

«Яйца. Варка яиц»

Конспект урока по социально - бытовой ориентировке

Подготовила и провела

Моголясова Е.А.

Учитель высшей
квалификационной категории

Дата проведения: 1.10.2018.

Категория участников:

Учащиеся 6 класса

Тема: Яйца. Варка яиц

Цель: познакомить со способами варки яиц, блюдами из яиц; учить пользоваться нагревательными приборами, строго соблюдать технику безопасности при приготовлении пищи.

Оборудование: компьютер, презентация, плакат «Витамины», фартуки, колпаки, яйца, стаканы, кастрюля, прихватки, электропечь, дидактическая игра «Определи категорию яйца».

Методы: наглядный, слуховой, практический.

Словарь: категория, диетическое, столовое

Ход урока.

1. Организационный момент.

2. Актуализация знаний. Беседа. Учитель: вам знаком такой продукт как яйца? Куриное яйцо – самый распространенный продукт питания. Яйца употребляют свежими, вареными, жареными, или добавляют в различные блюда. Славятся куриные яйца своими полезными свойствами: стимулируют мозговую деятельность, процесс запоминания. Помогают работе печени, очищают от шлаков, токсинов.

Какие виды яиц вы знаете? (слайд 2)

Чем полезны яйца для человека? (слайд 3)

Из чего состоит яйцо? (учащиеся рассматривают наглядный материал «Строение и состав яйца») (слайд 4)

3. Изучение нового материала. Яйца бывают одинакового размера? (Ответы учащихся).

В России на прилавках магазинов мы можем встретить два вида куриных яиц: (слайд 5)

▪ **Диетические**

Такие яйца не отличаются своим составом. Они должны быть съедены в течение недели и названы так потому, что их срок хранения маленький. Еще одно отличие – их можно употреблять в сыром виде. Заметьте, при варке они плохо чистятся. На них обязательно должно стоять маркированное обозначение «Д».

▪ **Столовые**

Их срок годности – 25 дней. Эти яйца лучше употреблять в вареном или жареном виде. На них ставят обозначение «С».

По весу и размеру яйца куриные делят на: (слайд 6)

▪ **Яйца высшей категории**

По российским стандартам их обозначают – «В». Они имеют большой размер и вес – от 75 г и выше.

▪ **Отборные яйца**

Их маркированное обозначение – «О». Они немного меньше по размеру и весу – от 65 до 74,9 г.

▪ **1 категории**

Как правило, яйца, имеющие категорию, столовые. Их обозначают – «С1». Они имеют вес от 55 до 64,9 г.

▪ **2 категории – «С2»**

Обладают весом в 45-54,9 г.

▪ **3 категории – «С3»**

Весят они от 35 до 44,9 г.

Вопросы: Где и как используют яйца? (слайд 7)

- в сыром, вареном, жареном виде
- в изделиях из теста
- в начинках
- при украшении блюд
- в салатах и закусках

А как можно определить свежесть яиц? На предприятиях используют прибор, который называется «овоскоп» (слайд 8), а в домашних условиях мы можем проверить свежесть при помощи стакана с водой. Учащиеся проверяют свежесть яиц практической работой. (слайд 9). Какие знаете блюда из яиц? Ответы учащихся (слайд 10, 11).

Работа с таблицей «Варка яиц» (слайд 12).

Практическая работа - Варка яиц. (слайд 13)

- Повторение правил по приготовлению пищи
- ТБ с электроплитой
- ТБ с кипятком

Выполнение практической работы.

(Слайд 14 - 17) Блюда из яиц.

Закрепление. Пока варятся яйца, проводится дидактическая игра на закрепление знаний «Определи категорию яиц».

Учащиеся сервируют стол, пробуют яйца, определяют степень готовности.

Рефлексия.