к поперечной нарезке.

Кружочки – форма нарезки плода на кружки.

Пластик – форма поперечной нарезки продукта от целого куска.

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

План проведения
Skill-модуля межрайонного игрового чемпионата BabySkills
среди воспитанников дошкольных образовательных организаций
Березовского района
по компетенции «Поварское дело»

Площадка проведения: МБДОУ «Березовский детский сад № 9»

Адрес места проведения Красноярский край, пгт. Березовка, ул. Дружбы 152

Дата проведения: 29 февраля 2020 года

Участники: воспитанники подготовительных к школе групп МБДОУ «Березовский детский сад № 9», МБДОУ «Березовский детский сад № 1 к/в», МБДОУ «Березовский детский сад № 2», МБДОУ «Березовский детский сад № 3», МБДОУ «Березовский детский сад № 4», МБДОУ «Бархатовский детский сад», МБДОУ «Есаульский детский сад», МБДОУ «Зыковский детский сад»

Количество участников: 16 человек

День	Время	Вид активности
28 февраля	8.00 – 15.30	Застройка площадки
	15.30 – 16.40	Жеребьевка, проверка тулбоксов участников
	16.40-17.00	Прием площадки
29 февраля	8.30 – 8.50	Сбор и регистрация участников
	9.00 – 9.10	Церемония открытия Skill-модуля Чемпионата
	9.10 - 9.15	Инструктаж тренеров-наставников и участников по ТБ и ОТ
	9.15 – 9.45	Выполнение и демонстрация конкурсного задания (в соответствии с жеребьевкой)
	9.45 – 9.55	Перерыв
	9.55 – 10.25	Выполнение и демонстрация конкурсного задания (в соответствии с жеребьевкой)
	10.25 – 10.40	Перерыв. Второй завтрак
	10.40 – 10.55	Выполнение теоретического конкурсного задания
	10.55 – 11.20	Игровая пауза Работа экспертов, подведение итогов
	11.20 – 11.30	Церемония закрытия Skill-модуля Чемпионата

ПРИЛОЖЕНИЕ 4.

**ПРИМЕРНЫЙ КОМПЛЕКСНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН
РЕАЛИЗАЦИИ МОДУЛЕЙ**

Комплексно-тематическое планирование образовательной деятельности по теме
«Поварское дело»

Цель: формирование представления о профессии «повар» и элементарных профессиональных умениях, формирование положительного отношения к миру профессий; осведомленность об окружающем мире, опора на игровую, продуктивную деятельность и общение.

Итоговое мероприятие: **Районный игровой чемпионат Baby Skills среди дошкольных образовательных учреждений Березовского района**

Даты	Совместная деятельность педагогов с детьми		Самостоятельная деятельность детей в предметно-пространственной среде	Взаимодействие с родителями, социальными партнерами
	Непосредственно образовательная деятельность	Образовательная деятельность в режимных моментах		
ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЙ МОДУЛЬ				
Понедельник .02.2020	<u>Познавательная деятельность</u> «Что я знаю о профессии повар. Цель: расширение и обогащение знаний детей о профессии повара.	<u>Первая половина дня.</u> Экскурсия на пищеблок. Дидактическая игра «Чем работает повар?». Цель: обогащение словарного запаса, активизация употребления прилагательных и существительных, глаголов в разговорной речи, закрепление знаний о продуктах питания, посуде и о профессии повара. <u>Вторая половина дня.</u> Лото «Профессия повар»	Рассмотрение картинок и фотографий, мультфильмов о работе повара. Сюжетно-ролевая игра «На кухне». Задачи: - обогащать словарный запас, развивать связную речь; - закреплять знания о кухонном оборудовании и технике, учить правильно называть блюдо из предложенных продуктов; - закреплять знания и представления о специфике работы	Работа с родителями, со спонсорами

		<p>Цель: обогащение словарного запаса, активизация употребления прилагательных и существительных, глаголов в разговорной речи, закрепление знаний о продуктах питания, посуде и о профессии повара.</p>	<p>повара; - формировать интерес к профессии повара и уважение к его труду, формировать интерес к приготовлению пищи.</p>	
<p>Вторник .02.2020</p>	<p><u>Коммуникативная деятельность</u> Коммуникативное развитие. 1. Составление рассказа по картине «Повара готовят обед». 2. «Что нам повар приготовил?» Цель: закрепление представлений детей о профессии повара, его трудовых операциях; формирование представлений о наборе необходимых продуктов для приготовления супа; создание условий для развития связной речи через использование алгоритма (мнемотаблиц) «Приготовь суп - борщ», «Приготовь суп - рассольник», «Приготовь суп - гороховый». Игра-тренинг «Поварята» Цели: развитие коммуникативности; формирование</p>	<p><u>Первая половина дня.</u> Дидактическая игра собери правильно алгоритм «Приготовь суп - борщ», «Приготовь суп - рассольник», «Приготовь суп - гороховый». Цель: ознакомление с понятием «суп»; формирование представлений об основных компонентах первого блюда; формирование интереса к приготовлению пищи. Задачи: • учить согласовывать в речи существительные с прилагательными, обозначающими форму, цвет овощей; • обогащать словарный запас, развивать устную речь; • закреплять умение</p>	<p>Рассматривание картинок и фотографий изображением различных супов. Самостоятельная игра «Приготовь суп - борщ», «Приготовь суп - рассольник», «Приготовь суп - гороховый». - соедини по точкам, соедини картинку. Цель: закрепление понятия «суп»; закрепление представлений о наборе необходимых продуктов для приготовления супа; развитие мелкой моторики рук и координацию движений пальцев, воспитание усидчивости и познавательного интереса; формирование интереса к</p>	<p>Работа с родителями, спонсорами</p>

	<p>чувства общности со сверстниками, интереса к совместным играм.</p> <p>Дети встают в круг - изображают кастрюлю. Педагог говорит, что дети будут готовить суп (или любое другое блюдо: компот, салат, винегрет и т.п.). Каждый ребенок придумывает, чем он будет (картофель, капуста, морковь, лук, петрушка, соль и т.п.). Педагог выкрикивает по очереди, что он хочет положить в кастрюлю. Узнавший себя ребенок, прыгает в круг и берет за руки предыдущего. Пока все «компоненты» не окажутся в круге, игра продолжается. В результате получается вкусное, красивое «блюдо».</p>	<p>классифицировать и пользоваться обобщающим понятием «овощи».</p> <p><u>Вторая половина дня</u></p> <p>Дидактическая игра «Приготовь суп - борщ», «Приготовь суп - рассольник», «Приготовь суп - гороховый».</p> <p>Цель: ознакомление с понятием «суп»; закрепление представлений о наборе необходимых продуктов для приготовления супа.</p> <p>Задачи:</p> <ul style="list-style-type: none"> • учить согласовывать в речи существительные с прилагательными, обозначающими форму, цвет овощей; • обогащать словарный запас, развивать устную речь; • закреплять умение классифицировать и пользоваться обобщающим понятием «овощи». 	<p>приготовлению пищи.</p>	
<p>Среда .02.2020</p>	<p>Социально-коммуникативное развитие</p> <p>«Все профессии нужны – все профессии важны» - проигрывание ситуаций «Что сначала, что потом»:</p> <p>Вариант 1. «Пицца</p>	<p><u>Первая половина дня.</u></p> <p>Дидактическая игра «Что сначала, что потом» (Алгоритм выполнения задания № 2 «Что сначала, что потом»).</p> <p>Цель:</p>	<p>Рассматривание картинок, фотографий, альбомов, мультфильмов.</p> <p>Сюжетно-ролевая игра «На кухне».</p> <p>Задачи:</p> <p>- закрепить</p>	<p>Работа с родителями, спонсорами</p>

	<p>с колбасой».</p> <p>Вариант 2. «Омлет с сыром и колбасой».</p> <p>Вариант 3. «Бухарский плов».</p> <p>Цель: закрепление представлений о последовательности закладки продуктов при приготовлении блюда; формирование интереса к приготовлению пищи.</p> <p>Дидактическая игра «Найди три ошибки».</p> <p>Цель: закрепление знаний детей о санитарных нормах, которые должен соблюдать повар на рабочем месте; учить детей находить несоответствия в изображении с реальностью.</p>	<p>формирование умения связно, последовательно объяснять свои действия; закрепление представлений о последовательности закладки продуктов при приготовлении блюда; формирование интереса к приготовлению пищи.</p> <p><u>Вторая половина дня.</u></p> <p>Дидактическая игра «Найди три ошибки».</p> <p>Цель: закрепление знаний детей о санитарных нормах, которые должен соблюдать повар на рабочем месте; учить детей находить несоответствия в изображении с реальностью. (Алгоритм выполнения задания № 3 «Найди три ошибки»).</p>	<p>знания детей о санитарных нормах, которые должен соблюдать повар на рабочем месте;</p> <p>- обогащать словарный запас, развивать связную речь;</p> <p>- закреплять знания о кухонном оборудовании и технике, учить правильно называть блюдо из предложенных продуктов;</p> <p>- закреплять знания о технике безопасности на кухне;</p> <p>- формировать интерес к профессии повара и уважение к его труду, формировать интерес к приготовлению пищи.</p>	
Четверг .02.2020	<p>Художественно-эстетическое развитие</p> <p>Аппликация «Разложи нарезку на тарелке».</p> <p>Цель: развивать эстетическое восприятие, чувство ритма; учить украшать блюдо разной формы (круг,</p>	<p><u>Первая половина дня.</u></p> <p>Дидактическая игра «Найди нужное». (Алгоритм выполнения задания № 4)</p> <p>Цель: развитие представлений об элементах одежды, инструментах, продуктах,</p>	<p>Рассматривание картинок, фотографий, альбомов, мультфильмов.</p> <p>Дидактическая игра «Найди нужное».</p> <p>Цель: закрепление представлений об элементах</p>	<p>Работа с родителями, спонсорами</p>

	<p>квадрат, овал) узором, развивать глазомер.</p> <p>Дидактическая игра «Поварята».</p> <p>Цели: развивать память, воображение, монологическую речь; формировать интерес к работе повара, уважение к результатам его труда.</p> <p>Каждому играющему педагог в роли директора столовой или кафе, дает задания приготовить по 3 блюда из предложенных продуктов.</p> <p>Ребенок в роли повара подбирает к картинке с изображением блюда соответствующие картинки продуктов; рассказывает о том, из чего состоит блюдо и как готовится.</p>	<p>необходимых повару для работы; обобщение представлений о профессии повара.</p> <p><u>Вторая половина дня.</u></p> <p>Дидактическая игра «Что хранится в холодильнике». (Алгоритм выполнения задания № 5)</p> <p>Цель: развитие умения классифицировать продукты питания по способу хранения, обобщать, сравнивать признаки; формировать бережное отношение к продуктам питания как результату труда человека.</p> <p>Педагог предлагает детям побывать в роли бережливых хозяев. Дети должны разложить предложенные картинки с изображением продуктов питания на место хранения, рассказать, где должны храниться данные продукты, почему, в каком виде, сколько времени.</p>	<p>одежды, инструментах, продуктах, необходимых повару для работы.</p> <p>Дидактическая игра «Что хранится в холодильнике».</p> <p>Цель: закрепление представлений об условиях хранения продуктов.</p>	
<p>Пятница .02.2020</p>	<p>Дидактическая игра «Что получится из продуктов».</p> <p>Цели: развитие</p>	<p><u>Первая половина дня.</u></p> <p>Совместная деятельность</p>	<p>Рассматривание картинок, фотографий, альбомов.</p>	<p>Работа с родителями, спонсорами</p>

<p>внимания, связной речи; формирование интереса к приготовлению пищи; воспитывать желание помогать маме.</p> <p>Вариант 1. Педагог в роли мамы говорит о том, что надо подготовиться к приему гостей - приготовить праздничный обед. Но готовить его будет только тот, кто правильно назовет блюдо, которое можно приготовить из предложенных продуктов и расскажет о нем: откуда продукт попал в магазин, в каком отделе его купили, как и где хранили. Проигравший ребенок теряет право готовить самостоятельно и становится помощником «мамы».</p> <p>Вариант 2. Ребенок должен назвать как можно больше блюд, которые готовят из одного продукта разными способами (варить, тушить, жарить, парить, печь, томить и т.д.).</p> <p>Вариант 3. Ребенок должен назвать как можно больше способов хранения продукта для его</p>	<p>«Раздели на части».</p> <p>Цель: ознакомление со способом деления круга на 2 части, квадрата на 2, 3, 4 равные части и по диагонали.</p> <p><u>Вторая половина дня.</u></p> <p>Дидактическая игра «Сложи по образцу».</p> <p>Цель: развитие пространственной ориентации, мелкой моторики; учить работать по заданному образцу.</p>	<p>Самостоятельная игра (ножницы, бумага) «Раздели на части», «Сложи по образцу».</p> <p>Цель: закрепление способа деления круга на 2 части, квадрата на 2, 3, 4 равные части и по диагонали; создание узора по образцу.</p>	
---	---	--	--

	использования в течение длительного времени (сушить, солить, мариновать, морозить, вялить, коптить, консервировать) и возможностей использования заготовок.			
ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ				
Понедельник .02.2020	<p>Познавательное развитие «Полезные и вредные продукты»</p> <p>Цель: Формирование у детей дошкольного возраста потребности к здоровому образу жизни; создание условий для формирования представлений о полезных и вредных продуктах.</p> <p>Задачи:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Продолжать формировать представления о том, какая пища полезна. 2. Расширять представления детей о рациональном питании (объём пищи, разнообразие в питании). 3. Уточнить условия правильного питания. 	<p><u>Первая половина дня.</u></p> <p>Ди «Составляем меню»</p> <p>Цель: расширение представлений детей о рациональном питании (объём пищи, разнообразие в питании).</p> <p>Из предложенных карточек с изображением продуктов нужно составить меню на завтрак, обед и ужин.</p> <p><u>Вторая половина дня.</u></p> <p>Дидактическая игра «Кто быстрее наполнит корзинку».</p> <p>Цель: формирование представлений о том, какие продукты полезны.</p> <p>3 команды отправляются в магазин за покупками. Одна команда будет покупать полезные продукты, вторая продукты полезные,</p>	<p>Дидактическая игра «Собери картинку»</p> <p>Цель: формирование представлений о том, какие продукты полезны.</p> <p>Изображения продуктов разрезаны на несколько частей. Нужно собрать их, назвать, что получилось и рассказать, чем они полезны или вредны.</p>	

		но которые едят не каждый день, и третья команда продукты не полезные. Подвести итог игры.		
Вторник .02.2020	<p>Познавательная исследовательская деятельность.</p> <p>«Оформи круглую, овальную квадратную тарелку заданной формы сырно-мясной нарезкой».</p> <p>Цель: формирование умения оформлять тарелку заданной формы сырно-мясной нарезкой, украшать предложенными ингредиентами в соответствии с предложенным алгоритмом.</p>	<p><u>Первая половина дня.</u></p> <p>Совместная деятельность «Раздели на части».</p> <p>Цель: формирование навыка работы ножом и соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом; закрепление способа деления колбасного круга на 2 части, сырного квадрата на 2, 3, 4 равные части и по диагонали.</p> <p><u>Вторая половина дня.</u></p> <p>Проведение игры «Повар на кухне» - выполнение алгоритма выполнения задания «Изготовить сырно-мясную нарезку»:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Надеть специальную одежду (фартук, колпак). 2. Внимательно выслушать задание. 3. Рассмотреть технологическую карту. 4. Обработать руки влажной салфеткой. 5. Надеть перчатки. 	<p>Самостоятельная игра (использованием пластилина (ножа-стеки) «Раздели на части», «Сложи по образцу».</p> <p>Цель: закрепление способа деления круга на 2 части, квадрата на 2, 3, 4 равные части и по диагонали; создание узора по образцу.</p> <p>«Раздели на части».</p> <p>Цель: формирование навыка работы ножом и способа деления круга на 2 части, квадрата на 3 равные части.</p>	<p>Родителям (предложить вместе с детьми оформить тарелку сырно-мясной нарезкой в соответствии с предложенным алгоритмом.</p>

		<p>6. В соответствии с технологической картой выбрать продукты и инструменты.</p> <p>7. Изготовить сырно-мясную нарезку.</p> <p>8. Выложить ее на тарелку заданной формы.</p> <p>9. Украсить тарелку ингредиентами в соответствии с технологической картой.</p> <p>10. Привести в порядок рабочее место.</p> <p>11. Снять специальную одежду (перчатки, колпак, фартук).</p> <p>12. Обработать руки влажной салфеткой.</p> <p>13. Продумать повествовательный рассказ об алгоритме изготовления нарезки (5-6 предложений).</p> <p>14. Сообщить экспертам о завершении работы (поднять руку).</p> <p>15. Продемонстрировать приготовленную нарезку. Представить алгоритм ее изготовления.</p>		
Среда .02.2020	Художественно-эстетическое развитие	<u>Первая половина дня.</u> Продуктивная	Самостоятельная игра (с использованием	Родителям предложить вместе с детьми

	<p>Аппликация «Изготовь бутерброд и расскажи об алгоритме его изготовления».</p> <p>Цель: формирование представлений о том, какие бывают виды бутербродов; создание условий для изготовления бутерброда; учить рассказывать алгоритм его изготовления; закрепление способа деления круга на 2 части, квадрата на 3 равные части.</p>	<p>деятельность «Фруктовый и овощной цветок».</p> <p>Способ нарезки украшения из моркови, петрушки и киви (цветок).</p> <p><u>Вторая половина дня.</u></p> <p>Проведение игры «Повар на кухне» - выполнение алгоритма выполнения задания «Изготовление бутерброда»:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Надеть специальную одежду (фартук, колпак). 2. Внимательно выслушать задание. 3. Выбрать и рассмотреть технологическую карту. 4. Обработать руки влажной салфеткой. 5. Надеть перчатки. 6. В соответствии с технологической картой выбрать продукты и инструменты. 7. Изготовить бутерброд. 8. Положить бутерброд на тарелку заданной формы. 9. Снять перчатки. 10. Оформить подачу блюда в соответствии с технологической 	<p>пластилина и формочки) «Канопе».</p> <p>Цель: закрепление способа изготовления канопе в соответствии с предложенным алгоритмом.</p> <p>Настольная игралото «Собери бутерброд».</p> <p>Цель: создание условий для закрепления состава продуктов для изготовления бутерброда из предложенных карточек; учить рассказывать алгоритм его изготовления.</p>	<p>и приготовить бутерброды (открытый, закрытый, канопе) в соответствии с предложенным алгоритмом.</p>
--	--	--	---	--

		картой. 11. Привести в порядок рабочее место.		
Четверг .02.2020	Социально-коммуникативная деятельность. «Встреча с интересным человеком». Цель: создание условий для практического ознакомления с работой повара и способами нарезки овощей и фруктов для салата.	<u>Первая половина дня.</u> Коммуникативная деятельность «Презентуй свое блюдо». Цель: формирование умения презентовать блюдо (нарезка, бутерброд) <u>Вторая половина дня.</u> Проведение игры «Повар на кухне» - выполнение алгоритма выполнения задания «Приготовление салата»: 1. Надеть специальную одежду (фартук, колпак). 2. Внимательно выслушать задание. 3. Рассмотреть технологическую карту. 4. Обработать руки влажной салфеткой. 5. Надеть перчатки. 6. В соответствии с технологической картой выбрать продукты и инструменты. 7. Приготовить салат. 8. Выложить салат на тарелку.	Самостоятельная игра «Раздели на части» (с использованием пластилина и ножа-стеки). Цель: повторение и закрепление правил техники безопасности при работе с ножом; закрепление способа деления брусочков на кубики (не менее 6 частей), соломкой (не менее 6 частей) и пластики полукруглой формы (не менее 6 частей) ножом-стеком. Настольная игра лото «Собери салат». Цель: создание условий для повторения состава продуктов для изготовления салата из предложенных карточек; учить рассказывать алгоритм его изготовления. «Винегрет». Продукты: картофель	предложить родителям вместе с детьми приготовить салат «Винегрет» в соответствии с предложенным алгоритмом.

		<p>9. Украсить блюдо ингредиентами в соответствии с технологической картой.</p> <p>10. Привести в порядок рабочее место.</p> <p>11. Снять специальную одежду (перчатки, колпак, фартук).</p> <p>12. Обработать руки влажной салфеткой.</p> <p>13. Сообщить экспертам о завершении работы (поднять руку).</p>	<p>отварной, морковь отварная, капуста квашеная, горошек зеленый, свёкла, растительное масло.</p> <p>«Фруктовый».</p> <p>Продукты: яблоко, груша, банан, йогурт.</p> <p>«Витаминный».</p> <p>Продукты: капуста, морковь, яблоко, масло растительное.</p>	
Пятница .02.2020	<p>Продуктивная деятельность «Приготовь предложенный салат, используя необходимые ингредиенты, и укрась его».</p> <p>Цель: демонстрация умения готовить предложенный салат с использованием необходимых ингредиентов и украсить его.</p> <p>Вариант 1. «Винегрет».</p> <p>Продукты: картофель отварной, морковь отварная, капуста квашеная, горошек зеленый, свёкла, растительное масло.</p> <p>Способ нарезки: кубики (не менее 6 частей).</p> <p>Ингредиенты для</p>	<p><u>Первая половина дня.</u></p> <p>Совместная деятельность «Раздели на части» (нож).</p> <p>Цель: соблюдение правил техники безопасности при работе с ножом; закрепление способа деления брусочков на кубики (не менее 6 частей), соломкой (не менее 6 частей) и пластики полукруглой формы (не менее 6 частей) ножом-стеком.</p> <p><u>Вторая половина дня.</u></p> <p>Совместная деятельность «Раздели на части».</p> <p>Цель: закрепление правил</p>	<p>Самостоятельная игра (с использованием пластилина и формочки) «Канапе».</p> <p>Цель: закрепление способа изготовления канапе в соответствии с предложенным алгоритмом.</p>	<p>Предложить родителям вместе с детьми приготовить салат «Витаминный», «Фруктовый» в соответствии с предложенным алгоритмом.</p>

	<p>украшения: морковь (цветок).</p> <p>Вариант 2. «Витаминный».</p> <p>Продукты: капуста, морковь, яблоко, масло растительное.</p> <p>Способ нарезки: соломка (не менее 6 частей).</p> <p>Ингредиенты для украшения: петрушка (цветок).</p> <p>Вариант 3. «Фруктовый».</p> <p>Продукты: яблоко, груша, банан, йогурт.</p> <p>Способ нарезки: пластики полукруглой формы (не менее 6 частей).</p> <p>Ингредиенты для украшения: киви (цветок).</p>	<p>техники безопасности при работе с ножом; закрепление способа деления круга на 2 части, квадрата на 2, 3, 4 равные части и по диагонали; создание узора по образцу.</p>		
--	---	---	--	--

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

Модуль А (образовательный) – «Что я знаю о профессии «Повар»?»

Задание 1. «Приготовь суп»
Вариант 1. «Борщ»



Вариант 2. «Рассольник»



Вариант 3. «Гороховый».



Задание 2. «Что сначала, что потом»

Вариант 1

Пицца с колбасой.

Для приготовления классической пиццы с колбасой понадобится тесто, колбаса, помидоры, тертый сыр, молотый перец, зелень.

Технология приготовления:

1. Раскатайте тесто, толщина - 0,5 см. Выложите пласт теста на застеленный пергаментной бумагой противень.
2. Положите на тесто слой мелко нарезанных очищенных помидоров.
3. Обильно присыпьте основу тертым сыром.
4. Выложите кружочки колбасы.
5. Присыпьте пиццу молотым черным перцем.
6. **Добавляем оливки кружками.**
6. Выпекайте классическую пиццу с колбасой в разогретой до 190 градусов духовке в течение 15 минут.
7. Украсьте зеленью.



Вариант 2

Омлет натуральный с сыром и колбасой.

Для приготовления омлета понадобится:

Яйцо, молоко, сыр, колбаса, масло сливочное, соль пищевая.

Технология приготовления:

1. Разбейте сырые яйца
2. Добавьте молоко.
3. Посолите и взбейте.
4. Омлетную массу выложите на смазанный сливочным маслом противень, добавьте колбасу.
5. Посыпьте тертым сыром.
6. Готовьте в духовке 8-10 мин.
7. Украсьте зеленью.



Вариант 3

Плов бухарский.

Для приготовления плова понадобится:

Крупа рисовая, вода, морковь, лук репчатый, соль, масло растительное, изюм.

Технология приготовления:

- 1.Налейте в сковороду растительное масло.
- 2.Лук нарежьте соломкой и слегка пассеруйте в растительном масле.
3. Добавьте к луку морковь.
- 4.Залейте овощи горячей водой, доведите до кипения.
5. Посолите.
6. Добавьте рис, варите до загустения.
7. В конце варки добавьте изюм.



Задание 3. «Найди три ошибки» Вариант 1



Вариант2



Вариант 3



Задание 4. «Найди нужное»
Вариант 1 «Элементы одежды повара»

 <input type="checkbox"/>		 <input type="checkbox"/>	
 <input type="checkbox"/>		 <input type="checkbox"/>	
 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>

Вариант 2 «Инструменты для работы повара»



Вариант 3 «Блюда, приготовленные поваром»



**Задание 5. «Что хранится в холодильнике»
Вариант 1**





Вариант 2





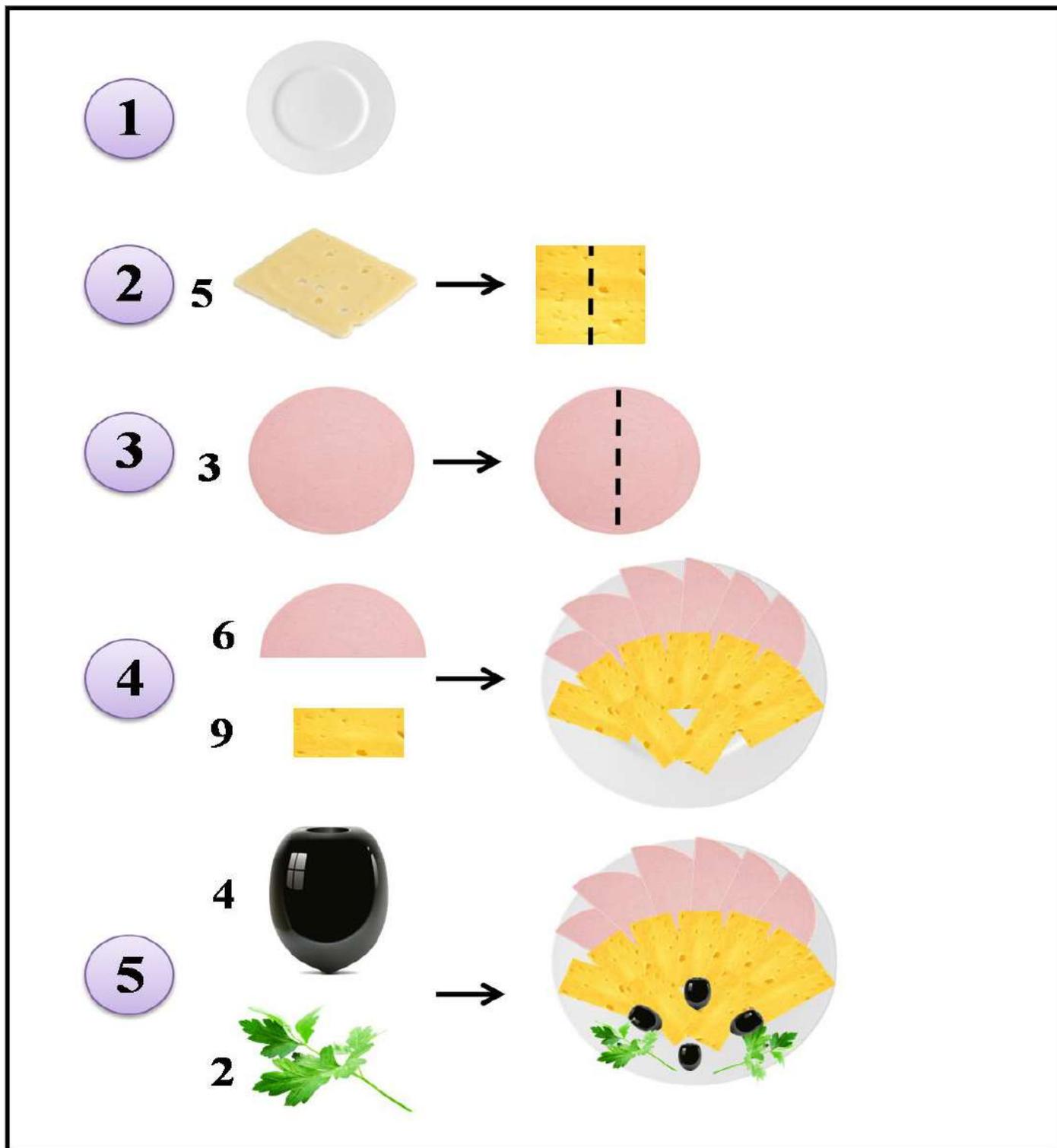
Вариант 3



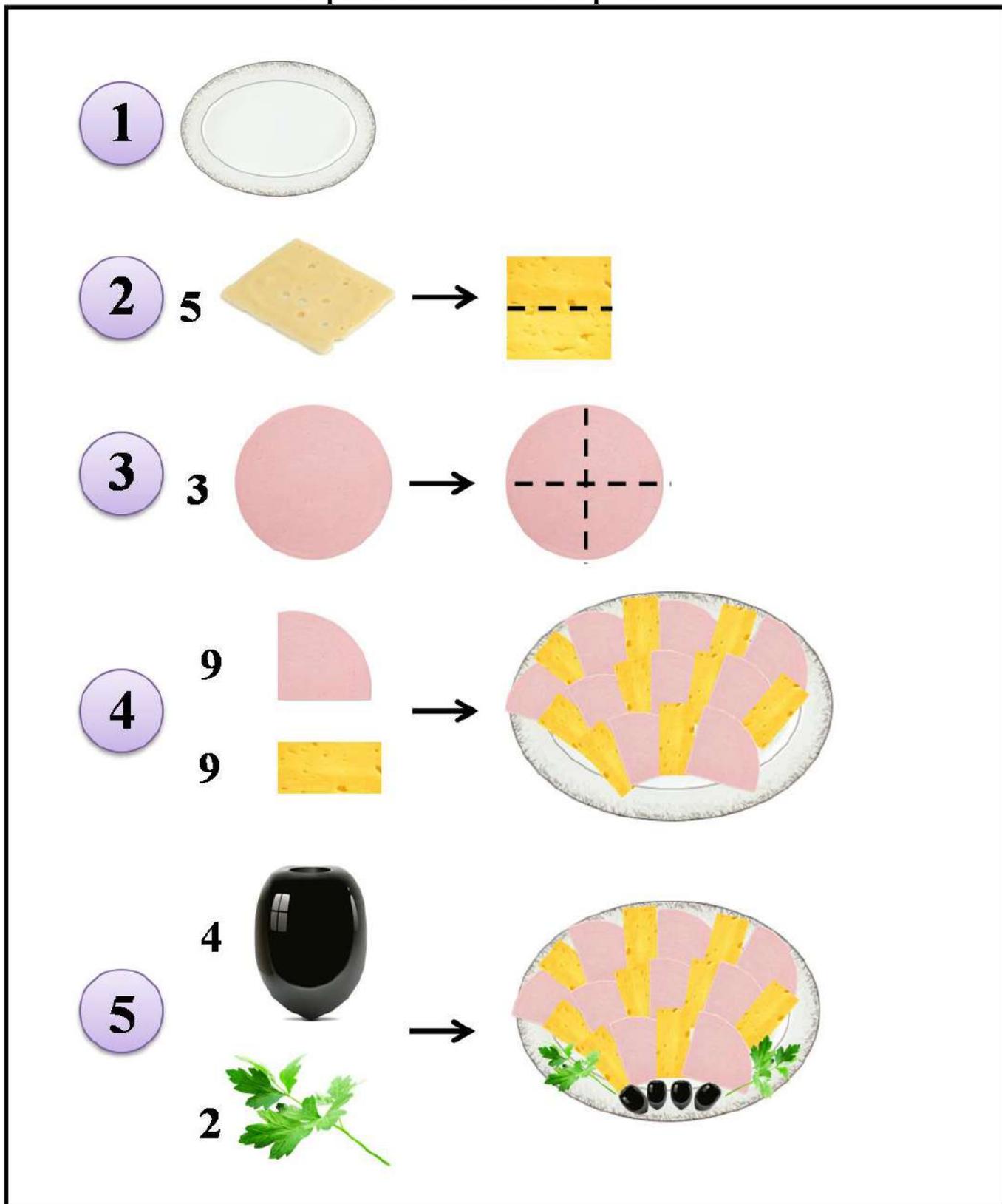


Модуль В (инструментальный) – «Оформи тарелку заданной формы сырно-колбасной нарезкой, укрась и презентуй ее».

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ
Вариант 1.Круглая тарелка



Вариант 2. Овальная тарелка



Вариант 3. Квадратная тарелка

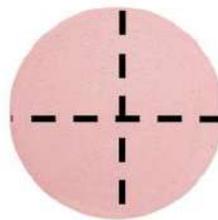
1



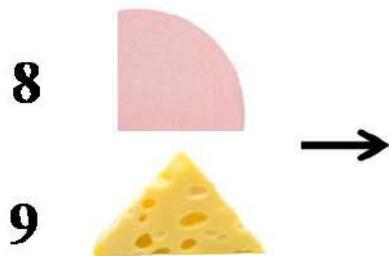
2



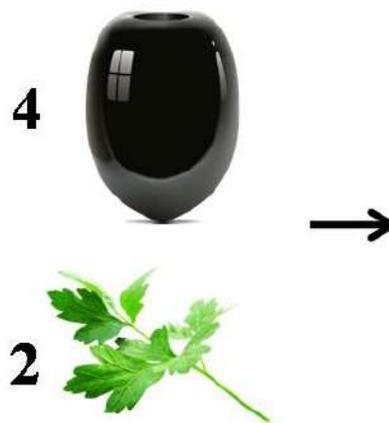
3



4



5

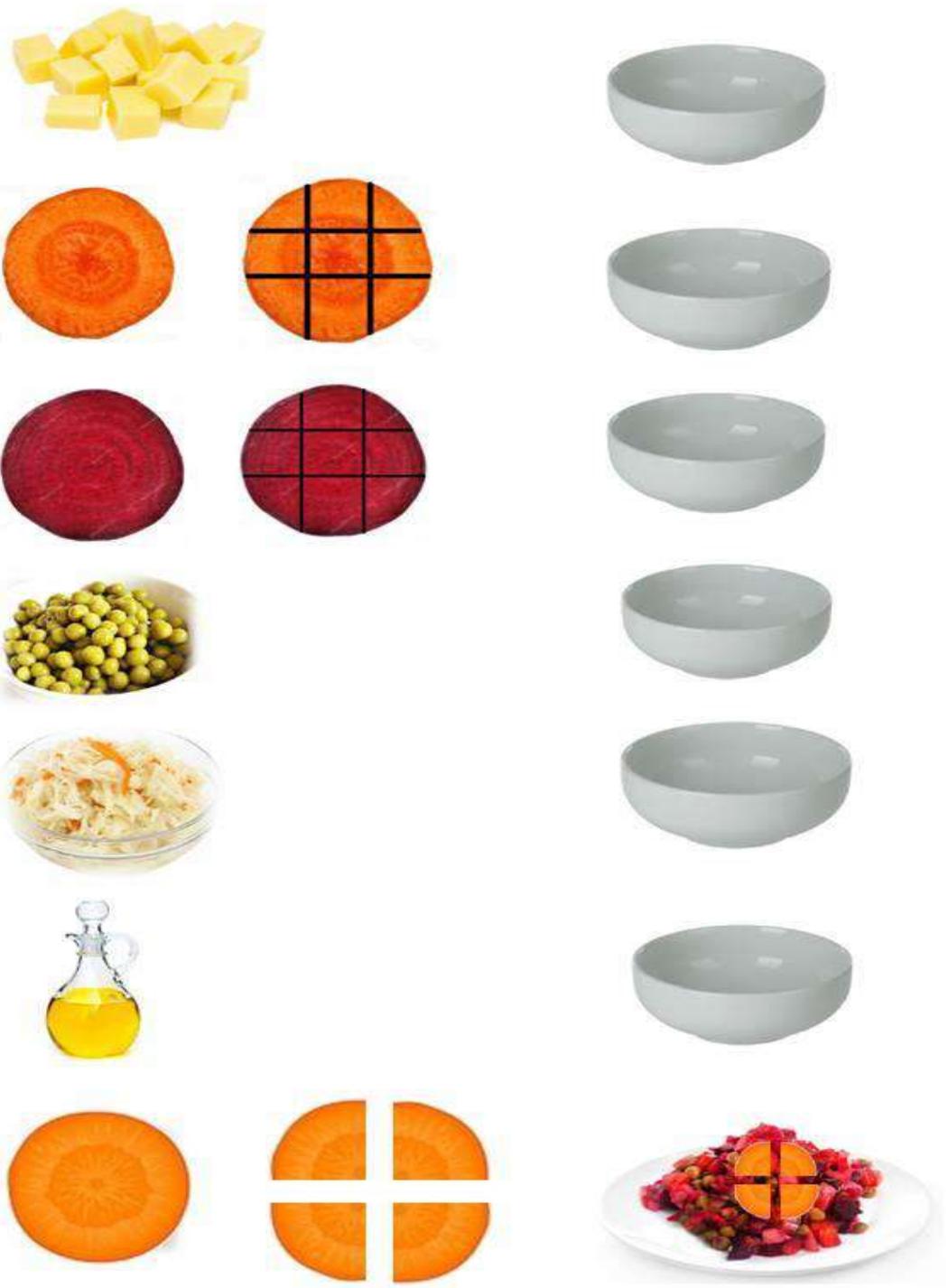


Модуль С (инструментальный) – «Приготовь предложенный салат,

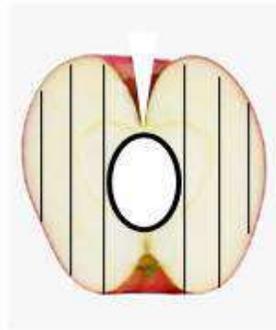
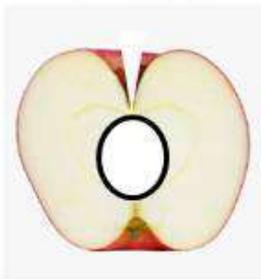
используя необходимые ингредиенты, и укрась его».

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ.

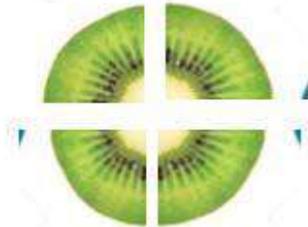
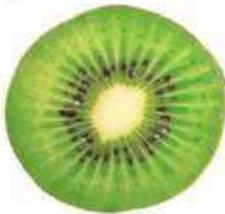
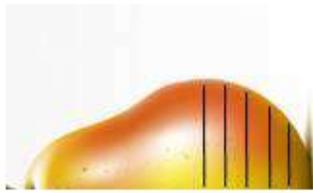
Вариант 1 «Винегрет»



Вариант 2 «Витаминный»



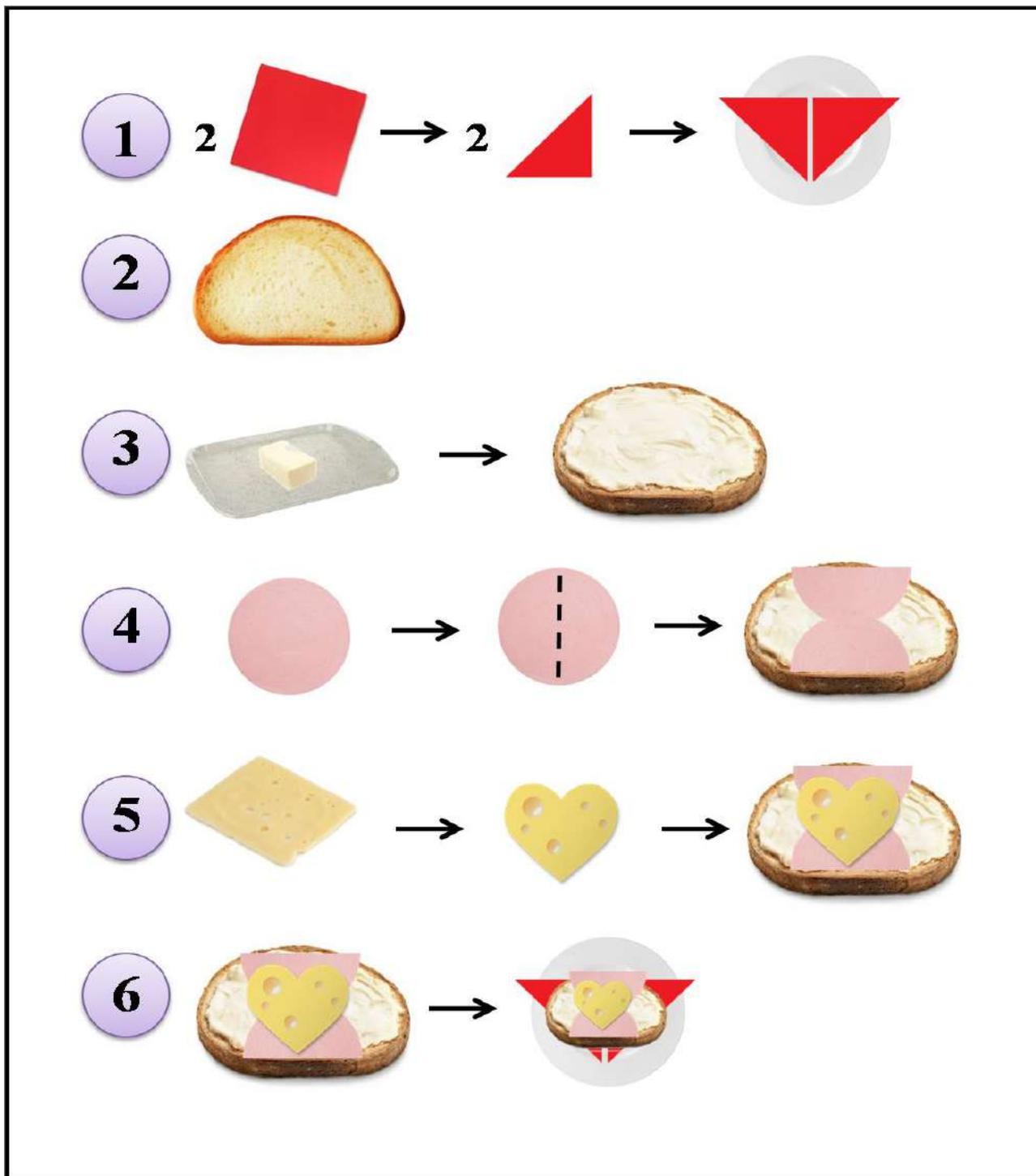
Вариант 3 «Фруктовый»



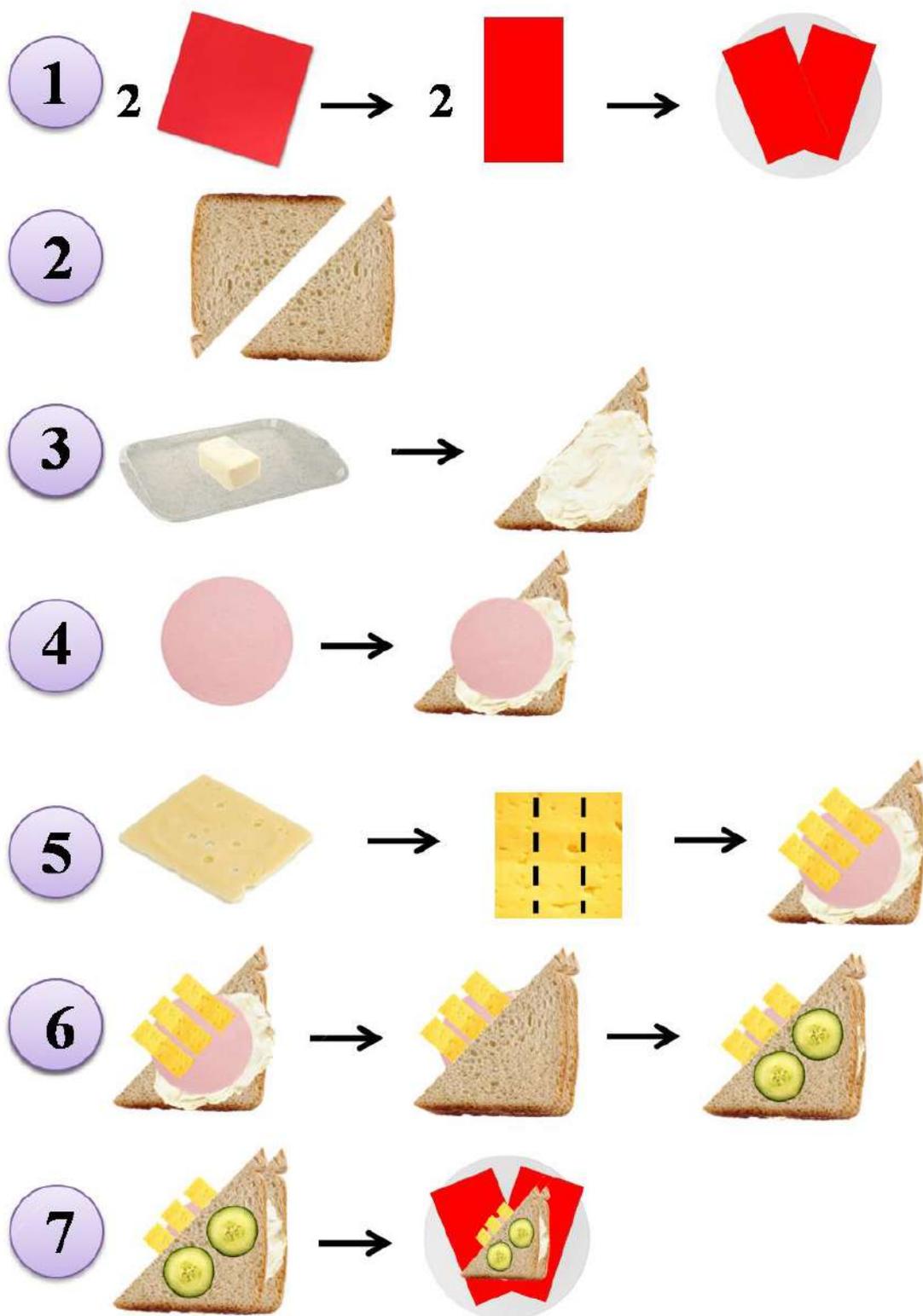
Модуль D (инструментальный) – «Собери бутерброд и расскажи об алгоритме его изготовления».

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ КАРТЫ

Вариант 1. Изготовление открытого бутерброда



Вариант 2. Изготовление закрытого бутерброда



Вариант 3. Изготовление двух канапе

