**Конспект занятия «Приготовление летнего салата»**

**Цель:** Ознакомить детей с видами салатов, научить готовить и продавать салат из свежих овощей. Формировать навыки использования инструментов, воспитывать художественный вкус при оформлении готовых блюд, культуру поведения за столом, чувство взаимопомощи.

**Задачи:** Формирование знаний об овощах. Развитие умений производить первичную обработку овощей, коррекция мелкой моторики рук в процессе практической работы. Продолжение работы по эстетическому воспитанию при формировании салатов. Подготовка детей к самостоятельной жизни. Способствовать сплочению и развитию коллектива группы посредством совместной деятельности.

**Форма проведения:** практическая работа.

**Оборудование:** доски разделочные, ножи, фартуки, косынки (шапочки), тарелки, ложки, продукты: помидоры и огурцы, сметана, соль.

**Ход занятия:**

- Овощам принадлежит важное место в питании человека. Они содержат почти все необходимые для организма питательные вещества. Поэтому из овощей люди научились делать салаты.

Салаты – это холодное блюдо из одного или нескольких видов овощей, в состав которого входит заправка сметаной или майонезом или подсолнечным (растительным) маслом.

- Что ещё может входить в состав салатов, кроме овощей?

Мясные и рыбные продукты.

- В чём подаются салаты в вазочках или специальной фарфоровой или стеклянной посуде – салатниках, а также на мелких тарелках. Фарфор – высший сорт керамики.

- Какие компоненты входят в состав салатов?

Компонент – набор продуктов из овощей.

Вспомним **правила по технике безопасности:**

1. Во время приготовления пищи проветривать помещение;
2. Овощи нарезать только на доке, не отрывая высоко нож от неё;
3. Передавать ножи и вилки ручкой вперёд;
4. Режущие инструменты держать только во время работы лезвием вниз, не ходить по помещению с ножом в руках;
5. По окончании работы инструменты класть на определенные места.

**Правила санитарии:**

- Следить за личной гигиеной, быть всегда аккуратным и опрятным. Приступая к работе надеть фартук и косынку или шапочку, засучить рукава.

- Ногти на руках должны быть коротко острижены, руки помыты с мылом, и насухо вытерты полотенцем. Во время приготовления пищи следить, чтобы руки всегда были чистые.

- Следить за чистотой посуды и инвентаря, за чистотой рабочего места и помещения.

- Пользоваться определенными досками для сырых и вареных продуктов.

- Пробовать пищу только отдельной ложкой, а не той которой готовит.

- перед обработкой пищевых продуктов проверять их качества по внешнему виду, цвету, запаху и вкусу.

**Практическая работа.**

-Теперь и к работе можно приступать. Но для начала ребятам необходимо вымыть руки. Дети идут мыть руки и возвращаются за столы (вместо физкультурной минутки).

- Ребята, у каждого блюда есть рецепт. Посмотрите на схему-рецепт салата. (Выставляется изображение)

Что нужно сделать сначала? (почистить овощи)

Затем? (нарезать их)

Потом? (сложить в миску)

После? (посолить, перемешать и выложить в салатницу)

Так как салат этот овощной, а заправлять мы его будем сметаной.

- Ребята, когда пользуются ножом, держать его надо за пластмассовую ручку, а металлическим лезвием резать овощ – вот так. Пользоваться ножом необходимо очень осторожно, чтобы не порезаться.

Дети вместе с воспитателем очищают и режут овощи кубиками. Их очищают от кожицы и нарезают. Нарезанные овощи складывают в один большой салатник. Добавляют майонез и перемешивают.

- Салат готов, теперь можно будет угостить всех детей и взрослых. Вот только приберемся немного.

Давайте подведем **итог нашего занятия**.

– Почему овощи необходимо употреблять каждый день? (В них содержатся витамины и полезные вещества)

– Можно ли для приготовления овощного салата использовать какие-то другие овощи? (Да)

– Я думаю, что вы обязательно дома попробуете приготовить овощной салат самостоятельно. Вы сможете порадовать своих родителей вкусным подарком!

– А сейчас сделайте рефлексию своей совместной продуктивной деятельности: что получилось, а что не очень? (Спросить по одному человеку от каждой группы)

– Наше занятие было насыщено полезной информацией, которая вам обязательно пригодится в жизни. Работали вы все активно, заинтересованно. Предлагаю попробовать, приготовленный Вами овощной салат. Приятного аппетита!

После того, как дети попробуют, нужно спросить «Вам понравился салат?». Занятие окончено. Всем спасибо за участие! Уборка рабочих мест.

** **

****