

Игровое упражнение «Какой посуды не стало»



Игровое упражнение «Расставь кастрюльки по высоте»





Упражнение-экспериментирование «Измерь условной меркой»

Сюрпризный момент «Подели конфеты»



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 моя 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. Несмотря, 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 завываю искрится,
Спит клубком усталый кот,
Только повару не снится —
Повар активно встает!
Каша булькает легонько,
И вичища шипит,
И над вкусный шум и гамом
В столовой водит шпатель.
Мы с столовой дружно скажем,
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.

<http://pochemuk.ru>

В: Правильно, повар должен быть одет в белоснежный халат и колпак. Колпак прикрывает волосы повара, чтобы они не попадали в еду. Ведь это очень неприятно обнаружить в кушанье волосы. Халат у повара всегда должен быть чистым и без карманов. В карманах 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 за чистотой своих рук. Для этого на кухне всегда есть край 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 содержится разные витамины, поэтому питание должно быть разнообразным. Многие продукты перед употреблением в пищу необходимо приготовить. Именно этим и занимается повар.

Итак, мы отправимся 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 встает 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?

Половника, похотри —
Полюю северный внутри!
Там сверкает снег и лёд,
Там сама зима живёт. (Холодильник)

Четыре синих солдата
У бабушки на кухне,
Четыре синих солдата
Горели и потухли.
Поселил пик, пикнул блины.
До завтра солдата не нужны. (Газовая плита)

Сама не см, а лодку корвало (Ложка)

Среди ложек в ползавнике
И зовут меня... (Половник)

Под крышей — четыре ножки,
На крыше — суп да ложки. (Стол)

Жесткая, деревяна,
Колочит, корочит
Что ей на спину положат,
Все она точас изложит. (Терка)

Завянит — исходит паром,
И свистит, и вылетит жаром,
Крышкой брызгает, стучит,
— Эй, синие мои! — кричит. (Чайник)



<http://pochemuk.ru>

Вместе с поваром мы придём на кухню. Что же он будет готовить на завтрак? Что чаще всего едят на завтрак? Конечно, кашу. Повар тщательно промочит крупу и засыплет её в кипящее молоко, кашу обязательно нужно посолить и посахарить. 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 каше. Повар всё успеет!

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

Повар готовит тарелки и ложки, чашки, салфетки. А как только упрёвля в столовую люди — аккуратно раскладывает вкусную кашу в тарелки и разливает каше по чашечкам!

Не забывай повар, и улыбайтесь всё, и будьте приятно приветств!

Но вот люди вошли в зал. Тут в столовую-обору приходит посудомойщик. Кто же такой посудомойщик (директором любил)? Это человек, который моет посуду. В его обязанности входит хорошо вымыть посуду и разложить её по своим местам. Это очень тяжёлая и ответственная работа.

Что же теперь будет делать повар? Может быть отидать? 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 (кулинария), на хлебозаводе.

В кондитерской работает повар — кондитер (произношение сложное). Чем же занимается кондитер? Кондитер готовит сладкие, мучные блюда: пирожки, торты, пироги, конфеты.

На хлебозаводе работает повар-хлебобой (изготавливает слогом). Покупаю в магазине хлеб и хлебобулочные изделия, мало это задумывается о том, как и кем они были изготовлены. А изготовили их хлебобойки. Хлебобойки никогда не останавливают свою работу, хлебобойки 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 называть гарниры (т.е. овощи, кашу) к котлетам, курице, рыбе, мясу.

Повар должен быть чистоплотным.

Повар должен быть очень внимательным.

У повара должна быть хорошо развитая фантазия, ведь повар не только готовит блюда, но и украшает их перед подачей на стол. А мифический повар придумывает свои блюда, и даже им название.

Ну, вот мы и познакомимся с профессией повара.

В следующий раз обязательно наблюдай за тем, как каше готовят, может быть и ты подскажешь какую-нибудь интересную вещь!

razvivashki.baby.ru

<http://pochemuk.ru>

ПРИМЕРЫ ИГР

Сюжетно ролевая игра «Столовая (Кафе)»

Цели: 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), называет напитки в чашечки, передает официантам.

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

Официанты сервируют столы, предлагают меню.

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

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

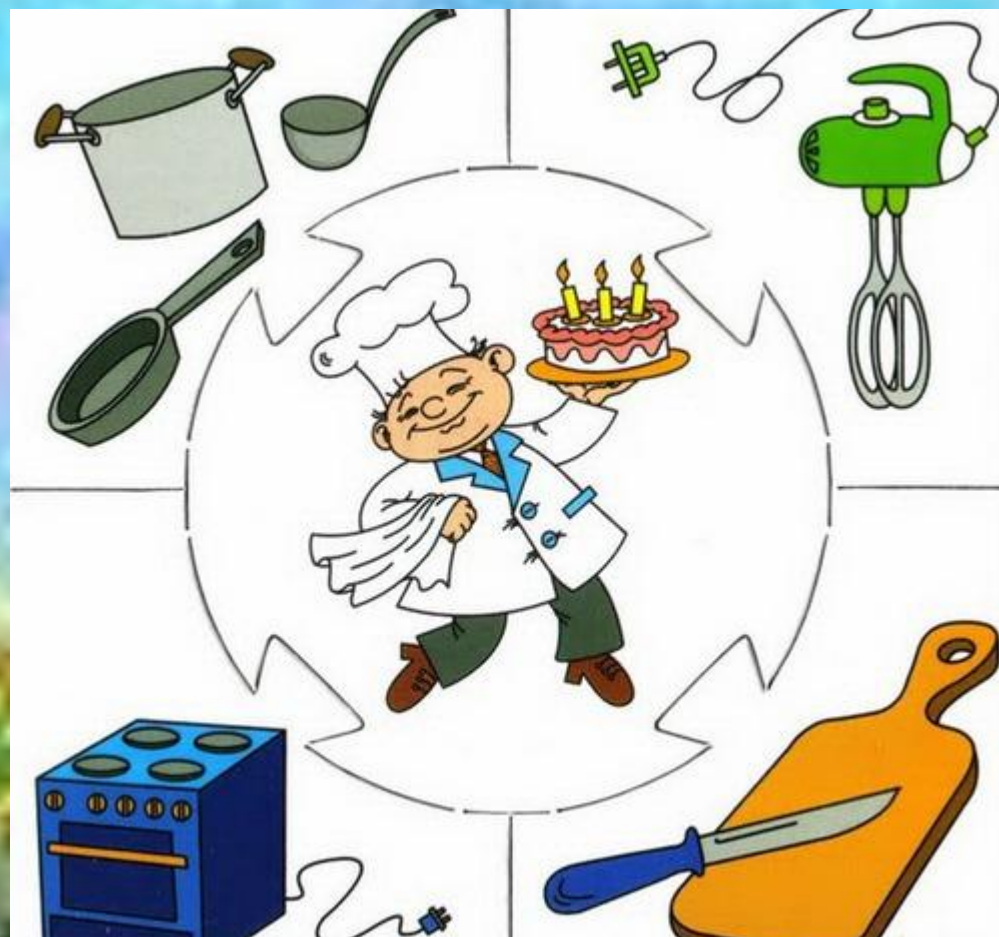


razvivashki.baby.ru

<http://pochemuk.ru>

Изготовление альбома «Профессия «Повар»

Ито проекта: зарисовка модели «Математика на кухне»



Спасибо за внимание!

