



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ
ЕВРОПЕЙСКИ
СОЦИАЛЕН ФОНД



АЛГОРИТЪМ НА ЕТАПИТЕ ЗА ПРЕМИНАВАНЕ И КОНТРОЛ НА ПРОДУКТИТЕ ДО ПОЛУЧАВАНЕ ГОТОВИ ЯСТИА

Тема: Организация на работа при приготвянето на ястията. Пътят на храната.
за професия код 811060 „Ресторантьор“

**РАЗРАБОТЕН ОТ АВТОРСКИ ЕКИП
КЪМ ПРОФЕСИОНАЛНА ГИМНАЗИЯ ПО ТУРИЗЪМ, ГР. САМОКОВ**

Авторски екип:

Елена Богомилова Сердарева

Албена Боянова Попова

Иванка Стоянова Христова-Вукова

Коректор: Полина Танева Кирева

Одобрил: Светла Борисова Василева

Алгоритъмът е разработен в рамките на проект BG05M2OP001-2.014-0001 „Подкрепа за дуалната система на обучение“, финансиран от Оперативна програма „Наука и образование за интелигентен растеж“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейските структурни и инвестиционни фондове.

----- www.eufunds.bg -----

Проект BG05M2OP001-2.014-0001 „Подкрепа за дуалната система на обучение“, финансиран от Оперативна програма „Наука и образование за интелигентен растеж“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейските структурни и инвестиционни фондове.

Алгоритъм на пътя на продуктите до готовите ястия

Фази на общия процес и контрол на критичните точки



Работен лист 1

Задача:

Срещу всеки от работните процеси при производството на ястия опишете какви са опасностите, срещу които се извършва контрол. Защо тези точки са критични?

❖ Доставка на стоките:

.....

.....

.....

❖ Съхранение:

.....

.....

❖ Производство:

.....

.....

.....

.....

❖ Издаване на ястията:

.....

.....

.....

❖ Изхвърляне на остатъците от ястията и подготовката им :

.....

.....

❖ Мерки за почистване/дезинфекция:

.....

.....

❖ Лична хигиена:

.....

.....

.....

❖ Производствена хигиена:

.....

.....

----- www.eufunds.bg -----

❖ **Борба с вредителите:**

№	Критерии	Максимален брой точки	Самооценка	Оценка	Трудности/Лично мнение
1	Доставка на стоките	7			
2	Съхранение	7			
3	Производство	7			
4	Издаване на ястията	7			
5	Изхвърляне на остатъците от ястията	6			
6	Мерки за почистване/дезинфекция	7			
7	Лична хигиена	6			
8	Производствена хигиена	7			
9	Борба с вредителите	6			

Име на ученика:.....

Клас:.....

Дата:.....

Подпис:.....



Оценката се определя по формулата 60/10

Пример: Брой точки 37/10=3.70

Оценка: Добър 4.00

Оценка:.....

Подпис на учителя:.....

Верни отговори:

Критични контролни точки в производствения процес

- ❖ **Доставка на стоките:** контрол на доставените стоки, например контрол на срока на годност, проверка за разваляне и увреждане, оглед за чужди тела /камъчета, сачми, черупки, вредители, костилки, накити и др./
- ❖ **Съхранение:** Контрол на трайността на стоките /срок на годност, разваляне/ и контрол на температурата в кухненските съоръжения.
- ❖ **Производство:** Подготовка и проверки при производството, например за температурата, преработването, рН-стойността, наличието на чужди тела
- ❖ **Издаване на ястията:** температурен контрол при порционирането, чистотата на чиниите и другите съдове за издаване, приборите, чистота на търговската зала
- ❖ **Изхвърляне на остатъците от ястията и подготовката им** – кофи за смет, съхраняване на отпадъците, разделяне на хранителни и нехранителни отпадъци
- ❖ **Мерки за почистване/дезинфекция:** планиране – провеждане – контрол
- ❖ **Лична хигиена:** хигиенното поведение при работа с хранителните продукти
- ❖ **Производствена хигиена:** критерии за подходящо строителство и съобразено с хигиенните изисквания оборудване /лесно почистване, което не замърсява вторично храната и продуктите, безопасни материали и повърхности за работа и др./
- ❖ **Борба с вредителите:** планиране – провеждане – контрол

----- www.eufunds.bg -----

Работен лист 2

Задача:

По схемата за пътя на хранителните продукти от получаването им до производството на готови кулинарни ястия, проследете през кои от технологичните действия ще преминат продуктите за производство на:

1. Шопска салата
2. Мусака
3. Баница със сирене
4. Сладоледена мелба
5. Палачинки с бял шоколад и плодове

Кои са критичните точки ?

Пример:

Приготвяне на крем Карамел

1. Вход: Яйцата, захарта и прясното мляко се получават в съответните опаковки, проверява се срока на годност, цялост на опаковката и хигиена, след което се отправят към съответните складови помещения за съхранение.
2. Съхранение: Яйцата и прясното мляко се поставят в хладилни съоръжения с температура от 1-4° C. Захарта се поставя в неохладяем склад.
3. Предварителна обработка: Яйцата се хлорират предварително за намаляване на количествата на салмонелните бактерии.
4. Топлинна обработка: Приготвя се сместа за крем карамел, пече се при температура 140-150°C.
5. Издаване: След охлаждане и съхранение до 12 часа в хладилно съоръжение с температура 7-14°C.
6. Отпадъци: Разделят се хранителни и нехранителни отпадъци.

Отговори:



www.eufunds.bg



www.eufunds.bg

Проект BG05M2OP001-2.014-0001 „Подкрепа за дуалната система на обучение“, финансиран от Оперативна програма „Наука и образование за интелигентен растеж“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейските структурни и инвестиционни фондове.

№	Критерии	Максимален брой точки	Самооценка	Оценка	Трудности/Лично мнение
1	Шопска салата Пътят на продуктите Критични точки	6 6			
2	Мусака Пътят на продуктите Критични точки	6 6			
3	Баница със сирене Пътят на продуктите Критични точки	6 6			
4	Сладоледена мелба Пътят на продуктите Критични точки	6 6			
5	Палачинки с бял шоколад и плодове Пътят на продуктите Критични точки	6 6			

Име на ученика:.....

Клас:.....

Дата:.....

Подпис:.....



Оценката се определя по формулата 60/10

Пример: Брой точки 37/10=3.70

Оценка: Добър 4.00

Оценка:.....

Подпис на учителя:.....