

МБДОУ «Зубово-Полянский детский сад №3 «Ручеек» комбинированного вида»

Конспект

**по математическому и сенсорному развитию во второй
младшей группе**

Составила:
Ошкина Н.А.-
воспитатель МБДОУ «Зубово-
Полянский детский сад №3
«Ручеек» комбинированного вида»

Конспект занятия в средней группе «Приготовим винегрет»

Цель: научить детей делать винегрет

Задачи:

- закрепить знания детей об осени;
- учить различать овощи по внешнему виду (свежие, солёные, варёные, узнавать на вкус.
- познакомить с процессом приготовления винегрета;
- формировать у детей представления о правильном питании,
- воспитывать бережное отношение к своему здоровью.

Предварительная работа:

- беседа о пользе овощей;
- заучивание стихов, загадок, пословиц и песен об овощах.

Материал: для воспитателя фартук, разделочная доска, нож, корзиночка с овощами, вареные овощи, квашеная капуста, соль, подсолнечное масло.

Словарная работа: активизировать слова: овощи, варёные, солёные, свежие, винегрет, салатница.

Ход занятия.

Воспитатель: Дети, послушайте и отгадайте, про какое время года моя загадка:

Вслед за летом она приходит,
С листопадом хороводит,
Урожаем богатым всех угощает,
Что за время года, знаете? (Осень).

Правильно, осень! А вы, ребята, любите время года осень? А за что вы любите осень? (Ответы детей). Я тоже очень люблю осень. Деревья меняют свой зеленый наряд на празднично золотой, в садах созревают фрукты, на огородах — овощи. Красота, много витаминов. Вот и я вам гостинцы принесла. А что за гостинцы постарайтесь отгадать:

За кудрявый хохолок

Лису из норки поволок.

На ощупь - очень гладкая,

На вкус - как сахар сладкая.

(Морковь)

На Грядках кустиком цветёт,

А клубнями в земле растёт.

Мы копаем понемножку.

Собираем что?.

(Картошку)

Он никогда и никого

Не обижал на свете.

Чего же плачут от него

И взрослые и дети?

(Лук)

Уродилась она на славу,

Голова бела, кудрява.

Кто любит очень щи,

В них ее ищи.

(Капуста)

Бордовый этот корнеплод –

На свете слаще нет!

Готовит весь честной народ

С ней борщ и винегрет.

(Свекла)

Воспитатель: Какие молодцы, правильно отгадали, а как они одним словом называются? А вы умеете убирать эти овощи с грядок? Хотите со мной пойти на огород?

Физминутка.

Ну-ка, дружно поднимайтесь — раз, два, раз, два.

И за мною все шагайте — раз, два, раз, два.

Все лопаты дружно взяли — раз, два, раз, два.

В огород все зашагали — раз, два, раз, два.

Здесь картошку накопили — раз, два, раз, два.

Огурцы с гряды сорвали — раз, два, раз, два.

Выдернули всю морковку — раз, два, раз, два.

Срезали капусту ловко — раз, два, раз, два.

И в корзине от земли

В детский садик принесли.

Ух, поработали на славу,

Вот какие молодцы!

Воспитатель: Ребята, а вы знаете, что можно приготовить из овощей? (щи, голубцы, салаты)

Вот, сегодня я покажу и научу вас готовить винегрет. Прежде нужно надеть фартук и завязать косынку.

Как вы думаете, для чего необходимо надеть фартук и косынку? (Ответы детей).

Правильно. Чтобы во время приготовления винегрета не замарать одежду и чтобы волосы не попали в винегрет. Затем надо вымыть чисто руки. Для чего необходимо чисто мыть руки? Правильно. Чтобы в пищу не попали микробы.

Ребята, винегрет делают из овощей: моркови, картошки, свеклы, лука и капусты.

Но их необходимо вначале хорошо вымыть, сварить, а затем почистить от кожуры. Мы их варить и чистить не будем. Это долго. Я принесла уже готовые сваренные и очищенные овощи.

Ребята, а как вы думаете, почему нужно отварить овощи? Правильно дети, когда овощи сырые - они твердые и жесткие и не очень вкусные, а когда отваренные — мягкие и вкусные. Теперь их надо нарезать на маленькие кубики.

Чем же нарезать овощи? Ножом. Ножом необходимо пользоваться осторожно.

Как вы думаете, почему?

(Ответы детей).

(Я режу овощи и все свои действия комментирую). Вот теперь осталось все нарезанные овощи смешать. (Смешиваю).

Сейчас мы добавим капусту. Но капусту не сырую, а квашенную, чтобы винегрет был вкуснее.

Как вы понимаете квашенная капуста? Эта соленая капуста, которая несколько дней находилась в комнате в тепле и стала квашенная. Давайте покажем, как мы готовим капусту на зиму.

Пальчиковая игра "Мы капусту рубим"

(движения топор, двигая прямыми ладошками вверх и вниз)

Мы капусту режем, режем! (2 раза) (ребром ладошки водим вперед и назад)

Мы капусту солим, солим! (2 раза) (собираем пальчики в щепотку и делаем вид, что солим капусту)

Мы капусту жмем, жмем! (2 раза) (энергично сжимаем и разжимаем кулачки) Мы морковку трем, трем! (2 раза) (правую ручку сжимаем в кулачок и двигаем её вверх-вниз вдоль прямой ладошки левой руки, изображая терку) .

Воспитатель: Теперь все перемешаем. Попробуем на вкус. Добавим в винегрет еще немного соли, заправим подсолнечным маслом. И винегрет готов. Пусть винегрет немного постоит, пропитается маслом, потом можно его уже кушать.

Пока винегрет пропитывается маслом, мы поиграем с вами в игру

«Огородная-хороводная»

(Предлагаю детям попробовать винегрет).

Воспитатель: Ну, как, ребята вкусный винегрет у нас получился?

Вы теперь узнали, как готовить винегрет. И теперь расскажете своим мамам как его готовить. Винегрет очень полезен для нашего здоровья. В нем много витаминов. Ведь винегрет готовят из разных овощей. Ребята, давайте вспомним, какие овощи содержатся в винегрете? (Дети перечисляют). А как его надо правильно готовить? (Дети называют последовательность приготовления винегрета, воспитатель поправляет, уточняет, закрепляет)

Молодцы дети, я вами довольна.