**ФЕСТИВАЛЬ ЗНАКОМСТВА С ПРОФЕССИЕЙ 2025**

**В НОВОСИБИРСКОЙ ОБЛАСТИ**

# КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

# Кулинарное дело

# (индивидуальное участие)



Новосибирск , , 2025

# Описание компетенции

* 1. **Актуальность компетенции.**

Кулинар (или повар) – квалифицированный специалист, который профессионально занимается приготовлением пищи, разработкой ресторанного меню и авторских рецептов, а также дегустацией продуктов и презентацией подаваемых блюд. Слово «кулинария» произошло от латинского culina, что в переводе означает «кухня, жаровня».

Кулинар - это класс профессии повара.

Таким образом, кондитер фокусируется на сладких изделиях, у кулинар – на разнообразных блюдах в целом.

Кулинарные повара часто являются более старшими профессионалами на любой кухне. Их экспертиза заключается в приготовлении и создании привлекательной пищи высокого качества. Повара могут специализироваться на определенном типе кулинарии, например, на десертах и ​​выпечке или соусах. Внешняя привлекательность блюда – тоже задача повара-кулинара.

Необходим высокий уровень специальных знаний и навыков.

Для развития требуемой компетенции кулинарам необходимо учиться и практиковаться. Это предполагает освоение профессиональных техник изготовления и украшения кондитерских изделий. Требуются художественный талант, чувство стиля в кулинарии, а также способность работать эффективно и экономично для достижения выдающихся результатов в установленное время и в соответствии с заданным бюджетом. В некоторых случаях кулинарам требуется взаимодействовать непосредственно с заказчиком, в связи, с чем требуются развитые навыки обслуживания наряду с умением обсуждать запросы клиента, консультировать его, давать рекомендации.

Эксперт в этой сфере использует большое количество специализированного оборудования и материалов. Кулинары должны принимать во внимание качество ингредиентов, бережно обращаться с ними, а также соблюдать высокие стандарты гигиены, технику безопасности и нормы охраны здоровья.

# Требования к квалификации.

**Участники:** от 5 до 8 лет воспитанники дошкольных образовательных организаций.

**Участник должен знать:**

* основы декорирование кондитерских изделий;
* правила соблюдения чистоты и порядка на рабочем месте;
* существующие правила безопасности при работе в кондитерском цехе.

**Участник должен уметь:**

* соблюдать правила личной гигиены, специфичные для профессии;

- соблюдать чистоту и порядок на рабочем месте в ходе и после завершения выполнения задания.

* создавать целостную гармоничную композицию на кондитерском изделии для подачи;

# Конкурсное задание

* 1. **Краткое описание задания.**

Конкурсное задание рассчитано на выявление у детей дошкольного возраста с ограниченными возможностями здоровья особого интереса к деятельности кулинара, творческих способностей и талантов, необходимых для дальнейшей их самореализации в жизни. Ребенок приобретает некоторые навыки и умения, постепенно совершенствуясь в них.

В ходе выполнения конкурсного задания необходимо задекорировать пряничную матрешку на основании предложенного образца.

# Структура и подробное описание конкурсного задания.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование категории участника** | **Наименование модуля** | **Время\* проведения модуля** | **Полученный результат** |
| **Дошкольники** | Работа по декорированию пряничной матрешки  заключается в том, чтобы участник обвел контуры рисунка и задекорировал пряничную матрешку. Каждому участнику предоставляется одинаковый выпеченный пряник в форме матрешки из теста, одинаковое  оборудование. Для обеспечения равных условий участникам запрещается использовать на площадке иное  оборудование и материалы, кроме тех, что предоставлены организаторами. | 45 минут | Внешний вид пряника должен соответствовать предложенному образцу (рис.1) |
| ***Общее время выполнения конкурсного задания: 30 минут*** | | | |

* 1. **Последовательность выполнения задания.**

В ходе выполнения участник должен:

-организовать рабочее место;

* выполнить композицию, согласно выданному описанию;
* использовать только предоставленные организатором материалы;
* привести рабочее место в порядок.

# Декорирование пряничной матрешки

Участникам предлагается выпеченный пряник в форме матрешки и набор кондитерской глазури. Участники выполняют конкурсное здание согласно предложенному образцу.

# Рис 1.

# 30% изменение конкурсного задания.

В рамках 30% изменений конкурсного задания за день до соревнований допускается изменять количество и наименование деталей, не меняя концепции композиции. Также можно изменять перераспределение баллов по критериям внутри модуля, не меняя сумму баллов за модуль.

# Критерии оценки выполнения задания

Выполнение задания «Декорирование пряничной матрешки».

Максимальное количество **10 баллов.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Критерии оценки** | **Указания к оцениванию** | **Количество баллов** |
| Соблюдение правил безопасной работы и личной гигиены | - участник соблюдал  правила безопасной работы   * убрал рабочее место после окончания выполнения задания | 1 |
| - участник не соблюдал  правила безопасной работы | 0 |
| Нанесение контура | - работа выполнена в полном объёме;  - работа выполнена частично;  - работа не выполнена. | 3  2  0 |
| Количество  использованных  дополнительных элементов |  | 3 |
| Образная выразительность работы | - композиция имеет законченный вид | 1 |
|  | - композиция не имеет законченного вида | 0 |
| Эстетичность оформления композиции | - композиция выполнена  аккуратно | 2 |
|  | - композиция выполнена неаккуратно | 0 |
| **Максимальное количество баллов - 10** | | |
| Примечания.   1. За грубые нарушения требований по охране труда, которые привели к порче оборудования, инструмента, травме или созданию аварийной ситуации, участник отстраняется от дальнейшего участия в конкурсе.   2. При равном количестве баллов преимущество отдается участнику, выполнившему задания быстрее. | | |

# 3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Тех. характеристики оборудования, инструментов | Ед. измерения | Количество |
| **Оборудование на одного участника** | | | | |
| 1 | Стол | На усмотрение организатора | Шт. | 1 |
| 2 | Стул | На усмотрение организатора | Шт. | 1 |
| 3 | Пряничная матрешка | Выпечена из теста | Шт. | 1 |
| 4 | Предметы для декорирования | Набор кондитерской глазури. | Шт. | 1 |
| 5 | Спецодежда и средства гигиены и безопасности | - Фартук  - Перчатки  - Шапочка  - Влажные салфетки  - Тарелочка на стол  - Контейнер для готового изделия | Шт.  Пара  Шт.  Упаковка  Шт.  Шт. | 1  1  1  1  1  1 |
| **Оборудование на одного эксперта (при необходимости)** | | | | |
| 6 | Ручка | На усмотрение организатора | Шт. | 1 |
| 7 | Лист | На усмотрение организатора | Шт. | 1 |

**4. Требования охраны труда и техники безопасности**

# 4.1. Общие требования охраны труда

К выполнению задания допускаются лица, прошедшие инструктаж по охране труда и не имеющие противопоказаний по состоянию здоровья.

Обучающиеся должны соблюдать правила поведения, расписание и порядок проведения задания, установленные режимы труда и отдыха.

# Техника безопасности при работе с материалами, мелкими деталями.

1. При обнаружении ломаной или треснувшей детали, отдать ее эксперту.
2. Ни в коем случае не брать в рот (в нос, ухо).
3. Не разрешается терять, бросать, брать домой мелкие предметы.
4. По окончании работ, привести рабочее место в порядок.