

Петелинский детский сад «Ласточка»  
Воспитатель группы: Вингалова Светлана Александровна.

### **КОНСПЕКТ Экскурсия «Полезные продукты на кухне» в младшей группе**

Задачи: Закрепить знания о профессии - повар; расширить знания о полезных продуктах. Развивать мышление, память, воображение, речь у детей при ответах на вопросы.

Воспитывать уважение к труду.

#### **Ход экскурсии:**

Сюрпризный момент: Воспитатель вносит в группу поднос накрытый полотенцем.

**Воспитатель:** Ребята, как вы думаете, что спрятано под полотенцем?

**Д:** Конфеты, игрушки, подарки.

**Воспитатель:** Давайте посмотрим, что тут лежит?

**Воспитатель:** (*снимает полотенце*) Посмотрите, здесь лежит крупа, пакет молока, пачка масла, сахар.

Потрогайте упаковку продуктов руками, скажите какие они?

**Д:** Холодное, твердое масло. Сахар сыпучий, гречка острая, коричневая, молоко в пакете, жидкое.

**Воспитатель:** Как вы думаете, кто передал нам это?

**Д:** Дедушка, бабушка, мама, папа

**Воспитатель:** Может эти продукты, заблудились? Кому же их надо вернуть?  
А что можно приготовить из этих продуктов?

**Д:** Вкусную кашу.

**Воспитатель:** Правильно. Ребята, а кто готовит у вас дома?

**Д:** Мама, бабушка

**Воспитатель:** А как вы думаете, кто готовит для всех нас в детском саду?

**Д:** Тетя повар.

**Воспитатель:** Правильно, повар. И сегодня мы пойдем на экскурсию, на кухню нашего детского сада, которая расположена на первом этаже. Для этого мы должны надеть специальную одежду, чтобы не принести микробы на кухню. (*Переодеваются*)

**Воспитатель:** (*Перед входом на кухню*) Ребята мы подошли с вами к **кухне детского сада**, хочу напомнить вам, что **кухня – это помещение**, где готовят пищу и в **кухне** находятся горячие плиты и кастрюли, поэтому, прошу вас, быть очень осторожными: не толкайте друг друга, чтобы не обжечься.

**Воспитатель:** Проходите, ребята, нас уже ждут. Поздоровайтесь.

**Д:** (*хором*) Здравствуйтесь!

**Воспитатель:** Нас встречает повар – Нина Ивановна, она покажет нам свое рабочее место и расскажет, как и где готовит для нас завтрак.

Повар: Ребятки, посмотрите, какая большая и светлая **кухня**. У вас дома тоже большая **кухня**?

Д: Нет, маленькая

Повар: А вот **кастрюли** в которых я варю суп, кашу, компот.

**Воспитатель**: Какие кастрюли в детском саду большие или маленькие?

Д: Большие.

**Воспитатель**: А дома, какие кастрюли большие или маленькие?

Д: Маленькие.

**Воспитатель**: Молодцы, все правильно. Мы вам принесли продукты, которые оказались у нас в группе.

Повар: Как же они у вас оказались, я их ищу, ищу, чтобы приготовить вам кашу.

**Воспитатель**: Где хранятся у вас продукты?

Повар: Овощи, фрукты хранятся на овощном складе, заморозка: мясо, рыба в холодильной камере, молоко, сметана, творог в холодильнике. Крупы в специальной таре на полках.

**Воспитатель**: Нина Ивановна, расскажите, как приготовить кашу на завтрак? (*рассказ повара*).

Спасибо вам за рассказ. Ребята, давайте покажем, как мы сварим кашу нашим друзьям.

**Эксперимент**:

Д: Сначала нужно промыть крупу, вскипятить молоко засыпать чистую крупу, посолить, посахарить. Когда крупа будет увеличиваться добавить масло. Вот и готова наша каша Гречневая. Приятного аппетита.

Спасибо Нине Ивановне, за интересную экскурсию.

Д: Спасибо!

**Воспитатель**: Ребята, мы сегодня с вами ходили на кухню и видели, как наш замечательный повар готовит для всех ребятшек детского сада вкусную и здоровую пищу. Повар – это нужная, важная и трудная профессия. Надеюсь, теперь, после этого увлекательного путешествия, вы ребята будите съедать все с еще большим удовольствием. А сейчас давайте вспомним, что мы видели на **кухне**?

На память о нашей экскурсии выложите из крупы «Горшочек каши» для Нины Ивановны.