

Окружающий социальный мир 11 класс

Тема урока	дата	задания
Молочные продукты. Упаковки с молочным продуктом. Правила хранения молочных продуктов.	1.02 2.02	Сформулировать основные правила хранения молочных, мясных и рыбных продуктов
Способы обработки (приготовления) мясных продуктов.	4.02	
Рыбные продукты. Способы обработки и правила хранения рыбных продуктов.	8.02	
Мука и мучные изделия. Способы приготовления и правила хранения мучных изделий.	9.02	<p>Ответить на вопросы теста:</p> <p>1 Из какой зерновой культуры делают пшеничную муку?</p> <p>А) пшено Б) кукуруза В) пшеница</p> <p>2 Виды муки (исключить лишнее):</p> <p>А) ржаная Б) овсяная В) гречневая</p> <p>3 Продукты для приготовления блинного теста:</p> <p>А) вода, соль, крахмал, манка Б) молоко, яйца, сахар, сука В) мука, вода, сода, соль</p> <p>4 Изделия, приготовленные из муки (указать неверный ответ):</p> <p>А) оладьи Б) оливье В) блины Г) пирожки</p>
Крупы и бобовые. Способы обработки (приготовления) круп и бобовых. Правила хранения круп и бобовых.	11.02	<p>Выучить правила хранения круп, бобовых и макаронных изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> - хранить крупы, бобовые и макаронные изделия нужно в сухом, хорошо проветриваемом помещении; - для их хранения можно использовать полотняные мешочки, а также стеклянные или металлические банки,

		которые не следует плотно закрывать; - крупу нужно проветривать, чтобы она не приобрела затхлого запаха.
--	--	--