

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №16 «Родничок»
общеразвивающего вида
г.Улан-Удэ

Приготовление винегрета.

Воспитатель:
Любовь Владимировна Иванова
I квалификационная категория

2019

Цель: Закрепить знания детей о свойствах овощей, в каком виде употребляются в пищу человеком, понятие «овощи».

Задачи: Активизировать словарь детей за счёт слов, обозначающих свойства и признаки овощей.

Формировать у детей навыки безопасного обращения с опасными предметами в быту, умения правильно ими пользоваться (шинковать овощи).

Развивать умения различать овощи по внешнему виду (свежие, варёные, солёные), узнавать их на вкус.

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.

Предварительная работа: рассматривание альбома "Овощи", загадывание загадок, д/з родителям - отварить овощи.

Организация детей: работа за столами.

Организационная структура

Чтение стихотворения Наталия Головки «Спор овощей».

Овощи спорили до хрипоты:

Кто же из них эталон красоты?

"Я и румяна, и весела", -

С милой улыбкой твердила свекла.

Гордо кудрями тряхнула морковь,

Даже нахмурила яркую бровь.

Громко сказала, свеклу отодвинув:

"Ты весела, а я - клад витаминов!"

В спор их вмешаться рискнул огурец:

"Я ль не красавец и не молодец?"

Я почти весь состою из воды,

Так что напрасны все ваши труды".

Но возмутился вдруг репчатый лук:

"Сколько, однако, красавцев вокруг!

Речи хвalebные мало что значат,

Рядом со мной все от радости плачут".

Только картофель в корзинке вздыхал.

Он разговоры на кухне слышал:

Вымоют овощи - скоро обед

И приготовят из них винегрет.

- О чём говорится в этом стихотворении? Ответы детей.

- Как назвать это все, одним словом? Ответы детей.

- Где растут овощи? Ответы детей.

- Чем они отличаются друг от друга? Ответы детей.

- Чем полезны овощи? Ответы детей.

- Посмотрите на эти овощи и скажите, чем они отличаются? Ответы детей.

Правильно, ребята, в одной тарелке - свежие овощи, в другой - варёные, в

третьей – соленые.

- Что можно приготовить из сырых овощей? Ответы детей.
- Сегодня мы сами приготовим на обед салат, который называется ВИНЕГРЕТ.

- Какие овощи нам для этого пригодятся? Ответы детей.
- Как мы будем делать винегрет? Ответы детей.

Правильно, нарезать мелко овощи.

- Какой опасный предмет нам пригодиться в работе и, какие правила обращения с этим предметом вы знаете? Ответы детей.

- Что ещё необходимо сделать, перед тем как начать готовить винегрет?
Ответы детей.

Правильно, ребята, нужно вымыть руки, надеть фартук, чтобы не испачкаться и косынку, чтобы волосы были убраны и не попали в еду.

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

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

- Что мы будем делать, когда порежем все овощи? Ответы детей.

Молодцы, ребята, выложим все нарезанные овощи в салатницу, перемешаем их, добавим растительное масло и соль по вкусу.

- Что необходимо сделать после окончания работы? Ответы детей.

Правильно, вымыть руки, посуду, убрать рабочее место.

Рефлексивно-корректирующий этап.

- Дети, что мы сегодня приготовили? (Ответы детей).

- Из чего мы делали винегрет?

- Из каких овощей и какие они были у нас?

- Как вы думаете, этот салат полезный и почему?

- Какие правила безопасного обращения с ножом?

- Он получился, наверно, очень вкусным, потому что мы хорошо поработали и очень дружно.

- А теперь пришла пора угощаться.

(Дети выкладывают готовый винегрет в салатницу).

Дети вместе с воспитателем:

Будем кушать на обед

Очень вкусный... (Винегрет)

- А теперь занимайте свои места за столом.

ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!!!

Приложение.

