Задание подготовлено в рамках проекта АНО «Лаборатория модернизации образовательных ресурсов» «Кадровый и учебно-методический ресурс формирования общих компетенций обучающихся по программам СПО», который реализуется с использованием гранта Президента Российской Федерации на развитие гражданского общества, предоставленного Фондом президентских грантов.

**Разработчик**

Комарова Алеся Александровна, ГБПОУ «Самарский техникум кулинарного искусства»

**Назначение задания**

Компетенция в области разрешения проблем. Целеполагание и планирование. Уровень II

Общие компетенции профессионала (43.01.09; ОП.17)

Тема: Планирование деятельности

Приближается День Победы. Ваш техникум является постоянным участником акции «Солдатский обед», суть которой заключается в приготовлении подлинного обеда солдат времен Великой отечественной войны и раздаче его на интерактивной площадке в Самарском районе. Вам поручили спланировать организацию данного мероприятия. Известно, что ежегодно мероприятие посещают около одной тысячи человек. В этом году площадка «Полевая кухня» будет работать с 12:00 до 16:00.

Изучите справочный материал.

**Спланируйте организацию мероприятия «Солдатский обед».**

Заполните бланки. Отчеркивайте каждое новое действие или новый ресурс отдельной строкой.

*Бланк 1*

**План работ**

|  |  |
| --- | --- |
| Время | Деятельность |
|  |  |

*Бланк 2*

**Заявка на продукты и инвентарь**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Единицы измерения | Количество |
| Продукты | | |
|  |  |  |
| Инвентарь | | |
|  |  |  |

*Бланк 3*

**Запрос на участие добровольцев в мероприятии**

|  |  |
| --- | --- |
| Функции | Количество, чел. |
|  |  |

***Для справки***

Акция «Солдатский обед» является ежегодным мероприятием в рамках празднования Дня Победы. Жителям Самарского района предоставляется уникальная возможность попробовать кашу из полевой кухни - «Кулеш», вкус и аромат которой невозможно передать словами. Все присутствующие окунаются в атмосферу воспоминаний и доброжелательности, а вкус полевой каши откликнется запахом тех далеких событий, когда, несмотря ни на что, наши солдаты шли к заветной и великой победе над фашизмом, который оставил тяжкие раны в сердцах нашего народа.

Студенты техникума раздают «Кулеш» и горячий чай на интерактивной площадке в 100 м от учебного корпуса с лабораторией. Все студенты одеты в спецодежду, используется пластиковая тара. Для обслуживания интерактивной площадки проходимостью 200 человек \ час необходимо 3 студента-повара. Площадка оборудована столами и стульями, электричеством и имеет музыкальное сопровождение.

Все необходимые продукты, посуда и инвентарь имеются в лаборатории техникума и выдаются по запросу. Объем имеющихся в лаборатории кастрюль - 50 л, 35 л, 22 л, 15 л, 10 л, 5 л. В лаборатории имеется плита на 4 конфорки, максимальная соответствует по диаметру дну кастрюли на 50 л., минимальная - на 10 л. и две конфорки соответствуют диаметру дня кастрюли на 35 л., жарочный шкаф, контактный гриль.

Аппаратура для интерактивной площадки находится в учебном корпусе, рядом с местом проведения акции. Администрация района предоставила вам 6 термосов полевой кухни на колесах объемом 100 л.

Также в техникуме имеется отряд волонтеров, участники которого могут оказать вам помощь, какую вы попросите.

**Меню «Солдатский обед»**

1. Каша гречневая с тушенкой («Кулеш»)
2. Чай черный с сахаром

**ТТК каши гречневой с тушенкой («Кулеш»), расход на 1 порцию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Нетто | Брутто |
| Крупа гречневая | 72 г. | 72 г. |
| Тушенка говяжья | 50 г. | 50 г. |
| Лук | 25 г. | 30 г. |
| Вода | 145 г. | 145 г. |
| Соль | 2 г. | 2 г. |
| Перец | 0,01 г. | 0,01 г. |
| **Выход** | **250 г** | **250 г.** |

**Технология приготовления**. Гречку перебирают, засыпают в кипящую подсоленную воду, всплывшие пустые зерна удаляют ситечком и варят до загустения, помешивая. Когда каша загустеет, перемешивание прекращают, закрывают крышкой и доводят до готовности на пару, или водяной бане (температура 100°С), или в жарочном шкафу при температуре 140-160°С в течение 1-1.5 ч. Затем добавляют тушенку, взрыхляют поварской вилкой, уваривают еще 3-4 мин.

Температура подачи - 65°С.

**Требования к качеству**. Зерна крупы полностью набухают, хорошо проваренные, сохранили форму, легко отделяются друг от друга. Мясо из тушенки равномерно распределено в каше. Каша без посторонних привкуса и запахов.

**ТТК горячего напитка «Чай черный с сахаром», расход на 1 порцию**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование | Нетто | Брутто |
| Чай черный байховый | 2 г. | 2 г. |
| Сахар | 15 г. | 15 г. |
| Вода | 150 мл. | 150 мл. |
| **Выход** | **200** | **200** |

**Технология приготовления**. В емкость насыпать чай и сахар на определенное количество порций, залить кипятком на то же количество порций и настаивать 5 минут. Процедить, остудить до температуры 40-45°С, после чего разлить по стаканам.

Инструмент проверки

|  |  |
| --- | --- |
| Запланирована подготовка рабочего места | 1 балл |
| На приготовление «кулеша» отводится 1,5 часа | 1 балл |
| На приготовление чая отводится не менее 0,5 часа | 1 балл |
| Предусмотрено время на перемещение блюда и напитка в термосы | 1 балл |
| Приготовление каши спланировано за счет использования плиты и жарочного шкафа в объеме 400 порций за один прием | 1 балл |
| Приготовление час спланировано за счет освободившейся большой конфорки одновременно с приготовлением каши | 1 балл |
| Приготовление не менее 400 порций блюда и напитка завершается не позднее 11:45 | 1 балл |
| Приготовление блюда и напитка спланированы таким образом, чтобы на площадке было две точки раздачи (два набора термосов) одновременно | 1 балл |
| Все запланированные порции оказываются на площадке не более чем за 1,5 часа до завершения ее работы | 1 балл |
| Предусмотрено время на мытье посуды для приготовления кулеша или запрошена посуда на все циклы приготовления | 1 балл |
| Предусмотрена уборка рабочего места | 1 балл |
| Спланирована доставка термосов на площадку | 1 балл |
| Спланирована доставка и расстановка столов, стульев, музыкальной аппаратуры | 1 балл |
| Спланирована проверка работы музыкальной аппаратуры | 1 балл |
| На подготовку площадки отведено не менее 40 мин. | 1 балл |
| Подготовка площадки завершается не позднее 11:50 | 1 балл |
| Запланирована работа площадки с 12:00 до 16:00 | 1 балл |
| Запланирована уборка площадки | 1 балл |
| Полностью и верно запланирован набор кастрюль  (вариант с количеством на один цикл принимается как верный, если запланировано время на мытье посуды после завершения цикла) | 4 балла |
| *Набор кастрюль запланирован без учета посуды для водяной бани* | *2 балла* |
| *Запланирован набор кастрюль на 1 цикл без включения в план времени на мытье* | *1 балл* |
| Запланированы веселка, лопатка, сетка для процеживания чая, | 2 балла |
| *Имеется одна ошибка или пропуск* | *1 балл* |
| Запланировано 4 половника для раздачи | 1 балл |
| Запланировано наличие мусорного бака \ урн | 1 балл |
| Полностью и верно запланирована одноразовая посуда | 2 балла |
| *Имеется одна ошибка или пропуск* | *1 балл* |
| Запланированы следующие функции добровольцев: |  |
| повара \ приготовление блюда и напитка | 1 балл |
| добровольцы на раздаче | 1 балл |
| обустройство площадки, перенесение оборудования и термосов, поддержание порядка | 1 балл |
| музыкальное оформление | 1 балл |
| Количество добровольцев запланировано верно | 2 балла |
| *Имеется одна ошибка или пропуск* | *1 балл* |
| ***Максимальный балл*** | ***34 балла*** |

*Пример верного ответа*

**План работ**

| Время | Деятельность |
| --- | --- |
| 6:30-7:00 | Подготовка рабочего места |
| 7:00-9:10 | Приготовление (диапазон 190-200) порций каши (варка на плите, доведение до готовности в жарочном шкафу).  Заполнение термоса 1 |
| 7:00-9:10 | Приготовление (диапазон 200-216) порций каши (варка на плите, доведение до готовности на паровой бане на плите).  Заполнение термоса 1 |
| 7:40-8:20 | Приготовление 200 порций чая.  Заполнение термоса 2 |
| 8:20-9:00 | Приготовление 200 порций чая.  Заполнение термоса 2 |
| 9:10-11:20 | Приготовление (диапазон 190-200) порций каши (варка на плите, доведение до готовности в жарочном шкафу).  Заполнение термоса 3 |
| 9:10-11:20 | Приготовление (диапазон 200-216) порций каши (варка на плите, доведение до готовности на паровой бане на плите).  Заполнение термоса 1 |
| 9:50-10:30 | Приготовление 200 порций чая.  Заполнение термоса 2 |
| 10:30-11:10 | Приготовление 200 порций чая.  Заполнение термоса 2 |
| 10:30-11:20 | Доставка столов и стульев, одноразовой посуды, музыкального оборудования на площадку.  Проверка музыкального оборудования |
| 11:20-11:50 | Доставка и установка термосов 1-4 на интерактивной площадке |
| 11:30-13:40 | Приготовление 200 порций каши (варка на плите, доведение до готовности на паровой бане на плите).  Заполнение термоса 5 |
| 12:00-16:00 | Работа площадки |
| 12:50-13:30 | Приготовление 200 порций чая.  Заполнение термоса 6 |
| 13:30-14:00 | Уборка рабочего места |
| 13:40-14:00 | Доставка термосов 5 и 6 на интерактивную площадку.  Группировка термосов 1-4 около одного места раздачи, 5 и 6 – около второго |
| 16:00-17:00 | Перемещение оборудования в учебный корпус.  Уборка мусора. Мытье термосов. |

**Заявка на продукты и инвентарь**

| Наименование | Единицы измерения | Количество |
| --- | --- | --- |
| Продукты | | |
| крупа гречневая | кг | 72 |
| тушенка | кг | 50 |
| лук | кг | 30 |
| соль | кг | 2 |
| перец | г | 10 |
| чай байховый | кг | 2 |
| сахар | кг | 15 |
| Инвентарь | | |
| Одноразовые миски | шт. | 1000 |
| Одноразовые стаканы | шт. | 1000 |
| Одноразовые ложки | шт. | 1000 |
| Салфетки | упаковка | 10 |
| Кастрюля, 50 л | шт. | 6 |
| Кастрюля, 35 л | шт. | 2 |
| Кастрюля, 22 л | шт. | 7 |
| Кастрюля, 10 л | шт. | 3 |
| Половник | шт. | 4 |
| Веселка | шт. | 2-6 |
| Лопатка | шт. | 2-6 |
| Сетка для процеживания чая | шт. | 1 |
| Бак мусорный | шт. | 1-4 |

**Запрос на участие добровольцев в мероприятии**

| Функции | Количество, чел. |
| --- | --- |
| Приготовление «солдатского обеда» | 3-4 \ 3-4 х 3 подхода |
| Раздача «солдатского обеда» | 6 |
| Музыкальное сопровождение: обслуживание аппаратуры | 1 |
| Обустройство и уборка площадки, перемещение термосов, поддержание порядка на площадке | 8-12 |