

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Башкирский государственный педагогический университет
им. М.Акмуллы»

МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

ДЕТСКИЙ ФЕСТИВАЛЬ ЗНАКОМСТВА С ПРОФЕССИЕЙ ДЕТЕЙ
ДОШКОЛЬНОГО И МЛАДШЕГО ШКОЛЬНОГО ВОЗРАСТА
«АБИЛИМПИКС-ДЕТИ» В РАМКАХ НАЦИОНАЛЬНОГО
ЧЕМПИОНАТА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МАСТЕРСТВА СРЕДИ
ЛЮДЕЙ С ИНВАЛИДНОСТЬЮ И ОГРАНИЧЕННЫМИ
ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ «АБИЛИМПИКС»
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

ПО КОМПЕТЕНЦИИ

«КУЛИНАРНОЕ ДЕЛО: ЮНЫЙ ПОВАР»



ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Название и описание профессиональной компетенции
2. Специфика Фестиваля
3. Конкурсное испытание и оценка выполнения модулей конкурсного задания
4. Инфраструктурный лист
5. План застройки соревновательной площадки
6. Требования охраны труда во время работы

1. Название и описание профессиональной компетенции
 2. Специфика Фестиваля
- Актуальность.

Повара осуществляют свою деятельность в сфере услуг. Приготовление пищи занимаются повсюду: столовые предприятия и организаций, учебные заведения, кафе, рестораны и бары, торгово-развлекательные учреждения и т.д. Карьерный рост в данной профессии берет свое начало с помощника повара. Затем, достойно выполняя свои обязанности, человек приобретает статус повара соответствующего направления.

Актуальность профессии повара заключается в постоянном спросе, т. к. питание для каждого человека является неотъемлемо важным процессом в жизнедеятельности организма. Практически в каждом заведении, будь то школа или правительственное учреждение, есть столовые. С каждым днем открывается все больше и больше различных заведений, которые предлагают огромный ассортимент блюд. В любом заведении работает сразу несколько поваров.

2. СПЕЦИФИКА ЧЕМПИОНАТА: ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДСТАВЛЕНИЙ И ПРАКТИЧЕСКИХ УМЕНИЙ, КОТОРЫЕ ДОЛЖЕН ПРОДЕМОНСТРИРОВАТЬ УЧАСТНИК В РАМКАХ ВЫБРАННОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

Перечень компетенций

Раздел 1. Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей

1.1. Участник должен знать и понимать:

- технику безопасности при работе с инструментами и материалами;
- технологию приготовления блюд;
- виды продуктового сырья и его свойства

1.2. Участник должен уметь:

- рационально использовать продукты и расходные материалы;

- создавать оригинальные блюда из имеющихся материалов;
- пользоваться терминологией, соответствующей профессии

Раздел 2. Первоначальные знания о профессии

2.1. Участник должен знать и понимать:

- историю возникновения профессии (что сначала, что потом);
- социальную значимость профессии;
- перечень профессиональных умений (варить, печь, декорировать блюда и т.д.)

Раздел 3. Гибкие компетенции

3.1. Участник должен:

- соблюдать правила конкурса;
- использовать адекватные возрасту способы и формы общения;
- использовать при ответе средства выразительности речи.

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Возраст участников

По компетенции «Кулинарное дело» соревнуется возрастная группа дошкольники 5-7 лет / Начальное общее образование. Усложнение по декорированию.

Конкурсное испытание состоит из 2 модулей

Модуль 1. Что ты знаешь о профессии?

Модуль профессиональных мини проб 2. Познай профессию руками.

Модуль 1 включает задание по отбору иллюстраций, отражающих деятельность выбранной профессии, и составление рассказа о ней.

Модуль 2 включает задание по оформлению канапе и приготовлению винегрета.

Модуль 1. Дидактическая игра «Что ты знаешь о профессии?»

Задание: рассказ о профессии, представленной в данной компетенции.

Цель: продемонстрировать представления, отражающие специфику данной профессии.

Описание объекта: из представленного набора сюжетных и предметных картинок выбрать те, которые соответствуют профессии, представленной в данной компетенции. Закрепить картинки на мольберте в определенной логике и составить рассказ о профессии по набору выбранных картинок.

Лимит времени на подготовку задания: 10 минут

Лимит времени на представление задания: 5 минут.

Задание: составление рассказа «Что ты знаешь о профессии?»

10 мин	Рассмотреть предметные и сюжетные картинки профессии
	Отобрать только те, которые отражают специфику компетенции
	Разместить картинки на мольберте в определенной логике
	Составить рассказ по картинкам
	Сообщить о готовности.
5 мин	Презентовать свой рассказ
	Подвести итог (для экспертов)

Модуль 2. Деятельность по выполнению профессиональных мини-проб «познай профессию руками»

Задание: демонстрация элементарных профессиональных навыков.

Цель: продемонстрировать умения, отражающие специфику данной профессии.

В оформлении канапе (маленькие открытые фигурные бутерброды различной формы на хлебе) использовать разнообразные композиции сочетания представленных продуктов (сыр, колбаса, маслины, помидоры черри, огурец). При приготовлении винегрета участникам следует нарезать вареные овощи (картофель, свеклу, морковь), добавить зеленый горошек, полить подсолнечным маслом и украсить зеленью.

Лимит времени на подготовку задания: 10 минут

Лимит времени на представление задания: 5 минут.

1 задание: приготовление канапе

10 мин	Прослушать задание. Подобрать материалы и оборудование
	Продумать оформление канапе
	Выбрать необходимые составляющие
	Оформить канапе, разместить на тарелке для презентации
	Убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности
5 мин	Презентовать канапе

2 задание: приготовление винегрета

10 мин	Подобрать материалы и оборудование
	Распределить обязанности
	Подготовить необходимые компоненты винегрета
	Соединить все составляющие блюда, украсить блюдо зеленью
5 мин	Убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности
	Презентовать винегрет

ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА УЧАСТНИКОВ					
№	Наименование	Технические характеристики	Единица измерения	Количество	
				на 1 участника	на всех участников
Техническое оборудование					
1.	Ноутбук	На усмотрение организатора	шт.	1	
2.	Компьютерная мышь	Тип соединения: проводная. Количество кнопок: 2. Колесо	шт.	1	
3.	Часы	Песочные часы, выведенные на ИК доску	шт.		1
Расходные материалы					
на 1 участника					
1.	Морковь отварная очищенная		шт	1	По количеству участников
2.	Свекла отварная очищенная		шт	1	
3.	Картофель отварной очищенный		шт	1	
4.	Зеленый горошек		шт	1	
5.	Хлеб		шт	1	
6.	Огурец свежий		шт	1	
7.	Помидоры черри		шт	1	
8.	Сыр		шт	1	
9.	Оливки		шт	1	
10.	Масло подсолнечное				
11.	Набор шпателей		шт	1	
12.	Клеенка		шт	1	
13.	Формочки для вырезания		шт	1	
14.	Ложка		шт	1	
15.	Нож		шт	1	
16.	Доска разделочная		шт	1	
17.	Блюдце		шт	1	
18.	Контейнеры		шт	1	
19.	Салфетки	Влажные, сухие, одноразовые полотенца	шт	1	
Оборудование участника					
1.	Стол	Детский разноуровневый (ЛДСП, металл) 45*120*60	шт	1	
2.	Стул	Детский (ЛДСП, металл)	шт	1	

	Мусорная корзина		шт.	1	
3.	Картинки предметные и сюжетные, отражающие специфику представленной в компетенции профессии				
на 1 эксперта					
	Бумага офисная А4		лист	20	По количеству экспертов
	Ручка шариковая		шт.	1	
	Маркер черный		шт.	1	
Мебель					
	Офисный стол		шт	1	
	Стул		шт.	1	
ТУЛБОКС УЧАСТНИКА					
1.	Спец одежда	Фартук, колпак (косынка)			1

План застройки соревновательной площадки



Требования охраны труда во время работы

1. Участник на конкурсной площадке во время работы обязан:

- неукоснительно соблюдать правила техники безопасности, данную инструкцию главного эксперта;
- строго выполнять все правила по эксплуатации и инструкции по охране труда используемых инструментов и различных приспособлений;
- содержать в порядке и чистоте свое место на конкурсной площадке;

- соблюдать все общие требования гигиены труда;
- получать информацию у статиста, исполняющего роль пациента, об имеющихся противопоказаниях к применению лекарственных препаратов, о наличии у него аллергических реакций и перенесенных в последнее время заболеваний, а также о его контактах с носителями инфекционных заболеваний.

2. Во время работы на конкурсной площадке запрещается:

- нарушать правила по использованию инструментов и приспособлений; нарушать правила по эксплуатации инструментов.

3. Во время перерывов между конкурсными заданиями, с целью уменьшения нервно эмоционального напряжения, утомления зрительного аппарата, уменьшения гиподинамии и гипокинезии, предотвращения развития чрезмерного утомления необходимо выполнять соответствующие комплексы физических упражнений.



Организатор, Главный эксперт, Шабаета Гузель Фагимовна, кандидат педагогических наук, доцент, заведующий кафедрой дошкольной педагогики и психологии Института педагогики БГПУ им.М.Акмуллы

Организатор, Главный эксперт, ведущий специалист центра развития компетенций «Акмуллинская академия развития детей и семейного образования Соты» кафедры дошкольной педагогики и психологии ИП БГПУ им.М.Акмуллы Галлямова Яна Ирековна

ФГБОУ ВО «Башкирский государственный педагогический университет им. М.Акмуллы»

Мечтай! Действуй! Побеждай!