**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.* | К  Р |
| 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* | Л  П Р  К |
| .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 рецепта  Название блюда, состав(из чего готовят), правила приготовления.  Пояснение одного рецепта.  Пельмени  Состав  для теста  мука - 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 фарша  жирная свинина - 600 г,  говядина - 400 г,  лук репчатый - 4 шт,  соль,  свежемолотый перец  лавровый лист – 2 шт,  душистый перец горошком – 3-4 шт  Объяснение 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.* | | Л  П Р  К |
| Закрепление материала.(5мин) | | |  |
| Что такое рецепт?  Что написано в рецепте? | | *Ответы на вопросы* | Л  Р  К |
| 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* | Р  К |