

Муниципальное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №9 «Малыш» комбинированного вида

Конспект НОД
«Приготовим винегрет»

Воспитатель
МДОУ №9 «Малыш»
Шипова Светлана Владимировна

Павловский Посад, 2013г.

Приготовим **в**инегрет



Цели занятия: закрепить знания детей об овощах, названиях времен года; научить детей мелко резать овощи, знать, какие овощи нужны для приготовления винегрета; вызвать желание трудиться; формировать коллективные навыки труда.

ХОД ЗАНЯТИЯ

Часть первая — словесно-игровая

Воспитатель: Ребята, какие времена года вы знаете?

(Ответы детей.) Послушайте загадку: о каком времени года в ней говорится?

Стынут поля,
Мокнет земля,
Дождь поливает —
Когда это бывает?

Дети: Осенью.

Воспитатель: Как вы узнали?

Дети объясняют, что перечисленные признаки соответствуют осеннему сезону.

Воспитатель: Осень — самое богатое время года. В народе говорят: «Осень год кормит». Чем же богата осень? *(Дети перечисляют «богатства» осени.)* Верно. Осень очень красива, и осенью собирают урожай. Сегодня мы поговорим об овощах, которые в это время собирают с полей и огородов и запасают на зиму. Вы, конечно, можете назвать разные овощи. А сможете ли вы загадать про них загадки?

Дети вспоминают загадки об овощах.

Какие овощи вы еще знаете? *(Дети называют овощи, про которые не знают загадок.)*

Много существует на свете овощей. А уж какие вкусные блюда из них можно приготовить!

Воспитатель: Какие еще блюда можно приготовить из овощей?
Сегодня мы будем учиться готовить из овощей блюдо под названием «винегрет». Все вы

конечно же когда-нибудь его ели и знаете, какие овощи нужны для его приготовления. (Дети пытаются дать ответ, педагог им помогает.)



Часть вторая — практическая

Воспитатель: Сейчас закатайте рукава своей одежды, тщательно вымойте руки и займите места у рабочих столов.

Дети выполняют инструкцию. Педагог напоминает детям правила техники безопасности обращения с ножом, показывает, как нужно резать овощи, обращает внимание на то, что резать нужно мелко, аккуратно.

Когда дети нарежут все овощи, воспитатель смешивает их в салатнице, с помощью детей добавляет в винегрет соль, растительное масло. Кому-то поручает украсить салат листочками петрушки.

Можно разложить винегрет в несколько больших форм, предложить детям самостоятельно украсить блюда зеленью.

Затем салатницы выставляются на столе, дети снова моют руки и встают на некотором расстоянии от стола. Воспитатель задает вопросы:

- У каких использованных для винегрета овощей съедобны и «вершки», и «корешки»?
- Какие овощи можно есть и сырыми, и вареными?
- Что еще можно приготовить из свеклы?

Затем дети рассаживаются вокруг столиков и пробуют свой винегрет и угощают гостей. Воспитатель хвалит приготовленное блюдо, подбирая разные определения.

