**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ТАЗОВСКИЙ РАЙОН**

**Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение**

**детский сад «Рыбка»**

ул. Колхозная, д. 21, п. Тазовский, Ямало-Ненецкий автономный округ, 629350

тел./факс (34940) 2 01 12, E-mail: [mdou\_ds\_rybka1@mail.ru](mailto:mdou_ds_rybka1@mail.ru)

**Педагогическое мероприятие**

**«Учимся правильно питаться. Непростое яичко»**

**педагога дополнительного образования**

**Возраст детей: от 5 до 7 лет**

**Составитель:**

**Дубовик Виктория Сергеевна**

педагог дополнительного образования

2022

«Учимся правильно питаться. Непростое яичко».

**Образовательная область:** художественно - эстетическое, социально - коммуникативное и познавательное развитие.

**Цель:** научить готовить оригинальные и вкусные блюда из яиц.

**Задачи:** упражнять с работой с ножом; развивать фантазию и творчество, прививать интерес к экспериментированию.

**Продукты:** яйца варёные, сыр, свежие огурцы, помидоры, зелёный лук, сметана, оливки.

**Оборудование:** ножи, разделочные доски, фартуки, шапочки, зубочистки, ножницы. Технологическая карта варки яиц. Интерактивный стол «Песочница».

**Предварительная работа:** чтение сказки «Курочка ряба».

**Ход занятия:**

**Педагог:** Ребята, сегодня я хочу напомнить вам одну сказку (рассказывает сказку «Курочка ряба») А вы, ребята, как думаете, почему простое яичко лучше золотого?

**Дети**: Потому что оно съедобное.

**П.:** Правильно, оно съедобное и очень вкусное. Но чтобы его съесть, его надо сварить. Давайте рассмотрим технологическую карту, как сварить яйцо.

Педагог с детьми рассматривает карту по варке яиц, обращает внимание детей на секреты варки.

1-й секрет: чтобы яйцо при варке не растрескивалось, воду нужно сильно посолить.

2-й секрет: чтобы яйцо хорошо очистилось, нужно после варки поместить его в холодную воду.

**П.:** сварить яйцо просто, но делать это нужно вместе со взрослыми. Как вы думаете, почему?

**Д.:** Опасно пользоваться самостоятельно газовой плитой. Можно обжечься кипящей водой.

**П.:** Вот передо мной 2 яйца: 1 варёное, другое сырое. А вы знаете, как различить, где, которое, не разбивая скорлупы?

**Дети предлагают свои варианты.**

**П.:** А тут простой секрет: варёное яйцо крутится на столе долго, а сырое не крутится (Демонстрация).

**Приходит Петрушка с корзинкой варёных яиц.**

**Петрушка:** Здравствуйте, ребята. Я вам гостинец от бабушки из деревни принёс. Сейчас будем чистить и кушать (раздаёт яйца).

**П.:** Подождите ребята, а вы знаете, что яйца, которые принёс Петрушка, не простые, а волшебные.

**Петрушка:** А что же в них волшебного? Простые яички, не золотые, не превращаются ни во что…

**П.:** Ещё как превращаются! Вот посмотрите сюда (демонстрирует технологические карты «Кораблика» и Загадки в лукошке»): из одного яичка можно сделать чудесный кораблик и загадочное лукошко. Давайте попробуем, ребята!

**Физическая минутка:**

Надену фартук, завяжу.       (имитировать подобные движения)

Как готовлю, покажу.           (развести руки в стороны, погрозить пальчиком)

Вода, лучок, картошка.         (наклоняем кулачки, стучим пальчиками)

Поварю немножко.                (круговые движения правой рукой)

А ещё потру морковку            (тереть кулачком о ладошку)

Готова вкусная похлёбка.       (кулачки зажаты, "держат" кастрюлю)

Кушайте, пожалуйста.

**Целеполагание:**

Вы уже готовы? Какие вы молодцы, ну раз уж вы надели фартуки, то кем вы стали? И чем это мы будем сегодня заниматься? Ребята, а в каком помещении «комнате» мы обычно готовим дома?

Ответы детей: Это фартуки поваров, значит мы будем готовить! Мы готовим на кухне.

Какие вы молодцы, а я хочу вас познакомить с «Обжоркой» и предупредить вас, что он большой любитель покупать и съест всё, что упало на пол. И если вдруг вы уронили какой либо продукт, то его нужно будет отдать «Обжорке».

А в случае падения ножа или ножниц на пол, пол то у нас чистый, но вы же знаете, что с пола есть нельзя! Тогда упавшие приборы нужно убрать в контейнер, а чистые взять на белом полотенце.

**Практическая работа:**

А сейчас приступаем к ответственной работе, вы готовы?

А у меня в корзинке много яиц, а хватит ли их всем? Давайте мы каждый возьмём по 1 яйцу, положим их на тарелку и вместе посчитаем их.

Верно, нам понадобится 8 яиц для вас и 1 для меня.

**Интерактивная минутка:**

Игра «Овощи и фрукты» на интерактивном столе «Песочница».

Видеоролик «Кухня Петрушки» 1минута.

На каждой кухне всегда есть своя книга рецептов и я принёс её для вас, чтоб вы могли выбрать, что же вы хотите готовить. А вы вообще хотите готовит, что-то вкусненькое и очень полезное?

Чтение технологических карт: (Листаем книгу рецептов, дети проговаривают этапы приготовления блюда).

**Приготовление:**

Вы готовы приступить к работе? Ну тогда начнём.

Чистка яиц. На предварительно разложенную бумажную салфетку, очищаем яйца от скорлупы, и кладём их на тарелку, а скорлупу от яиц заворачиваем в салфетку и скармливаем их «Обжорке».

Секрет: Зелёный лук и зелень удобно резать чистыми ножницами. Они у меня лежат на бело полотенце, я до вашего прихода их очень хорошо помыл.

Дети готовят бутерброды в соответствие с технологической картой. Педагог помогает при необходимости.

Уборка рабочих мест и сервировка стола.

Рефлексия :

Презентация бутерброда собственного приготовления:

Дети по желанию рассказывают о приготовленных бутербродах, название, этапах выполнения, наименования продуктов.

- Чем же полезны яйца?

- Что вы ещё добавили в своё блюдо помимо яиц?

- И как же называется моя большая книга с рецептами?

Спасибо за ваши старания и на память я дарю вам книгу рецептов от Петрушки.

До свидания!