

ВСЕРОССИЙСКАЯ КОНФЕРЕНЦИЯ, 2013 ГОД

Методика и педагогическая практика

Копылова Алла Владимировна

Филиал № 2

муниципального бюджетного

дошкольного образовательного учреждения

детского сада комбинированного вида

№ 124 города Пензы

КОНСПЕКТ ОРГАНИЗАЦИИ ТРУДОВОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ДЕТЕЙ ПОДГОТОВИТЕЛЬНОЙ К ШКОЛЕ ГРУППЫ ТЕМА: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФРУКТОВОГО САЛАТА»

Задачи.

Область «Труд»:

Закреплять умение накрывать на стол, правильно раскладывать столовые приборы: ложку и нож справа от тарелки, вилку слева; полностью убирать со стола после еды.

Воспитывать желание помогать взрослым, поощрять выполнение трудовых поручений.

Получать радость от совместного труда и выполненной работы.

Область «Безопасность»:

Формировать представления о правилах техники безопасности при работе с ножом.

Область «Здоровье»:

Закреплять знания о правилах гигиены: мыть руки перед приготовлением пищи и едой, пользоваться фартуками, косынками и колпаками во время приготовления пищи.



Область «Познание»:

Закреплять представления детей о пользе фруктов.

Область «Коммуникация»:

Развивать общение детей, формировать умение договаривать между собой. Развивать связную речь.

Предварительная работа:

- экскурсия на кухню: показ нарезки продуктов;
- беседа о фруктах и овощах и их совместимости в различных салатах;
- беседа о культуре поведения за столом;
- рассматривание кулинарных книг.

Материал: фартуки, косынки, колпачки для воспитателей и детей; кухонная доска и столовый нож для воспитателя, наборы столовой посуды для детей, фрукты, овощи, фрукты.

Ход образовательной деятельности

На столах детей приготовлены фрукты, наборы столовой посуды, столовые приборы, скатерти и др..

Воспитатель предлагает детям научиться готовить фруктовый салат. Спрашивает, какой фруктовый салат детям особенно нравится, из каких фруктов готовится их любимый салат. Просит рассказать детей, чем полезны фрукты.

Воспитатель предлагает обсудить, какой фруктовый салат можно приготовить из тех фруктов, которые приготовлены на столе, придумать название для своего салата.

После обсуждения воспитатель предлагает детям приступить к приготовлению салата, предварительно тщательно вымыть руки и надеть соответствующую одежду.



Просит детей отобрать фрукты для салата и подготовить их для нарезки (например, почистить бананы, мандарины и т.п. и сложить их в отдельную посуду).

Педагог просит детей напомнить правила пользования ножом (резать аккуратно, не торопясь; режут ножом только на кухонной доске; нож можно передавать лезвием к себе). Педагог поощряет детей за правильные ответы.

Воспитатель предлагает детям понаблюдать, как правильно нарезать разные фрукты.

Воспитатель предлагает детям выбрать нарезанные фрукты для своего салата, сложить их в отдельные порционные салатницы, аккуратно перемешать накрыть стол для дегустации. Во время дегустации воспитатель напоминает детям о правилах поведения за столом.

ЛИТЕРАТУРА

- 1.Маханева М.Д., Скворцова О.В. Учим детей трудиться -М.,2012
- 2.Корчинова О.В. Детский этикет – Ростов-на-Дону, 2002

