



ГБОУ «Республиканский центр образования»

г. Улан-Удэ

Урок ОСЖ в 6 классе

Приготовление и хранение продуктов



**Учитель коррекционных классов:
Сахирова В. В.**

2023 г.

Определи растительную и животную пищу



✗ Не удалось отобразить рисунок. Возможно, рисунок поврежден или недостаточно памяти для его открытия. Перезагрузите компьютер, а затем снова откройте файл. Если вместо рисунка все еще отображается красный крестик, попробуйте удалить рисунок и вставить его заново.



Назови и продолжи ряд овощей, фруктов, ягод



✗ Не удалось отобразить рисунок. Возможно, рисунок поврежден или недостаточно памяти для его открытия. Перезагрузите компьютер, а затем снова откройте файл. Если вместо рисунка все еще отображается красный крестик, попробуйте удалить рисунок и вставить его заново.

✗ Не удалось отобразить рисунок. Возможно, рисунок поврежден или недостаточно памяти для его открытия. Перезагрузите компьютер, а затем снова откройте файл. Если вместо рисунка все еще отображается красный крестик, попробуйте удалить рисунок и вставить его заново.

... ?



... ?



✗ Не удалось отобразить рисунок. Возможно, рисунок поврежден или недостаточно памяти для его открытия. Перезагрузите компьютер, а затем снова откройте файл. Если вместо рисунка все еще отображается красный крестик, попробуйте удалить рисунок и вставить его заново.

... ?





Гигиена приготовления пищи.
Правила и приемы хранения пищи и
готовой продукции



Первичная обработка продуктов



промыть



очистка



нарезка

Тепловая обработка продуктов



жаренье



пассерование



припускание



бланширование



тушение





**Соблюдай
сроки и
условия
хранения
продуктов.**

В холодильнике есть несколько отсеков с разной температурой. В самом большом, куда можно ставить молоко, соки, суп и другую готовую еду температура держится на уровне от 0 до +3 С.



В морозильных камерах, где хранятся замороженные продукты, температура гораздо ниже (-10 С и ниже).



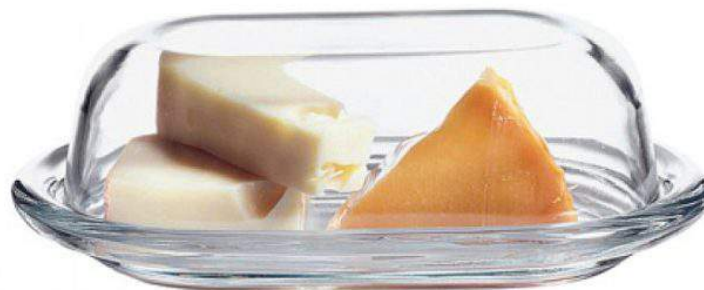


В сельской местности для хранения домашних заготовок используют погреба_

Полезные советы:



Хранение хлеба



Хранение сыра



Хранение молока

Для приготовления пищи используй только свежие и качественные продукты.



**Сыпучие продукты
можно хранить в
специальных банках с
плотно закрывающимися
крышками и сделать
надписи: сахар, соль,
крупа, макароны.**

