

Образовательный маршрут
для совместной деятельности родителей с детьми в сети Интернет
«Профессия повар»

(для среднего, старшего дошкольного возраста)

Автор: Васильева Наталья Александровна, Карпейчик Регина Владимировна
– воспитатели МБДОУ № 231 г.о. Самара.

Образовательные области:

- познавательное развитие;
- художественно-эстетическое развитие;
- речевое развитие

Уважаемые родители!

Этот образовательный маршрут посвящен профессии повар. Предлагаем вам вместе со своим ребенком на несколько вечеров превратиться в исследователей и найти ответы на интересующие вопросы об этой профессии.

Оставайтесь вместе с детьми и помогайте им познавать новое об окружающем мире. Выберите из предложенного на вечер материала, то что интересно Вашему ребенку или используете информацию в течение нескольких вечеров, более двух заданий не стоит использовать

Желаем Вам успехов!

Вечер 1. Познавательное развитие.

Повар — это человек, который занимается приготовлением пищи. Повар, не только приготовит блюдо технологически правильно в строгом соответствии с рецептом, он любит свою работу, получает от неё искреннее удовольствие и рад, когда результаты его труда восхищают клиентов.

Чтобы познакомить детей с трудом повара, нужно выполнить несколько простых шагов.

Загадываем ребенку загадки

<http://zagadochki.ru/zagadka-v-restorane-ih-naydu-ya.html>

Смотрим познавательный мультфильм

<https://www.youtube.com/watch?v=FCyKrBiddhE>



После просмотра мультфильма спросите у ребенка:

-Что носит повар?

-Что им нужно для работы

Играем в игру "Что лишнее?"

<https://nsportal.ru/detskiy-sad/raznoe/2019/01/07/gotovim-sami-chno-lishnee>

Узнаем еще немного о профессии повар

Отгадай загадки и узнай, что помогает повару в его работе

<https://aababy.ru/zagadki/okruzhayushchiy-mir/zagadki-pro-kuhonnnye-pribory>

Для работы повару необходимы различные кухонные помощники: разделочная доска, маленький ножик для чистки овощей, большой кухонный нож для нарезки, нож-пилка для хлеба, дуршлаг или сито, лопатка для переворачивания, тёрка, половник, венчик для взбивания, весы, мерная кружка, блендер, мясорубка, тостер, штопор, молоток для отбивания мяса.

Попробуй найти их на картинках

<https://www.dreamstime.com/set-kitchen-utensils-collection-appliances-kitchen-culinary-tools-vector-illustration-cooking-set-kitchen-image157743730>

https://blogs.transparent.com/polish/files/2018/06/kitchen-2638703_1280.png

Повара трудятся в детских садах, школах, столовых, ресторанах, кафе, воинских частях.

В кондитерской работает повар - кондитер. Как ты думаешь, чем он занимается?

<http://rodnaya-tropinka.ru/doshkolnikam-o-professiyah-konditer/>

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

У повара должна быть отличная 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!

http://www.razumniki.ru/professiya_povar_den_torgovli.html

<https://xn----8sbiectm6bhdx8i.xn--p1ai/%D1%81%D0%BE%D1%87%D0%B8%D0%BD%D0%B5%D0%BD%D0%B8%D0%B5%20%D0%B3%D0%BE%D1%82%D0%BE%D0%B2%D0%B8%D0%BC%20%D1%81%20%D0%BC%D0%B0%D0%BC%D0%BE%D0%B9.html>

Вечер 2. Художественно – эстетическое развитие (рисование)

У повара есть специальная одежда, которую он надевает приходя на работу. Это – халат, фартук, колпак или косынка. Как вы думаете, для чего ему нужна такая одежда?

Украшаем с детьми "фартук для повара" народным орнаментом

<https://melkie.net/detskoe-tvorchestvo/ukrashenie-fartuka-risovanie-v-sredney-gruppe.html>

Художественно – эстетическое развитие (аппликация)

Предлагаем Вам отгадать загадку и узнать, что мы с вами будем делать из бумаги!

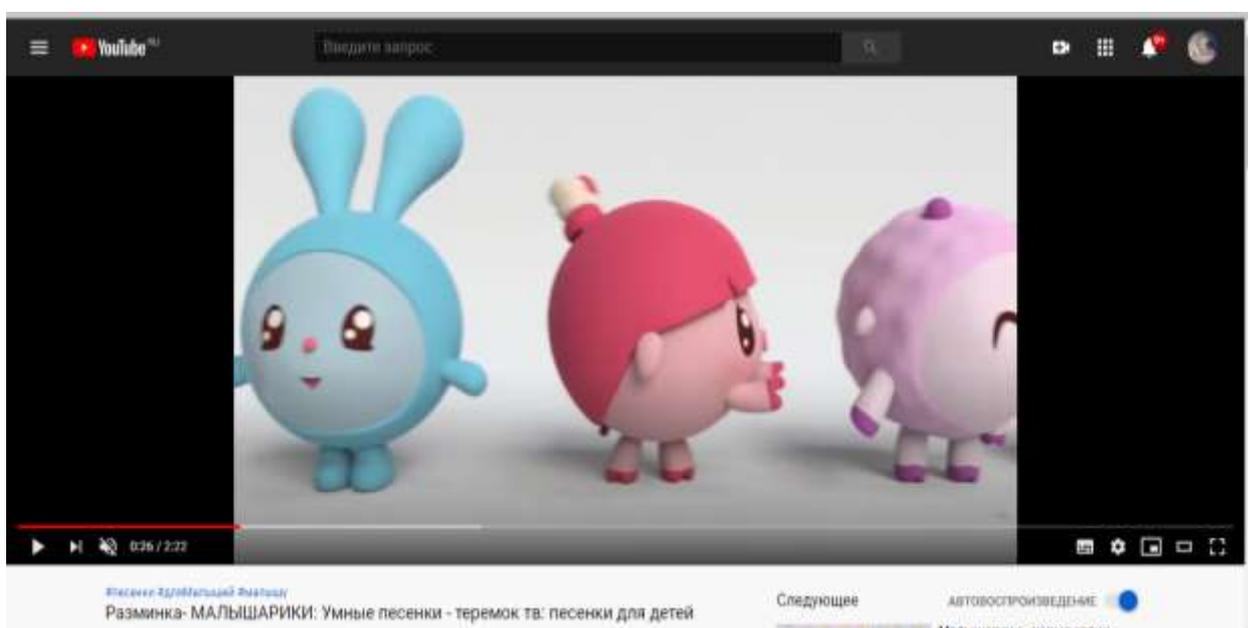
Сладок, нежен и воздушен.
Он порою всем вам нужен.
Ни одно ведь торжество
Не проходит без него.

(Торт)

Материалы:

- цветная бумага;
- клей;
- ножницы.

Но, прежде чем приступить к работе, предлагаем Вам немного размяться!
<https://www.youtube.com/watch?v=62piQhWPiYc>



А теперь приступим!

<http://handcraftguide.com/ru/toys-made-paper/applikaciya-tortik>

Художественно – эстетическое (лепка)

Я захотела печь пирог!
Купила сахар и творог
Муку и манку припасла,
А соль на полочке нашла.
Достала чернику из корзинки

Из них я сделала начинку.
Густое тесто замесила
На жаркий противень положила.
Ждала я час, ждала другой.
И вдруг я вспомнила: «Огонь!».
Ну как же я могла забыть,
Огонь в своей плите включить
Включила я плиту скорей,
Чтобы пирог испечь быстрее.
И знайте ровно через час,
На чай я приглашаю вас!

Готовим черничный пирог из пластилина

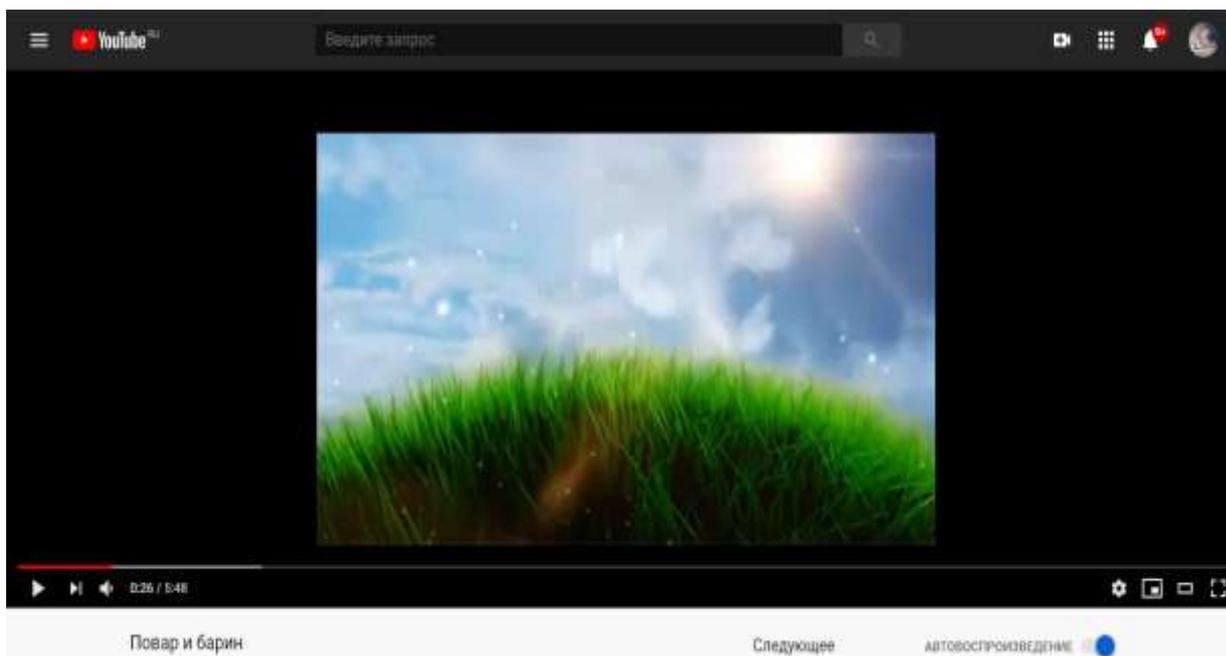
<https://ihappymama.ru/uroki-lepki-produkty-pitaniya-i-posuda/>

Вечер 3. Развитие речи

Повар, повар, кулинар,
У тебя чудесный дар!
В ярко-белом колпаке
Ты мешаешь в котелке.
Всех ты можешь накормить,
Вкусным блюдом удивить,
Так, что пальчики оближешь!
Лучше повара не сыщешь!

Слушаем молдавскую народную сказку "Повар и барин"

<https://www.youtube.com/watch?v=52YOEfZYyH0>



Читаем стихотворения, играем в речевые игры

<https://nsportal.ru/user/664283/page/didakticheskiy-material-k-leksicheskoy-teme-professii-povar-i-kulinar>

https://pochemu4ka.ru/load/atributy_dlja_igr/detjam_o_professijakh_professija_quot_ot_povar_quot/42-1-0-1479

Образовательный маршрут пройден.

Познавайте мир вместе со своими детьми! До новых встреч!