***Адамович Галина Семеновна***

 ***МСКОУ «СКОШ» №2***

 ***г. Южноуральск, Челябинская обл.***

 ***6 «А» класс (возраст учащихся***

 ***13-14лет)***

***Конспект урока с использованием информационно-коммуникативных технологий (ИКТ)***

**Предмет**: СБО (социально-бытовая ориентировка), урок изучения нового материала и формирования умений и навыков.

**Тема**: «Первичная и тепловая обработка круп. «Приготовление пшённой каши с тыквой»

**Продолжительность**: 2 урока по 40 минут

**Класс**: 6 класс

**Технологии:**информационно-коммуникационные, личностно-ориентированные, здоровье сберегающие, проектные.

На уроке были использованы ИКТ: компьютер, проектор, презентация «Технология приготовленияпшённой каши с тыквой»

**Аннотация:**урок объяснения нового материала и формирования умений и навыков в разделе «Питание» по предмету СБО (программа специального коррекционного общеобразовательного учреждения 8 вида по СБО под редакцией В.В. Воронковой, 6 класс) с использованием ИКТ.

 Представленный урок очередной в разделе «Питание» и содержит сведения по теме «Приготовлениепшённой каши с тыквой».   На уроке учащиеся познакомятся с историей появления пшена и тыквы на Руси, со способами первичной и тепловой обработки овощей и круп, технологией приготовленияпшённой каши с тыквой». В ходе практической работы научатся готовить блюдо по рецепту, эстетически его оформлять и подавать его к столу. Материал урока позволяет использовать имеющиеся навыки математических вычислений, проявить элементы творчества при создании новых вариантов ку­линарных рецептов.

К уроку была разработана презентация, которая использовалась на всех его этапах. Применение информационных технологий на уроке значительно расширяют возможности предъявления учебной информации, вовлекают  учащихся в учебный процесс, способствуя наиболее широкому раскрытию их способностей, активизации умственной деятельности.ИКТ позволяет сделать учебный процесс наиболее интересным по содержанию и глубоким по смыслу. Одновременно на уроке «Первичная и тепловая обработка круп и тыквы. Приготовление пшённой каши с тыквой» решаются задачи воспитания личностных ка­честв: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость; элементов трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное от­ношение к продуктам, строгое соблюдение правил безопасной работы и гигие­ны труда; воспитание желания и стремления к приготовлению доб­рокачественной пищи.

    **Урок состоит из следующих основных этапов:**

1. Организационная часть.
2. Подготовка учащихся к восприятию новой темы.
3. Изучение нового материала.
4. Подготовка к практической работе. Вводный инструктаж к работе.
5. Практическая работа. (Текущий инструктаж во время практической работы). Заключительный инструктаж
6. Закрепление новых знаний и навыков.
7. Итог урока. Оценка работы учащихся. Рефлексия

   В структуру урока включены оздоровительные паузы.

      **Формы организации учебной деятельности**: групповая, индивидуальная, фронтальная.
  **Формой контроля за усвоением материала** служат ответы учащихся во время беседы, озвучивание результатов практической работы, защита выполненного домашнего задания о возможности разнообразного оформления готового блюда.
    **Методы обучения:**
• словесные (при формировании теоретических знаний);
• практические (при приготовлении блюда);
• наглядные (ИКТ – для развития наблюдательности, повышения внимания и лучшего запоминания материала);
• проблемно – поисковые (при формулировании темы и целей урока, для развития самостоятельности мышления);
• методы контроля и самоконтроля.

**Конспект урока**

**Цель:**

1. Ознакомить со значением круп и овощей в питании человека и научить готовитьпшённую кашу с тыквой»

**Задачи:**

Образовательные:

* Ознакомить учащихся со способами первичной и тепловой обработки продуктов, технологией приготовления пшённой каши с тыквой».
* Научить готовить блюдо по рецепту и подавать его к столу.
* Расширить знания и практические умения по приготовлению блюд.
* Показать связь изучаемой темы с жизнью.

Развивающие:

* Формирование трудового и коммуникативных навыков работы в группе, взаимодействия друг с другом.
* Формировать сознательное соблюдение правил безопасной работы при выполнении тепловой обработки продуктов.
* Стимулировать учебно-познавательную деятельность.
* Коррекция зрительного, слухового восприятия на основе упражнений на внимание.
* Актуализировать житейский опыт учащихся в процессе практической деятельности.

Воспитательные:

* Воспитывать культуру, эстетический вкус.
* Здоровье сберегающие:физкультминутки, значение здоровой пищи для человека
* Формирование ЗОЖ, через основы правильного питания.

**Учебно-наглядное пособие:**

* презентация «Приготовления пшённой каши с тыквой»;
* иллюстрации “Блюда из круп”;
* плакаты: “Первичная обработка круп”, “Тепловая обработка круп”, операционная карта “Приготовлениепшённой каши с тыквой»”;
* индивидуальные карточки задания.

**Проекционное оборудование**: компьютер, проектор кулинарные журналы.

**Оборудование для практической работы**: Керамический горшочек, 2кастрюли, желобковые ножи, кухонный нож, тазик пищевой для очищенной тыквы, столовая посуда и приборы.

**Ход урока.**

**І. Организационный момент.*Слайд 1***

Здравствуй, милый мой дружок,
Ты готов начать урок?
Все ль на месте,
Все ль в порядке,
Все ли правильно сидят?
Все ль внимательно глядят?
Прозвенел уже звонок –Начинается урок

**ІІ. Подготовка учащихся к восприятию новой темы.**

Ребята, мы продолжаем изучать раздел ПИТАНИЕ, сегодня наш урок будет посвящен одной очень известной и любимой многими круп. А вот какой я вам не скажу – вы догадаетесь сами. Для этого вам необходимо отгадать загадку.

Сидит мышка в золотой кубышке (просо)

А как называется крупа, получаемая из этого злака (ПШЕНО) ***Слайд3***

Пшено в народной медицине ценится как продукт, дающий силу, "укрепляющий тело". Оно препятствует отложению жира и оказывает положительное влияние на работу сердечнососудистой системы, печени и кроветворение.

Пшено богато растительными белками с повышенным содержанием аминокислот лейцина и гистидина, особенно важных для растущего организма.

Содержащиеся в пшене минеральные вещества калий и магний нормализуют деятельность сердечной мышцы, а фосфор укрепляет костную ткань и зубы.

Пшено по содержанию белков превосходит гречневую, перловую, ячневую, рисовую и кукурузную крупы.

 Знаешь ли, вы, откуда пришло к нам пшено?

Семьсот лет назад от берегов монгольской реки Курулен двинулись в свой завоевательный поход бесчисленные орды "покорителя вселенной" - Чингиз-хана. Каждый воин этого многоязычного войска в притороченной к седлу торбе вез зерна какого-то растения. В походе воины ели эти зерна, пережаренные с бараньим жиром, а на стоянках быстро варили из них кашу. "Тары" - называли эти зерна монголы, "дары" - стали называть их туркмены, "тарык" - узбеки, "дара" - турки, "сура" - мордвины и латыши, "сора" - литовцы. Это было просо, которое монголы знали и возделывали еще в глубокой древности. Именно Монголию и смежные с ней Маньчжурию и юго-восточный Казахстан считают родиной этого растения. Здесь найдено наибольшее разнообразие разновидностей проса, и даже в наши дни возникают его новые формы. **Отсюда - просо завезли монголы в Среднюю Азию и Восточную Европу.**

Отгадаем еще одну загадку.

***Слайд 4***

***Я — хозяйка огорода:***

***Круглая, большая.***

 ***Буду приносить я вам***

 ***Рекорды урожая. ( Тыква)***

А кто мне может сказать, по происхождению к какой группе продуктов мы можем отнести тыкву. К животной или растительной? Почему?

 Знаешь ли ты, откуда пришла к нам тыква?

Верно! Вот мы все привыкли к тому, что тыква – это овощ такой незаменимый, но следует отметить, что мы совсем забыли, а многие и не знали, что прежде чем попасть на наш стол ей пришлось долго и очень много путешествовать.

Итак, начинаем…

В некотором царстве,

В некотором государстве

Не на Марсе и не на Луне -

Жила тыковка на земле.

Свойство царское имела:

Накормить народ сумела.

Словом, наша речь о том,

Как пришла она в наш дом!

Тыква – самый древний овощ Центральной Америки. Родина тыквы – Мексика, где ее начали возделывать за 5 тысяч лет до нашей эры. Археологи утверждают, что тыкву выращивали в Перу еще до начала выращивания кукурузы. Индейцы Америки употребляли тыкву в пищу, а из твердых спелых плодов делали посуду.

Дикие тыквы были обнаружены экспедицией Вавилова в Северной Африке в 1926 году. Эта находка дала начало гипотезе, согласно которой именно оттуда тыква распространилась по миру. На Руси тыква появилась в XVI веке: эта неприхотливая культура, дающая большой урожай, отлично прижилась, наш климат позволял выращивать тыкву практически во всех регионах.

Постепенно в России стали разво­дить тыкву. Она перестала быть чем-то незнако­мым и получила постоянную прописку.Тыква – чрезвычайно полезный овощ, содержащий большое количество микроэлементов. Лидером среди витаминов, содержащихся в тыкве, является бета-каротин, а еще тыква богата витаминами С, Е, В1, В2, РР. В ней много калия, кальция, железа, магния, меди, цинка, кобальта, кремния, фтора. В связи с этим тыкву рекомендуют употреблять людям, страдающим сердечнососудистыми заболеваниями, при отеках, малокровии и ожирении. Тыква малокалорийна, содержит много клетчатки, поэтому показана при диетическом питании и для детей

Оранжевые сорта тыквы крайне богаты каротином, его в тыкве в несколько раз больше, чем в моркови. Тыквенный каротин обладает целебными свойствами.

Эта красавица напоминает наместника солнца на Земле – такая же жизнерадостная, яркая и круглая.

**Давайте по карте проследим, как из далекой Центральной Америки (Мексики) тыква попала в Россию (на карте указан стрелками путь от Мексики в Россию с указанием года ввоза тыквы в страну) ПРИЛОЖЕНИЕ 1.**

**Физкультминутка.**

Чтобы немножко отдохнуть мы поиграем с вами в игру ***« Кто больше?»***. **Условия следующие**: все встали возле своих парт, я кому-то из вас бросаю мяч, а вы возвращаете мне мяч с названием блюд, которые можно приготовить из тыквы. Повторяться нельзя и выкрикивать тоже. Из тыквы готовят следующие блюда: **ПРИЛОЖЕНИЕ №2.**

Тыквенный суп ***Слайд 5***

 Каша с тыквой (рисовая, пшенная)

 Запеканка из тыквы

 Начинка для пирогов, пельменей

 Оладьи

Также из тыквы готовят пюре для детского питания, делают очень полезные соки.

МОЛОДЦЫ!

**ІII. Изучение нового материала.**

Сегодня на уроке мы должны научиться готовить КАШУ. А, вот какую, вы догадайтесь сами: от существительного ПШЕНО образуйте прилагательное (правильно-ПШЕННАЯ). ***Слайд 6***

Итак, тема сегодняшнего урока – **«Первичная и тепловая обработка круп. Приготовление пшённой каши с тыквой»**

Сообщение цели урока.

А чтобы знать из каких продуктов она готовится, мы выполним ещё одно задание.

Перед вами лежат карточки с изображением различных продуктов. Вам необходимо вычеркнуть продукты, которые вамне понадобятся при приготовлении пшенной каши с тыквой **ПРИЛОЖЕНИЕ №3.**

Справились?

Правильное решение спроецировано на экран *(ПРОВЕРКА ОТВЕТОВ)* ***Слайд 7 .*** Молодцы!

Теперь мы знаем, из каких продуктов готовится, пшенная каша с тыквой, но еще не знаем, сколько продуктов надо купить для приготовления одной порции, т.е. на одного человека. Давайте посмотрим:

Пшено- 50 г.

Тыква 100 г.

Молоко – 150г.

Масло сливочное – 10г

Соль – 5г

Сахар 10г

Это норма продуктов на одного человека, а во сколько раз надо увеличить кол-во продуктов, чтобы каши хватило на всех? (увеличить на 5)

Пшено - 250г.

Тыква - 500 г.

Молоко – 750 г.

Масло сливочное – 50г

Соль – 25г

Сахар 50г

Теперь мы накормим всех, но надо вспомнить с чего мы должны начинать приготовление любого блюда.

Для этого вам придется снова выполнить задание: на ваших карточках перепутаны этапы приготовления блюда, а вам надо внимательно прочитать и выстроить все в логическую цепочку. **ПРИЛОЖЕНИЕ 4**

**Заполни таблицу. Расставь этапы по порядку**

**ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА.**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ этапа** | **Этап первичной обработки овощей** |
|  | очищаем от кожуры, |
|  | Моем грязные овощи, |
|  | моем очищенные овощи |
|  | нарезаем |

***Слайд 8.*** Проверяем правильность выполнения

Тыква - Моем грязные овощи, очищаем от кожуры, моем очищенные овощи, нарезаем

Первичная обработка круп ***Слайд 9.***

Ребята, первичная и тепловая обработки будут первыми пунктами нашего рецепта.

Гречневую и перловую крупы - обжаривают

|  |  |
| --- | --- |
| **№ этапа** | **Этап первичной обработки крупы** |
|  | перебираем |
|  | промываем |
|  | замачиваем |

**Физкультминутка. *Слайд10***

*На раз подняться, потянуться.
Два – согнуться, разогнуться.
Три – в ладоши три хлопка*

*головою три кивка.
На четыре – руки шире.
Пять – руками помахать,
Шесть – за парту тихо сесть.*

Посмотрите внимательно на технологическую карту (ПРИЛОЖЕНИЕ №5) и прочитайте последовательность выполнения операций.

**Теперь работаем с таблицей ПРИЛОЖЕНИЕ №5.**

**Заполни таблицу. Расставь этапы по порядку**

|  |  |
| --- | --- |
| **№ этапа** | **Этап тепловой обработки** |
|  | Ставим кастрюлю на плиту |
|  |  Опускаем кусочки тыквы |
|  | Солим |
|  | Наливаем в кастрюлю воду |
|  | Всыпаем пшено, тыкву, уменьшаем огонь до среднего и варим, 30 мин. |
|  | Добавляем молоко |

***Слайд 11.*** Проверяем правильность выполнения

|  |  |
| --- | --- |
| **№ этапа** | **Этап тепловой обработки** |
| **1** |  Наливаем в кастрюлю воду |
| **2** | Ставим кастрюлю на плиту |
| **3** | Всыпаем пшено, тыкву, уменьшаем огонь до среднего и варим, 30 мин. |
| **4** | Добавляем горячее молоко |
| **5** | Солим |

**IV. Подготовка к практической работе.**

**Вводный инструктаж к работе.**

1.Мытье рук, одевание спецодежды.

2.Подготовка инструментов для работы.

3.Повторение правил санитарии при выполнении практической работы.***Слайд 12***

4.Повторение правил техники безопасного труда с горячими жидкостями, с электроплитами, режущими и колющими инструментами. (ПЛАКАТ) ***Слайд 13***

5.Распределение обязанностей.

Приступайте к выполнению.

**V. Практическая работа.**

1. Дети выполняют первичную обработку крупы и овощей и первые 3 пункта технологической карты.

2. Затем учитель должен обратить внимание учащихся, на оформление готового блюда

Дети предлагают свои варианты, обсуждают, выбирают лучший вариант (подать кашу в порционных горшочках)

3. Для этого необходимо: **ПРИЛОЖЕНИЕ № 6.**

 **6. Разогреть духовку до 150.° С**

 **7. Разложить по порционным горшочкам**

 **8. Добавить сливочное масло**

 **9. Закрыть крышкой и поставить в духовку на 20–25 мин.**

**Текущий инструктаж во время практической работы:**

1-ый обход – проверка соблюдения безопасных приемов труда

2-ой обход – проверка правильности выполнения трудовых приемов и последовательности работы

3-ий обход – проверка правильности осуществления у учащихся самоконтроля, помощь отстающим учащимся

Вот и получилась пшенная каша с тыквой

4. Выполняется сервировка стола.

5. Проводиться дегустация готового блюда.

**Заключительный инструктаж**

1. Анализ технологии приготовления пшенной каши с тыквой
2. Отметить активное участие учащихся в приготовлении блюда, оценивание каждого.
3. Отметить правильность соблюдения техники безопасности, санитарии и гигиены при работе.
4. Уборка рабочих мест, спецодежды (2 человека, остальные возвращаются в класс).

**VІІ. Закрепление новых знаний и навыков.**

***Слайд14 .***

Повторение последовательности приготовления пшенной каши с тыквой

**Закрепление.**

Что нового вы узнали на уроке?

Пригодятся ли вам эти знания для самостоятельной жизни в будущем?

Далее проводится тест с учащимися по материалу урока:

**Тест.**

**1.**Родина тыквы:
**а)** Россия, **б)** Белоруссия, **в)**  Центральная Америка (Мексика)

**2.** Из проса получают;
**а)** рис, **б)** пшено, **в)** манка.

**3.**Назовите блюда из тыквы:
**а)** зразы, **б)** оладьи, **в)** драники.
***Слайд15.***

Задание: Составить рассказ последующим фразам:

* Пшено - это ...
* Родиной тыквы является ...
* Завезли в Россию пшено ...
* Из тыквы можно приготовить…..
* Первичная обработка пшена включает следующие этапы….
* Тыква очень полезный овощ потому, что….

**VІІІ. Итог урока.**

1 Оценка работы учащихся.

2. Рефлексия

Поднимите кружок любого цвета, если…

- для меня тема была интересной и важной – красный

- я постараюсь правильно выполнять этапы приготовления пшенной каши с тыквой – зелёный

- мне было неинтересно, эта тема для меня не важная – синий

- обязательно расскажу родителям, как приготовить пшенную кашу с тыквой – жёлтый

Спасибо за внимание! До новых встреч!

**Список используемой литературы:**

1. Девяткова Т. А., Кочетова Л. Л., Петрикова А. Г., Платонова Н. М. и др. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) общеобразовательных учреждениях 8 вида./под редакцией школе 8 вида А. М. Щербаковой. М., 2005
2. Детская энциклопедия, - М.: Росмен, 1994 год.
3. Домоводство: учебное пособие для коррекционных школ, под редакцией Картушина Г.Б., - М.: Просвещение, 1966 год.
4. Искусство кулинарии, - М.: АзБуки, 1993.
5. Книга овкусной и здоровой пищи, под ред. А.А. Покровского, - М.: Агропромиздат, 1989.
6. Кулинарные рецепты, под редакцией Морозов А.Т., - М.: Экономика,1991.
7. Краткая энциклопедия домашнего хозяйства, М.: Советские энциклопедии , 1979.
8. Максимова М., Кузьмина М. Первоклассная повариха. М., 2003
9. Моя первая энциклопедия. – М.: ООО «Торговый дом», 2005
10. Питание школьника, Госторгиздат, 1962.
11. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе 8 вида. 5-9 классы: пособие для учителя/ С.А. Львова. – М.: Владос, 2005
12. Сахарова С.Ю. Академия домашних волшебников, - Мн.: Народная асвета,1988.
13. Сивоглазов В.И. Естествознание (человек): учебник для коррекционной школы, - М.: Просвещение, 1994 год.
14. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 клас­сов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида : пособие для учителя / В.В. Воронкова, С.А. Казакова. — М. :Гуманитар, изд. Центр ВЛАДОС, 2010. — 247 с. — (Коррекционная педагогика).
15. Технология. Обслуживащий труд: 6 класс: Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Под ред. В.Д. Симоненко.– 3-е изд., перераб. - М.: Вентана-Граф, 2003.
16. Федорова Н.В. 300 полезных советов по домоводству,- Брянск.: Брянский рабочий, 1959.
17. Этикет. Путешествия, бизнес, праздники, быт: /Авт.-сост. В.В. Иванова. М. 2001.

**Интернет ресурсы:**

## <http://svyatorus.com/nasledie_predkov/2282-psheno.html><http://www.foodclub.ru/detail/10182/>

<http://www.povarenok.ru/articles/show/6890/>

<http://www.lookandtravel.ru/wp-content/uploads/2010/03>

## http://hvatalkin.ru/zagadki/otvet/186