

29.03.2022

6 класс

Технология урок 2 урок

Добрый день, ребята!!!

Начинаем с вами дистанционное обучение по Технологии.

Тема :Технология производства плодовоовощных консервов.

1. Посмотрите видеоролик, перейдя по ссылке

<https://www.youtube.com/watch?v=Jymzlslkve0>

2. Запомните основные понятия и термины:

консервирование, маринование, квашение, бланширование, варенье, джем, повидло, мармелад.

3. Проверь свои знания, пройди онлайн тест по ссылке:

<https://onlinetestpad.com/ru/test/53193-test-po-teme-konservy>

4. Пришли скриншот на:

в VK <https://vk.com/id143332810>

Вайбер +380714259604

Эл.почта: e.luchschaya@yandex.ru

5. Запиши в тетрадь

Правила безопасной работы при консервировании

1. Перед началом работы проверяют исправность закаточной машинки и щипцов.
2. При переносе горячей банки с одного места в другое используют специальные захваты, а при их отсутствии — сухие полотенца, правой рукой держа за верх банки, а левой придерживая низ банки.
3. При приготовлении сиропа сахар насыпают аккуратно, чтобы брызги не попали на лицо и руки.
4. Во время варки сиропа крышку кастрюли открывают от себя, чтобы не обжечься паром.
6. **Домашнее задание:** Дополните книгу для записей рецептов домашних заготовок.