

Чемпионатное движение KidSkills по компетенции «Поварское дело».

Цель: расширение общей осведомленности детей в мире профессий, в частности к профессии повара.

Задачи:

1. Создавать познавательную активность в ходе работы
2. Создать условия для развития творческих способностей детей.
3. Расширять представления детей о профессии повара.
4. Развивать коммуникативные навыки.
5. Развивать связную речь, мелкую моторику рук, воображение, память.
6. Развивать любознательность, интерес к данной профессии
7. Воспитывать уважение к труду.
8. Учить работать в коллективе.

Предварительная работа: экскурсия на пищеблок, беседы на такие темы как: «Посуда», «техника безопасности и основные правила гигиены», «Умные помощники на кухне», «Накрываем на стол» и др.; дидактические игры: «Варим компот», «Ждем гостей», «Овощи и фрукты», «У кого что?», «готовим борщ», «Накрой на стол»; сюжетно-ролевые игры: «Чай для мухи-цокотухи», готовим салат «Витаминный», «Потрудились мы и вот, получился бутерброд», составляли алгоритмы приготовления бутербродов и канапе.

Для компетенции «Поварское дело», как и других направлений, участники допускались только в команде. Каждая команда состояла из двух детей и одного наставника. Наставник – это педагогический работник, подготовивший ребят к участию в конкурсе.

Описание процесса.

Участники чемпионата выполняли конкурсные задания предложенные организаторами. Они выполнялись по модулям, каждый из которых оценивался отдельно.

1 этап. Для начала каждая команда должна была представить себя (название и девиз).

2 этап. Теоретические и практические навыки

Командам были предложены следующие задания:

Из предложенных на столе фруктов сделать канапе.

- на данном этапе оценивались следующие критерии: скорость, эстетичность, сочетаемость продуктов (не перенутать фрукты и овощи) умение представить жюри свой шедевр;

- из предложенного набора продуктов дети должны сделать бутерброды разных видов, форм (по образцу, по алгоритму);

Здесь в обязательном порядке помимо предыдущих критериев еще учитывалось правила использования острых предметов, оформление блюда на тарелке; соблюдение техники безопасности.

3 этап. Блиц опрос по первоначальным знаниям в компетенции «Поварское дело».

С каждым этапом задания усложняются.

В процессе выполнения конкурсных заданий участники должны соблюдать технику безопасности, уложиться в отведенное время, наличие формы, а также эстетичность, безопасность, креативность, умение работать в команде, оставить рабочее место в порядке.

Каждый этап оценивается компетентным жюри в состав, которого входит повар.

В конце подсчитываются все баллы, определяется команда победитель. Награждение.

