**Урок основы социальной жизни**

Класс : 6/7

**Тема урока:** «Традиции русского чаепития»

**I. Дидактическое обоснование урока**

**Цели урока:**

**-** образовательная - способствовать формированию и расширению знаний учащихся о русских традициях и обычаях, обобщить и систематизировать их знания о горячих напитках, способствовать формированию и развитию специальных умений и навыков при заваривании чая, социализация учащихся.

**-** воспитательная - прививать уважение к национальной культуре;

**-** развивающая - способствовать формированию и развитию познавательного интереса учащихся к предмету, навыкам работы с горячей посудой и жидкостью, самостоятельности учащихся;

 - коррекционно – развивающая - развитие и коррекция зрительного внимания и памяти, речи, мелкой моторики пальцев рук, глазомера на основе выполнения практической работы; развивать умение планировать свою работу, использовать полученные знания на практике, рационально использовать время;

 - коррекционно – воспитательная - воспитать трудолюбие, бережливость, аккуратность;

 - здоровьесберегающая – осуществлять профилактику нарушения осанки.

**Методы обучения:**

**-** рассказ учителя по теме урока

- самостоятельная работа под контролем учителя.

Объект труда: заваривание чая, приготовление бутербродов и церемония чаепития.

**Материально-техническое оснащение**:

1. Оборудование кабинета СБО, инструменты и приспособления для приготовления чая и сервировки чайного стола: электрический чайник, заварочный чайник, чайные пары, чайные ложки, пирожковые тарелки для десерта, продукты для приготовления чая и бутербродов.
2. Учебно-наглядные пособия:
* Инструкционная карта «Приготовление чая».
* Инструкционная карта «Правила безопасной работы с горячей посудой и жидкостью», «Правила безопасной работы с ножом», "Санитарно-гигиенические правила"
* Презентация к уроку

**Тип урока:** комбинированный

На подготовительном этапе дети знакомятся с традицией русского чаепития. Также учащиеся получают практические сведения по теме «Приготовление горячего напитка чая»

Перед началом практической работы по приготовлению чая, учитель при помощи презентации рассказывает учащимся об истории русского чаепития, о лекарственных свойствах, сортах чая.

**Конспект урока**

1. **Организационный момент.(слайд 1)**
2. **Объявление темы и целей урока**

*С молоком, лимоном, медом,
С тортом, или будербродом,
Иди скорей друзей встречай
Наливай всем вкусный…****(слайд 2)***

- Сегодня на уроке мы познакомимся с историей возникновения чая, узнаем об его полезных свойствах, о том, когда, где и при каких условиях стали впервые употреблять чай, и будем учиться заваривать чай и конечно попьём чая!

Русская народная пословица гласит:  «Чай пьёшь – до ста лет проживёшь». Это на самом деле так.

Первоначально чай использовался в качестве лекарственного средства.

Чай – это аптека  в стакане. В составе этого продукта около 500 биологически активных веществ, влияющих на многие функции организма. Чай - это прекрасный, полезный напиток, который утоляет жажду, снимает усталость, придает бодрость, поднимает настроение. Для многих народов, он так же необходим и ничем не заменим, как и хлеб.

А как же появился чай?**(слайд 3)**

Однажды, 5 тысяч лет назад, китайский император, отдыхая в лесу, приказал согреть воду для питья. Неожиданно поднялся ветер и в чашку попало несколько чайных листьев. Император выпил напиток и почувствовал себя бодрее. И с тех пор люди начали пить чай.

В Россию впервые чай был завезен в 1638 году для царя Михаила Федоровича Романова**.( слайд 4)**

Чаепитие на Руси- это признак хорошего тона, а задушевный, застольный разговор за чаем – русская традиция.**(слайд 5)** Чаепитие устраивали в разное время. Но обычно вечером после 16 часов, а летом в 7-9 вечера. Во время чаепития не спорили, громко говорить и распевать песни было не принято. Во время чаепития читались вслух книги и рукописи, а иногда проводились тихие игры – лото и викторины. Наливала чай сама хозяйка. Если в доме была взрослая дочь- эта обязанность переходила к ней.**(слайд 6)**Для настоящего чаепития не годятся граненые стакан, щербатая кружка. Нужен сервиз, настоящий чайный сервиз, пусть недорогой, но обязательно с росписью. Если Вас пригласили на чаепитие, значит Вас пригласили на дружескую беседу.

Отгадайте загадку и вы узнаете главный атрибут Русского чаепития**(слайд 7)**

Сверху -дыра, снизу- дыра

А посередине- огонь да вода

Никогда не ест, а только пъет.

А как зашумит- всех приманит…..*(Самовар)*

Без самовара не обходилось ни одно чаепитие. Его ставили на край стола, а около него поднос с чашками и стаканами.

Русские люди считали, что совместное чаепитие поддерживает любовь и дружбу между членами семьи, скрепляет родственные и дружеские связи, а самовар, кипящий на столе, создает атмосферу уюта, благополучия и счастья**.(слайд 8)**

У чая много разновидностей**(слайд 9).** Он бывает крупнолистовой, мелколистовой, гранулированный, пакетированный. А также чай может отличаться по цвету **(слайд 10)**

- Итак, вы узнали историю чая, о полезных свойствах  чая, о том, когда, где и при каких условиях стали впервые употреблять чай, о русской традиции чаепития, сейчас мы научимся правильно заваривать чай.

**3.Ознакомление с правильным приемом работы**

Для приготовления напитка чая необходимо: сухой чай, заварочный чайник и кипящая вода.**(слайд 11)**

Готовят чай непосредственно перед употреблением, тогда он будет полезнее и вкуснее.

Вода для заваривания чая должна быть свежекипяченой, Чай заваривают в заварочном чайнике. Он может быть фарфоровый и стеклянный.

Перед заваркой его нужно прогреть – ополоснуть два-три раза кипятком. Всыпать в чайник порцию сухого чая ( 2-3 ч.л.) и сразу залить его кипятком на 1/3 объема чайника.

Чайник надо накрыть крышкой, а сверху салфеткой, чтобы она закрывала отверстие в крышке и носике чайника. Это делается для того, чтобы не терялись летучие ароматические масла. Настаивать чай 5 мин, а потом долить чайник кипятком до нормы и разлить в чашки. В чае не должно быть чаинок. Заваренный чай нельзя кипятить или держать на горячей плите, а также оставлять надолго – он потеряет свой аромат.

Давайте вместе составим последовательность заваривания чая**.(слайд 12)**

**4. Составление плана работы и заваривание чая**

На доске карточки, на которых написаны операции по завариванию чая. Задача – собрать карточки в той последовательности, в какой должны выполняться эти операции:

* Вскипятить воду
* Сполоснуть чайник горячей водой.
* Насыпать две (2-3) чайные ложки чая в заварочный чайник.
* Залить кипятком на одну треть (1\3) чайника.
* Накрыть чайник салфеткой и дать настояться 3-5 минут.
* Долить в чайник кипяток.
* Налить чай в чашку

Требования к качеству: чай должен быть прозрачным, без чаинок, ароматным, иметь красивый красновато-коричневый цвет.

**5. Практическая работа №1**:

Повторим правила безопасной работы с кипятком**.(слайд 13)**

**Технологическая карта**

**Приготовление чая с сахаром**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  | Наименование продукта  | Количество продуктов | Последовательность приготовления | Посуда и инвентарь |
| 1 | Вода |  | Вскипятить воду. Обдать кипятком чайник для заваривания чая. | Чайник для кипячения воды |
| 2 | Чай  | 2-3 ч. ложки | Всыпать чай и залить кипятком на 1/3. накрыть чайник салфеткой или грелкой. Дать настояться 5-10 мин. и долить чайник горячей водой до верха | Чайник для заваривания чая фарфоровый |
| 3 | Заваренный чай | ¼ объема чашки | Налить заваренный чай и долить кипятком | Чайная чашка, блюдце, ситечко |
| 4 | Сахар | По вкусу | Добавить в чашку | Чайная ложка |
| 5 | Лимон, варенье, конфеты, печенье, бутерброды | По вкусу | Подать к столу | Креманки, пирожковые тарелки |

Чай подают в чашке с блюдцем или в стакане с подстаканником. Отдельно подают сахар, лимон, нарезанный тонкими кружочками, варенье, мед, в молочнике – горячее молоко или сливки. При их добавлении в чай, он теряет свою терпкость.

**6. Физминутка**

**7. Приготовление бутербродов**

- Давайте подумаем с чем можно пить чай? **(слайд 14)**

Отгадайте загадку

Хлеба свежего полоса,

Сверху сыр и колбаса.

Сам он просится к нам в рот,

Аппетитный... *Бутерброд* **(слайд 15)**

- «Что такое бутерброд?» Основа бутерброда – хлеб. Бутерброды используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски.

Бутерброды вносят разнообразие  в меню, их приготовление не занимает много времени, они удобны в употреблении как в домашних условиях, так и в дороге**.** Бутерброды чаще всего готовят на ломтиках хлеба. Вкус хлеба хорошо сочетается со многими продуктами. Наиболее распространенный вид бутербродов – это открытые простые бутерброды: хлеб с сыром, колбасой, ветчиной**.(слайд 16)** Бутерброды с несколькими видами продуктов (например, хлеб с кусочками вареного мяса и огурцом) называют комбинированным или сложным.

Закрытые бутерброды приготавливают с двумя ломтиками хлеба. Такие бутерброды готовят только с твердыми видами продуктов.

По технологии приготовления бутерброды бывают холодными и горячими**.(слайд 17)**

Продукты, используемые для приготовления бутербродов: хлеб, батон, багет, масло, сыр, колбаса, соленый огурец, свежий помидор, оливки, шпроты, майонез, зелень.

Бутерброды могут быть различной формы: прямоугольной, квадратной, круглой, треугольной или фигурной.

По виду используемых продуктов бутерброды делятся на:

* мясные(колбаса, ветчина, сало и др.);
* рыбные(икра, форшмак, копченая или вареная рыба и др.);
* сладкие(варенье, мед, шоколадное масло и др.);
* овощные(кетчуп, жареные баклажаны и др.) ;
* с молочными продуктами(сыр, творожная масса).
* Мы сегодня будем готовить бутерброд, состоящий из батона, колбасы и сыра **(слайд 18)**

**Практическая работа №2:**

Текущий инструктаж по технике безопасности:**(слайд 19)**

*Санитарно-гигиенические требования:*

Пищу готовить в специальной одежде.

Перед началом работы вымыть руки с мылом.

Волосы убрать под колпак.

Пищевые отходы собирать в ведро, своевременно выносить их.

*Требования безопасности при работе с ножом*: **(слайд 20)**

Держать нож за ручку на расстоянии от лезвия не менее 2х см.

Не поднимать нож слишком высоко над разделочной доской.

Передавать нож ручкой вперед.

Требования к качеству готовых продуктов**( слайд 21)**

Бутерброды готовят непосредственно перед подачей на стол.

Хлеб не должен быть слишком тонким и слишком толстым.

Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.

Хранить бутерброд в холодильнике не более 3х часов.

**Последовательность приготовления простого бутерброда (слайд 22)**

* Кусок батона толщиной 1см намазать сливочным маслом.
* Нарезать продукты для оформления бутерброда.
* Разложить приготовленные ломтики продуктов на бутерброд.

В ходе выполнения практической работы осуществляется контроль за соблюдением правил безопасности труда, санитарии и гигиены; за организацией рабочего места; за соблюдением последовательности приготовления всего блюда и отдельных технологических операций; за выполнением правильных приемов работы с инструментами и приспособлениями; за трудовой дисциплиной.

**8. Подведение итогов**

-Как вы оцениваете свою работу?**(слайд 23)**

Какое задание показалось особенно интересным?

Все молодцы, работали с удовольствием, старались.

**9. Анализ и оценка выполненной работы**

**10. Приведение в порядок рабочего места**

**Литература**

1. Ковалев В.М. Русская кухня: традиции и обычаи. - М., 1992.

2. Новоженов Ю.М. Любителям кулинарного искусства. – М., 1989.

3. Русский праздник. – М., 2001.

4. Технология. Учебник для 5 кл. (девочки) /Под ред. В.Д. Симоненко – М.: Вентена-Графф, 2004

**ПРАВИЛА ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ**

**- Вскипятить воду.**

**-Сполоснуть чайник горячей водой.**

**- Насыпать две (2) чайные ложки чая в заварочный чайник.**

**- Залить кипятком на одну треть (1\3) чайника.**

**- Накрыть чайник салфеткой и дать настояться 3-5 минут.**

**- Долить в чайник кипяток.**

**- Налить чай в чашку.**

**- Через 5 минут чайник долить горячей водой.**