**Технологическая карта урока по ОСЖ в 7 классе**

**Тема:** «Приготовление третьих блюд. Кисель».

|  |  |
| --- | --- |
| **Учебный предмет** | Основы социальной жизни |
| **Класс** | **7Б**(У/О) | **Тип урока** | Изучение нового материала |
| **Цель занятия** | Научить обучающихся готовить кисель. |
| **Задачи урока** | *образовательные* | Сформировать практические навыки приготовления киселя по технологической карте. |
| *коррекционно-развивающие* | Коррекция и развитие связной устной речи посредством проговаривания последовательностей действий по технологической карте и участия в вербальной беседе.Коррекция устной речи через развитие умения отвечать на вопросы полным ответом.Коррекция мыслительной деятельности, внимания посредством выполнения практической работы по технологической карте.Коррекция коммуникативных навыков посредством работы в коллективе. |
| *воспитательные* | Воспитывать аккуратность, бережное отношения к оборудованию, эстетический вкус.Воспитывать культуру о правильной и полезной пище.Воспитывать умение работать в парах, в команде.Воспитывать трудолюбие, организованность. |
| Т**ехнологии** | Здоровьесберегающие технологии, ИКТ- технологии, технология ситуативного обучения, элементы игровых технологий, коррекционно-развивающие  | **Межпредметные связи** | Чтение, математика |
| **Планируемый результат** |
| Предметный (ПР) | - использовать речевые алгоритмы при работе с технологической картой;-принимать участие в беседе, отвечая полным ответом на вопросы;- подбирать продукты и оборудование с учетом требований технологий; выполнять технологические операции. |
| Личностный (ЛР) | -осознанно выполнять обязанности ученика;- умение провести самоанализ выполненной работы;- проявлять самостоятельность в выполнении учебных заданий, поручений;- формировать готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства. |
| Используемая литература | Книга о вкусной и здоровой пище. Ред. проф. О. П. Молчанова, проф. Д.И. Лобанов, М., 1952 г.Любимые блюда: Кисели, Урал., 2006 г. |
| Ресурсы(основные, дополнительные) | Оборудование | Мультимедийная панель, плакаты, кухонное оборудование в соответствии с технологической картой. |
| Дидактический (раздаточный) материал | Технологическая карта приготовления блюда, карточки с заданиями,  |
| Интернет-ресурсы |   |

|  |
| --- |
| **Организация деятельности на занятии** |
| **Деятельность учителя** | **Деятельность обучающегося** | **Использование медиаресурсов,** **наглядного материала** |
| **I. Организационный момент.** |
| **Психологический настрой.****Упражнение «Волшебная поляна»**  - На улице зима, выпал снег, дуют ветры, и настроение стало грустным. Все эти цветы (показывает на вырезанные цветы) раньше росли на большой солнечной поляне. Представьте, что наш класс и есть волшебная солнечная поляна. Чтобы развеять нашу тоску и добавить нам на урок летнего настроения, давайте прикрепим цветок там, где вам понравится (к цветку на край приклеен маленький кусочек скотча с выдвинутым концом, за него и приклеим). Посмотрите – в классе стало теплее и веселее, потому что зацвели цветы, а с ними и ваши лица. Пусть так и будет всегда! Будьте всегда в хорошем настроении. - Доброе утро, ребята! Пусть оно действительно будет для нас сегодня добрым.  - Назовите, какое сегодня число?- Какой день недели?- Который урок по счету? | Акцентируют внимание на учителя. Прикрепляют цветы. | Вырезанные разноцветные цветы |
| **II. Актуализация знаний** |
|  - Кто мне назовет какой раздел мы изучаем? - Какие блюда мы уже умеем готовить? (щи, макароны с сыром)- Назовите тему прошлого урока. (Приготовление щей) | Отвечают на вопросы учителя, выполняют задание, называя продукты питания. |  Слайд |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **III. Повторение ранее изученного материала** |  |  |
| 1. **Интерактивное задание «Варим щи»**

Перед вами продукты, выберите те, которые необходимы для приготовления щей. - Молодцы, справились. 2. **Грамматическое задание «Измени слово»**- Из каких продуктов можно еще приготовить суп? Как называется суп…..- из мяса – мясной- из рыбы - рыбный- из кабачка – овощной **Мы теперь с вами знаем, как приготовить 1-ое, 2-ое блюдо. А какого блюда не хватает?** К третьим блюдам относятся напитки. |  Работают на интерактивной панели, выбирают продукты.Называют супы | <https://disk.yandex.ru/i/YzeDa4y_eCrfMA>  |
| **ФИЗКУЛЬТМИНУТКА****Назови напиток** **Посмотрите вверх и найдите карточку с название напитка, посмотрите вправо и прочтите название третьего блюда, посмотрите влево – назовите напиток.** |  |  |
| **IV. Сообщение темы урока**  |  |  |
| 1. **Ребус.**

Какой именно напиток мы будем готовить, вы узнаете, отгадав ребус1. **Тема нашего урока «Приготовление третьих блюд. Кисель»**
 | Обучающие отгадывают ребускисель |  |
| **V. Изучение нового материала** |  |  |
| 1. Сегодня на уроке мы с вами будем готовить кисель. Кисели в те далекие времена были совсем не те, к которым мы привыкли сегодня, и готовили их из овса, ржи, пшеницы, гороха

*Слово “кисель” берет свое начало от общеславянского “киселъ”. В переводе оно означает “кислый”, “квашенный”. Именно так и готовится кисель — путем закваски. Он является продуктом кисломолочного брожения.* А когда же на Руси появился кисель? Внимание на экран. 1. Кисели можно приготовить из различных фруктов и ягод, свежих, сухих и свежемороженых. Мы будем готовить кисель из ягод. Но прежде чем вы получите технологические карты, давайте вспомним, где могут расти ягоды? (лес – сад)

**Интерактивная игра «Лесная – садовая».** Ваша задача посмотреть на картинку и определить, где растет ягода. Мы будем готовить кисель из клюквы. Кисель из клюквы- это… (клюквенный кисель)Клюква- это природная кладовая аскорбиновой кислоты и ацетилсалициловой кислоты. Да-да, клюква содержит свой родной аспирин, поэтому, если вы простудились, у вас температура, лучший напиток - морс или кисель из клюквы.  | Смотрят ролик «История киселя»Называют ягоду, отвечают, где растет, чем полезна.(**Черника** - высокое содержание витаминов и микроэлементов в чернике обеспечивает надежную защиту от бактерий и вирусов в сезон простуд. **Клубника** - эта ягода – настоящая кладезь витамина С, которого в ней больше чем в лимоне (в пересчете на 100 граммом). Поэтому она укрепляет иммунитет**Черная смородина** - улучшает аппетит, нормализует работу желудка и кишечника.) | <https://disk.yandex.ru/i/fgHYplbkc1OoLQ> <https://disk.yandex.ru/d/lWOjlTrg8VXIeQ>  |
| **VI. Подготовка к практической работе.** |
| **1**. Перед вами технологические карты приготовления киселя, ознакомьтесь. - Из скольких частей состоит технологическая карта?- Назовите их. - Как называется первая часть?- Какие продукты понадобятся нам для приготовления киселя? Приготовьте.- Как называется вторая часть? - Какое оборудование нам понадобится? Приготовьте.**2.** Распределение обязанностей в соответствии с технологической картой.**3.** Повторим санитарно-гигиенические требования. С чего мы начнем практическую работу?  Молодцы! Надевайте. | Читают, готовят продукты и оборудование.Надевают спецодежду |  |
| **VII. Практическая работа.** |  |  |
|  **1. Текущий инструктаж во время выполнения практической работы.** 1-й обход – проверка соблюдений безопасных приемов труда. 2-й обход – проверка правильности выполнения трудовых приемов и последовательности работы3-й обход – проверка правильности осуществления у обучающихся самоконтроля, помощь. |  Выполняют практическую работу в соответствии с пунктами технологической карты. |   |
| 1. **Сервировка стола**

Разлить кисель по чашкам.1. **Дегустация готового блюда**
 | Сервируют столДегустация |   |
| 1. **Заключительный инструктаж**
* Анализ технологии приготовления блюда
* Оценивание каждого обучающегося
* Отметить правильность соблюдения ТБ при работе.
* Уборка рабочих мест, спецодежды.
 |   |   |
| **VII. Закрепление новых знаний и навыков.** |
|  **-** Из чего можно приготовить 3-е блюдо? -Как называется напиток, в который добавлен крахмал?-Чем полезен кисель? |  Слушают учителя и отвечают на вопросы |   |
| **VIII. Итог урока. Рефлексия.** |
| - Что нового сегодня мы узнали на уроке?  - Вкусным ли получился кисель? - Будете ли вы использовать этот рецепт в жизни?- Какой момент урока вам показался наиболее интересным и познавательным? - Наш урок был насыщен полезной информацией, которая вам обязательно пригодится в жизни. А нашим гостям мы дарим буклеты с информацией о киселе. Ребята, работали вы все активно, заинтересованно и заслуживаете хороших отметок! Кроме хороших отметок, вы сегодня получите удовольствие от вкусно приготовленного киселя! Молодцы! Урок окончен. Всем спасибо за участие! | Отвечают на вопросы Раздают буклеты | Слайд |