



ЕВРОПЕЙСКИ СЪЮЗ  
ЕВРОПЕЙСКИ  
СОЦИАЛЕН ФОНД



ОПЕРАТИВНА ПРОГРАМА  
НАУКА И ОБРАЗОВАНИЕ ЗА  
ИНТЕЛИГЕНТЕН РАСТЕЖ

# ИНСТРУКЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНА РАБОТА С УРЕДИТЕ И МАШИНИТЕ ЗА КЕТЪРИНГ АЛГОРИТЪМ ЗА РАБОТА С КАРТОФОБЕЛАЧКА И ЗЕЛЕНЧУКОРЕЗАЧКА

Тема: Технологично оборудване за кетъринг  
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

Инструкцията е разработена 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](http://www.eufunds.bg)

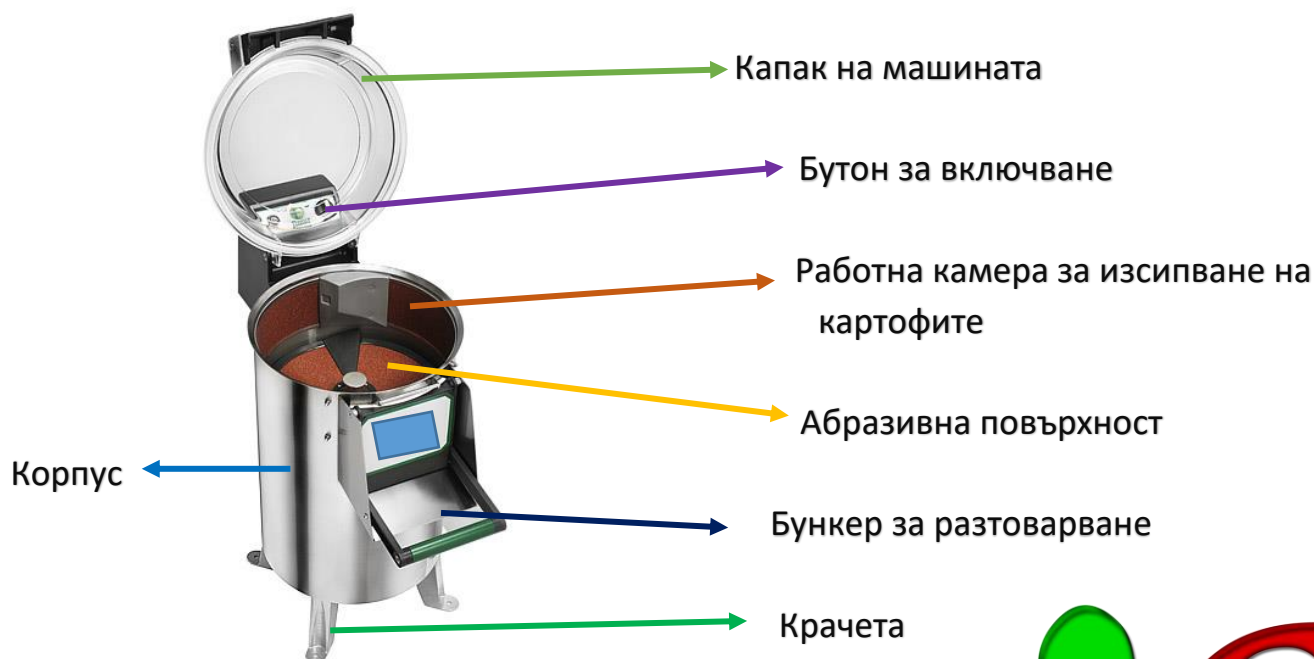
Проект BG05M2OP001-2.014-0001 „Подкрепа за дуалната система на обучение“, финансиран от Оперативна програма „Наука и образование за интелигентен растеж“, съфинансирана от Европейския съюз чрез Европейските структурни и инвестиционни фондове.



### Инструкция и общи правила

1. В близост до всяка машина, електрически или газов уред, трябва да има инструкция за безопасна работа.
2. Всеки, който работи с кухненски машини и уреди, трябва да е преминал през начален инструктаж, и през инструктаж на работното място.
3. Машините трябва да бъдат добре закрепени, занулени и обезопасени.
4. Проходите между машините трябва да бъдат свободни за преминаване и да не се задръстват с амбалаж, продукти и съдове.
5. Частите на машините трябва да бъдат здрави, чисти, подсушени и подредени.
6. Почистването на машините да се извършва при изключено от тока състояние.
7. Да не се включва оборудването при неизправен захранващ кабел и ел. инсталация.
8. Съответното оборудване да се използва само по конкретното си предназначение.
9. По време на работа не се разрешава прибутване на продуктите с ръка в работната камера или избутване на заседнал продукт (за тази цел се използват бутала) .
10. Ако някоя част има нарушена цялост или нестабилност, да не се пуска в действие, а да се уведоми техническата служба.
11. При неизправност в работата на уреда да не се пуска в действие и да се уведоми техническата служба.
12. Не се прави мазане, регулиране и настройване на машините по време на работа.
13. Газовите уреди се поддържат от газов техник.
14. Да не се включват уредите в ел. мрежата с мокри ръце

## Алгоритъм за белене на картофи с машина

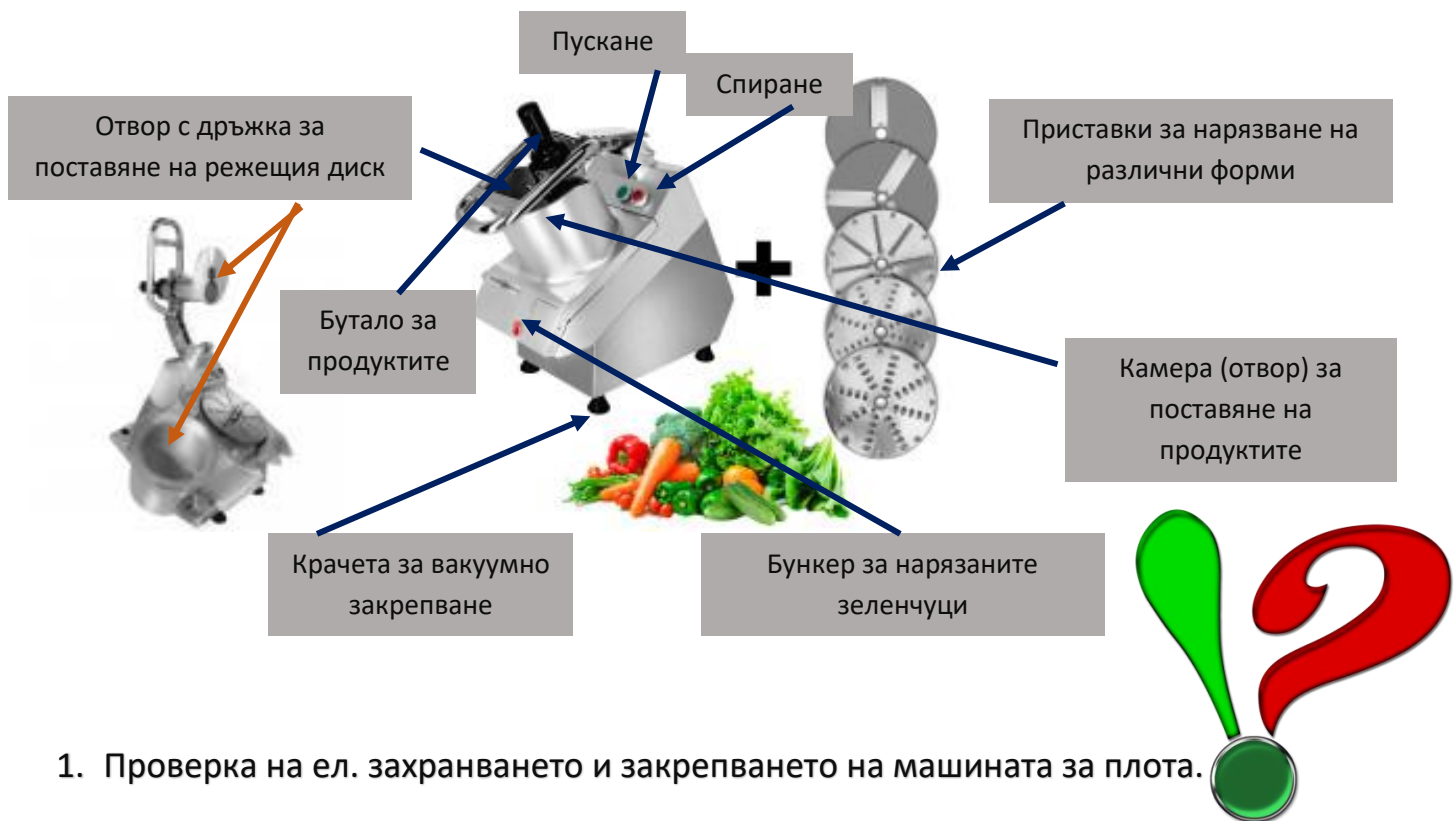


1. Проверка на уреда дали е празен, почистен и включен в ел. мрежа.
2. Проверка дали е застопорен добре.
3. Затваряне на долния бункер за изсипване на обелените картофи.
4. Проверка дали има приток на вода към машината.
5. Проверка на включването в електрическата мрежа.
6. Поставяне на картофите (следи се за минимума и максимума на продуктите).
7. Затваряне на капака.
8. Пускане на машината за белене на картофи за определено време.
9. По време на работа машината може да се спре, да се вдигне капака и да се провери степента на обелването, след което да се прецени, още колко време е необходимо.
10. След като картофите са обелени, машината се изключва.
11. Отваря се страничния бункер и картофите се разтоварват в подходящ съд, поставен предварително пред бункера, така че картофите да попаднат в съда, без да се изсипват встрани.
12. След работа машината се измива според инструкцията на производителя, капака се отваря , долния абразивен диск се изважда и се измива.
13. Професионалната машина за белене на картофи може да се използва за други продукти, според инструкциите на производителя.

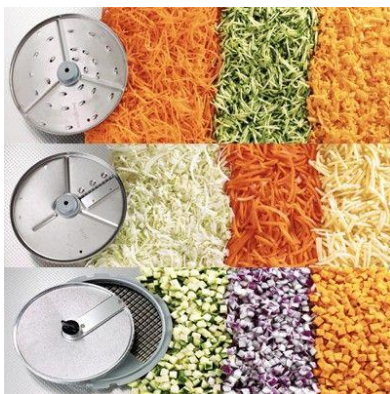


----- [www.eufunds.bg](http://www.eufunds.bg) -----

## Алгоритъм за рязане на зеленчуци с машина



1. Проверка на ел. захранването и закрепването на машината за плота.
2. Отваряне на уреда и зареждане на режещия диск на определеното място.
3. Затваряне.
4. Изваждане на буталото от отвора за зеленчуци.
5. Поставяне на подходящ съд пред бункера за нарязаните зеленчуци.
6. Поставяне на зеленчуците в отвора и избутването им с буталото (никога с ръка).



[www.eufunds.bg](http://www.eufunds.bg)



## Работен лист 1:

### Задача 1:

Подготовката на картофите за пържене  
може да се опише в 4 стъпки.

Попълнете ги в таблицата.



### Отговор:

Подготовка на картофите за пържене

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.

### Задача 2:

Срещу номера на нарязаните на различни форми зеленчуци запишете,  
за кои ястия са подходящи.

### Отговор:



[www.eufundas.bg](http://www.eufundas.bg)

1. Зеле бяло
2. Моркови
3. Краставички
4. Моркови
5. Патладжани
6. Моркови
7. Тиквички
8. Моркови
9. Целина, моркови, картофи

Чух и запомних:

----- [www.eufunds.bg](http://www.eufunds.bg) -----

## Работен лист 2:

### Задача:

Срещу всяка цифра запишете наименованието и предназначението на уреда:



1



2



4



5



3



7



6



8



1.....

.....

2.....

.....

3.....

.....

4.....

.....

5.....

.....

[www.eufunds.bg](http://www.eufunds.bg)

6.....

7.....

8.....

**Задача:**

**Попълнете процесите и свържете с уредите, в които се извършват:**

**Пример:**

Миксиране



[www.eufunds.bg](http://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.



### Верен отговор 1:

Подготовка на картофите за пържене:

1. Обелване на картофите в картофобелачка.
2. Почистване на необелените части.
3. Нарязване на картофите за форми за пържене.
4. Подсушаване.

### Верен отговор 2:

1. Зеле бяло – салата, задушено, основно ястие.
2. Моркови – гарнитура.
3. Краставички – студено предястие.
4. Моркови – супа, задушени.
5. Патладжани – рататуй, гювеч, печени на скара или плоча.
6. Моркови – рататуй, гювеч, печени на скара или плоча.
7. Тиквички – рататуй, гювеч, печени на скара или плоча.
8. Моркови – задушени за гарнитура, салата или друго студено предястие, поставени в чаша.
9. Целина, моркови, картофи – супа, основно ястие.

### Верен отговор 3:

1. Миксиране – миксер.
2. Пържене – фритюрник.
3. Смилање – месомелачка.
4. Рязане – кухненски робот, колбасорезачка.
5. Блендиране – кухненски робот, кана блендер.
6. Варене – електропарен казан.
7. Печене на скара, плоча – скара, плоча.
8. Загряване на чинии – ловератор.
9. Пасиране – пасатор.



----- [www.eufunds.bg](http://www.eufunds.bg) -----

№	Критерии	Максимален брой точки	Самооценка	Оценка	Трудности/Лично мнение
1	Отговор на задача 1	20			
2	Отговор на задача 2	20			
3	Отговор на задача 3	20			

Име на ученика:.....

Клас:.....

Дата:.....

Подпис:.....

Моята оценка:

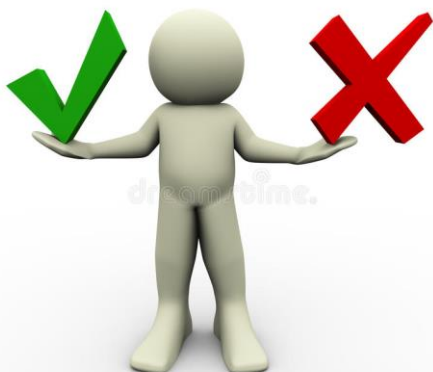
.....

Максимален брой точки: 60

Оценката се определя по формулата 60/10

Пример: Брой точки 37/10=3.70

Оценка: Добър 4.00



Оценка:.....

Подпис на учителя:.....

### Опасности създават:

- Движещите се части на машините;
- Работни инструменти;
- Течности;
- Пара;
- Ел. напрежение;
- Повишено налягане;
- Силно нагрети повърхности.

----- [www.eufunds.bg](http://www.eufunds.bg) -----