**Конспект по предмету: «Домашний труд»**

**для обучающихся с умеренной умственной отсталостью и тяжёлыми множественными нарушениями в развитии, 6 класс**

**Тема: Приготовление горячего бутерброда.**

**Цель:** способствоватьформированию у обучающихся навыков самостоятельной работы, развитию жизненных компетенций в процессе ознакомления обучающихся с технологией приготовления горячего бутерброда.

**Задачи:**

**1. Обучающие:**

- познакомить с понятием «горячий бутерброд»;

- закрепить знания о санитарно-гигиенических требованиях к приготовлению пищи;

- отрабатывать навык выбора приборов и посуды, необходимых для приготовления горячего бутерброда, самостоятельно, под контролем, с помощью (в зависимости от индивидуальных возможностей обучающихся);

- закрепить знания о правилах безопасной работы с ножом;

- организовать деятельность по ознакомлению с технологией приготовления горячего бутерброда;

- упражнять в умении нарезать хлеб, намазывать ломтики хлеба маслом, снимать кожуру с колбасы и нарезать её, раскладывать кусочки колбасы и сыра на хлеб, украшать бутерброд зеленью.

**2. Коррекционные:**

**-** создать условия дляобогащения и активизации словаря (горячий бутерброд);

- способствовать формированию высших психических процессов: памяти, восприятия, мышления;

- учить организовывать и планировать свою деятельность;

- способствовать навыкам осуществлять самоконтроль, осуществлять поэтапный контроль над выполняемой деятельностью.

**4. Воспитательные:**

- продолжать воспитывать культуру труда, аккуратность, трудолюбие;

- способствовать воспитанию бережного отношения к продуктам питания.

**Тип урока:** комбинированный.

**Технология:** урок-практикум.

**Понятийный аппарат:** горячий бутерброд, духовой шкаф, противень, бумага пергаментная для выпечки, прихватки, кулинарные щипцы. Место проведения: кабинет домоводство.

**Место проведения:** кабинет домоводство.

**Оборудование:**

духовой шкаф, противень, деревянная подставка, бумага пергаментная для выпечки, прихватки, кулинарные щипцы, тарелка для готовых бутербродов;

на каждого ребёнка: разделочная доска, нож, салфетки, тарелка, карточки с алгоритмом санитарно-гигиенических требований, технологическая карта по приготовлению горячего бутерброда.

**Продукты на 1 порцию:**

белый хлеб – 40 г, масло сливочное – 5 г, колбаса варёно-копчёная – 20 г, сыр для сэндвичей – 1шт, зелень для украшения бутерброда.

**Продолжительность урока:** 40 минут.

**Ход урока.**

**1. Мотивационный этап.**

Учитель показывает вывеску кафе «Бистро».

- В этом кафе для посетителей очень быстро готовят бутерброды, ход-доги и вкусные напитки. Поэтому кафе называется «Бистро».

- Кто готовит эти блюда?

*Предполагаемый ответ обучающихся*: повар.

Учитель:

- Давайте организуем в кабинете домоводства кафе «Бистро». Хотите стать поварами и научиться готовить горячий бутерброд?

*Предполагаемый ответ обучающихся*: да.

**3. Основной этап.**

**Актуализация знаний.**

Учитель:

- Повар должен знать санитарно-гигиенические требования к приготовлению пищи. Предлагаю выложить карточки.

*Предполагаемые действия обучающихся*: обучающиеся выкладывают карточки с алгоритмом санитарно-гигиенических требований при работе с продуктами самостоятельно или под контролем. Часть обучающихся озвучивают значение карточек.

- Как называется ломтик хлеба с маслом, сыром, колбасой?

*Предполагаемый ответ обучающихся*: бутерброд.

Учитель:

- Что такое бутерброд?

 *Предполагаемый ответ обучающихся*: бутерброд - это закуска.

- Кто из вас ел бутерброд? Какие продукты нужны для приготовления бутерброда?

*Предполагаемый ответ обучающихся*: хлеб, масло, сыр, колбаса, зелень, котлета, сосиска, огурец, помидор, икра, яйцо.

**Первичное усвоение новых знаний.**

Учитель достаёт из духового шкафа тарелку с горячим бутербродом:

- Рассмотрите, это горячий бутерброд. Для его приготовления нужно взять ломтик белого хлеба, намазать его сливочным маслом, положить два ломтика колбасы и пластинку сыра. Главный продукт горячего бутерброда - сыр, который кладётся верхним слоем. Готовят его в заранее разогретом до 180 градусов духовом шкафу 10 минут (до плавления сыра). Украшают - петрушкой или укропом. Такие бутерброды подают и едят в горячем виде.

**Первичная проверка понимания материала.**

Учитель:

- Почему его называют горячим?

*Предполагаемый ответ обучающихся*: потому что бутерброд запекают.

- Где можно приготовить бутерброд?

*Предполагаемый ответ обучающихся*: в духовом шкафу, в микроволновой печи.

- Какой продукт лежит верхним слоем?

 *Предполагаемый ответ обучающихся*: сыр.

Учитель предлагает приготовиться к работе с продуктами.

*Предполагаемые действия обучающихся:* надевают фартуки и моют руки с мылом.

Учитель:

- Перед вами на столе лежат продукты. Рассмотрите и выберите те, которые нужны вам для работы. Кто хочет рассказать, какие продукты он выбрал для приготовления горячего бутерброда?

 *Предполагаемый ответ обучающихся*: для приготовления горячего бутерброда нужно взять хлеб, колбасу, масло, сыр, зелень.

- Какой инвентарь и посуда нужны для приготовления горячего бутерброда?

*Предполагаемый ответ обучающихся*: разделочная доска, нож, прихватки, противень, бумага пергаментная для выпечки, тарелка.

- Главный инструмент для повара на кухне - нож. Назовите правила безопасной работы ножом.

*Предполагаемый ответ обучающихся*: держи нож за ручку, не поднимай нож высоко, клади нож на стол ручкой к себе, используй нож по назначению, храни нож в подставке.

**Пальчиковая гимнастика.**

- На урок мы принесли: хлеб, сырок, колбаску.

И сейчас мы смастерим бутерброд прекрасный.

Колбасу порежем (ребром правой ладони совершаем движения от себя к себе).

И сырок натрём (трём кулак о кулак).

Всё на хлеб положим (ладони на столе поворачиваем, то внутренней, то внешней стороной).

Угостить вас сможем (сгибаем и разгибаем пальцы, как бы приглашая подойти).

Бутерброд для Саши, Паши, Димы, Влада и Сергея (указательным пальцем правой руки, загибаем поочерёдно пальца левой руки).

Ешьте, не стесняйтесь (сгибаем и разгибаем пальцы).

Чаще улыбайтесь (рисуем в воздухе двумя руками улыбку).

**Первичное закрепление.**

Учитель:

- Предлагаю Владу (с достаточным уровнем обучаемости) приготовить свой горячий бутерброд и рассказать нам об этапах работы:

- Отмеряю и отрезаю ломтик хлеба толщиной 1 см.

- Снимаю ломтик хлеба с разделочной доски и откладываю на тарелку.

- Разворачиваю упаковку с маслом так, чтобы было удобно его резать.

- Беру ломтик хлеба в левую руку.

- Беру нож в правую руку.

- Отмеряю и отрезаю кусочек масла.

- Намазываю масло на хлеб и откладываю на тарелку.

- Снимаю оболочку с колбасы.

- Кладу колбасу на разделочную доску.

- Беру нож в правую руку, левой рукой придерживаю колбасу.

- Отмеряю и отрезаю два ломтика колбасы.

- Кладу ломтики колбасы на хлеб с маслом.

- Снимаю плёнку с сыра.

- Кладу пластинку сыра на колбасу.

- Кладу пергамент на противень.

- Кладу бутерброд на противень.

- Ставлю противень с бутербродом в заранее разогретый до180 градусов духовой шкаф на 10 мин (до плавления сыра).

- Надеваю прихватки.

- Достаю противень из духового шкафа с горячим бутербродом.

-Снимаю с противня кулинарными щипцами горячий бутерброд и перекладываю на тарелку.

- Снимаю прихватки.

- Ставлю тарелку с бутербродом на стол.

- Украшаю готовый бутерброд зеленью.

Обучающиеся готовят бутерброды; соотнося свои действия с технологической картой.

Работа выполняется самостоятельно, под контролем и сопряжённо с учителем, в зависимости от индивидуальных возможностей обучающихся.

**3. Контроль усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция.**

Учитель:

- Расскажите, что вы делали и как? Назовите этапы приготовления горячего бутерброда.

*Предполагаемый ответ обучающихся (со средним и базовым уровнем обучаемости)*: по цепочке перечисляют этапы работы с опорой на технологическую карту.

- Где вы можете приготовить горячий бутерброд?

*Предполагаемый ответ обучающихся*: дома в микроволновой печи, духовом шкафу.

- Для кого?

*Предполагаемый ответ обучающихся*: для родителей, гостей, друзей.

**4. Рефлексия.**

Учитель:

- Вы большие молодцы. Я уверена, что посетителям нашего кафе понравятся горячие бутерброды, которые вы для них приготовили.

А сейчас мне хочется узнать ваше мнение об уроке. Закончите предложение. На уроке я узнал…На уроке я научился…Самое интересное было…

**Литература**

1. Адаптированная основная общеобразовательная программа образования обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжелыми и множественными нарушениями развития (вариант 2).
2. Приобщение к миру взрослых: Игры-занятия по кулинарии для детей / Под ред. О.В. Дыбиной. – М.: ТЦ Сфера, 2010.-128с. (Ребёнок в мире поиска).