

«Экскурсия на кухню детского сада».

Конспект НОД по теме правильное питание для детей старшего дошкольного возраста.

Цель: Формирование представления детей о назначении кухни в детском саду.

Задачи:

- продолжать формировать знания и закрепить представления детей о правильном питании;
- развивать познавательную активность;
- развивать диалогическую речь;
- воспитывать уважение к труду взрослых.

В группу заходит младший воспитатель

- Ребята, вам передали письмо от повара.

Воспитатель: - Давайте прочитаем, что там написано! (*читает письмо*)

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

Ответы детей.

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.

Подойдя к кухне, воспитатель просит детей принюхаться. 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.

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

Воспитатель загадывает 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 Ольга Иннокентьевна, а кухня – это моё рабочее место, ещё оно называется 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 нас большая кастрюля для каши, не такая как у вас дома, а намного больше, потому, что нам нужно приготовить пищу на большое количество человек. 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 ваш младший воспитатель, то с помощью большого половника, повар наливает 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.

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 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.

Дети дарят повару подарок, сделанный своими руками, благодарят повара и уходят в группу.

В группе подводят итог экскурсии.

Воспитатель:- Ребята, а давайте приготовим обед для кукол.



