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.

**Разработчики**

Абдрахманова Гельнур Джавидовна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Гаврилова Мария Ивановна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Романова Мария Владимировна, ГБПОУ СО «Тольяттинский политехнический колледж»

Севостьянова Ольга Викторовна, ГБПОУ СО «Самарский социально-педагогический колледж»

**Назначение задания**

Письменная коммуникация. Уровень II

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПМ. 02 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

Тема: Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Вы устроились на работу поваром в ресторан «Шеф» и быстро сдружились с коллегами. Сегодня, 20 февраля 2020 года, придя на работу, вы увидели свою коллегу Ромашкину Юлию Александровну, сидящую над листком бумаги со слезами на глазах. Вы предложили свою помощь.

Внимательно прочитайте рассказ коллеги (источник 1). Изучите требования к оформлению объяснительной записки (Источник 3). При необходимости воспользуйтесь информацией о способах прожарки стейков (Источник 2).

**Напишите объяснительную записку от ее имени.**

*Источник 1*

***Рассказ Ромашкиной Ю.А.***

Вчера, пока твой выходной был, я опозорилась… У нас ведь все время неполная посадка последнее время, и мы работаем в спокойном темпе. А вчера к вечеру количество посетителей существенно увеличилось за счет экскурсионной группы, которая приехала неожиданно, и посадка в зале была полной. Я заранее достала из морозильника дополнительные порции мяса - как чувствовала, что закажут. И заказали - стейк прожарки Rar. Но, помнишь, морозильник то у нас, наверное, неисправен - морозит, как зверь… А ремонтники только сегодня придут.

Кручусь, как пчелка, ведь, по стандарту, заказы должны быть отданы в течение 40 минут, максимум. Все, надо начинать со стейком, а то не уложусь. Мясо попробовала - разморозилось вроде бы, а уж там комнатная температура или ниже – не знаю, не до того было… Ждать не стала, положила его в хоспер, обжарила по-быстрому с двух сторон - и отдала…

А сегодня шеф-повар, сам Иванов Иван Алексеевич, подходит. У него книга отзывов в руках, а там написано, что стейк был «совершенно не прожарен и несъедобен», посетитель недоволен и считает, что у нас «стейки готовить не умеют», а слава заведения - «надутая». Понятно, шеф в бешенстве! У меня, вот, руки до сих пор трясутся, двух слов написать не могу…

*Источник 2*

**Степени прожарки стейка и как их определить**



Мы часто слышим, что на вкус и цвет товарища нет. Кто-то любит острое, а кто то любит сладкое. Вот так же и с нашими любимыми стейками, умопомрачительное разнообразие вкусов от нежнейшего и тающего во рту [филе-миньон](https://www.man-meat.ru/catalog/mramornoe-myaso/vyrezka/vyrezka-prime/) до насыщенного говяжьим вкусом [мачете](https://www.man-meat.ru/catalog/mramornoe-myaso/alternativnye-otruba/machete-outside-prime/). Но есть одна немаловажная деталь, которая очень сильно влияет на вкус и восприятие стейка в целом - это, конечно же, его прожарка.

Традиционно насчитывают 5 степеней прожарки мяса, а именно:

* Rare
* Medium Rare
* Medium
* Medium Well
* Well Done

## Итак, что же такое прожарка?

Прожарка стейка это не только внешний вид стейка, ведь как говорится встречают по одежке, а провожают по разрезу. Очень вероятно, что за красивой корочкой нас не всегда будет ждать такое же отличное наполнение. Самое важное, за что отвечает прожарка - это сочность стейка и обилие вкуса. Определить прожарку нам поможет температура в самой толстой части стейка.

На примере [рибай](https://www.man-meat.ru/catalog/steyki/steyk-ribay/) - классического стейка толщиной 2,5 см рассмотрим особенности каждой прожарки.

|  |  |
| --- | --- |
| rare hand.jpg | **Rare** Стейк такой прожарки должен иметь температуру внутри не более 45 градусов. Готовится он так - выкладываем на разогретую [сковороду](https://www.man-meat.ru/catalog/utvar/gril_skovoroda_lodge_emal_26_sm/) наш стейк и жарим до румяной корочки не более 2,5 минут с каждой стороны и отправляем отдыхать под фольгу на 3-5 минут. И в итоге получается мягкий и достаточно сочный стейк с ярким мясным вкусом. |
| medium-rare hand.jpg | **Medium Rare** Одна из самых распространенных степеней прожарки во многих ресторанах, а в некоторых даже по умолчанию подают именно ее. Температура до 50 градусов, внутри стейк становится розовато-красным. Чтобы получить такую прожарку время на сковороде нужно увеличить до 7-8 минут, а на выходе мы должны получить мягкий стейк с ярко выраженной корочкой и наполненный соком внутри. С этой прожаркой получаются самые сочные стейки. |
| medium hand.jpg | **Medium** Вот так мы и подобрались к практически «готовому» мясу. Внутри стейк уже практически полностью розовый почти без красных участков, а температура внутри равна 60 градусам. Сока выходит уже немного меньше чем в предыдущей прожарке, но все равно стейк остается достаточно сочным. Жарим на сковороде по 9-10 минут, при необходимости убираем под фольгу минут на 5. |
| medium-well no hand.jpg | **Medium Well** Еще более «поджаристый» представитель стейков, мясо внутри начинает приобретать серо-коричневый оттенок, сохранив немного розовой сердцевины внутри. Температура такого стейка уже 65 градусов, а сок становится полностью прозрачным, но он все еще присутствует. Жарим 10-12 минут, также можно направить под фольгу на ~5 минут. Такая степень прожарки идеально подходит людям, кто не приемлет сырое мясо. |
| well-done hand.jpg | **Well Done** Самый зажаренный стейк из нашего списка. Температура более 70 градусов, само мясо становится коричневого цвета внутри и чаще всего с пережаренной корочкой. Такой стейк не подают в ресторанах, только по особому запросу клиента, так как мясо получается совершенно не сочным, но полностью готовым. Готовить такой стейк нужно от 15 до 18 минут. При более долгой прожарке близкой к 18 минутам стейк даже не нуждается в дополнительных манипуляциях с фольгой, но если все таки используем фольгу, отдохнуть ему дадим не более 5 минут. |

*Источник 3*

**Как составить объяснительную записку**

Объяснительная записка - это письменный документ, автор которого поясняет причины какого-либо события или факта, имевшего место с ним или с лицами, за которые этот человек отвечает. Такая записка пишется добровольно или по требованию адресата (например, руководителя, который в соответствии с Трудовым кодексом РФ должен принять решение о взыскании с учетом объяснений работника). Объяснительную записку в России часто воспринимают как малозначительную формальность и относятся к ее составлению несерьезно. Это неправильный подход. В случаях, когда виновнику грозит серьезное наказание, например, увольнение или дисциплинарное взыскание, объяснительная записка может стать поводом для отмены санкций или, напротив, будет подтверждающим документом. В трудовом законодательстве установлен четкий срок предоставления объяснительной записки. Статья 193 Трудового кодекса РФ обязывает работодателя не вводить дисциплинарное взыскание в течение двух рабочих дней после требования о предоставлении работником объяснений. Если за эти два дня работник записку не составил, срок считается истекшим.

Жестких общеприменительных нормативов для оформления объяснительной не существует, за исключением того, что писать ее нужно на листе А4. Считается, что составляться она может в свободной форме, но обязательно должна содержать такие данные:

* Адресат обращения - пишется в правом верхнем углу листа.

Сначала указывается должность руководителя, на которого подается записка, - полностью, включая название организации, затем - фамилия, имя, отчество руководителя (например: «Начальнику управления качества дирекции по обеспечению бизнеса ОАО «Первый металлист» Петрову Ивану Сидоровичу»).

* Автор обращения - должность, фамилия, имя, отчество, пишется на следующей строке после адресата.

Допускается два варианта: «от менеджера отдела качества Иванова Ивана Ивановича» («от кого») и «менеджера отдела качества Иванова Ивана Ивановича» («чья»).

* Название документа - пишется с выравниванием по центру строки.

Помимо общей категории - «Объяснительная записка» - нужно указать суть события, например, «об опоздании на работу», «о причинах отсутствия на рабочем месте и т.д.

* Основная часть - текст объяснительной записки, который состоит из двух частей:

фактическая (изложение обстоятельств происшествия, даты, места, участников),

пояснения причин произошедшего.

В обеих частях стиль - строго деловой. Писать нужно от первого лица. Первая часть, как правило, начинается с повторного указания фамилии и должности автора объяснительной записки. В качестве доказательств приводимой причины необходимо излагать подтвержденные факты, ссылаться на документы или на свидетельства других людей. Вывод в тексте не нужен, его будет делать адресат записки. В случае если сотрудник не видит за собой никакой вины, это можно отразить в объяснительной с приведением всех необходимых доказательств ее отсутствия.

После основного текста ставится дата написания записки. Нельзя ее путать с датой события, которое вы объясняете. Дата ставится через 1-2 строки от основного текста и выравнивается по левому или по правому краю листа. Далее ставится собственноручная подпись автора объяснительной записки. Она никак не оформляется, поскольку из шапки документа уже ясно, кто является адресантом.

*Использованы материалы источников:*

[*https://myrouble.ru/kak-napisat-obyasnitelnuyu-zapisku/*](https://myrouble.ru/kak-napisat-obyasnitelnuyu-zapisku/)*;* [*https://assistentus.ru/forma/obyasnitelnaya-zapiska/*](https://assistentus.ru/forma/obyasnitelnaya-zapiska/)*;*

[*https://www.man-meat.ru/blog/stati/stepeni-prozharki-steyka-i-kak-ikh-opredelit/*](https://www.man-meat.ru/blog/stati/stepeni-prozharki-steyka-i-kak-ikh-opredelit/)

Инструмент проверки

|  |  |
| --- | --- |
| Верно указан и оформлен адресат  | 1 балл |
| Верно указан и оформлен адресант  | 1 балл |
| Верно указано и оформлено наименование документа | 1 балл |
| Верно составлен и оформлен заголовок к тексту  | 1 балл |
| Объяснительная записка имеет стандартное начало  | 1 балл |
| В первой части указан факт ненадлежащего качества продукта \ стейка \ выполнения работы  | 1 балл |
| указан факт отсутствия проверки температуры полуфабриката | 1 балл |
| указана дата | 1 балл |
| дата предшествует дате написания объяснительной записки  | 1 балл |
| Во второй части перечислены причины:желание выполнить регламент выдачи блюд | 1 балл |
| нарушение в режиме работы морозильной камеры | 1 балл |
| Высказана гипотеза о том, что время разморозки фактически превысило регламентное из-за нарушения режима работы морозильной камеры | 1 балл |
| Верно указана и оформлена дата написания объяснительной записки | 1 балл |
| Подпись отсутствует | 1 балл |
| Текст написан от первого лица | 1 балл |
| Текст не содержит разговорной, просторечной лексики | 1 балл |
| ***Максимальный балл*** | ***17 баллов*** |

*Пример верного ответа*

Шеф - повару ресторана «Шеф»

Иванову Ивану Алексеевичу

повара ресторана «Шеф»

Ромашкиной Юлии Александровны

объяснительная записка

о ненадлежащем качестве выполнения работы \ о ненадлежащем качестве приготовленного стейка

Я, Ромашкина Юлия Александровна, повар ресторана «Шеф», 19 февраля 2020 года …

20.02.2020 г.