**Социально-бытовая ориентировка**

**6 класс**

**Цель:** Научить готовить учащихся пищу с минимумом тепловой обработки на электроплите – каша на воде *(солдатская каша)*.

**Задачи:**

1. Образовательная: Формировать умения приготовления простейших блюд из круп, дать представление о солдатской каше.
2. Коррекционно-развивающие: Продолжать развивать произвольное внимание, мышление *(анализ, синтез, сравнение)*.
3. Воспитательная: Воспитывать уважение к поколению военных лет.

**Оборудование:** мультимедиапроектор, электрическая плита, кухонная и столовая посуда.

**Наглядный материал:** технологическая карта, карточки с названиями продуктов, необходимых для приготовления каши, карточки с этапами варки каши, [презентация](https://urok.1sept.ru/articles/615849/pril2.ppt), мешочки из ткани с наборами различных круп.

**План урока:**

1. Организация начала занятия.
2. Сообщение темы и задач занятия.
3. Актуализация знаний.
4. Изучение нового материала.
5. Практическая работа (приготовление каши).
6. Закрепление.
7. Подведение итогов.

**Ход урока**

**1. Организация начала занятия.**

- Доброе утро, дорогие ребята! Начнем наш урок, я уверена, что он пройдет хорошо.
- А сейчас: Раз, два, три, четыре, пять – становитесь в круг играть!

Минута релаксации *(Звучит запись “Звуки весны”)*

- Какой сегодня чудесный день! Я улыбаюсь вам, а вы улыбнитесь мне и друг-другу.
- Как хорошо, что мы сегодня все вместе. Мы спокойны и добры, мы приветливы и ласковы. Мы здоровы. Сделайте глубокий вдох носом и вдохните в себя свежесть, доброту и красоту этого дня. А выдохните через ротик все обиды и огорчения.

*(Дети делают вдох и выдох три раза).*

**2. Сообщение темы и задач занятия.** *(Слайд №1)*

**3. Актуализация знаний.**

- Каша – одно из наиболее распространенных блюд русской кухни. Без каши трудно представить нашу еду. У многих людей каша- это ежедневная еда. Каждый знает известную русскую пословицу: “Щи да каша – пища наша”. И это действительно так. Каша питательна, легко усваивается организмом. Ее можно подать и на завтрак, и к обеду, и к ужину. Одинаково охотно едят ее и дети, и взрослые.

- Какую вы любите кашу? А из каких продуктов готовят вашу любимую кашу?

Во время беседы на доске выстраивается схема из карточек с названиями продуктов, необходимых для приготовления каши.



- Таким образом, обязательными продуктами для приготовления любой каши являются: ….. *(Дети по схеме перечисляют набор продуктов).*
- Сейчас мы с вами поиграем в игру “Волшебный мешочек”.

*(Учащимся по очереди предлагается взять один из мешочков, которые сшиты из ткани, и в которые помещены различные виды круп, и, пощупав его, назвать название крупы).*

- По каким признакам вы определили, что в мешочке находится данная крупа?
- Сегодня, ребята, мы с вами будем учиться варить кашу на воде и узнаем, что такое солдатская каша.

**4. Изучение нового материала.**

- В 2020 году – мы празднуем 75-летие Победы в Великой Отечественной войне.*(Слайд №2).*
Краткое сообщение о Великой Отечественной войне *(сообщение учащихся)*

- Но как говорится- война войной, а обед по расписанию. Эта давно известная истина как нельзя лучше демонстрирует, что боевой дух солдата поддерживает не только "большая идея", но и правильно организованное питание. И сегодня мы с вами научимся готовить простую солдатскую кашу.

- Какая же она солдатская каша? Из какой крупы ее варят?
- “Солдатская каша” – словарная работа, записать в тетрадь.

Но не только в этом секрет солдатской каши. Мы с вами будем варить кашу в кастрюле на электроплите. А для солдат кашу варят в полевой кухне.

- “Полевая кухня” – специальное транспортное средство либо прицеп, предназначенный для приготовления пищи в военных частях, в походных условиях. *(Словарная работа, записать в тетрадь).*
- Посмотрите на фотографии- первая, времен Великой Отечественной войны. *(Слайд №3).*
- Мы видим солдата, готовившего кашу, в полевой кухне, и рядом фотографию полевой кухни из музея. Каждый год 9 мая в разных городах, в том числе и в Красноярске, когда празднуют очередную годовщину Победы над фашизмом, в места гуляния привозят полевые кухни и готовят солдатскую кашу. Посмотрите на фотографии, как это происходит.

*(Слайд №4).*

Вкус каши, сваренный в полевой кухне, совсем другой. Попробовать настоящую солдатскую кашу, сваренную в полевой кухне, вы сможете тоже, если 9 мая придете на всенародные праздники во всех районах нашего города.

- Сегодня мы с вами научимся готовить солдатскую кашу на воде из гречки с тушенкой. Как вы думаете, какие продукты нам будут нужны для ее приготовления? Давайте “сходим” за ними в наш магазин.

Игра “Магазин”. *(Оборудован небольшой стол - прилавок с различными муляжами из упаковок продуктов, в числе которых находятся нужные нам: крупа гречневая, тушенка, соль, перец, масло.)*

Учащимся предлагается сходить и выбрать – “купить” необходимые продукты.

- Молодцы! Вы справились с заданием. Все, что нам необходимо для приготовления каши, вы купили.
**5. Практическая работа: приготовление каши**

**Технологическая карта.**

***Состав:***

* Гречневая крупа – 1 стакан;
* Вода – 3 стакана;
* Тушенка – 1 банка;
* Соль, перец по вкусу.
1. Гречневую крупу промыть.
2. Залить водой из расчета один стакан гречневой крупы на 3 стакана холодной воды.
3. Поставить кастрюлю с крупой и водой на огонь и довести до кипения.
4. Убавить огонь и варить 15 минут.
5. Когда вода почти выкипит, добавить тушенку, масло. Хорошенько размешать и накрыть крышкой.
6. Через пять минут выключить огонь и дать настояться под крышкой.

- Прочитали? Что вы упустили в своих ответах?
- Давайте повторим еще раз порядок работы *(Повторное чтение технологической карты).*
- Какие правила безопасной работы нужно помнить? *(Ответы детей).*

На доске вывешиваются правила безопасной работы.

1. Работать с консервным ножом аккуратно, держа в руках полотенце или прихватку;
2. Работая с горячей посудой, пользоваться прихватками;
3. Плиту включать и выключать сухими руками.

**6. Закрепление.**

“Буквенное задание”

“Л” – Поставить кастрюлю с крупой и водой на огонь и довести до кипения.
“С” – Крупу промыть.
“Т” – Через пять минут выключить огонь и дать настояться под крышкой около 30 минут.
“О” – Залить водой из расчета один стакан перловой крупы на 6 стаканов холодной воды.
“А” – Когда вода почти выкипит, добавить тушенку, масло. Хорошенько размешать и накрыть крышкой.
“Д” – Убавить огонь и варить 30-40 минут.

- Если вы все сделали правильно, то должно получится ключевое слово- шифр из букв. Предлагаю составить это слово.

Ключевое слово “\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_”

- Кто назовет мне ключевое слово? *(СОЛДАТ)*
- Молодцы! Правильно, это слово “СОЛДАТ”

**7. Подведение итогов.**

 *(Слайд №6)*

**Литература:**

1. Хилько А.А. и др. Преподавание социально- бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида: Пособие для учителя.- СПб.: филиал издательства “Просвещение”, 2006.- 223с.
2. Воронкова В.В., Казакова С.А. СБО учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида. Пособие для учителя. -М.: Гуманитар.изд.центр ВЛАДОС, 2006.-247с.
3. http://www.top4man.ru/eda/retsepty/Soldatskaya-kasha/