

Урок технологии в 5 классе

"Яйца. Блюда из яиц. Сервировка стола."

Раздел – Кулинария

Тип урока – Комбинированный

Цель урока – Дать представление о пищевой ценности яиц, их значении в питании человека. Научить сервировать стол.

Задачи урока –

Образовательные: Обеспечить восприятие и осмысление представлений о яйце и яичных продуктах. Сформировать навыки по определению доброкачественности яиц. Научить технологии оформления стола к завтраку.

Развивающие: Расширять кругозор, развивать эстетический вкус, внимание, память, творческие способности.

Воспитательные: Воспитывать аккуратность, опрятность в работе, навыки культурного поведения, взаимодействия в коллективе.

План-конспект урока в 5 классе «Яйца. Блюда из яиц.

Сервировка стола к завтраку»

1. Организационный момент.

Прозвенел уже звонок.
Все явились на урок?
А тетради принесли,
Чтоб записывать могли?
Ну, тогда начнём урок,
Чтоб закончить его в срок.

2. Повторение пройденного.

- Какой раздел мы сейчас изучаем? (*«Кулинария»*)
- Что такое «Кулинария»? (*Это искусство приготовления пищи*)
- Из чего состоит пища? (*Из продуктов питания*)
- Как называется пирамида, на ярусах которой расположены продукты питания? (*Пищевая пирамида*)
- С какими продуктами мы с вами работали на прошлом уроке? (*С овощами и фруктами*)
- Какой ярус занимают фрукты и овощи в пищевой пирамиде? (*второй*)

3. Определение темы урока.

- Какие продукты питания находятся на следующем ярусе пищевой пирамиды? (*мясо, молочные продукты, рыба, яйца*)
- О каком из этих продуктов пойдёт сегодня речь на уроке?

Отгадайте.

- 1). В беленькой комнатке жёлтая барыня сидит.
- 2). На столе – бело, упало со стола – желто.
- 3). В доме еда, а дверь заперта.
- 4). Может и разбиться, может и свариться,
Если хочешь – в птицу превратиться.
- 5). В белокаменный дворец
Спрятан будущий Певец.
- 6). Мышка бежала, хвостиком махнула,
Оно упало и разбилось.

Ребята, как вы думаете, о чём у нас сегодня урок?

Итак, **тема** нашего урока «**Яйца. Блюда из яиц.**

(запись в тетрадь)

Какую цель мы поставим? - *Расширить наши знания о яйце и способах его приготовления.*

4. Раскрытие темы урока.

Начнём с сообщений об интересных фактах о яйцах. А расскажут нам об этом наши докладчики. Им слово.

4.1 Яйца. Если верить истории, то более двух с половиной тысяч лет назад, когда рать царя Дария возвращалась из Индии с богатой добычей, воины привезли в Персию и кур. Местные обитатели считали, что эти птицы помогают солнцу противоборствовать с темнотой. Дарий же приказал завести петухов в каждом доме и запретил их убивать. Прошло ещё много лет, и петух и курочка появились на Черноморском побережье, а позже стали кудахтать по всей Руси. Так люди узнали о новом продукте питания – яйце. В настоящее время кухня любого народа не обходится без яиц.

2. Во вторую пятницу октября во многих странах мира отмечается Всемирный день яйца. Собственный день яйца заслужили неспроста. «Яйцо – начало всех начал» – так считали и наши предки – славяне, которые называли «божьим яйцом» солнце и верили, что поедание яиц дает силу и здоровье. Из яйца, как считали в древности, вылупилась вся наша вселенная и произошла всякая жизнь. Весь мир был подобен огромному яйцу: скорлупа — это небо, пленка — облака, белок — вода, желток — земля. Яйцо, таким образом, осмыслялось как начало всех начал, символ плодovitости и жизненной силы.

3. В русском фольклоре прошлого века нашло отражение снисходительное отношение с оттенком насмешки, даже пренебрежения к яйцам, хотя они и принадлежали к разряду вкусных блюд. Издавна в народе считалось, что яйца — блюдо для немощных, малых детишек или молодых девиц-бездельниц. «Кому что по душе, а цыгану — яичница». Эта пословица отражала народное мнение о том, что яичная еда — баловство, какое позволяют себе люди, привыкшие к праздности, к ничегонеделанию. В XVIII веке русские помещики, стол которых ломился от яств: всевозможных разносолов, пирогов с малиной и фаршированных индеек, — предпочитали съесть на завтрак именно куриное яйцо.

Спасибо, девочки. А теперь скажите, какие ещё бывают яйца, кроме куриных?

(гусиные, утиные, перепелиные, страусиные)

Самое большое яйцо – у страуса. Оно в 24 раза больше куриного. Чтобы его сварить, понадобится около 2-х часов.

Перепелиное - в 5 раз меньше куриного.

А что из себя представляет любое яйцо? Из чего оно состоит?

(ответы учащихся)

У нас на уроке учитель биологии Сергей Иванович. Он нам расскажет, из чего же состоит яйцо и почему оно считается одним из самых полезных продуктов питания.

(рассказ учителя биологии)

Слайд

Запись в тетради

Строение куриного яйца:

1. Скорлупа
2. Подскорлупная плёнка
3. Белок
4. Желток
5. Воздушная камера (пуга)

Яйца, в зависимости от срока хранения, подразделяются на диетические и столовые. Диетическое яйцо маркировано красным цветом: ставится дата и буква Д. Такие яйца подходят для диетического и детского питания. Столовое яйцо маркируется синей буквой С.

Слайд

Запись в тетради

Срок хранения яиц

Диетические – до 7 дней

Столовые – с 8-го по 25 день

Как определить доброкачественность яйца?

- 1-й способ. Осмотреть яйца через *овоскоп*. Свежее яйцо просвечивается, несвежее – нет (тёмное).

- 2-й способ. Опустить яйцо в солёную воду (1 ст. ложка соли на стакан воды). Свежее яйцо лежит на дне стакана, несвежее – плавает на поверхности в вертикальном положении.

Физкультминутка

Мы устали, засиделись,
Мы размяться захотели.
Отложили мы тетрадки,
Приступили мы к зарядке.

Мы на стену посмотрели,
Мы в окошко поглядели,
Вправо, влево, поворот,
А потом наоборот.

Приседанья начинаем,
Ноги до конца сгибаем.
Вверх и вниз, вверх и вниз,
Приседать не торопись!

И в последний раз присели,
А теперь за парты сели.

Итак, кто запомнил, как определить доброкачественность яйца?

(ответы учеников)

Сейчас вы побываете в роли экспертов. У вас есть два яйца: одно сырое, другое варёное. Какое из них вам потребуется для определения доброкачественности? Конечно, сырое.

А как из двух определить сырое? *(покрутить)*.

Итак, у вас в руках сырое яйцо.

Практическая работа «Определение доброкачественности яйца»

Выполняя, проверяем,
Что умеем и что знаем.

4.2 – Блюда из яиц. Какие блюда можно приготовить из яиц? (учащиеся отвечают).

Collage

Запись в тетради

Пищевое использование яиц

1. Салаты, закуски.
2. Вторые блюда (омлеты, яичницы).
3. Десерты (зефир, пастила).
4. Фарши и начинки.
5. Тесто (блинчики, пирожные).
6. Соусы.
7. Украшение блюд.

Чаще всего употребляемое – это варёное яйцо.
Как вы думаете, легко ли сварить яйцо?
При варке яйцо может треснуть. Кто знает, что необходимо сделать, чтобы оно не треснуло?
Какими бывают варёные яйца по консистенции?
От чего это зависит?

шайб

Запись в тетрадь

Способы и время варки куриных яиц

Всмятку - 2-3 минуты
В мешочек - 4-5 минут
Вкрутую - 7-10 минут

Как отличить варёное яйцо от сырого?

При работе с яйцами необходимо соблюдать меры предосторожности.

Работа по учебнику, стр.67

5. Подведение итога 1-го урока. Обобщение. (по ромашке)

На ромашке погадаю,
Что запомнили, узнаю.

Какие бывают яйца по природе? По размеру?
Из чего состоит яйцо?
Как называются яйца по сроку хранения?
Как определить доброкачественность яйца?
Что нужно учитывать при варке яиц?

(Второй урок.) Заливается звонок,
Продолжаем наш урок.

Скажите, что можно приготовить на завтрак кроме яйца?
(салат, бутерброд, чай).

Еда с удовольствием, с аппетитом достигается не только
вкусной пищей, но и обстановкой, создающей хорошее
настроение, и красивым оформлением стола.

Как вы думаете, о чём будет у нас урок?

Сервировка – это подготовка и оформление стола для приёма
пищи.

Работа по учебнику, стр. 72-73 «Сервировка стола к завтраку»

Практическая работа «Выполнение сервировки»

Стараемся:

Делать, думать, рассуждать

И друг другу помогать.

(Работа в группах. По завершению работы каждая группа
отчитывается о проделанном).

- А сейчас прослушайте рассказ про девочку Машу.

*Однажды Маша пошла в лес и заблудилась. Вышла к
незнакомой деревне и постучалась в домик. Дверь открыла
Старушка и пригласила Машу войти. В доме за столом обедали
внуки. Валя, пытаясь остудить горячий суп, набирала в рот
побольше воздуха и дула на тарелку так, что брызги летели во
все стороны. Люба наколола на вилку большую котлету и,
откусывая от неё, перепачкала все щёки. Аля пила вишнёвый
компот, а косточки выплёвывала прямо на стол.*

*Старушка пригласила Машу за стол, налила чаю и уселась
рядом. Потом взяла свою чашку и стала пить из неё, громко
прихлёбывая.*

*Маша смотрела на всех с удивлением. Пить чай в такой
компании ей не хотелось.*

Скажите, как вы думаете, почему?

Каких правил не знали обитатели домика?

(учащиеся отвечают)

Итак, мы попытались разобраться в ситуациях, которые могут возникнуть за столом.

Какой напрашивается отсюда вывод?

(Надо уметь не только сервировать стол, но и знать правила поведения за столом, то есть – правила этикета).

Сейчас я раздам вам памятки с правилами этикета, которые должны сопровождать человека всю жизнь. Прочтём их вслух.

(учащиеся читают по цепочке)

Итог урока.

А теперь подведём итог нашего занятия.

Учащиеся отвечают по карточкам:

Сегодня на уроке я узнала...

я научилась...

было трудно....

теперь я могу...

мне понравилось...

Заливается звонок.

Значит, кончился урок.

Всем спасибо за работу. Надеюсь, что те знания, которые вы получили сегодня на уроке, вам пригодятся в жизни.