

Последовательность уборки кухни



1. Назови объекты и поверхности для уборки на кухне.
2. Из каких материалов они сделаны?

Посуда

Мойка вручную.

Мойка в посудомоечной машине.



Шкафы

Мойка вручную разных покрытий.

Мойка вручную внутри.

Рабочий стол

Мойка рабочего стола вручную.



Плита, духовка, печь микроволновая

Мойка вручную разных покрытий.

Мойка вручную внутри.

Шпаргалка по уборке кухни



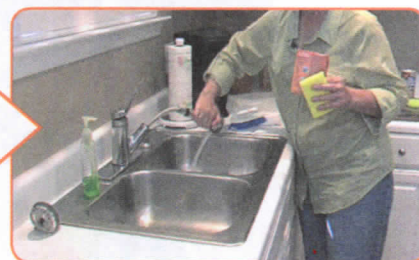
Зонт вытяжной

Мойка вручную разных покрытий.



Раковина и сток

Мойка вручную раковин из разных материалов. Дезинфекция раковины.



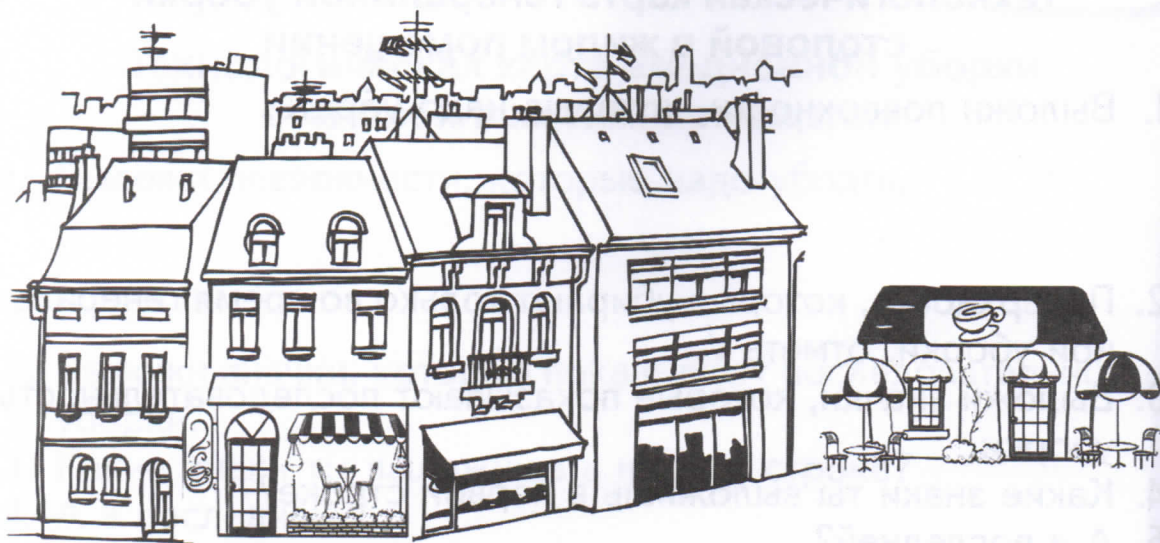
1. Какие виды работ ты умеешь делать самостоятельно?
2. Какие поверхности ты умеешь убирать?



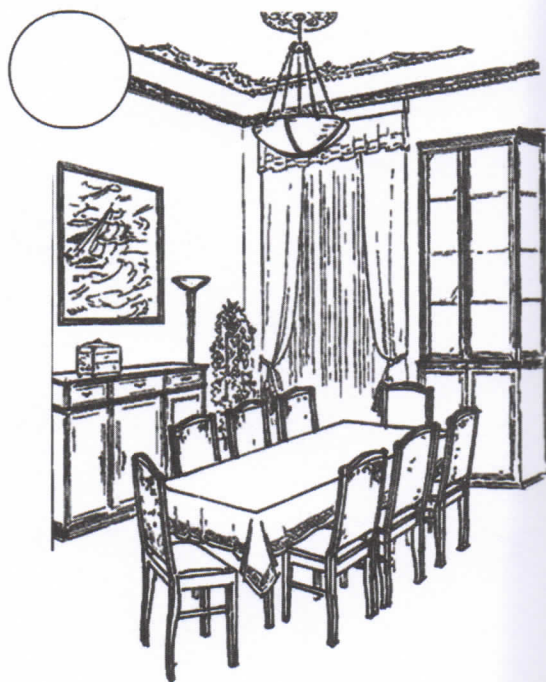
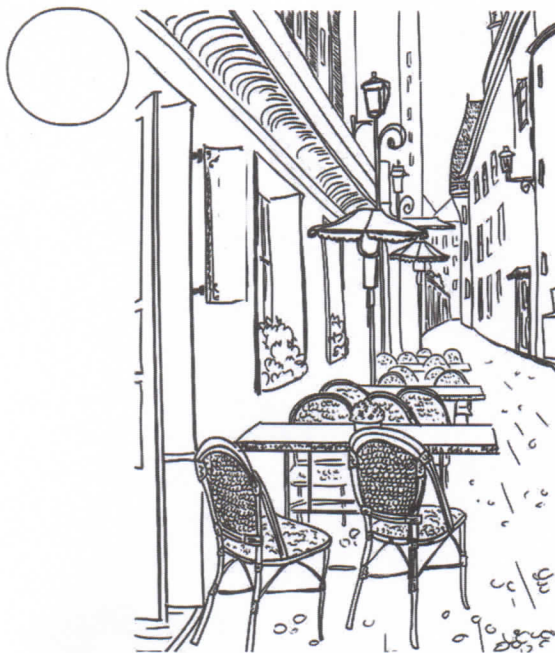
3. Какие виды работ надо делать каждый день? А что делают периодически?

УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ

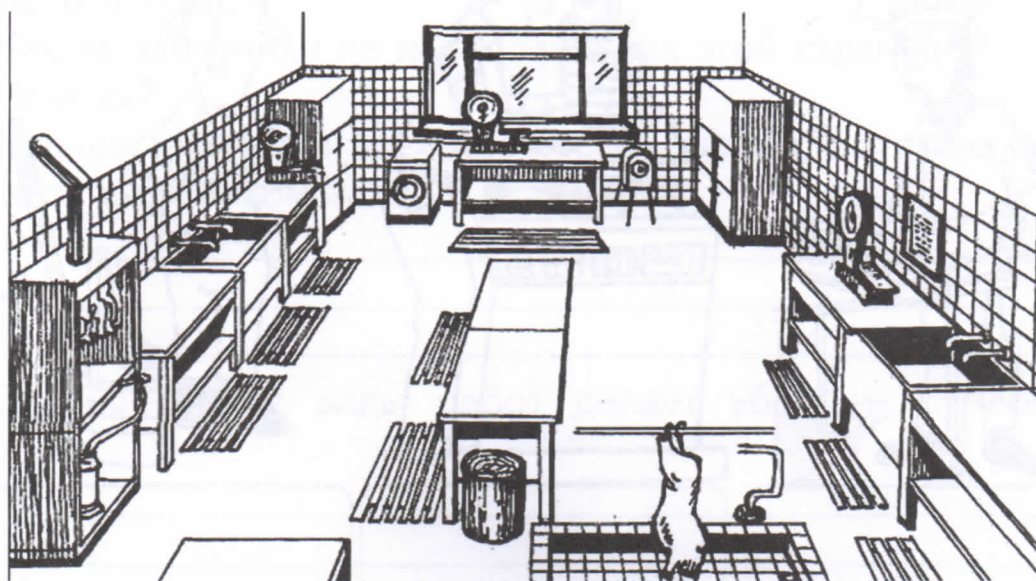
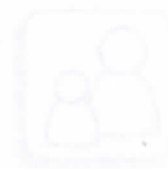
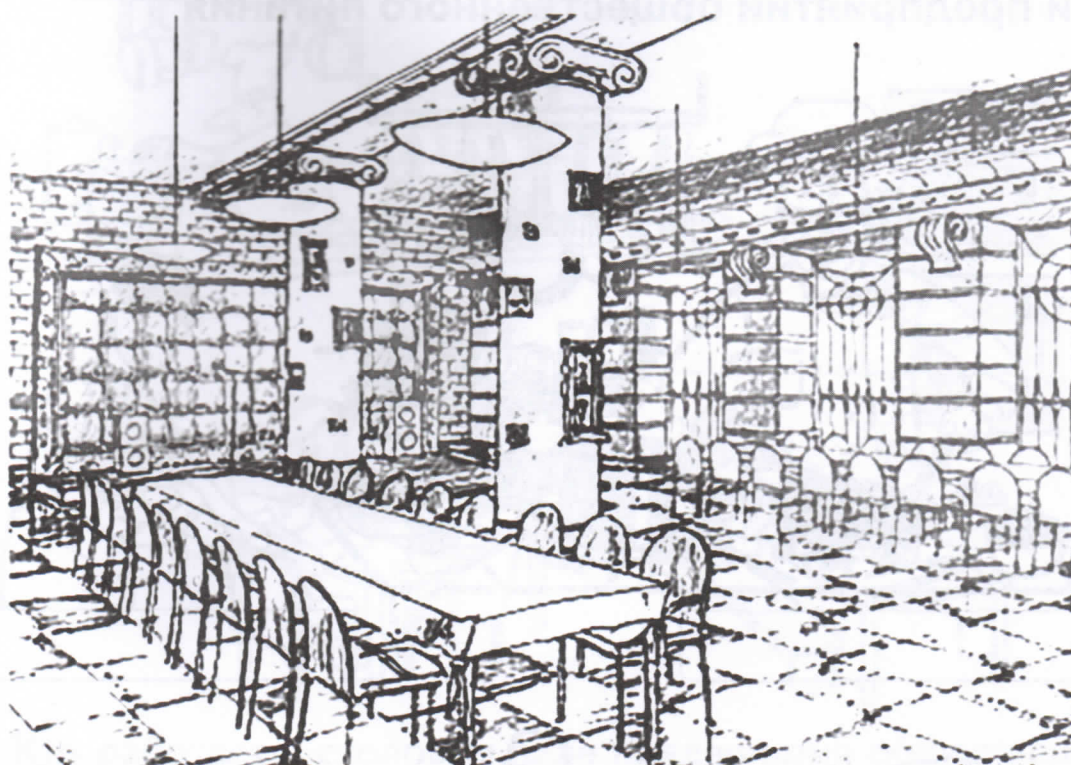
Предприятия общественного питания



1. Что такое предприятие общественного питания?
2. Почему они так называются?



3. Кружок рядом с картинкой, на которой нарисован зал предприятия общественного питания, закрась зелёным карандашом.
4. Как ты догадался? Объясни, почему ты так считаешь.



5. Для чего на предприятиях общественного питания нужны разные помещения?
6. Кружок рядом с картинкой, на которой нарисован столовый зал предприятия общественного питания, закрась жёлтым карандашом.
7. Как ты догадался? Объясни, почему ты так считаешь.



Обязанности работников кафе

Повар обязан:

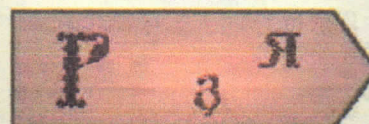
- Подготавливать всю необходимую продукцию, входящую в меню, готовить обеды, строго следуя технологическим процессам и рецептам

Кухонные работники обязаны:

- Поддерживать чистоту и порядок в кухне в соответствии с нормами и правилами СЭС

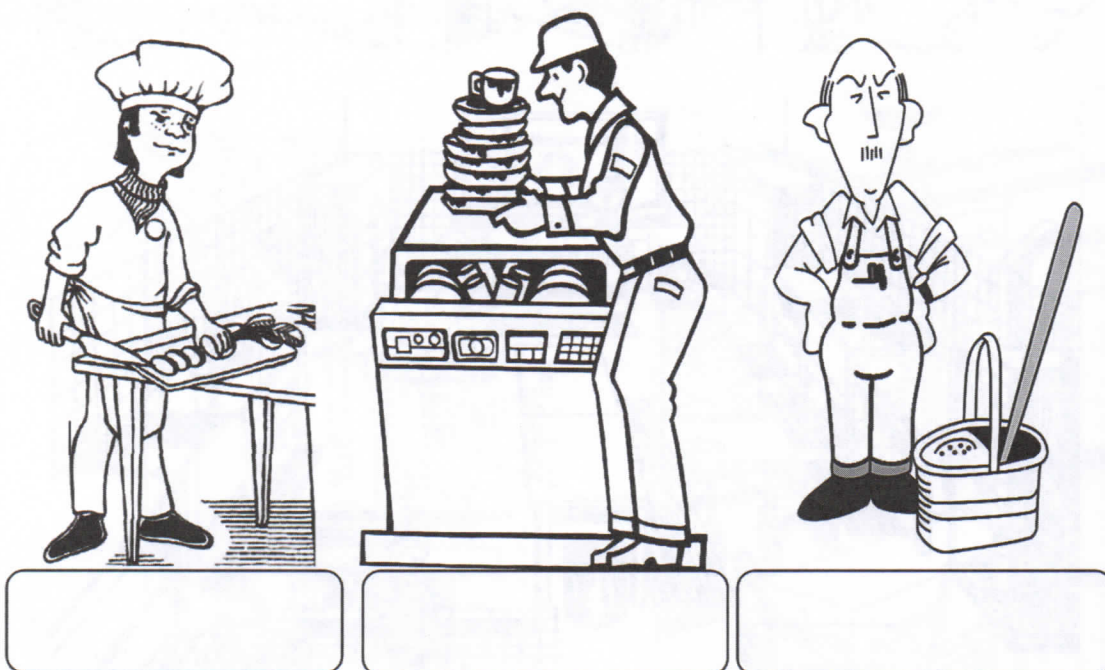
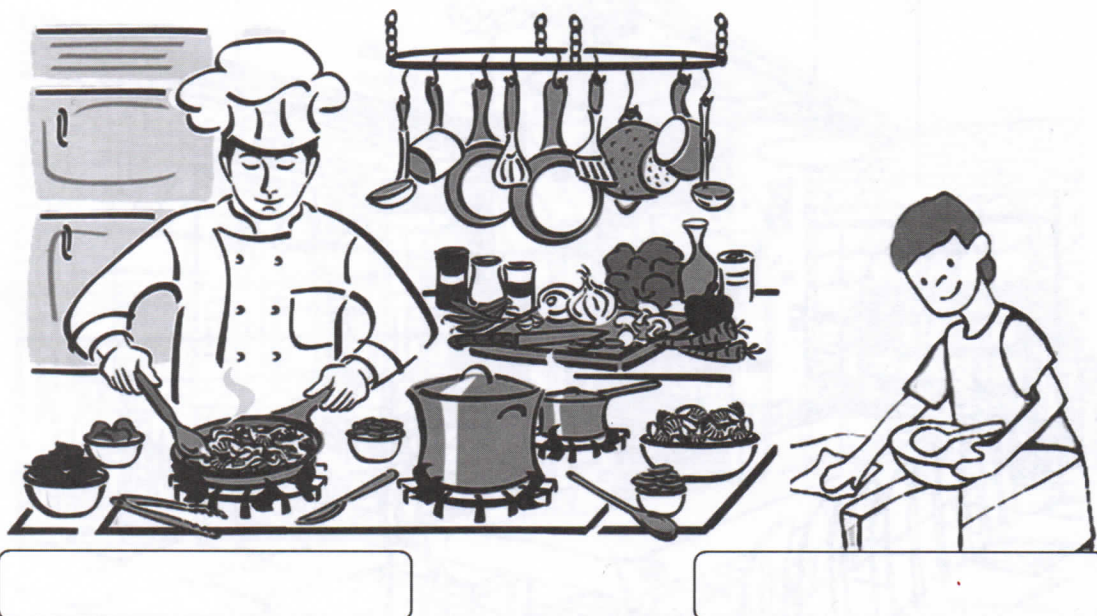
Бармен (кассир) обязан:

- Обслуживать посетителей за барной стойкой
- Осуществлять операции по приему, учету и хранению денежных средств с выдачей чека покупателю



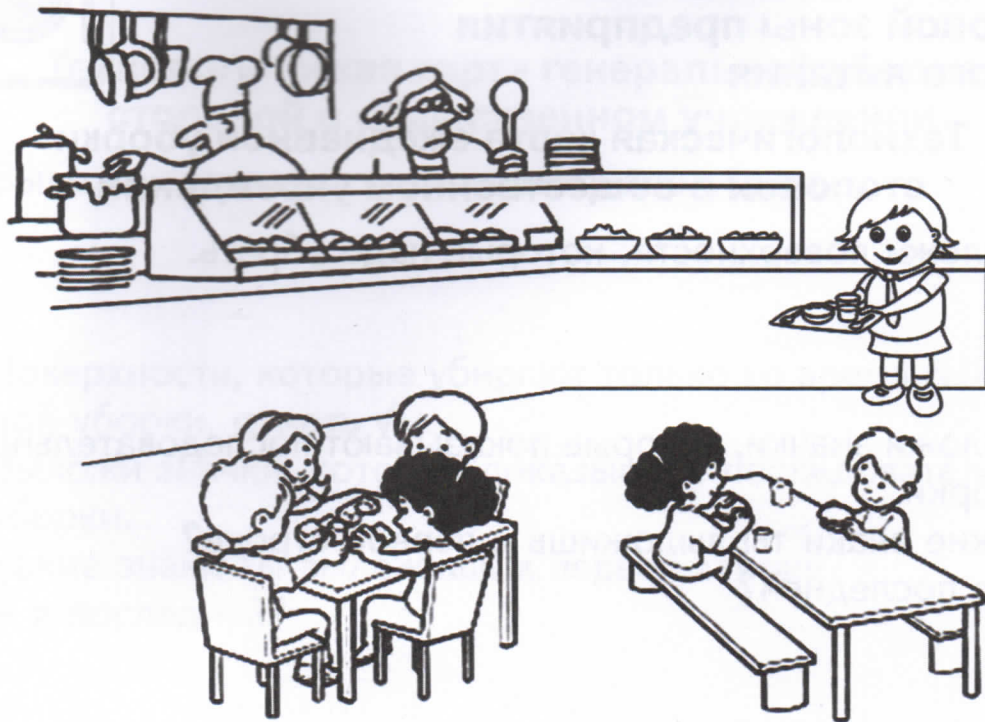
УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ

Работники предприятий общественного питания



1. Какие обязанности выполняют работники цехов предприятия общественного питания?
2. Впиши в рамки названия профессий.
3. После экскурсии в производственный цех школьной столовой закрась жёлтым карандашом рамки с названиями профессий, которые ты наблюдал.

Столовая зона предприятий общественного питания



4. Кто работает в столовом зале предприятия общественного питания?

5. Какие работники не нарисованы на этой странице?

6. Почему?

7. Напиши названия всех профессий людей, которые работают в столовом зале.

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

8. Запиши, какие виды работ делает уборщик столового зала.

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____

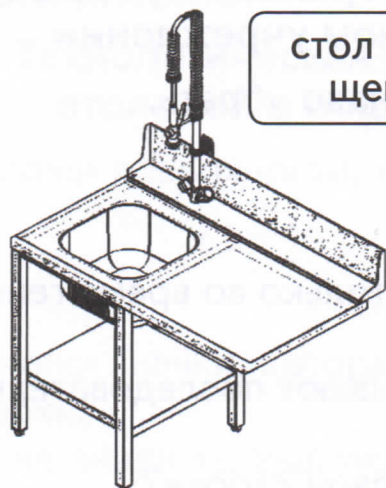
9. Сколько вёдер нужно для уборки столового зала?

10. Запиши, для чего нужно каждое ведро.

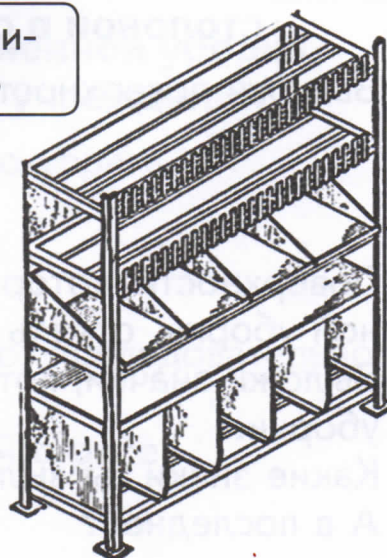


УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ

Организация работы моечной кухонной посуды

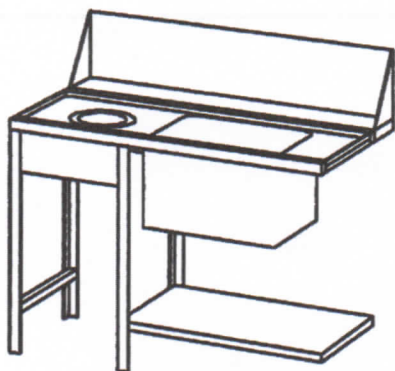


стол для сбора пищевых отходов



трёхсекционная моечная ванна

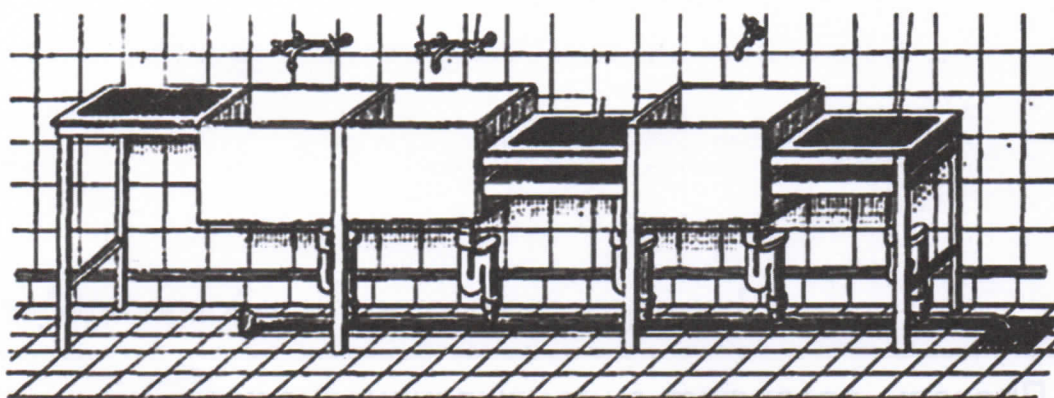
сетка для ополаскивания и сушки посуды



стеллаж для чистой посуды и инвентаря



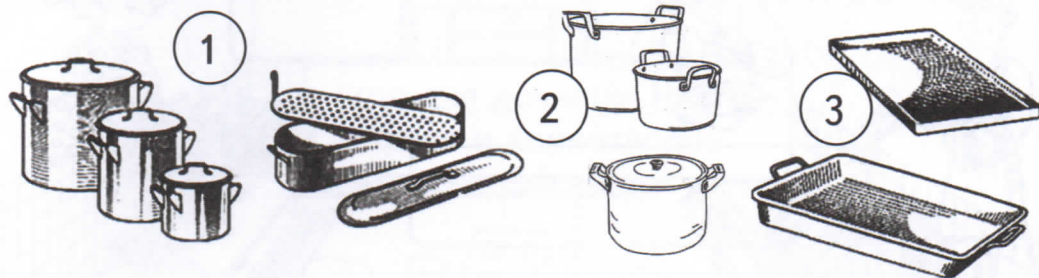
подтоварник для использованной посуды



1. Соедини рисунки оборудования моечной с их названиями.

Кухонная посуда, инвентарь и инструменты

Моечная кухонной посуды предназначена для мытья на- плитной посуды, кухонного и раздаточного инвентаря, ин- струментов.



2. Запиши названия надплитной посуды.

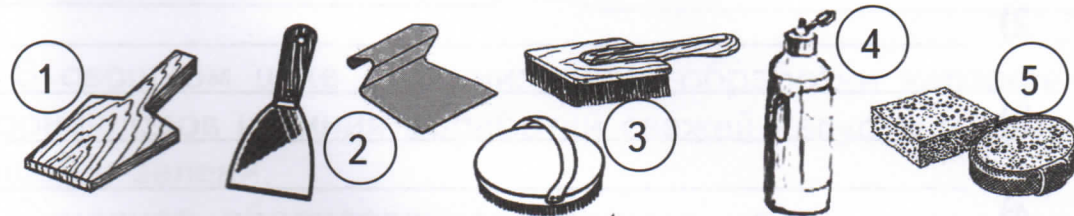
- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____



3. Для чего нужно каждое отделение в моечной ванне?

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____

Для очистки посуды от остатков пищи используют дере- вянные лопатки, металлические щетки, скребки. Моют посу- ду, применяя моющие средства.



4. Запиши названия приспособлений для очистки и мытья посуды.

- 1) _____
- 2) _____
- 3) _____
- 4) _____
- 5) _____

После обработки инвентарь, кухонную посуду и внутри- цеховую тару просушивают и хранят в специальном выделен- ном месте на стеллажах.





На этих картинках — люди, занимающиеся разным трудом. Все они помогают сделать жизнь удобной и красивой.

1. Найди дворника, уборщика территорий (улиц), рабочего по комплексной уборке и содержанию домовладений с прилегающими территориями, рабочего зелёного хозяйства, уборщика служебных и производственных помещений, горничную, мойщика посуды, помощника в ведении домашнего хозяйства.

Ты ЗНАЕШЬ много о работе этих людей.

2. Выбери одного работника и расскажи, с какими опасностями он может встретиться при выполнении своих обязанностей, и как ему от них защититься.



3. Что тебе помогло понять, каким трудом занимается человек?
4. От чего зависит выбор рабочей одежды и обуви?
5. При каких работах надо защищать ноги, руки, голову, одежду?
6. Объясни, почему важно правильно выбирать рабочую одежду.
7. Что кроме одежды показывает, каким трудом занимается человек?
8. Каким инвентарём ты **УМЕЕШЬ** пользоваться?
9. Для чего нужен этот инвентарь?
10. Расскажи, что надо сделать с инвентарём и рабочей одеждой после работы.

