



ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Поварское дело»

**Территориальный
Фестиваль-чемпионат
BabySkills
2021**

**среди воспитанников
дошкольных образовательных
организаций**





ОГЛАВЛЕНИЕ

- 1. Название и описание профессиональной компетенции**
- 2. Специфика стандарта (WSSS)**
- 3. Конкурсное задание**
- 4. Оценка выполнения модулей конкурсного задания**
- 5. Инфраструктурный лист**
- 6. Техника безопасности**
- 7. План застройки соревновательной площадки**



1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

1.1. Название профессиональной компетенции:

Поварское дело – Baby Skills

1.2. Описание профессиональной компетенции «Поварское дело».

Повар работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания (больницах и домах престарелых), предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков и ожиданий клиентов будет варьироваться в зависимости от рабочего места. К профессиональным навыкам относится составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранением, использованием и реализацией готовой продукцией, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.

Повар, работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя.

Гость ожидает, что прием пищи станет ярким и запоминающимся событием. Его впечатления складываются из атмосферы ресторана, презентации блюда, обслуживания.

Важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этих требований может иметь серьезные последствия для здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации предприятия питания.

Организации питания оснащены высокотехнологичным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда.

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 Baby Skills, утвержденная директором ГБПОУ «ЮТТ»
- Регламент проведения территориального фестиваля-чемпионата Baby Skills 2021 ;
- 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 детей	
1.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">– безопасную организацию работ и использование технологического оборудования;– знать и правильно использовать оборудование и инвентарь с соблюдением техники безопасности;– причины порчи пищи;– показатели качества и безопасности пищевых продуктов;– технику безопасности при работе с электрооборудованием и правила СанПин.

1.2.	Участник должен уметь: <ul style="list-style-type: none">– работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов, регулирующих хранение, обработку, приготовление и обслуживание (НАССР);– хранить сырье с соблюдением требований безопасности и гигиены;– обеспечивать чистоту всех рабочих зон в соответствии с самыми высокими стандартами;– работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;– использовать все инструменты и приспособления безопасно и в соответствии с инструкциями производителя;– поддерживать технику безопасности и нормы охраны здоровья, а также санитарию и гигиену на рабочем месте;– планировать, организовывать и проводить любую совместную деятельность с детьми в соответствии с правилами техники безопасности и правилами СанПин.
Раздел 2. Первоначальные знания о профессии	
2.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">– историю возникновения профессии (что сначала, что потом);– начальную терминологию, соответствующую профессии (оборудование, инструменты, специальная одежда);– социальную значимость профессии;– перечень профессиональных умений
Раздел 3. Коммуникативные навыки	
3.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">– пользоваться терминологией, соответствующей профессии;– способы и формы общения с детьми, гостями;- средства выразительности речи;– этические нормы.
3.2.	Участник должен уметь: <ul style="list-style-type: none">– владение профессиональной терминологией;– коммуницировать с разными субъектами организации процесса питания.
Раздел 4. SoftSkills (сквозные представления, умения)	
4.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none">– Важность презентации блюд как части комплексного впечатления;– виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посуды и оборудования, используемых для презентации;– тенденции в презентации блюд;– стили предприятий общественного питания и их влияние на презентацию блюд;– важность контроля выхода порций на предприятии питания.

4.2. Участник должен уметь:	<ul style="list-style-type: none">– правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;– изготавливать и презентовать холодные блюда, закуски и салаты;– вносить изменения в процесс оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;– профессионально дегустировать блюда, применять приправы и специи;– обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания более ярких положительных впечатлений у гостя;– использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д. ;– выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид;– культурные нормы взаимодействия со сверстниками и взрослыми.
------------------------------------	---

3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

Конкурсное задание выполняется в интеграции 3 модулей и включает в себя выполнение заданий, связанных с осведомленностью участника о профессии «Повар», приготовления и презентация блюд в соответствии с заданием.

Конкурсное задание № 1.

Цель: Демонстрация участником элементарных представлений по компетенции «Поварское дело» путем выполнения 3-х этапов.

Алгоритм выполнения задания:

- Выбрать предметы и оборудование, соответствующие компетенции «Поварское дело».
- Приготовить салат «Здоровье», подобрав необходимые ингредиенты, оформить по замыслу участника. (основной этап)
Поднять руку и сообщить о выполненном задании.
- Презентовать продукт своей деятельности и творческую идею.

Лимит времени на выполнение задания: до 25 мин.

Лимит времени на представление задания: до 5 мин.



Конкурсное задание № 2.

Цель: Демонстрация участником элементарных представлений по компетенции «Поварское дело» путем выполнения 3-х этапов.

Алгоритм выполнения задания:

- Выбрать предметы и оборудование, соответствующие компетенции «Поварское дело».
- Приготовить салат «Фруктовый», подобрав необходимые ингредиенты, оформить по замыслу участника.
Поднять руку и сообщить о выполненном задании.
- Презентовать продукт своей деятельности и творческую идею.
(основной этап)

Лимит времени на выполнение задания: до 25 мин.

Лимит времени на представление задания: до 5 мин.

Конкурсное задание № 3.

Цель: Демонстрация участником элементарных представлений по компетенции «Поварское дело» путем выполнения 3-х этапов.

Алгоритм выполнения задания:

- Выбрать предметы и оборудование, соответствующие компетенции «Поварское дело».
- Изготовить бутерброд (канапе), в количестве 5 штук, подобрав необходимые ингредиенты и продумав оформление и подачу.
(основной этап)
Поднять руку и сообщить о выполненном задании.
- Презентовать продукт своей деятельности и творческую идею.

Лимит времени на выполнение задания: до 25 мин.

Лимит времени на представление задания: до 5 мин.

Соревнование длится не более 2 часов. На выполнение и демонстрацию конкурсного задания участником отводится не более 30 минут.

Все участники при выполнении модуля получают одинаковые задания (возможно 30% изменение). Во время чемпионата разрешается использовать только материалы и оборудования, предоставленные

Организатором

4. ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ МОДУЛЕЙ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

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.

Удельный вес модулей.

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

Критерии оценки

Модуль «Что я знаю о профессии «Повар»

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически				
				1	2	3	4	5
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		1					
1.1.	Безопасное использование материалов и оборудования		1					
2.	Первоначальные знания о профессии		2					
2.1.	Демонстрация элементарных представлений по содержанию задания	Выбирает предметы и оборудование, соответствующие заданию	1 (0,25 за правильно выполненное действие)					

2.2	Демонстрация элементарных представлений о профессии «Повар»	Полнота раскрытия представлений в презентации, отвечает на все вопросы	1 (0,25 за каждый правильный ответ).						
-----	---	--	---	--	--	--	--	--	--

Модуль «Социально-коммуникативный».

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
1.	Соблюдение культурных норм и правил		3	
1.1.	Поприветствовать экспертов		1	
1.2.	Представиться экспертам		1	
1.3.	Презентовать блюдо		1	

Модуль «Приготовление блюд».

	Критерии оценки	Максимально баллы
О	Соблюдение времени на выполнение задания	1
О	Соблюдение правил конкурса	1
О	Соблюдение техники безопасности	1
О	Качество приготовления	2
О	Целесообразность сочетания используемых ингредиентов	1

O	Опрятность	1
O	Сервировка блюда	1
O	Размер порции	0,5
O	Использование обязательных ингредиентов	1
O	Правильность подачи (соответствие заданию)	0,5
O	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	1
O	Уложился в отведенное время	1
S	Внешний вид блюда	1
S	Вкус блюда	0,5
S	Общее впечатление	0,5

5. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА УЧАСТНИКОВ					
№	Наименование	Технические характеристики	Единица измерения	Количество	
				на 1 участника	на всех участников
Техническое оборудование					
1.	Часы	Песочные часы, выведенные на ИК доску	шт.	-	1
Материалы и оборудование					
1.	Скатерть	SweetSun	шт	1	По количеству участников
2.	Доска разделочная	Пластиковая	шт	1	
3.	Терка	Нержавеющая сталь	шт	1	
4.	Ложка столовая	Нержавеющая сталь	шт	1	
5.	Вилка	Пластмассовая	шт	1	
6.	Нож	Нержавеющая сталь	шт	1	
7.	Миска для перемешивания блюда	19 см, стекло	шт	1	
8.	Тарелка, салатник	Luminagic тарелка мелкая столовая белого цвета, диаметр 19 см. Салатник стеклянный 120 см ³	шт	1	
9.	Тарелка, фарфор для	25 см	шт	1	

	демонстрации готового блюда				
10.	Соусник	Luminaric	шт	1	
11.	Наборы для канапе	Пластмассовые формочки	шт	5	
12.	Салфетки бумажные	В пачке	шт	10	
13.	Влажные салфетки	В пачке	шт	10	
14.	Контейнер	Одноразовый для продуктов	шт	1	
15.	Салфетки тканевые	Белая, цветная	шт	2	
16.	Ведро для мусора	Пластиковое	шт	1	
Мебель					
1.	Стол	Детский разноуровневый (ЛДСП, металл) 45*120*60	шт	1	
2.	Тумба для туббоксов	425*350*540, дерево, с пластиковыми выдвижными ящиками	шт	1	
10.	Стул	Детский (ЛДСП, металл)	шт	1	
ТУЛБОКС УЧАСТНИКА					
	Фартук, колпак		шт	1	
	Перчатки	Резиновые, соразмерные руке ребенка	Пара		
	Ингредиенты для приготовления салата	В соответствии с 30% изменением:			
		Фруктовая корзина:			
		Яблоки	Шт	1	
		Груши	Шт	1	
		Бананы	Шт	1	
		Апельсины	Шт	1	
		Киви	шт	1	
		Овощная корзина: Картофель (отварной)	гр	100	
	Морковь (сырая и отварная)	шт	1		
	Огурец свежий	шт	1		

		Помидор свежий	шт	1		
		Капуста белокочанная	шт	¼ вилка		
		Зелень петрушки и укропа, листья салата, лук зеленый	г	100		
		Мясо и яйца корзина: Филе курицы отварное	г	100		
		Яйцо куриное отварное	шт	1		
		Ингредиенты для заправки: сметана	г	100		
		Йогурт классический	упаковка	1		
		Растительное масло	г	100		
	Ингредиенты для приготовления канапе	В соответствии с 30% изменениями				
		Хлеб белый	г (на одну порцию)	20		
		Ветчина	г	10		
		Сыр Российский	г	20		
		Помидоры черри	шт	1		
		Масло сливочное	г	20		
		зелень	г	2		
		Огурцы свежие	г	10		

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.

К самостоятельному выполнению конкурсного задания по компетенции «Поварское дело» допускаются участники 5-7 лет, прошедшие инструктаж по охране труда; имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента.

К участию в Skill-модуле Чемпионата допускается воспитанник ДОУ вместе с тренером-наставником, имеющим в наличии:

- справку (заверенную печатью и личной подписью руководителя ДОУ) о наличии в возрастной группе ДОУ 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.

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.

Ответственность за жизнь и здоровье участников во время проведения Чемпионата возлагается на Организатора.

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.

Все помещения соревновательной площадки должны быть оснащены первичными средствами пожаротушения.

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.

Организатор обеспечивает медицинское сопровождение Чемпионата: формирование аптечки для оказания первой медицинской помощи, дежурство медицинского работника на соревновательной площадке.

Организатор обеспечивает ограниченный доступ посторонних лиц на Чемпионата.

Участник для выполнения конкурсного задания использует следующие инструменты:

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

Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты:

- обувь – безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

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

- Огнетушитель
- Телефон для использования при пожаре
- Указатель выхода
- Указатель запасного выхода
- Аптечка первой медицинской помощи



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

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.

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;
- использовать материалы и оборудования только по назначению;
- выполнять конкурсные задания только исправным инструментом;
- содержать рабочее место в чистоте,
- при работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

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

После окончания работ Участник обязан:

- привести в порядок рабочее место;
- инструмент убрать в специально предназначенное для хранения место; – поднять руку, сообщить эксперту об окончании работы.

