**ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ НАЧАЛЬНОГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

 **« ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ №47»**

Конспект бинарного урока по русскому языку и производственному обучению

Тема " Правописание глаголов». Приготовление щей»

Учитель русского языка: Смирнова С.А.

Мастер производственного обучения: Стерхова О.В.

**Конспект бинарного урока по русскому языку**

**и производственному обучению.**

**Тема урока по русскому языку: "Правописание глаголов".**

**Тема урока по производственному обучению: "Приготовление щей".**

**Цели** 1) сформировать полное представление о правильном питании, о его влиянии на здоровье организма, учить обучающихся активным приемам здорового образа жизни, познакомить учащихся с рецептами приготовления щей щей, на практике показать приготовление 2) закрепить правописание глаголов , 3)   содействовать воспитанию любви к родному языку; осуществлять межпредметную связь.

**Оборудование урока**: Мультимедиа ; слайды: , ложки, салфетки, продукты для приготовления щей.

**Межпредметные связи**: русский язык, литература, , история.

**Ход урока:**

**Организационный момент.**

**I Актуализация знаний.**

- Сегодня у нас урок необычный, совместный урок по русскому языку и производственному обучению. А какие темы вы будете изучать на каждом из них, сейчас узнаете. Еда, пища, питание… Эти слова мы произносим довольно часто. Мы проводили анкетирование, и в анкетах был вопрос, что же такое питание? На основании ваших ответов можно сделать вывод, что **еда – это топливо, на котором работает наш организм.** Надо грамотно подходить к выбору продуктов. Они должны быть не только вкусными, но, прежде всего, полезными. Это важно для каждого человека, но особенно для вас, учащихся и вообще молодых людей.

 Дело в том, что к концу жизни будет поздно об этом заботиться. Хотя обычно так и получается: когда человеку уже нельзя есть и того, и другого, и третьего, когда выясняется, что чуть ли не половина продуктов ему вредна, он вдруг начинает усиленно интересоваться вопросами питания.

 С древних времен люди понимали огромное значение питания для здоровья. Выдающийся ученый Востока Авиценна считал пищу источником здоровья, силы, бодрости, а русский физиолог Мечников И.И. полагал, что люди преждевременно стареют и умирают в связи с неправильным питанием и что человек питающийся рационально, может жить 120-150 лет.

Питание обеспечивает важнейшую функцию организма человека, поставляя ему энергию, необходимую для покрытия затрат на процессы жизнедеятельности.

Правильное питание является непременным условием хорошего здоровья, высокой работоспособности. А неправильное питание значительно снижает защитные силы организма, ведет к преждевременному старению и может способствовать возникновению многих заболеваний, т. к. ослабленный организм подвержен любому отрицательному воздействию. Так например, обилие сладкой, пряной, острой и жирной пищи отрицательно сказывается на организме. Известно, что рак желудка широко распространен в тех странах, где едят много жаренного и часто готовят на жире, оставшимся на сковороде от предыдущего приготовления пищи. Перекиси, содержащиеся в прогорклых жирах, могут быть канцерогенными (вызывающими рак). Такое питание способствует преждевременному старению кожи и провоцирует опасные заболевания. Нужно разнообразить каждодневное меню. Обязательное требование , чтобы в состав комплексного обеда входили первые блюда; супы, щи, борщи.

Расшифруйте пословицу «Русского мужика без щей не накормишь».(**1 слайд**)

- Вы догадались, о чем пойдет речь на уроке?

-О щах.

-Сегодня на уроке мы поговорим о продуктах , о способах и рецептах приготовления щей.

-Ещё раз обратите внимание на пословицу и скажите, какие орфограммы можно выделить? (Правописание не с глаголом, правописание безударных личных окончаний глаголов, правописание ь знака в глаголах 2 лица.

-Учащиеся сами формулируют темы уроков.

**ІІ Объяснение нового материала.**

Тема урока: «Приготовление щей». Правописание глаголов.

Запись в тетрадь.

**Мастер производственного обучения**: Щи - одно из самых древнейших блюд в России. "Щи да каша - пища наша". Так говорили в старину. Щи являются основным горячим блюдом [русской кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F) уже долгое время. По-видимому, прообраз современных щей возник не ранее IX века, то есть когда крестьянами стала выращиваться [капуста](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%B0%D0%BF%D1%83%D1%81%D1%82%D0%B0_%D0%BE%D0%B3%D0%BE%D1%80%D0%BE%D0%B4%D0%BD%D0%B0%D1%8F)[[4]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%EF%BF%BD%EF%BF%BD#cite_note-4). С тех пор «неистребимый ничем аромат щей — „щаной дух“ — всегда стоял в русской избе»[[5]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%EF%BF%BD%EF%BF%BD#cite_note-autogenerated1-5). О большом значении щей в питании русских говорит и неисчислимое количество пословиц и поговорок, где упоминается блюдо: *«Щи да каша — пища наша»*, *«Где щи, там и нас ищи»*, *«Тех же щей, да пожиже влей»*, *«Это тебе не лаптем щи хлебать»*, *«Поучи жену щи варить»* и т. д.

Несмотря на местные различия в приготовлении блюда и многочисленные его варианты, оставался неизменным принцип приготовления: в глиняном (позже [чугунном](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A7%D1%83%D0%B3%D1%83%D0%BD%D0%BE%D0%BA)) горшке в [русской печи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A0%D1%83%D1%81%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BF%D0%B5%D1%87%D1%8C), которая позволяла выдержать мягкий температурный режим во время приготовления. Сам щаной горшок также был предметом почитаемым, его даже мыли особо тщательно, при этом заговаривая[[6]](https://ru.wikipedia.org/wiki/%EF%BF%BD%EF%BF%BD#cite_note-6).

В целом за долгую историю щей в принцип их приготовления была внесена только одна поправка (исключая, естественно, расширение букета [пряностей](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9F%D1%80%D1%8F%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D0%B8), становившихся доступными). В XIX веке, когда русская кухня за счёт приглашаемых знатью поваров испытала влияние [французской кухни](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A4%D1%80%D0%B0%D0%BD%D1%86%D1%83%D0%B7%D1%81%D0%BA%D0%B0%D1%8F_%D0%BA%D1%83%D1%85%D0%BD%D1%8F), из щей была удалена мучная заправка, ранее традиционно вносимая.

## Разновидности щей

|  |  |
| --- | --- |
| Вид | Особенности |
| Полные (богатые) | Наиболее полный вариант щей с использованием квашеной капусты. Характерно использование [белых грибов](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D0%B5%D0%BB%D1%8B%D0%B9_%D0%B3%D1%80%D0%B8%D0%B1), как сухих, так и свежих. |
| Сборные | Бульон для щей готовится из различных видов мяса и возможно колбасных изделий. В отличие от обычного приготовления, мясо отваривается не крупными кусками |
| Постные | Овощные щи возможно с добавлением грибов. Существуют их разновидности по главному компоненту ([щавель](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%A9%D0%B0%D0%B2%D0%B5%D0%BB%D1%8C), [крапива](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D1%80%D0%B0%D0%BF%D0%B8%D0%B2%D0%B0) и т.п.) |
| Серые (рассадные) | Главным компонентом супа являются молодые капустные листья, возможно заранее заквашенные |
| Рыбные | Используется сочетание солёной рыбы [осетровых](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9E%D1%81%D1%91%D1%82%D1%80) пород и различной речной рыбы |
| [Зелёные щи](https://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%97%D0%B5%D0%BB%D1%91%D0%BD%D1%8B%D0%B5_%D1%89%D0%B8) | Как правило, щавелевые, как постные, так и нет. |
| Суточные щи | Особый вид щей, характерный не особенностями компонентов, а приготовлением, предусматривающим укутывание ёмкости с супом после приготовления во что-то, что позволяет сохранить тепло в течение 3-4 часов, и затем выставление на холод на сутки. |

**Учитель русского языка**

* Так как тема урока связана с глаголом, давайте вспомним
* что знаете о глаголе;
* категория вида (совершенный и несовершенный), переходность, возвратность, категория времени, спряжение.
* **2слайд-9слайд**

У вас было домашнее задание : подготовить рецепты приготовления щёй. У каждого из вас есть распечатка с рецептом.

Выберите глаголы , определите лицо, вид, возвратность, переходность,наклонение.

**ПЕРВЫЙ УЧЕНИК**

 Рецепт кислых щей

Первым делом сварите бульон, для этого положите в **трехлитровую кастрюлю** свиные ребрышки и копчёный окорок, залейте водой и отправьте вариться на среднем огне. Как только вода закипит, снимаем пену, убавляем огонь. Добавьте в бульон заранее очищенные морковь, лук и корень петрушки и продолжайте варить, накрыв крышкой. Затем добавьте зелень, разлейте по тарелкам и добавьте сметану сметану.

**Сварите- глагол,сов.вид,невозвратн.переходный,2 лицо, мн.ч. повелит.наклонение, глаголы пов. Накл не изм. по временам.**

Рецепт приготовления полных щей.

 Почистите морковь и натрите ее на терке с крупными делениями. В сковороде разогрейте растительное масло, обжарьте лук и добавьте морковь. Помойте мясо и нарежьте кусочками, ставьте вариться в воде. Картофель нарезаем кубиками. Когда бульон вскипит, необходимо снять пену и дать ему повариться 15 минут, когда порежешь капусту, картофель и варим еще 10 минут, затем добавляем зажарку. Добавьте соль, перец, лавровый лист и перец горошком. Разлейте по тарелкам, добавьте сметану.

**Порежешь –глаг.сов.вид,невозв, переход.2 лицо,.ед.ч повелит.накл**

**Обжарьте-глаг.сов.вид, невозв. переход.2лицо, мн.число**

**Повариться-глаг.инфинитив, сов.вид, возв.неперех.**

**Обратите внимание на правописание последних трёх глаголов и сделайте вывод о правописании мягкого знака в глаголах, о правописании не с глаголами.**

**III Закрепление.**

**Учитель русского языка**: Какие пословицы можно назвать со словом щи., с присутствием глагола 2-го лица.
-Ешь щи с мясом, а нет, так хлеб с квасом.

-Щи да щи — захочешь и лапши.

-Не вырастишь овощей — не сваришь и щей.

 Чем живешь? — Долгами. А что ешь? — Щи с пирогами.

**-Человека узнаешь, когда из семи печек с ним щей похлебаешь!**

-Ну и щи, – на кобеля плеснешь, и шерсть соскочит

-Такие щи, что плетью ударишь, пузырь не вскочит!

-Во всех пословицах прозвучало, то что нужно есть щи-это очень важное блюдо

# Стихи про ЩИ

[*Игорь Секач Секачёв*](http://www.stihi.ru/avtor/sekachi)

Во мне так много всякой разной крови,
но Русской больше чем какой другой,
поэтому питаюсь я конечно,
лишь Русскою исконную едой

К примеру щами, только покислее,
что толку будет мне в некислых щах?
горячие и с ложкою сметаны,
я знаю толк в таких то вот вещах

Щи-это гвоздь хорошего обеда,
они так повышают аппетит,
за стол садишься,аромат вдыхаешь,
и от желанья есть душа горит!

Берёшь ты ложку и в тарелку сразу,
чтоб пузыри заклокотали всласть,
потом всё в рот не расплескав ни капли,
и начинаешь сладостно живать

Капуста на зубах хрустит блаженно,
сама собой улыбка лезет в ширь,
я щи люблю наверное побольше,
чем Бога любит честный христианин

В тарелке хлебом вымокнув остатки
и если надо облизав все пальцы,
себе ещё я попрошу добавки
и снова щами буду наслаждаться!

Горячими,кислющими,крутыми,
какие ели предки в старину,
питали щи столетиями Россию,
и не дадут сейчас пойти к одну

Поешь и на душе не так тоскливо,
и тянет на глобальные дела,
пока есть щи у Русского народа,
то будет жить великая страна!

**Мастер производственного обучения**: А какие загадки, высказывания , вы знаете про щи?.

Из капусты, но без свёклы
Мы готовим суп с тобой.
Есть придётся со сметаной.
Как назвать «бульон» такой?
(ЩИ)

А у Пушкина в «Послании к Юдину», его лицейскому товарищу, есть такие строки:

Но вот уж полдень.— В светлой зале
Весельем круглый стол накрыт;
Хлеб-соль на чистом покрывале,
Дымятся щи, вино в бокале,
И щука в скатерти лежит.

Даже у Маяковского в «Сказке о Пете, толстом ребенке и  о Симе, который тонкий» находим упоминание о щах:

Папа явится под вечер,
поздоровавшись для встречи,
скажет маме:
- Ну-ка,
щи
нам с товарищем тащи! -
Кашу съев
да щи с краюшкой,
пьют чаи цветастой кружкой.

А в заключение представляю читателям шутливую песенку про щи, исполнявшуюся рок-группой «Сектор Газа»:

…Знаешь мать, с тобой мне хорошо, но решил жениться я ещё,
Ты мне, мать, невесту подыщи, чтоб она варить умела щи ,
Я без щей и дня не проживу, в жёны даже дуру я возьму,
Пусть она кривая и в прыщах, лишь бы разбиралась она в щах .

Возьми мясо и хрящи, навари крутые щи ,
Ты чугун прополощи и вари в чугуне щи ,
Кидай больше овощей – не могу я жить без щей ,
Чтоб я толстый был ваще, навари мне русских щей !

Мать, иди сюда – чего скажу, в армию я, мама, ухожу,
Мне повестка только что пришла, ну, вот, опять ты плакать начала,
Хорошо служить я буду, мать, буду все приказы выполнять,
Ну, а если не дадут мне щей , убягу из армии ваще.

Возьми мясо и хрящи, навари крутые щи ,
Ты чугун прополощи и вари в чугуне щи ,
Кидай больше овощей – не могу я жить без щей ,
Чтоб я толстый был ваще, навари мне русских щей !

**Мастер производственного обучения**: Прежде чем приступить к выполнению практической работы, ознакомимся с технологической картой. (на мультимедиа технологическая карта)

- На карточках поставьте правильно этапы работы.

**Мастер производственного обучения**: Перед практической работой мы должны повторить технику безопасности и санитарно-гигиенические правила. На парте лежат карточки с буквами "С", "ТБ". Я зачитываю правила, а вы поднимаете соответствующую карточку.

1. Вымойте руки с мылом.

2. Перед включением электроприборов в сеть проверьте исправность шнура.

3. Наденьте фартук и косынку.

4. Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихваткой.

5. Включайте и отключайте приборы сухими руками

6. Засыпать в кипящую жидкость крупу осторожно.

**Выполнение практической работы**.

Учащиеся занимаются приготовлением щей.

Подготовка к работе:

1. когда едят щи ? (кто утром, кто в обед, кто вечером);

2. почему в основном щи едят в обед? (потому что организму нужна энергия на весь день);

3. какой вывод можно сделать? (если будешь есть щи– будешь здоровым и бодрым).

 Щи дают заряд бодрости на весь день. В щах много полезных веществ, которые помогают человеку хорошо учиться и работать. . Недаром говорят: «Если про щи не забудешь, здоровым будешь»

Также идёт закрепление по теме «Правописание глаголов». Вывод делают сами учащиеся.

**IV Подведение итогов.**

**Мастер производственного обучения:**

 А в заключение представляю читателям шутливую песенку про щи, исполнявшуюся рок-группой «Сектор Газа»:

…Знаешь мать, с тобой мне хорошо, но решил жениться я ещё,
Ты мне, мать, невесту подыщи, чтоб она варить умела щи ,
Я без щей и дня не проживу, в жёны даже дуру я возьму,
Пусть она кривая и в прыщах, лишь бы разбиралась она в щах .

Возьми мясо и хрящи, навари крутые щи ,
Ты чугун прополощи и вари в чугуне щи ,
Кидай больше овощей – не могу я жить без щей ,
Чтоб я толстый был ваще, навари мне русских щей !

Мать, иди сюда – чего скажу, в армию я, мама, ухожу,
Мне повестка только что пришла, ну, вот, опять ты плакать начала,
Хорошо служить я буду, мать, буду все приказы выполнять,
Ну, а если не дадут мне щей , убягу из армии ваще.

Возьми мясо и хрящи, навари крутые щи ,
Ты чугун прополощи и вари в чугуне щи ,
Кидай больше овощей – не могу я жить без щей ,
Чтоб я толстый был ваще, навари мне русских щей !

-Закончить цитатой Л.Н. Толстого: “Если бы люди ели только тогда, когда они очень голодны, и если бы питались простой, чистой и здоровой пищей, то они не знали бы болезней, и им легче было бы управлять своею душой и телом”.

Домашнее задание: сварить щи , записать последовательность действий, употребляя глаголы во 2 лице единственного числа;