**Конспект занятия по трудовому воспитанию в подготовительной группе «Приготовление фруктового салата»**

**Цель:** Закрепление знаний детей о пользе фруктов.

**Задачи:**

* Познакомить детей со способом приготовления фруктового салата
* Закрепить у детей навыки пользования столовым ножом, кухонной доской;
* Соблюдать правила техники безопасности во время работы;
* Мыть руки перед работой, надевать фартуки и косынки;
* Воспитывать желание помогать взрослым, поощрять выполнение трудовых поручений;
* Получать радость от совместного труда и выполненной работы.

Предварительная работа: рассматривание альбома *«Фрукты»*, загадывание загадок, домашнее задание родителям – принести фрукты.

Объяснение правил техники безопасности пользования ножом. Показ нарезания продуктов.

**Материалы:**

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

Кухонные доски и столовые ножи, миски для нарезанных фруктов, салатница.

Фрукты: яблоки, мандарины, груши, бананы, киви – очищенные, без косточек, разрезанные на четвертинки. Для заправки салата – йогурт.

**Словарная работа**: фрукты, спелый, сочный, ароматный, полезный, витамины.

**Ход занятия**

Воспитатель: Отгадайте–ка, ребятки вы мои стихи – загадки.

Груша, яблоко, банан,

Ананас из жарких стран.

Эти вкусные продукты

Вместе все зовутся...

(фрукты)

Колобок висит все лето

Среди зелёных веток.

Ударит гулко оземь,

Когда наступит осень.

*(яблоко)*

Ты на лампочку похожа

И на Ваньку-встаньку тоже.

У тебя румяный бок,

А откусишь – брызнет сок.

*(груша)*

Знают этот фрукт детишки,

Любят, есть его мартышки.

Родом он из жарких стран

В тропиках растёт…

(банан)

 - Где растут фрукты? (фрукты растут в саду, на деревьях.)

- Как назвать всё это одним словом?

- Чем полезны фрукты?

 (Фрукты очень полезны для людей. В них содержится много витаминов. Витамины укрепляют наш организм и защищают нас от микробов, а когда организм здоровый, то никакие болезни ему не страшны. А ещё они помогают нам быть здоровыми и сильными. Многие фрукты улучшают наше зрение. Поэтому, все дети и взрослые обязательно должны есть фрукты)

-Что можно приготовить из фруктов? (пирог с яблоками, компот, варенье, можно просто кушать фрукты)

- Сегодня мы научимся готовить фруктовый салат. Я буду поваром, а вы станете моими помощниками – поварятами. Нам придётся пользоваться ножами. Напомните мне, как нужно правильно пользоваться ножом. *(* Держать нож надо за пластмассовую ручку, а металлическим лезвием резать фрукт. Пользоваться ножом нужно очень осторожно, чтобы не порезаться. Нож берут только после того как скажут *«Приступить к работе.*  Режут **фрукты** на доске и кладут в миску.*)*

- Какие фрукты нам понадобятся для салата? (яблоки, банан, мандарины, груши, киви)

-Как мы будем делать салат?

-Что нужно сделать сначала? *(помыть фрукты и почистить от кожуры бананы, киви)*

-За тем? *(нарезать их на мелкие кусочки)*

-Потом? *(сложить в миску)*

-После? *(перемешать, заправить йогуртом и выложить в салатницу)*

-Что еще необходимо сделать, перед тем как начать готовить салат? (Вымыть руки, надеть фартук и косынку)

-Для чего надеваем фартук, косынку? (Чтобы не испачкаться.)

Воспитатель предлагает подготовить пальчики для работы.

**Пальчиковая игра «Компот»**

Будем мы варить компот

Фруктов нужно много. Вот.

Будем яблоки крошить,

Груши будем мы рубить,

Отожмем лимонный сок,

Слив положим и песок.

Варим, варим мы компот

Угостим честной народ.

Детей приглашают вымыть руки и надеть фартуки и косынки.

Дети проходят за рабочие столы. Воспитатель ещё раз напоминает: все фрукты режутся на мелкие кубики, складываются в миску, затем в общий салатник, заправляются йогуртом и тщательно перемешиваются. Уточняет, всё ли понятно детям, нет ли вопросов.

Во время работы напоминает о правилах пользования ножом, оказывает помощь нуждающимся.

По окончании работы, дети убирают рабочее место, помощник воспитателя раскладывает салат по тарелкам. Дети занимают места за столом и пробуют фруктовый салат. Приятного аппетита!