

*Гамова Ольга Владимировна*

*Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение Белоносовская средняя общеобразовательная школа Еткульского муниципального района Челябинской области*

КОНСПЕКТ УРОКА ПО ТЕХНОЛОГИИ В 5 КЛАССЕ  
«БЛЮДА ИЗ ЯИЦ. ПИТАТЕЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ ЯИЦ»

**Тема:** Блюда из яиц. Питательная ценность яиц.

**Место урока в системе:** Урок третий в разделе «Технология приготовления пищи», первый урок по теме «Блюда из яиц».

**Цель урока:** Познакомить с питательной ценностью яиц, познакомить со строением яйца; развивать умение определять свежесть яиц в домашних условиях; воспитывать трудолюбие, культуре труда.

**Тип урока:** Комбинированный.

**Методы урока:** Беседа, практическая работа, анализ.

**Форма организации учебной деятельности:** Коллективная.

**Оборудование:** ПК, проектор, емкость для воды, яйцо.

**Ход урока**

- 1. Организационный момент**
- 2. Повторение темы «Бутерброды. Горячие напитки»**

На доске кроссворд, работа – фронтальный опрос.



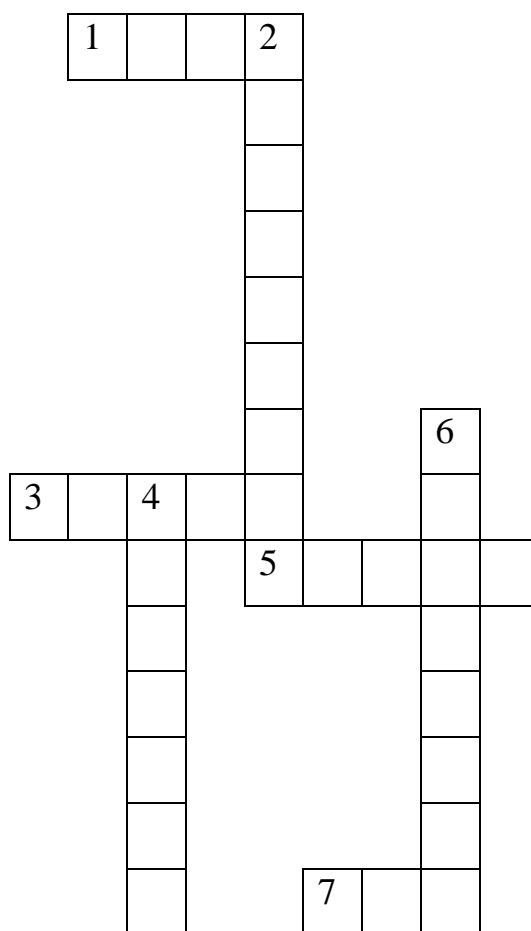


Рисунок 1 – Кроссворд

Вопросы: 1. Для открытых бутербродов его нарезают толщиной 1-1,5 см, для закрытых – 0,5 см. 2. Его подают как закуску к завтраку, обеду, ужину, к чаю. 3. Этим продуктом смазывают хлеб. 4. Бутерброд, названный именем англичанина. 5. Приспособление для нарезки хлеба, колбасы, сыра и других продуктов. 6. Вид бутерброда. 7. Горячий напиток.

Ответы: Хлеб, бутерброд, масло, сэндвич, доска, открытый, чай.

### 3. Объяснение нового материала

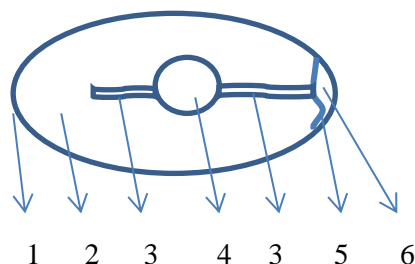
Загадка: Нашел я шар, разбил его: там серебро и золото? (Яйцо)

Текст: В некотором царстве понадобился придворный повар. Всем желающим занять это место предлагали приготовить блюдо, состоящее из трех равных частей: какого-либо продукта, воды и соли. Но при этом кушанье не

должно быть пересолено. Многие пытались это сделать, но ни у кого не получилось. И только один человек догадался сварить... Что? (Яйцо)

1. Куриные яйца - питательный продукт. Они содержат белки, жиры, минеральные соли. По своим питательным свойствам яйцо не уступает мясу.

Яйцо состоит из скорлупы, белка, желтка, разделенных оболочками и градинок, удерживающих желток в центральном положении.



1-скорлупа, 2-белок, 3-желток, 4-градинки, 5-оболочка, 6-пуга (пустота, заполненная воздухом)

Рисунок 2 – Строение яйца

Яйца бывают: а) диетические - поступают в продажу не позднее 5-7 суток после снесения (на таких яйцах ставится цветной штампель с числом дня и месяца). Они считаются лучшими для приготовления блюд: суфле, пироги, бисквиты, вареные всмятку, яичница-глазунья; б) столовые: свежие (хранятся до 30 суток), холодильниковые (более 30 суток в холодильнике), известкованные (хранятся в известковом растворе).

Промышленность вырабатывает из яиц: 1) яичный меланж – замороженная смесь яичных белков и желтков без скорлупы; 2) яичный порошок – высушенный меланж.

2. Яйца, меланж, яичный порошок используются для приготовления различных блюд. Это яйца всмятку, в «мешочек», вкрутую, омлеты, яичные каши («брюи»), яичницы – глазуньи, пудинги, запеканки, сырники и другие блюда с применением яиц.



3. Прежде, чем употреблять яйцо в пищу, следует определить его свежесть, например, с помощью овоскопа. При просвечивании – яйцо прозрачное, пятна отсутствуют, затемнений нет.

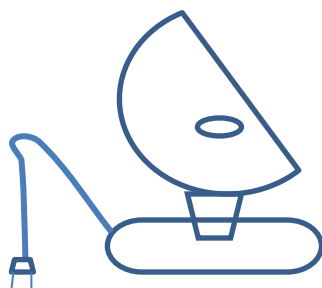
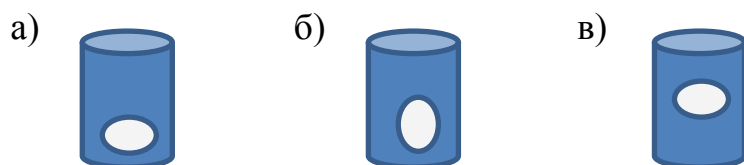


Рисунок – 3

А если овоскопа нет.

В домашних условиях: опускают яйцо в холодную воду.

- А) Самое свежее опустится на дно;
- Б) Если яйцу примерно неделя, оно занимает вертикальное положение;
- В) Яйцо, которому 3 недели и больше всплывает.



4. Хранят яйца в прохладном, сухом, затемненном месте – холодильник, кладовая. Перед хранением проверяют его на целостность скорлупы. Если скорлупа грязная – промывают, вытирают, хранят недлительное время.

5. Перед приготовлением яйцо промывают теплой водой.

#### 4. Закрепление материала

Лабораторная работа «Определение доброкачественности яиц».

Цель: Научить проверять в домашних условиях свежесть яиц.



## 5. Задание на дом

Повторить пройденную тему, форму для практической работы «Приготовление блюда из яиц».

