

ТЕХНИЧЕСКОЕ ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

«Ресторанный сервис»

**Городской чемпионат ранней профессиональной ориентации детей
дошкольного возраста «ПРОФИ Детки Кемерово»
Подготовительная группа «Фантазёры»**

Выполнение заданий 1-м участником: ребенок 1

Модуль А. «Распознавание специй и определение посуды, в которой они подаются»

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		3	3
1.1.	Соблюдение санитарных норм и правил при организации рабочего места	Участник сидит за столом на расстоянии ширины кулака	1	1
		участник соблюдает правильную осанку	1	1
		Участник определяет по внешнему виду или запаху специи в соответствии с ТБ	1	1
2.	Первоначальные умения в области профессии		3	3
2.1.	Умение определять специи визуально и по запаху	Все специи определены верно (расположены напротив той посуды в которой они подаются на стол)	1	1
		Участник не пробовал специи на вкус	1	1
		Участник назвал специи правильно	1	1
3.	SoftSkills (сквозные представления, умения)		5	4
3.1.	Соблюдение правил конкурса	Участник не общается на площадке с тренером-наставником	1	1
		Участник действует в соответствии с алгоритмом задания	1	1
		Участник укладывается в отведённое время выполнения	1	0,5

		задания		
3.2.	Поддержание чистоты и порядка на рабочем месте	На протяжении всего конкурсного задания	1	1
		Сообщает о выполнении задания эксперту	1	1
	ИТОГО		11	10
	Субъективная оценка			
	Проявление творчества		0,5	0,5
	Позитивные эмоции		0,5	0,5
	Выразительность и содержательность		0,5	0,5
	Общее впечатление		0,5	0,5
	ВСЕГО		13	12

Модуль В. «Складывание салфеток».

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		2	2
1.3	Соблюдение норм гигиены	Одет в соответствующую форму официанта, волосы убраны, руки вытерты влажными салфетками	1	1
		Участник соблюдает правильную осанку	1	1
2.	Первоначальные умения в области профессии		4	3
2.1.	Складывание салфеток разными способами и формами	Все салфетки сложены	1	1
		Салфетки держат форму, не раскручиваются	1	1
		Готовые салфетки целые, не надорванные	1	1
		Готовые сложенные салфетки	1	0,5

		находятся в правом углу стола		
		Называет формы салфеток	1	0,5
3.	SoftSkills (сквозные представления, умения)		4	3
3.1	Соблюдает правила конкурса	Действует в соответствии с алгоритмом задания	1	1
		Уложился во времени выполнения (использовано не менее 90% времени)	1	0,5
		Не общается на площадке с тренером – наставником	1	1
		Сообщает о выполнении задания эксперту	1	1
	ИТОГО		10	8
	Субъективная оценка			
	Проявление творчества		0,5	0,5
	Позитивные эмоции		0,5	0,5
	Выразительность и содержательность		0,5	0,5
	Общее впечатление		0,5	0,5
	ВСЕГО		12	

Модуль С. «Сервировка стола на 2 /4 персоны с использованием элементов декора из тулбокса по тематике «День рождение»».

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья		3	3
1.1.	Соблюдение правильного переноса столовой посуды и приборов	Участники переносят тарелки в стопке, соловые приборы держат по середине, стаканы на подносе или в стопке.	1	1
		Участник соблюдает правильную осанку	1	1

1.2.	Соблюдение техники безопасности при работе	Обувь без каблука с закрытым носом и пяткой, манжет рубашки застегнут, волосы убраны	1	1
2.	Первоначальные умения в области профессии		6	5
2.1.	Расстелить скатерть	Скатерть застелена без складок	1	1
		Расстояние от края стола до пола со всех сторон одинаково	1	1
2.2.	Расставить столовую посуду (тарелки), столовые приборы, бокалы, салфетки, спецовку, вазочку с цветами;	Соблюдена последовательность сервировки	1	1
		Сервировка соответствует приёму пищи	1	1
2.3.	Использование элементов декора из тулбокса	Элементы декора соответствуют заявленной тематике	1	1
2.4.	Презентация сервировки	Сервировка представлена в форме устного рассказа состоящего из 2-3 предложений	1	0,5
3.	SoftSkills (сквозные представления, умения)		4	3
3.1.	Соблюдение симметричности при сервировке	Участник расставляет столовую посуду и приборы справа налево, симметрично	1	1
3.2.	Порядок на рабочем месте	Убрал неиспользованные материалы в бокс	1	1
3.3.	Соблюдение алгоритма выполнения задания	При выполнении задания действовал последовательно	1	1
		После завершения поднял руку, сообщил экспертам о выполненном задании	1	0,5
	ИТОГО		13	11
	Субъективная оценка			
	Проявление творчества		0,5	0,5
	Позитивные эмоции		0,5	0,5
	Выразительность и содержательность		0,5	0,5
	Общее впечатление		0,5	0,5
	ВСЕГО		15	13

Критерии оценки:

- 0- не демонстрирует;
- 0,5 – демонстрирует частично;
- 1 – демонстрирует.

Выполнений заданий 2-м участником: ребенок 2**Модуль А. «Распознавание специй и определение посуды, в которой они подаются»**

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		3	2
1.1.	Соблюдение санитарных норм и правил при организации рабочего места	Участник сидит за столом на расстоянии ширины кулака	1	0,5
		участник соблюдает правильную осанку	1	1
		Участник определяет по внешнему виду или запаху специи в соответствии с ТБ	1	0,5
2.	Первоначальные умения в области профессии		3	2
2.1.	Умение определять специи визуально и по запаху	Все специи определены верно (расположены напротив той посуды в которой они подаются на стол)	1	0,5
		Участник не пробовал специи на вкус	1	1
		Участник назвал специи правильно	1	0,5
3.	SoftSkills (сквозные представления, умения)		5	4,5
3.1.	Соблюдение правил конкурса	Участник не общается на площадке с тренером-наставником	1	1

		Участник действует в соответствии с алгоритмом задания	1	1
		Участник укладывается в отведённое время выполнения задания	1	1
3.2.	Поддержание чистоты и порядка на рабочем месте	На протяжении всего конкурсного задания	1	0,5
		Сообщает о выполнении задания эксперту	1	1
	ИТОГО		11	8,5
	Субъективная оценка			
	Проявление творчества		0,5	0,5
	Позитивные эмоции		0,5	0,5
	Выразительность и содержательность		0,5	0,5
	Общее впечатление		0,5	0,5
	ВСЕГО		13	10,5

Модуль В. «Складывание салфеток».

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья детей		2	1,5
1.3	Соблюдение норм гигиены	Одет в соответствующую форму официанта, волосы убраны, руки вытерты влажными салфетками	1	1
		Участник соблюдает правильную осанку	1	0,5
2.	Первоначальные умения в области профессии		4	4
2.1.	Складывание салфеток	Все салфетки сложены	1	0,5

	разными способами и формами	Салфетки держат форму, не раскручиваются	1	0,5
		Готовые салфетки целые, не надорванные	1	1
		Готовые сложенные салфетки находятся в правом углу стола	1	0,5
		Называет формы салфеток	1	0,5
3.	SoftSkills (сквозные представления, умения)		4	3
3.1	Соблюдает правила конкурса	Действует в соответствии с алгоритмом задания	1	1
		Уложился во времени выполнения (использовано не менее 90% времени)	1	0,5
		Не общается на площадке с тренером – наставником	1	1
		Сообщает о выполнении задания эксперту	1	0,5
	ИТОГО		10	8,5
	Субъективная оценка			
	Проявление творчества		0,5	0,5
	Позитивные эмоции		0,5	0,5
	Выразительность и содержательность		0,5	0,5
	Общее впечатление		0,5	0,5
	ВСЕГО		12	10,5

Модуль С. «Сервировка стола на 2 /4 персоны с использованием элементов декора из тулбокса по тематике «День рождение»».

№ п/п	Наименование критерия	Конкретизация критерия	Максимально	Фактически
1.	Соблюдение санитарных норм и правил профилактики травматизма, обеспечение охраны жизни и здоровья		3	2

1.1.	Соблюдение правильного переноса столовой посуды и приборов	Участники переносят тарелки в стопке, соловые приборы держат по середине, стаканы на подносе или в стопке.	1	0,5
		Участник соблюдает правильную осанку	1	0,5
1.2.	Соблюдение техники безопасности при работе	Обувь без каблука с закрытым носом и пяткой, манжет рубашки застегнут, волосы убраны	1	1
2.	Первоначальные умения в области профессии		6	5
2.1.	Расстелить скатерть	Скатерть застелена без складок	1	1
		Расстояние от края стола до пола со всех сторон одинаково	1	0,5
2.2.	Расставить столовую посуду (тарелки), столовые приборы, бокалы, салфетки, спецовку, вазочку с цветами;	Соблюдена последовательность сервировки	1	1
		Сервировка соответствует приёму пищи	1	1
2.3.	Использование элементов декора из тулбокса	Элементы декора соответствуют заявленной тематике	1	1
2.4.	Презентация сервировки	Сервировка представлена в форме устного рассказа состоящего из 2-3 предложений	1	0,5
3.	SoftSkills (сквозные представления, умения)		4	3
3.1.	Соблюдение симметричности при сервировке	Участник расставляет столовую посуду и приборы справа налево, симметрично	1	0,5
3.2.	Порядок на рабочем месте	Убрал неиспользованные материалы в бокс	1	1
3.3.	Соблюдение алгоритма выполнения задания	При выполнении задания действовал последовательно	1	0,5
		После завершения поднял руку, сообщил экспертам о выполненном задании	1	1
	ИТОГО		13	10
	Субъективная оценка			
	Проявление творчества		0,5	0,5

	Позитивные эмоции		0,5	0,5
	Выразительность и содержательность		0,5	0,5
	Общее впечатление		0,5	0,5
	ВСЕГО		15	12

Критерии оценки:

- 0 - не демонстрирует;
- 0,5 – демонстрирует частично;
- 1 – демонстрирует.

5. ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

РАБОЧАЯ ПЛОЩАДКА УЧАСТНИКОВ					
№	Наименование	Технические характеристики	Единица измерения	Количество	
				на 1 участника	на всех участников
Зона проведения конкурсного задания Модуль А.					
Техническое оборудование					
1.	Таймер	песочные часы	шт.	1	5
Сырье					
2.	Соль			1	5
3.	Перец чёрный			1	5
4.	Соус кетчуп			1	5
5.	Сахар -песок			1	5
6.	Растительное масло			1	5
Оборудование					
7.	Тулбокс		шт.	1	5
8.	Фартук детский		шт.	1	5
9.	Солонка		шт.	1	6
10.	Перечница		шт.	1	6
11.	Соусница		шт.	1	6
12.	Сахарница		шт.	1	6

13.	Кувшинчик или бутылочка под масло растительное		шт.	1	6
14.	Тарелка	Диаметр 25 см	шт.	1	6
15.	Мешочки на клипсе		шт.	1	25
Зона проведения конкурсного задания Модуль В.					
Техническое оборудование					
1.	Таймер	Песочные часы	шт.	1	1
Столовое белье					
2.	Скатерть		шт.	1	5
3.	Салфетки бумажные большие		шт.	5	50
Зона проведения конкурсного задания. Модуль С.					
Техническое оборудование					
1.	Таймер (песочные часы)		шт.	1	5
Расходные материалы					
2.	Конверт размера А4	Бумажный белый конверт размера А4	шт.	1	1
4.	Пластиковый бокс		шт.	1	6
5.	Влажные салфетки		пачка	1	6
6.	Скатерть однотонная		шт.	1	6
7.	Салфетки бумажные большие		шт.	2	20
8.	Набор посуды пластиковый (тарелки 2 шт, вилка, ложка, нож, кружка или стакан)	Размером А4	шт.	2	10
9.	Тарелка столовая мелкая	Диаметр 19-22 см	шт.	2	12
10.	Вилка десертная		шт.	2	12
11.	Нож десертный		шт.	2	12
12.	Салфетница (спецовка)		шт.	1	5
13.	Салфетки бумажные маленькие		пач.	1	1
14.	Ложка десертная		шт.	2	12

15.	Чайная ложка		шт.	2	12
16.	Тарелка глубокая		шт.	2	12
17.	Корзина для мусора		шт.	1	1