Урок по предмету «Основы социальной жизни»

Тема «Хлеб и хлебобулочные изделия»

для обучающихся с умственной отсталостью

 (интеллектуальными нарушениями)

Вариант 1

5 класс

Цель:

Знакомство с видами хлебной продукции, правилами хранения и способами вторичного использования хлеба. Сформировать представление о значении хлеба для обеспечения полноценного развития организма.

Задачи:

Образовательная (ые):

-формировать знания о разнообразии хлебобулочных изделий,

-познакомить учащихся с историей происхождения хлеба,

-расширить знания о пользе хлебных продуктов.

Развивающая (ые):

-Продолжить развивать умения и навыка по экономному отношению к хлебобулочным изделиям, к их хранению и переработки.

Коррекционная (ые):

-коррегировать мыслительные процессы в ходе выполнения различных заданий.

Воспитательная (ые):

-способствовать формированию бережного отношения к хлебу и уважения к людям, чьи профессии связаны с производством хлеба.

**Словарное слово -** хлеб.

|  |
| --- |
| **Планируемые результаты:** |
| **Личностные**-Формирование уважительного отношенияистории и культуре русского народа. - Овладение социально – бытовыми навыками, используемыми в повседневной жизни.-Развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками.-Формирование ценностей, чувств-проявление сопереживания к чувствам других людей.  | **Предметные** | **БУД****Личностные БУД**-осознанно выполнять обязанности ученика**Регулятивные БУД**-осознанно действовать на основе разных видов инструкций для решения практических и учебных задач; -осуществлять взаимный контроль в совместной деятельности;-обладать готовностью к осуществлению самоконтроля в процессе деятельности**Познавательные БУД**-использовать логические операции на наглядном, доступном вербальном материале в соответствии с индивидуальными возможностями**Коммуникативные БУД**-слушать собеседника, вступать в диалог и поддерживать его |
| **Базовый уровень** | **Минимальный уровень** |
| -Иметь представление о хлебобулочных изделиях, месте хранения, способах вторичного использования.-Уметь определить хлебобулочные изделия. | -Знать что такое хлеб, виды хлеба и хлебобулочные изделия. -Уметь определять виды хлеба. -Иметь представление о значении хлеба для обеспечения полноценного развития организма. -Знать правила хранения и способы вторичного использования хлеба. |

**Ход урока**

**1.Орг. момент. Проверка готовности.**

Перед тем как приступить к работе, хочу напомнить вам

правила поведения на уроке.

|  |  |
| --- | --- |
| На уроке будь старательнымБудь спокойным и внимательным.Все пиши, не отставая.Слушай, не перебивая. | Говори все четко, внятноЧтобы было всем понятноЕсли хочешь отвечатьНадо руку поднимать |

Все вспомнили? Приступаем.

**2.Инструктаж по самооцеванию.**

Ребята, в процессе урока, вы самостоятельно будете оценивать свою деятельность,

после каждого задания, с помощью **Планшета достижений**.

-Если задание выполнено без ошибок - вы берете и вставляете в планшет- 2 фишки,

Если допустили 1-2 ошибки - 1 фишку,

если допустили 3 и более ошибок- 0 фишек.

-По количеству набранных фишек, выставим **отметки** за урок:

5- если вы набрали 6 фишек

4- если вы набрали 3-5 фишек

3- если вы набрали 1, 2 фишки.

**2.Формулировка темы урока.**

Чтобы узнать тему урока предлагаю вам отгадать загадки.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| На одном большом заводе,Он - и не кирпичный вроде, В огнедышащей печиВыпекают кирпичи.Я кирпич купил в обед, Ведь к обеду нужен ..(Хлеб)**Записать** слово хлеб на доске. | Мнут и катают,В печи закаляют,Потом за столомРежут ножом. (Хлеб) | Без выходных, из года в годРаботает хлебозавод.Ванилью пахнет улочка,Когда печется … .(Булочка)**СЛАЙД** |
| Средь хлебов продолговатых,Он блондинистый баронИ известен всем ребятам:Славен корочкой...(БАТОН!) **СЛАЙД** | Маленькая, кругленькаяЕю я люблю хрустеть,Вовсе это не ватрушка,А простая к чаю — … .(Сушка)**СЛАЙД** | Маленькое, сдобноеКолесо съедобное.Я одна его не съем,Разделю ребятам всем.(Бублик)**СЛАЙД** |

-Как можно назвать одним словом, эти изделия.

-Можно их отнести к хлебу? Тогда как их можно назвать?

-Правильно, тема урока посвящена не только хлебу, но и хлебобулочным изделиям.

**СЛАЙД** Тему урока прочтет … Хлеб и хлебобулочные изделия.

**3.Формуровка цели урока**

-Как вы думаете, что вы узнаете и чему научитесь на уроке?

(какие бывают хлебобулочные изделия)

-А еще мы с вами познакомимся с историей возникновения хлеба,

составим правила хранения

и узнаем способы использования сухого хлеба.

-Скажите, где вы можете применить полученные знания и умения.

 (Использовать в повседневной жизни: знания пригодятся при выборе хлебобулочных изделий в магазине, научимся правильно хранить хлеб и использовать сухой хлеб).

-Запишите число, вид работы и тему урока в тетрадь.

**4. Изучение нового материала**

-Ребята, скажите, как часто вы едите хлеб?(каждый день)

- С какими блюдами, продуктами, вы употребляете хлеб ? (супом, котлетами, мясом, салатами, бутерброды с маслом, колбасой, овощами, рыбными блюдами, с молоком, с чаем и т.д.)

-Назовите хлебобулочные изделия, которые вы любите.

-**Хлеб и хлебобулочные изделия занимают особое место на нашем столе,**

являясь основным продуктом питания, который мы употребляем ежедневно.

Данные изделия, необходимы для полноценной жизнедеятельности человека, потому что,

- обеспечивают человека в питательных веществах,

-усиливают сопротивляемость заболеваниям,

-влияют на рост и развитие мышц и костей,

-повышают физическую и умственную работоспособность.

Задумайтесь, почти половину своей энергии человек берет от хлеба.

Вот каким ценным продуктом питания является хлеб!

- Как хлеб пришел к нам на стол, я предлагаю, узнать из истории возникновения хлеба.

Слушайте внимательно, потому что эти знания пригодятся вам, для правильных ответов на вопросы. Сообщение прочитает……….

**СООБЩЕНИЕ**

По мнению историков, хлеб на территории России появился примерно **пятнадцать тысяч лет тому назад**.

**СЛАЙД** Люди заметили растения, семена которых насыщали и утоляли голод.

Эти растения были **пшеница, рожь и овес**.

Сначала, люди **поедали зерна в сыром виде**, а затем стали растирать зерна камнями, получая муку. Они ее варили и делали кашу.

Потом стали запекать хлеб на огне. И с тех пор, люди стали ***не варить хлеб, а выпекать***.

**СЛАЙД** На Руси хлеб виде **каравая** стал символ гостеприимства и достатка. У русского народа сложилась традиция встречать гостей хлебом и солью .

**Вопросы**

**1.Когда появился хлеб на Руси?**

-Какое самое большое число вы изучаете по математике? А это больше в 15 раз.

**2.Из зёрен каких растений готовилась мука?** Пшеница, рожь, овес.

-Если мука приготовлена из зерен пшеница, как она называется?(пшеничная)

-Из зерен ржи? (ржаная)

-Из зерен овса?(овсяная)

**3. Какой сначала был хлеб?** (жидкий как каша)?

**4.А потом что** научились делать? (научились делать тесто и стали выпекать).

**4.Что является символом гостеприимства и достатка на Руси?**

Для нашего народа хлеб – это не только замечательная выпечка,

но и часть русской культуры.

-Сначала выпекали **хлеб в виде каравая,**

**СЛАЙД** затем появился формовой хлеб, **в виде буханки.**

**Давайте определим, что такое хлеб. Как вы думаете ?**

-А из чего выпекается хлеб? (Из теста)

**СЛАЙД**

**Словарная работа.** Запишите в тетрадь понятие хлеб и его значение. Чтение.

**Хлеб -** это хлебобулочное изделие, которое выпекается из теста.

-Кто знает, что входит в состав в теста?

 (вода, соль, дрожжи, мука, т.д**.**).

-Но, основным компонентом теста является **мука.**

**-**А вы знаете, что хлеб по составу муки бывает разным?

-Какие виды хлеба вы знаете?

-Давайте рассмотрим на **СЛАЙДЕ**, схему **виды хлеба** по составу муки,

 которые мы наиболее часто используем в повседневной жизни.

 **Виды хлеба**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПШЕНИЧНЫЙ** | **ПШЕНИЧНО- РЖАНОЙ** | **РЖАНОЙ** |
| готовится из**пшеничной муки** | готовится из**пшеничной и****ржаной муки** | готовится из**ржаной муки** |
| Белый хлеб | Серый хлеб | Черный хлеб |

 **-Рассмотреть примеры на СЛАЙДЕ,**

-НА ЖИВЫХ ОБЪЕКАТАХ, на этикетках название муки прочитать

- попробуйте, получается, что не только цвет, но и вкус разный.

-Вклейте в тетрадь данную схему.

**-Работа с карточками индивидуальной работы №1.**

**СЛАЙД**

А теперь предлагаю выполнить **задания по карточке.**

Для этого **в 1 задании** вам необходимо вставить пропущенные слова в понятии хлеб.

Во **2 задании** определить вид хлеба, **1 вариант** записываете вид, **2,3 вариант** расставив стрелки.

**-Поменяйтесь карточками, и проверьте правильность выполнения работы,**

**опираясь на слайд.**

 **СЛАЙД.**

**-Оцените выполненную работу. Возьмите необходимое количество фишек, и вставьте в планшет.**

**НА СТЕНЕ**

Без ошибок- 2 фишки,

1-2 ошибки - 1 фишку,

3 и более ошибок- 0 фишек.

За всю жизнь человек съедает в общей сложности 15т хлебобулочных изделий,

Давайте рассмотрим **СЛАЙД**  многообразие хлебобулочных изделий.

Существует более 100 сортов хлеба, печенье, кексы, булочки, пирожки, праздничные куличи, сухарики и т.д.

 Давайте, перечислим некоторые из них, **СЛАЙД** по цепочке.

Посмотрите внимательно.

 -Что общего у этих изделий? (все изделия, которые выпекаются из теста).

Правильно, хлебобулочные изделия –это все изделия приготовленные из теста, в том числе и хлеб.

**А теперь поиграем в игру ДА. НЕТ,**

Я вам показываю картинку с изображением изделия.

Если оно хлебобулочное, вы показываете…зеленую карточку..

Если не является хлебобулочным , вы показываете….красную карточку.

**-Самостоятельно оцените свою работу, возьмите необходимое количество фишек.**

**-Предлагаю отдохнуть, провести физминутку.**

Вырос в поле колосок, (Дети сидят на корточках)
Он не низок, а высок. (Постепенно поднимаются)
Налетел ветерок, (Поднимают руки вверх, качают)
Закачался колосок.
Мы в поле придем, (Ходьба на месте)
Колоски соберем, (Наклон)
Муки натолчем, (Кулаком одной руки стучат по ладони другой)
Каравай испечем, (Сжимают кисти рук)
Гостей приглашаем,
Караваем угощаем. (Вытягивают руки вперед, ладони вверх)

-Хлебобулочные изделия не долгосрочный продукт. Срок хранения от3 до 5 дней.

-Скажите как могут испортиться хлебобулочные изделия ? (Высыхают, плесневеют)

-Правильно. Изделия подвержены высыханию, покрываются плесенью.

Чтобы всего этого избежать, существуют определенные **правила хранения**, обратите внимание на **СЛАЙД,** но почему то некоторые слова пропали, д**авайте вместе с вами подберем необходимые слова и составим ПРАВИЛА ХРАНЕНИЯ.**

**Правила хранения**

 **хлебобулочных изделий**

1. Хранить необходимо в закрытой посуде, хлебнице или в холодильнике в пакете, на нижней полке.

2. Хлебницу, посуду нужно регулярно мыть, протирать и хорошо просушивать.

3. Удалять крошки раз в неделю.

**- Вклеивание карточек с правилами в тетрадь.**

-Ребята, помните, нельзя употреблять изделия при появлении плесени,

 потому что она может стать причиной сильного отравления организма.

А вот сухой хлеб мы можем использовать.

- Скажите, как вы дома используете сухой хлеб? (кормить животных, птиц итд)

-Сухой хлеб не стоит выбрасывать, ведь не составит труда приготовить из него **сухарики,** что бы добавлять их в различные блюда: **СЛАЙД** чтение по цепочке.

- для добавки в супы

## -для добавления в салаты

## -для приготовления кваса.

Вот видите, какие простые способы использования сухого хлеба.

**-Работа с карточками индивидуальной работы №2.**

А теперь предлагаю выполнить **задания по карточке.**

**СЛАЙД**

**В 1 задании необходимо о**тметь **знаком +** верное утверждение,

 **знаком –** неверное утверждение.

**Во 2 задании.** Закончить предложение.

-Ребята, чтобы испечь хлеб или любое другое хлебобулочное изделие,

надо потратить много труда, **Хлеб это дело тысячи человеческих рук.**

**Мы все должны уважать труд людей** занятых в производстве хлеба, потому что они проделывают очень трудоемкую работу.

**- ОБРАБОТКА ЗЕМЛИ -ПОСЕВ ЗЕРНА - УХОД ЗА ПОСЕВОМ- СБОР УРОЖАЯ - СОРТИРОВКА ЗЕРНА -ПОМОЛ ЗЕРНА В МУКУ - ЗАМЕС ТЕСТА- ВЫПЕЧКА**

-Назовите профессии этих людей.

**Профессии:**тракторист, шофёр, комбайнёр, хлебороб, сортировщик, мельник, пекарь, продавец.

-А уважение к труду человека данных профессий это, прежде всего - уважение к хлебу.

**-Как вы понимаете выражение уважать хлеб?**

-Никогда не бросать хлеб;

-Поднимать брошенный кусок,

чтобы не затоптали в грязь человеческий труд,

лучше отдать птицам, но не оставляй на полу, на земле;

-Не оставлять недоеденных кусков;

-Хлеба нужно брать столько, сколько потребуется.

**Уважать хлеб- это значит бережно относится к нему.**

 - **Вклейте памятки бережного отношения к хлебу и не забывайте их выполнять.**

-Существует выражение БЛОКАДНЫЙ ХЛЕБ, что это значит?

-Блокадный хлеб, связан с историей нашей Родины, с очень важным событием.

- Давайте вспомним годы ВОВ, назовите их.

-Назовите дату начала войны -22 июня 1945 год

-Назовите дату окончания войны- 9 мая 1945 год.

-5 долгих лет наш народ сражался с Германией за свою Родину.

 -Так вот, вспомним сегодня про блокаду г. Ленинграда (сейчас Санкт-Петербург), которая, длилась 900 дней и ночей. **Почти 2,5 года**

**-** Сколько горя перенес русский народ. Сколько людей погибло не только в боях, но и от голода.А мы с вами не знаем, что такое голод.

-А вот когда немцы кольцом окружили город Ленинград и не давали ввозить продукты питания, рабочие получали по 250 г хлеба в день, а жители ещё меньше - 125г на день.Этот хлеб и получил название БЛОКАДНЫЙ ХЛЕБ.

**-ПОКАЗЫВАЮ.** Посмотрите, какие это маленькие кусочки.

И сделан он был не из чистой муки, в него входили опилки, отруби, бумага. Но эти крохи помогали им выжить в то суровое время.

 ***Поэтому и сейчас люди, пережившие блокаду, так уважительно относятся к хлебу .***

-Предлагаю посмотреть видеофрагмент, и подумать о том, каким великим богатством вы владеете, беря в руки кусочек хлеба и как к нему надо относиться.

**ПРОСМОТР ВИДЕО**

Мы относимся к хлебу, как к чему-то привычному. А ведь это неправильно.

Нет на свете ничего дороже хлеба. Это видео показывает нам, настоящую ценность хлеба, и если во время просмотра вы сопереживали людям, брали на себя их душевную боль – значит, вы настоящие патриоты своей Родины **и надеюсь,**

 всегда будете **бережно** относится к ХЛЕБУ!

**Итог.**

Давайте посчитаем количество фишек и выставим отметки за урок.

**Рефлексия.**

**«Продолжи фразу»**

|  |  |
| --- | --- |
| **- На уроке я узнал**-когда возник хлеб- что каравай является символом гостеприимства и  достатка на Руси-что такое хлеб-какие хлебобулочные изделия бывают, -что у них общего- какие бывают виды хлеба по составу муки (пшеничный, пшенично- ржаной, ржаной).-что блокадный хлеб весил 250 и 125 грамм- что нужно уважать труд людей и бережно относиться к хлебу | **-На уроке я научился**- определять хлебулочные изделия - различать виды хлеба- способам использования сухого хлеба |

**Спасибо за урок, я очень довольна вашей работой**

**Надеюсь, что полученные знания вы примените в своей повседневной жизни.**

**Домашнее задание.**

Работа по тетради. Чтение правил, памятки.