**Развлечение «Овощи - полезные продукты»**

**Цели:**

 1**.** Расширять и систематизировать представления и [знания](https://www.google.com/url?q=http://50ds.ru/logoped/4851-logopedicheskie-znaniya-po-formirovaniyu-leksiko-grammaticheskikh-sredstv-yazyka.html&sa=D&ust=1588615489200000) детей об овощах.

2. Формировать практические умения и навыки по приготовлению блюд из овощей.

**Задачи:**

**Образовательные:**

1. Закреплять и углублять элементарные знания об овощах.

2. Закреплять знания о профессии повар.

3. Дать начальное представление, как готовить салат по технологической карте.

4. Учить детей отгадывать загадки описательного характера.

5. Уточнить представления детей о пользе овощей для здоровья человека и входящих в их состав витаминах.

6. Формировать умения пользоваться кухонными принадлежностями, соблюдая правила безопасности.

**Развивающие:**

1. Развивать умение работать коллективно.

2. Развивать логические мышление, творческие способности детей через кулинарию.

3. Развивать воображение, фантазию, мелкую моторику.

**Воспитательные:**

1. Воспитывать чувство взаимопомощи, трудолюбие, бережное отношения к продуктам.

2. Воспитать уважение к профессии повар.

**Предварительная работа:**[беседа](https://www.google.com/url?q=http://50ds.ru/vospitatel/3913-konspekt-zanyatiya-po-teme-beseda-o-nashem-okruge.html&sa=D&ust=1588615489204000) с детьми о пользе овощей, рассматривание иллюстраций и муляжей овощей, лепка морковки, рисование огурца и помидора, чтение стихотворений и загадывание загадок об овощах, просмотр мультфильма «Чипполино».

**Материалы и оборудование:** муляжи фруктов и овощей, бумажные иллюстрации, дидактические игры по теме:дидактическая игра «Что растет в саду и огороде?», «Поварёнок», «Разрезные овощи», игра с применением компьютерных технологий «Что растет в саду и огороде?», натуральные овощи, разделочная доска, нож для нарезки овощей, ложка, бутылка с растительным маслом, фартуки, кухонные предметы, необходимые для приготовления блюда и сервировки стола, видеоролики «Овощная сказка. Хозяйка однажды с базара пришла» и «Повар. В мире профессий».

**Ход занятия**

**1. Организационный момент:**

Воспитатель: - Здравствуйте, ребята! Давайте возьмёмся за руки и улыбнёмся друг другу.

**2. Основная часть**

Воспитатель:

- Есть волшебная страна,  
Очень вкусных, разноцветных  
Она жителей полна.

Кто-то горький, кто-то кислый,  
Кто-то слишком сладковат.  
Кто овальный, кто-то длинный,  
Кто-то формой кругловат.

Этот край нам всем известен,  
Встрече с ним так каждый рад,  
И, к тому же, знает всякий,  
Он витаминами богат.

Кто из вас, ребята, знает,  
Как страну ту называют?

Итак, друзья, ответ готов:  
Это «Королевство спелых плодов».

**Видеоролик «Овощная сказка «Хозяйка однажды с базара пришла»**.

Воспитатель: - Я принесла вам корзинку, хотите узнать, что в ней? Тогда я вам буду загадывать загадки, вы отгадывайте (для ответа дети выбирают соответствующую картинку и пластиковый муляж овоща).

1. Как на нашей грядке

Выросли загадки.

Сочные да крупные

Вот такие круглые.

Летом зеленеют,

Осенью краснеют (Помидор).

2. На жарком солнышке засох

И рвется из стручков (Горох).

3. Сидит дед, во сто шуб одет,

Кто его раздевает,

Тот слезы проливает (Лук).

4. Я длинный и зеленый, вкусен я соленый,  
Вкусен и сырой. Кто же я такой?  (Огурец).

5. Красна девица

Сидит в темнице,

А коса на улице (Морковь).

6. Закопали в землю в мае

И сто дней не вынимали,

А копать под осень стали

Не одну нашли, а десять (Картошка).

7. Семьдесят одёжек,  
А все без застёжек.

Кто любит щи -  
Ее в щах ищи. (Капуста).

8. Он бывает, дети, разный –

Желтый, травяной и красный.

То он жгучий, то он сладкий,

Надо знать его повадки.

А на кухне – глава специй!

Угадали? Это (Перец).

Воспитатель: - Молодцы, вы правильно отгадали загадки. А как можно назвать их всех одним словом?

Дети: - **Овощи.**

**Дидактическая игра «Что растет в саду и огороде?».**

Воспитатель:**-** Скажите мне, ребята, где растут овощи? А где растут фрукты? Где вы видели фруктовые деревья и грядки с овощами?

(Ответы детей: на даче, в саду). Я принесла овощи и фрукты, но не успела разложить их в корзинки. Вы мне поможете?

На столе стоят две корзинки. Нам нужно в одну корзинку положить фрукты, а в другую – овощи. А помогут нам в этом картинки-помощники (на одной картинке нарисованы грядки, на другой – дерево).

Игра с применением компьютерных технологий «Что растет в саду и огороде?».

**Физкультминутка «Овощи и фрукты»**.

В огород пойдем,(шаги на месте)Урожай соберем.  
Мы моркови натаскаем («таскают»)  
И картошки накопаем. («копают»)

Срежем мы кочан капусты, («срезают»)  
Круглый, сочный, очень вкусный, (показывают круг руками три раза)  
Щавеля нарвем немножко («рвут»)  
И вернемся по дорожке (шаги на месте).

**3. Практическая часть**

Воспитатель: - Отгадайте загадку:

Кто готовит щи, котлеты,

Борщ, пельмени, винегреты;

Варит каши и компоты,

Жарит в масле антрекоты,

Мнет толкушкою картошку,

Суп мешает поварешкой?

У него весёлый говор

И зовут его как? (Повар).

- Правильно ребята это повар. **Повар**– это очень ответственная работа, ведь он должен многое знать, и многое уметь (просмотр видеоролика «Повар. В мире профессий»). Повар не только готовит много полезной и вкусной пищи, но и красиво подают блюда для взрослых и детей в школах, детских садах, кафе, ресторанах. А ещё у повара есть помощники, которых называют «поварята». Сейчас вы будете такими поварятами (дети надевают фартуки).

**Дидактические игры «Поварёнок», «Разрезные овощи»**.

Воспитатель: - Перед вами натуральные овощи. Давайте поиграем в игру «Паровозики» (подбор картинки, муляжа и натурального овоща. Размещение картинок с нужными овощами на флипчарте, где находится алгоритм приготовления салата).

**Воспитатель:** - Мы будем готовить овощной салат из помидора, огурца, болгарского перца и лука, заправим его растительным маслом и украсим веточкой петрушки.

Текущий инструктаж (проводится по ходу выполнения практической работы).

1) Проверка организованности рабочего места.

2) Соблюдение техники безопасности и санитарно-гигиенических требований.

• Надеть спецодежду.

• Вымыть руки.

• Продукты резать ножом только на разделочной доске.

• Во время работы нельзя ходить с инструментами в руках.

• По окончании работы убрать рабочее место.

**Пальчиковая гимнастика «У Лариски две редиски»**.

Дети по очереди разгибают пальчики из кулачка, начиная с большого, на одной или обеих руках.

У Лариски —  
Две редиски,  
У Алешки —  
Две картошки.

У Сережки-сорванца —  
Два зеленых огурца.

А у Вовки —  
Две морковки.

Да еще у Петьки —  
Две хвостатых редьки.

Воспитатель: - Для приготовления любого блюда есть определённый алгоритм.

Скажите мне, что мы сейчас будем делать с приготовленными для салата овощами? Правильно, ребят, их необходимо помыть.

**Воспитатель:** - Ребята, что нужно сделать с помытыми овощами? Правильно ребята, овощи необходимо нарезать.

Внешний вид и вкус салата во многом зависит от нарезки компонентов входящих его состав. Поэтому мы будем резать огурец, помидор, болгарский перец – ломтиками, а еще можно порезать кубиками или брусочками. Лук порежем кольцами или полукольцами.

Берём разделочную доску, нож, блюдо и приступаем к работе.

**Воспитатель:** - Молодцы, ребята, что следующие в соответствии с алгоритмом приготовления нам необходимо сделать? Правильно ребята, нужно заправить салат растительным маслом, посолить, а затем с помощью ложки аккуратно перемешать измельчённые ингредиенты, и украсить веточкой петрушки.

**4. Заключительная часть**

Сервировка стола. Дети угощаются салатом.

Список используемых источников:

<https://www.youtube.com/watch?v=ylJtNDoEN0>s

<https://www.youtube.com/watch?v=LPvB87tmQjw>

<https://nsportal.ru/detskiy-sad/scenarii-prazdnikov/2020/11/19/razvlechenie-v-starshey-gruppe-ovoshchi-i-frukty-poleznye>

https://www.prodlenka.org/scenarii-prazdnikov/prazdniki-v-detskom-sadu/8209-razvlechenie-veselye-ovoschi



ГУСО «Пружанский районный центр коррекционно-развивающего обучения и реабилитации»

Конспект открытого занятия

«Развлечение «Овощи - полезные продукты»

Подготовил воспитатель класса

Чередниченко Н. В.

март 2023