# **КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ**

# кулинарного конкурса АШМБ

**Food Festival-2021**

# «Национальная кухня: новогоднее чаепитие»

Возрастная категория: 5 +



## 1. ЗАДАНИЕ ДИСТАНЦИОННОГО ЭТАПА

**Краткое описание конкурсного задания.**

Необходимо выполнить следующее:

1. найти рецепт национального Рождественского/новогоднего блюда к чаепитию (выпечка, кондитерское изделие) – далее – *блюдо;*
2. подобрать инвентарь и организовать рабочее место;
3. знать и выполнять технологию приготовления *блюда;*
4. подобрать ингредиенты с учетом сочетаемости и сбалансированности продуктов (оригинальные начинки приветствуются);
5. подготовить ингредиенты для приготовления *блюда* (например, овощи, яйца, мясные начинки должны заранее пройти тепловую обработку);
6. оформить подачу блюда с учетом темы фестиваля;
7. подать заявку на электронную почту [gusev.v@mes.ru](mailto:gusev.v@mes.ru) для участия в конкурсе ***до 16 ноября*** 2021 г.;
8. снять видеоролик поэтапного приготовления, оформления и презентации *блюда* «Национальная кухня: новогоднее чаепитие»;
9. отправить на почту титульный лист с активной ссылкой на размещенный видеоролик ***до 28 ноября***.

**1 декабря** Жюри объявит результаты 1 этапа ***Food Festival -2021,*** а также проведет *Жеребьевку* рецептов участников фестиваля, по которым необходимо будет приготовить *блюдо* к заключительному *НОВОГОДНЕМУ ЧАЕПИТИЮ.*

***6 декабря*** *2021 г. Одинцовский филиал Московской экономической школы приглашает всех участников* ***Food Festival -2021*** объединиться за «виртуальным»новогодним столом, поделиться хорошим настроением, впечатлениями от новых рецептов и обсудить тему ***Food Festival -2022.***

## ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУМЕНТЫ, РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

* + 1. Набор досок для нарезки ***готовой*** продукции прошедшие тепловую обработку (пример: отварные или запеченные – овощи, мясо, птица); для нарезки ***сырых*** овощей, зелени; для нарезки ***гастрономии*** (сыр, ветчина и т.п.).
    2. Детский нож или нож для овощей
    3. Пекарский инвентарь (кухонные весы, измерительные емкости, противни и листы для выпечки, формы, кондитерские приспособления и проч.)
    4. Тарелка для подачи готового блюда (национальный колорит приветствуется)
    5. Перчатки силиконовые одноразовые

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество начисляемых баллов (субъективные и объективные). Общее количество баллов задания/модуля по всем критериям оценки составляет 100.

|  |  |
| --- | --- |
| Критерий | Оценки |
| Общая |
| ***Оформление видеоролика*** | ***10*** |
| Соответствие формата | 4 |
| Соответствие времени | 3 |
| Соответствие веса ролика | 3 |
| ***Демонстрация навыков работы и***  ***кулинарной обработки продуктов*** | ***70*** |
| Адаптация в процессе работы,  расстановка приоритетов, понимание процесса выполнения работы | 6 |
| Спецодежда соответствует требованиям | 6 |
| Техника безопасности на рабочем месте | 8 |
| Работа в команде | 6 |
| Навыки работы с оборудованием и  инвентарем | 8 |
| Организация и планирование  производственного процесса | 8 |
| Персональная гигиена | 6 |
| Рабочее место | 6 |
| Корректное использование разделочных  досок | 6 |
| Навыки и знания кулинарной обработки  продуктов | 10 |
| ***Оценка качества выполненного задания*** | ***20*** |
| Правильность подачи в соответствии с  заданием | 5 |
| Чистота тарелки при подаче блюда | 5 |
| Внешний вид блюда | 5 |
| Стиль и креативность | 5 |
| Итого | 100 |

## SOFT\HARD SKILLS

|  |  |
| --- | --- |
| **SOFT SKILLS** | **HARD SKILLS** |
| * Осуществлять поиск и   использование информации,  необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач;   * осуществлять современную подачу и оформление холодной закуски; * использовать информационно-   коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;   * работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством; * организовывать и выполнять работу по приготовлению *блюда* «Национальная кухня: новогоднее чаепитие»; | * составление видеоролика: ***информатика, МЕДИА***; * оформление: ***ИЗО*** * первичные профессиональные навыки: ***технология, STEM*** * составление калькуляции и технологической карты:   ***математика***   * безопасная организация труда: ***ОБЖ*** |

* + - 1. **ТРЕБОВАНИЯ К СОДЕРЖАНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ**

Работа команды над проектом осуществляется в соответствии с требованиями к его выполнению и оформлению, заложенными в задании.

Основными элементами командного проекта являются: титульный лист (представление команды); основная часть (видеофиксация выполнения задания).

Титульный лист является первой страницей/слайдом работы и заполняется по образцу *(образец Приложение 1).* На титульном листе помещаются:

* полное название образовательной организации (с указанием аббревиатуры, например, ГБОУ СОШ № 55);
* название фестиваля;
* ФИО, дата рождения участников и ФИО наставника команды;
* активная ссылка на размещенный видеоролик (youtube, яндекс\гугл диск, QR-code или другое).

Работы победителей будут размещены на сайте АШМБ.

## К содержанию:

* + - соответствие заданию;
    - соответствие технологии приготовления;
    - соответствие санитарным нормам и правилам гигиены;
    - соответствие подачи.

## К оформлению:

* + - видеоролик формата – MPEG4, AVI;
    - вес не более – 200mb;
    - время – до 3 минут.

***Примечание к видеоролику:***

1. в начале видеоролика участники должны сказать ФИО, название образовательной организации. На видео должны быть видны все участники конкурса;
2. перед началом приготовления на видео должно быть четко видно организацию рабочего места (инвентарь, подготовленные продукты для нарезки ингредиентов);
3. во время приготовления участники должны продемонстрировать навыки при работе с ножом с соблюдением техники безопасности; организацию работы в команде (четкий и слаженный процесс работы); правильный подбор досок для соблюдения санитарных норм; соблюдение персональной гигиены;
4. по завершению работы на видеоролике должна четко отслеживаться правильность подачи блюда (крупный план блюда и хорошее освещение), чистота тарелки (без пятен, брызг, разводов).

**Образец титульного листа**

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 55**

**(ГБОУ СОШ № 55)**

# Кулинарный конкурс АШМБ

**Food Festival-2021**

# «Национальная кухня: новогоднее чаепитие»

**Возрастная категория: 5 +**

**Выполнили: Иванов Иван Иванович, 1 класс, возраст (дата рождения) Васильева Василиса Васильевна, 2 класс, возраст (дата**

**рождения)**

**Руководитель команды: Петров Петр Петрович, учитель начальных**

**классов, контактный телефон, адрес эл. почты**

**Активная ссылка на размещенный видеоролик \_**

**Москва, 2021**

*ПРИЛОЖЕНИЕ*

Для всех Конкурсантов обязательно соблюдение следующих правил:

* Фартук
* Головной убор – косынка, защитная лента, поварской колпак (допускается одноразовый)
* Силиконовые перчатки одноразовые