Краевое государственное казённое специальное (коррекционное) образовательное учреждение для обучающихся воспитанников с ограниченными возможностями здоровья «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа – интернат 8 вида №5» г. Хабаровск

**Конспект открытого урока**

**в 5 классе**

**Тема: «Приготовление бутербродов»**

Провела учитель трудового обучения

В. Н. Петрова

г. Хабаровск

2014г.

**Конспект открытого урока в 5 классе.**

**Тема: «Приготовление бутербродов».**

**Цель:** Обучающиеся получат возможность научиться готовить бутерброды, применять знания, умения и навыки на практике, осуществлять их перенос в новые условия.

**Задачи:**

1. Коррекционно-обучающие: формировать практические навыки и самостоятельность при приготовлении различных видов бутербродов: открытых, закрытых, канапе, тартинок. Знакомить со способами нарезки хлеба и украшением бутербродов.
2. Коррекционно-развивающие: развивать пространственную ориентировку, наглядно – образное мышление. Закреплять умение безопасного обращения с ножом. Развивать память, умение контролировать свои действия в процессе работы.
3. Коррекционно-воспитательные: воспитывать культуру поведения за столом, аккуратность, самостоятельность, эстетический вкус.

**Тип урока: комбинированный.**

**Методы обучения:** словесный (рассказ, объяснение), наглядный (демонстрация презентации, наглядных пособий), практический (упражнение по закреплению практических знаний).

**Способы контроля:** в форме устного опроса, во время выполнения практической работы.

Оборудование: нож, разделочная доска, тарелка, блюдо.

**Учитель:**

Девочки, встали, поприветствовали друг друга.

Добрый день! Я рада вас всех видеть.

* Громко прозвенел звонок

Начинается урок

Слушаем, запоминаем

Ни минуты не теряем.

**Учитель:**

Посмотрите на стол и скажите: « Какой у нас сейчас начинается урок?»

**Дети:**

Кулинария

**Учитель:**

Верно! Что мы должны сделать, прежде чем заняться кулинарией?

**Дети:**

Вымыть руки и надеть спецодежду.

**Учитель:**

Подойдите ко мне, покажите свои глазки, посмотрите какая красивая у меня свеча.

Посмотрите ребята на язычки пламени этой свечи, как они красивы, сильны и привлекательны.

Свет пламени свечи! Он вселяет в нас уверенность, в свои силы, дарит нам спокойствие и умиротворение, желание трудиться. Я хочу выразить вам, своё пожелание, чтобы вы могли всегда честно выдержать сравнение со свечой, быть светочем для окружающих, чтобы во всех ваших действиях вы подражали бы красоте пламени свечи. Честно и успешно выполняя свой долг перед Отечеством!

Ну, а сейчас нас ждут наши маленькие, но очень важные дела.

За работу?!

**Коррекционная разминка**

**Игра: «Какой из продуктов не готовится из молока?»**

Слайд

* Сыр
* Мороженое
* Сахар
* Масло

**Игра: «Из чего нельзя приготовить сок?»**

Слайд

* Ананас
* Арбуз
* Сыр
* Груша

**Игра: «Какой продукт делают из пшеницы?»**

Слайд

* Яичница
* Масло
* Сахар
* Батон

**Учитель:** Скажите, ребята, как можно одним словом сказать:

Яичница, батон, масло, ананас, арбуз, сахар, груша, сыр, сок.

Что это?

**Дети:** Продукты питания.

**Учитель:** Правильно!

Сегодня на уроке мы с вами будем готовить…,а вот, что, вы мне скажете сами, отгадав загадку:

**Хлеба мягкого кусок,**

**Сверху колбаса, чеснок.**

**Сам он просится к нам в рот,**

**Аппетитный … бутерброд.**

**Дети:** мы будем учиться делать бутерброды.

**Учитель:** (слайды)

Слово бутерброд, означает: масло, намазанное на хлеб.

Слово бутерброд – сложное слово, оно означает:

«бутер» - масло, «брод» - хлеб

Бутерброды бывают открытые и закрытые.

**Открытые бутерброды** готовятся на одном кусочке хлеба, не накрытым сверху.

**Закрытые бутерброды**, обязательно накрывают хлебом сверху.

**Для открытых бутербродов** хлеб нарезают ломтиками толщиной 1, 1,5 см, намазывают сливочным маслом и гарнируем различными закусками, например: ветчиной, сельдью, курицей, шпротами, копчёностями, овощами.

**Бутерброды закрытые** (сэндвичи) готовят из 2 ломтиков хлеба, толщиной 0,5см. Оба ломтика намазывают маслом, иногда предварительно смешанными с различными приправами: горчицей, тёртым сыром, хреном, соусами. Между ломтиками кладут колбасу, ветчину, курицу, сыр, рыбу и другое.

**Канапе.** Для приготовления канапе нарезают хлеб в виде различных фигурок – круглых, ромбовидных, квадратных – толщиной 1 см. Хлеб надо поджарить на сливочном масле до образования хрустящей корочки. Для начинки используют: огурцы, сыр, помидоры, кильку.

**Тартинки**. По приготовлении похожи на канапе, только начинка кладётся горячая.

**Физминутка. (Слайд)**

**Закрепление полученных знаний.**

**Практическая работа учащихся.**

**Инструменты и приспособления для приготовления бутербродов.**(слайд)

* Острый нож или нож – пила для нарезки хлеба.
* Доска для нарезки хлеба.
* Острый нож и доска для нарезки мясопродуктов.
* Фруктовый нож и доска для нарезки фруктов.
* Спец. нож для намазывания масла.

**Техника безопасности при работе с ножом.**

**Работа по технологической карте.**

* Приготовление закрытых и открытых бутербродов.

**Итог урока.**

**Учитель:**

1. К какому виду пищи относятся бутерброды? (закуска)
2. Кто изобрёл бутерброд?
3. Как по другому называется бутерброд? (гамбургер, чисбургер)
4. К какому виду бутербродов относятся канапе? (слоёный)
5. Что является основой бутерброда? (хлеб)
6. Можно ли назвать пиццу бутербродом? (да)