

# **ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

***ТЕХНОЛОГИЯ 5 КЛАСС***



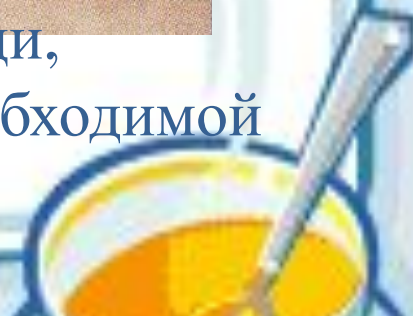
**КУЛИНАРИЯ**

**—**  
**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



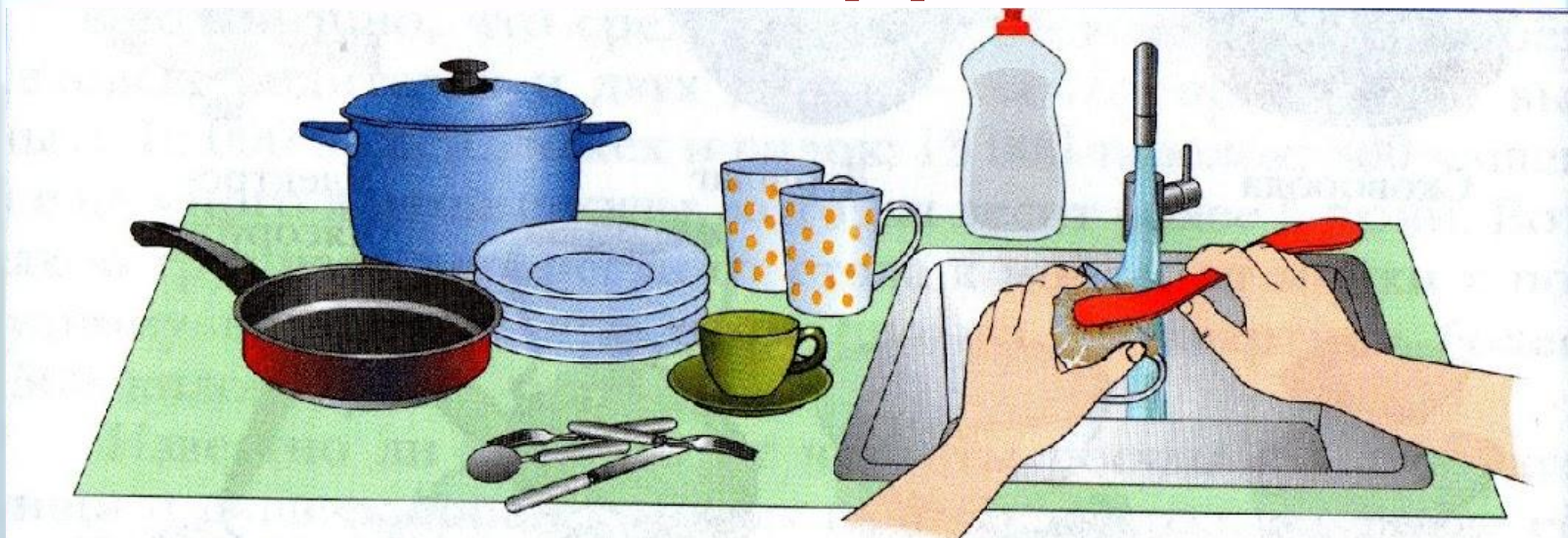
Стол  
прибор



Кухонна  
я



# МЫТЬЁ ПОСУДЫ



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



# БЫТОВЫЕ ЭЛЕКТРОНАГРЕВАТЕЛЬН ЫЕ ПРИБОРЫ





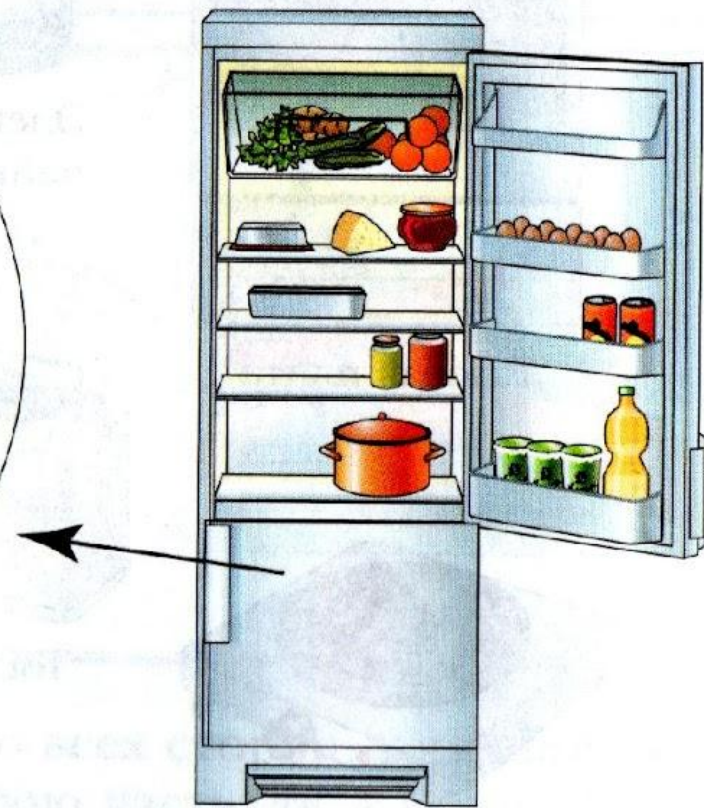


я сохранения и  
брокачества  
продуктов и  
готовленной пищи  
пользуется  
**юдильник.**

Первые бытовые  
холодильники стали  
использоваться в России в 1950  
году.

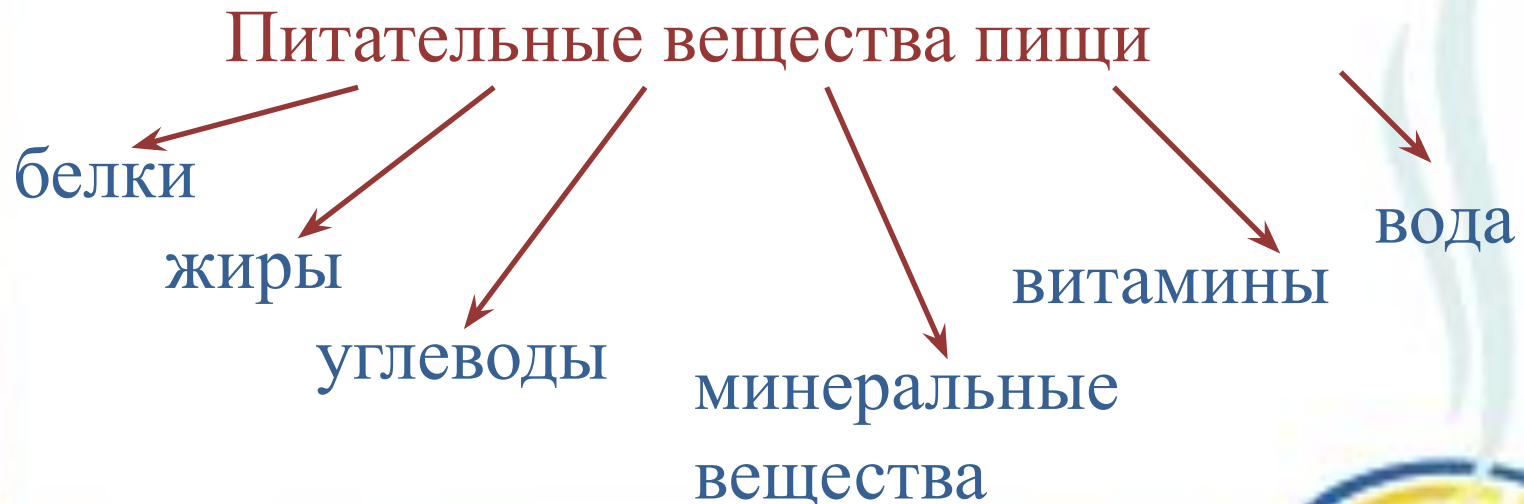


# РАЗМЕЩЕНИЕ ПРОДУКТОВ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ



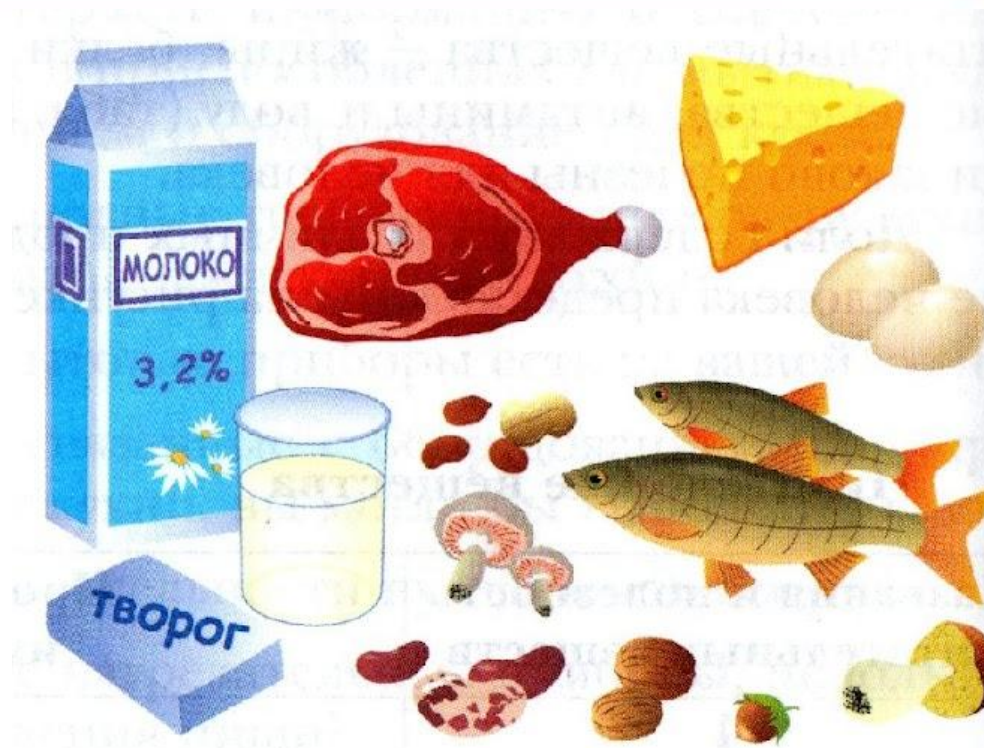
# ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ПИЩЕ

**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!

Записать число в тетрадь 10.02.2021 тема «  
Технологии кулинарной обработки пищевых  
продуктов»

**В электронном учебнике по Технологии 5 класс  
А.Т.Тищенко, 2013** выполнить задание:

Стр.155- 162 читать, ответить на вопросы 1-3  
стр.162 , в тетрадь.

