**Урок технологии "Приготовление блюд из круп – каши на воде. Солдатская каша". 6-й класс**

**Цель:**Научить готовить учащихся кашу на воде *(солдатская каша)*.

Образовательная: Формировать умения приготовления простейших блюд из круп

**Задачи:**

1. Дать представление о солдатской каше.
2. Коррекционно-развивающие: Продолжать развивать произвольное внимание, мышление*(анализ, синтез, сравнение)*.
3. Воспитательная: Воспитывать уважение к поколению военных лет.

**Оборудование:**мультимедиапроектор.

**Наглядный материал:**технологическая карта, карточки с названиями продуктов, необходимых для приготовления каши, карточки с этапами варки каши, [презентация](http://xn--i1abbnckbmcl9fb.xn--p1ai/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/615849/pril2.ppt), мешочки из ткани с наборами различных круп.

**План урока:**

1. Организация начала занятия.
2. Сообщение темы и задач занятия.
3. Актуализация знаний.
4. Изучение нового материала.
5. Физкультминутка.
6. Закрепление.
7. Подведение итогов.

**Ход урока**

**1. Организация начала занятия.**

- Доброе утро, дорогие ребята! Начнем наш урок, я уверена, что он пройдет хорошо.   
- А сейчас: Раз, два, три, четыре, пять – становитесь в круг играть!

Минута релаксации *(Звучит запись “Звуки весны”)*

- Какой сегодня чудесный день! Я улыбаюсь вам, а вы улыбнитесь мне и друг-другу.   
- Как хорошо, что мы сегодня все вместе. Мы спокойны и добры, мы приветливы и ласковы. Мы здоровы. Сделайте глубокий вдох носом и вдохните в себя свежесть, доброту и красоту этого дня. А выдохните через ротик все обиды и огорчения.

*(Дети делают вдох и выдох три раза).*

**2. Сообщение темы и задач занятия.***(Слайд №1)*

**3. Актуализация знаний.**

- Каша – одно из наиболее распространенных блюд русской кухни. Без каши трудно представить нашу еду. У многих людей каша- это ежедневная еда. Каждый знает известную русскую пословицу: “Щи да каша – пища наша”. И это действительно так. Каша питательна, легко усваивается организмом. Ее можно подать и на завтрак, и к обеду, и к ужину. Одинаково охотно едят ее и дети, и взрослые.

- Какую вы любите кашу? А из каких продуктов готовят вашу любимую кашу?

Во время беседы на доске выстраивается схема из карточек с названиями продуктов, необходимых для приготовления

- Таким образом, обязательными продуктами для приготовления любой каши являются: …..*(Дети по схеме перечисляют набор продуктов).*  
- Сейчас мы с вами поиграем в игру “Волшебный мешочек”.

*(Учащимся по очереди предлагается взять один из мешочков, которые сшиты из ткани, и в которые помещены различные виды круп, и, пощупав его, назвать название крупы).*

- По каким признакам вы определили, что в мешочке находится данная крупа?  
- Сегодня, ребята, мы с вами будем учиться варить кашу на воде и узнаем, что такое солдатская каша.

**4. Изучение нового материала.**

- В 2018 году – мы празднуем 73-летие Победы в Великой Отечественной войне.*(Слайд №2).*  
- Кто скажет, с кем воевал советский народ?*(Ответы детей).*  
- Но как говорится- война войной, а обед по расписанию. Эта давно известная истина как нельзя лучше демонстрирует, что боевой дух солдата поддерживает не только "большая идея", но и правильно организованное питание. И сегодня мы с вами научимся готовить простую солдатскую кашу.

- Какая же она солдатская каша? Из какой крупы ее варят?  
- “Солдатская каша” – словарная работа, записать в тетрадь.

Но не только в этом секрет солдатской каши. Мы с вами будем варить кашу в кастрюле на электроплите. А для солдат кашу варят в полевой кухне.

- “Полевая кухня” – специальное транспортное средство либо прицеп, предназначенный для приготовления пищи в военных частях, в походных условиях. *(Словарная работа, записать в тетрадь).*  
- Посмотрите на фотографии- первая, времен Великой Отечественной войны. *(Слайд №3).*  
- Мы видим солдата, готовившего кашу, в полевой кухне, и рядом фотографию полевой кухни из музея. Каждый год 9 мая в разных городах, в том числе и в Красноярске, когда празднуют очередную годовщину Победы над фашизмом, в места гуляния привозят полевые кухни и готовят солдатскую кашу. Посмотрите на фотографии, как это происходит.

*(Слайд №4).*

Вкус каши, сваренный в полевой кухне, совсем другой. Попробовать настоящую солдатскую кашу, сваренную в полевой кухне, вы сможете тоже, если 9 мая придете на всенародные праздники во всех районах нашего города.

- Сегодня мы с вами научимся готовить солдатскую кашу на воде из гречки с тушенкой. Как вы думаете, какие продукты нам будут нужны для ее приготовления? Давайте “сходим” за ними в наш магазин.

Игра “Магазин”. *(Оборудован небольшой стол - прилавок с различными муляжами из упаковок продуктов, в числе которых находятся нужные нам: крупа гречневая, тушенка, соль, перец, масло.)*

Учащимся предлагается сходить и выбрать – “купить” необходимые продукты.

- Молодцы! Вы справились с заданием. Все, что нам необходимо для приготовления каши, вы купили.  
- А сейчас немного отдохнем. Все станем на физминутку.

**5. Физминутка.**

- Представьте, что вы солдаты, давайте помаршируем.

*(Слайд №5)*

Отдых наш – физкультминутка.  
Занимай свои места.  
Шаг на месте левой, правой,   
Раз и два! Раз и два!   
Прямо спину все держите,  
Раз и два! Раз и два!  
И под ноги не смотрите,  
Раз и два! Раз и два!

- Садитесь! Итак, с продуктами мы разобрались, а как правильно приготовить солдатскую кашу? Как ее будем варить?*(Ответы детей).*  
- Я сейчас вам раздам каждому по технологической карте. ([Приложение 1](http://xn--i1abbnckbmcl9fb.xn--p1ai/%D1%81%D1%82%D0%B0%D1%82%D1%8C%D0%B8/615849/pril1.doc)) прочитайте и подумайте, все ли вы рассказали правильно?

**Технологическая карта.**

***Состав:***

* Гречневая крупа – 1 стакан;
* Вода – 3 стакана;
* Тушенка – 1 банка;
* Соль, перец по вкусу.

1. Гречневую крупу промыть.
2. Залить водой из расчета один стакан гречневой крупы на 3 стакана холодной воды.
3. Поставить кастрюлю с крупой и водой на огонь и довести до кипения.
4. Убавить огонь и варить 15 минут.
5. Когда вода почти выкипит, добавить тушенку, масло. Хорошенько размешать и накрыть крышкой.
6. Через пять минут выключить огонь и дать настояться под крышкой.

- Прочитали? Что вы упустили в своих ответах?  
- Давайте повторим еще раз порядок работы *(Повторное чтение технологической карты).*  
- Какие правила безопасной работы нужно помнить? *(Ответы детей).*

На доске вывешиваются правила безопасной работы.

1. Работать с консервным ножом аккуратно, держа в руках полотенце или прихватку;
2. Работая с горячей посудой, пользоваться прихватками;
3. Плиту включать и выключать сухими руками.

**6. Закрепление.**

- А теперь положите свои технологические карты на край парты. Давайте еще раз повторим порядок работы, выполнив следующее задание. У доски лежат карточки, на которых написаны этапы приготовления солдатской каши. Вы по очереди выбираете нужный этап, а остальные должны проверять, правильно ли он выбран? (Ребята по очереди выбирают каждый этап работы).

“Буквенное задание”

“Л” – Поставить кастрюлю с крупой и водой на огонь и довести до кипения.   
“С” – Крупу промыть.   
“Т” – Через пять минут выключить огонь и дать настояться под крышкой около 30 минут.  
“О” – Залить водой из расчета один стакан перловой крупы на 6 стаканов холодной воды.   
“А” – Когда вода почти выкипит, добавить тушенку, масло. Хорошенько размешать и накрыть крышкой.   
“Д” – Убавить огонь и варить 30-40 минут.

- Если вы все сделали правильно, то должно получится ключевое слово- шифр из букв. Предлагаю составить это слово.

Ключевое слово “\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_”

- Кто назовет мне ключевое слово? *(СОЛДАТ)*  
- Молодцы! Правильно, это слово “СОЛДАТ”

**7. Подведение итогов.**

- Итак, наше занятие подходит концу, давайте подведем итоги.   
- На втором- практическом занятии мы пройдем на кухню и будем готовить солдатскую кашу из перловой крупы с тушенкой.  
- Я предлагаю вам 9 мая принять участие в празднике, посвященному дню Победы и самим попробовать солдатской каши, сваренной в полевой кухне.  
- Вот и подошло к концу занятие. Вы хорошо работали, молодцы! Спасибо вам.

*(Слайд №6)*

Домашнее задание: записать в рабочую тетрадь рецепт каши.