



Билет № 7

Вопрос № 1

Расскажи об
организации работы в
прачечной,
профессии оператора
прачечной, его
должностных
обязанностях

Прачечная -

Прачечная осуществляет три стадии технологического процесса обработки белья:



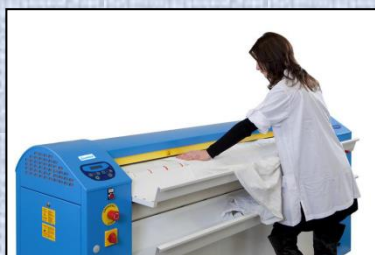
- Оператор прачечной - это работник, который
- На должность оператора принимаются лица, не имеющие.... и прошедшие

Работники прачечных
должны быть обеспечены



Должностные обязанности оператора прачечной

1. Осуществлять
2. Производить
3. Профессионально эксплуатировать
4. Не допускать
5. Правильно и экономично использовать
6. Профессионально обслуживать
7. Поддерживать на рабочем месте, соблюдать правила
8. Выполнять правила по, и





Вопрос № 2

Расскажи о видах и
правилах уборки
служебных помещений,
об определении
качества уборки

Уборка помещения -

Виды уборки

?



?



..... (текущая) уборка

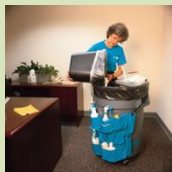
?



..... уборка -

Последовательность уборки:

- Очистить
- Удалить
- Вынести.....



?



..... уборка -, всегда проводится после

Последовательность уборки:

- Провести
- Протереть
- Вымыть





?



проводится

Сухая и влажная уборки



?



Основные правила уборки



Определение качества уборки

Вид поверхности	Качество поверхности после уборки и ухода	Метод контроля
Полы		
Стены		
Окна, зеркала		



Билет № 8

Вопрос № 1



Расскажи
о профессии уборщика
помещений, основных
требованиях к профессии,
должностных обязанностях
уборщика

Уборщик –

Основная деятельность уборщика связана с

На должность уборщика назначается лицо

Уборщик помещений должен знать:

- правила и по содержанию
- устройство и назначение
- правила
- назначение и концентрацию и средств и правила пользования ими;
- правила эксплуатации оборудования;
- правила по,, безопасности.



Должностные обязанности уборщика

- уборка
- удаление и



- чистка и



- сбор и вынос в установленное место;



- расстановка ,их и



- получение средств, и;
- приготовление и растворов;
- и оборудования, приспособлений для уборки,;
- соблюдение правил и в убираемых местах;
- соблюдение правил,,



Вопрос № 2

Расскажи об
организации работы
моечных цехов
пищеблока,
обработке кухонной и
столовой посуды



- Моечные цеха пищеблока предназначены для
- Моечные цеха должны быть от других помещений.
- Мытье посуды должно быть предусмотрено от посуды.
- Помещение для мытья посуды располагается рядом с , а для мытья посуды — рядом с
- Оборудование моечных цехов: посуду моют в ваннах из



- Для мытья столовой посуды применяются или ванны; кухонная посуда моется в ванне.
- Моечный цех для мытья столовой посуды может быть оборудован

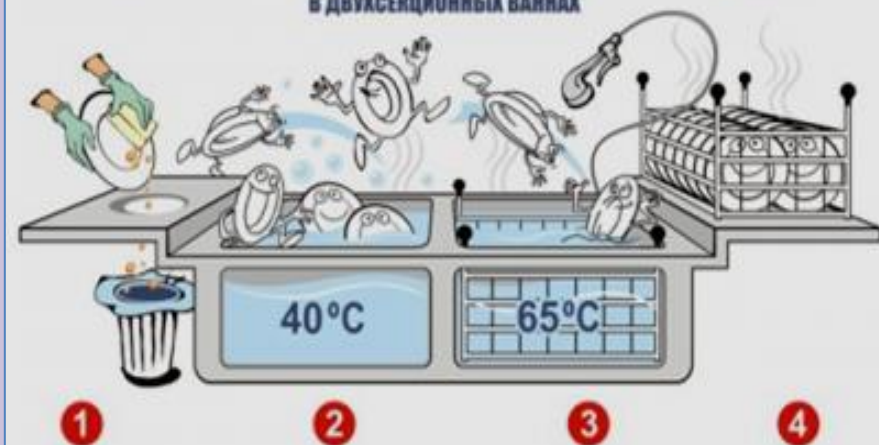


- В моечных помещениях вывешивают инструкцию о с указанием применяемых средств, режимах воды в моечных ваннах.



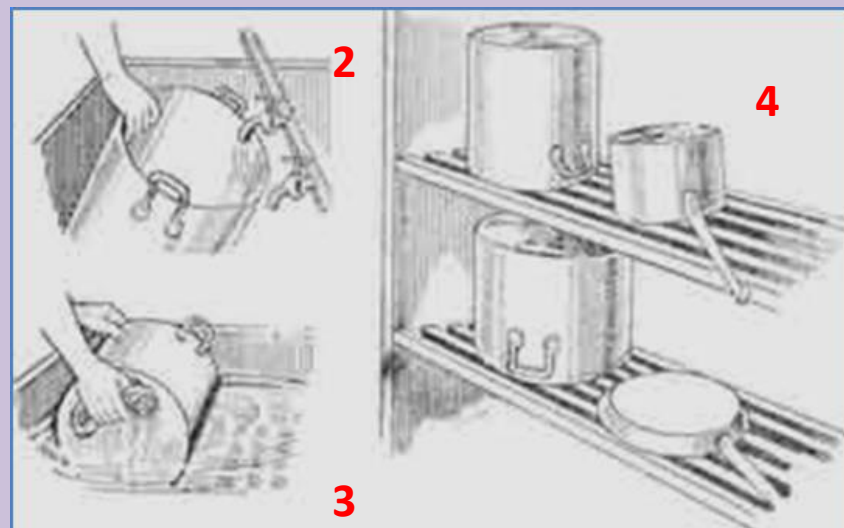
ПРАВИЛА МЫТЬЯ ПОСУДЫ

В ДВУХСЕКЦИОННЫХ ВАННАХ



ПРАВИЛА МЫТЬЯ КУХОННОЙ ПОСУДЫ

1 ...



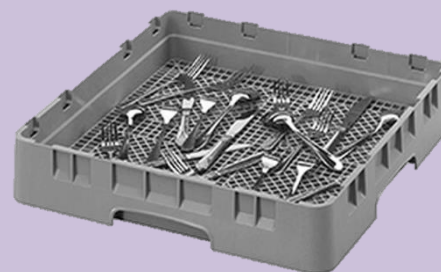
ПРАВИЛА МЫТЬЯ ПОСУДЫ

МОЮЩЕЕ
СРЕДСТВО

ДЕЗИНФЕКТАНТ



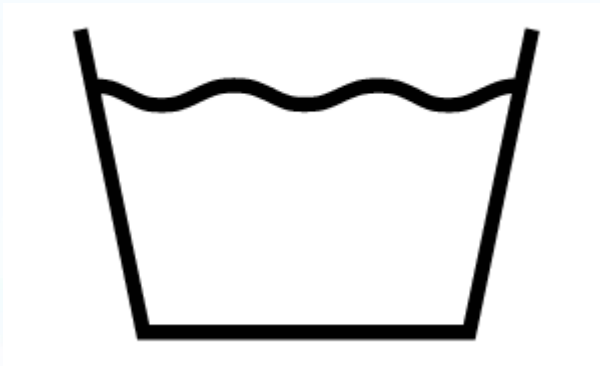
- Просушивают посуду на
- Чистую кухонную посуду и инвентарь хранят; столовую посуду -; столовые приборы -



стеллаж

Билет № 9

Вопрос № 1



Расскажи о машинной стирке белья и одежды, о видах стиральных машин, правилах пользования и правилах безопасности при работе

- Стиральная машина -
- Виды стиральных машин:

по способу загрузки

по весу загружаемого белья

по применению



ТБ при работе со стиральной машиной

- Машина должна стоять на
- Оберегать
- Включать и выключать машину
- Нельзя
- Протирать
- При технических неисправностях

Загрузка моющих средств



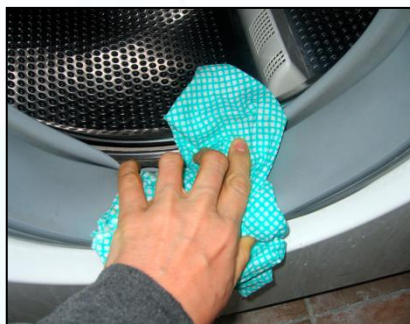
Важно!



Подготовка и запуск режима стирки



По окончании стирки



The background features a light blue world map. Overlaid on the map are the silhouettes of two people in business suits, one slightly behind the other, both facing forward. The text is centered over this graphic.

Вопрос № 2

Расскажи о дисциплине труда



- Дисциплина труда –

- своевременный
- полноценное
- выполнение



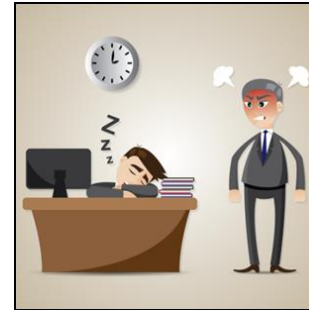
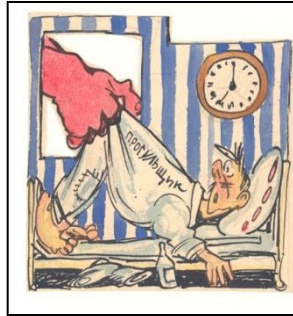
- Работодатель. работников, исполняющих трудовые обязанности, и применяет взыскания за совершение работниками проступка.
- Виды





Дисциплинарные : 1...., 2...., 3...

К дисциплинарным относятся:



Порядок применения

- Составление
- Письменное
- Издание



Если работник не совершал проступков в течение года





Билет № 10

Вопрос № 1

Расскажи о профессии
кухонного рабочего,
основных требованиях
к профессии,
должностных
обязанностях

- Кухонный рабочий –
- На должность кухонного рабочего назначается лицо
- К работе кухонными рабочими допускаются лица, прошедшие, усвоившие
- Кухонный рабочий должен быть обеспечен



Кухонный рабочий должен знать:

1. правила

2. правила эксплуатации

3. наименование

4. правила

5. правила и режим

6. правила пользования

7. правильную маркировку

1



2



3



4



5



6



7



Должностные обязанности кухонного рабочего:

1. удаляет, производит сбор
2. готовит
3. моет и сушит
4. доставляет
5. выносит
6. содержит свое рабочее место в чистоте: ...
7. соблюдает правила

1



2



3



4



6



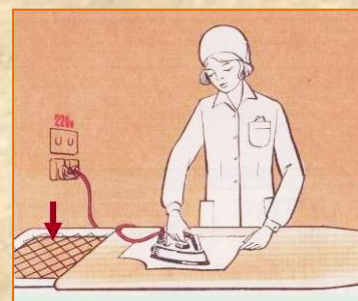
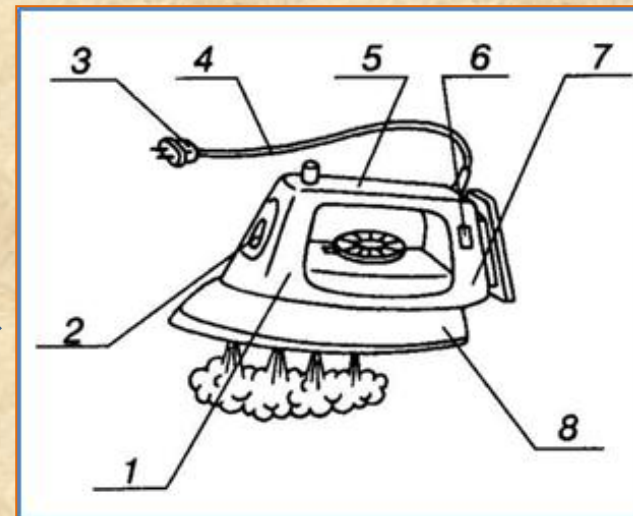
5



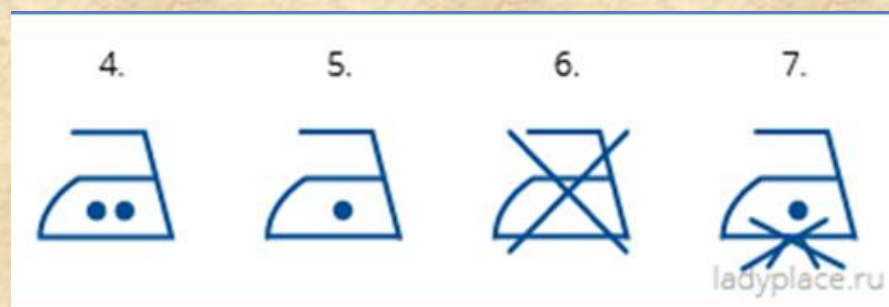
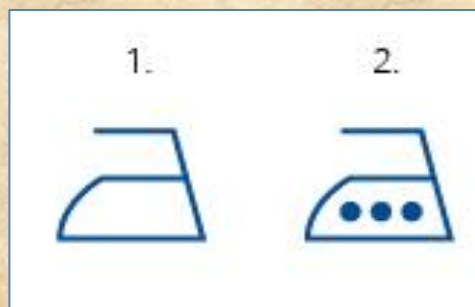
Вопрос № 2

Расскажи о влажно-тепловой обработке белья и одежды: назначении, режимах, правилах пользования и безопасности

- Влажно-тепловая обработка (.....) –
- Бельё и одежду утюжат с целью
- Утюг —
- Устройство утюга
- Правила безопасности при утюжке



- Режимы влажно тепловой обработки



- Правила пользования утюгом:

