**Внеклассное занятие ТД Беседа-практикум «Рецепты блюд».**

Цель: через освоение нового материала и углубления знаний о правильном питании формирование универсальных учебных действий как основ жизненных компетенций

*личностных:* формирование принципов правильного питания, личностного самоопределения;

*познавательных:* постановка и формулирование проблемы; сравнение; развитие логического мышления, памяти, внимания;

*регулятивных*: планирование, прогнозирование, использование необходимой коррекции;

*коммуникативных*: планирование учебного сотрудничества с воспитателем и сверстниками, умение с достаточной полнотой и точностью выражать свои мысли, развитие и корректировка устной речи, остаточного слуха.

 Словарь: *питание, супы, борщи, макароны, плов, картофельное пюре. Рецепты приготовления блюд. Читать рецепты блюд. Правильно питаться. Быть здоровым, соблюдать правила здорового питания.*

Ресурсы: карточки с речевым материалом, электронные картинки, иллюстрации, плакат.

Ход занятия

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Деятельность педагога | Деятельность обучающихся |  УУД |
| Мотивационно-ориентировочный этап (3 мин.) |
| (н/с) – Ты меня слышишь…?(н/с) …как ты меня слышишь?(н/с) – Вы готовы к занятию?Будем правильно говорить и внимательно слушать.**Речевая зарядка** Прочитайте, соблюдая ударение:Мясные блюда, рыбные блюда, горячие блюда, первые блюда, вторые блюда.Прочитай, соблюдая паузы.Сварить красный борщ, сделать плов, нарезать хлеб – всё это на обед. | *Я вас слышу.**Я вас слышу плохо(хорошо).**Я готов к занятию.**Будем правильно говорить.**Будем внимательно слушать**Воспитанники читают слова, соблюдая ударения.**Читают предложение, соблюдают паузы.* | КР |
| Актуализация знаний (3мин) |
| Работа над вопросами, обсуждение с использованием наглядного материала.-Как вы понимаете слова «правильное питание»?-Какие вы знаете первые блюда?-Какие вы знаете вторые блюда? | *Воспитанники отвечают на вопросы*    | ЛПРК |
| .Работа над темой (10мин) |  |
| 1.Сообщение темы занятия. **«Рецепты блюд».**2.Проблематика, постановка целей.На занятии мы поговорим о питании, о правилах приготовления пищи, вы узнаете, бывают рецепты блюд.Словарная работа.Блюда - еда.Рецепт – правила приготовления блюд.3.Беседа по теме с использованием наглядного материала.Рецепты:Структура рецептаНазвание блюда, состав(из чего готовят), правила приготовления.Пояснение одного рецепта.ПельмениСоставдля тестамука - 3 стакана (возможно больше или меньше, ориентироваться по консистенции теста),молоко - 100 мл,вода - 100 мл,яйцо - 1 шт,соль - 1 чайная ложка (без горки)для фаршажирная свинина - 600 г,говядина - 400 г,лук репчатый - 4 шт,соль,свежемолотый перецлавровый лист – 2 шт,душистый перец горошком – 3-4 штОбъяснение сокращений в рецепте. Задание: Найти рецепт на сайтах.Инструктаж по ТБ.Работа с сайтами. | *Слушают, отвечают на вопросы.**Работа над новым словом.**Воспринимают информацию с/з и с помощью наглядно-дидактического материала.* *Читают информацию, обсуждают материал.**Выполняют задание.**Обучающиеся ищут рецепты, читают, обсуждают.**Отчёт о выполненной работе.* | ЛПРК |
| Закрепление материала.(5мин) |  |
| Что такое рецепт?Что написано в рецепте? | *Ответы на вопросы* | ЛРК |
| Рефлексивно-оценочный этап (3мин) |
|  Работа по вопросам:Что нового вы сегодня узнали?Вам было интересно?Вы все сегодня хорошо работали, отвечали на вопросы. Старались говорить правильно.Молодцы! Всем спасибо. | *Ответы воспитанников* | РК |