

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Поварское дело»

Муниципального чемпионата BabySkills
среди воспитанников дошкольных образовательных
организаций города Ростова-на-Дону



Муниципальный чемпионат BabySkills
среди дошкольных образовательных учреждений
города Ростова-на-Дону

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 - BabySkills

1.2. Описание профессиональной компетенции «Поварское дело».

Повар работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания, 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 BabySkills, утвержденная Менеджером компетенции Дошкольное воспитание А. Г. Заляловой (город Казань);
- Регламент проведения муниципального чемпионата Babyskills в городе Ростове-на-Дону;
- 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: 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: 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 (организация и проведения занятий)
------	---

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, травы 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

3.1. Конкурсное задание выполняется по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя выполнение заданий, связанных с осведомленностью участника о профессии «поварское дело», приготовления и презентация блюд в соответствии с заданием.

3.2. Конкурсное задание имеет следующие модули:

Модуль А (образовательный) - «Что я знаю о профессии «повар»?»,
«Выбери те предметы, которые понадобятся повару».

Модуль В (социально-коммуникативный) - поприветствовать экспертов, представиться, презентовать блюдо.

Модуль С (продуктивный) - приготовления блюд.

3.3. В ходе Чемпионата Участник выполняет задания трех модулей:

- модуль А образовательный, включающий 2 задания из области первоначальных представлений о профессии; выбор инструментарии.
- Модуль В социально-коммуникативный - взаимодействия с детьми раннего и дошкольного возраста, родителями, сотрудниками.
- Модуль С продуктивной деятельности, включающий задания по демонстрации первоначальных умений в области профессии. Выбор заданий осуществляется путем жеребьевки из числа трех модулей.

В день, предшествующий дню проведения Чемпионата, Главный эксперт проводит жеребьевку участников, определяет 30% изменения заданий.

3.4. Соревнование длится 2 часа. На выполнение участником каждого модуля и демонстрацию выполненного задания отводится не более 30 минут.

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

Модуль А. «Что я знаю о профессии «Поварское дело»»

Цель: демонстрация участником элементарных представлений о компетенции «Поварское дело» посредством выполнения 2 дидактических заданий познавательной направленности.

Лимит времени на выполнение задания: 5 минут.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- рассмотреть материалы к заданию;
- выполнить задание в установленный лимит времени;
- убрать в конверт готовое задание;
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: продемонстрированы элементарные представления о компетенции «Поварское дело» в процессе выполнения 2 дидактических заданий познавательной направленности.

Конкурсное задание 1. «Кто такой повар?»

Цель: демонстрация элементарных представлений о профессии «Поварское дело»

Лимит времени на выполнение задания: 3 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;

- рассказать о профессии, ответить на вопросы.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о профессии.

Конкурсное задание 2. «Что необходимо повару?»

Цель: демонстрация элементарных представлений о предметах и оборудовании, соответствующей компетенции «Поварское дело»

Лимит времени на выполнение задания: 2 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить материал;
- рассмотреть предметы и оборудование;
- выбрать предметы и оборудование, соответствующее компетенции «Поварское дело»;
- убрать в конверт карточку с выполненным заданием, материалы для работы;
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о предметах и оборудовании, соответствующие по компетенции «Поварское дело».

Модуль В. Социально-коммуникативный.

Цель: Демонстрация умения презентовать блюдо.

Лимит времени на выполнение задания: не предусмотрено.

Лимит времени на представление задания: 3 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- поприветствовать;
- представиться;
- презентовать блюдо.

Ожидаемый результат: презентовано приготовленное блюдо.

Модуль С. Подготовка и приготовление блюда *Задание 1.*

Цель: демонстрация умения готовить салат

Лимит времени на выполнение задания: 10 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрено.

Алгоритм выполнения задания:

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		1,0 -выбрал все картинки; 0,5 - выбрал на 1 картинку меньше, чем требовалось ; 0-все картинки неправильные					
2.2	Демонстрация элементарных представлений о профессии «Поварское дело»		1,0 - ответил на все вопросы полным и развернутым предложением; 0,5 - ответил на 1 вопрос меньше, чем требовалось ; 0 - ответил на все вопросы неправильно .					

--	--	--	--	--	--	--	--	--

Модуль В. 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 С. Приготовление блюд.

	Критерии оценки	Мах баллы
O	Соблюдение времени на выполнение задания	1
O	Соблюдение правил конкурса	1
O	Соблюдение техники безопасности	1
O	Качество приготовления	1
O	Целесообразность сочетания используемых ингредиентов	0,5
O	Опрятность	1
O	Сервировка блюда	1
O	Размер порции	0,5
O	Температура подачи	1
O	Использование обязательных ингредиентов	0,5
O	Правильность подачи (соответствие заданию)	0,5
O	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев)	0,5
O	Уложился в отведенное время	1
S	Внешний вид блюда	0,5
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
2.	Часы	Песочные, настольные (5 мин)	шт.	-	1
3.	Наборы для канпе	Пластмассовые формочки	шт.		5
Расходные материалы					
1.	Тарелка, салатник	Luminarc тарелка мелка столовая белого цвета, диаметр 19 см. Салатник стеклянный 120 см3	шт	2	По количеству участников
2.	Ложка	Пластмассовая	шт	1	
3.	Вилка	Пластмассовая	шт	1	
4.	Нож	Пластмассовый	шт	1	
5.	Контейнер	Одноразовый для продуктов	шт	1	
6.	Салфетки	Бумажные	шт	1	
7.	Доска	Разделочная	шт	1	
8.	Салфетки тканевые	Белая, цветная	шт	2	
9.	Перчатки	Резиновые	шт	1	
Мебель					
1.	Стол	Детский разноуровневый (ЛДСП, металл) 45*120*60	шт	1	

2	Стул	Детский (ЛДСП, металл)	шт	1
ТУЛБОКС УЧАСТНИКА				
1.	Фартук, колпак			1
2.	Перчатки	Резиновые, соразмерные руке ребенка		1
3.	Ингредиенты	В соответствии с 30% изменением		1

6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ.

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

6.2. Чемпионата имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструмента.

6.3. К участию в Skill-модуле 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 ДОУ) на день проведения соревнований;

-письменное согласие родителей на участие ребенка в Skill-модуле Чемпионата.

6.4. 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.

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

6.6. 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.

6.7 Все помещения соревновательной площадки должны быть оснащены первичными средствами пожаротушения.

6.8. 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.

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

6.10. Организатор обеспечивает ограниченный доступ посторонних лиц на Чемпионата.

6.11. Участник для выполнения конкурсного задания использует следующие инструменты:

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

6.12. Применяемые во время выполнения конкурсного задания средства индивидуальной защиты:

- обувь - безопасная закрытая обувь с зафиксированной пяткой.

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

- F 04 Огнетушитель



- Телефон для использования при пожаре

E 22 Указатель выхода

ВЫХОД

E 23 Указатель запасного выхода

**ЗАПАСНЫЙ
ВЫХОД**

ЕС 01 Аптечка первой медицинской помощи



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

6.15 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.

6.16. 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 ножницами соблюдать осторожность, беречь руки от порезов.

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

6.18. 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.

7. ПЛАН ЗАСТРОЙКИ СОРЕВНОВАТЕЛЬНОЙ ПЛОЩАДКИ

