

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение школа № 657 Приморского района Санкт-Петербурга

**КОНСПЕКТ УРОКА**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТА**

Предмет/занятие: социально-бытовая ориентировка

4-11-1 класс

Корнева Д.С.  
Учитель начальных классов

Санкт-Петербург  
2016

Тема: Приготовление салата

Цель: учить готовить несложные блюда

Задачи:

Дидактические:

1. продолжать знакомить учеников с приготовлением простых блюд;
2. учить выполнять в быту несложные трудовые операции (пользоваться ножом, теркой, шинковкой);
3. закреплять знания о правильной сервировке стола;
4. закреплять знания об овощах, кухонной посуде, кухонных принадлежностях;
5. закреплять правила поведения за столом.

Коррекционно-развивающие:

1. развивать общую и мелкую моторику;
2. корригировать внимание, мышление, речь;
3. развивать умение находиться в коллективе;
4. развивать умение общаться.

Воспитательные:

1. воспитывать умение работать в коллективе;
2. воспитывать умение слушать взрослого и привлекать помощь взрослого в приготовлении несложных блюд (салатов);
3. воспитывать максимально возможный уровень самостоятельности.

Материал:

1. Посуда: миска, салатница, ложка;

2. Кухонные принадлежности: нож, разделочная доска, терка, шинковка;
3. Продукты: капуста, морковь, яблоки, майонез;
4. Одежда: фартуки, косынки для девочек;
5. Карточка со словом «шинковка».

### Технологическая карта урока

Этапы урока	Организация этапа, оборудование	Основное содержание этапа		
		Деятельность учителя	Деятельность детей	Условия для детей с особыми образовательными потребностями
Организационный момент занятия	Все сидят за общим столом	Отдых наш кончается, Работа начинается. Усердно будем мы трудиться, Чтобы чему-то научиться.	сидятся	
Постановка цели и задач.		Садимся, ребята, сегодня к нам на урок пришли учителя нашей школы, они посмотрят, как вы занимаетесь.		
		Сегодня на уроке мы тоже будем готовить салат из овощей, а из каких, вы узнаете, отгадав следующие		

<p><b>Актуализация знаний. Презентация.</b></p>		<p>загадки:</p> <p>1. Что за скрип? Что за хруст? Это что еще за куст? Как же быть без хруста, Если я...</p> <p>2. Сидит девица в темнице,  А коса на улице.</p> <p>3. Сладкое, румяное,  С дерева упало,  Шуре в рот попало.</p> <p>- А яблоко – это овощ?  - Почему?</p> <p>Чтение стихотворения «Овощи» Тувим Юлиан (пер. С. Михалкова)</p> <p>Хозяйка однажды с базара пришла,</p>	<p>капуста</p> <p>морковь</p> <p>яблоко</p> <p>нет</p> <p>Яблоко растет в саду на дереве – это фрукт.</p>	
---	--	--	---	--

		<p>Хозяйка с базара домой принесла: Картошку, капусту, морковку, горох, Петрушку и свеклу. Ох!</p> <p>Вот овощи спор завели на столе - Кто лучше, вкусней и нужней на земле: Картошка? Морковка? Капуста? Горох? Петрушка иль свекла? Ох!</p> <p>Хозяйка тем временем ножик взяла И ножиком этим крошить начала: Картошку, капусту, морковку, горох, Петрушку и свеклу. Ох!</p> <p>Накрытые крышкой, в душном горшке Кипели, кипели в крутом кипятке: Картошка, капуста, морковка, горох, Петрушка и свекла. Ох!</p> <p>И суп овощной получился неплох.</p> <p>- Какие овощи принесла хозяйка?</p>	<p>картошка, капуста, морковка, горох и т.д.)</p>	
--	--	--	---	--

<p><b>Практическая работа</b></p>		<p>- Чем полезны овощи?</p> <p>- Что сделала хозяйка с овощами?</p> <p>- Что можно еще приготовить из овощей?</p> <p>- А что делают с овощами, чтобы не заболеть от опасных микробов?</p> <p>Овощи и яблоки моют. Яблоки очищают от кожуры и сердцевины. Капусту шинкуют на шинковке. Морковь и яблоки трут на терке. Затем все нарезанные овощи перемешивают.</p> <p>- Молодцы! А готов ли у нас салат?</p> <p>- Что же мы должны сделать?</p> <p>- Можем ли мы подавать салат к столу в таком виде, в миске?</p>	<p>в овощах много полезных витаминов</p> <p>сварила суп</p> <p>салат</p> <p>овощи моют</p> <p>Дети делают все совместно с учителем.</p> <p>нет</p> <p>заправить майонезом</p> <p>нет</p>	
-----------------------------------	--	--	--	--

<p><b>Уборка рабочего места</b></p>		<p>- В какую посуду надо переложить салат?</p>	<p>в салатницу</p> <p>Дети вместе с педагогом выкладывают салат в салатницу и украшают зеленью.</p> <p>Дети убирают использованные кухонные принадлежности и грязную посуду.</p>	
<p><b>Сервировка стола</b></p>		<p>-Мы сервируем стол в следующей последовательности:</p> <p>- скатерть;</p> <p>- салфетница с салфетками;</p>	<p>Дети с помощью педагога сервируют стол</p>	

<p><b>Итог урока</b></p>		<ul style="list-style-type: none"> <li>- вазочка с цветами;</li> <li>- соль, перец;</li> <li>- хлеб;</li> <li>- вилки, тарелки;</li> <li>- салат.</li> <li>- Вам понравился урок, дети?</li> <li>- Что мы сегодня делали на уроке?</li> <li>- Давайте угости гостей салатом, пригласим их к столу.</li> </ul> <p>Угощение салатом. Оценка деятельности детей.</p>	<p>Да</p> <p>салат из овощей</p>	
--------------------------	--	---	----------------------------------	--