

Призначення кухонного приладдя і посуду

Мета:

навчальна: розширити уявлення про посуд, його призначення; ввести в обіг поняття «кухонний, столовий посуд»;

корекційна: розвиток уваги, пам'яті, мислення, тонкої та загальної моторики;

виховна: виховувати навички самостійності, дбайливого ставлення до посуду.

Хід заняття

I. Мотивація

Загадка

Сам не їм я ані крихти,

А людей годую,

То на столі, то на полиці,

То в мийці я гостюю. (Посуд)

II. Повідомлення нового матеріалу

1. Бесіда

- Страви де готують? На кухні. Тому відповідний посуд називають кухонним.
- Готові страви ставлять куди? На стіл. Тому такий посуд називають столовим.

Окремо виділяють чайний і кавовий посуд, столові прилади (ножі, виделки, ложки)

2. Практичне завдання

Давайте розглянемо малюнок. Назвіть посуд, який ви бачите. До якого виду його можна віднести? (Додаток 1)

III. Практичне застосування знань

1. Практичне завдання

Дітям пропонується розсортувати справжній посуд на групи за призначення (наявний).

2. Гра «Чарівний мішечок»

Дітям пропонується на дотик, не виймаючи з мішечка, вгадати захований іграшковий посуд і пояснити для чого він потрібен.

3. Гра «Що для чого?»

Діти розглядають малюнок: 1) знаходять і називають зображений посуд, 2) з'єднують продукти з відповідним посудом. (Додаток 2)

4. Бесіда

1. Давайте роздивимося посуд і скажемо, з якого матеріалу він зроблений.

Дерев'яний - дощечки, лопатки.

Скляний – склянка, графін.

Фарфоровий - тарілки, чашки, цукорниця.

Металевий – каструля, столові прилади.

Пластмасовий – тарілка, виделка., ніж.

2. Як ви думаєте, який посуд при необережному поводженні може стати небезпечним? (Якщо розбити скляний або фарфоровий посуд, можна поранитися. Нагрітим металевим посудом можна обпектись.)

3. Що потрібно використати, щоб відкрити гарячу каструлю? (Рушник.)

5. Практичне завдання

Діти по черзі під наглядом дорослого відкривають каструлю з гарячою водою і наливають її ополоником у тарілку.

6. Гра «Вгадай»

Кожній дитині видається картка із зображенням одного предмету посуду. Потрібно описати за схемою (Додаток 3.) Завдання інших дітей – відгадати задуманий посуд.

IV. Узагальнення та систематизація

Індивідуальне завдання

Робота з карткою (Додаток 4)

Догляд за кухонним приладдям і посудом. Чищення і миття

Мета

навчальна: формувати навички миття посуду;

корекційна: розвиток уваги, пам'яті, мислення, тонкої та загальної моторики;

виховна: виховувати дбайливе ставлення до посуду.

Хід заняття

I . Мотивація

Перегляд та обговорення мультфільму «Федорино горе»

II. Повідомлення нового матеріалу

1. Робота з роздатковим матеріалом

Для того, щоб вимити посуд нам потрібні спеціальні губки або щітки, миючий засіб. Давайте розглянемо послідовність миття посуду (Додаток 5)

III. Практичне застосування знань

1. Практичне завдання

Дітям видається набір посуду. Завдання – розсортувати його у послідовності миття.

2. *Демонстрація вчителем миття посуду (чашки, тарілки, виделки та ложки)*

3. Індивідуальне завдання

Кожна дитина по черзі миє запропонований посуд.

IV Узагальнення та систематизація

Кожній дитині видається малюнок, на якому зображено етап миття посуду. Діти разом викладають ланцюжок дій.

Сервірування столу. Вибір посуду і приладів відповідним стравам і напоям.

Мета:

навчальна: формувати навички поводження з предметами сервірування, навички виконання сервірування столу; навчити складати серветки різними способами.

корекційна: розвиток уваги, пам'яті, тонкої та загальної моторики;

виховна: виховувати загальну культуру, естетичний смак, охайність.

Хід заняття

I. Повідомлення нового матеріалу

1. Розповідь вчителя

Сервірування – це підготовка й оформлення стола для прийому їжі. Сервірування залежить від заходу (сніданок, обід, вечеря, банкет) і від меню (від страв, які подаються). Для сервірування використовують столову білизну, посуд, столові прилади, елементи декору.

Назвіть , що відноситься до столової білизни. (Скатертина, полотняні серветки).

Пригадайте, який є столовий посуд? Столові прилади?

Що, на вашу думку, можна віднести до елементів декору? (Ваза з квітами, свічки).

Існує послідовність сервірування столу:

- 1) Накрити стіл скатертиною;
- 2) Розставити тарілки;
- 3) Розкласти столові прилади;
- 4) Розставити скляний посуд;
- 5) Розкласти серветки;

б) Розставити спеції, елементи декору.

2. Робота з роздатковим матеріалом

Залежно від меню обирається відповідний посуд. Дітям пропонується розглянути алгоритм сервірування столу для сніданку та обіду, порівняти використаний посуд та визначити, на якій схемі стіл накритий для сніданку, а на якій – для обіду. (Додаток)

II. Практичне застосування знань

1. Сервірування столу за алгоритмом.

Кожній дитині пропонується за алгоритмом сервірувати стіл спочатку для сніданку, а потім – для обіду.

2. Дидактична гра «Що змінилося?»

Кожна дитина по черзі запам'ятовує що, де і як розташоване на столі. За командою вчителя дитина заплющує очі. Предмети на столі міняються місцями або прибираються зовсім. Дитині потрібно відновити або виправити розстановку предметів, приладів.

3. Складання серветок.

При сервіруванні столу використовуються полотняні й паперові серветки. Паперові серветки можна поставити у серветниці або розкласти кожному індивідуально, полотняні – лише індивідуально.

Існують різні способи складання серветок. Наприклад.

Серветка «Вітрильник»

1. Серветку складаємо навпіл, щоб згин був праворуч.
2. Прямокутник складаємо ще раз навпіл.
3. Нижню половину згинаємо по діагоналі вгору.
4. Лівий кут загинаємо вперед. Правий кут так само загинаємо вперед.
5. Обидва випнуті кути підгинаємо назад.
6. Складаємо серветку по поздовжній осі назад.
7. Притримуючи рукою відігнуті кути, висмикуємо по черзі краї серветки-«вітрила».



Серветка «Віяло»

1. Розкладіть серветку на столі.
2. Складіть гармошкою.
3. Перегніть посередині.
4. Надягніть серветкове кільце. Складену в такий спосіб серветку можна покласти на тарілку або помістити в келих.



III. Узагальнення та систематизація

Дітям пропонується розглянути зображення і обрати правильний варіант сервірування столу. (Додаток 7)

Культура споживання їжі. Етикет за столом

Мета

навчальна: дати знання про правила користування столовими приборами, а також культуру споживання страв.

корекційна: розвивати логічне мислення, навички культури споживання їжі, вміння концентрувати увагу, пізнавальний інтерес, пам'ять

виховна: виховувати потребу дотримання етикету, ввічливість під час споживання їжі.

I. Мотивація

Як за стіл сідаєте,
Правила згадайте.

А як все згадаєте —

Їсти починайте.

В нас серветки на столі,

Сервіровка гарна.

Ми вже учні немалі

І вчимось немарно.

II. Актуалізація опорних знань

Самостійне сервірування столу за запропонованим меню.

III. Повідомлення нового матеріалу

1. Розповідь вчителя з демонстрацією

Хліб їдять маленькими шматочками, для цього від цілого шматка відламують маленькі над своєю тарілкою. Бутерброди беруться руками. Якщо такі приготовлені для закуски, то їдяться вони за допомогою ножа і вилки.

Суп їдять ложкою спокійно і неквапливо. Якщо суп виявився гарячим, то не заважайте його ложкою, а почекайте, поки він охолоне до комфортної для трапези температури. Якщо супу залишилося небагато, і ви збираєтеся його з'їсти, підніміть тарілку лівою рукою від себе. Після закінчення страви ложка залишається в тарілці.

М'ясо. Правила хорошого тону - м'ясні блюда не розрізають відразу, а від них поступово відрізуються маленькі шматочки. Не слід відрізувати і класти в рот великі шматки.

Риба як в холодному, так і в гарячому вигляді не допускає використання ножа. Користуємося ножом тільки для маринованого оселедця.

Птаха їдять за допомогою ножа і вилки. При цьому варто змиритися з тим, що на кісточці залишиться трохи м'яса. У домашніх умовах можна дозволити собі узяти курячу ніжку в руки.

Фрукти беруть ті, які знаходяться ближче. Абсолютно неприпустимо перебирати фрукти пальцями, обмацувати їх.

Коли п'ють чай, чайну ложечку використовують тільки для того, щоб розмішати цукор. Після цього її кладуть на блюдці, де вона і повинна залишатися.

IV. Практичне застосування знань

1. Дидактична гра «Користування столовими приладами»

2. Розповідь вчителя

- приступати до прийому їжі потрібно дочекавшись всіх, хто сидить за столом;
- їсти мовчки, не розмовляти з набитим ротом;
- не балуватися за столом, не грати з їжею;
- не висловлювати своє невдоволення приготованою їжею;
- не можна класти лікті на стіл;
- попросити того, хто сидить поруч, подати необхідний прилад, а не тягнутися через весь стіл

3. Прослуховування та обговорення казки

...Жила-була дівчинка Даша. Пішла вона в ліс, заблукала і дуже зголодніла. Раптом бачить-стоїть хатинка, а з її відкритих вікон так смачно пахне! Дівчинка постукала в двері і запитує: «Хто тут живе? Можна увійти?»

- Заходь! - відповіла старенька, виглянувши у вікно. - Я тут живу з моїми онуками.

Дівчинка увійшла і не встигла зробити двох кроків, як впала, послизнувшись на макаронах, що були розкидані по підлозі. Коли вона встала, то побачила хлопців, що сиділи за столом: один дув на гарячий суп так сильно, що бризки летіли на всі боки, інший влаштував справжнє полювання за котлетою і, голосно стукаючи виделкою, намагався пробити її наскрізь. Нарешті, наколов на виделку котлету і став її відкушувати, забруднивши при цьому ніс і щоки, а потім витер їх рукавом.

- Фу, як гидко! - Подумала Даша. - Краще сяду з дівчинкою, яка п'є КОМПОТ.

І тут же скрикнула, бо дівчинка стала випльовувати вишневі кісточки так далеко, що потрапила їй прямо в лоб...

- Як вам не соромно, так негарно ! - в сльозах крикнула Даша.

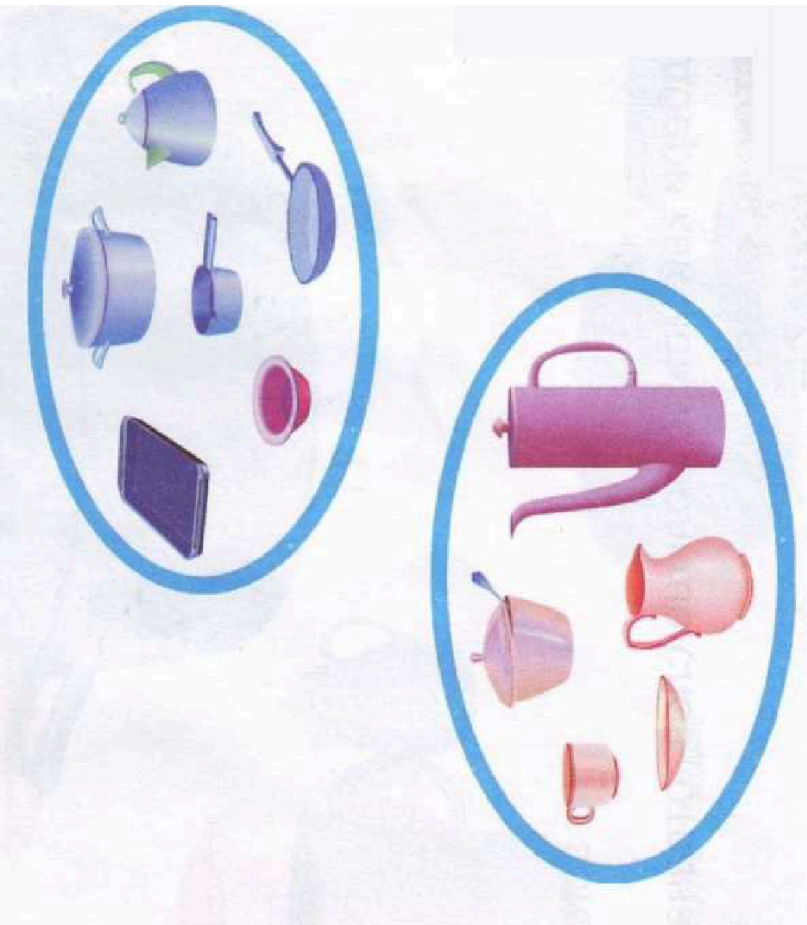
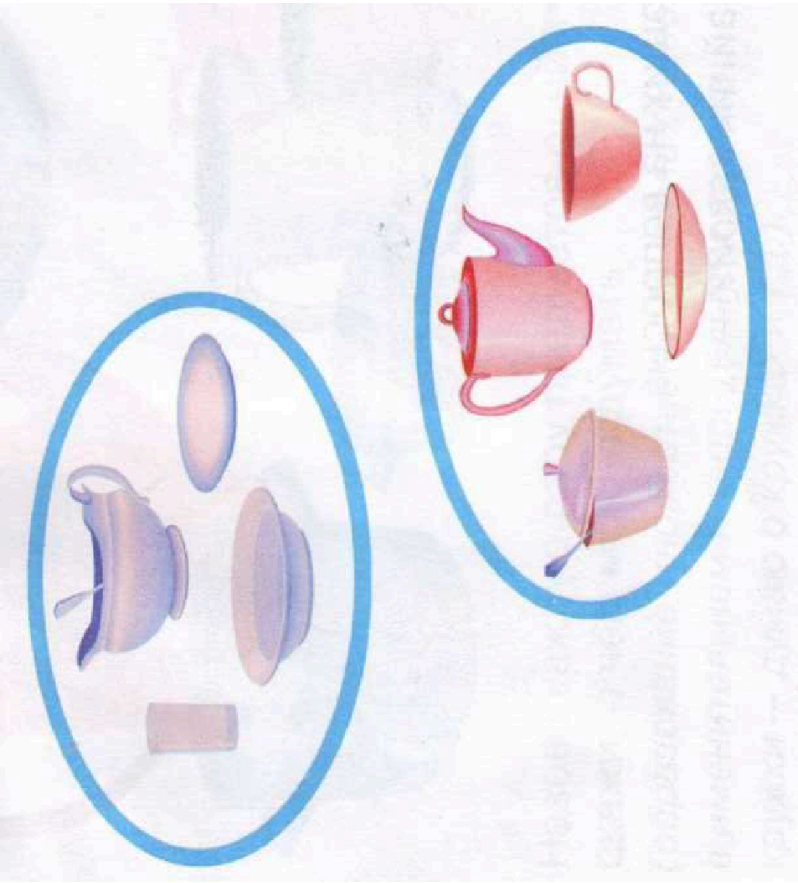
Усі разом стали щось відповідати їй, але зрозуміти нічого не можна було, бо говорили вони з набитими ротами.

- Вибачте, - зітхнула Даша, - але за столом з вами сидіти дуже неприємно. Вже краще я залишуся голодною. - І пішла.

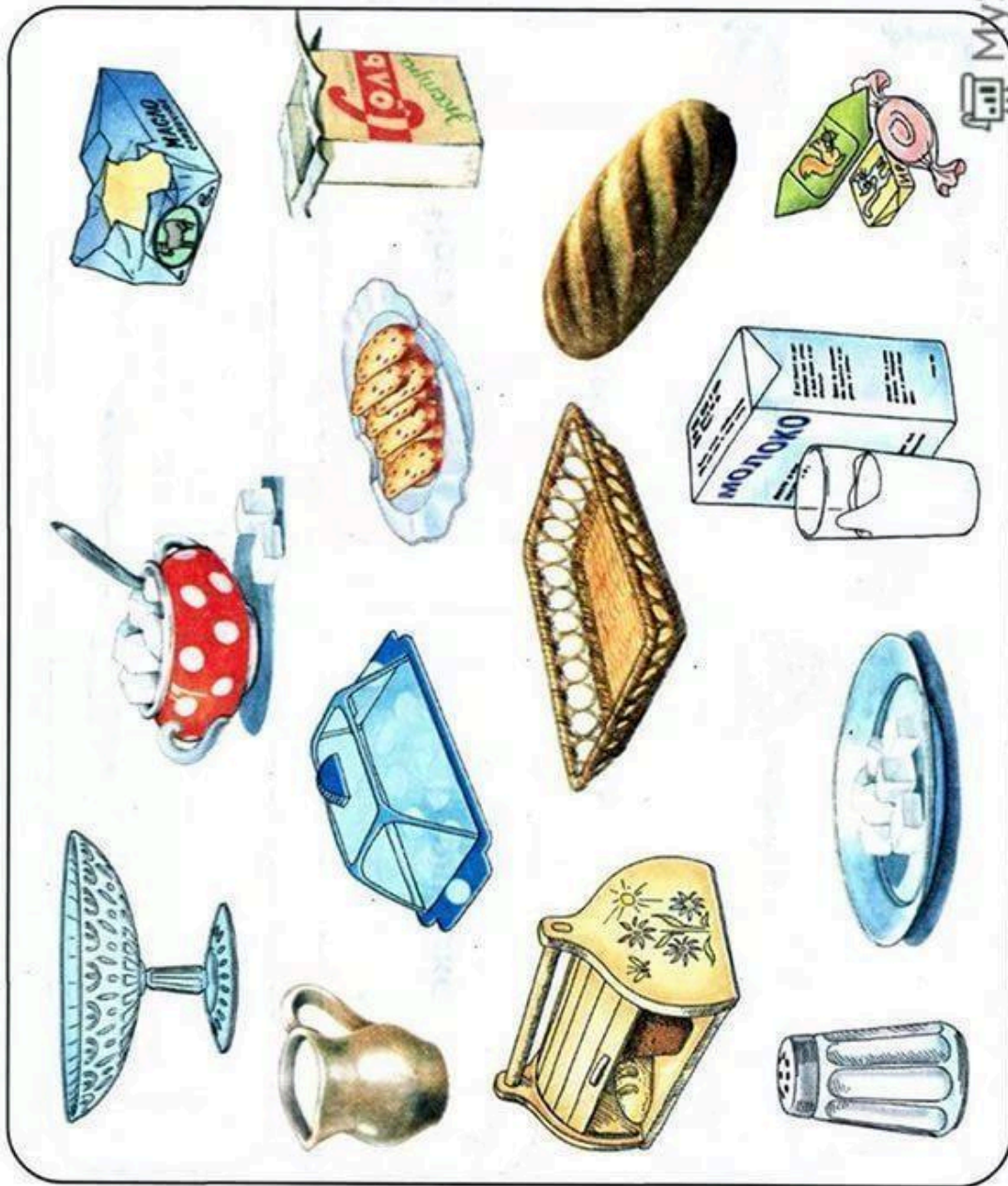
V. Узагальнення та систематизація

Дітям пропонується розглянути малюнки і визначити, що неправильно роблять діти. (Додаток 8)

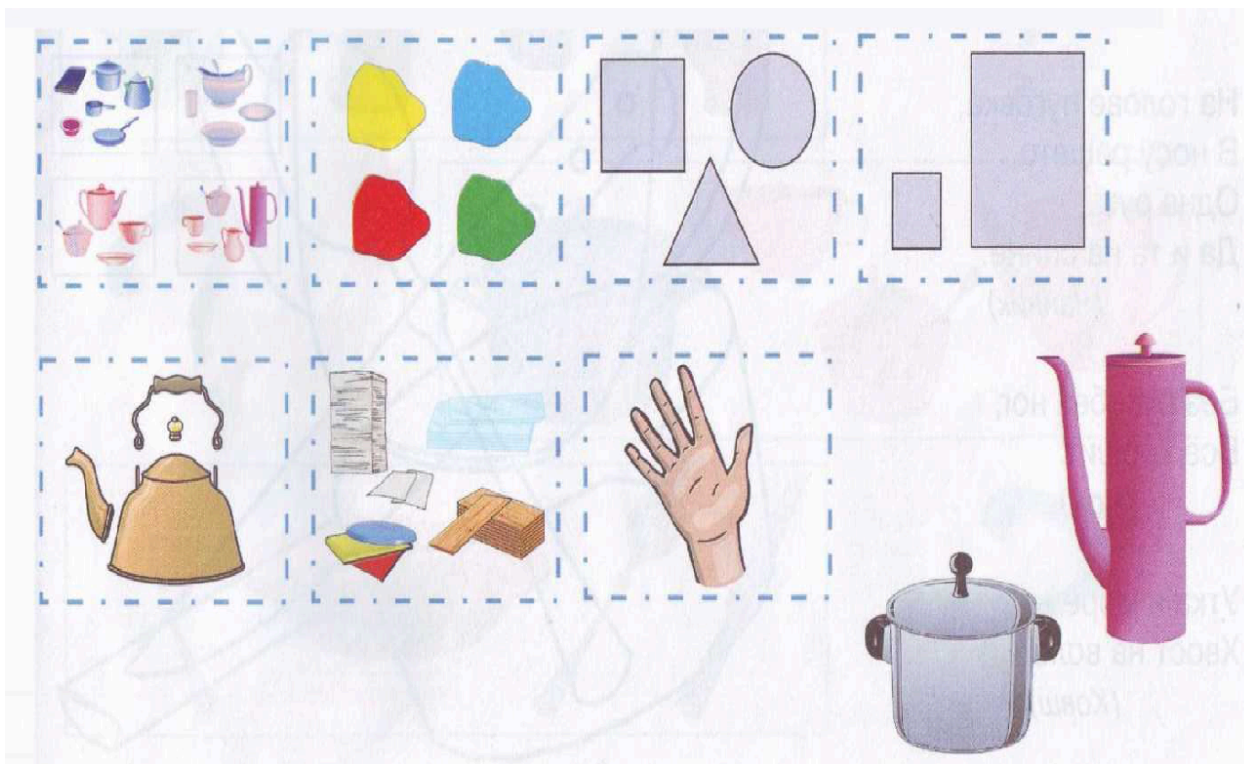
Додаток 1 Види посуду за призначенням



Разложи продукты в соответствующую посуду.



До якого виду посуду відноситься? Якого кольору? Якої форми? Якого розміру? З яких частин складається? З якого матеріалу виготовлено? Як використовується в господарстві?



Расставь при помощи стрелок чайную посуду на стол, столовую - в шкаф, кухонную - на плиту.



	<p>Очистіть посуд від залишків їжі</p>
	<p>Розсортуйте посуд і мийте його теплою водою у певній послідовності : чайний, столовий, столові прилади, кухонний посуд</p>
	<p>Ополосніть проточною водою</p>
 <p><small>Світло Мін</small></p>	<p>Просушіть та заховайте у шафу</p>

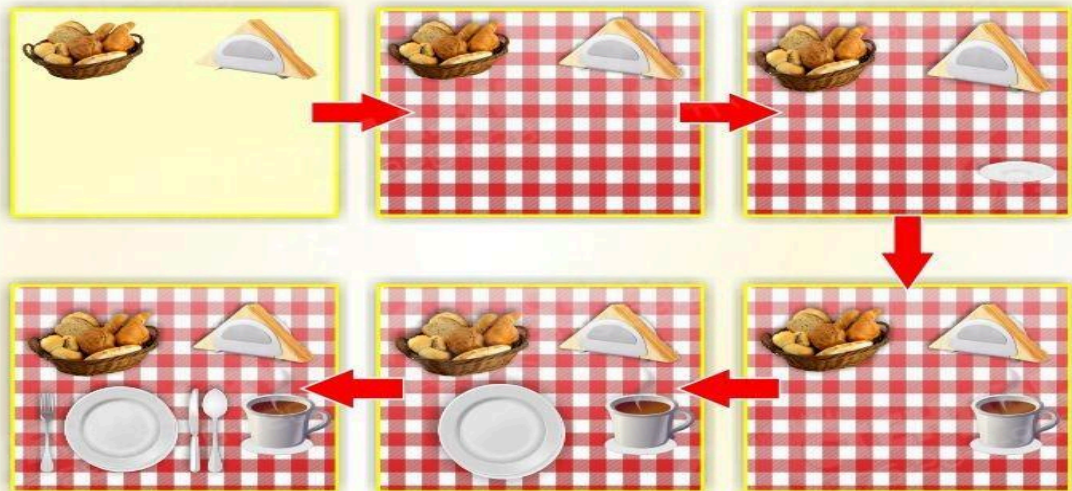


Приберіть робоче місце

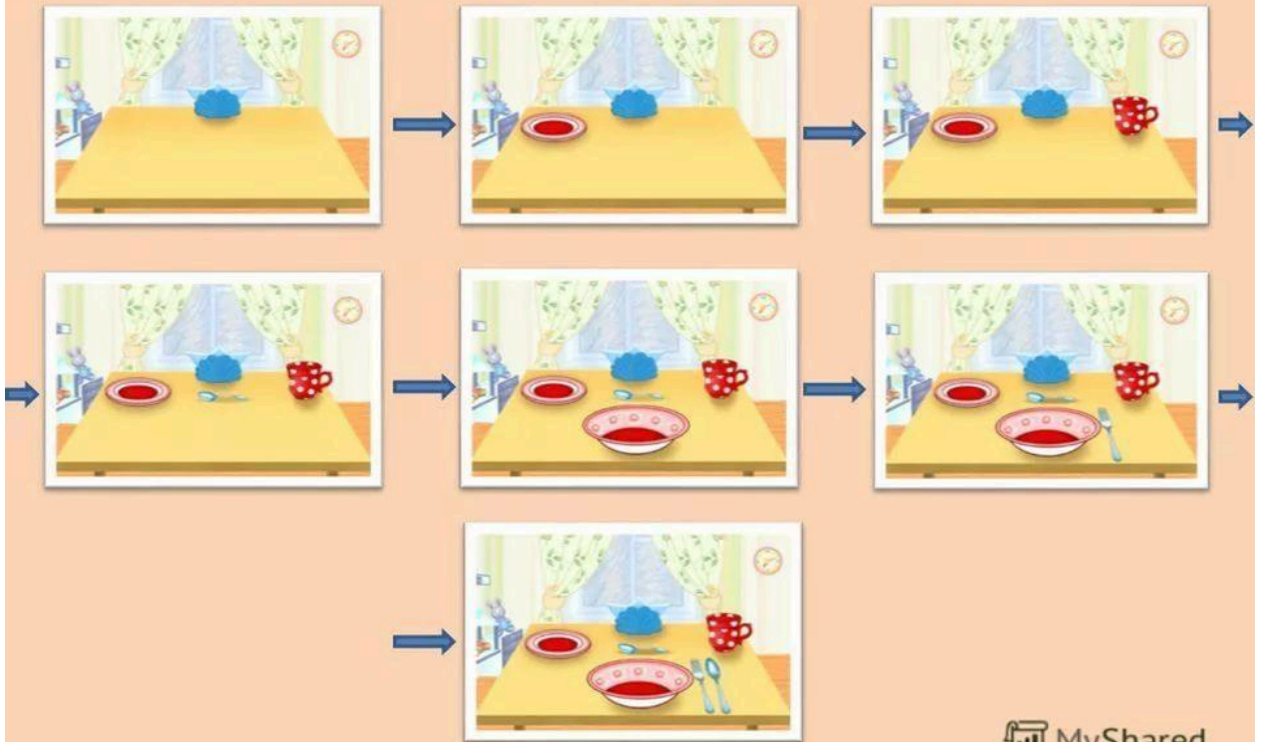
- Витріть стіл, помийте раковину
- Губку, ганчірку промийте миючим засобом, висушіть

Додаток 6

АЛГОРИТМ СЕРВИРОВКИ СТОЛА

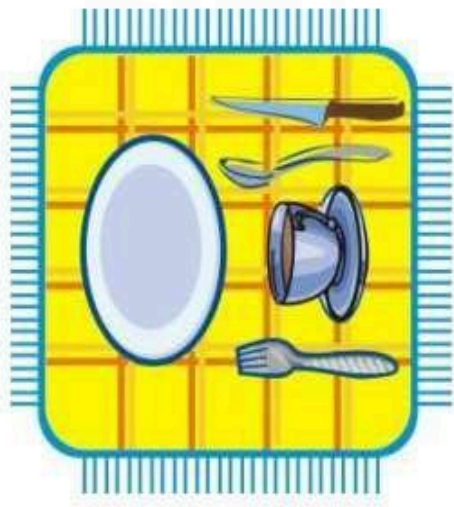


Алгоритм сервировки стола



MyShared

Где стол накрыт правильно?







Что неправильно делают волчата?



Не играй во время еды,
не клади локти на стол.



Кроты сидят, нос воротят, кашу есть не хотят.