Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад № 9 г. Амурска Амурского муниципального района Хабаровского края

**Техническое описание**

**компетенции «Кулинарное дело»**

****

**Юный Мастер**

2023 г.

**Оглавление**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | Название и описание профессиональной компетенции…………………... | 3 |
| 2. | Спецификация стандарта…………………………………………………… | 7 |
| 3. | Конкурсное задание………………………………………………………… | 9 |
| 4. | Оценка выполнения модулей конкурсного задания………………………. | 12 |
| 5. | Инфраструктурный лист……………………………………………………. | 14 |
| 6.  | Техника безопасности………………………………………………………. | 15 |
| 7. | План застройки соревновательной площадки…………………………….. | 17 |

**1. НАЗВАНИЕ И ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

1.1. Название профессиональной компетенции: «Кулинарное дело»

1.2. Описание профессиональной компетенции «Кулинарное дело»:

Повар – это специалист по приготовлению пищи. Помимо самого приготовления, повар отвечает за подготовку продуктов: проверить их на свежесть, помыть, порезать, почистить. Внешняя привлекательность блюда - тоже задача повара. Ведь в пище важен не только вкус, но и запах и аппетитный вид.

Он работает в ресторанах, кафе, ресторанах, столовых, а также в сфере социального обслуживания (питание в больницах, гостиницах), предоставляя питание гостям и персоналу.

Для того чтобы целый день стоять у плиты и создавать без устали кулинарные шедевры необходимо, чтобы **поварская форма** была достаточно комфортной и безопасной. Она должна быть: Достаточно износостойка. Изготовлена из экологичных материалов. Выдерживала большое количество стирок без потери качества. Не нуждалась в глажке. Не портилась от действия химикатов для выведения неизбежных пятен. Отличалась прочностью и стойко относилась к небольшим механическим воздействиям.

При создании спецодежды для поваров учитывают следующие правила. Головной убор в поварском деле обязателен, под него убирают волосы во время работы с продуктами. Бородатые и усатые повара обязаны надевать маску. Халаты, кители и блузы должны быть достаточно длинными – почти до колен. Рукава не могут быть широкими. Они плотно облегают запястье и фиксируются при помощи кнопки или «липучки». Костюм повара не допускает пуговиц. Возможна потайная застёжка. Нельзя в верхней части изделия размещать накладные карманы. В случае необходимости их размещают ниже пояса и снабжают лацканами.

В качестве застёжек применяют кнопки, «молнии», завязки, резинки или утягивающие манжеты. Воротник — высокий, закрытый, защищающий шею. Возможно использование шейного платка. Цвет изделий обычно белый, но возможно применение светлых материй или цветочных вставок. На заказ шьют цветную униформу, соответствующую стилю ресторана. Допускается обработка ткани антимикробным составом. Одежду стирают ежедневно, в производственных условиях. Она должна выдерживать многократные стирки. Хранят на плечиках в хорошо вентилируемом помещении.

По правилам, срок использования поварской спецодежды – 2 года. Однако современные качественные ткани сохраняют достойный вид гораздо дольше.

Правильный **инвентарь** в кулинарии играет столь же важную роль, как и ингредиенты. Довольно часто бывает так, что создание сложного блюда упирается в технические вопросы. Ситуация осложняется тем, что в мире кухонных принадлежностей существует огромное количество приборов самого разного уровня.

10 приборов, которые каждый день используют шеф-повары в своей работе:

- Кухонные весы (пропорции в кулинарии — вещь исключительной важности. Соблюдать их нужно всегда, однако не всем дана способность угадывать их на глаз. Поварские весы помогут точнее следовать рецептам и создавать более тонкие оттенки вкуса)

- Точильный камень (Вы можете купить себе самые причудливые инструменты для кухни, однако неизменным останется одно — хороший нож и потребность его точить. Хорошая сталь требует хорошего ухода, а острое лезвие — единственный вариант для тех, кто имеет дело с мясом или рыбой.)

- Кухонный шпатель (Небольшой кухонный манипулятор позволяет обеспечивать безопасное перемешивание, переворачивание и прочие манипуляции с пищей)

- Зубчатый нож (подходят для резки тонких продуктов. Багеты, бисквиты, круассаны — все это будет сохранено в целости, благодаря правильному ножу. Такие ножи идеальны для овощей и фруктов, а также могут быть использованы для любых других продуктов, в том числе и для рыбы)

- Чугунная сковорода (при должном уходе такая посуда может служить бесконечно долго и порадовать ваших потомков)

- Терка для сыра с ручкой (Отличный способ улучшить вкус всего вокруг - небольшие добавки тертых ингредиентов. И это совсем необязательно должен быть сыр. Терки старого образца не слишком приспособлены для работы на местах — для присыпания пасты сыром или десерта шоколадом лучше всего использовать мобильную терку с ручкой)

- Шприц для шпигования мяса (Начинить кусок мяса в его самых глубоких слоях поможет шприц для шпигования. Он работает по принципу спринцовки, но имеет металлический носик с острым наконечником. Это позволяет вводить между волокон любой соус или маринад)

- Индукционная горелка — приятное дополнение к плите, которая может быть занята основными блюдами. Завести маленькую мобильную плитку, значит перейти на следующий уровень кулинарии, на котором вас ждут совсем другие задачи, чем прежде.

- Термометр для мяса (готовить мясо, проверяя степень его готовности при помощи термометра — сплошное удовольствие, особенно когда речь идет о больших кусках. Термометр для мяса состоит из длинного щупа и табло. Такие приборы термоустойчивы, поэтому их можно использовать даже в самых жарких духовках и горячих грилях)

**Популярные направления и специализации**

Повар – самое общее название для профессии. Но кухню ресторана можно сравнить с механизмом часов, где каждый человек, как винтик, выполняет свою функцию. На кухне есть шеф-повар (главный повар), су-шеф (второй повар) и повара, отвечающие за определенные типы блюд:

• Повар холодного цеха делает закуски, салаты и заготовки.

• Повар горячего цеха отвечает за все блюда, требующие термической обработки, то есть парит, жарит и варит.

• Повар мясного цеха разделывает мясо, птицу, иногда и рыбу, а также делает полуфабрикаты.

• Пекарь отвечает за хлебобулочные изделия.

• Кондитер создает торты, пирожные, шоколад, конфеты ручной работы, мороженое, воздушное суфле, легкие муссы, нежные кремы. Не пора ли попить чайку?

**Чтобы развиваться в профессии повара, необходимо иметь:**

- Хороший вкус (в прямом смысле), обоняние

- Гибкий ум и умение работать в режиме многозадачности

- Хорошую координацию

- Умение действовать по инструкции

- И одновременно креативность

- Умение работать в команде

- Пунктуальность

- Ответственность

- Энергичность

Помимо мастерства приготовления блюд к профессиональным навыкам повара относятся: составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранением, использованием продовольственных товаров, взаимодействия с персоналом.

Повар должен знать:

- Как пользоваться технологическим оборудованием

- Какие продукты можно считать свежими, а какие нет

- Как приготовить блюдо и сохранить полезные свойства, вкус и питательную ценность продукта

- Чем отличаются блюда разных кухонь (русской, европейской, азиатской и др.) и как их готовить

- Как "на глаз" отмерять нужное количество сыпучих продуктов, жидкости или специй

- Какие санитарные нормы необходимо выполнять в заведении общественного питания

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

Люди в среднем едят три раза в день. Если своими вкусными блюдами или кондитерскими изделиями повар угодил клиентам, у него всегда есть посетители. В городах очень много предприятий общественного питания и ресторанов, а значит хороший специалист без работы не останется.

**История возникновения профессии**

«Древний человек не готовил себе еду. Все, что он находил и собирал, человек ел сырым. Так происходило потому, что он не знал способа приготовления пищи и не умел добыть огонь. Но даже когда он научился разводить костер, то использовал огонь сначала только для получения тепла или для отпугивания животных.

Наверное, какое-то животное было брошено после охоты около углей. Через некоторое время человек увидел, что мясо потемнело, но оно ему понравилось на вкус больше сырого. Так человек и догадался, что пища становится вкуснее при приготовлении.

Посуды тогда не было, и поэтому первобытный человек готовил пищу на горячих камнях вокруг открытого огня»

**2. СПЕЦИФИКАЦИЯ СТАНДАРТА**

**(перечень представлений и практических умений, которые должен**

**продемонстрировать**

**участник в рамках компетенции «Кулинарное дело»)**

|  |  |
| --- | --- |
| Раздел | Перечень умений |
| 1. | **Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение жизни и здоровья детей** |
| 1.1. | Участник должен знать и понимать:- правила использования кулинарного инвентаря, оборудования и ухода за ними;- безопасную организацию работ и использование технологического оборудования;- технику безопасности;- причины порчи пищи;- показатели качества и безопасности свежих и консервированных пищевых продуктов;- технику безопасности при работе с электрооборудованием; |
| 1.2. | Участник должен уметь:- работать с соблюдением норм гигиены и нормативных актов;- хранить сырье с соблюдением требований безопасности и гигиены;- обеспечивать чистоту рабочей зоны;- работать аккуратно и придерживаться правил техники безопасности;- использовать все инструменты и приспособления безопасно; |
| 2. | **Первоначальные знания о профессии** |
| 2.1. | - историю возникновения профессии (что сначала, что потом);- начальную терминологию, соответствующей профессии (оборудование, инструменты, специальная одежда);- социальную значимость профессии;- перечень профессиональных умений  |
| 3. | **Коммуникативные навыки и навыки презентации блюд** |
| 3.1. | Участник должен знать и понимать:- терминологию, соответствующую профессии;- способы и формы общения с гостями- средства выразительности речи;- этические нормы коммуникации;- важность презентации блюд как части комплексного впечатления;- виды блюд и тарелок, используемые для сервировки, другой посудыи оборудования, используемых для презентации |
| 3.2. | Участник должен уметь:- выстраивать эффективное общение с разными субъектами организации процесса питания;- использовать для презентации блюда тарелки, миски, и т.д.;- обеспечивать привлекательную презентацию блюда для создания ярких положительных впечатлений. |
| 4. | **Подготовка ингредиентов и изготовление блюд** |
| 4.1. | Участник должен знать и понимать:- свойства и виды ингредиентов, используемых в кулинарии;- питательные свойства продуктов;- физические и диетологические характеристики различных методов приготовления блюд;- влияние культуры и традиций на рацион и кулинарные практики;- аллергенность продуктов;- существующие виды фруктов, овощей, ингредиентов для салатов, бутербродов и методы их подготовки;- общепринятые виды нарезки овощей и их применение;- общепринятые украшения для блюд. |
| 4.2. | Участник должен уметь:- определять качество ингредиентов, выявлять признаки качества и свежести, такие как внешний вид, аромат и т.д.;- правильно подобрать количество ингредиентов на порцию блюда для получения требуемого выхода;- владеть ножом и распространенными методами нарезки,- изготавливать холодные блюда, закуски и салаты;- вносить изменения в процесс оформления блюда в соответствии с методом обслуживания;- профессионально дегустировать блюда, применять приправы, травы и специи;- выполнять порционную подачу на тарелках или блюдах для подачи, придающих продукции привлекательный внешний вид. |
| 5. | **Гибкие компетенции (сквозные представления, умения)**  |
| 5.1. | Участник должен знать и понимать:- правила конкурса (не общаться на соревновательной площадке, соблюдать отведенное для задания время, не покидать рабочее место во время выполнения задания, в случае необходимости обращения к экспертам, поднимать руку);- культурные нормы организации собственной деятельности (аккуратность, рациональность использования материалов, правила соблюдения чистоты и порядка на рабочем месте). |
| 5.2. | Участник должен уметь:- презентовать себя и свой продукт (называть своё имя, фамилию, презентовать продукт своей деятельности);- организовывать собственную деятельность в соответствии с культурными нормами;- следить за собственной чистотой и внешностью;- поддерживать порядок и чистоту на рабочем месте. |

**3. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

3.1. Конкурсные задания выполняются по модулям. Каждый модуль оценивается отдельно. Конкурс включает в себя выполнение заданий, связанных с осведомленностью участника о профессии «Поварское дело», приготовлением и презентацией блюд в соответствии с заданием.

3.2. Конкурсное задание имеет следующие модули:

Модуль А (образовательный): «Что я знаю о профессии «Поварское дело».

Модуль В (социально-коммуникативный): «Коммуникативное взаимодействие с экспертами, презентация готовых блюд».

Модуль С (продуктивный): «Подготовка ингредиентов и изготовление блюд».

3.3. В ходе Чемпионата Участник выполняет задания модулей:

- Модуль А (образовательный) включает 2 задания из области первоначальных представлений:

«Кто такой повар?»; «Выбери те предметы и оборудование, которые понадобятся повару».

- Модуль В (социально-коммуникативный) направлен на установление коммуникативного взаимодействия с экспертами: приветствие экспертов, представление себя, ответы на вопросы экспертов, презентацию готовых блюд.

- Модуль С (продуктивный «Познай профессию руками») включает изготовление блюд: бутербродов (канапе).

Модуль В интегрируется как с модулем А, так и с модулем С.

3.4. Соревнование длится 2 часа. На выполнение участником каждого модуля и демонстрацию выполненного задания отводится не более 30 минут. Между выполнением заданий модулей проводится физкультурно-музыкальная пауза.

**Модуль А. «Что я знаю о профессии»**

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

Лимит времени на выполнение задания: 5 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;

- рассмотреть материалы к заданию;

- выполнить задание в установленный лимит времени;

- 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?»**

Инструкция:по предложенной сюжетной картинке рассказать о профессии повар (*рассказ должен содержать информацию: историю возникновения профессии, где работают люди, выбравшие для себя данную профессию, какие действия выполняют, особенности спецодежды, популярные направления и специализации повара, значимость для общества, какими качествами, знаниями, умениями должен обладать человек данной профессии, какую технику безопасности должен соблюдать повар)*

|  |  |
| --- | --- |
| Лимит времени | Алгоритм выполнения задания |
| На выполнение задания:**3 мин**. | Рассмотреть сюжетную картинку |
| Составить рассказ |
| Сообщить о готовности (поднять руку) |
| На представление задания:не предусмотрен | Рассказать о профессии |
| Ответить на вопросы |

**Конкурсное задание 2. «Что необходимо повару?».**

Инструкция:из представленного набора предметных картинок (инструменты и оборудование) выбрать те, которые соответствуют профессии повара. Закрепить картинки на мольберте. Назвать и рассказать о их назначении.

|  |  |
| --- | --- |
| Лимит времени | Алгоритм выполнения задания |
| На выполнение задания:**2 мин.** | Рассмотреть предметы и оборудование |
| Выбрать предметы и оборудование, соответствующее компетенции «Кулинарное дело» |
| Убрать рабочее место |
| Сообщить о готовности (поднять руку) |
| На представление задания:не предусмотрен | Закрепить на мольберте |
| Назвать выбранные инструменты и рассказать о их назначении |
| Ответить на вопросы |

**Модуль B. Социально-коммуникативный.**

**Цель:** демонстрация умения презентовать блюдо

**Ожидаемый результат**: презентовано приготовленное блюдо.

|  |  |
| --- | --- |
| Лимит времени | Алгоритм выполнения задания |
| На выполнение задания:не предусмотрено | Поприветствовать |
| Представиться |
| На представление задания не предусмотрено | Презентовать блюдо |

**Модуль С. «Познай профессию руками»**

**Цель:** продемонстрировать умения, отражающие специфику данной профессии.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;

- рассмотреть материалы к заданию;

- выполнить задание в установленный лимит времени;

- убрать рабочее место.

**Ожидаемый результат:** демонстрация умения готовить бутерброд (канапе).

**Конкурсное задание «Приготовление и презентация блюдо бутерброд (канапе)».**

Инструкция: из предложенных ингредиентов, сделать канапе, используя разнообразные композиции сочетания представленных продуктов (овощи, фрукты). Оформить блюдо, разместив на тарелке. Презентовать блюдо.

|  |  |
| --- | --- |
| Лимит времени | Алгоритм выполнения задания |
| На выполнение задания:**10 мин.** | Подобрать материалы и оборудование |
| Продумать оформление канапе. |
| Выбрать необходимые составляющие |
| Оформить канапе, разместить на тарелке для презентации |
| Убрать рабочее место |
| Сообщить о готовности (поднять руку) |
| На представление задания:**3 мин.** | Презентовать канапе |
| Ответить на вопросы |

**4.ОЦЕНКА ВЫПОЛНЕНИЯ КОНКУРСНОГО ЗАДАНИЯ**

4.1 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 жюри Результатом выполнения участником каждого конкурсного задания является среднее арифметическое суммы баллов, выставленных всеми экспертами по всем критериям конкурного задания.

4.2. Критерии оценки

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование критерия | Максимальные баллы | Фактически |
| **Модуль А. Теоретический** |
| **Задание 1. Рассказ о профессии по сюжетной картине** |
| 1.  | Демонстрация элементарных представлений о профессии всоответствии с содержанием сюжетной картины | 3 балла:3 – представленный рассказ развернутый; 2 - возможны незначительные ошибки;1 – представленный рассказ не соответствует сюжетной картине;0 – рассказ не представлен |  |
| 2. | Владение терминологией соответствующей компетенции | 3 балл:3 – полное владение терминологией;2 - возможны незначительные ошибки;1 – минимальное количество терминов, 0 – не употребляет в речи соответствующие термины; |  |
| 2.  | Демонстрация умений отвечать на вопросы по содержанию задания | 1 балл:1 – ответил на все вопросы полным и развернутым предложением;0,5 – ответил на 1 вопрос, ответ не полный;0 – ответил на все вопросы неправильно  |  |
| 3. | Соблюдение времени на выполнение задания | 1 балл |  |
| **Модуль А. Задание 2. «Что необходимо повару?».** |
| 1. | Демонстрация знаний об инструментах и оборудовании, их назначении | 3 балла:3 – правильно выбрал все инструменты, развернуто рассказал о их назначении;2 – совершил одну ошибку в выборе или скудно рассказал о назначении инструмента;1 – совершил несколько ошибок0 – все картинки неправильно выбрал |  |
| 2.  | Демонстрация умений отвечать на вопросы по содержанию задания | 1 балл:1 – ответил на все вопросы полным и развернутым предложением;0,5 – ответил на 1 вопрос, ответ не полный;0 – ответил на все вопросы неправильно  |  |
| 3. | Соблюдение времени на выполнение задания | 1 балл |  |
| **Модуль B. Социально-коммуникативный.** |
| 1. | Соблюдение культурных норм и правил | 2 балла |  |
| 1.1. | Поприветствовать жюри | 1 балл |  |
| 1.2. | Представиться жюри | 1 балл |  |
| 2. | Презентация блюда (выразительность и содержательность представления). В представлении готового продукта используют профессиональную терминологию (используемые материалы и инструменты названы и применяются с соответствие с назначением; представлена последовательность работы) Умение дать описание и характеристику | 3 балла |  |
| **Модуль С. Практический. «Познай профессию руками»** |
| 1. | Соблюдение времени на выполнение задания | 1 балл |  |
| 2. | Соблюдение техники безопасности | 1 балл |  |
| 3. | Внешний вид блюда. Аккуратность. | 3 балла |  |
|  | Оригинальность оформления | 3 балла |  |
| 4. | Целесообразность сочетания используемых ингредиентов | 3 балла |  |
| 5. | Использование обязательных ингредиентов | 3 балл |  |
| 6. | Приведение рабочего места в порядок по окончании работы | 1 балл |  |
| 7. | Соблюдение времени представления блюда | 1 балл |  |
| 11. | Общее впечатление | 3 балла3 – Целостность выступления, логичность построения выступления. Умение действовать в нестандартных ситуациях.2 – удовлетворенность процессом выступления. Хорошая работа;1 – есть недочеты, наличие необоснованных пауз, затягивание времени выступления, повторы;0 – неудовлетворительное, нет завершенности; |  |

**5. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ**

|  |
| --- |
| РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА УЧАСТНИКОВ |
| № | Наименование | Технические характеристики | Единица измерения | Количество |
| на 1 участника | на всех участников |
| ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ УЧАСТНИКОВ |
| 1. | Картинки сюжетные, отражающие специфику представленной в компетенции профессии | На усмотрение организатора | Шт. | 1 | 12 |
|  | Картинки предметные, отражающие специфику представленной в компетенции профессии | На усмотрение организатора | Шт. | 1 | 6 |
| 2. | Стол детский | На усмотрение организатора | Шт. | 1 | 12 |
| 3. | Стул детский | На усмотрение организатора | Шт. | 1 | 12 |
| 4. | Мольберты (магнитные) | На усмотрение организатора | Шт. | - | 1 |
| 5. | Магниты (круглые) | На усмотрение организатора | Шт. | - | 3 |
| 6. | Салфетки бумажные | На усмотрение организатора | Шт. | 10 | 120 |
| 7. | Скатерть одноразовая | На усмотрение организатора | Шт. | 1 | 12 |
| 8. | Доска разделочная | Пластиковая | Шт. | 1 | 12 |
| 9. | Тарелки одноразовые для оформления блюда | На усмотрение организатора | Шт. | 1б. | 12 |
| 10 | Тарелка под обрезки | На усмотрение организатора | Шт. | 2м. | 12 |
| 11 | Нож одноразовый | На усмотрение организатора | Шт. | 1 | 12 |
| 12 | Шпажки разноцветные для оформления канапе | На усмотрение организатора | Шт. | 5 | 12 |
| 13 | Наборы для канапе  | Пластмассовые формочки | Шт. | 2/123/12 | 12 |
| 14 | Контейнер одноразовый для продуктов |  | Шт | 4б./122м./12 | 12 |
| 14 | Урна под сухой мусор | На усмотрение организатора | Шт. | 1 | 12 |
| РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ |
| 1. | Хлеб белый, черный | На усмотрение организатора | грамм | 40 | По количеству участников |
| 2. | Колбаса «Докторская» | На усмотрение организатора | грамм | 50 | По количеству участников |
| 3. | Сыр «Российский» | На усмотрение организатора | грамм | 50 | По количеству участников |
| 4. | Помидоры | На усмотрение организатора | грамм | 50 | По количеству участников |
| 5. | Огурцы свежие | На усмотрение организатора | грамм | 50 | По количеству участников |
| 6. | Оливки  | На усмотрение организатора | грамм | 50 | По количеству участников |
| 7. | Яблоко | На усмотрение организатора | грамм | 50 | По количеству участников |
| 8. | Груша | На усмотрение организатора | грамм | 50 | По количеству участников |
| 9. | Виноград | На усмотрение организатора | грамм | 50 | По количеству участников |
| ОБОРУДОВАНИЕ ИИНСТРУМЕНТЫ, КОТОРЫЕ УЧАСТНИКИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕБЕ |
| 1. | Фартук  | На усмотрение участника | Шт. | 1 | По количеству участников |
| 2. | Поварской колпак или косынка | На усмотрение участника | Шт. | 1 | По количеству участников |
| 3. | Перчатки одноразовые (размер S) | На усмотрение участника | Шт. | 1 | По количеству участников |
| ОБОРУДОВАНИЕ ДЛЯ ЧЛЕНОВ ЖЮРИ |
| 1. | Секундомер | На усмотрение организатора | Шт. | - | 1 |
| 2. | Столы взрослые  | На усмотрение организатора | Шт. | - | 1 |
| 3. | Стул взрослый | На усмотрение организатора | Шт. | - | 3 |
| 4. | Стол для презентации блюда | На усмотрение организатора | Шт. | - | 1 |
| ОБЩЕЕ ОБОРУДОВАНИЕ |
| 1. | Вода бутилированная | На усмотрение организатора | Шт. | 1,5 | 3 |
| 2. | Одноразовые стаканчики | На усмотрение организатора | Шт. | 30 | По количеству участников |

**6. ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ**

1. К самостоятельному выполнению конкурсного задания по компетенциям допускаются участники 6-7 лет, имеющие необходимые навыки по эксплуатации инструментов в соответствии компетенцией «Кулинарное дело».
2. К участию в Чемпионате допускаются 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 Чемпионате.

 6.3. Участники и 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, эксперт имеет право приостановить работу участника либо отстранить участника от выполнения конкурсного задания.

6.4. 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.

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

 6.6. Организатор обеспечивает ограниченный доступ посещающих площадку Чемпионата.

 6.9. 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**

Место проведения Чемпионата по компетенции «Поварское дело»: МБДОУ № 9 г. Амурска, музыкальный зал.

