Конспект занятия «Приготовление винегрета».

Новолодская Валентина Алексеевна 2022г.

Цели: формировать навыки безопасного обращения с опасными предметами в быту, умения правильно ими пользоваться *(шинковать овощи)*. Развивать умения различать овощи по внешнему виду (свежие, варёные, узнавать их на вкус). Воспитывать аккуратность во время работы.

Методические приёмы: игровой, наглядный, словесный, практический.

Материалы и оборудование: (овощи *свежие, вареные, соленые)*. Разделочные доски и ножи по количеству детей; фартуки, косынки, салфетки; растительное масло, соль и салатница.

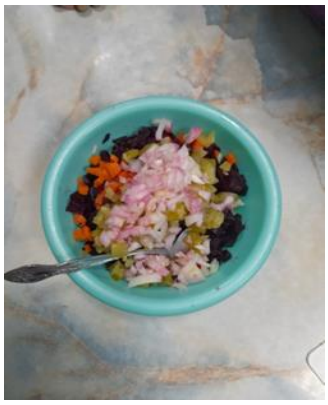
Предварительная работа: рассматривание альбома *«Овощи»*, загадывание загадок, домашнее задание родителям – сварить овощи.

Словарная работа: овощи, варёные, солёные, свежий, салат, салатница, шинковать, нарезать.

читаем отрывок из стихотворения С. Маршака *«Овощи»*.

Вопросы к детям: О чём говорится в этом стихотворении?
Как назвать это все, одним словом?
Где растут овощи?
Чем они отличаются друг от друга?
Чем полезны 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, винегрет и т. д.)*;
из солёных? *(Салат, просто покушать и т. д.)*

Сегодня мы сами приготовим на обед салат, которые называется *«винегрет»*. Какие овощи нам для этого пригодятся?
Свекла, морковь, картофель, огурец, лук.
Как мы будем делать винегрет?
Нарезать мелко овощи. Какой опасный предмет нам пригодится в работе? Нож.
Назовите правила обращения с ножом. *(Ответы детей.)* Что ещё необходимо сделать, перед тем, как начать готовить винегрет?
Вымыть руки, надеть фартук и косынку.
Для чего их надевают? Чтобы не испачкаться.
Во время работы с ножом можно порезаться, она нам сделает перевязку.
Значит, что ещё необходимо приготовить?
Предметы для оказания первой медицинской помощи – вату, йод, бинт, пластырь.
Всё готово, сейчас идём мыть руки и приступаем к работе.
До начала работы педагог напоминает детям, как надо резать овощи, как пользоваться ножом. Каждый ребёнок режет отдельно один из овощей.
Что мы будем делать, когда нарежем все овощи?
Выложим все нарезанные овощи в салатницу, перемешаем их, добавим растительное масло и соль.
Что необходимо сделать после окончания работы? Вымыть руки, посуду, прибрать рабочее место.
Младший воспитатель помогает детям прибраться и раскладывает винегрет по тарелкам.
Вопросы к детям:
Что мы сегодня приготовили на занятии?
Из чего делали?

Какие овощи у нас были?
Как вы думаете, этот салат полезный? Почему?
Назовите, правила безопасного обращения с ножом.
А теперь занимайте свои места за столом, и будем пробовать наш винегрет.
Приятного аппетита.