**УРОК №18**

|  |  |
| --- | --- |
| **15 июня 2020 понедельник** | |
| Ф.и.о. обучающегося: |  |
| Учебная дисциплина: | **МДК.1.1 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов** |
| Профессия: | 43.01.09 Повар, кондитер |
| Преподаватель: | Мировова Елена Леоновна |
| Тема: | Тема 1.3.  Организация и техническое оснащение работ по обработке рыбы и нерыбного водного сырья, приготовлению полуфабрикатов из них |
| Тема урока  **35-36** | Правила безопасной организации работ. |

**Охрана труда при работе в рыбном цехе**

**1.Перед началом работы**

1.Надеть санитарную одежду, волосы убрать под головной убор, рукава должны быть застёгнуты на кисти рук, надеть удобную обувь. ОБУВЬ ДЛЯ РАБОТЫ ЧИСТАЯ СУХАЯ, ПЯТКА ОБЯЗАТЕЛЬНО ЗАКРЫТА.

2. Привести в порядок рабочее место, не заграждать проходы. ВЫСОТА РАБОЧИХ СТОЛОВ ДОЛЖНА СООТВЕТСТВОВАТЬ РОСТУ ПОВАРА

3. Осмотреть инвентарь и убедиться в его исправности.

4. При осмотре оборудования проверьте:

а) правильность сборки (мясорубки, привод);

б) надёжность крепления машин;

в) наличие и исправность заземления;

г) исправность пускорегулирующего устройства;

д) наличие и исправность ограждения.

5. Ремонт машины могут производить только квалифицированные рабочие. Самому ремонт производить запрещено.

**II. Во время работы**

1. Не трогать устройства машины, с которым не знакомы.

2. Пуск и установку электродвигателя при загрузке продуктов в сменном механизме изменять запрещено.

3. Оставлять работающую машину или сменный механизм без присмотра запрещается.

4. Все работающие механизмы и машины вне рабочее время должны быть выключены от электросети в положении "выключено".

5. Запрещается работать со снятой загрузочной воронкой.

6. Разделку мороженой рыбы производить после оттаивания.

7. Посуду с пищей, после её обработки, поставить на удобную, устойчивую подставку.

8. Принимать меры к уборке промытой жидкости жира, уроненных на пол продуктов.

9. Для вскрытия тары пользоваться инструментом, предназначенным для этого.

10. Работу производить на оборудовании с электрическим обогревом стоя на диэлектрическом коврике.

Немаловажное значение имеет на работе микроклимат в коллективе: доброжелательное отношение друг к другу, взаимовыручка, уважение. Всё это залог успеха предприятия и здоровья членов коллектива, соблюдение охраны труда

**ДОПОЛНИТЕЛЬНО**

Еще издавна считалось самым почетным занятием учить, лечить и кормить. Во Франции в прошлом веке, ремесленник не мог стать дворянином, но для поваров было сделано исключение, так как труд его был приравнен к искусству. Труд талантливого повара близок к творчеству живописца и скульптора, требует художественного вкуса, особенно чувства света и формы.

В общении с потребителем повар должен владеть своим поведением. При этом он руководствуется нормами поведения принятыми в нашем обществе, а так же профессиональным требованиям таким как: постоянная приветливость, вежливость, тактичность, радушие ко всем требованиям. Повар должен общаться, не теряя собственного достоинства. Но этическая культура общения повара с потребителем не должна сводиться к формальной вежливости, корректности в работе это еще не подлинная культура общения. Доброжелательный настрой повара как бы обязывает подлинному настроению. Таким образом работники общественного питания пропагандируют правила этикета выполняя тем самым определенную воспитательную роль. А так же воздействуют эстетические вкусы, культуры поведения за столом, консультации по вопросам сочетания блюд и напитков. В ответ на радушное обслуживание, потребители стремятся быть умеренными в своих требованиях. Разумеется, доброта должна быть искренней, ведь доброта располагает друг к другу. Лучшая форма проявления радушия не принужденная естественная улыбка.

**

Домашнее задание: составить эссе на тему: «ВЛИЯНИЕ ПСИХОЭМОЦИОНАЛЬНОГО СОСТОЯНИЯ РАБОТНИКА НА БЕЗОПАСНОСТЬ ТРУДА»