



Mityba 7-10

Technologijų vadovėlis



Turinys

Apie vadovėlį • 4

1 skyrius. Gaminų projektavimas • 6

1. Dizainas • 8
2. Bionika • 12
3. Ergonomika • 14
4. Apdaila • 16
5. Spalva ir ornamentas • 18
6. Techninė užduotis • 20
7. Idėjos. Analogai • 22
8. Idėjų fiksavimas • 24
9. Dailė • 26
10. Socialiniai mokslai • 28
11. Gamtos mokslai. Lietuvių kalba • 32
12. Informacinės technologijos • 34
13. Sveika mityba • 36
14. Valgiaraščiai • 50

2 skyrius. Darbo aplinka, darbo priemonės ir saugus darbas • 54

1. Mažos ir didelės modernios virtuvės • 56
2. Maitinimas kaimo turizmo sodybose • 62
3. Daugiafunkcė virtuvės įranga • 64
4. Maisto produktų tiekimas į rinką. Saugus darbas su pramonine įranga • 70

3 skyrius. Maisto medžiagos, jų savybės • 76

1. Maisto produktai. Maisto medžiagos • 78
2. Maisto medžiagų išsaugojimas maisto produktuose • 84
3. Mėsos, žuvų, grybų šviežumo nustatymas • 90

4 skyrius. Patiekalai ir jų gamavimo technologinė seka • 94

1. Atliekami darbai, taikomos technologijos • 96
2. Receptūra ir technologinė seka • 98
3. Įvairūs patiekalai • 100
4. Patiekalų tiekimas • 110

5 skyrius. Ką turėtų žinoti kiekvienas vartotojas • 114

1. Daugiafunkcės virtuvės įrangos pasirinkimas • 116
2. Indai ir valgomieji įrankiai • 120
3. Stalo tekstilė • 134
4. Stalo dengimas • 136
5. Etiketės • 142
6. Maisto atliekos • 144

6 skyrius. Darbo pasaulis ir profesijos • 148

1. Turizmas, viešbučiai, viešasis maitinimas • 150
2. Žemės ūkis, miškininkystė, žuvininkystė ir maisto pramonė • 158