Государственное казенное общеобразовательное учреждение

«Республиканский центр диагностики и консультированиядля детей,

нуждающихся в психолого-педагогической и медико-социальной помощи»

Методическая разработка урока

Социально-бытовой ориентировки



**Тема:** Сладкие блюда (пирожное).

**Цель:** научить готовить сладкое блюдо (пирожное).

**Задачи:**

Учить готовить пирожное.

Учить группировать предметы на основе существенных признаков.

Развивать умение выполнять действия по показу и инструкции учителя, используя технологическую карту.

Учить соблюдать последовательность действий при приготовлении пирожного.

Учить отвечать на вопросы учителя.

Воспитывать аккуратность при выполнении работы.

**Оборудование:** Посуда и оборудование: разделочные доски, ножи, блюдца, пиалы, ложки, губка для мытья посуды, тряпочки, салфетки, полотенца, фартуки, шапочки;

Продукты: сгущенное вареное молоко, варенье, посыпки, орехи, конфеты;

Дидактический материал: технологическая карта, карточки.

Ижевск, 2017

ХОД ЗАНЯТИЯ

**1. Организационный момент**

*Настраивает детей на работу*

- Ребята, покажите, пожалуйста, как должны сидеть ученики за партами: выпрямите спины, ноги стоят на полу, руки лежат на столе.

Какое сейчас у нас время года?

Какой сейчас месяц?

Какой праздник мы отмечаем в декабре?

Как люди готовятся к Новому году?

И мы с Вами тоже начинаем готовится к Новому году.

**2. Актуализация знаний**

- Перед вами лежат карточки. Внимательно посмотрите, что нарисовано на карточках. Найдите лишний предмет.

Закройте его фишкой.

Почему он лишний? /Выслушать ответы каждого ребенка/

Не говорящий ребенок закрывает лишний предмет фишкой, а другие обобщают его работу

Где используются кухонные приборы?

/Убрать карточки в корзинку/

**3. Планирование деятельности на уроке**

Мы все любим принимать гостей.

Как принято встречать гостей?

Конечно, когда в дом приходят гости, надо пригласить их за стол, предложить чай и разные угощения.

-Какие угощения подают к чаю? Назовите одним словом.

На доску вывешивается табличка

|  |
| --- |
| Сладкие блюда |

Сладкие блюда или по-другому можно назвать ДЕСЕРТ.

На доску вывешивается табличка

|  |
| --- |
| ДЕСЕРТ |

- Давайте повторим как одним словом назвать торт, пирожное, конфеты, печенье.

-Читают карточки

|  |  |
| --- | --- |
| Сладкие блюда | ДЕСЕРТ |

Посмотрите на стол. Какие предметы лежат на подносе?

Как вы думаете, что мы сегодня будем готовить?

Назовите тему нашего урока.

Тема нашего урока: приготовление пирожного из готовых коржей.

Посмотрите внимательно на доску. Как мы будем готовить пирожное.

1. Взять корж, разрезать его пополам.

2. Каждую часть разрезать пополам.

3. Взять первую часть, промазать.

4. Взять вторую часть, положить на первую, промазать.

5. Взять третью часть, положить на вторую, промазать.

6. Взять последнюю часть, положить сверху, промазать.

7. Украсить пирожное.

- Ребята, что мы будем делать в начале?

- Что делаем потом?

А затем?

- Что делаем в конце?

Давайте вспомним правила безопасной работы с ножом.

Назовите правила гигиены, которые нужно соблюдать при приготовлении пищи.

-Надевайте фартуки, шапочки, мойте руки.

**4. Приготовление пирожного**

- Что мы сегодня готовим?

Посмотрите, как это буду делать я (показ действий с опорой на технологическую карту).

Учитель показывает на первый этап технологической карты и выполняет действие.

1. Взять корж, разрезать его пополам. /Учитель показывает действие на своем корже/

Все взяли корж. Разрежьте его пополам. Отодвиньте одну половинку на край доски

Что будем делать дальше?

2. Беру половинку коржа. Разрезаю ее пополам по линии.

Возьмите половинку коржа. Разрежьте ее пополам по линии. Положите их в тарелку.

3. Вторую половинку разрезаю пополам по линии. Положите на доску другую половинку. Разрежьте ее пополам.

3. Что будем делать теперь?

Беру первый кусочек. Смазываю его вареньем.

- Возьмите кусочек. Смажьте его вареньем.

4. Что делаем потом?

Беру второй кусок. Кладу его ровно на первый кусочек. Смазываю сгущенным молоком.

Возьмите второй кусок. Положите его ровно на первый. Все положили ровно? /Проверить./ Смажьте его сгущенным молоком.

5.Что делаем дальше?

Беру третий кусок. Кладу его ровно на второй кусочек. Смазываю вареньем

Возьмите третий кусок. Положите его ровно на второй. Все положили ровно? /Проверить./ Смажьте его вареньем

6.Что делаем теперь?

Беру последний кусок. Кладу его ровно сверху. Смазываю сгущенным молоком

-Положите последний кусок сверху. Проверьте, ровно вы положили? Смажьте его сгущенным молоком.

7. Что делаем в конце?

- Сейчас я буду украшать пирожное по краю. Давайте покажем пальцем, где край у пирожного. Посмотрите, как я буду украшать пирожное. Выкладываю по краю ОРЕХ - КОНФЕТА-ОРЕХ-КОНФЕТА. Что я должна сейчас положить?

~~-~~Выкладываем также

Возьмите орех, положите его, возьмите конфету, положите.

Что дальше положим? Продолжите самостоятельно выкладывать.

Теперь я беру кондитерскую посыпку и насыпаю ее в середину пирожного.

Возьмите посыпку и посыпьте ее в середину пирожного.

-А теперь все пирожное посыпьте кокосовой стружкой, как я.

**5. Итог урока**

Пирожное приготовили. Теперь его нужно как – то назвать. Посмотрите на него.

Пирожное треугольной формы, красиво украшенное, как будто гирлянду повесили и много шаров.

На что оно похоже? Что мы наряжаем на новый год? А ласково как мы назовем?

Значит, как мы назовём наше пирожное?

Сегодня на уроке вы научились готовить пирожное Ёлочка.

Чему ты научился на уроке? /Спросить каждого ребенка/

-Вы сегодня все работали хорошо:

Домашнее задание: Пригласите маму в магазин и расскажите ей, какие продукты необходимы для приготовления пирожного Елочка, приготовьте пирожное вместе с ней.

Спасибо за урок. Можете отдыхать

**Технологически карта приготовления пирожного**

|  |  |
| --- | --- |
| http://eda26.ru/photo/4774Big1.jpg  Кондитерская посыпка | http://www.culture-edu.mservice.ru/img/audio_cd_covers/1011513135.jpg  Разделочная доска |
| http://dc527.4shared.com/img/W27KVhjN/s7/136fb99bf78/kitchen02__18_  Блюдце | http://tramontina.com.ru/system/product_images/000/010/710/_155_normal.jpg?1413882096  Нож |
| http://multibazar.ru/upload/iblock/5a3/5a37ebbf6a654e0e3c01d257e9886b0c.jpg  Кастрюля | http://alt-p.by/wp-content/uploads/2015/08/korzh-maket.jpg  Корж  http://www.p-g-event.no/wp-content/uploads/2014/04/skje.jpg |
| http://www.playcast.ru/uploads/2015/04/24/13314792.pnghttp://olana-market.ru/becad68.jpeg  Начинка для пирожного | Ложка |

|  |  |
| --- | --- |
| http://eda26.ru/photo/4774Big1.jpg  Кондитерская посыпка | http://www.culture-edu.mservice.ru/img/audio_cd_covers/1011513135.jpg  http://www.p-g-event.no/wp-content/uploads/2014/04/skje.jpg  Разделочная доска |
| http://dc527.4shared.com/img/W27KVhjN/s7/136fb99bf78/kitchen02__18_  http://tramontina.com.ru/system/product_images/000/010/710/_155_normal.jpg?1413882096  Блюдце | Нож |
| http://multibazar.ru/upload/iblock/5a3/5a37ebbf6a654e0e3c01d257e9886b0c.jpg  Кастрюля | http://alt-p.by/wp-content/uploads/2015/08/korzh-maket.jpg  Корж |
| http://olana-market.ru/becad68.jpeg  http://a-u-e.ru/d/59763/d/image_362.jpg  http://olana-market.ru/becad68.jpeghttp://olana-market.ru/becad68.jpeg  http://www.playcast.ru/uploads/2015/04/24/13314792.png  http://www.playcast.ru/uploads/2015/04/24/13314792.pnghttp://www.playcast.ru/uploads/2015/04/24/13314792.png  Начинка для пирожного | http://www.p-g-event.no/wp-content/uploads/2014/04/skje.jpghttp://www.p-g-event.no/wp-content/uploads/2014/04/skje.jpg  Ложка |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1. Разрезать корж пополам | I:\DCIM\111MSDCF\DSC08164.JPGI:\DCIM\111MSDCF\DSC08163.JPG | |
| 2. Каждую часть  разрезать пополам | I:\DCIM\111MSDCF\DSC08180.JPGI:\DCIM\111MSDCF\DSC08170.JPG | |
| 3. Взять первую часть коржа, промазать | I:\DCIM\111MSDCF\DSC08188.JPG | |
| 4. Взять вторую часть коржа, положить на первую, промазать | I:\DCIM\111MSDCF\DSC08193.JPG | |
| 5. Взять третью часть коржа, положить на вторую, промазать | I:\DCIM\111MSDCF\DSC08199.JPG | |
| 6. Взять последнюю часть коржа, положить сверху, промазать | I:\DCIM\111MSDCF\DSC08206.JPG | |
| 7. Украсить пирожное | I:\DCIM\111MSDCF\DSC08220.JPGI:\DCIM\111MSDCF\DSC08226.JPG | |
| I:\DCIM\111MSDCF\DSC08163.JPG  I:\DCIM\111MSDCF\DSC08164.JPG  1. Разрезать корж пополам | | I:\DCIM\111MSDCF\DSC08170.JPG  I:\DCIM\111MSDCF\DSC08180.JPG  2. Каждую часть  разрезать пополам | |
| I:\DCIM\111MSDCF\DSC08188.JPG  3. Взять первую часть коржа, промазать | | I:\DCIM\111MSDCF\DSC08193.JPG  4. Взять вторую часть коржа, положить на первую, промазать | |
| I:\DCIM\111MSDCF\DSC08199.JPG  5. Взять третью часть коржа, положить на вторую, промазать | | I:\DCIM\111MSDCF\DSC08206.JPG  6. Взять последнюю часть коржа, положить сверху, промазать | |
| I:\DCIM\111MSDCF\DSC08220.JPG  I:\DCIM\111MSDCF\DSC08226.JPG  7. Украсить пирожное | |  | |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| I:\DCIM\111MSDCF\DSC08163.JPG  I:\DCIM\111MSDCF\DSC08164.JPG | | I:\DCIM\111MSDCF\DSC08170.JPG  I:\DCIM\111MSDCF\DSC08180.JPG | | | |
| I:\DCIM\111MSDCF\DSC08188.JPG | | I:\DCIM\111MSDCF\DSC08193.JPG | | | |
| I:\DCIM\111MSDCF\DSC08199.JPG | | I:\DCIM\111MSDCF\DSC08206.JPG | | | |
| I:\DCIM\111MSDCF\DSC08220.JPG  I:\DCIM\111MSDCF\DSC08226.JPG | |  | | | |
| http://www.auto.ur.ru/img/audio_cd_covers/1005527890.jpg | http://mnogostulev.ru/img/content/cart_img2.jpg | | http://www.timer-odessa.net/uploads/2014/01/13888309577472.jpg | http://takefive.ru/image/cache/data/posuda/terki_webber/BE-021-600x600.jpg |
| http://www.belvedor.com/images/product/186210_a_big.jpg | http://sovokup.ru/sp_storage/photos/s/fe0c7aaa58fade85ef869717585.jpg | | http://www.mirrorsky.ru/img/work/nomencl/16808.jpeg | http://st1.stpulscen.ru/images/product/042/767/712_big.jpg |