

ГКОУ НОС(К) школа – интернат для слепых и слабовидящих детей

**Конспект открытого урока по предмету**

**«Социально-бытовая ориентировка»**

**(раздел «Питание»)**

**«Чайный стол»**

**(5 класс)**



**Автор:**

**учитель СБО**

**Осокина Нина Геннадьевна**

## **Цель занятия**

Научить детей заваривать чай, сервировать стол к чаю, правильно вести себя за столом

## **Коррекционные задачи**

- развить умение ориентироваться в микропространстве;
- развить осязание и мелкую моторику рук;
- развить понятийную и тактильную память;
- развить кожно – мышечное чувство;
- развить слух, обоняние, сохранные функции зрительного анализатора;
- развить речь, расширить словарный запас (*помол, терпкий вкус, заварочный чайник, гранулированный, прессованный, горячий напиток, тонизирует, конфетница, розетка, салфетница, чайный сервиз, кулинарные щипцы*)

## **Образовательные задачи**

- дать элементарные сведения о чае, о значимости чая в питании;
- научить безопасным приемам работы с электроприборами и горячими напитками

## **Воспитательные задачи**

- сформировать и развить чувства ответственности за порученное дело;
- развить навыки культуры труда;
- воспитать дружеские отношения, взаимоуважение;
- воспитать культуру поведения за столом, культуру еды и аккуратность

## **Индивидуальная работа**

Индивидуальная работа с учащимися в зависимости от степени сохранности зрительного анализатора, степени сформированности навыков заваривания чая, сервировки стола

## **Методы, приемы**

1. Наглядные пособия;
2. Словесные беседы;
3. Практическая работа учащихся;
4. Организация работы учеников по бригадам;

5. Коррекционные приемы - определение закипания воды по звуку, определение уровня налитой воды по весу, по звуку;
6. Использование рельефного пособия для определения сервировки стола

## **Наглядный материал**

1. Различные сорта чая разного помола
2. Различные упаковки чая образцы этикеток чая
3. Рельефное пособие сервировки стола
4. Сборы трав

## **Инвентарь и посуда**

Чайник электрический, самовар, чайный сервиз, чайные ложки, десертная ложка для варенья, ваза, конфетница, розетки, тарелки для пирожных, салфетница, скатерть, льняные салфетки, ваза с цветами, подносы, кулинарные щипцы

## **Продукты**

Чай, варенье, конфеты, пирожное, лимон, сахарный песок

## **Ход занятия**

### **Первая часть**

#### **1. Организационный момент:**

Учитель сообщает цель урока: «Ребята, сегодня вы будете учиться заваривать чай по всем правилам, сервировать стол к чаю, познакомитесь с правилами поведения за столом»

#### **2. Сообщение познавательных сведений:**

Чай – любимый напиток многих людей. Чай – один из видов горячих напитков. Как правило, чай подают после основной еды, с бутербродами на завтрак. Однако, чай может быть самостоятельным угощением. Родина чая – Китай. В Россию он попал в 1638 году. Чай – это листья вечнозеленого чайного куста. Чай именуется по месту произрастания: Китайский, Индийский, Цейлонский, Грузинский, Краснодарский (учитель предлагает рассмотреть этикетки, упаковки разных сортов чая)

Цвет чая зависит от способа обработки чайного листа: черный, красный, желтый, зеленый; они отличаются по вкусу.

Чай лучшего качества состоит из однородных, хорошо скрученных чаинок. Чайные фабрики изготавливают чай разного помола: листовый, рассыпчатый, гранулированный,

прессованный. Чай очень полезен - он поглощает вредные вещества и выводит их из организма, повышает выносливость, тонизирует (т.е. снимает усталость), улучшает работу сердца и всего организма. Чай хранится до 8 месяцев со дня выпуска. Хранить чай нужно в фарфоровых или стеклянных банках с крышкой.

3. Учитель знакомит учащихся с правилами заварки чая:

Чтобы чай был вкусный, ароматный, существуют правила заваривания чая:

- 1) Ополоснуть заварочный чайник кипятком;
- 2) Засыпать заварку в чайник из расчета 1 ч.л. чая на стакан воды;
- 3) Залить чайник кипящей водой на 1/3;
- 4) Покрыть заварочный чайник льняной салфеткой на 5 – 6 минут

4. Инструктаж о правилах безопасной работы:

Включать и выключать чайник сухими руками, шнур брать только за вилку;

Осторожно наливать кипящую воду в заварочный чайник, в чашки

5. Практическая работа учащихся (по бригадам)

- 1) Вымыть руки, надеть фартуки;
- 2) Приготовить всё необходимое для заваривания чая;
- 3) Налить воду в чайник и самовар
- 4) Включить чайник в сеть. Пока закипает вода, учитель повторяет с учениками правила заварки чая.
- 5) Выключить чайник и самовар из сети;
- 6) Ополоснуть заварочный чайник кипятком;
- 7) Засыпать заварку в чайник;
- 8) Залить в чайник кипяток;
- 9) Покрыть заварочный чайник льняной салфеткой на 5 минут.

Во время выполнения практической работы учитель напоминает об осторожности в работе с кипятком, контролирует выполнение всех действий учащимися, оказывает помощь при затруднении. Используя коррекционные методы, учитель выясняет у учеников, каким способом они определяют количество налитой воды (по звуку, по весу) и закипание воды (по звуку)

Работа закончена, чай заварен.

## Вторая часть

### «Сервировка стола к чаю»

Учитель рассказывает, а ученики сервируют стол к чаю.

- 1) Накрывают стол скатертью;
- 2) На поднос ставят самовар, перед самоваром, чуть справа, ставят заварочный чайник;
- 3) На стол, в середину, ставят салфетницу с салфетками, вазу с цветами;
- 4) В центре стола ставят широкую плоскую тарелку с пирожными (тортом);
- 5) С одной стороны от пирожных ставят конфетницу с конфетами, с другой – вазу с вареньем, десертной ложкой;
- 6) Около вазы с вареньем ставят 6 розеток;
- 7) Тарелка с нарезанным лимоном;
- 8) Стол сервируют десертными тарелками для пирожных, чашками и блюдцами для каждого. Чашка с блюдцем ставится справа от чашки, ручка чашки повернута вправо.

«Стол к чаю накрыт. Пожалуйста, садитесь за стол. А сейчас вы познакомитесь с правилами поведения за столом»

- Перемешивать чай с сахаром нужно бесшумно;
- Попробовав чай ложкой, положите ее на блюдце справа
- Правой рукой взять чашку за ручку и пить небольшими глотками;
- Если захочется пить чай с вареньем, то левой рукой брать розетку из стопки, правой – десертную ложку из вазочки с вареньем и осторожно переложить его в розетку. Розетку с вареньем поставить около чашки. Если вы не знаете, где находится угощение, обратиться к сидящему рядом;
- В гостях не принято класть варенье в чай;
- Чай разливают хозяйка;
- Наливать чай в чашку надо ниже края, сначала заварку, затем кипяток;
- Чашку с чаем передают гостю осторожно, чтобы не пролить

Одна из учениц на правах хозяйки наливает всем чай. Учащиеся пьют чай со сладостями, соблюдая правила поведения за столом.

Учитель предлагает рассмотреть рельефное изображение сервировки стола (праздничной) и определить вид сервировки.

Подводится итог занятия, анализируется работа каждого ученика.

**Домашнее задание:**

Дома и в классе попробовать самим заваривать чай.

Дежурные моют посуду.