**КОНСПЕКТ ЗАНЯТИЯ «РАЗГОВОР О ЗДОРОВОМ ПИТАНИИ» (приготовление винегрета, подготовительная группа)**

**РЕМНЕВОЙ ОКСАНЫ ИВАНОВНЫ**

Программное содержание: уточнить и расширить представление детей об овощах, о том, что их можно использовать в сыром виде и отварном виде, вызвать у детей положительные эмоции от приготовленного блюда.

Материал: корзина средних размеров, сырые и отварные овощи, растительное масло, соль, разделочные доски, ножи (безопасные с насечками), фартуки.

В проведении занятия участвуют (воспитатель и помощник воспитателя).

**Ход занятия:**

В группу входит педагог по экологии с корзиной.

Воспитатель: Хозяйка однажды с базара пришла,

Хозяйка с базара домой принесла:

Картошку, капусту, морковку,

Горох, петрушку и свеклу. Ох!

Воспитатель демонстрирует овощи. Как вы думаете, о чем идет речь. Как эти предметы можно назвать одним словом?

Дети: Это овощи.

Воспитатель: Для чего мы едим овощи?

Дети: В овощах много витаминов, они очень полезные.

Воспитатель: В каком виде можно употреблять овощи?

Дети: в сыром, отварном, жареном, тушеном, печеном.

Воспитатель: Сегодня мы с вами будем готовить вкусное и очень полезное блюдо-винегрет. Перед вами лежат овощи. В каком виде?

Дети: овощи отварные.

Воспитатель: Правильно. Теперь мы положим перед собой доску, возьмем нож и начнем поочередно резать каждый овощ кубиками. Дети последовательно, с помощью воспитателя нарезают овощи.

Воспитатель: Далее мы порезанные вами овощи складываем в кастрюлю и перемешиваем. Добавляем немного растительного масла. Наше полезное блюдо готово. Теперь предлагаю вам попробовать винегрет, который вы приготовили сами.

Приятного аппетита!