

А. И. Галина, Е. Ю. Головинская

Подготовка младшего обслуживающего персонала

7
класс



3

ЧАСТЬ

УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ

Подготовка посудомоечной машины к работе

- 1 Очистить посуду от остатков пищи.



- 2 Правильно разместить посуду внутри машины.

Сначала загрузить посуду в **нижнюю корзину**: самую грязную, кастрюли, крышки от них, сковороды и подносы.

Большие предметы ставят в центр, а крышки, подносы, противни — по бокам.

Стаканы, бокалы и кастрюли перевернуть вверх дном. Тарелки поставить с наклоном.

В верхнюю корзину кладут мелкие, лёгкие, хрупкие предметы.



Грязную поверхность посуды повернуть вниз.



3 Налить моющее средство



4 Вставить вилку в розетку.



5 Убедиться, что кран подачи воды открыт полностью.



6 Запустить выбранную программу мытья.

Во время мытья следить за количеством моющего средства.

Открывать дверцу во время мойки опасно.



Расскажи по картинному плану, что надо сделать после окончания цикла мойки.



7 Подождать несколько минут прежде, чем разгружать. Сначала разгрузить нижнюю корзину.

Машина полностью отключена только после выключения из розетки и закрытия вентиля подачи воды.



3

ЧАСТЬ

УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ

Мытьё посуды вручную



Стаканы моют первыми, потому что они самые хрупкие. Столовые приборы моют после стаканов. Для мытья вилок, лопаток и ножей нужна щётка — её щетинки хорошо чистят все зубчики и промежутки.



Кастрюли и сковородки моют последними. Мой посуду сразу после еды.

1. Какую часть тела надо защищать при мытье посуды?
2. Какая рабочая одежда нужна для ручного мытья посуды?
3. Расскажи и покажи, как ухаживать за руками после работы.
4. Какие средства используют для ухода за кожей рук?



Выбирай моющие средства, которые не только смывают жир, но и увлажняют кожу рук.

5. Что такое цветовая маркировка инвентаря?

ЗЕЛЁНЫМ цветом маркируют инвентарь для поверхностей, касающихся продуктов: столов, посуды, холодильника.



Какую посуду нельзя мыть в машине

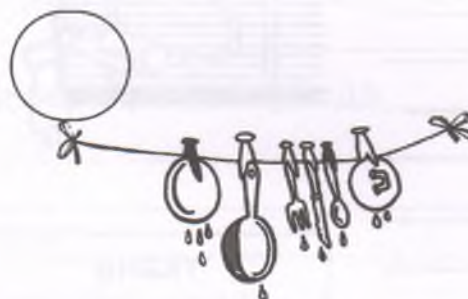


- 6. Из чего сделана эта посуда?
- 7. Когда её используют?
- 8. Как ты думаешь, почему эту посуду надо мыть руками?
- 9. Какой знак подсказывает, что посуда из хрусталя и тонкого стекла хрупкая?
- 10. Вспомни, что происходит с деревом в воде. Почему деревянную посуду и кухонный инвентарь не моют в посудомоечной машине?
- 11. Какую посуду моют первой? Почему?
- 12. Какой инвентарь нужен для мытья столовых приборов?



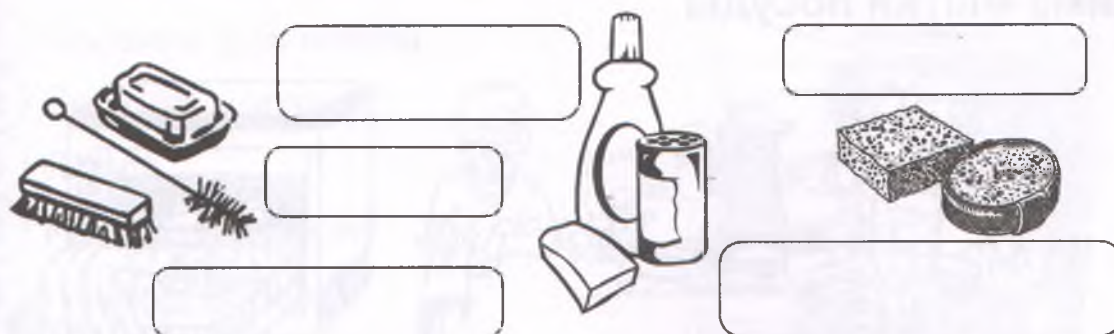
УБОРКА ПОМЕЩЕНИЙ

Правила мытья посуды вручную



1. Картинки, на которых показано, как нельзя мыть посуду, отметь знаком .
2. Запиши в кружках номера, чтобы показать последовательность мытья посуды.
3. Найди ошибки и объясни, как их исправить.

Выбор средств для мытья посуды



4. Подпиши средства и приспособления для мытья посуды.
5. От чего зависит выбор средства для мытья посуды?

6. При мытье какой посуды нельзя применять порошкообразные средства? _____



7. Почему? _____

8. Проверь себя по определителю посуды в учебнике.



9. Что надо сделать после того, как вся посуда вымыта?



Посуду, которую использовал больной человек, надо продезинфицировать.

