**ВНЕКЛАССНОЕ МЕРОПРИЯТИЕ» Приглашение на чай»**

**Цели мероприятия: формирование интереса к народным традициям чаепития, знакомство с историей появления чайного напитка, его составе и свойствах; привитие привычки здорового образа жизни.**

**Методическое обеспечение мероприятия и средства обучения: презентация, документальный фильм «Краснодарский чай», коллекция разных сортов чая, разновидности посуды для заваривания чая, плакаты с пословицами и поговорками о чае, стенная газета» Попьем чайку».**

**Учитель:** Среди разнообразных напитков, изготовляемых людьми , самый известный и распространенный - чай. Его пьют в любом уголке Земли. Чай обладает целебными свойствами, помогает излечиться от многих болезней.

**Ведущий1: 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.

Чай горячий, ароматный

И на вкус весьма приятный.

Он недуги исцеляет

И усталость прогоняет,

Силы новые дает

И друзей за стол зовет,

С благодарностью весь мир

Славит чудо-эликсир!

**Ведущий 2** :"Пейте чай, мой друг старинный,

Забывая бег минут..."

Так писал об этом популярном напитке известный поэт Булат Окуджава. И действительно, за чашкой чая приятно побеседовать с друзьями. Напиток простой, всем знакомый, и на первый взгляд может показаться, что о нем ничего нового, вроде бы, и не расскажешь. Но это далеко не так.

**История чая**

Одна из старинных китайских легенд так рассказывает о происхождении чая: «Давным-давно, пастухи заметили, что стоит их овцам пощипать листьев вечнозеленого растения, растущего в горах, как они начинают резвиться и легко взбираться на кручи. Пастухи решили испробовать чудодейственную силу листьев на себе. Они высушили их, заварили в кипятке, как это делали с другими лекарственными травами, и стали пить ароматный настой, ощущая мгновенный прилив свежих сил».

Действительно, впервые чай стали пить в Китае, где он известен с древних времен. В китайских письменных источниках этот напиток упоминается за 2737 лет до н. э.

В одной древней китайской книге дается такое описание свойств чая: «Чай усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, пробуждает мысль и не дозволяет поселиться лени, освежает тело… Сладкий покой, который ты обретешь, употребляя этот напиток, можно ощутить, но описать его невозможно... Пей медленно этот чудесный напиток, и ты почувствуешь себя в силах бороться с теми заботами, которые обыкновенно удручают нас».

В давние времена чай в Китае ценился очень высоко . Императоры дарили его своим вельможам за особые заслуги. Во дворце этот ароматный напиток пили во время торжественных придворных церемоний. Чай поэты воспевали в стихах.

Распространению чая способствовал китайский император Киенг Лон, владевший фабрикой чайной фарфоровой посуды. На чашках, которые там изготовлялись, была написана сочиненная им поэма, прославляющая чай.

В Китае измельченные чайные листья, спрессованные в брикеты, лепешки или в полуторакилограммовые «доски» долго использовались в качестве денег. Чиновники взимали с населения особые поборы — чаевые.

Выращивание и изготовление чая в Китае стало таким же секретным, как производство шелка, фарфора, бумаги и другие великие китайские изобретения. Чайные плантации скрывали и строго охраняли от чужеземцев. Китайские купцы продавали чай в другие страны.

Из Китая чай начал свое триумфальное шествие по миру. В VIII в. он попадает в Японию. Затем чай проник в Корею, Индию, Индонезию, Иран, Монголию, в Юго-Восточную Сибирь и Среднюю Азию.

Хотя чай и стал любимым напитком в большинстве стран мира, но выращивать, его там долгое время не умели и привозили из Китая. Путь чая в европейские страны был трудным и долгим.

Регулярно доставлять чай в Европу начала английская Ост-Индийская торговая компания. Ее купцы в 1664 г. подарили английскому королю Карлу II килограмм «китайского зелья».

На первых порах не все европейцы умели обращаться с чаем. Сохранился рассказ об английском моряке, который прислал своей матери ценный по тем временам подарок - фунт чая. Она пригласила гостей на изысканное заморское блюдо. Сварив весь фунт в миске, слила ненужную, по ее мнению, коричневую горькую воду, разложила по порциям вываренные чайные листья и, приправив их сметаной, подала к столу.

Чай пришелся англичанам по душе и стал вытеснять спиртные напитки. В одной из книг о чае, изданной в Лондоне, утверждается, что этот хорошо утоляющий жажду, тонизирующий, согревающий напиток очень подо шел для жителей европейских стран с прохладным климатом и что он спас их от злоупотребления пивом и вином.

В настоящее время в Англии пьют чая больше, чем в любой другой стране.

**Распространение чая в России**

В 1638 г. русский царь Михаил Федорович Романов направил своих послов Василия Старкова и Ва силия Неверова а Сибирь с богатыми дарами к монгольскому Алтан-хану. Тот встретил их с почестями. Во время званого обеда гостей поили каким-то терпким горьковатым напитком. Старков доносил царю; «Я не знаю, листья ли то какого дерева или травы; варят их в во де, приливая несколько капель молока, и потом уже пьют, называя это чаем».

Провожая русских посланников, хан подарил царю связки пушнины - соболя, бобра, барса, черный атлас, вышитый золотом и серебром, а также 200 пакетов с надписью «бах-ча». «Чай для заварки» - так перевели царю эти слова. Русские послы деликатно попытались отказаться от груды, по их мнению, никчемных пакетов , ссылаясь на дальний путь через сибирские просторы. Но приближенные хана настояли на своем, утверждая, что царю напиток из листьев, которые они посылают, придется по душе.

Возвратившись в Москву и вручая царю дорогие ханские дары, послы с опаской передали ему и пакеты с сушеными листьями, ссылаясь на утверждение монголов об их целебной силе. Лекарь испробовал действие отваpa из этих листьев на заболевшем придворном. Тот попил и подтвердил, что ему полегчало. Вот и стали лечить этим питьем царя и его приближенных.

В 1654 г. в Китай был послан боярский сын Федор Байков. Вернувшись назад, он поведал, что чай выращивают и производят китайцы. Это было уже при царе Алексее Михайловиче. Он и повелел снарядить особого гонца в Китай за чаем. Звали царского посланника Иван Перфильев. В 1665 г. он доставил своему повелителю 10 пудов чаю. Царь и его бояре вначале употребляли напиток как снадобье от хвори и телесной усталости . Ведь пекари приписывали ему способность «освежать и очищать кровь» и умение удерживать ото сна во время церковной службы. Чай настолько пришелся по вкусу, что его пристрастились пить при царском дворе и в боярских хоромах каждый день.

В 1679 г. Россия заключила с Китаем договор о постоянных поставках чая.

Чай все больше распространялся в нашей стране, но был еще очень дорогим из-за трудной доставки, высоких пошлин и алчности купцов, продававших его в 5-6 раз дороже, чем закупали.

Для крестьян чай был почти недоступен, и они пили его лишь в особых случаях. Поэтому-то и возникло выражение «чайком побаловаться».

**Ведущий:**

**Многие бедняки даже не знали, как заваривать чай. Есть такая народная шуточная песня середины XIX в.**

Раз прислал мне барин чаю

И велел его сварит

А я отроду не знаю,

Как проклятый чай варить.

Взял тогда, налил водички,

Всыпал чай я весь в горшок

И приправил перцу, луку

Да петрушки корешок

Разлил варево по плошкам,

Хорошенько размешал,

Остудил его немножко,

На господский стол подал.

Гости с барином плевались,

Сам он аж не озверел

И, отправив на конюшню,

Меня выпороть велел.

Долго думал, удивлялся,

Чем же мог не угодить?

А потом-то догадался,

Что забыл я посолить.

**ВЕДУЩИЙ1:**

**Чай выращивают 33 страны на плантациях, занимающих свыше миллиона гектаров. А общее производство чая в мире - миллион тонн в год.**

**Давайте посмотрим, каков путь чая от плантации до нашего стола.**

Чайный куст - вечнозеленое растение, высотой около метра. Он Больше всего чая производят: Индия {1-е место), Китай (2-е место), Шри-Ланка (3-е место), РФ (Краснодарский чай), Грузия, Армения, Азербайджан и Япония (4-е место), Кения и Индонезия (5-е место). Чаепроизводящими странами являются также Пакистан, Малайзия, Бирма, Таиланд, Вьетнам,, Судан, Уганда, Бразилия.

Основных видов чайного растения два – китайские кусты и индийские деревья (которые тоже подрезают до размера кустов). Индийский чай крепче, у китайского утонченнее вкус и аромат.

Чай надо уметь правильно вырастить. Он придирчив к погоде (например, в Крыму расти отказался) и к уходу. А потом правильно собрать. Дело это настолько тонкое, что две партии чая с одной плантации могут иметь совсем разный вкус. В хороший чай идут только два-три верхних молодых нежных листика чайной веточки.

. **Технология производства чая очень сложна**.

При традиционном способе чайные листы проходят 6 этапов обработки:

ЗАВЯЛИВАНИЕ Свежие листы чая горячим воздухом вялят, чтобы они подсохли и приобрели эластичность.

СКРУЧИВАНИЕ Специальная машина измельчает и укатывает подвяленные чайные листья.

ФЕРМЕНТАЦИЯ Самый ответственный этап. На этом этапе из клеток растения выделяется сок, который, окисляясь, окрашивает листья в медно-красный цвет, чай становится ароматным.

СУШКА Чай высушивают. После сушки листочки скручивают разными способами.

СОРТИРОВКА По размеру и внешнему виду листьев сухой чай разделяют на несколько групп.

МАРКИРОВКА И УПАКОВКА

**Ведущий:**

**- На прилавках магазинов можно увидеть разные виды чая. 500 разнообразных видов чая можно изготовить из листвы одних и тех же кустов, меняя технологию производства. О разных – самых распространенных видах чая расскажут нам…..**

ЛИСТОВОЙ ЧАЙ – это чай более дорогой, более высокого сорта. Они обычно бывают «байховые». Слово «байховый» пришло в наш язык из китайского, в переводе означает «белая ресничка» Так китайцы называют почки, которые иногда бывают в чайных листьях. Чем больше типцов в сухом чае, тем он ароматнее, вкуснее и ценнее.

ГРАНУЛИРОВАННЫЙ ЧАЙ – это чай из оставшихся мелких крошек после сортировки. Обычно эти крошки превращают в порошок, а затем формируют гранулы различной формы. Но аромат, который способен дать гранулированный чай, несравним с ароматом, даваемым листовым чаем.

- Но кроме разных видов чая, существуют и разные сорта. (черный, белый, зеленый, синий и желтые чаи, красный чай, не чайные чаи).

- Черный чай получается, если листья прошли полный цикл обработки. Если процесс оборвать на середине, получается красный чай (он сочетает свойства черного и зеленого). Листья зеленого чая не ферментируют, поэтому в их настое сохраняется больше полезных веществ. Белый, желтый и синий чай – исключительно элитные и дорогие чаи. До начала XX века их вывоз из Китая был под строжайшим запретом. По внешнему виду и вкусу они близки к зеленому чаю, но имеют изысканный аромат, а также необыкновенно длительное и яркое послевкусие. Процесс приготовления желтого чая очень длителен, около 3-х суток и включает множество операций, что позволяет сохранять свойства чая длительный период. Желтый чай имеет мягкий вкус, но очень сильный и утонченный аромат. Синий чай ближе к черным и поэтому заваривается горячей водой 80-95 С. Имеет ярко выраженный вкус, сильный специфический аромат. Цвет довольно яркий, насыщенный (красно-коричневый).

**Ведущий:**

**Я хочу открыть секрет**

**И полезный дать совет:**

**Если хворь с кем приключится,**

**Чаем можете лечиться,**

**Чай всех снадобий полезней,**

**Помогает от болезней.**

**Чай в жару нас освежает,**

**А в морозы согревает,**

**И сонливость переборет,**

**И с усталостью поспорит,**

**Сокрушит любой недуг,**

**Чай здоровью - лучший друг**!

**Ведущий:**

**Действительно, ученые установили, что в чае содержатся полезные, биологически активные ве щества: кофеин, танин, минеральные соли, почти все витамины, эфирные масла и т. д. Они укрепляют сосуды мозга, улучшают работу сердца, обмен веществ, повышают умственную и физическую работоспособность человека.**

Чай усиливает сопротивляемость простуде, инфекционным болезням, воспалительным процессам. Чай снимает головную боль. В стакане крепкого чай содержится 0,5 г кофеина. Примерно столько же его в таблетке от голов ной боли. Танин, содержащийся в настое чая, особенно зеленого, оказывает вяжущее действие и устраняет расстройства желудка. При отравлениях дается настой креп кого чая. Заболевания сердца, бронхиальная и сердечная астма, нарушения мозгового кровообращения лечатся препаратами, в которые входят вещества, содержащиеся в чае. Настой зеленого чая нормализует повышенное артериальное давление в начальной стадии гипертонической болезни. Народное средство от зубной боли и флюса - мелко нарезанный или давленный чеснок в чай ном настое, который держат несколько минут во рту. Китайские и японские ученые установили, что люди, регулярно пьющие чай, реже других заболевают раком желудка. Чай также снимает вредное влияние радиоактивных веществ на организм.

**Ведущий:**

**Чтобы получить от чая истинное удовольствие и максимальную пользу, нужно его правильно хранить , приготовлять и пить.**

Чай легко впитывает влагу и восприимчив к различным запахам. Поэтому его следует хранить в фарфоровой, фаянсовой или стеклянной чайнице с плотно закрытой крышкой.

Качество чайного напитка зависит не только от сорта чая, но и от способа его приготовления, Нужно кипятить лишь отстоянную водопроводную воду, чтобы улетучился запах хлора. Снимать чайник с огня следует в тот момент, как только вода закипит. В передержанном кипятке аромат чая исчезает. Остывшая кипяченая вода не годится.

Coгрев заварочный чайник или ополоснув его крутым кипятком, в него насыпают сухую заварку (чайная ложка на стакан воды плюс одна чайная ложка на чайник). Затем чайник заливают кипятком на две трети, а сверху прикрывают полотняной салфеткой. Отверстие на крышке и носика чайника должно быть закрыто, чтобы вместе с паром не испарились ароматические вещества.

Настаивают черный чай 5 минут, зеленый - 8 мин. За тем заварной чайник доливают кипятком, оставляя 0,5 - 1 см до крышки. После этого заварку разливают по чашкам или стаканам.

С чая нельзя снимать пену: именно в поверхностном слое собираются эфирные масла, создающие аромат. Можно перелить часть чая из заварного чайника в чашку и залить его обратно, чтобы чай хорошо перемешался.

**Ведущий:**

**У многих народов выработались и бытуют свои национальные способы приготовления чая**.

В **Индии к нему иногда добавляют гвоздику, кардамон, корицу, имбирь. Их варят вместе... с молоком. В Тибете в чай добавляют масло, сбитое из молока яка, а также соль. Буряты, монголы, киргизы, калмыки и некоторые другие народы чай варят в котлах, добавляя рис, мясо, пельмени, молоко, соль и сало или топленый жир. Но и этого мало – напиток запаривают на костном бульоне. Узбеки и таджики заваривают чай в одном чайнике и разливают в пиалы. Китайцы заваривают его в чашках.**

И хотя не все из этих национальных способов заваривания являются правильными с точки зрения наших современных научных представлений, тем не менее многие из них превратились в весьма прочную традицию*.*

"Чай по-английски"

Культ чая, господствует почти в каждой английской семье, и до сих пор чаепитие, составляет одну из национальных традиций англичан. Они пьют чай до 7 раз в день при любых обстоятельствах, важных и не очень, в торжественных случаях и во время непринужденной дружеской беседы. Английское чаепитие – своеобразный способ общения. Чаем сопровождается первый английский завтрак (с 7 до 9 часов) и ленч (второй завтрак в 13 часов). Строго соблюдается чаепитие между 17 и 18 часами (который называется five-о'с1оск). В учреждениях обязательно держат работницу, которая готовит для служащих крепкий чай с печеньем. Вечерний чай в некоторых семьях заменяет обед.

Японская церемония

Первоначально чай в Японии был атрибутом религиозной церемонии и лекарством.

Монахи считали чай священным напитком, врачи – целебным средством.

В конце средневековья чайная церемония широко распространилась в японском обществе. Для ее проведения в уединенном месте строили специальный чайный домик ", у лучших художников заказывали керамические чашки и другие предметы, необходимые для церемонии, которых по всем правилам требовалось 24 принадлежности.

Провести чайную церемонию приглашали специалиста – мастера. Итак, чтобы попить чаю по-японски, полагается: сначала войти в сад, окружающий чайный домик, затем пройти по выстланной камнем дорожке мимо тусклого фонаря и каменного колодца и только потом через низкую дверь, проползти на коленях в чайную комнату

В Японии существует много форм чайной церемонии, однако, строго установлено лишь несколько: ночной чай, чай с восходом солнца, вечерний чай, специальный чай, утренний чай, послеобеденный чай, специальный чай. Японцы считают, что чайная церемония воспитывает простоту, естественность опрятность.

Весело проходит русское чаепитие.

Впервые русские люди познакомились с чаем в 1640 году, когда члены русского посольства привезли из Монгольской орды среди прочих подарков и 200 пачек чая. Хвалили напиток этот как "лекарство, способное освежать и очищать кровь...". Еще замечено было, что он от сна удерживает во время "служб церковных". К началу XVIII века чай прочно вошел в быт русского человека и стал национальным напитком. За чаем решались семейные дела, происходил обмен мнениями, заключались деловые договоры, до сих пор угощение чаем считается символом гостеприимства.

Уже к началу XIX века выработался русский ритуал чаепития.

В XVIII в. а России изобрели самовар. Его изготовили на Урале. Затем началось массовое производство самоваров, особенно в Туле.

В трубу, которая находится внутри самовара, засыпали сосновые шишки или сухие чурки, древесный уголь, поджигали их лучиной, раздували огонь сапогом, и вода, закипала. Сверху у самовара имеется приспособление для установки заварного чайника.

В Оружейной палате Московского кремля хранится самовар Петра I, вырезанный из прозрачного кварца, а в мемориальной избе в Филях - самовар русского полководца М.И. Кутузова, сопровождавший его в походах .

Самовар стал таким же традиционным русским сувениром , как «матрешка», балалайка, хохломская расписная посуда

Самовар ставился либо на небольшой самоварный столик, который приставляли к одному из торцов основного гостевого стола, либо ставили прямо на поднос в конце большого стола, по левую руку от хозяйки. Чай разливала из самовара хозяйка, либо старшая дочь хозяина в отсутствии хозяйки. Это правило было подсказано опытом: разливать чай должен всего один человек. Ведь очень важно было, при большом количестве гостей "не спить чай", то есть распределить его так, чтобы он был одинаковой крепости у каждого.

Заключительное слово учителя.

боты структурного подразделения (МО) учителей русского языка и литературы на 200\_ - 200\_ учебный год Методическая тема: «Совершенствование профессионального мастерства учителя как основа формирования ключевых компетентностей учащихся». Цель деятельности: «Повышение качества обучения для достижения учащи­ мися уровня образованности, соответствующего их личностному потенциалу». Основные задачи деятельности: 1. планировать прохождение учебных программ, программ элективных и спец курсов, предметных кружков, факультатива, индивидуальных занятий по предметам структурного подразделения (МО); 2. обеспечивать высокий профессиональный уровень проведения всех видов занятий по предметам структурного подразделения (МО) для различных форм обучения, предусмотренных учебными планами и программами; 3. повышать профессиональную квалификацию учителей структурного подразделения (МО); 4. внедрять в учебный процесс современные учебно-методические и ди­ дактические материалы, автоматизированные системы обучения, системы информационного обеспечения занятий; 5. совершенствовать учебно-лабораторную базу специальных кабинетов и средства повышения наглядности обучения; 6. проводить диагностику развития ключевых компетентностей учащихся по предмету; 7. участвовать в проведении педагогических экспериментов по внедре­ нию новых программ, УМК и технологий обучения; 8. участвовать в научно-исследовательской деятельности школы, округа, города; 9. руководить проектной и исследовательской деятельностью учащихся по предметам структурного подразделения (МО); 10. оказывать всестороннюю помощь администрации школы, представи­ телям общественности, родителям и учащимся по всем вопросам образова­ тельной деятельности по предметам структурного подразделения (МО); 11. реализовывать целевые школьные, окружные, гор

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | **Методическая тема школы:** «Разнообразие форм и методов организации образовательной деятельности учащихся, обеспечивающих качество обученности и гармоничное развитие ребенка в современных условиях»  **Методическая тема ШМО:**  «Компетентностный подход в обучении предметам естественно-математического цикла как основа реализации стандартов образования второго поколения»»  **Цель:** Повышение профессиональной компетенции учителя в области теории и практики современного урока и методики его педагогического анализа  **Задачи:**   Повышение качества знаний, умений, навыков учащихся на уроках естественно – математического цикла.  Продолжить начатую работу с одарёнными детьми, медалистами, всесторонне использовать научно-исследовательскую,  творческую работу в разных возрастных группах школьников, с принятием участия в школьных, районных предметных олимпиадах.  Использовать на уроках естественно – математического цикла новые информационные и компьютерные технологии.  Продолжить работу по темам самообразования учителей и повышения квалификации на курсах.    **План работы школьного методического объединения учителей – предметников естественных наук и математики на 2014 – 2015 учебный год**     |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | № | Основное направление деятельности | Содержание деятельности | Срок | Ответственные | Результат | | 1 | Аналитическая деятельность | 1.Анализ работы МО за 2013-2014 уч. год  2. Анализ преподавания и качества знаний учащихся  3. Анализ результатов итоговой аттестации  4. Анализ пед. опыта аттестуемых учителей  5. Анализ проведения школьных олимпиад  6. Анализ проведения предметной декады  7. Анализ участия учащихся школы в районных олимпиадах  8. Мониторинг тетрадей | 1. август-сентябрь  2. по четвертям и полугодиям  3. июнь  4. в течение года  5. по окончанию школьного тура  6. по окончанию декады  7. по окончанию районного тура  8. сентябрь | 1. Артюхова И.А.  2. учителя-предметники  3. учителя–предметники  4. Артюхова И. А.  5. Артюхова И. А.  6. Артюхова И. А.  7. Артюхова И. А.  8. Артюхова И.А. |  | | 2 | Планирование и организация деятельности методического  объединения | Заседания ШМО  1. Планирование работы на 2014-2015  уч. год  2. Первичная экспертиза и  утверждение   учебных программ,элективных курсов.  3. Обмен опытом по применению проектов  4. Изучение современных пед. технологий  5. Ярмарка методических идей «Моя методическая находка»  6. Планирование проведения школьных олимпиад и предметной декады | август – сентябрь  1. август – сентябрь  2. ноябрь  3. октябрь,  4. январь  5. апрель  6. октябрь - ноябрь | Артюхова И. А.  1. Артюхова И. А.  2. Учителя предметники  3. Артюхова И.А.  Кравченко Е.В.  4. Андрюшина Ю.С.  учителя - предметники  5. Артюхова И. А.  учителя –предметники  6. Артюхова И.А.  Учителя - предметники |  | | 3 | Оказание практической методической помощи учителям | 1. Продолжаем изучать.   О преподавании предметов естественно-математического цикла. Переход на новое содержание образования. Стандарты нового поколения  2. Продолжаем изучать. Аттестация по-новому  3. Посещение уроков  Андрюшина Ю.С.  Токмакова А.Н.  Кравченко Е.В.  Куликова А.Е.  Артюхова И.А.  4. Групповые и индивидуальные консультации  5.Оказание методической помощи молодому специалисту Куликовой А.Е. | по мере необходимости          по мере необходимости  в течение года  ноябрь  декабрь  январь  февраль  март  по мере необходимости  в течение года | Учителя предметники            Артюхова И.А.    Артюхова И.А.  Учителя-предметники          Учителя предметники    Артюхова И.А.  Кравченко Е.В. |  | | 4 | Изучение состояния преподавания и качества знаний учащихся | 1 Мониторинг качества знаний  3. Мониторинг тетрадей  4. Экспертиза материалов для проведения  итоговой аттестации учащихся  5. Мониторинг результатов  ГИА в 9 и ЕГЭ в 11 классах | в конце четверти  в течение года  апрель – май      июнь | учителя–предметники  Артюхова И.А. И. А.  Артюхова И. А.  Кравченко Е.В.    учителя - предмет. |  | | 5 | Изучение  и передача передового опыта | Обобщение опыта работы по темам самообразования учителей | в течение года |  |  | | 6 | Работа с одаренными детьми | 1. Школьные олимпиады по предметам    2. Участие в предметных олимпиадах муниципального, регионального уровня | октябрь      ноябрь-декабрь | учителя – предмет.      учителя – предмет. |  |     **План заседаний школьного методического объединения учителей – предметников естественных и математики на 2014 – 2015 учебный год**  **Август – октябрь**  Организационное заседание  1. Отчёт и анализ  проделанной работы ШМО учителей естественных наук и математики за 2013 -2014 уч. год  Отв. Артюхова И. А.  2. Утверждение плана работы ШМО на 2014 – 2015 уч. год  Отв. Артюхова И. А.  3. Утверждение учебных программ и элективных курсов  Отв. учителя предметники, Кравченко Е.В., Артюхова И. А.  4. Анализ результатов итоговой аттестации учащихся  9 и 11 классов  Отв. Кравченко Е.В.  5. Утверждение планов по самообразованию учителей на 2014 – 2015 уч. год.  Отв. Артюхова И. А., учителя ШМО  6. Обсуждение и утверждение графика проведения  предметных школьных олимпиад и  мероприятий декады предметов естественно – математического цикла.  Отв. Артюхова И. А.,, учителя ШМО  7.Инструктаж по заполнению журналов, по ознакомлению с положением о рабочих программах с молодым специалистом  Отв. Кравченко Е.В.  7. Разное    **Ноябрь – декабрь**  1. Анализ качества знаний учащихся за 1 четверть  Отв. Кравченко Е.В., учителя - предметники  2.. Проведение и подведение итогов декады предметов естественно – математического цикла.  Отв. Артюхова И. А., учителя ШМО.  3. Анализ результатов школьных олимпиад, проведённых в октябре  Отв. Артюхова И. А., учителя ШМО  4. Анализ проведенного мониторинга тетрадей  Отв. Артюхова И. А.  5. Обмен опытом по ведению проектной деятельности  Отв. Артюхова И.А.,учителя - предметники  6. Участие в районных олимпиадах по предметам  естественно – математического цикла  Отв. Учителя ШМО, Артюхова И. А.  7. Взаимопосещаемость уроков с последующим обсуждением результатов  Отв. Артюхова И. А., учителя ШМО  8.Посещение уроков молодого специалиста с целью оказания методической помощи.  Отв. Артюхова И.А., Кравченко Е.В.  8. Разное    **Январь – февраль**  1.  Анализ результатов районных олимпиад, результатов качества знаний и выполнение программ по предметам за 1 полугодие 2014-2015 уч. года.  Отв.Артюхова И. А.  2. Изучение современных педагогических  технологий  Отв. Артюхова И.А.  4. Ярмарка методических идей «Моя методическая находка»  Отв. Учителя – предметники  5. Выступление по теме самообразования  Отв.  Учителя ШМО  6.Разное    **Март – апрель**  1. Обсуждение процесса подготовки учащихся 9 и 11 классов к итоговой аттестации  по предметам естественно – математического цикла  Отв.  Кравченко Е.В., учителя ШМО  2. Выступление по теме самообразования  Отв. Учителя ШМО  3. Создание банка данных о творческих способностях учащихся с целью дальнейшего сотрудничества учителей и учащихся по развитию одаренности  Отв. Артюхова И. А., учителя - предметники  4. Посещение уроков в начальной школе с целью обеспеченности преемственности и  последующей адаптации учащихся  Отв. учителя - предметники  5. Анализ проведенного мониторинга тетрадей  Отв. Артюхова И. А.  6. Разное    **Май – июнь**  1. Отчёты учителей по выполнению плана работы по предметам за год  Отв. Учителя ШМО  2. Обсуждение и анализ итогов мониторинга качества знаний по предметам за год.  Отв. Кравченко Е.В., учителя ШМО  3. Обсуждение и согласование плана работы на 2015 -2016 уч. год.  Отв. Учителя ШМО, Артюхова И. А.  4. Разное | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Форма входа** | | | | http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/6.gif | | | | http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/7.gif |  | http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/7.gif |   http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/6.gif   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Поиск** | | | | http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/6.gif | | | | http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/7.gif | Начало формы      Конец формы | http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/7.gif |   http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/6.gif   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Календарь** | | | | http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/6.gif | | | | http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/7.gif | |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | [«](javascript://)  [Октябрь 2015](javascript://)  [»](javascript://) | | | | | | | | Пн | Вт | Ср | Чт | Пт | Сб | **Вс** | |  |  |  | 1 | 2 | 3 | 4 | | **5** | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | | 19 | 20 | 21 | 22 | 23 | 24 | 25 | | 26 | 27 | 28 | 29 | 30 | 31 |  | | http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/7.gif |   http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/6.gif   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Архив записей** | | | | http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/6.gif | | | | http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/7.gif | * [2015 Март](http://ormenka-soch.ucoz.ru/news/2015-03) * [2015 Июнь](http://ormenka-soch.ucoz.ru/news/2015-06) | http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/7.gif |   http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/6.gif   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Друзья сайта** | | | | http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/6.gif | | | | http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/7.gif |  [Официальный блог](http://blog.ucoz.ru/)   [Сообщество uCoz](http://forum.ucoz.ru/)   [FAQ по системе](http://faq.ucoz.ru/)   [Инструкции для uCoz](http://manual.ucoz.net/) | http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/7.gif |   http://ormenka-soch.ucoz.ru/.s/t/901/6.gif | | | |
| МБОУ - Орменская СОШ им. Н.Н.Денисова © 2015 | Бесплатный [конструктор сайтов](http://www.ucoz.ru/) - [uCoz](http://www.ucoz.ru/) |