

## Конспект урока технологии (90 минут)

Учитель: **Яковлева Наталья Викторовна**

Предмет: технология

Класс: 5

Учебник (УМК): Н.В. Сеница, В.Д. Симоненко

Тема урока: Блюда из яиц.

Тип урока. Урок изучения нового материала.

Цель урока. Дать представление о пищевой ценности яиц, их значении в питании человека.

Планируемые результаты:

**1) Предметные** - определение способов проверки свежести и хранения яиц.

**2) Метапредметные (УУД):**

- **регулятивные** - технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств приготавливаемого блюда из яиц;
- **коммуникативные** - умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем и одноклассниками, разрешать конфликтные ситуации;
- **познавательные** – выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и умение проводить сравнительный анализ вкусовых качеств.

**3) Личностные** – умение провести самоанализ выполненной работы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности. Готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства.

Необходимое оборудование и материалы.

- Оборудование кухни – лаборатории, инструменты, приспособления, посуда.
- Куриные яйца для лабораторной и практической работы.
- Набор продуктов для практической работы.
- Компьютер, проектор, экран.
- Слайдовая презентация.
- Инструкционные карты для лабораторной работы.
- Технологические карты. Яйца «Сюрприз» (приложение №2)

Для учащихся:

- Рабочая тетрадь, кулинарная энциклопедия, письменные принадлежности.
- Таблица «ЗУХ» (приложение №1)

### 1. Организационный момент

Учитель: *(звучит медленная музыка.)*

В некотором царстве, Кулинарном государстве, был объявлен конкурс на замещение вакантной должности придворного повара. Всем желающим занять это место предлагалось отгадать загадку и приготовить блюдо.

**«Фунт еды, да фунт воды, да фунт соли. Сварю, стану есть – несолено».**  
*(Фунт – единица измерения массы, 1 фунт - 450 грамм)*

Трудная загадка! Многие пытались её разгадать, но ни у кого не получалось. Однако нашёлся повар, настоящий профессионал, который справился с заданием! Что же приготовил повар? *(ребята высказывают своё мнение)*

Повар сварил яйцо, разумеется, в скорлупе.

### 2. Сообщение темы и цели урока

Учитель: ребята, мы продолжаем путешествие по **стране Кулинария** (Слайд 1)  
Добро пожаловать в «**Мир солнышка в скорлупке**»

Сегодня мы побываем в гостях у придворного повара Калорьевича и узнаем всё о яйце и яичных продуктах, научимся готовить блюда из яиц.

Знакомьтесь! (Слайд 2)

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

Поварское дело не ремесло, а искусство.



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.

### 3. Объяснение нового материала

Учитель: в каждом маленьком яйце скрыто столько загадок! Раскроем их и станем настоящими экспертами в области яиц (Слайд 3) Свои знания по теме будем сохранять в **таблице «ЗУХ»**

Таблица «ЗУХ»		
Знаю	Узнал	Хочу узнать

- Яйцо – пища, приготовленная природой в идеальных пропорциях.

А вот и первая загадка. Какие полезные вещества содержатся в 45 граммах яйца?

Работа с текстом кулинарных энциклопедий (**приём «Инсерт»**)

Во время чтения текста необходимо делать на полях пометки, а после прочтения текста, заполнить таблицу. В таблицу кратко заносятся сведения из текста (Слайд 4)

Задание: вчитываемся в текст и делаем пометки:

" V " - уже знал,

" + " – новое,

" ? " - есть вопросы (хочу узнать).

Учитель: давайте сделаем вывод по прочитанному. **Таблица «ЗУХ»**

**Вывод:** современная наука определила, что в состав яиц входят жизненно необходимые человеку вещества: белки, жиры, минеральные соли, витамины А, D, Е и В. Основная часть полезных веществ сосредоточена в желтке. Правда, нельзя забывать и о том, что в яйце содержится много холестерина (именно поэтому яйца ограничены в употреблении при заболеваниях почек и печени). Исследование показало, что люди со здоровой диетой могут

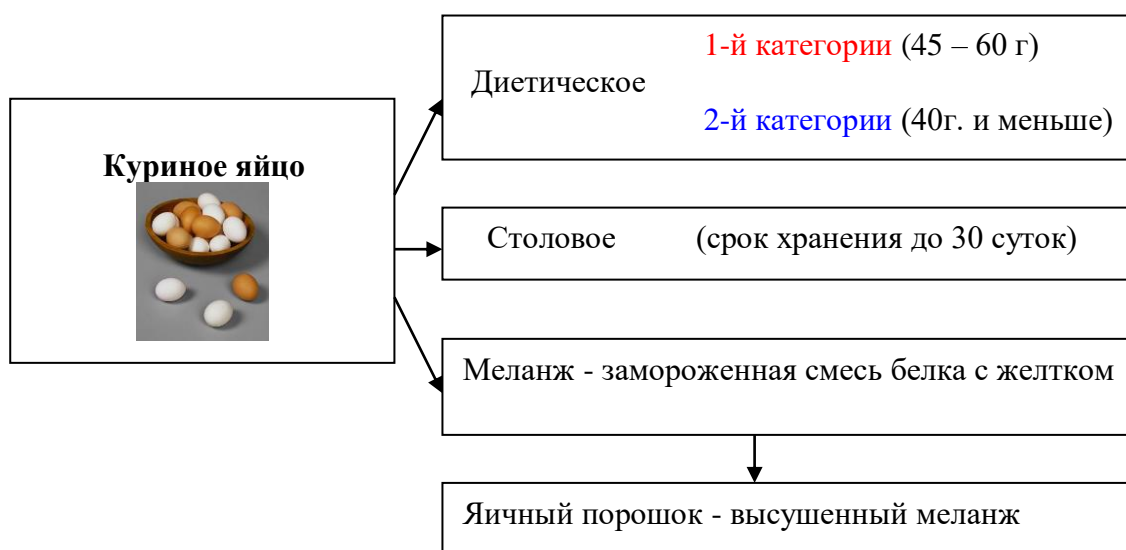
съедать по яйцу в день, и уровень холестерина в крови не поднимется. Согласно статистике, человек ежегодно употребляет в пищу около 200 куриных яиц (Слайд 5)

- Чтобы разгадать вторую загадку, отправимся с поваром Калорьевичем в магазин. Просто поразительно, как много информации содержится на яйце! Какую информацию содержит штамп на яйце? (ребята высказывают своё мнение)

Маркированные яйца с указанной датой называются **диетическими**. По истечении 7 суток они становятся **столовыми**.

Работа по учебной таблице. (Слайд 6)

(Схема зарисовывается учащимися в рабочую тетрадь)



- Крупные яйца массой 45 г. и более маркируют красной краской – это продукт 1-й категории.

- Яйца массой 40 г. и меньше – синей краской – это продукт 2-й категории.

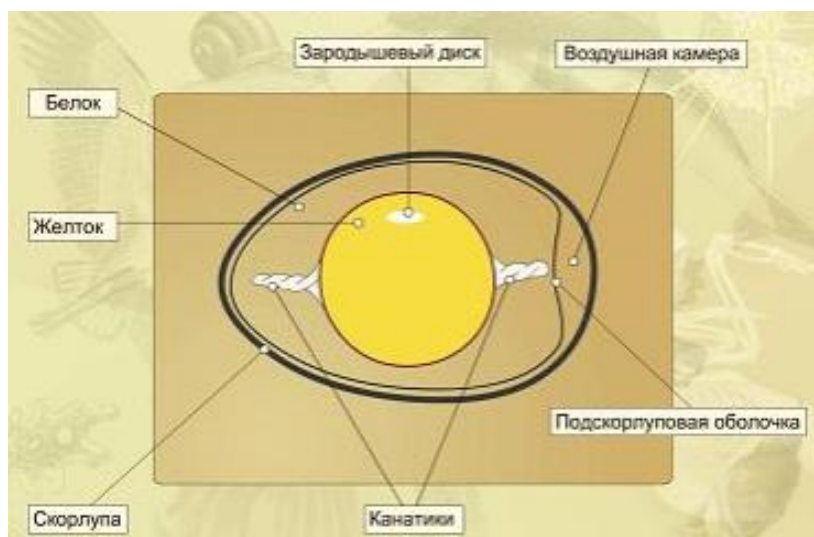
К яичным продуктам относятся **меланж** (замороженная смесь белка с желтком) и **яичный порошок** (высушенный меланж). Эти продукты особенно удобны для использования в пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания. Срок хранения яиц в холодильнике — 30 суток, при комнатной температуре — 12 суток.

Советы повара Калорьевича (Слайд 7)

- ✓ Яйца сохраняются лучше, если лежат тупым концом вверх.
- ✓ При отсутствии холодильника яйца можно сохранить свежими, если смазать скорлупу тонким слоем сала или растительного масла, завернуть каждое яйцо в бумагу, уложить в корзинку и повесить ее в темном проветриваемом месте.

**Стадия осмысления.** Учитель: начинаем заполнять таблицу «ЗУХ»

- Раскроем ещё одну загадку и познакомимся со строением яйца. (работа по учебной таблице) (Слайд 8)



Яйцо покрыто скорлупой, под которой находятся две подскорлупные оболочки. Между ними образуется воздушная камера – пуга. В процессе хранения яиц пуга увеличивается. Под оболочками находится белок. В середине его на двух канатиках «подвешен» желток. Белок составляет около 60% содержимого яйца, а желток – около 40%.

- Очень важно, чтобы яйца были свежими, а как это узнать, вот так загадка?

Как определить свежесть яйца? *(ребята высказывают своё мнение)*

**Вывод:** для определения их доброкачественности можно использовать несколько способов.

1. Просвечивание (с помощью овоскопа)
2. Погружение в воду.

#### 4. Лабораторная работа

Проведём опыт и определим качество яиц в подсолённой воде (Слайд 9)

*(работа выполняется в парах по инструкционной карте)*

##### Ход работы

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.

Качество яйца	Положение яйца
Яйцо свежее	Опустилось на дно стакана
Недостаточно свежее	Плавает чуть выше дна
Недоброкачественное	Находится на поверхности жидкости

Яйца могут быть источником инфекционного заболевания, в процессе приготовления пищи из них необходимо соблюдать правила.

Советы повара Калорьевича (Слайд 10)

- ✓ Использовать только свежие, хорошо вымытые яйца (это снизит возможность попадания вредных микробов со скорлупы в пищу)
- ✓ Соблюдать режим тепловой обработки яиц.

- Опять загадка, какие вкусные блюда можно приготовить из яиц?

Предлагаю принять участие в игре **«Яичный аукцион»** (кто последний назовёт блюдо из яиц).

**Вывод:** из яиц готовят яичницы, омлеты. Яйца можно фаршировать. Кроме того, яйца широко используются при приготовлении котлет, запеканок, блинчиков, а также кондитерских изделий. В кухне народов мира можно найти около 3 тысяч рецептов блюд из яиц. В русской национальной кухне, например, яйца готовили, как отдельное блюдо. Как пищевое сырье, для смеси с другими продуктами яйца не воспринимались. Даже в тесто их стали употреблять лишь в XIX веке по примеру французов (Слайд 11)

- Как же правильно варить яйца? (ребята высказывают своё мнение)

Рассмотрим способы варки яиц (работа с таблицей) (Слайд 12)

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

## 5. Подготовка к практической работе

Учитель: мы переходим к практической работе, но сначала запомним несколько правил!

Советы повара Калорьевича (Слайд 13)

- ✓ Никогда не варите яйца сразу из холодильника, потому что очень холодные яйца, которые кладут в горячую воду, скорее всего, лопнут.
- ✓ Никогда не варите яйца слишком долго (желтки потемнеют, белок будет похож на резину).
- ✓ Всегда используйте маленькую кастрюлю - когда слишком много места, яйца могут стукнуться друг об друга и потрескаться.
- ✓ Помните, что у яиц есть подушечка на тупом конце, где собирается воздух. Во время варки там может собраться давление и скорлупа потрескается. Чтобы этого избежать, проколите яйцо с тупого конца иголкой, чтобы выходил пар.
- ✓ Если скорлупа яйца слегка треснута, яйца надо варить в солёной воде, чтобы белок не вытек.
- ✓ Сваренные яйца опускают в холодную воду, чтобы они легче очистились.

**Стадия осмысления.** Учитель: заполним таблицу «ЗУХ»

**Вводный инструктаж.** Перед выполнением практической работы проводится инструктаж по правилам техники безопасности:

- при пользовании электронагревательными приборами;
- при работе с горячей жидкостью.

Разбирается схема приготовления и требования к качеству блюда.

## 6. Практическая работа

Выполняется в соответствии с графиком работы с использованием технологической схемы и рецептуры.

Технологическая карта Яйца «Сюрприз» (Слайд 14)

Наименование продукта	Кол-во	Последовательность приготовления	Посуда и инвентарь
Яйца	1 шт.	Сварить вкрутую. Очистить. Разрезать пополам. Вынуть желток	Кастрюля, нож, разделочная доска
Паштет	2 ч. ложки	Смешать с желтком	Тарелка, вилка
Соль	По вкусу	Добавить в паштет с яйцом. Смешать.	Ложка
Майонез	1 ст. ложка	Наполнить половинки яйца полученным фаршем и сверху залить майонезом. Украсить зеленью.	Ложка, сервировочное блюдо

Варка яиц идёт полным ходом, но не все загадки ещё разгаданы.

- Как культурно съесть яйцо на завтрак?

Учитель: для этого надо знать некоторые тонкости яичного этикета  
(сообщение готовится ученицей)

Ученица: помните, почему началась война между лилипутами (Джонатан Свифт «Путешествия Гулливера»). Так вот, для тех, кто этого не знает: война началась из-за разного подхода к разбиванию яйца. Одни говорили, что надо бить яйцо с тупого конца, другие – с острого. Разногласия были настолько остры, что привели к войне.

Если вам подали яйца вкрутую, ни в коем случае не разбивайте их о краешек стола или тарелки. Согласно правилам этикета, надо взять яйцо в левую руку и ложкой сделать пару-тройку резких ударов по скорлупе. Затем очищаете ее и убираете на край тарелки. Когда яйцо «освобождено», держите его для устойчивости левой рукой и разрезаете вдоль на две половинки – это можно делать ножом или вилкой.

### Определение качества.

1. Оценка сервировки стола.
2. Определение качества приготовленного блюда согласно требованиям (самоконтроль и взаимоконтроль).
3. Анализ допущенных отклонений при приготовлении и оформлении блюда.  
Уборка стола, рабочего места и мытье посуды (согласно графику).

## 7. Подведение итогов занятия

Учитель: заполним таблицу «ЗУХ». Проанализируем нашу работу, подведём итог (обобщение знаний учащихся).

Домашнее задание: повторить изученный материал (стр.145-147, вопросы для самопроверки).

Интересная информация от повара Калорьевича (Слайд 15)

**Всемирный день яйца** — неофициальный праздник всех любителей кулинарных блюд, одним из основных ингредиентов которых является яйцо (омлеты, запеканки, глазуньи, сырники и т. д.). Отмечается во вторую пятницу октября.

Учитель: обыкновенное яйцо – пищевой продукт, но его воспевают в песнях, сочиняют сказки (Курочка Ряба). Форма яйца вдохновляет художников, дизайнеров, архитекторов.

Ученица: «**Яйцо в искусстве**» (Слайд 16, 17)

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

- В Москве на улице Маликова стоит удивительный Дом – яйцо (архитектор С. Ткаченко).
- Театр – музей Сальвадора Дали уникальное здание в Испании.
- Памятник «Колумбово яйцо» стоит в городе Сан – Антонио – Абад.

## 8. Рефлексия деятельности на уроке

**Синквейн:** *существительное; два прилагательных; три глагола в неопределённой форме; пословица, фраза или крылатое выражение; синоним.*

Составление учащимися синквейна (Слайд 18)

1. Яйцо;
2. таинственное, хрупкое, полезное;
3. купить, варить, угощать;
4. «солнышко в скорлупке», «в доме еда, а дверь заперта», «яйца курицу не учат».
5. жизнь, здоровье.

Учитель: уважаемые эксперты в области яиц, я благодарю вас за активную работу. Новых вам открытий и побед в стране Кулинария. Урок окончен. (Слайд 19)

В помощь учителю.

Использованные источники и литература.	<p>1. Интернет ресурсы:</p> <p><a href="http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm">http://kmspb.narod.ru/posobie/insert.htm</a> - Информационный банк современного учителя.</p> <p><a href="http://www.1001recept.com/recipes/eggs/index.html#Кулинарно">http://www.1001recept.com/recipes/eggs/index.html#Кулинарно</a></p> <p><a href="http://obozrevatel.com/news/2009/10/5/325169.htm">http://obozrevatel.com/news/2009/10/5/325169.htm</a></p> <p><a href="http://www.mega.km.ru/Health/encyclp.asp?topic=STAT_FOODDOC_111&amp;rubr=STAT_FOODDOC_111">http://www.mega.km.ru/Health/encyclp.asp?topic=STAT_FOODDOC_111&amp;rubr=STAT_FOODDOC_111</a></p> <p><a href="http://ru.wikipedia.org/wiki/Яйцо_(еда)">http://ru.wikipedia.org/wiki/Яйцо_(еда)</a></p> <p><a href="http://tana.ucoz.ru/load/319">http://tana.ucoz.ru/load/319</a></p> <p><a href="http://www.dobrieskazki.ru/povar.php">http://www.dobrieskazki.ru/povar.php</a></p> <p><a href="http://www.rian.ru/society/20091009/188120863.html">http://www.rian.ru/society/20091009/188120863.html</a></p> <p><a href="http://moikompas.ru/compas/bluda_s_yazamy">http://moikompas.ru/compas/bluda_s_yazamy</a></p> <p>2. Тематическое планирование к учебнику Синица Н.В., Симоненко В.Д. «Технологии ведения дома», 5 класс. Http://www.vgf.ru/tabid/82/Default.aspx</p> <p>3. Технология (учебник для учащихся 5 класса общеобразовательных учреждений). Под редакцией В.Д. Симоненко. Вариант для девочек. М.: Издательский центр «Вентана – Граф», 2006 г.</p> <p>4. Журналы «Школа и производство».</p>
--	--