

13.04

Режим мытья кухонной посуды разного назначения

1



50° C



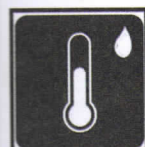
подносы

2



ПОДНОСЫ

1



50° C



доски разделочные

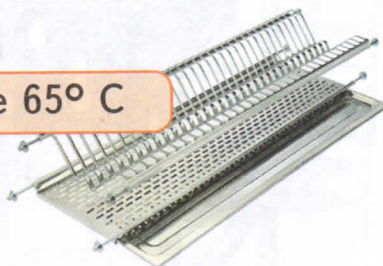
2



не меньше 65° C



3



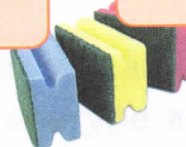
1

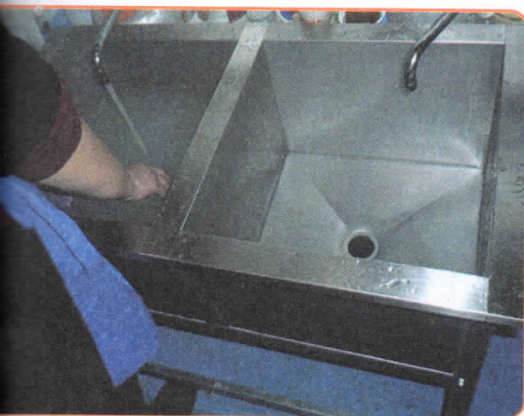
2

3



КОТЛЫ

не меньше
40° Cне меньше
70° C



- Какую посуду не моют в посудомоечной машине? Почему?
Как ты моешь посуду дома?
Какие моющие средства для посуды ты используешь дома?
Кто выбирает эти средства? Почему вы выбираете их?
Расскажи последовательность мытья посуды.
Какую посуду моют первой?
Какие правила нарушены на картинках?
Почему посуду на предприятиях общественного питания моют в нескольких мойках?
Зачем после мытья посуду ополаскивают горячей водой?
Почему ополаскивание делают в отдельной мойке?
Почему перед тем, как убрать в шкаф, посуду просушивают?
Почему чистую посуду не оставляют на полках, а убирают в закрытый шкаф?
Куда собирают отходы пищи?
Что можно сделать из пищевых отходов?

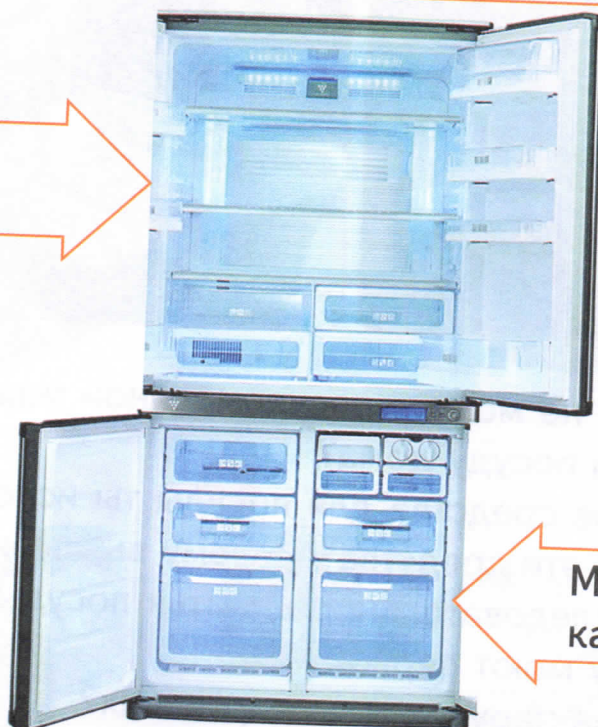


Инвентарь дезинфицируют после каждой мойки

ОТВЕТИТЬ НА ВОПРОСЫ ПИСЬМЕННО №5, №9, №11

Как устроен холодильник

ХОЛОДИЛЬНАЯ
камера



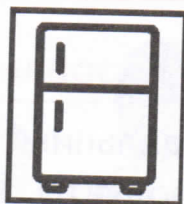
МОРОЗИЛЬНАЯ
камера



1. Какие продукты хранят в морозильной камере?

Морозильная камера – самое холодное место холодильника

Морозильную камеру могут сделать над холодильной или отдельно от холодильника.



2. Почему ХОЛОДильник так называется?
3. Для чего он нужен?
4. В какой камере холодильника есть лёд?

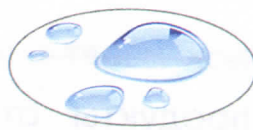
5. Проведи с одноклассниками опыт.



1. Одну формочку поставь в холодильную камеру, вторую – в морозильную, а третью оставь в классе.
2. После урока посмотри, что получилось.
3. А теперь сравни.



Как ты думаешь, откуда достали эту форму?



А теперь поставь 1 форму со льдом в холодильную камеру, 1 – в морозильную и 1 оставь в классе.
Как ты думаешь, откуда каждая тарелочка?

14.04.

Правила пользования холодильником

В холодильнике нельзя хранить открытые продукты. Из них испаряется влага и мешает работе холодильника.



Жидкие продукты складывают в контейнеры



Твёрдые продукты упаковывают в фольгу, пластиковые пакеты

Эти продукты от холода теряют свои полезные свойства





1. Почему отмеченные продукты нельзя класть в холодильник?
2. Как эти продукты подготовить к укладке в холодильник?
3. Что надо сделать девочке перед тем, как положить в холодильник капусту?
4. В какое отделение надо положить эти продукты?
5. Почему сырые овощи и фрукты нельзя класть в холодильник без упаковки?
6. Покажи в холодильнике место, где долго хранят замороженные продукты. Как оно называется?
7. Где хранят овощи и фрукты?
8. Что хранят на дверных полочках?
9. Проверь, правильно ли хранятся продукты в твоём холодильнике.

В холодильнике надо соблюдать **правила товарного соседства**: сырые продукты хранятся с сырыми, а готовые блюда — с готовыми.

20.04

Три зоны уборки холодильника

Холодильник – металлический шкаф, на задней стенке которого расположен холодильный агрегат – главная часть холодильника. Холодильный агрегат охлаждает камеры холодильника, а тепло выводит наружу.



Посмотри «живую» схему работы холодильника.



Перед каждой уборкой холодильник отключают.
Соблюдай правило трёх зон уборки



Слой пыли на змеевике, как одеяло, укутывает холодильник и мешает холодильному агрегату охлаждать камеры. Продукты портятся, увеличивается расход электроэнергии.

Пыль удаляют пылесосом или мягкой щёткой.



Не используй проволочную щётку или металлические предметы для очистки змеевика

Холодильники с ручной разморозкой размораживают 1 раз в два месяца, потом промывают камеру специальными моющими средствами.

Правила гигиенической уборки холодильника

Современные холодильники надо раз в месяц убирать и мыть внутри, чтобы не распространялись бактерии.



1 Вымыть



Снаружи можно использовать обычные моющие средства.

2 Вытереть все поверхности внутри и снаружи.

3 Включить холодильник, когда он полностью высохнет.



1. Какие правила безопасности при работе с электроприборами надо соблюдать при мытье холодильника?
2. Почему при мытье камер холодильника нельзя использовать обычные моющие средства с АРОМАТИзаторами?

Написать конспект.

Чистка кафеля

27.04

Кафель чаще всего используется для отделки поверхностей на кухне.



Для чистки кафеля используют специальные средства, мягкие щётки и скребки.



При сильных загрязнениях используют ПАРОгенератор. Он облегчает работу.



1. Какие варочные поверхности у плит на этих картинках?
2. Расскажи, как ухаживать за поверхностью из нержавеющей стали.
3. Какие правила надо соблюдать при мытье стеклокерамической поверхности?
4. Вспомни и Расскажи правила безопасности при работе с электроприборами.
5. Что надо сделать перед мытьём газовой плиты?
6. Кто на картинках не защитил свои руки? Посоветуй, как это исправить.



Режим чистки микроволновой печи определяют так же, как у плиты.

7. Расскажи, как очистить эти печки.