

Экскурсия на кухню детского сада «Профессия — повар»

Цель: Познакомить детей с трудом повара.

Задачи:

Образовательные задачи:

Формировать начальные знания о профессии повара, его трудовыми процессами, с предметами – помощниками.

Развивающие задачи:

Закрепить знания о столовой посуде. Развивать умение организовать сюжетно – ролевые игры на основе имеющихся знаний.

Воспитательные задачи:

Воспитывать признательность и уважение к труду взрослых.

Ход экскурсии.

Беседа вовремя завтрака.

Воспитатель: А что у нас сегодня на завтрак? Хвалю детей за опрятность, за хороший аппетит. Понравилась ли вам каша?

Ребята, вы знаете, откуда завтрак появился в группе. Чьи добрые руки для вас готовят еду? *(ответы детей)*

Воспитатель: Хотите узнать, откуда Ирина Викторовна приносит для вас еду? Ребята, сегодня я вас приглашаю на экскурсию в одно из помещений нашего детского сада, которое расположено на первом этаже.

У входа к пищеблоку воспитатель говорит детям: Чувствуете, как вкусно пахнет? Кто, догадался, что это за место?

Дети: Это кухня.

Воспитатель: Правильно, 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.

Дети заходят на кухню, где их встречает повар, здороваются.

Повар: Здравствуйте дети. Меня зовут Ирина Викторовна. Это я для вас каждый день готовлю кушать, а кухня – это моё рабочее место, ещё оно называется пищеблок, где мы со Светланой Викторовной каждый день готовим для вас вкусную еду. Посмотрите какая у нас большая кастрюля для каши, не такая как у вас дома, а намного больше, потому, что нам нужно приготовить пищу для всех детей детского сада. *(рассказ сопровождается показом предметов)* Кухонная посуда нужна разная. Мытые 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 ваша няня, то с помощью большого половника, повар наливает суп в кастрюлю. А какой ваш любимый суп? *(борщ, рассольник, рыбный суп)* Но на кухне нам нужна не только кухонная посуда, но и разные полезные приборы и приспособления.

Вы увидели, что у нас на кухне две плиты и они тоже намного больше, чем дома, а посмотрите, сколько у нас тут холодильников, в них хранятся различные продукты.

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.

Воспитатель: Дети, посмотрите, пожалуйста, из чего сделана вся посуда на кухне?

Дети: Из металла.

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

Поблагодарите нашего повара за его рассказ, за его нелегкий труд, за вкусные обеды.

Приглашайте к нам в группу в гости.