**Открытое занятие на тему: «Знакомство с овощными культурами» (интеграция образовательных областей: социально – коммуникативная, познавательное развитие)**

**«Тайна волшебной коробки»**

**Цель.** Продолжать формировать [у детей](http://50ds.ru/psiholog/8010-razvitie-slovotvorchestva-u-detey-56-let-iz-opyta-raboty.html) представления о растениях, выращиваемых человеком для употребления в пищу**.**

**Задачи**.

- Закреплять представления детей о потребности растения в свете и тепле как необходимых условиях его развития.

- Учить детей выражать свои мысли, обозначать словами собственные исследовательские действия, доказывать правильность обобщения.

- Формировать умение устанавливать причинно-следственные связи.

- Поощрять желание трудиться вместе со сверстниками, соотносить свои действия с действиями других.

[**Оборудование**](http://50ds.ru/metodist/5606-oborudovanie-razvivayushchey-sredy-gruppy-s-vklyucheniem-razvivayushchikh-igr-v-v--voskobovicha.html) **и материалы.**

1. «[Волшебная](http://50ds.ru/psiholog/54-avtorskaya-programma-zanyatiy-po-glinoterapii-volshebnaya-glina.html) коробка» с проросшим картофелем: в крышке картонной или деревянной коробки, на дне которой имеется слой земли, прорезается круглое отверстие. Клубень картофеля сажается на участке, удалённом от отверстия.
2. Рассада картофеля в горшках.
3. Клубни картофеля [разных](http://50ds.ru/logoped/2259-integratsiya-raznykh-vidov-deyatelnosti-na-logopedicheskikh-zanyatiyakh.html) сортов.
4. [Карточки](http://50ds.ru/logoped/756-didakticheskie-kartochki-na-logopedicheskikh-zanyatiyakh-s-doshkolnikami.html), схематически изображающие этапы работы по посадке клубней для рассады, необходимые инструменты.
5. Крахмал, мука
6. Варёный картофель и морковь, нарезанные тонкими ломтиками огурец, репчатый и зелёный лук, баночка горошка, подсолнечное масло, майонез, соль, перец, зелень;
7. Круглые ножи, разделочные доски, посуда; фартуки и косынки. Кисель.
8. Тазик с водой.
9. Полотенце для каждого ребёнка.

**Ход занятия.**

**1**. **Организационный момент.**   
 Представьте себе, что вы выглянули в окно, а солнышко очень ярко светит. Вы сощурились, солнышко за тучку спряталось – лицо у вас спокойное. Опять солнышко выглянуло – поднесите руку ко лбу, посмотрите на солнышко из-под руки, улыбнитесь солнышку, а потом друг другу.

**2. Тайна «волшебной коробки».**   
 *Воспитатель:* Пришло время раскрыть тайну волшебной коробки. Рассмотрите её внимательно. Что есть в верхней части коробки?  
*Ребёнок:* В верхней части коробки есть круглое отверстие.  
*Воспитатель:* Как вы думаете, зачем оно? Давайте понюхаем. Чем пахнет? Давайте откроем коробку, а вместе с ней и тайну.  
*Дети видят в коробке росток картофеля, который, изгибаясь, тянется к свету – отверстию в крышке.*  
*Воспитатель:* Почему у ростка картофеля такая причудливая форма.  
*Ребёнок:* Он стремится к свету, значит, свет необходим картофелю для роста.  
*Воспитатель:* Теперь вспомним, где стояла коробка? (В тёплом месте, возле батареи) А почему её поставили туда?  
*Ребёнок:* Картофелю для роста нужно ещё и тепло.  
*Воспитатель:* Таким образом, картошка из «волшебной коробки» ещё раз доказала нам, как важны для растений свет и тепло.

**3. «Путешествие картошки».**  
 *Рассматривают фотографии выращенного картофеля.. Дети рассказывают о последовательности посадки клубня картофеля для выращивания рассады с опорой на схематические рисунки.*  
*Воспитатель предлагает детям выступить с сообщениями, которые они подготовили совместно с родителями.*  
***1-й ребёнок.***«Как картошка появилась в России».  
Раньше картошку в России не выращивали. Картошка росла только в Америке. Когда путешественники впервые увидели эти плоды, они назвали их «золотые яблоки». Потом на морских кораблях это растение привезли в Западную Европу, а оттуда оно попало в Россию. Люди не хотели выращивать картошку, так как считали, что она ядовитая. Богатые дамы украшали своё платье и прическу картофельными цветами.  
Однажды крестьяне рассердились, выкопали картофельное растение с корнями и бросили в костёр, чтобы оно сгорело. А когда огонь погас, люди увидели в золе аппетитные, румяные клубни. Это была печёная картошка. Она была очень вкусная и съедобная. С тех пор в России все едят картошку и называют её вторым хлебом.

***2-й ребёнок.*** У нашей семьи есть дача.. Весной бабушка и дедушка сажают там картошку. Я тоже помогал. Папа делал ямки, а я выкладывал туда по одной картофелине, потом ямки засыпали землёй. Всё лето на грядке были зелёные кустики. Осенью мы помогали копать картошку. Когда куст выкопали, вместо одной картошки там оказалось несколько.

***3-й ребёнок****.* А когда я была на огороде, то видела на кустах картошки полосатых жучков. Это колорадский жук. Это очень вредное насекомое. Из-за него всё растение погибает. Поэтому этих жуков уничтожают.

***Воспитатель:*** Вы очень интересно рассказали всё, что узнали про картошку. Что должен делать человек, чтобы вырастить хороший урожай картофеля? (Вскопать землю, посадить картошку, окучивать, удобрять, бороться с вредителями, поливать, потом выкопать картошку).  
С тех пор, как это растение выращивают в нашей стране, учёные придумали много разных сортов картофеля. Клубни отличаются по вкусу и по цвету: есть розовые, белые, жёлтые. А теперь рассмотрим зелёный клубень. Может это тоже особый сорт? Нет, такой позеленевший картофель ни в коем случае нельзя использовать для приготовления блюд – он ядовит и опасен!

**4. Физкультминутка.**

**Дети:**  
Ах, картошка – объеденье  
Для ребят и поросят.  
В каждом доме – угощенье,  
Все картошечки хотят.

**Картошка:**  
Я рассыпчата, вкусна,  
Взрослым, детям,  
Всем нужна.  
Лишь сними с меня одёжки.  
И наешься ты картошки!

**5.Опыты с картофельным крахмалом.**  
*Воспитатель показывает ребятам стакан с киселём.*  
*Воспитатель.* Давайте попробуем на вкус – что у нас в стакане? Это кисель, который делают из картофельного крахмала. Именно о крахмале и пойдёт речь. Оказывается, без него мама не сможет вкусный кисель сварить . Кто из ребят пил кисель? А кто видел крахмал? Как вы думаете, сможем ли мы сами его сделать? Давайте попробуем. Натираем картофелину на тёрке, кладём в марлю и отжимаем сок в тёмную керамическую тарелку. *(Выполняет воспитатель и дети, по желанию).* Через некоторое время рассматриваем загустевший сок – появился крахмал.  
*Затем каждый ребёнок получает тарелку с промышленным крахмалом и исследует его на вкус, разминает в ладошке (какой он на ощупь?), нюхает*.  
«Опыты с крахмалом»  
*Разделить детей на две подгруппы, со второй подгруппой работает второй воспитатель, для каждой подгруппы предоставляются «алгоритмы опытов».*

* Растворите крахмал в воде. Что с ним происходит?
* Сравните крахмал и муку. Чем они похожи и чем отличаются? Что делают из муки? А что – из крахмала?
* Что получится, если на крахмал капнуть каплю йода?

*Далее дети собираются вместе и сообща делают выводы о свойствах крахмала:* крахмал растворяется в воде,

мука и крахмал похожи цветом, но отличаются на ощупь, не имеют вкуса,

если на крахмал капнуть йодом, то он синеет.

**6.** **Приготовление блюд из картофеля.**  
*Воспитатель:* Ваши мамы собрали много разных рецептов приготовления блюд из картофеля (*демонстрирует самодельную книгу рецептов).* Что бы мы с вами могли приготовить? Можно, например, сделать русский салат из картофеля.  
*Дети делятся на две подгруппы, знакомятся с рецептом приготовления салата, моют руки и приступают к работе: чистят картофель, режут его кубиками, ломтики огурца разрезают на более мелкие кусочки. Воспитатель режет лук. Подготовленные таким образом овощи складываются в общую миску, куда затем кладут промытый зелёный горошек (консервированную кукурузу) и наливают подсолнечное масло (майонез). Ребята сами добавляют соль и молотый перец по вкусу, раскладывают готовое блюдо в красивый салатницы, украшают зелёным луком, «лилиями» из репчатого лука и фигурками из варёной моркови, и за сервированным столом пробуют салат собственного приготовления.*

**7. Подведение итога занятия.**  
*Воспитатель.* Ребята, сегодня на занятии вы много нового узнали о таком обычном и привычном для нас растении как картошка, о том, что картошку можно не только употреблять в пищу, но из неё также получают крахмал. Вы научились самостоятельно готовить картофельный салат. Теперь своими знаниями и умениями вы сможете удивить своих родных и друзей. Приятного аппетита!