**План конспект урока технологии с использованием функциональной грамотности в 5 классе по**

**Тема: Горячие напитки.Чай.**

Цели урока:

Образовательные: Дать понятие о горячих напитках, познакомить с питательной ценностью, научить приготовлять напитки

развивающие: развитие творческих умений, самостоятельности, умения вести беседу;

воспитательные: воспитание чувства личной ответственности перед товарищами, общим делом, чувством коллективизма и любви к традициям нашего народа, воспитания культуры труда.

Тип урока: комбинированный.

Методы обучения: опрос групповыми формами, беседа, рассказ.

Средства обучения: учебник В.Д. Симоненко. Технология. 5 класс, наглядные пособия, виды чая, кофе, презентация.

Межпредметная связь: с уроками истории, ИЗО, биологии, литературы (стихи, частушки), географии (страны распространения чая, кофе).

Ход урока.

I. Оргмомент.

- приветствие

- проверка готовности к уроку

II. Изучение нового материала.

- Какие горячие напитки вы знаете?

Правильно это чай, кофе, какао. Давайте о них поговорим***. Чай*** – это листья вечнозелёного чайного куста, подвергнутого специальной обработке. Родина чая – Китай, кроме этого чай выращивают в Индии, на Цейлоне, Японии, России (Краснодарский край), Грузии.

***Кофе –*** семена тропического кофейного дерева. Родина кофейного дерева – Африка. Африканские племена приготовили первый напиток из кофе.

***Какао*** – порошок получают из семян тропического дерева какао (шоколадного дерева). Родина дерева какао – Южная Америка. В Европу какао первым привез Колумб.

Напитки, приготовленные из этих продуктов, возбуждают нервную и сердечную деятельность, вызывая ощущение бодрости. Пищевая ценность напитков повышается с добавлением сахара, молока или сливок. Горячие напитки чаще всего подают на завтрак и полдник.

- А какой из этих напитков распространён у нас в России?

- Чай.

-А теперь узнаем вам о том откуда появился чай у нас

**(Работа над текстом .Читательская грамотность.)**

В давние времена чай на Руси был неизвестен. В суровые зимы русские люди согревались ароматными и целебными напитками из различных лесных ягод и трав. В летние жаркие дни, они прекрасно утоляли жажду, а как хороши были они после русской бани! Богаты были лесные чаи витаминами, обладали целебными силами, помогали от простуды, лихорадки или ещё какой хвори.

В Россию чай попал из Китая. В 1638 году чай привезли ко двору царя Михаила Федоровича в качестве подарка. Правда, до конца XVII века его употребляли в России только как лекарство.

На русском рынке знали два вида чая: караванный (он же кяхтинский), который везли сухопутными маршрутами по Велико­му чайному пути, и кантонский: он вывозился из Китая морем и уже через Европу попадал в Россию.

Название «кяхтинский» у чая появилось благодаря крепости Кяхта на терри­тории современной Бурятии, которая стала одним из форпостов русской торговли с Китаем. Самым ходовым товаром в обмен на чай была пушнина, или, как ее тогда называли, «мягкая рухлядь».

Возить чай было опасно: по пути караваны часто грабили. В отличие от других товаров — фарфора, сукна, которые можно было детально описать и потом отследить, — след чая после пересыпки в новую тару бесследно терялся, и поймать грабителей было практически невозможно. По этой причине крестьяне-сибиряки, нанятые купцами для перевозки чая, сбивались в большие группы, чтобы была хоть какая-то возможность отбиться от грабителей.

Тем не менее, несмотря на все опасности, поставки чая в Россию стремительно росли. К концу XVIII века они составляли 30 % всего русского импорта из Китая, а к середине XIX века — уже 90 %.

Чай стал важным источником формирования целых торговых династий и финансовых империй. Заработанные на чае деньги перетекали в другие сферы торговли и промышленности, становились частью капитала для страховых фирм и банков.

Подготовить ответы на вопросы

1.Почему было опасно возить чай?

2.Откуда появилась название чая «кяхтинский»?

3.

4.

5.

- Чай – пока самый распространённый напиток на земном шаре. По общим подсчётам он является основным для двух миллиардов человек на Земле. И мы среди них. Монголы пьют чай, который густо заваривают и заправляют молоком, маслом, салом, солью.

В Китае чай традиционно самый распространённый напиток. Заваривают кипятком, настаивают и пьют из пиал.

В Японии его приготавливают из зелёных чайных листьев, пьют без сахара.

В Индии любят чай с молоком, в Англии он распространён больше других напитков, его тоже пьют с молоком. В Англии считают чай с лимоном – русским чаем. А мы обычно пьем с медом ,со сладостями .Предлагаю покупать набор чая .

**(Проверяем математическую грамотность .)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  Прочитайте текст «Набор к чаю» расположенный справа. Запишите свой ответ на вопрос в виде числа. В набор «Полезное чаепитие» входит одна пачка зеленого чая и две баночки фруктового меда. Продается такой набор по цене 820 рублей .Сколько рублей может сэкономить покупатель купив набор «Полезное чаепитие» Запиши свой ответ в виде числа. |  «Набор к чаю»Одной из моделей, которая используется магазинами для увеличения среднего чека, является продажа наборов взаимосвязанных товаров, например, наборов, в которые входит чай и продукты к чаю.Смысл в том, что покупателю приобретать набор выгоднее, чем каждый продукт по отдельности. А выгода продавца заключается в том, что наборы выбирают даже те, кому нужно что- то одно, тем самым оставляя больше денег в кассе.В магазине «Чай и к чаю» можно купить зелёный чай, фруктовый мёд и горький шоколад, цена товара указана на рисунке:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Чай зелёный* | *Мёд фруктовый* | *Шоколад горький* |
| 296 руб. | 329 руб. | 271 руб. |

 |

-Но чаи бывают разные.

В зависимости от способа приготовления и качества операций, которым подвергается чайный лист, создаются различные типы и сорта чая.

 Более 95% всемирного производства чая приходится на долю чёрного чая. Он обладает сильным ароматом и специфическим вкусом, и его особенно предпочитают любители чая.

Зелёный чай обладает нежным ароматом, напоминает запах свежего сена и отличается более или менее выраженной терпкостью.

 Красный чай (солонг) является наиболее ароматным сортом чая. Кроме того, он богат дубильными веществами, которые придают вяжущий вкус и крепость приготовленному из них напитку. Технология получения красного чая сложна и очень капризна.

Жёлтый чай относится к наиболее высококачественным видам чая. Он обладает особенно приятным специфическим вкусом, ароматом и нежной вязкостью, благодаря которым резко отличается от всех видов чая.

Лечебный чай – это богатейшая аптека, чайный лист содержит стимулирующие вещество, полезное для желудочной кислоты, эфирные масла, которые создают этот неповторимый аромат. В свежих листьях чая витамина С в 4 раза больше, чем в лимоне, а в зеленом чае в 10 раз больше, чем в черном. Благодаря витаминам, чай оказывает на организм благотворное влияние: повышает умственную активности, устраняет усталость, улучшает пищеварение. Среди лечебных растений чай занимает одно из самых почетных мест.

Ароматизированный. Иногда чай ароматизируют. Наиболее известными ароматизаторами любого чая является чай с лимоном, чай с фруктами и ягодами.

**А теперь организуем групповую работу. Используя интернет ресурсы и кейс подготовленной учителем выполняем творческую работу «Собери травяной сбор» (Креативное мышление.)**

* 1 группа – чай от бессоницы;
* 2 группа – чай для улучшения иммунитета, при простудных заболеваниях;
* 3 группа – при сердечно-сосудистых заболеваниях;
* 4 группа – при нарушенном пищеварении.

 Материалы

ПОЛЬЗА ОТ РАЗНЫХ ВИДОВ ЧАЯ

ТРАВЯНЫЕ ЧАИ: ТОП СПИСОК НАИБОЛЕЕ ПОЛЕЗНЫХ

Травяные чаи не содержат кофеина и обладают мощными целебными свойствами. Они определяются в зависимости от растения, из которого заварен напиток. Травяные чаи полезны при расстройствах желудка и бессоннице, в борьбе с первыми признаками простуды и в качестве альтернативного лекарства при многих болезнях внутренних органов. Сырьем для травяных чаев чаще всего служат имбирь, крапива, ромашка, чабрец, жасмин, мята, зверобой и многие другие травы. Главное требование к таким напиткам – сырье должно быть экологически чистым. Ну и, конечно, не стоит злоупотреблять лекарственными травами, поскольку у многих из них есть и побочные эффекты.

**Из боярышника** – улучшает кровообращение и работу сердечно-сосудистой системы, успокаивает, выводит из организма лишние соли.

**Из гибискуса (каркаде**) – снижает холестерин, содержит много антиоксидантов, полезен при гипертонии.

 **Из имбиря** – улучшает пищеварение, снимает тошноту, обладает противовоспалительными свойствами, полезен для пациентов с артритом.

**Из кардамона** – полезен при расстройствах желудка, метеоризме, тошноте, кашле, заболеваниях легких.

**Из клевера** (красного) – успокаивает, улучшает качество сна, укрепляет кости, улучшает память.

 **Из корицы** – способствует быстрой потере веса, повышает физическую выносливость, защищает от вирусов, контролирует уровень сахара в крови, более эффективен с медом.

 **Из крапивы** – лечит анемию, снижает кровяное давление, снимает боль при ревматизме и артритах, укрепляет иммунитет, полезен при кашле и простудах, помогает избавиться от инфекции в мочевыводящих путях, лечит болезни почек и мочевого пузыря, обладает слабительным действием.

**Из лаванды** – полезен при заболеваниях органов дыхательной системы, при кашле, бронхите, астме, избавляет от лихорадки, ускоряет заживление ран.

**Из лимонника** – содержит вещество цитраль, которое помогает переваривать пищу, по этой причине его советуют употреблять после обеда.

**Из мелиссы** – успокаивает, полезен при болезнях щитовидки и органов пищеварения, тревожности, бессоннице, улучшает память и настроение.

 **Из мяты** – успокаивающий, болеутоляющий, укрепляет иммунитет, избавляет от рвоты и тошноты, полезен при кашле, бронхиальной астме, но его не советуют людям с болезнями сердца.

**Из расторопши** – очищает печень и улучшает ее работу, полезен для пищеварительной системы, регулирует выработку желчи.

**Из ромашки** – способствует пищеварению, снимает стресс, лечит бессонницу, но может вызвать аллергию.

**Из шиповника** – богат витамином С, полезен для надпочечников, укрепляет иммунитет, улучшает состояние кожи.

**Из эхинацеи** – богат антиоксидантами, укрепляет иммунитет, снимает боль и воспаления, полезен в качестве профилактического средства против простуды.

 **Из одуванчиков** – заваривают листья и цветы, такой чай богат витаминами и минералами, полезен при отеках, успокаивает боль при артритах, улучшает работу печени и пищеварительной системы. Вот уже несколько тысяч лет человечество наслаждается чаем, ощущая его благотворное влияние.

-Я, надеюсь, что вы на этом уроке много для себя узнали, расширили свои представления о чае, теперь вы можете для своих родных, близких и друзей сделать хорошую покупку для подарка .Давайте, проверим вашу экономическую грамотность . Я вам предлагаю такую задачу:

«На чаепития в честь дня рождения Ани нужно купить 2 упаковки чая .В магазине «Вкусняшки» проводиться акция:

«Каждому , купившему 1 упаковку чая по цене 250 рублей, каждая вторая упаковка -в подарок»

В магазине «Вкусно как дома» предлагают акцию:« Каждому купившему две пачки чая в 200 рублей ,третья –за полцены!»

В каком магазине выгоднее сделать покупку? На сколько будут отличаться покупки в этих магазинах (в рублях)?

 В конце урока хотела бы у вас спросить . **Естественнонаучная грамотность.**

**Вопрос 1. В прежние времена в России чай заваривали кипятком из самовара. После этого заварочный чайник ещё некоторое время стоял сверху на самоваре и подогревался паром, часто его ещё и накрывали полотенцем. Для чего заварочный чайник ещё некоторое время грели паром? Отметьте один верный вариант ответа**

1. Чтобы ускорить химические процессы, идущие в чайных листьях

2. Чтобы ускорить переход веществ, содержащихся в листьях, в настой чая

3. Чтобы разрушить клетки в листьях чая

4. Чтобы ускорить переход жидкости в газообразное состояние

Анализируем ответы учащихся

Этот год у нас в России объявлен годом семьи. А семья у нас собираеться у самовара. Русские люди считали, что совместное чаепитие поддерживает любовь и дружбу между членами семьи, скрепляет родственные и дружеские связи, а самовар, кипящий на столе, создаёт атмосферу уюта, благополучия и счастья.

**3. Заключительный этап.**

На втором уроке выполним практическую часть научимся, используя технологические карты приготовлять горячие напитки.

Что вам понравилось сегодня на уроке? Интересный урок, чем запомнился?Закончите предложения, которые вы видите на экране. Не стесняйтесь!

Я узнала на уроке …

Мне было интересно …

Пришлось задуматься …

Могу рассказать другим …

Оценки за урок

VI. Домашнее задание.