**Конспект урока домоводство**

**Тема:** «Мытьё и сушка посуды».

**Ход урока**

**1.Организационный момент.**

**2.Сообщение темы и целей урока.**

- Тема нашего урока «Мытьё и сушка посуды». Познакомимся с правилами мытья посуды и научимся её мыть.

**3. Объяснение нового материала.**

- Где готовят пищу?

- Что нужно для приготовления пищи?

- Назовите правильно посуду, приборы и инвентарь, которые я вам покажу.

- Что стоит на столе?

- Как одним словом можно назвать все эти предметы? (посуда)

- Назовите столовые приборы, которыми мы пользуемся во время еды? (ложка, вилка, нож).

- В какой посуде готовят пищу? (кастрюля, сковородка, противень и т. п.)

- Как называется эта посуда? (кухонная)

- Какой посудой мы пользуемся, когда пьём чай? (чашка, блюдце, сахарница, заварной чайник и т. п.)

- Как называется эта посуда? (чайная)

- А как называется посуда, из которой едим? (столовая)

- Назовите столовую посуду (глубокая тарелка, мелкая тарелка, супница, салатница, солонка, селёдочница и т.д.)

- По назначению посуда бывает: ***кухонная посуда –****посуда, в которой готовят пищу (кастрюля, сковорода, чайник и т.д.),* ***столовая посуда –****посуда, из которой едят и которой сервируют стол (сервизы столовые, чайные, кофейные).*

**Загадки**

Сама не ем, а людей кормлю. *(Ложка.)*

Мы им режем мясо,

Овощи, колбасы.

Если он наточен остро,

Резать им легко и просто. *(Нож.)*

Из горячего колодца

Через нос водица льется. *(Чайник.)*

У меня есть две руки,

Днище вместо ножек.

Из-под шляпы пар идет,

Им обжечься можно. *(Кастрюля.)*

На железный блин похожа,

Все пожарить я могу.

Чтоб хозяйке не обжечься,

Руку я ей подаю. *(Сковорода.)*

Не держу в себе воды,

Дырки у меня внутри.

Я умею промывать,

Воду в дырки пропускать. *(Дуршлаг.)*

**4. Физкультминутка**

Кран с водою мы открыли

И посуду перемыли.

(положите одну ладонь на другую и делайте круговые движения, как будто моете тарелку).

Терли, терли, мыли, мыли —

Все кругом в воде и мыле.

*(разведите руки и стороны, выражая недоумение)*.

**Игра «Волшебная коробка».**

У меня на столе стоит красивая коробочка. Хотите узнать, что в ней лежит? Давайте я буду доставать, а вы называйте, что это. В коробке лежат: металлическая мочалка, губка, полотенце и тряпочка.

**Приспособления и оборудование для мытья посуды:**

* губка – мочалка;
* таз;
* кухонное полотенце;
* моющие и чистящие средства.

**Рассказ учителя о правилах мытья посуды.**

На партах каждого ученика лежат тарелки с моющими средствами. Учащиеся определяют их консистенцию на ощупь, состав, определяют на запах. После работы вытираю руки об салфетки (моющие средства бывают жидкие, бывают сыпучие; каждое моющее средство имеет свой запах, мы говорим аромат).

- Как вы, думаете, для чего нам нужны эти вещи? (для мытья посуды).

Эти вещи нам понадобятся для урока.

Кто из вас догадался, что мы будем делать на уроке?

Сегодня на уроке мы будем учиться правильно, мыть посуду.

-Чтобы лучше вымыть посуду, что для этого необходимо?

- Моющие вещества.

- Чем моют посуду? (содой, гель для посуды).

**-**Скажите, в какой сказке убежала посуда от хозяйки? Почему она от неё убежала?

-А, вы хотите, чтобы посуда убежала от вас?

Поэтому её нужно содержать в чистоте. « ПОСУДА ЛЮБИТ ЧИСТОТУ».

- Очистить посуду от пищевых отходов.

- Рассортировать посуду.

- Посуду моют горячей водой при помощи моющих средств.

- Споласкивают посуду большим количеством воды.

- Ставят посуду сушить или вытирают сухим полотенцем.

**Мытьё посуды:**

1.включить тёплую воду;

2.намочить губку водой и нанести на неё средство;

3.обработать губкой посуду с внутренней, а затем с внешней стороны;

4.тщательно прополоскать посуду в чистой воде;

5.поставить в сушиться;

6.сухую посуду убрать в шкаф.

7. ополосни губку, отожми и положи сушить;

8. тряпочку для стола выстирай, отожми и положи сушить.

**Объяснения учителя «Как мыть столовую посуду»**

Посуду надо мыть сразу же после еды. Сначала ее надо рассортировать. Первой моют чистую, нежирную посуду. Если на чашке остался желтый налет от чая или кофе – потри их солью или пищевой содой. Чайную посуду надо насухо вытирать полотенцем. ***Столовую посуду*** моют в двух водах, сначала теплой, потом споласкивают в горячей воде и ставят сушить.

**Подготовка к практической работе.**

1. инструкция по ТБ при пользовании моющими средствами (не подносить близко ко рту, хорошо смывать водой, посуду не бить, т.к. можно порезаться).

- учитель показывает как нужно чистить и мыть посуду;

- раздает детям грязную посуду.  
Подготовка рабочего места для мытья посуды.

Мытье посуды под руководством и контролем учителя.

- знакомство с объектом работы.

**5. Практическая работа.**

После того, как поели, посуду нужно мыть.

- Ребята для мытья посуды существуют определенные правила: стеклянная посуда; чайная посуда; тарелки; вилки, ножи, ложки; кастрюли и сковородки.

- Какую посуду вы будите мыть первой?

- Ребята мы разобрали, как правильно мыть посуду.

**-**Сейчас вы надеваете фартуки, чтобы не запачкать одежду и приступаете к работе.

**-**Дети получают по два таза. В одном вы будете мыть, в другом споласкивать посуду.

Рассматривают посуду и определяют, как они будут мыть.

Ребята мы разобрали, как правильно мыть посуду.

После каждого приготовления посуду освободить от остатков пищи.

Вымыть посуду с содой или моющим средством изнутри и снаружи.

Сполоснуть теплой водой.

Вымытую посуду вытереть полотенцем.

**Игра « Чудесный мешочек».**

Ребята, вам нужно на ощупь узнать, что лежит в мешочке (посуда: чайная, столовая, кухонная). Дети узнают на ощупь предмет, который находится в мешочке.

**6. Итоги урока.**

-Ребята вы вымыли посуду не только правильно, но аккуратно. Молодцы!

- О чём говорили на занятии?

- Как нужно относиться к посуде?

- Чему учились на уроке?

- Как правильно мыть посуду?