**ТЕМА: ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ**

**Цели:**

* ознакомить учащихся с питательными свойствами яиц;
* сформировать у учащихся навыки по определению доброкачественности яиц и приготовлению блюд из яиц;
* прививать аккуратность и опрятность в работе.

**Оборудование:** учебник, рабочая тетрадь, набор посуды, инструментов и приспособлений, набор продуктов для практической работы, инструкционные карты.

**Ход урока**

**I. Организация урока.**

Проверка готовности учащихся к уроку.

***Вступительное слово учителя***

Здравствуйте ребята! К уроку все готовы? Молодцы! Можем начинать наш урок.

Сегодня на уроке у нас гости с разных школ района, но волноваться не стоит, я думаю, что мы с вами сегодня плодотворно поработаем на уроке.

**II. Актуализация знаний.**

На прошлом уроке мы изучали с вами тему: «Технология приготовления блюд из вареных овощей». Давайте вспомним:

У вас на парте лежат карточки. Выполните задания на карточке:

1. Обозначьте цифрами правильную последовательность приготовления салата

из вареных овощей 3б.

\_\_\_\_\_\_ отварить \_\_\_\_\_ очистить

\_\_\_\_\_\_ нарезать \_\_\_\_\_ украсить

\_\_\_\_\_\_ перемешать \_\_\_\_\_ заправить

\_\_\_\_\_\_ промыть \_\_\_\_\_ охладить

\_\_\_\_\_\_ Овощи

2. Салат, состоящий из вареных овощей и соленого огурца

1 б.

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |

3. Приготовление овощей в большом количество жидкости 1б.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |

Проверьте себя, оцените (на партах лежат критерии оценивания) (Слайд 1,2,3)

**ВЫЗОВ!**

У: Ребята послушайте небольшую историю.

Древние народы считали этот продукт прообразом Вселенной - из него родился мир, окружающий человека. Древние греки, римляне, египтяне и многие другие народы относились к нему как к символу рождения. О каком продукте идет речь? (О яйце). **(слайд 4)**

Сформулируйте тему урока (учащиеся формулируют тему урока). Цель нашего урока: (формулируют цель).

Запишите тему урока в тетрадь. **(слайд 5)**

Скажите пожалуйста, что вам известно по теме нашего урока: (ответы учащихся)

Что хотите узнать?

**ОСМЫСЛЕНИЕ!**

Как вы думайте, содержатся ли в яйце ценные питательные вещества? (Да)

Ваши предположения, какие вещества там содержаться? (предположения детей записываются на доску)

Чтобы нам подтвердить ваши предположения или их опровергнуть откройте учебник на странице 66 и прочитайте 1 абзац. (учащиеся читают информацию в учебнике)

Давайте с вами проверим насколько вы были правы? (Сравнивают, лишнее вычеркивают, недостающее дописывают)

- Вы действительно правы. В яйце содержится достаточно большое количество питательных веществ необходимых для нашего организма. **(слайд 6)**

- вода 74%, - углеводы 0,6-0,7%

- белки 12,6%, - минеральные вещества 1%

- жиры 11,5%, - витамины А,Е,В1, В2, Д

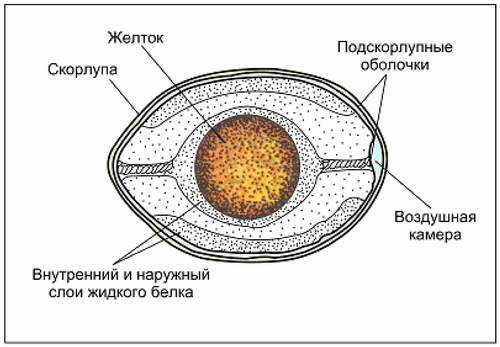
Могут ли яйца вызвать аллергию у человека? (могут, даже здоровым людям не рекомендуется съедать больше одного яйца в день).

Яйца каких птиц употребляют в пищу: куриные, гусиные, утиные, индюшачьи, страусиные. **(слайд 7)**

Яйца могут быть источником инфекционного заболевания сальмонеллёз, поэтому следует употреблять в пищу только свежие, хорошо вымытые яйца или прошедшие тепловую обработку.

Из чего же состоит яйцо? (ответы детей)

Рассмотрим строение яйца **(слайд 8)**

[](http://ks.uz/book/key/images/22.jpg)

У любого продукта есть сроки хранения и яйца не исключение. **(слайд 9)**

Куринные яйца в зависимости от срока хранения подразделяются на диетические (срок хранения не более 7 суток) и столовые (срок хранения от 7 до 25 суток)

**Работа в группах Лабораторная работа**

Сейчас вам предстоит провести лабораторное исследование. Мы можем определить свежесть яиц двумя способами. Каждая группа определяет способ, по которому будет проводить исследование.

На стр. 67 прочитайте каждый свой способ, проведите исследование, сделайте выводы.

Перед вами три испытуемых образца

Определение свежести яиц:

1 способ – осмотреть яйца через овоскоп

2 способ – налить в стакан воду, растворить в ней одну столовую ложку соли, опустить туда яйцо, если яйцо лежит на дне горизонтально – диетическое, приподнимается в вверх тупой конец или же принимает вертикальное положение – яйцо столовое, если яйцо плавает на поверхности – яйцо недоброкачественное.

Обсудите в группе, сделайте вывод.

А сейчас составьте пожалуйста кластер «Блюда из яиц»

Обсуждение кластера**. (слайд 10)**

В чем подают вареные яйца? (Вареные яйца подают в рюмке для яиц – **пашотнице**).

Как можно отличить вареное яйцо от сырого? Учащимся предлагается два яйца одно сырое, другое вареное. Определите какое яйцо вареное.

(Кручением яйца. Вареное яйцо хорошо крутится на столе, сырое не крутится)

Для варки яиц существует приспособление **«Гаджет»**, которое поможет сварить яйца. **(слайд 11)**

Какие профессии связаны с темой нашего урока? (птичница, оператор птицефермы, повар, кондитер) **слайд 12,13**

**Закрепление:** «Слепой текст»

Задание: вставьте нужные слова в текст

Яйца – ценный продукт питания. В зависимости от срока хранения подразделяются на \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Яйца хранят в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Свежесть яиц можно определить просвечиванием и с помощью \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ воды. Их можно варить, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, запекать. После окончания варки яйцо опускают в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ воду. Подают яйца в рюмке для яиц - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Яйца также входят в состав многих кулинарных \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Проверяем текст.**

**IV. Рефлексия.**

Подведём итоги работы:

Ребятам предлагаются варианты вопросов, с помощью которых они смогут подвести итог проделанной работы.

**Метапредметные**

Мне больше всего удалось ...

За что я могу себя похвалить?

За что я могу похвалить одноклассников?

Что приобрёл?

Что меня удивило?

Для меня было открытием то, что ...

Что, на мой взгляд, не удалось? Почему? Что учесть на будущее?

|  |
| --- |
| **Предметные**  Я могу…  Я умею…  У меня получается…  Я понимаю…  Я знаю…  Я выполняю…  Я способен…  Я склонен…  Я придерживаюсь…  Я соблюдаю…  Я применяю…  Я использую…  Я стремлюсь…  Я стараюсь… |

**Домашнее задание:** § 12 прочитать, выполнить любые 2 задания стр. 71

1. Узнай в интернете о способах хранения яиц без холодильника?

2. Запомни понятие «паровой омлет», «гоголь – моголь» и узнай в Интернете рецепт этого блюда?

3. Ознакомься, как оформляют яйца к народным праздникам?

\*Проведи эксперимент вместе с родителями: «Небьющееся яйцо»

Чтобы сделать небьющееся яйцо, положите его в стакан с уксусом. Через 2-3 дня выньте яйцо и попробуйте сбросить его для начала с высоты 15 см. Яйцо не сломается, а подпрыгнет на столе. Попробуй дать этому объяснение.

**Интересные факты о яйце**

В селе Холмогорское Красноярского края курица снесла яйцо, на скорлупе которого отчётливо виден циферблат часов.

В самом большом курином яйце было пять желтков, а охват по вертикали был 31 см.

Самое маленькое в мире птичье яйцо — это яйцо колибри, а самое большое — у страуса. Чтобы сварить яйцо страуса вкрутую, понадобится 2 часа.

Самый большой омлет в мире был сделан в Мадриде шефом Карлосом Фернандез. Его сделали из 5000 яиц, и его вес составил 599 кг.