

Комитет общего и профессионального образования Ленинградской области
Государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
Ленинградский государственный университет имени А.С. Пушкина
Бокситогорский институт (филиал)

тема: Металлическая посуда

Выполнил: студентка 4 курса
Москвина Н.О.

Руководитель:
к.п.н., доц.
Пахомова О.Ф.

Бокситогорск

2018 г.

- История человеческого развития неразрывно связана с металлом, который неизменно сопровождал людей с самых незапамятных времен: из металла изготавливали орудия труда, доспехи, оружие, украшения и, конечно же, разнообразные предметы посуды и утвари для кухни. Причем в стародавние времена одним из самых главных показателей достатка была посуда из металла, которая использовалась преимущественно знатными особами.
- Один из видов декоративно-прикладного искусства-чеканка.
- Чеканка - технологический процесс изготовления рисунка, надписи, изображения, заключающийся в выбивании на пластине определённого рельефа. Один из видов декоративно-прикладного искусства.



В наши дни нет страны, где не использовался бы тот или иной вид металлической посуды.

- Металлическая посуда широко применяется в быту для сервировки стола, хранения и транспортирования пищевых продуктов, для хозяйственных целей, незаменима в приготовлении пищи.
- По назначению различают пищевую и непищевую металлическую посуду. В свою очередь пищевая посуда подразделяется на кухонную, столовую и посуду для хранения и переноса пищевых продуктов.

Ассортимент металлической посуды достаточно широк и подразделяется по целому ряду признаков.



▣ **Назначение.**

- ▣ Различают посуду для тепловой обработки пищевых продуктов (варки, тушения, жарения), для приготовления холодных блюд и сервировки стола, для хранения и переноски пищевых продуктов, санитарно-гигиеническую и вспомогательную.

Для тушения



Варки



Жарения



- для приготовления холодных блюд и сервировки стола



- Вид покрытия. В зависимости от вида сплава, применяемого для изготовления посуды, используют различные виды покрытий: эмалирование, оцинковку, лужение, хромирование, никелирование и др.

Эмалирование



Оцинковка



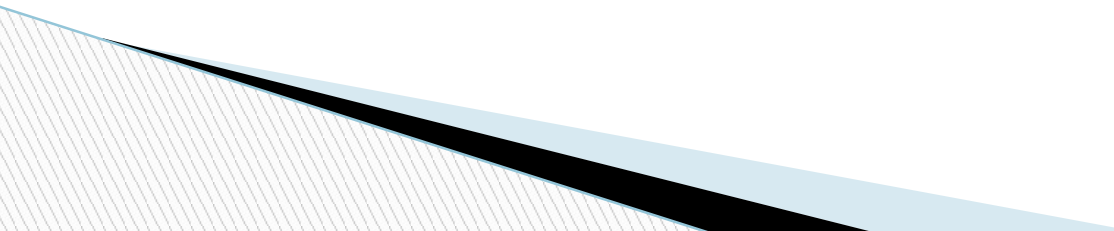
Хромирование



▣ Виды изделий.

- ▣ Ассортимент посуды для тепловой обработки пищевых продуктов включает следующие виды изделий: кастрюли, утятницы, гусятницы, котлы, горшки, сковороды, рыбницы, противни, формы для выпечки, чайники, баки для стерилизации при домашнем консервировании.



- Основные требования к качеству металлической посуды устанавливаются государственными стандартами. В них излагаются требования к основным параметрам и размерам, качеству обработки поверхности, качеству арматуры, конструктивному исполнению изделий.
 - В стандартах излагаются также правила приемки и методы испытаний посуды. Они нормируют требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению металлической посуды.
 - Металлическую посуду упаковывают в коробки из картона, ящики из гофрированного картона, полиэтиленовые пакеты.
 - Металлическая посуда должна храниться в сухих помещениях.
- 

Спасибо за внимание!

