

Аттестационная работа

Слушателя курсов повышения квалификации по
программе:

«Проектная и исследовательская деятельность как
способ формирования метапредметных результатов
обучения в условиях реализации ФГОС»

ВЫПОЛНИЛА: ТИТОВА ТАТЬЯНА ГЕОРГИЕВНА

МОУ «СШИ- №2», Г. МАГНИТОГОРСКА

НА ТЕМУ: *БЛЮДА ИЗ ЯИЦ*

Блюда из яиц



ЗАГАДКИ

- В белом мешочке
Жёлтый камушек.
- Нашёл я шар, разбил его,
Увидел серебро и золото.
- Избушка нова - жильца нет,
Жилец появится - изба развалится.
- Был белый дом, чудесный дом,
И что-то застучало в нем.
И он разбился, и оттуда,
Живое выбежало чудо.

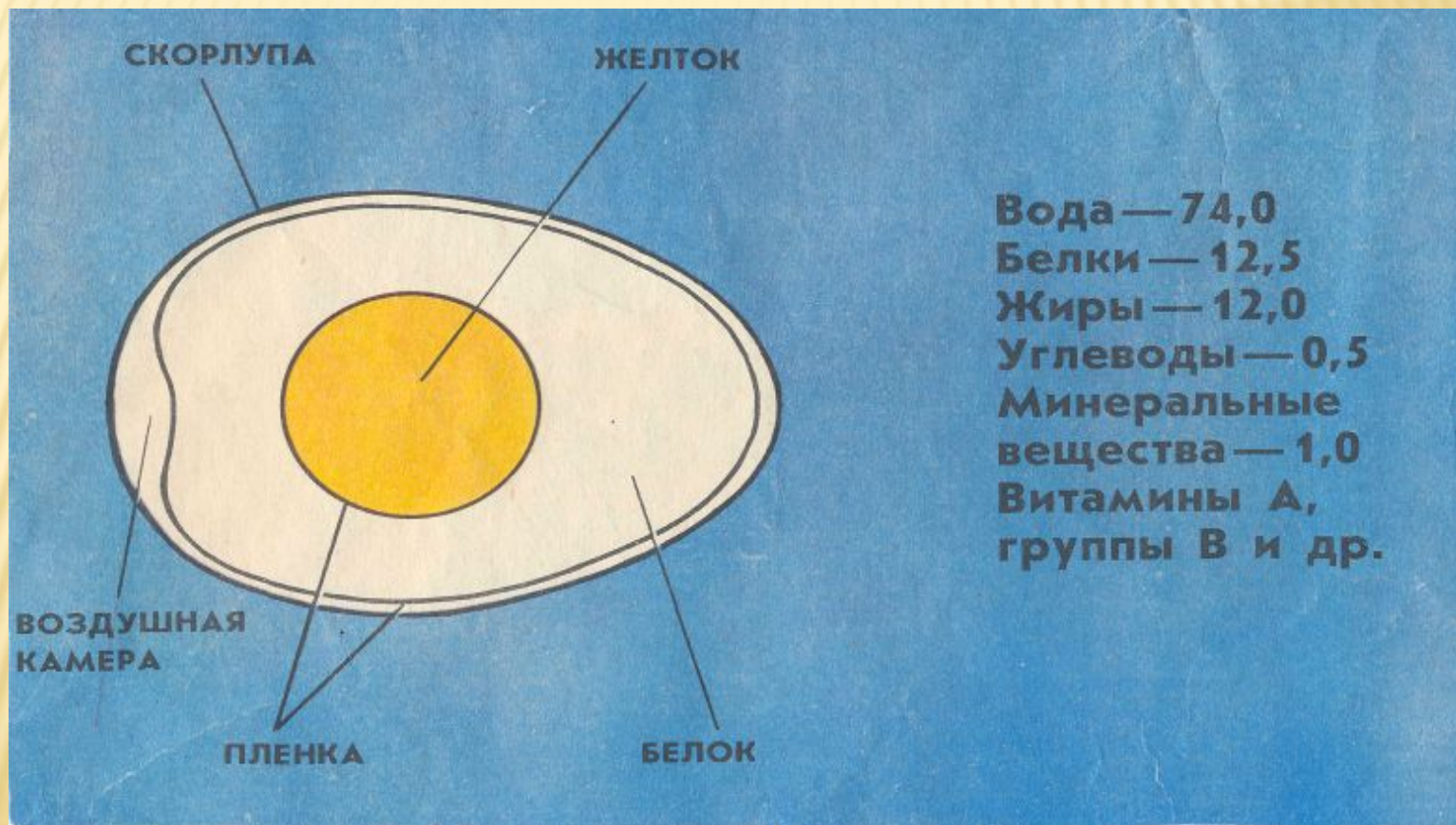
ЦЕЛИ УРОКА

- дать представление о пищевой ценности яиц;
- дать представление о их значении в питании человека;
- научить готовить блюда из яиц.

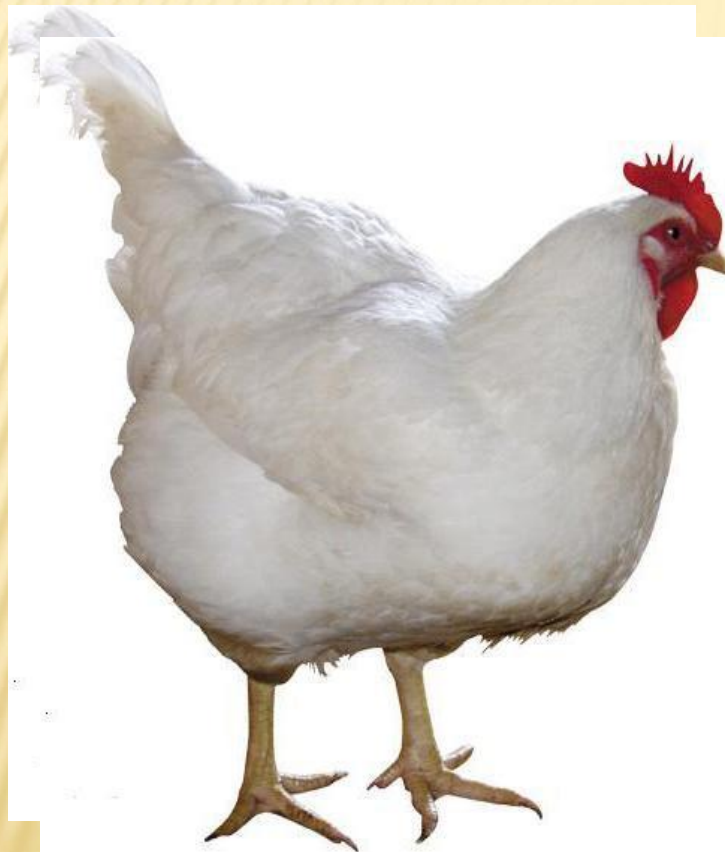
ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЯИЦ

- В **белке** яйца содержится весь комплекс жизненно важных питательных веществ.
- **Желток** – наиболее важная часть, богат белками, жирами, минеральными веществами, витаминами (А, В, Д, Е)

СТРОЕНИЕ ЯЙЦА



КУРИНЫЕ ЯЙЦА



ГУСИНЫЕ ЯЙЦА



ИНДЮШАЧЬИ ЯЙЦА



ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ЯЙЦА



СТРАУСИНЫЕ ЯЙЦА



ПО СРОКУ ХРАНЕНИЯ

Диетические –

не более 7 суток

Столовые –

более 7 суток

Важно, чтобы яйца были свежими!

ПРИЗНАКИ СВЕЖЕСТИ

Свежеснесенное

- матовая скорлупа

- шероховатая
поверхность

Лежалое

- блестящая

скорлупа

- гладкая

поверхность

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ

1. Метод
просвечивания

2. Овоскоп



ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ

Свежее

Недостаточно

Тухлое

свежее

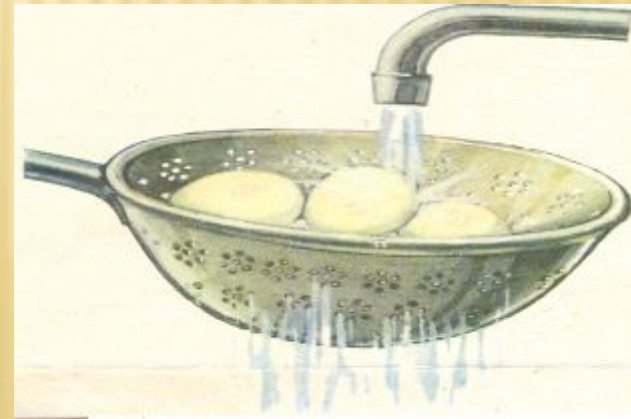


ЯЙЦА МОГУТ БЫТЬ ИСТОЧНИКОМ ИНФЕКЦИОННОГО ЗАБОЛЕВАНИЯ –

САЛЬМОНЕЛЛЕЗА

*В процессе приготовления пищи необходимо
соблюдать правила:*

1. Хранить яйца в холодильнике.
2. Использовать только свежие, хорошо вымытые яйца.
3. Для работы с сырыми яйцами использовать глубокую посуду из пластмассы, нержавеющей стали или толстого фарфора.
4. Соблюдать режим тепловой обработки яиц.



кондитерски
е
изделия

вареные

яичные
напитки

жареные

суфле

**Блюда
из яиц**

запеченные

яичные
пудинги

омлеты

СПОСОБЫ ВАРКИ ЯИЦ

Способ приготовления	Время приготовления	Признаки готовности
Всмятку	2 мин	Белок свернулся наполовину, желток не свернулся.
«В мешочек»	4-5 мин	Белок свернулся, желток не свернулся.
Вкрутую	7-10 мин	Желток и белок свернулись

ПРОДУКТЫ

Куриное яйцо

Меланж

Замороженная смесь яичных белков и желтков без скорлупы.

Яичный порошок

Высушенный меланж



ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

1. Чтобы отличить сырое яйцо от варёного, его нужно покрутить.

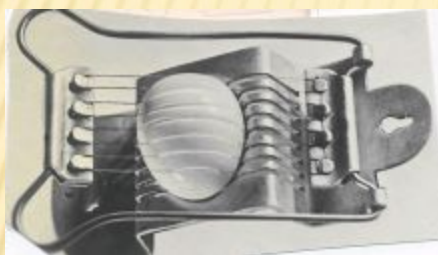
Варёное яйцо вращается, а сырое, сделав 1-2 оборота, останавливается.

2. Яйца, взятые из холодильника, нельзя сразу класть в кипяток, так как может треснуть скорлупа.

Их следует предварительно подержать в теплой воде.

3. Если скорлупа яйца слегка треснута, яйцо надо варить в солёной воде, *чтобы белок не вытек.*

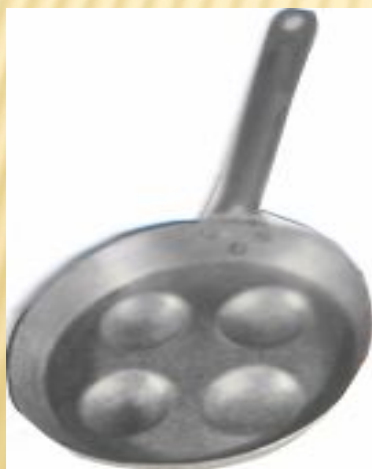
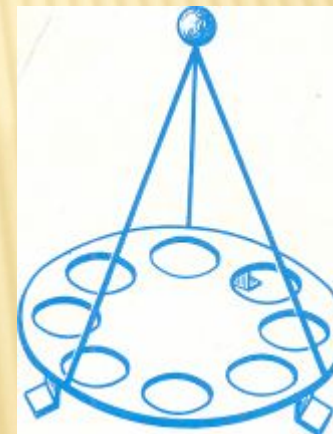
ПОСУДА, ИНСТРУМЕНТЫ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ



Яйцерезка



Яйцеварка



Сковорода



Стаканчик

ПРИСПОСОБЛЕНИЯ, ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ ЯИЦ



Венчик



Миксер



**Кухонный
комбайн**

К ПРАЗДНИКУ ПАСХИ

К празднику Пасхи красили куриные, реже гусиные яйца, а также красочно их раскрашивали. Их можно покрасить в шелухе от луковиц, в листьях молодой берёзы, в лоскутках линяющей ткани, пищевыми красителями.



НЕОБЫЧНЫЙ ВЗГЛЯД НА ОБЫЧНЫЕ ВЕЩИ



НЕОБЫЧНЫЙ ВЗГЛЯД НА ОБЫЧНЫЕ ВЕЩИ

Памятник в городе Сан-Антонио



Музей в городе Коломыл



ВОПРОСЫ НА ПОВТОРЕНИЕ

Найдите правильное высказывание.

1. Вареное яйцо или сырое можно определить

- а) опусканием в воду
- б) потряхиванием
- в) кручением

2. Покрасить яйца к Пасхе можно

- а) шелухой лука
- б) химическими красителями
- в) отваром картофеля

3. Яйца в «мешочке» - это

- а) крутой желток и белок
- б) жидкий желток и белок
- в) крутой белок, жидкий желток

4. Яичница-глазунья – это

- а) фаршированное яйцо
- б) яйцо, вареное вкрутую
- в) жареное яйцо с целым яйцом