

УТВЕРЖДАЮ
ЗАМ.ДИРЕКТОРА ПО УПР

« » _____ 2016г.

Карякина Е.В.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ЗАНЯТИЯ

ПМ.06 Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок.

МДК.06.01. Технология приготовления и оформление холодных блюд и закусок.

Тема занятия – Технология приготовления винегретов.

Тип занятия – учебная практика.

Вид урока – урок по закреплению и отработке трудовых приемов и операций.

Цель занятия – научить технологии приготовления винегретов используя инструкционные и технологические карты.

Формируемые компетенции:

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски.

ОК 1. Понимать сущность социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

	Должны знать	Классификацию, пищевую ценность, требованию к качеству сырья, используемого для приготовления винегретов; Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении винегретов; Последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении винегретов; Требования к качеству винегретов; Виды винегретов и способы их заправки; Способы сервировки и варианты оформления; Температуру подачи; Виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.
	Должны уметь	Проверять органолептическим способом качество сырья, используемого при приготовлении винегретов; Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления винегретов; Использовать различные технологии приготовления и оформления винегретов; Оценивать качество винегретов;
	Обеспечивающие дисциплины	ПМ.01. Приготовление блюд из овощей и грибов ПМ.03. Приготовление супов и соусов. ПМ. 04. Приготовление блюд из рыбы. ПМ.05. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы. ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве. ОП. 02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров. ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.
	Обеспечиваемые дисциплины (модули, МДК)	Государственная итоговая аттестация.

Средства обучения:

Раздаточный материал – учебник, технологическая карта, инструкционная карта, сборник рецептур, презентация.

Проектор, экран, натуральные образцы, инвентарь(лопатка, поварской нож, доски разделочные с маркировкой «ОВ», «ОС», «ЗЕЛЕНЬ», кастрюли, тарелки для подачи, формы для порционирования и оформления винегрета), оборудование, сырье для приготовления винегрета.

Основная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учеб. пособие для нач. проф. образования – М.: издательский центр «Академия», 2010.
2. Матюхина З.П., Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. Для нач. проф. Образования. – М.: ПрфОбрИздат, 2012.
3. Сборник технологических нормативов 1 часть 1996 г., 2 часть 1997 г., 3 часть 2000 г.

СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЯ

№	Этапы занятия, учебные вопросы, формы и методы обучения Деятельность педагога	Временная регламентация	Деятельность студентов
1	Организационный этап: - приветствие студентов; - проверка готовности группы к занятиям; - сообщение темы.	3 минуты	Приветствуют, преподавателя, дежурный докладывает о готовности группы к занятию.
2	Мотивационный момент: - обоснование необходимости изучения данной темы для эффективного освоения дисциплин и модулей; - вовлечение студентов в процесс постановки целей и задач занятия.	5 минут	Студенты внимательно слушают, пытаются самостоятельно сформулировать цель урока.
3	Повторение пройденного материала:	32 минуты	Студенты внимательно

3.1	Игра студентов с экспертами по вопросам		слушают, отвечают на вопросы, выполняют практическую работу.
3.2	Практический показ преподавателем – приготовление винегрета.		
3.3	Проверка домашнего задания студента.		
3.4	Выполнение практического задания студентами (приготовление винегретов)		
4	Домашнее задание: - найти в сети интернет, дополнительной литературе различные рецептуры и технологии приготовления винегретов, составить технологическую карту.	2 минуты	Студенты записывают домашнее задание.
5	Подведение итогов занятия: Обсуждение и оценка результатов самостоятельной работы (рефлексия)	3 минуты	Студенты делают выводы урока

Выполнил преподаватель специальных дисциплин: Милош А.В.

Дидактический материал к уроку

Оценочная карта

Наименование винегрета	Органолептические показатели				Итого (замечания)
	Внешний вид (от 1 до 5 баллов)	Вкус (от 1 до 5 баллов)	Цвет (от 1 до 5 баллов)	Консистенция (от 1 до 5 баллов)	
Овощной					
С сельдью					
С грибами					
С рыбой горячего копчения					
С кальмарами					
С морской капустой					
С филе птицы					
Овощной с консервирова нными горошком и кукурузой					

Критерии оценивания:

1. Подготовка к работе:
Подбор оборудования и инструмента -1балл
Организация рабочего места – 1 балл
Техника безопасности – 1 балл
2. Выполнение технологических операций:

Правила нарезки овощей – 1 балл

Фигурная нарезка овощей – 1 балл

Оформление готовой закуски – 1 балл

Рациональное использование сырья – 1 балл
3. Вспомогательные операции:
Уборка рабочего места -1 балл
Уборка посуды – 1 балл
Уборка оборудования и инструментов – 1 балл

*Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение среднего профессионального образования «Колледж сервиса г.
Оренбурга Оренбургской области»*

Лабораторно-практическое занятие

«Технология приготовления винегретов»

Историческая справка

Винегрет – это традиционный русский овощной салат, хотя схожие блюда представлены в кухнях других стран. Слово «винегрет» произошло от французских слов «vinaigre», что означает «уксус», и «vinaigre» - то, что сбрызнуто уксусом. Винегреты появились в России в середине XIX-го века, когда в салаты стали добавлять отварные корнеплоды. Во второй половине XIX-го века рецептура и принципы приготовления новоявленных салатов окончательно утвердились. Само собой, для приготовления салатов на основе грубых корнеплодов требовалась более резкая, более острая заправка, чем для классических «зеленых» салатов. Основное, что требовалось от такой заправки - «перебить» землистый, маловыраженный вкус корнеплодов, чрезвычайно раздражавший гурманов XIX-го века. Подходящей заправкой стала смесь растительного масла и слабого уксуса – отсюда и название салатов. Для тех же целей в винегреты стали добавлять соленые и квашенные овощи - огурцы, капусту, каперсы, маслины, корнишоны, а в Германии и России им на замену пришли соленые грибы и соленая сельдь.

Состав классических винегретов:

- Вареные и обязательно охлажденные корнеплоды - свекла, морковь и картофель.
- Соленые огурцы, квашеная капуста, соленые грибы, каперсы и другие соленья. В винегрете может присутствовать один из этих продуктов или сочетание нескольких.
- В русском классическом винегрете одним из ингредиентов является рубленое куриное яйцо, сваренное вкрутую.
- Сельдь, мелко крошенная (но в этом случае обычно не кладут квашеную капусту, а картофеля берут больше).
- Специальная заправка для винегрета, представляющая собой смесь растительного масла, соли, черного молотого перца и 3% уксуса. Подобный соус для салатов так и называется - "Винегрет".
- В современном варианте очень частым дополнением к винегрету служит консервированный зеленый горошек.

Правила приготовления вкусного винегрета:

1. Все ингредиенты для салата должны быть охлаждены.
2. Варить овощи следует, не очищая их от кожуры, под закрытой крышкой при умеренном кипении. Еще правильнее будет не сварить овощи, а запечь. Такие корнеплоды необычайно вкусны и сочны, они не выварены.

3. Правильный винегрет не должен быть слишком острым, но и не должен быть безобразно пресным, безвкусным. Землистый вкус корнеплодов должен быть скрашен пряными овощами и соленьями.
4. Заправку готовят отдельно, обязательно пробуют на вкус перед тем как добавить к овощам. Слишком много заправки не добавляют – она не должна скапливаться на дне, а равномерно пропитать овощи. Чтобы свекла не окрашивала овощи, ее смешивают с растительным маслом в отдельной посуде. А только после этого добавляют к остальным ингредиентам.
5. Рекомендуется винегреты не хранить и готовить непосредственно перед употреблением. Постоявший долгое время винегрет, пусть даже в холодильнике, теряет во вкусе.
6. В салат можно добавить 0,5-1 ч. л. сахара.

Цель занятия:

Научиться готовить и оформлять винегреты используя инструкционные и технологические карты.

Последовательность выполнения работ:

1. Организация рабочего места, подбор посуды, инвентаря.
2. Приготовление и подача винегретов.
3. Уборка рабочего места.

Оборудование, инвентарь:

Производственный стол, плита электрическая, весы электрические, комплект маркированных досок и ножей, кастрюли, ложки, тарелки.

Сырье:

Свекла, картофель, морковь, лук зеленый или репчатый, огурцы соленые, капуста квашеная, масло растительное, зелень, горчица, рыба копченая, сельдь соленая, грибы маринованные, горошек консервированный, и т.д.

Рецептура винегрета овощного

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Картофель	57	40
Свекла	38	30
Морковь	26	20
Огурцы соленые	38	30
Капуста квашенная	42	30
Лук зеленый или лук репчатый	38 35	30 30
Заправка для салата или масло растительного	20	20
Выход		200

Технология приготовления

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашенную перебирают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый- полукольцами.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное и перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого лука за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашенной капусты.

Винегреты готовят перед отпуском, нарезанные овощи и обработанную зелень хранят не более 2 часов, в заправленном виде не более часа. Температура подачи 10-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид- овощи нарезаны тонкими ломтиками или маленькими кубиками;

Цвет – светло-красный или ярко-розовый;

Вкус- острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам или квашеной капусте;

Консистенция – вареных овощей -мягкая, огурцов и капусты квашенной – хрустящая.

Рецептура винегрета овощного с консервированными горошком и кукурузой

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Картофель	57	40
Свекла	38	30
Морковь	26	20
Огурцы соленые	38	30
Горошек консервированный	25	15
Кукуруза консервированная	25	15
Лук зеленый или лук репчатый	38 35	30 30
Заправка для салата или масло растительного	20	20
Выход		200

Технология приготовления

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашенную перебирают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый- полукольцами.

Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное и перемешивают.

В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого лука за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашенной капусты. При отпуске оформляют консервированными горошком и кукурузой.

Винегреты готовят перед отпуском, нарезанные овощи и обработанную зелень хранят не более 2 часов, в заправленном виде не более часа. Температура подачи 10-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид- овощи нарезаны тонкими ломтиками или маленькими кубиками;

Цвет – светло-красный или ярко-розовый;

Вкус- острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам или квашеной капусте, консервированным горошком и кукурузой;

Консистенция – вареных овощей -мягкая, огурцов и капусты квашенной – хрустящая.

Рецептура винегрета с сельдью

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Картофель	87	70
Свекла	38	30
Морковь	26	20
Огурцы соленые	28	20
Лук зеленый или лук репчатый	38 35	30 30
Заправка для салата или масло растительного	20	20
Сельдь	20	10
Выход		200

Технология приготовления

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашенную перебирают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый- полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное и перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого лука за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашенной капусты. Винегрет раскладывают на порции, сверху кладут разделанную на филе сельдь, нарезанную наискось тонкими кусочками.

Винегреты готовят перед отпуском, нарезанные овощи и обработанную зелень хранят не более 2 часов, в заправленном виде не более часа.

Температура подачи 10-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид- овощи нарезаны тонкими ломтиками или маленькими кубиками;

Цвет – светло-красный или ярко-розовый;

Вкус- острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам или квашеной капусте;

Консистенция – вареных овощей -мягкая, огурцов и капусты квашенной – хрустящая.

Рецептура винегрета с грибами

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Картофель	57	40
Свекла	38	30
Морковь	26	20
Огурцы соленые	38	30
Капуста квашенная	32	20
Лук зеленый или лук репчатый	38 35	30 30
Заправка для салата или масло растительного	20	20
Грибы соленые или маринованные	12	10
Выход		200

Технология приготовления

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашенную перебирают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый- полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное и перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого лука за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты. Грибы отделяют от рассола или маринада и промывают. Крупные грибы нарезают на 2-4 части и соединяют с винегретом.

Винегреты готовят перед отпуском, нарезанные овощи и обработанную зелень хранят не более 2 часов, в заправленном виде не более часа. Температура подачи 10-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид- овощи нарезаны тонкими ломтиками или маленькими кубиками;

Цвет – светло-красный или ярко-розовый;

Вкус- острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам или квашеной капусте;

Консистенция – вареных овощей -мягкая, огурцов и капусты квашенной – хрустящая.

Рецептура винегрета с рыбой горячего копчения

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Картофель	57	40
Свекла	38	30
Морковь	26	20
Огурцы соленые	38	30
Капуста квашенная	36	24
Лук зеленый	38	30
или лук репчатый	35	30
Заправка для салата или масло растительного	20	20
Скумбрия копченая	17	12
Выход		200

Технология приготовления

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашенную перебирают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый- полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное и перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого лука за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашенной капусты. При отпуске оформляют копченой скумбрией, разделанной на чистое филе.

Винегрет раскладывают на порции и оформляют дольками рыбы.

Винегреты готовят перед отпуском, нарезанные овощи и обработанную зелень хранят не более 2 часов, в заправленном виде не более часа. Температура подачи 10-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид- овощи нарезаны тонкими ломтиками или маленькими кубиками;

Цвет – светло-красный или ярко-розовый;

Вкус- острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам или квашеной капусте, копченой рыбы;

Консистенция – вареных овощей -мягкая, огурцов и капусты квашенной – хрустящая, у рыбы плотная, не дряблая.

Рецептура винегрета с хамсой и форелью пряного посола

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Картофель	57	40
Свекла	38	30
Морковь	26	20
Огурцы соленые	38	30
Капуста квашенная	36	24
Лук зеленый	38	30
или лук репчатый	35	30
Заправка для салата или масло растительного	20	20
Хамса пряного посола	27	15
Форель пряного посола	25	15
Выход		200

Технология приготовления

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашенную перебирают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый- полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное и перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого лука за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашенной капусты. При отпуске оформляют хамсой и форелью, разделанной на чистое филе.

Винегрет раскладывают на порции и оформляют дольками рыбы.

Винегреты готовят перед отпуском, нарезанные овощи и обработанную зелень хранят не более 2 часов, в заправленном виде не более часа. Температура подачи 10-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид- овощи нарезаны тонкими ломтиками или маленькими кубиками;

Цвет – светло-красный или ярко-розовый;

Вкус- острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам или квашеной капусте, копченой рыбы;

Консистенция – вареных овощей -мягкая, огурцов и капусты квашенной – хрустящая, у рыбы плотная, не дряблая.

Рецептура винегрета с кальмарами

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Картофель	57	40
Свекла	38	30
Морковь	26	20
Огурцы соленые	38	30
Капуста квашенная	31	19
Лук зеленый или лук репчатый	38 35	30 30
Заправка для салата или масло растительного	20	20
Кальмар консервированный	22	17
Выход		200

Технология приготовления

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашенную перебирают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый- полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное и перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого лука за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

Вареные кальмары нарезают соломкой поперек волокон. В готовый винегрет добавляют нарезанные кальмары и перемешивают.

Винегреты готовят перед отпуском, нарезанные овощи и обработанную зелень хранят не более 2 часов, в заправленном виде не более часа. Температура подачи 10-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид- овощи нарезаны тонкими ломтиками или маленькими кубиками;

Цвет – светло-красный или ярко-розовый;

Вкус- острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам или квашеной капусте, консервированных кальмаров;

Консистенция – вареных овощей -мягкая, огурцов и капусты квашенной – хрустящая.

Рецептура винегрета с морской капустой

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Картофель	57	40
Свекла	38	30
Морковь	26	20
Огурцы соленые	38	30
Капуста квашенная	31	19
Лук зеленый или лук репчатый	38 35	30 30
Заправка для салата или масло растительного	20	20
Морская капуста	12	11
Выход		200

Технология приготовления

Вареные очищенные картофель, свеклу и морковь, очищенные соленые огурцы нарезают ломтиками, капусту квашенную перебирают и шинкуют. Зеленый лук нарезают длиной 1-1,5 см, а репчатый - полукольцами. Подготовленные овощи соединяют, добавляют заправку или масло растительное и перемешивают. В винегрет можно добавлять от 50 до 100 г зеленого лука за счет соответственного уменьшения соленых огурцов или квашеной капусты.

Морскую капусту нарезают соломкой. В готовый винегрет добавляют нарезанную капусту и перемешивают.

Винегреты готовят перед отпуском, нарезанные овощи и обработанную зелень хранят не более 2 часов, в заправленном виде не более часа. Температура подачи 10-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид- овощи нарезаны тонкими ломтиками или маленькими кубиками;

Цвет – светло-красный или ярко-розовый;

Вкус- острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам или квашеной капусте, морской капусте;

Консистенция – вареных овощей -мягкая, огурцов и капусты квашенной – хрустящая.

Рецептура винегрета с отварной курицей

Наименование сырья	Брутто	Нетто
Филе птицы	70	65
Отварное филе птицы	-	45
Картофель	52	16
Огурцы соленые	25	20
Помидоры свежие	14	12
Морковь	15	12
Горошек зеленый консервированный	18	12
Свекла	18	14
Лук зеленый или лук репчатый	12	10
Майонез	30	30
Выход		200

Технология приготовления

Филе птицы отваривают. Отварное филе режут тонкими ломтиками, добавляют нашинкованный лук, зеленый горошек, заправляют майонезом и перемешивают. При отпуске оформляют овощами .

Винегрет можно готовить без помидор, соответственно увеличив закладку других овощей.

Винегреты готовят перед отпуском, нарезанные овощи и обработанную зелень хранят не более 2 часов, в заправленном виде не более часа. Температура подачи 10-14 °С.

Требования к качеству:

Внешний вид- овощи нарезаны тонкими ломтиками или маленькими кубиками;

Цвет – светло-красный или ярко-розовый;

Вкус- острый, соответствующий вареным овощам, соленым огурцам или квашеной капусте, филе птицы;

Консистенция – вареных овощей и птицы - мягкая, огурцов и капусты квашенной – хрустящая.

Инструкция по охране труда для повара:

1. ОБЩИЕ ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

1.1. К кулинарным работам в кабинете технологии допускаются студенты, прошедшие инструктаж по охране труда.

1.2. При проведении кулинарных работ студенты должны соблюдать правила поведения, расписание учебных занятий, установленные режимы труда и отдыха.

1.3. При проведении кулинарных работ возможно воздействие на студентов следующих опасных и вредных факторов:

- поражение электрическим током при неисправном электрооборудовании кабинета;
- появление ожогов при неосторожном обращении с горячими предметами при приготовлении пищи, порезы рук при работе с ножом.

1.4. При проведении кулинарных работ должна использоваться следующая спецодежда: халат или фартук, косынка, нарукавники.

1.5. В кабинете технологии должна быть медицинская аптечка с набором необходимых медикаментов и перевязочных средств для оказания первой помощи при травмах.

1.6. При несчастном случае пострадавший или очевидец несчастного случая обязан немедленно сообщить учителю, который сообщает об этом администрации учреждения. При неисправности оборудования, инструмента прекратить работу и сообщить об этом учителю.

1.7. Обучающиеся должны соблюдать порядок выполнения работы, правила личной гигиены, содержать в чистоте рабочее место.

1.8. Обучающиеся, допустившие невыполнение или нарушение инструкции по охране труда, привлекаются к ответственности, и со всеми обучающимися проводится внеплановый инструктаж по охране труда.

2. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ПЕРЕД НАЧАЛОМ РАБОТЫ

2.1. Надеть спецодежду, волосы тщательно заправить под косынку

2.2. Перед включением электрической плиты проверить исправность шнура питания; при включении плиты штепсельную вилку ввести в гнездо штепсельной розетки до отказа. Не допускать выключения вилки дерганием за шнур.

2.3. Проветрить помещение.

3. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

3.1. Для приготовления пищи на электроплите пользоваться только эмалированной посудой.

3.2. 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. 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.

3.3. При работе с горячими жидкостями (вода, жир и др.)

- следить, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край: убавить огонь или выключить плиту;

- крышки горячей посуды брать полотенцем (прихваткой) и снимать от себя;

- сковороду ставить и снимать сковородником с деревянной ручкой;

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ В АВАРИЙНЫХ СИТУАЦИЯХ

4.1. При плохом самочувствии сообщить об этом учителю.

4.2. При возникновении неисправности в работе электроплиты, выключить ее и сообщить об этом учителю.

4.3. При получении травмы сообщить об этом учителю, который должен оказать первую помощь пострадавшему, при необходимости отправить его в ближайшее лечебное учреждение и сообщить администрации учреждения.

5. ТРЕБОВАНИЕ БЕЗОПАСНОСТИ ПО ОКОНЧАНИИ РАБОТЫ

5.1. Выключить электроплиту.

5.2. Привести в порядок рабочее место.

5.3. Привести себя и спецодежду в порядок.

5.4. Проветрить помещение.

Виды блюд:



