

**Урок технологии по теме:  
«Контроль потребительских  
качеств пищи»**

**8 класс**

**04.02.22**



Учитель Дрёмова Е.В.

Тему урока с титульного слайда записать в тетрадь

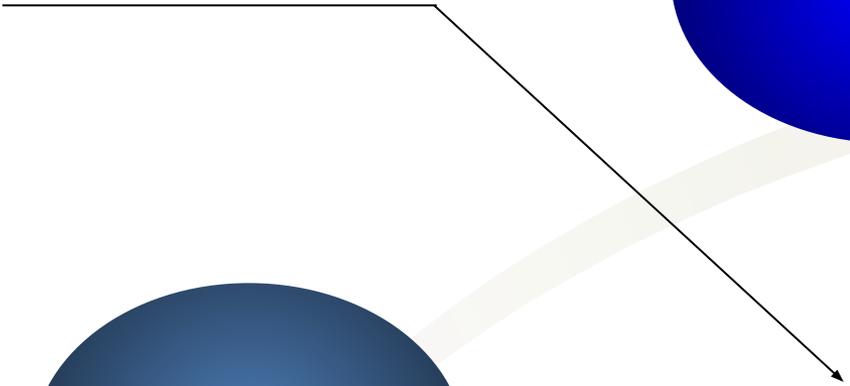
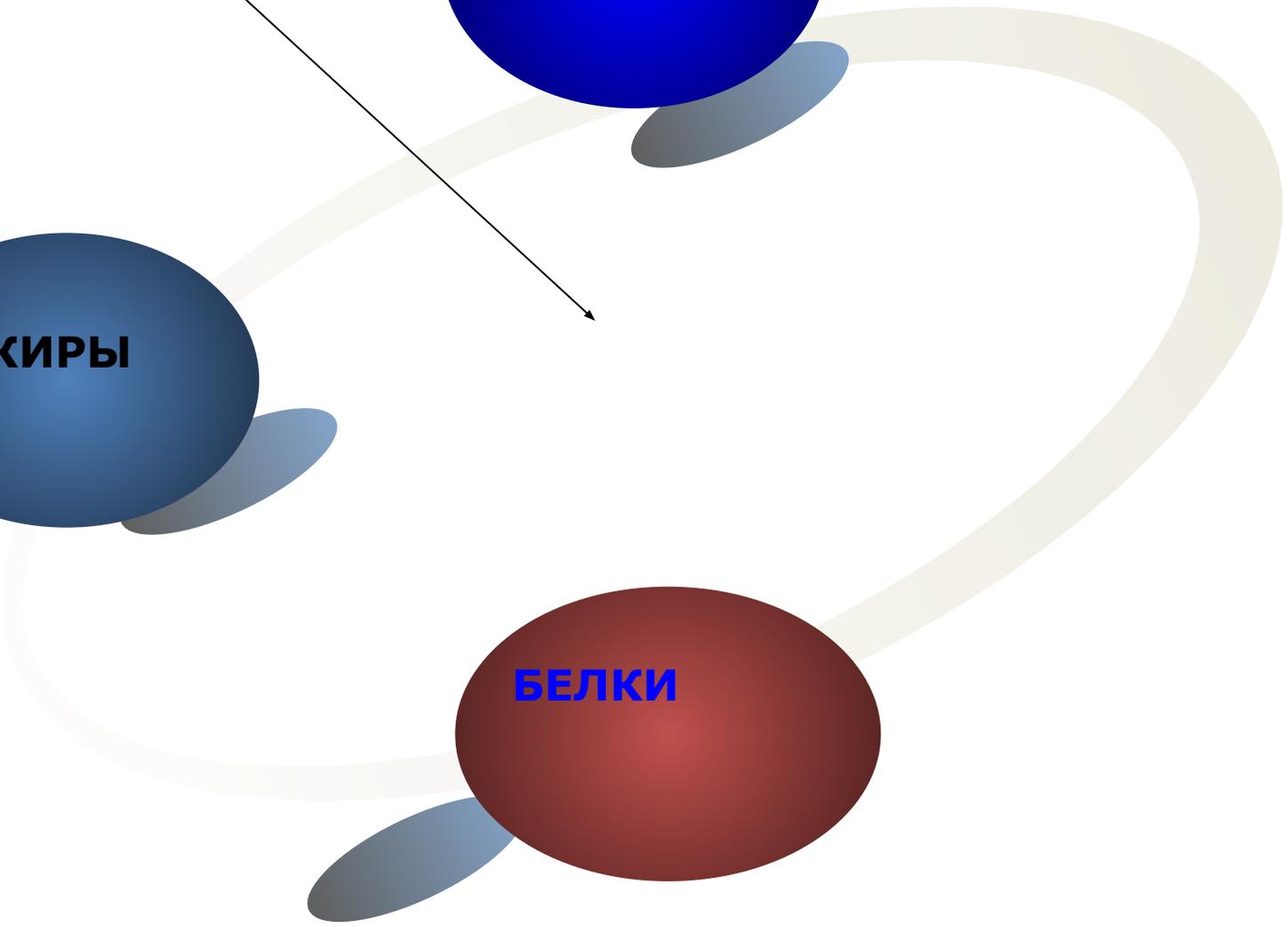
**Под качеством пищевых продуктов понимают совокупность свойств, обуславливающих их пригодность удовлетворять определенные потребности в соответствии с назначением.**

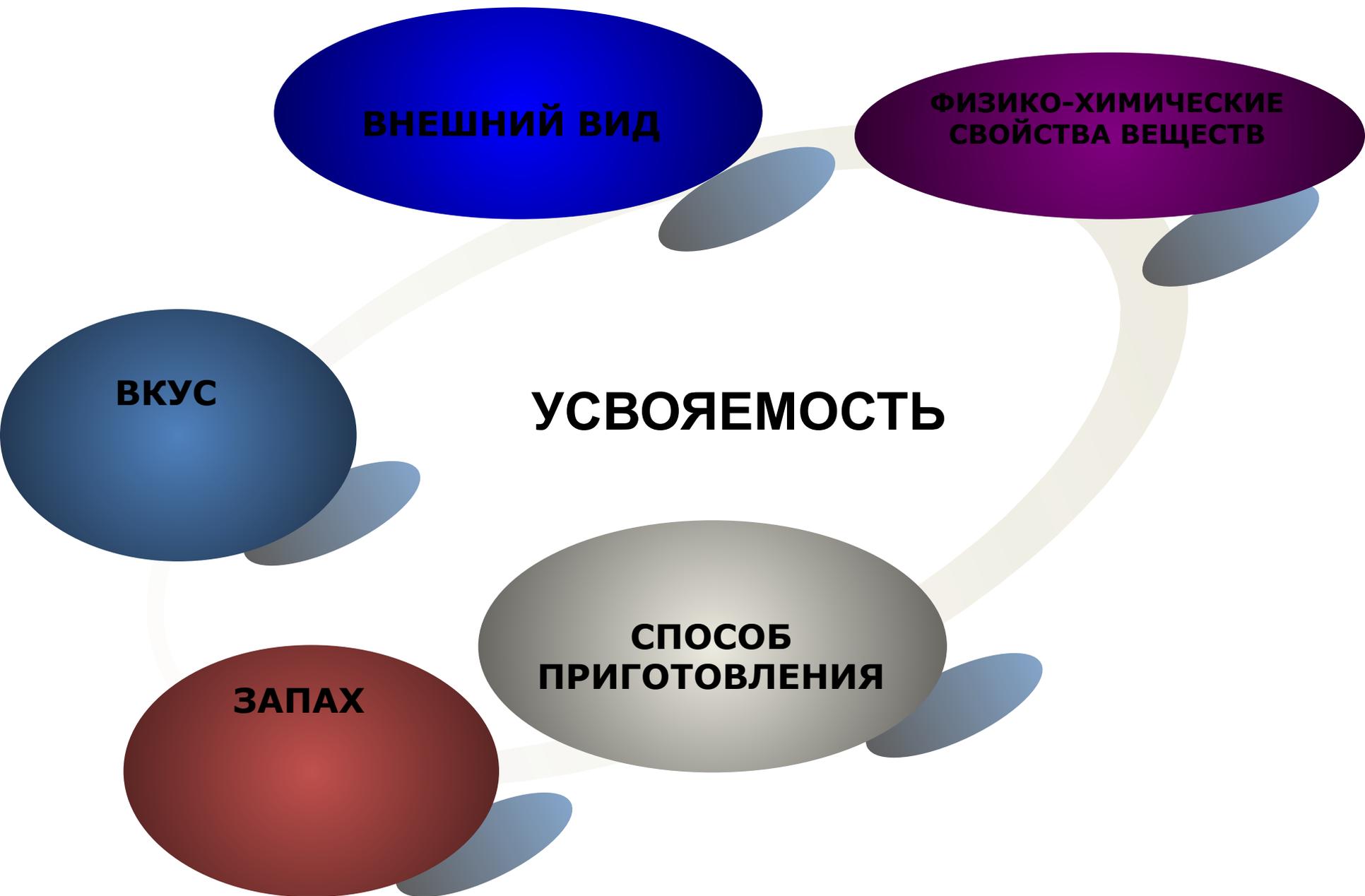


**Пищевая ценность продукта определяется его химическим составом, т. е. содержанием белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных и других веществ, а также калорийностью и усвояемостью.**



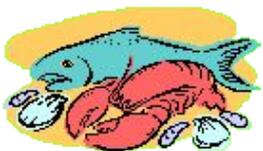
**КАЛОРИЙНОСТЬ**



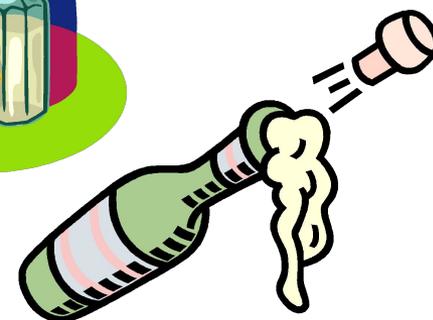


# ЦЕННОСТЬ ПРОДУКТОВ

ВЫСОКАЯ



НИЗКАЯ



# МЕТОДЫ ОПРЕДЕЛЕНИЯ КАЧЕСТВА

ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКИЙ

ЛАБОРАТОРНЫЙ

- ВКУС
- ОБОНЯНИЕ
- ОСЯЗАНИЕ
- ЗРЕНИЕ
- СЛУХ

- ФИЗИЧЕСКИЙ
- ХИМИЧЕСКИЙ
- БАКТЕРИОЛОГИЧЕСКИЙ
- ФИЗИОЛОГИЧЕСКИЙ
- ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ

## ВОПРОСЫ

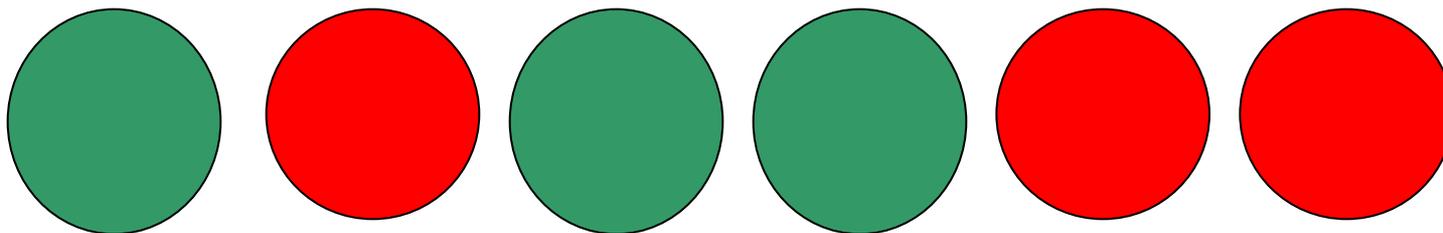
- Что понимают под качеством пищевых продуктов?
- Чем определяется пищевая ценность продукта?
- Как определить калорийность продукта?
- По каким показателям определяется усвояемость продукта?
- Какие продукты имеют высокую ценность?
- Назовите продукты, которые имеют низкую ценность.
- Какими методами определяют качество продукта?
- Что подразумевает органолептический метод определения качества?
- Что подразумевает лабораторный метод определения качества?

# ТЕСТ «Проверь себя сам»

**(устно)**

- **ответ «да» зелёный кружок ; ответ «нет» - красный.**
- *1. Органолептическим методом определяют качество продуктов с помощью органов чувств.*
- *2. Качество пищевых продуктов должно соответствовать требованиям шеф повара.*
- *3. Если качество продукта сомнительно, то можно провести пробную варку или жарку.*
- *4. Основными показателями, характеризующими качество продукта, являются вкус и запах.*
- *5. Удельная масса, плотность продукта,  $t$  плавления, застывания – это химические свойства продукта.*
- *6. Наличие болезнетворных микробов – это физиологические свойства продукта.*

***Правильные ответы:***



# Домашнее задание

1. Знать новые понятия
2. Ответить письменно на вопросы (слайд № 8)
3. Фото выполненных работ присылать  
**до 10.02. (до 19.00)**