

Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение –
детский сад №100

620041, г.Екатеринбург, ул. Уральская, 48А тел/факс: (343)341-63-60, e-mail: kgarden100@mail.ru

ОГРН 1106670020600 ИНН/КПП 6670300106/667001001 ОКПО 67727906

Конспект занятия «Наполним кухню полезными продуктами питания» в подготовительной группе



Разработала воспитатель:
Касаткина Яна Владимировна

16 февраля 2024 год
г. Екатеринбург

Цель:

Формировать умение воплощать свой замысел с помощью аппликации и рисунка.

Воспитывать у детей правильное отношение к своему здоровью.

Задачи:

Систематизировать представление о полезных продуктах питания, хранящихся на кухне (*молочные, мясные, рыбные, кондитерские изделия, овощи, фрукты, крупы*).

Закрепить их характерные особенности. Самостоятельно выбирать полезные продукты.

Воспитывать любознательность, интерес у детей.

Предварительная работа: Устройство кухни и назначение ее оборудования. Беседа о полезных продуктах питания, систематизация их. Чтение и обыгрывание стихотворения Ю. Тувима «*Овощи*».

Ход занятия:

- Ребята, я прочитаю вам стихотворение В. Шипуновой «*Холодильник с продуктами*». А вы внимательно послушайте и скажите, какие продукты хранятся в холодильнике, на каких полках и в чём.

Холодильник тихо песенку мурлычет
Машет белой дверцей, ребятишек кличет,
-Полубуйтесь, дети, на мои запасы:
Виноград вплетён тут в хвостик ананаса,
Апельсин играет с персиком в футбол,
Между двух бананов забивает гол.
И на нижней полке жителям не грустно:
Здесь морковь, щекочет
Крепкий бок капустный.
Над румяною редиской
Ножки свесили сосиски.
А на верхней полке-
В масле сыр катается,
И в сметане белоснежной
Творожок купается.
Осторожно, дети: дверца закрывается!

-Ребята, для чего нужен холодильник?
Как он устроен? Где какие продукты хранятся в холодильнике?

Во что они упакованы?

- Правильно, холодильник нужен для хранения, охлаждения, а также для заморозки некоторых продуктов питания. Он похож на шкафчик с полочками и ящичками внутри.

- А в чем еще на кухне могут храниться продукты?
С помощью чего мы можем приготовить еду? что нам понадобится?

Пальчиковая гимнастика. Ю. Тувим «Овощи» (на координацию речи с движениями)

Хозяйка однажды с базара пришла,

хозяйка с базара домой принесла.

(шагают пальчиками по столу)

Картошку, капусту, морковку, горох, петрушку и свёклу.

Ох!

(загибают по одному пальчику)

(хлопок)

Вот овощи спор завели на столе

кто лучше, вкусней и нужней на земле.

(попеременные удары кулачками и ладонями)

Картошка? Капуста? Морковка? Горох? Петрушка иль свёкла?

Ох!

(загибают пальчики на обеих руках)

(хлопок)

Хозяйка тем временем ножик взяла и ножиком этим крошить начала

(стучат ребром каждой ладони по столу)

Картошку, капусту, морковку, горох, петрушку и свёклу

Ох!

(загибают пальчики)

(хлопок)

Накрытые крышкою, в душном горшке

кипели, кипели в крутом кипятке

(ладони складывают крест-накрест на столе)

Картошка, капуста, морковка, горох, петрушка и свёкла

Ох!

(загибают пальчики)

(хлопок)

И суп овощной оказался не плох!

- А теперь подумайте, что будет на вашей кухне. На каких полках будут лежать ваши продукты питания и приступайте к работе.

В конце занятия рассматриваем работы детей. Отмечаем разнообразие продуктов, их название, где они расположены.





