**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 ребус     1. **Тема нашего урока «Приготовление третьих блюд. Кисель»** | Обучающие отгадывают ребус  кисель |  |
| **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 работы  3-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 стол  Дегустация |  |
| 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 |