

Школа поваренки

Экскурсия на кухню

Детского сада «Золотая рыбка»

Воспитатель: Натфулина Е. Ф.

После завтрака, в рамках познавательного развития, мы с воспитанниками провели интереснейшую тематическую экскурсию на кухню!

Перед экскурсией была проведена беседа о правилах безопасного поведения на кухне.

Цель: познакомить детей с трудом повара; расширить и закрепить знания о кухонной посуде. Ребята отправились в увлекательное путешествие на кухню детского сада.

Дети познакомились с профессией повара, его работой. Во время посещения кухни детского сада, дети были поражены размерами посуды, в которой готовится еда для всех детей. Шеф-повар познакомила и показала оборудование, облегчающее труд поваров, подвела детей к мысли, о том, что необходимо учиться, чтобы вкусно готовить. Благодаря экскурсии дети расширили свои знания, обогатили игровой опыт, прониклись уважением к профессии повара и его значимости труда. Дети слушали очень внимательно и с интересом рассматривали предметы на кухне. После экскурсии дети сами с воспитателем поиграли в сюжетно-ролевую игру «Повара», в игрушечных кастрюлях, из резиновых овощей, получился изумительный суп для кукол.

Тема: Виды нарезки овощей

Цель: знакомить детей с профессией повар, особенность труда на кухне. Учить разным способам овощной нарезки.



Нарезка - соломка из моркови



Нарезка – соломка из картофеля



Нарезка - кружочки для картофельных чипсов



Нарезка – морковные кружочки



Нарезка – картофельные спиральки





Овощи натерты на терке

