***Вводный инструктаж.***

Правила техники безопасности при очистке и нарезке продуктов.

1. Резать все продукты на специальной доске;

2. Правильно держать нож и руки (2 см от лезвия ножа);

3. Передавать нож ручкой вперёд, при этом тупая часть ножа должна находиться у ладони;

4. Носить нож на мойку и с мойки, опустив лезвием ножа в низ.

***Текущий инструктаж. Заключительный инструктаж.***

Учащиеся выполняют групповую практическую работу по приготовлению блюд из варёных овощей, пользуются технологическими картами.

Учитель, обходя рабочие места учащихся, контролирует технологию приготовления, правильные приёмы работы, соблюдение правил техники безопасности.

- Уборка рабочих мест

- Просмотр оформленных блюд

- Дегустация готового блюда