***Цель:*** закрепить знание детей об овощах и фруктах.

***Задачи:*** уточнить представления детей о внешних и вкусовых качествах овощей и фруктов, наиболее употребляемых в нашей местности, о способах их использования в пищу; закрепить представления о значении свежих плодов для здоровья людей; учить приготовлению салата.

***Материал:*** натуральные плоды овощей и фруктов, в том числе: капуста, морковь, яблоки; принадлежности для приготовления салата; картины «Сад», «Огород».

***Организация:*** занятие проводится непосредственно перед обедом и заканчивается после него.

***Ход занятия:***

**Воспитатель:** «Дети, на дворе осень, пришла пора собирать урожай. Посмотрите на наши картины «Сад» и «Огород»».

Дети рассматривают картины.

**Воспитатель:** «Сад – это место, где выращивают плодово-ягодные деревья и кустарники, а на огороде на грядках выращивают разные овощи».

Дети рассказывают о том, что видят на картинах и чем сад отличается от огорода.

**Воспитатель:** «Дети, обратите внимание на мой стол. На нём разложены овощи фрукты. Давайте поиграем в игру-загадки, а отгадку вы найдёте на моём столе».

1. Уродилась я на славу,

Голова бела кудрява.

Кто любит щи –

Меня в них ищи.

(капуста)

1. Красный нос в землю врос,

А зелёный хвост не нужен

Нужен только красный нос.

(морковь)

1. Круглое, румяное

Я расту на ветке,

Любят меня взрослые

И маленькие детки.

(яблоко)

Дети поднимают руку для ответа. Воспитатель вызывает ребёнка, который находит плод на столе и показывает детям. Дети рассказывают про плод, всё, что знают (где растет, какой по форме, вкусу, цвету, на ощупь, что можно из него приготовить).

**Воспитатель:** «Дети, мы теперь знаем, что овощи и фрукты очень полезны для здоровья, в них много витаминов. Из свежих плодов часто делают салаты. Сейчас мы с вами приготовим салат, который называется «Витаминный». А состоять он будет из капусты, моркови и яблок».

**Воспитатель:** «Дети, хочу напомнить вам, что очень важно при приготовлении еды нужна аккуратность: чистые руки, чистая посуда, овощи и фрукты моют и чистят. Грязные овощи и фрукты опасны, с ними в организм человека может попасть инфекция».

Дети моют руки. Воспитатель распределяет работу по подгруппам. Первая подгруппа режет капусту, вторая трёт яблоки, третья морковь. Измельченные продукты складывают в блюдо. Воспитатель добавляет подсолнечное масло, сахар, соль перемешивает. Раскладывает салат на блюдца к обеду.

**Воспитатель поясняет:** «Дети, салат – это холодное блюдо, его едят вначале. Овощи и фрукты в не свежие, невареные. Овощной суп – горячее блюдо, его варят. Овощи в нем вареные. Овощное рагу тоже горячее блюдо, все овощи в нем тушеные. Рагу подают на второе. Компот варят из фруктов, добавляя сахар. Потом его остужают. Его пьют в завершение обеда».

После обеда воспитатель спрашивает, чем отличаются на вкус и цвет сырые капуста и морковь от вареных; одинаковые ли на вкус яблоки в компоте и яблоки свежие; из каких овощей приготовлены суп и рагу.

**Воспитатель:** «Ребята, а что нового вы сегодня узнали об овощах и фруктах? Вам понравился салат, приготовленный своими руками? Старайтесь больше есть свежих овощей и фруктов».

Вечером воспитатель дает детям задание: поговорить с мамами и выяснить, что они заготовили на зиму; рассмотреть эти заготовки.