

## «История профессии повар»

**Цель:** Знакомство детей с историей профессии повар, расширение знаний детей о профессии повар.

Знакомство с национальными блюдами Мордовии и рецептами мордовских блинов.

### **Задачи:**

-Знакомить детей с историей возникновения профессии повар.

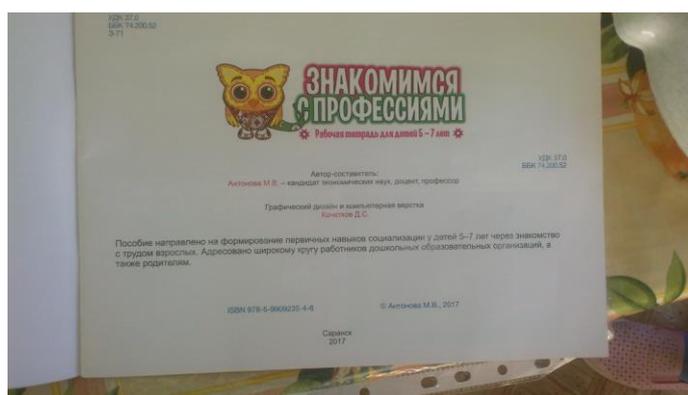
-Расширять знания и представления о профессии повара специфике его работы.

-Формировать мотивацию и интерес к трудовой деятельности, к изучению профессии;

-Воспитывать чувство уважения к людям труда, понимания значения труда в жизни человека;

### **Способы:**

### **Рабочая тетрадь**



### **Персонаж Куйгорожик**

-Загадки

-Стихи

-Рассказ

-Вопросы

-Задания

### **Ход занятия:**

Воспитатель: Ребята отгадайте загадки:

Ходит в белом колпаке,

С поварёшкой в руке.

Он готовит нам обед:

Кашу, щи и винегрет!»

*(Повар)*

Воспитатель: На сегодняшнем занятии мы познакомимся с профессией повар. Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи. Как выдумаете, кто может работать поваром? **стр 9**



Ответы детей: Поваром может работать любой человек, который любит готовить.

Воспитатель: А как вы думаете это просто – готовить? Вы скажете: «Да, 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, когда появилась профессия повара?

Ответы детей:

Можно предположить, что первые повара появились среди наших первобытных предков — когда человек понял, что жарить мясо на костре гораздо вкуснее, чем есть его сырым. Возможно, именно тогда в племени появился специальный человек, которому его собраты доверяли приготовление добытых на охоте животных.

С течением времени повара все более и более совершенствовались в своем искусстве. С того момента, как люди начали путешествовать, отходить от собственного дома на все большее расстояние, обмен кулинарными рецептами и поварским опытом набирал все более стремительные обороты. Некоторые блюда, приготовленные настоящими мастерами поварского искусства, оценивались в целые состояния. При дворе многих монархов должность повара оставалась одной из наиболее уважаемых и почитаемых.

На Руси первые профессиональные повара появились при дворах киевских князей. Уже в XVII веке, во время правления Петра I в Россию начинают привозить не только новые необычные продукты, но и умелых поваров из разных стран.

Первая поварская школа в Европе появилась в XIX веке в Англии, затем кулинарные школы начали появляться и в других странах. Во Франции считалось, что обучаться поварскому делу надо с 6-7 лет, иначе повар не сможет быть по-настоящему искусным.

Повара всегда были и остаются настоящими творцами, причем творцами, несущими серьезную ответственность за то, что они делают. От поваров, служивших при дворе того или иного князя, например, зависело настроение их господина. Повара могли создавать репутации знатных домов и даже целых государств.

Сегодня повар не в меньшей степени может влиять на действительность. Будучи тонким знатоком своего дела, повар может изменить настроение гостей, прославить то или иное имя, создать тот или иной ресторанный бренд.

Ребята, как вы думаете, где может работать повар?

Ответы детей: В столовой, ресторане, кафе.

Воспитатель: Правильно, повар может работать в столовой, кафе, ресторане.

Сегодня мы с вами вместе с Куйгорожиком отправимся на экскурсию в столовую. Что же такое столовая? Столовая - это большое помещение, в котором кушают. Столовая бывает в школе и на заводе.

**Давайте поможем Куйгорожу выбрать лишние предметы в каждом столбце.**

**Выполнение задания №1 стр10.**

**Столбец А-арбуз**

**Столбец Б-клубника**

**Столбец В-яблоко**

**Столбец Г-мяч**



Послушайте стихотворение, которое нам расскажет Катя:

На противне котлеты купаются в жирке,  
Рассольник ароматный кипит в большом бачке,  
На сковородке в масле зажарился лучок,  
Наш повар, тётя Галя, кладёт его в бачок,  
Шумит овощерезка - готовится салат.  
Наш повар очень любит готовить для ребят.

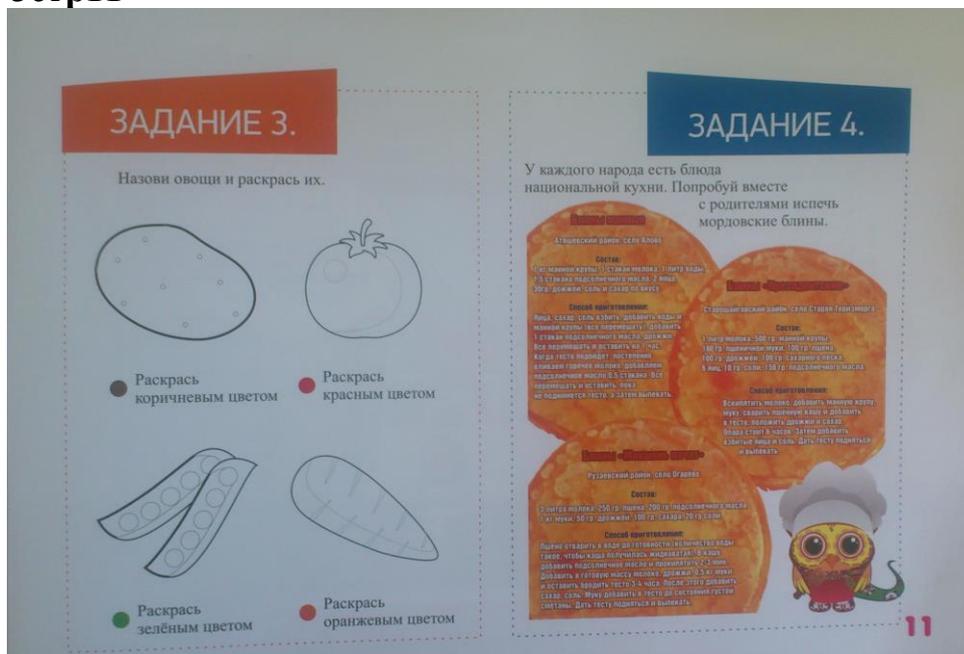
**Задание 2.стр11.**

Давайте составим рецепт салата, выберем продукты и при помощи стрелки положим их на тарелку для салата.

Придумаем название салату.

Какой салат приготовили?(Овощной)

**Задание 3 стр 11**



**Все ли вы знаете название овощей и как они выглядят?**

**Помогите Куйгорожику выполнить задание.**

Воспитатель: Вы знаете, что повар может работать в столовой, ресторане, кафе. Где еще вы можете встретить поваров?

Ответы детей:

Воспитатель: Правильно, в кондитерской (кулинарии), на хлебозаводе.

Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания. Возникли они еще в Древней Руси. Вначале это были корчмы (от славянского корня «корм»), в которых путники могли найти приют и пищу. Затем появились придорожные трактиры (от лат. «Trakt» - путь, поток) - гостиницы с обеденным залом и кухней. В то же время наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться рестораны (от фр. «restauration» - восстановление). В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» была составлена С. Друковцовым в 1779 г.

Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г. по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д. В. Каншина.

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.

У каждого народа есть блюда национальной кухни попробуйте вместе с родителями испечь мордовские блины выполнив

**задание №4** это будет вашим домашним заданием

А мы с вами проведем

Физкультминутку

Тесто ручками помнем. - сжимать и разжимать пальчики.

Сладкий тортик испечем. - прихлопывать ладонями.

Серединку смажем джемом. - круговые движения пальцами по ладони.

А верхушку, сладким кремом. - круговые движения пальцами по ладони.

И кокосовую крошкой - сыпем «крошку» пальчиками обеих рук.

Мы посыплем торт немножко.

А потом заварим чай, - пальцы «щепотью», - круговые движения кистями обеих рук.

В гости друга приглашай! - ладони вверх, сжимать и разжимать пальцы.

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

Ответы детей:

Воспитатель: 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.

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

Ответы детей:

Воспитатель: 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.

Скажите, зависит ли наше здоровье и красота от того, что мы едим.

Ответы детей:

Воспитатель: 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.

В столовой для приготовления пищи есть особая комната. Как вы думаете, как она называется?

Ответы детей: Кухня.

Воспитатель: Ну, конечно, это кухня. Рано-рано утром встаёт повар. Раньше всех приходит он на работу, ведь ему нужно успеть приготовить завтрак. На кухне у повара есть предметы, которые ему помогают в готовке, а какие это предметы, вы узнаете, если разгадаете загадки.

Полубуйся, 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)

Воспитатель: Какие ещё предметы, которые помогают повару, в готовке вы знаете?



## Задание 5 стр 12

### Ответы детей:

Ну, вот мы и познакомились с профессией повар. В следующий раз внимательно наблюдайте за тем, как готовит мама и у вас обязательно возникнет желание помочь ей в этом интересном процессе.

Подведение итогов:

### **Вопросы для закрепления стр 12**

-С какой профессией мы сегодня познакомились? (С профессией повар)

-Что делает повар? (Повар готовит).

-Где работает повар? (На кухне, ресторане).

-Кто-нибудь хотел бы стать поваром?

Сегодняшнее занятие хотелось бы закончить стихотворением:

В небе звездочка 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!