**Технологическая карта \ конспект урока**

**Ф.И.О. учителя \_\_\_Аванесян Татьяна Федоровна\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Предмет:** Окружающий природный мир **класс \_\_**6**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Тема урока:** Овощи. Обобщение.

**Особенности обучающихся**: Обучающиеся 3 группы с трудом усваивают программный материал, нуждаясь в разнообразных видах помощи. Их отличает низкая самостоятельность, темп усвоения материала у этих учащихся значительно ниже, Несмотря на трудности усвоения материала, ученики в основном не теряют приобретенных знаний и умений могут их применить при выполнении аналогичного задания.

Обучающиеся 4 группы овладевают учебным материалом на самом низком уровне. Они нуждаются в выполнении большого количества упражнений, введении дополнительных приемов обучения, постоянном контроле и подсказках во время выполнения работ. Сделать выводы с некоторой долей самостоятельности, использовать прошлый опыт им недоступно. Учащимся требуется четкое неоднократное объяснение учителя при выполнении любого задания. Эти школьники не видят ошибок в работе, им требуется конкретное указание на них и объяснение к исправлению. Каждое последующее задание воспринимается ими как новое. Знания усваиваются чисто механически, быстро забываются. Они могут усвоить значительно меньший объем знаний и умений, чем предлагается программой коррекционной школы.

**Тип урока:** систематизации и обобщения

**Основная цель урока:** расширять представления обучающихся об овощах и их формах

 **Задачи урока**:

 1. Расширить представления детей об овощах, какого цвета и какой формы они бывают.

 2) Корригировать внимание (произвольное, непроизвольное, устойчивое, переключение внимания, увеличение объема внимания) путем выполнения индивидуальных заданий.Корригировать и развивать связную устную речь посредствам обогащения словарного запаса.

3) Воспитывать культуру поведения в коллективе (классе).

**Прогнозируемые результаты:**

личностные:

* уметь проверять себя;
* уметь слушать товарища;
* уметь выражать свои мысли, отвечать на вопросы.

предметные:

* уметь ориентироваться в разнообразии овощей;
* выполнять действия по образцу (ментальная карта).

**Применяемые формы, методы и технологии обучения**: фронтальная, индивидуальная формы обучения; словесный (рассказ-беседа), наглядный (сюжетные и предметные картинки), ментальная карта.

**Какие именно БУД формируются:**

Личностные – управление своим настроением, умение выражать эмоции, соблюдение правил поведения на уроке

Регулятивные – действовать по инструкции учителя

Коммуникативные – умение сотрудничать в коллективе

Познавательные – формирование логических действий, работать с несложной информацией (понимание изображения, устного высказывания).

Ход урока

**1.Организационный момент и сообщение темы урока.**

***Учитель:***

Однажды хозяйка с базара пришла.

Хозяйка с базара домой принесла.

Морковку, капусту, картошку, помидор.

Огурец, баклажан, свеклу.

Перец и лук.

**2. Актуализация знаний**

***Учитель:*** Ребята, как можно назвать одним словом все, что принесла домой с базара хозяйка?

***Дети:*** овощи (повторяем хором)

***Учитель:*** Как называется то место, где растут овощи?

**Дети:** огород (повторяем хором)

**Учитель:** правильно, овощи попадают на рынки и магазины из огорода.

**Учитель:** Ребята скажите, а когда люди собирают урожай овощей?

**Дети:** осенью!

**Учитель:** как вы думаете, почему именно осенью собирают урожай, знаете?

**Дети:** Осенью овощи созревают, поэтому люди собирают урожай овощей

*(Если дети затрудняются, ответ дает учитель)*

**3. Обобщение**

**Учитель:**сегодня мы повторим  тему «Овощи», мы их потрогаем, понюхаем, поговорим об их величине, форме и цвете. И засолим наши овощи в банку.

**Учитель,** какие овощи растут у вас на огороде?

**Дети:**помидоры, огурцы, капуста, лук и т.д

**Учитель:** Посмотрите, сколько овощей на моей тарелке?

**Учитель:** Какой вам знаком? Какой он по форме? Цвету?

*Помидор,* он круглый и красный.  Его не нужно готовить, можно есть в сыром виде.

*Огурец* – овальный, зеленый. Его не нужно готовить, можно есть в сыром виде.

*Картофель* - овальный, коричневый. Картофель обязательно нужно готовить! Сырым его не едят.

*Морковь*– овальная, оранжевая. Можно есть как в сыром виде, так и варить, добавляя в суп, мясо им т. д

*Лук* (репка)- круглый, желтый. Лук можно есть сырым, но он настолько горький, что повара предпочитают добавлять его в супы, и другие блюда при предварительной варке или тушении.

*Свекла* – это круглый, бордовый овощ. Свеклу можно есть в сыром и вареном виде. Из свеклы готовят салаты, суп - борщ.

*Капуста –* круглая, зеленая. Капусту можно есть в сыром и тушеном виде. Из капусты готовят салаты, суп - борщ.

*Перец –* треугольный, красный. Перец можно есть в сыром и тушеном виде. Перец добавляют в салаты, фаршируют.

*Баклажан –* овальный, фиолетовый. Баклажан сырым не едят! Его обязательно нужно готовить!

Из овощей готовят салаты, супы, солянки и многое другое. Овощи источник витаминов

**4. Физминутка.**

Ветер дует нам в лицо (машем руками на себя)

Закачалось деревцо (руки вверх, машем из стороны в сторону)

Ветер тише, тише, тише (присаживаемся плавно)

Деревцо всё выше, выше (тянемся вверх на носочках)

**5.Закрепление темы урока**

**5. Закрепление изученного (10 мин)**

А) Индивидуальная работа за рабочим столом. Каждый ребенок классифицирует у себя на парте овощи по форме и цвету.

Б) анализ индивидуальных карт

Учитель оценивает правильность составления и просит произнести предложение, хвалит за активность.

**6. Осмысление**.

Вывод по уроку: О каких овощах мы сегодня говорили? Какие по форме бывают овощи? Какие по цвету бывают овощи?