

Соблюдение техники безопасности при организации технологических операций

Дүйсенбай Сағыныш Бекұлы
 мастер производственного обучения
 Колледжа индустрии туризма и гостеприимства

Цель занятия 100% обучающихся будут соблюдать технику безопасности при организации технологических операций

Задачи занятия: Соблюдать правила техники безопасности при организации технологических операций и охраны труда, соблюдать правила санитарии и гигиены

Перечень профессиональных умений, результаты обучения которыми овладеют обучающиеся в процессе учебного занятия:

- Организация технологических операций;
- Соблюдать правила санитарии и гигиены;
- Соблюдать технику безопасности;
- Соблюдать правила безопасности при производстве пищевых полуфабрикатов.

Оснащение занятия:

1 Учебно-методическое оснащение, справочная литература

Учебное пособие «Кулинария», сборник рецептов, технологические карты

2 Техническое оснащение, материалы

Машины для обработки овощей: картофелеочистительные машины; овощерезательные машины; протиро – резательные машины.

Машины для обработки мяса и рыбы: мясорубки;

фаршмешалки; машина для рыхления мяса; котле-тоформовочная машина; рыбоочиститель.

Машины для приготовления и обработки теста и полуфабрикатов: просеивательные машины; тестомесильные машины; выбивальные машины

Пищеварочные котлы и автоклавы: электрические пищеварочные котлы; газовые пищеварочные котлы; паровые пищеварочные котлы.

Аппараты для жарки и выпечки: сковороды; сковорода электрическая; сковорода газовая секционная модулированная; фритюрница электрическая секционно – модулированная; фритюрница электрическая; фритюрница непрерывного действия.

Жарочные и пекарные шкафы: пароконвектомат; шкаф жарочный электрический секционно – модулированный; шкаф пекарский электрический секционно – модулированный; кондитерская электрическая печь; печь микроволновая.

Варочно – жарочное оборудование: плита электрическая секционно – модулированная; электрическая плита; плита газовая секционная.

Холодильное оборудование: холодильные машины; компрессорные холодильные машины; холодильные прилавки и витрины; ледогенераторы.

Ход занятия

Этап занятия		t (мин)	Вид деятельности
1		2	3
Организационный момент		10 мин	Проверка присутствующих по списку
			Осмотр внешнего вида, личная гигиена
			Психологический настрой группы
Практическая работа	Вводный инструктаж	50 мин	Ознакомить с темой и целью урока. Провести инструктаж по технике безопасности, санитарно-гигиеническим требованиям и пожарной безопасности. Ознакомление с оборудованием, инвентарем. Объяснение и показ организации рабочего места. Выдача заданий студентам и распределение их по рабочим местам. Тест (Приложение № 1)
	Текущий инструктаж 165 мин		
	1 целевой обход	P ¹ 45 мин	Просмотр видеоролика по теме «Соблюдает технику безопасности при организации технологических операций» https://cloud.mail.ru/public/5nDa/3HDj4cgCD Четко определить цель учебной деятельности.

				Проверить начало работы, организацию рабочего места, оборудования, инвентаря и посуды Проверить понимание студентов правил техники безопасности при организации технологических операций
	2 целевой обход	D ²	85 Мин	Самостоятельная работа по теме «Соблюдает технику безопасности при организации технологических операций» Оценочные задания Координировать работу студентов в соответствии с полученными заданиями: 1) соответствие соблюдения правил техники безопасности при работе с оборудованием и инструментами; 2) соответствие; Контролировать своевременность уборки рабочего места, чистоту рук в соответствии с СанПин. Карточка – задание (Приложение №2)
	3 целевой обход	C ³	35 мин	Зафиксировать и проанализировать ошибки с целью улучшения дальнейшей деятельности Карточка – задание (Приложение №3) Перечислите риски при работе с ножом
	Заключительный инструктаж	A ⁴	40 мин	При возникновении аварийной ситуации на рабочем месте (овощной цех), овощерезательная машина вышла из строя, ваши действия...
Оценивание результатов урока			5 мин	Итоговая оценка выполненной работы

Тест (Приложение № 1)

1. Материал, входящий в состав абразива для картофелечисток:

- А. Цемент
- В. Песок
- С. Карбид
- Д. Мел

2. Какую форму имеет загрузочный бункер в овощерезательном механизме МС – для нарезки сырых овощей

- А. Цилиндра
- В. Прямоугольную
- С. Улиткообразную
- Д. Квадратную

3. Холодильные камеры бывают:

- А. 1 – 2 помещения
- В. 3 помещения
- С. 4 помещения
- Д. 5 помещений

4. Сколько существует инструктажей по технике безопасности

- А. Три
- В. Четыре
- С. Пять
- Д. Два

5. В течение какого времени необходимо рассмотреть несчастный случай, произошедший с работником на предприятии общественного питания

- А. 10 часов
- В. 15 часов

С. 20 часов

Д. 24 часов

Карточка – задание (Приложение №2)

1. Из каких 3 – х механизмов состоит машина? (двигательный, передаточный, исполнительный)

2. Какие существуют виды передач? (плоскомерные, клиноременные, цепные, зубчатые, червячные, фрикционные)

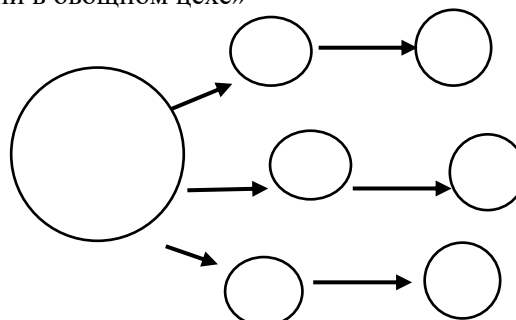
3. Что такое исполнительный механизм? (он включает в себя рабочие органы и рабочую камеру. Рабочие органы - это детали, которые очищают, режут, мнут. Рабочая камера – это место, где производится обработка продукта).

Карточка – задание (Приложение №3)

Перечислите риски при работе с ножом

№	

5. Домашнее задание_ Изучить раздаточный материал и составить кластер «Соблюдать технику безопасности при организации технологических операций в овощном цехе»



Составление кластера по теме «Соблюдать технику безопасности при организации технологических операций в овощном цехе»	Максимальное количество баллов	Баллы	Знание
Понимает принципы и методы обеспечения производственной безопасности	10		
<ul style="list-style-type: none"> • Овладеет знаниями по разработке мероприятий по снижению опасных фактов на производстве, научиться разрабатывать мероприятие 	10		
<ul style="list-style-type: none"> • Усвоит правила по электробезопасности при работе в овощном цехе 	10		
Научатся соблюдать пожарную безопасность	20		
Соблюдает цель соблюдения техники безопасности при организации рабочего места. Испытывает затруднения при выполнении задания в нестандартных ситуациях. Допускает ошибки, которые исправляет под контролем мастера п/о	10		Понимание
Находит практические примеры при возникновении аварийной ситуации на рабочем месте (овощной цех)	10		Применение
Анализирует и оценивает опасные факторы производственного процесса в овощном цехе	10		Анализ Синтез
Анализирует методы и средства по снижению опасности технологических процессов и оборудования	10		
Делает собственные выводы, основанные к работе в овощном цехе	10		Оценка
Общие баллы	100		