**Тема.** **Каші як джерело поживних речовин.**

**Мета:** ознайомити учнів із видами круп,їхньою харчовою цінністю,видами і способами приготування каш; сприяти отриманню знань і формування практичних умінь приготування розсипчастої гречаної каші, вчити планувати свою діяльність, удосконалювати вміння сервірувати стіл;

поглиблювати знання учнів про типи мовлення, розкривати особливості складання розповіді про процес праці,збагачувати словниковий запас; прищеплювати розуміння необхідності свідомого ставлення до свого здоровя через здорову їжу, виховувати естетичний смак, акуратність при виконанні роботи,охайність,культуру харчування,дотримання режиму споживання їжі.

**Обладнання:** технологічні картки,види круп,таблички,посуд,наочність, мультиварка.

**Тип уроку**: бінарний урок комплексного засвоєння знань,умінь,навичок.

**Хід уроку**

**1.Організаційний момент**

Пролунав дзвінок.

Починаємо урок.

Працюватимемо старанно.

Щоб сказали у кінці:

Діти просто молодці.

А цікаво вам дізнатись.

Що сьогодні може статись?

Ну, то всядьтеся зручніше,

Попрацюємо скоріше.

* Які злакові рослини вирощує людина з метою використання їх у їжу?
* (гречиха-гречка,пшениця-пшенична, перловка,манна, овес -вівсянка, ячмінь-ячна, рис-рисова, просо-пшоняна)
* Завдання: зіставити назву крупи і малюнка рослини та визначити,яку кашу можна приготувати з цієї крупи.

Крупу в каструлю насипають,

Водою холодною заливають.

І ставлять на плиту варитися.

І що тут може зявитися? (каша)

**Повідомлення теми уроку**

**Учитель СПО**: Сьогодні ми проведемо незвичайний урок,на якому навчимося правильно готувати кашу,працювати з рецептами страв із круп; дізнаємося багато нового про каші, про їхні корисні властивості, отримаємо важливі поради, які стануть вам у пригоді в майбутньому.

**Учитель мови**: Підготуємося до написання твору- розповіді про процес праці, складемо орієнтовний план твору.

**Основна частина уроку**.

1.Аналітична бесіда.

Робота з прислів’ям.

Здоровя- найбільший скарб людини.

* Як ви розумієте це прислів’я?
* Складіть асоціативний кущ «Здоровя».

Здоровя- спорт, заняття з фізкультури, правила гігієни,здорове харчування,загартування організму.

* Як ви розумієте вислів (здорове харчування)?
* Які продукти потрібно вживати?
* Які крупи належать до раціону вашої родини?
* Як часто у вашій родині готують страви із круп?
* Яка страва з крупи найбільш розповсюджена?

2. Прийом «Незавершене речення»

Задля здоровя та краси потрібно їсти …(каші).

--Чим же заслужила каша таку повагу до себе?

Основною поживною цінністю крупів є білок, який легко засвоюється в організмі.

Крупи також містять різні мікроелементи та вітаміни групи В.

**Перевірка домашнього завдання.**

**Гречана каша**

І медики, і дієтологи найкориснішою серед каш вважають гречану. Вона займає перше місце за вмістом вітаміні групи В, які відповідають за стан волосся, нігтів і шкіри. Мікроелементів, рослинних білків, вітамінів у гречці теж чимало, таким збалансованим набором корисних речовин не може похвалитися жодна крупа. Залізо, калій, кальцій, магній- перераховувати всі корисності можна довго.

**Вівсянка**

Вівсянка- низькокалорійна каша, нормалізує рівень холостерину в крові, покращує роботу мозку, має заспокійливу дію.

**Манна каша**

Манна каша найкраще засвоюється. У ній найменше вітамінів і мікроелементів порівняно з іншими кашами.

**Пшоняна каша**

Пшоняна каша насичена залізом, фтором, кремнієм, марганцем і міддю. Сприяє здоровю шкіри і зубів.

**Рисова каша**

Рисова каша має чи малий вміст вітамінів групи В та Е, мікроелементів- заліза,цинку,калію,магнію.

**Перлова каша**

Перлова каша- «каша для спортсменів» має вдвічі більше фосфору, ніж інші злаки, сприяє розвитку мязів.

Учитель мови Нині каша має стати стравою, яка найчастіше повинна бути на вашому столі. Історія каш іде в глибоке минуле. Свого часу каша була обрядовою стравою. Каш не цуралися ні представники знаті, ні простий люд.

Існує більше 50 прислівїв і приказок, пов’язаних із кашею.

**Вправа «Зберіть прислів’я»**

Кашу-- маслом не зіпсуєш.

Каша-- здоровим не будеш

Якщо про кашу забудеш-- матінка наша

Борщ та каша-- їжа наша

**5.Читання текстів учителем мови**

**Уривок із народного переказу.**

Як підмовлять, було, ззапорожці до себе на Січ якогось хлопця, то спочатку пробують,чи годиться козаком бути. Ото звелять йому зварити куліш… Візьме той хлопчина пшона,помиє його. Тоді засипле в казан із киплячою водою. Після цього вкине картоплі, посолить. Затре куліш з салом із цибулею та часником. Ось і готова степова каша.

**Уривок із твору**

Напередодні Різдва мама готувала кутю. Ми сідали на припічок і як заворожені спостерігали за її вправними руками. Спочатку матуся ретельно промивала пшеницю й відварювала до мякості разом із родзинками. Потім відкидала на сито, промивала холодною водоюі ставила, доки вода стече. Далі висипала пшеницю на велику таріль, обливала медом,узваром, притрушувала товченими волоськими горіхами,які ми збирали на узліссі восени. Та товченим маком. Ми сиділи притихлі, мов голуб’ята і чекали чуда .Адже завтра різдво.

* Який процес праці описується у цих уривках?
* Що таке «процес праці»?(процес праці- система послідовного виконання операцій, які обов’язково мають певний результат- вихідний продукт)
* Які дії було виконано і в якій послідовності7
* До якого типу мовлення належать ці уривки?

**Учитель СПО**

Англійці споконвіку люблять вівсянку а японці, в’єтнамці та інші жителі Сходу не можуть і дня пржити без страв із рису, в Молдові популярна мамалига (кукурудзяна каша), українці вважають за краще гречку.

У сиву давнину на Русі було свято каші. Це свято святої Кулини, яке повязувалося з однією із найбільш розповсюджених злакових культур- гречихою. У цей день традиційно готували гречану кашу. Робили її «багатою»- круту з яйцями або грибами, пухову- з молоком. Кашовари змагалися у приготуванні каші та створенні нових страв із неї. Нині на уроці і ми будемо готувати гречану розсипчасту кашу за інструкційною карткою.

(учитель роздає технологічні картки і проводить бесіду по роботі з ними).

-- Як ви думаєти, в чому можна зварити кашу?

-- І ми сьогодні будемо готувати кашу за сучасними

технологіями в мультиварці.

**Повторення правил техніки безпеки під час роботи з мультиваркою.**

**Формування практичних умінь і навичок.**

Практична робота.Приготування розсипчастої каші.(учні самостійно добирають потрібні продукти з урахуванням кількості порцій; готують інвентар і посуд, працюють за технологічною карткою).

**Учитель мови**. Я уважно слідкувала за вашою роботою. Мені надзвичайно сподобалося як ви готували гречану кашу.Пригадаємо мету уроку.  
  
Опрацювання пам’ятки «Як писати твір – розповідь про процес праці».

1.У вступній частині твору вкажіть особу, що виконує роботу івизначте назву трудового процесу.

2. В основній частині твору дотримуйтеся чіткої послідовності виконання дій, використовуючи при цьому слова: спочатку, потім, далі,пізніше, нарешті, насамкінець.

3. Під час опису трудового процесу використовуйте слова, що аналізують виконання операції.

**Колективне складання плану твору-розповіді про процес праці.**

**Орієнтовний план**1.Вступ. Каша – матінка наша.(з історії каші)

2. Основна частина. Опис процесу приготування гречаної каші.

3. Висновки. Каша – сила наша.

4.Рефлексія.

-- Що нового дізналися на уроці?

-- Чого навчилися?

-- Яку роботу виконали?  
-- Де можна використати здобуті знання та набуті вміння?

**Підбиття підсумків уроку.**

**Оцінювання навчальної діяльності учнів.**

**Домашнє завдання.**

Написати твір – розповідь, використовуючи матеріали уроку.

Написати рецепт улюбленої сімейної страви та оформити його.

**На столі димиться каша,  
 Де велика ложка наша.**

(Далі проходить дегустація каші).

**Бобринецька спеціальна загальноосвітня школа – інтернат 1-11 ступенів**

**Бінарний урок**  
**Каші як джерело поживних речовин**  
  
  
  
  
  
  
**Вчитель СПО Присяжна С. М.**