мастер – класс

для детей 6-7 лет с родителями по ручному труду: «Мы готовим фруктовый салат»

Дата проведения: 23.10.15 в 17.00

Ответственные за проведение воспитатели группы: Никифорова Л.А. и Клёцбах И.И.

*Программное содержание:*

Расширять представления детей о фруктах, их пользе для человека, узнавать фрукты, используя различные анализаторы.

*Задачи по областям:*

*Использование здоровье сберегающих технологий в работе с детьми и родителями «Здоровье всей семьи зависит от правильного и здорового питание »*

*Познавательное развитие:*

- развивать познавательно-исследовательскую и продуктивную деятельность;

- развивать тактильное ощущение;

- продолжать классифицировать предлагаемые продукты на фрукты.

*Речевое развитие:*

- обогащать словарь новыми словами;

- преобразовывать имена существительные в имена прилагательные родительного падежа;

- совершенствовать речь через совместные диалоги.

*Социально-коммуникативное развитие:*

 - развивать интерес к познанию кулинарных тонкостей, оказанию помощи взрослым при приготовлении пищи;

- воспитывать ценностное отношение к собственному труду, труду других людей и его результатам, продолжать развивать трудолюбие;

- учить пользоваться ножом;

- способствовать благоприятной обстановке во время совместной деятельности родителей с детьми;

- налаживание контактов в детском коллективе через совместный труд.

*Предварительная работа:*

- экскурсия на пищеблок детского сада, беседа по правилам техники безопасности пользования ножом, правилам гигиены при приготовлении пищи, приготовление бутербродов;

- работа с родителями: приобщение детей к совместному приготовлению пищи; воспитание трудолюбия и самообслуживания.

*Словарная работа:* фруктовый десерт, ингредиенты, кулинария.

*Материал и оборудование:* коробка, мешочек, натуральные фрукты (яблоко, груша, банан, мандарин, киви, виноград), тарелка с кусочками нарезанных фруктов, фартуки, колпаки, доски для резки фруктов, ножи, салатницы, йогурт, подборка СД материала.

Ход мероприятия.

 В группу входит Незнайка, здоровается с гостями.

Незнайка: Ребята, мои друзья малыши передали мне посылку. Но я не знаю, что же там находится. Достает из посылки мешок. Ой, как интересно, что же это? Какой-то мешок, а там что-то лежит.

Воспитатель: Незнайка подожди не спеши. Я знаю интересную игру, которая называется «Чудесный мешочек» и предлагаю вам в нее поиграть. Вы должны определить на ощупь, то, что там лежит. Изучив, что там лежит, вы должны сказать о размере, форме, качестве поверхности. (Ответы детей: например, это яблоко, оно большое, круглое, гладкое.). Проводится игра «Чудесный мешочек».)

Воспитатель: Молодцы, а как можно назвать одним словом, то, что мы с вами угадали? (фрукты). Правильно вы все фрукты угадали на ощупь, а как вы думаете, о каких свойствах предмета мы можем узнать с помощью глаз? (Форма, размер, поверхность.) Да, правильно, о свойствах предмета мы можем узнать с помощью рук и глаз. А как выдумаете, что поможет нам узнать вкус? (язык). И теперь я предлагаю поиграть в другую *игру «Узнай по вкусу»*. Дети садятся, на стулья закрывают глаза. Воспитатель, поочередно каждому ребенку дает пробовать фрукты на вкус. Ребята вместе с воспитателем обговаривают, что это за фрукт.

Воспитатель: Как вы думаете, для чего человеку нужны фрукты? (Ответы детей.) А что можно приготовить из фруктов? (Ответы детей.) Да, а ещё из фруктов можно приготовить салат! Как он будет называться? (Фруктовый.) Фруктовые салаты подаются на десерт вместо сладких блюд или вместе с ними. Поэтому фруктовые салаты называют иногда фруктовыми десертами. Фруктовый салат богат витаминами, которые необходимы нашему организму, чтобы мы были здоровыми. Вот видишь, Незнайка, какую полезную посылку прислали тебе твои друзья.

Незнайка: Да, теперь я знаю, что такое фрукты и для чего они нужны, но я хочу попробовать фруктовый салат, а как его делать я не знаю.

Воспитатель: Не расстраивайся, Незнайка, наши ребята и их родители тебе в этом помогут. Правда, ребята?

Воспитатель: Ребята, сегодня мы с вами будем учиться Незнайку готовить салат. Какие салаты вы знаете? (винегрет, свекольный, весенний и т. д.)

Верно. Кто скажет, какие овощи используют в салате «винегрет»? (картошка, свёкла, морковь, горошек, капуста)

Воспитатель: Это овощной салат. Овощи – это хорошо. Но ведь и фруктов хочется!

Воспитатель: Незнайка вот попробуй отгадать мои загадки, а ребята тебе помогут:

1. Весит на ветке колобок,

Блестит его румяный бок. (яблоко)

2. Знают этот фрукт детишки,

Любят есть его мартышки.

Роддом он из жарких стран

В тропиках растет. (банан)

3. Этот плод продолговатый,

Витаминами богатый.

Его варят, его сушат,

Называется он…. (груша)

4. Яркий, сладкий, налитой,

Весь в обложке золотой.

Не с конфетной фабрики-

Из далекой Африки. … (апельсин)

Молодцы! Все загадки отгадали!

А сейчас я вам расскажу про фрукты.

Апельсин – фрукт, который у многих ассоциируется с солнцем. Благодаря своим полезным свойствам, дарит людям энергию, улучшает здоровье и является важным продуктом, который необходимо иметь в своем рационе питания каждому человеку.

Родиной апельсина считается Китай. «Апельсин» означает китайское яблоко.

В апельсине содержатся витамины : Р, А, В1, В2 и большое количества витамина С.

Апельсин поддерживает и укрепляет организм, и помогает эффективно бороться с вирусными заболеваниями.

Ну и самое главное, не злоупотребляйте этим фруктом – аллергия может быть – особенно у малых детей.

Груша – напоминает своей формой лампочку. В груше содержится огромное количество полезных веществ – клетчатка, сахароза, глюкоза, фруктоза, каротин. Витамины : А, В1, В2, В3, Р, Е, С. Груши используют как антимикробное средство. Много в груше макро- и микроэлементов: железа, необходимого для синтеза здоровых кровяных клеток. В мякоти содержится много ионов калия, способствующего нормальное функционирование сердца и мышц. Отвар из сушеных груш помогает от кашля.

Яблоко – этот фрукт богат витаминами и питательными веществами. Яблоки приносят пользу всем. Поднимают гемоглобин, укрепляет кровеносные сосуды. Свежее сочное яблоко богато витамином С, который поможет укрепить иммунную систему.

Печенные яблоки – восстанавливают работу органов пищеварительной системы. Отвар из сушенных яблок – пополняет организм полезными веществами. Яблочный сок – уничтожает микробы.

Ананас – тропический фрукт родом из Бразилии. Он обладает большим количеством полезных свойств и витаминов. В него входят калий, магний, витамины: С, РР, В12, В1, В2. Помимо них, в состав ананаса входит много полезных микроэлементов и минеральных веществ. Его мякоть содержит аскорбиновую кислоту, белки, сахара, пищевые волокна и воду.

Бананы – растут в южных странах. С бананового дерева плоды срезают недозрелыми, они лучше перенесут транспортировку и хранение. Ведь прежде, чем попасть на прилавки магазинов, им предстоит долгий путь. Везут их по морю в специальных условиях. Плоды упаковывают в специальную пленку.

Бананы содержат большое количество калия, полезного для нашего мозга, сердца и мышц.

Витамины: А, В1, В2, В3, В6, Е, РР, которые улучшают память, внимание, полезны для здоровья волос.

Йогурт – это кисломолочный продукт обычно с фруктовыми добавками. Считается традиционным болгарским напитком. Йогурты бывают – молочные, сливочные, фруктовые, диетические.

Пектин – регулирует пищеварительные процессы.

Воспитатель: Незнайка, ребята тебя хотят по радовать и рассказать стихи о фруктах *(дети рассказывают стихи)*

Теперь и к работе можно приступать.

Дети: Да.

Воспитатель: Но, прежде чем приступить к приготовлению салата, вспомним его последовательность и перечислим продукты, которые нам понадобятся для его приготовления.

Воспитатель: Какой опасный предмет нам пригодиться в работе? (нож). Какое самое важное правило мы должны знать, перед началом приготовления пищи? (необходимо тщательно помыть руки и фрукты). А ещё перед началом приготовления пищи мы должны надеть фартуки. (Дети моют руки, одевают с помощью взрослых фартуки и колпаки на голову.)

Воспитатель: Сегодня мы будем учиться быть самостоятельными, учиться готовить салат, чтобы вы могли дома порадовать близких. Но прежде вспомним правила техники безопасности при работе с ножом. Нож передают лезвием к себе, режут им только на кухонной доске, нож берут только после того как скажут, что можно приступать к работе, фрукты будем нарезать кубиками, это один из способов нарезки, используемый в кулинарии. После того, как нарезали фрукты на доске, перекладываем их в тарелку.

Незнайка предлагает подготовить пальчики для работы, проводится:

**Пальчиковая игра по теме: «Фрукты»**

Будем мы варить компот
Фруктов нужно много. Вот: Левую ладошку держат «ковшиком», указательным пальцем правой руки «мешают»
Будем яблоки крошить,
Грушу будем мы рубить.
Отожмем лимонный сок,
Слив положим, сахарок. Загибают пальчики по одному, начиная с большого.
Варим, варим мы компот.
Угостим честной народ. Открыть руки и всех угостить

**Самостоятельная деятельность детей.**

*(В это время включается веселая музыка для музыкального фона)*

Воспитатель :Что нужно сделать сначала? (почистить фрукты)

За тем? (нарезать их)

Потом? (сложить в миску)

После? (перемешать, заправить и выложить в салатницу)

А так как салат этот необычный, а фруктовый, то заправлять мы его будем Йогуртом.

Ребята, когда пользуются ножом, держать его надо за пластмассовую ручку, а лезвием резать фрукт – вот так. Пользоваться ножом необходимо очень осторожно, чтобы не пораниться.

Дети вместе с родителями очищают и режут фрукты кубиками. мандарины очищают от пленок и перегородок и нарезают. Нарезанные фрукты складывают в один большой салатник. Добавляют йогурт и перемешивают (если йогурт кисловат, то можно добавить сахар).

Салат готов, теперь можно будет угостить всех детей и взрослых.

После завершения работы дети убирают свое рабочее место, моют руки, Незнайка помогает детям прибраться. Воспитатель заправляет салат йогуртом.

Воспитатель: Вот видишь, Незнайка, это совсем не трудно, зато вкусно и полезно.

Незнайка: Да, теперь я это знаю и научу как делать фруктовый салат своих друзей и мы будем сильными и здоровыми. Спасибо большое, ребята!

Воспитатель: А теперь занимайте свои места за столом, и будем пробовать наш фруктовый салат.

Приятного аппетита.

**Используемая литература:** Комарова Т., Савенко А. Коллективное творчество детей. – М., 1998.

 Костерин Н. учебное рисование. – М., 1980.

Педагогический энциклопедический словарь. – М., 2002.

Психология. Словарь/ Под ред. Петровского А.В. – М., 1990.

Система эстетического воспитания в детском саду./ Под ред. Н.А. Ветлугиной. – М., 1962.