

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа- интернат №26

Согласовано
Зам. Директора по КР
Попова Н.В. 

Утверждаю
Директор
«Специальная
(коррекционная)
общеобразовательная
школа-интернат №26»
Гропотова И.В. 

Открытое занятие

по «Развитию психомоторики и сенсорных процессов»
УЧИТЕЛЯ-ДЕФЕКТОЛОГА
для детей с умственной отсталостью
во 2 «В» классе

на тему: «Приготовление салата Винегрет»

Учитель: Рубченко О.С.

Тема: «Приготовление салата «Винегрет»

Тип занятия: закрепление пройденного материала

- *Цели:* формировать представление о салатах и формах их приготовления.

Задачи:

1. Закрепить знания о правилах приготовления и хранения салатов.
4. Закрепить знания о термической обработке овощей.
5. Закрепить знание состава продуктов салата «Винегрет»
6. Познакомить с чисткой вареных овощей.

Коррекционные:

1. Корректировать мышление ч/з Д/и «Да/нет», «Продукты для винегрета»
2. Корректировать речь действий, проговаривание полных ответов на вопросы;
3. Корректировать мелкую и общую моторику через физкультминутки, предметно-практическую деятельность.

Воспитательные:

1. Воспитывать интерес к приготовлению салата .
2. Воспитывать волевые качества личности;
2. Воспитывать доброжелательное отношение друг к другу;

Оборудование: Овощи (свежие, варёные , солёные), разделочные доски, фартуки, косынки, ножи по количеству детей, салфетки, растительное масло, соль, салатница, перчатки.

Программные задачи:

1. Формировать навыки безопасного обращения с опасными предметами (нож) в быту.
2. Развивать умение правильно ими пользоваться (шинковать овощи, фрукты).
3. Учить различать овощи по внешнему виду (свежие, солёные, варёные), узнавать на вкус.
4. Воспитывать аккуратность во время работы.

Предварительная работа: рассматривание презентации "Овощи", "Фрукты", загадывание загадок.

Словарная работа - активизировать слова: овощи, варёные, солёные, свежие, винегрет, салат, салатница, нарезать, шинковать.

Предварительная работа:

1. Работа с картинками: «Овощи»
2. Дигра: «Найди овощи для винегрета», « Назови предметы необходимые для приготовления винегрета.

ХОД ЗАНЯТИЯ

Деятельность учителя

Деятельность учащихся

1. Вводная часть

1) Организационный момент

Учитель приглашает ребят в класс по СБО.

«Посмотрите к нам пришли гости. Поздоровайтесь.

1. Внимательно слушайте.
 2. Не разговаривать на занятии.
 3. При ответе поднимать руку.
 4. Соблюдать порядок на рабочем месте.
 5. Использовать предметы с учетом правил безопасной работы.
 6. Хорошее настроение.
- Мы составили рецепт удачного занятия.

Выполняя все эти правила наше занятие пройдет очень хорошо.

Учащиеся здороваются.

Ребята становятся около своих мест

Учитель : Дети, сегодня у нас будет интересное занятие. Я вам прочитаю отрывок из стихотворения "Овощи" в переводе С.Маршака. (Читает). О чём говорится в этом стихотворении?

Дети отвечают.

Учитель : Как назвать все эти предметы одним словом?

Дети: Овощи.

Учитель :

Правильно. Где растут овощи?

Чем они отличаются друг от друга?

Чем полезны?

Дети отвечают.

Учитель : Да, правильно. Овощи растут в огороде, отличаются по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету. В них много витаминов, полезных для здоровья человека. Посмотрите на эти овощи, которые лежат в тарелках, и скажите, чем они отличаются?

Дети: В одной тарелке свежие, в другой - варёные, в третьей - солёные.

Учитель : Правильно. А что можно приготовить из сырых овощей?

Дети: Сок, салат, суп и т.д.

Учитель : А из варёных?

Дети: Салат, винегрет.

Учитель : А из солёных?

Дети: Добавлять в салаты, просто кушать.

Учитель : А давайте ребята, мы сегодня приготовим винегрет к обеду. А старшекласники наши помощники нам будут помогать. Какие овощи пригодятся для этого салата?

Дети: Свёкла, морковь, картофель, лук, огурец.

Учитель : Как же мы будем делать винегрет?

Дети: Мелко нарезать овощи.

Учитель : Какой опасный предмет нам пригодиться для этого?

Дети: Нож.

Учитель : Назовите правила обращения с ножом.

Дети:

1. Никогда не трогать пальцами лезвие ножа, потому что можно порезаться.
2. Резать ножом только на специальной доске, чтобы не повредить стол.

3. Если нужно что-нибудь отрезать, держи свою левую руку подальше от лезвия ножа.
4. Детям пользоваться ножом можно только с разрешения взрослых и под их присмотром.
5. Никогда не резать продукты на весу.
6. Не размахивать ножом.

Учитель :Ребята, что ещё необходимо сделать перед тем, как начать готовить салат?

Дети: Вымыть руки, надеть фартук.

Учитель :Для чего их надевают?

Дети: Чтобы не испачкаться.

Учитель :Итак, у нас всё готово. Моем руки и начинаем работу.

(Учитель :напоминает детям, как резать овощи. Дети режут овощи самостоятельно.)

Учитель :Что мы будем делать, когда нарежем овощи?

Дети: Всё сложим в салатницу, перемешаем, посолим, добавим растительное масло.

Учитель :Что необходимо сделать после окончания работы?

Дети: Вымыть руки, посуду, убрать рабочее место.

Учитель :Что мы сегодня готовили?

Дети отвечают. Винегрет.

Учитель :

Из чего мы делали винегрет?

Как вы думаете, этот салат полезный? Почему?

Давайте вспомним правила безопасного обращения с ножом.

А теперь занимайте свои места за столом и будем дегустировать наш винегрет.









