**Цель:**Знакомство учащихся с приготовлением солдатской каши в годы

Великой Отечественной Войны

**Задачи:**

1. Образовательная: Дать представление о солдатской каше и научиться готовить её.
2. Коррекционно-развивающие: Продолжать развивать произвольное внимание, мышление*(анализ, синтез, сравнение)*.
3. Воспитательная: Воспитывать уважение к поколению военных лет.

**Оборудование:**компьютер

**Наглядный материал:**технологическая карта, карточки с названиями продуктов, необходимых для приготовления каши, карточки с этапами варки каши, презентация, мешочки из ткани с наборами различных круп.

**План урока:**

1. Организация начала занятия.
2. Сообщение темы и задач занятия.
3. Актуализация знаний.
4. Изучение нового материала.
5. Релаксация.
6. Закрепление.
7. Подведение итогов.

**Ход урока**

**1. Организация начала занятия.**

- Доброе утро, дорогие ребята! Начнем наш урок, я уверена, что он пройдет хорошо.
- А сейчас: Раз, два, три, четыре, пять – становитесь поиграть!

Минута релаксации *(Звучит запись “Звуки весны”)*

- Какой сегодня чудесный день! Я улыбаюсь вам, а вы улыбнитесь мне и друг-другу.
- Как хорошо, что мы сегодня все вместе. Мы спокойны и добры, мы приветливы и ласковы. Мы здоровы. Сделайте глубокий вдох носом и вдохните в себя свежесть, доброту и красоту этого дня. А выдохните через ротик все обиды и огорчения.

*(Дети делают вдох и выдох три раза).*

**2. Сообщение темы и задач урока. *(Слайд №1)***

Тема нашего урока «Приготовление солдатской каши».

- Что мы будем делать сегодня на уроке? Чем мы будем заниматься? Чему должны научиться?

- И так, сегодня мы будем учиться готовить солдатскую кашу.

**3. Актуализация знаний.**

- Каша – одно из наиболее распространенных блюд русской кухни. Без каши трудно представить нашу еду. У многих людей каша- это ежедневная еда. Каждый знает известную русскую пословицу: “Щи да каша – пища наша”. И это действительно так. Каша питательна, легко усваивается организмом. Ее можно подать и на завтрак, и к обеду, и к ужину. Одинаково охотно едят ее и дети, и взрослые.

- Какую вы любите кашу? А из каких продуктов готовят вашу любимую кашу?

Во время беседы на доске выстраивается схема из карточек с названиями продуктов, необходимых для приготовления каши.



- Таким образом, обязательными продуктами для приготовления любой каши являются:*(Дети по схеме перечисляют набор продуктов).*
- Сейчас мы с вами поиграем в игру “Волшебный мешочек”.

*(Учащимся по очереди предлагается взять один из мешочков и в которые помещены различные виды круп, и, пощупав его, назвать название крупы).*

- По каким признакам вы определили, что в мешочке находится данная крупа?
- Сегодня, ребята, мы с вами будем учиться варить кашу на воде и узнаем, что такое солдатская каша.

**4. Изучение нового материала.**

- В 2015 году – мы празднуем 70 -летие Победы в Великой Отечественной войне.***(Слайд№3).***
**Слайд 4)** - Кто скажет, с кем воевал советский народ?*(Ответы детей).*  Когда началась ВОВ? Да, 22 июня 1941 года - начало страшной войны.

 (слова Левитана)

**(Слайд 5)** Песня «Священная война»

 Война – это 4 года сражений.

 1 418 бессонных дней и ночей .

 Более 27 млн. погибших.

 Это значит, 22 человека на каждые 2 метра.

 Это значит, 13 человек погибало каждую минуту.

В годы войны было полностью разрушено 1710 городов и посёлков, 70 тысяч сёл и деревень. Сожжено и разрушено 6 млн. зданий. Остались без крова над головой почти 25 млн. человек. Страна потеряла 30% национального богатства.

**(Слайд 6)**
- Народная мудрость гласит: «Война войной, а обед по расписанию». Эта давно известная истина говорит о том, что боевой дух солдата поддерживает правильно организованное питание. И сегодня мы с вами научимся готовить простую солдатскую кашу.

Солдатская каша - это, конечно, не та, что из топора.

- Вы читали русскую народную сказку «Каша из топора», как солдат сварил хозяйке кашу из топора? (Ответы детей)

**Происхождение солдатской каши.**

Но откуда появилось это интересное высказывание солдатская каша? Все дело в том, что во время военных действий очень часто были проблемы с продовольствием. Поэтому поварам приходилось выкручиваться, чтобы сытно накормить солдат. Для приготовления обеда использовались все запасы на черный день - остатки пшена, перловки и любой другой крупы и добавляли растения: лебеду, крапиву, одуванчики, сныть. Поэтому и сложилось представление, что солдатская каша варится из того, что попадается под руку. А ведь благодаря этому разнообразию ингредиентов как раз и получается наиболее сытная пища для крепких мужчин, нуждающихся в восстановлении сил после постоянных физических нагрузок.

- Какая же она солдатская каша? Из какой крупы ее варят?
**- “Солдатская каша” – словарная работа, записать в тетрадь.**

Солдатская каша – это каша из крупы, овощей и мяса. Крупа: гречневая, перловая, пшено. Овощи: лук, морковь. Мясо, как правило, тушёнка. Каша проста в приготовлении, готовится из доступных продуктов и получается

питательной, сытной.
Но не только в этом секрет солдатской каши. Мы с вами будем варить кашу в кастрюле на электроплите. А для солдат кашу варят в полевой кухне.

***(Слайд№ 7)* *(Словарная работа, записать в тетрадь).***

- “Полевая кухня” – специальное транспортное средство либо прицеп, предназначенный для приготовления пищи в военных частях, в походных условиях. - Посмотрите на фотографии - первая, времен Великой Отечественной войны**.**
- Мы видим солдата, готовившего кашу, в полевой кухне, и рядом фотографию полевой кухни из музея. Каждый год 9 мая в разных городах, в том числе и в Цивильске, когда празднуют очередную годовщину Победы над фашизмом, в места гуляния привозят полевые кухни и готовят солдатскую кашу. Посмотрите на фотографии, как это происходит.

***(Слайд №8).***

Вкус каши, сваренный в полевой кухне, совсем другой. Попробовать настоящую солдатскую кашу, сваренную в полевой кухне, вы сможете тоже, если 9 мая придете на всенародный праздник.

- Сегодня мы с вами научимся готовить солдатскую кашу на воде из перловки с тушенкой. Как вы думаете, какие продукты нам будут нужны для ее приготовления? Давайте “сходим” за ними в наш магазин.

**Игра “Магазин”**. *(Оборудован небольшой стол - прилавок с различными названиями продуктов, в числе которых находятся нужные нам: крупа перловая, тушенка, соль, перец, масло.)*

Учащимся предлагается сходить и выбрать – “купить” необходимые продукты.

- Молодцы! Вы справились с заданием. Все, что нам необходимо для приготовления каши, вы купили.
- А сейчас немного отдохнем.

**5. Электронная физминутка**

- Представьте, что вы солдаты***(Слайд №9)***

- Садитесь! Итак, с продуктами мы разобрались, а как правильно приготовить солдатскую кашу? Как ее будем варить?*(Ответы детей).*
- Я сейчас вам раздам каждому по технологической карте. Прочитайте и подумайте, все ли вы рассказали правильно?

**Технологическая карта.**

***Состав:***

* Перловая крупа – 1 стакан;
* Вода – 3 стакана;
* Тушенка – 1 банка;
* Соль, перец по вкусу.
1. Перловую крупу промыть.
2. Залить водой из расчета один стакан перловой крупы на 3 стакана холодной воды.
3. Поставить кастрюлю с крупой и водой на огонь и довести до кипения.
4. Убавить огонь и варить 15 минут.
5. Когда вода почти выкипит, добавить тушенку, масло. Хорошенько размешать и накрыть крышкой.
6. Через пять минут выключить огонь и дать настояться под крышкой.

- Прочитали? Что вы упустили в своих ответах?
- Давайте повторим еще раз порядок работы *(Повторное чтение технологической карты).*
- Какие правила безопасной работы нужно помнить? *(Ответы детей).*

На доске вывешиваются **правила безопасной работы**.

1. Работать с консервным ножом аккуратно, держа в руках полотенце или прихватку;
2. Работая с горячей посудой, пользоваться прихватками;
3. Плиту включать и выключать сухими руками.

**6. Практическая работа** «Приготовление солдатской каши»

**7. Закрепление.**

- А теперь положите свои технологические карты на край парты. Давайте еще раз повторим порядок работы, выполнив следующее задание. У доски лежат карточки, на которых написаны этапы приготовления солдатской каши. Вы по очереди выбираете нужный этап, а остальные должны проверять, правильно ли он выбран? (Ребята по очереди выбирают каждый этап работы).

**“Буквенное задание”**

“Л” – Поставить кастрюлю с крупой и водой на огонь и довести до кипения.
“С” – Крупу промыть.
“Т” – Через пять минут выключить огонь и дать настояться под крышкой около 30 минут.
“О” – Залить водой из расчета один стакан перловой крупы на 6 стаканов холодной воды.
“А” – Когда вода почти выкипит, добавить тушенку, масло. Хорошенько размешать и накрыть крышкой.
“Д” – Убавить огонь и варить 30-40 минут.

- Если вы все сделали правильно, то должно получится ключевое слово- шифр из букв. Предлагаю составить это слово.

Ключевое слово “\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_”

- Кто назовет мне ключевое слово? *(СОЛДАТ)*
- Молодцы! Правильно, это слово “СОЛДАТ”

**7. Подведение итогов.**

- Вот и подошёл к концу наш урок.
- Я предлагаю вам 9 мая принять участие в празднике, посвященному дню Победы и самим попробовать солдатской каши, сваренной в полевой кухне.
***(Слайд №11)***

День Победы – это великий праздник в нашей стране. В этот день чтят память тех, кто погиб, и кланяются всем тем, кто остался жив.

***Всем тем, кто ушел в бессмертие, выстоял и победил,***посвящается минута молчания.

Минута молчанья…

Склонитесь, и молод, и стар,

В честь тех, кто за счастье,

Кто жизнь ради жизни отдал.

**Литература:**

1. Хилько А.А. и др. Преподавание социально- бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида: Пособие для учителя.- СПб.: филиал издательства “Просвещение”, 2006.- 223с.
2. Воронкова В.В., Казакова С.А. СБО учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида. Пособие для учителя. -М.: Гуманитар.изд.центр ВЛАДОС, 2006.-247с.
3. <http://www.top4man.ru/eda/retsepty/Soldatskaya-kasha/>