

Государственное общеобразовательное казенное учреждение
Иркутской области «Специальная (коррекционная) школа №1
г. Усолье-Сибирское»



Методическая разработка

«Дидактические карточки, ребусы, практические задания для уроков
ОСЖ и поварского дела (кулинарии) при обучении детей с
ограниченными возможностями здоровья (УО)»

СОСТАВИТЕЛЬ:
Лазарева Н.А. учитель

2023 г.

Пояснительная записка

Данная методическая разработка включает в себя подборку заданий, карточек которые можно использовать при изучении раздела «Питание»: кухонная и столовая посуда. Хранение продуктов и готовой пищи. Гигиена приготовления пищи. Приготовление пищи: приготовление яиц, блюда из яиц; варка яиц приготовление бутербродов; блюда из круп. Рецепт приготовления блюд. Знакомство с рецептами приготовления блюд. Приготовление каши. Кроссворды, ребусы, практическая работа, итоговые задания.

При использовании занимательных заданий для их эффективного воздействия на знания, умения и навыки учащихся стоит придерживаться некоторых методических рекомендаций:

- занимательные задания можно применять на всех этапах обучения, на любом этапе урока - они могут использоваться при объяснении нового материала (переключение внимания), перед закреплением материала и т.д.;
- занимательные задания можно - применять, подбирать по каждой теме предмета;
- должен быть последовательный переход от простых задач к сложным;
- необходимо учитывать индивидуальные качества учащегося, подбирать варианты задач, головоломок различной степени сложности.



Напиши названия этих блюд, продуктов и напитков в нужные окошки и узнаешь, что больше всего любит этот малыш.

1 И

2

3 А А

4

5 Б

6

7

1

2

4

6

5

3

ПОСУДА

Всю посуду можно разделить на:

Кухонная посуда - в которой готовят пищу. С ней мы ежедневно встречаемся на кухне — это: сковороды, кастрюли, ковши, сотейники и др.



Столовая посуда - из которой едят, в том числе и столовые приборы. Всё то, что мы регулярно видим на обеденном столе: тарелки, стаканы, соусницы, чашки, кружки, ложки, вилки, ножи и т.д.



КУХОННЫЕ ПРИБОРЫ



СТОЛОВЫЕ ПРИБОРЫ



Чайная ложка

Столовая ложка

Столовый нож

Столовая вилка





Правила и приемы хранения продуктов и готовой пищи.

2. Соедини стрелками продукты с местами их хранения



Молоко, мясо, сахар, рыба, йогурт, крупы, макаронные изделия, овощи, фрукты.

3. Продолжи предложения словами из справки

Скорпортящиеся продукты хранятся в _____.

Открытые консервы можно хранить одни _____.

Овощи хранятся в _____.

В холодильнике для каждого продукта есть свое _____.

Готовую пищу долго хранить _____.

Словарь для справок: холодильник, подвал или ямка, место, нельзя, сутки.

4. Напишите, какие продукты вы умеете покупать в магазине?

5. Как вы определяете, что продукты свежие? Ответьте на вопрос устно.

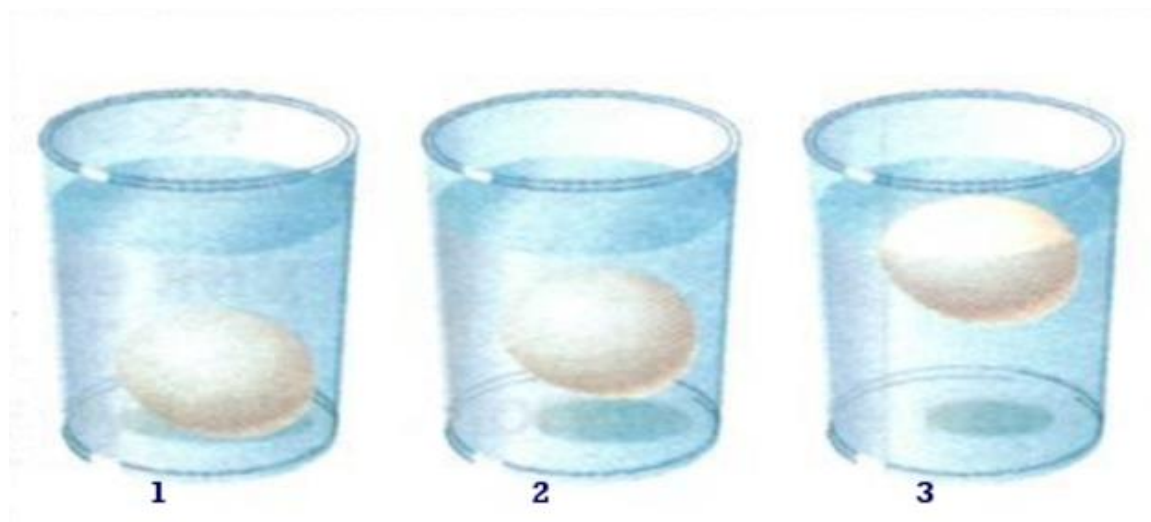
6. Подчеркни одной чертой названия скоропортящихся продуктов, а волнистой линией – имеющие долгий срок хранения.

КОЛБАСА, КРУПА, МАКАРОНЫ, СОЛЬ, ТВОРОГ, РАСТИТЕЛЬНОЕ МАСЛО, РЫБА, КОНСЕРВЫ, ЯЙЦА, САХАР, ОВОЩИ, МОРОЖЕНОЕ, СЛИВОЧНОЕ МАСЛО, МАЙОНЕЗ.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ ЯЙЦ

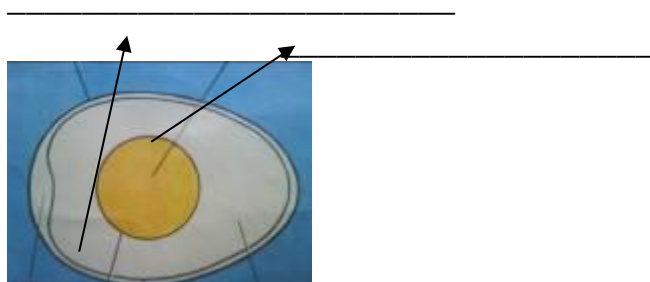
Задание: перед использованием яиц необходимо убедиться в их свежести.

Определи по рисунку, какое яйцо самое свежее, какое нужно использовать в ближайшее время, а какое уже испортилось. Поставь «V» под номером того стакана, где свежее яйцо; «+» под стаканом, где находится яйцо, которое нужно использовать в ближайшее время ; «-» под стаканом, где находится испорченное яйцо.



Приготовление омлета. Практическая работа.

1. Из чего состоит яйцо, подпиши:



2. Что можно приготовить из яиц?

3. Опираясь на картинки, составьте план приготовления блюда







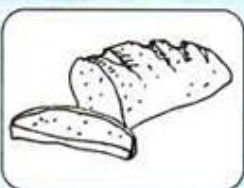
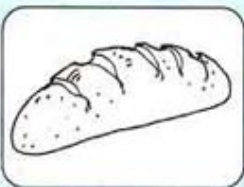
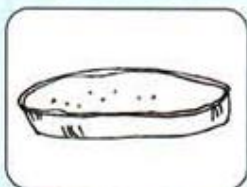


5. Какое блюдо у вас получилось?

Какие продукты нужны для приготовления омлета? Нарисуйте:

Тема «Бутерброды»

38 Расставь действия в правильном порядке и напиши алгоритм приготовления бутерброда с маслом.



Алгоритм «СДЕЛАЙ БУТЕРБРОД»

Flowchart for the algorithm "MAKE A SANDWICH" with five empty rectangular boxes for steps, connected by downward arrows. The final step is a smaller rectangular box.

50

1. Ответь на вопрос: как называется кусочек хлеба, намазанный маслом?

2. Определи и подпиши вид бутербродов:



3. Практическая работа. Приготовление бутербродов

Состав.

Батон 1 шт.

Яйцо сырое 1 шт.

Соль по вкусу.

Растительное масло 100 г. (1/2 ст.)

Способ приготовления

1. Нарезать батон на кусочки.
2. Яйцо, соль- перемешать.
3. Намазать смесь на куски батона.
4. Положить кусочки на разогретую сковороду для обжаривания, намазанной стороной вниз

Тема « Каши»

Задание: Отгадай слова. Выбери продукты, необходимые для приготовления каши

Инструкция: сначала выпиши все буквы под цифрой 1, следуя по всем строчкам слева направо. Затем все буквы под цифрой 2 и т.д. У тебя должно получиться 9

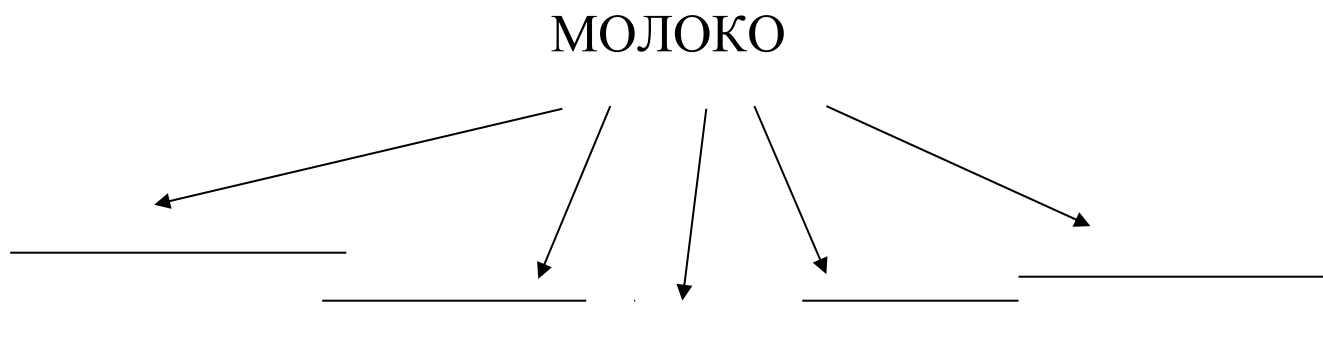
слов, цифры 10 нет, поэтому 9 слов. Из полученных слов выбери продукты, необходимые для приготовления каши

Х,Л,Е, Б

| | | | | | | |
|----|----|----|----|----|----|----|
| Х1 | М2 | С3 | Л1 | М6 | К5 | С7 |
| М4 | А6 | А4 | О2 | С6 | Й4 | О7 |
| Л2 | Е1 | Р5 | Л6 | Л7 | А3 | М8 |
| Х3 | О4 | О6 | Б7 | О8 | Н4 | Ч9 |
| У5 | Р8 | О2 | А3 | Б1 | П5 | К8 |
| К2 | Е4 | О8 | Е9 | Р3 | В8 | С9 |
| Б8 | Н9 | А5 | О2 | О9 | З4 | К9 |

Приготовление каши на молоке.

1. Составьте схему, какие продукты можно получить из молока?



2. Прочитай общие правила приготовления каши.

1. Любую крупу до варки надо перебрать.
2. Надо знать, какую крупу перед варкой моют, а какую нет.

| Надо мыть | Не надо мыть |
|----------------|-----------------|
| Пшено | Манная крупа |
| Рис | Гречневая крупа |
| Перловая крупа | «Геркулес» |
| Овсяная крупа | |
| Ячневая крупа | |

3. Любую крупу надо засыпать в кипящую воду или молоко.

3. Рецепт: Манная каша на молоке

Состав. Молоко – 2 ст.

Манная крупа 2- ст. л.

Сахар, соль по вкусу.

Масло сливочное – 2 ч. л.

Способ приготовления:

1. Налей в кастрюлю молоко и поставь на плиту.
2. Соль и сахар всыпь в молоко и перемешай.
3. В кипящее молоко постепенно всыпь манную крупу, постоянно помешивая, убавь огонь.
4. Вари кашу 5-7 минут, на стол подавай с маслом.

Заваривание чая.

1. Напишите в два столбика крупы, которые:

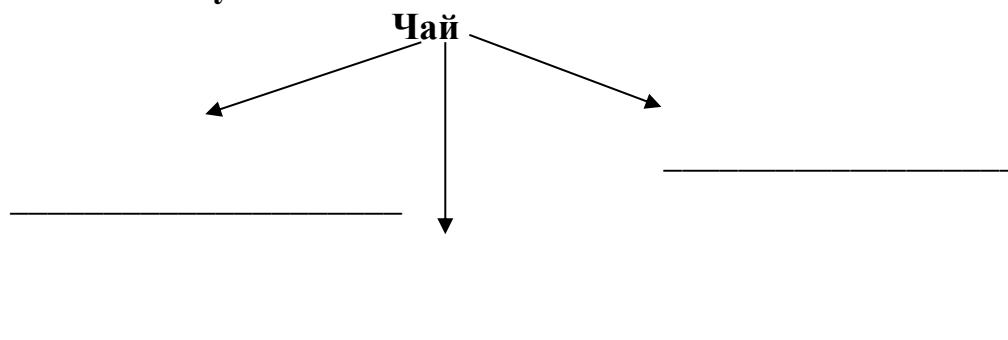
Надо мыть

Не надо мыть

2. Прочитайте определение:

Чай – это свернутые и высушенные молодые листочки вечнозеленого чайного куста, которые собирают несколько раз за лето.

3. Составьте схему:



4. Рассмотрите предметы изображенные на картинке, скажите, как продают чай в магазинах?

5. Технологическая карта заваривания чая

1. Ополоснуть заварочный чайник горячей водой.
2. В нагретый чайник всыпать 3 чайные ложки чая.
3. Залить чай кипятком до половины чайника.
4. Накрыть чайник салфеткой и дать ему настояться 5 минут.
5. Долить в чайник кипятком и накрыть салфеткой на 5 минут.

6. Ответьте на вопросы:

Как заварить быстро чай на 1-2 человека?

Ответ: _____

Почему чай хранят вдали от продуктов с резким запахом?

Ответ: _____

7. Как называется посуда, из которой мы пьем чай?

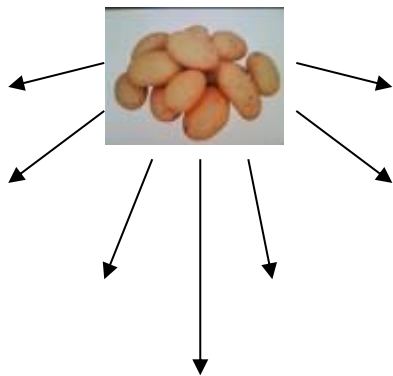
Отваривание картофеля. Практическая работа.

1. Как называется блюдо, приготовленное из яиц и молока?

Ответ: _____

2. Напишите план приготовления омлета:

3. Что можно приготовить из картофеля, составьте схему



4. Составьте план отваривания картофеля, опираясь на картинки-схемы:





5. Прочитай таблицу:

Сроки варки разных продуктов, с момента закипания

| Продукт | Срок варки |
|-------------------|-------------------|
| Капуста свежая | 20-30 минут |
| Капуста кислая | 1 час 30 минут |
| Картофель целый | 25-30 минут |
| Картофель резаный | 15-20 минут |
| Вермишель | 10-15 минут |
| Лапша | 20 минут |
| Рис | 30-35 минут |
| Морковь | 30-35 минут |
| Свекла | 35 минут |

6. Выберите время варки цельного картофеля:

Ответ: _____

Правила и приемы ухода за посудой и кухонными приборами. Практическая работа.

1. Выберите время варки цельного картофеля:

15-20 минут

10-15 минут

25-30 минут

2. Определите порядок мытья посуды, если определите правильно, то у вас должно получиться слово:

| | | | | |
|-------------------------|------------------|-----------------------|----------------------|----------|
| Кастрюли, сковородки | Чайная посуда | Вилки, ложки, ножи | Стеклянная посуда | Тарелки |
| К | Л | С | Б | Е |

Слово: _____

3. С помощью чего моют посуду?

Ответ: _____

4. Найдите ошибки в предложениях:

Руки и посуду надо мыть холодной водой.



Если пригорела посуда – вымой ее сразу.

Кастрюли и сковородки надо мыть первыми.

Посуду после еды вымой сразу.

5. Приготовьтесь к практической работе: «Мытье посуды», напишите план работы

Обобщение тем по разделу «Питание»

| Вопросы и задания | Ответы |
|---|---|
| Что такое питание? | |
| Напишите санитарно-гигиенические правила приготовления пищи |  <hr/>  <hr/>  <hr/> |

| | |
|---|--|
| | — |
| Продолжи предложения | Скорпортящиеся продукты хранятся в _____. Открытые консервы можно хранить одни _____. Овощи хранятся в _____. В холодильнике для каждого продукта есть свое _____. Готовую пищу долго хранить _____. |
| Чтобы заварить чай, нужно | Подогреть воду Вскипятить воду Не знаю |
| Как называется посуда для чаепития? | |
| Как называется блюдо, приготовленное из яиц и молока | |
| Какие правила техники безопасности работы на кухне вы знаете, перечислите | |

Итоговые задания по кулинарии

7-8 классы

1. Кулинария – это...

- 1) наука о рациональном питании
- 2) искусство приготовления пищи
- 3) наука о сервировке стола и эстетика
- 4) интерьер и продукты питания

Ответ: _____

2. Строительным материалом клеток и тканей организма являются _____, которые содержатся в яйцах, молоке, молочных продуктах, мясе, рыбе.

- 1) белки
- 2) жиры

- 3) углеводы
- 4) клетчатка

Ответ : _____

3. Что не входит в зону приготовления пищи (рабочая зона):

- 1) мойка
- 2) плита
- 3) холодильник
- 4) обеденный стол и стулья

Ответ : _____

4. Столовое яйцо – это яйцо, срок хранения которого не превышает более:

- 1) 25 суток
- 2) 7 – 25 суток
- 3) 7 суток
- 4) 21 суток

Ответ : _____

5. Определите правильную технологию приготовления салата из сырых овощей

- 1) Овощи – перебрать - промыть – нарезать– заправить – перемешать – украсить.
- 2) Овощи – очистить – нарезать – заправить – перемешать – украсить.
- 3) Овощи – промыть – очистить – нарезать – заправить – украсить - перемешать
- 4) Овощи – очистить - промыть – нарезать – перемешать - заправить – украсить.

Ответ: _____

6. Назовите прибор для определения качества яиц просвечиванием?

- 1) стетоскоп
- 2) овоскоп
- 3) фильмоскоп
- 4) наноскоп

Ответ: _____

7. Определите правильную технологию приготовления салата из вареных овощей:

- 1) Овощи – отварить – промыть –очистить – нарезать – заправить - перемешать - украсить
- 2) Овощи – промыть – отварить – охладить – очистить – нарезать – заправить – перемешать - украсить
- 3) Овощи – отварить – охладить – промыть – очистить – нарезать – перемешать – украсить - заправить
- 4) все ответы верны

Ответ: _____

8. Закончив еду, приборы кладут?

- 1) крест - на крест
- 2) параллельно
- 3) на тарелку
- 4) как вздумается

Ответ: _____

9. Во время еды ложку держат в правой руке и?

- 1) черпают к себе
- 2) от себя
- 3) слегка наискось
- 4) как удобно

Ответ : _____

10. Назовите кисломолочные продукты:

Ответ : _____

11. Характеристика качественная рыбы, напишите особенности недоброкачественной рыбы:

1. сохранена целостность рыбы;
2. чешуя гладкая, чистая;
3. глаза выпуклые прозрачные;
4. жабры ярко красные;
5. мякоть с трудом отделяется от костей;
6. свежий характерный запах.

Ответ : _____

12. Что не относится к бобовым:

- 1) горох;
- 2) соя;
- 3) перец горошек;
- 4) чечевица.

Ответ : _____

13. Из чего не готовят кашу:

- 1) соя;
- 2) горох;
- 3) фасоль;
- 4) пшено.

Ответ : _____

14. Что не относится к сладким блюдам:

- 1) мусс;
- 2) желе;
- 3) паштет;
- 4) крем.

Ответ : _____

Тема «Питание»

РЕБУС № 1

МА



Напиши ответ или приклей наклейку _____

РЕБУС № 2

1 2 3 4 6 5
М О Л О ~~Т~~ О К

Напиши ответ или приклей наклейку _____

РЕБУС № 4



НД = З

К = М

Напиши ответ или приклей наклейку _____

РЕБУС № 5

М



~~Т~~

Напиши ответ или приклей наклейку _____

РЕБУС № 6

3 2 1 4



И = Ъ

Напиши ответ или приклей наклейку _____

РЕБУС № 7

”



Ж

,



Напиши ответ или приклей наклейку _____

РЕБУС № 9

ВИТАМИН В₃

Г

,



”

Х

Напиши ответ или приклей наклейку _____

РЕБУС № 10

ВИТАМИН В₆

’ ДРУЖБА ” + Ъ

У = О

Напиши ответ или приклей наклейку _____

РЕБУС № 11
ВИТАМИН В₆



Напиши ответ или приклей наклейку _____

РЕБУС № 12
ВИТАМИН В_с



Напиши ответ или приклей наклейку _____

РЕБУС № 13
ВИТАМИН В_с



Напиши ответ или приклей наклейку _____

РЕБУС № 15
ВИТАМИН В₂



Напиши ответ или приклей наклейку _____

РЕБУС № 16
ВИТАМИН В₂



Напиши ответ или приклей наклейку _____

РЕБУС № 17
ВИТАМИН С



Напиши ответ или приклей наклейку _____

РЕБУС № 18
ВИТАМИН С



Напиши ответ или приклей наклейку _____

РЕБУС № 19
ВИТАМИН С



,



КВА

Напиши ответ или приклей наклейку

ТЕМАТИЧЕСКИЕ РЕБУСЫ

ЕДА



Расшифруй ребусы и напиши слова.



НИК

ТЕФТ

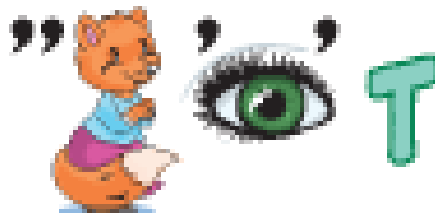


ЛИК

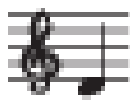
О = УЛО



КИС



АНТ



А

””



Е

Литература. Источники информации.

1. Воронкова, В.В. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида: пособие для учителя / В.В. Воронкова, С.А. Казакова. – М.: Гуманит. Изд. Центр ВЛАДОС, 2006.
2. Гладкая, В.В. Социально-бытовая подготовка воспитанников специальных (коррекционных) образовательных учреждений VIII вида: методическое пособие. – М.: НЦ ЭНАС, 2003. – 192 с.
3. Львова, С.А. Практический материал к урокам социально-бытовой ориентировки в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида: пособие для учителя / С.А. Львова. – Гуманит. Изд. Центр ВЛАДОС, 2005. – 136 с.: ил.
4. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида. / Под. ред. А.М. Щербаковой. – М.: Гуманит. Изд. Центр ВЛАДОС, 2004.
5. Хилько, А.А. Преподавание социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) учреждениях VIII вида: Пособие для учителя. – СПб.: филиал издательства «Просвещение», 2006.
6. Якушина, Е.В. Учебное издание КУЛИНАРИЯ методические рекомендации к таблицам по технологии / Е.В. Якушина. – ООО «Спектр-М», 2005.
7. <https://nsportal.ru/luzhnikova-natalya-viktorovna>
8. https://xn----8sbehgcimb3cfabqj3b.xn--plai/healthy-nutrition/articles/zachem-nuzhno-zavtrakat/?sphrase_id=47084
9. <https://dzen.ru/a/X7ynsQtK-AFJ6iiu>