

Зарубина Наталья Борисовна

Анкудинова Анна Александровна

Государственное казённое специальное (коррекционное) образовательное учреждение Свердловской области для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа № 69» города Лесного

УРОК СОЦИАЛЬНО-БЫТОВОЙ ОРИЕНТИРОВКИ И ХОЗЯЙСТВЕННО-БЫТОВОГО ТРУДА В 6 КЛАССЕ ПО ТЕМЕ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТА. ВИНЕГРЕТ»

Цель урока: соблюдение операционной последовательности при приготовлении салата.

Задачи:

1. Коррекционно-обучающие:

Вырабатывать практические навыки и самостоятельность при выполнении заданий.

2.Коррекционно-развивающие:

Содействовать развитию устной связной речи, внимания. Развивать логическое мышление.

3. Коррекционно-воспитательные:

Способствовать воспитанию взаимопомощи и сотрудничества.

Место занятия в учебном процессе: урок по учебному плану.

Тип урока: урок закрепления знаний, умений и навыков.

Вид занятия: урок с использованием мультимедийной презентации.



Используемые методы обучения: коллективная работа, метод демонстрации, частично-поисковый метод, практический метод.

Способы контроля: устный опрос учащихся во время выполнения практической работы.

Краткий план урока:

- I. Орг. момент.
- II. Теоретическая часть урока.
- III. Практическая работа.
- IV. Итоги урока.

Оборудование урока: мультимедийный проектор, экран, компьютер, слайд-презентация «Приготовление салата. Винегрет». Овощи: картофель, морковь, свекла, солёный огурец, лук. Подсолнечное масло, соль. Разделочная доска, нож, салатница, ложка, тарелки, вилки.

Словарь: слова-действия: вымыть, отварить, очистить, нарезать, смешать. Картофель, морковь, свекла, огурец, масло. Салатница.

Ход урока.

I. Организационный момент.

1. Приветствие.
Учащиеся приветствуют учителя.
2. Зарядка. Чтобы было всё в порядке, наш урок начнём с зарядки!
Учащиеся выполняют упражнения по смыслу стихотворения:
Спал цветок, и вдруг проснулся!
Больше спать не захотел. Шевельнулся!
Потянулся! Взвился вверх и полетел!
Солнце утром лишь проснётся, бабочка кружит и вьётся!
3. Здоровье в порядке! Спасибо зарядке!
Дети садятся за парты.
4. Проверка готовности учащихся к уроку.



II. Повторение ранее изученного материала.

1. Какое сегодня число и месяц?

Дети отвечают на вопросы учителя:

- Сегодня 7 мая.

2. Какой день недели?

- День недели понедельник.

3. Какое время года?

- Время года весна.

4. Май – какой по счёту весенний месяц?

- Май 3 весенний месяц.

5. А в году?

- Май 5 месяц в году.

Беседа учителя (Дети участвуют в беседе):

Ребята, май ещё и последний месяц в учебном году. Мы с вами многому научились, хорошо поработали и, совсем скоро, у нас начнутся каникулы. Сегодня на уроке мы с вами покажем наши умения и навыки, которые приобрели на уроках хозяйственно-бытового труда и социально-бытовой ориентировки.

Слайд-презентация «Приготовление салата. Винегрет». (см. Приложение)

Слайд 1. **Тема нашего урока:** приготовление салата. Это необычный салат. Подскажите, как он называется? Верно, винегрет.

Слайд 2. **Цель урока:** соблюдение операционной последовательности при приготовлении салата (**научиться готовить салат**).

Для приготовления винегрета нам понадобятся овощи.

Какие именно овощи нам понадобятся, мы выясним, разгадав загадки:

(1 группа учащихся: показывают картинки с овощами,

2 группа: показывают свежие овощи).

<p>Хотя я сахарной зовусь, Но от дождя я не размокла, Крупна, кругла, сладка на вкус, Узнали, кто я? ...</p> <p style="text-align: center;">Слайд 3. Свёкла .</p>	<p>Огородная краля Скрылась в подвале, Ярко-жёлтая на цвет, А коса-то, как букет.</p> <p style="text-align: center;">Слайд 4. Морковь.</p>
<p>Золотистый и полезный, Витаминный, хотя резкий, Горький вкус имеет он. Когда чистишь – слезы льешь.</p> <p style="text-align: center;">Слайд 5. Лук.</p>	<p>Я длинный и зелёный, Вкусен я соленый, Вкусен и сырой. Кто же я такой?</p> <p style="text-align: center;">Слайд 6. Огурец.</p>
<p>Закопали в землю в мае И сто дней не вынимали, А копать под осень стали Не одну нашли, а десять.</p> <p style="text-align: center;">Слайд 7. Картофель.</p>	

А что нам понадобится для того, чтобы заправить салат? Угадайте!

<p>У извилистой дорожки Растёт солнышко на ножке. Как дозреет солнышко, Будет горстка зёрнышек.</p>	<p>Под окном-оконушком Он глядит на солнышко; День -деньской за Солнцем ходит, Глаз с него никак не сводит.</p>
---	---

Слайд 8. Подсолнечник. Подсолнечное масло.

А соль нам нужна для салата? А для чего нам нужна соль? Правильно, чтобы улучшить вкус.

Итак, нам понадобятся овощи: свёкла, морковь, лук, солёный огурец, картофель. А так же, подсолнечное масло и соль.

Ребята, а в какое время года сажают овощи в огородах и на полях? Правильно! А в какое время года люди собирают урожай овощей? Правильно! Вероника приготовила нам рассказ об уборке урожая.

А сейчас мы отдохнём и поиграем. Музыкальная пауза. **Игра «Собери овощ».**

Ребята, скажите, пожалуйста, в каких магазинах мы с вами можем купить овощи? Рассмотрите внимательно фотографии магазинов и сделайте правильный выбор. (Учащийся вывешивает на доску фото магазинов.)

Ребята. Мы поговорили об овощах, которые нам необходимы, чтобы приготовить винегрет. А сейчас, я попрошу вас сказать, что ещё нам

необходимо, чтобы салат сделать? Посмотрите внимательно, всё ли у нас готово? Правильно! Выберете, пожалуйста, из набора картинок те предметы посуды, которыми мы пользуемся для приготовления салата.

Замечательно! Все справились с заданием!

А сейчас у нас для вас небольшой сюрприз! Но, прежде всего, скажите, вы любите кушать морковь? А кто ещё очень любит морковку? Правильно! Кролики и зайцы! И к нам в гости из экологического центра пришёл настоящий кролик. Давайте, мы с ним познакомимся и угостим его морковкой.

III. Практическая часть: приготовление салата. Винегрет.

1. Я приглашаю вас сегодня поучаствовать в приготовлении одного из самых вкусных и полезных салатов – винегрет.

Но, прежде чем мы перейдём к его приготовлению, мы должны вспомнить правила поведения на кухне и гигиену приготовления пищи.

Дети отвечают на вопросы, участвуют в беседе.

Дети перечисляют гигиенические требования.

Гигиена приготовления пищи:

- вымой руки;
- убери волосы под колпак или косынку;
- засучи рукава;
- надень фартук;
- подготовь рабочее место.

Помни! Готовь в чистой посуде и на чистом столе. Пока готовишь, не уходи с кухни. Закончив готовить, убери весь мусор, вымой посуду, протри стол, подмети пол, вынеси мусорное ведро.

2. Для приготовления винегрета нам потребуются сваренные овощи: свёкла, морковь, картофель. А так же, солёные огурцы, репчатый лук, подсолнечное масло.

На предыдущем уроке мы с вами сварили овощи и нарезали лук.



Дети перечисляют и показывают овощи для приготовления винегрета:

- свёкла;
- морковь;
- картофель;
- солёный огурец;
- репчатый лук

И подсолнечное масло.

3. Давайте повторим по порядку наши действия (работа со словами-действиями) Овощи мы:

- Слайд 9. моем;
- Слайд 10. варим;
- Слайд 11. чистим;
- Слайд 12. нарезаем;
- Слайд 13. перемешиваем.

4. Готовим рабочее место для приготовления винегрета.

С помощью учителя дети готовят рабочие места.

5. Нарезка овощей (все овощи нарезаются небольшими кубиками).

Дети нарезают овощи.

6. Перемешивание салата.

Дети перемешивают салат.

7. Уборка рабочих мест.

Дети прибирают рабочие места.

8. Сервировка стола.

Дети накрывают на стол.

IV. Закрепление полученных знаний.

Вопросы к учащимся:

1. Какое блюдо мы сегодня готовили?
2. Из каких овощей мы готовим винегрет?



Ответы учащихся:

1. Мы готовили сегодня салат – винегрет.

2. Винегрет готовится из свёклы, моркови, картофеля, репчатого лука, солёного огурца и приправляется подсолнечным маслом.

V. Подведение итогов.

1. Отмечаю работу детей, их активность, оцениваю правильность выполненной работы.

2. Выставление оценок за работу на уроке и за практическую работу.



Слайд-презентация «Приготовление салата. Винегрет».

Слайд 1.



Слайд 5.



Слайд 2.

**Приготовление салата.
Винегрет.**

Цель урока: соблюдение
операционной
последовательности при
приготовлении салата.

Слайд 6.



Слайд 3.



Слайд 7.



Слайд 4.

Слайд 8.



Слайд 9.



Слайд 10.

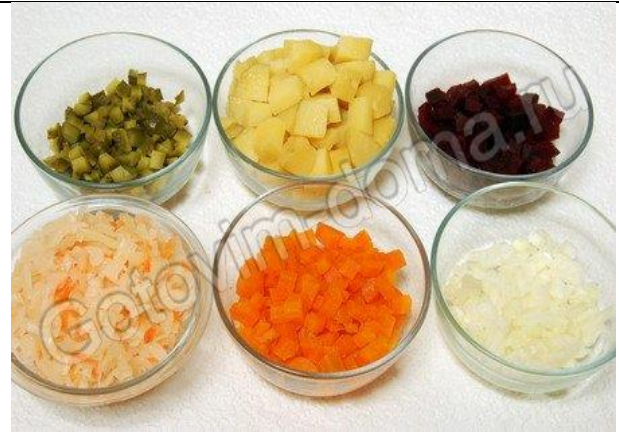


Слайд 11.

Слайд 13.



Слайд 12.



Слайд 14.

