

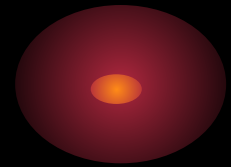


Правила техники безопасности

Разработала: мастер производственного обучения ГАОУ СПО «Колледж сервиса и туризма» по профессии «Повар, кондитер» Корнилова Нина Михайловна



- Какие требования предъявляются к санитарной одежде ,обуви повара?

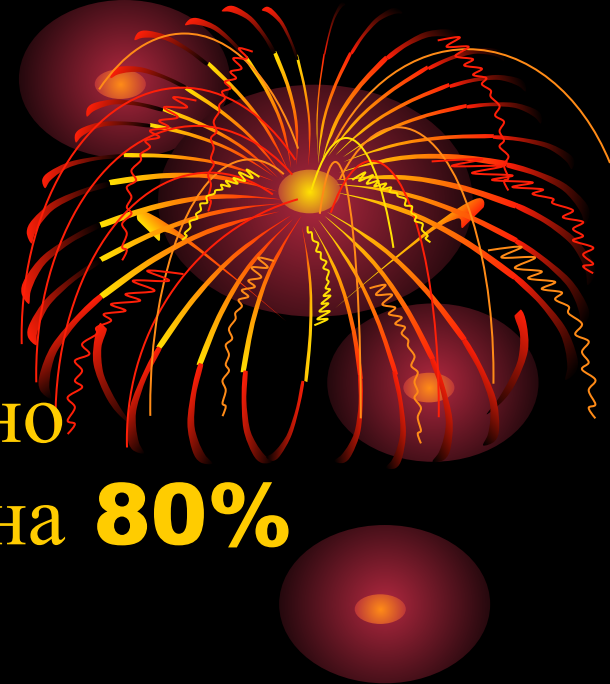




- В каких случаях рукава халата должны быть застёгнуты у запястья и когда завернуты у локтя ?



- Почему наплитный котёл можно заполнять жидкостью только на **80%** объёма ?





Ваши действия в случае выявления
неисправности оборудования во время
работы?



- Почему крышку котла нужно открывать на себя?



- Назовите требования техники безопасности предъявляемые при работе с наплитной посудой?





- Почему горячие ёмкости надо снимать только сухим полотенцем?



- Что необходимо предпринять в случае попадания жидкости на поверхность горячей электро плиты?



- Требования техники безопасности к рабочему ножу повара?



- Правила техники безопасности при работе на электрической мясорубке?





- Чем проталкивают мясо в горловину загрузочной тарелки? и почему?



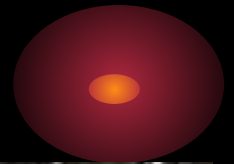


- Для чего служит предохранительное кольцо в мясорубке ?





- Почему нельзя допускать попадания жидкости в кипящий жир ?





- Как и почему укладываем продукты при жарении ?





Что такое техника безопасности?





СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!

