**Интернет- конкурс методических материалов «Обучение без границ»**

**Номинация:** лучшая технологическая карта урока, направленного на формирование (развитие) самоопределения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья.

**Краткие сведения об авторе:** Кузьмина Наталья Сергеевна учитель Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Коррекционная общеобразовательная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья р.п. Магнитка Кусинский район.

Адрес образовательного учреждения: 456950, Россия, Челябинская область, Кусинский район, р.п. Магнитка ул. К. Маркса, д. 11

e-mail - mskou@yandex.ru, тел. / факс 8 (35154) 3-54-80

Адрес участника: 456950, Россия, Челябинская область, Кусинский район, р.п. Магнитка ул. Гагарина д.9 кв.8 natulya-alimova@bk.ru

Тел: 89823094843

**Краткая аннотация работы:** Урок по кулинарии в 5 классе «Забавные бутерброды»

Цель мероприятия: Научить детей выполнять из простых продуктов питания бутерброд «Зайчик» приёмом резания ножом, компоновки и составления фигурок на хлебе.

*Задачи:*

– Профессиональная ориентация обучающихся с ОВЗ на профессию «повар-кулинар»

– знакомство детей с понятием бутерброд и его разновидностями;

– ориентация детей на качество изготовляемых бутербродов, формировать чувство самоконтроля, сознательного овладения приёмами работы с продуктами питания. Воспитывать аккуратность и положительное отношение к труду;

– коррекционная работа по развитию мелкой моторики пальцев рук при изготовлении бутербродов, внимания при объяснении материала, учителем, развитие устной связной речи при ответе на поставленные вопросы.

*Ожидаемый результат:* умение детей самостоятельно приготавливать бутерброд «Зайчик», интерес к профессии повара и к процессу самостоятельного приготовления пищи для себя и своей семьи.

­­

**Урок кулинарии в 5 классе**

 **«Забавные бутерброды»**



 Учитель: Кузьмина Н.С.

р.п. Магнитка, 2023 г.

**Тема урока** *«Забавные бутерброды»*

**Форма организации**: урок кулинарии

**Цель мероприятия**: Научить детей выполнять из простых продуктов питания бутерброд «Зайчик» приёмом резания ножом, компоновки и составления фигурок на хлебе.

**Задачи:**

– Профессиональная ориентация обучающихся с ОВЗ на профессию «повар-кулинар»

– знакомство детей с понятием бутерброд и его разновидностями;

– ориентация детей на качество изготовляемых бутербродов, формирование чувство самоконтроля, сознательного овладения приёмами работы с продуктами питания. Воспитывать аккуратность и положительное отношение к труду;

– коррекционная работа по развитию мелкой моторики пальцев рук при изготовлении бутербродов, внимания при объяснении материала, учителем

**Время на проведение**: 45 минут

**Место проведения:** учебный класс «Основы социальной жизни»

**Наглядность:**

1.Презентация «Бутерброды»

 2. Образец работы.

3. Критерии оценки работы

4.Правила безопасной работы

**Материалы:**

 **–** ломтики тостерного хлеба

 – докторская колбаса

 – сыр

 – зелёный горошек

 – маслины

 – варёная морковь

 – веточки укропа

 – ломтики тостерного сыра

**Оборудование:** – нож

 – разделочная доска

 – крышки от баночек 3 вида различного диаметра

 – фартук

 – тарелка

 – салфетки

**Технологическая карта урока**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап** | **Задача** | **Содержание деятельности** | **Способ организации** | **Ресурсы (время, оборудование** |
| *Организационный* | Организовать детей на дальнейшую деятельность | – до начала занятия детям надеть рабочую форму;– приветствие учителя– проверка посещаемости. | Слово учителя | 1 минута |
| *Мотивационно-целевой* | Определить тему и цель занятия; мотививация на дальнейшую работу |  **Учитель:** – Наверное, каждый из вас когда-нибудь делал бутерброды для себя или для других, ведь они не только очень вкусные и полезные, и их можно приготовить из любых продуктов. Бутерброды вносят разнообразие в меню, позволяют красиво и аппетитно сервировать различные продукты. Их подают как самостоятельное блюдо и как закуску перед обедом или ужином, а также берут с собой на пикники или в походы. – Сегодня мы с вами на нашем уроки кулинарии будем учиться готовить бутерброды. | Слово учителя | 1 минута |
| *Деятельностный* | Организовать работу в классеПознакомить детей с понятием бутерброд и его разновидностямиКоррекционная работа по развитию речи и пополнение словарного запасаОзнакомление с объектом труда (образцом): Коррекционная работа по развитию речи и пополнение словарного запасаПовторение правил безопасной работы на уроках кулинарииОриентировать детей на качество изготовляемых бутербродов, формировать чувство самоконтроляСнять психическое напряжение у учащихся путем переключения на другой вид деятельности |  **Учитель:** А вы знаете одно из обязательных правил кулинарии? (Ответы детей)– А оно гласит, чтобы пища была и полезной, и вкусной, её надо готовить с хорошим настроением, а если ещё и с улыбкой – тогда и польза будет двойная. Поэтому бутерброды мы с вами будем готовить весёлые и забавные. Но для начала я вам расскажу о бутербродах и о том, что означает это слово и какие виды бутербродов бывают.**История бутерброда.**(Презентация 2-3 слайд) **Учитель:** Бутерброд был изобретён в 1553 году. Придумал его Николай Коперник – средневековый учёный, астроном и великолепный врач. Бутерброд был изобретён, как ни странно, в медицинских целях. В молодые годы Коперник был комендантом Ольштанского замка. В то время он ещё не имел медицинского диплома. Замок осадили рыцари Тевтонского ордена, и через некоторое время там началась эпидемия неизвестной болезни. Коперник заметил, что болели лишь те, кто ел хлеб, и он выяснил, что оборонявшиеся солдаты часто роняли свой кусок хлеба на пол, поднимали его, отряхивали приставший мусор и после этого съедали. На поверхности хлеба грязи не было видно. И Копернику пришла мысль, что хлеб надо намазать каким – ни будь светлым веществом, на котором можно легче определить загрязнённость. В качестве светлого вещества было выбрано масло. Болезни прекратились. Тевтонские рыцари через некоторое время отступили, а человечество получило бутерброд. **Происхождение слова «БУТЕРБРОД»**(словарная работа)(Презентация 5 слайд)**Учитель:** Слово **«бутерброд**» произошло от двух немецких слов:  BUTTER - масло; BROT - хлеб;– Читаем слово по слогам.– Называем безударную гласную, которую нужно запомнить.– Согласную Д можно проверить словом «БУТЕРБРОДЫ»– Читаем с правильным ударением.**Учитель:**(Презентация 6 слайд)Бутербродов бывает множество. В Дании, например, насчитывается более 200 видов бутербродов. Датчане каждому дали своё название. Бутерброды можно разделить на несколько видов.(Презентация 7 слайд)**Открытые бутерброды.** Их называют так потому, что их готовят накусочке хлеба, а сверху укладывают любые начинки из продуктов, имеющих яркую окраску.(Презентация 8 слайд)**Закрытые бутерброды.** Для их приготовления используют два ломтика хлеба и любой продукт между ними. Количество слоёв в таком бутерброде зависит от его вида и назначения. Бывают однослойные, двухслойные и многослойные бутерброды.(Презентация 9 слайд)**Горячие бутерброды**. Такие бутерброды подают и употребляют в горячем виде. Готовят их обычно двумя способами: запекают в духовке или жарят на сковороде.(Презентация 10 слайд)**Закусочные бутерброды (Канапе).** Это маленькие бутерброды, которые прокалывают шпажкой, при помощи которой их удобно есть.(Презентация 11-17 слайды)**Но бывают ещё необычные, весёлые бутерброды.** Они бывают в виде животных, насекомых, рыб и многого другого. Но из всего этого разнообразия забавных бутербродов сегодня на нашем занятии кружка мы будем готовить с вами бутерброд в виде зайчика.(Презентация 18 слайд)Демонстрация фотографии бутерброда «Зайчик».Посмотрите, пожалуйста, повнимательнее на фотографию и скажите:– из каких отдельных частей состоит заяц?– какие продукты питания понадобятся нам для его изготовления?**Учитель:** – Дети, носик нашего зайчика мы с вами будем делать из чёрных оливок. Давайте, познакомимся с этим словом.(Презентация 19 слайд)**ОЛИВКИ**- плоды оливкового дерева, они используются для приготовления масла и в кулинарии.– Читаем слово по слогам (О –ЛИВ - КИ).– Называем безударную гласную, которую нужно запомнить.– Читаем с правильным ударением.**Учитель:** ***Правила безопасной работы***. Перед работой, ребята, давайте повторим правила безопасной работы с ножом.1. При работе с ножом, обязательно нужно использовать разделочную доску.2. Нельзя держать нож в руке и при этом делать что- то ещё.3. Передавать нож нужно только ручкой вперёд.4. Нельзя при работе с ножом размахивать им.5. Нельзя проверять остроту ножа, водя пальцем по режущей кромке – это небезопасно.**Учитель:**Перед тем, как мы приступим к практической части нашего занятия, давайте обратим внимание, что нужно сделать, чтобы ваша работа была выполнена на оценку «5».1. Работа должна быть выполнена аккуратно и выглядеть аппетитно.2. Ваш «Зайчик» должен быть, действительно, похожим на зайца, а не на другое животное.**Учитель:**А теперь мы все немного отдохнём.**Физкультминутка.**Мы немножко отдохнем Встанем, глубоко вздохнем,Руки быстренько помыли,Посушить их не забыли.А теперь – смелей вперед!Будем делать бутерброд:Посмотрели влево,Нет ли где там хлеба? А направо погляжу -Сверху масло положу.Удивляется народ,Вот так славный бутерброд! | Слово учителяРабота детей Работа детей Ответы детейРабота детей Дети читают памятку по безопасной работе (Памятка висит на стене в классе) | Презентация «Забавные бутерброды»Интерактивная доска5 минут3 минуты3 минуты2 минуты2 минуты2 минуты 1 минута |
| *Деятельностно- практический* | Научить детей выполнять из простых продуктов питания бутерброд «Зайчик» приёмом резания ножом, компоновки и составления фигурок на хлебе. | **Практическая работа.**1. На кусочек хлеба кладём ломтик тостерного сыра.

(Презентация Слайд 20)1. Из ломтика колбасы выемкой большего диаметра вырезаем туловище «зайчика» и аккуратно укладываем на хлеб.

(Презентация Слайд 21)1. Из ломтика колбасы выемкой меньшего размера вырезаем головку будущего «зайчика» и аккуратно укладываем на хлеб, подложив под кружок большего диаметра.

(Презентация Слайд 22)1. Ножом из ломтика колбасы вырезаем 2 овала небольшого размера (они послужат нам нижними лапками «зайчика») и также укладываем на хлеб.

(Презентация Слайд 23)1. Из варёной моркови ножом вырезаем 2 овала меньшего диаметра и выкладываем сверху на нижние лапки.

(Презентация Слайд 24)1. Самой маленькой выемкой вырезаем из ломтика колбасы 2 маленьких кружочка и укладываем на ломтик хлеба, это будут верхние лапки «зайчика».

(Презентация Слайд 25)1. Из ломтика сыра вырезаем щёчки и укладываем на мордочку.

(Презентация Слайд 26)1. Глаза делаем из половинок горошины, зрачки и носик из чёрной маслины. Ротик вырезаем из варёной морковки.

(Презентация Слайд 27 -31)1. Из кусочка варёной моркови вырезаем три маленьких треугольника – «морковки». Ботву делаем из укропа и аккуратно укладываем на бутерброд.

(Презентация слайд 32) Наш бутерброд готов. | Практическая работа детей | 20 минут |
| *Итоговый* | Подведение итогов  | **Проверка качества работы.**Когда дети закончили выполнять бутерброд, проводится проверка качества работы.**Учитель:** – Дети, давайте снова обратимся к правилам, проверим, соблюдали ли вы все требования при выполнении работы и поиграем с вами в игру «Воспитатель и ученик».Дети по очереди читают с доски, сравнивают работы друг друга и оценивают.**Отчёт о проделанной работе.****Учитель:**1. Чем мы сегодня занимались с вами на нашем занятии кружка?
2. – Что вы нового узнали о бутерброде?
3. – Какой мы с вами готовили бутерброд?

Вы, думаю, о многом сегодня узнали и научились готовить бутерброд и теперь дома вы можете на какой-нибудь праздник приготовить его и удивить своих друзей и близких. В конце занятия учитель зачитывает стихотворение (Презентация слайд 34-35)Бутерброд.Это – НАИ это – ПОД.Что кладётся сверху – НА?Масло, рыба, ветчина,Огурец, икра и сыр,И кусочек колбасы…Хлеб кладётся снизу ПОД – И выходит бутерброд! и приглашает ребят на чаепитие, попробовать приготовленный ими бутерброд. |  Слово учителяРабота детей по оценке качества выполненной работыОтветы детей |  5 минут |