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**

Абдрахманова Гельнур Джавидовна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Гаврилова Мария Ивановна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Романова Мария Владимировна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

**Назначение задания**

Коммуникативная компетенция. Диалог (в аспекте «восприятие информации на слух»). Уровень I

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (43.02.15; ПМ.02)

Тема: Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение

**Просмотрите ролик и письменно ответьте на вопросы.**

1. Сколько времени следует обжаривать на сковороде и доводить в духовом шкафу при температуре 180°С стейк для получения прожарки «медиум»?

На сковороде: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

В духовом шкафу: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

1. Какой способ советуем бренд-шеф для определения соответствия стейка заданной степени прожарки?

*Использованы материалы источника:* <https://my.mail.ru//list/elen_64/video/342/886.html>

Инструмент проверки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. | На сковороде: по 1,5 мин. с каждой стороны \ На сковороде 3 минуты | 1 балл |
| В духовом шкафу 7 минут | 1 балл |
| 2 | Сопоставление мягкости \ жесткости стейка | 1 балл |
| с мягкостью \ жесткостью, которую можно ощутить, прощупывая мышцу, напрягающуюся от соприкосновения кончиков (пальцев) | 1 балл |
| большого и – последовательно – каждого следующего пальцев руки | 1 балл |
| *Максимально* | *3 балла* |
| *Приведен пересказ для каждой степени прожарки* | *1 балл* |
| ***Максимальный балл*** | ***5 баллов*** |