

Задание по компетенции/профессии – «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО» для межрайонного конкурса  
TECHNO-ПРОФИ среди учащихся 5-6 классов общеобразовательных учреждений  
Нижегородской области  
с учетом стандартов JuniorSkills Russia (чемпионата «Молодые профессионалы»)

### ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ Объективные критерии

- соблюдение правил конкурса;
- соблюдение правил техники безопасности;
- соответствие поставленной цели заданию конкурса.

#### Гигиена:

- личная гигиена;
- организация рабочего места детьми;
- приведение рабочего места в порядок по окончании работы.

#### Продемонстрированные поварские умения

- качество приготовления;
- размер порции;
- оформление и подача блюда.

#### Качество видео:

- отображен весь процесс создания продукта;
- видео без коррекции;
- камера направлена на участника (участник всегда находится в кадре).

#### Судейские оценки

- презентация блюда;
- внешний вид блюда.

### Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов Обязательные элементы

#### Одежда:

- фартук или поварская куртка (любого цвета)
- поварской колпак (косынка)
- сменная обувь

У каждого участника конкурса должен быть бейдж, со следующими информационными элементами:

- логотип TECHNO-ПРОФИ
- название муниципального района
- название общеобразовательного учреждения
- фамилия и имя участника (наставника)
- номер (присваивается каждому участнику при регистрации, который соответствует номеру рабочего места)

Размещение информации рекламного характера на бейдже и форменной одежде (например: девизы и иное) **НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!**

Для наставников обязательным элементом одежды является сменная обувь.

### Конкурсные задания

Обнародованное конкурсное задание можно получить на официальном сайте ГАПОУ ГГК (<http://ggk-gorodec.ru/>)

Цель: демонстрация умений готовить, оформлять и презентовать блюдо.

Описание объекта: приготовление заранее выбранного блюда.

Лимит времени на выполнение задания: 45 минут

Задание:

1. Понять содержание конкурсного задания.
2. Подобрать необходимые ингредиенты для блюда.
3. Приготовить блюдо.
4. Сервировать блюдо.
5. Убрать рабочее место.
6. Сообщить экспертам о завершении работы.

Ожидаемый результат: приготовлено блюдо в соответствии с требованиями задания.

Конкурсное задание: приготовление оладий со сладким соусом		Компетенция: Поварское дело
Описание	приготовить оладьи со сладким соусом (1 порция – две оладьи).	
Подача	<b>Размер блюда - порционная тарелка.</b> <b>Приготовленное блюдо остается на рабочем месте участника.</b> <b>Использование вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b>	
Основные ингредиенты	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Используйте ингредиенты по вашему выбору в соответствии с рецептурой приготовления</b></li> </ul>	
Технология приготовления блюда	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Приготовьте блюдо</b>                      выбрать обязательный компонент                      отобрать компоненты для приготовления блюда                      осуществить замешивание компонентов блюда                      выпечь оладьи на сковороде                      оформить блюдо на порционной тарелке                      выполнить сервировку блюда перед подачей</li> </ul>	
Представление блюда	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Представьте блюдо</b>                      составить технологическую карту (рецептура, технология приготовления)                      напечатать текст на одной стороне половины листа А4</li> </ul>	
Обязательные компоненты (участник выбирает один соус)	Сливочный соус Ягодный соус Шоколадный соус	
Специальное оборудование	Нож Вилка Миска Тарелка Ложка столовая Ложка чайная Пиала для соуса Венчик для замешивания теста	

	Лопатка Сковорода Кисточка кулинарная Тарелка на подачу
--	--

Образовательное учреждение обеспечивает участника необходимым оборудованием, материалами, перчатками, продуктами.

Подробная информация о материалах, оборудовании представлена в инфраструктурном листе.

Участникам конкурса не разрешается приносить на площадку дополнительные материалы и инструменты.

**Примечание:** выполнение конкурсного задания осуществляется в учебном кабинете технологии (мастерской) образовательного учреждения в дистанционном формате при помощи видеосъемки. Разработанную технологическую карту, ссылку на видеоролик с выполнением конкурсного задания и 2 фотографии необходимо прислать на электронную почту [ggk.korpus2@mai.ru](mailto:ggk.korpus2@mai.ru)

Требования к видеосъемке выполнения участником конкурсного задания прописаны в Положении межрайонного конкурса TEXNO-ПРОФИ среди учащихся 5-8 классов общеобразовательных учреждений Нижегородской области.