Муниципальное бюджетное дошкольное образовательное учреждение

Промышленновский детский сад № 1 «Рябинка»

Конспект

непосредственно образовательной деятельности

по образовательной области «Позновательное развитие»

тема: **«Экскурсия на кухню детского сада»**

**Выполнила:**

Слекишина Галина Сергеевна, воспитатель группы раннего возраста «Капельки»

Промышленновский муниципальный район 2019

Цель: ознакомление детей с профессией – повар; дать знания о кухонной посуде.

Задачи: 1. Познакомить детей с профессией – повар.

 2. Учить отвечать на вопросы взрослого.

 3. Расширить знания о кухонной посуде и её величине.

Предварительная работа: Рассматривание иллюстраций кухонная посуда;

Беседа о том , кто готовит еду дома; чтение К.И. Чуковского «Федорино горе».

ХОД ЭКСКУРСИИ

Воспитатель: Ребята скажите мне, что мы делали перед тем, как сели на занятие?

Дети: Кушали.

Воспитатель: Правильно мы завтракали. А что вы кушали?

Дети: Кашу.

Воспитатель: Молодцы. А знаете откуда принесла кашу наша Юля? А принесла она кашу из кухни. И я хотела бы пригласить вас сегодня на кухню на экскурсию.

А сейчас мы построимся паровозиком и поедем на кухню.

( Возле кухни остановился паровозик.)

Воспитатель: Ребята нас там уже ждут. Войдя не забудьте поздороваться.

Дети: Здравствуйте.

Повар: Здравствуйте ребята.

Воспитатель: Вот это кухня. Посмотрите какая она большая. Здесь работает повар, зовут её тётя Кристина. Она готовит пищу для всех детей , которые ходят в наш детский сад.

Воспитатель: т.Кристина расскажите пожалуйста в чем и где вы готовите еду.

Повар: Ребята посмотрите какие кастрюли находятся у меня на кухне?

Дети: Большие .

Повар: А ваши мамы дома готовят в каких кастрюлях?

Дети: В маленьких.

Повар: Вот в таких больших кастрюлях , я для вас варю кашу, суп, компот, что бы хватило еды для всех детей которые посещают садик.

Повар: А на чем я готовлю еду?

Дети: На печке.

Повар: Да на печке. Это большая электрическая печь. На ней можно готовить сразу суп, кашу , компот. Но работать возле печи нужно очень осторожно, печь очень горячая и еда , которая готовится на ней, тоже очень горячая. Чтобы разложить или разлить горячую еду по маленьким кастрюлям я использую вот такой кухонный предмет (показывает половник), а называется он половник.

Повар: Посмотрите ребята, а что это такое?

Дети: Нож.

Повар: А знаете для чего нужен нож повару?

Дети: Резать.

Повар: Правильно, чтобы чистить картошку , морковку, лук, резать хлеб, капусту . Ножи бывают разные: большие и маленькие, посмотрите. С ножами работать надо тоже осторожно, они очень острые, можно порезать пальчики, поэтому детям ножи брать нельзя.

Воспитатель: Вот ребята и закончилась наша экскурсия. Давайте поблагодарим т .Кристину за экскурсию по кухне.

Дети: Спасибо т. Кристина.

Воспитатель: А нам пора возвращаться в группу.

Дети выходят строятся паровозиком и едут в группу.

Воспитатель: Ребята, где же мы были с вами сейчас?

Дети: На кухне.

Воспитатель: А что видели там?

Дети: Кастрюли большие, печку, ножи, половник(поварешку).

Воспитатель: Понравилось вам ребята на кухне?

Дети: Да.

Воспитатель: Повар - это профессия очень нужная. Тётя Кристина старается готовить для нас очень вкусно, и мы будем благодарить её съедая все, что она приготовит.