

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



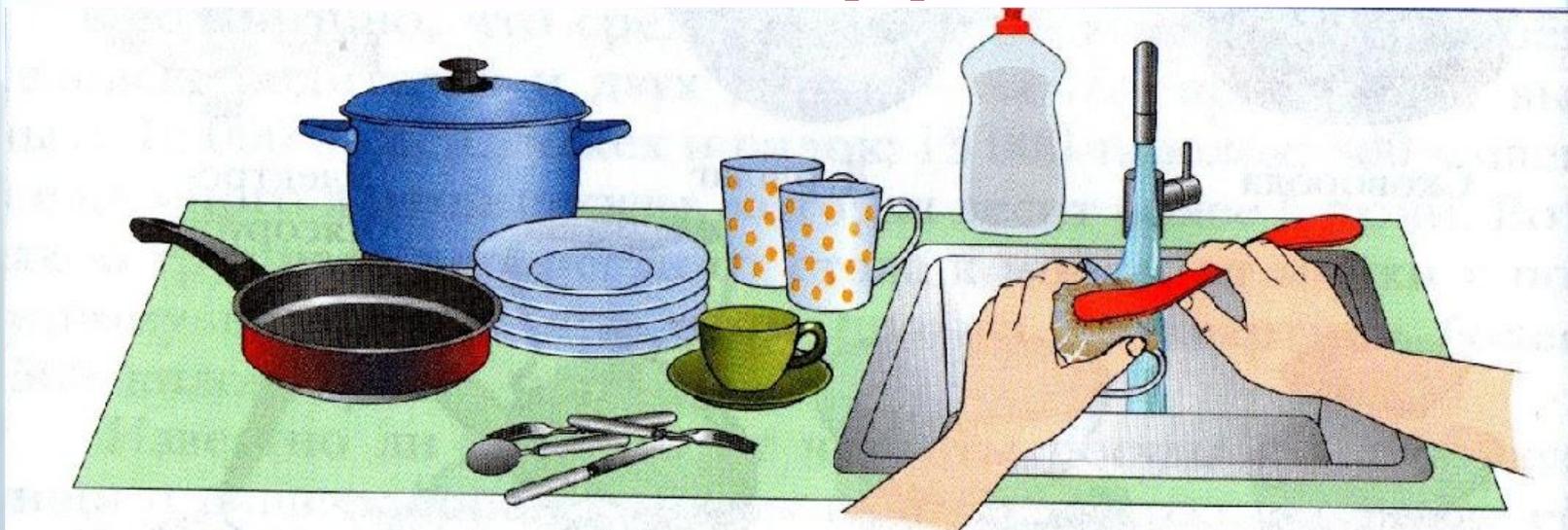
Стол
прибор



кухонна
я



МЫТЬЁ ПОСУДЫ



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



БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬН ЫЕ ПРИБОРЫ



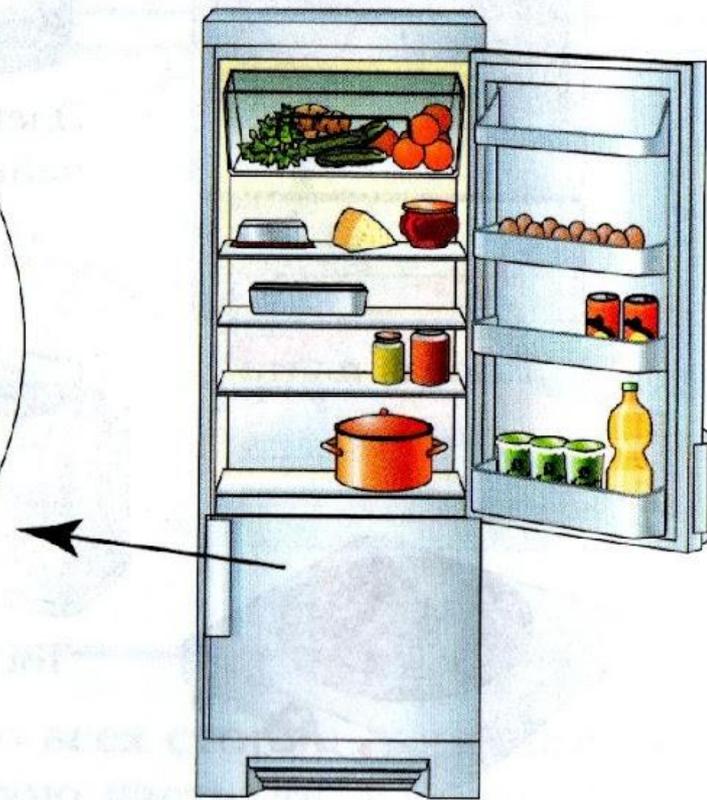


я сохранения и
брокачества
продуктов и
готовленной пищи
пользуется
юдильник.

Первые бытовые
холодильники стали
использоваться в России в 1950
году.



РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ



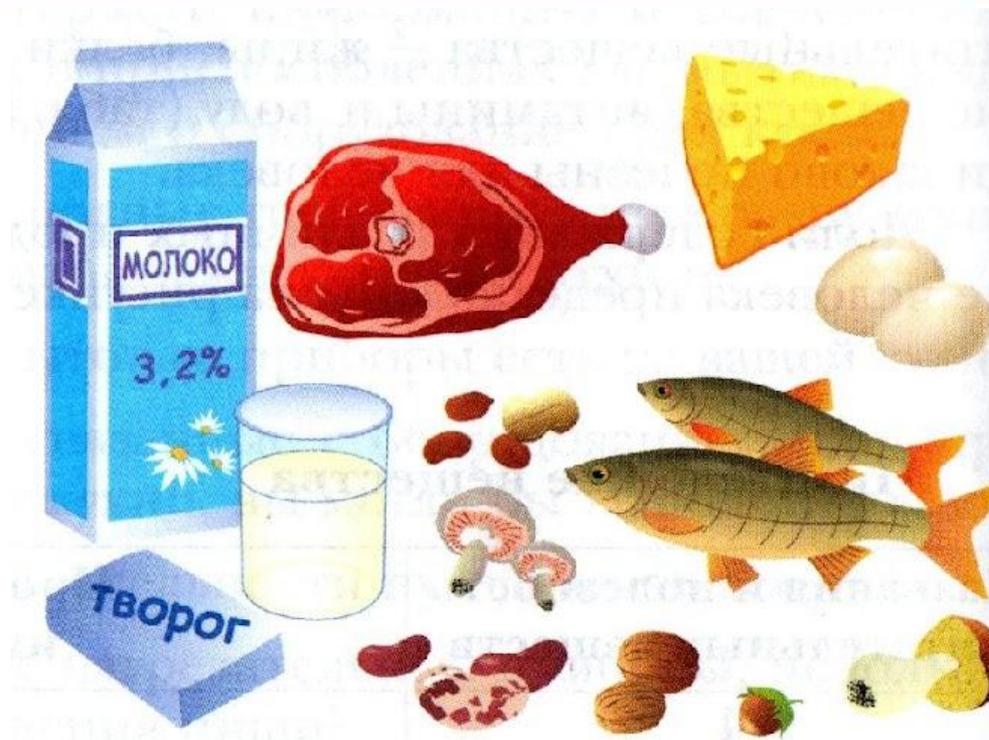
ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕ

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

