

Конспект открытого занятия на тему «Открывайте шире рот – мы готовим бутерброд!» для детей с ОВЗ младшего школьного возраста

Цель: научить детей самостоятельно делать бутерброды.

Задачи:

- познакомить детей с различными видами бутербродов (открытые, закрытые, сэндвич, канапе);
- воспитывать бережное, уважительное отношение к хлебобулочным изделиям;
- воспитывать желание участвовать в совместной деятельности;
- корректировать связную речь, познавательные операции, мелкую моторику.

Оборудование и материалы: хлебобулочные изделия, масло сливочное, шпроты, ветчина, сыр, помидоры, огурцы, зелень, вареная морковь, маслины, консервированная кукуруза, формочки, фартуки, шапочки, разделочные доски, салфетки, предметы для сервировки стола.

Ход занятия

Ведущий: Здравствуйте, ребята! Здравствуйте, дорогие гости! Сегодня у нас необычное занятие – яркое, вкусное, гостеприимное. Отгадайте загадку.

Отгадать легко и быстро:

Мягкий, пышный и душистый.

Он и черный, он и белый,

А бывает – подгорелый.

Без него плохой обед,

Вкуснее и полезней нет.

Дети: Это хлеб.

Ведущий: Какие хлебобулочные изделия вы знаете?

Дети: Булочки, пироги, печенье, торт.

Ведущий: Хлебобулочные изделия не только вкусны, но и питательны.

Хлеб мы едим несколько раз в день, так как он содержит вещества и витамины полезные для нашего организма. А какие вы знаете пословицы о хлебе?

(Дети вспоминают пословицы) : Хлеб – наше богатство. Хочешь есть калачи – не сиди на печи. Много снега – много хлеба. Хлеб- всему голова.

Ведущий: А что можно сделать из хлеба, батона?

Дети: Бутерброды, сэндвичи, канапе.

Чтец:

Что такое бутерброд?

Это –НА и это –ПОД

Что кладется сверху –НА?

Масло, рыба, ветчина,

Огурцы, икра и сыр,

И кусочек колбасы...

Только хлеб кладется –ПОД

И выходит бутерброд.

Историческая справка.

Ведущий : Слово “бутерброд” - немецкое слово и означает оно “хлеб с маслом”.

Бутербродоведение как наука формируется в XIV веке, когда немецким монахом Бредом Бутером был экспериментально доказан закон, до сих пор носящий его имя. В его эксперименте триста восемьдесят четыре послушника Лейпцигской обители намазывали маслом и подбрасывали вверх бутерброды в течение одиннадцати часов. Даже предварительных данных хватило гениальному учёному для выявления устойчивой закономерности: бутерброд всегда падает маслом вниз.

Просмотр мультфильма «Закон бутерброда» Фиксики

Ведущий: Самые бутербродные бутерброды делают в Скандинавии — там вообще горячее едят один раз в день. На обед, который бывает очень поздно — как наш ужин. В остальное время скандинавы — шведы, датчане, норвежцы и финны — едят бутерброды. Они считают эту еду вкусной, практичной и красивой.

Ведущий: В Дании, например, насчитывают до двухсот различных видов бутербродов. Датчане с таким уважением относятся к бутербродам, что почти каждому дали название. В датских магазинах вы можете купить себе любой из этих двухсот бутербродов

Ведущий : Бутерброды вносят разнообразие в меню, позволяют красиво и аппетитно сервировать различные продукты. Их подают как самостоятельное блюдо, как закуску перед обедом или ужином, к супу,

чаю или кофе, в виде красивой закуски к холодному столу, а также берут с собой на пикники, в походы.

Ведущий:Бутербродам можно придать разнообразную форму круглую, овальную, треугольную, квадратную, ромбическую.

В зависимости от технологии приготовления бутерброды бывают:

открытые:

-простые,

-сложные

закрытые:

-сэндвич

закусочные:

-ассорти,

-канапе

Ведущий: Сэндвич (закрытый бутерброд) -назван так в честь англичанина сэра Сэндвича. Любитель карточных игр, он не мог оторваться от карт даже для того, чтобы поужинать, и приносил ужин с собой: два ломтя хлеба, намазанные маслом и соединенные между собой.

Ведущий.: Канапе - это маленькие бутерброды толщиной 0,5-0,8 см, шириной или диаметром 3-4 см, приготовленные на любом хлебе или печенье. Их подают к кофе, чаю, как закуску к ужину или перед обедом. По форме они могут быть треугольные, четырехугольные, круглые, квадратные, ромбовидные и др.

Ведущий.: Канапе прокалывают шпажкой, при помощи которой их удобно есть.

Для украшения канапе применяют, свежую зелень петрушки, зеленый лук, маслины, рубленые крутые яйца, лимон, свежие яблоки, маринованный красный перец, ягоды моченой брусники и др. До подачи к столу маленькие закусочные бутерброды целесообразно поставить в холодильник для того, чтобы продукты хорошо пристали к хлебу.

(Раздается стук в дверь. Под музыку из мультфильма «Простоквашино» в группу входит Кот Матроскин.)

Кот Матроскин: Здравствуйте, здравствуйте и ребята и взрослые. Узнал, что вы собираетесь делать бутерброды. Это моя любимая еда. Взял

маленький кусочек хлеба и большой кусочек колбасы.

Вкуснотища! *(показывает, гладит себя по животу)*

(Под музыку из мультфильма «Простоквашино» в группу входит Шарик)

Шарик: Дорогой мой друг, Кот Матроскин, а ты знаешь, что бутербродов существует много разных видов. Бутерброды можно разделить на группы: *(таблички)*

Открытые бутерброды. Их называют так, потому что готовят на кусочке хлеба, а сверху кладут продукты, украшают. *(демонстрация открытого бутерброда)*

Шарик: Бывают закрытые бутерброды – для их приготовления используют два ломтика хлеба, либо специальные бутербродные булочки. Такие бутерброды могут быть однослойными, двухслойными и многослойными. Такие бутерброды еще называют сэндвичами. *(демонстрирует картинку)*

Шарик: А еще готовят закусочные бутерброды – канапе. Это маленькие бутерброды которые прокалывают шпажкой, с ее помощью их удобно есть. *(демонстрирует картинку)*

Шарик: Для приготовления бутербродов используют самые разнообразные продукты, и только хлеб – продукт, без которого не сделаешь ни один бутерброд. Матроскин, ты все понял? Можем приступать к приготовлению бутербродов?

Матроскин: Да, я все понял. Давай начнем.

(Под музыку из мультфильма «Простоквашино» в группу входит Печкин)

Печкин: Стоп! Стоп! Стоп! Сначала нужно размяться!

Мы немножко отдохнем

Встанем, глубоко вздохнем,

Руки быстренько помыли,

Посушить их не забыли.

А теперь – смелей вперед!

Будем делать бутерброд:

Посмотрели влево,

Нет ли где там хлеба?

А направо погляжу-
Сверху масло положу.
Удивляется народ,
Вот так славный бутерброд!

Практическая работа

Ведущий :Ребята, а сейчас давайте вспомним последовательность действий во время приготовления бутерброда.

- 1.Помыть руки
- 2.Одеть фартук и шапочку
- 3.Приступить к приготовлению бутербродов(*демонстрация табличек*)

Ведущий Не забудьте вложить в бутерброд немножко души, доброты, юмора и фантазии.

Ведущий Молодцы ребята, хорошо потрудились. Предлагаю накрыть стол и пригласить гостей попробовать бутерброды с ароматным чаем.

(Во время чаепития уточняются знания детей о видах бутербродов.)

Ведущий Ребята, о многом вы сегодня узнали и научились самостоятельно делать различные виды бутербродов. Теперь и дома вы можете на праздники приготовить бутерброды и порадовать своих близких и друзей. Кто любит трудиться, тому есть чем похвалиться!