

**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**

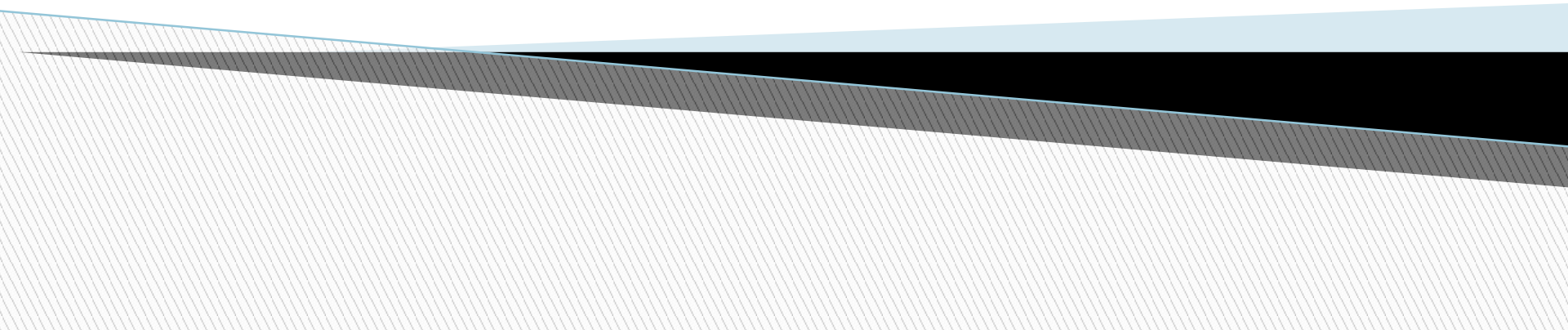
**Дрожжи**

**Сахар**

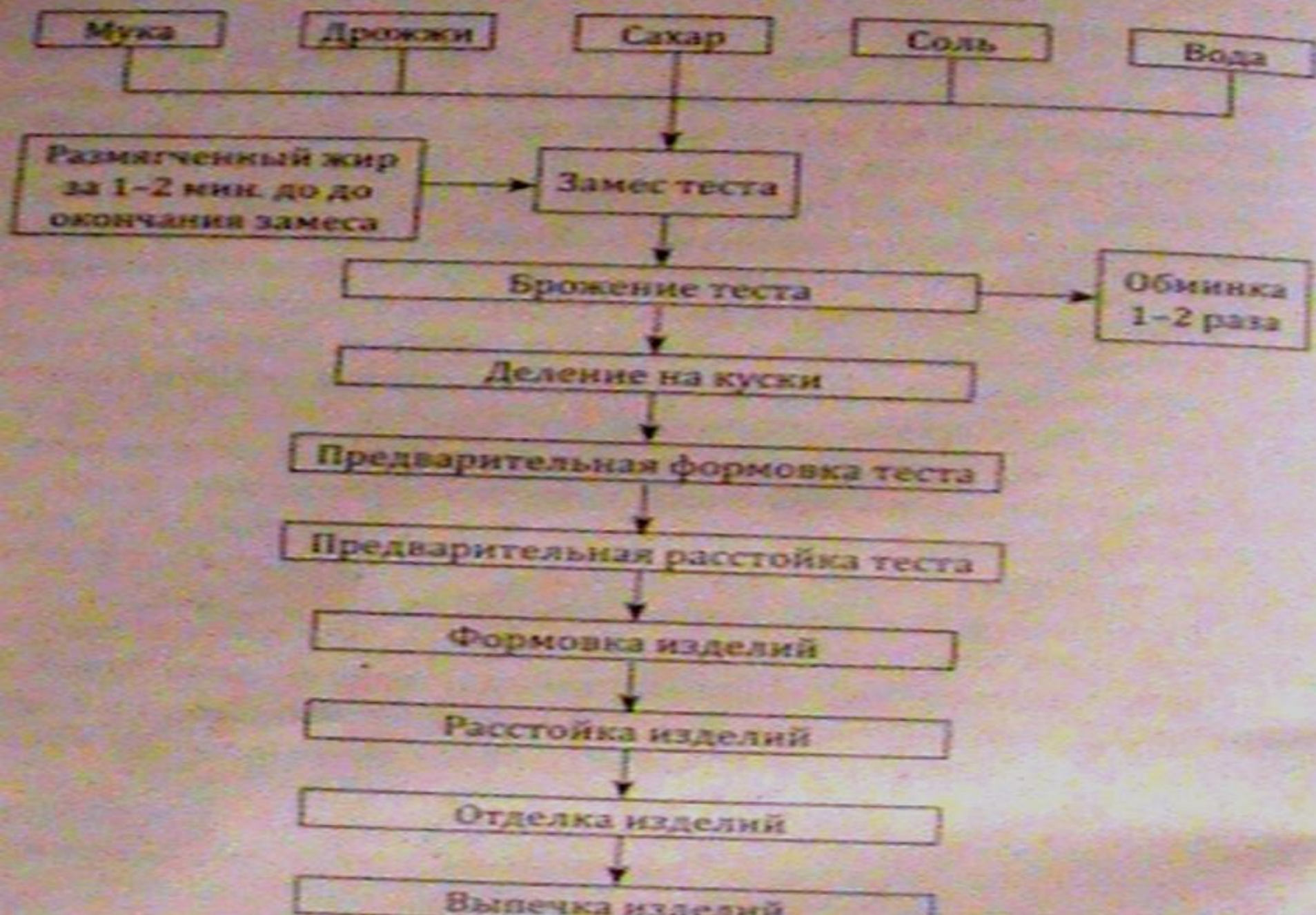
**Молоко**

**Соль**

**Масло.**

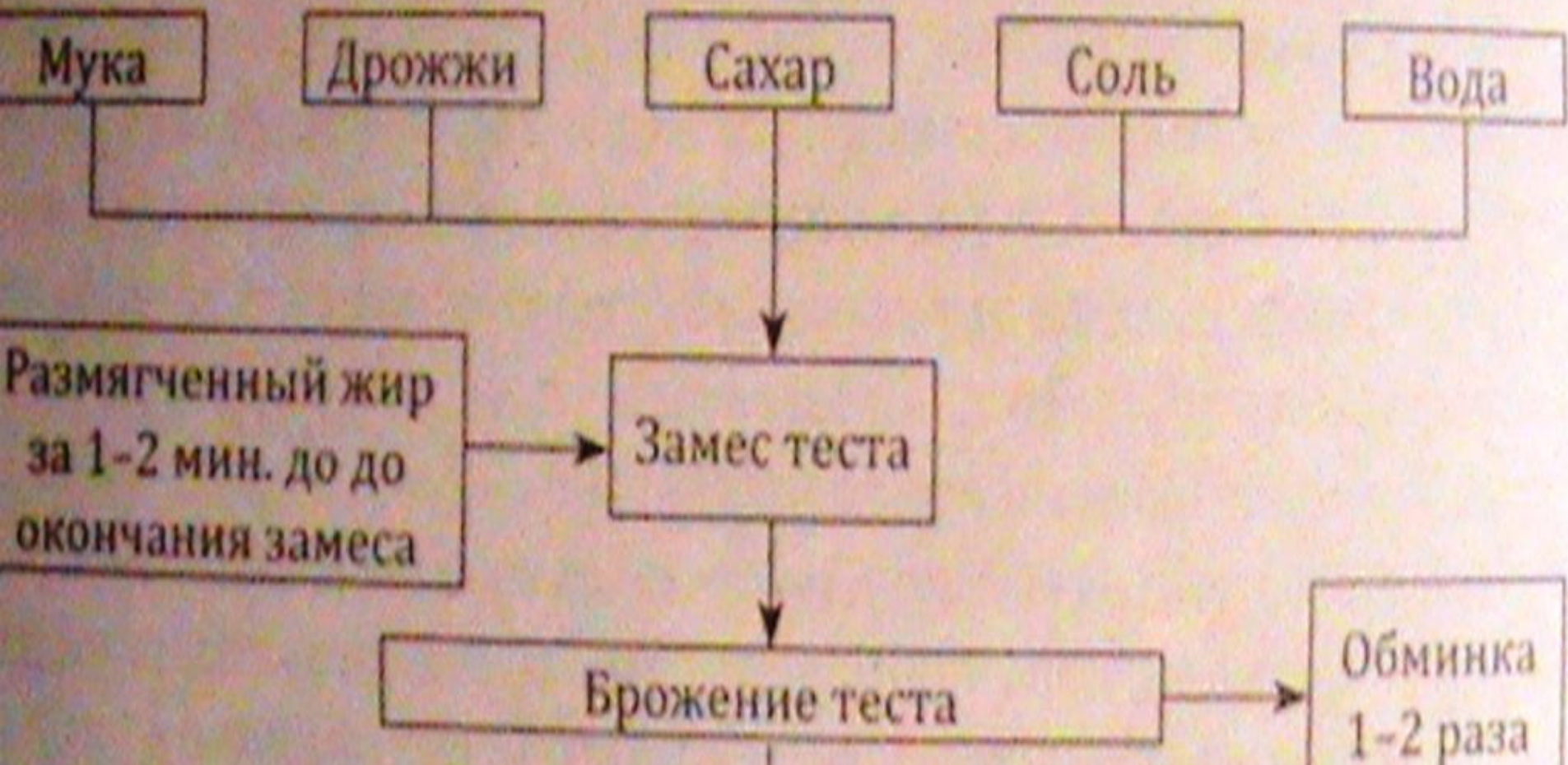


# Технологическая схема приготовления дрожжевого безопарного теста





# Технологическая схема приготовления дрожжевого безопарного теста





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

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

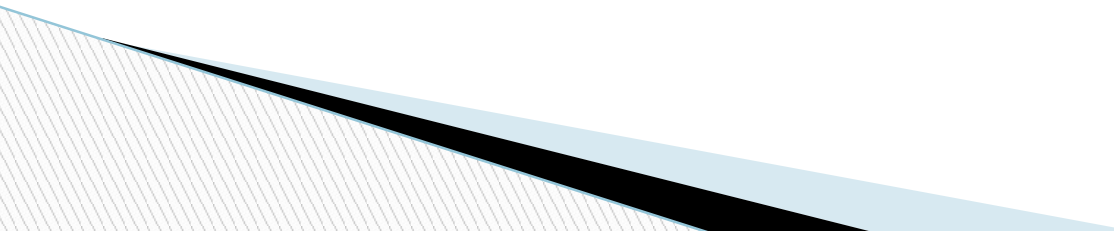


# Изготовление изделий из дрожжевого теста.



**Цель урока:**

**Научиться изготавливать  
изделия из дрожжевого  
теста.**



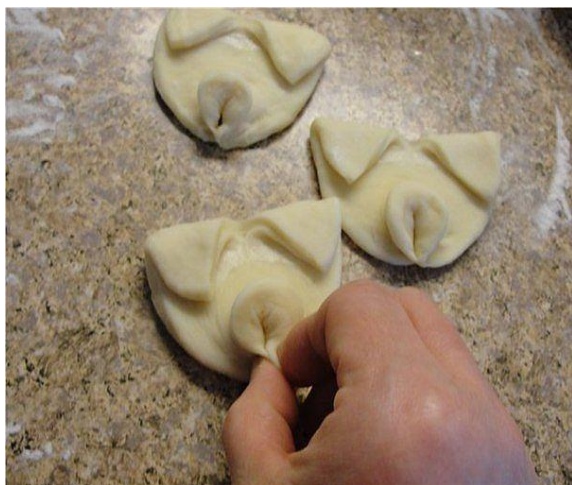


# Изделия из теста





# Последовательность изготовления изделия «Свинка»



# Последовательность изготовления изделия «Бантик»



## □ Деление на куски



## □ Формовка изделий



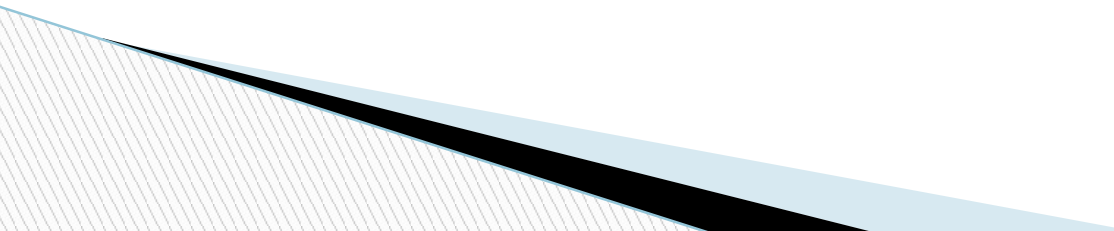
## □ Расстойка

## □ Отделка

Промазывание изделий яичным желтком

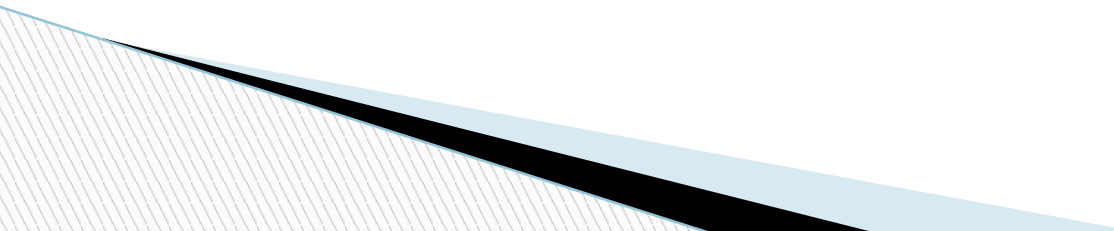
## □ Выпечка

# 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.

