Песковский филиал муниципального казенного общеобразовательного учреждения «Медведицкая средняя школа» Жирновского муниципального района Волгоградской области

Учитель: Тамарова Валентина Петровна

Классный час "Весёлые поварята" 1-2 кл.

**Тема: «Весёлые поварята»**

**Цели:**

1. Обобщить знания детей о полезных продуктах.

2. Познакомить детей с салатом - винегрет. Научить готовить этот салат.

3. Развивать усидчивость, внимание.

4. Воспитывать у детей интерес к здоровому питанию.

**Оборудование:**

Творческие рецепты детей, колпаки поварят, фартуки, безопасные ножи, большой таз под салат и большая ложка, варёные овощи, соления, у каждого разделочная доска, скатерть и одноразовая посуда

**1. Орг. момент.**

**2. Вступительная часть.**

(загадка про повара)

Учитель: Кто ходит в белом колпаке с поварёшкою в руке?

Он готовит нам обеды: кашу, щи и винегреты?

Дети: **повар.**( На доску прикрепляется картинка повара.)

**3.Знакомство с темой классного часа.**

Учитель: Сегодня у нас с вами необычное занятие. Мы будем настоящими поварами.

И наше занятие называется «ВЕСЁЛЫЕ ПОВАРЯТА»
Мы с вами будем настоящими поварами (дети надевают свою одежду - повара)

**4.Стихи про повара.**

Дети читают стихи.

Дайте повару продукты:

Мясо птицы, сухофрукты,

Рис, картофель... И тогда

Ждёт вас вкусная …

**5.Знакомство с темой занятия.**

Учитель: Сегодня мы с вами будем делать салат, который называется ВИНЕГРЕТ (слайд)

ВИНЕГРЕТ

Прочитайте и запомните, как пишется, и произноситься это слово. (Немного из истории, почему это салат назвали именно так)

**6. Знакомство с салатом «ВИНЕГРЕТ»**

Учитель: Мы вам загадаем загадки, отгадав их, вы узнаете из каких овощей можно приготовить винегрет.

Расту в земле на грядке я,

Красная, длинная, сладкая. **Морковь**

Закопали в землю в мае

И сто дней не вынимали,

А копать под осень стали

Не одну нашли, а десять. **картошка**
 Сидит дед, в шубу одет,

Кто его раздевает, тот слёзы проливает. **Лук**
Я длинный и зеленый, вкусен я соленый,

Вкусен и сырой. Кто же я такой? **Огурец** Сто одежек и все без застежек .**Капуста**

. Над землей трава,

Под землей бордовая голова. **Свёкла**

Подсолнечное масло

 ВИНЕГРЕТ (продукты): соль, свёкла, солёный огурец, лук, морковка, картофель, солёная капуста, подсолнечное масло

 Как вы думаете, чтобы приготовить салат, что нужно сделать с овощами? ( Чтобы приготовить салат овощи нужно предварительно сварить).

Учитель: Как вы считаете, этот салат полезен для здоровья?

Дети: ответы детей.

Учитель: конечно, во всех овощах, даже в квашеной капусте есть витамины.

Витамины : улучшают зрение, укрепляют нервную систему, память, улучшают пищеварение, укрепляют волосы, ногти, витамины необходимы для роста, укрепления костей и зубов.

**Стихи детей про витамины:**

Маленькие, как пылинки,

Есть на свете витаминки.

Знают взрослые и дети

Как нужны малютки эти.

Надо все любить продукты

Мясо, овощи и фрукты.

Витамин в них много есть

Их количество не счесть.

В творожке и молоке,

В колбасе или муке,

Витаминов много в сыре,

В вишнях, яблоках, инжире.

Без витаминов жить нельзя!

Они – надёжные друзья.

Они спасают от болезней:

Простуды, гриппа и цинги.

Нет ничего вкусней, полезней,

Чем апельсины, яблоки.

Когда мы бегаем, иль ходим,

Физически мы устаём,

И тут на помощь к нам приходит

Веществ полезных батальон:

Витамин А

Помни истину простую -

Лучше видит только тот.

Кто жует морковь сырую

Или пьёт морковный сок.

Витамин В

Очень важно спозаранку

Есть за завтраком овсянку.

Черный хлеб полезен нам-

И не только по утрам.

Витамин С

От простуды и ангины

Помогают апельсины.

Ну, а лучше есть лимон,

Хоть и очень кислый он.

Витамин Д

Рыбий жир всего полезней!

Хоть противный - надо пить.

Он спасает от болезней.

Без болезней - лучше жить!

Ребенок:

Никогда не унываю

И улыбка на лице,

Потому что принимаю

Витамины. А В С

**7. Приготовление салата.**

 Учитель: Мы сегодня с вами поварята. Попробуем сами приготовить винегрет. Перед тем как готовить, нужно вымыть руки (детям даётся 2 мин)

(Около стола) Для приготовления салата нам нужны овощи. Ещё раз вспомним, из каких овощей делают салат – винегрет?

Дети: ответы детей.

Какие овощи вы видите на столе? ( на столе, среди овощей, есть лишнее: апельсин и банка кукурузы)

Дети: перечисляют овощи.

Учитель: Для того, чтобы приготовить винегрет, овощи нужно почистить. Чем мы будем чистить овощи?

Дети: Ножом.

Учитель: Вспоминаем правила обращения с ножом.

Ножом не машем

В соседа не тыкаем

Передаём только вперёд ручкой

При работе с ножом не подставляем пальцы, то можно порезаться.

Распределение овощей и детей, по 2 человека на овощ.

Учитель: ваша задача, очистить овощи, и нарезать кубиками.

Дети: работают, учителя контролируют и помогают.

Затем все овощи перемешиваем и заправляем солью и маслом.

**8. Итог.**

И так поварята, весёлые ребята – какой салат мы сегодня учились готовить?

Из каких овощей его готовят?

Чем полезен этот салат?

Надеемся, что после этого занятия вы дома будите помогать готовить салат.

Вам понравилось сегодняшнее занятие?

**9.Сервировка стола и съедание салата.**

**Правила сервировки стола. Правила поведения за столом.**