



НОМИНАЦИЯ «ЮНЫЙ РЕСТОРАТОР»

КЕЙС КОМПЕТЕНЦИИ «ПОВАРСКОЕ ДЕЛО»



ЗАДАНИЕ

ТРЕБОВАНИЯ

10+

14+

1. Разработать десерт русской кухни из регионального сырья.
2. Составить перечень оборудования и продуктов.
3. Пояснить выбор компетенции и блюда.

4. Составить сырьевую ведомость на одну рабочую смену.
5. Рассчитать стоимость готовой продукции.

К содержанию:

- национальный колорит ;
- бюджетность;
- полезность.

К оформлению:

- текстовое описание работы в формате doc или docx;
- визуализация в формате jpeg.

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 личного 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 продуктов — **химия, биология.**
2. Выбор блюда — **история, география.**
3. Составление таблиц, графиков — **информатика, геометрия, черчение.**