Конспект занятия "Приготовление винегрета".



Автор: Джунусова Айгуль Михаметьяновна

**Программные задачи:**

1. Формировать навыки безопасного обращения с опасными предметами (нож) в быту.   
2.Развивать умение правильно ими пользоваться (шинковать овощи, фрукты).   
3.Учить различать овощи по внешнему виду (свежие, солёные, варёные), узнавать на вкус.   
4. Воспитывать аккуратность во время работы.

**Оборудование**: Овощи (свежие, варёные ,солёные), разделочные доски, фартуки, косынки, ножи по количеству детей, салфетки, растительное масло, соль, салатница.

**Предварительная работа**: рассматривание презентации "Овощи", "Фрукты", загадывание загадок.

**Словарная работа** - активизировать слова: овощи, варёные, солёные, свежие, винегрет, салат, салатница, нарезать, шинковать.

**Ход :   
Воспитатель :** Дети, сядьте поудобнее, сегодня у нас будет интересное занятие. Я вам прочитаю отрывок из стихотворения "Овощи" в переводе С.Маршака. (Читает).  О чём говорится в этом стихотворении?

Дети отвечают.

**Вос:**Как назвать все эти предметы одним словом?

**Дети:** Овощи.

**Вос:**

Правильно. Где растут овощи?   
Чем они отличаются друг от друга?   
Чем полезны?

Дети отвечают.

**Вос:** Да, правильно. Овощи растут в огороде, отличаются по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету. В них много витаминов, полезных для здоровья человека. Посмотрите на эти овощи, которые лежат в тарелках, и скажите, чем они отличаются?

**Дети:** В одной тарелке свежие, в другой - варёные, в третей - солёные.

**Вос:**Правильно. А что можно приготовить из сырых овощей?

**Дети:** Сок, салат, суп и т.д.

**Вос:** А из варёных?

**Дети:** Салат, винегрет.

**Вос:** А из солёных?

**Дети:** Добавлять в салаты, просто кушать.

*Входит грустная Витаминка, плачет, чихает.*

**Вос:** Витаминка, что случилось?

**Витаминка:** Что-то у меня настроения нет, все болит.

**Вос:** Дети как вы думаете, что происходит с витаминкой?

Ответы детей…….

Выяснили, что оказывается, Витаминка в последнее время питается только чипсами и кока-колой.

**Вос:** А давайте ребята, мы сегодня приготовим винегрет к обеду. А ты Витаминка будешь нам помогать. Какие овощи пригодятся для этого салата?

**Дети:** Свёкла, морковь, картофель, лук, огурец.

Вос: Как же мы будем делать винегрет?

**Дети**: Мелко нарезать овощи.

**Вос:** Какой опасный предмет нам пригодиться для этого?

**Дети:** Нож.

**Вос:** Назовите правила обращения с ножом.

**Дети:**

1. Никогда не трогать пальцами лезвие ножа, потому что можно порезаться.   
2. Резать ножом только на специальной доске, чтобы не повредить стол.   
3. Если нужно что-нибудь отрезать, держи свою левую руку подальше от лезвия ножа.   
4. Детям пользоваться ножом можно только с разрешения взрослых и под их присмотром.   
5. Никогда не резать продукты на весу.   
6. Не размахивать ножом.

**Вос:**Ребята, что ещё необходимо сделать перед тем, как начать готовить салат?

**Дети:** Вымыть руки, надеть фартук и косынку.

**Вос**: Для чего их надевают?

**Дети**: Чтобы не испачкаться.

**Вос:** Дети, как вы думаете, почему мы пригласили на занятия нашу медсестру?

**Дети:** Потому что мы можем порезаться ножом.

**Вос.:** Да. Поэтому наша медсестра принесла предметы для оказания первой медицинской помощи: йод, вату, бинт, пластырь.

**Вос**: Итак, у нас всё готово. Моем руки и начинаем работу.

(Воспитатель напоминает детям, как резать овощи. Дети режут овощи самостоятельно.)

**Вос:** Что мы будем делать, когда нарежем овощи?

**Дети:** Всё сложим в салатницу, перемешаем, посолим, добавим растительное масло.

**Вос:** Что необходимо сделать после окончания работы?

**Дети:** Вымыть руки, посуду, убрать рабочее место.

(Младший воспитатель помогает детям прибрать рабочее место.)

**Вос:** Что мы сегодня готовили?

Дети отвечают.

**Вос:**   
Из чего мы делали винегрет?   
Как вы думаете, этот салат полезный? Почему?   
Давайте вспомним правила безопасного обращения с ножом.   
А теперь занимайте свои места за столом и будем пробовать наш винегрет.