**Цель**: способствовать расширению и закреплению знаний о ги­гиене

 питания, формированию здорового образа жизни, созданию

 условий для формирования умения работать в группе

**Форма проведения:** игра

**Ход мероприятия**

 Класс делится на три команды. Капитан каждой из команд бросает кубик с разноцветными сторонами. Каждая сторона кубика отвечает за какую-либо область знаний:

 • ***красная -*** продукты питания;

 • ***синяя*** - правила хранения продуктов и блюд;

 • ***зеленая -*** ядовитые растения;

 • ***желтая*** - болезни, передающиеся через пищу;

 • ***коричневая*** - ядовитые грибы;

 • ***оранжевая*** - азбука кулинарии.

 Правильный ответ оценивается в 10 баллов. Если команда не мо­жет дать правильный ответ, то из ее копилки вычитается 10 баллов, а право ответа переходит к команде, которая готова ответить. Если и эта команда не справляется с ответом, то сумма баллов, которая начисляется за правильный ответ в этой области знаний, удваивается и становится равной 20 баллам.

**Загадки о продуктах питания**

Я пузырюсь и пыхчу,

Жить в квашне я не хочу,

Надоела мне квашня,

Посадите в печь меня. *(Тесто.)*

 *А. Рождественская*

Бел, как снег,

В чести у всех.

В рот попал -

Там и пропал. *(Сахар.)*

Круглое, румяное,

Я расту на ветке;

Любят меня взрослые

И маленькие детки. *(Яблоко.)*

Неказиста, шишковата, А придет на стол она, -Скажут

весело ребята: «Ну, рассыпчата, вкусна!» *(Картошка.)*

Две сестры летом зелены.

К осени одна краснеет,

Другая чернеет *(Красная и черная смородина.)*

**Вопросы по правилам хранения продуктов и блюд.**

1. **Хозяйка нарезала сырое мясо, помыла разделочную доску и нарезала на ней хлеб. Правильно ли она поступила?**

*(Для сырых продуктов и хлеба надо использовать разные разделочные доски.)*

1. **Почему нельзя употреблять в пищу несвежие мясо и рыбу?**

*(В этих продуктах происходит гниение белков под действием микробов.)*

1. **В салатах, твороге, сыром фарше микроорганизмы развиваются очень быстро, поэтому срок хранения их составляет...**

*(3-4 часа).*

1. **Как правильно хранить фрукты в свежем виде?**

*(На деревянных полках, в сухом, хорошо проветриваемом месте, при постоянной температуре. Причем груши кладут стеблями вверх, а яблоки - стеблями вниз. При хранении в ящике следует завернуть их в бумагу.)*

 **Вопросы о ядовитых растениях**

1. **Эта красивая ягода, похожая на глаз птицы, вызывает тяжелое отравление и даже смерть.**

*(Вороний глаз.)*

1. **Это растение семейства пасленовых. У него ядовиты все органы. При отравлении им наступают галлюцинации («одурманивание») и даже кома.**

*(Дурман обыкновенный.)*

1. **Почему при нелепом высказывании или высказывании невпопад говорят: «Что ты, белены объелся?»**

*(При отравлении семена белены негативно воздействуют на нервную систему.)*

1. **Для человека все части этого растения очень ядовиты. Но пти­цы и кролики свободно поедают его. Применяется в глазной хирургии для расширения зрачка.**

*(Ядовитый паслен.)*

1. **Съев 2-4 листика этого растения, человек умирает от паралича сердца. Однако это растение может применяться и для лечения сердечных заболеваний.**

*(Наперстянка.)*

**Вопросы о ядовитых грибах**

1. **Этот гриб получил свое название за способность убивать насекомых, но он может отравить и человека.**

*(Мухомор.)*

1. **Четвертинка шляпки этого гриба может отправить человека в могилу. За коварство этот гриб прозвали «змеей среди грибов».**

*(Бледная поганка.)*

1. **Почему говорят; «Грибы в банку закатал - опасность для здо­ровья создал»?**

*(Можно заразиться тяжелым заболеванием - ботулизмом. Возбудители ботулизма, попавшие на гриб из почвы, хорошо развиваются при отсутствии кислорода, т. е. в герметично закрытой банке, образуя очень сильный токсин. Чтобы избежать этих отравлений, грибы не следует закатывать в банки с металлическими крышками.)*

1. **Отвар какого гриба по преданию выпивали отважные воины в древности, чтобы быть смелыми и не чувствовать боли в бою с врагами?**

*(Отвар мухомора.)*

1. **Какой гриб называют «несъедобным двойником» белого гриба?**

*(Желчный гриб.)*

**Вопросы о болезнях, передающихся через пищу**

1. **Самое простое правило избежать «болезней грязных рук».**

*(Мыть руки перед едой.)*

1. **Какой водой рекомендуется мыть овощи и фрукты перед упот­реблением в пищу?**

*(Кипяченой.)*

1. **Почему не следует покупать еду у продавцов, торгующих «с рук»?**

*(При приготовлении ее возможны нарушения сани­тарных правил, что может привести к пищевым отравлениям и кишечным заболеваниям.)*

**Азбука кулинарии**

1. **Когда нужно класть соль при варке мяса?**

*(Через 15 минут после закипания воды.)*

1. **Когда нужно класть соль при варке овощей?**

*(Овощи отвари­вают в подсоленной воде, это сохраняет в них соли калия. Ис­ключение составляет свекла.)*

1. **Как правильно отваривать овощи: класть холодную воду и ставить на огонь или опускать в кипящую воду?**

*(Большинство овощей при варке надо опускать в кипящую воду, это сохраняет витамины и вкус.)*

1. **Что означает слово «пассеровать»?**

*(Обжаривать в каком - либо жире.)*

Подведение итогов. Награждение.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

«Санаторный детский дом №39»

Занятие с использованием игровых технологий

«О здоровой и вкусной еде»

 Воспитатель

 Овсянникова Н.В.

2010 год