**План конкурсного урока по СБО в 7 классе «Гости на пороге»**

**Тема урока: Приготовление закусок.**  
  
Цели урока: Формирование и закрепление полученных ранее знаний, умений, навыков приготовления бутербродов и салатов; познакомить обучающихся с ассортиментом закусок; формировать способность к самостоятельной жизни.

Тип урока: комбинированный.

Задачи:

- коррекционно-образовательные:

- повторить и закрепить основные знания и уменя по темам, изученным ранее «Приготовление бутербродов», «Приготовление салата», «Сервировка стола».

- коррекционно-развивающие:

- развивать умение планировать свою работу, использовать полученные знания на практике, рационально использовать время;

- коррекция и развитие речевого, зрительного, слухового, осязательного восприятия;

- развитие творческих способностей обучающихся при приготовление и оформлении готовых блюд.

- коррекционно-воспитательные:

- соблюдать правила техники безопасности при приготовлении пищи;

- воспитывать мотивацию к учению, умение работать в группе;

- воспитывать аккуратность в работе, бережное отношение к продуктам.  
  
Материально-техническое оснащение урока:  
  
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий; технологические карты; посуда и инвентарь для выполнения практической работы; продукты: хлеб, колбаса варенная, полукопченная, сыр, масло сливочное, огурцы свежие и маринованные, помидор, маслины, зелень, кетчуп, картофель отварной, яйца вареные; презентация.

Словарная работа: кулинария – искусство приготовления пищи; бутерброд -  закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты; салат – это холодное блюдо, состоящее из одного или нескольких видов овощей, а также в сочетании с мясом, рыбой, яйцами и другими продуктами.

Ход урока.  
  
 I. Организационный момент :  
 Приветствие обучающихся.

Проверка готовности класса к уроку.

Подготовка рабочих мест.

II. Актуализация знаний обучающихся

Вопросы учителя:

- Скажите, какой у нас сейчас урок? (социально-бытовая ориентировка). - А в чем важность этого предмета? ( чтобы подготовиться к самостоятельной жизни в обществе, осваивать уклад в повседневной жизни, вести домашнее хозяйство). - А какую тему мы с вами проходим? (питание). – В любой жизни важное место занимает кулинария. Кстати, а что такое кулинария? (искусство приготовления пищи). – Что мы можем быстро приготовить, если неожиданно пришли гости? (легкие закуски). – Перечислите санитарно-гигиенические требования, которые необходимо соблюдать, приступая к приготовлению пищи.

III. Освоение нового материала.

Презентация «Приготовление закусок»

- Холодные закуски всегда были популярными. Они не только разнообразные и вкусные, но и полезны для здоровья, ведь в них много витаминов, белков, углеводов, минеральных веществ. Ещё одно важное преимущество: они просто незаменимы, если вы ждёте гостей. Холодные блюда и закуски это разнообразие салатов, аппетитных бутербродов, закусок из рыбы, мяса, массы из творога, сыра, и фруктов. Они приятны на вкус, готовятся быстро, без особого труда. Они подходят для любого мероприятия.

- Сегодня мы с вами будем готовить такие холодные закуски, как бутерброды и салат. - Давайте с вами повторим, что такое бутерброд? Какие бывают бутерброды? Какие требования предъявляют к приготовлению бутербродов. – А так же повторим, что такое салат? Из каких продуктов готовят салаты? Чем полезны салаты?

IV. Физкультминутка

Каждый день мы по утрам делаем зарядку (ходьба на месте). Очень нравится нам делать по порядку: Весело шагать (ходьба), Руки поднимать (руки вверх), Приседать и вставать (приседание 4-6 раз), Прыгать и скакать. (10 прыжков).

V. Практическая работа

- Давайте повторим с вами правила безопасности при работе с ножом.

- Перечислите правила организации практической работы:

1. Надень рабочую форму (фартук, косынку).

2. Вымой руки с мылом.

3. Приготовь рабочее место.

4. По окончании работы убери рабочее место.

- Сегодня у нас конкурсный урок, поэтому вы будете готовить бутерброды из имеющихся продуктов самостоятельно, а групповое задание для вас будет приготовление салата «Оливье». Для приготовления салата используйте технологическую карту.

VI. Итог урока. Подведение итога конкурсного урока.

- Спасибо всем за урок! Сегодня вы показали себя замечательными хозяевами, и подтверждение тому – это приготовленные вами аппетитные бутерброды и салат.

VII. Домашнее задание.

- На каникулах или в выходные дни приготовьте своим родителям легкие закуски.