

Урок по социально-бытовой ориентировке

раздел «Питание»

8 класс.

Подготовила
учитель СБО Шальнева Г.А.

Разгадайте ребус



ДРОЖЖИ



пресное

тягучее

дрожжевое

песочное

Безопарное

бисквитное

Виды теста

пельменное

рыхлое

опарное

Слоёное

лапшовое

Виды теста

дрожжевое

пресное

опарное

Безопарное

тягучее

рыхлое

пельменное

песочное

лапшовое

бисквитное

слоёное

Мука

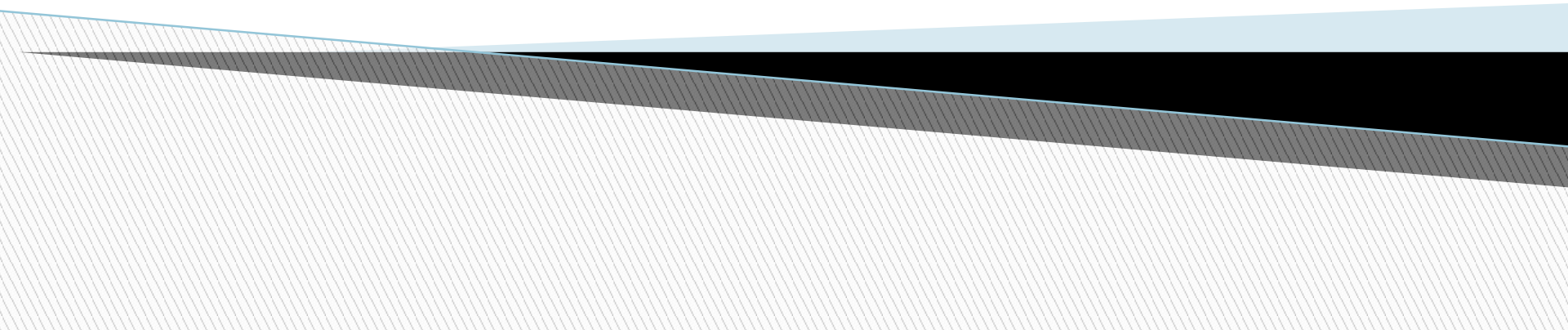
Дрожжи

Сахар

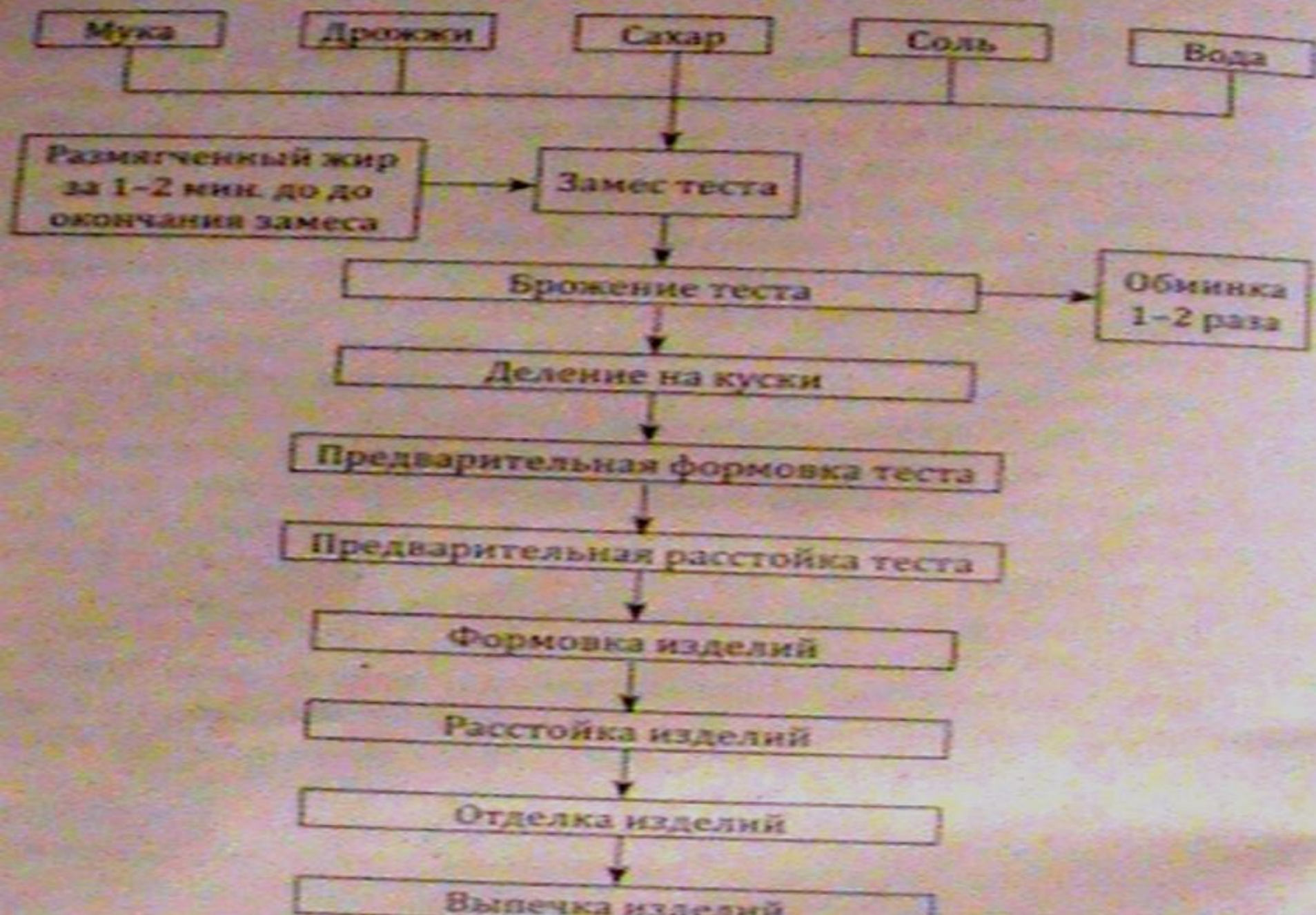
Молоко

Соль

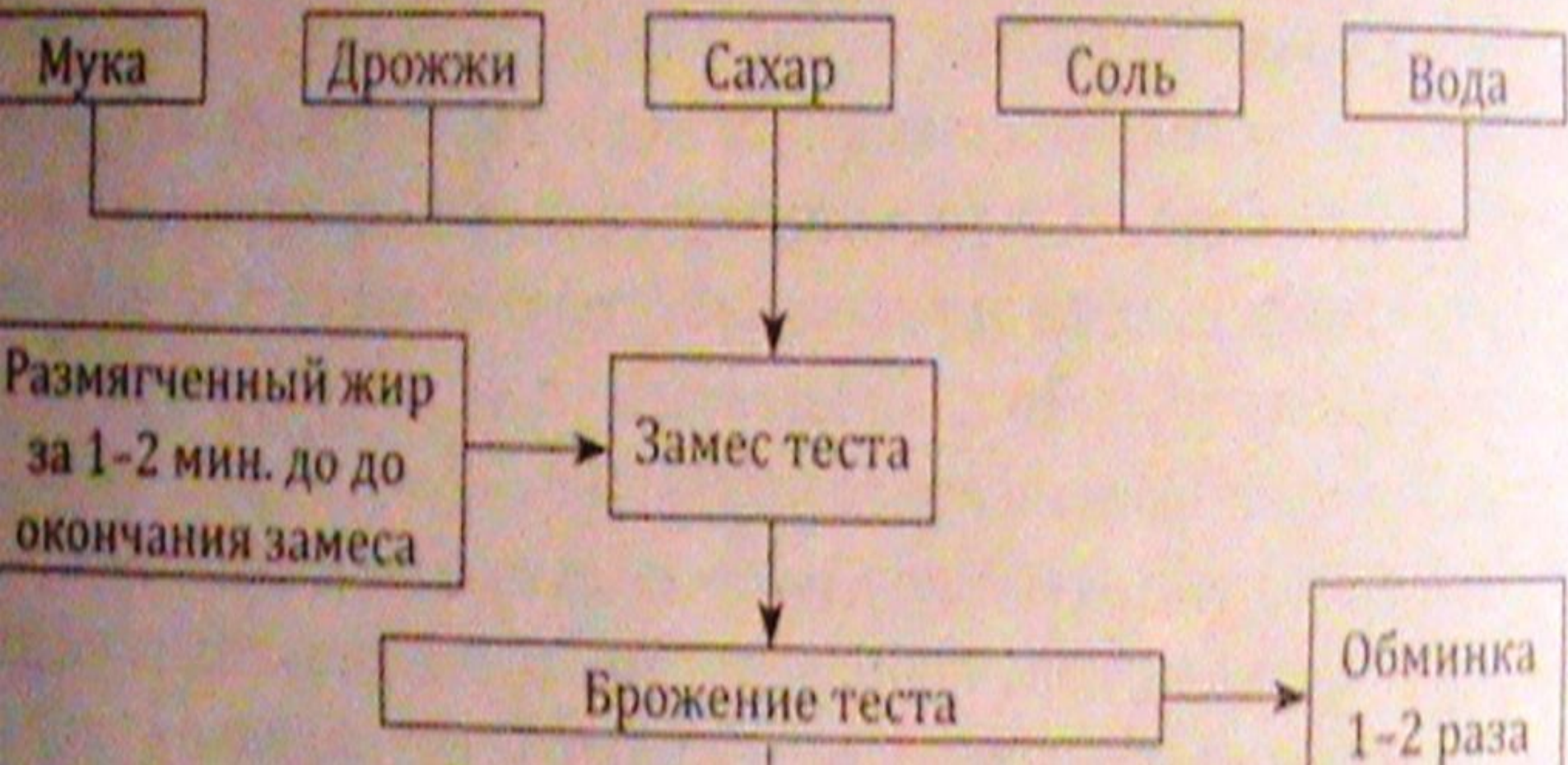
Масло.



Технологическая схема приготовления дрожжевого безопарного теста



Технологическая схема приготовления дрожжевого безопарного теста



- Деление на куски
- Формовка изделий
 - Расстойка
 - Отделка
 - Выпечка

□ **Формовка – от слова
Формовать, то есть
придать форму чему-
либо.**



Изготовление изделий из дрожжевого теста.



Цель урока:

**Научиться изготавливать
изделия из дрожжевого
теста.**



Изделия из теста



Последовательность изготовления изделия «Свинка»



Последовательность изготовления изделия «Бантик»



□ Деление на куски



□ Формовка изделий



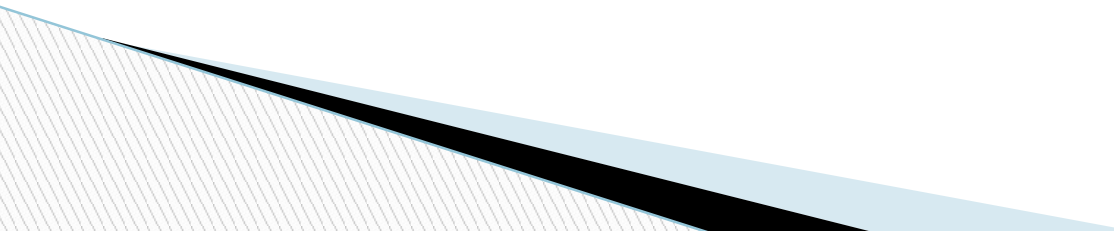
□ Расстойка

□ Отделка

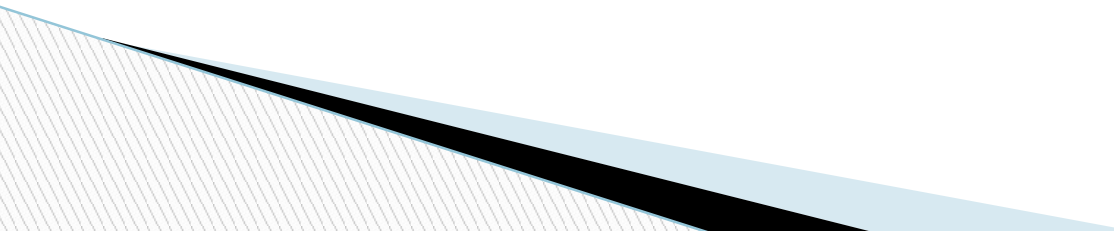
Промазывание изделий яичным желтком

□ Выпечка

Критерии оценки практической работы:

1. Подготовка рабочего места
 2. Соблюдение санитарных требований и техники безопасной работы.
 3. Аккуратность при работе
 4. Внешний вид полуфабриката.
 5. Взаимоотношения в коллективе во время работы.
- 

Предлагаю оценить свою работу на уроке, используя по 3 выражения

- – Сегодня я научился(лась).....
 - – Я узнал(а)....
 - – Было интересно...
 - – Было скучно.....
 - – Я работал(а).....
 - – У меня получилось...
 - – Я не смог(ла).....
- 

Спасибо за урок.

