***Каша - традиционное русское блюдо***

**Цели:**- рассказать детям о каше, как традиционном русском блюде, его пользе для здоровья- --- познакомить с правилами приготовления каши подбором нужных продуктов

- коррекция мышления, внимания, речи, памяти

**Оборудование**:скатерть, стол, крупа, изюм, семечки /орешки/, кастрюлька с кашей, тарелки, ложки, изображение злаковых растений, рабочие тетради, карточки для коррекционной работы, косынки, фартуки, полотенца.

**ХОД УРОКА:**

**1**. ОРГМОМЕНТ. Приветствие, активизация внимания;- Доброе утро, дорогие ребята?

- Здравствуйте, уважаемые гости!

Сегодня урока у нас необычный, но я уверена, что он пройдет хорошо. А как же иначе, если в классе у нас такие смышленые, прилежные ученики. Успехов вам!

2. Введение в тему

(Развитие эмоциональной сферы детей)

На Руси одним из самых традиционных блюд была каша. Так уж получилось, что на землях, где жили наши далекие предки не росли капуста, картофель помидоры. Зато много было дикой пшеницы - полбы. Помните работника Балду, так ведь он питался вареной полбою, вот и был он здоровым и сильным. А про тех ребят, кто не может с работой справляться, говорят: 'мало каши ел'. Вот и у нас в школе были случаи, когда ребята не могли на турнике подтянуться. Думаем в чем причина, а причина проста. Посмотрели мы на них в столовой, как они тарелки полные каши обратно возвращают и все стало понятно. Но для нашего народе каша больше, чем еда. "Ну, заварили кашу! Как расхлебывать?"

(Начали большое дело, требующее много силы, ловкости, ума).

Почему такой почет каше? Польза каш в том, что там есть все необходимые питательные вещества

3. Объяснение нового материала.

(Развитие умения понимать связь событий, строить последовательные умозаключения).

- А какие же каши нам известны?

Учащиеся называют каши, таблички с названиями этих каш помещаются на доску. Выясняем названия круп, из которых готовится каша. А из каких растений получают эти крупы? Демонстрируются рисунки, гербарные экземпляры этих растений.

Например:каша крупа, зерно растение

манная манная /манка/ пшеница

После названия всех каш, круп и растений, из которых они изготавливаются, выясняем, а смогли бы сами ребята сварить кашу самостоятельно.

(Учить плному виду рассказа)

Ребята, какого рассказа уже пытались это сделать? Пересказ рассказа Н. Носова "Мишкина каша". Учащиеся называют название рассказа и автора.

(Учить выделять существенное)

Так вот, чтобы не получилось и у нас также, давайте научимся варить кашу, узнаем, что для этого нужно. Подходят учащиеся к столу и выбирают продукты, необходимые для приготовления каши.

- Отгадайте, о чем это я.

(Активизация мыслительной и творческой деятельности)

Угадывание загадок: Мала крошка, а пользы в ней много.

В воде поварят, кто съест - похвалит.

(Крупа)

Белое, а не вода.

Сладкое, а не мед.

От буренки берут

Деточкам дают.

(М о л о к о)

Я бел, как снег,

В чести у всех

И нравлюсь вам

Во вред зубам.

(Сахар)

Меня одну не едят

И без меня не едят

На воду упала и сразу пропала.

(Соль)

Вот теперь мы знаем, что нужно для приготовления каши. А вот здесь у меня записан порядок действий. На доске помещены таблички, на которых записана последовательность действий по приготовлению каши.

-Только посмотрите, ребята, все ли здесь в порядке?

-Давайте распределим правила по порядку. Учащиеся работают с доской.

(Учим замечать недостатки в работе)

-Я прочитаю вам стихотворение, попробуйте найти ошибку в действиях мальчика: Я насыпал в миску риса

И залил его водой

Рис поднялся, разварился

Дышит, пышет, как живой.

Из-под крышки пар клубится

Крышка прыгает звеня

Приходите все учиться

Кашеварить у меня.

(Мальчик забыл помыть крупу)

- А какую крупу нельзя мыть? Верно - манную.

Вот теперь мы знаем, как сварить кашу, и какие продукты для этого необходимы.

Можно чуть-чуть пофантазировать и представить себе, что мы сварили кашу. Но чтобы она понравилась абсолютно всем, нужно сделать ее еще более вкусной и привлекательной. Вот сейчас девочки попробуют приготовить нам кашу с различными добавками. Кроме

этого они должны будут назвать свое блюдо' Пока они заняты этой работой, мы вернемся к героям Н. Носова.

Скажите, так почему же не получилась их каша?

Правильно, насыпали много крупы.

При варке каш важно соблюсти меру крупы и меру жидкости.

Для каждой каши свои соотношения.

(Совершенствовать слуховое восприятие)

Чтение рецептов каш вслух. Раздача памяток. Демонстрация девочками своих блюд.

4. Закрепление.

Работа с тетрадью по курсу правильного питания.

Прочитать задание, объяснить ребятам, что есть названия растений, названия круп, а нужно только вписать названия каш.

5. Подведение итогов и выставление оценок.