

Конспект НОД на тему «Приготовление винегрета» в подготовительной группе

Выполнила:

Воспитатель МАДОУ «Детский сад №161 Ёлочка»
Шамсетдинова Е.О

Цель: Формирование навыков коллективной трудовой деятельности.

Задачи:

- *развивать умения самостоятельно объединяться для совместного труда, оказывать друг другу помощь;
- *учить планировать трудовую деятельность, отбирать необходимые материалы для работы;
- *учить понимать схематическое изображение рецепта для приготовления салата и готовить по нему;
- *обогащать словарный запас по теме «Овощи»;
- *научить различать овощи по внешнему виду (свежие, варёные, солёные, консервированные);
- *формировать навыки безопасного обращения с ножом, умения правильно им пользоваться (шинковать овощи);
- *воспитывать аккуратность и гигиену во время приготовления пищи.

Оборудование: Овощи: *свежие, отварные, солёные; разделочные доски, ножи по количеству детей; фартуки, косынки, салфетки, продукты питания - растительное масло, соль, салатница.*

Дети заходят в группу

Воспитатель: Здравствуйте ребята, как ваше настроение? (ответ). А напомним мне пожалуйста, какое сейчас время года? (ответ). Правильно осень. Про осень говорят, что она приносит нам дары, а как вы думаете, что это за дары? (ответы детей)

Воспитатель: Да, это урожай! И сегодня осень нам принесла свои дары.

Воспитатель: Ребята, посмотрите внимательно на столы и скажите, что это? (перечисления овощей, обобщение, сравнение)

На столе расположены тарелки с вареными, сырыми, солёными и консервированными овощами).

Воспитатель: Правильно, ребята, это всё овощи, а чем они отличаются? (свежие варёные, солёные, консервированные)

Воспитатель: А что можно приготовить из овощей? (Ответы детей)

Воспитатель: Какие вы молодцы! Ребята, а какое блюдо мы можем приготовить из тех овощей, которые у нас есть? (ответ детей)

Воспитатель: Что нам понадобится для приготовления винегрета? (овощи, доски, ножи)

Воспитатель: Так, ну хорошо! Овощи у нас уже есть. Нужно их очищать от кожуры? (ответ). Они уже очищены. А где мы можем взять предметы для приготовления винегрета? (дети размышляют).

Воспитатель: Правильно! У нашей няни.

(Дети отправляются за ножами, досками и т.д.)

Воспитатель: Молодцы! А что ещё нам необходимо сделать, перед тем как начать готовить? (надеть защитные фартуки, косынки, помыть руки)

Наводящие вопросы:

-для чего нам нужны фартуки?

-для чего мы надеваем косынки?

-зачем нам нужно мыть руки перед приготовлением пищи?

Дети распределяются по маленьким группам на каждый овощ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ САЛАТА:

Воспитатель: Ребята, почему нож является опасным предметом? (ответы детей). Правильно! Но в большинстве приготовлений блюд он просто необходим! Давайте повторим какие мы знаем правила обращения с этим предметом? (ответ детей)

Воспитатель: Замечательно! А как мы будем нарезать овощи? (крупно или мелко) (ответ). Правильно! Молодцы!

Воспитатель: ПРИСТУПАЕМ К РАБОТЕ!

БЕСЕДА С ДЕТЬМИ:

1. Почему винегрет так называется?

Салат *винегрет* получил такое значение много лет назад. Вообще если обратиться в историю, то у винегрета есть огромное количество рецептов, в которых присутствуют добавления в этот салат и мяса, и селедки, тёртого яблока и даже вареного яйца. Поэтому, когда этот салат появился в России, то русский народ прозвал этот салат «мешанина» (ср. *кавардак*, *каша* и т. п.)

2. Ребята, а какие вам известны способы хранения овощей? (ответы)

Некоторые овощи могут долго храниться в холодном месте (холодильник, это погреб) –какие это овощи? (ответы детей). Верно! А вот такие овощи, как огурцы, помидоры, перцы, кабачки – они начинают портиться. И поэтому люди придумали множество способов для долгого хранения овощей при помощи консервирования разными способами. (маринадом, соленьем, квашеньем)

3. В каждом ингредиенте этого салата существуют витамины, которые помогут нам укрепить своей иммунитет, вывести из организма токсины, т.е. вредные вещества и наполнить организм полезными веществами.

4. Почему говорят, что когда готовишь с любовью, то блюдо получается вкуснее? Потому что когда мы что-то делаем от души, то отдаем частичку своей энергии, своих положительных эмоций.

5. Почему от лука слезятся глаза? Потому что в луке, содержится микроэлемент, под названием сера. При разрезании лука ножом микроэлемент выделяет в воздух и при попадании в слизистую оболочку глаза, вызывает жжение и зуд. Глаза начинают чесаться, болеть и наполняться слезами. Но это для наших глаз даже полезно, потому что лук имеет бактерицидные свойства и доставляет нашим глазам полезные элементы.

А знаете ли вы? Лук может не только вызывать жжение в глазах и горечь во рту, но и устранять боль при укусах пчёл или ос, для чего луковый сок втирают в место укуса.

Воспитатель: Наш салат витаминный салат готов!

Воспитатель: Что необходимо сделать после окончания работы? Ответы детей. Правильно, вымыть руки, посуду, убрать рабочее место.

Воспитатель: Ну, что ребята, вам понравилось готовить винегрет? Вы большие молодцы! Он выглядит очень вкусным и аппетитным, и теперь пришла пора угощаться! Приглашаем к нашему столу наших гостей!