

Государственное казенное учреждение социального обслуживания
Краснодарского края «Северский реабилитационный центр для детей и
подростков с ограниченными возможностями»

**Конспект занятия
по социально-бытовой ориентировке
с применением технологии
познавательного-поисковой деятельности
«Приготовление мороженого»**

(дети с интеллектуальными нарушениями 10-12 лет)

Социальный педагог: Пашкович Е.В.

**Занятие по социально-бытовой ориентировке
«Приготовление мороженого»
(дети 10-12 лет с интеллектуальными нарушениями)**

Цель: формирование у детей бытовых навыков приготовления пищи.

Задачи.

Обучающие:

- расширять представления детей о видах мороженого, его составе, о способах его хранения;
- познакомить с историей создания мороженого и с основой его производства в наше время;
- учить действовать в соответствии с заданным алгоритмом;
- научить детей готовить мороженое в домашних условиях по простому рецепту.
- учить детей пользоваться бытовой техникой.

Развивающие:

- развивать бытовые практические навыки, самостоятельность в хозяйственно-бытовой деятельности;
- развивать познавательные способности детей;
- развивать пространственные представления.

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, терпение, аккуратность при приготовлении простых блюд.

Материалы и оборудование:

Продукты: сахар, молоко, сливочное масло, яйца (желтки), крахмал, шоколад и орехи для украшения:

Для приготовления: inductionная плита, кастрюля, миски для взбивания и перемешивания, миксер, ложки, венчик, креманки 4 шт.

Ноутбук, игра-задание «Ключик», презентация к занятию.

Используемые образовательные технологии: здоровьесберегающие (физминутка), ИКТ (презентация с заданиями), проблемно-поисковая технология с использованием пособия «Ключик» (инструмент для шифрования заданий).

Ход занятия.

Организационный момент.

Педагог: Здравствуйте, ребята. Приглашаю вас принять участие в квест-игре. Наш помощник – ключик, который будет вам предлагать задания.

(У каждого ребенка информационное поле и «ключик». Такое же поле и ключик дублируется на слайде)

Перед вами информационное табло, наложим на него «ключик» - пустое угловое окошко на «ключике» совместим с верхним левым углом поля с картинками. (Слайд 2).

На поле клеточки с буквами: составьте слово и узнаем тему нашей игры.
 Читать необходимо с верхнего ряда, спускаясь вниз.

М					
				О	
	РО				
			Ж		
					ЕН
		ОЕ			

М					
				О	
	РО				
			Ж		
					ЕН
		ОЕ			

Дети: мороженое.

Основная часть.

Педагог: Да, сегодня мы узнаем много интересного про мороженое. А вы знаете, в какой стране придумали мороженое? Ответить на этот вопрос нам поможет «ключик». Поворачиваем его вправо – пустой угол ключа – переходит в верхний правый угол поля. Перед вами картинки с изображением символов двух стран. Что это за страны? Символов какой страны больше, та и является родиной мороженого. (Слайд 3)

					
					
					
					
					
					

Дети: Китай и Россия. Символы: флаг, Великая китайская стена, дракон, рис – это символы Китая. Их больше. Родина мороженого – Китай. (Если дети затрудняются ответить педагог подсказывает)

Педагог: (Слайд 4) Мороженое - очень древнее лакомство. Рецепт десерта, напоминающего мороженое, был найден в древнекитайской книге «Ши цзин».

Так что сегодня его родиной считается именно Китай. Как оно выглядело? Китайское лакомство мало походило на современный пломбир или эскимо: у него больше общего с фруктовым льдом. Это мороженое представляло собой смесь снега и ледяной стружки с кусочками апельсинов, лимонов, гранатовыми зернышками. В книге «Ши цзин», помимо рецепта холодного десерта, были и рекомендации по его хранению.

Несмотря на кажущуюся простоту приготовления, попробовать такое мороженое в те времена мог далеко не каждый. Оно было доступно только императору и представителям высших сословий и считалось изысканным блюдом.

(Слайд 5) На Руси было свое мороженое: люди делали его из сметаны, творога и других молочных продуктов, добавляли в него мед, орешки, варенье или изюм, даже лепили из получившейся смеси разнообразные фигурки. Это, конечно, было исключительно зимнее лакомство: чтобы получить нужную консистенцию и температуру, его выносили на крыльцо в холодное время года. Зато доступ к нему имели не только богатые люди, но и даже простые крестьяне. Мороженое продавали прямо на улицах из больших кадушек – это ёмкость, сделанная из деревянных дощечек и обтянутая металлическими обручами. Была у продавцов мороженого и своя форма одежды – белый халат или фартук и, обязательно, головной убор.

Педагог: Ребята, а вы знаете, где изготавливают мороженое в современное время?

Дети: на фабрике, заводе...

Педагог: Есть ли у нас в Краснодарском крае производство мороженого?

Дети: ответы

Педагог: (Слайд 6) Сладкий продукт – мороженое – производят во многих городах нашего края. В городе Тимашевске есть цех по производству мороженого «ЮгаДар» и свои точки продажи. Мороженое этого производителя продается в больших и маленьких упаковках с разными вкусами. В г. Кореновске на молочно-консервном комбинате также изготавливают мороженое под брендом «Коровка из Кореновки».

Педагог: Какие продукты используют в приготовлении мороженого?

Дети: ответы

Педагог: А какое мороженое бывает?

Дети: ванильное, в стаканчиках, брикеты, шоколадное, эскимо...

Педагог: Технология приготовления мороженого на производстве сложная и требует определенных знаний. (Слайд 7).

Педагог: Как вы думаете, в домашних условиях можно приготовить мороженое? Из каких продуктов?

Дети: ответы

Педагог: Хотите сами приготовить мороженое? Рецептов приготовления очень много. Я предлагаю приготовить по одному из них. Какие продукты нам

понадобятся, узнаем повернув «ключик» вправо - пустой угол ключа – переходит в нижний правый угол поля. (Слайд 8)



Педагог: Посмотрите на табло – какие продукты мы возьмем для приготовления мороженого? Что лишнее?

Дети: ответы

Педагог: Да, нам понадобятся: желтки, молоко, крахмал, сахар, масло сливочное. Любое блюдо готовится поэтапно. Поверните «ключик». Перед нами последовательность действий приготовления мороженого. (Слайд 9)



Давайте обсудим его.

Дети с педагогом обсуждают процесс приготовления мороженого.

1. Подогреть молоко.
2. Добавить в теплое молоко сливочное масло и довести до кипения.
3. В другой миске соединяем сахар, крахмал и желтки, перемешиваем миксером.
4. Молоко закипело – тонкой струйкой вливаем в него желтковую смесь. Доводим до кипения.

5. Остужаем смесь, помешивая. Раскладываем в креманки – вазочки для десерта. Украшаем.
6. Убираем в холодильник.

Педагог: Перед тем как начнем готовить мороженое, немного разомнемся и поиграем. Встанем в круг.

Физминутка

При приготовлении мороженого
Нам помогут наши помощники.
Вот помощники мои *(показ ладоней)*
Их как хочешь поверни!
(развернуть ладони и сжать их в кулаки)
Раз, два, три, четыре, пять! *(попрыгали)*
Не сидится им опять *(встряхнуть пальцами)*.
Любят печь, готовить,
Всех приятно удивлять *(показать ладони)*.

Педагог. Последовательность приготовления мы обсудили. Но прежде чем приступить к работе, вспомним правила пользования бытовыми приборами: миксером и индукционной плитой. (Слайд 10).

Педагог: Приглашаю вас на кухню, перед приготовлением не забудьте вымыть руки и надеть фартуки и шапочки.

Практическая деятельность.

Дети под присмотром и руководством педагога по алгоритму приступают к приготовлению мороженого. Педагог по ходу следит за техникой безопасности, подсказывает и помогает при работе с плитой и миксером. Обсуждает действия и этапы приготовления. Распределяет работу между детьми. (Слайд 11)

Дети украшают мороженое в креманках и убирают в холодильник. Убирают рабочее место.

Педагог: Подождем, пока мороженое охладится в холодильнике, потом мы попробуем его на вкус. Я думаю, получилось очень вкусно! (Слайд 12)

Рефлексия.

Педагог: Ребята, как быстро пролетело наше занятие. Что вы узнали нового для себя? Что больше всего понравилось? Появилось ли у вас желание приготовить мороженое дома самостоятельно? Какое у вас настроение после занятия?