

# **ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

***ТЕХНОЛОГИЯ 8 КЛАСС***



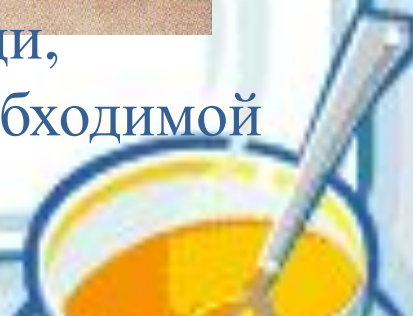
**КУЛИНАРИЯ**

**—**  
**ИСКУССТВО**  
**ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦИ.**





**Кухня** – это помещение для приготовления пищи, оснащённое специальным оборудованием и необходимой мебелью.





# Правила при работе на кухне

1. Содержать пол на кухне чистым и сухим, чтобы не поскользнуться.
2. Обеспечить хорошую освещённость рабочего места.
3. Периодически проветривать помещение.
4. Приступая к работе на кухне, наденьте фартук, волосы уберите под косынку или шапочку, рукава одежды закатайте, руки помойте с мылом.



# ПОСУДА (В ЗАВИСИМОСТИ ОТ МАТЕРИАЛА)

Металлическ



Керамическ



Пластмассов  
ая



Стекланн



# РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ГРЯЗНОЙ ПОСУДЫ



Чайна  
я



Стол



Стол  
прибор

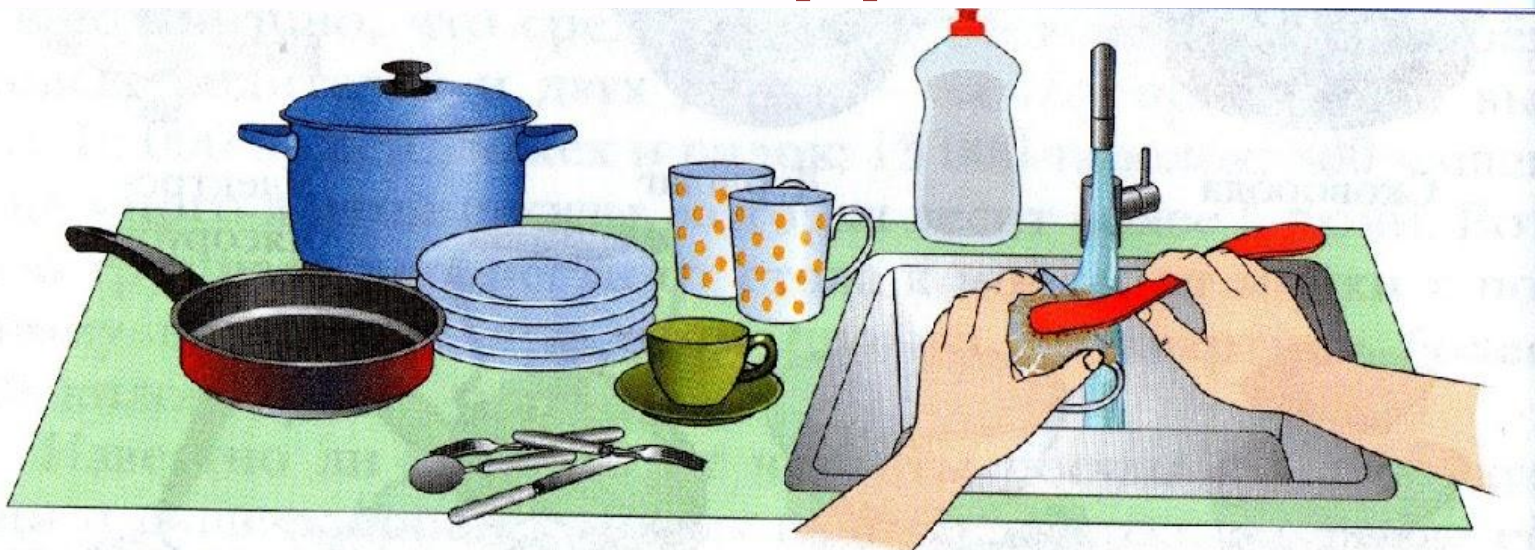


кухонна  
я





# МЫТЬЁ ПОСУДЫ



Мыть посуду необходимо со  
всех сторон **тщательно**.



# БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬН ЫЕ ПРИБОРЫ





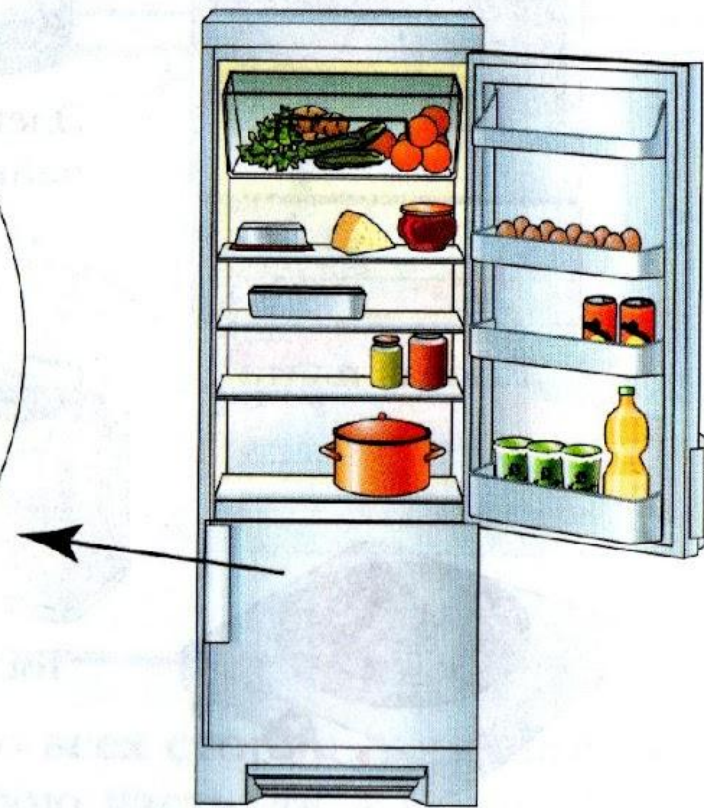


я сохранения и  
брокачества  
продуктов и  
готовленной пищи  
пользуется  
**юдильник.**

Первые бытовые  
холодильники стали  
использоваться в России в 1950  
году.



# РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ



# ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕ

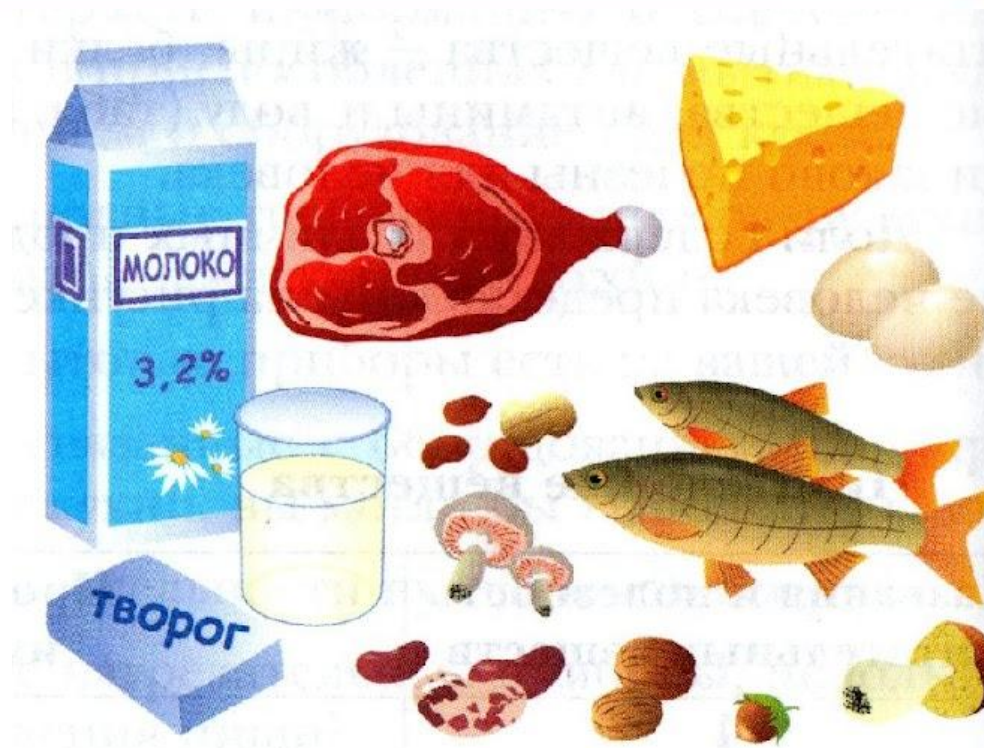
**Пища** – основной источник жизненной энергии, которую человек постоянно расходует, даже во время сна.





# БЕЛКИ

Способствуют  
росту,  
восстановлению  
клеток,  
обеспечивают  
организм  
энергией.



# ЖИР

Обеспечивают организм энергией.





# УГЛЕВОД Ы

Обеспечивают  
организм энергией.





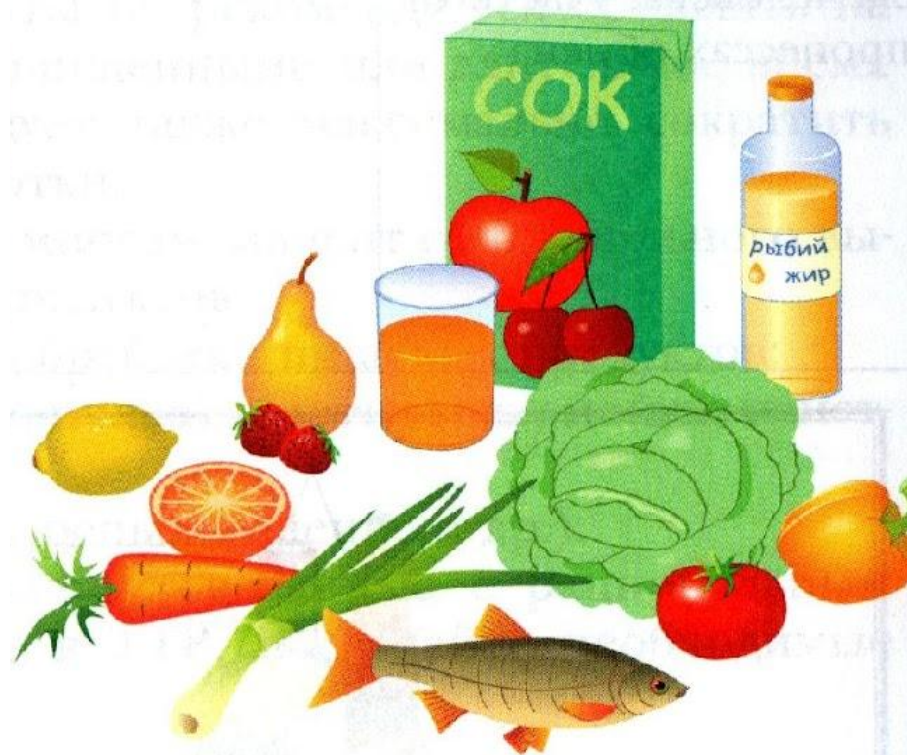
# МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

Обеспечивают  
обмен веществ в  
организме  
человека.



# ВИТАМИНЫ

Защищают организм, участвуют в процессах обмена.



# ВОД А

Входит в состав  
клеток тела человека,  
участвует в процессах  
обмена.





# ПОТРЕБНОСТЬ ЧЕЛОВЕКА В ПРОДУКТАХ ПИТАНИЯ



# ВИДЫ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Механическ  
ая  
(первичная)

↓  
сортировка  
мойка  
очистка  
разделка  
нарезка

Теплов  
ая

↓  
варка  
жаренье  
тушение  
и др.



# Задание!

Сделать конспект урока

