**Конспект урока по программе «Подготовка кухонного рабочего»**

**в 8-9 классе (ФАООП, 2 вариант)**

*Учитель трудового обучения*

*ГОУ ЯО «Переславль-Залесская школа-интернат № 3»*

*Шитякова Юлия Игоревна*

**Тема: Приготовление овощного салата «Здоровье».**

**Цель урока:** приготовить овощной салат при поддержке учителя

 **Задачи:**

образовательные:

закрепить понятие «салат»;

познакомить учащихся с технологией приготовления овощного салата «Здоровье»;

отработать навыки подготовки овощей к приготовлению (мытье, очистка, нарезка, шинковка);

познакомить с некоторыми формами нарезки продуктов.

коррекционно-развивающие:

развивать логическое мышление, концентрацию внимания, зрительное, слуховое восприятие на основе упражнений на внимание;

закреплять умение давать ответы на поставленные вопросы;

развивать познавательный интерес и творческую деятельность;

воспитательные:

воспитывать уважительное и доброе отношение друг к другу;

способствовать воспитанию сознательного отношения к уроку; прививать навыки культуры общения на уроке.

**Формирование БУДов:**

- Действовать по инструкции устной, в табличной форме, с опорой на рисунки.

- Развивать ориентировку в задании.

- Использовать навыки чтения в бытовых ситуациях, на других учебных предметах.

**Ход урока**

1. *Организационный момент*

Проверить готовность учащихся к уроку. Приветствие.

1. Вводная часть

Разрезные картинки. Что получилось у вас на картинках? Овощи и фрукты. Где они растут?

Игра на интерактивной панели «Овощи/фрукты». Помоги Маше и Саше.

1. *Основная часть*
2. Определение цели урока.

- Что мы можем приготовить из этих фруктов и овощей?(Салат)

2. Объяснение учителя.

Что такое салат? Салат – это холодное блюдо, состоящее из одного или несколько видов овощей, а также из овощей в сочетании с мясом, рыбой, яйцами и т. д.

В зависимости от того, какие продукты входят в состав салатов, их подразделяют на: мясные, рыбные, овощные, фруктовые, грибные.

Салаты – это одна из самых больших групп кулинарных изделий. Их используют в качестве самостоятельного блюда и как гарнир к мясным и рыбным блюдам. Так как салаты из овощей подают к столу в качестве закуски, они должны быть красиво нарезаны и оформлены, чтобы возбуждать аппетит.

Для украшения салата используют зелень петрушки, укропа, а также продукты, входящие в состав блюда.

Сегодня мы с вами приготовим салат «Здоровье».

1. Работа с загадками.

- Из каких продуктов вы сейчас отгадаете. Загадки про капусту, морковку (неговорящие дети выбирают картинку по слову).

4. Инструктаж.

- Для приготовления салата «Здоровье» нужны продукты: капуста, морковь, лук, соль, растительное масло. Что нам нужно сделать сначала с этими овощами?

- Провести первичную обработку овощей.

Слайды: упражнение «Пропущенные слова».

- Давайте вспомним, как нарезают овощи в салат (По основному продукту). На экране картинки и название нарезки. Соотнесите картинку с названием с помощью стрелочки.

- Перед приготовлением салата «Здоровье» повторить санитарные правила и ТБ при кулинарных работах. Плакат.

1. *Практическая часть*
2. Дети надевают рабочую одежду.
3. Работа с инструкционной картой.

- Перед вами лежит инструкционная карта (Все продукты должны быть свежими. Овощи хорошо промыть. Морковь очистить от кожицы. Капусту нашинковать тонкой соломкой, посыпать солью и обмять руками. Морковь натереть на крупной терке. Лук мелко порезать. Соединить все продукты, добавить растительное масло, перемешать. Выложить в салатник).

3. Самостоятельная работа учащихся.

4. Дегустация салата.

*V.Закрепление.*

Вопросы для закрепления:

- Что мы сегодня готовили?

- Из чего мы готовили салат?

- Перечислите, какие действия с овощами вы выполнили при приготовлении салата? (повторение действий)

*VI.Итог*

- Что было сложно делать?

- Понравился ли вам салат на вкус?

- Молодцы, вы сегодня хорошо потрудились.