

**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
<b>Модуль 3.</b> Соблюдение технологии приготовления. Нарезать продукты. Смазать ломтик багета творожным сыром или сбрызнуть маслом. Распределить начинку по ломтику. Украсить зеленью брускетту.			30
<b>Модуль 4.</b> Соблюдение техники безопасности во время работы с режущими предметами			20
<b>Модуль 5.</b> Правильность подачи (соответствие заданию). Эстетическое оформление блюда. Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).			20
<b>Итого:</b>			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.