

Конспект интегрированного занятия  
по образовательной области "Познание"  
(окружающий мир)

**«Секреты куриного яйца»**

Старшая «Б» группа

Воспитатели : Левда Галина Николаевна, Степенко Алла Алексеевна

Цель : ознакомление с секретами куриного яйца: строением, свойствами и пользой .

Задачи в образовательных областях:

"Познание":

- совершенствовать способность выделять признаки и свойства предметов через создание проблемной ситуации;
- содействовать развитию воображения;
- поддерживать активность, инициативность и самостоятельность в познавательной деятельности;

"Здоровье":

- продолжать совершенствовать предпосылки здорового образа жизни путем расширения и углубления знаний о полезных свойствах продуктов (яйца куриные);
- продолжать знакомить с правилами столового этикета (использование рюмки-пашотницы);
- развивать навык работы с ножом;
- воспитывать культурно-гигиенические навыки, необходимые при работе с продуктами, аккуратность.

"Коммуникация":

- развивать и совершенствовать связную речь, умение строить ответ полным предложением;
- расширять и активизировать словарный запас детей.

Словарная работа: кулинария, яйцо-пашот, рюмка-пашотница.

"Безопасность":

- закреплять правила личной безопасности в быту.

"Социализация":

- поддерживать чувство гордости за свой труд и удовлетворение его результатами;

- развивать стремление радовать близких.

### Предварительная работа

1. Дать знания о полезных свойствах куриных яиц.
2. Чтение художественной литературы (в т.ч. стихи, загадки) о куриных яйцах, правилах столового этикета, о продуктах, о посуде.
3. Знакомство с правилами столового этикета.
4. Развитие навыка пользования ножом. Обратить внимание на правила безопасности при пользовании острыми предметами.
5. Уточнение правил безопасности в быту (пользование газовой плитой, обращение с кипящей водой).
6. Приготовление блюд из яиц детьми совместно с родителями в домашних условиях.

### Индивидуальная работа

1. Работа над активизацией словаря: закрепить названия "рюмка-пашотница", "кулинария".
2. Работа над правильным удержанием и безопасным использованием ножом.

### Оборудование

1. Кукла Поварёнок
2. Ширма настольная
3. Технологические карты варки яиц и приготовления блюд
4. Лист ватмана с изображением овала яйца с витаминами и микроэлементами
5. Карточки "Правила безопасности в быту"
7. Мольберт
8. Указка
9. Столы
10. Скатерть
11. Салфетки влажные
12. Салфетки бумажные
13. Блюдо для готовых "корабликов" из яиц
14. Рюмка-пашотница, тарелка, ложка яичная
15. Тарелки глубокие для сырых и варёных яиц
16. Яйца сырые и варёные (для опыта)
17. Набор продуктов для дид/упр-я "Вредное-полезное"
18. Музыкальный центр, CD.

На каждого ребенка и для воспитателя:

19. Фартук
20. Шапочка
21. Нож
22. Разделочная доска
23. Тарелка пластмассовая
24. Тарелка закусочная
25. Зубочистка
26. Яйцо отварное
27. Пластик сыра
28. Кусочек красного сладкого перца
29. Листья салата

## Литература

1. Ознакомление дошкольников с секретами кухни: Сценарии игр-занятий / Под ред. О.В. Дыбиной. - М.: ТЦ Сфера, 2003. - 128с. (Серия "Вместе с детьми")
2. Программа "Разговор о правильном питании" /авт. М.М. Безруких, Т.А. Филиппова, А.Г. Макеева
3. Пособие "Безопасность в быту"

Ход занятия :

Придумано кем-то просто и мудро  
При встрече здороваться: «Доброе утро!»  
Доброе утро солнцу и птицам ,  
Доброе утро задумчивым лицам.  
И каждый становится добрым, доверчивым.  
Доброе утро длится до вечера.

-Дети, улыбнитесь друг другу, назовите каждый по очереди своё имя ласково, так как называет вас мама.

Сегодня мы с вами поговорим о полезных продуктах, но сначала я хочу предложить вам сыграть в игру «Вредное-полезное» ( создание проблемной ситуации). Посмотрите, сколько полезных продуктов здесь собрано. Это овощи и фрукты, молоко и молочные продукты, чипсы, сухарики, яйца, кока-кола, минеральная вода. Каждый из них приносит пользу человеческому организму?

Вариант 1. Если дети замечают и называют ошибку.

-Ой, и правда! Среди многообразия полезных продуктов спрятались очень

вредные - чипсы, сухарики, кока-кола. Молодцы, что вы это заметили!

Вариант 2. Если дети не заметили ошибку.

-Ребята, посмотрите внимательно, все ли собранные здесь продукты действительно полезны?

- Сегодня мы поговорим с вами об одном из этих полезных продуктов. О каком? Отгадайте загадку:

Может и разбиться, может и свариться,  
Если хочешь – в птицу может превратиться.

Ответ детей.

-Для того, чтобы больше узнать о яйце, о его полезных свойствах, давайте отправимся в настоящую Кулинарную Академию. Пройдем в научный класс.

Воспитатель подводит детей к мольберту с изображением яйца, заполненного кружочками с надписями витаминов и микроэлементов.

- Как вы думаете, в какой части яйца содержатся полезные вещества: в белке, в желтке или в скорлупе?

Дети: Во всех - и в белке, и в желтке, и в скорлупе.

- Правильно, ребята. С уверенностью можно сказать, что яйцо - это самое настоящее чудо природы, ведь в нем целебно все: белок, желток и даже скорлупа. Кто помнит, сколько витаминов содержится в яйце?

Дети: Двенадцать.

- Какие это витамины? Назовите те, которые вы знаете, и расскажите, чем они полезны.

Дети с помощью воспитателя называют содержащиеся в яйце витамины и микроэлементы

- Яйцо содержит практически все полезные вещества, необходимые организму: витамины, микроэлементы, аминокислоты. Причем усваиваются они организмом идеально, при этом улучшая его работу. И если регулярно употреблять яйца в пищу, при этом съедать нужно и белок, и желток, то вы будете сильными, красивыми и здоровыми.

Но если человек заболел, может ли помочь яйцо? Для чего используют яйцо в народной медицине?

Ответы детей:

- при насморке можно использовать горячее отварное яйцо для массажа биологически активных точек
- для здоровья и красоты кожи лица можно смешать яйцо со сметаной или с медом и сделать маску;
- если обгорели на солнце, можно размешать белок в стакане кефира и смазать кожу
- чтобы укрепить костную систему нужно скорлупу от сваренного вкрутую яйца измельчить в порошок и добавлять его в еду.

- Вот сколько пользы приносит людям куриное яйцо! А теперь я приглашаю вас в учебный класс.

Воспитатель подводит детей к мольберту с технологическими картами.

- Для того, чтобы съесть яйцо, что нужно сделать сначала?

Дети: Сварить или пожарить.

- Правильно, яйцо нужно сначала приготовить. Давайте посмотрим технологическую карту и уточним, как правильно варить яйца.

Воспитатель вместе с детьми рассматривает технологическую карту варки яиц, обращает внимание на секреты варки:

- У каждого человека есть свои секреты приготовления того или иного блюда. Какие это секреты?

1-й секрет: чтобы яйца при варке не растрескивались и содержимое не вытекло, воду нужно сильно посолить.

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

- Сварить яйцо легко, но делать это надо вместе со взрослыми. Как вы думаете, почему?

Дети. Опасно самостоятельно пользоваться газовой плитой. А также можно обжечься кипящей водой.

Показ карточек с изображением правил безопасности.

- Молодцы, ребята! Знаете правила безопасности.

А вы знаете, как правильно, согласно столовому этикету, есть отварное яйцо? Яйцо, у которого немного сварился белок по краям, а желток остался

жидким, называют яйцо всмятку или "яйцо-пашот". Его едят с помощью нескольких столовых приборов - подставки с углублением, на которую ставится яичная рюмка или "рюмка-пашотница" (демонстрирует детям прибор), и чайной ложечки с расширенным концом-лопаткой и ножом. А если вам подали яйца, сваренные вкрутую, как нужно их очистить?

Ответы детей

- Ни в коем случае не разбивайте их о краешек стола или тарелки. Согласно правилам этикета, надо взять яйцо в левую руку и ложечкой слегка ударить по скорлупе. Затем скорлупу очистить и убрать на край тарелки. Яйцо нужно разрезать вдоль на две половинки, придерживая рукой. Затем постепенно отделять вилкой по маленькому кусочку и есть.

Затем воспитатель подводит детей к столу с ширмой, за которой находится игрушка Повар и тарелки с отварными и сырыми яйцами.

- Ребята, посмотрите, кто нас здесь ждет!

Поварёнок

- Что же он нам приготовил? Да это же яйца. Как вы думаете, они сырые или вареные? Как можно это проверить?

Предположения детей

- Можно различить вареное и сырое яйцо, не разбивая скорлупы. Это еще один секрет повара: вареное яйцо крутится на столе быстро и долго, а сырое - не крутится.

Демонстрирует опыт.

Как вы думаете, почему?

Предположения детей

Сырое яйцо плохо крутится, потому что внутри оно жидкое. Жидкий белок и желток болтаются внутри яйца и мешают вращению.

- Давайте проверим, какие яйца принес нам Поварёнок.

Дети берут яйца и проверяют опытным путем.

- Ребята, а вы знаете, что яйца, которые приготовил нам Поварёнок, не простые, а волшебные?

Что же в них волшебного?

- Если потрудиться с выдумкой и фантазией, то даже простое яйцо становится волшебным. В нашей Кулинарной Академии есть не только научные классы, но даже волшебная кухня. Хотите туда попасть? Но на кухню без специальной одежды заходить нельзя. Почему?

Дети. Чтобы не испачкать одежду, и чтобы микробы с одежды и волосы не попали в пищу.

- Давайте наденем фартуки и поварские колпаки и превратимся в настоящих поварят-волшебников.

Воспитатель и дети (с помощью взрослых) надевают фартуки и поварские колпаки

- Проходите на нашу волшебную кухню. Сейчас вы узнаете, как обыкновенное отварное яйцо можно превратить вот в такой кораблик. Давайте рассмотрим технологические карты.

Дети вместе с воспитателем рассматривают технологические карты, обсуждают последовательность приготовления.

- А теперь мы вместе сотворим чудо. Перед началом мы вымыли руки с мылом. А теперь, прежде чем взять продукты, освежите руки влажными салфетками.

Дети проходят к столам, где для каждого приготовлены.

Под спокойную музыку дети вместе с воспитателем готовят из отварных яиц кораблики:

" разрезают яйца на равные половинки;

" накалывают на зубочистку пластики сыра в виде паруса и на кончик - флажок из кусочка красного сладкого перца;

" с одной половинки яйца срезают вдоль немного белка для устойчивости кораблика (с помощью воспитателя);

" вставляют парус в желток и ставят на листья салата на закусочную тарелку;  
Закуска готова!

- Только посмотрите, вы действительно стали поварятами-волшебниками и сотворили настоящие чудеса! Сегодня вы все старались и очень меня порадовали. Теперь вы еще больше узнали секретов о курином яйце. А какие кораблики у вас получились! Скоро наступит праздник - День защитников Отечества. Вы сможете своим папам утром сделать приятный сюрприз на завтрак - приготовить кораблик из яйца.

Из яиц можно сделать много разных украшений. Когда мы готовимся

принять гостей, то с помощью этих украшений можно сделать стол праздничнее.

Давайте посмотрим, как еще можно украсить яйцо. Поможет нам с вами Кулинарная книга нашей группы, которую составили вы с родителями в средней группе.

Дети рассматривают Кулинарную книгу своей группы.

-Всем гостям будет интересно попробовать яичко, превращенное в грибочек, цветок, кораблик.

А теперь - прошу всех к столу отведать ваши кулинарные произведения.