**Развитие речи.**

**Тема:** Рациональное  приготовление обеда: второе с использованием  мяса из бульона.

**Цель:** формирование представлений учащихся о рациональном приготовлении вторых блюд с использованием отварного мяса.

**Задачи:**

**Образовательная:** формировать представления о рациональном приготовлении вторых блюд с использованием отварного мяса.

**Коррекционно-развивающая:** корригировать и развивать связную речь учащихся через правильное построение предложений о последовательности приготовления блюд.

**Воспитательная:** воспитывать интерес к предмету.

**Ход урока.**

1. **Организационный момент. Настрой на работу.**
Друзья, я очень рада,
Войти в приветливый ваш класс.
И для меня уже награда
Вниманье ваших умных глаз.
- Сегодня на уроке будет много интересного и очень полезного. Советую вам ничего не пропустить. Ушки будут слушать, глазки смотреть, голова думать, рука подниматься, а рот говорить.

**А для хорошей работы на уроке наденем шапочку умника:**

“Шапка умника”.

Погладили себя по голове как бы одевая “шапку умника” и помассировали ушные раковины. Начинаем массировать с мочек ушей и идем вверх, массируем вниз, вверх, вниз.

Хорошо помассировали? Теперь взялись за верхние краешки ушей, потянули их вниз, как будто надеваете “шапку умника”. И эта “шапка умника” поможет вам хорошо работать на уроке.

1. **Активизация знаний учащихся.**

а) «Спрятанные слова».

Среди букв найти спрятанные слова и подчеркнуть их.

РКАБУЛЬОНРУНСУПВРОКОТЛЕТАОЛДМАКАРОНЫМО

ЛКРУПАФАГРИСНРПГРЕЧКАКДРПЮРЕНШОДЛЖ

Слова: бульон, суп, котлета, салат, макароны, крупа, рис, гречка, пюре.

К чему относятся все эти названия? К продуктам питания, о которых мы с вами будем сегодня говорить.

б) Работа  у доски  «Отметь правильный ответ»

Для варки мясного бульона используют*-       воду, сироп,  молоко.*

Пену, появляющуюся при кипении мяса*– удаляют, оставляют.*

Бульон солят*-  в начале варки,  в конце варки.*

Готовность мяса в бульоне проверяют *- по внешнему виду, по вкусу, по времени.*

Готовый бульон перед заправкой*– процеживают, остужают, разбавляют водой.*

в) «Определи последовательность».

На прошлом уроке мы с вами говорили о том, как сварить мясной бульон. Чтобы повторить алгоритм приготовления бульона я перепутала картинки. Ваша задача составить картинки в правильном порядке, чтобы получился бульон. (учащиеся у доски раскладывают последовательность варки бульона и по картинке составляют рассказ)

1. **Работа со словарными словами.**

**Бульон**— это отвар, полученный при варке в воде мяса, костей, пти­цы, рыбы.

**Рецепт** -  [Описание](http://tolkslovar.ru/o4809.html) способа [приготовления](http://tolkslovar.ru/p18712.html) чего-л.

**Отварное мясо** – мясо, сваренное в воде.

1. **Сообщение темы урока.**

Вот сварили мы бульон: вкусный, наваристый, а вареное мясо из бульона осталось. (показываю картинку с изображением вареного мяса).



Сегодня на уроке мы с вами будем говорить о том, что можно сделать с этим оставшимся мясом. Тема нашего урока: Рациональное  приготовление обеда: второе с использованием  мяса из бульона.

1. **Работа по теме урока.**

А) Беседа. Как вы думаете, в какие блюда можно использовать отварное мясо? (ответы учащихся).

Б) Чтобы помочь вам разобраться в приготовлении блюд с отварным мясом, давайте соберем разрезные картинки.

Проверим, у кого что получилось. (учащиеся рассказывают о том, какие изображения получились на картинках, учитель показывает изображения этих блюд)

**В) Игра «Хлопни правильно».**

Я буду читать слова, и если они относятся к продуктам питания, вы хлопните в ладоши: газета, суп, веник, каша, молоко, бутерброд, печенье, помидор, книга, урок, мясо, ручка, редис, телефон, котлета, горох, яблоко, лампочка.

**Г) Рецепт приготовления мясного салата «Оливье».**

На доске размещаю картинки с этапами приготовления мясного салата «Оливье». Вместе с ребятами выбираю порядок приготовления салата и раскладываю картинки на доске. Проговариваем сначала вместе, а затем каждый в отдельности порядок приготовления салата.

**Д) Дидактическая игра «Да и нет».**

С отварным мясом готовят салаты. Что такое «салат»? (Салат – холодное блюдо, приготовленное из смеси различных продуктов).

Когда готовят салаты? (ежедневно и на праздники).

Все ли помнят, как правильно приготовить и хранить салаты? Мы сейчас это проверим. Если вы соглашаетесь с предложением, то хлопаете, если нет, то топаете.

Вопросы:

1. При приготовлении салатов использую только свежие продукты (да).
2. Готовые салаты хранятся без холодильника (нет).
3. Салаты смешиваются перед подачей на стол (да).
4. Салаты подаются в кастрюле (нет).
5. Салаты едят руками (нет).
6. В салат можно класть и горячие и холодные продукты (нет).
7. **Физминутка.**

Физминутки нам нужны – для детей они важны. Давайте подвигаемся. Знаком ли вам такой салат как «Винегрет». Все ли эти продукты нужно отваривать перед использованием для винегрета. Сейчас поиграем в игру – если этот продукт нужно отваривать – вы приседаете, если нет - поднимаете руки вверх, а если этого продукта вообще нет в рецепте винегрета – вы хлопаете в ладоши.

Свекла – присесть,

Лук – руки вверх,

Картофель – присесть,

Помидор – хлопок,

Соленый огурец – руки вверх,

Капуста – хлопок,

Зеленый горошек – руки вверх,

Морковь – присесть,

Чеснок – хлопок.

1. **Закрепление.**

Ребята, пока мы выполняли упражнения, кто-то перепутал последовательность картинок. Давайте снова разложим картинки правильно, в той последовательности, в которой будем готовить салат с отварным мясом.

1. **Итог урока.**

Приложение 1.

**Разрезные картинки.**

    