**Конспект занятия по ознакомления с окружающим миром**

**в старшей группе на тему**

**«Мы готовим винегрет»**

*(модифицировала Коновалова И. С.)*

*Цель:*Формирование навыков коллективной трудовой деятельности.

**Задачи:**

-Учить организаторским способностям.

-Учить понимать схематическое изображение рецепта для салата и  готовить по нему.    
-Учить приемам работы с ножом.  
- Учить проявлять целеустремленность в достижении конечного результата.

- Учить оценивать результат своей работы.

-  Развивать умение самостоятельно объединяться для совместного труда, оказывать друг другу помощь.

 - Развивать умение планировать трудовую деятельность, отбирать необходимые предметы и материалы для работы.

- Воспитывать самостоятельность, умение доводить начатое дело до конца.  
***Материал:***  
-Фартуки и шапочки (для каждого ребенка) ;  
-разделочные доски (для каждого ребенка) ;  
-столовые  ножи (для каждого ребенка) ;  
-большие миски для перемешивания салата и салатные ложки;  
-салатницы;

- салфетки.  
***Продукты для салата.***  
-вареный картофель;  
-вареная свекла;  
-вареная морковь;  
-соленые огурцы;

-квашеная капуста;  
-соль в солонках;

-растительное масло;  
- лук зеленый;

- фасоль консервированная;  
- зеленый горошек.

**Ход занятия**

**Этап привлечения внимания, актуализация знаний**

***Физкультминутка***

Дружно мы вскопаем грядку.  
Все посадим по порядку:  
Здесь – морковь,  
А здесь – капуста.  
Как созреют, будет вкусно!  
Здесь – растут картофель, лук,  
Лечит от семи недуг!  
Огород польем из лейки.

И присядем на скамейке.

- Ребят, а вы любите отгадывать загадки ? Давайте попробуем отгадать. Если вы правильно отгадаете загадку, то на экране будет появляться тот предмет о котором была загадка. Готовы?

*Слайд 2*

Сидит дед, во сто шуб одет,

Кто его раздевает,

Тот слезы проливает.

- лук *–*

*Слайд 3*

Корешок оранжевый под землей сидит,

Кладезь витаминов он в себе хранит,

Помогает деткам здоровее стать,

Что это за овощ, можете сказать?

- морковь –

*Слайд 4*

Уродилась я на славу,

Голова бела, кудрява.

Кто любит щи -

Меня в них ищи.

- капуста –

*Слайд 5*

Над землей трава,

Под землей бордовая голова.

- свекла –

*Слайд 6*

Она прячется от солнца

Под кустом в глубокой норке,

Бурая – не мишка,

В норке - но не мышка.

- картошка –

*Слайд 7*

Свежий и солёный

Он всегда зеленый.

- огурец –

*Слайд 8*

На стебле зелёный крюк,

А на нём висит сундук.

В сундуке восемь ребят

Молча рядышком сидят.

- горох –

Слайд 9

В огороде хоть росла,

Знает ноты соль и фа.

- фасоль -

*Слайд 10*

- Молодцы, ребята. Как, одним словом можно назвать эти предметы?

- А вы знаете, где растут овощи?

- Чем они отличаются друг от друга?

- Скажите ребята, а какую пользу здоровью приносят овощи?

- А кто их вас знает, что можно приготовить из овощей? *(Слайд11 )*

*(Дети: Суп, вторые блюда, пироги, соки).*

- Ребята, я хочу вам, немного поиграть

***Дидактическая игра (с мячом)***

***«Какой? Какая? Какое?»***

**Этап становления детской цели**

- А дома с родителями вы, что готовили из овощей?

*(Ответы детей).*

*В группе расставлены столы, приготовлены фартуки и колпачки, на столах оборудование.*

*Обращаю внимание детей, на созданную обстановку.*

- Сегодня я предлагаю вам приготовить салат, называется он «Винегрет».

- А хотите узнать, как появилось название ***«винегрет»?***

История винегрета

*Название "винегрет" появилось в царствование Александра I (Слайд 12).  
Работавший в дворцовой кухне знаменитый французский повар Антуан Карем (Слайд 13), наблюдая за работой русских поваров, заинтересовался приготовлением неизвестного ему салата. Увидев, что готовое блюдо повара поливают уксусом, Карем, указывая на него, спросил: "Винегр?" (по-французски vinaigre - уксус). Поварам показалось, что он произнес название блюда, и они согласно закивали головами: "Винегрет, винегрет..." Так в царском меню появилось новое название блюда, которое, выйдя за пределы дворца, упростилось до неузнаваемости и скоро стало обычной закуской русских людей.*

- Ребята, я прочту вам стихотворение, про мальчика, который решил самостоятельно приготовить для мамы салат, а вы послушайте

**«Винегрет» Вл. Борисова.**

Я сегодня на обед

Приготовлю винегрет

Сам. Без всякой помощи

Буду резать овощи.

Потихоньку. Понемножку.

Кожуру тяну с картошки –

Мы ее варили. Целиком.

В мундире.

Свеклу чищу и морковь

Кап. Упала каплей кровь

Но стою спокойно я:

Это кровь – свекольная.

Если я всхлипнул вслух,

То всему виною – лук.

Вот водой - умоюсь

Сразу успокоюсь.

Как   дорежу огурец,

Мама скажет:

«Молодец!»

**Этап планирования деятельности**

- Какие овощи для приготовления этого салата нам пригодятся?

*(Ответы детей)*

- Ребята, а в каком виде можно употреблять овощи?

*(Дети: Овощи можно есть сырые, жареные, отварные, тушеные, соленые.)*

- Как мы будем делать винегрет?

*Слайд14*

 Схема приготовления винегрета

*(Ответы детей)*

**Этап реализации замысла**

- Перед работой предлагаю ручки разогреть: *пальчиковая гимнастика "Мы капусту рубим, рубим ".*

- Какой опасный предмет нам пригодиться в работе?

Дети: нож

- Назовите правила обращения с ножом.

*Дети: Не размахивать ножом. Не трогать пальцами лезвие ножа.*

*Резать ножом только на разделочной доске, чтобы не поцарапать и не испачкать стол. Если нужно что-нибудь отрезать, держать левую руку подальше от лезвия ножа. Пользоваться ножом можно только и под присмотром взрослых.*

- Ребята, что ещё необходимо сделать, перед тем как начать готовить винегрет?

*Дети: вымыть руки, надеть фартук и косынку.*

- Для чего их надевают?

*Дети под руководством взрослого делают винегрет по схеме*

**Рефлексивный этап**

- Что мы сегодня на занятии приготовили?

*Дети: Сегодня, мы с вами научились делать «Винегрет» из овощей.*

- Из чего делали? Какие овощи были у нас? Как вы думаете, этот салат полезный и почему?

- Наше полезное блюдо готово. Теперь предлагаю вам попробовать винегрет, который вы приготовили сами.