

5 класс. Тема урока. «Блюда из яиц»

*Егорушкина Ирина Анатольевна,
учитель технологии
МБОУ Лицей № 6 имени академика Г.Н.Флерова*

Тип урока. Комбинированный.

Цель урока.

Дать представление о пищевой ценности яиц, их значении в питании человека и научить готовить блюда из яиц.

Задачи урока.

Образовательные.

Обеспечить восприятие и осмысление представлений о яйце и яичных продуктах. Сформировать навыки по определению доброкачественности яиц и научить технологии приготовления, оформлению и подачи блюд из яиц.

Развивающие.

Развивать у учащихся умение выделять главное, существенное в изучаемом материале. Расширять кругозор, развивать эстетический вкус, внимание, память, творческие способности.

Создать условия для выполнения самостоятельной деятельности.

Воспитательные.

Воспитывать аккуратность, опрятность в работе, навыки культурного поведения, взаимодействие в коллективе.

Необходимое оборудование и материалы.

- Оборудование кухни – лаборатории, инструменты, приспособления, посуда.
- Куриные яйца для лабораторной и практической работы.
- Набор продуктов для практической работы.
- Компьютер, проектор, экран.
- Слайдовая презентация.
- Фильм «Приготовление омлета».
- Таблицы: «Питательные вещества», «Блюда из яиц», «Виды блюд», «Первичная и тепловая обработка овощей».

Подробный конспект урока (90 минут).

1. Организационный момент

Проверка готовности к уроку. Сдача рапорта старостой о присутствующих, назначение дежурных на урок.

2. Сообщение темы урока.

Определение цели и постановка задач на урок.

Учитель: Прочитайте на слайде (*Слайд№1*) тему урока. Как вы думаете, чем мы будем заниматься? Определите задачи, которые будем решать на уроке.

Учащиеся: узнаем..., научимся...

3. Повторение пройденного материала.

Учитель: Чтобы справиться с поставленными задачами необходимо вспомнить, что знаем и что умеем.

1. Назвать виды и полезность питательных веществ.

(таблица «Питательные вещества» на доске и в учебнике №14 стр.182-184).

2. Режим питания и виды блюд для каждого приёма пищи.

Таблица «Виды блюд».

3. Виды обработки продуктов при приготовлении пищи.

Таблица «Первичная и тепловая обработка овощей».

3. Объяснение нового материала.

Учитель:

— Посмотрите на таблицу «Питательные вещества», назовите, - какие питательные вещества содержатся в яйце (учащиеся называют).

Современная наука определила, что в состав яиц входят жизненно необходимые человеку вещества: белки, жиры, минеральные соли, витамины: А, D, Е и В.

Основная часть полезных веществ сосредоточена в желтке.

Правда, нельзя забывать и о том, что в яйце содержится много холестерина (именно поэтому яйца ограничены в употреблении при заболеваниях почек и печени). Исследование показало, что люди со здоровой диетой могут съедать по яйцу в день, и уровень холестерина в крови не поднимется.

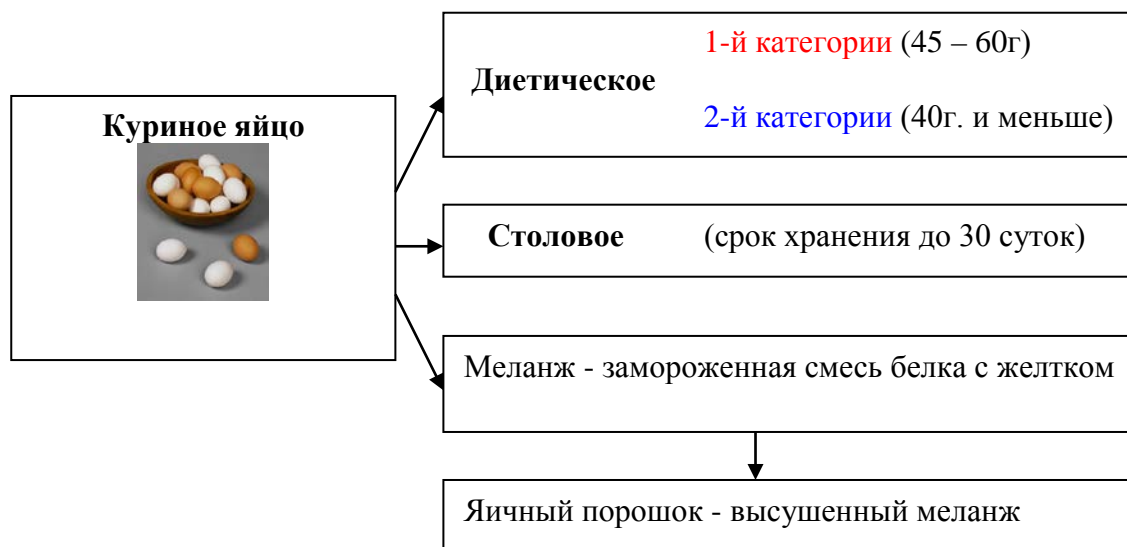
Согласно статистике, человек ежегодно употребляет в пищу около 200 куриных яиц.

—Откуда берутся яйца? Какие виды яиц вы знаете? Учащиеся высказывают своё мнение. (Слайды №2,3)

—На яйцах, купленных в магазине, стоит штамп. Какую информацию он содержит? Учащиеся высказывают своё мнение. (Слайд №4)

Маркированные яйца с указанной датой называются **диетическими**.

По истечении 7 суток они становятся **столовыми**.



- Крупные яйца массой 45г. и более маркируют красной краской – это продукт 1-й категории.

- Яйца массой 40г. и меньше – синей краской – это продукт 2-й категории.

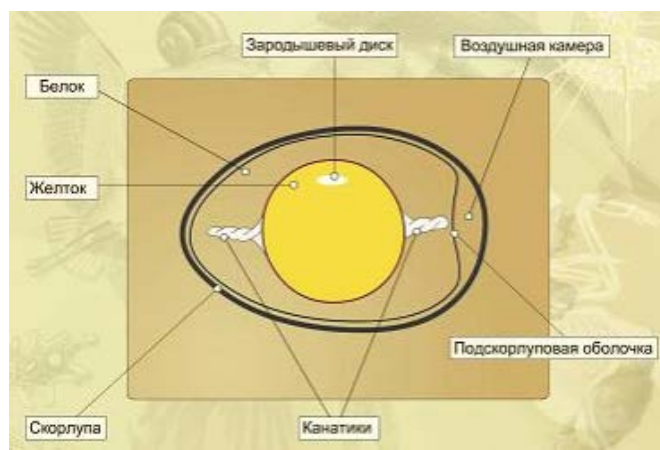
К яичным продуктам относятся **меланж** (замороженная смесь белка с желтком) и **яичный порошок** (высушенный меланж). Эти продукты особенно удобны для использования в пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания.

Срок хранения яиц в холодильнике — 30 суток, при комнатной температуре — 12 суток.

Сообщение ученицы по способам хранения яиц.

- ✓ Яйца сохраняются лучше, если лежат тупым концом вверх.
- ✓ При отсутствии холодильника яйца можно сохранить свежими, если смазать скорлупу тонким слоем сала или растительного масла, завернуть каждое яйцо в бумагу, уложить в корзинку и повесить ее в темном проветриваемом месте.

Чтобы блюда из яиц строением (Слайд № 5)



правильно готовить познакомимся со яйца.

Яйцо покрыто скорлупой, под которой находятся две подскорлупные оболочки. Между ними образуется воздушная камера – пуга. В процессе хранения яиц пуга увеличивается. Под оболочками находится белок. В середине его на двух канатиках «подвешен» желток. Белок составляет около 60% содержимого яйца, а желток – около 40%.

4. Лабораторная работа.

Очень важно, чтобы яйца были свежими.

Как определить свежесть яйца? *(ребята высказывают своё мнение)*

Вывод.

Для определения их доброкачественности можно использовать несколько способов.

1. Просвечивание (с помощью овоскопа). *(Слайды №6,7)*
2. Погружение в воду. *(Слайд №8)*
3. Органолептический. *(Слайд №9)*

Проведём опыт и определим качество яиц в подсолённой воде.

Ход работы.

1. В стакане с водой разведём столовую ложку соли.
2. Опустим в стакан яйцо и определим его качество в соответствии с рисунком 116 стр.202 учебника.
3. Оформите результаты опыта в тетради творческих работ задание 30 (1)

Качество яйца	Положение яйца
Яйцо свежее	Опустилось на дно стакана
Недостаточно свежее	Плавает чуть выше дна
Недоброкачественное	Находится на поверхности жидкости

Яйца могут быть источником инфекционного заболевания, в процессе приготовления пищи из них необходимо соблюдать правила.

Сообщение ученицы по правилам приготовления блюд из яиц.

- ✓ Использовать только свежие, хорошо вымытые яйца (это снизит возможность попадания вредных микробов со скорлупы в пищу)
- ✓ Соблюдать режим тепловой обработки яиц.

5. Подготовка к практической работе.

Какие вкусные блюда можно приготовить из яиц?

Предлагаю провести конкурс знатоков: кто больше знает блюд из яиц?

Вывод:

Из яиц готовят яичницы, омлеты. Яйца можно фаршировать. Кроме того, яйца широко используются при приготовлении котлет, запеканок, блинчиков, а также кондитерских изделий.

(Слайд №10)

В кухне народов мира можно найти около 3 тысяч рецептов блюд из яиц.

В русской национальной кухне, например, яйца готовили, как отдельное блюдо.

Как пищевое сырьё, для смеси с другими продуктами яйца не воспринимались. Даже в тесто их стали употреблять лишь в XIX веке по примеру французов.

В тетради творческих работ заполните задание 30 (2,3)

Вводный инструктаж

Как же правильно варить яйца? *(ребята высказывают своё мнение)*

Рассмотрим способы варки яиц *(Слайд №11)*

Способ	Время	Готовность
--------	-------	------------

приготовления	приготовления, мин	
Всмятку	2	Белок свернулся наполовину, желток не свернулся
«В мешочек»	4 - 5	Белок свернулся, желток не свернулся
Вкрутую	7 - 10	Желток и белок свернулся

В тетради творческих работ заполните задание 31 (3)

Учитель: Мы переходим к практической работе, но сначала послушаем несколько правил по варке яиц.

Сообщение ученицы.

(Слайд №12)

- ✓ Никогда не варите яйца сразу из холодильника, потому что очень холодные яйца, которые кладут в горячую воду, скорее всего, лопнут.
- ✓ Никогда не варите яйца слишком долго (желтки потемнеют, белок будет похож на резину).
- ✓ Обработка яиц.
- ✓ Всегда используйте маленькую кастрюлю - когда слишком много места, яйца могут стукнуться друг о друга и потрескаться.
- ✓ Помните, что у яиц есть подушечка на тупом конце, где собирается воздух. Во время варки там может собраться давление и скорлупа потрескается. Чтобы этого избежать, проколите яйцо с тупого конца иголкой, чтобы выходил пар.
- ✓ Яйцо в кастрюле должно быть покрыто водой.
- ✓ Если скорлупа яйца слегка треснута, яйца надо варить в солёной воде, чтобы белок не вытек.
- ✓ Сваренные яйца опускают в холодную воду, чтобы они легче очистились.

Инструктаж по охране труда при выполнении практической работы

(Слайды №13, 14, 15, 16)

- при пользовании электронагревательными приборами;
- при работе с горячей жидкостью.

6. Практическая работа. Приготовление блюда из яиц.

Работа выполняется группами по 4 человека.

1). Повар в группе приступает к варке яиц. *(Слайд №17)*

2). Остальные учащиеся смотрят слайды презентации. *(Слайды №18,19)*

Разобрать приготовление некоторых блюд и требования к качеству готовых блюд

Учащиеся выполняют практическую работу.

3) Существуют некоторые тонкости яичного этикета.

Послушаем, как культурно съесть яйцо.

Сообщение готовится ученицей.

- ✓ Многие прочитали книгу Джонатана Свифта «Путешествия Гулливера» и помнят, почему началась война между лилипутами. Так вот, для тех, кто этого не знает: война началась из-за разного подхода к разбиванию яйца. Одни говорили - надо бить яйцо с тупого конца, другие – с острого. Разногласия были настолько остры, что привели к войне.
- ✓ Если вам подали яйца вкрутую, ни в коем случае не разбивайте их о краешек стола или тарелки. Согласно правилам этикета, надо взять яйцо в левую руку и ложкой сделать пару-тройку резких ударов по скорлупе. Затем очищаете ее и убираете на край тарелки.
- ✓ Когда яйцо «освобождено», держите его для устойчивости левой рукой и разрезаете вдоль на две половинки – это можно делать ножом или вилкой.

7. Подведение итогов практической работы.

1. Оценка сервировки стола.

2. Определение качества приготовленного блюда согласно требованиям (самоконтроль и взаимоконтроль).
3. Анализ допущенных отклонений при приготовлении и оформлении блюда.

Уборка стола, рабочего места и мытье посуды (согласно графику).

8. Подведение итогов занятия.

Обобщение знаний учащихся. Объявление оценок.

9. Домашнее задание: повторить изученный материал (стр.200-209, вопросы для самопроверки стр.210).

Приготовить омлет или яичницу, заполнить в тетради творческих работ задание 31 (1,2)

10. Дополнительный материал.

В помощь учащимся показать фильм «Приготовление омлета»

Интересная информация :

Всемирный день яйца — неофициальный праздник всех любителей кулинарных блюд, одним из основных ингредиентов которых является яйцо (омлеты, запеканки, глазуньи, сырники и т. д.). Отмечается во вторую пятницу октября.

Урок окончен. (Слайд №20)

В помощь учителю.

Использованные источники и литература.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Интернет ресурсы: http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm - Информационный банк современного учителя www.gastronom.ru www.povarenok.ru www.kuking.ru
Учебная литература.	<ol style="list-style-type: none"> 2. Технология. 5 класс (учебник для учащихся общеобразовательных учреждений). Под редакцией И.А. Сасовой. М.: Издательский центр «Вентана – Граф», 2008 г. 3. Технология. Обслуживающий труд. 5 класс. Тетрадь творческих работ (для учащихся общеобразовательных учреждений). Под редакцией И.А. Сасовой. М.: Издательский центр «Вентана – Граф», 2008 г.
Методическая литература	<ol style="list-style-type: none"> 4. Технология. 5 класс: поурочные планы по учебнику под редакцией И.А. Сасовой / авт.-сост. О.В.Павлова. – Волгоград: Учитель, 2009. – 319с. 5. Технология. 5-8 классы. Обслуживающий труд: развернутое тематическое планирование по программе И.А. Сасовой, А.В.Марченко / авт.-сост. О.В.Павлова. – Волгоград: Учитель, 2010. – 63с. 6. Журналы «Школа и производство».