Тема. Значение чая, кофе, какао в питании человека.

Цели и задачи: ознакомить учащихся со значением чая, кофе, какао в питании человека, их ассортиментом; развивать интерес к предмету «Трудовое обучение»; научить готовить горячие напитки; воспитывать культуру общения.

Оборудование и материалы: средства мультимедиа, сигнальные карточки (цветные кружки), раздаточный материал (структурно – логические схемы), пакетики с различными видами чая, предметы сервировки стола (скатерти, салфетки, заварочные чайники), кондитерские изделия.

Тип урока: комбинированный

Связь с профессиями: повар, бармен, товаровед, продавец, титестер.

Словарь: титестер (дегустатор чая).

Ход урока

1.Организационный момент (проверка готовности учащихся к уроку, наличие спецодежды).

2. Введение в тему (сегодня мы вновь продемонстрируем свои знания, умение трудиться, общаться друг с другом, поскольку цель нашего урока заключается в получении знаний о горячих напитках, традициях чаепития, как накрыть стол и принять гостей дома).

Девиз урока: *«Самая большая роскошь на свете – это роскошь человеческого общения.» А. де-С. Экзюпери.*

1. Познавательные сведения

напитки

холодные

горячие

Чай, кофе, какао

Сок, квас, компот, фруктовый или молочный коктейль

Чай, кофе, какао чаще всего подают на завтрак и полдник. Готовить их рекомендуется непосредственно перед подачей.

**Чай** – тонизирующий, целебный напиток, придающий бодрость, улучшающий пищеварение и настроение. Обладает высокими

вкусовыми, ароматическими свойствами. Родиной чая считают Китай.

Чайное растение – вечнозелёный кустарник. Растёт чайный куст до 100 лет. Сбор чайного листа требует выносливости, поскольку собирают листья вручную, чтобы почувствовать качество листа и только верхние молодые побеги. Чай не только безвредный, но и чрезвычайно полезный стимулирующий напиток. При заваривании чай обогащается минеральными веществами: калием, кальцием, фосфором, магнием, железом, натрием.

Сейчас в продаже множество сортов чая обычного, с различными ароматными добавками, с лекарственными травами. Сделать выбор довольно трудно.

Классификация чая

Разновидности

Сорта

Виды

Типы

По качеству листа

л

листа

По форме листа

По стране выращивания

По стадии обработки

Высший

Первый

Второй

Третий

Листовой

Гранулирован-ный

Купаж

Цейлонский

Индийский

Китайский

Грузинский

Краснодар-ский

Черный

Красный

Желтый

Зеленый

Лечебный

Ароматизи-рованный

**Сорта**

**чая**

*Высший* (байховый) – в переводе с китайского языка «бай хоа – «белая ресничка». Чем больше почек в сухом чае, тем он ароматнее, вкуснее и ценнее.

*Первый* – это молодые побеги, состоящие из трех листочков.

*Второй* – это разные части куста до огрубевших листьев.

*Третий* – наиболее популярный. Состоит из взрослого огрубевшего листа.

Чайные листья проходят сложную механическую и биохимическую обработку, в результате которой получается сухой чай нескольких типов.

Разновидности чая

*Среди листовых видов чая* более дорогим и высшего сорта считается крупнолистовой, у мелколистового чая сорт ниже.

*Гранулированный чай* – это чай из оставшихся мелких крошек после сортировки. Обычно, эти крошки превращают в порошок, а затем формуют гранулы различной формы и используют в чайных пакетиках, так как они быстро растворимы.

*Купаж* – это смесь сухого чая, выращенного на различных плантациях и обработанного на различных чайных фабриках.

**Типы чая**

Черный – дает интенсивный настой и имеет терпкий вкус. Самый популярный. Имеет множество разновидностей. Поставщики: Индия, Китай, Шри-Ланка, Цейлон.

*Красный* – имеет своеобразный вкус и аромат. Популярен в основном в Китае. Чай насыпают сразу в чашку, заливают кипятком и закрывают крышкой на 3-4 минуты, пьют без сахара и немного охлажденным.

*Желтый* – изготавливают из молодых побегов и чайных почек, поэтому производство этого чая ограничено. Это чай фирмы «Липтон».

*Зеленый* – после сбора чайный лист не проходит процесс завяливания и ферментации, его сразу подвергают операции пропаривания. По распространению занимает 2-е место. Имеет своеобразный вкус и терпкость, а при повышенной концентрации даже вяжет. Пьют этот чай без сахара, он хорошо утоляет жажду.

*Лечебный чай* – это чай из лечебных растений, таких как мята, душица, мелиса и др. Используется в профилактических целях и как лекарство.

*Ароматизированный чай* получают с помощью ароматизаторов: лимона, фруктов и ягод.

**Кофе** - тонизирующий напиток. Очень стимулирует физическую и психическую активность человека. Натуральный кофе - это семена (зерна) плодов тропического кофейного дерева, вечнозеленого. Существует много сортов кофе. Лучшим сортом кофе считается арабский. В продажу кофе поступает в зернах, молотый и растворимый. Если кофе в зернах, его перед размалыванием обжаривают. Варят кофе в кофейнике, в электрической кофеварке и специальном сосуде - турке. Для приготовления кофе соблюдают специальные правила (учебник стр. 51)

**Какао**. Знаешь ли ты, что за растение какао? Откуда оно? Какова его история?

Вернувшись в Европу после открытия им Америки, Колумб привез разные диковинки. В числе прочих были и бобы какао. Но что с ними можно делать, европейцы тогда еще не знали.

Родина какао - тропические леса Южной Америки, берега Амазонки и Ориноко.

Плоды какао весит около полукилограмма каждый. Они очень похожи на огурцы. Под мясистой оболочкой у них расположены плоские семена, похожие на бобы. Когда плоды какао собранны, они должны быть не позднее следующего дня вскрыты, а бобы отделены от мякоти. Затем бобы какао подвергаются брожению, сушатся, сортируются, упаковываются и отправляются на шоколадные фабрики.

До середины 19 века какао считалось величайший роскошью, его пили лишь очень богатые люди.

По выбору какао качество оценивают по:

- внешнему виду;

- вкусу и аромату.

**4. Практическая работа.**

Для закрепления изученного материала учащиеся выполняют практическую работу: «Приготовление горячих напитков».

Класс делится на две группы. Группа 1 – работает по технологической карте " Чай с лимоном или молоком"; группа 2 - по технологической карте «Какао на воде или молоке".

Перед началом работы повторите правила безопасной работы.

Учитель, обходя рабочие места, контролирует соблюдение технологической последовательности при работе, соблюдение правил техники безопасности.

По окончании практической работы проводится дегустация.

**5. Анализ и оценка урока.**

Анализируя урок, учитель проводит с учащимися беседу:

Что узнали нового на уроке?

Что научились делать на уроке?

Где примените полученные знания?

Затем учитель обращает внимание на допущенные ошибки, совместно с учащимися находят путь исправления. Оценивает практическую работу и устные ответы учащихся.

Уборка учебных мест.