

**Бочкова Наталия Владимировна,**  
воспитатель 1 квалификационной категории,  
**Кузьмина Лариса Ивановна,**  
воспитатель 1 квалификационной категории,  
МАДОУ "Детский сад № 7 "Созвездие"  
г. Чебоксары, Чувашская республика, Россия.

### **"Приготовление фруктового салата".**

#### **Конспект НОД по образовательной области «Социально-коммуникативное развитие» в старшей группе**

**Аннотация.** Этот конспект составлен в соответствии с ФГОС на основе примерной основной программы дошкольного образования «От рождения до школы» под редакцией Н.Е.Вераксы. Содержание и материал занятия адаптированы для детей 5 – 6 лет. Занятие носит комплексный интегрированный характер. Данное занятие

может быть полезно практическим педагогам ДОО всех видов.

#### **Программное содержание:**

Формирование положительного отношения к труду.

#### **Задачи:**

- приобщать детей к реальным трудовым усилиям с получением результата в разнообразных трудовых процессах;
- воспитание ценностного отношения к собственному труду, труду других людей и его результату;
- формирование первичных представлений о труде повара, его роли в обществе и жизни каждого человека;
- развитие свободного общения со взрослыми и детьми в процессе трудовой деятельности; развитие инициативы, самостоятельности, творческих способностей детей; монологической и диалогической речи;
- формирование основ безопасности в процессе трудовой деятельности;
- воспитание трудолюбия, аккуратности, отзывчивости, желания делать приятное.

### ***Материалы:***

фартуки и колпачки для детей и воспитателя, предметные картинки «Овощи, фрукты», две корзинки, мешочек, фланелеграф. Схема приготовления фруктового салата.

### ***Оборудование:***

разделочные доски, ножи, салатник, креманки, вилки.

### ***Продукты:***

бананы, яблоки, мандарины, киви, йогурт.

### ***Предварительная работа.***

- подбор детской художественной литературы;
- беседа с детьми о профессиях;
- экскурсия в супермаркет в отдел «Овощи, фрукты», на кухню;
- сбор рецептов;
- составление моделей приготовления пищи;
- объяснение правил техники безопасности пользования ножом. Показ нарезания продуктов.

### ***Ход занятия:***

#### ***Психологический настрой – игра «Я здесь».***

Детям предлагают встать в круг и закрыть глаза. Воспитатель дотрагивается до ребенка и задает вопрос «Даша, ты здесь?» Ребенок, услышав свое имя и почувствовав прикосновение, должен ответить «Я здесь!»

***Воспитатель:*** - Ребята, раз все здесь, отгадайте, пожалуйста, загадку:

Ходит в белом колпаке

С поварёшкой в руке.

Он готовит нам обед:

Кашу, щи и винегрет.

***Дети:*** Повар!

***Воспитатель:*** Правильно ребята, сегодня мы с вами поговорим об обычной профессии, но очень важной. Это профессия – повар.

Кто же такой повар? (Ответы детей: повар — это человек, готовит еду). Как вы думаете, любой человек может работать поваром? (нет, не любой). А как вы думаете это просто – готовить? (нет).

Правильно. На самом деле, готовить - это не простое занятие! Недаром, чтобы хорошо готовить, повара долго учатся. Сегодня я буду главным поваром, а вы станете моими помощниками – поварятами. Согласны?

**Дети:** Да, согласны.

**Воспитатель:** Прежде, чем начать готовить, каждый повар должен знать, все о продуктах, о фруктах и овощах.

**Вос-ль:** А теперь давайте поиграем: ребята, вот, здесь у меня интересный мешочек (подходим к столу на котором лежит мешочек с фруктами и овощами), что в нём мы сейчас узнаем, предлагаю вам поиграть в игру:

**«Чудесный мешочек».** Ребята вы все знаете названия многих овощей и фруктов. А вот сейчас мы проверим, сможете ли вы наощупь угадать, какие овощи и фрукты находятся в этом мешке.

(Дети по очереди угадывают, что в мешочке: лук, помидор, огурец, яблоко, банан, мандарин и т.д. и выкладывают овощи и фрукты на стол).

**Воспитатель:** Молодцы, всё правильно угадали.

**Воспитатель:** Дети, у меня есть две корзины. Помогите пожалуйста, мне разложить овощи в одну корзину, а в другую – фрукты. (Дети выполняют задание, раскладывают овощи в корзину под предметную картинку, на которой изображен овощ; фрукты раскладывают в корзинку под предметную картинку, на которой изображен фрукт).

**Воспитатель:** Спасибо! Вы всё правильно сделали!

**Игра «Овощи и фрукты»**

**Воспитатель:** Назовите овощи:

- Сколько овощей положили в корзину?
- Назовите фрукты.
- Сколько фруктов положили в корзину?
- Чего больше, чего меньше?

(Дети считают фрукты, овощи, сравнивают (чего больше – меньше).

**Воспитатель:** Молодцы! Вы все правильно сделали. Пора и отдохнуть.

**Воспитатель:** У поваров есть любимая игра, хотите в нее поиграть?

(ответы детей).

**Игра “Угадай на вкус”:**

Дети садятся на стульчики, закрывают глаза. Воспитатель кладет детям в рот маленькие кусочки фруктов. (Дети называют, что они ели, определяют вкус).

**Воспитатель:** Ребята, а что можно приготовить из фруктов?

**Дети:** - просто кушать фрукты;

- пирог с яблоками;

- варить компот;

- варенье варить и т.д.

**Воспитатель:** Сегодня мы сами приготовим фруктовый салат. Какие фрукты нам для этого пригодятся?

**Дети:** яблоки, банан, мандарины, киви, апельсин.

**Воспитатель:** Как мы будем делать салат?

**Дети:** Нарезать фрукты.

**Воспитатель:** Какой опасный предмет нам пригодится в работе?

**Дети:** Нож

**Воспитатель:** Назовите правила обращения с ножом. (Ответы детей.)

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 «Можно начинать...». Нарезают фрукты на доске и кладут в салатник.

**Воспитатель:** Что еще необходимо сделать, перед тем как начать готовить салат?

**Дети:** Вымыть руки, надеть фартук и косынку, а еще нужно помыть фрукты, почистить от корки апельсины, мандарины, бананы и киви.

**Воспитатель:** Для чего надеваем фартук, косынку?

**Дети:** Чтобы не испачкаться.

**Воспитатель:** Все готово, сейчас идем мыть руки и приступаем к приготовлению салата.

Детей приглашают вымыть руки и надеть фартуки и косынки.

Дети проходят за столы. Воспитатель объясняет, как правильно нарезать фрукты и положить в салатник. Уточняет, всё ли понятно детям, нет ли вопросов. В ходе работы воспитатель оказывает помощь, подбадривает, хвалит детей. Когда фрукты нарезаны, воспитатель 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.

**Вопросы к детям:**

- Что мы сегодня приготовили?
- Из чего делали?
- Какие фрукты у нас были?
- Как вы думаете, этот салат полезный? Почему?

Ответы детей.

#### СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. «Ознакомление дошкольников с секретами кухни» под ред. О.В. Дыбиной, М., 2003.
2. Шорыгина Т.А. «Фрукты. Какие они?». Книга для воспитателей, гувернёров и родителей. М., 2007.