**Урок по теме: *«Куриное яйцо»***

**Цель:**

1. Дать представление о строении куриного яйца, о составе питательных веществ, входящих в него, о виде, качестве и вкусе вареного яйца «вкрутую».
2. Научить отваривать яйцо «вкрутую» и оформлять готовое блюдо.
3. Способствовать развитию мышления на основе загадок, сказки, игры. Развивать познавательный интерес
4. Воспитывать аккуратность в работе и эстетичность в оформлении готового блюда.

 **Оборудование:**

Яйца свежие с штемпелем и вареные, таблицы «Яйцо и его пищевая ценность», «Строение яйца», схемы «Яичные продукты», технологическая карта по теме, словарные слова.

**Ход урока.**

1. **Организационный момент.**

Вы услышали звонок, начинаю я урок.

Прежде чем его начать, я хочу вам кое-что сказать.

К нам пришли сегодня гости.

Не волнуйтесь, успокойтесь.

Если будете отвечать,

То каждая бригада получит «пять».

1. **Активизация словаря.**
	1. Отгадайте загадку.

Может и разбиться,

Может и свариться,

Может, если хочешь,

В птицу превратиться.

2. Послушайте сказку и ответьте на такой вопрос: Что приготовил повар?

 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 не у кого не получалось. И только один человек догадался сварить… (Яйцо)

1. **Объяснение нового материала.**

Сегодня мы поговорим о строении куриного яйца, его ценности и изучим технологию приготовления вареного яйца «вкрутую».

В кухне народов мира можно найти около 3000 рецептур из яиц.

*Выставка книг Показ разных блюд. (например, яйца в желе и др).*

В этих книгах находится много разных блюд из яиц, на перемене вы можете посмотреть.

I**V. Исторические сообщения.**

У древних римлян существовало выражение « Жизнь - из яйца». Эта поговорка возникла потому, что обед у римлян начинался с яйца, которое они не варили, а выпивали сырым.

А кто сможет ответить, почему обед у римлян начинался с сырого яйца? (оно богато пищевыми веществами, нужными для человека).

Яйцо – ценный продукт питания, в нем содержатся почти все вещества необходимые для растущего организма.

Посмотрите на таблицу.

ВИТАМИНЫ

БЕЛКИ

МИНИРАЛЬНЫЕ ВЕЩЕСТВА

Но нельзя забывать, что в яйце еще содержатся и вредные вещества, поэтому употреблять часто яйца нельзя.

**V. Таблица строения яйца.**

Кто может рассказать о строении куриного яйца?

*Дополнение учителя.*

Словарная работа: пуга – воздушная камера яйца.

**VI. Схема №1 «Яичные продукты».**

*Таблица «Строение яйца».*

Проследим по схеме №1, какие из яиц получают яичные продукты.

*Показ учителя яиц 1-й категории, 2-й категории*.

Словарная работа: **заморозить меланж, яичный порошок.**

Яйца маркируют (ставят штамп). Яйцо, снесенное не более 7 суток – диетическое. По истечении 7 суток, они становятся столовыми. Все это используют для приготовления различных блюд.

Свежие яйца хранятся до 30 суток в обычных условиях, а в холодильнике более 30 суток.

Качество яиц зависит от сроков и условий хранения. При длительном хранении через поры скорлупы попадают микробы. Иногда в яйцах могут быть вредные для человека микробы **– сальмонеллы** (словарная работа).

Поэтому запомни ***1-е правило***:

***Прежде чем разбить яйцо, обязательно его вымой.***

**VII. Демонстрация опыта.**

Прежде чем употребить яйцо в пищу, следует определить его свежесть, например с помощью овоскопа.

 При просвечивании видны темные пятна. В домашних условиях это можно сделать так.

*Показ опыта.*

**VIII. Физминутка.**

1. **Практическая часть урока.**

Назовите какие блюда из яиц вы знаете.

Словарная работа: **вареное яйцо**; **яичница** – разбитые яйца, поджаренные на огне; **омлет** – яичница взбитая с молоком.

Назовите название блюд из вареных яиц.

С помощью схемы №2 проследим изменение белка и желтка.

 *Показ вареных яиц.*

Яйца нужно варить, глядя на часы. Сколько времени варится яйцо вкрутую?

Запомни ***2-е правило:***

***Сваренные яйца надо немедленно опустить в холодную воду, чтобы было легче его очистить от скорлупы.***

Полезный совет:

*При варке ,чтобы яйцо не лопнуло ,необходимо добавить в воду 1-2 чайные ложки соли.*

**X. Работа с тетрадью**.

Запишите названия блюд из вареных яиц и их время.

Сегодня мы будем учиться варить яйцо «вкрутую».

**XI. Работа с технологической картой.**

Опрос по этапам.

**XII. Санитарно-гигенические требования.**

Опрос детей.

**XIII. Техника безопасности.**

1. Исправность переключателей, шнура, конфорок.
2. Работа с жидкостью.
3. Пользование прихваткой.
4. Работа с режущим инструментом.

**XIV. Практическая часть урока.**

 1.Текущий инструктаж.

 2. Самостоятельная работа по бригадам.

**XV. Сервировка стола к завтраку.**

Чай, хлеб, майонез, яйцо.

Какая посуда понадобиться для сервировки стола?

**XVI. Дегустация приготовления пищи.**

1. Повторить правила поведения за столом.

1. **Мытье посуды, инвентаря. Уборка кухни.**
2. **Итог.**