

Конспект занятия « Готовим винегрет».

Старшая группа

14.11.2022

Пусная Т.А.

Задачи:

1. Формировать навыки безопасного обращения с опасными предметами (нож) в быту.
2. Развивать умение правильно ими пользоваться (шинковать овощи, фрукты).
3. Учить различать овощи по внешнему виду (свежие, солёные, варёные), узнавать на вкус.
4. Воспитывать аккуратность во время работы.

Оборудование: Овощи (свежие, варёные, солёные), разделочные доски, фартуки, косынки, ножи по количеству детей, салфетки, растительное масло, соль.

Предварительная работа: рассматривание презентации «Овощи», «Фрукты», загадывание загадок.

Ход :

Воспитатель : Ребята, сегодня у нас будет интересное занятие. Я вам прочитаю отрывок из стихотворения "Овощи" в переводе С.Маршака. О чём говорится в этом стихотворении?

Дети отвечают.

Вос: Как назвать все эти предметы одним словом?

Дети: Овощи.

Вос:

Правильно. Где растут овощи?

Чем они отличаются друг от друга?

Чем полезны?

Дети отвечают.

Вос: Да, правильно. Овощи растут в огороде, отличаются по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету. В них много витаминов, полезных для здоровья человека. Посмотрите на эти овощи, которые лежат в тарелках, и скажите, чем они отличаются?

Дети: В одной тарелке свежие, в другой - варёные, в третьей - солёные.

Вос: Правильно. А что можно приготовить из сырых овощей?

Дети: Сок, салат, суп и т.д.

Вос: А из варёных?

Дети: Салат, винегрет.

Вос: А из солёных?

Дети: Добавлять в салаты, просто кушать.

Вос: А давайте ребята, мы сегодня приготовим винегрет к обеду.

Дети: Свёкла, морковь, картофель, лук, огурец.

Вос: Как же мы будем делать винегрет?

Дети: Мелко нарезать овощи.

Вос: Какой опасный предмет нам пригодится для этого?

Дети: Нож.

Вос: Назовите правила обращения с ножом.

Дети:

1. Никогда не трогать пальцами лезвие ножа, потому что можно порезаться.
2. Резать ножом только на специальной доске, чтобы не повредить стол.
3. Если нужно что-нибудь отрезать, держи свою левую руку подальше от лезвия ножа.

4. Детям пользоваться ножом можно только с разрешения взрослых и под их присмотром.
5. Никогда не резать продукты на весу.
6. Не размахивать ножом.

Вос: Ребята, что ещё необходимо сделать перед тем, как начать готовить салат?

Дети: Вымыть руки, надеть фартук и косынку.

Вос: Для чего их надевают?

Дети: Чтобы не испачкаться.

Вос: Итак, у нас всё готово. Моём руки и начинаем работу.

(Воспитатель напоминает детям, как резать овощи. Дети режут овощи самостоятельно.)

Вос: Что мы будем делать, когда нарежем овощи?

Дети: Всё кладём в салатницу, перемешаем, посолим, добавим растительное масло.

Вос: Что необходимо сделать после окончания работы?

Дети: Вымыть руки, посуду, убрать рабочее место.

(Младший воспитатель помогает детям прибрать рабочее место.)

Вос: Что мы сегодня готовили?

Дети отвечают.

Вос:

Из чего мы делали винегрет?

Как вы думаете, этот салат полезный? Почему?

Давайте вспомним правила безопасного обращения с ножом.

А теперь занимайте свои места за столом и будем пробовать наш винегрет.

Приятного аппетита!







