

Егорова Л. А.

Тема: «Экскурсия на кухню детского сада» (старшая группа)

Цель: познакомить детей с трудом повара; расширить и закрепить знания о кухонной посуде.

Предварительная работа: беседа с поваром о предстоящей экскурсии; инструктаж детей о правилах поведения на кухне.

Ход экскурсии:

Вос-ль: Ребята, сегодня мы пойдем на экскурсию на кухню нашего детского сада, которая расположена на первом этаже. Кто может ответить: что такое «кухня»? (ответы)

Вос-ль: Кухня – это помещение, где готовят пищу. Хочу еще раз напомнить что это место повышенной опасности, ведь в кухне находятся горячие плиты горячая еда. Поэтому, прошу вас, быть очень осторожными: не толкайте друг друга, чтобы не обжечься об плиту или об кастрюлю.

Вос-ль: Проходите, ребята, нас уже ждут. Поздоровайтесь. Нас встречает главный повар – Любовь Михайловна и её помощник Наталья Викторовна.

Вос-ль: Любовь Михайловна, покажите нам, пожалуйста, ваше рабочее помещение.

Повар: Ребята, это помещение называется кухня. Здесь каждый день наши повара готовят для вас вкусную еду. Что вы ели сегодня на завтрак? (ответы) Приготовили кашу наши повара. Для этого они пришли в детский сад очень рано, когда и вы и ваши родители еще спали в своих теплых кроватях. Повар включила электрическую плиту и поставила на неё огромную кастрюлю. Затем налила в кастрюлю молоко, насыпала крупу, сахар и, помешивая большой поварешкой, стала варить для вас вкусную полезную кашу.

Вос-ль: Любовь Михайловна, покажите нам, пожалуйста, посуду в которой варят детям на завтрак.

Повар: Вот в этой большой кастрюле наши повара варят для детей какао.

Вос-ль: Дети, как вы думаете, почему на кухне детского сада такие большие кастрюли? (ответы детей) А у вас дома есть такие кастрюли? (ответы)

Почему? (ответы)

Вос-ль: Любовь Михайловна, а что сегодня ждет наш ребят на обед и ужин (ответ) А какая кухонная посуда будет использоваться поварами? (ответ) Какую кухонную посуду вы ещё используете, чтобы готовить еду?

Повар: 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 борщ в ведро для первого блюда. Нам на кухне нужна не только кухонная посуда, но и разные полезные приборы и приспособления. Для поджаривания котлет есть у нас специальная электрическая сковорода. Для чистки картофеля имеется картофелечистка. 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.

Вос-ль: Дети, почему на кухне детского сада несколько электрических плит (ответы детей) Скажите, чем отличаются плиты у вас дома от плит в детском саду? (ответы детей)

Вос-ль: А кто из вас может сказать, из какого материала сделана кухонная посуда? (ответы) Верно, почти вся посуда сделана из металла, значит кухонная посуда, какая? (ответы: металлическая, прочная)

Повар: Ребята, а я хочу вам напомнить о том, что металлическая кухонная посуда очень сильно нагревается и долго не остывает, поэтому наши повара и ваши мамы пользуются специальными прихватками, чтобы не обжечь руки об горячую посуду. Будьте и вы осторожны, когда заходите дома на кухню, в то время когда варится обед.

Вос-ль: Ребята, наша экскурсия заканчивается. Предлагаю каждому из вас назвать по одному предмету кухонной посуды, о которой нам рассказала Любовь Михайловна. (ответы детей)

Вос-ль: Поблагодарите наших поваров за их нелегкий труд, за вкусные обеды. Приглашайте в гости к нам в группу.

Отчёт посещения.



