Муниципальное бюджетное образовательное учреждение

«Основная образовательная школа Сельхозтехника»

РАЗРАБОТКА УРОКА ПО ТЕМЕ**:**

**Салат из овощей**

(Предмет – Социально-бытовая ориентировка)

**Учитель: Шалабан Т.Н.**

**2014г.**

**Цель**: Научить готовить салат из овощей.

**Задачи:**

Образовательные:

- формировать знания и умения по приготовлению салата из вареных овощей;

- упражнять в нарезке овощей различными способами и правильному пользованию инструментами;

- закреплять знания названий круп, определение вида крупы по внешним признакам;

- учить планировать свою работу, использовать полученные знания на практике;

Коррекционные:

- развивать мелкую моторику рук; развивать творческую активность, умение работать в группе;

Воспитательные:

- воспитывать организованность, доброжелательность, уважение друг к другу, аккуратность, эстетический вкус при оформлении готового блюда;

- повышать познавательный интерес к предмету.

**Оборудование:**

презентация «Приготовление винегрета», кулинарный мультсериал «Вкусные истории» (выпуск 7, рецепт 2 – винегрет «Бородино»); видеоролик «Нарезка картофеля»; набор круп и их названий на отдельных карточках; продукты, инструменты и посуда, необходимые для приготовления винегрета; разноцветные мячи (по 10 штук) для проведения физминутки.

**Ход урока.**

**I. Организационный момент.**

Прозвенел уже звонок,

Начинается урок.

Вы друг другу улыбнитесь

И тихонечко садитесь.

II**. Актуализация знаний, полученных на предыдущих уроках СБО:**

1. *Беседа с учащимися по вопросам:*

- Какие крупы вы знаете?

- Что можно приготовить из круп?

*2. Игра «Да – нет».*

- Я буду называть разные продукты. Если продукт нужен для приготовления каш, вы будете хлопать в ладоши, «нет» – тишина.

*Чтобы деток накормить,*

*Мама задумала кашу варить.*

*На рынок пошла и вот что взяла:*

*Парное молоко…*

*Куриное яйцо…*

*Крупа манная…*

*Капуста кочанная…*

*Соленый огурец…*

*Мясной холодец…*

*Сахар да соль…*

*Масло топленное…*

*Рыбку соленую…*

*Лавровый лист….*

*Китайский рис…*

*Клубничное варенье…*

*Бисквитное печенье…*

*3.Называние круп.*

- Перед вами миски с разными крупами. Сейчас вы по очереди будете выходить к доске, брать у меня любую табличку с названием крупы и определите её.

**III. Сообщение темы и целей урока.**

- Сегодня мы с вами будем говорить о приготовлении винегрета.

**IV. Сообщение теоретических сведений.**

*1. Беседа с опорой на имеющиеся знания:*

- Назовите продукты на картинках. (Показать предметные картинки с изображением фруктов и овощей).

- Вы правильно назвали то, что изображено на картинках. А на какие 2 группы можно разделить эти картинки? (Овощи и фрукты).

- Назовите ваш любимый фрукт, овощ, начиная свой ответ словами: «Мне очень нравятся….».

- Вы когда-нибудь пробовали винегрет?

- Какие продукты необходимы для приготовления винегрета?

- Какими должны быть овощи для приготовления винегрета? (варёными)

*2. Словарная работа.*

***ВИНЕГРЕТ*** – салат из отварных свёклы, картофеля, моркови, а также солёных огурцов, репчатого лука и нередко квашеной капусты и зелёного горошка. Заправляется подсолнечным маслом. Относится к холодным блюдам.

Винегрет — быстропортящееся блюдо. Даже при употреблении винегрета, хранившегося в холодильнике, на второй день возможны кишечные расстройства.

*3. Просмотр мультфильма «Винегрет» из кулинарного сериала «Вкусные истории» с целевой установкой:*

- Как приготовить винегрет?

*4. Отгадывание загадок об овощах:*

\* Характер мой гадкий:

Куда не приду,

Всех до слёз доведу. (ЛУК.)

\* Красный нос в землю врос,

А зелёный хвост снаружи.

Нам зелёный хвост не нужен. (МОРКОВЬ.)

- Очень давно морковь считалась лакомством гномов – маленьких человечков. Люди верили, что если вечером отнести в лес миску с пареной морковью, то утром обязательно найдёшь вместо моркови слиток золота. Гномы съедали морковь и щедро награждали за свою любимую еду.

\* Лето целое старалась,

Одевалась, одевалась…

А как осень подошла,

Нам одёжки отдала,

А мы положили их в бочонок. (КАПУСТА.)

\* Летом в огороде

Свежие, зелёные,

А зимою в бочке

Жёлтые, солёные,

Отгадайте, что это? (ОГУРЦЫ.)

\* Раскололся тесный домик

На две половинки,

И посыпались оттуда

Бусинки-дробинки. (ГОРОХ.)

\* И зелен, и густ

На грядке вырос куст.

Покопай немножко

Под кустом…. (КАРТОШКА.)

\* Над землёй трава,

А под землёй алая голова. (СВЁКЛА).

- А какие продукты необходим для приготовления винегрета ещё? (Растительное масло.)

5. **ФИЗМИНУТКА «ОГОРОД».**

- Сейчас мы отправимся на сказочный огород за необычными овощами-разноцветными мячиками. ---- будет собирать «свёклу» – красные мячи, ---- – жёлтые – «морковь», ----- – зелёные – «огурцы», а ----- – остальные – «лук».

Но чтобы в огород прийти, сначала надо по мостику пройти (по ленте на полу).

Раз, два, три…начало игры!!! (Под быструю музыку дети собирают «урожай»).

Можно назвать и победителя – кто быстрее соберет свои овощи с грядки.

*6. Игра «Что это?».*

- Вы знаете много овощей, правильно их называете, а сможете ли вы угадать овощи и фрукты с закрытыми глазами на вкус ?

Варианты: банан, картофель, свёкла, огурец, лук, мандарин…(все овощи и фрукты нарезать кубиками и воткнуть шпажки).

*7. Полезные советы «Без чего не получится вкусного салата»:*

* *Все продукты должны пройти первичную и тепловую обработку.*
* *Нельзя соединять холодные и тёплые овощи.*
* *Солить салаты надо перед подачей на стол.*

*8. Подготовка продуктов.*

\* Овощи при варке закладывают в кипящую подсоленную воду, потеря витамина С минимальная. Овощи для винегрета надо варить в кожуре.

\* Время варки овощей для винегрета:

*картофель – 25 мин,*

*морковь – 25 мин,*

*свёклу – 90 мин.*

\* Очищенную вареную свёклу нарезают в последнюю очередь, чтобы не окрасилась доска. Потом свёклу переложить в глубокую миску и смешать с растительным маслом. Масло, обволакивая свёклу, предохраняет и другие овощи от окрашивания, и винегрет приобретает приятный вид.

**V. Подготовка к практической работе.**

*1. Составление плана приготовления винегрета (презентация «Приготовление винегрета») + составление технологической карты (использовать фото из презентации).*

*2. Техника безопасности с режущими предметами.*

* 1.Правильно держите нож и руки на продукте, не поднимайте нож слишком высоко над разделочной доской.
* 2.Передавайте нож ручкой вперёд.
* 3.Не измельчайте на тарелке очень мелкие кусочки продуктов.

*3. Повторение правил гигиены приготовления пищи:*

\* Перед работой вымыть руки с мылом.

\* Убрать волосы под косынку.

\* Надеть фартуки .

*4. Формы нарезки овощей:*

а) дольки;

б) брусочки;

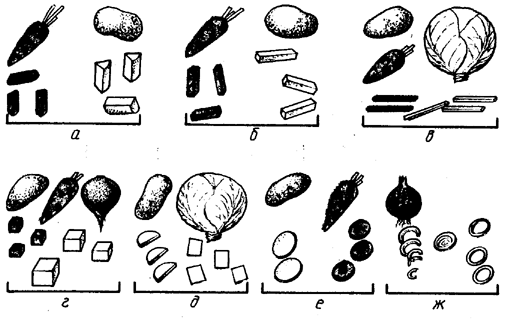
в) соломка;

г) кубики;

д) ломтики и шашечки;

е) кружочки;

ж) полукольца и кольца.



*5. Показ ролика «Нарезка картофеля брусочками».*

*6. Распределение обязанностей.(Жребий)*

ПОВАР -…

ПОМОЩНИК ПОВАРА –…..

ОФИЦИАНТ - ….

ПОСУДОМОЙКА -….

**VI. Практическая работа «Приготовление винегрета».**

*1.Приготовление винегрета по инструкционным картам.*

*Винегрет.*

***Ингредиенты:***

400 г свеклы,

300 г моркови,

400 г картофеля,

200 г квашеной капусты,

200 г маринованных или соленых огурцов,

150 г лука,

соль,

растительное масло.

***Рецепт приготовления:***

* Свеклу отварить до готовности.
* Картофель и морковь отварить до готовности.
* Лук мелко нарезать.
* Огурцы нарезать кубиками.
* Если капуста сильно соленая, ее промыть, мелко нашинковать.
* Морковь нарезать кубиками.
* Свеклу нарезать кубиками.
* Картофель нарезать кубиками.
* Смешать картофель, морковь, огурцы, лук, капусту, свеклу. Посолить.
* Заправить растительным маслом.

**VII. Дегустация приготовленного блюда. Оценка качества выполненной работы.**

**VIII. Уборка рабочего места, мытьё посуды.**

**IX. итог урока.**

1. Беседа с учащимися по вопросам:

- Какое блюдо готовили на уроке?

- Какие овощи необходимы для приготовления салата винегрет?

- Какие ошибки могут быть при приготовлении винегрета? (Свёкла окрасит другие овощи, по-разному будут нарезаны овощи и др.)

**X. Итог урока.**

*Чтобы быть здоровым, умным и красивым,*

*Нужно кушать много разных витаминов.*

*Этих витаминов много есть повсюду –*

*Очень много в овощах и других продуктах.*

*-* Ребята, вы – МОЛОДЦЫ! Как хорошо вы работали! Спасибо за урок!