**Тема внеклассного занятия: Профессия повар**

**Цель занятия:** Ознакомление с профессией повара;

**Задачи занятия:**

**Образовательные:** Уточнить и расширитьзнания об основных продуктах питания ( фрукты, молочные продукты, мучные изделия), кухонных принадлежностях (посуда, мебель);

научить работать с тестом, раскатывать его при помощи скалки, аккуратно вырезать фигуры.

 **Коррекционные:** корригировать и развивать наглядно-образное мышление, произвольное внимание, память, тактильное восприятие, пространственную ориентировку, мелкую моторику.

**Воспитательные:**

 воспитывать мотивацию к получению новых знаний, эмоциональные чувства; способствовать социальной адаптации обучающихся.

**Оборудование*:***

- Компьютер (презентация);

- Фотографии с изображением повара, пожарного и полицейского;

- Фартуки, нарукавники, шапочки;

- Клеёнка;

 -Формочки для печенья;

- Натуральные продукты (фрукты);

- Муляжи фруктов;

- Натуральные инструменты повара; песочное тесто, скалка, дощечки,

 Подготовительная работа: экскурсия на кухню, рассматривание иллюстраций с изображением предметов кухонной посуды, мебели, электроприборов.

**План урока:**

**I. Организационная часть занятия**

1) эмоциональный настрой

2) приветствие

 **II. Основная часть занятия**

1. актуализация знаний
2. сообщение темы занятия
3. формирование новых знаний
4. физкультминутка
5. закрепление нового материала
6. практическая работа

**III. Заключительная часть**

1. итог занятия
2. рефлексия

**Ход занятия**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Этапы занятия** | **Цель занятия** | **Деятельность педагога** | **Деятельность обучающихся** | **Средства обучения** |
|  **I** **II.****2.1****2.2****2.3****2.4****2.5****2.6****2.7** **III.****3.1****3.2** | **Организационная часть занятия.**  **Основная часть занятия****Сюрпризный момент**.**Актуализация знаний.****Сообщение темы занятия****Формирование новых знаний****Физкультминутка****Закрепление нового материала.****Практическая работа** **Заключительная часть.****Итог занятия** **Рефлексия** | Организация направленного внимания на начало урока; проверка готовности обучающихсяся; создание положительного настроя на занятие.Создание положительного эмоционального фона на занятии, активизации деятельности, стимулирование творческой фантазии. Актуализировать прежние знания и умения непосредственно связанные с новой темой занятия , подготовка обучающихся к изучению нового материала.Сообщение нового материала. Первичное закрепление нового материала. Закрепление нового слова «китель» **Способствовать более прочному усвоению нового материала. Работа над развитием речи обучающихся**Развитие тактильного восприятия, мелкой моторики пальцев рук, развитие творческого мышления Сформировать практические умения работы с тестом**.** Освоить технику работы со скалкой При подведении итогов занятия. обеспечить закрепление изученного материала с помощью наводящих вопросов. Оказывать помощь обучающимся при произношении новых слов.Дать возможность обучающимся самостоятельно оценить свое состояние, свои эмоции и результаты своей деятельности. |  Приветствует обучающихся, проверяет готовность к занятию, создаёт эмоциональный настрой на занятие -Ребята, у нас на уроке сегодня гости.  А гости - это всегда радость и хорошее настроение. Повернитесь к гостям, поприветствуйте их ещё раз.Организует диалог с обучающимися, создаёт условия для мотивацииОбращает внимание обучающихся на то, что у нас в классе в углу стоит какой-то предмет) А что это? Правильно, это корзинка-Ребята, давайте посмотрим, что лежит в корзине? (убирает салфетку)-Правильно, а как назвать все это одним словом?- Правильно, это продукты. А зачем нам нужны продукты? (обращает внимание на то, что не все продукты хранят в холодильнике. Но и в шкафу, на полочках. А где хранят продукты? -Кто варит еду у вас дома?- А кто готовит нам в школе завтраки и обеды, полдники и ужины вы узнаете, если отгадаете загадку.Кто приготовит пищу нашу,Кто сварит нам на завтрак кашу,А на обед супы, борщи,Бульон, рассольник или щи,Салат к закуске, винегреты,С гарниром сочные котлетыИ, чтобы освежить нам рот,На третье с фруктами компот?Он ходит в белом колпакеИ с поварёшкою в руке,Приятен тихий его говор-Конечно, это добрый **повар**.-Конечно, это наши повара.  И сегодня мы с вами поближе познакомимся с профессией повар -Кто же такой повар? Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи. Поваром может работать любой человек, который любит готовить. На самом деле, чтобы хорошо готовить, повара долго учатся. - А во что одет повар? В обычную одежду или в специальную?Назовите одежду повара? -Ребята, у повара фартук и колпак вы знаете, а вот это китель. (показывает) - Правильно, повар должен быть одет опрятно, одежда должна быть чистой.  - А как вы думаете, моет ли повар руки перед тем, как начать готовить? (моет).Конечно! Повар перед приготовлением пищи обязательно моет руки с мылом руки, хорошенько споласкивает их водой и насухо вытирает полотенцем. Во время приготовления пищи повара тоже следят за чистотой своих рук. Для этого на кухне всегда есть кран с холодной и горячей водой, лежит мыло, висит полотенце. -А как вы думаете, зависит ли наше здоровье и красота от того, что мы едим?Конечно зависит! Для того, чтобы мы могли двигаться, учиться, играть мы должны кушать. Ведь именно с едой мы получаем большое количество витаминов. В разных продуктах содержаться разные витамины, поэтому питание должно быть разнообразным. Многие продукты перед употреблением в пищу необходимо приготовить. Именно этим и занимаются повара.Включает музыку. Раздает обучающимся ложки.Молодцы, ребята!-Ребята, куда мы с вами ходили на экскурсию?-Кто нас там встретил? Правильно! Это наш повар, тетя Лена. - Как называется помещение, где готовят еду?-Правильно, повар готовит еду на кухне. На кухне много различных предметов, которые необходимы для приготовления пищи(показываю предметы и рассказывает (уточняет у обучающихся) для чего они нужны).- Ребята, для чего повару нож.Обращает внимание на технику безопасности при работе с ножом.-Резать продукты (сыр, колбаса, хлеб, и тд.) **-** Для чего повару терка? (им натирают овощи, сыр и тд.)- Для чего сковородка? жарить (яичницу, рыбу, картошку, пекут блины) Учитель. Зачем нужны кастрюли? что бы варить в них (суп, борщ, картошку, компот)-А кто из вас любит компот?А давайте, мы с вами поможем повару сварить компот, превратимся в маленьких помощников повара. Наденем специальную одежду (колпаки, фартуки, нарукавники). И как настоящие повара перед приготовлением пищи мы помоем руки с мылом, насухо вытрем и начнем. Что нам понадобиться для компота? (кастрюля, фрукты, сахар, вода) -Мы с вами отберем необходимые продукты, сложим в корзинку, потом отнесем нашему повару. Он помоет фрукты под проточной водой, у него на кухне есть плита, а мы с вами не можем пока пользоваться ножом.-Молодцы, ребята, вы хорошо справились с работой.-С чем вы на полднике пьете компот? -Обращает внимание детей на миску с тестом и спрашивает, что это такое?- Ребята, а давайте мы с вами испечем к нашему компоту печенье из этого теста. Готовить надо чистыми руками, чтобы микробы не попали в тесто; фартуки нужны, чтобы самим не испачкаться в муке.Раздает обучающимся тесто. -Сначала что надо сделать?-Совершенно верно, вот так, лепешка должна быть ровной и гладкой. (раскатываем тесто)-А потом?-Теперь печенье мы с вами поместим в духовку. Обращает внимание на технику безопасности при обращении с горячими предметами) противень, дверце духовки. -Ребята, печенье уже испеклось, давайте посмотрим, что у нас получилось? Учитель достает из духовки готовое печенье.- Ребята, о чем мы сегодня говорили на занятии? Ребята, вы сегодня молодцы. У нас сегодня гости, а гостей всегда угощают разными угощеньями. -Давайте и мы угостим.-Ребята, наше занятие подходит к концу.Сейчас вы должны оценить свою работу.Кому занятие понравилось возьмите красное яблоко, а если вам что то не понравилось или вам было трудно выполнить задание, возьмите зеленое яблоко и переложите на тарелку.-Сегодня вы работали очень хорошо, старались, помогали друг другу.-Наше занятие завершилось.  | Прозвенел для нас урок, начинается урок.Приветствуют учителя и гостей. Настраиваются на работу.По очереди достают из корзины продукты и называют(яблоко, груша, апельсин,бананы,молоко, крупа, молоко, сосиски)-Пролукты- Из них готовят еду.  - В холодильнике.- Мама, папа, бабушка. В специальную(китель, фартук, колпак)   (моет) ДаВместе с учителем под музыку выполняют движения.В столовую. Наш повар, тетя Лена.  - Кухня. Называют предметы, и говорят, для чего они нужны поваруПо очереди отвечают на вопрос. Одевают колпаки, фартуки и нарукавникиВыбирают необходимые продукты и складывают в корзинку. Говорят свои ответы (с печеньем, с булочкой, с пряником)  Рассматривают тесто, отмечают его свойства (мягкое, пластичное, вкусно пахнет).  Готовят рабочее место.Раскатать тесто скалкой, чтобы получилась тонкая лепешка.  -Взять формочку, надавить на тесто и вырезать фигурку. Затем готовые фигурки раскладываем на противень. Приводят в порядок рабочее место. . Выкладывают печенье на тарелку.  О профессии повар, о продуктах, учились печь печенье.Обучающиеся угощают гостей печеньем.По очереди берут яблоки и перекладывают.Выходят из класса |  Слайд 1  Слайд2Слайд3Слайд 4Слайд 5Слайд 6Слайд 7Ложки, запись песниСлайд 8Слайд 9 Нож, терка, сковородка, кастрюляСлайд 10Слайд 11Миска с тестомТесто, дощечки, тесто.Противень,формочкиТарелкаСлайд12 |
|  |  |   |  |