

Міністерство освіти і науки України
Департамент освіти і науки
Дніпропетровської обласної державної адміністрації
Навчально-методичний центр професійно-
технічної освіти у Дніпропетровській області
Криворізький професійний будівельний ліцей

Вдосконалення прийомів і навичок при роботі в гарячому цеху .
Механічна кулінарна обробка риби та приготування рибних
напівфабрикатів, 36 годин
Збірка рольових ігор на виробничій практиці



Упорядник
А.М. Гришковська,
майстер виробничого
навчання з професії
«Кухар, кондитер»

Кривий Ріг
2014

Зміст

Вступ

1. Методика підготовки і проведення рольової гри на виробничій практиці
2. Хід рольової гри
3. Технологічні картки
 - 3.1 Риба відварена, картопля відварена, соус польський
 - 3.2 Риба в розсолі, картопля відварена, соус розсіл
 - 3.3 Риба в томатному соусі з овочами, картопля відварна, соус томатний
 - 3.4 Риба смажена з цибулею, картопля смажена
 - 3.5 Риба смажена у фритюрі
 - 3.6 Риба смажена в тісті
 - 3.7 Карасі в сметані
 - 3.8 Кальмари по-строганівськи
 - 3.9 Креветки з рисом
 - 3.10 Котлети з риби і пасти "Океан"

4. Документація

Додаток 1 Робоча відомість

Додаток 2 Картка дотримання санітарної гігієни

Додаток 3 Система бездефектної праці

Додаток 4 Таблиця оцінки критеріїв (в балах) якості роботи учнів на виробничій практиці (для арбітрів)

Додаток 5 Таблиця оцінки роботи учня по етапам ділової гри

Додаток 6 Функціональні обов'язки учасників гри протягом всіх видів інструктажів

Додаток 7 Накладна

Додаток 8 План – меню

Висновки

Використана література

Вступ

Ділова гра — це у певному змісті репетиція виробничої чи суспільної діяльності людини. Вона дає можливість програти практично будь-яку конкретну ситуацію в обличчях, що дозволяє краще зрозуміти психологію людей, встати на їхнє місце, зрозуміти, що ними рухає в той чи інший момент реальної події.

Основні моделі навчальних ігор

Усі ділові ігри, за цілями, що стоять перед ними, можна розбити на три категорії: дослідницькі, виробничі і навчальні. У трудовій підготовці учнів професійно-технічної освіти більше всього застосовуються навчальні ігри, іноді – виробничі. Розглянемо навчальні ділові ігри. Їх проводять з метою підготовки і тренування учнів, розвитку в них умінь і навичок, закріплення знань, вироблення установки, активізації творчого мислення.

Навчальні ділові ігри розділяють за призначенням, за формою взаємодії учасників, за динамікою модельованих ситуацій, за способами обробки і передачі інформації, за швидкістю ігрового часу, за типом комунікації, за кінцевим результатом гри. У цьому плані в трудовій підготовці учнів знайшли широке застосування ігри, що моделюють окремі аспекти професійної діяльності чи виробничі ситуації. Це можуть бути дидактичні ігри, ігри-вправи, сюжетно-рольові, імітаційні, операційні ігри, ігри-змагання. Усі вони дозволяють вирішувати не тільки освітні, але виховні, розвиваючі та профорієнтаційні завдання.

У ході ігор-вправ відпрацьовуються навички прийняття оперативних рішень, а також взаємодії окремих ланок системи. Наприклад, відпрацьовування форм і методів взаємного опитування, програвання моделей, проведення практичних уроків різних типів з учнями. Удосконалюються також професійні уміння і навички на тренажерах і у виробничих умовах.

Ігри-вправи можуть бути спрямовані на подолання модельованих ситуацій «розриву» (наприклад, технологічного процесу). При цьому найважливішою умовою

гри є динамізм ситуацій, тобто можливісний їхній характер стосовно до умов реального виробництва, що передбачає багатоваріантність можливих рішень у досягненні мети.

Рольові ігри – це ігри з одним чи декількома партнерами. Основним призначенням рольових ігор є:

- надання можливості їхнім учасникам діяти в рамках запропонованих ролей — члена бригади, бригадира, майстра цеху й інших відповідальних на виробництві облич;
- дати можливість учням активно брати участь в обговоренні соціально важливих проблем, що відбуваються в трудових колективах підприємств, в аналізі рис особистості робітника-колективіста.

Практикується дискусійна форма проведення гри з докладним розбором сформованої ситуації, дій гравців і рішень, що виносяться. Ця форма дозволяла в процесі гри відстоювати правильну позицію, відкрито бороти з помилками, приходити до обґрунтованої колективної думки.

Рольові ігри можуть моделювати процеси керівництва бригадою, ланкою, класом, роботу посад і комісій. Метод розігрування ролей передбачає: створення проблемних ситуацій; визначення функцій кожного учасника гри з урахуванням його інтересів і схильностей; підготовку інструктивних матеріалів для кожної ролі; визначення послідовності етапів гри (згідно дійсності); розробку способів відображення можливісного характеру реальної діяльності, імітацію впливу зовнішніх факторів; забезпечення взаємодії гравців шляхом дискусій і спільного виконання трудових завдань; уведення коригувальних умов; оцінку результатів обговорення і підведення підсумків експертною комісією. Застосовуваний метод аналізу виробничих чи внутріколективних інцидентів, крім розвитку в навичок, що учаться, у прийнятті рішень, допомагає майбутнім молодим робітникам раціонально використовувати інформацію в умовах, близьких до його практичної значимості.

Імітаційні ігри. На заняттях імітується діяльність якої-небудь організації, установи, його підрозділів. Імітуватися можуть події, конкретна діяльність людей (ділові наради, обговорення плану) і обстановка, умови, у яких відбувається подія чи здійснюється діяльність (кабінет начальника цеху).

Операційні ігри допомагають відпрацьовувати виконання конкретних специфічних операцій по різних професіях.

Основні етапи навчальної гри

Процедура ділової гри складається з п'яти етапів: організаційно-підготовчого, вивчення ситуації, проведення гри, попереднього аналізу й оцінки.

На організаційно-підготовчому етапі обґрунтовуються актуальність і цілі ділової гри; поділяється на ігрові групи; розподіляються ролі; ігровим групам видаються пакети з інструкціями; оголошується регламент і умови гри; командам і глядачам представляються члени журі. До початку гри учасники займають свої місця, позначені табличками і підписами.

Етап вивчення ситуації. З цього етапу починається відлік часу, витраченого ігровими групами на рішення проблемної чи задачі завдання. Ігрові команди приступають до вивчення «ділової» ситуації, документів, інших інструктивних матеріалів. При необхідності учні звертаються до ведучого чи експертам за консультацією. Попередні контакти між учасниками гри допускаються.

Хід гри: 1. Ігрові команди проводять обговорення ситуації усередині групи, пропонують варіанти рішень проблеми. Кожен учасник гри, прагнучи до досягнення колективної мети, відстоює свої позиції, відповідно до запропонованій йому ролі, Хід обговорення стенографується. Основною задачею кожної команди є вироблення правильного колективного рішення за встановлені терміни,

2. Рішення прийняте. Представник ігрової групи доводить його до відомості навколишніх. Основними вимогами до доповіді є: обґрунтованість прийнятого рішення, лаконічність, стислість, послідовність у викладі окремих положень,

3. Представник ігрової групи відповідає на питання членів журі, глядачів, представників інших команд.

Етап попереднього аналізу починається з виступу експертів, що роблять розбір гри. Далі здійснюється обмін думками і захист командами своїх рішень і висновків, заперечування тих чи інших зауважень опонентів.

Етап оцінки. Процедура оцінки реалізується в такий спосіб. Експерти повинні глибоко вникнути в суть ділової гри, оцінити ступінь досягнення поставлених цілей, указати причини чи невиконання нерозуміння окремих задач і виставити остаточні оцінки учасникам гри в балах. Голова журі констатує досягнуті результати, відзначає помилки, формулює остаточний підсумок заняття.

Оцінка виконавців ролей дається експертами по наступним показникам:

- а) логічна обґрунтованість прийнятих рішень;
- б) уміння швидко орієнтуватися в ситуації;
- в) емоційна виразність ролі;
- г) оперативність прийняття рішень.

По закінченні гри організатор коротко підбиває підсумок гри, дає коментарі з приводу досягнутих результатів, вручає призи команді-переможниці і кращим виконавцям ролей.

Приклади реалізації ділової гри в умовах підготовки майбутніх кухарів, кондитерів

Мета і основні задачі рольової гри

Навчальна мета виробничої практики – закріпити і систематизувати теоретичні знання; вдосконалити практичні навички при виробництві страв з повним дотриманням технологічного процесу, проведення бракеражу готової продукції.

На технологічній практиці учні по черзі виконують обов'язки кухаря, кухаря-бригадира, технолога, завідувача виробництвом.

Склад та функції учасників рольової гри

Гра починається і закінчується під керівництвом завідувача виробництвом і керівника практики. Перед початком практики керівник з учнями програють кожну роль, тобто демонструють, як повинен виконувати свої обов'язки працівник у виробничих умовах. У грі приймають участь: кухарі, бригадири, завідувач виробництвом, технолог, арбітри.

В ході виконання роботи, ведення технологічного процесу, учні організовують робоче місце, підбирають посуд, інструменти, дотримуються санітарних норм і правил, послідовність виготовлення страв, визначають якісні показники готових страв. На всіх стадіях заняття учні набувають навички кухарів, але з приготуванням страв вони засвоюють і обов'язки керівників середньої ланки, тобто завідувача виробництвом, технолога.

При проведенні ділової гри учні повинні бути забезпечені технологічною документацією, котра використовується на виробництві (технологічні карти, бракеражний журнал, інструкції до експлуатації технологічного устаткування).

Перед початком ділової гри готують папку звіту як зразок. В папку внести – технологічні карти, форму бракеражної таблиці, вимогу-накладну, продуктову відомість, інструкції з техніки безпеки, особисті правила санітарії, обов'язки посадових осіб, котрих учні будуть дублювати на занятті .

(додаток 1).

1. Методика підготовки і проведення рольової гри на виробничій практиці з теми «Вдосконалення прийомів і навичок при роботі в гарячому цеху.

Механічна кулінарна обробка риби та приготування рибних напівфабрикатів»

36 год.

Ознайомлення учнів зі сценарієм гри

Керівник практики розробляє сценарій проведення гри, до початку гри в групі розробляє обов'язки з урахуванням рівня знань учнів, їх організаторських здібностей, визначає зміст домашнього завдання для майбутньої гри.

Для того щоб учні могли виконувати свою роль, керівник практики рекомендує самостійно вивчити матеріал по рекомендованій літературі.

Керівник практики проводить консультації, знайомить учнів з критеріями оцінок, вимогами до роботи учасників гри (технолога, зав виробництвом, бригадира, кухаря). Надає допомогу при розробці питань інструктажу по виготовленню страв, складанню проблемних питань, виробничих ситуацій, завдань дослідницької роботи у відповідності виробничої програми підприємства.

Технологічна карта інструктажу

Тема Удосконалення прийомів і навичок приготування страв відварної та припущеної риби.

Задачі заняття

Навчальні

- Закріпити та систематизувати теоретичні знання по технології виробництва кулінарної продукції.
- Продовжити формувати вміння і навички в роботі зі збірником рецептур страв і кулінарних виробів по приготуванню, оформленню і відпуску страв, проводити бракераж по визначенню якості готових страв органолептичним методом.

Виховна

- Виховувати творчі відносини до виконання своїх обов'язків, естетичного смаку.

Розвиваюча

- Розвивати колективну форму праці, сприяти розвитку самостійного мислення, умінню аналізувати, виділяти головне при роботі з довідковою літературою при рішенні виробничих ситуацій.

Учень повинен вміти: організувати робоче місце при приготуванні страв з риби припущеної та відвареної. Користуватись збірником рецептур страв. Вести технологічний процес. Вміти підібрати гарніри і соуси до страв, посуд і інвентар для подачі страв.

Забезпечення заняття

Наглядні зразки

1. Плакати
2. Електронна презентація правил оформлення і подачі страв
3. Зразки посуду для подачі страв

Роздатковий матеріал

1. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів
2. Виробничі ситуації
3. Алгоритм приготування страв, технологічні карти, інструкції тощо.

Література

1. Шумило Г. І. «Технологія приготування їжі» Конкорд К 2008р. стор 504
2. Ткач В. В. Пластун А. М. «Технологія приготування їжі» Практикум К 2004р.
3. Дорохіна М. Д. Капліна Т. В. «Технологія продукції харчування» Конкорд К 2008р стор. 208
4. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів 1984р.
5. Журнали «Питание и общество», «Ресторатор»

2. Хід рольової гри

Вступ у гру – організаційний момент.

Етап №1

<p>Повідомлення теми і мети рольової гри «Удосконалення прийомів і навичок приготування страв відварної та припущеної риби.»</p> <p>✓ Приготувати і оформити страви:</p> <ul style="list-style-type: none">- риба відварена, картопля відварена, соус польський- риба в розсолі, картопля відварена, соус розсіл- риба в томатному соусі з овочами, картопля відварена, соус томатний <p>Дослідити:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Визначити втрати маси риби при тепловій обробці. Порівняти зі збірником рецептур, зробити висновки <p>✓ Мотивація навчальної діяльності.</p> <p>✓ Оцінка готовності групи до готовності.</p>	<p>3-5 хв. Майстер виробничого навчання</p> <p>Керівник</p> <p>Виконавець ролі зав виробництвом</p>
--	---

Вступний інструктаж

Етап №2

<p>✓ Алгоритм по приготуванню страв</p> <p>✓ Складання технологічних карт</p> <p>Оцінка якості складання алгоритмів та технологічних карт</p>	<p>30-35 хв.</p> <p>Виконавець ролі технолога</p>
---	---

3. Технологічні карти

(назва організації)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Керівник
організації

(підпис)

«___» _____ 20__ р.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА.

Риба відварена, картопля відварена, соус польський

Рецептура № 501/757/871

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування.

<i>Найменування сировини</i>	<i>Вага Б</i>	<i>Вага Н</i>
Окунь морський	171	125
або щука	245	125
або тріска	158	122
Морква	4	3
Цибуля ріпчаста	4	3
Петрушка (корінь)	3	2
<i>Маса відварної риби</i>	-	100
Сіль	2,7	2,7
Перець	0,01	0,01
Лавровий лист	0,01	0,01
Картопля	198	148
Масло вершкове	7	7
<i>Маса картоплі відварної</i>		150
Масло вершкове	49	49
Яйця	1	36
Петрушка зелень	4	3

Кислота лимонна	0,3	0,3
Бульйон рибний		68
Масло вершкове	4	4
Борошно пшеничне	4	4
<i>Маса соусу</i>	-	50

ВИХІД:

100/150/50

Технологія приготування.

Рибу, розроблену на філе зі шкірою та реберними кістками, нарізають порційними шматочками. На поверхні шкіри кожного шматка роблять два-три надрізи, щоб при варці шматки риби не деформувались. Потім їх укладають в один ряд шкірою догори, заливають гарячою водою, рівень якої повинен бути на 3-5см вище поверхні риби, додають цибулю, моркву, петрушку, лавровий лист, перець горошком, сіль. Коли рідина закипить, прибирають піну і варять до готовності без кипіння при температурі 85-90⁰С на протязі 5-7хв, з моменту закипання.

Гарнір – картопля відварна, соус – польський.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

(назва організації)

Керівник
організації

(підпис)

«___» _____ 20__ р.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА.

Риба в розсолі, картопля відварена, соус розсіл

Рецептура № 510/757/856

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування.

<i>Найменування сировини</i>	<i>Вага Б</i>	<i>Вага Н</i>
льодяна риби	260	125
або скумбрія	207	122
або хек	254	122
Цибуля ріпчаста	5	4
Петрушка (корінь)	5	4
<i>Маса припущеної риби</i>	-	100
Огірки солоні	48	29
Шампіньйони свіжі	28	21
Сіль	2,7	2,7
Перець горошком	0,01	0,01
Лавровий лист	0,01	0,01
Картопля	198	148
Масло вершкове	7	7

<i>маса картоплі відвареної</i>	-	150
Соус білий основний		71
Огірковий розсіл	11,25	11,25
Кислота лимонна	0,05	0,05
Масло вершкове	6	6
Маса соусу	-	75

ВИХІД:

100/150/75

Технологія приготування.

Рибу розробляють на порційні шматки, на філе зі шкірою без кісток, припускають у бульйоні з додаванням процідженого огіркового розсолу, цибулі, петрушки, спецій.

При відпуску на рибу кладуть підготовлені гриби (відварені), нарізані часточками, огірки солоні, поливають соусом розсіл, зверху кладуть ломтик лимону, гарнірують.

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

(назва організації)

Керівник
організації

(підпис)

«___» _____ 20__ р.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА.

Риба в томатному соусі з овочами, картопля відварна, соус томатний

Рецептура № 517/757/857

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування.

<i>Найменування сировини</i>	<i>Вага Б</i>	<i>Вага Н</i>
Судак	239	122
або тріска	161	122
або окунь морський	174	122
або минтай	246	123
Бульйон	37	37
Морква	45	36
Петрушка (корінь)	8	6
Цибуля ріпчаста	19	16
Томатне пюре	20	20
Олія	10	10
Оцет 3%	5	5
Цукор	4	4
Кориця	0,01	0,01
Гвоздика	0,01	0,01
Лавровий лист	0,01	0,01
Сіль	2,7	2,7
Перець чорний горошком	0,01	0,01

<i>Маса тушкованої риби</i>	-	100
<i>Маса тушеної риби з тушкованими овочами і соусом</i>	-	200
Картопля	198	148
Масло вершкове	7	7
<i>Маса гарніру</i>	-	150
<i>Соус томатний</i>	-	50

ВИХІД:

200/150/50

Технологія приготування.

Порційні шматки риби нарізають на філе з шкірою, без кісток, укладають у посуду два шари, чередуя зі шарами нашаткованих овочів, заливають бульйоном або водою, додають олію, томатне пюре, оцет, цукор, сіль; посуд закривають кришкою і тушкують до готовності (45-60хв); за 5-7хв до закінчення тушіння додають перець та лавровий лист. При відпуску рибу поливають соусом з овочами, в якому вона тушувалася.

Гарнір – картоплі відварна.

Соус – томатний.

Таблиця якісних показників

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Запах	Смак
<i>Риба відварена, картопля відварена, соус польський</i>				
Білий або світло-сірий	Риба у вигляді цілого звареного шматка. Блюда з соусом, посипане зеленню	М'яка	Властивий даній рибі	Властивий даній рибі, спецій та соусу

Риба в розсолі, картопля відварена, соус розсіл

Від білого до світло-жовтого	Риба у вигляді порційний шматків, зверху нарізані гриби, огірки солоні	М'яка, соковита	Властивий даній рибі	З присмаком огіркового розсолу
------------------------------	--	-----------------	----------------------	--------------------------------

Риба в томатному соусі з овочами, картопля відварена, соус томатний

Оранжевий, у розрізі – білий	Риба у вигляді порційний шматків, тушкована, полита соусом, посипана зеленню	М'яка, соковита	З ароматом спецій, овочів, соусу	Властивий даній тушкованій рибі
------------------------------	--	-----------------	----------------------------------	---------------------------------

Технологічна карта інструктажу

Тема Удосконалення прийомів і навичок приготування страв з смаженої риби основним способом, у фритюрі, на відкритому вогні, грилях. Асортимент, подача.

Задачі заняття

Навчальні

- Закріпити та систематизувати теоретичні знання по технології виробництва кулінарної продукції.
- Продовжити формувати вміння і навички в роботі зі збірником рецептур страв і кулінарних виробів по приготуванню, оформленню і відпуску страв, проводити бракераж по визначенню якості готових страв органолептичним методом.

Виховна

- Виховувати творчі відносини до виконання своїх обов'язків, естетичного смаку.

Розвиваюча

- Розвивати колективну форму праці, сприяти розвитку самостійного мислення, умінню аналізувати, виділяти головне при роботі з довідковою літературою при рішенні виробничих ситуацій.

Учень повинен вміти: організувати робоче місце при приготуванні страв з риби смаженої різними способами. Користуватись збірником рецептур страв. Вести технологічний процес. Вміти підібрати гарніри і соуси до страв, посуд і інвентар для подачі страв.

Забезпечення заняття

Наглядні зразки

1. Плакати
2. Електронна презентація правил оформлення і подачі страв
3. Зразки посуду для подачі страв

Роздатковий матеріал

4. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів
5. Виробничі ситуації
6. Алгоритм приготування страв, технологічні карти, інструкції тощо.

Література

6. Шумило Г. І. «Технологія приготування їжі» Конкорд К 2008р. стор 504
7. Ткач В. В. Пластун А. М. «Технологія приготування їжі» Практикум К 2004р.
8. Дорохіна М. Д. Капліна Т. В. «Технологія продукції харчування» Конкорд К 2008р стор. 208
9. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів 1984р.
10. Журнали «Питание и общество», «Ресторатор»

Хід рольової гри

Вступ у гру – організаційний момент.

Етап №1

<p>Повідомлення теми і мети рольової гри «Удосконалення прийомів і навичок приготування страв з смаженої риби основним способом, у фритюрі, на відкритому вогні, грилях. Асортимент, подача.»</p> <p>✓ Приготувати і оформити страви:</p> <ul style="list-style-type: none">- Риба смажена з цибулею, картопля смажена- Риба смажена у фритюрі- Риба смажена в тісті <p>Дослідити:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Визначити відсоток відходів при розбиранні риби на філе без шкіри та реберних кісток;2. Визначити втрати маси риби при смаженні різними способами. <p>✓ Мотивація навчальної діяльності.</p> <p>✓ Оцінка готовності групи до готовності.</p>	<p>3-5 хв.</p> <p>Керівник</p> <p>Виконавець ролі зав виробництвом</p>
---	--

Вступний інструктаж

Етап №2

<p>✓ Алгоритм по приготуванню страв</p> <p>✓ Складання технологічних карт</p> <p>Оцінка якості складання алгоритмів та технологічних карт</p>	<p>30-35 хв.</p> <p>Виконавець ролі технолога</p>
---	---

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА.**Риба смажена з цибулею, картопля смажена**

Рецептура № 522/783/762

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування.

<i>Найменування сировини</i>	<i>Вага Б</i>	<i>Вага Н</i>
Тріска	155	119
або окунь	163	119
або судак, хек	211	116
Борошно	6	6
Олія	6	6
Перець чорний мелений	0,01	0,01
Сіль	2,7	2,7
<i>Маса смаженої риби</i>	-	100
Цибуля смажена у фритюрі	-	35
Картопля	248	180
жир	14	14
<i>Маса гарніру</i>	-	150

ВИХІД:**100/35/150*****Технологія приготування.***

Філе риби з шкірою та кістками нарізають на порційні шматки, посипають сіллю, панірують в борошні та смажать з обох сторін, потім доводять до готовності у жаровачній шафі. При відпуску біля риби укладають нарізану кружками обсмажену картоплю, зверху кладуть цибулю, смажену у фритюрі.

(назва організації)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Керівник
організації

(підпис)

«___» _____ 20__ р.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА.

Риба смажена у фритюрі

Рецептура № 525/879/857

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування.

<i>Найменування сировини</i>	<i>Вага Б</i>	<i>Вага Н</i>
Осетр	199	88
або севрюга	185	88
або судак	192	92
або сом	211	95
Борошно	6	6
Яйця	1/7 шт.	6
Сухарі	15	15
Сіль	2,7	2,7
Перець чорний молотий	0,01	0,01
Кулінарний жир	10	10
<i>Маса смаженої риби</i>	-	100
Картопля	248	180
жир	14	14
<i>Маса гарніру</i>	-	150
<i>Соус</i>	-	75

ВИХІД:

Технологія приготування.

Рибу розробляють на філе без шкіри та кісток, нарізають на порційні шматки. Підготовлені шматки посипають сіллю, перцем, панірують в борошні, змочують в льє зоні, панірують в сухарях і смажать у фритюрі.

(назва організації)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Керівник
організації

(підпис)

«___» _____ 20__ р.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА.

Риба смажена в тісті

Рецептура № 530/877

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування.

<i>Найменування сировини</i>	<i>Вага Б</i>	<i>Вага Н</i>
Судак	140	67
або осетр	145	64
або білуга	142	64
Кислота лимона	0,2	0,2
Масло вершкове	2	2
Петрушка (зелень)	3	2
Борошно	30	30
Молоко	30	30
Олія	2	2
Яйця	$\frac{3}{4}$ іл.	30
Кулінарний жир	15	15
Сіль	2,5	2,5

Перець чорний мелений	0,01	0,01
<i>Маса тіста</i>	-	120
<i>Маса риби у тісті</i>	-	150
Соус томатний, або майонез	-	75

ВИХІД:

150/75

Технологія приготування.

Філе риби без шкіри та кісток порціонують шматками товщиною 1-1,5см і довжиною 5-6см. Потім рибу маринують 20-30хв у олії, змішаній з кислотою лимонною, сіллю, перцем, петрушкою.

Просіяне борошно розводять теплим молоком, додають олію, жовтки, сіль. Підготовлену рибу за допомогою поварської голки занурюють в тісто та смажать у олії (фритюрі).

При відпуску рибу складають у вигляді піраміди. Соус подають окремо.

Таблиця якісних показників

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Запах	Смак
<i>Риба смажена з цибулею, картопля смажена</i>				
Світло-коричневий	Риба у вигляді порційних шматків, піджарена з обох сторін. Картопля піджарена укладена навкруги риби. Зверху цибуля.	М'яка, соковита	Властивий смаженій рибі	Смаженої риби з цибулею та картоплею
<i>Риба смажена у фритюрі</i>				
Золотистий	Риба у вигляді порційних шматків, обсмажена у фритюрі	М'яка, соковита; шкуринки – злегка хрумка	Властивий смаженій рибі у фритюрі	З присмаком паніровки та яйцевого льєзону
<i>Риба смажена в тісті</i>				
золотистий	Риба брусочками, покрита тістом, укладена гіркою, ломтик лимону без цедри, зелень петрушки	М'яка, соковита	Властивий смаженій рибі	Смаженої риби

Технологічна карта інструктажу

Тема Удосконалення прийомів і навичок приготування страв запеченої риби.

Задачі заняття

Навчальні

- Закріпити та систематизувати теоретичні знання по технології виробництва кулінарної продукції.
- Продовжити формувати вміння і навички в роботі зі збірником рецептур страв і кулінарних виробів по приготуванню, оформленню і відпуску страв, проводити бракераж по визначенню якості готових страв органолептичним методом.

Виховна

- Виховувати творчі відносини до виконання своїх обов'язків, естетичного смаку.

Розвиваюча

- Розвивати колективну форму праці, сприяти розвитку самостійного мислення, умінню аналізувати, виділяти головне при роботі з довідковою літературою при рішенні виробничих ситуацій.

Учень повинен вміти: організувати робоче місце при приготуванні страв з запеченої риби. Користуватись збірником рецептур страв. Вести технологічний процес. Вміти підібрати гарніри і соуси до страв, посуд і інвентар для подачі страв.

Забезпечення заняття

Наглядні зразки

1. Плакати
2. Електронна презентація правил оформлення і подачі страв
3. Зразки посуду для подачі страв

Роздатковий матеріал

4. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів

5.Виробничі ситуації

6. Алгоритм приготування страв, технологічні карти, інструкції тощо.

Література

11. Шумило Г. І. «Технологія приготування їжі» Конкорд К 2008р. стор 504
12. Ткач В. В. Пластун А. М. «Технологія приготування їжі» Практикум К 2004р.
13. Дорохіна М. Д. Капліна Т. В. «Технологія продукції харчування» Конкорд К 2008р стор. 208
14. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів 1984р.
15. Журнали «Питание и общество», «Ресторатор»

Хід рольової гри

Вступ у гру – організаційний момент.

Етап №1

<p>Повідомлення теми і мети рольової гри «Удосконалення прийомів і навичок приготування страв запеченої риби.»</p> <p>✓ Приготувати і оформити страви:</p> <ul style="list-style-type: none">- карасі в сметані <p>Дослідити:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Визначити втрати маси риби при тепловій обробці. Порівняти зі збірником рецептур, зробити висновки <p>✓ Мотивація навчальної діяльності.</p> <p>✓ Оцінка готовності групи до готовності.</p>	<p>3-5 хв.</p> <p>Керівник</p> <p>Виконавець ролі зав виробництвом</p>
--	--

Вступний інструктаж

Етап №2

<p>✓ Алгоритм по приготуванню страв</p> <p>✓ Складання технологічних карт</p> <p>Оцінка якості складання алгоритмів та технологічних карт</p>	<p>30-35 хв.</p> <p>Виконавець ролі технолога</p>
---	---

(назва організації)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Керівник
організації

(підпис)

«___» _____ 20__ р.

ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА.

Карасі в сметані

Рецептура № 536/760/863

Збірник рецептур страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування.

<i>Найменування сировини</i>	<i>Вага Б</i>	<i>Вага Н</i>
Судак	227	116
або сом	248	124
або льодяна риба	242	116
або осетр	240	119
Борошно	6	6
Гриби свіжі	29	22
Цибуля	19	16
Кулінарний жир	11	11
Сіль	2,7	2,7
Перець чорний молотий	0,01	0,01
<i>Маса смаженої риби</i>	-	100
Яйця	¼ іл.	10
Картопля	248	180
жир	14	14
<i>Маса гарніру</i>	-	150
<i>Соус сметанный</i>	-	125
Сир	5,4	5
Масло вершкове	7	7

Технологія приготування.

На порційну сковороду наливають невелику кількість соусу сметанного, кладуть рибу смажену, а біля неї – часточки картоплі смаженої. На рибу кладуть цибулю пасеровану, гриби смажені, нарізані ломтиками, і дольки вареного яйця, заливають соусом сметанним, посипають тертим сиром, поливають жиром та запікають.

Таблиця якісних показників

Колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Запах	Смак
<i>Карасі в сметані</i>				
золотистий	Риба смажена на порційній сковороді, залита соусом сметанним, запечена з картоплею, цибулею пасерованою, грибами	М'яка, соковита	З ароматом спецій, сметанного соусу	Властивий запеченій рибі

Технологічна карта інструктажу

Тема Удосконалення прийомів і навичок приготування страв з риби та морських продуктів

Задачі заняття

Навчальні

- Закріпити та систематизувати теоретичні знання по технології виробництва кулінарної продукції.
- Продовжити формувати вміння і навички в роботі зі збірником рецептур страв і кулінарних виробів по приготуванню, оформленню і відпуску страв, проводити бракераж по визначенню якості готових страв органолептичним методом.

Виховна

- Виховувати творчі відносини до виконання своїх обов'язків, естетичного смаку.

Розвиваюча

- Розвивати колективну форму праці, сприяти розвитку самостійного мислення, умінню аналізувати, виділяти головне при роботі з довідковою літературою при рішенні виробничих ситуацій.

Учень повинен вміти: організовувати робоче місце при приготуванні страв з морських продуктів. Користуватись збірником рецептур страв. Вести технологічний процес. Вміти підібрати гарніри і соуси до страв, посуд і інвентар для подачі страв.

Забезпечення заняття

Наглядні зразки

1. Плакати
2. Електронна презентація правил оформлення і подачі страв
3. Зразки посуду для подачі страв

Роздатковий матеріал

4. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів
5. Виробничі ситуації
6. Алгоритм приготування страв, технологічні карти, інструкції тощо.

Література

16. Шумило Г. І. «Технологія приготування їжі» Конкорд К 2008р. стор 504
17. Ткач В. В. Пластун А. М. «Технологія приготування їжі» Практикум К 2004р.
18. Дорохіна М. Д. Капліна Т. В. «Технологія продукції харчування» Конкорд К 2008р стор. 208
19. Збірник рецептур страв і кулінарних виробів 1984р.
20. Журнали «Питание и общество», «Ресторатор»

Хід рольової гри

Вступ у гру – організаційний момент.

Етап №1

<p>Повідомлення теми і мети рольової гри</p> <p style="text-align: center;">«Удосконалення прийомів і навичок приготування страв з риби та морських продуктів»</p> <p>»</p> <p>✓ Приготувати і оформити страви:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Кальмари по – строганівськи - Креветки з рисом - Котлети з пасти «Океан» <p>Дослідити:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Визначити тривалість теплової обробки креветок. 2. Визначити зміни маси кальмарів після варіння і зрівняти з нормативними даними по збірнику рецептур. <p>✓ Мотивація навчальної діяльності.</p>	<p>3-5 хв.</p> <p>Керівник</p> <p>Виконавець ролі зав</p>
--	---

✓ Оцінка готовності групи до готовності.	виробництвом
--	--------------

Вступний інструктаж

Етап №2

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Алгоритм по приготуванню страв ✓ Складання технологічних карт 	30-35 хв.
Оцінка якості складання алгоритмів та технологічних карт	Виконавець ролі технолога

(назва організації)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Керівник
організації

(підпис)

«___» _____ 20__ р.

Технологічна карта.

Кальмари по-строганівськи

Рецептура №559

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Для предприятий общественного питания – М. Экономика 1982г.

<i>Найменування сировини</i>	<i>Вага бруто</i>	<i>Вага нето</i>
Кальмар тушка	199	153
Маса відварних кальмарів		75
Соус № 857		50
Гарнір №759		150
вихід		275

Технологія приготування.

У розморожених тушок видаляють залишки нутрощів та хітинові пластинки. Тушки занурюють в гарячу воду та видаляють шкірочку (плівку). Підготовані тушки ретельно промивають, занурюють в підсолений окріп (на 1кг 2л води, 40г солі) та варять протягом 5 хвилин.

Відварні кальмари, нарізані соломкою, заливають соусом та доводять до кипіння.

При відпуску гарнірують.

(назва організації)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Керівник
організації

(підпис)

«___» _____ 20__ р.

Технологічна карта.

Креветки з рисом

Рецептура №557

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Для предприятий общественного питания – М. Экономика 1982г.

<i>Найменування сировини</i>	<i>Вага бруто</i>	<i>Вага нето</i>
Креветки нерозроблені сироморожені	167	167
Маса м'якоті креветок		40
Маргарин столовий	5	5
Цибуля ріпчаста	36	30
Маса пасерованої цибулі		120
Каша рисова розсипчаста №744		120
сир	16,3	15
Соус №857		50
вихід		240

Технологія приготування.

Креветки відварюють з додаванням спецій. Цибулю нарізують півкільцями та пасерують. Перед відпуском креветки розбирають на м'якоть, заливають бульйоном та доводять до кипіння. При відпуску кладуть розсипчасту рисову кашу, зверху – креветки, пасеровану цибулю, посипають тертим сиром та окремо подають соус.

(назва організації)

«ЗАТВЕРДЖУЮ»

Керівник
організації

(підпис)

«___» _____ 20__ р.

Технологічна карта.

Котлети з риби і пасти «Океан»

Рецептура №562

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

Для предприятий общественного питания – М. Экономика 1982г.

<i>Найменування сировини</i>	<i>Вага бруто</i>	<i>Вага нето</i>
сом	100	45
Паста «Океан»	21	20
Хліб пшеничний	18	18
Молоко або вода	25	25
яйця	1/20	2
сухарі	10	10
Маса напівфабрикату		118

Кулінарний жир	8	8
Маса готових виробів		100
Маргарин столовий		5
Гарнір № 761		150
вихід		250

Технологія приготування.

Філе риби без шкіри та кісток нарізують на шматки та пропускають через м'ясорубку, з'єднують замоченим у молоці черствим хлібом, розмороженою пастою «Океан». Додають яйця, сіль, перець, вдруге пропускають через м'ясорубку та перемішують. Сформовані котлети панірують в сухарях, обсмажують з обох сторін протягом 8 – 10хв, доводять до готовності в духовій шафі. При відпуску поливають жиром та гарнірують.

Таблиця якісних показників

колір	Зовнішній вигляд	Консистенція	Запах	Смак
Кальмари по-строганівськи				
Світло – рожевий	Кальмари нарізані соломкою, залиті соусом	Щільна, соковита	Властивий даному продукту	Притаманний морепродуктам
Креветки з рисом				
Світло – рожевий	Креветки укладені поряд з гарніром, з зеленню	Щільна, соковита	Запах морепродуктів та гарніру	Властивий креветкам
Котлети з пасти «Океан»				
коричневий	Овальної форми, з гарніром та соусом	Рихла, соковита	Смажених котлет, риби	Риби з присмаком спецій

Витяг з бракеражного журналу

дата, час виготовлення продукції	назва страви (виробу)	органолептична оцінка (відмінно, добре)	дозвіл до реалізації (час)	відповідальний виконавець за приготування (ПІБ)	ПІБ осіб, здійснюючих бракераж	примітки

--	--	--	--	--	--	--

Питання учасникам гри

1. Чим обумовлюється рибний смак і аромат готових страв. Шляхи зменшення неприємних смакових властивостей страв із риби морських порід.
2. Принципи підбору гарнірів і соусів до рибних страв, страв з морепродуктів?
3. Мета відварювання риби з хрящовим скелетом.
4. Шляхи маскуванню специфічного запаху та смаку риби.
5. Види панірування напівфабрикатів з риби і його роль у формуванні якості готових страв.
6. Вплив фізико-хімічних змін, які відбуваються під час теплової обробки риби, на якість готових страв із них.
7. Принципи вибору способу теплової обробки риби.
8. Ваші пропозиції щодо поліпшення якості рибних страв із морської риби?
9. Обробка харчових рибних від'їздів.
10. Асортимент страв із смаженої риби, відміни в їх подаванні.
11. Асортимент страв із відвареної, припущеної, тушкованої, запеченої риб, відміни в їх подаванні.
12. Асортимент страв із січеної, котлетної мас, правила їх подачі

Задачі та проблемні ситуації

1. Визначити кількість відходів і порцій креветок з соусом, які будуть отримані із 10 банок креветок (консервованих) масою 0,2 кг.
2. Розрахувати кількість котлетної маси, яку можна приготувати із 5 кг окуня морського, потрошеного з головою.
3. Розрахувати, скільки порцій риби тушкованої з овочами можна приготувати із 20 кг спинки минтаю, кількість відходів та способи їх використання.
4. Визначити кількість сому потрошеного з головою для приготування 50 порцій риби, смаженої у тісті.
5. Розрахувати кількість порцій риби припущеної з 10 кг льодяної риби замороженої, потрошеної без ількі.

6. Визначити закладку риби для приготування 20 порцій судака вареного, якщо на виробництво надійшов судак дрібний нерозібраний.
7. На виробництво надійшло 20 кг товстолобика нерозібраного. Визначити, скільки порцій товстолобика смаженого можна отримати, якщо вихід 1-ї порції 100 гр. Для смаження використовується напівфабрикат філе зі шкірою та реберними кістками.
8. До гарячого цеху надійшло 10 кг тріски нерозібраної. Яку кількість відвареної риби можна приготувати, використовуючи напівфабрикат “Тріска непластована шматками”. Вихід на порцію 75 гр.

**Перевірка правильності розрахунку сировини – технолог.
(робота зі збірником рецептур страв і кулінарних виробів)**

Етап №3.

✓ Інструктаж з техніки безпеки (проводить зав виробництва або бригадир)	3-5 хв. Виконавець ролі зав виробництва
---	--

Етап №4

✓ Розподіл сировини згідно накладних, перевірка робочих місць	5-10 хв. Виконавець ролі бригадира
---	---------------------------------------

Етап №5

<ul style="list-style-type: none"> ✓ Самостійна робота по виготовленню страв ✓ Вирішення виробничих ситуацій (питання задає технолог). Виконання дослідницької роботи (під керівництвом технолога) ✓ Підготовка страви до бракеражу 	240 хв.
--	---------

Етап №6

✓ Заключний інструктаж	30-35 хв.
✓ Робота бракеражної комісії	
✓ Виступ арбітрів	
✓ Заключне слово керівника	5-7 хв
✓ Видача домашнього завдання	2-3 хв.
✓ Прибирання робочих місць	25 хв.

Робоча відомість №1

№ з/п	ПІБ	посада	За повноту відповіді	За невірну відповідь	За правильну відповідь і рішення	За правильне рішення	Підсумок за завданням	За творче	За активну участь	За інноваційні рішення	Всього	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
			Бали									
1.			10	-2	10	-3		5	4	3		
2.												
3.												
4.												
5.												
6.												
7.												
8.												
9.												
10.												
11.												

Робоча відомість №2

посада	Повна відповідь	За складання	За правильний	За активну	за неправильн	За неточний	ВИСНОВОК	ВСЬОГО
1	2	3	4	5	6	7	8	
	Бали							
Зав виробництвом	10	10	5	5	-3	2		

Санітарний лікар							
Технолог							
Арбітри							

Додаток 2

**Картка дотримання санітарної гігієни
(12 бальна система)**

ПІБ	Посада	Санітарний стан робочого місця	Дотримання санітарних правил при приготуванні страв	Дотримання особистої гігієни	Всього

Додаток 3

**Система бездефектної праці
(12 бальна система)**

Таблиця оцінки критеріїв (в балах) якості роботи учнів на виробничій практиці (для арбітрів)

№ з/п	Виконання домашнього завдання	Зміст відповіді на теоретичне питання	Організація робочого міся в процесі роботи	Дотримання правил санітарії гігієни т/б	Оцінка за приготовану страву	Загальна оцінка
1	2	3	4	5	6	7
	«12»	«12»	«12»	«12»	«12»	
	Всі завдання виконано якісно, відповідно завдання	Відповіді правильні, повні	Охайність, чітко продумана кожна операція технологічного процесу	Санітарний одяг чистий, дотримання правил санітарії, гігієни, т/б	Страва приготована без порушень технології, правильно оформлена і подана	
	«9»	«9»	«9»	«9»	«9»	
	Незначні неточності в оформленні роботи	Незначні неточності в оформленні роботи	Допущено неточності в підборі інструментів, несвоєчасне прибирання робочого місця	Неохайність в санітарному одязі, нечітке дотримання правил санітарії, гігієни, т/б	Несуттєві порушення технології процесу приготування страв (недосіл), нечітка подача	

Таблиця оцінки роботи учня по етапам ділової гри

ІБ студентів	Зовнішній вигляд учня	Вступний інструктаж	Підсумок	Додаткові відповіді	Перевірка знань	Підсумок	Організація робочих місць	Дотримання правил санітарії, Підсумок	Підсумок	Ступінь володіння	Підготовка та відпуск страв	Відповіді учня	Бракераж	Всього
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15

1
2
3
4 _____

Всього
1
2
3
4 _____

Всього

Функціональні обов'язки учасників гри протягом всіх видів інструктажів

Завідувач виробництвом.

1. Перед початком роботи разом з технологом дати консультації по вдосконаленню обробки сировини, приготуванню страв.
2. Складає розрахункову відомість згідно виробничої програми
3. Складає список необхідного посуду, інвентарю, інструменту для приготування страв.
4. Під час гри: отримати сировину, посуд для відпуску страв, перевірити наявність інструменту, інвентарю для приготування страв.
5. Ознайомити учнів з виробничою програмою.
 - ✓ Провести інструктажі з техніки безпеки, дотримання правил санітарії і гігієни, нагадати про правильність організації робочих місць, видати сировину згідно виробничої програми гарячого цеху.
6. Допмагає і контролює роботу учасників гри по веденню технологічного процесу по приготуванню страв, пропонує членам бригади відповісти на проблемні питання з метою попередження помилок при приготуванні страв.
7. Приймає участь в проведенні бракеражу готових страв, заповненню таблиць без дефективної праці.

Технолог.

Перед початком гри.

1. Розробляє алгоритми приготування страв, виробничі ситуації, складає технологічні карти на страви згідно програми.
2. За 3 дні до гри видає домашнє завдання учасникам гри.

Під час гри.

3. Проводить виробничі збори з демонстрацією електронної презентації правил подачі страв згідно завдання, перевіряє виконання домашнього завдання, коментує правильність виконання, розглядає питання інструктажу по приготуванню страв. Надає допомогу учасникам гри

(побригадно) в рішенні виробничих ситуацій і підводить підсумки їх рішення. Знайомить учасників гри з технологічними картами на страви. Проводить інструктаж по проведенню елементів дослідницької роботи.

4. Надає допомогу кухарям по веденню технологічного процесу приготування страв.
5. Проводить бракераж страв і при цьому визначає зовнішній вид страв: консистенція, смак, запах.
6. Розглядає порушення, допущені при приготуванні страв, пропонує учасникам гри встановити причину цих порушень (результати бракеражу внести в таблицю «Система бездефектної праці»).

Кухар-бригадир

1. Розрахувати сировину для своєї бригади, скласти вимогу-накладну.
2. Отримати сировину згідно вимоги-накладної, посуд для відпуску страв. Розподілити сировину, посуд між членами. Прийняти участь в технологічному процесі приготування страв.
3. Прийняти участь в бракеражі готових страв.

Кухар

Перед початком роботи.

1. Прийняти участь в проведенні виробничих зборів (вступний інструктаж).

Під час гри.

2. Провести санітарну обробку рук та робочих місць, отримати сировину згідно технологічних карт, посуд. Вести технологічний процес приготування страв, виконати дослідницьку роботу, записати отримані результати та зробити висновки.
3. Підготувати страву до бракеражу.
4. Заповнити бракеражну таблицю і зробити висновки про проведену роботу.

Арбітри

Перед початком гри.

1. Вивчити додатковий навчальний матеріал по рекомендованій літературі.
2. Ознайомитись з питаннями вступного інструктажу, завданнями з елементами дослідницької роботи, проблемними питаннями, виробничими ситуаціями.

Під час гри.

3. В ході гри оцінювати роботу учасників гри по етапам.
4. Підвести підсумки гри.

Всього на суму _____

прописом

Відпустив _____

Прізвище, підпис

Прийняв _____

Прізвище, підпис

План – меню

« _____ » _____ р.

Підприємство _____

№ п/п	№ рецептури	Найменування страв	Кількість страв	Вихід порції

Зав. Виробництвом _____

(підпис)

Інструкція

з техніки безпеки на робочому місці учня

Верховна Рада України 14 жовтня 1992 року прийняла Закон України „ Про охорону праці «.

Власники підприємств, установ, уповноважені органи розробляють на основі Державних нормативних актів по охороні праці (ДНАОП) і затверджують власні положення та інструкції, що діють в межах даного підприємства.

І.Учень, прибувши на підприємство для проходження виробничої практики до виконання функціональних обов'язків, повинен:

1. Прослухати вступний інструктаж, який передбачає знайомство з підприємством, умовами праці та режимом роботи.
2. Прослухати первинний інструктаж на робочому місці і залишити підписи в журналі з ТБ.
3. Бути забезпеченим спеціальним одягом, згідно санітарно-гігієнічних вимог.
4. Ознайомитись з механічним, електричним, холодильним, ваговимірвальним та контрольно-касовим обладнанням.
5. Мати позитивні результати попереднього медичного огляду, підтвердженні медично-санітарною службою в особистій санітарній книжці студента.
6. Виконувати доручений об'єм робіт, відповідно інструктивно-технологічної карті.
7. Впевнитись в наявності засобів пожежогасіння поблизу робочого місця.
8. Перевірити, разом з майстром виробничого навчання чи керівником підрозділу, санітарно-технічний стан обладнання:

- наявність гумового килимка;
- болта заземлення;

для механічного обладнання:

- огороження всіх рухомих частин;

- надійність кріплення всіх вузлів;
- санітарний стан;
- роботу на „ холостій ході» та пробивання струму на корпус;

III. блокуючи

засоби

;

для

теплов

ого

облад

нання:

- кран рівня;
- подвійний запобіжний клапан;
- паровідвід;
- манометр;
- автоматику регулювання;
- клапан-турбінку;
- для газового обладнання:
 - перевірити тягу;
 - запалювання тільки переносним запальником;
 - досягати повного згорання повітря;
 - перевірити АРБ (автоматика регулювання і безпеки).

9. Проштовхувати продукти у робочу камеру спеціальним товкачем.

10. Знімати кришку з каструлі „від себе».

11. Негайно прибирати з підлоги пролитий жир чи рідину.

12. Обережно поводитись з ножами.

13. Суворо дотримуватись правил особистої гігієни.

14. Звертатись за медичною допомогою у випадку будь-якої травми.

II. На робочому місці учню категорично забороняється:

- приступати до роботи без відповідного інструктажу;
- палити, приймати їжу, вести спілкування, характер якого не має

- безпосереднього відношення до процесу виробничого навчання;
- продовжувати роботу після виявлення будь-яких порушень в роботі обладнання або його ушкодження;
 - піднімати і переносити вагу більш ніж 15 кг для жінок, 50 кг – для чоловіків;
 - погоджуватись на понадурочну роботу і роботу у вихідні дні;
 - продовжувати роботу після виявлення в обладнанні будь-якого рівня електризації;
 - порушувати санітарно-гігієнічні норми встановлені на виробництві (торговельному залі);
 - своєвільно залишати робоче місце, втрачаючи контроль над ходом технологічного процесу;
 - захаращувати робоче місце тарою (залишками сировини) та іншими предметами;
 - користуватися посудом з прогнутим дном чи з відсутніми ручками;
 - мити, чистити, лишати без нагляду ввімкнене обладнання;
 - використовувати у якості інструменту речі непередбачені інструкцією;
 - тримати у кишенях гострі предмети;
 - вмикати та вимикати обладнання вологими руками.

III. По завершенню роботи необхідно:

- прибрати робоче місце відповідно до санітарних вимог підприємства;
- прибрати інвентар та спецодяг до відповідного місця;
- доповісти про завершення роботи бригадиру робочої зміни (зав. відділу)

Висновки

В умовах всебічного оновлення українського суспільства, розвитку країни все більшого значення набувають вирішення питань, спрямованих на підготовку конкурентоспроможних мобільних робітників. Інтенсивний розвиток підприємств ресторанного господарства в останні роки сприяє максимальному задоволенню потреб споживачів у послугах і раціональному харчуванні. Ці зміни вплинули і на якість підготовки фахівців для галузі, так як вони повинні вміти самостійно мислити, бути ініціативними, вирішувати конкретні виробничі ситуації.

Формувати в учнів активність до нестандартного мислення допомагають у процесі навчання рольові ігри.

У системі інноваційного навчання використовують п'ять модифікацій рольових ігор: імітаційні, оперативні, виконання ролей, метод інсценування, психодрама.

На технологічній практиці використовувати метод виконання ролей. В рольових іграх відпрацьовується тактика поведінки, виконання функцій і обов'язків конкретних посадових осіб.

Проведення занять таким методом передбачає комплекс використання і закріплення знань та технологій виробництва кулінарної продукції, товарознавства харчових продуктів, санітарії, фізіології харчування, організації виробництва в закладах ресторанного господарства, технологічного устаткування, обліку та калькуляція.

При проведенні рольової гри учні відчують реальні умови виробничої діяльності.

При проходженні технологічної практики учні мають можливість імітувати технологічний процес виробництва страв у підприємствах ресторанного господарства. Кожний учень на технологічній практиці приймає участь у виробничому процесі, може виконувати певну роль. Виконання ролей дозволяє відпрацьовувати в учня підвищення відповідальності за особистий вклад в кінцевий результат виробничого процесу, розвиває особисту ініціативу, профільні навички і вміння. Поряд з цим формуються вміння взаємодії з іншими учасниками технологічного процесу, виховує почуття відповідальності за ефективність роботи колективу і в цілому розвивається бригадна форма організації праці.

Викорпистана література

1. Терещенко Ю.І. Активні методи тредової підготовки. Посібник. – Рівне, 1991. – 88 с.
2. Долженко О.В. Сучасні методи і технології навчання у технічному вузі. – М.: Вища школа, 1990. – 90 с.
3. Педагогічна книга майстра виробничого навчання: Навч.-метод. посібник / Н.Г. Ничкало, В.О. Зайчук, Н.М. Розенберг та ін., За ред. Н.Г. Ничкало. – 2-ге вид., допов., – К.: Вища шк., 1994. – 383 с.