**Конспект трудовой деятельности детей старшей группы «Приготовление осеннего салата»**

Подготовила материал :Петрова  С.А.

**Программное содержание:**

\*Закреплять у детей навыки пользования столовым ножом, кухонной доской;

\*Соблюдать технику безопасности во время работы;

\*Мыть руки перед работой, надевать фартуки и косынки, колпаки.

\*Воспитывать желание помогать взрослым, поощрять выполнение трудовых поручений;

\*Получать радость от совместного труда и выполненной работы.

Предварительная работа:

Беседа «Из чего приготавливают салаты? Какие овощи можно положить в салат?»

Объяснение правил техники безопасности пользования ножом. Показ нарезания,шинкования продуктов.

**Материалы:**

Фартук и пилотка для воспитателя. Фартуки и косынки для детей.

Кухонные доски и столовые ножи, миски для нарезанных овощей.

Посуда: салатник, розетки, столовые приборы.

Салфетницы, скатерть, поднос.

Овощи: капуста, болгарский перец, лук, огурец, морковь.

Размещение оборудования:

В центре группы размещены столы так, что бы было удобно наблюдать за работающими (сначала - за работой воспитателя, а после за работой детей). Четыре стола размещаются ромбом, за каждым столом могут работать двое детей. В середине ставят ещё один стол для воспитателя. На этот стол ставят салатник, поднос с розетками, кладут нож и кухонную доску для воспитателя. На столах детей приготовлены миска с овощами, миска пустая для нарезанных овощей, ножи доски.

Предварительно подготовлен и сервирован стол, за которым дети будут пробовать салат. Стол накрыт скатертью, расставлены салфетницы, разложены столовые приборы. Стулья уже стоят у стола.

Ход работы:

Воспитатель собирает детей в кружок

- Ребята, вы помогаете дома своим родным? - ответы детей.

- А как вы помогаете? – ответы детей.

-А вы хотели бы научиться готовить, чтобы помогать маме? - ответы детей.

Воспитатель сообщает тему занятия:

- Сегодня мы научимся готовить осенний салат. Я буду поваром, а вы станете моими помощниками – поварятами. Нам придётся пользоваться ножами, напомните мне, как нужно правильно пользоваться ножом.

Дети отвечают, воспитатель уточняет и обобщает ответы детей:

- Нож передают лезвием к себе, режут им только на кухонной доске, нож берут только после того как скажут «Приступить к работе». Нарезают овощи на доске и кладут в миску.

Воспитатель предлагает подготовить пальчики для работы, проводится пальчиковая игра«Салатик»:

Мы капусту рубим, рубим! (2 раза) (ребенок изображает рубящие 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) .

-Теперь наши пальчики готовы к работе, а как вы, ребята, думаете, что ещё нужно повару сделать перед работой? – ответы детей.

- Правильно, нужно обязательно вымыть руки с мылом.

Детей приглашают вымыть руки и надеть фартуки и косынки.

Дети проходят за рабочие столы. Воспитатель объясняет, как правильно нарезать фрукт и положить в пустую миску. Уточняет, всё ли понятно детям, нет ли вопросов.

После этого предлагает приступить к работе.

В ходе работы воспитатель оказывает помощь, подбадривает, хвалит детей.

Когда овощи нарезаны, ребёнок заправляет салат йогуртом в салатнике. Салат раскладывают по розеткам, уносят и ставят на стол. Дети в это время моют руки, снимают фартуки. Воспитатель приглашает детей за стол и желает приятного аппетита.

После еды чтение стихотворения ;

Нашинкуем мы капустки

И морковочки потрем.

Майонезиком запрвим

Или маслица нальем.

Поперчим мы все, посолим,

Чуть-чуть уксуса нальем.

Если с луком вы не в ссоре

Значит, и его кладем.

Можно свеколки добавить

Иль огурчик потереть,

А затем на стол поставить

И в одно мгновенье съесть.

И спасибо всем)!