

Секунцова Галина Александровна

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

«Центр развития ребенка - детский сад № 74»

Пермский край, город Чусовой

КОНСПЕКТ СОВМЕСТНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ВОСПИТАТЕЛЯ И ДЕТЕЙ СТАРШЕЙ ГРУППЫ «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФРУКТОВОГО САЛАТА»

Цель: Создание условий для получения детьми положительного результата через совместную деятельность.

Задачи:

1. Мотивировать детей к совместной трудовой деятельности посредством создания игровой ситуации.
2. Создать условия для формирования умений детей ставить цель коллективного труда, выделяя его основные этапы.
3. Способствовать тому, чтобы дети испытывали радость от участия в совместной деятельности с взрослыми и сверстниками.
4. Побуждать детей контролировать качество своих действий и мотивировать их на стремление улучшить результат.
5. Побуждать детей к изготовлению красивых блюд с соблюдением культурно – гигиенических правил и техники безопасности работы с ножом и стеклянной посудой.
6. Способствовать развитию мышления, памяти, внимания и восприятия посредством обобщения знаний о фруктах.

Материалы:

- Фартуки и косынки для детей, воспитателя;



- Кухонные доски и ножи;
- Посуда: розетки, столовые приборы, салфетницы, скатерть, поднос;
- Фрукты: яблоки, мандарины, груши, киви, бананы.

Ход совместной деятельности:

Здравствуйтесь, дети!

- Я очень рада встрече с вами!
- Ребята, посмотрите, как много гостей пришло сегодня к нам!
- Давайте с ними поздороваемся.
- Вы рады гостям!
- Как встречают гостей? (Развлекают, угощают) т.е. для приема

гостей создают приятную обстановку и конечно стараются угостить.

- Гости, угощение, гостинцы – от одного слова – гость.
- На Руси с древних времен было принято угощать гостей.
- Чем мы будем угощать гостей?
- Давайте подойдем к столу и попробуем на ощупь угадать, что там

находится.

- Правильно.
- Как ты догадался?
- Ты что думаешь?
- Как одним словом можно назвать все это! (Фрукты)
- Понятно, ребята, что некоторые фрукты на ощупь одинаковые, но

разные на вкус.

– Впрочем, фрукты можно угадать и по запаху (Такой сладковатый, летний аромат)

- Фрукты яркие, красивые, непохожие друг на друга!
- Какие фрукты вы знаете ещё? (Лимон, ананас, апельсин)
- Где растут фрукты? (На юге нашей страны)



– Банан, киви, ананас, авокадо, грейпфрут – это экзотические фрукты, которые растут в жарких странах.

– Хотите нарисовать свои любимые фрукты?

– Сегодня мы займемся пескографией – рисунок на песке.

(Подойдем к планшетам)

– Сейчас подумайте, какой фрукт вы будете рисовать.

– Что ты будешь рисовать, а какого он цвета?

– Какого цвета будет твой фрукт?

– Молодцы! Все справились с работой

– Интересно рисовать по песку, после этого нужно обрабатывать руки влажной салфеткой.

– Хорошо, красиво глаз радует.

– Мы все любим фрукты!

– Что можно приготовить из фруктов? (Компот, варенье, повидло, салаты...)

– Фрукты можно подавать целиком.

– Можно нарезкой – это когда фрукты аккуратно нарезаны.

– Ещё из фруктов можно сделать фруктовый салат – это соединение разных продуктов.

– Салат бывает слоеный, что значит слоеный, когда фрукты укладываются слоями и подаются на стол в креманке.

– Или микс коктейль – это когда все фрукты соединяют и перемешивают.

– Чем можно заправлять салаты? (Йогуртом, сметаной, сахарной пудрой, сиропом)

– Как думаете вкусно?



– Бывают особые случаи – праздник, встреча гостей; когда непременно салаты должны быть эстетичны и художественно украшены.

– Какой именинник не обрадуется такому сладкому сюрпризу?

– Случай у нас сегодня необычайный, ведь у нас сегодня гости.

– Может и мы ,приготовим для гостей красивый, вкусный салат.

– Чтобы приступить к приготовлению салата, давайте вспомним, что для этого нужно:

– Моем руки. Одеваем фартуки и косынки.

– Моем фрукты, чистим.

– Нарезаем. Резать фрукты будем пластмассовым ножом на разделочной доске.

– Нож – это опасный предмет и пользоваться им нужно аккуратно.

– Со стеклянной посудой также действуем аккуратно, почему? (Она бьется)

– Все готово для дальнейшей работы и гости ждут.

– Сейчас подумайте, какой салат вы будете готовить, выберите необходимые фрукты, посуду и приступаем к приготовлению вашего салата.

– Что делаем? (Одеваем фартуки, косынки, обрабатывайте руки влажной салфеткой)

– Посмотрите, нас много, а салатниц мало. Что же нам можно придумать? (Объединиться в пары и работать вместе)

– Это будет ваш парный салат.

– Выберите себе пару, договоритесь кто, что будет резать.

– Пока вы будете готовить салат, придумайте название своему салату.

(«Нежность», «Очарование», «Фруктовая радуга», «Вкусняшка» и т.д.)

– Как вы думаете, почему фрукты полезные? (Витамины)



– Зачем нашему организму нужны витамины? (Чтобы быть здоровыми, крепкими и сильными)

– У меня есть вкусный йогурт, которым можно заправлять наши салаты, также посыпать сахарной пудрой.

– Украсить ваш салат помогут зерна винограда.

– Вот какие вкусные салаты приготовили на сегодняшнюю встречу.

– Молодцы, настоящие кулинары!

– Сейчас мы уберем свое рабочее место.

– Поставим салаты на праздничный стол.

– Какой у нас праздничный стол.

– Получилась выставка красивых и вкусных блюд.

– Как вкусно пахнет, как красиво!

– Буйство вкуса и цвета.

– Какое у вас настроение!

– Замечательно поработали, а теперь можно покушать.

– Приглашайте гостей.

– Уважаемые гости! Мы приглашаем вас за наш праздничный стол.

– Чем мы сегодня занимались?

– Удобно готовить вдвоем?

– Почему такие вкусные салаты получились (Потому что трудились сообща, готовили с желанием, любовью, сумели договориться).

– Получили ли вы удовольствие от совместной деятельности.

– Давайте спросим, какое настроение у наших гостей?

– Спасибо Вам!

– Мне было приятно с вами работать!

