

ПРОФЕССИЯ ПОВАР

Сегодня мы с тобой отправимся на новую экскурсию. Мы познакомимся с профессией повара.

Кто же такой повар? Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи. Как ты думаешь, кто может работать поваром? Поваром может работать любой человек, который любит готовить. А как ты думаешь это просто — готовить? Ты скажешь: «Конечно, ведь мои мама и бабушка готовят каждый день. И у них всё получается очень вкусно!».

На самом деле, готовить — это не простое занятие! Сварить две-три тарелки супа, поджарить немного картофеля несложно. Но сделать так, чтобы вкусными оказались 100 порций супа, сваренного в огромной кастрюле, приготовить по-настоящему вкусный обед для нескольких сотен людей — это очень сложно. Недаром, чтобы хорошо готовить, повара долго учатся.

А как ты думаешь, где может работать повар?

Сейчас мы с тобой отправимся в столовую. Что же такое столовая? Столовая — это большое помещение, в котором кушают. Столовая бывает и в детском саду, и в школе, и на заводе.



Повар детского сада

В небе звездочка искрится,
Спит клубком усатый кот,
Только повару не спится —
Повар затемно встает.
Каша булькает легонько,
И яичница шипит,
И под вкусный шум и гомон
В спальни входит аппетит.
Мы в столовой дружно сядем,
Как огромная семья.
Буду поваром в столовой —
Так сама решила я!

Примерный диалог:

В.: А ты когда-нибудь был в столовой?

Р.: Был.

В.: Тебе понравилось, как была приготовлена еда? Было вкусно?

Р.: Да.

В.: А кто же приготовил еду в столовой?

Р.: Повар.

В.: А во что одет повар? В обычную одежду или в специальную?

Р.: В специальную.

В.: Правильно, повар должен быть одет в белоснежный халат и колпак. Колпак прикрывает волосы повара, чтобы они не попали в еду. Ведь это очень неприятно обнаружить в кушанье волосы. Халат у повара всегда должен быть чистым и без карманов. В карманы складывают разные мелочи, а повару нельзя хранить в карманах мелочи (пуговицы, расчески, карандаши и пр.), так как они нечаянно могут попасть в пищу.

В.: А как ты думаешь, моет ли повар руки перед тем, как начать готовить?

Р.: Моет.

В.: Конечно! Повар перед приготовлением пищи обязательно моет с мылом руки, хорошенько споласкивает их водой и насухо вытирает полотенцем. Во время приготовления пищи повара тоже следят чистотой своих рук. Для этого на кухне всегда есть кран с холодной и горячей водой, лежит мыло, висит полотенце.

В.: А как ты думаешь, зависит ли наше здоровье и красота от того, что мы едим?

Р.: Да.

В.: Конечно зависит! Для того чтобы мы могли двигаться, учиться, работать, играть мы должны кушать. Ведь именно с едой мы получаем большое количество витаминов. В разных продуктах содержатся разные витамины, поэтому питание должно быть разнообразным. Многие продукты перед употреблением в пищу необходимо приготовить. Именно этим и занимаются повара.

Итак, мы отправляемся с тобой в столовую. Сегодня мы будем наблюдать за работой повара. В столовой для приготовления пищи есть особая комната. Как ты думаешь, как она называется? Ну, конечно, это кухня. Рано-рано утром встаёт повар. Раньше всех приходит он на свою работу, ведь ему нужно успеть приготовить завтрак. На кухне у повара есть предметы, которые ему помогают в готовке. Как ты думаешь, что это за предметы?



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 ножи,
На крыше - суп да ложки. (Стол)

Жесткая, дырявая,
Колючая, корявая.
Что ей на спину положат,
Все она тотчас изложет. (Тёрка)

Закипит - исходит паром,
И свистит, и пышет жаром,
Крышкой брякает, стучит.
- Эй, сними меня! - кричит. (Чайник)

Профессия ПОВАР (ПРИТЧА) Почему ученик вернулся

Собрались однажды философы и заспорили, какая профессия важнее. Один сказал:

- Учитель – нужнее всего. Без образования нельзя.
- Без строителей человеку негде будет укрыться, и человечество лишится прекрасных зданий, – заявил второй философ.
- Музыканты, художники и поэты делают нашу жизнь особенной. Искусство отличает человека от животных, – воскликнул третий философ.

Тут в разговор вмешался ученик и одновременно слуга хозяина дома.

- Многоуважаемые ученые, вы забыли о профессии повара.
- Тебе не положено вмешиваться в нашу беседу. Поварское дело – не искусство. Иди, готовь обед, – рассердился хозяин.

Ученик, молча, вышел из комнаты. В этот день обеда философы не дождались, ученик исчез. Пришлось хозяину самому готовить обед. К сожалению, после еды философы почувствовали себя плохо и разошлись по домам.

Хозяин нашел другого слугу. Прошло время, и философ – хозяин дома, заметил, что друзья перестали его посещать, а сам он после еды не способен был размышлять. Подумал философ, а потом уволил нового повара и послал бывшему ученику записку с одной фразой: « Поварское дело – не ремесло, а искусство ».

Вскоре ученые мужи снова стали собираться в доме философа. Обсуждение прерывалось только вкусным обедом, который готовил ученик.

- Поварское дело – не ремесло, а искусство, – говорил хозяин после обеда.



Вместе с поваром мы придём на кухню. Что же он будет готовить на завтрак? Что чаще всего едят на завтрак? Конечно, кашу. Повар тщательно промывает крупу и засыплет её в кипящее молоко, кашу обязательно нужно посолить и посластить. Каждый повар при готовке проявляет фантазию. Ведь в каждое блюдо он может добавить что-нибудь необычное. Например, в кашу он может положить изюм или курагу, и каша сразу же станет вкуснее.

А ещё нужно сварить вкусное какао. Повар всё успеет!

Ну, вот завтрак и готов. Скоро люди придут в столовую завтракать. Что же теперь нужно сделать повару?

Повар готовит тарелки и ложки, чашки, салфетки. А как только пришли в столовую люди - аккуратно раскладывает вкусную кашу в тарелки и разливает какао по чашечкам!

Не забывает повар, и улыбнуться всем, и пожелать приятного аппетита!

Но вот люди поели и ушли. Тут на помощь повару приходит посудомойщик. Кто же такой **посудомойщик** (*закрепляем слово*)? Это человек, который моет посуду. В его обязанности входит хорошо промыть посуду и разложить её по своим местам. Это очень тяжёлая и ответственная работа.

Что же теперь будет делать повар? Может быть отдыхать? Конечно же, нет. Ему ещё предстоит приготовить обед и полдник, а затем и ужин.

Ну, вот мы и побывали с тобой в столовой, а где же ещё может работать повар? Повар может работать в кафе и ресторане, в **кондитерской (кулинарии)**, на хлебозаводе.

В кондитерской работает повар – **кондитер** (*закрепляем слово*). Чем же занимается кондитер? Кондитер готовит сладкие, мучные блюда: пирожные, торты, пироги, конфеты.

На хлебозаводе работает **повар-хлебопёк** (*закрепляем слово*). Покупая в магазине хлеб и хлебобулочные изделия, мало кто задумывается о том, как и кем они были изготовлены. А изготовили их хлебопеки. Хлебозавод никогда не останавливает свою работу, хлебопеки работают и днём и ночью, в дневную и ночную смену. И всё это для того, чтобы на нашем столе в любое время был свежий хлеб.

Как ты думаешь, какие качества нужны, чтобы работать поваром?

У повара должна быть хорошая память, ведь он должен помнить, как готовить те или иные блюда, сколько и каких класть продуктов, какие подавать гарниры (т.е. овощи, каши) к котлетам, курице, рыбе, мясу. Повар должен быть чистоплотным.

Повар должен быть очень внимательным.

У повара должна быть хорошо развита фантазия, ведь повар не только готовит блюда, но и украшает их перед подачей на стол. А многие повара придумывают свои блюда, и дают им название.

Ну, вот мы и познакомились с профессией повар.

В следующий раз внимательно наблюдай за тем, как твоя мама готовит, может быть и ты подскажешь какую-нибудь интересную идею!



Дидактические игры.

Карточки «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.

ПРИМЕРЫ ИГР

Сюжетно ролевая игра «Столовая (Кафе)»

Задачи: Развивать у детей интерес и уважение к профессии повара. Воспитывать внимательное отношение к посетителям, культуру общения.

Роли: повар, повар-кондитер, посудомойщик, официант, посетители столовой.

Игровые действия:

Повар «готовит блюда» (накладывает на тарелочки игровые предметы), «наливает» напитки в чашечки, передаёт официантам.

Посетители приходят в столовую (кафе), внимательно рассматривают меню, спрашивают у повара (или официанта), что входит в состав блюд и делают заказ.

Официанты сервируют столы, предлагают меню.

Посетители кушают, выражают своё мнение по поводу блюд, вежливо общаются. Просят у официанта принести счёт и оплачивают его. Официант протирает столы после ухода посетителей.

Посудомойщица моет посуду, вытирает её салфеткой и складывает на место.



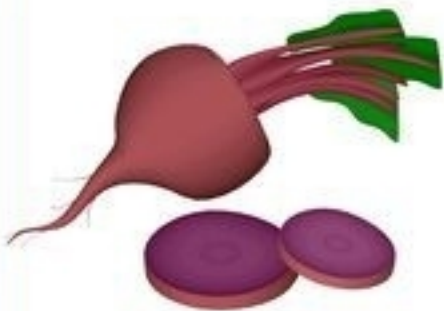
Варим компот

Что лишнее?



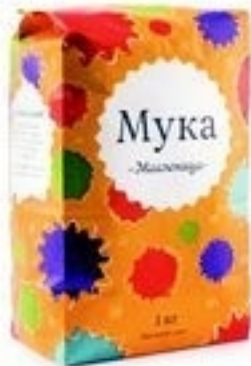
Делаем салат

Что лишнее?



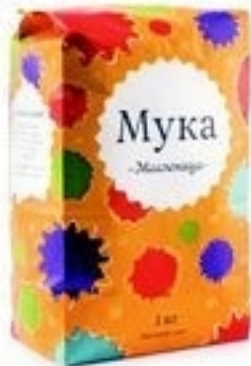
Печём блины

Что лишнее?



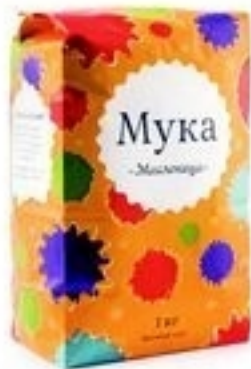
Печём блины

Что лишнее?



Печём торт

Что лишнее?



Завариваем чай

Что лишнее?

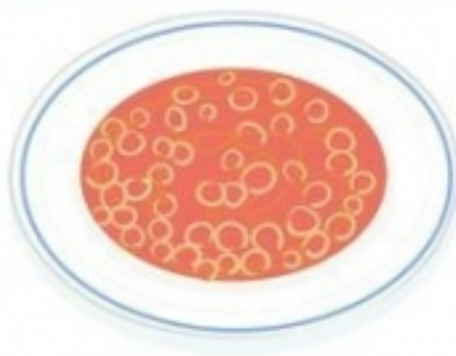


МЕНЮ

первые блюда



Борщ



Фасолевый суп



Окрошка



Суп с гренками



Суп с клёцками



Гороховый суп

МЕНЮ

вторые блюда



Курица жареная



Рыбные котлеты



Овощное рагу



Яичница



Котлета



Голубцы



Вермишель с кобласой



Сосиски

МЕНЮ

десерты



Торт



Вафли



Мороженное



Пончики



Пудинг



Пирожное



Пирог



Печенье

МЕНЮ

напитки



Соки



Лимонад



Кофе



Шоколад



Чай



Молоко



Какао



Молочный коктейль