

составитель: Тимофеева Л.Н., воспитатель

Детям о профессиях: Профессия "Повар"

Консультация для родителей и педагогов



Уважаемые родители! Сегодня мы поговорим об очень нужной, и интересной профессии повара.

Цель: Познакомятся с новыми понятиями и терминами. Провести экскурсию в столовую и познакомятся с людьми, которые там работают - с поваром-кондитером, поваром-хлебопёком, помощником повара, посудомойщиком. Для игры мы вам предлагаем и атрибуты - вы сможете скачать готовые меню, карточки для игры "Что лишнее", ценники, вывески и т.д. Этот материал можно использовать в детских садах как папки-передвижки.

Профессия "Повар"

Сегодня мы с вами отправимся на новую экскурсию и познакомимся с профессией повара.

Кто же такой повар? Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи. Как вы думаете, кто может работать поваром? Поваром может работать любой человек, который любит готовить. А как вы думаете 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 вы думаете, где может работать повар?
Сейчас мы 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 звёздочка искрится,
Спит клубком усатый кот,
Только повару не спится –
Повар затемно встаёт.
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!
(автор неизвестен)

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 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?

Поллюбуйся, посмотри -

Полнос 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,
Колочая, 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)

Вместе с поваром мы придём на кухню. Что же он будет готовить на завтрак? Что чаще всего едят на завтрак? Конечно, кашу. Повар тщательно промоет 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, а затем и ужин.

Ну, вот мы и побывали 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 вы думаете, 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!

Стихи

ВЕСЁЛЫЙ ПОВАР

Повар весёлый,
Готовлю я
Блин.
Нету вкуснее –
Такой он один.
Блин
Хоть куда -
Не велик
И не мал.
Вверх я
Подбросил его -
И поймал.
Он акробат.
Как артист цирковой,
С ловкостью

Трюк
Демонстрирует
Свой:
САЛЬТО-МОРТАЛЕ
НА СКОВОРОДЕ.

Вам
Не увидеть
Такое
Нигде.
Семён Островский

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.

(автор неизвестен)

ПОВАР

Дайте повару продукты:
Мясо птицы, сухофрукты,
Рис, картофель... И тогда
Ждёт вас вкусная еда.
Сергей Чертков

Повар у плиты творит,
Как на крыльях он парит.
Все бурлит вокруг него,
Кухня – кузница его.

Каждое его творенье -
Просто сказка, объеденье,
Мысли, творчества полет.
Тот, кто пробовал, поймет.
(автор неизвестен)

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.

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.

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, 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.

МЕНЮ

вторые блюда



Курица жареная



Рыбные котлеты



Овощное рагу



Яичница



Котлета



Голубцы



Вермишель с кобласой



Сосиски

<http://pochemu4ka.ru>

www.pochemu4ka.ru

КАФЕ



www.pochemu4ka.ru
<http://pochemu4ka.ru>

www.pochemu4ka.ru



КАФЕ

www.pochemu4ka.ru
<http://pochemu4ka.ru>

www.pochemu4ka.ru

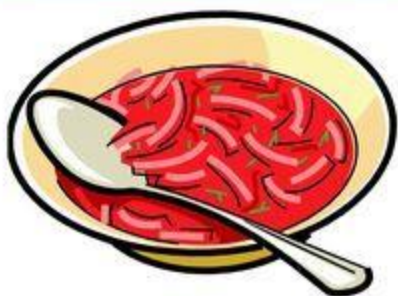
СТОЛОВАЯ



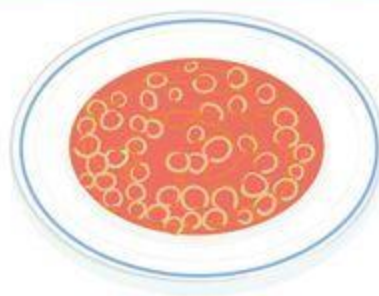
www.pochemu4ka.ru
<http://pochemu4ka.ru>

МЕНЮ

первые блюда



Борщ



Фасолевый суп



Окрошка



Суп с гренками



Суп с клёцками



Гороховый суп

<http://pochemu4ka.ru>

МЕНЮ

вторые блюда



Курица жареная



Рыбные котлеты



Овощное рагу



Яичница



Котлета



Голубцы



Вермишель с кобласой



Сосиски

<http://pochemu4ka.ru>

МЕНЮ

десерты



Торт



Вафли



Мороженное



Пончики



Пудинг



Пирожное



Пирог



Печенье

<http://почему4ка.ру>

www.почему4ка.ру

МЕНЮ

напитки



Соки



Лимонад



Кофе



Шоколад



Чай



Молоко



Какао



Молочный коктейль

<http://почему4ка.ру>

детская СТОЛОВАЯ	детская СТОЛОВАЯ	детская СТОЛОВАЯ	детская СТОЛОВАЯ	детская СТОЛОВАЯ
_____	_____	_____	_____	_____
Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88
детская СТОЛОВАЯ	детская СТОЛОВАЯ	детская СТОЛОВАЯ	детская СТОЛОВАЯ	детская СТОЛОВАЯ
_____	_____	_____	_____	_____
Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88
детская СТОЛОВАЯ	детская СТОЛОВАЯ	детская СТОЛОВАЯ	детская СТОЛОВАЯ	детская СТОЛОВАЯ
_____	_____	_____	_____	_____
Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88
Кафе "ДЕТСКОЕ"	Кафе "ДЕТСКОЕ"	Кафе "ДЕТСКОЕ"	Кафе "ДЕТСКОЕ"	Кафе "ДЕТСКОЕ"
_____	_____	_____	_____	_____
Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88
Кафе "ДЕТСКОЕ"	Кафе "ДЕТСКОЕ"	Кафе "ДЕТСКОЕ"	Кафе "ДЕТСКОЕ"	Кафе "ДЕТСКОЕ"
_____	_____	_____	_____	_____
Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88
Кафе "ДЕТСКОЕ"	Кафе "ДЕТСКОЕ"	Кафе "ДЕТСКОЕ"	Кафе "ДЕТСКОЕ"	Кафе "ДЕТСКОЕ"
_____	_____	_____	_____	_____
Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88

<http://почему4ка.ру>

<http://почему4ка.ру>

<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88
<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88
<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>	<input type="text"/> <input type="text"/> <input type="text"/>
Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88	Цена: 88.88

<http://pochemu4ka.ru>

Варим компот

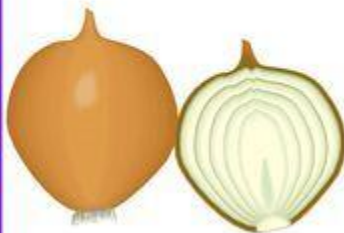
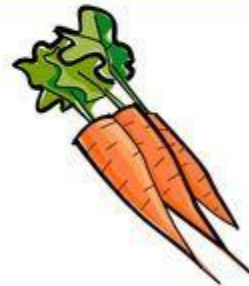
Что лишнее?



<http://pochemu4ka.ru>

Варим суп

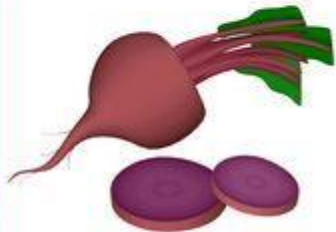



Что лишнее?



<http://pochemu4ka.ru>

Делаем салат

Что лишнее?

<http://pochemu4ka.ru>

Печём блины

Что лишнее?

<http://pochemu4ka.ru>

Печём торт

Что лишнее?



<http://pochemu4ka.ru>

Завариваем чай

Что лишнее?



<http://pochemu4ka.ru>