**ГКОУ «Шумихинская школа-интернат»**

**Открытое занятие**

**по социально-бытовой ориентировке**

**в 6 классе**

**«Практическая работа.**

**Приготовление манной каши»**

****

**Учитель СБО**

**В.А.Ступенькова**

**Шумиха, 2019 г.**

**6 класс**

**Занятие № 60**

**Тема: Практическая работа. Приготовление манной каши.**

**Цели:**

**Образовательная**

1. Способствовать формированию у обучающихся представления о видах круп, их первичной и тепловой обработки.
2. Способствовать формированию представления о способе приготовления манной каши.

**Коррекционно-развивающие:**

1. Способствовать коррекции и развитию зрительной и механической памяти через выполнение практических упражнений.

**Воспитательные:**

1. Воспитывать осторожность, внимательность, аккуратность при работе на кухне.
2. Воспитывать культуру труда, соблюдать навыки санитарии и гигиены.

**Ход занятия.**

**I. Организация класса.**

Рапорт дежурного.

**II. Сообщение темы занятия. Запись темы в тетрадь.**

**III. Повторение изученного.**

1. Беседа:

-Какие блюда из круп вы знаете?

-Что такое каша?

-Какие каши вы знаете?

2. Работа с пословицами.

- Составьте пословицы и объясните смысл пословиц:

|  |  |
| --- | --- |
| Если про кашу не забудешь | – здоровым будешь |
| Без печки холодно | – без каши голодно |
| Хороша кашка | – да мала чашка |
| Щи да каша | – пища наша |

«Если про кашу не забудешь – здоровым будешь»,

«Без печки холодно– без каши голодно»,

«Хороша кашка – да мала чашка»,

«Щи да каша – пища наша».

**IV. Физминутка для глаз.**

3. Работа с предметным материалом «Узнай крупу».

Пакетики с крупой сопоставить с названием каши.

Выделить манную, убрать лишнее.

**V. Практическая работа. Приготовление манной каши.**

1. Ознакомление с рецептом приготовления манной каши по инструкционной карте.

**Инструкционная карта.Приготовление манной каши**

**Оборудование:**

кастрюля

стакан

чайная ложка

столовая ложка

пакет-дозатор

блюдце

нож

**Состав:**

вода – четверть стакана,

молоко - половина стакана,

манная крупа - 2 столовых ложки,

соль – на кончике чайной ложки,

сахар – половина столовой ложки,

масло сливочное по вкусу.

**Приготовление.**

1. Налить в кастрюлю воду, довести до кипения.

2. Добавить молоко, перемешать, довести до кипения.

3. Убавитьнагрев плиты (переставить на другую конфорку).

4. Добавить соль и сахар, перемешать.

5. Быстро всыпать тонкой струёй манную крупу при постоянном помешивании, чтобы не образовалось комков.

6. Варить кашу при постоянном помешивании 5 минут.

7. Нельзя засыпать сразу большое количество крупы, так как могут образоваться комки.

8. Готовую кашу подать с маслом или вареньем.

2. Ознакомление с правилами охраны труда при работе с горячей жидкостью.

**Правила безопасности при работе с горячей посудой и горячими жидкостями.**

1. Наливая в кастрюлю жидкость, не доливать до края, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край.

2. Когда жидкость закипит, уменьшить нагрев.

3. Засыпать в кипящую жидкость крупу осторожно.

4. Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться только холодными ручками.

5. Не использовать неисправную посуду.

3. Подготовка к практической работе: выполнение санитарно-гигиенических требований (мытье рук, надевание спецодежды).Перед началом работы надеть спецодежду, волосы убрать под косынку.

**IV. Физпауза для рук (на кухне).**

4. Выбор посуды и необходимых компонентов для выполнения практической работы.

5. Практическая работа. Приготовление манной кашипо операционной карте.

6. Пробы и оценивание качества приготовленной каши.

**VII. Подведение итогов практической работы.**

1. Беседа:

- Какую кашу мы варили?

- Что необходимо для приготовления манной каши:

- выполнение санитарно-гигиенических требований - …

- посуда и приспособления - …

- продукты - …

2. Работа по карточкам (при необходимости):

**Карточка 1.**

**Приготовление манной каши.**

Состав: вода – половина стакана, молоко - 1 стакан, манная крупа - 4 столовых ложки, соль – половина чайной ложки, сахар – 1 ст. ложка, масло сливочное по вкусу.

Воду кипятят, добавляют молоко, соль, сахар и быстро всыпают при постоянном помешивании тонкой струёй манную крупу, чтобы не образовалось комков. Кашу варят 5 мин. Нельзя заваривать сразу большое количество крупы, так как могут образоваться комки. Готовую кашу подают с маслом, сахаром, вареньем.

Вопросы: Найдите и подчеркните в тексте ответ на вопрос.

-Как варить кашу, чтобы не образовались комочки?

-Сколько минут варить манную кашу?

**Карточка 2.**

**Требования к качеству манной каши**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Показатели | Требования к качеству | Что получилось |
| Цвет | Молочно-белый |  |
| Запах | Без запаха пригорелого молока |  |
| Консистенция | Без комочков,  Полужидкая |  |
| Вкус | Сладковатый,  сливочного масла. |  |

**VII. Подведение итогов занятия. Рефлексия.**

- Что мы делали на занятии?

- Для чего нам это нужно?

- Как вы оцениваете свою работу на занятии?

**Инструкционная карта**

**Приготовление манной каши**

**Оборудование:**

кастрюля

стакан

чайная ложка

столовая ложка

пакет-дозатор

блюдце

нож

**Состав:**

вода – четверть стакана,

молоко - половина стакана,

манная крупа - 2 столовых ложки,

соль – на кончике чайной ложки,

сахар – половина столовой ложки,

масло сливочное по вкусу.

**Приготовление.**

1. Налить в кастрюлю воду, довести до кипения.

2. Добавить молоко, перемешать, довести до кипения.

3. Убавитьнагрев плиты (переставить на другую конфорку).

4. Добавить соль и сахар, перемешать.

5. Быстро всыпать тонкой струёй манную крупу при постоянном помешивании, чтобы не образовалось комков.

6. Варить кашу при постоянном помешивании 5 минут.

7. Нельзя засыпать сразу большое количество крупы, так как могут образоваться комки.

8. Готовую кашу подать с маслом или вареньем.

**Правила безопасности**

**при работе с горячей посудой**

**и горячими жидкостями**

1. Наливая в кастрюлю жидкость,

не доливать до края, чтобы при закипании содержимое посуды не выливалось через край.

2. Когда жидкость закипит, уменьшить нагрев.

3. Засыпать в кипящую жидкость крупу осторожно.

4. Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться только холодными ручками или прихватками.

5. Не использовать неисправную посуду.