Конспект урока.

Тема: «Приготовление салата из сырых овощей».

Цель: изучение технологии приготовления салата.

Задачи:

Коррекционно-образовательные:

Познакомить с понятием «салат», с технологией приготовления салата, некоторыми формами нарезки продуктов;

Приучать строго, соблюдать правила пользования режущими инструментами.

Коррекционно-развивающие:

Способствовать развитию речи учащегося путем введения в его активный словарь новых слов и понятий, связанных с темой урока.

Развивать практические умения обработки овощей, приготовления салатов.

Воспитательные:

Воспитывать трудолюбие, аккуратность.

Оборудование и материалы:

посуда и инвентарь: ножи, ложки, терка, миска, салатник, доски разделочные;

продукты: капуста, морковь, яблоко, лук, масло растительное, соль.

ХОД УРОКА

1. Организационный этап

-Здравствуй! Прозвенел звонок и начался урок!

1. Этап целеполагания

Отгадай загадки.

Головаста, форсиста,

сорочек надела триста,

а нога одна. (капуста)

Есть красавица одна –

И румяна и стройна;

Хоть в землянке век живет,

А большой от всех почет:

Кто проходит близко –

Кланяется низко. (морковь)

Сидит баба на грядках,  
Вся в заплатках,  
Кто ни взглянет,  
Тот плакать станет. (лук)

Летом — сладкий и зелёный,  
В зиму — жёлтый и солёный. (огурец)

Что копали из земля,  
Жарили, варили?  
Что в золе мы испекли,  
Ели да хвалили? (картофель)

Как одним словом можно назвать отгадки? (Овощи)

Что можно приготовить из овощей? (Салат)

Сегодня мы познакомимся с правилами и последовательностью приготовления салата «Здоровье», повторим технику безопасности при работе с колющими и режущими инструментами; со способом нарезки – соломкой, технологической картой  приготовления овощного салата

Тема урока: «Приготовление салата».

1. Изучение нового материала.

Салат – это холодное блюдо, состоящее из одного или несколько видов овощей, а также из овощей в сочетании с мясом, рыбой, яйцами и т. д.

В зависимости от того, какие продукты входят в состав салатов, их подразделяют на:

* + мясные,
  + рыбные,
  + овощные,
  + фруктовые,
  + грибные.

Салаты – это одна из самых больших групп кулинарных изделий. Салат используют в качестве самостоятельного блюда и как гарнир к мясным и рыбным блюдам. Так как салаты из овощей подают к столу в качестве закуски, они должны быть красиво нарезаны и оформлены, чтобы возбуждать аппетит.

Для украшения салата используют зелень петрушки, укропа, а также продукты, входящие в состав блюда.

Салаты из свежих овощей и фруктов заправляют перед подачей на стол.

Продукты в салатах нарезаются:

* ломтиками,
* соломкой,
* кубиками*.*

Для приготовления салата «Здоровье» нужны продукты: капуста, яблоко, морковь, лук, соль, растительное масло.

Все продукты должны быть свежими.

Овощи, яблоки необходимо тщательно вымыть. Морковь очистить, яблоки очистить от кожицы и семян.Капусту нашинковать тонкой соломкой, посыпать солью и обмять руками. Морковь и яблоко натереть на крупной терке. Лук мелко порезать. Соединить все продукты, добавить растительное масло, перемешать. Выложить в салатник.

4 Практическая работа.

Перед приготовлением салата «Здоровье» повторим санитарные правила и ТБ при кулинарных работах.

-С чего мы начинаем? *(с надевания фартука и мытья рук)*. Молодец!

Повторение правил безопасности

**Правила безопасности при работе с колющими и режущими инструментами:**

**Перед началом работы учащиеся обязаны:**подготовить инструменты и приспособления к работе.

**Вовремя работы необходимо:**

1. работать с ножом аккуратно;

2. ножи должны быть хорошо заточены;

3. передавать нож (вилку) только ручкой  вперед;

4. нельзя поднимать нож высоко над разделочной доской;

5. при переносе ножа от стола к мойке, нож держат вертикально своему телу;

6. при работе с мясорубкой продукт проталкивать пестиком;

7. открывать бутылки, банки с консервами и компотами следует специальным ножом.

**По окончании работы:**вымыть инструменты и приспособления, привести кухню в порядок.

Показ приемов нарезки продуктов учителем.

- А какие продукты нужны для приготовления салата «Здоровье»? *(*учащийся называет   продукты)

  - Теперь ознакомимся с последовательностью приготовления салата «Здоровье».

**Технологическая карта приготовления** салата «Здоровье».

1. Овощи, яблоки хорошо промыть.
2. Морковь очистить
3. Яблоки очистить от кожицы и семян.
4. Капусту нашинковать тонкой соломкой, посыпать солью и обмять руками.
5. Морковь и яблоко натереть на крупной терке.
6. Лук мелко порезать.
7. Соединить все продукты, добавить растительное масло,
8. перемешать.
9. Выложить в салатник.

Самостоятельная работа учащегося.

-Молодец!

-Можем ли мы подавать салат к столу в таком виде – в миске? (нет)

В какую посуду надо переложить салат? (в салатницу)

Учащийся вместе с учителем-дефектологом выкладывает салат в салатницу.

Уборка рабочего места (учащийся убирает использованные принадлежности и грязную посуду).

Дегустация салата.

**Закрепление.**

Что такое салат?

Назовите виды салатов?

Какие продукты необходимы для приготовления салата «Здоровье»?

Назовите технология приготовления салата.

**Итог урока.**

Что мы сегодня делали на уроке?

Чему ты сегодня научился на уроке? Скажи, тебе было сложно выполнять практическую работу? Что вызвало у тебя затруднение? Благодарю тебя за урок! Молодец!

Приложения (распечатать)

Правила безопасности при работе с колющими и режущими инструментами:

Перед началом работы учащиеся обязаны: подготовить инструменты и приспособления к работе.

**Вовремя работы необходимо:**

1. работать с ножом аккуратно;

2. ножи должны быть хорошо заточены;

3. передавать нож (вилку) только ручкой  вперед;

4. нельзя поднимать нож высоко над разделочной доской;

5. при переносе ножа от стола к мойке, нож держат вертикально своему телу;

6. при работе с мясорубкой продукт проталкивать пестиком;

7. открывать бутылки, банки с консервами и компотами следует специальным ножом.

**По окончании работы:**вымыть инструменты и приспособления, привести кухню в порядок.

**Технологическая карта приготовления салата «Здоровье»**

1. Овощи, яблоки хорошо промыть.
2. Морковь очистить
3. Яблоки очистить от кожицы и семян.
4. Капусту нашинковать тонкой соломкой, посыпать солью и обмять руками.
5. Морковь и яблоко натереть на крупной терке.
6. Лук мелко порезать.
7. Соединить все продукты, добавить растительное масло,

перемешать.

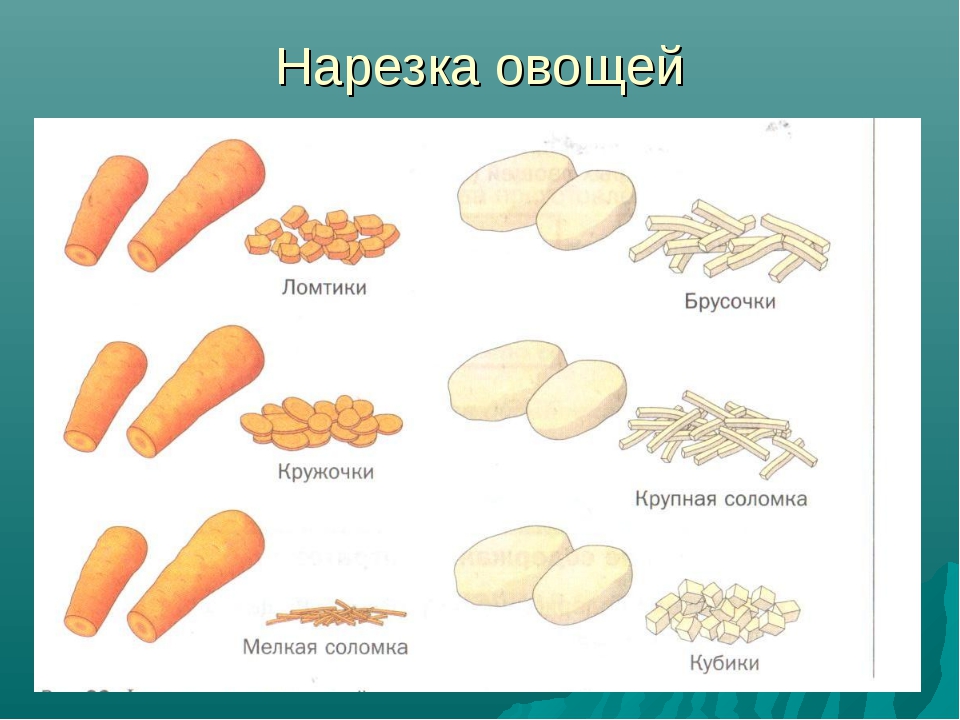
8. Выложить в салатник.













|  |
| --- |
|  |