

Конспект открытого воспитательского занятия

на тему: «**Бутерброды**».

Эккерт Ирина Валентиновна
воспитатель высшей квалификационной категории,
ГБОУ школы-интерната с. Малый Толкай

Паспорт

Автор	Воспитатель высшей квалификационной категории ГБОУ школы - интерната с. Малый – Толкай Эккерт Ирина Валентиновна.
Предмет	воспитание
Класс	9
Тип занятия	комбинированный
Тема	«Бутерброды»
Педагогические технологии	информационные, обучение в сотрудничестве, здоровьесберегающие, практическая работа.
Цель	сформировать навык по приготовлению открытых бутербродов с соблюдением правил техники безопасности и санитарии.
Задачи	<ul style="list-style-type: none">• коррекционно – образовательная: познакомить учащихся с многообразием видов бутербродов, технологией их приготовления и оформления бутербродов• коррекционно – развивающая: развивать умение планировать свою работу, использовать полученные знания на практике, рационально использовать время;• коррекционно – воспитательная: воспитать трудолюбие, бережливость, аккуратность;

- здоровьесберегающая – соблюдать технику безопасности при работе с ножом.

Планируемые результаты

Метапредметные умения	<p>Регулятивные УУД: умение контролировать и оценивать свои действия.</p> <p>Коммуникативные УУД: слушать и понимать других, слаженно работать в группе, совместно.</p> <p>Познавательные УУД: умение осуществлять информационный поиск, отбирать и выделять существенную информацию.</p>
Предметные	Формирование знаний, познавательных интересов.
Личностные	Формирование готовности и способности обучающихся к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к познанию.

Организация пространства

Формы работы: индивидуальные, групповые, парные, работа с ресурсами.	Оборудование: мультимедийный проектор, компьютер, экран, спецодежда, набор кулинарных инструментов и приспособлений, посуды, продукты.
---	---

Ход занятия:

Основные этапы организации учебной	Деятельность учителя	Деятельность обучающихся	Коррекционная работа

<p>деятельность и</p>			
<p>1. Этап Воспроизведение и коррекция опорных знаний. Актуализация знаний.</p>	<p>-Всем, всем добрый день!</p> <p>-Какой продукт у нас на столе считается главным?</p> <p>Слайд 1</p> <p>-Почему? Подтвердите ваш ответ народными пословицами, которые вы приготовили к занятию.</p> <p>-Как вы думаете, полезен хлеб или вреден?</p> <p>- Из каких продуктов он состоит?</p> <p>- Какие питательные вещества, присутствующие в хлебе, вы знаете?</p> <p>- Хлеб – один из самых удивительных продуктов природы и человеческого труда, один из самых древнейших и самых значительных, самых надёжных видов пищи на земле. Хлебом удовлетворяется почти вся потребность организма человека в углеводах, на треть – в белках, более чем на половину в витаминах группы В, солях фосфора и железа.</p>	<p>Все:</p> <p>Прочь с дороги, наша лень! Не мешай ты нам трудиться, Не мешай полезному учиться!</p> <p>Отвечают на вопросы.</p>	<p>Коррекция отдельных сторон психической деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие зрительного восприятия и узнавания; - развитие зрительной памяти и слухового внимания;
<p>2. Этап Постановка цели и задач урока. Мотивация учебной деятельности и.</p>	<p>Слайд 2.</p> <p>-Сегодня на занятии мы будем готовить бутерброды, а их основой является хлеб!</p> <p>-Кто знает, как переводится слово «бутерброд»?</p> <p>Бутерброд (нем) – хлеб с маслом. Основа бутерброда – хлеб. Бутерброды используют как самостоятельное блюдо или в качестве закуски.</p> <p>Бутерброды вносят разнообразие в меню, их</p>	<p>Включаются в диалог, определяют цель и задачи занятия.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - развитие мелкой моторики кисти и пальцев рук; - развитие навыков обращения с кулинарными приспособлениями;

	<p>приготовление не занимает много времени, они удобны для питания как в домашних условиях, так и в дороге. Бутерброды чаще всего готовят на пшеничном или ржаном хлебе. Его состав и вкус хорошо сочетаются со многими продуктами. В качестве основы для бутербродов иногда используется печенье. При приготовлении бутербродов, хозяйка может проявить всю свою фантазию и выдумку, показать свой вкус.</p> <p>-Прежде, чем перейти к практической части занятия, давайте вспомним всё, что мы знаем о бутербродах!</p>		
<p>3. Этап Освоение нового материала/ закрепление /обобщение</p>	<p>Организация просмотра презентации. Слайд 3 -По способу приготовления бутерброды делятся на: открытые (простые и сложные), закрытые (дорожные) и закусочные (для праздничного стола). По технологии приготовления бутерброды бывают холодными и горячими. -Какие продукты применяют для приготовления бутербродов? Для чего украшают бутерброды? -Наиболее распространенный вид бутербродов – это открытые простые(хлеб с сыром, колбасой, ветчиной). Бутерброды с несколькими видами продуктами (например, хлеб с кусочками вареного мяса и огурцом) называют комбинированным или сложным. Закрытые бутерброды приготавливают с двумя ломтиками хлеба. Такие бутерброды готовят только с твердыми видами продуктов. -Назовите продукты, используемые для приготовления</p>	<p>Отвечают на вопросы педагога.</p> <p>Знакомятся с презентацией.</p> <p>Отвечают на вопрос(хлеб, масло, сыр, колбаса, соленый</p>	<p>Расширение представлений о простых, доступных продуктах, способах их сочетания и обогащение словаря.</p>

	бутербродов.	огурец, килька, шпиг, шпроты, майонез)	
4.Этап первичного закрепления новых знаний.	<p>-Какие новые факты вы узнали о бутербродах? - В каких случаях могут выручить бутерброды? -Какие их виды целесообразно готовить для вечеринки, похода, завтрака или перекуса?</p> <p>Подготовка к практической работе «Приготовление бутербродов». Заострить внимание учащихся на охране труда, организации рабочего места, мытье посуды.</p> <p>1. <i>Санитарно-гигиенические требования.</i></p> <p>Пищу готовить в специальной одежде. Перед началом работы вымыть руки с мылом. Волосы убрать под косынку. Использовать только свежие продукты. Пищевые отходы собирать в ведро, своевременно выносить их.</p> <p>2. <i>Требования безопасности при работе с ножом.</i> Осторожно обращаться со столовыми приборами – ножом. Держать нож за ручку на расстоянии от лезвия не менее 2х см. Не поднимать нож слишком высоко над разделочной доской. Передавать нож ручкой вперед.</p> <p>Физразминка На урок мы принесли (ходьба на месте) Хлеб, колбаску, масло, (взмахи руками перед собой) И сейчас, мы смастерим (движения ладонями, Намазывание куска хлеба ножом) Бутерброд прекрасный (хлопки перед собой)</p>	<p>Включаются в диалог, направленный на выявление видов бутербродов, знание техники безопасности и санитарно-гигиенических требований.</p> <p>Выполняют движения.</p>	<p>способствует развитию познавательной активности учащихся, улучшает их адаптацию в среде сверстников, повышает их уровень самооценки</p>

<p>5.Этап Творческое применение знаний в ходе практических упражнений</p>	<p>Практическая работа «Приготовление бутербродов».</p> <p>Дети делятся на 4 команды и готовят 4 вида бутербродов: со шпротами и солёным огурцом, с паштетом на солёном печенье, с колбасой и сыром (горячие), с морковно-сырной массой. Стараются оригинально их украсить (зелень, лимон). Накрывают стол, к бутербродам подаётся чай. Во время чаепития ребята оценивают работу своих товарищей. Тут же в форме непринуждённой беседы анализируем состав приготовленных бутербродов:</p> <p><i>Что такое бутерброд?</i> <i>Это – НА и это – ПОД.</i> <i>Что кладется сверху – НА?</i> <i>Масло, рыба, ветчина,</i> <i>Огурец, игра и сыр,</i> <i>И кусочек колбасы...</i> <i>Только хлеб кладется – ПОД</i> <i>И выходит бутерброд.</i></p>	<p>Включаются в творческую деятельность, направленную на развитие практических умений и навыков приготовления бутербродов.</p> <p>Проводят анализ готовых изделий, отмечают наиболее интересные варианты приготовленных бутербродов.</p>	<p>Коррекция отдельных сторон психической деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> - развитие коммуникативных навыков; - развитие зрительной памяти и внимания; - развитие навыков практического применения полученных теоретических знаний.
<p>6.Рефлексия</p>	<p>- Оцените свою работу на уроке, используя рефлексийный экран:</p> <p>Сегодня я узнал (-а)... Я попробую... Я научился (-а)...</p> <p>Мне захотелось... Теперь я могу... Я расскажу родителям.</p>	<p>Каждый учащийся высказывается.</p>	<p>Обобщение своего эмоционального состояния.</p>