

## НОМИНАЦИЯ «ЮНЫЙ РЕСТОРАТОР»

## КЕЙС КОМПЕТЕНЦИИ «КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО»



### ЗАДАНИЕ

### ТРЕБОВАНИЯ

10+

14+

1. Разработать сладкое блюдо на основе блинов из регионального сыря.
2. Составить перечень необходимого технологического оборудования, инвентаря и посуды с обоснованием.
3. Пояснить выбор компетенции и выбор блюда.

4. Составить технологическую карту разработанного блюда.
5. Рассчитать стоимость готового блюда с использованием калькуляционной карты.

#### К содержанию:

- русская кухня;
- бюджетность;
- полезность.

#### К оформлению:

- текстовое описание работы в формате doc или docx;
- калькуляционная и технологическая карты в формате xls илиxlsx;
- визуализация в формате jpeg (в кадре блюдо полностью, 300 dpi).

### SOFT / HARD SKILLS

### МЕТАПРЕДМЕТНЫЕ СВЯЗИ

1. Понимать сущность и значимость профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
2. Осуществлять поиск и использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
3. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
4. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством.
5. Разрабатывать различные виды меню и рецептуры кулинарной, продукции и десертов для различных категорий потребителей.

1. Выбор блюда — история, **география**.
2. Выбор продуктов — химия, **биология**.
3. Первичные профессиональные навыки — **технология**.
4. Составление таблиц — **информатика**.
5. Проведение калькуляции — **математика, экономика**.