

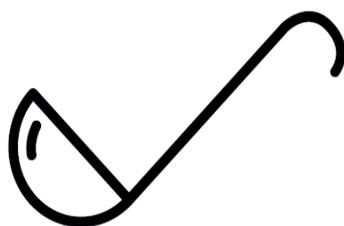
Приложение №1  
УТВЕРЖДЕНО  
приказом КГАОУ ДПО ХК ИРО  
от \_\_\_\_\_ № \_\_\_\_\_

Краевое государственное автономное образовательное учреждение  
дополнительного профессионального образования  
«Хабаровский краевой институт развития образования»



III Региональный Чемпионат по ранней профориентации "Дошкольный Абилимпикс" («Абилимпикс ДО») среди воспитанников с ОВЗ и инвалидностью дошкольных образовательных организаций Хабаровского края

## **КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ по компетенции «Кулинарное дело»**



г. Хабаровск, 2023 г

## ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Название и описание профессиональной компетенции
2. Специфика чемпионата
3. Конкурсное испытание
4. Оценка выполнения модулей конкурсного задания
5. Инфраструктурный лист
6. Техника безопасности
7. План застройки соревновательной площадки

## 1. НАЗВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

Ведущей профессией в кулинарной индустрии является повар-кондитер. Повар-кондитер – квалифицированный специалист-универсал, который создает как кондитерские изделия и десерты (мороженое, халва, варенье, торты, вафли, печенье, конфеты и т.д), так и закуски, первые и вторые блюда.

Чтобы человек мог нормально работать и заботится о близких, он должен хорошо питаться. А ведь часто кушать приходится не дома. На этот случай существуют многочисленные столовые и кафе, в которых еду готовят люди с профессией повар-кондитер. Такие профессионалы работают и в больших организациях, и в армии, и в детских садах.

Задача повара в том, чтобы из сырых продуктов приготовить вкусное и сытное блюдо.

### *История профессии*

Первые повар, которые готовили еду для других людей, появились очень давно, до н. э. Для солдат царя тоже пищу готовил специально нанятый мастер кулинарного дела. В других странах также были профессиональные кулинары, работающие для семей знатных людей и правителей.

### *Социальная значимость профессии в обществе*

Люди в среднем едят три раза в день. Если своими вкусными блюдами или кондитерскими изделиями повар-кондитер угодил клиентам, у него всегда есть посетители. В городах очень много предприятий общественного питания и ресторанов, а значит хороший специалист без работы не останется.

### *Уникальность профессии*

Повар-кондитер должен в первую очередь быть аккуратным и иметь опрятный вид. Само собой, что необходимыми качествами можно назвать обострённый нюх и вкус, отсутствие заболеваний сердца, кожи и способность одновременно держать в голове информацию о нескольких блюдах, готовящихся на кухне. Это далеко не редкостная профессия. Таких полезных работников можно встретить, даже вдали от берега — в открытом море. Такой повар привык готовить для мужского коллектива моряков, которые зовут его коротко, но громко — «кок»

Некоторые мастера этого дела носят гордое звание шеф-повар, значит самый главный!

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

Региональный Чемпионат Хабаровского края "Дошкольный Абилимпикс"  
(«Абилимпикс ДО»)

Компетенция «Кулинарное дело»

№	Перечень компетенций
<b>Раздел 1. Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей</b>	
<b>1.1.</b>	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"><li>- технику безопасности при работе с инструментами и материалами;</li><li>- технологию приготовления блюд;</li><li>- виды продуктового сырья и его свойства</li></ul>
<b>1.2.</b>	Участник должен уметь: <ul style="list-style-type: none"><li>- рационально использовать продукты и расходные материалы;</li><li>- создавать оригинальные блюда из имеющихся материалов;</li><li>- пользоваться терминологией, соответствующей профессии</li></ul>
<b>Раздел 2. Первоначальные знания о профессии</b>	
<b>2.1.</b>	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"><li>- историю возникновения профессии (что сначала, что потом);</li><li>- социальную значимость профессии;</li><li>- перечень профессиональных умений (варить, печь, декорировать блюда и т.д.)</li></ul>
<b>Раздел 3. Гибкие компетенции (сквозные представления, умения)</b>	
<b>3.1.</b>	Участник должен: <ul style="list-style-type: none"><li>- соблюдать правила конкурса;</li><li>- использовать адекватные возрасту способы и формы общения;</li><li>- использовать при ответе средства выразительности речи.</li></ul>

### 3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

#### 3.1. Форма участия

Соревнования по компетенции «Кулинарное дело» являются командными. Команда состоит из 3-х участников.

#### 3.2. Возраст участников

По компетенции «Кулинарное дело» соревнуется возрастная группа дошкольники 5-8 лет

#### 3.3. Конкурсное испытание состоит из 2 модулей.

Модуль 1. Что ты знаешь о профессии?

Модуль 2. Познай профессию руками.

3.4. В ходе Чемпионата каждый Участник вносит свой вклад в выполнение командных заданий по двум модулям:

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.

3.5. На выполнение участниками каждого модуля и демонстрацию выполненного задания отводится не более 45 минут. Между выполнением заданий модулей проводится физкультурно-музыкальная пауза.

Региональный Чемпионат Хабаровского края "Дошкольный Абилимпикс"  
(«Абилимпикс ДО»)

3.6. Участники-команды при выполнении модуля получают одинаковые задания в соответствии с 30% изменением. Во время чемпионата разрешается использовать только материалы и оборудования, предоставленные Организатором.

**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.

**Описание объекта:** ознакомившись с содержанием материалов для работы, договориться о распределении обязанностей в группе и приступить к выполнению заданий.

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.

Региональный Чемпионат Хабаровского края "Дошкольный Абилимпикс"  
(«Абилимпикс ДО»)

**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
5 мин.	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.
5 мин.	Презентовать винегрет.

#### **4.ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

4.1. Выполненные участниками конкурсные задания оцениваются в соответствии с представленными номинациями. Результатом выполнения командой каждого конкурсного задания является выполнение задания в установленный срок (по сигналу начала и окончания выполнения) и в соответствие с озвученными требованиями и визуальной информацией (алгоритм выполнения задания, в случае необходимости).

##### **4.2. Определение победителей**

По показателям выполнения конкурсных заданий компетенции определяется победитель – команда, набравшая наибольшее количество баллов (максимальное количество баллов- 100) по критериям, указанным в п.3.6., а также призеры и участники Чемпионата по компетенции «Кулинарное дело».

Победитель и призеры Чемпионата награждаются медалями, команды-участники – дипломами участника.

Региональный Чемпионат Хабаровского края "Дошкольный Абилимпикс"  
(«Абилимпикс ДО»)

## 5. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

<b>ОБОРУДОВАНИЕ УЧАСТНИКОВ</b>				
<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Технические характеристики оборудования</b>	<b>Ед. измерения</b>	<b>Необходимое кол-во</b>
01	Картинки предметные и сюжетные, отражающие специфику представленной в компетенции профессии	На усмотрение организатора	шт	15
02	Стол� детские	На усмотрение организатора	шт	5
03	Стул детский	На усмотрение организатора	шт	15
04	Мольберты (магнитные)	На усмотрение организатора	шт	5
05	Магниты (круглые)	На усмотрение организатора	шт	20
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ</b>				
01	Морковь отварная очищенная	На усмотрение организатора	шт	1
02	Свекла отварная очищенная	На усмотрение организатора	шт	1
03	Картофель отварной очищенный	На усмотрение организатора	шт	1
04	Зеленый горошек	На усмотрение организатора	банка	1
	Хлеб	На усмотрение организатора	булка	1
05	Огурец свежий	На усмотрение организатора	шт	1
06	Помидоры черри	На усмотрение организатора	шт	5
07	Сыр	На усмотрение организатора	грамм	200
08	Оливки	На усмотрение организатора	банка	1
09	Зелень укропа	На усмотрение организатора	граммы	50
10	Масло подсолнечное	На усмотрение организатора	граммы	50
11	Перчатки медицинские нестерильные	На усмотрение организатора	шт.	3
12	Тарелки одноразовые для оформления блюда	На усмотрение организатора	шт.	2
13	Скатерть одноразовая	На усмотрение организатора	шт.	1
14	Шпажки разноцветные для оформления канапе	На усмотрение организатора	шт.	10
15	Нож одноразовый	На усмотрение организатора	шт.	3
16	Ложка одноразовая	На усмотрение организатора	шт.	1
17	Салатник	На усмотрение организатора	шт.	1
<b>ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СУДЕЙ</b>				
01	Стол� взрослые	На усмотрение организатора	шт	2
02	Стул взрослый	На усмотрение организатора	шт	4
03	Папка-планшет с прижимом	На усмотрение организатора	шт	5

**Региональный Чемпионат Хабаровского края "Дошкольный Абилимпикс"  
(«Абилимпикс ДО»)**

04	Ручка шариковая	На усмотрение организатора	шт	3
05	Карандаш простой	На усмотрение организатора	шт	3
06	Ластик	На усмотрение организатора	шт	3
<b>РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ</b>				
01	Фартук	На усмотрение участника	шт	3
02	Поварской колпак или косынка	На усмотрение участника	шт	3
03	Перчатки одноразовые (размер S)	На усмотрение участника	шт	3
<b>ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ</b>				
01	Урна под сухой мусор	На усмотрение организатора	шт	1
02	Вода бутилированная	На усмотрение организатора	шт	5
03	Одноразовые стаканчики	На усмотрение организатора	шт	20

## **6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

6.1. К самостоятельному выполнению конкурсного задания по компетенции «кулинарное дело» допускаются участники 5-8 лет.

6.2. К участию в Чемпионате допускаются воспитанники и наставники, имеющие в наличии:

- справку (заверенную печатью и личной подписью руководителя ДОО) о наличии в возрастной группе ДОО благоприятной эпидемиологической обстановки на день проведения соревнований;
- письменное согласие родителей на участие ребенка в Чемпионате.

6.3. По показаниям, к участию в Чемпионате допускается воспитанники вместе с тьютором (помощником), имеющим в наличии:

- справку, подтверждающую необходимость наличия тьютора (помощника), заверенную печатью и личной подписью руководителя ДОО;

6.4. Участники и 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, эксперт имеет право приостановить работу участника либо отстранить участника от выполнения конкурсного задания.

6.5. При несчастном случае или внезапном ухудшении физического состояния ребенка 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.

Региональный Чемпионат Хабаровского края "Дошкольный Абилимпикс"  
(«Абилимпикс ДО»)

6.7. Организатор обеспечивает ограниченный доступ посещающих площадку Чемпионата.

6.8. 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;
- 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.

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

- необходимо быть внимательным, не отвлекаться посторонними разговорами и делами, не отвлекать других участников;
- соблюдать инструкцию;
- соблюдать правила эксплуатации инструментов, не подвергать их механическим ударам;
- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте;
- использовать материалы и оборудования только по назначению;
- содержать рабочее место в чистоте.

## 7. ПРИМЕРНАЯ ПРОГРАММА ПРОВЕДЕНИЯ ЧЕМПИОНАТА

Площадка проведения: ДОО Хабаровского края

Дата проведения:

Участники: воспитанники 5-8 лет ДОО Хабаровского края

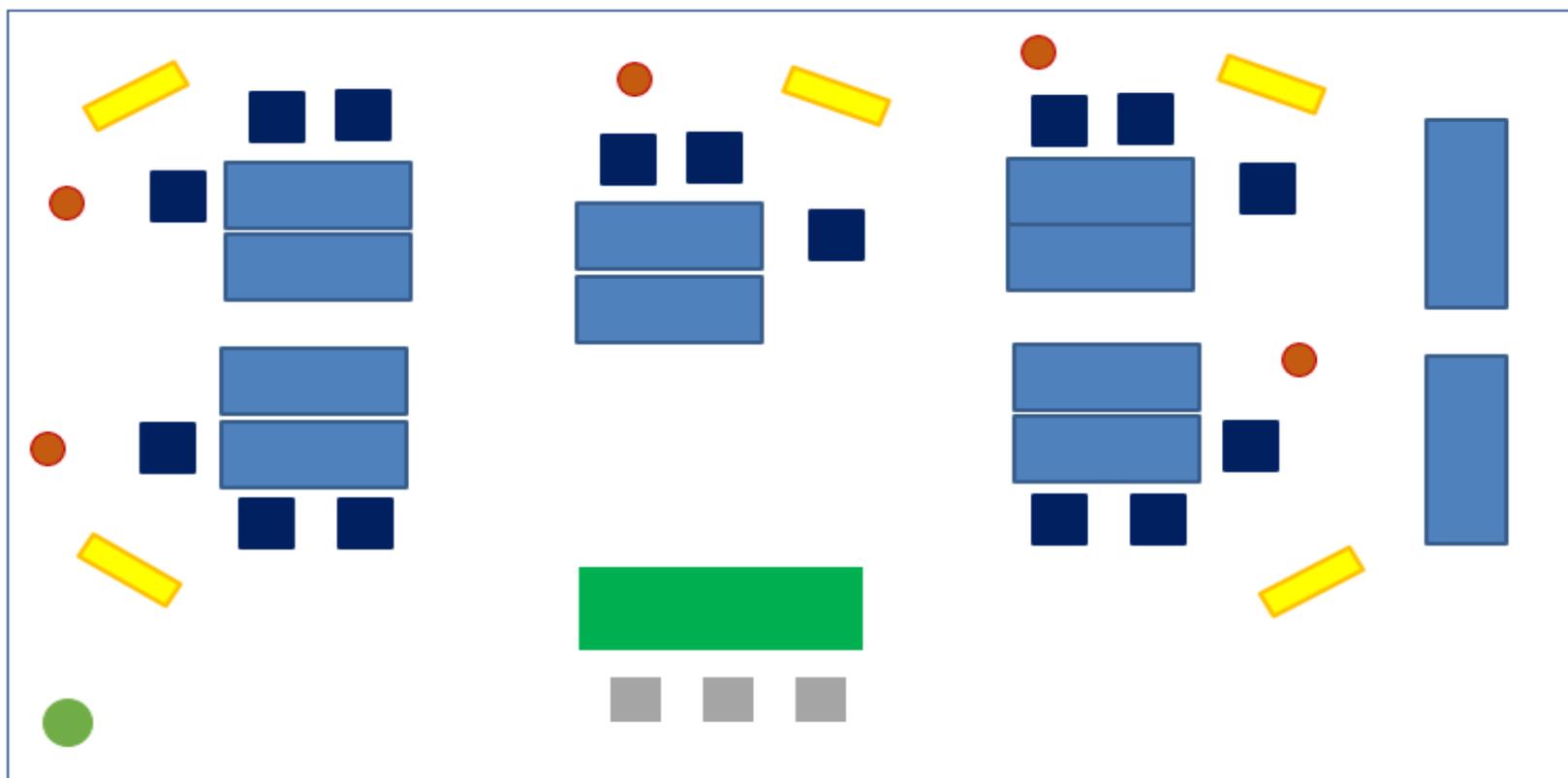
	Время	Описание
с 00 до 00		
	00-00	Прибытие участников и экспертов на площадку
		Торжественная церемония открытия Чемпионата
	00-00	Инструктаж по ТБ и ТО участников
	00-00	Знакомство команд, тренеров и экспертов с площадкой. Подготовка рабочих мест.
с 00 до 00		
	00-00	Прибытие участников и экспертов на площадку
	00-00	Посещение гостями и участниками фото выставки и выставки детских поделок
	00-00	Мастер-классы представителей профессий и специальностей, представленных в компетенциях.
	00-00	<b>Модуль 1.</b> Выполнение заданий и представление результатов

Региональный Чемпионат Хабаровского края "Дошкольный Абилимпикс"  
(«Абилимпикс ДО»)

		Музыкальная пауза.
		<b>Модуль 2.</b> Выполнение заданий и представление результатов
	<b>00-00</b>	Обсуждение результатов, Подведение итогов
		Музыкальная пауза.
с 00 до 00		
	<b>00-00</b>	Прибытие участников и экспертов на площадку
	<b>00-00</b>	Торжественная церемония закрытия Чемпионата

**8. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ СОРЕВНОВАТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ**

Региональный Чемпионат Хабаровского края "Дошкольный Абилимпикс" («Абилимпикс ДО»)



-  Мольберт
-  Стол детский
-  Стол взрослый

-  Стул детский
-  Стул взрослый
-  Кулер

-  Урна

