

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ЕНИСЕЙСКОГО РАЙОНА»

П Р И К А З

22.03.2022

г. Енисейск

01-04-098

О проведении муниципального Чемпионата BabySkills

В соответствии с планом работы МКУ «Управление образования» на 2021-2022 учебный год, с целью создания условий для демонстрации воспитанниками образовательных учреждений района, реализующих программы дошкольного образования, и учащимися общеобразовательных учреждений первоначальных профессиональных умений в конкретной профессии в процессе конкурсно - игрового действия

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Провести муниципальный Чемпионат BabySkills (далее – Чемпионат) по компетенции «ресторанное дело»:
 - для детей дошкольного возраста – «повар»;
 - для младших школьников – «ресторанный сервис (официант)».
1. Утвердить Положение о Чемпионате согласно приложению №1 к настоящему приказу.
2. Утвердить конкурсные задания для модулей и критерии оценивания модулей по компетенции «ресторанное дело»:
 - для детей дошкольного возраста – «повар» (Приложение 1, 2 к Положению);
 - для младших школьников – «ресторанный сервис (официант)» (Приложение 3, 4 к Положению).
3. Руководителям ОУ:
 - 3.1. Организовать проведение отборочного этапа (образовательный и инструментальный модули) участников Чемпионата в ОУ.
 - 3.2. Обеспечить участие победителей отборочного этапа и наставников в финале Чемпионата.
4. Главному методисту МКУ «Управление образования» О.М.Малышевой обеспечить информационно - методическое сопровождение ОУ по вопросам участия в Чемпионате, информационное освещение Чемпионата на сайте МКУ «Управление образования».
5. Ответственность за организацию и проведение Чемпионата возложить на главного методиста МКУ «Управление образования» О.М.Малышеву.
6. Возложить контроль над исполнением приказа на и.о.начальника отдела общего образования МКУ «Управление образования» А.В.Яркову.
7. Приказ вступает в силу с момента подписания.

Руководитель



Е.К.Бурбукина

Положение о проведении муниципального чемпионата BabySkills

1. Общие положения.

- 1.1. Настоящий порядок определяет цели и порядок организации, проведения и подведения итогов муниципального чемпионата BabySkills (далее – Чемпионат).
- 1.2. Организатор Чемпионата: МКУ «Управление образования».
- 1.3. Формат проведения Чемпионата в 2022 году – очный. Выполнение и демонстрация участником конкурсных заданий осуществляется на конкурсной площадке.
- 1.4. Информация о Чемпионате размещается на официальном сайте МКУ «Управление образования».

2. Цель и задачи Чемпионата.

- 2.1. Целью Чемпионата является демонстрация участниками первоначальных профессиональных умений в конкретной профессии в процессе конкурсно - игрового действия.
- 2.2. Задачи Чемпионата:
 - обогатить представления детей о мире рабочих профессий;
 - создать условия для получения детьми первоначальных профессиональных проб, освоения трудовых действий, соответствующих конкретной профессии;
 - формировать у детей положительное эмоциональное отношение и интерес к рабочим профессиям, понимание важности и необходимости каждой профессии;
 - систематизировать деятельность образовательных учреждений по реализации задач, связанных с ознакомлением детей с трудом взрослых.

3. Участники Чемпионата.

- 3.1. Участниками Чемпионата по компетенции «ресторанное дело» (повар) являются воспитанники образовательных учреждений района, реализующих программы дошкольного образования, в возрасте 5 – 7 лет.
- 3.2. Участниками Чемпионата по компетенции «ресторанное дело» («ресторанный сервис (официант)») являются учащиеся третьих классов.
- 3.3. Участниками финала Чемпионата являются победители отборочного этапа.

4. Компетенция Чемпионата.

- 4.1. Чемпионат проводится по компетенции «ресторанное дело»:
 - для детей дошкольного возраста – «повар»;
 - для младших школьников – «ресторанный сервис (официант)».

5. Организация и проведение Чемпионата.

5.1. Чемпионат проводится в два этапа:

- 1 этап: отборочный (включает образовательный и инструментальный модули);
- 2 этап: финальный (skill – модуль).

5.2. Образовательный модуль проходит на уровне образовательного учреждения.

5.2.1. Продолжительность - от 1 до 2 недель.

5.2.2. Ознакомление детей с профессией предполагает «погружение» детей в данную профессию.

5.2.3. Целью модуля является формирование (расширение, обогащение, конкретизация) представлений детей о профессиях (повар, официант).

5.2.4. В ходе модуля дети должны получить ответы на вопросы:

- что представляет собой данная профессия;
- где работают люди, выбравшие для себя данную профессию;
- какие действия выполняют люди данной профессии;
- какие инструменты, специальная одежда необходимы для выполнения действий в данной профессии, и как ими пользоваться;
- какую подготовку необходимо пройти, чтобы работать по данной профессии;
- какие специальные требования предъявляются к людям данной профессии;
- какие правила техники безопасности необходимо соблюдать при выполнении действий в данной профессии;
- какую пользу приносит обществу данная профессия.

5.3. Инструментальный модуль проходит на уровне образовательного учреждения.

5.3.1. Продолжительность – от 1 до 2 недель.

5.3.2. Целью модуля является овладение детьми доступными для освоения и безопасными для осуществления способами деятельности (компетенциями), соответствующими данной профессии.

5.3.3. Результатом инструментального модуля является определение в образовательном учреждении кандидатуры участника третьего (финального) модуля Чемпионата.

5.4. Skill – модуль Чемпионата (финальный) проходит на уровне муниципалитета (апрель 2022) и предполагает демонстрацию участниками первоначальных профессиональных знаний и умений (компетенций), соответствующих профессиям «повар», «официант».

5.4.2. В демонстрацию участниками первоначальных профессиональных знаний и умений входит выполнение заданий трех модулей:

- модуль образовательный (А), включающий задания из области первоначальных представлений о профессии;
- два модуля инструментальных, включающих задания по демонстрации первоначальных умений в области профессии. Выбор заданий осуществляется путём жеребьёвки.

5.4.3. В день, предшествующий дню проведения Чемпионата, проводится жеребьёвка участников, определяются модули, которые предстоит выполнить участникам. Результаты жеребьёвки оформляются в протоколе. 30% изменений заданий определяются в день проведения

Чемпионата и озвучиваются непосредственно на площадке экспертами, оценивающими данный модуль.

- 5.4.5. На выполнение участником каждого модуля и демонстрацию выполненного задания отводится не более 30 минут.
- 5.4.6. Форму и материалы для участника обеспечивает образовательное учреждение, выдвигающее участника для участия в Чемпионате.
- 5.4.7. По итогам Skill – модуля определяются победители и призёры Чемпионата.

6. Оценка конкурсных заданий и подведение итогов.

- 6.1. Эксперты Чемпионата определяют победителя и призёров.
- 6.2. Оценка участников Чемпионата осуществляется по критериям.
- 6.3. Победитель Чемпионата определяется на основании рейтинга участников, набравших наибольшее количество баллов. Победитель и лауреаты награждаются памятным подарком и дипломами. Остальные участники получают сертификат и памятный подарок за участие.

Модули конкурсного задания для детей дошкольного возраста.

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

Цель: демонстрация участником элементарных представлений о профессии «Повар» посредством выполнения 5 дидактических заданий познавательной направленности.

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 профессии «Повар» в процессе выполнения 5 дидактических заданий познавательной направленности.

Задание 1 «Что было раньше, что сейчас».

Цель: демонстрация элементарных представлений об истории становления компетенции «Поварское дело».

Лимит времени на выполнение задания: 6 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить материал;
- рассмотреть карточку с изображением посуды, кухонной утвари, оборудования;
- закрасить фломастером круг под изображением старинной посуды, кухонной утвари, оборудования;
- убрать в конверт карточку с выполненным заданием;
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления об истории становления профессии.

Варианты заданий для жеребьевки:

- набор карточек с изображением посуды, кухонной утвари, оборудования: тарелка, ладья, ухват, чугунок, кастрюля, миксер, кузовок, маслобойка;
- набор карточек с изображением посуды, кухонной утвари, оборудования: кубок, крынка, супница, соковыжималка, мультиварка, ступка, очаг, лукошко.

Задание 2 «Одень повара».

Цель: демонстрация элементарных представлений о предметах одежды, соответствующей профессии «Повар».

Лимит времени на выполнение задания: 6 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить материал;
- рассмотреть предметы одежды;
- выбрать предметы одежды, соответствующие специальной одежде по профессии «Повар»;
- приклеить предметы одежды в соответствии с алгоритмом одевания одежды на силуэт человека;
- убрать в конверт карточку с выполненным заданием, материалы для работы;
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о предметах одежды, соответствующие специальной одежде по профессии «Повар».

Варианты заданий для жеребьевки:

- набор предметов одежды: халат, косынку, фартук белого или светлого цвета, халат темного цвета, каска, жилет сигнальный;
- выбрать и наклеить брюки, куртку, колпак, фартук белого или светлого цвета, китель темного цвета, рабочий комбинезон, спортивный костюм.

Задание 3 «Подбери продукты для приготовления супа».

Цель: демонстрация элементарных представлений о составе продуктов и алгоритме приготовления суп («Суп картофельный с вермишелью», «Борщ»).

Лимит времени на выполнение задания: 6 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить материал;
- рассмотреть картинки с изображением продуктов питания;
- выбрать картинки с изображением продуктов, необходимых для приготовления супа;
- приклеить картинки с изображением продуктов на карточку в соответствии с алгоритмом приготовления супа;
- убрать в конверт карточку с выполненным заданием, материалы для работы;
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о составе продуктов и алгоритме приготовления первого блюда.

Варианты заданий для жеребьевки:

- выбрать материалы и наклеить на карточку в последовательности алгоритма приготовления первого блюда «Суп картофельный с вермишелью»;
- выбрать материалы и наклеить на карточку в последовательности алгоритма приготовления первого блюда «Борщ».

Задание 4 «Что когда едят?».

Цель: демонстрация элементарных представлений о приеме готовых блюд в соответствии с частями суток.

Лимит времени на выполнение задания: 6 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить материал;
- рассмотреть карточку с изображением набором блюд и частей суток;
- соединить линиями картинки с изображением набором блюд с соответствующими им частями суток;
- убрать в конверт карточку с выполненным заданием, материалы для работы;
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о приеме готовых блюд в соответствии с частями суток.

Варианты заданий для жеребьевки:

- карточка с изображением набора блюд: каша, какао, бутерброд с сыром; суп, котлета, гречневая каша, кисель, хлеб; рыба жаренная, тушеные овощи, сок, хлеб;
- карточка с изображением набора блюд: омлет, бутерброд с маслом, чай; борщ, капуста, тушенная с мясом, компот, хлеб; картофельное пюре, сосиска отварная, хлеб, молоко.

Задание 5. «Выбери продукты, которые должны храниться только в холодильнике».

Цель: демонстрация элементарных представлений об условиях хранения продуктов.

Лимит времени на выполнение задания: 6 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить материал;
- выбрать картинки с изображением продуктов, которые хранятся только в холодильнике;
- приклеить картинки с изображением продуктов на карточку с изображением холодильника;
- убрать в конверт карточку с выполненным заданием, материалы для работы;
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о продуктах, которые должны храниться в холодильнике.

Варианты заданий для жеребьевки:

- набор картинок с изображением продуктов: мясо, яйца, кремовое пирожное, молоко, картофель, крупа, хлеб;
- набор картинок с изображением продуктов: колбаса, рыба, масло, йогурт, крупа, свёкла, конфеты, батон.

Модуль В. «Собери и укрась двухслойное бисквитное пирожное и презентуй его»

Цель: Демонстрация умения собирать и украшать двухслойное бисквитное пирожное и презентовать его.

Лимит времени на выполнение задания: 15 мин.

Лимит времени на представление задания: 3 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- надеть специальную одежду (колпак, фартук);
- надеть перчатки;
- ознакомиться с предложенными продуктами и предметами;
- ознакомиться с картой задания;
- выбрать обязательные ингредиенты;
- приступить к выполнению задания;
- расположить бисквит на рабочей поверхности;
- придать бисквиту форму способом выдавливания вырезания (форма на выбор) или разрезания (ножом) бисквита для двух слоёв пирожного;
- собрать пирожное из двух частей, намазав нижний слой повидлом;
- украсить пирожное фруктами и (или) мармеладом, используя самостоятельно выбранный способ их нарезания (кружочками и (или) пластинками);
- переложить пирожное на тарелку;
- украсить пирожное и блюдо кондитерской посыпкой и (или) кокосовой стружкой (по выбору);
- придумать название десерту;
- составить повествовательный рассказ о приготовлении пирожного из 5-6 предложений;
- убрать своё рабочее место;
- снять специальную одежду, перчатки;
- поднять руку и сообщить экспертам о завершении выполнения задания;
- презентовать готовое блюдо.

Ожидаемый результат: собрано и украшено двухслойное бисквитное пирожное, придумано название и презентовано.

Модуль С. «Приготовь бутерброд (канапе) и презентуй его».

Цель: приготовление бутерброда из предложенных ингредиентов и презентация его.

Лимит времени на выполнение задания: 15 мин.

Лимит времени на представление задания: 3 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- надеть специальную одежду (колпак, фартук);
- надеть перчатки;
- ознакомиться с предложенными продуктами и предметами;
- ознакомиться с картой задания;
- выбрать обязательные ингредиенты (хлеб, лист салата и сыр);
- выбрать, при необходимости, дополнительные ингредиенты;
- приступить к выполнению задания;
- сформировать бутерброд, используя в процессе специальные формы и/или нож;
- украсить бутерброд;
- выложить бутерброд на блюдо;
- придумать название бутерброду;
- составить повествовательный рассказ о приготовлении бутерброда из 5-6 предложений;
- убрать своё рабочее место;
- снять специальную одежду, перчатки;
- поднять руку и сообщить экспертам о завершении выполнения задания;
- презентовать готовое блюдо.

Ожидаемый результат: бутерброд приготовлен из предложенных ингредиентов и презентован.

Модуль D. «Приготовь салат в соответствии с рецептом и укрась его с использованием способа нарезки продуктов «соломка»».

Цель: приготовление салата в соответствии с рецептом и украшение его с использованием способа нарезки продуктов «соломка».

Лимит времени на выполнение задания: 25 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен.

Алгоритм выполнения задания:

- надеть специальную одежду (колпак, фартук);
 - надеть перчатки;
 - ознакомиться с предложенными продуктами и предметами;
 - найти нужный рецепт;
 - выбрать необходимые ингредиенты и предметы;
 - приступить к выполнению задания;
 - выполнить задание;
 - убрать свое рабочее место;
 - снять специальную одежду, перчатки;
 - поднять руку и сообщить экспертам о завершении выполнения задания.
- Ожидаемый результат: салат, приготовленный в соответствии с рецептом и украшенный с использованием способа нарезки продуктов «соломка».

Критерии оценивания модулей конкурсных заданий
для детей дошкольного возраста.

Модуль А. «Что я знаю о профессии «повар»?»

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		
1.1	Соблюдение правил поведения при выполнении задания	Правильно пользуется клеем: не открывает зубами крышку, не берет в рот, убирает лишний клей салфеткой, протирает руки влажной салфеткой	0,5
		Правильно пользуется фломастером: не берет в рот, не подносит к лицу	0,5
2.	Первоначальные знания о профессии		
2.1.	Демонстрация элементарных представлений по содержанию задания	Выбирает картинки соответствующие заданию	1 –выбрал все картинки 0,5 – выбрал на 1 картинку меньше, чем требовалось

Модуль В. «Собери и укрась двухслойное бисквитное пирожное и презентуй его»

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		
1.1.	Использование специальной одежды, перчаток	Протер руки влажной салфеткой	0,5

		Надел колпак, надел фартук	0,5
		Надел перчатки	0,5
1.2.	Безопасное использование колющих и режущих предметов	Правильно использует столовый нож: не поднимает выше уровня груди, не берет в рот, не берет руками за лезвие	0,5
1.3.	Выполнение правил при работе с пищевыми продуктами	Использует разделочную доску при нарезке	0,5
		Не берет в рот продукты, не облизывает пальцы	0,5
2.	Первоначальные умения в области профессии		
2.1.	Использование предметов	Фигурные металлические формы	0,5
		Столовый нож	0,5
		Разделочные доски по назначению	1
2.2.	Формирование набора продуктов в соответствии с рецептом	Использует обязательный набор продуктов (готовый бисквит, джем)	0,5
2.3	Использование дополнительных продуктов	Использует фрукты, мармелад для декорирования готового блюда	0,5
		Использует кондитерскую посыпку, кокосовую стружку для декорирования готового блюда	0,5
2.4.	Использование терминологии	Название инструментов	0,5
		Название действий	0,5

		Название способов нарезки (кружочками и (или) пластинками)	0,5
2.5	Оформление и украшение готового блюда	Перекладывает пирожное на плоское блюдо	0,5
		Украшает пирожное	0,5
2.6	Презентация и придумывание названия	Название	1
		Последовательное и логичное представление своего блюда	1
3.	SoftSkills (сквозные представления, умения)		
3.1.	Соблюдение правил конкурса	Не общается на площадке	0,5
		Действует в соответствии с инструкцией эксперта	1
		Укладывается во времени	0,5
3.2.	Поддержание чистоты и порядка на рабочем месте	На протяжении всего конкурсного задания	0,5
		Рабочее место убрано в конце конкурсного задания	0,5
		Представляет себя, обращается к экспертам перед презентацией, благодарит за внимание	1
3.5.	Соблюдает культурные нормы коммуникации		

Модуль С. «Приготовь бутерброд и презентуй его».

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		
1.1	Использование специальной одежды, перчаток	Протер руки	0,5

		влажной салфеткой	
		Надел колпак, надел фартук	0,5
		Надел перчатки	0,5
1.2	Безопасное использование колющих и режущих предметов	Правильно использует столовый нож: не поднимает выше уровня груди, не берет в рот, не берет руками за лезвие	0,5
		Использует разделочную доску при нарезке	0,5
1.3		Не берет в рот продукты, не облизывает пальцы	0,5
2.	Первоначальные умения в области профессии		
2.1.	Использование предметов	Фигурные металлические формы	0,5
		Столовый нож	0,5
		Разделочные доски по назначению	1
2.2	Формирование набора продуктов в соответствии с рецептом	Использует обязательный набор продуктов (хлеб, сыр, лист салата)	0,5
2.3	Использование дополнительных продуктов	Не более 2х ингредиентов	0,5
2.4	Использование терминологии	Название инструментов	0,5
		Название действий	0,5
		Название способов нарезки	0,5
2.5	Оформление и украшение блюда	Перекладывает бутерброд на плоское блюдо	0,5
		Украшает бутерброд	1
2.6	Презентация и придумывание названия	Название	1
		Последовательное и логичное представление своего блюда	1

3.	SoftSkills (сквозные представления, умения)		
3.1	Соблюдает правила конкурса	Не общается на площадке	0,5
		Действует в соответствии с инструкцией эксперта	1
		Укладывается во времени	0,5
3.2	Поддержание чистоты и порядка на рабочем месте	На протяжении всего конкурсного задания	0,5
		Рабочее место убрано в конце конкурсного задания	0,5

Модуль D - «Приготовь салат в соответствии с рецептом и укрась его с использованием способа нарезки продуктов «соломка»».

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		
1.1.	Использование специальной одежды, перчаток	Протер руки влажной салфеткой	0,5
		Надел колпак, надел фартук	0,5
		Надел перчатки	0,5
1.2.	Безопасное использование колющих и режущих предметов	Правильно использует столовый нож: не поднимает выше уровня груди, не берет в рот, не берет руками за лезвие	0,5
1.3	Выполнение правил при работе с пищевыми продуктами	Использует разделочную доску при нарезке	0,5
		Не берет в рот продукты, не облизывает пальцы	0,5
2.	Первоначальные умения в области профессии		
2.1.	Использование разных способов нарезки	кубиком	1

2.2.	Формирование набора продуктов в соответствии с рецептом	соломкой	1
		Использует все ингредиенты согласно рецепту салата	1
		Использует заправку согласно рецепту блюда	1
2.3	Оформление и украшение готового блюда	Перекладывает готовый салат на плоское блюдо	1
		Украшает готовое блюдо продуктами нарезанными «соломкой»	1
2.4	Использование предметов по назначению	готовит салат в глубокой миске	1
		осуществляет нарезку на разделочной доске	0,5
		использует ложку для перекладывания и размешивания салата	0,5
3.	SoftSkills (сквозные представления, умения)		
3.1.	Соблюдение правил конкурса	Не общается на площадке с тренером-наставником	0,5
		Действует в соответствии с алгоритмом задания	0,5
		Укладывается во времени	0,5
3.2.	Поддержание чистоты и порядка на рабочем месте	На протяжении всего конкурсного задания поддерживает чистоту и порядок на рабочем месте	0,5
		Рабочее место убрано в конце конкурсного задания	0,5

Модули конкурсных заданий для младших школьников.

Модуль А. «Что я знаю о профессии «Официант?»».

Цель: демонстрация участником элементарных представлений о профессии «Официант» посредством выполнения 2 дидактических 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 в конверт готовое задание;
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: продемонстрированы элементарные представления о профессии «Официант» в процессе выполнения 2 дидактических заданий познавательной направленности.

Задание 1. «Кто такой официант?»».

Цель: демонстрация элементарных представлений о профессии «Официант».

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.

Примерные вопросы по профессии «Официант»:

1. Что должен уметь и знать официант в своей работе?
2. Каким должен быть официант?
3. В чем заключается работа официанта?
4. Каким должен быть внешний вид официанта?
5. Как должен общаться официант с гостями кафе/ресторана?

Задание 2. «Что необходимо официанту?»».

Цель: демонстрация элементарных представлений о предметах и оборудовании, соответствующих профессии «Официант».

Лимит времени на выполнение задания: 2 мин.

Лимит времени на представление задания: не предусмотрен

Алгоритм выполнения задания:

- выслушать задание;
- разложить материал;
- рассмотреть карточки с предметами и оборудованием;
- выбрать карточки с предметами и оборудованием, соответствующие специальной одежде по профессии «Официант»;
- убрать в конверт карточки с выполненным заданием.
- убрать рабочее место.

Ожидаемый результат: демонстрирует элементарные представления о предметах и оборудовании, соответствующих профессии «Официант».

Варианты заданий для жеребьевки:

- набор предметов одежды: халат, косынка, фартук, халат темного цвета, каска, жилет сигнальный;
- набор предметов одежды: брюки, куртка, колпак, фартук, китель темного цвета, рабочий комбинезон, спортивный костюм.

Модуль В. Социально-коммуникативный.

Цель: Демонстрация умения приветствовать и посадить клиента/гостя за стол.

Лимит времени на выполнение задания: не предусмотрено.

Лимит времени на представление задания: 2 мин.

Алгоритм выполнения задания:

- поприветствовать клиента/гостя;
- посадить клиента/гостя за стол;
- представиться клиенту/гостю;
- предложить меню;
- принять заказ.

Ожидаемый результат: клиент/гость поприветствован, посажен за стол.

Модуль С. Подготовка и сервировка стола.

Цель: демонстрация умения сервировать стол.

Лимит времени на выполнение задания: 20 мин.

Лимит времени на представление задания: до 2 мин.

Варианты заданий для жеребьевки:

Задание 1. Международный женский день (завтрак).

Алгоритм выполнения задания:

- подготовить рабочий стол для сервировки стола;
- сервировать праздничный стол к завтраку;
- сложить бумажные салфетки для салфетницы;
- создать украшение для праздничного стола в соответствии 30% изменением - складывание 2 полотняных салфеток одним из способов в соответствии с озвученным экспертом заданием – «Роза», «Французская бабочка», «Свеча»;
- сообщить экспертам о завершении работы и готовности продемонстрировать задание;
- продемонстрировать свой стол.

Ожидаемый результат: демонстрация умения сервировать стол для завтрака, создание элемента украшения праздничного стола.

Задание 2. День рождения (ужин).

Алгоритм выполнения задания:

- подготовить рабочий стол для сервировки стола;
- сервировать праздничный стол для ужина;
- создать украшение для праздничного стола в соответствии 30% изменением - складывание 2 полотняных салфеток одним из способов в соответствии с озвученным экспертом заданием – «Роза», «Французская бабочка», «Свеча».
- сообщить экспертам о завершении работы и готовности демонстрировать задание;
- продемонстрировать свой стол.

Ожидаемый результат: демонстрация умения сервировать стол для ужина, создание элемента украшения праздничного стола.

Критерии оценивания модулей конкурсных заданий для младших школьников.

Модуль А. «Что я знаю о профессии «официант»?»

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		
1.1	Соблюдение правил поведения при выполнении задания	Безопасное использование материалов и оборудования	1
2.	Первоначальные знания о профессии		
2.1.	Демонстрация элементарных представлений по содержанию задания	Выбирает картинки, соответствующие заданию	1 –выбрал все картинки; 0,5 – выбрал на 1 картинку меньше, чем требовалось; 0 – все картинки неверные
2.2.	Демонстрация элементарных представлений о профессии «Официант»	Отвечает на все вопросы	1 – ответил на все вопросы полным и развернутым предложением; 0,5 – ответил на 1 вопрос меньше, чем требовалось; 0 – ответил на все вопросы неправильно
2.3.	Понимание социальной значимости профессии		1 – понимает и объясняет социальную значимость; 0,5- понимает, но не объясняет; 0 – не осознаёт социальную значимость профессии

Модуль В. «Социально - коммуникативный».

№ п/п	Наименование критерия	Максимально
1.	Соблюдение культурных норм и правил	
1.1.	Поприветствовать клиента/гостя	1
1.2.	Посадить клиента/гостя за стол	1
1.3.	Предложить меню клиенту/гостю	0,5
1.4.	Представиться клиенту/гостю	0,5
1.5.	Принять заказ и донести его до кухни	0,5

Модуль С. «Сервировка стола».

№ п/п	Наименование критерия	Максимально
1.	Соблюдение времени на выполнение задания	1
2	Соблюдение правил конкурса	1
3	Соблюдение правил безопасности	1
4	Личная гигиена	0,5
5	Приведение рабочего места в порядок по окончании работы	0,5
6	Сервировка и декорирование стола в соответствии с 30% изменений	1
7	Правильность сервировки стола в соответствии с 30% изменений	1
8	Целесообразность сочетания используемых видов оборудования для накрытия стола	0,5
9	Презентация меню гостям	0,5
10	Правильная и полная передача заказа кухне	0,5
11	Аккуратность, опрятность	0,5
12	Оригинальность, творческий подход	0,5
13	Внешний вид (спецодежда)	0,5
14	Оформление меню	0,5