

Конспект занятия в подготовительной группе:

«Приготовление винегрета»

Цель: Помочь ребёнку освоить позицию субъекта детской трудовой деятельности: принимать свою роль в труде, самостоятельно выполнять трудовые процессы от постановки цели до получения результата и уборки рабочего места, осуществляя самоконтроль.

Задачи:

- 1) Формировать у детей навыки безопасного обращения с опасными предметами в быту, умения правильно ими пользоваться (шинковать овощи и т.д.)
- 2) Развивать умения различать овощи по внешнему виду (свежие, варёные, солёные, узнавать их на вкус).
- 3) Воспитывать аккуратность во время работы.

Оборудование:

Овощи: свежие, отварные, солёные. Разделочные доски, ножи по количеству детей. Фартуки, косынки, салфетки, продукты питания - растительное масло, соль; салатница.

Методические приемы:

- 1) Игровой
- 2) Наглядный
- 3) Словесный
- 4) Практический

Ход занятия:

Организация детей:

Физминутка

Дружно мы вскопаем грядку.

Все посадим по порядку:

Здесь – морковь,

А здесь – капуста.

Как созреют, будет вкусно!

Здесь – растут картофель, лук,

Лечит от семи недугов!

Огород польем из лейки.

И присядем на скамейке.

- Чтение отрывка из произведения С. Маршака «Овощи»:
 - О чём говорится в этом стихотворении?
 - Как назвать это все, одним словом?
 - А вы знаете, где растут овощи?
 - Чем они отличаются друг от друга?
 - Чем полезны овощи?
 - А где мы можем узнать, какую пользу несут нам данные овощи?
 - Посмотрите на эти овощи и скажите, чем они отличаются?
- (в одной тарелке – свежие овощи, в другой – варёные, в третьей – солёные)
- Что можно приготовить из сырых овощей? (салат, суп, сок и т.д.),
 - Из варёных (салат и т. д.),
 - Из солёных (салат, просто покушать и т. д.)

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

- Какие овощи нам для этого пригодятся? (ответы детей)

- Как мы будем делать винегрет? (нарезать мелко овощи)

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

- Назовите правила обращения с ножом.

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

- Для чего их надевают?

- Как вы думаете, почему мы пригласили на занятие нашу медсестру?

(во время работы с ножом можно порезаться, она нам сделает перевязку и т. д.)

- Значит, что ещё необходимо приготовить? (предметы для оказания 1-ой помощи – вата, йод, бинт)

- Всё готово, сейчас идём мыть руки и приступаем к работе.

Каждый ребёнок режет отдельно один из овощей. Во время работы напоминаю детям, как надо резать овощи, пользоваться ножом.

-Мы с вами трудились, резали овощи, нашим пальчикам надо отдохнуть. Пальчиковая гимнастика "Мы капусту рубим, рубим".

-А вы знаете, что мы будем делать, когда порежем все овощи? (выложим все нарезанные овощи в салатницу, перемешаем их, добавим растительное масло и соль).

Итог:

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

Няня помогает детям прибраться и раскладывает винегрет по тарелкам.

- Что мы сегодня на занятии приготовили?
- Из чего делали?
- Какие овощи были у нас?
- Как вы думаете, этот салат полезный и почему?
- Вспомните правила безопасного обращения с ножом.
- А теперь занимайте свои места за столом, и будем пробовать наш винегрет.