

**Муниципальное автономное образовательное учреждение для обучающихся с  
ограниченными возможностями здоровья  
средняя общеобразовательная школа-интернат № 6 города Ялуторовска**

Номинация - Конспект занятия/цикла занятий

Урок по социально – бытовой ориентировке

**«Не простое яйцо»**

2 класс слабовидящие дети

Автор: Десятова Светлана Ивановна,  
учитель – дефектолог

г. Ялуторовск, 2019 год

## КОНСПЕКТ УРОКА (ЗАНЯТИЯ)

**Образовательное учреждение:** МАОУ для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

средняя общеобразовательная школа – интернат №6 города Ялutorовска.

**Предмет:** СБО

**Раздел:** Кулинария

**Класс:** 2

**Учитель:** Десятова Светлана Ивановна

**Тема урока:** «Не простое яйцо». (Приготовление варёного яйца).

**Тип урока:** открытие нового знания

**Продолжительность:** 40 минут

**Практическая реализация:** Урок был проведён в сентябре 2019 г.

**Оборудование:** Оборудование кухни кабинета СБО - электроплита, кастрюля для варки и ёмкости для холодной воды, фартуки, косынки, чучело курицы, яйца свежие сырые промытые (по количеству детей), 3 яйца разной степени свежести.

**1. Мультимедийное обеспечение:** оборудование для прослушивания звуковой дорожки, аудио фрагмент - звук кудахтанья курицы.

**Цель урока (занятия):** Познакомить с технологией приготовления яйца всмятку, в «мешочек», вкрутую.

**Коррекционная составляющая урока (занятия):**

- закрепить ранее полученное представление о домашней птице – курице (тактильное обследование, прослушивание звука кудахтанья);
- расширить представления о сыром и варёном яйце – его характеристиках (оценка яйца всеми анализаторами);
- учить определять момент закипания воды на слух;
- развивать пантомимику (во время игры).

**Планируемые результаты (для обучающихся):**

**предметные:**

- узнать технологию приготовления яйца;
- научиться определять степень свежести яйца;
- овладеть алгоритмом приготовления яйца всмятку, в «мешочек», вкрутую;
- потренироваться в чистке яйца всмятку, в «мешочек», вкрутую;

**метапредметные:**

- научиться ставить опыты, делать выводы, наблюдая результат и сопоставляя его с информацией, предложенной на карточке;
- овладеть умением работать по инструкции учителя;
- сформировать представление о временных отрезках (3 минуты, 5 с половиной минут, 10 минут).
- сформировать представление о пищевой ценности и пользе для здоровья яйца – как продукта питания;
- развивать связную речь, внимание, память, мышление, мелкую моторику рук, пантомимику;
- расширить представление о животном мире (кто появляется из яйца).

#### **личностные:**

- научиться безопасно работать на кухне используя электроплиту;
- научиться работать в группе;
- добиться результата своего труда, оценить его;
- преодолеть боязнь работы с электроплитой;
- сформировать ценностное отношение к продуктам питания, уважение к опыту и знаниям, передаваемым от поколения к поколению.

### **Ход урока**

Деятельность учителя	Деятельность обучающихся
<b>1. Организационный момент.</b>	
- Здравствуйтесь, ребята! Рада видеть вас в кабинете СБО.	(Ученики размещаются вокруг вспомогательного столика).
- Всё ли необходимое вы приготовили для занятия? Продемонстрируйте мне своё хорошее настроение.	(Улыбнулись друг другу и учителю).
- Продемонстрируйте инструменты, необходимые для работы на занятии.	- Лучший инструмент человека – его умелые руки. (Протянули руки перед собой, ладошками вверх, сжали, разжали пальцы).
Всё при вас! Добавим внимания и можем начать работу.	
<b>2. Определение темы и целей урока.</b>	
- С давних времён человек окружил себя помощниками – домашними животными и домашней птицей. Одну такую помощницу я пригласила сегодня к нам на занятие.	(Прослушивание звукового отрывка).

(Звучит кудахтанье курицы).	
- Что же это за помощница, вы узнали её?	- Это кудахчет домашняя птица - курица.
Можете познакомиться с ней поближе. Курица-красавица у меня жила. Ах, какая умная Курица была! Шила мне кафтаны, шила сапоги, Сладкие, румяные пекла мне пироги. А когда управится, сядет у ворот - Сказочку расскажет, песенку споёт.	(Ребята по очереди рассматривают чучело курицы, обследуют её тактильно).
- За это ли выбрал курицу человек себе в помощницы? - Сегодня курочка принесла нам целую корзинку яиц. Скажем курочке - ...	- Курица несёт яйца, даёт перья и пух для подушек, куриное мясо используется в пищу.  - ...спасибо.
- Скажите, а для чего курочка принесла нам яйца в кабинет СБО?	- Она узнала, что мы учимся готовить.
<b>3. Планирование деятельности.</b>	
- А как вы думаете, чему мы научимся сегодня на уроке?	- Сегодня мы научимся варить яйцо.
- Верно. А сложно это или просто, приготовить варёное яйцо?	- И да, и нет.
- Оказывается, для того, чтобы сварить яйцо, необходимо знать некоторые секреты. Сегодня мы с вами раскроем секреты варки яйца и узнаем кое – что интересное об этом простом, но удивительном продукте питания.	
- Надеваем фартуки, косынки. Моем руки.	(Дети надевают фартуки, косынки. Помогают при этом друг другу. Моеют руки).
<b>4. Воспроизведение и коррекция опорных знаний.</b>	
- Как называется внешняя оболочка яйца, его поверхность? - Назовите важную для нас характеристику скорлупы. (Наводящий вопрос при необходимости: - Какая она по степени прочности?). - Держите яичко в руке аккуратно, пока	- Скорлупа.  - Ломкая, непрочная.

оно не варёное, а ...	- ...сырое.
(Каждому ребёнку в руки даётся сырое яйцо).	(Каждый ребёнок в руки берёт сырое яйцо, обследует его).
- Расскажите, какое оно, яичко?	- На ощупь гладкое или слегка шероховатое. - Размер небольшой – уместается в ладошке. - Цвет белый или светло – коричневый. - Форма - овальная. Запаха не имеет.
<b>5. Изучение нового материала.</b>	
- В народе зауженная часть яйца называлась солнцем. Найдите зауженную часть яйца. Направьте её вверх. Поводите пальчиком по кругу - «по солнышку».	(Нашли узкую часть яйца, направили её вверх, поводили пальчиком по кругу «по солнышку»).
- Широкая часть называлась луной. - Найдите широкую часть яйца. Направьте её вверх. Поводите пальчиком по кругу - «по луне».	(Нашли широкую часть яйца, направили её вверх, поводили пальчиком по кругу «по луне»).
<b>Секрет № 1. Для того, чтобы яйцо дольше сохранялось свежим, нужно, чтобы оно лежало тупым концом (луной) вверх. Пр продемонстрируйте такое положение яйца.</b> - Сейчас кладём яйцо в ячейку так, чтобы оно дольше оставались свежими. (Тупым концом вверх).	Кладут яйцо в ячейку тупым концом вверх.
- Яйцо – продукт скоропортящийся. Что это значит?	- Скоропортящиеся (скоро портится) – нельзя хранить долго. Покупать нужно понемногу и быстро использовать в пищу.
- Где нужно хранить скоропортящиеся продукты?	- Скоропортящиеся продукты нужно хранить в холодильнике.
<b>Секрет № 2. Яйцо, употребляемое в пищу, должно быть свежим. Что это значит?</b>	- Недавно снесено курицей, долго не хранилось.
- Как же проверить свежесть яйца? - Проведём опыт и определим качества яйца. - Работать будем тремя группами.	Подходят к рабочему столу. Делятся на 3 группы.

<p><b>Объяснение хода практической работы.</b> 1. В стакане с водой растворяем столовую ложку соли.</p>	<p>Каждая группа детей в стакане с водой растворяет столовую ложку соли.</p>
<p>- У нас есть 3 яйца с разной степенью свежести. - Каждой группе я дам яйцо:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• одно яйцо недоброкачественное. Что это значит?</li> <li>• Второе яйцо недостаточно свежее.</li> <li>• Третье яйцо свежее.</li> </ul> <p>- Ваша задача – опустить яйцо в солёную воду, пронаблюдать за ним и определить степень свежести яйца. У каждой группы карточки, которые помогут оценить степень свежести яйца:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Свежее яйцо опустится на дно стакана.</li> <li>- Яйцо недостаточно свежее будет плавать чуть выше дна.</li> <li>- Яйцо недоброкачественное будет находиться на поверхности жидкости.</li> </ul>	<p>- (Нет доброго качества). Испорчено. Не пригодно в пищу. - Недостаточно свежее яйцо хранилось определённое время, но может употребляться в пищу при достаточной тепловой обработке. - яйцо свежее – недавно снесено курицей.</p>
<p><b>Практическая работа с опорой на карточки.</b></p> <p>- Поздравляю вас, вы научились определять степень свежести яйца.</p>	<p>В каждой группе проводят опыт с яйцом, наблюдают. Выдают своё заключение и обоснование решения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Это яйцо свежее, потому что в солёной соде оно опустилось на дно.</li> <li>- Это яйцо недостаточно свежее, потому – что оно в солёной воде плавает чуть выше дна.</li> <li>- Это яйцо недоброкачественное, потому - что оно находится на поверхности солёной воды, не тонет.</li> </ul>
<p>- На скорлупе яиц могут быть болезнетворные микробы. Назовите мне третий секрет приготовления яйца...</p>	<p><b>Секрет № 3.</b> - Перед приготовлением необходимо тщательно промыть яйцо специальной щёткой или губкой.</p>
<p>- Аккуратно берём яйцо из ячейки. Помним, что скорлупа яйца хрупкая. Тщательно промоем яйцо щёткой в проточной воде.</p>	<p><b>Практическая работа.</b> Дети моют яйцо щёткой в проточной воде.</p>

<p><b>Секрет № 4.</b> Чтобы яйцо при варке не растрескивалось, в кастрюльку яйцо кладём <b>в холодную, сильно посоленную воду.</b></p>	<p>Каждый ребёнок опускает яйцо на ложку в кастрюльку с водой.</p>
<p>- А что же дальше?</p>	<p>- Ставим кастрюлю на плиту, включаем камфорку.</p>
<p>- Напомните правила безопасности при работе с электроплитой.</p>	<p>- Нельзя использовать электроплиту без взрослых. Нельзя трогать электроприборы мокрыми руками, прикасаться к варочной поверхности. Необходима аккуратность вблизи с посудой, в которой нагревается или кипит вода.</p>
<p>- Соблюдая все правила безопасности, ставим кастрюлю на плиту, включаем камфорку. - Вот яйцо в кастрюле, вода нагревается. Как настоящие повара мы приготовим сегодня не просто варёное яйцо. Приготовим три блюда – яйцо всмятку, яйцо в «мешочек», яйцо вкрутую.</p>	
<p><b>Технология приготовления:</b> - Мы должны дождаться момента закипания воды. Как мы определим, что вода закипела?</p>	<p>- Пузырьки поднимаются со дна кастрюли, вода бурлит, характерный звук кипения.</p>
<p>- Пока вода в кастрюльке нагревается, продолжим работу. Но будьте внимательны, прислушивайтесь, чтобы не пропустить момент, когда закипит вода. После закипания воды начнётся варка. В этот момент мы установим таймер, который поможет нам отследить время варки яйца. Яйцо, которое варилось 3 минуту – сварено всмятку. Яйцо, которое варилось 5 - 6 минуту – сварено в «мешочек». Яйцо, которое варилось 7 - 10 минуту – сварено вкрутую. А чем же будут отличаться 3 этих яйца,</p>	

узнаем при дегустации.	
<p>- Пока ждём закипания, попробуем вместе проследить, какой же путь проделало яйцо до нашего стола. Начну я, а вы продолжите. Итак. Из яйца вылупился цыплёнок, его кормили, за ним ухаживали, выросла...</p>	<p>- ...курочка, снесла яйцо, яйцо сложили в коробки, погрузили в машину, отвезли в магазин, в магазине выгрузили, поставили на прилавок, продавец продал яйцо, яйцо купили, принесли домой, приготовили, и только тогда оно попало к нам на стол. (Учитель, при необходимости, направляет рассуждения учеников, следит, чтобы не один этап не был упущен).</p>
<p>- Представители каких профессий помогали яйцу путешествовать до нашего стола?</p>	<p>- Фермер или работники птицефабрики, грузчик, водитель, продавец.</p>
<p><b>6. Закрепление.</b></p>	
<p>(В процессе отслеживаем момент закипания, ставим таймер, достаём часть яиц после 3 минут, часть яиц после 5 минут 30 секунд, оставшиеся после 10 минут варки. Помещаем их в разные ёмкости с холодной водой). <b>Секрет № 5.</b> Чтобы яйцо хорошо очистилось, нужно после варки поместить его в холодную воду.</p>	<p>В ёмкости со сваренными яйцами заливают холодную воду.</p>

<p>- Наши предки были мудрыми, передали эту мудрость нам. Они ценили яйцо и использовали его в пищу, зная о большой пользе, которое оно несёт нашему организму.</p> <p>Современная наука подтвердила, что в состав яиц входят жизненно необходимые человеку вещества: белки, жиры, минеральные соли, витамины: А, D, Е и В.</p> <p>Они поддерживают наше здоровье, энергию, разум.</p> <p>- Как вы думаете, должны ли мы употреблять яйцо в пищу?</p>	<p>Ответы детей.</p>
<p>- В состав каких блюд входит яйцо?</p>	<p>- Омлет, хлебобулочные изделия, почти все изделия из теста, салаты и т.д.</p>
<p>- Яйцо почти остыло в холодной воде.</p> <p><b>Практическая работа.</b></p> <p>- Накрываем на стол. Готовим яйцо к употреблению. Яйцо, сваренное вкрутую, чистим полностью, разрезаем для дегустации на части по количеству детей.</p>	<p><b>Практическая работа.</b></p> <p>Яйца, сваренные вкрутую, чистят, разрезают для дегустации на части по количеству детей. Яйцо всмятку и в «мешочек» ставят в пашотницы. Очищают скорлупу с верхней части яйца.</p>
<p><b>Словарная работа</b></p> <p>Пашотница – посуда с полукруглым дном в виде рюмки на ножке, в которой подают яйца, сваренные всмятку или в «мешочек».</p> <p>Яйцо всмятку и в «мешочек» ставим в пашотницы. Очищаем скорлупу с верхней части яйца.</p>	<p>Проговаривают слово «пашотница» по слогам.</p> <p>Рассматривают пашотницу, учатся использовать.</p>
<p>- Итак, стол накрыт. В старину говорили: «Хлеб на стол – и стол престол, а хлеба ни куска – и стол доска». Объясните значение этого выражения.</p>	<p>- Продукты питания заслуживают уважительного отношения. От них зависит наша жизнь, энергия и здоровье.</p>
<p><b>Дегустация.</b></p> <p>- Приятного аппетита.</p> <p>Каждый пробует три вида варёного яйца. Обсуждаем вкус и органолептические свойства:</p>	<p>Каждый пробует три вида варёного яйца. Обсуждаем вкус и органолептические свойства:</p> <p>Всмятку - белок частично загустевает. Желток жидкий.</p> <p>В «мешочке» - белок затвердевший,</p>

	<p>желток полужидкий. Вкрутую - белок и желток плотные.</p>
<p><b>Практическая работа.</b> Убираем со стола, моем и расставляем посуду. - Мы хорошо потрудились, можем отдохнуть.</p>	<p>Убирают со стола, моют и расставляют посуду.</p>
<p><b>Закрепление нового материала.</b> - Наши предки умели хранить мудрость и секреты приготовления пищи и передавать их из поколения в поколение. А запомнили ли вы секреты приготовления яйца? Сможете ли поделиться этими секретами со знакомыми и родными?</p>	<p>(Дети повторяют 5 секретов хранения и приготовления яйца).</p>
<p>- Вы молодцы! А теперь отгадайте загадку: Может и разбиться, может и свариться. Если хочешь – может в птицу превратиться. - А всегда ли из яйца вылупится цыплёнок, который превратится в птицу?</p>	<p>- Это яйцо.  Ответы детей.</p>
<p>Я предлагаю вам игру, которая разрешит ваш спор. Игра называется: «Кто пришёл к нам из яйца». Я называю живое существо. Если оно появляется из яйца, вы три раза хлопаете в ладоши, кивая головой в знак согласия. Если нет, вы говорите «Нет! Нет! Нет!» отрицательно поворачивая головой вправо и влево, покачивая указательным пальцем правой руки. - Готовы? Начинаем. (Курица, воробей, кошка, страус, лошадь, черепаха, пингвин, ёжик, крокодил, заяц, змея, динозавр).</p>	<p><b>Игра.</b>  Участвуют в игре.</p>
<p>- Да, ребята. Оказывается, не только птицы появляются из яйца, а ещё и...</p>	<p>-...змеи, черепахи, крокодилы, (раньше</p>

	динозавры).
<b>7. Подведение итогов урока: рефлексия, оценка деятельности обучающихся.</b>	
Наш урок подходит к концу. Курочка с удовольствием погостила у нас в кабинете СБО. Ребята, расскажите ей, что нового вы узнали сегодня на уроке, чему научились.	Рассказ детей.
<p>Вот оно какое, яйцо. Только один продукт нашего питания, а сколько интересного, полезного оно несёт с собой. На дальнейших занятиях мы будем узнавать о секретах и пользе других продуктов. Помните, что продукты питания заслуживают нашего уважительного отношения к себе. Они созданы трудом многих людей, помогают нам быть здоровыми, активными, жизнерадостными.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Вы сегодня замечательно работали.</li> <li>- Не забывайте помогать родителям в домашних делах.</li> <li>- Спасибо за урок.</li> </ul>	- Спасибо за урок.

**Список использованной литературы:**

Стихи К.И. Чуковского.

[dic.academic.ru](http://dic.academic.ru) Кулинарный словарь.

<http://www.kakprosto.ru> Простые кулинарные рецепты.