**Заболоттівська спеціальна загальноосвітня школа-інтернат**

**Конспекти уроку**

*з соціально-побутового орієнтування:*

**‘’Хлібобулочні вироби’’**

**Вчитель СПО: Красько Тетяна Валеріївна**

**Мета:** формувати у дітей знання про хлібобулочні вироби та спосіб їх приготування; корегувати знання про різноманітність різних сортів хліба та їх харчову цінність; розповісти про те, як хліб потрапляє до нас на стіл; розвивати спостережливість, увагу, мислення,пам’ять, зв’язне мовлення;

Виховувати повагу до нелегкої праці хліборобів, шанобливе ставлення до хліба, дисциплінованість, відповідальність за свої вчинки.

**Тип уроку:** формування знань, умінь та навичок.

**Словник**: хлібороби, ціп, соти.

**Хід уроку**

**І** **Загальнокорекційний етап.**

1. **Організаційна частина.**

Гей, дзвени весела пісне,

Щоб чути було кожен крок.

Стало в класі тихо-тихо,

І почнемо вже урок.

1. **Нервово-психічна підготовка учнів до уроку.**

**Гра ‘’Ланцюжок’’**

Молоко – огірок – капуста – ананас – слива – абрикос – сир – риба і т.д.

**ІІ Основний етап.**

1. **Підготовча частина.**

**Перевірка домашнього завдання.**

*‘’Молоко і його родина’’*

* Назвати кисломолочні продукти.
* Страви для приготування яких використовується молоко.
* Користь молока.
* Для кого молоко шкідливе.

1. **Повідомлення теми, мети і завдання уроку.**

*‘’Хлібобулочні вироби’’*

**Формувальна частина.**

*Відгадування загадок.*

Одне кинув – жменю зібрав. *(Зерно)*

Море безкрає,

Золотом сяє.

Котить поволі,

Хвилі шовкові. *(Пшеничне поле)*

З поля зжинають,

У млині перетирають.

В печі гублять,

Клянуться, що люблять. *(Хліб)*

*Робота над оповіданням.*

Що неправильно зробила Оленка?

… Жила-була дівчинка Оленка. Вона була ще маленька і в школу не ходила. І найбільше вона любила їсти цукерки. Одного разу мама посадила її обідати, налила їй суп і дала шматочок хліба. А Оленка похнюпилась… - Не буду їсти цей противний і несмачний хліб! – і відкинула скибочку чорного хліба на інший край столу.

І тільки вона це зробила, як перед нею з’явився цар Хлібної держави, Коровай.

Він суворо глянув на дівчинку і сказав: - Так може говорити людина, яка нічого не знає про хліб ’’.

* Я все про нього зна, – впевнено сказала дівчинка, - його мама купує в магазині.
* А чи знаєш ти, як хліб там опинився?

Дівчинка замислилась, і не впевнено сказала: - Напевно, на дереві виріс.

Коровай усміхнувся, погладив по голові дівчинку і сказав: - Я запрошую тебе в хлібне царство. Там я все розповім тобі про хліб. А дітки 5 класу нам допоможуть.

**Хліб** – це не тільки буханець чорного чи білого хліба.

**Хліб** – це зернова рослина.

**Хліб** – це колосся із зернами.

**Гра ‘***’Відгадай, хто живе у царстві Коровая’’*.

*(скласти слова)*

Буб, кз, ка, ба, тон, лач, ліч, лик, ка, бул.

*(бублик, паска,калач, батон, булка)*

**Хліб** – це булки, буханці, паски, булочки і т.д.

**Фізкультхвилинка**

*‘’В землю потрапило зернятко’’*

Люди посадили в землю, ось такі маленькі зернятка.

Проростати на сонці стало.

‘’Дощик, дощик поливай,

Буде хліба урожай’’.

Дощик землю поливав,

І росточок підростав.

До світла і тепла тягнувся,

І красенем обернувся.

Золоті колоски вітром гойдаються,

Низько нахиляються.

Ось і поспів урожай!

Приїжджай! Прибирай!

*Хоч не солодкий,*

*Та дуже смачний.*

*Хоч сам маленький,*

*Проте дорогий.*

*Сядем обідати,*

*Він на столі.*

*Люблять його,*

*І дорослі й малі.*

Сьогодні у нас йтиме мова про те, без чого неможна уявити степової далі, ні світанку, ні рідного дому, ні самого життя.

* Звідки береться хліб? У народі кажуть: ‘’Важка праця хліборобська.’’ Але люди раділи за свою працю. Ще з пелюшок дитину привчали любити і шанувати хліб. Колись дітям замість соски давали шматочок хліба.

Не легка праця хлібороба…

**Перегляд відеоролика** *‘’Хліб своїми руками’’*

Восени посіяли зернятко у землю. Взимку спочивало воно під пухким шаром снігу.

Весною проріс маленький росточок. Ріс, ріс, набирався сили і став прекрасним колоском.

У жнива скосили, обмолотили і відвезли сушити. У млині змолотили, і отримали біле борошно. На хлібопекарні спекли запашний хліб.

У давнину хліб вирощували у тяжкій праці. Землю орали сохою (дерев’яним плугом ), зерно висівали вручну. А коли зазеленіють хліба, то за українським звичаєм, люди виходили в поле родиною, і тричі обходили його, несучи на руках хліб і сіль, щоб виріс великий урожай. Жали серпом, в’язали у снопи, клали у копички. А перший вижатий сніп приносили додому, ставили на покуті. Молотили ціпом.

У наш час все роблять машини.

З давніх часів і до наших днів, в усіх народів вважалося найбільшою святістю, коли лежав на столі хліб. Почесне місце посідає хліб у звичаях і обрядах українців.

* У яких обрядах присутній хліб?

(зустріч гостей, молоді ідуть до шлюбу, хліб приносять до новонародженого, проводжають у далеку дорогу).

* А ви коли-небуть нюхали, як пахне хліб?

*(даю дітям понюхати різні сорти хліба)*

Ви знаєте, як пахне хліб?

Диханням сівача, вогнем безсонних діб.

Трудом і творчістю, людським потом гарячим,

Він пахне так, як пахнуть медом соти.

**Харчова цінність хліба.**

Хліб – білки, жири, вуглеводи, вітаміни. Хліб належить до основних продуктів харчування.

Вид хлібу залежить від сорту борошна.

Зернові продукти – це основне джерело енергії в добовому раціоні людини, а особливо дітей.

* Які ви знаєте зернові культури ви знаєте?

Із зернятка у ріллі,

Виростаю з чорної землі.

Росами вмиваюся,

Сили набираюся. *(Пшениця)*

В променях купався,

Силоньки набрався.

Хоч за віком не дідусь,

Та козацький має вус. (Овес)

Не дідусь, а вуса має,

В полі силоньку черпає.

А чимало сотень літ,

Зерном тішить білий світ. (Жито)

Хлібні вироби – продукти різної форми і розмірів, отримані шляхом замісу, бродіння, розпушення, формування, випічки.

**Виробництво хліба.**

1. Підготовка сировини (просіювання борошна, розчинення солі, цукру, розведення дріжджів).
2. Основний етап (заміс тіста, його бродіння, формування, випічка)
3. Заключний етап (охолодження, укладання на лотки)

**Вимоги:**

* Форма може бути різна.
* Колір – від світло-жовтого, до темно-коричневого.
* Хліб повинен бути добре пропеченим, не липким, і не вологим.

**Хліб** – швидкопсувний продукт. Служить хорошим середовищем для розвитку мікрофлори. Хвороби хліба викликаються мікроорганізмами.

Цвіль – біла, блакитна, зелена (грибок). Виникає при зберіганні хліба в сирих, погано вентильованих приміщеннях.

*Плісняви хліб не придатний для вживання в їжу.*

Дуже корисний висівковий хліб (з висівок).

Для дітей корисний житній хліб. Він підсилює рухову активність кишечника. Допомагає при втомі, головному болю.

**Хлібні задачки**

1. Яка страва вийде, якщо на хліб покласти сир, ковбасу, помідор? (Бутерброд)
2. Яка страва вийде, якщо хліб підсмажити до рум’яної шкоринки? (Грінки)
3. Яка страва вийде, якщо засушити шматочок хліба? (Сухарі)

**ІІІ Заключний етап.**

**Вузлики на пам’ять.**

1. Продукти зернової групи слід їсти щодня, та в міру.
2. Краще вживати чорни хліб, висівковий. Вони містять більше корисних речовин.
3. Від зернових продуктів організм отримує більше енергії.

**Пам’ятка.**

Знай – хліб святий.

Бережи хліб, не викидай.

Пильнуй, щоб не падав додолу.

Як упаде хліб, підніми його, перепроси, поцілуй.

Недоїденим хлібом пригости пташок.

Бери хліба стільки, скільки здужаєш з’їсти.

Шануй працю людей, які виростили хліб.