

ФЕСТИВАЛЬ ВОЗМОЖНОСТЕЙ

Утверждено:

наставник по компетенции

Кайсина Елена Петровна



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

ПО КОМПЕТЕНЦИИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГОРЯЧИХ БУТЕРБРОДОВ



г. Ижевск

1. ОПИСАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ.

1.1. Актуальность компетенции.

Что такое бутерброд и с чем его едят, прекрасно представляет любой человек, однако стоит заметить, что сама история этого «объекта» весьма и весьма загадочна.

Это слово, такое привычное уже для нашего слуха, пришло к нам из немецкого языка и дословный его перевод обозначает «хлеб с маслом». Произошло это слово от слияния двух других немецких слов («butter» – «масло», «brod» – «хлеб»). Потому что традиционный бутерброд – это именно ломтик хлеба, намазанный маслом.

Установить, когда появились бутерброды и какую страну можно считать его родиной, вряд ли представляется возможным. В задокументированной истории многих культур имеются свои прообразы подобных закусок, и представители различных народов закономерно приписывают пальму первенства себе.

Конечно в современном мире, где такое большое разнообразие продуктов, хлеб с маслом отошел на второй план и человек начал творить по своему вкусу и предпочтению. Бутерброды вкусны и разнообразны, очень удобны и просты в приготовлении, поэтому они так прочно вошли в жизнь практически каждого человека и любого народа. Их готовят на завтрак, обед, ужин. Берут с собой в дорогу, да и просто, когда смотрят интересную передачу при этом запивая его ароматным чаем.

Приготовление Горячих бутербродов активизирует творческие возможности обучающихся и занимает важное место при освоении профессии «Помощник Повара», так как в процессе практики идет освоение общих и профессиональных умений. При приготовлении этого блюда для близких и окружающих создаются эмоционально-личностные ситуации, способствующие формированию к своей будущей профессии.

Конкурсное задание по компетенции «Приготовление горячих бутербродов» составлено на основании востребованных знаний, умений и навыков.

1.2. Требования к квалификации

Школьники	Студенты, специалисты
<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении горячих бутербродов;- требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания. <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве горячих бутербродов. <p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none">- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования,	<p>Должен знать:</p> <ul style="list-style-type: none">- требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении горячих бутербродов;- требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания;- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении. <p>Должен уметь:</p> <ul style="list-style-type: none">- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания;

<p>производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, эстетичной подаче кулинарных блюд; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов. 	<ul style="list-style-type: none"> - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве горячих бутербродов. <p>Иметь практический опыт в:</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, эстетичной подаче кулинарных блюд; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов.
---	---

2. КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ.

2.1. Краткое описание задания.

Школьники: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать по 2 горячих бутерброда с колбасой и сыром. Время выполнения конкурсного задания: 30 минут.

Студенты/Специалисты: в ходе выполнения конкурсного задания необходимо приготовить, оформить и подать 2 горячих бутерброда с помидорами, колбасой, сыром и зеленью. Время выполнения конкурсного задания: 30 минут.

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Для каждого участника на рабочем столе подготовлен необходимый комплект посуды и продукты в равном количестве. Если участнику в процессе приготовления не нужно все количество имеющейся посуды и предоставленных продуктов, он может часть посуды и продуктов убрать в определенное место для хранения посуды и продуктов.

Категория участника	Ход выполнения работы	Время Проведения	Полученный результат
Школьник	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нарезка батона, колбасы, сыра. 2. Намазка на ломтик батона майонеза, выкладка колбасы, сыра. 3. Приготовление Горячего бутерброда в микроволновой печи. 	30 мин	1 порция из двух горячих бутербродов с колбасой и сыром.
Студент/ Специалист	<ol style="list-style-type: none"> 1. Нарезка батона, помидоров, колбасы, сыра. 2. Намазка на ломтик батона майонеза, выкладка помидоров, колбасы, сыра. 3. Приготовление Горячего бутерброда в микроволновой печи. 4. Украшение Горячего бутерброда зеленью. 	30 минут	1 порция из двух горячих бутербродов с помидором и, колбасой, сыром и зеленью.

2.3. Последовательность выполнения задания:

- организовать рабочее место;
- приготовить Горячий бутерброд согласно данному описанию и иллюстрациям;
- последовательность приготовления слоев может варьироваться;
- привести рабочее место в порядок;
- уведомить наставника об окончании работы

КАТЕГОРИЯ «ШКОЛЬНИКИ» Горячий бутерброд

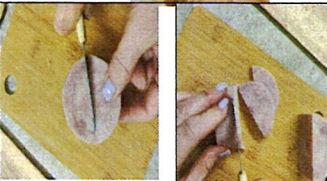
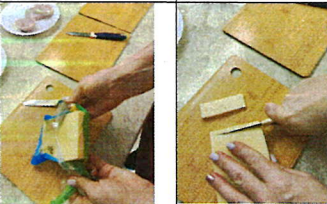
ПОСУДА



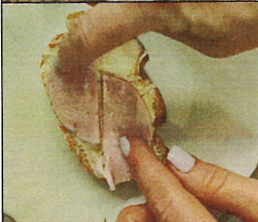


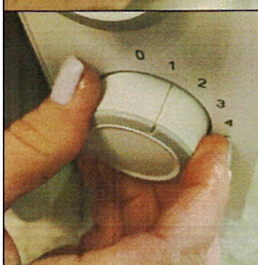
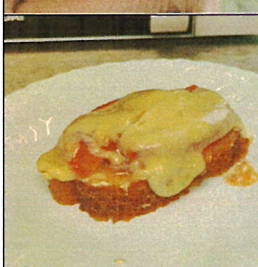
ТАРЕЛКА СТОЛОВАЯ	ЧАЙНАЯ ЛОЖКА	РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА
		
МИКРОВОЛНОВКА	НОЖ	
		

ПРОДУКТЫ

	майонез	1 чайная ложка
	сыр	2 ломтика
	батон	1 кусок
	колбаса	2 ломтика

ПРИГОТОВЛЕНИЕ Горячего Бутерброда

	1. КОЛБАСУ ОЧИЩАЕМ ОТ ПЛЕНКИ
	2. ДЕЛИМ НА ДВЕ ПОЛОВИНЫ 3. РЕЖЕМ НА ТОНКИЕ ЛОМТИКИ
	4. СНИМАЕМ УПАКОВКУ С СЫРА 5. РЕЖЕМ НА ТОНКИЕ ЛОМТИКИ
	6. БАТОН НАРЕЗАЕМ НА ЛОМТИКИ

	7. ВЫКЛАДЫВАЕМ ЛОМТИК БАТОНА НА ТАРЕЛКУ
	8. НАМАЗЫВАЕМ ЛОМТИК БАТОНА МАЙОНЕЗОМ (1 ЧАЙНАЯ ЛОЖКА)
	9. АККУРАТНО ВЫКЛАДЫВАЕМ СВЕРХУ 2 ЛОМТИКА КОЛБАСЫ
	10. НА КОЛБАСУ ВЫКЛАДЫВАЕМ ДВА ЛОМТИКА СЫРА
	11. СОБРАННЫЙ БУТЕРБРОД СТАВИМ В МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ
	12. ВЫСТАВЛЯЕМ ВРЕМЯ 1 МИН И ДОСТАЕМ.
	13. ГОТОВОЕ ИЗДЕЛИЕ

**Бутерброд Готов!
Приятного Appetita!**

**КАТЕГОРИЯ «СТУДЕНТЫ»/«СПЕЦИАЛИСТЫ»
Горячий Бутерброд**

ПОСУДА


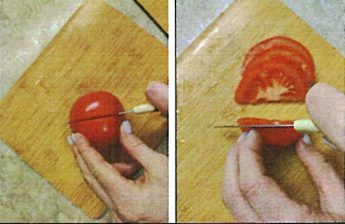

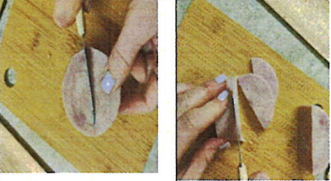
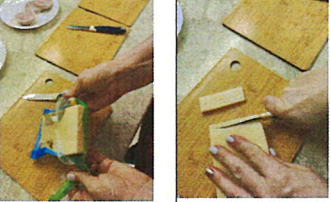



ТАРЕЛКА СТОЛОВАЯ	ЧАЙНАЯ ЛОЖКА	РАЗДЕЛОЧНАЯ ДОСКА
		
МИКРОВОЛНОВКА	НОЖ	
		

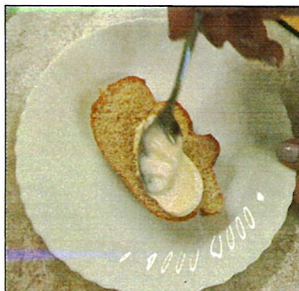
ПРОДУКТЫ

	помидор	2 ломтика
	майонез	1 чайная ложка
	сыр	2 ломтика
	батон	1 кусок
	колбаса	2 ломтика
	петрушка	1 пучок

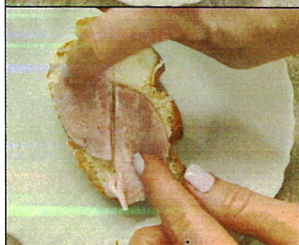
ПРИГОТОВЛЕНИЕ Горячего Бутерброда

1. ПОМЫТЬ 1 ПОМИДОР

	
	<p>2. РЕЖЕМ ПОМИДОР НА ДВЕ ПОЛОВИНКИ 3. ПОЛОВИНКИ РЕЖЕМ НА ДОЛЬКИ</p>
	<p>4. КОЛБАСУ ОЧИЩАЕМ ОТ ПЛЕНКИ</p>
	<p>5. ДЕЛИМ НА ДВЕ ПОЛОВИНЫ 6. РЕЖЕМ НА ТОНКИЕ ЛОМТИКИ</p>
	<p>7. СНИМАЕМ УПАКОВКУ С СЫРА 8. РЕЖЕМ НА ТОНКИЕ ЛОМТИКИ</p>
	<p>9. ОБРЫВАЕМ ЛИСТОЧКИ ЗЕЛЕНИ</p>
	<p>10. БАТОН НАРЕЗАЕМ НА ЛОМТИКИ</p>
	<p>11. ВЫКЛАДЫВАЕМ ЛОМТИК БАТОНА НА ТАРЕЛКУ</p>
	<p>12. НАМАЗЫВАЕМ ЛОМТИК БАТОНА МАЙОНЕЗОМ (1 ЧАЙНАЯ ЛОЖКА)</p>



13. АККУРАТНО ВЫКЛАДЫВАЕМ СВЕРХУ 2 ЛОМТИКА КОЛБАСЫ



14. ДАЛЕЕ ВЫКЛАДЫВАЕМ ДВА ЛОМТИКА ПОМИДОРА



15. НА ПОМИДОР ВЫКЛАДЫВАЕМ ДВА ЛОМТИКА СЫРА



16. СОБРАННЫЙ БУТЕРБРОД СТАВИМ В МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ



17. ВЫСТАВЛЯЕМ ВРЕМЯ 1 МИН. И ДОСТАЕМ



18. ПРИГОТОВЛЕННОЕ ИЗДЕЛИЕ



19. УКРАШАЕМ ГОТОВОЕ ИЗДЕЛИЕ ЗЕЛЕНЬЮ



**Горячий бутерброд Готов!
Приятного аппетита!**

ПЕРЕЧЕНЬ ИСПОЛЬЗУЕМОГО ОБОРУДОВАНИЯ, ИНСТРУМЕНТОВ И РАСХОДНЫХ МАТЕРИАЛОВ.

3.1 Школьники, студенты/специалисты

ОБОРУДОВАНИЕ НА ОДНОГО УЧАСТНИКА			
№ п/п	Наименование	Краткое описание (характеристики)	Необходимое количество
	Школьник	чайная ложка доска разделочная нож Микроволновая печь плоская тарелка	1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт.
	Студент/ Специалист	чайная ложка доска разделочная нож микроволновка плоская тарелка	1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт. 1 шт.

4. МИНИМАЛЬНЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОСНАЩЕНИЮ РАБОЧИХ МЕСТ С УЧЕТОМ ВСЕХ ОСНОВНЫХ НОЗОЛОГИЙ.

	Площадь, м.кв.	Ширина прохода между рабочими местами, м.	Специализированное оборудование, количество.*
Рабочее место участника с нарушением слуха	3000x1900	1,5 м	Для участников с нарушением слуха необходимо предусмотреть: а) наличие звукоусиливающей аппаратуры, акустической системы, информационной индукционной системы, наличие индивидуальных наушников; б) наличие на площадке переводчика русского жестового языка (сурдопереводчика); в) оформление конкурсного задания в доступной текстовой информации.
Рабочее место участника с нарушением зрения	3000x1900	1,5 м	Для участников с нарушением зрения необходимо: а) текстовое описание конкурсного задания в плоскопечатном виде с крупным размером шрифта, учитывающим состояние зрительного анализатора участника с остаточным зрением (в формате Microsoft Word не менее 16-18 пт), дублированного рельефно точечным шрифтом Брайля (при необходимости); - лупа с подсветкой для слабовидящих;

			<p>б) тепловых излучений; локальной вибрации, электромагнитных излучений, ультрафиолетовой радиации на площадке;</p> <p>в) превышения уровня шума на рабочих местах;</p> <p>г) нарушений уровня освещенности, соответствующей действующим нормативам.</p> <p>Необходимо обеспечить наличие столов с регулируемой высотой и углом наклона поверхности; стульев (кресел) с регулируемой высотой сиденья и положением спинки (в соответствии со спецификой заболевания).</p>
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов, имеющих нервно-психические заболевания:</p> <p>а) создание оптимальных и допустимых санитарно-гигиенических условий производственной среды, в том числе: температура воздуха в холодный период года при легкой работе - 21 - 24 °С; при средней тяжести работ - 17 - 20 °С; влажность воздуха в холодный и теплый периоды года 40 - 60 %; отсутствие вредных веществ: аллергенов, канцерогенов, аэрозолей, металлов, оксидов металлов;</p> <p>б) электромагнитное излучение - не выше ПДУ; шум - не выше ПДУ (до 81 дБА); отсутствие локальной и общей вибрации; отсутствие продуктов и препаратов, содержащих живые клетки и споры микроорганизмов, белковые препараты;</p> <p>в) оборудование (технические устройства) должны быть безопасны и комфортны в использовании (устойчивые конструкции,</p>
			<p>прочная установка и фиксация, простой способ пользования без сложных систем включения и выключения, с автоматическим выключением при неполадках; расстановка и расположение, не создающие помех для подхода, пользования и передвижения; расширенные расстояния между столами, мебелью; не должна затрудняющая доступность устройств; исключение острых выступов, углов, ранимых поверхностей, выступающих крепежных деталей).</p>
Рабочее место участника с синдромом Дауна			<p>Использование коммуникационных устройств, печатных материалов, символ-эв.</p>

5. ТРЕБОВАНИЯ ОХРАНЫ ТРУДА И ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ

5.1. Общие требования охраны труда.

			<p>электронная лупа;</p> <p>б) для рабочего места, предполагающего работу на компьютере - оснащение специальным компьютерным оборудованием и оргтехникой:</p> <ul style="list-style-type: none"> - видеоувеличитель; - программы экранного доступа NVDA и JAWS18 (при необходимости); - брайлевский дисплей (при необходимости); <p>в) для рабочего места участника с нарушением зрения, имеющего собаку-проводника, необходимо предусмотреть место для собаки-проводника;</p> <p>г) оснащение (оборудование) специального рабочего места тифлотехническими ориентирами и устройствами, с возможностью использования крупного рельефно-контрастного шрифта и шрифта Брайля, акустическими навигационными средствами, обеспечивающими беспрепятственное нахождение инвалидом по зрению - слепого своего рабочего места и выполнение трудовых функций;</p> <p>д) индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс.</p>
Рабочее место участника с нарушением ОДА	3000x1900	1,5 м	<p>Оснащение (оборудование) специального рабочего места оборудованием, обеспечивающим реализацию эргономических принципов:</p> <p>а) увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами верстаков;</p> <p>б) для участников, передвигающихся в</p>
			<p>кресле-коляске, необходимо выделить 1 - 2 первых рабочих места в ряду у дверного проема;</p> <p>в) оснащение (оборудование) специального рабочего места специальными механизмами и устройствами, позволяющими изменять высоту и наклон рабочей поверхности, положение сиденья рабочего стула по высоте и наклону, угол наклона спинки рабочего стула, оснащение специальным сиденьем, обеспечивающим компенсацию усилия при вставании.</p>
Рабочее место участника с соматическими заболеваниями	3000x1900	1,5 м	<p>Специальные требования к условиям труда инвалидов вследствие заболеваний сердечно-сосудистой системы, а также инвалидов вследствие других соматических заболеваний, предусматривают отсутствие:</p> <p>а) вредных химических веществ, включая аллергены, канцерогены, оксиды металлов, аэрозоли преимущественно фиброгенного действия;</p>

- к участию в конкурсе по изготовлению куклы допускаются лица, прошедшие инструктаж по охране труда;
- во время проведения конкурса участники не должны нарушать правила поведения, а также соблюдать требования инструкции;
- рабочее место должно быть хорошо освещено, свет должен падать на работу с левой стороны;
- сидеть следует прямо, касаясь корпуса спинки стула. Расстояние от глаз до работы должно быть не менее 35-40 см;
- если какие-то инструменты, материалы не исправны или имеют дефект, то предполагается их замена;
- перед началом и в процессе работы мыть руки с мылом;
- после посещения санузла руки надо тщательно вымыть с мылом
- убирать волосы под колпак.

