

**Конспект «открытого» урока по технологии в 5 классе «А»
(технологическая карта) по теме: «Блюда из яиц»**

**Автор: Локосова Светлана Валерьевна, учитель технологии
ГБОУ СОШ № 9 г. Кинеля**

ФИО учителя: Локосова Светлана Валерьевна

Образовательное учреждение: ГБОУ СОШ № 9 г.Кинеля

Предмет: Технология

Образовательная программа: В.Д.Симоненко «Технология «Обслуживающий труд»», модифицированная

Класс: 5 «А»

Дата проведения:

Раздел: Кулинария

Тема: Блюда из яиц

Цель: организовать деятельность обучающихся по приобретению умений готовить блюда из яиц.

Задачи обучения:

Образовательные:

1. Способствовать формированию закреплений знаний о пищевой ценности яиц.
2. Способствовать обучению определения свежести яиц.
3. Способствовать осознанию основного технологического материала.
4. Способствовать формированию представления бытовых электрических приборах необходимых для приготовления блюд из яиц.
5. Способствовать осознанию технологии приготовления блюд из яиц.

Развивающие:

1. Способствовать развитию речи обучающихся при ответе на вопросы.
2. Способствовать овладению одним из основных способов мыслительной деятельности обучающихся.
3. Способствовать формированию и развитию познавательного интереса обучающихся к предмету.
4. Способствовать формированию и развитию самостоятельности обучающихся при проверке знаний и выполнении практической работы.

Воспитательные:

1. Способствовать формированию и развитию трудовых, эстетических, экономических и других качеств личности: при выполнении упражнений и практической работы.
2. Соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства.

Профориентационные:

1. Обобщить у обучающихся знания и сферах трудовой деятельности, профессиях, карьере: повара.
2. Способствовать формированию знаний и умений объективно осуществлять самоанализ уровня развития своих профессионально важных качеств и соотносить их с требованиями профессий, сфер трудовой деятельности к человеку
3. Воспитывать уважение к работающему человеку.

1. Материально-техническая база:

1. кабинет технологии;
2. мультимедийное оборудование;
3. стаканы;
4. соль;
5. ложка столовая;

б. яйца (разной степени свежести).

2. *Дидактическое обеспечение:*

1. учебник: Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В. Синеца, В.Д. Симоненко. – М.: Вентана-Граф, 2013. – 192 с.: ил.

2. рабочая тетрадь для учащегося;

3. инструкционно-технологическая карта «Технология приготовления омлета», «Технология приготовления яичницы-глазуньи», «Определение свежести яиц»

Тип урока: комбинированный

Методы обучения:

- **по типу (характеру) познавательной деятельности** (М.Н. Скаткин, И.Я. Лернер): объяснительно-иллюстративный, репродуктивный; проблемное изложение знаний; исследовательский.
- **по организации и осуществлению учебно-познавательной деятельности** (Ю.К. Бабанский):
 - а) *методы организации и осуществления учебно-познавательной деятельности:* словесные (рассказ, беседа), наглядные (демонстрация), практические (упражнения, трудовые действия), репродуктивные и проблемно-поисковые (от частного к общему, от общего к частному), методы самостоятельной работы и работы под руководством преподавателя;
 - б) *методы контроля и самоконтроля за эффективностью учебно-познавательной деятельности:* методы устного контроля и самоконтроля, методы письменного контроля и самоконтроля, методы практического контроля и самоконтроля.

Формы организации учебно-познавательной деятельности учащихся (индивидуальные, групповые, фронтальные)

Планируемые результаты:

Предметные

- самостоятельно определять свежесть яиц и способы их хранения;

Метапредметные

- регулятивные - технологическая последовательность в выполнении задания; прогнозирование и контроль вкусовых качеств готовящегося блюда;

- коммуникативные - умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем и сверстниками, разрешать конфликтные ситуации;

- познавательные – выбор наиболее рациональных способов приготовления пищи и проводить сравнительный анализ вкусовых качеств.

Личностные

- умение провести самоанализ выполненной работы, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства, развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

- планирование профессиональной карьеры.

Время реализации урока: 80 мин.

Авторский медиапродукт: *Презентация 1* – «Блюда из яиц»; кроссворд – «Блюда из яиц», физминутка

Краткое описание содержания интерактивных учебных кадров – экранов (скриншот).

План-конспект урока

Этапы урока	Ход урока			Формируемые УУД
	Цель	Учитель	Учащиеся	
Орг. момент		Приветствие, проверка присутствующих		К.: уметь организовывать и планировать деятельность в сотрудничестве.
Проверка ДЗ		<p>На прошлом уроке ребята мы с вами познакомились с правилами питания, пирамидой питания, научились подбирать продукты полезные для здоровья. Также выучили универсальные правила здорового питания сформулированные учёными, которые следует соблюдать независимо от возраста, пола и занятий отдельного человека. Их всего шесть и мы сейчас их вспомним. (вопросы проецируются на экране).</p> <p>1) Нужно ли тщательно пережевывать пищу?</p> <p>2) Сложно ли организовать сезонное питание?</p> <p>3) Потребление продуктов питания, которые находятся на самом высоком этапе пирамиды (масло, сахар и т.д) должно быть сведено к минимуму?</p>	<p>1. Да. Пережевывая пищу, мы не просто механически измельчаем ее, но и посылаем сигналы в головной мозг о начале пищеварения.</p> <p>2. Нет. Питание должно быть сезонным с преимущественным использованием продуктов того региона, где человек живет.</p> <p>3. Да</p> <p>4. Да, это верно, ведь все</p>	<p>П.: структурировать знания</p> <p>К.: адекватно воспринимать оценку учителя.</p> <p>Р.: – уметь контролировать своё время и управлять им; – планировать своё действие в соответствии с поставленной задачей.</p>

		<p>4) Четвертое правило гласит: «Все цвета радуги — на стол», что это значит?</p> <p>5) Правда ли, что сырые овощи содержат больше витаминов, чем вареные или жареные?</p> <p>6) Есть в меру и вставать из-за стола с небольшим чувством голода?</p> <p>7) И напоследок ребята, давайте вспомним выражение знаменитого философа Сократа.</p>	<p>ярко окрашенные овощи и фрукты содержат особенно много веществ, защищающих организм от старения и болезней. Чем разнообразнее по цветовой гамме будут продукты на столе, тем больше витаминов мы получим.</p> <p>5. Да. При варке витамины «улетучиваются»</p> <p>6. Да</p> <p>7. «Мы живем не для того, чтобы есть, а едим для того, чтобы жить».</p>	
<p>Формулирование темы урока, постановка цели</p>		<p>Сегодня мы с вами поговорим о блюдах, которые изготавливаются из одного продукта, а что это за продукт вы узнаете, если отгадаете загадку:</p> <p>Может и разбиться, Может и свариться; Если хочешь, в птицу Может превратиться. В беленькой комнатке Жёлтая барыня сидит. (слайд №3)</p> <p>Что это за продукт? Тема нашего урока БЛЮДА ИЗ ЯИЦ. (слайд №4)</p> <p>В каждом маленьком яйце скрыто столько загадок! Раскроем их и станем настоящими</p>	<p>Яйцо (тема на слайде)</p>	

		<p>экспертами в области яиц. 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. Откройте тетради и запишите число и тему урока. Сегодня на уроке мы познакомимся с тем, на какие категории делятся яйца, какие бывают яйцепродукты, как опередить свежесть яйца, как их хранить и какие блюда из яиц можно приготовить.</p>		
Актуализация опорных знаний в форме кроссворда «Блюда из яиц»		<p>Предлагает классу ответить на вопрос: Знаете ли вы, какие блюда можно приготовить из яиц? http://learningapps.org/display?v=p09e38s2201&preview=1 (слайд №5)</p>	Слушают и отвечают на вопрос учителя.	К. Взаимодействуют с учителем во время беседы, осуществляемой во фронтальном режиме;
Мотивация (самоопределение) к учебной деятельности.	<p>Включение в учебную деятельность на личностно - значимом уровне. 1. Организовать актуализацию требований к ученику со стороны учебной деятельности («надо») 2. Организовать деятельность по установке тематических рамок («могу») 3. Создать условие для возникновения у ученика внутренней потребности включения в учебную деятельность («хочу»).</p>	<p>И так, ребята сегодня на уроке мы поговорим о яйце и яичных продуктах. Как вы думаете: что появилось вначале - яйцо или курица? (слайд №6) А сейчас давайте приступим к уроку получения новых знаний!</p>	<p>Предполагаемые ответы: - Курица! - Нет, яйцо!</p>	<p>- Л. Самоопределение, самоорганизация, - К. Планирование совместного сотрудничества со сверстниками и с учителем. - Р. Способность прогнозировать деятельность на уроке</p>
Актуализация	Целеполагание и постановка	А кто ещё кроме курицы несёт яйца?	Рассматривают строение	П. Извлечение

<p>знаний и фиксирование индивидуально о затруднения в пробном действии.</p>	<p>задач. Систематизировать имеющиеся у учащихся знания. Мотивировать к пробному учебному действию («надо», «могу», «хочу»).</p> <p>Организовать самостоятельное выполнение пробного задания. Выявить затруднения в организации работы.</p>	<p>«Виды яиц». (слайд №7)</p> <p>(слайд №8) Яйца – продукты животного происхождения. В них содержатся большое количество минеральных веществ, витамины А, D, Е, К, группы В и другие питательные вещества. Яйца - это питательный пищевой продукт, обладающий нежным и приятным вкусом.</p> <p>Вы наверняка все видели, из чего состоит яйцо, а сейчас можете посмотреть на рисунке. Вы все со своими родителями ходите в магазин за продуктами, в том числе и за яйцами. Скажите, по какому принципу вы выбираете яйца?</p> <p>(слайд №9) В зависимости от допустимой длительности хранения яйца делятся на две категории: <i>диетические яйца</i> – реализуются в течение 7 дней; <i>столовые яйца</i> – реализуются в течение 25 дней.</p> <p>(слайд №10-12) В зависимости от массы яйца делятся на следующие категории: Третья категория (3) — от 35 до 44,9 г. Вторая категория (2) — от 45 до 54,9 г. Первая категория (1) — от 55 до 64,9 г. Отборное яйцо (О) — от 65 до 74,9 г. Высшая категория (В) — 75 г. и более. Маркировка яиц. В соответствии с российскими стандартами на каждом яйце, произведенном на птицефабрике</p>	<p>яйца</p> <p>Ответы детей</p>	<p>необходимой информации из текстов -Р.выполнение пробного учебного действия -К.учёт разных мнений, выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью</p>
--	---	---	---------------------------------	--

		<p>должна быть маркировка. Диетические яйца маркируют красной краской, столовые - синей. Маркируют яйца штампом круглой формы. На штампе указывают для диетических яиц категорию и дату сортировки (число, месяц), а столовых - только категории. Яйца упаковывают в ящики, а на ящики наклеивается этикетка с указанием наименования предприятия, вида, категории яиц, даты сортировки, условий и сроков хранения, информационные данные о пищевой ценности, калорийности 100 г продукта. Первый знак в маркировке означает допустимый срок реализации: Д – диетическое яйцо; С – столовое яйцо.</p> <p>Второй знак в маркировке означает категорию яйца в зависимости от его массы.</p> <p>(слайд №13)</p> <p>Мы используем в приготовлении пищи свежие яйца, но также на предприятиях общественного питания используют МЕЛАНЖ и ЯИЧНЫЙ ПОРОШОК</p> <p>МЕЛАНЖ - это замороженная смесь яичных белков и желтков без скорлупы.</p> <p>ЯИЧНЫЙ ПОРОШОК – это высушенный меланж.</p> <p>Меланж используют следующим образом. Банку с меланжем, не вскрывая, размораживают в воде, имеющей температуру 50 °С. Размороженный меланж процеживают через дуршлаг или сито и сразу используют. Если требуется небольшое</p>	<p>На столы обучающимся раздаются рисунки яйцепродуков</p>	
--	--	---	--	--

		<p>количество меланжа, то банка вскрывают, не размораживая, берут нужное количество меланжа, а остаток хранят в холодильнике при температуре ниже 0 °С.</p> <p>Яичный порошок просеивают, всыпают в посуду, разводят холодной водой или молоком, добавляют соль и оставляют на 30-40 мин для набухания. Набухший порошок используют для изделий, которые подвергаются тепловой обработке.</p> <p>А вы знаете, как определить свежесть яиц?</p>	<p>ЗАТРУДНЕНИЕ! Не знаем. ОСТАНОВИТЬСЯ И ПОДУМАТЬ!</p>	
<p>Выявление места и причины затруднения.</p>	<p>Постановка цели учебной деятельности, выбор способа и средств её реализации.</p> <p>1. Организовать фиксацию места, где возникло затруднение.</p> <p>2. организовать соотнесение своих действий с использованием эталона.</p> <p>3. На этой основе организовать выявление и фиксацию во внешней речи причины затруднений, тех конкретных знаний или умений, которых недостаёт для решения исходной задачи.</p>	<p>Перед тем как начать готовить блюда из яиц, следует проверить их свежесть. Как вы думаете, как можно проверить свежесть яиц?</p> <p>Подобную проверку можно произвести несколькими способами:</p> <p>(слайд №14)</p> <p>1. Существует специальный прибор – ОВОСКОП, с помощью которого просвечивают яйца, определяя их свежесть. У свежего яйца белок легко просвечивается, а желток слабо заметен; недоброкачественные яйца не просвечиваются.</p> <p>2. По виду скорлупы: внешним признаком определения свежести яйца является вид его скорлупы: свежеснесенное яйцо имеет матовую поверхность, старое — блестящую, с синеватым оттенком.</p> <p>3. По звуку: при сотрясении свежего яйца не должно слышаться никакого</p>	<p>Варианты детей</p> <p>Рассматривают рисунок овоскопа</p>	<p>-Л.самоопределение, смыслообразование.</p> <p>-П.самостоятельное выделение и формирование познавательной цели, выбор наиболее эффективных способов задач,</p> <p>-Р. Планирование и прогнозирование</p> <p>-К.учёт разных мнений, аргументация своего мнения.</p>

		<p>звука, в противном случае яйцо несвежее.</p> <p>4. Свежесть яиц можно определить и по запаху. Снесенное яйцо с чистой скорлупой имеет слабый запах извести, но яйца легко воспринимают запах окружающей среды. Поэтому необходимо избегать хранения их вблизи издающих запах веществ.</p> <p>(слайд №15)</p> <p>5. Проверить свежесть яйца, можно опустив его в банку или стакан с сильно подсоленной водой. Если яйцо свежее, оно опустится на дно, если несвежее –</p>	<p>Видео яйца в стакане</p>						
<table border="1"> <tr> <td>Качество яйца</td> <td>Положение яйца в воде</td> </tr> </table>	Качество яйца	Положение яйца в воде		<p>Варианты детей</p>					
Качество яйца	Положение яйца в воде								
<table border="1"> <tr> <td>Свежее</td> <td>На дне</td> </tr> <tr> <td>Средней свежести</td> <td>Посередине стакана</td> </tr> <tr> <td>Несвежее</td> <td>На поверхности</td> </tr> </table>	Свежее	На дне	Средней свежести	Посередине стакана	Несвежее	На поверхности			
Свежее	На дне								
Средней свежести	Посередине стакана								
Несвежее	На поверхности								
<p>всплывет на поверхность.</p> <p>Видео: http://www.tvigle.ru/category/kitchen/vkusno?video=478162</p> <p>ФИЗМИНУТКА</p> <p>А что нужно делать, чтобы сохранить яйца пригодными для употребления? Самый надежный способ хранения яиц — хранение на холоде в чистой, без посторонних запахов таре при температуре около 1 градуса мороза. При этой температуре яйца остаются свежими в течение 4—6 месяцев. Однако в домашних условиях не всегда удается поддерживать такую температуру. И если вам нужно сохранить большое количество яиц на</p>									

		<p>длительный срок существуют следующие способы сохранения яиц.</p> <p>1. На дно ящика или другой тары насыпают слой сухой древесной золы и помещают ряд яиц, но так, чтобы они не соприкасались друг с другом, затем снова слой золы и снова ряд яиц и т. д. Верхний слой золы должен быть как можно толще. При этом способе яйца сохраняются в прохладном помещении 2—3 месяц.</p> <p>2. Яйца смазывают тонким слоем, вазелина и хранят обвернутыми бумагой или засыпанными песком. В этом случае яйца сохраняются хорошо в течение длительного времени (до 6 месяцев). Вместо вазелина можно употреблять парафин, нейтральные жиры и масла.</p> <p>3. Яйца хранят, в растворе гашеной извести, хорошо защищающем их от порчи микроорганизмами. Слой известковой воды над яйцами должен быть около 20 сантиметров. Для раствора берут 300—400 граммов извести на ведро воды. Для хранения яйца укладывают в посуду острым концом вниз. В известковом растворе яйца сохраняются 6—7 месяцев.</p> <p>При закладке яиц на сохранение в течение длительного срока необходимо соблюдать следующие требования, обязательные при всех способах хранения. Яйца надо охлаждать как можно быстрее после носки, хранить их чистыми и только сухими (водой не</p>	<p>Ответы детей: Яйцезрезка, Яйцеварка, Сковорода,</p>	
--	--	---	--	--

обмывать), с крепкой скорлупой; лучше всего закладывать на хранение суточные яйца (снесенные не более суток) и не лежавшие рядом с пахнущими предметами.

(слайды №16-21)

Какую посуду, инструменты и приспособления для приготовления блюд из яиц вы знаете?

А какие приспособления, электроприборы для взбивания яиц вы знаете?

В пищу яйца употребляются в сыром, вареном и жареном виде. Их используют для приготовления различных блюд (салатов, омлетов, кондитерских изделий и т.д.) и украшения готовых, а также добавляют в кремы и начинки.

Рассмотрим способы варки яиц.

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

(слайд №22)

Стаканчик.

Венчик

Комбайн

Миксер

Измельчитель

Миксер

		<p>Как отличить сырое яйцо от варёного?</p> <p>Яйца, взятые из холодильника, нельзя сразу класть в кипяток, так как может треснуть скорлупа. Их следует предварительно подержать в теплой воде.</p> <p>Если скорлупа яйца слегка треснута, яйцо надо варить в солёной воде, чтобы белок не вытек.</p> <p>Яйца варят как в скорлупе, так и без неё. Для приготовления яиц без скорлупы в воду добавляют соль, уксус, доводят до кипения, размешивают воду, чтобы в середине образовалась воронка. Яйца быстро разбивают и выпускают одно за другим в кипящую воду.</p> <p>Какие жареные блюда из яиц вы знаете? (слайд №23-24)</p> <p>Давайте поделимся на 2 группы и выполним задания используя технологические карты.</p> <p>А какие блюда из яиц вы знаете? <u>Яичница-глазунья.</u> (слайд №26) Готовят яичницы-глазуньи из одних яиц или с добавлением жареных или вареных продуктов (мясных, овощных и др.). Порционные сковороды разогревают, кладут жир, осторожно выпускают яйца. Солят (только белок, так как на поверхности желтка от соли остаются светлые пятна) и жарят 2...3 мин до загустения белка. Желток должен остаться полужидким. Чтобы белок не</p>	<p>Чтобы отличить сырое яйцо от варёного, его нужно покрутить. Варёное яйцо вращается, а сырое, сделав 1-2 оборота, останавливается</p> <p>К жареным блюдам из яиц относятся яичницы, омлеты.</p> <p>Работают в группах по технологическим картам</p> <p>Ответы детей.</p>	
--	--	---	--	--

		<p>вздувался и не разрывался, часть соли можно добавить в масло, на котором жарят яичницу. Желток во время жаренья можно посыпать молотым черным перцем. При подаче блюдо посыпают зеленым луком, зеленью петрушки, укропа.</p> <p><u>Омлет. (слайд №27)</u></p> <p>Для приготовления омлетов используют яйца, меланж или яичный порошок. Подготовленные яичные продукты соединяют с молоком, солью, хорошо перемешивают, взбивая до появления на поверхности пены. В полученную массу можно добавить небольшое количество растопленного масла.</p> <p>На хорошо разогретой сковороде растапливают жир, быстро выливают омлетную массу. Жарят омлет, встряхивая или помешивая. Через 5...7 мин, когда масса загустеет, подгибают края омлета, придавая ему форму пирожка. После того как нижняя сторона омлета поджарится, его перекалывают швом вниз на порционное блюдо или тарелку и поливают маслом.</p> <p>Чем отличается омлет от яичницы-глазуньи?</p> <p>Издавна на Руси к празднику Пасхи красили яйца. И сейчас в России принято отмечать великий православный праздник Пасхи и красить яйца. Их можно покрасить в шелухе от луковиц, в листьях молодой берёзы, в лоскутках линяющей ткани, пищевыми красителями. (слайды №28-</p>	<p>Омлеты отличаются от яичницы тем, что их готовят с добавлением молока, воды или сливок.</p>	
--	--	--	--	--

		<p>30) Требования к блюдам из яиц. (слайд №31) Вспомним правила ТБ, которые нам необходимо соблюдать (слайд №32) Посмотрите, какие украшения из яиц можно сделать (слайды №33-34)</p>		
Самостоятельная работа с самопроверкой по эталону.	<p>Самопроверка умения применять новое знание в типовых условиях. 1. Организовать самостоятельное выполнение учащимися типовых заданий 2. Организовать соотнесение работы с эталоном для самопроверки. 3. Организовать вербальное сопоставление работы с эталоном для самопроверки.</p>	<p>Практическая работа «Технология определения свежести яйца» Проверка учителем.</p>	Определение свежести яиц.	<p>- П. выполнение действий по алгоритму, доказательство. - Р. контроль, оценка, волевая саморегуляция в ситуации затруднения. - К. выражение своих мыслей с достаточной полнотой и точностью.</p>
Включение в систему знаний и повторение.	<p>Включение нового знания в систему знаний, повторение и закрепление ранее изученного. 1. Организовать повторение учебного содержания, необходимого для обеспечения содержательной непрерывности.</p>	<p>Чему мы сегодня научились? Где вы можете применить полученные знания? А как мы можем определить качество готового блюда? Вопросы на повторение пройденного материала.</p>	Дегустация приготовленных блюд.	<p>- Л. нравственно-эстетическое оценивание усваемого содержания. - П. анализ, синтез, обобщение, классификация, аналогия.</p>
Рефлексия учебной деятельности.	<p>Соотнесение цели урока и его результатов, самооценка работы на уроке, осознание метода повторения нового знания. 1. организовать рефлексивный анализ</p>	<p>Подведём итог урока. Подготовить рецепт одного блюда из яиц, можно</p>	<p>Я узнала... Я научилась.... Мне пригодится это.....</p>	<p>- П. рефлексия способов и условий действия, контроль и оценка процесса и результата деятельности. - Л. Самооценка на основе критерия</p>

	<p>учебной деятельности с точки зрения выполнения требований, известных учащимся.</p> <p>2. организовать оценивание учащимися собственной деятельности на уроке.</p> <p>3. Организовать фиксацию неразрешённых затруднений на уроке как направлений будущей учебной деятельности.</p> <p>4. Организовать обсуждение и запись домашнего задания.</p>	<p>Д\З</p> <p>1. Найти необычный рецепт блюда из яиц, приготовить его дома. Оформить фотоотчет.</p> <p>2. Узнать о профессиях: повар, птичница, оператор птицефабрики – приготовить мини - сообщение.</p>		<p>успешности, адекватное понимание причин успеха и неуспеха в учебной деятельности.</p> <p>-К. планирование учебного сотрудничества</p>
--	---	---	--	--

Литература:

1. <http://stat19.privet.ru/lr/0b1af20019b7f497293bb6c3bcb50cdc>
2. Рубальченко Л.К. Технологическая карта урока. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/blyuda-iz-yaits-konspekt-uroka-fgos-vtorogo-pokoleniya-tehnologiya>
3. Ковалевская В.С. Блюда из яиц. [Электронный ресурс]. Режим доступа: <http://nsportal.ru/shkola/tehnologiya/library/blyuda-iz-yaits-0>
4. Сеница Н.В., Симоненко В.Д. Технология. Технология ведения дома: 5 класс: учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / – М.: Вентана-Граф, 2013. – 192 с.: ил.

1. число и тема
2. виды яиц по длительности хранения:
 - А) *диетические* – реализуются в течение 7 дней;
 - Б) *столовые* – реализуются в течение 25 дней.
3. МЕЛАНЖ - это замороженная смесь яичных белков и желтков без скорлупы.
ЯИЧНЫЙ ПОРОШОК – это высушенный меланж.
4. способы определения свежести яиц:
 - 1) Прибор овоскоп
 - 2) По виду скорлупы: свежеснесенное яйцо имеет матовую поверхность, старое — блестящую, с синеватым оттенком.
 - 3) По звуку: при сотрясении свежего яйца не должно слышаться никакого звука.
 - 4) По запаху. Снесенное яйцо с чистой скорлупой имеет слабый запах извести.
 - 5) С помощью посоленной воды

Качество яйца	Положение яйца в стакане с водой
Свежее	На дне
Средней свежести	Посередине стакана
Несвежее	На поверхности воды

5. Блюда из яиц:

1) вареные

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

- 2) Яичница-глазунья
- 3) Омлет.

Наглядная презентация учебного материала «Блюда из яиц»

В зависимости от уровня класса данная презентация позволяет перейти с любого слайда на слайд «План урока», что позволяет в зависимости от времени решить определенное количество задач.

Слайд № 1 содержат информационный материал об уроке, учителе, используемой технологии.

Слайд № 2 – «План урока».

Управление слайдом: навести курсор на название этапов урока. Они являются гиперссылками. Нажать левой кнопкой мышки. По щелчку открывается слайд с названием выбранного этапа урока.

Слайд № 3 – «Стадия вызова».

Слайд № 4 – «Название урока».

Слайд № 5-№7 – «Название этапа урока «Подумаем».

Управление слайдом: Нажать левой кнопкой мышки.

Слайд № 8 – «Название этапа урока «Работа с книгой».

Слайд № 10 – Содержит фотографию сроки хранения яиц.

Управление слайдами: Нажать левой кнопкой мышки. Появляются категории яиц и правила их маркировки

Слайд № 13 – Слайд содержит подробное описание яйцепродуктов

Слайд № 14 – Содержит фотографию овоскопа

Слайд № 15 – Содержит видефрагмент определения свежести яиц в домашних условиях

Слайды № 16-21 – Слайды содержат подробное описание посуды, инструментов и приспособлений для приготовления блюд из яиц

Слайды № 22-24 – Слайды содержат подробное описание технологии приготовления блюд из яиц

Слайд № 25 – Слайд содержит виды тепловой обработки яиц

Слайды № 26-30 – Слайды содержат правила оформления блюда из яиц

Слайд № 31 – Слайд содержит технологию определения качества готовых блюд из яиц

Слайд № 32 – Слайд содержит технику безопасности

Слайды № 33-34 – Слайды содержат варианты украшения блюд

Слайд № 35 – «Литература».

Целесообразность использования медиапродукта на занятии:

1. недостаточное количество информационного материала в существующих учебно-методических пособиях
2. эффективность индивидуального подхода к работе обучающихся, различных по подготовке классов на уроке
3. повышение эффективности усвоения учебного материала за счет одновременного изложения учителем и учащимися необходимых сведений и показа демонстрационных презентаций
4. развитие наглядно-образного мышления за счет повышения уровня наглядности (отсутствие необходимого демонстрационного оборудования)

5. развитие понятийного мышления за счет возможности и необходимости самостоятельно обобщать материал, выделять смысловые группы, выстраивать логические связи, определять алгоритм работы, систематизировать весь предлагаемый материал.

Заместитель руководителя ОО

_____/Петрова Т.М./