

Конспект занятия по трудовому воспитанию в подготовительной к школе группе «Труд человека кормит, а лень портит».

Воспитатель: Типикина Елена Петровна.

Цель: закреплять навыки самостоятельного выполнения полного **трудового процесса** (от постановки цели до результата); развивать интерес к приготовлению пищи; закрепить навык правильно пользоваться ножом и нарезать овощи кубиками; способствовать становлению гигиенической культуры ребенка во время приготовления пищи; формировать общественно значимые мотивы **труда**, умение работать аккуратно, старательно, дружно; расширять представления детей о профессиях; развивать слуховую память, воображение, мышление и речь.

Лексика: нарезка овощей кубиками, винегрет, технологическая карта.

Продукты: вареные овощи – картофель, морковь, свекла; лук, соленая капуста, горошек, соль, растительное масло.

Материал к занятию: фартуки, колпаки, ножи, разделочные доски, миски, ложка; предметные картинки к игре «Угадай профессию», письмо, посылка, музыкальное сопровождение.

Модели: модель **трудового процесса**: приготовление винегрета; модель правил техники безопасности.

Герои: Заяц, Почтальон.

Предварительная работа: рассматривание тематических альбомов «Овощи, фрукты», дидактическая игра «Узнай на вкус», «Что растет в саду, в огороде», разгадывание загадок об овощах, заучивание пословиц и поговорок о **труде**, задание для родителей принести овощи для салата.

Ход занятия.

В гости к детям прискакал Заяц, который рассказал, что на их деревню напала старуха Лень. От этого люди обленились, перестали сажать овощи, все запасы еды закончились.

Заяц просит детей добрыми поступками, своим **трудолюбием** освободить деревню от старухи Лени и помочь её жителям.

Воспитатель: - «Ну, что ребята, поможем жителям деревни?»

Дети: - «Да».

Воспитатель: - «А для этого необходимо выполнить задания».

1 задание – «Загадки от Зайца».

1. Семьдесят одежек и все без застёжек. (Капуста)
2. Красна девица сидит в темнице, а коса на улице. (Морковь)
3. И зелен, и густ на грядке вырос куст.
Покопай немножко: под кустом... (Картошка)

4. Бурый, сладкий корнеплод, в винегрет и борщ пойдет, а на сахар – сорт другой вырастет для нас с тобой. (Свёкла)

5. Все зелененькие, в ряд в створках близнецы сидят, ни один из них не плох, сладкий зреющий... (Горох)

6. Сидит дед, в шубу одет,

Кто его раздевает - тот слёзы проливает. (Лук)

7. Фрукты, овощи взрастила для меня и для тебя, всех на свете угостила наша матушка... (Земля)

Воспитатель: «Молодцы, ребята, с заданием Зайца вы справились замечательно! А теперь я предлагаю вам поиграть в игру».

2 задание Игра «Угадай профессию людей сельского хозяйства».

Воспитатель: - «Подойдите к столу и выберите карточку. Назовите профессию человека, в **труде** которого этот предмет используется, или является результатом его **труда**».

Сад – садовод, трактор – тракторист, поле – полевод, курица – птичница, овца - овцевод, корова – доярка, цветы – цветовод; фермер, лесоруб, пекарь и другие.

Физминутка:

«Трудолюбивая пчела»

Пчелка **трудится** весь день, и работать ей не лень.

От цветка летит к цветку, клеит на брюшко пыльцу.

Хоботком нектар сосет, за день много соберет.

Унесет нектар тот в улей и назад вернется пулей.

В сотах утрамбует мед, скоро ведь зима придет.

Будет пчелкам, чем питаться. Летом надо им стараться.

3 задание: «Какие пословицы и поговорки о **труде** вы знаете?»

Воспитатель: Молодцы, ребята! Много пословиц вспомнили. А подскажите, какие блюда можно приготовить из овощей? Дети перечисляют. (Запеканка, овощное рагу, бигус, лечо, овощное ассорти, картофельное пюре, картофель фри, овощной суп, салат и др.).

Воспитатель: «А я знаю самый главный салат, король всех салатов – это винегрет. А главный он, потому, что в его составе много овощей. Хотите приготовить этот салат?»

Дети соглашаются.

4 задание: «Приготовление винегрета».

Воспитатель: Помойте руки и наденьте фартуки и колпаки.

Воспитатель: «В любом деле нужно знать, что делать, как делать и в какой последовательности. Для этого у нас есть «Технологическая карта».

Рассмотрим ее и, назовем, в каком порядке мы будем все делать.

Дети:

1. Сварить овощи (картофель, морковь, свеклу);

2. Почистить вареные овощи и лук;

3. Порезать вареные овощи на кубики;

4. Добавить горошек, квашеную капусту и нарезанный лук;

5. Посолить;

6. Добавить растительное масло и перемешать.

Дети приступают к приготовлению винегрета (*звучит музыка*). По необходимости **воспитатель** помогает детям индивидуально. По окончании работы ребята убирают за собой рабочее место: доски, ножи складывают в контейнер, вытирают стол.

Воспитатель: «*Молодцы ребята! Вы и с этим заданием справились!*»

Стук в дверь! Почтальон передаёт посылку и письмо от жителей деревни с благодарностью. «*Старуха Лень растаяла, и деревня вновь ожила. Спасибо вам, ребята, за вашу доброту, отзывчивость и трудолюбие.*»

Воспитатель: «Деревенские жители передают вам за ваши старания и трудовые навыки **сладкие сюрпризы**».