Фестиваль возможностей



КОНКУРСНОЕ ЗАДАНИЕ

по компетенции

«ПРИГОТОВЛЕНИЕ СПРИНГ-РОЛЛОВ»

г. Чита

Содержание

1. Описание компетенции

1.1. Актуальность компетенции.

Когда речь заходит о кухне Забайкальского края, на ум сразу приходят традиционные бурятские блюда, сытные мясные деликатесы и, конечно, знаменитые Читинские пельмени. Однако, как показывает практика, гастрономическая карта региона становится все более разнообразной, и даже такие, казалось бы, экзотические блюда, как спринг-роллы, уверенно завоевывают сердца Забайкальцев.

Спринг-роллы стали актуальны в Забайкалье и причин тому несколько, так как они тесно связаны с современными тенденциями в питании и образе жизни:

1. *Растущий интерес к азиатской кухне:* мир становится все более открытым, и вместе с ним расширяются наши гастрономические горизонты. Азиатская кухня, с ее разнообразием вкусов, ароматов и текстур, уже давно перестала быть чем-то экзотическим. Спринг-роллы, как яркий представитель этой кулинарной традиции, предлагают легкий, свежий и вкусный способ познакомиться с азиатскими мотивами.

2. *Здоровый образ жизни и правильное питание:* в современном мире все больше людей задумываются о том, что они едят. Спринг-роллы, приготовленные из свежих овощей, зелени, иногда с добавлением нежирного мяса или морепродуктов, идеально вписываются в концепцию здорового питания. Они легкие, низкокалорийные и богаты витаминами.

3. *Удобство и универсальность:* спринг-роллы – это не только вкусное, но и очень удобное блюдо. Их можно взять с собой на работу, на пикник, подать на вечеринке как легкую закуску. Они не требуют сложных столовых приборов и легко съедаются «на ходу».

4. *Возможность для творчества и экспериментов:* приготовление спринг-роллов – это настоящий простор для кулинарной фантазии. Можно использовать самые разнообразные начинки, экспериментировать с соусами, создавая уникальные вкусовые сочетания. Это привлекает как домашних кулинаров, так и профессиональных поваров.

5. *Доступность ингредиентов:* несмотря на то, что некоторые экзотические ингредиенты могут быть не так легко доступны, как в мегаполисах, в Забайкалье уже налажены поставки необходимых продуктов. А многие компоненты, такие как свежие овощи, зелень, курица или креветки, всегда в наличии.

6. *Влияние гастрономических трендов:* социальные сети, кулинарные шоу и рестораны активно популяризируют различные блюда. Спринг-роллы, благодаря своей привлекательной внешности и яркому вкусу, часто становятся героями фото и видео, что, безусловно, подогревает интерес к ним.

Спринг-роллы не претендуют на то, чтобы заменить традиционные Забайкальские блюда. Скорее, они дополняют их, предлагая альтернативу для тех, кто ищет разнообразия. Можно представить, как в меню местных кафе и ресторанов появляются авторские спринг-роллы с местными акцентами, например, с добавлением дикоросов или локальных трав.

Актуальность приготовления спринг-роллов в Забайкальском крае – это не просто мимолетный тренд, а отражение современных тенденций в питании, стремления к здоровому образу жизни и открытости к новым вкусам. Это блюдо, которое легко адаптируется, позволяет экспериментировать и приносит в повседневную жизнь нотку свежести и экзотики, делая гастрономический ландшафт Забайкалья еще более интересным и многогранным.

1.2. Требования к квалификации.

Школьники	Студенты, специалисты
Должен знать: - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении спринг-роллов; - требования охраны труда, пожарной безопасности, основы санитарии и личной гигиены в организациях питания. **Должен уметь:** - 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. -**Иметь практический опыт в:** - подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического	**Должен знать**: - требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении спринг-роллов; - 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. **Должен уметь:** - подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, эстетичной подаче кулинарных блюд; - упаковке, складировании неиспользованных продуктов.	- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте основного производства организации питания; - применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве. **Иметь практический опыт в:** - 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 оформить и подать по 1 порции блюда: «Спринг-роллы».
Время выполнения конкурсного задания: 1час, 30 минут
Студенты/специалисты:
В ходе выполнения конкурсного задания необходимо оформить и подать по 1 порции блюда: «Спринг-роллы» с соусом «Соевый»
Время выполнения конкурсного задания: 1 час

2.2. Структура и подробное описание конкурсного задания.

Категория участника	Наименование и описание модуля	День	Время	Результат
Школьники	**Модуль 1** Организация работы на площадке	Первый день	15 минут	Готовность рабочего места
	Модуль 2 Приготовление спринг-роллов и подача готового блюда	Первый день	1 час 15 мин	По 2 штуки на порцию, спринг- роллы должны быть прямоугольной формы свернуты конвертом, поданы на белых круглых плоских тарелках (D=32см).
Студенты/специалисты	**Модуль 1** Организация работы на площадке	Первый день	15 минут	Готовность рабочего места
	Модуль 2 Приготовление блюда и соуса, оформление и подача готового блюда	Первый день	45 минут	Спринг-роллы должны быть, прямоугольной формы свернуты конвертом, подаются 2 штуки на порцию на белых круглых плоских тарелках (D=32см). соус подается отдельно в соуснике.

2.3. Последовательность выполнения задания. Для школьников:

Модуль 1. Организация работы на площадке.
Отводится 15 минут на подготовку и уборку рабочего места.
Модуль 2. Приготовление и подача готового блюда
участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;

- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- сформовать полуфабрикат;
- оформить блюдо;
- подать спринг-роллы на тарелке;
- уведомить о завершении работы;
- убрать рабочее место, протереть рабочий стол.

Для студентов/специалистов:

Модуль 1. Организация работы на площадке.

Отводится 15 минут на подготовку и уборку рабочего места

Модуль 2. Формование, приготовление и подача готового блюда

участник должен следовать следующему алгоритму работы:

- надеть санитарную одежду;
- вымыть руки;
- подойти к рабочему месту;
- убедиться в наличии необходимого сырья (согласно технологической карте);
- сформовать полуфабрикат;
- приготовить спринг-роллы.
- подготовить соус «Соевый»;
- оформить блюдо;
- подать спринг-роллы на тарелке, соус подается отдельно в соуснике;
- уведомить экспертов о завершении работы;
- убрать рабочее место, протереть рабочий стол.

3. Перечень используемого оборудования, инструментов и расходных материалов.

Перечень оборудования и инвентаря одинаковый для всех категорий участников.

ОБОРУДОВАНИЕ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
№ п/п	**Наименование**	**Фото оборудования, инструмента или мебели**	**Тех. Характеристики оборудования, инструментов и ссылка на сайт производителя, поставщика**	**Ед. измер.**	**Необх. кол-во**
1	Стол производственный		Производственный стол с бортом/без борта, с глухой полкой Материал: из нержавеющей стали Размеры: 1800x600x850	*шт*	*1/1*
2	Плита электрическая индукционная		На одно рабочее место 1 греющая поверхность	*шт*	*1/1*

3	Весы настольные электронные (профессиональные)		наибольший предел взвешивания не менее 3кг наименьший предел взвешивания не меньше 10г	*шт*	*1/1*
4	Шкаф холодильный		Дверь-стекло, охлаждение динамическое, 5 полок	*шт*	*1/1*
5	Стеллаж 4-х уровневый		Материал: из нержавеющей стали	*шт*	*1/1*
6	Набор разделочных досок		Материал: полипропилен Размеры H=18,L=600,B=400мм; жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая. https://www.klenmarket.ru/	*шт*	*1/1*
7	Набор ножи поварские		Материал: рукоять сделана из нескользящего пластика или из нержавеющей стали.	*шт*	*1/1*
8	Миски		Нержавеющая сталь, 25-28 см	*шт*	*5/1*
9	Миски		Пластиковая, Объем: 0.5 л, диаметр в диапазоне 12-20 см	*шт*	*2/1*
10	Диспенсер		Пластиковая бутылка с носиком для соуса. Обьем 450 мл.	*шт*	*1/1*
11	Тарелка круглая белая плоская		Диаметр от 30 до 32 см, без декора с ровными полями	*шт*	*2/1*

12	Мерный стакан		Материал: Пластик Форма: круглая Объем: 1 л Размер: 180 х 123 х 144 мм Цвет: прозрачный Мерная шкала	*шт*	*1/1*
13	Сито не менее 12 см мелкое для просеивания		Сито железное, размер не менее 12 см	*шт*	*1/1*
14	Бак для мусора		Материал: Пластиковый		*1*
РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ НА 1-ГО УЧАСТНИКА					
1	Бумажные полотенце 2-слойные в рулоне		Материал: Бумажные 2-слойные в рулоне	рулон	*1*
2	Вилки пластик			*шт*	*5*
3	Губка для мытья посуды		Поролоновая	*шт*	*1*
4	Контейнеры одноразовые для пищевых продуктов		300, 500 мл	*шт*	*5*
5	Перчатки силиконовые одноразовые		размер S;M;L	*шт*	*10 (5 пар)*
6	Моющие средства		1 литр	*шт*	*1*

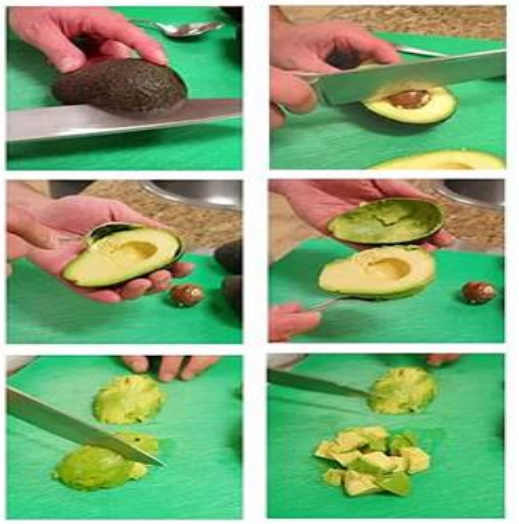
7	Пакеты для мусора		60 л	*шт*	*1*
ОБЩАЯ ИНФРАСТРУКТУРА КОНКУРСНОЙ ПЛОЩАДКИ (при необходимости)					
1	Часы настенные		Электронные	*шт*	*1*
2	Порошковый огнетушитель ОП-4		Технические характеристики Огнетушащее вещество порошок Масса заряда порошка не менее: 3,7 кг.	*шт*	*1*
3	Набор первой медпомощи			*шт*	*1*
4	Кулер для воды		холодная/горячая вода	*шт*	*1*

СПИСОК СЫРЬЯ

Для школьников:

<u>Наименование</u>: *Овощной спринг-ролл*

№	Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Технология приготовления
1	Морковь (свежая)	60	50	Морковь вымыть, нарезать тонкой соломкой, авокадо помыть, вытащить косточку, снять кожицу и нарезать. Огурец промыть, нарезать соломкой. Базилик, кинзу промыть и мелко нарезать. Листы рисовой бумаги смочить. Выложить начинку на рисовый лист, подвернуть края и свернуть в плотные роллы.
2	Огурец (свежий)	60	56	
3	Мякоть авокадо (свежая)	25	25	
4	Краснокочанная капуста	15	15	
5	Базилик	5	5	
6	Кинза	5	5	
7	Рисовая бумага	3 листа	3 листа	

№ п/п	Деятельность	
1	Морковь вымыть, нарезать тонкой соломкой	
2	Авокадо помыть, вытащить косточку, снять кожицу и нарезать	
3	Огурец промыть, нарезать соломкой	
4	Базилик, кинзу промыть и мелко нарезать	
5	Листы рисовой бумаги смочить в воде 0.5-0.7 сек	

6	Выложить начинку на рисовый лист, подвернуть края и свернуть в плотные роллы.	
7	Подать 2 штуки на порцию, спринг- роллы должны быть прямоугольной формы свернуты конвертом.	

Для студентов/специалистов:

<u>Наименование</u>: *Спринг-ролл с соусом соевым*

№	Наименование продукта	Брутто, г	Нетто, г	Технология приготовления
1	Рисовая бумага	3 листа	3 листа	Болгарский перец очищаем от семенной коробки. Нарезаем соломкой. Обжариваем на сковороде. Баклажан очищаем, нарезаем соломкой и так же обжариваем на сковороде. Помидоры черри разрезаем на 4 части. Листы рисовой бумаги смочить. Выложить готовую начинку на рисовый лист, подвернуть края и свернуть в плотные роллы.
2	Перец болгарский (красный)	35	25	
3	Баклажан	40	35	
4	Морковь по-корейски	30	30	
5	Помидоры черри	30	30	
6	Соус соевый	30	30	Соус подготовить, оформить блюдо

№ п/п	Деятельность	
1	Болгарский перец очищаем от семенной коробки, нарезаем соломкой	
2	Нарезанный перец обжариваем на сковороде.	

3	Баклажан очищаем, нарезаем соломкой и так же обжариваем на сковороде	 
4	Помидоры черри разрезаем на 4 части.	
5	Листы рисовой бумаги смочить в воде 0.5-0.7 сек	
6	Выложить готовую начинку на рисовый лист, подвернуть края и свернуть в плотные роллы.	   
7	Соус подготовить, оформить блюдо	

4. Минимальные требования к оснащению рабочих мест с учетом основных нозологий

Наименование нозологии	**Площадь, м кв.**	**Ширина прохода между рабочими местами, м**	**Специализированное оборудование, количество**
Рабочее место участника с нарушением слуха	4	От 1 метра до 1,5 метров	Радиокласс (радиомикрофон) "Сонет-РСМ" РМ- 3-1 (заушный индуктор и индукционная петля) – 1 шт Диктофон (Olympus WS-852 + microSD 4Gb) – 1 шт
Рабочее место участника с нарушением зрения	4	От 2 метров	Электронный ручной видеоувеличитель с речевым выходом VideoMouse – 2 шт Электронная лупа – 2 шт Говорящий карманный калькулятор на русском языке

			– 4 шт
Рабочее место участника с ментальными нарушениями	4	От 1 метра до 1,5 метров	По предварительной заявке, согласно медицинским показаниям участника

5. Требования охраны труда и техники безопасности.

ИНСТРУКЦИЯ ПО ОХРАНЕ ТРУДА И ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

1. Общие требования безопасности

1.1. На основании настоящей Типовой инструкции разрабатывается инструкция по охране труда и технике безопасности для участника с учетом условий его работы. Эксперты и участники должны ознакомиться с инструкцией по безопасности труда до начала соревнований.

1.2. На участника могут воздействовать опасные и вредные факторы:

− подвижные части электрооборудования;

− повышенная температура поверхностей оборудования;

− пониженная температура поверхностей холодильного оборудования, полуфабрикатов;

− повышенная температура воздуха рабочей зоны;

− повышенный уровень шума на рабочем месте;

− повышенная влажность воздуха;

− повышенная или пониженная подвижность воздуха;

− повышенное значение напряжения в электрической цепи;

− недостаточная освещенность рабочей зоны;

− повышенный уровень инфракрасной радиации;

− острые кромки, заусенцы и неровности поверхностей оборудования, инструмента, инвентаря, тары;

− вредные вещества в воздухе рабочей зоны;

− физические перегрузки;

− нервно-психические перегрузки.

1.3. Участник извещает эксперта по технике безопасности о любой ситуации, угрожающей жизни и здоровью людей, о каждом несчастном случае, происшедшем на производстве, об ухудшении состояния своего здоровья, в том числе о проявлении признаков острого заболевания.

1.4. Участнику следует:

− оставлять верхнюю одежду, обувь, головной убор, личные вещи в гардеробной;

− перед началом работы мыть руки с мылом, надевать чистую санитарную одежду, подбирать волосы под колпак;

− работать в чистой санитарной одежде, менять ее по мере загрязнения;

− после посещения туалета мыть руки с мылом;

− при изготовлении кулинарных изделий снимать ювелирные украшения, часы, коротко стричь ногти и не покрывать их лаком.

1.5. У участника должна быть форменная одежда:

− куртка белая хлопчатобумажная;

− брюки;

− фартук белый хлопчатобумажный;

− колпак белый хлопчатобумажный (допускается одноразовый);

− профессиональная обувь на нескользящей подошве.

Для экспертов обязательные элементы одежды: китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), профессиональная обувь на нескользящей подошве

2. Требования безопасности перед началом работы

2.1. Застегнуть одетую форменную одежду на все пуговицы (завязать завязки), не допуская свисающих концов одежды. Не закалывать одежду булавками, иголками, не держать в карманах одежды острые, бьющиеся предметы.

2.2. Проверить оснащенность рабочего места необходимым оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментами.

2.3. Подготовить рабочее место для безопасной работы:

- проверить устойчивость производственного стола, стеллажа, прочность крепления оборудования к фундаментам и подставкам;

− надежно установить (закрепить) передвижное (переносное) оборудование и инвентарь на рабочем столе, подставке, передвижной тележке;

− удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования; **проверить внешним осмотром:**

− достаточность освещения рабочей поверхности;

− отсутствие свисающих и оголенных концов электропроводки;

− исправность розетки, кабеля (шнура) электропитания, вилки, используемых электробытовых приборов;

− наличие и надежность заземляющих соединений (отсутствие обрывов, прочность контакта между металлическими нетоковедущими частями машины и заземляющим проводом). Не приступать к работе при отсутствии или ненадежности заземления;

− наличие, исправность нагревательных поверхностей оборудования;

− отсутствие посторонних предметов внутри и вокруг применяемого

оборудования;

− наличие и исправность весоизмерительного оборудования;

− состояние полов (отсутствие выбоин, неровностей, скользкости, открытых трапов);

− отсутствие выбоин, трещин и других неровностей на рабочих поверхностях производственных столов;

− исправность применяемого инвентаря, приспособлений и инструмента (поверхности тары, разделочных досок, лопаток и т.п. должны быть чистыми, гладкими, без сколов, трещин и заусениц; рукоятки ножей должны быть плотно насаженными, нескользкими и удобными для захвата, имеющими необходимый упор для пальцев руки, не деформирующимися от воздействия горячей воды; полотна ножей должны быть гладкими, отполированными, без вмятин и трещин).

2.4. Проверить исправность пускорегулирующей аппаратуры оборудования (пускателей, пакетных переключателей и т.п.).

2.5. Перед включением **индукционной плиты** помните: оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

Всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными. Приготовление на плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой! Сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.

Не складируйте предметы и вещи на поверхности плиты. Если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током. Не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.

После эксплуатации отключите плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.

2.6. При эксплуатации **весов** не нагружайте весы сверх наибольшего предела взвешивания (включая массу тары). Не допускайте ударов по платформе. Не подвергайте весы сильной вибрации. При работе не нажимайте сильно на клавиши.

2.7. При эксплуатации **холодильного оборудования**: загрузку охлаждаемого объема холодильного оборудования осуществлять после пуска холодильной машины и достижения температуры, необходимой для хранения продуктов. Двери холодильного оборудования открывать на короткое время и как можно реже. При обнаружении утечки хладона холодильное оборудование немедленно отключить, помещение – проветрить.

Не допускается:

− включать агрегат при отсутствии защитного заземления или

зануления электродвигателей;

− загромождать пространство возле холодильного агрегата, складировать продукты, тару и другие посторонние предметы;

− прикасаться к подвижным частям включенного в сеть агрегата независимо от того, находится он в работе или в режиме автоматической остановки;

− хранить продукты на испарителях;

− загружать холодильную камеру при снятом ограждении воздухоохладителя, без поддона испарителя, а также без поддона для стока конденсата.

3. Требования безопасности во время работы

3.1. Выполнять только ту работу, по которой прошел обучение, инструктаж по охране труда.

3.2. Использовать оборудование только для тех работ, для которых оно предназначено.

3.3. Соблюдать правила перемещения в боксе и на территории площадки, пользоваться только установленными проходами.

3.4. Содержать рабочее место в чистоте, своевременно убирать с пола рассыпанные (разлитые) продукты, жиры и др.

3.5. Не загромождать рабочее место, проходы к нему, между оборудованием, столами, стеллажами, пути эвакуации инвентарем, излишними запасами сырья, кулинарной продукцией.

3.6. Использовать средства защиты рук при соприкосновении с горячими поверхностями инвентаря и кухонной посуды.

3.7. При работе с ножом соблюдать осторожность, беречь руки от порезов. При перерывах в работе вкладывать нож в пенал (футляр). Не ходить и не наклоняться с ножом в руках, не переносить нож, не вложенный в футляр (пенал).

Во время работы с ножом не допускается:

− использовать ножи с непрочно закрепленными полотнами, с рукоятками, имеющими заусенцы, с затупившимися лезвиями;

− производить резкие движения;

− нарезать сырье и продукты на весу;

− проверять остроту лезвия рукой;

− оставлять нож во время перерыва в работе в обрабатываемом сырье или на столе без футляра;

3.8. Переносить продукты, сырье, полуфабрикаты только в исправной таре. Не загружать тару более номинальной массы брутто.

3.9. Во время работы с использованием различного вида оборудования соблюдать элементарные требования безопасности.

4. Требования безопасности в аварийных ситуациях

4.1. При возникновении поломки оборудования, угрожающей аварией

на рабочем месте или на площадке: прекратить его эксплуатацию, а также подачу к нему электроэнергии, воды, сырья и т.п.; доложить о принятых мерах техническому эксперту и действовать в соответствии с полученными указаниями.

4.2. В аварийной обстановке: оповестить об опасности окружающих людей; доложить техническому эксперту о случившемся и действовать в соответствии с планом ликвидации аварий.

4.3. Если в процессе работы произошло загрязнение рабочего места жирами или просыпанными порошкообразными веществами (мукой, крахмалом и т.п.), работу прекратить до удаления загрязняющих веществ.

4.4. Пролитый на полу жир удалить с помощью ветоши или других жиропоглощающих материалов.

4.5. В случае возгорания жира не заливать его водой, необходимо прекратить его нагрев и накрыть крышкой или другим предметом (плотной тканью), препятствующим доступу воздуха в зону горения.

5. Требования безопасности по окончании работы

5.1. Выключить и надежно обесточить электронагревательное оборудование из розетки.

5.2. Не производить уборку мусора, отходов непосредственно руками, использовать для этой цели щетки, совки и другие приспособления.