

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Ростовской области  
«Донской техникум кулинарного искусства и бизнеса»

**Методическая разработка**  
**открытого урока**  
**практического обучения**  
**«Выполнение комплексного задания по**  
**приготовлению блюд из тушеной,**  
**запеченной домашней птицы**

**МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной  
продукции»**

**Разработчик: преподаватель высшей  
квалификационной категории Баскакова Т.В.**

**Ростов-на-Дону, 2022 г.**

## Содержание

Пояснительная записка

Технологическая карта конструирования практической работы

Организационная структура урока

*Приложения*

## Пояснительная записка

Урок проводится в форме игры-соревнования. Обучающиеся заранее делятся на две команды - бригады. Каждая бригада виртуально представляет какой-либо ресторан, в котором производится контрольная проработка блюд из птицы с целью создания сезонного банкетного меню (на зимний период). Во время выполнения работы каждый обучающийся производит взвешивание сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и производит корректировку своих технико-технологических карт.

Каждый обучающийся выполняет роль повара, либо повара, наделенного дополнительными обязанностями (ролью).

Во время организационного момента преподаватель одному из студентов из каждой бригады присваивает должность (роль) шеф-повара. Затем каждый шеф-повар присваивает членам своей бригады дополнительную должность (роль): старший повар (1 человек), повар(несколько человек), член бракеражной комиссии(три человека), ответственный за соблюдение правил охраны труда и техники безопасности (1 человек), ответственный за соблюдением санитарных норм и правил (1 человек).

Во время организационного момента преподаватель кратко объясняет обучающимся ролевые обязанности:

- *шеф-повар*: проверяет готовность бригады к выполнению задания (соответствие по внешнему виду, наличие правильного и безопасного комплекта сан.одежды, прихваток, полотенец, сменной обуви, перчаток, бумажных салфеток или бумажных полотенец (каждое нарушение фиксируется в таблице Приложения 1);

- *старший повар*во время выполнения работы следит за организацией рабочего места и процесса приготовления блюд в своей команде и в команде соперников, за правильностью выполнения технологических операций, за их верной последовательностью в своей команде и в команде соперников (каждое нарушение фиксируется в таблице Приложения 2);

- *ответственный за соблюдением санитарных норм и правил*следит за соблюдением правил личной гигиены в процессе приготовления блюд, за использованием перчаток по назначению, за правильностью использования разделочных досок, за чистотой рабочего места в своей команде и в команде соперников (каждое нарушение фиксируется в таблице Приложения 3);

- *ответственный за соблюдением правил охраны труда и техники безопасности* следит за соблюдением норм ОТ и ТБ при выполнении задания в своей команде и в команде соперников (каждое нарушение фиксируется в таблице Приложения 4);

- *член бракеражной комиссии* производит органолептическую оценку качества приготовленных блюд в команде соперников, выставляют баллы, согласно оценочным листам Приложения 5;

- повар перед приготовлением блюда производит взвешивание и оценку качества сырья, организует рабочее место, производит приготовление блюд с учетом норм закладки сырья, последовательности операций, требований санитарии и гигиены, ОТиТБ, производит подготовку к подаче и оформляет свое блюдо; в процессе приготовления блюда производит взвешивание сырья, полуфабрикатов, готового блюда и производит корректировку в технико-технологической карте.

Преподаватель заранее выдает обучающимся опережающее задание: дать название ресторану, подготовить эмблему с названием ресторана, а так же с названием роли, выбрать сложные горячие блюда из птицы с двумя гарнирами и соусом в соответствии с темой практической работы и оформить технико-технологические карты на них.

Во время организационного момента назначенные преподавателем шеф-повара, проверив готовность к работе, докладывают преподавателю о степени готовности своей команды, сдают преподавателю ведомость с баллами (Приложение 1).

Актуализация опорных знаний проводится преподавателем в форме блиц-опроса (см. Приложение 6). Преподаватель задает вопросы каждому обучающемуся, чередуя бригады. Каждый правильный ответ фиксируется преподавателем в виде начисления баллов: по одному баллу за каждый правильный ответ. При неверном ответе право ответить на вопрос предоставляется команде –соперника. По окончании блиц-опроса преподаватель объявляет сумму баллов каждой бригаде. Обучающиеся расписываются в листе «Инструктаж по ОТ и ТБ при выполнении практической работы №19» (Приложение 7).

На первом этапе выполнения задания (после организации рабочего места) по одному повару из каждой команды производят показательную оценку качества основного сырья. В это время старшие повара производят оценивание правильности организации рабочего места, вносят необходимые баллы в оценочную ведомость (Приложение 2) и кратко оглашают результаты проверки (после показательной оценки качества сырья).

Во время основного этапа выполнения задания повара с особыми полномочиями, кроме приготовления блюд, выполняют свои обязанности по оцениванию, фиксируя результаты в оценочных ведомостях (Приложения 3-4), перед проведением бракеража оглашают результаты своих наблюдений и сдают оценочные ведомости преподавателю.

После завершения этапа по приготовлению блюд преподаватель оглашает промежуточные итоговые баллы, набранные каждой бригадой.

При выполнении работы преподаватель так же фиксирует ошибки, допущенные обучающимися в своих оценочных ведомостях.

При проведении бракеража каждый участник кратко презентует свое блюдо, производит бракераж, заполняет оценочный лист (Приложение 5). В это время обучающиеся, наделенные ролью члена бракеражной комиссии, заполняют сводную таблицу по бракеражу (Приложение 8), производят подсчет баллов, оглашают свои результаты, сдают оценочный лист преподавателю. Сумма баллов, полученных каждой командой при бракераже исчисляется как среднее арифметическое.

После проведения бракеража обучающимся предоставляется 10 минут на уборку рабочего места.

По окончании уборки преподаватель производит рефлексию, оглашает результаты. Победителем является команда, набравшее наибольшее количество баллов.

Все набранные баллы отражаются в сводном оценочном листе (см. Приложение 9).

## Технологическая карта конструирования практической работы

<b>Дисциплина, курс</b>	МДК. 03.01. 3 курс
<b>Тема урока и № урока по теме</b>	№№205-208. Выполнение комплексного задания по приготовлению блюд из тушеной, запеченной домашней птицы.
<b>Тип занятия</b>	Урок закрепления знаний, выработки умений и навыков
<b>Вид занятия</b>	Практическая работа
<b>Цели занятия:</b>	
а) образовательная	Создание условий по закреплению теоретических знаний, приемов и навыков по приготовлению и оформлению блюд из тушеной и запеченной птицы, по ведению технологической документации, по организации рабочего места, технологического процесса, по соблюдению санитарных норм и правил, по проведению бракеража.
б) развивающая	Создание условий, обеспечивающих формирование ОК 01 – ОК 10. Способствовать развитию профессиональных навыков и умений согласно ПК 3.4.
в) воспитательная	Создание условий для овладения навыками самостоятельной учебной деятельности. Обеспечение условий для воспитания творческого отношения к специальности, чувства взаимопомощи, ответственности перед коллективом, контроля и самоконтроля, умения анализировать, сравнивать.
<b>Требования к знаниям, умениям, компетенциям в соответствии с программой и требованиями ФГОС</b>	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из домашней птицы;</li> <li>➤ правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из домашней птицы;</li> <li>➤ последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд из домашней птицы;</li> <li>➤ способы определения готовности блюд из домашней птицы;</li> <li>➤ правила проведения бракеража;</li> <li>➤ способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи.</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ проверять органолептическим способом качество домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из домашней птицы;</li> <li>➤ выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из домашней птицы и правильно его эксплуатировать;</li> <li>➤ использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из домашней птицы;</li> <li>➤ оценивать качество готовых блюд из домашней птицы;</li> <li>➤ готовить блюда из домашней птицы с соблюдением правил ТБ и санитарии;</li> <li>➤ правильно порционировать, оформлять и сервировать блюда из домашней птицы;</li> <li>➤ производить расчет сырья, пользуясь Сборником рецептов.</li> </ul>

<b>Правила техники безопасности и санитарии</b>	Инструкция по технике безопасности для обучающихся при работе в учебном кулинарном цехе (Приложение 7); вопросы блиц-опроса по соблюдению правил санитарии и гигиены, ОТ и ТБ при выполнении работы (Приложение 6)
<b>Используемые педагогические технологии</b>	Развивающее обучение, технология проблемного обучения, технология формирования ключевых компетенций, технология развития критического мышления, технология «портфолио»
<b>Методы</b>	Словесный (рассказ, беседа) Демонстрационный Практический
<b>Дидактический материал</b>	Оценочные ведомости (Приложения 1-5, 8, 9)
<b>Оборудование, посуда, инвентарь:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• оборудование: холодильник POLAR ШХ-0,7, плита ЭП – 4 ЖЩ, печь конвекционная XF 190, весы настольные АД – 1, SW – 10, весы порционные CAS SW – 5, блендеры погружные, столы производственные, моечные ванны.</li> <li>• посуда, инвентарь: миски, тарелки, блюда, сковороды, кастрюли, баранчики, сковороды порционные, доски разделочные и ножи с маркировкой (МС, МВ, ОС, Зелень), толкушки, кулинарные формы (кольцо, квадрат), лопатки, шумовки, соусники, подносы, ложки и вилки столовые, ложки гарнирные, противни, молотки для отбивания, набор измерительной посуды, игла шпиговальная.</li> </ul>
<b>Междисциплинарные связи</b>	<p>ПМ 01. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции</p> <p>ОП. 11. Техническое оснащение предприятий питания</p> <p>ОП 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров</p> <p>ОП 01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве</p> <p>ОП. 03 Организация хранения и контроль запасов сырья</p> <p>ОП.12 Калькуляция и учет в общественном питании</p>
<b>Литература</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Анфимова Н.А. Кулинария: «Повар, кондитер».- М: Академия,2018 г.</li> <li>2. Матюхина З.П.Товароведение пищевых продуктов.- М:Академия,2010.</li> <li>3. ЗолинВ.П.Технологическое оборудование предприятий общественного питания: «Повар, кондитер».- Учебник для НПО.- 9-е изд., стер.- М : Академия, 2010 г.</li> <li>4.Матюхина З.П. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии: «Повар, кондитер».- 4-е изд., стер.- М: Академия, 2010 г.</li> <li>5.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технологических нормативов: в 2-х частях.- М: Хлебпродинформ,1997 г.</li> <li>6. СамородоваИ.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции: учебник для студ.учрежденийсред.проф. образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия»,2016.– 192 с.</li> <li>7.Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы: учеб. для учащихсяучрежденийсред.проф.образования/И.П.Самородова.–2-еизд.,стер.–М.:Издательскийцентр «Академия»,2015.–128с.</li> <li>8.Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов: учеб.для</li> </ol>

учащихся учреждений сред. проф. образования / Е.И. Соколова. – 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 288 с

9. Сайты сети Интернет:

<http://goodhuse.ru>

<http://eda.ru>

<http://supercooh.ru>

<http://povarenok.ru>

<http://delishis.ru>

<http://www.pitportal.ru>

[praktika.direktor.ru](http://praktika.direktor.ru)

<http://mastercook.com.ua>

## Организационная структура урока

№ п/п	Дидактическая структура урока	Методическая подструктура урока				
		Задачи	Длительность этапа, мин	Методы и приёмы	Формы организации деятельности обучающихся	Функции и основные виды деятельности преподавателя
1	<b>Организационный момент урока (явка, тема, форма урока, цель, задачи, мотивация, готовность к уроку, распределение ролей, выдача ведомостей)</b>	Активизировать внимание обучающихся, развивать мыслительные способности, воображение обучающихся, повысить ответственность. Обеспечить мотивацию и принятие обучающимися целей практической работы.	0-10 мин	Деловая игра с элементами ролевой игры Словесный Диалог Эвристическая беседа	<p><b>Фронтальная:</b> - постановка цели совместно с преподавателем; - осознание обучающимися практической значимости применяемых знаний и умений; - оценивание бригадирами готовности к уроку членов команд</p> <p><b>Индивидуальная:</b> - доклад бригадиров о готовности бригад к уроку, распределение ролей</p>	<p>➤ <b>Организационная:</b> - выявление отсутствующих; - объявление темы и формы проведения урока; - постановка цели и задач; - представление бригад и бригадиров; - выбор бригадиров; ➤ активизация внимания обучающихся: - постановка цели совместно с обучающимися; - инструктирование обучающихся о критериях оценки; ➤ активизация деятельности обучающихся: - распределение ролей бригадирами; - оценивание.</p> <p>➤ <b>направляющая:</b> - обоснование необходимости выполнения предстоящей работы с учебно-познавательной (что узнают и чему научатся обучающиеся) и с практической точки зрения (какие умения и навыки приобретут);</p> <p>➤ <b>оценивающая:</b> - оценка готовности к уроку;</p> <p>➤ <b>эмоциональная:</b> - обеспечение положительных эмоций и соревновательного настроения; - объявление промежуточных результатов и напутствие команд</p>
2	<b>Актуализация</b>	Подготовить		Словесный	Индивидуально-	➤ <b>организационная:</b>



	<b>опорных знаний обучающихся</b>	обучающихся к безопасным условиям труда и обеспечение микробиологической безопасности с помощью блиц-опроса	10-20 минут	Блиц-опрос	бригадная: -участники отвечают на вопросы блиц-опроса, чередуясь с соперниками;  -участники расписываются в листе Инструктажа	-проведение индивидуального опроса, подсчет и оглашение результатов  ➤ оценивающая: -оценка правильности ответов  ➤ направляющая: -регулирование очередности ответов и права перехода хода при неверном ответе;  ➤ информирование: -ориентация обучающихся на соблюдение правил ОТ и ТБ, санитарии и гигиены  ➤ эмоциональная: -объявление промежуточных результатов с занесением в оценочный лист
<b>3</b>	<b>Основная часть работы</b>					
	Организация рабочего места	Подготовка рабочих мест обучающихся - 10 мин.	20-30 минут	Практический	Индивидуальная: - размещение основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним на рабочем месте; выбор посуды, инвентаря, оборудования; - выполнение ролевых обязанностей	➤ эксперт: - оценка и контроль правильности организации рабочего места
	Определение качества основного сырья обучающимися	- 5 мин.	30-35 минут		Индивидуальная: - каждый обучающийся оценивает качество сырья	➤ оценивающая: - оценка правильности ответов; ➤ эмоциональная: -объявление промежуточных результатов с занесением в оценочный лист
	Приготовление и оформление блюд в соответствии с	- 80 мин.	35-115 минут		Индивидуальная: - каждый обучающийся	➤ эксперт: - оценка и контроль правильности ведения процессов, организации рабочего места,

	темой работы				выполняет задание по приготовлению блюда; - выполнение ролевых обязанностей	соблюдения санитарных норм и правил, правил ОТ иТБ;
<p><b>Методические указания:</b></p> <p>-необходимо производить обходы обучающихся с целью оценки правильности организации рабочего места; подбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; выбора посуды, инвентаря; ведения технологического процесса, организации рабочего места; соблюдения ТБ и санитарных правил приготовления и оформления блюд;порционирования, сервирования;</p> <p>- при выявлении нарушения, работу необходимо приостанавливать и обращать внимание обучающихся на допущенные ошибки.</p> <p>-результаты обходов фиксируются в оценочных листах.</p>						
4	<b>Подведение итогов</b>	<p>Самопрезентация - 10 минут</p> <p>Показательный бракераж (с заполнением ведомостей) – 10 минут</p> <p>Взаимобракераж, индивидуальный бракераж, – самоанализ (с заполнением ведомостей) - 10 минут</p> <p>Уборка рабочего места, рефлексия, домашнее задание - 20 мин.</p>	<p>115-125 минут</p> <p>125-135 минут</p> <p>135-145 минут</p> <p>145-165 минут</p>	Практический Словесный	<p>➤ Индивидуальная: -каждый обучающийся презентует свое блюдо (название, ингредиенты, технология приготовления); -бригады напоминают правила проведения бракеража;</p> <p>➤ Групповая: -команды меняются блюдами и сообща оценивают блюда соперника органолептическим методом, затем подводят резюме по каждому блюду;</p> <p>➤ Фронтальная: -каждый обучающийся</p>	<p>➤ Организационная: -организация проведения презентации блюд, бракеража, рефлексии;</p> <p>➤ Направляющая: -регулирование очередности ответов;</p> <p>➤ Эксперт: - контролирование и оценивание правильности ответов и проведения бракеража с занесением результатов в оценочный лист(см.Прил.5)</p> <p>➤ Эмоциональная: -подведение итогов соревнования, выставление и комментирование оценок с занесением результатов в сводный оценочный лист(см.Прил.9)</p>

					оценивает свой вклад в достижение поставленных в начале урока целей, свою активность, эффективность работы бригады, увлекательность и полезность работы	
--	--	--	--	--	---	--

**Оценочный лист готовности к уроку**

**Команда ресторана** \_\_\_\_\_  
(название команды)

№№ п/п	Ф.И.	Критерии оценивания (0-1 балл), замечания			Итого баллов
		Внешний вид (отсутствие посторонних предметов, украшений, маникюра, чистота и опрятность одежды)	Комплектность сан.одежды(наличие колпака, фартука, поварских брюк и кителя, полотенца для рук, прихватки, безопасной обуви, перчаток, бумажных салфеток)	Наличие технико- технологиче- ских карт	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
	Итого				

Шеф-повар ресторана: \_\_\_\_\_

**Оценочный лист по организации и ведению технологического процесса**

**Команда ресторана** \_\_\_\_\_  
(название команды)

№№ п/п	Ф.И.	Критерии оценивания (0-1 балл), замечания			Итого баллов
		Четкая организация рабочего места	Соблюдение последовательности операций	Чистота рабочего места, в т.ч. пол, плита	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
	Итого				

Старший повар ресторана: \_\_\_\_\_

**Оценочный лист по соблюдению санитарных норм и правил**

**Команда ресторана** \_\_\_\_\_  
(название команды)

№№ п/п	Ф.И.	Критерии оценивания (0-1 балл), замечания			Итого баллов
		Соблюдение правил личной гигиены (частое мытье рук, отсутствие вредных привычек)	Правильное использование перчаток	Правильность использования разделочных досок	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
	Итого				

Ответственный за соблюдение санитарных норм и правил: \_\_\_\_\_

**Оценочный лист по соблюдению норм ОТ и ТБ**

**Команда ресторана \_\_\_\_\_**  
(название команды)

№№ п/п	Ф.И.	Критерии оценивания (0-1 балл), замечания			Итого баллов
		Работа с доской (доска не скользит по столу, не висает с края стола)	Использование прихваток (только сухие прихватки)	Безопасное эксплуатирование оборудования, инвентаря	
1					
2					
3					
4					
5					
6					
	Итого				

Ответственный за соблюдение норм ОТ и ТБ: \_\_\_\_\_

## Индивидуальный лист бракеража

---

(Ф.И. обучающегося)

---

(название блюда)

---

№№ п/п	Критерии оценки качества приготовленного блюда	Оценка (0-5)	Замечания
1	Внешний вид		
2	Консистенция		
3	Запах		
4	Вкус		
Итоговая оценка*			

\*Примечание: итоговая оценка исчисляется как среднее арифметическое с точностью до одного знака после запятой



## Вопросы блиц-опроса

1. Какого цвета используют доску при разделки сырой птицы?  
(Желтую)
2. Продемонстрируйте безопасные действия при работе с пароконвектоматом, чтобы избежать ожогов.  
(Приоткрыть, подождать пока выйдет пар)
3. На какой доске порционируют готовую птицу?  
(Коричневую)
4. Какой прихваткой нельзя пользоваться при работе у плиты?  
(Синтетической, мокрой)
5. Продемонстрируйте как правильно снимать крышку с кастрюли.  
(На себя)
6. Когда необходимо надевать перчатки?  
(При работе с красящими, пахнущими продуктами (рыба, морепродукты, свекла, лук, чеснок))
7. Продемонстрируйте как правильно перемещаться с ножом по цеху?  
(Держа нож в руке, опущенной в низ, или, прижав нож рукой к доске)
8. Продемонстрируйте как правильно снимать продукт с ножа.  
(Смахивающим движением по направлению к лезвию)
9. Каковы ваши действия, если при работе с тепловым оборудованием возникла аварийная ситуация?  
(Следует отключить подачу тока через щиток, сообщить преподавателю)
10. Как часто повар должен мыть руки?  
(Перед началом работы, после каждой производственной операции, после обработки лука, чеснока, если работал без перчаток)
11. Каковы ваши действия если на плите произошло воспламенение пролитого жира?  
(Обесточить прекратить доступ кислорода, накрыв пламя мокрым полотенцем или крышкой от кастрюли, сообщить преподавателю)
12. Можно ли тушить пламя водой?  
(Нет)
13. Что нужно сделать чтобы доска не скользила по столу во время работы?  
(Под доску положить мокрое полотенце или салфетку)
14. Допускается ли натирать тарелки полотенцем для рук?  
(Нет, только бумажным полотенцем)
15. Чем правильно снимать пробу?  
(Одноразовыми ложками или металлическими, используя их один раз)
16. Допускается ли работать в одной перчатке?  
(Нет)
17. Допускается ли ходить в перчатках по цеху?  
(Нет, перчатки должны контактировать только с продуктом)
18. Доска какого цвета используется при нарезке чернослива?  
(Белая)
19. Доска какого цвета используется для нарезки обжаренных орехов?  
(Коричневая)
20. Допускается ли производить сервировку тарелок без перчаток?  
(Допускается, если не касаться компонентов блюда руками)

## **Инструкция по технике безопасности для обучающихся при работе в учебном кулинарном цехе**

### **1. Общие требования безопасности**

1.1. К занятиям допускаются обучающиеся 1–3-х курсов:

- не имеющие медицинских противопоказаний для занятий;
- прошедшие инструктаж по технике безопасности;
- ознакомленные с инструкциями по эксплуатации оборудования и приспособлений.

1.2. Опасными факторами в мастерской поваров являются:

- *физические* (опасное напряжение в электрической сети, движущиеся части машин, механизмов и бытовых электроприборов, шум, вибрация, повышенная температура поверхностей оборудования и приспособлений, горячие жидкости, система вентиляции, режущие и колющие инструменты, стеклянная, фаянсовая и керамическая посуда; не отвечающее требованиям безопасности напольное покрытие;

- *химические* (пыль, продукты горения готовящейся пищи);

- *психофизиологические* (напряжение внимания).

1.3. Обучающиеся обязаны соблюдать правила пожарной безопасности, знать места расположения первичных средств пожаротушения, место нахождения аптечки и уметь оказывать первую доврачебную помощь.

1.4. Рабочие места и рабочие зоны должны иметь достаточное освещение, при этом свет не должен слепить глаза.

1.5. О каждом несчастном случае пострадавший или очевидец обязан немедленно сообщить преподавателю или иному лицу, проводящему занятия.

1.6. Обучающимся запрещается без разрешения преподавателя или иного лица, проводящего занятия, подходить к имеющемуся в мастерской оборудованию и пользоваться им, трогать электрические разъемы.

1.7. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение настоящей инструкции, привлекаются к ответственности в соответствии с положением о поощрениях и взысканиях для обучающихся.

### **2. Требования безопасности перед началом занятий**

2.1. Перед началом занятий обучающийся должен:

- изучить содержание настоящей инструкции;
- надеть спецодежду (халат или фартук хлопчатобумажный, косынка или колпак), спецобувь на резиновой подошве с фиксированным задником и закрытым носом, заправить волосы под головной убор; снять украшения, подвернуть длинные рукава спецодежды;
- подготовить рабочее место, убрав все лишнее со стола, неиспользуемые инструменты и приспособления, продукты разместить таким образом, чтобы исключить их падение и опрокидывание;
- не включать оборудование и приспособления в электрическую сеть мокрыми и влажными руками и без разрешения преподавателя;

2.2. Обо всех замеченных нарушениях, неисправностях и поломках обучающийся должен немедленно сообщить преподавателю или иному лицу, проводящему занятия.

2.3. Запрещается приступать к работе в случае обнаружения несоответствия рабочего места установленным в данном разделе требованиям, а также при невозможности выполнить указанные в данном разделе подготовительные к работе действия.

### **3. Требования безопасности во время занятий**

3.1. Во время занятий обучающийся обязан:

- при приготовлении пищи на электроплите пользоваться только исправной посудой;
- при пользовании режущими инструментами соблюдать максимальную осторожность. Картофель чистить желобковым ножом, рыбу — скребком, мясо проталкивать в мясорубку деревянным пестиком. Передавать ножи и вилки только ручкой вперед. Хлеб, гастрономические изделия, овощи и другие продукты нарезать на разделочных досках, соблюдая правильные приемы резания. Пальцы левой руки должны быть согнуты и находиться на некотором расстоянии от лезвия ножа;

- соблюдать осторожность при работе с ручными терками: плотно удерживать обрабатываемые продукты (фрукты, овощи и т.д.), не обрабатывать слишком маленькие части;

3.2. При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.) обучающийся обязан:

- следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край;
- своевременно информировать преподавателя о необходимости убавить огонь или выключить плиту;
- пользоваться прихватками;

- крышки горячей посуды снимать движением на себя;
- укладывать п/ф на разогретую сковороду с маслом движением от себя;
- при открывании дверцы жарочного шкафа или конвекционных аппаратов, дать вначале выйти пару, затем производить загрузку рабочей камеры;

3.3. Кроме того, во время занятий обучающийся обязан:

- соблюдать настоящую инструкцию;
- находиться на своем рабочем месте и не покидать его без разрешения преподавателя;
- неукоснительно выполнять все указания преподавателя или иного лица, проводящего занятия;
- соблюдать правила эксплуатации оборудования и инструментов;
- соблюдать осторожность при обращении с оборудованием и инструментами;
- не допускать попадания влаги на поверхность электрического оборудования и разбрызгивания раскаленного жира;
- постоянно поддерживать порядок и чистоту на своем рабочем месте и в мастерской.

3.4. Обучающимся запрещается:

- приходить на практические работы без прихваток и без сменной одежды;
- прикасаться к нагретым элементам оборудования и электрическим разъемам;
- выполнять любые действия без разрешения преподавателя или иного лица, проводящего занятия;
- работать на оборудовании, механизмах и использовать бытовые электроприборы в случае их неисправности, искрения, нарушения изоляции и заземления;
- закрывать оборудование, механизмы бытовые электроприборы бумагами и посторонними предметами;
- перемещаться по мастерской с колющими и режущими предметами;
- допускать скапливание посторонних предметов на рабочем месте;
- производить самостоятельно вскрытие и ремонт оборудования и механизмов;
- оставлять без присмотра включенное оборудование, приспособления и бытовые приборы;
- производить уборку над и под работающим оборудованием, бытовыми электроприборами или в непосредственной близости от их движущихся частей;
- вытирать рубильники и другие выключатели тока;
- выносить из цеха и вносить в него любые предметы, приборы и оборудование без разрешения преподавателя или иного лица, проводящего занятия.

3.5. Обо всех неполадках в работе оборудования необходимо ставить в известность преподавателя или иное лицо, проводящее занятия.

#### **4. Требования безопасности в аварийных ситуациях**

4.1. При обнаружении неисправности в работе оборудования и бытовой электротехники (нагревании, появлении искрения, запаха горелой изоляции, появлении посторонних звуков и т.п.) немедленно прекратить работу и сообщить об этом преподавателю или иному лицу, проводящему занятия, и действовать в соответствии с его указаниями.

4.2. При возникновении чрезвычайной ситуации (появлении посторонних запахов, задымлении, возгорании) немедленно сообщить об этом преподавателю или иному лицу, проводящему занятия, и действовать в соответствии с его указаниями.

4.3. При получении травмы сообщить об этом учителю или иному лицу, проводящему занятия.

4.4. При необходимости помочь преподавателю или иному лицу, проводящему занятия, оказать пострадавшему первую помощь и оказать содействие в его отправке в ближайшее лечебное учреждение.

#### **5. Требования безопасности по окончании занятий**

По окончании занятия обучающийся обязан:

5.1. сообщить преподавателю о необходимости отключить электропитание в последовательности, установленной инструкциями по эксплуатации на оборудование, приспособления и бытовую электротехнику с учетом характера выполняемых работ;

5.2. привести в порядок рабочее место только при отключении всех токонесущих устройств;

5.3. убрать в отведенное место колющие и режущие инструменты, используемую посуду;

5.4. покинуть цех только с разрешения преподавателя или иного лица, проводящего занятия.

## Инструкция по соблюдению санитарных правил для обучающихся при работе в учебном кулинарном цехе

### 1. Общие требования санитарии

1.1. К занятиям допускаются обучающиеся 1–3-х курсов:

- не имеющие медицинских противопоказаний для занятий;
- прошедшие инструктаж по санитарии;
- прошедшие предварительный или периодический медицинский осмотр;
- имеющие полный комплект санитарной одежды (халат, куртку, фартук, головной убор) из белой мягкой и легкой х/б ткани, легко поддающейся стирке.

1.2. Не допускаются к работе:

больные или бактерионосители брюшного тифа, дизентерии, сальмонеллеза;

больные гименолепидозом и энтеробиозом (глистные инфекции);

больные сифилисом в заразном периоде;

больные лепрой (проказа);

больные заразными кожными заболеваниями (чесотка, трихофития, микроспория, актиномикоз);

больные заразными и деструктивными формами туберкулеза легких, а также внелегочного туберкулеза с наличием свищей, туберкулезной волчанки;

работники с гнойничковыми заболеваниями и с открытыми порезами;

больные с ЛОР-патологией (кашель, боли в горле, чихание, слезотечение, насморк);

1.3. При простудных заболеваниях не следует приступать к работе без заключения врача. В крайнем случае, при слабо выраженных симптомах, работать можно только, надев медицинскую повязку и используя одноразовые бумажные носовые платки.

1.4. Необходимо соблюдать гигиену полости рта.

1.5. Ногти следует коротко стричь, лак на ногтях не допускается. Можно использовать защитное бесцветное покрытие, для профилактики расслаивания ногтей.

1.6. Тщательно мыть руки с моющим средством не менее 2-х минут, затем ополоснуть их проточной теплой водой, просушить салфеткой и с помощью нее закрыть кран. Салфетку выбросить в мусорный бак, не прикасаясь к нему. Нанести на руки около 5 мл дезинфектанта, разтереть по всей поверхности. Приступать к работе с продуктами только после того, как дезинфектант испарится.

1.7. Руки следует мыть только в специально отведенных местах (раковина для мытья рук) :

- перед началом работы;
- по мере их загрязнения;
- после посещения туалета;
- после работы с сырыми продуктами или внешней тарой;
- при смене операции (при переходе от сырых продуктов к готовым);
- после прикосновения к волосам, носу, ушам, глазам;
- после курения или приема пищи;
- после работы с мусорными отходами, химикатами или инструментами для уборки.

1.8. Сан. одежда должна быть всегда чистой, полностью прикрывать домашнюю одежду и волосы, хорошо застегиваться. Ее после стирки необходимо прогладить, так как при утюжке под влиянием высокой температуры погибает большая часть микробов. Санитарную одежду стирают после каждой рабочей смены и хранят отдельно в п/э пакетах отдельно от домашней одежды. Надевают сан.одежду после мытья рук, а снимают при выходе с мастерской.

1.9. Головной убор должен полностью покрывать волосы для предупреждения попадания волос и перхоти на продукты питания. Необходимо также следить за чистотой волос, мужчинам - своевременно их стричь.

1.9. Мужчины-повара должны быть побриты.

1.10. Обувь не должна быть матерчатой, должна быть сделана из легко моющегося материала, с закрытым задником.

1.11. Запрещается:

- работать без санитарной одежды;
- работать без заключения мед.комиссии;
- курить на территории производства;
- принимать пищу на рабочем месте;

- мыть руки в производственных раковинах, где моется инструментарий и обрабатываются продукты;
- носить украшения, часы, посторонние предметы (булавки, оторванные пуговицы, расчески, сигареты и др.);
- использовать продукты с истекшим сроком годности.

## **2. Требования санитарии перед началом работы**

2.1. Надеть спецодежду, строго соблюдая следующую последовательность:

- надеть сменную обувь;
- вымыть руки;
- надеть головной убор;
- снять все ювелирные украшения, часы;
- надеть брюки, куртку или халат;
- вымыть и продезинфицировать руки согласно инструкции;

2.2. Проверить продукты на соответствие срокам годности;

2.3. Проверить санитарное состояние посуды, оборудования, инвентаря.

## **3. Требования санитарии во время работы**

3.1. Соблюдать чистоту на рабочем месте, а также чистоту помещений, оборудования, инвентаря.

3.2. Тщательно мыть руки, столы, посуду, инвентарь, оборудование с применением дез. средств при смене операций.

3.3. Недопустимо кашлять, чихать, громко разговаривать, т.к. капельки слюны и слизи изо рта и носоглотки вместе с содержащимися в них бактериями могут инфицировать пищевые продукты.

3.4. Перед и после приема пищи обязательно мыть руки в специально отведенном месте.

3.5. Перед посещением туалета, приемом пищи или выходе с мастерской снять одноразовый фартук и оставить его на рабочем месте.

3.6. Максимально исключить прямой контакт рук с продуктами питания (использовать сервировочные ложки, лопатки для перемешивания, одноразовые латексные или п/э перчатки);

3.7. Соблюдать санитарные требования к процессу приготовления, хранения, порционирования и реализации готовой продукции:

- температура внутри куска мяса(птицы, рыбы) при термической обработке должна быть выше 72 °С, а для свинины -не ниже 85 °С;
- температура приготовления гарниров, соусов не должна быть ниже 95 °С;
- время нахождения скоропортящихся продуктов вне холодильника во время их приготовления не должно быть больше 45 минут;
- при приготовлении холодных блюд и закусок строго соблюдать правила гигиены и санитарии;
- при порционировании готовых блюд пользоваться раздаточным инвентарем и перчатками.

3.8. При выполнении работы запрещается:

- хранить сырые необработанные продукты совместно с готовыми к употреблению;
- хранить чистую посуду рядом с использованной;
- переходить от одной операции к другой не помыв руки;
- использовать инвентарь с несоответствующей маркировкой;
- перемешивать готовую продукцию руками;
- облизывать пальцы рук;
- низко наклоняться над готовым блюдом;
- прикасаться руками к готовому блюду при его порционировании и бракераже;
- пользоваться грязной посудой и инвентарем;
- нарушать последовательность операций при приготовлении блюд.

3.9. При проведении бракеража блюд пользоваться общими и индивидуальными столовыми приборами, соблюдая санитарные правила.

## **4. Требования санитарии в чрезвычайных ситуациях**

1.1. При появлении признаков кишечного расстройства (жидкий стул, температура, рвота, тошнота, боли в животе) или признаков простудного заболевания обучающийся должен немедленно сообщить об этом преподавателю или другому лицу, проводившему урок.

- 4.2. В случае не осложненного пореза или ожога, руки следует обработать перекисью водорода, йодом, покрыть пластырем, на палец надеть напальчник.
- 4.3. При обнаружении в готовом блюде посторонних предметов немедленно сообщить об этом преподавателю или другому лицу, проводившему урок.
- 4.4. При выявлении грубейших нарушений санитарных правил при приготовлении блюда, отказаться от его бракеража.

### **5. Требования санитарии по окончании работы**

- 4.1. Произвести уборку помещения мастерской, оборудования и инвентаря, соблюдая следующую последовательность:
- предварительная очистка - удаление мусора путем выметания, вытирания или предварительной промывки;
  - основное мытье - растворение жира и грязи на рабочей поверхности с помощью моющее-дезинфицирующего средства;
  - споласкивание - полное удаление моющее - дез.средств под проточной водой или с помощью чистой влажной салфетки;
  - сушка.
- 4.2. Необходимо соблюдать основные принципы уборки:
- следовать инструкции по уборке;
  - спланировать уборку таким образом, чтобы двигаться от особо грязных мест к более чистым;
  - начинать сверху и двигаться вниз;
  - пользоваться уборочным инвентарем согласно его цветовой маркировки;
  - использовать моющие и дезинфицирующие средства по назначению и в соответствующем разведении;
  - при сан.обработке оборудования обращать особое внимание на поверхности, наиболее часто соприкасающиеся с руками, как например, ручки холодильников , рукоятки ножей, дверные ручки, открывающие устройства водопроводного крана и пр.;
  - своевременно менять рабочий моюще-дезинфицирующий раствор при его загрязнении;
  - своевременно сигнализировать о недостатке моющих средств, уборочного инвентаря, испорченном оборудовании;
  - своевременно освобождать мусоросборники от отходов.
- 4.3. При проведении уборки запрещается:
- смешивать моющие средства;
  - использовать раковину для мытья инвентаря без тазика для рабочего раствора;
  - использовать уборочный инвентарь без учета цветовой маркировки;
  - переливать моющие и дез.средства в посуду без маркировки или для хранения пищевых продуктов;
  - хранить моющие средства совместно с продуктами питания или посудой.
- 4.4. По окончании уборки вымыть руки.

## Лист инструктажа к практической работе № \_\_\_\_\_

№№ п/п	Ф.И.О. обучающегося	Дата получения инструктажа	Подпись обучающегося
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			
9.			
10.			
11.			
12.			
13.			
14.			
15.			
16.			
17.			
18.			
19.			

Инструктаж провел: преподаватель \_\_\_\_\_

**Результаты бракеража**

№№ п/п	Ф.И. участников, название команды-бригады	Критерии оценки качества приготовленных блюд (0-5 баллов)				Итоговая оценка
		Внешний вид	Консистенция	Запах	Вкус	
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>	<i>6</i>	<i>7</i>
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

\*Примечание: итоговая оценка (графа 8) исчисляется как среднее арифметическое с точностью до одного знака после запятой.

Член бракеражной комиссии ресторана \_\_\_\_\_





## **Общие требования к качеству мяса птицы**

Тушки птицы должны отвечать следующим требованиям:

### **По внешнему виду:**

- Быть целыми, неповрежденными, без кровоподтеков, без остатков пера, пуха, царпин;
- свежими на вид;
- без признаков порчи;
- чистыми, без сгустков крови и остатков внутренних органов(кроме непотрошенной или полупотрошенной);
- без излишка влаги на поверхности;

**Цвет** беловато-желтый с розовым оттенком, у нежирных тушек желтовато-серого цвета с красноватым оттенком; у тощих – серого цвета с синюшным оттенком.

**Цвет жировой ткани** – бледно-желтый или желтый.

**Серозные оболочки грудной и брюшной полости** влажные, блестящие, без слизи и плесени.

**Мышцы на разрезе** – слегка влажные, не оставляют влажного пятна на фильтровальной бумаге, бледно-розовые.

**По консистенции мышцы** плотные, упругие, при надавливании пальцем, образующаяся ямка быстро выравнивается.

**Запах** специфический, свойственный данному виду птицы, без постороннего.

Мясо сомнительной свежести и несвежее на поп запрещено.