Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение детский сад №31

Конспект непосредственно организованной деятельности по образовательной области «Труд»

Тема: «Весёлые поварята»

Подготовила и провела:

Воспитатель гр.№6

Сидоренкова А.А.

Барвиха 2013

**Программное содержание:**

Обучать детей технологии приготовления блюда, воспитывать устойчивый интерес к труду.

Формировать у детей навыки безопасного обращения с опасными предметами в быту, умения правильно ими пользоваться.

Развивать умения различать овощи по внешнему виду (свежие, вареные, соленые). Закрепить знания об овощах.

Воспитывать аккуратность во время работы.

**Оборудование:** овощи: свежие, отварные, соленые; маски овощей; ножи, разделочные доски, косынки, фартуки на каждого ребенка, продукты питания – растительное масло, соль; салатник, фонограмма.

**Предварительная работа:** беседа об овощах, инсценировка с подгруппой детей «Спор овощей» по произведению Ю. Тувима, беседа о пользе овощей и витаминах; рассматривание картинок с овощами, загадывание загадок, экскурсии на огород; работа в огороде в весеннее-летний период: посадка семян, прополка и полив растений; сбор урожая осенью; работа с родителями – д/з – отварить овощи, принести разделочные доски.

**Словарная работа:** овощи, солёный, отварные, свежий, салатник, салат, шинковать, нарезать.  
Интеграция образовательных областей: «Познание», «Чтение художественной литературы», «Коммуникация», «Музыка», «Труд».

Ход занятия

Воспитатель.   Хозяйка однажды с базара пришла,   
Хозяйка с базара домой принесла  
Картошку,  
Капусту,  
Морковку,   
Горох,   
Петрушку и свёклу.  
Ох!  
Ребята, что я принесла с базара? Ответы детей. Как назвать капусту, картошку, свёклу одним словом (овощи). Давайте и вы побудете сегодня овощами (одевает детям шапочки овощей).  
Воспитатель.   Вот овощи спор завели на столе –   
Кто лучше, вкусней и важней на земле.

Свёкла.            Нужна свёкла для борща  
И для винегрета.  
Кушай сам и угощай –   
Лучше свёклы нету!

Капуста.         Ты уж свёкла помолчи!  
Из капусты варят щи,  
А какие вкусные  
Пирожки капустные!

Морковь.        Пей всегда морковный сок  
И грызи морковку,  
Будешь ты тогда, дружок,  
Крепким, сильным, ловким!

Огурец.            Очень будете довольны,  
Съев огурчик малосольный!  
А уж свежий огуречик  
Вам понравится, конечно!

Лук.                  Я приправа в каждом блюде  
И всегда полезен людям  
Угадали, я ваш друг –   
Я простой зеленый лук!

Картофель.      Я, картошка, так скромна,  
Слова не сказала…  
Но картошка всем нужна –   
И большим и малым!

Воспитатель. Уважаемые овощи, не надо спорить. Вы все очень нужные и полезные. Ребята, напомните нам для чего надо есть овощи, чем они полезны? (ответы детей)

-Правильно ребята, во всех овощах очень много витаминов. Они все нужны для нашего организма, чтобы мы росли здоровыми, крепкими. И никакие болезни нам не страшны, если мы круглый год будем есть овощи. ». Напомните мне, какие витамины вы знаете?

-Молодцы, а сейчас мы поиграем с вами в игру «Овощные витаминки. (Дети по очереди подходят к магнитной доске и раскладывают овощи к соответствующему витамину А, В, С)  
Давайте вспомним откуда овощи попадают к нам на стол? (вырастают на огороде) Что нужно сделать, для того что бы вырастить овощи? (вскопать грядку, посадить семена, вырастить рассаду). Как мы ухаживаем за растениями? (поливаем, подкармливаем, рыхлим, пропалываем)

Молодцы. А сейчас мы поиграем с вами в игру «Угадай, где растёт». Если я называю овощ плод, которого растёт под землёй – вы приседаете, если над землей - стоите, а если это вообще не овощ, то хлопаете в ладоши.

Очень хорошо. Вы очень внимательные и хорошо знаете, как растут овощи.

А сейчас посмотрите на эти овощи и скажите, чем они отличаются? (в одной тарелке – свежие овощи, в другой вареные, в третьей – соленые)

Что можно приготовить из сырых овощей? Из вареных? Из соленых? (ответы детей)

- Сегодня мы сами приготовим на обед салат, который называется винегрет.

-А сейчас ребята прочитают нам стихотворение про винегрет:

Мы сегодня на обед

Приготовим винегрет:

Свеклу красную, морковку,

Отправляем печь в духовку,

А картофель с кожурой

Сварим в котелке с водой.

Все горячее остудим.

Мелко овощи изрубим-

Желтый перец, лук зеленый

И огурчик к ним соленый.

Масло постное вливаем,

Хорошо перемешаем!

Собрались все краски лета

В желтой миске с винегретом.

Славься летняя пора!

Угощайся детвора!

- Какие овощи нам понадобятся для приготовления винегрета? (ответы детей)

- Какой опасный предмет нам пригодится в работе? (нож)

- Назовите правила обращения с ножом. (не держи нож острием вверх, не размахивай ножом, не трогай лезвие ножа, режь внимательно)

-Что необходимо сделать, перед тем как начать готовить? (вымыть руки, надеть фартук и косынку)

- Сейчас мы идем мыть руки и приступаем к работе.

(Дети моют руки. На столах уже разложены доски, нож, овощи).  
Воспитатель (показывает). Резать овощи надо аккуратно и мелко. Сначала на полоски. Затем на кубики. Осторожно обращайтесь с ножами.

Дети под музыку режут овощи.  
- Молодцы, как аккуратно и красиво вы все нарезали. Теперь ссыплем нарезанные овощи в салатник. Что еще надо сделать? (добавить зеленый горошек, посолить, заправить растительным маслом). Перемешаем (показывает). Винегрет готов.

- Что сегодня мы приготовили?

- Из чего делали?

-Какие овощи у нас были?

-Как вы думаете, этот салат полезный и почему?

- Что необходимо сделать после окончания работы? (вымыть руки, посуду, прибрать рабочее место).











