ГБОУ РМЭ «Октябрьская специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, с ограниченными возможностями здоровья VIII вида»

**«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВТОРЫХ БЛЮД»**

Провела: учитель СБО

Садыкова З.С.

**ЦЕЛЬ:** подготовка детей к самостоятельной жизни, развитие коммуникативных навыков.

**ЗАДАЧИ:**

**Образовательные:**

1. Дать понятие о ценности первых блюд для человека.
2. Учить готовить второе блюдо (с учетом набора продуктов).
3. Закреплять умения нарезать овощи различными способами.
4. Учить пассеровать овощи.
5. Вырабатывать практические умения выполнения задания в соответствии с образцом.

**Коррекционные:**

1. Коррекция логического мышления на основе упражнений в установлении причинно-следственной связи в процессе изучения теоретического материала.
2. Развитие произвольного внимания, расширение объема внимания в процессе выполнения упражнения «Расшифруй слово».
3. Развитие мнестических процессов памяти: запоминания и воспроизведения информации.
4. Формирование у учащихся навыков самоконтроля в процессе собственной деятельности.

**Воспитательные:**

1. Формирование социальных качеств личности ребенка: готовность к сотрудничеству, умение вступать в контакт и поддерживать его.

2. Формирование нравственных качеств личности: тактичность, вежливость, открытость, доброжелательность, умение понимать партнера и готовность оказать ему помощь.

**ТИП УРОКА:** Комбинированный урок

**ПЕДАГОГИЧЕСКИЕ ТЕХНОЛОГИИ:** технология сотрудничества на основе малых групп

**ТЕХНИЧЕСКИЕ СРЕДСТВА ОБУЧЕНИЯ:** проектор, экран, ноутбук.

**ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ:** кастрюли, сковороды, разделочные доски, ножи, ложки, половник.

**СЛОВАРЬ:** бульон, пассеровать.

Ход урока

1. Проверка готовности к уроку (Тетрадь, ручка, дневник, спецодежда).
 Рапорт дежурного.

- Посмотрим, ребята, друг на друга.

- Улыбнитесь друг другу.

- Скажите, какое у вас сейчас настроение?

- Я бы хотела, чтобы такое настроение у вас было до конца урока

2. Повторение изученного. Работа с карточками.

 - Спасибо, садитесь и посмотрите на доску. На нем представлены изображения овощей. Вы смотрите на них в течение 20 секунд, запоминаете, затем записываете на листочке названия овощей, которых вы запомнили.

- Теперь сами проверьте себя.

- Скажите, какое изображение здесь лишнее?

*- Мясо.*

- Почему?

-*Это не овощ.*

- Правильно!

3.Сообщение темы. - Сегодня на уроке мы будем учиться готовить второе блюдо. Какие из этих овощей, изображенных на слайде, вам понадобятся

- *Капуста, морковь, лук.*

- Какого овоща не хватает?

*- Не хватает картофеля.*

*-* Что ещенам понадобится?

*- Соль и лавровый лист.*

- Скажите, какое оборудование вам понадобится?

- *Кастрюля, миски, тарелки, сковорода, разделочные доски, половник, ложки.*

- Скажите, какой инструмент вам понадобится?

*- Нож.*

- При работе с ножом, чтобы не порезать пальцы рук, необходимо соблюдать технику безопасности. Повторим правила техники безопасности во время проведения кулинарных работ.

Каким обычно бывает меню обеда? (закуска, первое горячее блюдо, второе горячее блюдо, напиток.) Что может быть вторым горячим блюдом? Обычно мясо с гарниром. Термин гарнир пришел к нам из французской кухни там его использовали для обозначения украшения блюд. Чаще это были овощи или зелень, уложенные вокруг основного блюда: картошка, укроп, сельдерей .Использование гарнира подтверждает французская поговорка «Лучшее украшение для блюда- его гарнир». Но русской кухне гарниром называют любое дополнение к основному блюду (рыбе или мясу ; обработанные овощи макаронные изделия или крутые рассыпчатые каши. Какие гарниры готовят у вас дома? Какие готовят в школе?). Чем можно сопроводить основное блюдо, кроме гарнира? Сырыми овощами- цельными или нарезанными. В виде салатов; солеными или маринованными овощами. Как можно готовить мясо для второго блюда? Мясо можно отварить, тушить, жарить запекать; его можно приготовить как куском, так и в виде фарша, провернув через мясорубку.

Сегодня мы будем готовить второе горячее блюдо:

Котлета с картофельным пюре, салат из капусты.

4.Работа с презентацией.

5.Практическая часть.

- Для выполнения, практической работы разделимся на 2 группы .

- Первая группа будет готовить картофельное пюре с котлетами по технологической карте №1, а вторая группа будет готовить салат из капусты с морковью по технологической карте №2.

- У каждой группы свое рабочее место. Выберите бригадира и распределите работу в группе. Вам дается время на обсуждение, по моему сигналу вы сообщите мне, как вы распределили между собой работу.

- Чтобы все у вас получились вкусными, вам необходимо соблюдать правила общения друг с другом. Давайте их вспомним.

- *Нужно* *обращаться друг к другу только по имени.*

*- Если нужно, оказывать помощь друг другу.*

*- Поддержать друга, если у него что- то не получается*

 *- Не отказываться от порученной работы.*

*- Выполнять работу ответственно.*

- Приступайте к выполнению практической работы.

 *(группы выполняют практическую работу)*- Обычно хозяйка тратит на приготовление щей 40 минут, вы справились за 25 минут. Как вы думаете, почему вам так быстро удалось приготовить блюдо?

*- Мы дружно работали!*

*-Помогали друг другу!*

*6. Подсчет стоимости блюда.*

*Проверочная работа. Тест.*

**6. Игра « Составь слово».**

А сейчас мы попробуем поиграть со словом «Картофель»
Если взять большое слово,
Вынуть буквы – раз и два!
А потом собрать их снова,
Выйдут - новые слова!
Кто из вас составит больше слов из слова картофель.

 ( торф, форель, река, корт, лето, форт, рак, отель, ель, факт, факел)

- Давайте оценим вашу работу на уроке.

- Чему вы научились сегодня на уроке?

*- Мы научились горячее второе блюдо.*

- Что надо делать с луком и морковью, чтобы сохранить витамины?

- Как можно разнообразить вкус блюда?

*- Можно добавлять томаты, перец.*

**7.Сервировка стола.**

Разложить по тарелкам, подать на стол.

 Выполняется сервировка стола.

**8. Проводиться дегустация готового блюда.**

**Инструкционная карта по приготовлению картофельного пюре.**

Состав:

Картофель-2кг

Масло сливочное 50гр

Молоко-200гр

Лук-1 штука

1.Подобрать картофелены примерно одного размера, почистить и вымыть их под проточной водой.

2.Вскипятить воду в таком количестве, чтобы она покрывала всю картошку в воде.

3.Довести до кипения, убавить огонь, накрыть крышкой, варить до готовности 20-25 минут.

4.Слить воду, картошку размять толкушкой.

5.Добавить теплое молоко, сливочное масло.

6.Разложить по тарелкам.

**Инструкционная карта по приготовлению салата.**

 **Состав:**

**Капуста- 1кг**

**Морковь-100гр**

**Соль-15гр**

1.Почистить и вымыть морковь.

2.Убрать верхние листы капусты и промыть.

3.Наширковать капусту.

4.Морковь протереть через терку.

5.Соединить капусту и морковь.

6.Положить соль растереть солью.

**Инструкционная карта по приготовлению котлет.**

1.Разморозить котлеты.

2.Разогреть сковороду с растительным маслом.

3.В разогретую духовку поставить сковороду с котлетами.

4.Котлеты готовятся 15-20 мин.

Стоимость второго блюда «котлета с картофельным пюре, салат из капусты»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Стоимость 1кг | Необходимое количество на блюдо | Стоимость продукта в блюде |
| Картофель | 20 рублей | 200гр |  |
| Масло сливочное | 150 рублей |  50гр | 7руб.50 коп |
| Молоко | 30 рублей |  200гр | 6 руб. |
| Капуста | 12 рублей | 100гр | 1руб.20коп. |
| Морковь | 12 рублей | 100гр | 1руб.20 руб. |
| Котлеты замороженные | 10 рублей – 1шт |  | 12 руб. |

Проверочная работа. Тест.

|  |  |
| --- | --- |
| Прочитай вопрос | Отметь нужный вариант ответа |
| Как называется отвар мяса? | ОтварСупБульон |
| Что варится долго? | Суп-лапшаМанная кашаЩи из кислой капусты |
| Что является вторым блюдом? | СалатДесертГарнир |
| Из чего можно приготовит третье блюдо? | Йогуртфруктыовощи |
| Какая ложка меньше? | СтоловаяЧайнаяДесертная |

Проверочная работа. Тест.

|  |  |
| --- | --- |
| Прочитай вопрос | Отметь нужный вариант ответа |
| Как называется отвар мяса? | ОтварСупБульон |
| Что варится долго? | Суп-лапшаМанная кашаЩи из кислой капусты |
| Что является вторым блюдом? | СалатДесертГарнир |
| Из чего можно приготовит третье блюдо? | Йогуртфруктыовощи |
| Какая ложка меньше? | СтоловаяЧайнаяДесертная |