КОНСПЕКТ УРОКА СБО в7 классе (2 часа)

**Тема**. Блюда из картофеля.

Практическая работа.  Приготовление картофельного пюре.

**Цель**: формировать у обучающихся знания о значении картофеля в питании человека;

учить готовить картофельное пюре.

**Задачи:**

**образовательные:**

-формировать представления о способах первичной и тепловой обработке продуктов, технологии приготовления картофельного пюре;

- формировать умения готовить блюдо по рецепту и подавать его к столу;

- расширять  знания и практические умения по приготовлению блюд;

**коррекционно-развивающие:**

- коррекция зрительного, слухового восприятия на основе упражнений на внимание;

- активизация словарного запаса;

- актуализация житейского опыта  обучающихся в процессе практической деятельности.

- формирование ЗОЖ через основы правильного питания.

**воспитательные:**

- воспитание культуры, эстетического вкуса.

**Учебно-наглядные пособия:**

* презентация «Приготовления картофельного пюре»;
* карточки- задания.

**Оборудование**: кастрюли, ножи, картофелемялка, столовая посуда и приборы.

Ход урока.

І. Организационный момент (слайд).

II. Повторение знаний, полученных на предыдущем уроке:

1. Беседа с учащимися:

- Что мы учились готовить на предыдущем уроке?

- Какие продукты использовали для приготовления макарон с овощами?

2. Проверка домашнего задания, путем тестирования.

ТЕСТ «Приготовление макарон с овощами»

Задание. Как приготовить макароны с овощами? Расставь цифры по порядку:

• Макароны соединить с подготовленными овощами и тщательно перемешать.

•  Варить макароны до готовности.

• При подаче на стол макароны положить на плоскую столовую тарелку.

• Воду закипятить и посолить. В кипящую воду опустить макароны.

• Морковь и лук нарезать соломкой и спассеровать.

• Откинуть макароны на дуршлаг, промыть горячей водой.

•  Приятного аппетита!

3. Проверка выполнения задания (работа в парах).

ІIІ. Актуализация опорных знаний.

Выполнить задание. Назвать получившееся слово

|  |  |
| --- | --- |
| 1 | Назовите букву, которая стоит перед буквой “Р”. (П) |
| 2 | После буквы Д  (Е) |
| 3 | После буквы “М”. (Н) |
| 4 | Первая в алфавите. (А) |
| 5 | Десятая по счету? (И) |
| 6 | Между “С” и “У”. (Т) |
| 7 | Перед “Й”. (И) |

ІV. Подведение обучающихся к теме урока.

1. Отгадывание загадок о картофеле.

Неказиста, шишковата, а придет на стол она –

Скажут весело ребята: «Ну, рассыпчата, вкусна».   Картофель

Что копали из земли, жарили, варили?

Что в золе мы испекли? Ели да хвалили!                 Картофель

Слайд

* К какой группе продуктов мы можем отнести картофель? К животной или растительной?  Почему?
* Верно! Мы все привыкли к тому, что картофель – это такой незаменимый овощ, но следует отметить, что мы совсем забыли, а многие и не знали, что прежде чем попасть на наш стол, ему пришлось долго и очень много путешествовать.

2. Просмотр видеоролика «Картофель» с последующим обсуждением.

Итак, начинаем…

В некотором царстве,  
В некотором государстве  
Не на Марсе и не на Луне -   
Жила картошечка в земле.  
Свойство царское имела:  
Накормить народ сумела.  
Словом, наша речь о том,  
Как пришел картофель в дом!

Просмотр видеоролика «КАРТОФЕЛЬ».

- Назовите Родину картофеля ( Америка (Перу).

- Кто завез картофель в Россию? (Пётр 1).

V Дети формулируют тему урока. ( Слайд )

1. Рассказ учителя:

- Сегодня на уроке мы научимся готовить  -  ПЮРЕ.  Какое пюре вы должны догадаться сами: от существительного КАРТОФЕЛЬ образуйте прилагательное (правильно-картофельное).

Итак, тема сегодняшнего урока – ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАРТОФЕЛЬНОГО ПЮРЕ.

2. Игра «Что лишнее?» (Слайд)

   -  Перед вами  изображения различных продуктов. Давайте купим только те продукты, которые нам  понадобятся для  приготовления картофельного пюре.

- Вспомните, с чего мы должны начинать приготовление любого блюда.  Для этого вам придется снова выполнить задание: на ваших карточках  перепутаны этапы приготовления блюда, а вам надо внимательно прочитать и выстроить все в логическую цепочку.

3. Установление последовательности этапов первичной обработки картофеля.

Расставьте  этапы по порядку .

ПЕРВИЧНАЯ ОБРАБОТКА КАРТОФЕЛЯ.

• Вымыть очищенный картофель.

• Удалить остатки кожуры.

• Очистить картофель от кожуры.

• Вымыть картофель.

4.   Проверка  правильности  выполнения задания. (Слайд)

5. Физминутка.

6. Знакомство с рецептом приготовления картофельного пюре (Слайд).

Запись рецепта в тетради.

Работа с деформированным текстом. Расставь по своим местам предложения.

• Подогреть молоко.

• Накрыть кастрюлю крышкой и убрать на рабочее место.

• Слить воду.

• Набрать воду в кастрюлю и поставить на плиту.

• Размять картофель, влить горячее молоко.

• В кипящую воду опустить картофель, посолить.

• Варить до готовности.

• Добавить сливочное масло, перемешать.

7. Повторение плана практической работы.

8. Демонстрация слайдов «Как украсить блюдо» (Слайды )

VI. Подготовка к практической работе.

 Вводный инструктаж .

1.Мытье рук, одевание спецодежды.

2.Подготовка инструментов для работы.

3.Повторение правил техники безопасного труда с горячими жидкостями, с электроплитами, режущими и колющими предметами.

4.Повторение санитарно-гигиенических правил при выполнении практической работы.

5.Распределение обязанностей.

VIІ. Практическая работа.

1.Текущий инструктаж во время практической работы.

2.Проверка соблюдения безопасных приемов труда.

3.Проверка правильности выполнения трудовых приемов и последовательности работы.

4. Индивидуальная помощь обучающимся, у которых есть затруднения.

4. Разложить приготовленное пюре по тарелкам, украсить зеленью, подать на стол.

5. Сервировка стола.

6. Повторение правил культурного поведения за столом. Дегустация готового блюда

Заключительный инструктаж .

1. Анализ технологии приготовления картофельного пюре.
2. Отметить активное участие учащихся в приготовлении блюда, оценивание каждого.
3. Отметить правильность соблюдения техники безопасности, санитарии и гигиены при работе.
4. Уборка рабочих мест, спецодежды (2 человека, остальные возвращаются в класс).

VIІІ. Закрепление новых знаний и навыков.

1. Повторение последовательности приготовления картофельного пюре.

2.  Составление рассказа  по следующим фразам: (Слайд)

* Картофель - это ...
* Родиной картофеля является ...
* Завез в Россию картофель ...
* Из картофеля можно приготовить….
* Чтобы приготовить картофельное пюре, надо…

IX. Итог урока.

1  Оценка работы обучающихся.

2. Рефлексия

«Я узнал…

У меня получилось…

Хочу научиться...».