**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 мотивации  Обращает 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 котлеты  И, чтобы освежить нам рот,  На третье с фруктами компот?  Он ходит в белом колпаке  И 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)  Да  Вместе с учителем под музыку выполняют движения  .  В столовую.  Наш повар, тетя Лена.    - Кухня.  Называют предметы, и говорят, для чего они нужны повару  По очереди отвечают на вопрос  .  Одевают колпаки, фартуки и нарукавники  Выбирают 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    Слайд2  Слайд3  Слайд 4  Слайд 5  Слайд 6  Слайд 7  Ложки, запись песни  Слайд 8  Слайд 9 Нож, терка, сковородка, кастрюля  Слайд 10  Слайд 11  Миска с тестом  Тесто, дощечки, тесто.  Противень,  формочки  Тарелка  Слайд12 |
|  |  |  |  |