**Конспект урока домоводство**

**Тема:** «Приготовление салата винегрет».

**Цель:** подготовка детей к самостоятельной жизни в ходе практической работы научиться готовить салат из овощей.

**Задачи:**

Образовательные: совершенствовать практические навыки при приготовлении блюда; учить самостоятельно готовить некоторые блюда (винегрет); закрепление практических навыков по нарезке овощей, последовательности ведения технологического процесса приготовления винегрета.

Коррекционно-развивающие: способствовать развитию навыков и умений; развивать умения различать овощи по внешнему виду (свежие, варёные, солёные), узнавать их на вкус; развитие творческого мышления при самостоятельной работе, привитие навыка самоконтроля при приготовлении винегрета, научить мыслить творчески; развивать мелкую моторику пальцев рук детей при нарезке продуктов.

Воспитательные: воспитывать культуру речевого общения, культурного поведения, воспитывать интерес к занятию, желание познать новое; воспитывать трудолюбие, аккуратность, желание доводить начатое дело до конца; воспитывать ответственное отношение к соблюдению правил пользования столовыми приборами; продолжать формировать опыт самообслуживания.

Оборудование: набор продуктов: нарезанный хлеб, морковь, свёкла, репчатый лук, зелёный горошек, картофель, солёные огурцы, растительное масло.

Набор посуды: салатница; тарелки; ножи по количеству детей; разделочные доски с маркировкой С.О. Фартуки, головные уборы. Салфетки.

Предварительная работа: знакомство с историей овощей, загадывание загадок, заранее сварить овощи для винегрета.

**Ход урока:**

**I. Организационный момент. Психологический настрой.** «Игра «Я здесь».

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

Ребята, раз все здесь, отгадайте, пожалуйста, загадку:

Всё вокруг бело и нежно, и узор на окнах нежный,

Иней на ветвях, как в сказке, и мороз лишь для острастки

Никого он не пугает, дети весело играют.

В гости снова к ним пришла. Кто? - Красавица...(Зима!).

- Чем вам нравится зима?

Кончился год, наступила зима, снегом пушистым покрыла дома,

Вьюга, мороз и сугроб во дворе, снова зима к нам пришла в… (декабре).

Открывает календарь месяц, названный… (январь)

После братца января очередь пришла моя.

А со мной два снежных друга: зимняя метель и вьюга (февраль)

- О чём эти загадки? (о зимних месяцах)

- Какие зимние месяцы вы знаете? (декабрь, январь, февраль)

**Дидактическая игра** «Кто больше назовет зимних слов».

- Какие «зимние слова» вы знаете? (снег, мороз, иней, холод и т.д.)

-Ребята, кто мне скажет, какое сегодня число?

-Какой день недели?

-Молодцы!

**II. Актуализация знаний. Введение в тему.**

- Ребята, сегодня у нас с вами будет интересное и «вкусное» занятие.

- А кто у нас отвечает за вкусное и здоровое питание? (повар).

- Правильно. Повар отвечает за вкусное и здоровое питание людей. Многие продукты нельзя есть в сыром виде, их необходимо приготовить. Этим приготовлением пищи и занимается повар. Для этого нужна особая комната, которая называется кухня.

На кухне есть предметы, помогающие повару приготовить еду. Это – кастрюли, ножи, половники, сито, ложки, разделочные доски и другие предметы. Работа поваром требует чистоты во всём. Нельзя приступать к приготовлению пищи в грязной одежде с немытыми руками. У повара есть специальная одежда: колпак и фартук.

- Давайте назовем вместе предметы необходимые для приготовления пищи повару (проговариваем все вместе: ножи, лопаточки, сотейник, кастрюли, сковорода т. д).

- А сейчас давайте вспомним, как называется специальная одежда повара? (колпак и фартук) и проговорим все вместе. Молодцы!

- Ребята, скажите, кто хочет быть здоровым, веселым, сильным?

- Конечно, этого хотят все! А секрет в правильном питании. Давайте представим, что мы не люди, а машины!

- Что нужно, чтобы машина начала двигаться? (бензин)

- Правильно! Ведь без него машина просто не поедет, вот и нам нужно заправлять свой организм, только, конечно, не бензином, а овощами, фруктами, мясом и многим другим.

**Игра «Скатерть - самобранка».**

- Наша скатерть-самобранка полным - полна сказочных угощений из вкусных сказок. Давайте вспомним продукты, которые упоминаются в сказках и название этих сказок (дети называют продукт из предложенной сказки и её название. Показывается иллюстрация к названной сказке).

1. Изделие из теста убежавшее от дедушки и бабушки? (Колобок, русская народная сказка «Колобок»).

2.Угощение для больной бабушки? (Пирожки и горшочек масла. Сказка Шарля Перро «Красная Шапочка»).

3. Кто спас сестрицу с братцем от гусей-лебедей? (молочная река, кисельные берега, яблоня с яблоками. Сказка «Гуси-лебеди»).

4. Какой овощ тянули, тянули - не могли вытянуть, а вытянули с помощью Мышки? (Репка. Сказка «Репка»).

5. Любимое лакомство Карлсона? (Торт, варенье и конфеты. «Малыш и Карлсон, который живёт на крыше»).

6. Что ел дядя Федор, когда спускался по лестнице? (мультфильм «Простоквашино», бутерброд).

7.Что любит кот Матроскин? (Молоко).

- Ну что же, ребята, вы назвали все сказки и продукты.

Физкультминутка «Каравай»

В землю зёрнышко посадим, слишком малое оно (дети приседают, обхватывают колени руками, голову прячут).

Землю солнышко согреет, быстро прорастёт зерно (дети очень медленно начинают подниматься, вытягивая руки вверх).

Будет ветер тучки гнать, дождик землю поливать (дети выполняют наклоны в стороны, с поднятыми вверх руками).

По полю комбайн пройдёт, урожай наш соберёт (дети шагают на месте).

Мельник смелет нам муки, ну, а мы из муки испечем пироги (дети имитируют движения: месят тесто, пекут пироги).

Всем на радость раздавай пышный, вкусный каравай! (дети разводят перед собой руками, как бы раздавая каравай и приглашая всех к чаю).

- Ребята, послушайте стихотворение «Овощи» Тувим Юлиан (пер. С. Михалкова).

Хозяйка однажды с базара пришла, хозяйка с базара домой принесла:

Картошку, Капусту, Морковку, Горох, Петрушку и свёклу. Ох!..

Вот овощи спор завели на столе - кто лучше, вкусней и нужней на земле:

Картошка? Капуста? Морковка? Горох? Петрушка иль свёкла? Ох!..

Хозяйка тем временем ножик взяла и ножиком этим крошить начала:

Картошку, Капусту, Морковку, Горох, Петрушку и свеклу. Ох!..

Накрытые крышкою, в душном горшке. Кипели, кипели в крутом кипятке:

Картошка, Капуста, Морковка, Горох, Петрушка и свекла. Ох!..

И суп овощной оказался не плох!

- О чём говорится в этом стихотворении?

- Как назвать это всё одним словом?

- Где растут овощи?

- Чем они отличаются друг от друга?

- Чем полезны овощи?

**III. Сообщение темы и цели урока.**

- Посмотрите на эти овощи и скажите, чем они отличаются? (на столе стоят три тарелки: в одной сырые овощи, в другой – варёные, в третьей - солёные) (в одной тарелке – свежие овощи, в другой – варёные, в третьей – солёные).

- Что можно приготовить из сырых овощей? (салат, суп, сок и т. д.), из варёных (салат и т. д.), из солёных (салат, просто покушать и т. д.)

- Ребята, вы молодцы! Выполнили все мои задания. Последнее задание «Готовим сами» То, что приготовите и будет для вас угощением. Даю задание приготовить овощной салат «Винегрет».

- Мы должны приготовить винегрет, научиться нарезать варёные овощи кубиками.

Немного истории.

Салат «Винегрет» иностранного происхождения. Царь Пётр 1 привёз его из Голландии. Винегрет – от французского «винегрет», что означает «уксус». В буквальном переводе слово «винегрет» означает «уксусный салат». В России первоначально так называли окрошку без кваса, но с добавлением уксуса. Впоследствии этим словом начали обозначать холодное кушанье из мелко нарезанных овощей, мяса или рыбы с острым соусом, иными словами – нечто вроде салата, обязательно со свёклой (варёной).

Любопытно, что это слово при обратном переводе на французский язык означает «русский салат». Современное значение слова «винегрет» - смесь разных продуктов – привело ещё другому смыслу. Оно означает, также смесь разных продуктов, всякую всячину, хотя сейчас этот салат считается русским салатом.

- Какие овощи нам для этого пригодятся? (морковь, картофель, солёные огурцы, лук, квашеная капуста, зелёный горошек, растительное масло).

**IV. Приготовление салата «Винегрет».** Продукты для салата: 1. Морковь варёная - 100 г, 2. Свёкла варёная – 200 г, 3. Картофель отварной -150 г, 4. Лук репчатый – 50 г, 5. Огурцы солёные – 100 г, 6. Капуста квашенная - 200 г, 7. Зелёный горошек консервированный – 100г, 8. Растительное масло – 50г.

- Как мы будем делать винегрет?

**Анализ условий труда** (нарезать мелко овощи).

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

- Назовите правила обращения с ножом.

Учитель следит и проговаривает вместе с детьми соблюдение техники безопасности при работе с ножом.

Передавать нож только ручкой вперёд.

Правильно пользоваться ножом, следить за положением рук во время нарезки.

Продвигать пальцы рук во время нарезки.

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

- Для чего их надевают?

- Давайте все вместе вспомним и проговорим правила соблюдения санитарно-гигиенических навыков

Руки должны быть чисто вымыты с мылом.

Не должно быть колец на пальцах рук.

На руках не должно быть ссадин и порезов.

Ногти на руках должны быть коротко острижены. Надеть фартук и косынку.

- 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.

**Выполнение практической работы.**

Учащиеся готовят рабочие места, для выполнения практической работы.

На парты кладут разделочные доски, справа кладут нож.

Дети моют руки, надевают фартуки, рассаживаются по местам, готовят салат «Винегрет».

Итак, овощи готовы и мы будем готовить из них винегрет.

- Занимаем рабочие места.

- Распределяем технологические операции.

- Приступаем к выполнению задания.

Каждый ребёнок режет отдельно один из овощей. Во время работы напоминаю детям, как надо резать овощи, пользоваться ножом (во время выполнения практической работы учащиеся рассказывают о выполняемой работе. Оценивают правильность нарезки овощей).

- Мы с вами трудились, резали овощи, нашим пальчикам надо отдохнуть.

**Пальчиковая гимнастика** «Мы капусту рубим, рубим».

Мы капусту рубим, рубим (ребром ладони рубят капусту)

Мы капусту мнём, мнём (сжимают и разжимают палицы рук)

Мы капусту солим, солим (пальчиками рук постукивают по ладони, солят воображаемую капусту)

Мы капусту трём, трём (растирают ладони рук)

В баночки кладём (имитируют)

В погребок домой несём (шагают на месте по кругу).

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).

Учитель помогает детям прибраться и раскладывает винегрет по тарелкам.

**V. Закрепление темы и повторение.**

- Мы приготовили овощной салат, который называется «Винегрет». Давайте вспомним:

- Какие варёные овощи вы использовали для приготовления винегрета?

- Почему все овощи нужно нарезать одинаково?

- Какую форму нарезки вы использовали для приготовления винегрета?

Ну что ж, все ребята молодцы! Сегодня мы узнали, что приготовление пищи – это целое искусство. В мире есть великие повара, которые изобретают новые необычные блюда. Выпускается много кулинарных книг, в них печатаются различные рецепты приготовления блюд.

Знают повара секреты приготовленья вкусных блюд.

Спасибо скажем им за это - быть поваром нелегкий труд!

**VI. Итог урока. Рефлексия.**

- Вам понравилось наше занятие?

- 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.

Наш урок закончилось. ПРИЯТНОГО АППЕТИТА!

Учащиеся садятся за стол, оценивают внешний вид блюда.

Приступают к приёму пищи и оценки вкусовых качеств готового блюда.

При употреблении пищи воспитатель следит за соблюдением правил поведения за столом, правил пользования столовыми приборами.

Овощи можно сделать «бумажно-картонные» (распечатать, склеить, получатся двусторонние фигурки), из пластилина, папье-маше, солёного теста и, наконец, взять настоящие!

**Игра «Что нужно для приготовления компота и винегрета?».**

- У меня есть «чудесный сундучок», в котором лежит много разных овощей и фруктов. Чтобы найти нам все необходимые овощи на винегрет и фрукты на компот вам нужно сказать такие слова «Сундучок, сундучок, приоткрой-ка свой бочок».