**Конспект занятия по поисково-исследовательской деятельности в подготовительной группе: «Приготовление винегрета»**

Цель: ознакомление детей с разными свойствами овощей. Развитие наблюдательности. Воспитание интереса к окружающей жизни.

Задачи:

способствовать познавательно-исследовательской деятельности детей через элементарное экспериментирование с овощами;

формировать у детей навыки и умения, необходимые для приготовления винегрета;

закреплять правила безопасного обращения с опасными предметами в быту, умения правильно ими пользоваться (шинковать овощи и т.д.);

развивать умения различать овощи по внешнему виду (свежие, варёные, солёные, узнавать их на вкус);

воспитывать аккуратность во время работы.

Оборудование:

 Овощи: свежие, отварные, солёные. Разделочные доски, ножи по количеству детей. Фартуки, косынки, салфетки, продукты питания - растительное масло, соль; салатница.

Ход занятия:

Организация детей:

- Пальчиковая гимнастика по произведению Ю.Тувима «Овощи»:

- Какие овощи мы произносили, когда играли пальчиками?

- Как назвать это все, одним словом?

- А вы знаете, где растут овощи?

- Чем они отличаются друг от друга?

- Чем полезны овощи?

- Посмотрите на эти овощи и скажите, чем они отличаются?

(в одной тарелке – свежие овощи, в другой – варёные, в третьей – соленые)

- Сегодня мы сами из этих овощей приготовим очень полезный овощной салат, который называется ВИНЕГРЕТ.

Для этого все овощи нам нужно нарезать очень аккуратно на мелкие кусочки.

- Какой опасный предмет нам пригодиться в работе? (нож)

- С ножом, ребята, нужно обращаться очень аккуратно, для этого запомните правила обращения с ножом: -

* Нож состоит из лезвия и рукоятки

Никогда нельзя трогать пальцами лезвие ножа, потому что можно порезаться.

* В правой руке держат нож лезвием вниз
* Резать продукты кухонным ножом только на специальной дощечке.
* Придерживать овощи левой рукой, подальше от лезвия.

- Что ещё необходимо сделать, перед тем как начать готовить винегрет? (вымыть руки, надеть фартук и косынку)

- Для чего их надевают?

- Как вы думаете, почему мы пригласили на занятие нашу медсестру?

 (во время работы с ножом можно порезаться, она нам сделает перевязку и т. д.)

- Значит, что ещё необходимо приготовить? (предметы для оказания 1-ой помощи – вата, йод, бинт)

- Всё готово, сейчас идём мыть руки и приступаем к работе.

Каждый ребёнок режет отдельно один из овощей. Во время работы напоминаю детям, как надо резать овощи, пользоваться ножом.

-А вы знаете, что мы будем делать, когда порежем все овощи? (выложим все нарезанные овощи в салатницу, перемешаем их, добавим растительное масло и соль).

- Что необходимо сделать после окончания работы? (вымыть руки, посуду, прибрать рабочее место).

Няня помогает детям прибраться и раскладывает винегрет по тарелкам.

Итог:

- Что мы сегодня на занятии приготовили?

- Из чего делали?

- Какие овощи были у нас?

- Как вы думаете, этот салат полезный и почему?

- Вспомните правила безопасного обращения с ножом.

- А теперь занимайте свои места за столом, и будем пробовать наш винегрет.

Всем приятного аппетита!