

**Соревновательный кейс-задание по компетенции
«Поварское дело»
(для обучающихся в возрасте от 5 до 7 лет
с нормативным развитием)**



Для участия в соревновательном этапе мы предлагаем выполнить несколько заданий:

1. На первом этапе необходимо приготовить один из вариантов брускетты, представленных в тренировочном кейсе.

2. На втором этапе необходимо приготовить брускетту, выбирая рецепт на ваше усмотрение. Важное условие: для приготовления можно использовать любые продукты, только не забываем про сочетаемость продуктов по вкусу.

Критерии оценки мастерства

(В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов. Максимальное количество баллов за все выполненные задания по всем критериям оценки составляет – 100).

Модуль	Оценки		Общая максимальная оценка
	Субъек- тивная	Объек- тивная	
Модуль 1. Подготовка рабочего места			10
Модуль 2.			

Использование обязательных ингредиентов. Учет вкусовых качеств блюда. Сочетаемость продуктов на выбор. Оригинальность приготовления.			20
Модуль 3. Соблюдение технологии приготовления. Нарезать продукты. Смазать ломтик багета творожным сыром или сбрызнуть маслом. Распределить начинку по ломтику. Украсить зеленью брускетту.			30
Модуль 4. Соблюдение техники безопасности во время работы с режущими предметами			20
Модуль 5. Правильность подачи (соответствие заданию). Эстетическое оформление блюда. Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).			20
Итого:			100

Модуль 1.

0 – ребенок не знает, как подготовить рабочее место

5 – неправильно или неаккуратно организовано рабочее место

10 – рабочее место организовано в соответствии с требованиями

Модуль 2.

0 – ребенок не знает, как сочетать продукты

10 – затруднение при выборе продуктов

20 – всё задание выполнено в соответствии с требованиями к работе с учетом вкусовых качеств блюда и оригинальности приготовления

Модуль 3.

10 – ребенок не соблюдает технологию приготовления блюда (допущены ошибки в нарезке ингредиентов для начинки)

20 – неаккуратно выложена начинка на багет

30 – всё задание выполнено в соответствии с требованиями к работе

Модуль 4.

0 – полное несоответствие к требованиям выполнения работы, нарушение техники безопасности при работе с режущими предметами и блендером

10 – нарушение алгоритма выполнения работы (не соблюдения последовательности приготовления)

20 – всё задание выполнено в соответствии с требованиями к работе (ребёнок начинает работу с нарезки начинки, после приступает к приготовлению намазки и начинает собирать брускетту)

Модуль 5.

0 – задание не завершено (блюдо приготовление не полностью)

10 – задание выполнено с небольшими недочетами (наличие брызг, разводов и отпечатков пальцев).

20 – всё задание выполнено в соответствии с требованиями к работе и в соответствии с заданным временем.