

Урок подготовлен и проведен
учителем трудового обучения и технологий
Горловской общеобразовательной школы № 35
Душкиной Ириной Александровной

Внимание! Конспект урока содержит гиперссылки. Они работают только после разархивации.

Класс: 5

Раздел: КУЛИНАРИЯ

Тема: «Блюда из яиц»

Требования Госстандарта:

Учащиеся должны знать:

- пищевую ценность яиц;
- признаки и способы определения доброкачественности яиц;
- способы варки и жарения яиц.

Учащиеся должны уметь:

- готовить посуду и инвентарь к приготовлению пищи,
- определять доброкачественность продуктов по внешнему виду,
- готовить блюда из яиц.

Цели:

- *ознакомить* учащихся с пищевой ценностью куриных яиц, с признаками и способами определения доброкачественности яиц, со способами варки и жарки яиц;
- *научить* готовить посуду и инвентарь к приготовлению пищи, определять доброкачественность продуктов по внешнему виду, готовить блюда из яиц;
- *способствовать развитию* познавательного интереса к предмету, самостоятельности при выполнении работы
- *способствовать воспитанию* аккуратности, трудовых и других качеств личности

Оснащение:

для учителя –

- ✓ компьютер
- ✓ электронная презентация «Блюда из яиц»;
- ✓ учебные таблицы
- ✓ шаблоны яйца и желтка,
- ✓ яйца различных птиц в лукошке,
- ✓ посуда (кастрюля, тарелка для разбитого яйца, миска, дуршлаг);
электропечь; электрочайник;
- ✓ банка с водой;

видеоряд:

1. Фрагменты телепередачи [«О самом главном – о яйцах»:](#)

- [Значение яиц в жизни человека,](#)
- [Химический состав яйца;](#)
- [Проверка яиц на свежесть](#)

Ссылка <https://www.youtube.com/watch?v=PALFbdmiO2k&t=3s>

2. [Этикет «Как правильно есть яйца?»](#)

Ссылка https://www.youtube.com/watch?v=OrhP_OOaCSs

3. Контроль знаний <https://www.memotest.ru/test/259835> (по желанию)

4. Информационный лист «Интересные факты о яйцах» ([приложение](#))

для учащихся: форма (спецодежда), салфетка, мыло, тетрадь, карандаши.

Тип урока: комбинированный

Методы обучения:

1. По источникам знаний:

- словесный
- практический
- наглядный

2. По степени взаимодействия учителя и учащихся:

- беседа
- самостоятельная работа
- изложение

3. По характеру познавательной деятельности:

- объяснительно-иллюстративный
- проблемный
- репродуктивный
- частично-поисковый

4. По принципу расчленения или соединения знаний:

- аналитический
- классификационный
- обобщающий

5. Формы организации познавательной деятельности учащихся:

- индивидуально-обособленная
- фронтальная

Ход урока

1. Организация учащихся

- Заход в кабинет.
- Надевание спецодежды, мытье рук.
- Организация рабочего места, раздача тетрадей и необходимых принадлежностей.
- Приветствие: **Все прибежали? Все здоровы?**

И к уроку все готовы?

Прозвенел второй звонок

Начинаем наш урок!

- Отметка отсутствующих.

2. Актуализация опорных знаний

На предыдущих уроках кулинарии мы познакомились с вами со многими понятиями. Давайте их повторим с помощью учебных таблиц. Я называю вопрос, а вы не просто отвечаете, а показываете это изображение и проверяете правильность ответа.

1. Как называется помещение, в котором готовят пищу называется?

Предполагаемый ответ: КУХНЯ.

2. В кухне есть предметы, в которых готовят еду. Назовите их. Как они называются одним словом?

Предполагаемый ответ: ПОСУДА.

3. На кухне в посуду мы складываем различные подготовленные продукты и готовим пищу. Но продукты нужно очистить, нарезать, помешать и т.д. для этого у нас есть помощники. Приведите примеры, пользуясь таблицей и назовите другие, которые есть на вашей домашней кухне. Как можно назвать их одним словом?

Предполагаемый ответ: ИНВЕНТАРЬ.



4. Когда еда готова, мы готовы приступить к употреблению пищи, здесь нам помогут какие-то предметы. Покажите и назовите их.



Предполагаемый ответ:



СТОЛОВАЯ ПОСУДА



СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ.

5. Наш организм не понимает пирожных, соков, блинчиков. Он расщепляет их на питательные вещества из которых состоят различные продукты. Давайте перечислим их, назовем и приведем примеры.



Предполагаемый ответ: ВОДА, БЕЛКИ, ЖИРЫ, УГЛЕВОДЫ, ВИТАМИНЫ, МИНЕРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА.



6. На уроках мы познакомились с вами с приготовлением основных горячих напитков. Назовите их.



Предполагаемый ответ: ЧАЙ, КОФЕ, КАКАО.

Также мы познакомились со значением овощей в жизни человека. Научились делать САЛАТ и БУТЕРБРОДЫ. Обратите внимание на то, что все с чем мы с вами знакомились на предыдущих уроках в приготовлении, занимает совсем не много времени, отлично усваивается организмом, является для нас полезным и, как правило, мы употребляем это на завтрак.

Сейчас нам предстоит с вами узнать много важных и полезных вещей еще об одном продукте, который очень часто появляется на нашем столе и может служить отличным добавлением нашего завтрака. Я приготовила для вас 3 загадки: легкую, посложнее или самую сложную. Какую из них вы хотели бы разгадать? Ответ загадки поможет сформулировать тему сегодняшнего урока.

- *В белом мешочке желтый камешек*
- *Пробила я стенку – увидела серебро,
Пробила серебро – нашла там золото.*
- *Маленький, кругленький, беленький,
Разобьется – ни один мастер не склеит.*

Правильно это ЯЙЦО! Именно оно станет героем сегодняшнего нашего урока.

3. Мотивация

Откройте тетради, отступите от предыдущей работы 4 клетки, запишите число и тему урока: БЛЮДА ИЗ ЯИЦ.

Почему же сегодня мы будем говорить именно об этом продукте?

На этот вопрос нам частично ответит популярная передача «О самом главном», а самое главное это у человека – ЗДОРОВЬЕ. О правильном и здоровом питании! Давайте внимательно послушаем и посмотрим фрагмент этой передачи. Внимание на экран! [Значение яиц в жизни человека](#)

Какой вывод мы сделаем из увиденного? - **ЭТО питательный, диетический, ценный и доступный каждому продукт.**

И вторая причина по которой мы сегодня обращаем внимание на этот продукт, что **его лучше всего употреблять на завтрак**, потому что он

полностью усваивается организмом и для его переваривания затрачивается около 3 часов времени. Вечером его лучше не употреблять! Еще раз напоминаю, что на предыдущих уроках мы говорили о блюдах, которые лучше всего готовить и употреблять к завтраку, потому что именно с завтрака начинается наш съестной день. Завтрак не должен затрачивать много времени для его приготовления.

4. Изучение нового материала (презентация)

Итак, приступим к изучению нового материала. Слайд №2. Для этого попробуем ответить на ряд вопросов:

- ✓ Что вы знаете о яйцах? – ответы учащихся;
- ✓ Что нужно знать о варке яиц? – затрудняются;
- ✓ Как определить свежесть яиц? – затрудняются;
- ✓ Какие блюда из яиц вы знаете? – ответы учащихся.





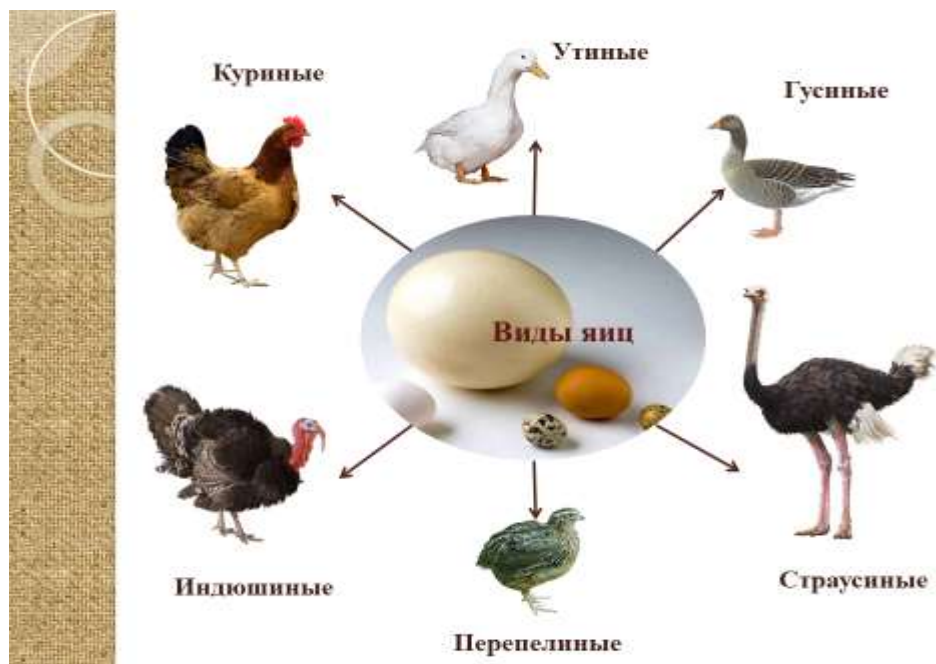
История яйца

В яйце все безупречно: и форма, и содержание. Это еще и емкий символ. Древние народы верили, что яйцо - прообраз Вселенной, из него родился мир, окружающий человека. В науке о здоровом питании яйцо издавна считалось ценным продуктом.



- ✓ Кто же приносит нам этот ценный продукт? - Правильно – ПТИЦЫ.
- ✓ А какие именно, знаете?

Давайте посмотрим на следующий слайд № 4.



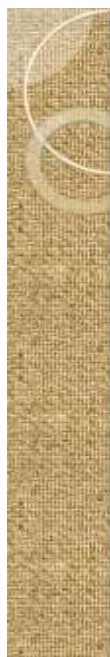
- ✓ А знаете ли вы какая птица несет самые маленькие яйца? Это самая маленькая птичка. Ее зовут КОЛИБРИ.

Посмотрите, какое маленькое у нее яйцо, по сравнению с куриным и самым большим яйцом – страусиным. Слайд № 5.



Ребята! Я предлагаю вам заглянуть внутрь яйца и посмотреть, как оно устроено. Без сомнения, каждый из вас был вместе с мамой на кухне и, возможно, помогал ей в приготовлении каких-либо блюд. Я думаю, что вы имеете общее представление о строении яйца, но сейчас предлагаю все как следует посмотреть. Готовы ли вы? Тогда разбиваем яйцо, аккуратно, чтобы не повредить его внутреннюю часть. (На белую полу порционную тарелку или пиалу разбиваем яйцо и внимательно рассматриваем его внутреннее строение, обращая внимание на красную точку и белые уплотнения)

- ✓ Предлагаю вам взять шаблоны овалов и кружочков и в тетради нарисовать строение яйца. (Учащиеся выполняют работу быстро)
- ✓ Теперь посмотрим на следующий слайд № 6 и подпишем основные части яйца:



Строение яйца



Молодцы! Отлично справились с заданием. И снова мы обращаемся к видеофильму. Я предлагаю вам посмотреть еще один маленький фрагмент передачи. Он называется химический состав яйца. Внимание на экран!

Химический состав яйца

- ✓ Сейчас мы запишем какие питательные вещества содержатся в яйце. Сделаем это рядом с рисунком. Чтобы это нам было сделать легче, обратимся к следующему слайду № 7.



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)

Совсем скоро нам предстоит выполнить практическую часть нашей работы. Чтобы выполнить ее успешно, я предлагаю вам посмотреть еще один

фрагмент из знакомой нам телепередачи. Он называется [Проверка яиц на свежесть](#)

Ребята! Сейчас мы прервем изучение нового материала и приступим к практической части урока: помоем яйца, проверим их свежесть, поставим их вариться. И пока наши яйца будут вариться, продолжим изучение нового материала

5. Практическая работа

Вот этим сейчас и займемся. Достаньте из баночек принесенные вами яйца и аккуратно помойте их. Затем по очереди проверьте на свежесть свои продукты в лабораторной банке с подсоленной водой. И, если они не всплыли на поверхность, аккуратно опустите их в кастрюлю для варки.

Ну вот, молодцы! Теперь положим в кастрюлю ложку соли и зальем их кипятком. Поставим на огонь, дождемся закипания и будем варить наши яйца 7-8 минут.

4. Изучение нового материала (продолжение)

Снова возвращаемся к изучению нового материала. Слайд № 8.

Яйца можно разделить на 2 вида.



Виды яиц

- **Диетическое** яйцо реализуется первые семь дней после того как было снесено.
- **Столовое** яйцо реализуется в течении 25 дней.



Когда мы покупаем яйца в торговой сети, то на их поверхности мы видим штамп. О чем он нам может рассказать, мы узнаем из следующих слайдов № 9 и 10.

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 25 суток)

Классификация яиц по весу и маркировке

Категория	Маркировка	Вес
Высшая	В	75 г и выше
Отборная	С-0	65 – 74,9 г
Первая	С-1	55 – 64,9 г
Вторая	С-2	45 – 54,9 г
Третья	С-3	35 – 44,9 г

- У меня есть пара яиц, купленных в разных торговых точках. Давайте узнаем, о чем нам хотели сообщить с помощью таблички в слайде. (расшифровка штампа). Молодцы! Отлично справились с заданием.
- На производствах яйца на свежесть проверяют с помощью различных приборов, которые называются *овоскоп*. В домашних условиях мы уже знаем, что можно проверить яйца с помощью «чудесной» банки с водой.

Как определить свежесть яйца

1. Просвечивание яиц

Овоскопы



2. Определение свежести яиц с помощью подсоленной воды

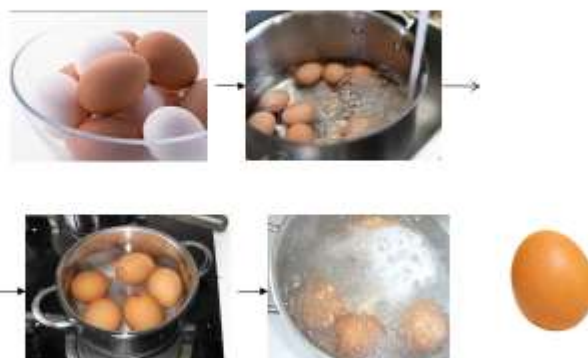
Если поместить яйцо в сосуд с водой и при этом яйцо утонет полностью, свежесть не вызывает сомнений. Объясняется это тем, что чем дольше яйцо хранится, тем больше образуется воздушная камера внутри яйца. Пористое строение скорлупы яйца позволяет части жидкости, со временем, испариться, и яйцо становится легче.



- Итак, яйца промыты, проверены и варятся уже несколько минут.

Слайд №13.

Технологическая карта «Варка яиц»



- **НЕ ЗАБЫВАЙТЕ О ПРАВИЛАХ БЕЗОПАСНОСТИ! Слайд № 14.**

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



- Из опыта употребления яиц, вы уже знаете, что они бывают разной консистенции (густоты). Происходит это потому, что они варятся разное время и в зависимости от этого по-разному называются. Об этом мы узнаем из слайда № 15.

Давайте запишем в тетради время варки яиц.

Способы варки яиц



Способ приготовления	Время	Готовность
 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 свернулся.

6. Физкультминутка:

А теперь все дружно встанем, (встаем, руки на пояс)

Влево глянем, вправо глянем. (поворот туловища влево, вправо)

К солнцу руки протяни, (руки вверх, становимся на цыпочки)

Их тихонько опусти (опускаем руки и становимся на полную стопу).

Снова на носочки встанем

И на место тихо сядем.

Молодцы, ребята.

5. Практическая работа (продолжение)

- ✓ Выключаем плиту.
- ✓ Охлаждаем яйцо.
- ✓ А знаете, как отличить варенное яйцо от сырого? Надо на гладкой поверхности крутануть его пальцами. Давайте попробуем. Осторожно! Чтобы оно не слетело со стола. Оно крутится на месте очень быстро и долго. А теперь посмотрите, я крутану сырое яйцо. Оно крутится медленно и значительно меньше.

- ✓ Отварное яйцо покладем в банку. Вы знаете, что дегустирование готовых блюд в учебных лабораториях запрещено. Но мы обязательно должны знать, как нужно употреблять в пищу яйца.
- ✓ Предлагаю вашему вниманию видеоролик по этикету. Смотрим!
[Этикет «Как правильно есть яйца?»](#) Интересно?
- ✓ Одним из самых любимых блюд является жареное яйцо – глазунья. И мы не заслужено обошли вниманием жарку яиц. Давайте немедленно исправим эту несправедливость. Внимание на экран. Слайд № 16.



- ✓ А теперь, давайте познакомимся с требованиями, которые предъявляются к готовым блюдам из яиц. Слайд № 17



Требования, предъявляемые 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.

- ✓ Самое обычное яйцо может быть очень нарядным! Японцы говорят: «Пищу надо есть глазами». Это правда! Красиво оформленные блюда возбуждают аппетит, улучшают пищеварение! Посмотрите, какими оригинальными, привлекательными могут быть блюда из яиц! Слайд № 18.



- ✓ Наш урок подходит к концу. Откройте пожалуйста дневники, обсудим и запишем домашнее задание.

7. Домашнее задание:

- ✓ Обсудить слайд № 19.
- ✓ записать в дневник



- ✓ Просмотр слайда № 20 Варианты выполнения домашнего задания (оформление блюд из яиц). Свои фотографии можно прислать сообщением в Контакте <https://vk.com/id359508922>. Наиболее интересные работы, с вашего разрешения, будут выложены на моей странице и на странице нашей школы https://vk.com/school_life_35.

8. Рефлексия:



Смотрим на табличку над доской, выбираем себе фразу и продолжаем ее:

Я узнал(а)...

Я научился(ась)...

Мне понравилось...

Меня удивило...

Мне еще надо...

Дома я обязательно.....

9. Подведение итогов урока:

- ✓ просмотр работ в тетради;
- ✓ анализ работы класса на уроке; выполнены ли цели и задачи на уроке;
- ✓ оценивание в журнал и выставление оценок в дневники.

10. В свободную минуту. ЭТО ИНТЕРЕСНО!

- У нас осталось несколько минут и я традиционно предлагаю вам проверить эрудицию. Слайд № 21.

Знаете ли вы что это за предметы и как они называются?



Игра «Угадай-ка!» (принципу телевизионной игры «Поле чудес»)
«Пашотница» - прибор и посуда для употребления и приготовления яиц.

- Для тех, кто хочет проверить свои знания и эрудицию может это сделать за компьютером, перейдя по ссылке <https://www.memotest.ru/test/259835>
- Вы также можете ознакомиться с интересными фактами о яйцах в приложении, которое я подготовила для вас.

Слайд № 22.



**СПАСИБО
ЗА
ВНИМАНИЕ!**

