

Экология жилья.

Технологии содержания
жилья.

Взаимодействие со службами
ЖКХ.

Хранение продовольственных
и непродовольственных
продуктов.

Я думаю, что экология – это наука,
которая учит нас бережно относиться
к окружающему миру, к Земле.



Дом, в котором мы живем...



... а какой же воздух в нем?

Каким же образом загрязнители накапливаются в нашей квартире?

- Загрязнение квартиры
- Концентрация загрязняющих веществ в квартирах в 2-5 раз выше, чем на улицах города
- Асбест СО Табачный дым Формальдегид Излучения Канцерогенные вещества



*Цветами окружи свой дом,
Уютно сразу станет в нём.*



*Способны они очищать атмосферу,
Заметно украсят любую квартиру!*

Экодом
=
Экономия
+
Экология



Рассмотрите карикатуру. Тремя предложениями опишите её смысл.



Почему каждый человек должен разбираться в жилищных и коммунальных платежах?



БЕЖИТ ВОДА СТРУИТСЯ
И ПРЯМО В ДОМИК ТВОЙ.
К НЕЙ НАДО ОТНОСИТЬСЯ
КАК К ЦЕННОСТИ БОЛЬШОЙ.



ВЫКЛЮЧИВ ГАЗ,
ОПУСТИТЕ МЕНЯ,—
ВСЕГДА БЕРЕГИТЕ
СВОЙ ДОМ ОТ ОГНЯ.

МУСОР





Жилищно – коммунальное хозяйство

ЖКХ — это организация, задачей которой является обслуживание систем и сетей общественного пользования, таких как водопровод, отопительные системы, канализация. Также в обязанности структуры входит поддержание порядка на закреплённых за ней территориях, уборка, содержание внешнего вида домов в надлежащем содержании внешнего вида домов в надлежащем состоянии.



Жилищные и коммунальные услуги



Коммунальные услуги - это услуги, которые поступают в дом и создают благоприятные условия для жизни: водоснабжение, канализация, отопление, газо- и электроснабжение.

Жилищные услуги – это работы по содержанию и ремонту жилого помещения: управление многоквартирным домом, техническое обслуживание и ремонт дома, уборка подъездов, сбор и вывоз бытовых отходов, уборка и благоустройство придомовой территории, уборка во дворах и т.д.

Общедомовые нужды - это освещение и отопление подъездов, обеспечение работы лифта, антенных усилителей, домофонов и прочего оборудования, которое индивидуально для каждого дома.

Заполни таблицу.
Запиши номера фотографий в нужный столбец.



Коммунальные услуги

Жилищные услуги



Продовольственные товары представлены продуктами в натуральном и готовом (переработанном) виде, которые могут быть употреблены человеком в пищу

В зависимости от **сохраняемости** все
продовольственные товары делят на:

**скоропортящиеся
товары**



**товары длительного
хранения**



Хранение продуктов в холодильнике

МОЛОЧКА. СЫР. ЙОГУРТ. ЯЙЦА



НЕ ПЕРЕГРУЖАЙТЕ ВЕРХНЮЮ ПОЛКУ, ВОЗДУХ ДОЛЖЕН СВОБОДНО ЦИРКУЛИРОВАТЬ МЕЖДУ ПОЛКАМИ

МЯСНЫЕ ДЕЛИКАТЕСЫ.
ПРИГОТОВЛЕННЫЕ ПРОДУКТЫ



ОСТАТКИ ЕДЫ

НИКОГДА НЕ КЛАДИТЕ ТЕПЛУЮ ЕДУ В ХОЛОДИЛЬНИК

СЫРОЕ МЯСО



СЫРАЯ РЫБА

МОРЕПРОДУКТЫ

СЫРУЮ ЕДУ ПОЛОЖИТЕ НА ТАРЕЛКУ ИЛИ В СПЕЦИАЛЬНУЮ ПОСУДУ

ОВОЩИ



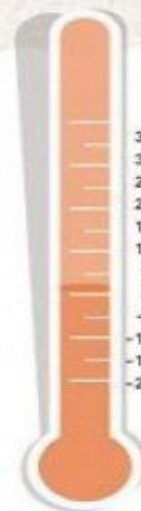
ФРУКТЫ



ХРАНИТЕ ФРУКТЫ И ОВОЩИ РАЗДЕЛЬНО



Не храните бананы, картофель, лук и чеснок в холодильнике.



СУХИЕ ПРОДУКТЫ	10/15 °C
ФРУКТЫ И ОВОЩИ	3/7 °C
МОЛОЧКА	2/4 °C
МЯСО	0/2 °C
РЫБА	-1/1 °C
ЗАМОРОЗКИ	-18 °C

Температура
хранения
продуктов

Сроки хранения скоропортящихся продуктов*

7 -10 суток

до **2** сутокдо **30** суток

до 7 суток

от 24 часов
(до нескольких суток,
конкретный срок
указывается
производителем)

мясной фарш
12 часов

12 часов

от **18** часов
(с кремом)
до **3** суток
(без крема)

48 часов

48 часов

★ при температуре
холодильника в магазине
 $\pm 2 - +6$ градуса

СВЕЖЕЕ МЯСО
ИЛИ РЫБА



нулевая камера
холодильника

МОЛОЧНЫЕ
ПРОДУКТЫ И СЫР



полка холодильника,
лучше верхняя

ФРУКТЫ И ОВОЩИ



контейнер/отсек
для хранения овощей
и фруктов

СРОКИ ХРАНЕНИЯ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ (не в морозильной камере):

Мясные
полу-
фабрикаты –
24 часа

Колбасы вареные
и сосиски: выше-
го и 1-го сорта –
72 часа,
2-го сорта –
48 часов

Многокомпо-
нентные блюда
(солянки, пло-
вы, закуски) –
24 часа

Салаты:
с заправкой
(майонез, соус) –
6 часов,
без заправки –
18 часов

5 СПОСОБОВ ХРАНЕНИЯ ПРОДУКТОВ

ПАСТЕРИЗАЦИЯ



Метод пастеризации изобрел Луи Пастер во время проведения опытов над процессами ферментации. Продукт нагревают до температуры, при которой погибают микроорганизмы.

Классический метод протекает при температуре выше 60°C, но не превышающей 100°C. Пастеризация позволяет сохранить вкусовые и питательные качества продуктов, а также содержащиеся в них витамины.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ



Замораживание - наиболее современный и наиболее качественный метод сохранения продуктов питания. Продукты замораживают при разных температурах. Овощи и фрукты от - 30°C до - 40°C, мясо же от - 20°C до - 40°C. Замороженные продукты сохраняют наибольшее количество питательных веществ, среди которых важные для нашего организма витамины и минеральные соли, а также белки и жиры.

КВАШЕНИЕ



Квашение - биологический метод сохранения продуктов. Суть его состоит в выделении молочной кислоты в результате молочной ферментации. Метод квашения в первую очередь используется для сохранения продуктов растительного происхождения. Квашение позволяет сохранить продукты, не влияя на их питательные качества.

КОПЧЕНИЕ



Копчение продуктов, таких как мясо, рыба или сыр, происходит благодаря помещению их в специальные коптильни под воздействием дыма. Необходимый для копчения дым можно получить в процессе сжигания лиственных деревьев. Благодаря копчению наши продукты также получают характерный вкус и аромат.

СУШКА



Сушка как способ сохранения продуктов используется повсеместно. Процесс сушки постоянно совершенствуется, несмотря на то, что известен уже сотни лет. Сушка выводит из продуктов воду. Это прекрасно предохраняет их от развития вредных микроорганизмов. Этот метод используется при производстве чая, кофе, макарон, а также для получения сухофруктов.

1)Непродовольственные товары

- **непродовольственный товар** - не предназначенный для употребления в пищу и не являющийся сырьем для приготовления пищи товар, реализуемый с целью удовлетворения разнообразного потребительского спроса, например: одежда, обувь, мебель, автомобили, строительные материалы, бытовая техника и т.д. Иными словами, это товар, который ни в каком виде не пригоден для еды ни человеку, ни животным.

