

# Аттестационная работа

Слушателя курсов повышения квалификации по  
программе:

«Проектная и исследовательская деятельность как  
способ формирования метапредметных результатов  
обучения в условиях реализации ФГОС»

*ВЫПОЛНИЛА: ТИТОВА ТАТЬЯНА ГЕОРГИЕВНА*

*МОУ «СШИ- №2», Г. МАГНИТОГОРСКА*

---

**НА ТЕМУ: *БЛЮДА ИЗ ЯИЦ***

# ***Блюда из яиц***



# ЗАГАДКИ

---

- В белом мешочке  
Жёлтый камушек.
- Нашёл я шар, разбил его,  
Увидел серебро и золото.
- Избушка нова - жильца нет,  
Жилец появится - изба развалится.
- Был белый дом, чудесный дом,  
И что-то застучало в нем.  
И он разбился, и оттуда,  
Живое выбежало чудо.



# ЦЕЛИ УРОКА

---

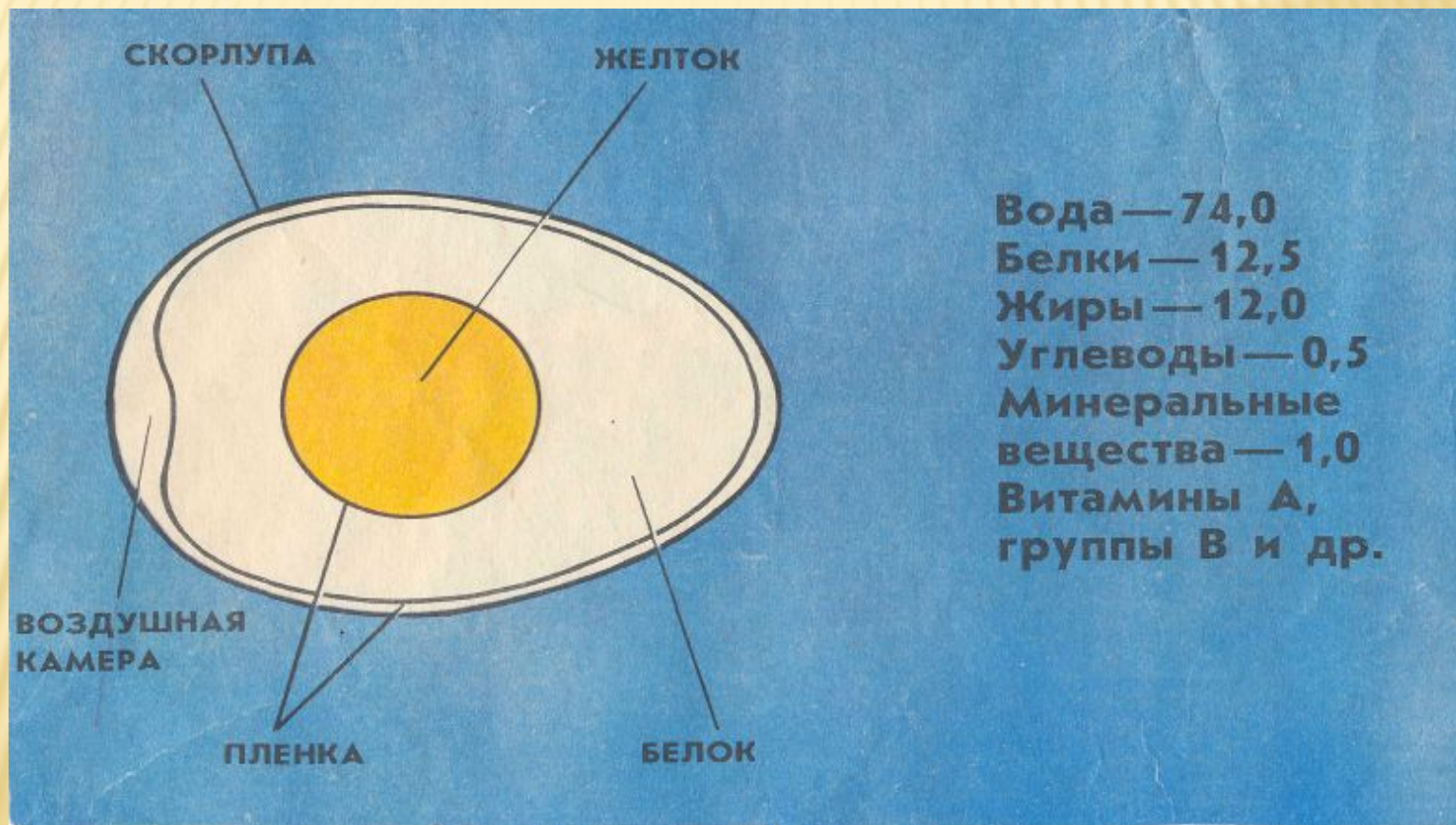
- дать представление о пищевой ценности яиц;
- дать представление о их значении в питании человека;
- научить готовить блюда из яиц.

# ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ ЯИЦ

- В **белке** яйца содержится весь комплекс жизненно важных питательных веществ.
- **Желток** – наиболее важная часть, богат белками, жирами, минеральными веществами, витаминами (А, В, Д, Е)

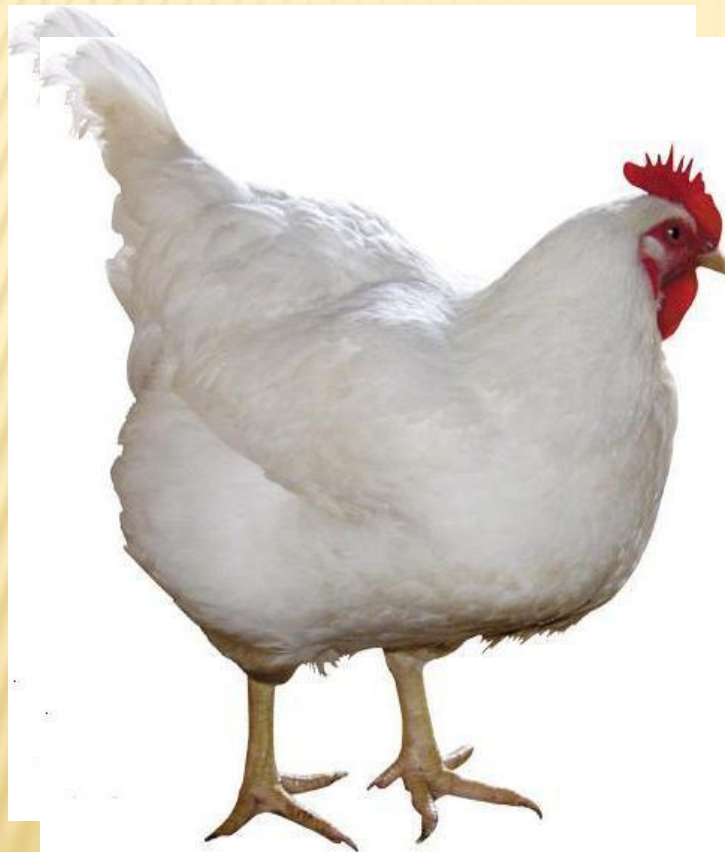


# СТРОЕНИЕ ЯЙЦА



# ***КУРИНЫЕ ЯЙЦА***

---





# ***ГУСИНЫЕ ЯЙЦА***





# ИНДЮШАЧЬИ ЯЙЦА



# ***ПЕРЕПЕЛИНЫЕ ЯЙЦА***





# СТРАУСИНЫЕ ЯЙЦА





# ***ПО СРОКУ ХРАНЕНИЯ***

***Диетические –***

не более 7 суток

***Столовые –***

более 7 суток

***Важно, чтобы яйца были свежими!***

# ***ПРИЗНАКИ СВЕЖЕСТИ***

## **Свежеснесенное**

- матовая скорлупа

- шероховатая  
поверхность

## **Лежалое**

- блестящая

скорлупа

- гладкая

поверхность

# ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ

1. Метод  
просвечивания

2. Овоскоп





# ОПРЕДЕЛЕНИЕ ДОБРОКАЧЕСТВЕННОСТИ

Свежее

Недостаточно

Тухлое

свежее

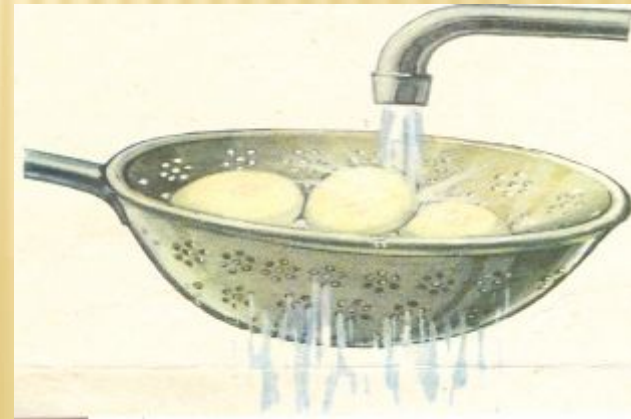


# ЯЙЦА МОГУТ БЫТЬ ИСТОЧНИКОМ ИНФЕКЦИОННОГО ЗАБОЛЕВАНИЯ –

## САЛЬМОНЕЛЛЕЗА

*В процессе приготовления пищи необходимо  
соблюдать правила:*

1. Хранить яйца в холодильнике.
2. Использовать только свежие, хорошо вымытые яйца.
3. Для работы с сырыми яйцами использовать глубокую посуду из пластмассы, нержавеющей стали или толстого фарфора.
4. Соблюдать режим тепловой обработки яиц.



кондитерски  
е  
изделия

вареные

яичные  
напитки

жареные

суфле

**Блюда  
из яиц**

яичные  
пудинги

запеченные

омлеты



# СПОСОБЫ ВАРКИ ЯИЦ

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

# ПРОДУКТЫ

## Куриное яйцо

Меланж

Замороженная смесь яичных белков и желтков без скорлупы.

Яичный порошок

Высушенный меланж





# ПОЛЕЗНО ЗНАТЬ

1. Чтобы отличить сырое яйцо от варёного, его нужно покрутить.

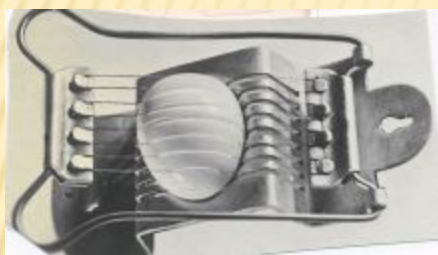
*Варёное яйцо вращается, а сырое, сделав 1-2 оборота, останавливается.*

2. Яйца, взятые из холодильника, нельзя сразу класть в кипяток, так как может треснуть скорлупа.

*Их следует предварительно подержать в теплой воде.*

3. Если скорлупа яйца слегка треснута, яйцо надо варить в солёной воде, *чтобы белок не вытек.*

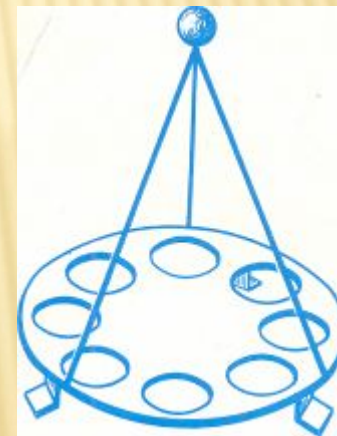
# ПОСУДА, ИНСТРУМЕНТЫ И ПРИСПОСОБЛЕНИЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ ЯИЦ



**Яйцерезка**



**Яйцеварка**



**Сковорода**



**Стаканчик**



# ПРИСПОСОБЛЕНИЯ, ЭЛЕКТРОПРИБОРЫ ДЛЯ ВЗБИВАНИЯ ЯИЦ



**Венчик**



**Миксер**



**Кухонный  
комбайн**

# ***К ПРАЗДНИКУ ПАСХИ***

К празднику Пасхи красили куриные, реже гусиные яйца, а также красочно их раскрашивали. Их можно покрасить в шелухе от луковиц, в листьях молодой берёзы, в лоскутках линяющей ткани, пищевыми красителями.





# НЕОБЫЧНЫЙ ВЗГЛЯД НА ОБЫЧНЫЕ ВЕЩИ

---



# НЕОБЫЧНЫЙ ВЗГЛЯД НА ОБЫЧНЫЕ ВЕЩИ

Памятник в городе Сан-Антонио



Музей в городе Коломыл





# ВОПРОСЫ НА ПОВТОРЕНИЕ

---

Найдите правильное высказывание.

**1. Вареное яйцо или сырое можно определить**

- а) опусканием в воду
- б) потряхиванием
- в) кручением

**2. Покрасить яйца к Пасхе можно**

- а) шелухой лука
- б) химическими красителями
- в) отваром картофеля

**3. Яйца в «мешочке» - это**

- а) крутой желток и белок
- б) жидкий желток и белок
- в) крутой белок, жидкий желток

**4. Яичница-глазунья – это**

- а) фаршированное яйцо
- б) яйцо, вареное вкрутую
- в) жареное яйцо с целым яйцом