**КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА – ЮГРЫ**

**«МЕГИОНСКАЯ ШКОЛА ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Урок по «Домоводству» на тему: **«Сервировка стола к завтраку»**

Урок учителя индивидуального обучения с обучающимся (2 вида)

КОУ « Мегионская школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» **Матвейко Людмилы Дмитриевны**.

**Цель**: формирование практических навыков сервировки стола к завтраку посредством изучения основных правил и последовательности действий, необходимых для правильной подготовки столового места

**Задачи:**

1.Образовательная:

дать понятия «сервировка стола», «посуда для завтрака», дифференцировать посуду для завтрака, учить применять инструкционные карты в практических действиях;

2.Развивающая:

развитие монологической речи и словесно-логического мышления через комментирование выполняемых действий, координация движения и мелкой моторики рук, расширять активный и пассивный словарь;

3.коррекционная:

воспитывать самостоятельность, трудолюбие, эстетический вкус.

**Оборудование:**

«Волшебный мешочек», игрушечная посуда, мяч, картинки с изображением посуды, посуда для сервировки стола, слайды по теме урока.

**Ход урока.**

**I. Организационный момент.**

Проверка готовности обучающегося к уроку. Приветствие.

**II. Повторение пройденной темы (фронтальная беседа).**

– Максим, какую тему мы изучали на прошлом уроке? (выбери надпись) заваривали чай, жарили яичницу, делали бутерброд

– Какие виды чая ты знаете? Пачки чая с надписями: **черный, зеленый, травяной** ).

–Выбери посуду, которую мы используем для заваривания чая? (Выбирает из детской посуды)

– Сейчас вспомним последовательность работ при заваривании чая (перечисляем последовательность работ при заваривании чая, используя таблицу).

– С чем подают чай? (Выбирает картинки: с молоком, с сахаром, с вареньем, с конфетами, с лимоном и т.д.)

**III. Актуализация знаний по теме.**

**Коррекционное упражнение**

– Прежде чем сообщить тему нашего сегодняшнего урока, я предлагаю выполнить следующее задание. Прочитать слова, которые обозначат предметы .

Шачка ----------

Жон ----------------

Симка--------------------

Жолка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Клива\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Найти эти предметы на картинке:** Каким одним словом можно назвать все эти предметы? мы сегодня будем говорить о посуде

**Физминутка.—Зрительная гимнастика.**

.**IV. Сообщение темы урока.**

– Сегодня мы с вами будем выбирать посуду для завтрака, и учиться сервировать стол. Тема сегодняшнего урока «Сервировка стола к завтраку». (Слайд № 1)

**V. Изучение новой темы.**

Что нужно для сервировки стола? ( Выбери нужные предметы: тарелки, ложки, скатерть, салфетки и т.д.)

***Работа на магнитной доске.***

На магнитной доске прикреплены рисунки с изображением различной посуды.

– Сейчас мы вспомним, что и для чего служит. Сначала необходимо выбрать посуду, из которой едят. Затем ту, из которой пьют. После этого ту посуду, в которой готовят.

***Дидактическая игра «Что где хранят?».***

САХАР ХЛЕБНИЦЕ

МАСЛО СОУСНИЦЕ

КОНФЕТЫ МАСЛЕНКЕ

СОУС САХАРНИЦЕ

ХЛЕБ КОНФЕТНИЦЕ





– Сегодня на урок, я пришла не с пустыми руками. А принесла с собой эти предметы. (Демонстрация посуды на подносе). Чем же мы будем заниматься на уроке?, будем учиться накрывать на стол и т.д.).

– Что значит «накрыть стол»? (**расставить чашки, тарелки, ложки, расстелить скатерть** и т.д.)

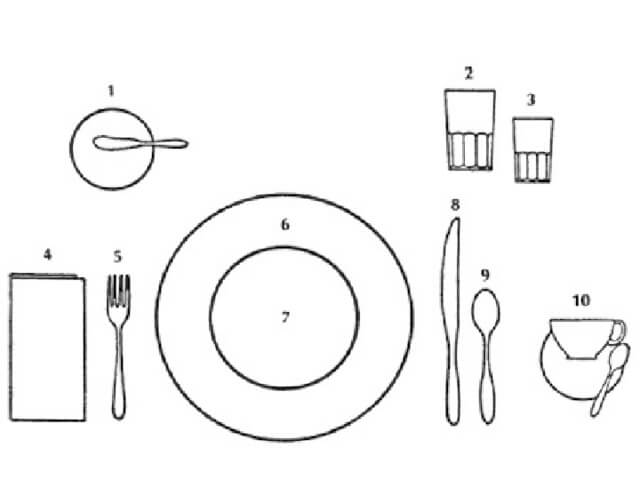
Т.е будем сервировать стол ).

– Прежде чем расставить посуду нужно знать, что подают на завтрак. (Ознакомление с меню завтрака).

Меню:

1. Яичница.
2. Бутерброд с сыром, булочка.
3. Чай с сахаром.

– (Слайд № 4) Сервируем стол посудой в следующей последовательности: на столе расставляем закусочные тарелки. По диагонали справа от него – блюдце с чашкой. Чайную ложку кладут на блюдце ручкой вправо. Вилку располагают слева от тарелки зубцами вверх, нож – справа лезвием к тарелке. В центре стола размещают блюдо с гастрономическими продуктами (колбаса, ветчина, сыр). Также на стол необходимо поставить масленку и нож. Этим ножом каждый отрезает кусочек масла и кладет себе на тарелку. Затем намазывает на хлеб своим ножом. Сахарницу и вазочку с вареньем или медом ставят на середину стола вместе с ложечками для раскладывания. Чай или кофе подают без сахара: каждый добавляет его по вкусу. Необходимый предмет на каждом столе – набор специй и приправ. И конечно ваза с цветами, который будет радовать вас в любое время.





– (Слайд № 5) Стол будет красивым, если его украсят чистые и красиво сложенные салфетки.

**Физминутка для глаз.**

Глазки крепко закрываем,

Дружно до пяти считаем

Поморгаем, открываем,

И работать продолжаем.

**VI .Практическая работа по сервировке стола.**

Последовательность сервировки стола:

1. Застелить стол скатертью.
2. Сервировать стол посудой.
3. Сервировать стол столовыми приборами.
4. Расставить тарелки с продуктами.
5. Расставить приборы для специй.
6. Поставить вазу с цветами и салфетки.

(Сервировка стола)

**VII Закрепление темы.**

– Постарайтесь найти ошибку на сервированном столе.

**VIII Рефлексия.**

1. Какое у вас настроение после урока?
2. За что вы можете себя похвалить?
3. Что было самым трудным на уроке?