

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Анжеро-Судженского городского округа  
«Основная общеобразовательная школа № 8»

# Индустрия питания

Выполнила:

учитель I квалификационной  
категории Шаполова Л. И.

# Подготовить ответы на вопросы:

1. Дать определение, что такое общественное питание?
2. Какие предприятия общественного питания вы знаете?

# Общественное питание – это отрасль народного хозяйства, занимающаяся производством



# Типы предприятий общественного питания

государственн  
ые

частные

Приведите примеры к каждому  
типу предприятий.

# Предприятия общественного питания

Государственные:

учреждения питания для детей, школьников, военнослужащих, лиц, находящихся в больнице и др.

Частные:

*ресторан, кафе, бар, столовая, пиццерия, кофейня, кулинарные и кондитерские цеха,пельменная, блинная, а также различные*

# Домашнее задание

Поиск информации об исторических типах предприятий питания в России:

- харчевня,
- чайная,
- трактир.

- **Тракти́р** — устаревшее название гостиницы или постоялого двора с харчевней или рестораном, обычно невысокого класса.
- **Харчевня** — устаревшее название закусочной, трактир «низшего разряда».
- **Чайная** - закусочная, в которой подают чай к выпечке.

Какими методами можно  
контролировать качество  
продуктов?

- **Органолептический метод**
- **Лабораторный метод**



**Органолептический метод** -  
качество устанавливается с  
помощью органов чувств  
(зрения, обоняния,  
осязания, вкуса, слуха).



# Лабораторный метод

- Можно ли его выполнить



*Работа в парах.*

Составить критерии оценки  
качества продуктов с  
использованием

органолептических методов.

- Мясо
- Рыба
- Молочные продукты
- Овощи
- Фрукты