

# Методическая разработка урока Кулинарии

## Тема «Горячие напитки. Чай»

Разработала и провела  
преподаватель спецдисциплин  
Самарина И.А.

## **Тема урока: «Горячие напитки»**

**Методическая цель:** Активизация мыслительной деятельности уч-ся

**Образовательная цель:** Формирование знаний о химическом составе, правилах заваривания, способах подачи чая.

**Развивающая цель:** Расширение кругозора и познавательного интереса. Развитие эстетического восприятия.

**Воспитательная цель:** Формирование нравственной культуры, уважения к народным традициям, любви к профессии.

**Тип урока:** Урок формирования знаний

**Методы обучения:** беседа с объяснением нового материала с использованием презентации в программе Microsoft Power Point, доклад уч-ся

**Средства обучения:** Компьютерная презентация.

**Уровень усвоения:** 2

**КМО:** Н.А. Анфимова «Кулинария»

**Межпредметные связи:** История, литература, товароведение.

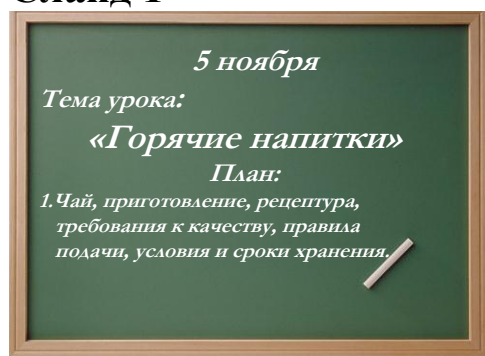
### **Ход урока:**

- 1. Организационный момент.**
- 2. Мотивация учебной деятельности уч-ся, сообщение темы, постановка целей урока.**
- 3. Изучение нового материала.**

#### **План:**

1. Чай, приготовление, рецептура, требования к качеству, правила подачи, условия и сроки хранения.

## Слайд 1



## Слайд 2

Демонстрация видео о чае.

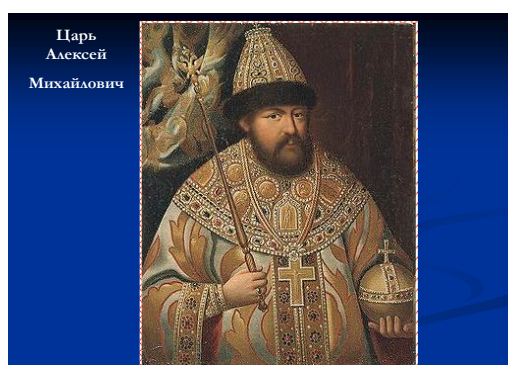
## Слайд 3

Немного истории...



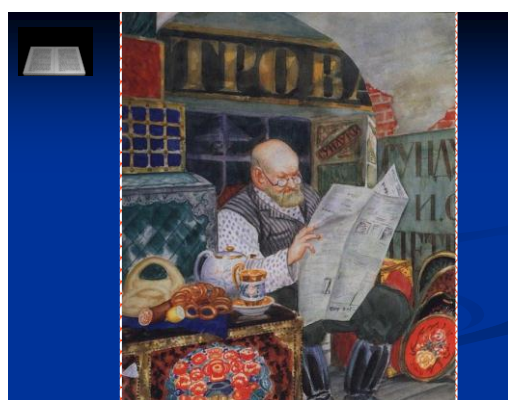
Россия познакомилась с чаем в XVII, когда посол Иван Перфильев доставил из Китая в столицу необычную траву.

## Слайд 4



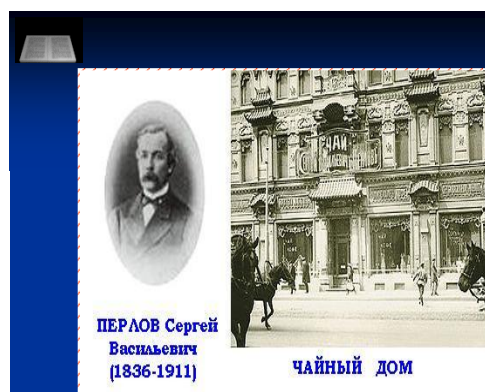
Придворные, однако, побоялись дать приготовленный настой государю Алексею Михайловичу, решили посмотреть в древнем "Травнике", но там ничего не говорилось о загадочном растении. И тогда придворный доктор Самойло Каллинс отважился провести опыт на себе. Он напился темно-коричневого настоя, выжил, и более того, превосходно себя почувствовал. Когда Тишайший "заболел животом", Каллинс посоветовал ему: "вареное чаге листу ханского" и сказал, что это "изрядное есть лекарство против надмений, насморков и главоболений". Царь напился чаю и выздоровел!

## Слайд5



Сначала чай использовали при дворе как лекарственное средство: он очищал кровь и "отвращал от сна" во время Всеночных служб и долгих думских заседаний. По приказу Петра I в Москве учредили аустерии - рестораны, где читателей первой русской газеты "Ведомости" даром угощали чаем с кренделями

## Слайд 6



В XVIII веке чай становится всё более распространенным напитком. При Александре II в Москве появились первые чайные.

## Слайд 7



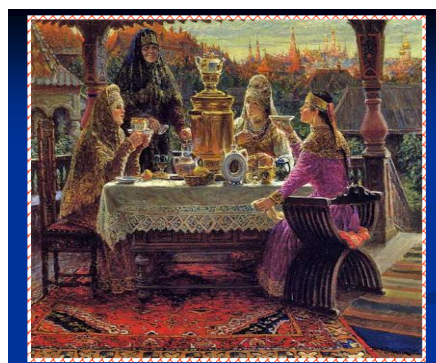
Много чая пили на постоялых дворах и почтовых станциях, особенно зимой. Перегоны были долгие, свежих лошадей приходилось ждать долго. Чай согревал и помогал коротать время.

## Слайд 8



К концу XIX века Россия окончательно становится чайным государством. Чай дешевеет, вводится в довольствие русской армии.

## Слайд 9



Открываются чайные, появляется чайный этикет - теперь приглашают в гости "на чай".

## Слайд 10



## Слайд 11



Чай не знал социальных различий - он был любим и в Императорской семье

## Слайд12



И в деревенской избушке

## Слайд13



Чаепитие в России нечто большее, чем просто застольная традиция - это образ жизни, черта национального характера, символ хлебосольства и гостеприимства.

После 13 слайда Чайные истории № 9(прослушать)



## Слайд 14



Вкус и аромат напитка зависят от того, насколько созрели листья, в какое время года собрали урожай, где растет куст. Для изготовления элитных сортов чая используют только бутон и два ближайших к нему листочка. Нижние листья – с третьего по восьмой – подходят для получения низкосортных видов. Другие части растения в производство чая не поступают. Из 100 килограммов свежих листьев выходит около 24 килограммов готового, сухого продукта.

## Слайд 15



Виды чая (записать)

## Слайд 16-17

Химический состав чая. (записать)

**Химический состав чая**

Экстрактивные вещества, т.е. растворимые в воде от 30-50%:

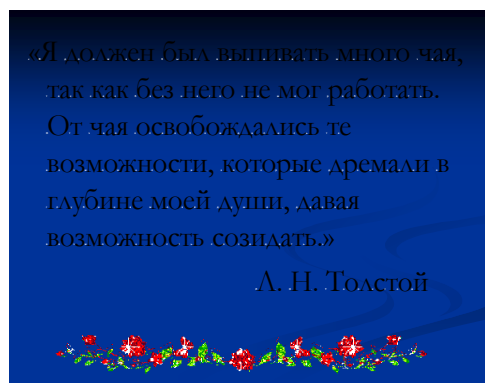
1. Дубильные вещества –15-30% (придают терпкий вкус)
2. Эфирные масла – 0,02%(в зелёном чае) придают чайный аромат
3. Белковые вещества -от 16 до 25% (Особенно богаты зелёные чаи) источник аминокислот
4. Красящие вещества-12%(придают цвет настою)
5. Органические кислоты -около 1%, в состав которых входят щавелевая, лимонная, яблочная, янтарная(повышают пищевую и диетическую ценность чая )

6. Ферменты, или энзимы -с их помощью происходят все химические превращения как в живом чайном растении, при его росте, так и в процессе фабричного приготовления чая.
7. Пектиновые вещества –от 2 до 3%.(Зависит гигроскопичность чая)
8. Углеводы –от 1-4%
9. Алкалоиды - 2-4% (физиологически активные вещества (кофеин), которые в малых дозах стимулируют работу нервной системы человека)
10. Минеральные вещества -4-7%.
11. Витамины-С; Р; РР; гр В; А; К; Д; Е.

**Экстрактивные вещества, т.е. растворимые в воде от 30-50%:**

1. Дубильные вещества –15-30% (придают терпкий вкус)
2. Эфирные масла – 0,02%(в зелёном чае) придают чайный аромат
3. Белковые вещества -от 16 до 25% (Особенно богаты зелёные чаи) источник аминокислот
4. Красящие вещества-12%(придают цвет настою)
5. Органические кислоты -около 1%, в состав которых входят щавелевая, лимонная, яблочная, янтарная(повышают пищевую и диетическую ценность чая )
6. Ферменты, или энзимы -с их помощью происходят все химические превращения как в живом чайном растении, при его росте, так и в процессе фабричного приготовления чая.
7. Пектиновые вещества –от 2 до 3%.(Зависит гигроскопичность чая)
8. Углеводы –от 1-4%
9. Алкалоиды - 2-4% (физиологически активные вещества ( кофеин), которые в малых дозах стимулируют работу нервной системы человека)
10. Минеральные вещества -4-7%.
11. Витамины-С; Р; РР; гр В; А; К; Д; Е.

## Слайд 18



Высказывание Л.Н.Толстого о чае.

«Я должен был выпивать много чая, так как без него не мог работать. От чая освобождались те возможности, которые дремали в глубине моей души, давая возможность созидать.»

## Слайд 19

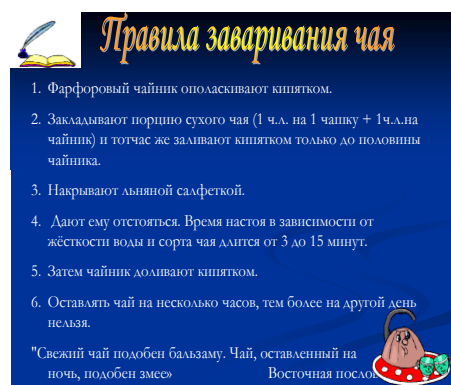
### Значение чая для организма (записать)

1.Оказывает тонизирующее действие на организм



- 2.Благоприятно действует на процессы пищеварения.
- 3.Обладает бактерицидными и бактериостатическими свойствами.
- 4.Способствует выведению из организма вредных веществ.
- 5.Способствует лучшему усвоению пищи.
- 6.Источник витаминов и минеральных веществ.
- 7.Обладает лечебными свойствами.

## Слайд 20



### ПРАВИЛА ЗАВАРИВАНИЯ ЧАЯ (записать)

1. Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком.
2. Закладывают порцию сухого чая (1 ч.л. на 1 чашку + 1ч.л.на чайник) и тотчас же заливают кипятком только до половины чайника.
3. Накрывают льняной салфеткой.
4. Дают ему отстояться. Время настоя в зависимости от жёсткости воды и сорта чая длится от 3 до 15 минут.
5. Затем чайник доливают кипятком.
6. Оставлять чай на несколько часов, тем более на другой день нельзя.

"Свежий чай подобен бальзаму. Чай, оставленный на ночь, подобен змее" Восточная пословица

## Слайд 21

### Требования к качеству (записать)

**Требования к качеству:**

Цвет настоя чая: прозрачный и яркий.  
Аромат чая: приятный  
Вкус чая: терпкий  
Сроки хранения: 15-20мин



**Цвет настоя чая:** прозрачный и яркий.

**Аромат чая:** приятный

**Вкус чая:** терпкий

**Сроки хранения:** 15-20мин

## Слайд 22

### Традиции русского чаепития...

**Традиции русского чаепития**

Смеркалось. На столе,  
блистая,  
Шипел вечерний  
самовар,  
Китайский чайник  
нагревая,  
Под ним клубился  
легкий пар...

(А. Пушкин)



Смеркалось. На столе, блистая,  
Шипел вечерний самовар,  
Китайский чайник нагревая,  
Под ним клубился  
легкий пар...

(А. Пушкин)

О традициях русского чаепития нам расскажет,, ( на фоне слайдов 23-24)



## Слайд 29

Самовар.  
1840-е гг.  
Фабрика  
Сергея  
Лукьянова  
в Туле



Первый самовар.



## Слайд 26



Стих о самоваре:

Я держу в руке стакан,  
Отверну узорный кран.  
Самовар...  
А как еще?  
Не найти замены.  
Он попыхивал дымком.  
С электричеством знаком,  
И его мы туляком называем старым  
Мерно движутся года,  
Будет радость иль беда —  
Он останется всегда  
Русским самоваром!

В. Ходулин

## Слайд 27



Современный самовар

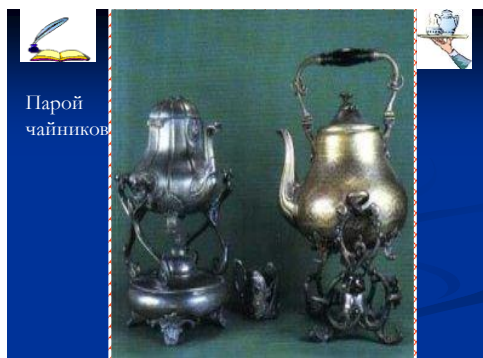
## Слайд 28



Способы подачи чая.

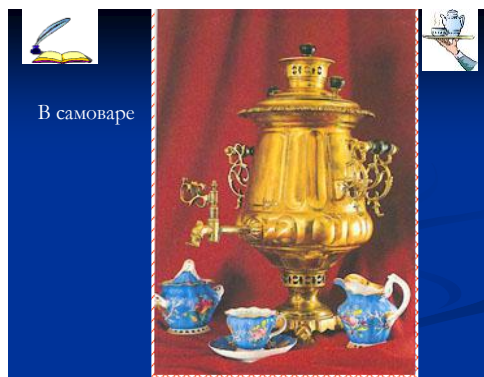
Одним чайником. (записать)

## Слайд 29



Парой чайников (записать)

## Слайд 30



В самоваре (записать)

## Слайд 31



Сервировка чайного стола (рассказ по картинке)

## Слайд32



Подача в стаканах.

## Слайд 33



Что подают к чаю?

## Слайд 34



Подача с сахаром

Прослушать историю № 64

## Слайд 35



Подача с молоком, сливками.

## Слайд 36



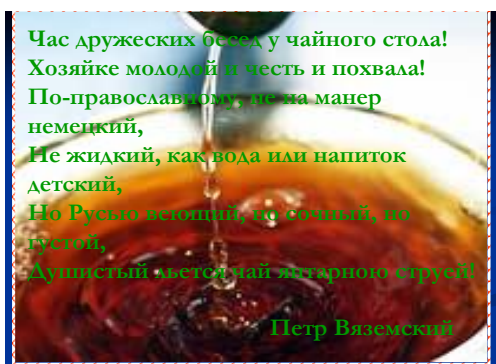
Подача с лимоном.

Прослушать историю № 59

## Слайд 37;38;39

Подача с конд.изделиями.

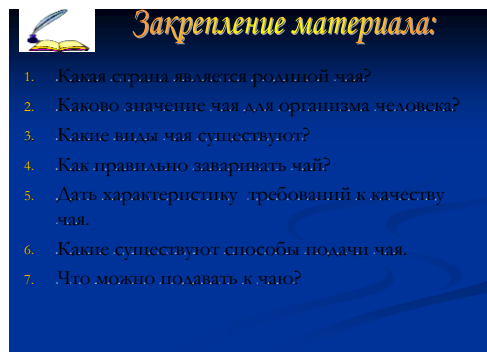




Час дружеских бесед у чайного стола!  
 Хозяйке молодой и честь и похвала!  
 По-православному, не на манер немецкий,  
 Не жидкий, как вода или напиток детский,  
 Но Русью веющий, но сочный, но густой,  
 Душистый льется чай янтарною струей

#### 4.Закрепление материала: Слайд 41

Вопросы для закрепления.



1. Какая страна является родиной чая?
2. Каково значение чая для организма человека?
3. Какие виды чая существуют?
4. Как правильно заваривать чай?
5. Дать характеристику требований к качеству чая.
6. Какие существуют способы подачи чая.
7. Что можно подавать к чаю?

5.Подведение итогов урока.

6. Объявление оценок.

7. Д/з конспект.