**Конспект урока по предмету домоводство**

**Тема:** «Приготовление овощного салата»

**Цель:** научить готовить салат по технологической карте.

**Задачи:**

Коррекционно-образовательные: учить правильно пользоваться кухонным оборудованием, посудой и приборами, соблюдать правила безопасного обращения с ножом.

Коррекционно-развивающая: развивать внимание, мелкую моторику рук.

Коррекционно-воспитывающие: воспитывать чувство взаимопомощи, бережного отношения к продуктам.

**Оборудование:** разделочные доски, ножи кухонные, салатница, тарелки для очисток; карточки с изображением ингредиентов, овощей.

Продукты: сырые и отварные овощи (картофель, морковь), лук, соленый огурец, яйца, подсолнечное масло, соль.

**Предварительная работа:** упражнения по очистке отварных овощей от шкурки; упражнения по нарезанию овощей ломтиками, полосками и кубиками; упражнения по технике безопасности при работе с ножом; упражнения по смешиванию мелко нарезанных продуктов; актуализация представлений об овощах.

**I. Организационный момент.**

– Ребята, посмотрите, что я сегодня приготовила.

– Кто знает, что это?

– Правильно, это салат.

– Тема нашего урока: «Приготовление…салата».

– Но в названии темы потерялось слово, поможете заполнить пропуск?

– Поднимите руку, кто хочет сам приготовить салат?

– Чему будем учиться на уроке? Учиться готовить салат.

**II Актуализация опорных знаний**.

– Из каких продуктов можно приготовить салат?

– Какие продукты входят в наш салат?(картофель, морковь, лук, огурец)

– Как называются все эти продукты?

– Какой будем готовить салат?

– Вот и нашлось пропавшее слово в теме «Приготовление овощного салата»

– Каким способом они порезаны? (Рассматривают)

– Какие способы нарезки знаете?

Игра «Пойми меня» - я называю способ нарезки – вы показываете карточку.

**1.1. Сравнение сырых и отварных (консервированных) овощей**

– Салат можно приготовить как из сырых, так и из вареных овощей.

На подносе лежат овощи вареные и сырые.

– Покажите сырой картофель.

– Покажите вареный картофель.

– Как мы определяем, что картофель вареный?

– Выбери сырую морковь, попробуй ее, какая она?

– А теперь попробуй вареную морковь, какая она?

– Возьмите кусочек свежего огурца, попробуйте, какой он, твердый или мягкий?

– Какой можно сделать вывод?

– Теперь вы знаете, что сырые овощи твердые и хрустящие. А вареные – мягкие.

– Какие овощи нужно отварить для нашего салата?

**2.1. Отбор овощей.**

– А сейчас выберем продукты для приготовления салата.

– Посмотрите, на подносе лежат продукты. Отберите только те, которые нужны для приготовления.

– Давайте проверим.(Отбор овощей у каждого на свой поднос)

– Картофель, морковь, лук, огурец.

**3.Основная часть.**

– Какая посуда нужна для приготовления салата? Салатник.

– Чем мы будем резать? Кухонным ножом.

– На чем мы будем резать? На разделочной доске.

– Как эта доска называется? Давайте все хором повторим. Разделочная.

**3.1. Планирование.**

– Внимательно смотрите, как я буду готовить салат.

– Что я делаю?

– Вы чистите картофель, морковь, лук, режете картофель, морковь, лук, огурец кубиками, солите, заправляете растительным маслом, перемешиваете, украшаете.

– Вот такой салат получился.

– Давайте рассмотрим план нашей работы. Показ картинного плана. На слайде

– С чего начнем приготовление салата?

– Сначала мы должны очистить овощи: картофель, морковь, лук.

– Что будем делать потом?

– Потом нарежем овощи: картофель, морковь, огурец, лук.

– А дальше?

– Складываем их в салатник.

– Какая операция следующая?

– Потом солим и заправляем подсолнечным маслом.

– Чем закончим?

– Потом все хорошо перемешиваем.

– Украшаем

**3.2 Фронтальная работа**

– А теперь разложите карточки с иллюстрациями по порядку самопроверка выкладывают карточки

3.3. Работа с технологической картой.

– Прочтем техн. карту. (Карта у каждого – и на слайде)

**Детальный разбор.** 1 операция.

– Какой инструмент нам понадобиться?

– С какого овоща начнем работу?

– Что сделаем затем?

– Какой овощ очистим после моркови?

– Куда сложим очистки?

– Какой овощ чистить не будем?

– Какая вторая операция?

– Каким способом будем резать?

– На чем будем резать?

– Куда сложим овощи?

– Назовите следующую операцию.

– Что будем делать затем? Какое масло используем?

– Покажите, как будем солить салат.

– Чем будем перемешивать?

– Как украсим салат?

Чтение учащимся техн.карты.

3.4. Найди ошибку.

– Ребята все пункты нашего плана смешались. Найдите ошибку.

**3.5. Техника безопасности при работе с ножом**

– Давайте вспомним, как мы должны обращаться с ножом?

Техника безопасности при работе с ножом.

1. Работать с ножом осторожно, только на разделочной доске.

2. Не поднимать нож высоко над разделочной доской.

3. Пальцы левой руки должны находиться на расстоянии от лезвия ножа.

4. Передавать нож ручкой вперед.

5. Не держать нож лезвием вверх. Аккуратно, осторожно

Говорят, показывают.

**3.6. Пальчиковая гимнастика.** – Давайте разомнем пальчики, чтобы они хорошо поработали.

Вот помощники мои их как хочешь, поверни

Раз, два, три, четыре, пять НЕ сидится им опять!

Постучали, повертели и работать захотели.

3.7. Самостоятельное выполнение работы по плану. – Теперь вы должны приготовить овощной салат.

– Во время работы будете получать «Вкусняшки» за: следование плану, аккуратность, чистоту, внимательность.

3.8. Уборка рабочего места. – Не забываем убрать свое рабочее место.

3.9. Оценка Поставьте свои блюда на стол для демонстрации.

**Рефлексия.** – Оцените работу своих друзей.

– Чей салат нравиться? Почему?

– Кто научился готовить овощной салат, положите в салатник крупную морковку.

– Кому было сложно, и он не уверен в своих силах – маленькую морковку.

**4. Подведение итогов**.

– Что мы приготовили сегодня? Салат.

– Какие продукты нам были нужны?

– Что на уроке учились делать?

– Какой получился салат? Красивый, вкусный, овощной, …МОЛОДЦЫ!!!