

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

Краевое государственное автономное образовательное учреждение  
дополнительного профессионального образования  
«Хабаровский краевой институт развития образования им. К.Д.Ушинского»



Региональный этап «Фестиваля знакомства с профессией» детей дошкольного  
возраста с ОВЗ и инвалидностью дошкольных образовательных  
организаций Хабаровского края

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



г. Хабаровск, 2025 г

## **ОГЛАВЛЕНИЕ**

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

## **1. НАЗВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ**

Повар – квалифицированный специалист, который создает 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. 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 повара, 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 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 редкая профессия. Таких 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 ФЕСТИВАЛЯ: ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДСТАВЛЕНИЙ И ПРАКТИЧЕСКИХ УМЕНИЙ, КОТОРЫЕ ДОЛЖЕН ПРОДЕМОНСТРИРОВАТЬ УЧАСТНИК В РАМКАХ ВЫБРАННОЙ КОМПЕТЕНЦИИ**

Региональный этап «Фестиваля знакомства с профессией» детей  
дошкольного возраста Хабаровского края

Компетенция «Кулинарное дело»

№	Перечень компетенций
<b>Раздел 1. Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей</b>	
1.1.	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 их свойства</li></ul>
1.2.	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>	
2.1.	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>	
3.1.	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 Фестиваля 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 этап «Фестиваля знакомства с профессией» детей  
дошкольного возраста Хабаровского края

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

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

**Задание 1:** 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).

**Критерии оценивания модуля 1**

Наименование критерия	Максимальный балл	Оценка жюри
<b>Часть 1</b>		
1. Отбирают все карточки, соответствующие заданию (Всего карточек 15, правильных – 5)	5	
2. Владели профессиональной терминологией соответствующей профессии при демонстрации продукта	10 – правильно называют отобранные инструменты с указанием их назначения 5 – частично называют отобранные инструменты с указанием их назначения 0 – все предметы и функции названы неверно;	
3. Все члены команды участвуют в выборе и представлении отобранных карточек	5 – все участники команды участвуют в выборе и представлении карточек;	

Региональный этап «Фестиваля знакомства с профессией» детей  
дошкольного возраста Хабаровского края

	1 – только один участник команды выполняет задание	
<b>Часть 2</b>		
Демонстрация элементарных представлений о профессии в соответствии с содержанием сюжетной картины	10 – Представленный рассказ развернутый, соответствует содержанию сюжетной картины; 1 – представленный рассказ полностью не соответствует содержанию сюжетной картины; 0 – рассказ не представлен	
Включенность команды (в составлении и представлении рассказа участвуют все члены команды)	5 – все участники команды участвуют в представлении рассказа; 1 – один участник команды представляет рассказ; 0 – рассказ не представлен	
Соблюдение лимита времени на выполнение заданий	5	
Соблюдение культурных норм и правил (участники команды поприветствовали жюри и экспертов, представились; команда умеет сообщить о готовности; команда приводит в порядок рабочее место)	4	
Безопасное использование материалов и оборудования	1	
<b>Итого</b>	<b>45</b>	

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

**Цель:** продемонстрировать умения, отражающие специфику данной профессии.

**Задание 2:** демонстрация элементарных профессиональных навыков.

**Часть 1. Оформление канапе. Описание задания:** продумать оформление канапе, выбрать необходимые составляющие. Каждому участнику оформить канапе (количество не ограничено), разместить на общей тарелке для презентации.

В оформлении канапе (маленькие открытые фигурные бутерброды различной формы на хлебе) использовать разнообразные композиции сочетания представленных продуктов (сыр, колбаса, оливки, помидоры черри, огурец).

**Жеребьевка:** возможные варианты приготовления блюд:

- салат «Весенний»;
- винегрет.

Региональный этап «Фестиваля знакомства с профессией» детей  
дошкольного возраста Хабаровского края

**Часть 2. Описание задания:** после участия в жеребьевке, команда знакомится с содержанием материалов для работы. Далее следует договориться о распределении обязанностей в группе.

При приготовлении винегрета участникам следует нарезать вареные овощи (картофель, свеклу, морковь), добавить зеленый горошек, полить подсолнечным маслом и украсить зеленью.

При приготовлении салата «Весенний» участникам следует нарезать свежие овощи (огурец, помидор, салат, зелень), 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.

**2 задание:** приготовление винегрета/салата

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

**Критерии оценивания модуля 2**

Наименование критерия	Максимальный балл	Оценка жюри
1. Все члены команды равноценно участвуют в приготовлении блюд	10	
2. Пропорции соблюдены, названо правильное их назначение	10	
3. Использована правильная техника приготовления блюд (аккуратная нарезка, использование разделочной доски, перемешивание ложкой и т.п.)	10	
4. В представлении итогов работы используют профессиональную терминологию (используемые материалы и инструменты названы верно и применяются с соответствии с назначением; обоснован выбор данного	10	

Региональный этап «Фестиваля знакомства с профессией» детей  
дошкольного возраста Хабаровского края

материала, представлена последовательность работы).		
5. Поддержание чистоты и порядка на рабочем месте в процессе выполнения задания и приведение рабочего места в порядок по окончании работы	5	
6. Соблюдение лимита времени на выполнение задания	5	
7. Безопасное использование материалов и оборудования, использование специальной одежды. При взаимодействии с пациентом используют индивидуальные средства защиты (медицинская маска, перчатки)	5	
<b>Итого</b>	<b>55</b>	

#### 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 Фестиваля по компетенции «Кулинарное дело».

Победитель и призеры Фестиваля награждаются медалями, команды-участники – дипломами участника. Все участники Фестиваля получают ценные подарки.

Региональный этап «Фестиваля знакомства с профессией» детей  
дошкольного возраста Хабаровского края

## 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	Столы 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	3
06	Помидоры черри	На усмотрение организатора	упаковка	1
07	Сыр	На усмотрение организатора	грамм	100
08	Оливки	На усмотрение организатора	банка	1
09	Зелень ассорти (салат, лук зеленый, укроп, петрушка)	На усмотрение организатора	граммы	100
10	Масло подсолнечное	На усмотрение организатора	граммы	50
11	Сосиски	На усмотрение организатора	упаковка	1
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
18	Разделочная доска	На усмотрение организатора	шт.	3
<b>ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СУДЕЙ</b>				
01	Столы взрослые	На усмотрение организатора	шт	2
02	Стул взрослый	На усмотрение организатора	шт	4
03	Папка-планшет с	На усмотрение организатора	шт	5

**Региональный этап «Фестиваля знакомства с профессией» детей  
дошкольного возраста Хабаровского края**

	прижимом			
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 Фестивале 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 Фестивале 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 Фестиваля, 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 этап «Фестиваля знакомства с профессией» детей дошкольного возраста Хабаровского края

6.7. Организатор обеспечивает ограниченный доступ посещающих площадку Фестиваля.

6.8. Перед началом выполнения конкурсного задания, в процессе подготовки рабочих мест Участников, Эксперт 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 ФЕСТИВАЛЯ

Площадка проведения: ДОО Хабаровского края

Дата проведения:

Участники: воспитанники 5-8 лет ДОО Хабаровского края

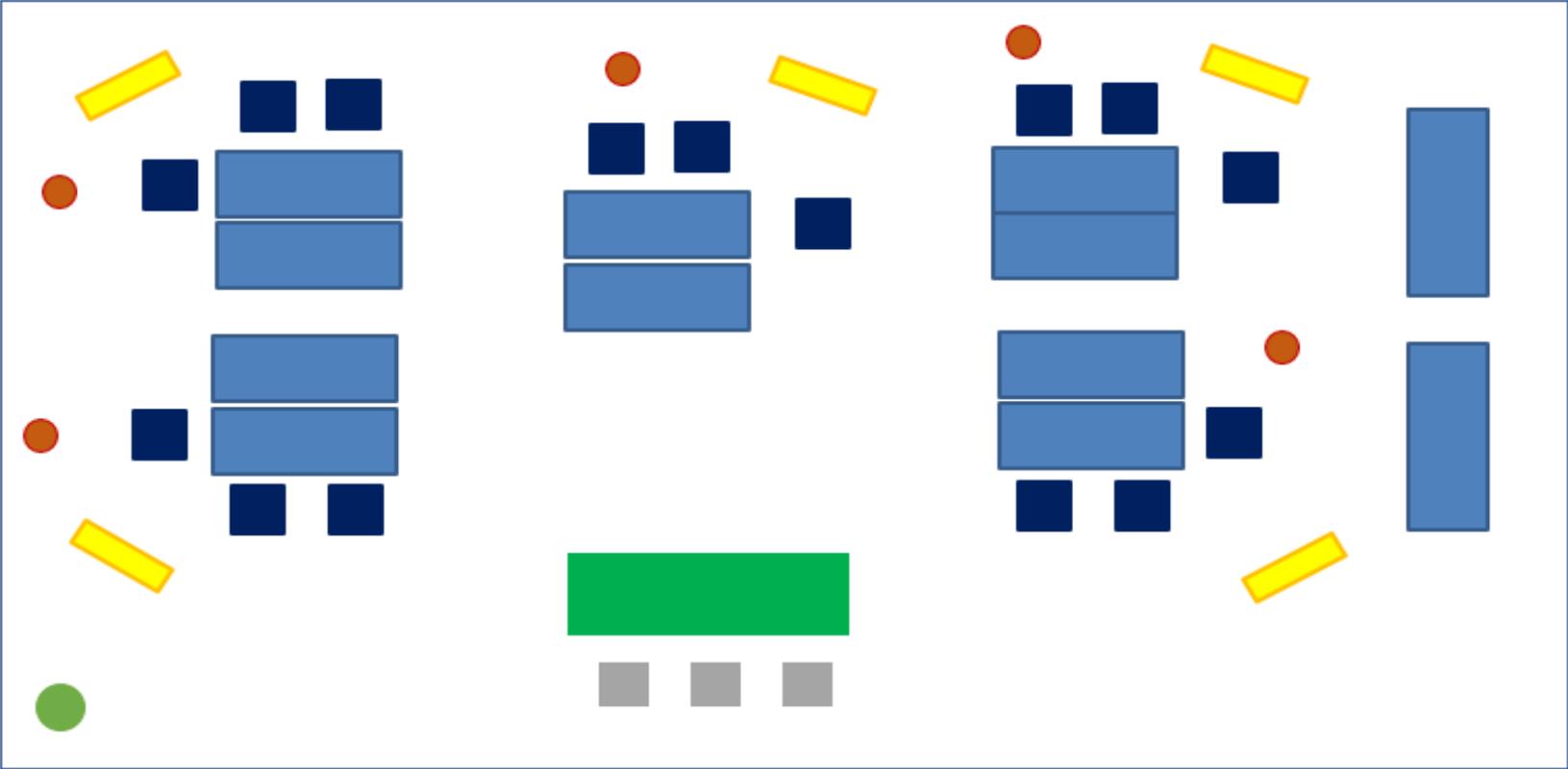
	Время	Описание
с 00 до 00		
	00-00	Прибытие участников и экспертов на площадку
		Торжественная церемония открытия Фестиваля
	00-00	Инструктаж по ТБ и ТО участников
	00-00	Знакомство команд, тренеров и экспертов с площадкой. Подготовка рабочих мест.
с 00 до 00		
	00-00	Прибытие участников и экспертов 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 этап «Фестиваля знакомства с профессией» детей  
дошкольного возраста Хабаровского края

		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 Фестиваля

**8. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ СОРЕВНОВАТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ**

Региональный этап «Фестиваля знакомства с профессией» детей дошкольного возраста Хабаровского края



-  Мольберт
-  Стол детский
-  Стол взрослый

-  Стул детский
-  Стул взрослый
-  Кулер

-  Урна

