

Учебно-методическая разработка



по технологии 5 класс «Блюда из яиц»

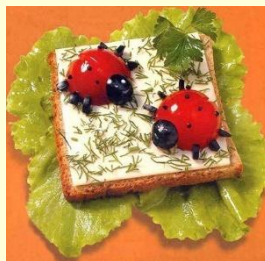


Автор: Кусова Мария Павловна,
учитель технологии
МБОУ «Тюшевская СОШ»



Загадка

Скажите, кто так вкусно
Готовит щи капустные,
Пахучие котлеты,
Салаты, винегреты,
Все завтраки, обеды?



Поварское дело не ремесло, а искусство!



Повар у плиты творит
Как на крыльях он парит.
Каждое его творенье -
Просто сказка, обеденье,
Мысли, творчества полёт,
Тот, кто пробовал, поймёт.

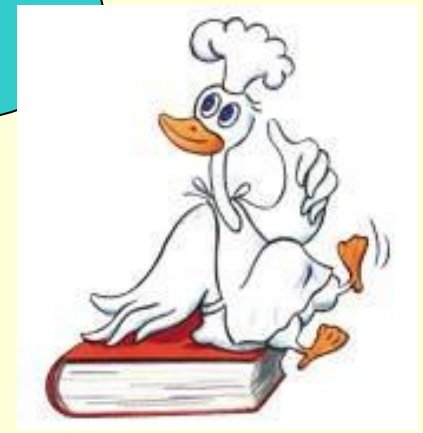


**Что приготовил
повар**

вода

продукт

соль



Тема урока «Блюда из яиц»

Что вы знаете о
яйцах?



Что нужно для
варки яиц?

Как определить
свежесть яиц?

Покупали вы
яйца в
магазинах?

Какие блюда из
яиц вы знаете?

У древних римлян существовали поговорки: «Жизнь – из яйца», «С яйца – с самого начала», потому что свою трапезу они всегда начинали с яйца, которое они не варили, а выпивали сырым. «Яйцо – начало всех начал» – так считали и наши предки – славяне, которые называли «божьим яйцом» солнце и верили, что поедание яиц дает силу и здоровье.

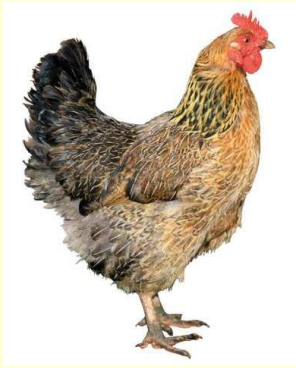


Всемирный день яйца — неофициальный праздник всех любителей кулинарных блюд, одним из основных ингредиентов которых является яйцо.

Отмечается во вторую пятницу октября

Пасхальные яйца





Куриные



Утиные



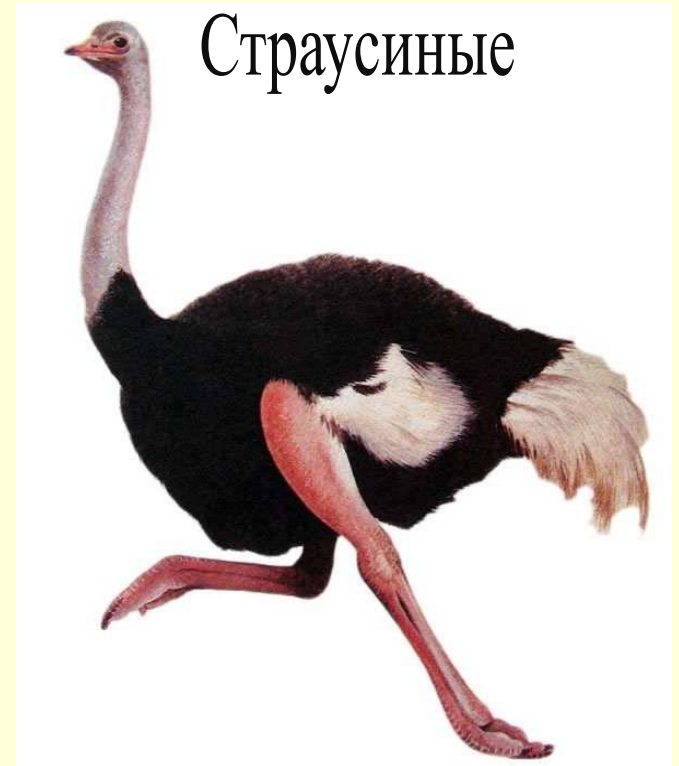
Гусиные



Индюшачьи



Перепелиные



Страусиные



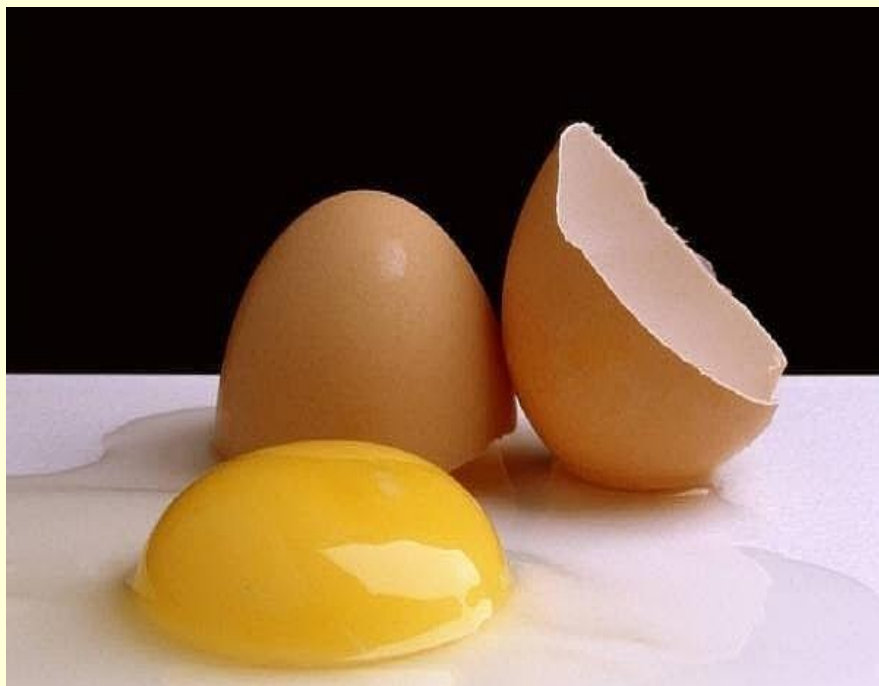
Строение яйца



Какие питательные вещества содержатся в яйце



Куриные яйца – питательный и ценный продукт питания



Пищевая ценность куриного яйца:

- **Белки: 12,6 (гр)**
- **Жиры: 10,6 (гр)**
- **Углеводы: 1,12 (гр)**
- **Вода: 75 (гр)**
- **Минеральные вещества**
- **Витамины: А, D, Е и В.**

Калорийность: 157 (ккал)

Меры предосторожности при работе с яйцами

- Хранить яйца отдельно от других пищевых продуктов (в холодильнике – в специальных лотках)
- Мыть руки после того, как брали в руки сырые яйца
- Перед приготовлением блюд из яиц вымыть их в теплой воде с помощью щетки
- Не употреблять в пищу яйца с треснутой скорлупой



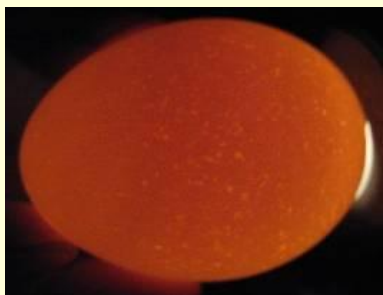


Как определить свежесть яйца

1. Просвечивание яиц



№ 1



№ 2



Овоскопы

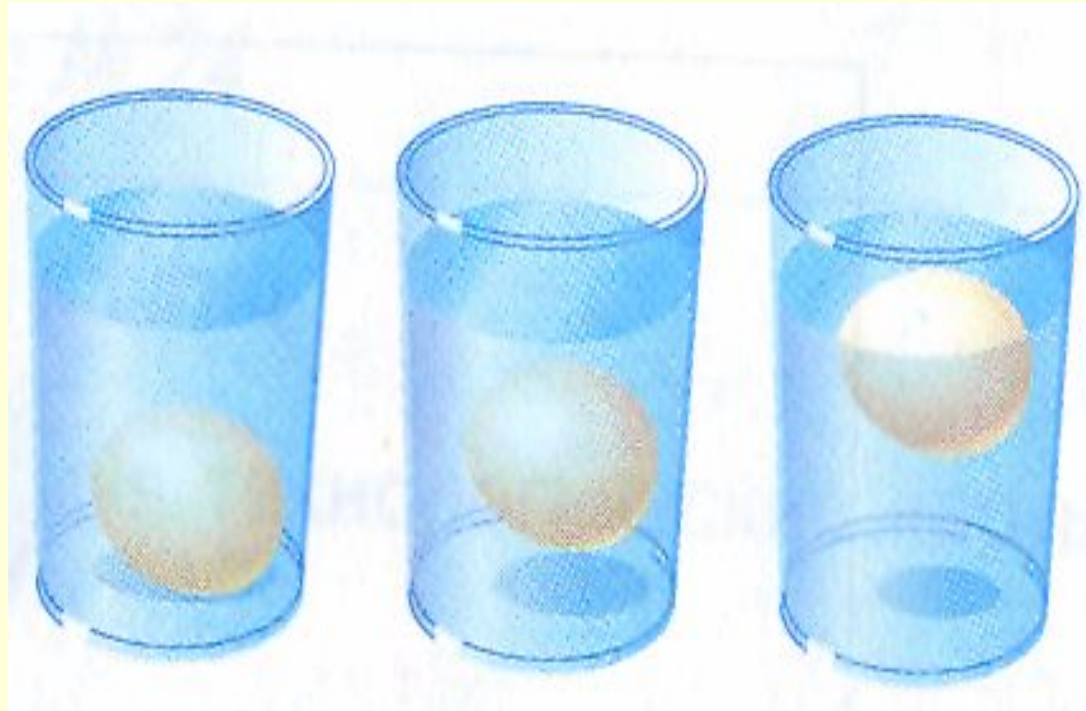
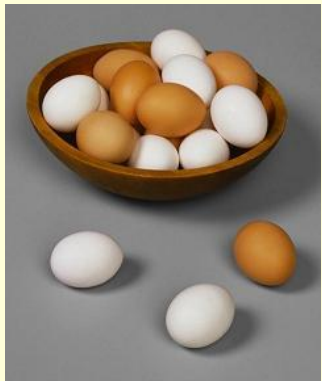


Линия проверки качества яиц

2. Определение свежести яиц с помощью подсоленной воды



1. В стакан с водой всыпьте столовую ложку соли и размешайте.
2. Опустите в стакан яйцо и определите его качество в соответствии с таблицей.
3. Оформите результаты опыта: зарисуйте положение яйца в стакане с водой и охарактеризуйте его качество.





Какую информацию содержит штамп на яйце



**Куриное
яйцо**

1-й категории (45 – 60 г)
Диетическое
2-й категории (40г. и
меньше)

поступают в продажу не позднее 7 суток

Столовое
(срок хранения до 30 суток)





Способы варки яиц

Способ приготовления	Время	Готовность
 <p data-bbox="401 678 595 725">Вмятку</p>	2 мин.	Белок свернулся наполовину, желток не свернулся.
 <p data-bbox="388 949 678 996">«В мешочек»</p>	4-5 мин.	Белок свернулся, желток не свернулся.
 <p data-bbox="401 1188 600 1235">Вкрутую</p>	7-10 мин.	Желток и белок свернулся.

Способы подачи яичницы - глазуньи и вареных яиц



Физминутка



Видеосюжет





**Памятник французскому
кулинару Огюст Эскофье**

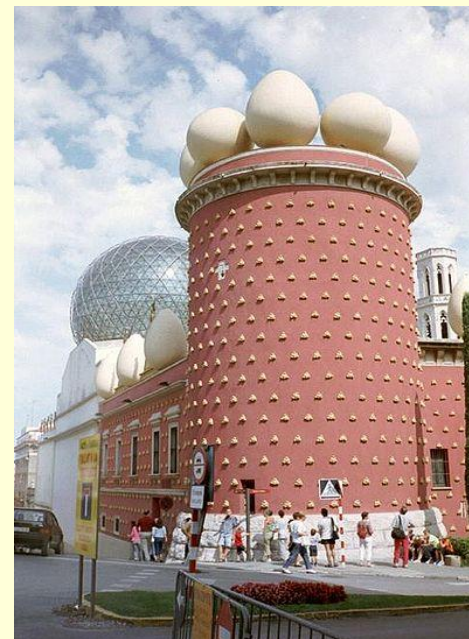


**Памятник «Колумбово яйцо»
в городе Сан-Антонио-Абад**



**В Москве на улице Маликова
стоит удивительный Дом –
яйцо (архитектор С. Ткаченко)**

**Театр – музей Сальвадора Дали
уникальное здание в Испании**



В городе Коломыя находится архитектурное сооружение в форме яйца, сюда приезжают посетители из разных стран.



Правила техники безопасности



1. Горячую сковороду брать прихваткой или сковородником
2. Воду для варки яиц не доливать до краев кастрюли
3. Яйца или смесь яиц и молока на горячую сковороду выливать осторожно, чтобы не разбрызгивалось растопленное масло
4. Крышку с горячей посуды снимать прихваткой и открывать осторожно от себя



Технологическая карта «Варка яиц»



Практическая работа



Взяв за основу вареное яйцо и используя дополнительные продукты придумать и оформить на тарелке какой - либо сюжет и дать ему название



Требования, предъявляемые к качеству блюд из яиц

- Блюда из яиц должны быть приготовлены непосредственно перед подачей к столу.
- Скорлупа сваренных яиц должна быть чистой и целой (без трещин), хорошо сниматься.
- Яйца, сваренные всмятку, должны быть жидкими, «в мешочек» - иметь твердый белок и полужидкий желток, сваренные вкрутую – твердый белок и желток.
- Яичница-глазунья должна быть приготовлена так, чтобы желток сохранял свою форму, а белок был слегка загустевшим.
- Омлет (натуральный, с гарниром или фаршированный) следует готовить из взбитых яиц.

Рефлексия

- «Я узнала....»
- «Я научилась.....»
- «Мне пригодится это....!»



**Оформить пословицы,
поговорки, загадки о
яйце**

**Узнай в Интернете о способах
хранения яиц без
холодильника**



**Составить кроссворд
по теме
« Блюда из яиц »**

**Найти ответ «Что такое
белковый крем и где он
применяется »**

Интернет - ресурсы

<https://yandex.ru/images/search?text=%D0%BF%D0%B0%D0%BC%D1%8F%D1%82%D0%BD%D0%B8%D0%BA%D0%B8%20%D0%B8%20%D1%81%D0%BE%D0%BE%D1%80%D1%83%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D1%8F%20%D0%B8%D0%B7%20%D1%8F%D0%B8%D1%86> – памятники и сооружения из яиц

<https://yandex.ru/images/search?text=%D0%B1%D0%BB%D1%8E%D0%B4%D0%B0%20%D0%B8%D0%B7%20%D1%8F%D0%B8%D1%86%20%D0%BA%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%B8%D0%BD%D0%BA%D0%B8> – блюда из яиц

<https://yandex.ru/images/search?text=%D0%BF%D1%82%D0%B8%D1%86%D1%8B%20%D0%B8%20%D0%B8%D1%85%20%D1%8F%D0%B9%D1%86%D0%B0%20%D1%81%D1%8A%D0%B5%D0%B4%D0%BE%D0%B1%D0%BD%D1%8B%D0%B5> – птицы и их яйца