Муниципальное дошкольное образовательное учреждение

«Детский сад №4 «Радуга»

Проект

Знакомство с профессией «Повар»

Автор проекта : Изранова С.С.

г. Междуреченск

**Вид проекта**: групповой, игровой, комплексный

**Тип проекта:** информационно- ориентированный

**Сроки проекта** : краткосрочный

**Участники проекта**: дети второй младшей-средней группы, родители воспитанников, педагоги.

**Актуальность темы проекта:**

Дети младшего дошкольного возраста находятся у истоков познания окружающего мира. Начиная с младшего дошкольного возраста проводится работа по ознакомлению с окружающим миром. Именно детям этого возраста свойственна большая эмоциональная отзывчивость. Чрезвычайно важно не упустить момент для воспитания в них добрых чувств к окружающим людям и формированию положительного отношения к труду, что является главной целью образовательной области труд.

Таким образом, формирование первичных представлений о труде взрослых начинается со знакомства с трудом сотрудников детского сада: трудом помощника воспитателя, медсестры, повара, дворника, шофера, постоянно подчеркивая их заботу о детях.

Главная задача нас, как воспитателей – вызвать у детей чувство уважения к людям труда, желание оказать им посильную помощь, как например: все съедать за обедом, чтобы порадовать повара. В беседе с детьми мы попытались выяснить знают ли дети:

Кто такой повар?

Что он делает?

Какими предметами помощниками пользуется?

Но пришли к выводу, что существует недостаточная информированность детей о профессии повара.

**Этапы проекта:**

**1 этап Поисковый.**

**Цель:**

 Дать представление детям о профессии повара.

**Задачи:**

 1. Познакомить с профессией повар, его трудовыми процессами, с предметами – помощниками.

2. Закрепить знания о столовой посуде.

3.Воспитывать уважение к труду.

4. Формировать у детей навыки безопасного обращения с инструментами на кухне.

5.Развивать любознательность и интерес к профессии.

**Предполагаемые итоги реализации проекта**.

1.Знание детьми информации о профессии повар.

2.Понимание детьми значимости данной профессии.

3.Умение организовать сюжетно – ролевые игры на основе имеющихся знаний.

4.Проявление признательности и уважения к труду взрослых. 5. Знают и называют посуду и инструменты, которыми пользуется повар при приготовлении пищи.

**2 этап Аналитический.**

**Разработка проекта:**

**1.Создать развивающую среду:**

- пополнить уголок «кухня» -внести атрибуты: фартуки, посуду, овощи, фрукты.

- внести дидактические и настольные игры: «Профессии»; «Варим компот»; «Кто что делает»; «Чудесный мешочек»; «Что лишнее?»; «Овощи и фрукты», «Пирожки», «Ждём гостей», «Кому что нужно для работы?».

-  пополнить библиотечку книгами Б. Заходер «Все работы хороши»; В. Маяковский «Кем быть?»; К. Чуковский «Федорино горе».

- оформить  альбом «Стихи о поваре». **2.      Организовать занятия**:

-социально – коммуникативное развитие (знакомство с профессией повар), -речевое развитие (разучивание стихотворений, чтение художественной литературы), - рассматривание картины повар, - художественно-эстетическое развитие «Яблоки на тарелочки», «Корзина с печеньем» (аппликация), «Одень повара», «Печем баранки и крендельки» (лепка). - физическое развитие (Физкультминутки)

**3.      Совместная деятельность воспитателя с детьми:**

- экскурсия на кухню,

- беседа о поваре,

- рассматривание картин , иллюстраций,

- чтение художественной литературы,

- дидактические и настольные игры,

- пальчиковые игры

- разучивание стихотворений о поваре,

- беседа о овощах ,

- отгадывание загадок о посуде,  овощах и   фруктах.

- рассказы детей «Как готовит моя бабушка».

**4.Самостоятельная деятельность детей**

- рассматривание картин, иллюстраций,

- раскрашивание раскрасок «Овощи – фрукты», «Посуда», «Все работы хороши».

- настольные и дидактические игры « Профессии», «Овощи – фрукты»,  «Варим компот», «Кто что делает?», «Чудесный мешочек», «Что лишнее?», «Пирожки», «Ждём гостей», «Кому что нужно для работы?».

**5.      Взаимодействие с семьёй**.

- совместное изготовление атрибутов для сюжетно – ролевой игры«Повар»;

- пополнить уголок «кухня» посудой, овощами, фруктами;

- подборка стихов о профессии повар.

**3 этап Практический.**

|  |  |
| --- | --- |
| ***1 Формы работы/ НОД*** | ***Содержание и цели*** |
| ***Речевое развитие*** | Разучивание стихотворений о поваре, чтение художественной литературы, рассматривание картины «Повар»  Цель: Учить внимательно, слушать и наблюдать, формировать способность детей к диалогической речи; учить отвечать на вопросы словом и предложениями, состоящими из 3-4 слов; активизировать словарь по теме; воспитывать уважительное отношение к труду повара.  Отгадывание загадок о посуде, овощах, фруктах  Цель: учить детей отгадывать **загадки, развивать память**, образное мышление.  Чтение сказки К. Чуковский «Федорино горе»  Цель: Формировать навык использования в активной речи грамматически правильно поставленной фразы. Активизировать словарь по теме:  «Посуда». Продолжать учить детей отвечать на вопросы, побуждать к участию в беседе. |
| ***Социально – коммуникативное развитие***  ***Познавательное развитие*** | **Знакомство с профессией повар (рассматривание картин и иллюстраций)**  **Цель:** развивать познавательную активность, **развивать** познавательную активность, интерес к окружающему миру, воспитывать уважительное отношение к труду взрослых. |
| ***Художественно-эстетическое развитие*** | «Яблоки на тарелочке», «Корзина с печеньем» (аппликация)  Цель: закреплять умения создавать изображения аппликативным способом, учить раскладывать и наклеивать готовые формы, накладывая их одну на другую, развивать самостоятельность, инициативу, творческую фантазию, развивать воображение, чувство композиции, мелкую моторику, воспитывать уважение к людям труда, их деятельности и ее результатам.  «Одень повара» (коллективная работа), «Печем баранки и крендельки» (лепка). Цель: Закрепить знания детей о профессии повар, учить передавать форму предметов при лепке, используя приемы раскатывания, вдавливания, сплющивания, присоединения частей пластилина к изделию. |
| ***Физическое развитие*** | Физкультминутка:  Повар варит кашу. (Имитация с вращением кистей рук) Плащ портниха шьет. (Махи руками) Доктор лечит Машу. (Открыть и закрыть ротик, высунув язычок) Сталь кузнец кует. (Хлопки) Дровосеки рубят. (Махи с наклонами ) Строят мастера. (Имитация с прыжками вверх) Что же делать будет, (Поднимание плеч) Наша детвора?  Ну-ка, дайте нам продукты (кладут ладошка на ладошку) Мясо, яйца, сухофрукты (загибают пальчики) И получится тогда Очень вкусная еда. (гладят по животику)  Цель: Совершенствование общей моторики, выработка четких координированных движений во взаимосвязи речи, внесение эмоционального заряда. |

|  |  |
| --- | --- |
| **2. Совместная деятельность с детьми в режимных моментах.** | 1. Дидактические  и настольные игры «Профессии», «Варим компот», «Кто что делает», «Чудесный мешочек», «Овощи и фрукты», «Что лишнее?»  2. Экскурсия на кухню.  3.Разучивание стихотворений о поваре. 4. Рассказ детей «Как готовит моя бабушка».  5. Чтение художественной литературы В. Маяковский «Кем быть?», К. Чуковский «Федорино годе», Б. Заходер «Все работы хороши».  6.Отгадынивае  загадок об овощах, фруктов, посуде.  7.Пальчиковые игры «Салат», «Компот», «Апельсин» , «Бабушка кисель варила» |
| **3.Самостоятельная деятельность.** | 1. Раскрашивание раскрасок «Овощи – фрукты», «Посуда», «Все работы хороши».  2.Настольные и дидактические игры «Профессии», «Варим компот», «Кто что делает», «Чудесный мешочек», «Овощи и фрукты», «Что лишнее?» , «Ждём гостей», «Кому что нужно для работы?» |
| **4. Взаимодействие с семьёй.** | 1.Пополнить уголок «кухня» посудой, овощами, фруктами.  2. Подборка стихов о профессии повар. |

**4 этап Презентация проекта.**

1. Выставка «Самая красивая тарелка».

2.Представление альбома «Стихи о поваре».

3 Открытое занятие «Знакомство с профессией «Повар»

**5 этап Контрольный.**

* Беседа с детьми о профессии повар.

**Приложение**

Пальчиковая гимнастика

**«Апельсин»**

Мы делили апельсин,

Много нас, а он один.

(пальцы соединены широко, как будет держат мяч)

Эта долька для ежа. (скрестить мизинцы)

Эта долька для чижа. (безымянные)

Эта долька для утят.(средние)

Эта долька для котят. (указательные)

Эта долька для бобра. (большие)

А для волка кожура. (запястья соединить, пальцы врозь)

Он сердит на нас, беда! (зубы из пальцев)

Разбегайтесь кто куда! (руки прижали к ушам)

**Пальчиковая гимнастика «Салат»**

Мы капусту рубим, .(ребром правой ладошки бьём по ладошки левой руки)

Мы морковку трём, (кулачком правой руки трём о ладошку левой)

Мы капусту солим, (кончиками пальцев солим)

Мы капусту мнём. (левая рука жмёт правую) .

**Пальчиковая гимнастика «Компот»**

Будем мы варить компот

Фруктов нужно много. Вот!

(Левую ладошку делают «ковшиком», указательным пальчиком правой руки в нем мешают)

Будем яблоки крошить,

Грушу будем мы рубить,

Отожмем лимонный сок,

Слив положим и песок. (загибают пальчики, начиная с большого)

Варим, варим мы компот,

Угостим честной народ. (Левую ладошку делают «ковшиком», указательным пальчиком правой руки в нем мешают).

**«Бабушка кисель варила»**

(Правая рука «помешивает кисель».)

На горушечке,

(Кончики пальцев правой и левой руки соединяются, руки расходятся под углом (гора)

В черепушечке

(Округленные ладони, смыкаясь, образуют горшок-черепушечку.)

Для Андрюшечки (Аленушки).

(Ладонь правой руки ложится на грудь.)

Летел, летел соколок

(Ладони скрещиваются, большие пальцы рук закрепляются друг за друга.)

Через бабушкин порог. Вот он крыльями забил,

(Скрещенные ладони помахивают, как крылья.)

Бабушкин кисель разлил,

(Руками несколько раз ударить по бокам.)

У старушечки

На горушечке.

(Вытянуть руки вперед и вниз, пальцы растопырить.)

Бабуля плачет: «Ай-ай-ай! »

(Руки вновь показывают горку.)

«Не плачь, бабуля, не рыдай! »

(Руки «утирают слезы».)

Чтоб ты стала весела,

(Указательный палец правой руки «грозит бабке».)

Мы наварим киселя

(Правая рука снова «помешивает кисель».)

Во-о-от столько!

(Руки разводятся широко в стороны.)

**Стихи о профессии «Повар»**

Повар, повар, кулинар,  
У тебя чудесный дар!  
В ярко-белом колпаке  
Ты мешаешь в котелке.  
Всех ты можешь накормить,  
Вкусным блюдом удивить,  
Так, что пальчики оближешь!  
Лучше повара не сыщешь!

**Повар**

А у нас сегодня в группе

Будет новая игра:

Все девчонки – поварихи,

А мальчишки – повара.

Мы халатики надели,

Колпаки на головах.

И кастрюльки с черпаками

Разложили на столах.

Наши кубики – картошка,

А морковка – карандаш.

Даже мячик станет луком –

Будет вкусным супчик наш.

Всё посолим, помешаем,

По тарелкам разольём.

Кукол весело посадим

И накормим перед сном.

Мы сегодня поварихи,

Мы сегодня повара!

Но тарелочки помоем,

Ведь закончилась игра.

**ЗАГАДКИ**

Он растет на грядке, чтобы

Разбежались все микробы.

Ты простыл, голубчик?

Съешь хотя бы зубчик. **(Чеснок)**

Он зеленый, презеленый,

Просто загляденье.

Он и свежий и соленый

Просто объеденье **(Огурец)**

Она важней всех овощей

Для винегрета и борщей (Свекла)

Не книга, а с листочками.

Кто любит щи, меня там ищи (Капуста)

Сидит девица в темнице, а коса на улице. (Морковь)

Отлежал себе бочок

Желтый и пузатый…(Кабачок)

Полюбуйся, посмотри -

Полюс северный внутри!

Там сверкает снег и лед,

Там сама зима живет. (Холодильник)

Четыре синих солнца

У бабушки на кухне,

Четыре синих солнца

Горели и потухли.

Поспели щи, шипят блины.

До завтра солнца не нужны. (Газовая плита)

Сама не ем, а людей кормлю. (Ложка)

Среди ложек я полковник.

И зовут меня… (Половник)

Под крышей - четыре ножки,

Над крышей - суп да ложки. (Стол).

Жесткая, дырявая,

Колючая, корявая.

Что ей на спину положат,

Все она тотчас изгложет. (Тёрка)

Закипит – исходит паром,

И свистит, и пышет жаром,

Крышкой брякает, стучит.

- Эй, сними меня! – кричит. (Чайник)

**Физкультминутка «Собираем урожай на даче»**

Программное содержание: развивать ориентировку в пространстве; умение ритмично, в едином темпе выполнять упражнения в соответствии с зарифмованным текстом; эмоционально окрашивать свои движения; поднять эмоциональный тонус детей с помощью совместной деятельности.

Уезжаем мы на дачу (Дети строятся в колонну.)

Чтоб собрать там урожай. Забирай с собой корзины и в вагончики вставай. Электричка быстро мчится, (Идут с ускорением темпа.)

Станцию не прозевай. «Тук-тук-тук» — стучат колеса. Друг за другом поспевай!

Замедляем темп движенья, (Идут медленнее, перестраиваются.)

Остановка впереди. Кто на дачу собирался? Побыстрее выходи! Поле целое картошки. (Выполняют наклоны.)

Будем мы ее копать. Снизу поддевать лопатой и в ведерко собирать. Помидоры — овощ нежный. (Приседают.)

Чтоб сорвать его, присядь. Осторожно с ветки каждой помидоры надо рвать. Высоко висят на плетях (Вытягиваются вверх.)

Молодые огурцы. Сверху собери сначала, ну а плети подвяжи. Вот капуста раздобрела, (Сидя, наклоняются вперед.)

До чего же, хороша! Кочаны вы срежьте снизу и сложите не спеша. Где растет морковь и свекла? (Поворачиваются в стороны, разводя руки.)

Покажите мне, друзья. Справа грядка, слева грядка. Вижу их теперь и я. Так устали мы на даче, (Лежа, поднимают и опускают руки и ноги.)

Что свалились на траву. Кажется, что от работы Просто я сейчас умру. Но вернулись быстро силы. (Идут по кругу.)

Чистым стал наш огород. Овощи в подвал мы сложим, чтоб хранились целый год

**Конспект занятия: Рассматривание картины «Кукла Маша кушает»**

Цель. Помочь детям понять содержание картины; в процессе рассматривания активизировать речь детей; формировать умение договаривать слова, небольшие фразы.

Оборудование: мольберт, картина «Кукла Маша кушает» (серия «Кукла Маша» составитель Л.Б.Фесюкова), игрушки (чашка, тарелка, блюдце, ложка, вилка, нож, кастрюля, чайник), чудесный мешочек.

Предварительная работа: была проведена работа с знакомством посуды и их предназначения.

Содержание:

Дети сидят на стульчиках полукругом на ковре. Перед ними стоит мольберт с закрытой картиной.

Воспитатель сообщает детям:

-Я сегодня покажу Вам интересную картину, как кукла Маша кушает.

Воспитатель показывает детям картину «Кукла Маша кушает» (серия «Кукла Маша» составитель Л.Б.Фесюкова), дает возможность рассмотреть картину.

 -Посмотрите, как красиво сидит Маша за столом. Что перед ней? (Ответы детей)

-Правильно тарелочка с супом, салфетка. А если кукла Маша ест суп, как вы думаете она обедает или завтракает? (Ответы детей)

-Правильно, Маша обедает. А что держит Маша в руке? (Ответы детей)

-Правильно, ложку.

А у нас есть **ложка**   
Волшебная немножко.  
На тарелочке – еда.  
Не оставит и следа!  
Кликнем ложку нашу –   
Подберет всю кашу!

-Маша умеет есть сама? (Ответы детей)

-Да Машенька старается есть сама, аккуратно, красиво. А вы ребята умеете сами есть суп? (Ответы детей)

-Молодцы. Какой ручкой Маша держит ложку, покажите.

- Покажите, как вы кушаете ложечкой. Где сидит Маша? (Ответы детей)

-Кто рядом с Машей? (Ответы детей)

-Что делает Девочка Таня? (Ответы детей)

- Для чего нужны салфетки? (Ответы детей)

Воспитатель предлагает поиграть в игру «Чудесный мешочек» на тему посуда. Дети достают из «Чудесного мешочка» посуду и называют для чего она нужна.

Воспитатель благодарит детей.

**Конспект занятия:            « Украсим тарелочку»**

 Цели занятия:

1. Формировать умение наклеивать готовые формы (круги) в определённой последовательности по краю и середине.
2. Упражнять в равномерном намазывании деталей клеем.
3. Развивать координацию движений рук, мелкую моторику.
4. Развивать композиционные навыки, цветовосприятие.

Материалы:

   Круглая основа диаметром15 см, готовые формы (круги, овалы разного цвета и размера), клей, кисть, клеёнка, тряпочка.

Подготовка к работе

 Рассмотреть вместе с детьми расписные тарелки. Выложить несколько вариантов узоров из мозаики на круглой основе .

Содержание:

   Предложить детям:

1. Рассмотреть аппликацию в виде тарелок круглой и овальной форм, украшенных геометрическими фигурами в определённой последовательности.
2. Рассмотреть готовые фигуры на подносах.
3. Расположить готовые элементы украшения на листах круглой (овальной)формы: готовые формы разместить по краю, чередуя по форме, цвету, размеру.
4. Наклеить.

Цвет. Форма, величина готовых фигур могут быть различны.

Подведение итогов.Оформить выставку тарелочек.

**Дидактические игры**

**«Чудесный мешочек»**

Цель: нахождение предметов на ощупь по инструкции педагога.

Оборудование: непрозрачный мешочек и мелкие предметы (Ложки, вилки, половник, тарелка, бокал, и др.).

Содержание: игра проводится в парах. У каждого участника - непрозрачный мешочек, наполненный мелкими предметами. Игроки должны как можно быстрее найти на ощупь и достать названный педагогом предмет.

**«Пирожки»**

Цель: развитие осязательных ощущений руки.

Оборудование: пирожок - две склеенные поролоновые пластины, между которыми находится начинка (вклеен горох, фасоль или греча).

Содержание: педагог дает ребенку пирожок. Ребенок, сдавливая большим и указательным пальцами поролон, должен определить и сказать, какая начинка в пирожке.

Лучше предложить несколько пирожков с разной начинкой.

**«Что лишнее».**Цели и задачи: Развивать умение детей различать в предметах одинаковое и разное. Развивать внимательность, умение обобщать. Развивать связную речь.  
Имеются игровые поля с изображением продуктов питания, необходимых для приготовления различных блюд. На каждой карточке один лишний предмет.  
Игра: Предложить детям внимательно посмотреть на карточки и определить, что на этих карточках лишнее, объяснить почему.   
**Словесная игра «Варим компот»**Цели и задачи: Развитие внимания, активизировать употребление прилагательных, расширение словаря.  
Ведущий говорит:  
Сегодня мы будем варить компот, я буду называть ягоды и фрукты, а вы мне скажете, какой компот из них получится.

Например:  
Клубника – клубничный, малина – малиновый, ежевика – ежевичный, яблоко – яблочный, груша – грушевый.  
Примечание: так же можно играть и в другие словесные игры: Варим суп, делаем салат, печём пирог и т.д.

**Словесная игра «Ждём гостей»**Цели и задачи: Развитие внимания, закрепление названий посуды, расширение словаря.  
Ведущий говорит:  
Сегодня к нам придут гости. Давайте накроем праздничный стол.  Я буду называть вам угощение или продукты, а вы мне скажете, куда нужно это положить.  
Например:  
Сахар – в сахарницу, конфеты – в конфетницу, масло – в маслёнку, хлеб – в хлебницу, фрукты – в вазу и т.д.

**"Кому что нужно для работы?"**

 Цель: Закрепить употребление винительного падежа имён существительных.   
Повару нужны (что?) - кастрюля, поварёшка...   
Учителю нужны (что?) - мел, указка...   
Доктору нужны (что?) - бинт, вата и т.д.

**"Кто что делает?"**

ЦЕЛЬ: Учить подбирать действия к существительным.   
Повар - варит;   
Учитель - учит;   
Воспитатель - воспитывает;   
Доктор - лечит и т.д.

**“Профессии”**

Цель. Формировать умения называть профессии и действия, которые совершаются ими.

Ход игры.

Вы задаете ребенку вопрос: " Что делает…..?" и называете представителя любой профессии, а ребенок отвечает. Поначалу лучше брать профессии, из которых следует ответ - воспитатель воспитывает, пекарь печет, уборщик убирает. Перемежайте хорошо знакомые профессии с незнакомыми, заодно расскажите о неизвестных ребенку профессиях. Интересно получается, если спросить подряд "Что делает врач?", "Что делает ветеринар?" (разобрать разницу), а затем так же "учитель" и "ученый". От детей иногда слышишь интересные версии.

**"Овощи и фрукты"**

Цель: Формировать умения детей различать фрукты и овощи на ощупь, называть и группировать их; ориентироваться на окончания слов при согласовании существительных и

прилагательных в роде.

.

Ход игры:

«У меня в «Чудесном мешочке» лежат овощи и фрукты. Мы будем учиться различать их на ощупь», - говорит педагог.

Вызванный ребенок на ощупь выбирает один предмет и, не вынимая руки из мешочка, сообщает, что он нашел («Я нашел морковку»), затем показывает овощ (фрукт) детям.

Если овощ был назван правильно, педагог оставляет его на столе, при этом ребенок должен сказать, куда следует положить предмет — на тарелку или в вазу. (Если ребенок ошибся, овощ кладется обратно в мешочек.) Дети рассматривают овощ, определяют его цвет, форму. «Вот какую чудесную морковку нашел Никита,— говорит педагог и уточняет,— она какая?» («Длинная и толстенькая, оранжевая»,— хоровой ответ и 1—2

индивидуальных.)

**Конспект занятия по ознакомлению с окружающим миром «Экскурсия на кухню детского сада»**

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

Предварительная работа: инструктаж детей о правилах поведения на кухне.

Ход экскурсии:

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

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.

Проходите, ребята, нас уже ждут. Поздоровайтесь. Нас встречает главный повар – Анастасия Витальевна и её помощник Мария Александровна.

Анастасия Витальевна, покажите нам, пожалуйста, ваше рабочее помещение.

Повар : Ребята, это помещение называется кухня. Здесь каждый день мы готовим для вас вкусную еду. Что вы ели сегодня на завтрак? (ответы) Приготовили кашу мы, повара. Для этого мы пришли в детский сад очень рано, когда и вы и ваши родители еще спали в своих теплых кроватях. Я 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.

Анастасия Витальевна, покажите нам, пожалуйста, посуду в которой варят детям на завтрак.

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

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

Анастасия Витальевна, 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 морковку для супа. И, конечно, на кухне не обойтись без ножей и разделочных досок. (Рассказ сопровождается показом)

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)

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 приходите дома на кухню, в то время когда варится обед.

Ребята, наша экскурсия заканчивается. Предлагаю каждому из вас назвать по одному предмету кухонной посуды, о которой нам рассказала Анастасия Витальевна. (Ответы детей)

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