

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«КОМИССАРОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ - АГРОФИРМА»

**ПМ.02 Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых
и макаронных изделий, яиц, творога, теста.**

**Открытый урок по теме:
«Приготовление блюд из яиц».**



Разработала:
мастер п/о Половинка Т.И

Профессия: « Повар, кондитер»

пгт. Комиссаровка

2021год

Тип занятия. Комбинированный.

Цель занятия.

Дать представление о пищевой ценности яиц, их значении в питании человека и научить готовить блюда из яиц.

Задачи занятия.

Образовательные.

Обеспечить восприятие и осмысление представлений о яйце и яичных продуктах. Сформировать навыки по определению доброкачественности яиц и научить технологии приготовления, оформлению и подачи блюд из яиц.

Развивающие.

Развивать у обучающихся умение выделять главное при выполнении самостоятельных работ. Расширять кругозор, развивать эстетический вкус, внимание, память, творческие способности.

Создать условия для выполнения самостоятельной деятельности.

Образовательные.

Сформировать навыки по определению доброкачественности яиц и научить технологии приготовления, оформлению и подачи блюд из яиц.

Воспитательные.

Воспитывать аккуратность, опрятность в работе, навыки культурного поведения, взаимодействие в коллективе.

Необходимое оборудование и материалы.

- Оборудование кухни – лаборатории, инструменты, приспособления, посуда.
- Куриные яйца для и практической работы.
- Набор продуктов для практической работы.

Подробный конспект занятия (90 минут).

1. Организационный момент

Проверка готовности к занятию.

2. Сообщение темы

3. Повторение пройденного материала.

Мастер: Чтобы справиться с поставленными задачами необходимо вспомнить, что знаем и что умеем. (вставьте правильно слова)

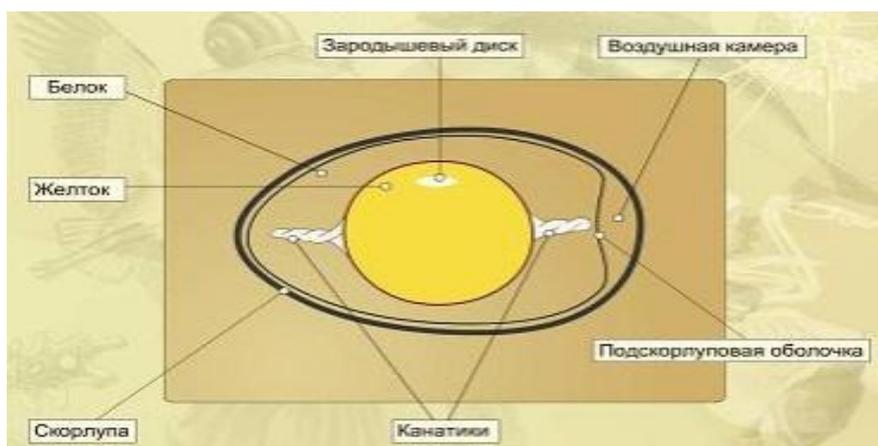
1. Сначала овощи
2. Морковь, картофель
3. В картофеле глазки
4. При обработке капусты верхние грязные листья
5. А затем овощи

Ответы: вырезают нарезают

очищают удаляют моют

Основная часть полезных веществ сосредоточена в желтке.

- Давайте посмотрим на строение яйца. 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%.



Согласно статистике, человек ежегодно употребляет в пищу около 200 куриных яиц.

—На яйцах, купленных в магазине, стоит штамп. Какую информацию он содержит? Обучающиеся высказывают своё мнение.

Маркированные яйца с указанной датой называются **диетическими**.

По истечении 7 суток они становятся **столовыми** .

Куриное яйцо		
1-й категории (45 – 60г) Диетическое	Столовое (срок хранения до 30 суток)	Меланж - замороженная смесь белка с желтком
		Яичный порошок - высушенный меланж

**2-й
категории (40г.
и меньше)**

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

- Яйца массой 40г. 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 .

Подготовка к практической работе.

- Давайте вспомним самые распространенные блюда из яиц: яичницы и омлеты (они тоже бывают разные)

-Яичница «Болтунья» - из взбитых яиц, а «Глазунья» - целые, в яичницу можно добавить разные продукты.

-омлет может быть «Натуральным» - только яйца и молоко и с гарниром – другими продуктами.

- сегодня мы с вами приготовим яйца «Сюрприз» и «Грибные полянки», но перед тем как начнем работать, давайте вспомним технику безопасности во время кулинарных работ:

Инструктаж по охране труда при выполнении практической работы

- при пользовании электронагревательными приборами;

- при работе с горячей жидкостью.

Ход работы.

1. В стакане с водой разведём столовую ложку соли.

2. Опустим в стакан яйцо и определим его качество.

3. Запишите результаты в дневник.

Качество яйца	Положение яйца
Яйцо свежее	Опустилось на дно стакана
Недостаточно свежее	Плавает чуть выше дна

«Меры предосторожности при работе с яйцами»

1. Хранить яйца отдельно от других пищевых продуктов (в холодильнике – в специальных лотках острым концом вниз, чтобы не было давления на воздушную камеру).
2. Мыть руки после того, как брали в руки сырые яйца.
3. Перед приготовлением блюд из яиц вымыть их в теплой воде с пищевой содой при помощи щетки.
4. Не употреблять в пищу яйца с треснутой скорлупой.
 - 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).
 - Обработка яиц.
 - Всегда используйте маленькую кастрюлю - когда слишком много места, яйца могут стукнуться друг о 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.
 - Яйцо в кастрюле должно быть покрыто водой.
 - 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.

Правильный способ хранения яиц в холодильнике.

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.

Мастер:

- Какие вкусные блюда можно приготовить из яиц?

- Яйца используются в кулинарии очень широко (для приготовления десертов, изделий из теста, в начинках, при украшении, в салатах и в сыром, жареном и вареном виде)

В кухне народов мира можно найти около 3 тысяч рецептов блюд из яиц.

- Посмотрите какие существуют приспособления для приготовления блюд из яиц (для варки и жарки, для нарезки, для употребления)

Как же правильно варить яйца?

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
«Пашот»	3,5	Без скорлупы

- Существуют некоторые тонкости яичного этикета.

Как культурно съесть яйцо?

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.

Проверка знаний обучающихся.

1. Какая наиболее ценная часть яйца? (**желток**)
2. Как называются яйца, поступившие в продажу не позднее 7 суток? (**диетические**)
3. Как определить качество яйца? (**на свет, в соленой воде, по запаху**)
4. Какое яйцо варится 10 минут? (**в крутую**)
5. Как правильно хранить яйца в холодильнике? (**тупым концом кверху**)

Подведение итогов практической работы.

1. Оценка сервировки стола.
2. Определение качества приготовленного блюда согласно требованиям (самоконтроль и взаимоконтроль).
3. Анализ допущенных отклонений при приготовлении и оформлении блюда.

Задание для самостоятельного выполнения: Повторить изученный материал. Приготовить омлет или яичницу.

