



evropský
sociální
fond v ČR



EVROPSKÁ UNIE



MINISTERSTVO ŠKOLSTVÍ,
MLÁDEŽE A TĚLOVÝCHOVY



OP Vzdělávání
pro konkurenceschopnost

INVESTICE DO ROZVOJE VZDĚLÁVÁNÍ

KÓD MATERIÁLU: VY_52_INOVACE_19_1

TÉMATICKÁ OBLAST: STUDENÁ KUCHYNĚ

TÉMA: Zásady při přípravě studené kuchyně

DATUM: 20.12.2013

AUTOR: Ivana Fabíková

ŠKOLA: Odborné učiliště a Praktická škola, Nový Jičín, příspěvková organizace

OBOR VZDĚLÁNÍ: Praktická škola jednoletá, Praktická škola dvouletá

ANOTACE: Učební text seznamuje se základními informacemi a je podpořen obrázky. Prověřování učiva je formou otevřených a uzavřených otázek. Texty se mohou vytisknout nebo promítat na interaktivní tabuli.

ZDROJE: Obrázky – vlastní : Ivana Fabíková

Kliparty z MS Wordu

ZÁSADY PŘI PŘÍPRAVĚ STUDENÉ KUCHYNĚ

HYGIENA POTRAVIN



- PEČLIVĚ PROVÁDĚT PŘÍJEM A USKLADNĚNÍ
- NEPŘIPUSTIT ČASOVÉ PRODLEVY V ULOŽENÍ
- KONTROLOVAT TEPLITU V LEDNICI A MRAZNIČCE
- ODDĚLIT HRUBOU PŘÍPRAVU OD ČISTÉ
- URČIT MÍSTA PRO ZÁKLADNÍ PRACOVNÍ ČINNOSTI
- MÍT OZNAČENÉ PRACOVNÍ PLOCHY A DESKY
- VEJCE ROZKLEPÁVAT NA URČENÉM MÍSTĚ
- DODRŽOVAT TECHNOLOGICKÉ POSTUPY



OSOBNÍ HYGIENA A HYGIENA PRACOVNÍHO MÍSTA



- PEČOVAT O TĚLESNOU ČISTOTU PŘED ZAPOČETÍM PRÁCE A Z PŘECHODU Z NEČISTÉ NA ČISTOU PRÁCI, NAPŘ. PO POUŽITÍ WC NEBO MANIPULACI S ODPADEM
- NOSIT ČISTÉ OSOBNÍ OCHRANNÉ POMŮCKY – PRACOVNÍ ODĚV, PRACOVNÍ OBUV, POKRÝVKU HLAVY
- MÍT ČISTÉ, KRÁTCE ZASTŘIŽENÉ NEHTY
- NEMÍT NA RUCE NÁRAMKY ANI HODINKY
- ODDĚLIT PRACOVNÍ OBLEČENÍ OD OSOBNÍHO
- UDRŽOVAT V ČISTOTĚ PRACOVNÍ MÍSTO – PRACOVNÍ DESKY, STOLY, PODLAHY

1. POPIŠ PRACOVNÍ OBLEČENÍ KUCHAŘE



2. CO JE TO OSOBNÍ HYGIENA



3. CO JE TO HYGIENA PRACOVÍŠTĚ?

