

**Программное содержание.** Дать знания о продуктах питания: о салатах, о первых блюдах, вторых блюдах, напитках, столовых приборах.

**Активизировать словарь словами:** щи, борщ, уха, гарнир, овощное рагу, коктейль, шинковать, рубить.

Упражнять в образовании притяжательных существительных, прилагательных. Учить образовывать родительный падеж множественного числа.

Активизировать глагольную лексику. Упражнять в подборе синонимов к слову: рубим (режем).

Учить составлять рассказ по схеме. Развить логическое мышление, эстетические чувства.

**Воспитательная задача.** Умение работать в коллективе, пробудить интерес к изготовлению пищи. Закрепить навыки правильно сервировать стол.

**Методы и приёмы.** Объяснение, вопросы, поощрение, указания, дополнения, совместные действия, дидактические игры, рассматривание.

**Материал.** Овощи, карточки «Овощи», столовые приборы и посуда, нарисованные супницы, муляжи фруктов;

**Ход занятия.**

Скажите, кто так вкусно

Готовит щи капустные

Пахучие котлеты,

Салаты, винегреты,

Все завтраки, обеды? (**повар**)

- Сегодня мы с вами побудем в роли повара. И для этого нам необходимо привести себя в порядок. Нужно засучить рукава. Для чего мы это делаем? (**чтобы не испачкать одежду, чтобы рукава не мешали при работе**). Теперь одеваем фартуки. Кто скажет, для чего? (**чтобы не испачкать одежду**) А ещё на голову нужно надеть косынку или колпак. Как вы думаете, зачем мы надеваем головной убор? (**чтобы не мешали волосы, чтобы волосы не попали в еду**).

Мы одеты, давайте пройдем и сядем на свои места.

Однажды хозяйка с базара пришла,

Хозяйка с базара домой принесла: