

МАДОУ детский сад «Кораблик»

ЭКСКУРСИЯ НА КУХНЮ ДЕТСКОГО САДА.



Воспитатель Уткина М.Е.

Цель. Формировать представление детей о назначении кухни в детском саду.

Образовательные задачи.

1. Познакомить с профессией повар, его трудовыми процессами, с предметами – помощниками.
2. Закрепить знания о столовой посуде.

Развивающие задачи.

1. Развивать зрительное восприятие, диалогическую речь.
2. Способности к анализу и обобщению.

Воспитательные задачи.

Воспитывать уважение к труду.

Совместная деятельность воспитателя с детьми.

1. Экскурсия на кухню.
2. Беседа о поваре.
3. Рассматривание картин, иллюстраций, чтение художественной литературы.
4. Дидактические и настольные игры.
5. С/р игры «готовим борщ», «приглашение в гости», «готовим компот для куклы кати»
6. Пальчиковые игры «Салат», «Капуста»
7. Беседа о овощах.
8. Отгадывание загадок о посуде, овощах и фруктах.
9. Раскрашивание раскрасок «овощи», «фрукты», «посуда», «все работы хороши».
10. **Интеграция образовательных областей.**
Коммуникация, Труд, Познание.



В группу заходит младший воспитатель Ирина Васильевна, приносит завтрак и говорит. Ребята, вам передали письмо от повара.

Воспитатель. Давайте прочитаем, что там написано.

Ребята, нас с вами приглашают в гости на кухню детского сада. А кто из вас знает, для чего нужна кухня в детском саду.

Дети. Кухня нужна для того, чтобы готовить кушать.

Воспитатель. Правильно, для того, чтобы готовить еду.

Я предлагаю вам сначала позавтракать, а потом отправиться в гости на кухню, и поблагодарить нашего повара за вкусный и полезный завтрак. **Дети.** Хорошо.

Воспитатель. Давайте вспомним как нужно вести себя в гостях?

Дети. Со всеми поздороваться, не шуметь, сказать спасибо за приглашение, ничего не трогать без спроса и т.д.

Воспитатель. Правильно, ну что же, давайте отправимся в гости.

Ребята вот мы с вами около кухни, принохайтесь, как вкусно пахнет.

Воспитатель. Это кухня, хочу ещё раз напомнить, что это место повышенной опасности, ведь в кухне находятся горячие плиты, острые предметы, горячая еда поэтому, очень прошу вас, быть осторожными. Вот мы и на кухне, вот наш повар – Елена Васильевна очень ловко чистит ножиком морковку, сыр на крупной терке трет.

взад – вперед да взад – вперед. Суп мешает поварешкой и толкушкой мнет картошку, режет ножиком укроп: вжик – вжик – вжик и в миску оп! Получилось вкусно что бы. Лично с блюд снимает пробы, чтобы наша детвора. Была сытая всегда!

Дети. Здравствуйте!

Повар. Здравствуйте ребята.

Воспитатель. Загадываю загадку детям.

- поскорей ответьте, дети.

Кто же лучше всех на свете? Вас сумеет угостить.

Напоить и накормить?

Дети. Повар.

Повар. Угадали! Молодцы! Я как раз и есть повар.

Меня зовут Елена Васильевна, а кухня – это моё рабочее место, еще кухню называют пищеблок, где мы с моим помощником каждый день готовим для вас вкусную еду.

Ребятки, что вы сегодня ели на завтрак?

Дети. Кашу.

Повар. Правильно ребятки, посмотрите какая у меня большая кастрюля для каши, не такая как у вас дома, а намного больше, поэтому, что мне приготовить пиццу на большое количество человек, нужна кухонная посуда разная мытье фрукты мы складываем в специальный таз, а дома ваша мама использует для этого небольшую миску или тарелку, чтобы долить воду, используем ковш, а когда приходит ваш младший воспитатель, то с помощью большого половника, я наливаю

борщ в кастрюлю, но на кухне нам нужна не только кухонная посуда, но и разные полезные приборы и приспособления.

Обратите внимание, что у нас на кухне электрическая печь и духовой шкаф тоже намного больше, чем дома, для процеживания сваренных макарон нужен большой дуршлаг. Есть на кухне терки, чтобы натереть сыр или морковь для супа. И, конечно, на кухне не обойтись без ножей и разделочных досок.

Пальчиковая гимнастика «Салат».

Мы капусту рубим.

(ребром правой ладошки бьем по ладошке левой руки).

Мы морковь трём.

(кулачками правой руки трём о ладунку левой). Мы капусту солим.

(кончиками пальцев

солим). Мы капусту мнём.

(левая рука жмет правую).

Воспитатель. Дети, посмотрите, пожалуйста, из чего сделана почти вся посуда на этой кухне?

Дети. Из металла.

Воспитатель. Правильно. Значит вся посуда на кухне металлическая прочная, а еще металлическая посуда очень сильно нагревается и поэтому пользоваться ею надо очень аккуратно, одевать специальные варежки прихватки.

Воспитатель. Наша экскурсия заканчивается спасибо Елена Васильевна за ваш рассказ, за ваш нелегкий труд, за вкусные завтраки, обеды и ужины.

Воспитатель.

1. А у нас сегодня в группе. Будет новая игра:

Все девочки –

поварихи. А мальчишки

– повара. 2. Мы

халатики надели.

Колпаки на головах.

И кастрюльки с

черпаками. Разложили на столах.

3. Наши кубики –

картошка, А морковь –

карандаш.

Даже мячик станет луком.

Будет вкусным супчик

наш.

4. всё посолим, помешаем.

5. Мы сегодня

поварихи, По тарелкам разольём.

Мы

сегодня повара!

Кукол весело посадим.

Но тарелочки помоем.

И накормим перед сном.
игра.

Ведь закончилась

