Приложение № 4 к Положению об организации и проведении районного чемпионата по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» среди общеобразовательных организаций Советско-Гаванского муниципального района Хабаровского края

Районный чемпионат

по профессиональному мастерству среди инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья «Абилимпикс» среди общеобразовательных организаций Советско-Гаванского муниципального района Хабаровского края

Рассмотрено на засчей группы	едании рабо-	Утверждено: начальник Управления образования
« <u></u> »	2022r.	начальник Управления образования Администрации Советско-Гаванского муниципального района Хабаровского края  И.Ю. Крепышевой
		МΠ
		Утверждено: директор КГКОУ ШИ 20 И.А. Ловицкая
		МП

# КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

(школьники)

Пиктограмма

### Содержание

- 1. Описание компетенции.
- 1.1. Актуальность компетенции (не более 2000 знаков с пробелами).

В данном разделе указывается информация об актуальности данной компетенции, потенциальных работодателях, отраслевая принадлежность специалистов в данной компетенции.

1.2.Ссылка на образовательный и/или профессиональный стандарт. (конкретные стандарты)

В данном пункте указываются образовательные и/или профессиональные стандарты, в рамках которых разработано задание.

Используйте таблицу для заполнения.

ьники
43.01.09 Повар, кондитер
чэ.от.оэ новар, кондитер

1.3. Требования к квалификации.

Указываются требования к квалификации участника для выполнения задания, а также необходимые знания, умения и навыки по каждой категории участников и применительно к конкретному заданию.

Требования к квалификации участника должны отражать квалификационные характеристики  $\Phi \Gamma O C$ ,  $\Phi \Gamma O C T O \Pi$ -50 и профессиональных стандартов.

#### Школьники

#### Должен знать:

- основы санитарии и гигиены;
- основы приготовления пищи;
- технологию приготовления блинов без дрожжевых; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста Должен уметь:
- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно
  - 2. Конкурсное задание.
  - 2.1. Краткое описание задания. (500 знаков с пробелами)

Указывается краткое содержание конкурсного задания, которое будет размещено на презентационной панели соревновательной площадки для каждой категории участников. Например:

Школьники: В ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить тесто для блинов и испечь 10 блинов.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

В таблицу заносится количество и название модулей для выполнения каждой категорией участников, время, отведенное на выполнение задания, описание конечного результата задания по каждому модулю или по заданию в целом.

	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Школьник	Модуль 1. Приготовление теста для блинов.	Первый день	Не более 3-4 часов на все задание Например: 30 минут	Указывается конкретный результат: Например: теста для блинов.
	Модуль 2. Выпечка блинов.	Первый день	Например: 30 минут	Указывается конкретный результат: Например: 10 блинов.
		Второй день	Возможен второй день только в случае технологических особенностей. Желательно избегать.	

2.3. Последовательность выполнения задания.

Данный пункт четко пошагово описывает ход выполнения конкурсного задания. Например:

Модуль 1. Приготовление теста для блинов.

Просеивают муку с солью в большую миску и делают углубление. Вводят в углубление яйца, вливают немного слегка подогретого молока. Добавляют сахар. Венчиком взбивают яйца с молоком, постепенно все больше и больше, захватывая муку и понемногу, добавляют молоко. Должно получиться густое, как сметана, тесто. Взбивают, пока оно не станет однородным. Вливают в тесто растительное масло. Не прекращая взбивать, вливают остаток молока. Накрывают миску с тестом крышкой или пищевой пленкой и оставьте на полчаса.

2.4. Критерии оценки выполнения задания (максимальное кол-во 100 баллов за все задание в любой категории)

Для каждого модуля указываются критерии оценок и их максимальный балл в сумме по каждой категории должно быть 100 баллов.

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов. (если единое указываем, что для всех категорий участников).

Если на 1 эксперта или участника не нужен отдельный стол, а используется на группу - то указывается дробью количество оборудования, например 1/5 - подразумевается что 1 единица оборудования (инструмента) на 5 участников. Аналогично для экспертов.

#### 3.1. Школьники

## ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА

Оборуд	ование, инструмен	нты, ПО, мебель		
$\mathcal{N}_{\bar{o}}$	Наименование	тех. характеристики обору-	Ед. измерения	Кол-во
		дования, инструментов и		
		ссылка на сайт производи-		
		теля, поставщика		
	РАСХОДН	ЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1 УЧ	АСТНИКА	
Расходн	ные материалы			
No	Наименование	Технические	Ед. измерения	Кол-во
		характеристики	•	
		* *		
PACX	ОЛНЫЕ МАТЕРІ	ИАЛЫ, ОБОРУДОВАНИЕ И	ИНСТРУМЕН	ГЫ, КО-
		ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ ПРИ СЕГ		
D.				,
PACY	⊥ ХОЛНЫЕ МАТЕР	⊥ РИАЛЫ И ОБОРУДОВАНИЕ	 Запрешенн	ЫЕ НА
1 AC	COMIDIE WATER	ПЛОЩАДКЕ	., <i>3</i> / 1111 DIQUIT	DIL III
		площидись		
ПОПО	пиительное с	 ОБОРУДОВАНИЕ, ИНСТРУ	MEHTLI KOTO	DOE MO
допо		ЛОВАНИЕ, ИНСТРУ И С СОБОЙ УЧАСТНИК (пр		
NG.	<del></del>	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		и) Кол-во
№	Наименование	тех. характеристики обору-	д. измерения	KOH-BO
		дования и ссылка на сайт		
		производителя, поставщика		<u> </u>
	OF OFFICE AND			
		ІЕ НА 1-ГО ЭКСПЕРТА (пр	и необходимост	и)
	ование, мебель		T	
№	Наименование	Технические характеристи-	Ед. измерения	Кол-во
		ки и ссылка на сайт произ-		
		водителя, поставщика		
_				
P	АСХОДНЫЕ МА	ТЕРИАЛЫ НА 1 Эксперта (1	три необходимо	сти)
Расходн	ные материалы			
No	Наименование	Технические	Ед. измерения	Кол-во
		характеристики		
ОБША	ЛЯ ИНФРАСТРУК	ТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛС	ШАЛКИ (при н	еобхоли-
		мости)	——————————————————————————————————————	СССТОДП
		movin,		

Дополні	ительное оборудо	вание, средства индивидуаль	ной защиты		
No	Наименование	тех. Характеристики до-	Ед. измерения	Кол-во	
		полнительного оборудова-			
		ния и средств индивиду-		,	
		альной защиты и ссылка на			
		сайт производителя, по-			
		ставщика			
КОМНАТА УЧАСТНИКОВ (при необходимости)					
Оборудо	ование, мебель, ра	сходные материалы (при нес	обходимости)		
ДОПОЛ	ІНИТЕЛЬНЫЕ ТР	РЕБОВАНИЯ К ПЛОЩАДК	E/KOMMEHTA	РИИ	
Количес	тво точек электр	опитания и их характеристи	ки, количество	точек ин-	
гернета	и требования к і	нему, количество точек вод	ы и требования	г (горячая,	
холодна	(к				
No	Наименование	Технические			
		характеристики			

4. Схемы оснащения рабочих мест с учетом основных нозологий.

4.1. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий.

	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место		Clawn, M.	
участника с			
нарушением			
слуха			
Рабочее место			
участника с			
нарушением			
зрения			
Рабочее место			
участника с			
нарушением			
ОДА			
Рабочее место			
участника с			
соматическими			
заболеваниями			

Рабочее место	· · · · · ·			
участника с				
ментальными				
нарушениями				

\*указывается ссылка на сайт с тех. характеристиками, либо наименование и тех. характеристики специализированного оборудования.

- 4.2. Графическое изображение рабочих мест с учетом основных нозологий. (если не предусмотрено, указываем что застройка осуществляется на группу участников)
- 4.3. Схема застройки соревновательной площадки. (для всех категорий участников, если нет различия то указываем что для все категорий) на 6 рабочих мест (школьники)
  - 5. Требования охраны труда и техники безопасности