

Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад «Малышок» г. Чадаана муниципального района
Дзун-Хемчикский кожуун7 Республика Тыва



Утверждаю
заведующий МАДОУ д/с «Малышок»
/Ондар Ш.Д./

Экскурсия на кухню
тема: «Наши любимые повара»

Воспитатель:
Ооржак Алдынай Багай-ооловна

Чадаана- 2024

Тема: Экскурсия на кухню.

Цель: Развивать у детей интерес и положительное отношение к продуктам питания.

Учить детей выбирать самые полезные продукты для здорового, рационального питания.

Воспитывать любознательность, чувство благодарности к поварам.

Предварительная работа: беседа с детьми о правильном питании, поиграть с детьми в кухню и готовку.

Ход экскурсии:

Воспитатель: - Сегодня мы пойдем на экскурсию к нашим поварам. У них есть отдельное здание. Мы с вами посмотрим, как нам готовят еду которую мы кушаем. (Идем на кухню, нас встречает повар)

Воспитатель: - Здравствуйте! Азиана Маадыр-ооловна, ребята пришли к вам, чтобы своими глазами увидеть, кто и где готовит для них вкусную и полезную пищу. А также, где хранятся у вас продукты питания.

Повар: - Здравствуйте! Я повар. Кухня – это моё рабочее место, ещё оно называется пищеблок, где мы с моими помощниками каждый день готовим для вас еду. Ребятки, что вы сегодня ели на завтрак?

Дети: - Кашу.

Повар: - Правильно ребятки, посмотрите какая у нас большая кастрюля для каши, не такая как у вас дома, а намного больше, потому, что нам нужно приготовить пищу на большое количество человек. Различные крупы для каш у нас хранятся в закрытых шкафчиках.

Фрукты и небольшое количество овощей мы храним в холодильнике, отдельно друг от друга. 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 кастрюлю. Молоко и творог хранятся тоже в холодильнике, но отдельно от других продуктов. Но на кухне нам нужна не только кухонная посуда, но и разные полезные приборы и приспособления.

Обратите внимание, 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.

Воспитатель: - Дети, посмотрите, пожалуйста, а почему наши повара одеты в костюмы?

Дети: - Чтобы не замараться.

Воспитатель: - Правильно, но еще повара одевают специальную одежду, чтобы в приготовляемую пищу не попала другая грязь.

Воспитатель: - Я хочу поиграть с вами в игру «Полезное- неполезное?»

Каша – полезная,

Газировка - неполезная,

Молоко – полезное,

Жевательная резинка – неполезная,

Свекла – полезная,

Борщ – полезный.

- Молодцы.

Воспитатель: - Наша экскурсия в пищеблоке заканчивается. Поблагодарите повара за его рассказ, за его нелегкий труд, за вкусные и полезные обеды.

Дети благодарят повара и уходят.

3. Заключительная часть

Дети заходят в группу.

Воспитатель: - Мы сегодня с вами закрепили знания о полезных продуктах питания. Посетили пищеблок и убедились, что вредных продуктов на нашей кухне в детском саду нет. Поэтому дома мы постараемся исключить из нашего рациона какие продукты?

Ответы детей:

Жевательную резинку, газировку, Чупа-чупс, много конфет;

Воспитатель: - Больше будем кушать какие продукты?

Ответы детей: овощи, фрукты, различные каши, супы, компоты, орехи, молоко, творог.

Воспитатель: Молодцы! Вам понравилось? (Дети отвечают)

