

## Детский мини-проект «Готовим салаты из овощей»

### Цели:

- учить детей мелко и аккуратно нарезать овощи для салата;
- учить готовить по рецепту;
- формировать навыки коллективного труда, формировать организаторские способности;
- воспитывать желание оказать помощь;
- воспитывать чувство ответственности за коллективный результат работы.

### Материалы:

- фартуки – для каждого ребенка, косынки – для девочек, шапочки – для мальчиков
- разделочные доски – для каждого ребенка
- пластмассовые ножи – для каждого ребенка
- 4 подноса
- большие миски для перемешивания салата и салатные ложки
- салатницы
- Продукты для салатов:
- Вареный картофель – 6-8 штук
- Вареная свекла – 2 штуки
- Вареная морковь – 4 штуки
- Свежие огурцы – 4 штуки
- Соленые огурцы – 6 штук
- Зеленый лук, нашинкованный
- Зеленый консервированный горошек
- Соль в солонках (4 штуки)
- Растительное масло

*Все вареные овощи  
сложены на тарелках в  
очищенном виде.  
Зеленый лук нашинкован и  
лежит в пластиковой миске,  
откуда дети  
будут брать его  
салатной ложкой*

### Предварительная работа:

- Продукты расставляются на отдельном столе. Дети должны сами выбрать необходимое согласно рецепту.
- В групповом помещении, в комнате для экспериментирования установлены 4 рабочих стола. За каждым будет работать 4-6 человек. На рабочих столах лежат разделочные доски, пластиковые ножи, миска для смешивания салата, салатная ложка.
- Фартуки, косынки и колпачки разложены на стульчиках (висят на крючках).

## Примерная организация образовательной деятельности

### 1 часть. Объяснение и показ приемов работы. Разделение на бригады

**Воспитатель:** Сегодня, дорогие ребята, мы с вами станем настоящими поварами и будем учиться готовить салаты из овощей. К нам на занятие, чтобы помочь нам, пришла наш повар тётя Аня.

Посмотрите, как одета наша тётя Аня. Это профессиональная одежда повара. На ней фартук – как вы думаете, для чего? Правильно, чтобы не испачкать одежду, и чтобы пыль с одежды не попала в пищу. На голове у повара – косынка или поварской колпачок. Зачем

их надевают? правильно, чтобы волосы случайно не попали в пищу. Возьмите фартуки, помогите друг другу завязать тесёмочки. Для девочек у нас есть косынки, для мальчиков – колпачки.

Итак, сегодня мы будем делать салаты. У нас четыре рабочих стола, значит, нам нужно разделить на 4 бригады<sup>1</sup>.

В каждой бригаде необходимо выбрать бригадира. Посоветуйтесь и скажите, кто у вас будет бригадиром. Запомните, бригадира вы должны слушаться и выполнять его указания.

А теперь посмотрите на лист бумаги, который есть на вашем столе. На нем нарисован рецепт салата.

*Примечание: В тексте мы приводим рецепты, в которых названия овощей написаны для удобства печати, но для реализации проекта в рецепте должны быть нарисованные овощи, причем нарисованные в нужном количестве. Такие рецепты мы приводим на цветной вклейке.*

**1 свёкла**  
**1 морковь**  
**2 солёных**  
**огурца**  
**2 картофелины**  
**2 ложки лука**  
**Соль**  
**2 ложки масла**  
**2 ложки горошка**

**2 картофелины**  
**2 свежих**  
**огурца**  
**1 солёный**  
**огурец**  
**1 морковь**  
**2 ложки лука**  
**Соль**  
**2 ложки масла**  
**2 ложки горошка**

Мы приводим два рецепта, значит, две бригады будут готовить одинаковый салат.

Сейчас бригадиры выберут себе помощника, возьмут поднос и подойдут с рецептом к столу с продуктами. Здесь вы возьмете все продукты, перечисленные в вашем рецепте, кроме лука и масла, сложите их на поднос и отнесете на свой рабочий стол.

Теперь бригадиры должны распределить работу: что каждый член бригады будет делать, какие овощи нарезать.

---

<sup>1</sup> Дети могутделиться на бригады произвольно. Можно предложить и другой способ: к каждому фартуку прикрепляется номер бригады – 1, 2, 3 или 4, такие же номера установлены на столах.

А теперь посмотрите, тётя Аня покажет нам, как правильно резать овощи, чтобы салат получился вкусным.

**Тётя Аня:** Овощи нужно резать мелко и ровно. Сначала ножом разрезаете свеклу или картошку на тонкие пластинки, потом пластинки режете на полоски, полоски – на маленькие кубики. Аккуратно высыпаете нарезанные кубики с доски в большую миску. Морковку нужно резать вдоль пополам, потом разрезать ее на продольные полоски, потом – на кубики. Огурчики тоже режутся пополам, потом вдоль на полоски, потом на кубики. Вот и вся наука. Нужно только резать аккуратно, не торопясь.

## **Часть 2. Выполнение работы.**

*Воспитатель и повар следят, как дети справляются с работой, показывают, как правильно держать нож, но в процесс приготовления салата не вмешиваются. Он может напомнить бригадирам о необходимости координировать усилия. Например, Коля режет медленно, а Маша быстрее. Бригадир может попросить Машу помочь Коле. Или у Васи картофеля больше, чем у Ромы. Пусть Рома поможет другу. Тогда вся бригада быстрее справится с заданием.*

*После того, как все овощи нарезаны и сложены в миску, воспитатель приглашает бригадиров подойти к столу с продуктами, добавить лук, горошек, заправить салаты маслом и перемешать их. Взрослые помогают детям.*

*Салаты перекладываются в салатницы и подаются к столу в обед или на полдник. Воспитатель проводит оценку занятия, отметив, что быстро и качественно выполнили работу те бригады, в которых бригадир хорошо организовал работу, и все трудились слаженно, дружно. И салаты у всех получились очень вкусными.*