



Пермский край



АБИЛИМПИКС

Фестиваль-конкурс знакомства с профессией

Утверждено
Региональным центром развития движения
«Абилимпикс» в Пермском крае
_____ (ФИО)

КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ
по компетенции «Кулинарное дело»



Пермь 2025

ОГЛАВЛЕНИЕ

1. Описание компетенции
2. Перечень представлений и практических умений, которые должен продемонстрировать участник в рамках выбранной компетенции
3. Конкурсное задание
4. Оценка выполнения конкурсного задания
5. Инфраструктурный лист
6. Техника безопасности
7. План застройки соревновательной площадки

1. ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ КОМПЕТЕНЦИИ

Современное направление Кулинарного дела, куда входят профессии «Повар» и «Кондитер», сочетает в себе функции шефа и рабочего персонала кухни.

Компетенция «Кулинарное дело» - это командное выполнение законченного полноценного продукта, который можно реализовать на предприятиях питания. В конкурсном задании сочетаются общие и профессиональные компетенции двух профессий. Конкурсанты должны спланировать работу в условиях взаимопомощи и взаимозаменяемости таким образом, чтобы конкурсное задание было выполнено в срок и без проблем. Демонстрация навыков командной работы показывает, как хорошо участники адаптируются в рабочем коллективе, умеют и могут работать, соблюдая все нормы и правила. Это один из самых важных показателей и для работодателя, и для производства. Отраслевая принадлежность компетенции относится к сегменту «Торговля и питание» по направлениям: отели, рестораны, кафе, мини предприятия, столовые, комбинаты питания. К потенциальным работодателям относятся, как государственные учреждения, так и частные организации малого, среднего и крупного предпринимательства: от холдингов до индивидуальных предпринимателей.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПРЕДСТАВЛЕНИЙ И ПРАКТИЧЕСКИХ УМЕНИЙ, КОТОРЫЕ ДОЛЖЕН ПРОДЕМОНСТРИРОВАТЬ УЧАСТНИК В РАМКАХ ВЫБРАННОЙ КОМПЕТЕНЦИИ «КУЛИНАРНОЕ ДЕЛО»

№	Перечень представлений и практических умений
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"> - правила соблюдения чистоты и порядка на рабочем месте; - технику безопасности при работе с материалами и правила СанПин.
1.2.	Участник должен уметь: <ul style="list-style-type: none"> - работать с материалами в соответствии с правилами техники безопасности и правилами СанПин; - соблюдать правила безопасной работы с предметами и оборудованием; - хранить предметы, используемые в работе с учётом правил; - соблюдать правила личной гигиены, специфичные для профессии; - соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте в ходе и после завершения выполнения задания; - правильно использовать специальную одежду.
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 (первоначальная обработка продуктов питания, их чистка, нарезка, декоративное оформление блюд, эстетичной подачи).
Раздел 3. Сквозные представления, умения	
3.1.	Участник должен знать и понимать: <ul style="list-style-type: none"> – социальные нормы взаимодействия со сверстниками и взрослыми; – правила фестиваля-конкурса (соблюдать отведенное для задания время, не покидать рабочее место во время выполнения задания, в случае необходимости обращения к экспертам/ членами жюри, поднимать руку); – культурные нормы организации собственной деятельности (аккуратность, рациональность использования материалов, правила соблюдения чистоты и порядка на рабочем месте).

3.2.	<p>Участник должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- пользоваться одноразовыми перчатками;- нарезать продукты;- приводить в порядок свое рабочее место;- использовать исходный материалы по назначению;- соблюдать правила конкурса;- использовать адекватные возрасту способы и формы общения;- использовать при ответе средства выразительности речи.
------	--

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» соревнуются возрастные группы:

- дошкольники от 5 лет до начала получения начального общего образования;

- младшие школьники от 7 до 11 лет включительно.

3.3. Конкурсное задание состоит из 2 модулей:

Модуль 1. Что ты знаешь о профессии?

Модуль 2. Потрогай профессию руками.

3.4. В ходе Фестиваля-конкурса каждый Участник выполняет задания двух модулей:

Модуль 1. Дошкольники.

Дидактическая игра «Что ты знаешь о профессии?» - состоит из 2-х заданий

Цель: продемонстрировать представления, отражающие специфику данной профессии.

Задание 1. Дидактическая игра «Сложи картинку» Задание: сюжетная разрезная картинка о профессии, представленной в данной компетенции.

Описание объекта: из представленного набора картинок сложить сюжетную картинку, представленной в данной компетенции. Договориться о распределении обязанностей в группе.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить материал;
- рассмотреть картинки с изображением;
- сложить сюжетную картинку, соответствующей компетенции «Кулинарное дело», назвать профессию;
- убрать рабочее место.

Задание 2: Дидактическая игра «Составь последовательность» из серии картинок (не более 3-х картинок на зональном этапе и не более 4-х на региональном этапе).

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. (Приложение № 1)

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить картинки в определённой последовательности;
- презентовать рассказ о профессии;
- убрать рабочее место.

Лимит времени на подготовку задания: **до 15 минут.**

Лимит времени на представление задания: **не более 7 минут.**

Модуль 1. Младшие школьники.

Дидактическая игра «Что ты знаешь о профессии?» - состоит из 3-х заданий.

Цель: продемонстрировать представления, отражающие специфику данной профессии.

Задание 1. Дидактическая игра «Сложи картинку» предлагается сюжетная разрезная картинка о профессии, представленной в данной компетенции.

Описание объекта: из представленного набора картинок сложить сюжетную картинку, представленной в данной компетенции. Договориться о распределении обязанностей в группе.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить материал;
- рассмотреть картинки с изображением;
- сложить сюжетную картинку, соответствующей компетенции «Кулинарное дело», назвать профессию;
- убрать рабочее место.

Задание 2. Дидактическая игра «Выбери предмет» из предложенного спектра различных объектов.

Описание объекта: из представленного набора картинок выбрать предметные/сюжетные картинки, представленной в данной компетенции и объяснить свой выбор. Договориться о распределении обязанностей в группе.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить материал;
- рассмотреть картинки с изображением;
- выбрать предметные/сюжетные картинки, соответствующей компетенции «Кулинарное дело», объяснить свой выбор;
- убрать рабочее место.

Задание 3. Дидактическая игра «Составь последовательность» из серии картинок (не более 5-х картинок на зональном этапе и не более 6-х на региональном этапе).

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. (Приложение № 1)

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить картинки в определённой последовательности;
- презентовать рассказ о профессии;

- убрать рабочее место.

Лимит времени на подготовку задания: **до 15 минут.**

Лимит времени на представление задания: **не более 7 минут**

Модуль 2. Деятельность по выполнению профессиональных мини-проб «Потрогай 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 бутерброда использовать разнообразные композиции сочетания представленных продуктов (сыр, колбаса, овощи).

Задание: приготовление бутерброда. (Приложение 2)

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассмотреть технологическую карту;
- Подобрать материалы и оборудование
- Продумать оформление бутерброда
- Выбрать необходимые составляющие
- Приготовить и оформить бутерброд
- Убрать за собой рабочее место, сообщить о готовности
- Презентовать бутерброд

Лимит времени на подготовку задания (дошкольный и младший школьный возраст): **до 35 минут.**

Лимит времени на представление задания (дошкольный и младший школьный возраст): **не более 5 минут.**

3.5. Участники-команды при выполнении модуля получают одинаковые задания в соответствии с 30% изменением. Во время Фестиваля-конкурса разрешается использовать только материалы и оборудования, предоставленные Организатором. Между выполнением заданий проводится музыкальная пауза.

4. ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ

4.1. Выполненные участниками конкурсные задания оцениваются в соответствии с представленными номинациями. Каждый выполненный модуль не оценивается отдельно. 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).

4.2. Критерии оценки выполнения задания

Наименование критерия	Максимальный балл	Оценка жюри
Модуль 1		
Быстрота и правильность решения задания (отбор карточек)	от 0 до 10 баллов	
Креативность и четкость представления профессии повара	от 0 до 10 баллов	
Командный дух при выполнении задания	от 0 до 10 баллов	
Соблюдение культурных норм и правил при выполнении задания (приветствие членов жюри и представление команды)	от 0 до 10 баллов	
Итого	40	
Модуль 2		
Точность и умение чтения технологической карты при выполнении задания	от 0 до 10 баллов	
Правильность использования необходимого инвентаря	от 0 до 10 баллов	
Соблюдение последовательности выполняемых операций в соответствии с тех. картой	от 0 до 10 баллов	
Командный дух при выполнении задания	от 0 до 10 баллов	
Чистота рабочего места (во время выполнения задания и после)	от 0 до 10 баллов	
Презентация и отличное оформление изделия	до 5 баллов	
Представление команды (форма, название команды, девиз и др.)	до 5 баллов	
Итого	60	
ВСЕГО	100	

4.3. Определение победителей

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

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

5. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

ОБОРУДОВАНИЕ УЧАСТНИКОВ				
№	Наименование	Технические характеристики оборудования	Ед. измерения	Кол-во
1	Картинки предметные и сюжетные, отражающие специфику представленной в профессии	На усмотрение организатора	шт	10
2	Технологические карты выполнения заданий	На усмотрение организатора	шт	10
3	Столы детские	На усмотрение организатора	шт	10
4	Стул детский	На усмотрение организатора	шт	10
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (дошкольники)				
1	Хлеб		шт	1
2	Салат		лист	1
3	Сыр		ломтик	1
4	Помидор		шт	1
5	Веточка укропа (петрушка)		шт	1
6	Маслины		шт	3

РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧАСТНИКА (школьники)						
1	Багет (нарезка)				кус	2
2	Колбаса				кус	2
3	Огурцы				кус	2
4	Помидоры				долька	1
5	Сыр плавленый тостовый Сэндвич				шт	1
6	Маслины				шт	3
ОБОРУДОВАНИЕ НА 1 УЧАСТНИКА						
1	Разделочная доска	На усмотрение организаторов			шт	1
2	Нож	На усмотрение организаторов			шт	1
3	Шпатель	На усмотрение организаторов			шт	1
4	Тарелка	На усмотрение организаторов			шт	2
5	Перчатки одноразовые	На усмотрение организаторов			шт	2
ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ СУДЕЙ						
1	Стол взрослые	На усмотрение организатора			шт	2
2	Стул взрослый	На усмотрение организатора			шт	4
3	Папка-планшет с прижимом	На усмотрение организатора			шт	5
4	Ручка шариковая	На усмотрение организатора			шт	3

5	Карандаш простой	На усмотрение организатора	шт	3
6	Ластик	На усмотрение организатора	шт	3
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И ИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ				
1	Медицинский халат	На усмотрение участника	шт	5
2	Медицинская шапочка одноразовая	На усмотрение участника	шт	5
3	Перчатки одноразовые (размер S)	На усмотрение участника	шт	5
4	Маска медицинская нестерильная одноразовая	На усмотрение участника	шт	5
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ				
1	Урна под сухой мусор	На усмотрение организатора	шт	1
2	Вода бутилированная	На усмотрение организатора	шт	5
3	Одноразовые стаканчики	На усмотрение организатора	шт	20

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. К самостоятельному выполнению конкурсного задания по компетенции «кулинарное дело» допускаются участники: дошкольники от 5 лет до начала получения начального общего образования и младшие школьники от 7 до 11 лет включительно, прошедшие инструктаж по охране труда; имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструментов и материалов.

6.2. К участию в фестивале-конкурсе допускается 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 фестивале-конкурсе.

6.3. По показаниям, к участию в фестивале-конкурсе 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-конкурса, 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.

6.5. 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.

6.7. Организатор обеспечивает ограниченный доступ посещающих площадку фестиваля-конкурса.

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

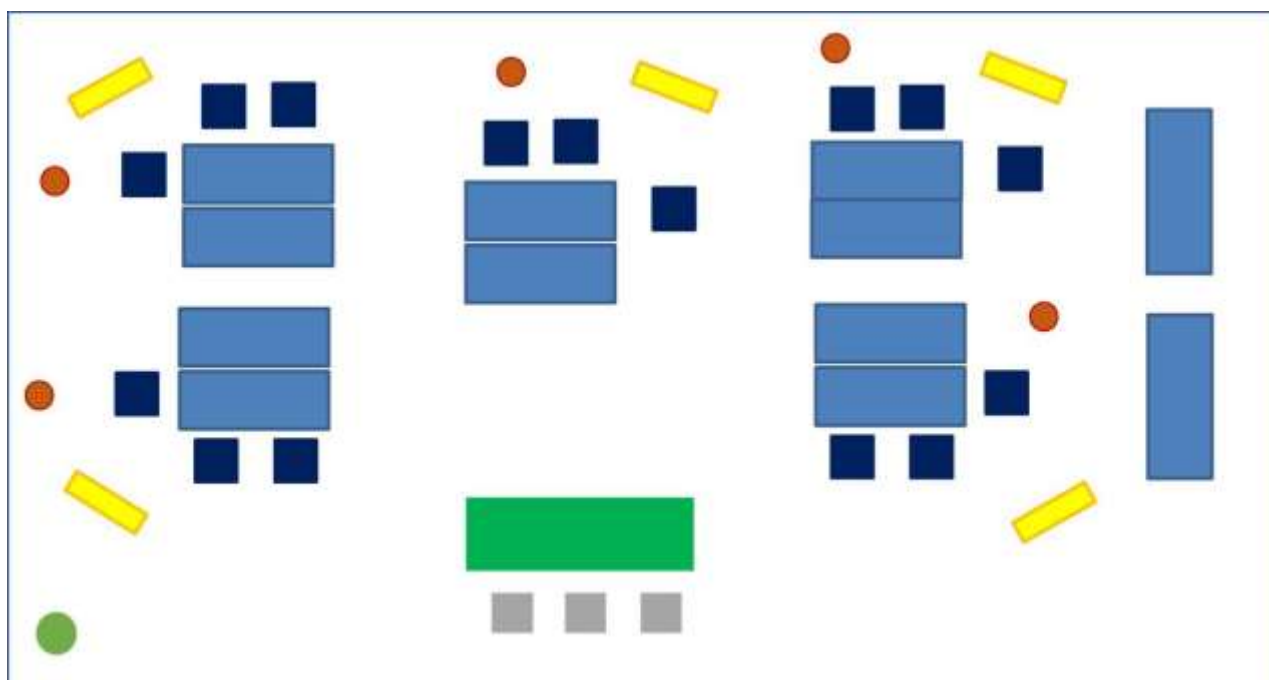
- осмотреть и привести в порядок рабочее место, средства индивидуальной защиты;
- убедиться в достаточности освещенности;
- подготовить необходимые для работы материалы, приспособления, и разложить их на свои места,
- проверить правильность установки стола, стула, положения оборудования и инструмента, 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. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ СОРЕВНОВАТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ







Картинки для рассказа







Инструкционно - технологическая карта
Компетенция «Кулинарное дело»
Категория : дошкольники




№	Последовательность выполнения работы.	Изображение.	Материалы и оборудование.
1	Подготовить необходимые материалы.		Тарелка 2шт. Хлеб Салат Помидор Сыр Маслины Веточка укропа (петрушка) пластиковый нож разделочная доска
2	Подготовить тарелку.		Тарелка
3	Положить на тарелку ломтик хлеба.		Тарелка Хлеб
4	На хлеб положить лист салата.		Тарелка Хлеб Лист салата

5	На салат укладываем сыр.		Тарелка Хлеб Лист салата Сыр
6	Разрезать маслины пластиковым ножом: 1 – пополам для двух голов, 1 – на 12 частей для лапок, 1 – режем на мелкие кусочки для точек		Пластиковый нож Разделочная доска Маслины
7	Создать божьих коровок: на сыр уложить разрезанный помидор и украсить маслинами.		Тарелка Хлеб Лист салата Сыр Помидор Маслины
8	Украсить зеленью.		Тарелка Хлеб Лист салата Сыр Помидор Маслины Зелень
9	Убрать за собой рабочее место.		
10	Сообщить жюри о выполнении задания.		

Инструкционно - технологическая карта
Компетенция «Кулинарное дело»
Тема: «Приготовление открытого многослойного бутерброда «Канapé»
Категория: школьники

№	Последовательность выполнения работы	Изображение	Оборудование и продукты
1	Подготовить необходимые продукты		Разделочная доска, шпажки, нож. Батон, колбаса, огурцы, помидоры (черри), сыр, маслины.
2	Помидоры и огурцы помыть. Тонко порезать колбасу. Батон нарезать кружочками толщиной в 1 см		Нож, разделочная доска, батон, колбаса.
3	Маслины разрезать пополам, огурцы – тонкими дольками вдоль огурца. (можно использовать овощерезку)		Разделочная доска, нож (овощерезка). Огурцы, маслины

4.	Помидоры нарезать кружочками.		Разделочная доска, нож. Помидоры
5.	Сыр нарезать тонкими ломтиками (можно вырезать из него кружок с помощью формочки, таким же размером, как и батон).	 	Нож, разделочная доска, (формочка). Сыр.
6.	На кусочек батона положить сыр, сверху помидор.		Разделочная доска (тарелка). Готовый кусочек батона, ломтик сыра и помидора.
7.	На шпажку нанизать половинку маслины.		Шпажки, половинки маслины.

8.	Нанизать на ту же шпажку ломтик огурца в виде волны.		Шпажка с маслиной, ломтик огурца.
9.	После огурца наколоть на шпажку колбасу.		Шпажка с маслиной и огурцом. Ломтик колбасы
10.	Шпажку с овощами и колбасой воткнуть в ломтик батона с помидором и сыром.		Шпажка с овощами (маслина, огурец), ломтик батона с сыром и помидором.
11.	Убрать за собой рабочее место.		
12.	Сообщить жюри о выполнении задания.		