

**Муниципальное дошкольное образовательное бюджетное учреждение  
детский сад общеразвивающего вида № 136 «Умка» муниципального  
образования городской округ город-курорт Сочи Краснодарского края**

Джермакян Д.Г., Мкртчян Э.Л.

## **Формирование представлений о профессии повара у детей дошкольного возраста**

Методическая разработка



Сочи, 2023г.

УДК 373.2  
ББК 74.100.5  
М 54

Джермакян Д.Г., Мкртчян Э.Л. Формирование представлений о профессии повара у детей дошкольного возраста: методическая разработка. – Сочи. 2023.- 64с.

Печатается по решению педагогического совета МДОУ детский сад № 136, протокол № 2 от 07.12.2023г.

Рецензент: кандидат педагогических наук О.П.Садилова

В данной методической разработке содержится описание опыта работы педагогов МДОУ детский сад № 136 Джермакян Д.Г., Мкртчян Э.Л. по ознакомлению дошкольников с профессией повар на основе регионального компонента. Методическая разработка включает в себя методические материалы для ее реализации: конспекты занятий, сценарии досугов и развлечений, сюжетно-ролевых игр, интеллект карт, лепбуков. В разработке собран накопленный и апробированный в процессе инновационной деятельности материал. Результаты работы могут найти широкое применение в дошкольных образовательных организациях г. Сочи и других регионов РФ. Их внедрение будет способствовать более эффективной организации ранней комплексной профориентации дошкольников с акцентом на потребности региональных рынков труда и сетевого взаимодействия образовательных организаций в решении профориентационных задач, может применяться в разработке вариативной части основной образовательной программы дошкольного образования.

© МДОУ детский сад общеразвивающего вида № 136  
Джермакян Д.Г., Мкртчян Э.Л.

## Оглавление

№	Содержание	Страницы
1	Пояснительная записка	4
1.1.	Актуальность	4
1.2.	Цель, задачи	5
1.3.	Структура методической разработки	6
2	Основная часть	7
2.1.	Система работы по ознакомлению детей с трудом повара	7
2.2.	Организация занятий и бесед	
2.3.	Организация сюжетно-ролевых игр	
2.4.	Организация дидактических, словесных, подвижных игр	
2.5.	Работа с лепбуком	
2.6.	Создание интеллект карт по профессии повар	
2.7.	Чтение и обыгрывание стихов, рассказов	
3	Список литературы	
	Приложения	
1	Загадки, пословицы, поговорки, считалки	
2	Перспективный план тематического дня «Мастерская добрых дел»	

## 1. Пояснительная записка

### 1.1. Актуальность

Одним из ключевых направлений социально-экономического роста России на ближайшее время определена подготовка профессиональных кадров. Важным направлением подготовки таких кадров выступает профориентация. В современных условиях возникает необходимость **ранней профориентации** – знакомства детей и подростков с профессиями и видами труда, оказания им помощи в разумном выборе профессии, соответствующем личностным интересам и особенностям.

В контексте дошкольного образования профориентационная работа с детьми дошкольного возраста нами рассматривается как целенаправленный процесс по формированию у дошкольников осознанного отношения к миру профессий на основе системных знаний, включающих понимание назначения той или иной профессии, соотнесение орудий труда с профессиональной деятельностью, определение содержания труда и осознание профессионально важных качеств человека труда.

Ранняя профориентация в дошкольном образовании преимущественно носит информационный характер (общее знакомство с миром профессии), но не исключает совместного обсуждения мечты и опыта ребенка, приобретенного им в каких-то видах трудовой деятельности, его знакомства с профессиями родителей.

Знакомиться с профессиями ребенок начинает в семье, узнавая о профессиях своих родителей, бабушек, дедушек, когда участвует в жизни семьи, в которой обсуждаются новости и проблемы профессионального труда взрослых, где косвенно и прямо родители рассказывают о труде. Когда этого не происходит, складывается опасное представление о том, что единственный смысл профессионального труда взрослого человека – заработок. Должны ли слышать от нас наши дети, что профессия может быть интересной и любимой? Надо ли рассуждать с детьми о том, что труд каждого из нас общественно полезен?

Чем больше ребенок впитает информации и чем более разнообразна и богата она будет, тем легче ему будет сделать в будущем свой решающий выбор, который определит его дальнейшее развитие.

При выявлении представлений о труде взрослых и профессиях у воспитанников, мы столкнулись с тем, что только половина детей старшего дошкольного возраста в ДОО могут назвать, где и кем работают их родители, потому что многие родители не рассказывают детям о своей работе. Представление о труде взрослых у детей размыто. Вот наиболее распространенные ответы детей: «на работе работают», «на работу ходят», «на работу ездят», «работу работают», многие утверждают, что «на работу ходят, чтобы заработать денежки».

При организации работы по ранней профориентации дошкольников мы столкнулись с тем, что педагоги испытывают трудности в определении базовых категорий и принципов профориентационной работы, отборе содержания

образования для детей дошкольного возраста, проектировании профориентационной среды.

С 2020 года МДОУ детский сад № 136 «Умка» является муниципальной инновационной площадкой, педагогический коллектив работает над темой «Муниципальный ресурсный центр ранней комплексной профориентации дошкольников «Город мастеров». В ходе активной деятельности в данном направлении педагогами детского сада была разработана и реализуется программа «Профессиональный навигатор», которая направлена на создание системы работы по ранней профориентации и формирование у дошкольников представлений о мире профессий и позитивных установок к труду на основе регионального компонента.

Реализация МДОУ детский сад общеразвивающего вида № 136 предлагаемого инновационного проекта соответствует стратегической цели развития дошкольного образования Краснодарского края – «создание в системе дошкольного образования возможностей для современного качественного образования и эффективного вовлечения детей в жизнедеятельность государства», «расширение вариативности предлагаемых образовательных услуг с ориентацией на наиболее полное удовлетворение запросов граждан и обеспечение рынка труда востребованными высококвалифицированными специалистами».

## **1.2. Цель, задачи**

В рамках реализации проекта мной разработан и апробирован, в процессе инновационной деятельности, материал по ознакомлению с профессией повара.

При разработке содержания учитывалась специфика региона, уникальность культурно-исторической среды и региональной системы образования.

**Цель:** сформировать устойчивые представления у детей о ценности труда повара и его профессиональными действиями: предметами – помощниками, предметами бытовой техники, облегчающими труд повара.

### **Задачи:**

Обучающие:

– Расширять знания и представления о профессии повара, о предметах труда людей этой профессии. Познакомить с кухонным оборудованием, бытовой техникой.

– Закреплять знания о его профессиональных трудовых действиях, результатах и пользе труда повара;

– Формировать умение классифицировать, подбирать обобщающие слова.

– Знакомить детей с художественным словом, активизировать словарь по темам «Продукты питания», «Повар».

Развивающие:

– Развивать творческое воображение воспитанников, создавать условия для развития познавательной активности, творческих способностей.

– Способствовать развитию связной речи детей, выразительности, умению вести диалог.

- Развивать память, внимание, логическое мышление.
- Совершенствовать мелкую моторику и координацию движения рук в пальчиковой игре.

Воспитательные:

- Воспитывать у детей интерес к профессии повара. Формировать уважительное отношение к труду взрослых, умение беречь результат чужого труда.
- Способствовать формированию коммуникативных качеств, чувства взаимопомощи. Уверенности в себе.
- Содействовать воспитанию самостоятельности и аккуратности в выполнении практической работы.

Работа по развитию у дошкольников представлений о профессии повара и позитивных установок к труду на основе регионального компонента была направлена на достижение образовательных результатов в области познавательного, речевого и социально- коммуникативного развития детей. Согласно ФГОС ДО и ФОП, реализация цели и решение сформулированных задач развития детей осуществлялось в следующих видах деятельности:

- игровой (словесные, дидактические, сюжетно-ролевые, режиссёрские и игры с правилами);
- коммуникативной (конструктивного общения и взаимодействия со взрослыми и сверстниками в рамках знакомства с профессией повар, устной речью как основным средством общения);
- познавательно-исследовательской (исследования объектов кухни, столовой и деятельности в них с специальными предметами, продуктами питания);
- восприятия художественной литературы и фольклора, просмотр видеоматериалов и презентаций о работе повара;
- элементарной трудовой деятельности (самообслуживания, бытового труда, приготовление блюд);
- конструирования из различных материалов (строительного материала, конструкторов, модулей, бумаги, природного материала элементов оборудования кухни, продуктов питания);
- изобразительной (рисования, лепки, аппликации);
- музыкальной (пения, музыкально-ритмических движений).

Результаты: развит устойчивый интерес к профессии повара, развита речевая активность детей в разных видах деятельности, владеют связной речью, используют простые и распространенные предложения, самостоятельно, ведут диалог, речь выразительная эмоционально окрашенная, проявляют заботу к себе и к своему здоровью, бережное отношение к продуктам питания. Активизирован словарь: повар, рецепт, профессия, блюда, кухня, плита, продукты питания, кастрюли, поварешки, разделочные доски, сковороды, противни; предметы бытовой техники: картофелечистка, электромясорубка.

### **1.3. Структура методической разработки**

Для системной работы по ранней профилизации дошкольников, мы разработали модель нашей деятельности, где все образовательные модули объединяются друг с другом для реализации общей цели. Причём содержание каждого модуля рассматривается с позиции совместно-самостоятельной и самостоятельной деятельности детей и взрослых.

Модули представлены в разделе «Система работы по ознакомлению дошкольников с трудом взрослых»:

1. Организация занятий и бесед.
2. Организация сюжетно-ролевых игр.
3. Организация дидактических, словесных, подвижных игр.
4. Работа с лепбуком.
5. Создание интеллект карт по профессии.
6. Чтение и обыгрывание стихов, рассказов.

## **2. Основная часть**

### **2.1. Система работы по ознакомлению детей с трудом взрослых**

Разработанная система работы представляет собой цикл из совместных видов деятельности в течении года в рамках тематических дней «Мастерская добрых дел». Каждую пятницу мной проводятся разнообразные ознакомительные сессии в совместно-самостоятельной деятельности по разным профессиям, в соответствии с перспективным планом, через следующие формы работы:

1. Беседы с детьми о профессии.
2. Тематические занятия.
3. Видеоэкскурсии, просмотр слайдов и видеоматериалов о профессии.
4. Встречи с интересными людьми.
5. Чтение и обыгрывание стихов, рассказов о профессии.
6. Дидактические и подвижные игры.
7. Словесные игры.
8. Выставки рисунков.
9. Рисование, конструирование из бумаги, природного и бросового, строительного материала.
10. Создание интеллект карт по профессии.
11. Создание лепбука по профессии.
12. Музыкальные и спортивные развлечения.

Для ознакомления детей с трудом взрослых мы применяем традиционные методы обучения и воспитания:

- словесный (беседы с использованием игровых персонажей и наглядности, чтение детской художественной литературы);
- наглядный (наблюдение конкретных трудовых процессов людей разных профессий, рассматривание картин и иллюстраций);

- практический (экспериментирование с разными материалами, опыт хозяйственно-бытового труда);
- игровой (сюжетно-ролевые игры, дидактические игры, игровые ситуации, квесты).

Разработан перспективный план по организации совместно-самостоятельной деятельности тематического дня «Мастерская добрых дел» (Приложение 2)

Изучение профессии повара проводилось в соответствии с алгоритмом:

- Название профессии.
- Место работы.
- Материал для труда.
- Форменная одежда.
- Орудия труда.
- Трудовые действия.
- Личностные качества.
- Результат труда.
- Польза труда для общества.

В рамках тематических дней предусмотрено обязательное:

✓ Проведение 2 раза в месяц тематических реальных и виртуальных экскурсий на предприятия и организации города Сочи (предприятия социальных партнеров детского сада и предприятия и организации, на которых работают родители воспитанников детского сада).

✓ Организация в режимных моментах в группах и на прогулке сюжетно-ролевых игр по тематике проведенных образовательных ситуаций.

✓ Проведение 1 раз в месяц профессиональных проб в центре профессиональных проб «Кухня» ресурсного центра «Город мастеров».

Остальные формы работы мы чередовали в зависимости от содержания изучаемого материала.

Для того, чтобы работа по ознакомлению воспитанников с профессией повара была эффективной, в первую очередь была выстроена модель ближайшего профессионального окружения - центр профориентации детей в группе, в котором они осваивают социальные связи и отношения и приобретают первичный опыт по профессии повар.

В рамках взаимодействия, дети из других групп приходят к нам в центр профориентации для знакомства с профессией.

Материал, собранный в центре, проходит через все образовательные области и является мобильным, подвижным.

Центр профориентации по профессии повар содержит развивающий материал в следующих модулях:

- оборудованное игровое пространство для тематических сюжетно-ролевых игр детей «Мы готовим обед», «Столовая», «Кафе»;
- дидактические, словесные и подвижные игры;
- настольно-печатные материалы: раскраски, лото, пазлы, интеллект карты;



- альбомы по теме: «Безопасность на кухне», «Как приготовить блюдо (карты-схемы последовательности приготовления блюд)»;
- аудио-видеоматериалы: подборка мультфильмов, видеофильмов, презентаций, связанных с темой «Профессия повара» (см в приложении);
- художественную литературу: подборка книг о профессиях, картотека пословиц, поговорок о труде, загадок, скороговорок, считалок, стихов о профессиях и орудиях труда;
- лэпбуки по теме: «Знакомство с профессией повар» занимают особое место в образовательном процессе ДОО, так как они создавались совместно с детьми и родителями, являются многофункциональными и используются в разных видах детской деятельности.

## **2.2. Организация занятий и бесед**

### **Занятие с детьми 2 младшей группы «Знакомство с профессией повара»**

Цель: формировать представление о профессии повара, интерес к профессии.

Задачи:

1. Дать представления о специальной одежде повара, его инструментах труда.
2. Воспитывать стремление помочь взрослым, проявлять интерес к труду взрослых, самому освоить простые трудовые действия.
3. Проявлять бережное отношение к результатам труда взрослых, благодарное чувство к человеку.

Ход: Воспитатель с детьми на ковре.

Воспитатель: Ребята, я загадаю вам загадку внимательно послушайте и отгадайте ее:

Для Егора и Антошки  
Приготовлю я картошки  
Вкусных сделаю котлет  
На второе - винегрет  
Ведь люблю готовить я.  
Отгадайте-ка меня! Кто это?

Воспитатель: Правильно, ребята повар. Ой, посмотрите кто к нам в гости пришел, это... ?

Воспитатель: Да, это кукла повар Катя!

Воспитатель: Посмотрите какая у нее особенная одежда. Давайте рассмотрим... Есть колпак, халат специальный. Ребята, а кто вам дома готовит?

Воспитатель: где они готовят? (на кухне). Ребята, у нас тоже в детском саду есть повар, зовут ее Елена Александровна, она готовит для вас.

Воспитатель: А давайте мы с вами сегодня тоже будем «Поварами»! Хотите? Давайте сегодня вместе с куклой Катей приготовим печенье!

Воспитатель с детьми подходят к столу, где лежат: тесто соленое (пластилин), салфетки, фартуки, поднос. Тогда надевайте фартуки, колпаки – будем поварами.

Воспитатель: Сначала мы отщипнем от теста кусочек, положим его между ладошками и скатаем из него шарик, потом пальчиками расплющим и положим перед собой. Теперь нам нужно его украсить: давайте отщипнем маленькие кусочки теста других цветов, скатаем шарики и ими украсим наше печенье (выполнение работы детьми, педагог помогает)

Кто слепил положите свои печенья на поднос, а кукла Катя угостит своих подружек.

Рефлексия:

Воспитатель: Много печенья налепили, всем куклам хватит?

Ребята, кем мы с вами сегодня были?

А что делает повар? (готовит еду).

А для чего вам фартук и колпак?

Давайте теперь угостим куклу Катю и её подружек нашим красивым печеньем (дети проходят в кукольный уголок).

### **Занятие с детьми средней группы «Профессия — повар»**

Цель: продолжать знакомить детей с профессией повара, его профессиональными действиями, предметами – помощниками, предметами бытовой техники, облегчающими труд повара.

Образовательные задачи:

систематизировать представления детей о работе повара:

- а) совершает трудовые действия: моет, чистит, варит, жарит, печет;
- б) использует в работе кухонную посуду: кастрюли, половник, разделочные доски, сковороды; предметы бытовой техники: плиту, холодильник;
- в) имеет специальную одежду: белый халат, колпак или косынку.

Развивающие задачи:

- создать условия для развития зрительного восприятия детей,
- активизировать речь детей новыми словами: «рецепт», «профессия», «блюда»; новыми прилагательными: малиновый, апельсиновый, сливовый...;
- создать условия для развития выразительности речи, умения эмоционально читать стихи;
- способствовать развитию мелкой моторики руки в пальчиковой игре.

Воспитательные задачи:

- побудить интерес к профессии повара, уважение к труду человека; способствовать формированию доброжелательных взаимоотношений между детьми в процессе игры.

Методические приемы: проблемная ситуация, игровая ситуация, прослушивание записи песни «Манная каша» Олега Гончарова, пальчиковая гимнастика «Варим компот», чтение стихов о работе повара наизусть, д/и «Повара», «Предметы-помощники», сюрпризный момент: появление куклы-

повара. Чтение загадок, использование в работе мнемотаблицы. Соревнование команд, подведение итогов, награждение медалями.

Ход занятия:

Дети заходят в группу под запись песни Олега Гончарова «Манная каша». Дети садятся на коврик.

Воспитатель: ребята, когда я заходила в группу, я видела, что в нашу группу хотел зайти один человечек и рассказать вам о деле, которым он занимается, о своих помощниках, которые ему помогают в этом деле, и открыть вам некоторые секреты своей работы. Этому человечку очень понравилась песенка про манную кашу, и он спросил у меня: «А, что ребята в садике кушают только манную кашу?», что вы еще кушаете в детском саду? А кто вам это все готовит? Правильно повар! Давайте расскажем стихотворение о поваре по таблице подсказке. (*Мнемотаблица*)

Ходит в белом колпаке,

С поварёшкою в руке.

Он готовит всем обед,

Кашу, щи и винегрет.

Кто это? Все дети: повар.

-Ой, спасибо ребята, что вы знаете меня (*Появляется кукла поваренок*).

-Да, я хочу стать поваром! Я учусь на кухне, помогаю вашим поварам, а зовут меня девочка Верочка.

-Верочка, а мы с ребятами были у тебя в гостях, там, где ты работаешь на кухне. И много интересного всего видели.

- Ребята, а Вера спрашивает, что вам понравилось у нее на кухне? Что вы там видели? (ответы детей) Вера хочет вам загадки загадать.

Ей набили мясом рот,

И она его жуёт,

Жуёт, жуёт и не глотает —

В тарелку отправляет.

Ребята, а что мясорубка отправляет в тарелку, когда прожует мясо? Как это называется (*фарш*).

Живу на кухне я всегда,

На мне стоит сковорода,

Кастрюля, ковшик, чайник -

Над ними я начальник!

Со мною вся семья сыта,

Ну, догадались? Я (*плита*)

У меня большой живот.

В нем сосиски, сыр, компот.

Есть захочешь – не робей,

Открывай живот скорей! (*холодильник*)

И оладьи, и омлет,

И картошку на обед, а блины – вот это да! Жарит все –сковорода.

Ребята! А может и не нужны нам эти омлеты и супы, и блины? Смогли бы вы ничего не кушать? Вы когда с прогулки приходите, хотите кушать? (ответы детей.)

Значит, работа повара всем нужна, никто не может без еды.

Воспитатель: давайте поиграем ребята. Игра «*Потопаем, похлопаем*». Я буду называть действия, которые совершает повар на кухне, если буду говорить неправильно: топаям, правильно: хлопаем.

Вера, у тебя такая одежда интересная! Посмотрите, ребята, во что одета Вера? (ответы детей)

-Я должна так одеваться, потому что работаю на кухне, а кухня — это не шуточки!

А вы знаете, ребята, почему так одевается наша Верочка? Вера, почему кухня — это не шуточки?

- Потому что, если работать неаккуратно, можно порезаться острым ножом, или обжечься горячим на кухне же много горячего: плита, кастрюли, сковородки, в которых готовится еда.

Вера, а мои детки умеют варить компот. Послушай, как они это делают.

Физкультминутка «*Варим, варим мы компот...*»

Будем мы варить компот

Фруктов нужно много. Вот.

(левую ладошку держать «*ковшиком*», а указательным пальцем правой руки мешать)

Будем яблоки крошить (*показать, как*)

Груши будем мы рубить (*показать, как*)

Отожмем лимонный сок (*показать*)

Слив положим и песок.

Варим, варим мы компот

Будет очень вкусно: вот (*поднять вверх большой палец правой руки*)

А Вера говорит, что компоты тоже разные бывают: если из яблок, то какие... (*яблочные*)

Из груш... (*грушевые*), из слив (*сливовые*), а самый вкусный компот из разных фруктов, ассорти называется, когда разные фрукты.

Видишь, как у них все получается, наверно это легко работать поваром? Как вы думаете, ребята, и обед готовить легко?

Стихотворение читают дети:

Как легко приготовить обед!

Ничего в этом трудного нет,

Это проще простого:

Это раз - и готово!

(*Если мама готовит обед.*)

-Ребята! А вы можете что-нибудь приготовить. (*просит Вера*)

Воспитатель: ну приготовить-то трудно Верочка и плиту надо включать, и ножиком пользоваться, а детям маленьким это еще нельзя делать. А вот отобрать продукты на компот и суп мы попробуем.

Два ребенка отбирают овощи и фрукты на компот и суп. На столе две кастрюльки и продукты-игрушки. Молодцы ребята.

Хотела я вчера суп готовить: грустно говорит Вера,- а на кухне так много всего и не знаю я ребята какими инструментами пользуются настоящие повара.

А вы мне поможете? Игра «Отбери инструменты»

Ребенок читает стихотворение

В небе звездочка искрится,

Спит клубком усатый кот,

Только повару не спится –

Повар затемно встаёт.

Воспитатель: что значит затемно, разбираем значение этого слова

Рефлексия:

- Спасибо ребята, что рассказали мне такие чудесные стихи, помогли отобрать инструменты для работы и показали, как отбирать продукты на компот и суп. Почему же профессия повара так важна?

Вручение медалек детям. А это подарок Веры: фартучки и колпачки для игры в поваров.

Адрес публикации: <https://www.prodlenka.org/metodicheskie-razrabotki/392566-metodicheskaja-razrabotka-zanjatija-v-srednej>

### **Занятие с детьми старшей группы**

#### **«Профессия — повар»**

Цель: продолжать знакомить детей с профессией повара, его профессиональными действиями, предметами – помощниками, предметами бытовой техники, облегчающими труд повара.

Задачи:

Образовательные задачи:

систематизировать представления детей о работе повара:

- а) совершает трудовые действия: моет, чистит, варит, жарит, печет;
- б) использует в работе кухонную посуду: кастрюли, поварешки, разделочные доски, сковороды, противни, сито; предметы бытовой техники: картофелечистку, электромясорубку, плиту, холодильник;
- в) имеет специальную одежду: белый халат, колпак или косынку.

Развивающие задачи:

– активизировать речь детей новыми словами: винегрет, сухофрукты, вареники, рецепт, профессия, блюда, кулинарный, древний;

– создать условия для развития выразительности речи, умения эмоционально читать стихи;

– способствовать развитию мелкой моторики руки при лепке пельменей.

Воспитательные задачи:

побудить интерес к профессии повара, уважение к труду человека; способствовать формированию доброжелательных взаимоотношений между детьми в процессе игры.

Виды детской деятельности: игровая, продуктивная, познавательно-исследовательская, коммуникативная.

Предварительная работа: беседа с детьми о профессиях, заучивание скороговорок.

Материалы и оборудование: набор овощей и фруктов - целых и нарезанных кусочками, красивый сундучок, выставка книг с кулинарными рецептами, фотографии блюд.

Ход занятия

Воспитатель: Что такое профессия? Профессия означает: дело, работа, занятие. Люди работают тем, кем им нравится работать, занимаются тем, что у них лучше получается.

Воспитатель: На свете есть много профессий. Назовите профессии, которые вы знаете (ответы детей).

Воспитатель: Сегодня мы поговорим о профессии, с которой вы знакомы. О какой профессии пойдет речь, вы узнаете, если внимательно слушаете и отгадаете загадку.

Ходит в белом колпаке,  
С поварешкою в руке.  
Он готовит всем обед.  
Кашу, щи и винегрет (ответы детей).

1 ребенок читает стихотворение.

Повар - мастер щей, борщей,

И рагу, и овощей.

Всегда приятно людям есть,

Когда вкусна еда.

Ау хороших поваров

Еда вкусна всегда

Воспитатель: это профессия - 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 кто вам готовит? Конечно, и мама и бабушка готовят каждый день. И у них получается все очень вкусно! Но на самом деле, готовить - это не простое занятие! Сварить 2-3 тарелки супа, поджарить немного картофеля несложно. Но сделать так, чтобы вкусным оказались 100 порций супа, сваренного в огромной кастрюле, приготовить настоящий обед для нескольких сотен людей - это очень сложно. Недаром, чтобы хорошо готовить повара долго учатся.

Повар, это человек, который готовит еду: салаты, супы, борщи, макароны, картофельное пюре, жарит котлеты, лепит пельмени, варит каши.

2. Послушайте рассказ о том, как появилась профессия повара.

- Древний человек не готовил себе еду. Все, что он находил и собирал, человек ел сырым. Так происходило потому, что он не знал, как приготовить пищу и не умел добывать огонь. Но даже когда он научился разводить костер, то использовал огонь сначала только для получения тепла или для отпугивания животных.

Наверное, какое-то животное было брошено после охоты около углей. Через некоторое время человек увидел, что мясо потемнело, но оно ему понравилось на вкус больше сырого. Так человек и догадался, что пища становится вкуснее при приготовлении.

Посуды тогда не было, и поэтому первобытный человек готовил пищу на горячих камнях вокруг открытого огня. Широкие листья растений заменяли ему тарелки, чашкой и одновременно кастрюлей служила пустая тыква, разрезанная пополам.

Прошло время, и человек научился делать первые примитивные кастрюли и чайники. Для этого брали корзину, обмазывали ее глиной и давали ей засохнуть и затвердеть. В этих кастрюлях на огне, с водой и без нее, можно было приготовить еду. Так в древнем обществе появилась профессия - повар.

Воспитатель: Как называется особая помещение для приготовления? (Кухня).

Современный повар работает на специально оборудованной кухне. Чтобы приготовить обед, повару нужны помощники. На кухне есть предметы, помогающие повару приготовить еду. Мы с вами сейчас назовем этих помощников.

3. Дидактическая игра «Кому, что нужно для работы»

- Ребята, смотрите, какие интересные инструменты у нас на столе. Давайте попытаемся разобрать, какие инструменты нужны повару.

Воспитатель: какие предметы, помогающие повару приготовить еду. (кастрюли, ножи, половники, сито, ложки, разделочные доски и другие предметы).

Воспитатель: работа поваром требует чистоты во всем. Нельзя приступать к приготовлению пищи в грязной одежде с невымытыми руками. У повара есть специальная одежда. Давайте вспомним, как называется специальная одежда повара? (колпак и халат, перчатки, фартук).

Воспитатель: приготовление пищи – это целое искусство. Есть много кулинарных книг, в них печатаются различные рецепты приготовления блюд.

Подвести детей к выставке кулинарных рецептов.

Что такое рецепт? (Набор продуктов и последовательность приготовления блюда).

Демонстрация кулинарной книги с рецептами блюд.

Воспитатель: как вы думаете, сколько существует способов нарезать картофель или морковь? Три, четыре? Таких способов более десятка. Посмотрите какие (демонстрация): соломкой, брусочками, кубиками, кружочками, ломтиками, стружкой, бочонками, шариками.

Игра: «Что нужно для приготовления компота и винегрета?»

Воспитатель: у меня есть «чудесный сундучок», в котором лежит много разных овощей и фруктов. Ребята, давайте с вами заглянем в сундучок, нужен этот овощ на винегрет или это фрукт на компот.

Воспитатель:

— Ребята, давайте приготовим сегодня вареники. Все необходимое для работы уже лежит на столах, вымойте руки, наденьте фартуки, и приступим к работе.

Напоминает процесс его изготовления. В ходе работы помогает ребятам советом и действием. Затем предлагает скатать из теста колбаску и разделить ее на четыре части. Напоминает, что раскатывать тесто следует тонким слоем, чтобы вареники быстро варились и были вкусными. Показывает и рассказывает, как слепить вареник, обращая внимание детей на то, что края вареников необходимо тщательно защипать, иначе при варке из них может вытечь творог. Затем педагог предлагает детям приступить к изготовлению вареников. Убирает со столов лишние предметы и ставит подносы, напоминает, что перед тем, как укладывать на них вареники, следует посыпать подносы мукой. Спрашивает у детей: «Для чего это надо сделать?» (Чтобы вареники не прилипли).

По окончании работы дети считают свои вареники, делят их на четверых и узнают, сколько вареников каждому достанется, радуются интересной совместной работе.

Подводя итог, воспитатель читает стихотворение:

Взяли мы стакан воды,  
В мисочку налили,  
А потом яичко вбили,  
Чуть-чуть посолили.  
Мы просеяли муку,  
Тесто замесили.  
Для начинки в творожок  
Сахар положили.  
Нет! Мы вовсе не шалили, —  
Мы вареники лепили!

### **Занятие детей подготовительной группы «Знакомство с профессией повар в детском саду»**

Цели: Знакомство с историей происхождения профессии «Повар», расширение знаний детей о данной профессии.

Задачи:

1. Расширять и углублять знания и представления детей о профессии «Повар».
2. Обогащать и активизировать пассивный и активный словарь по теме «Повар».
3. Поддерживать активность, самостоятельность познавательной деятельности.
4. Развивать и совершенствовать связную речь, умение строить ответ полным предложением, активизировать словарный запас детей по данной лексической теме.



5. Воспитывать уважительное отношение к людям этой профессии, бережное отношение к результатам их труда.

Предварительная работа:

1. Беседы «Профессии наших мам и пап», «Все профессии важны»
2. Рассматривание иллюстраций с изображением людей разных профессий; составление описательных рассказов.
3. Чтение художественной литературы, В.Маяковский «Кем быть», С.Капустикян «Мы сварили плов», В.Драгунский «Денискины рассказы. Бульон», Дидактические игры по теме.

Оборудование: презентация и картинки с изображением людей разных профессий, 2 подноса, соленое тесто, фартуки на всех детей, дощечки для лепки теста, влажные салфетки, баночки с крупой не прозрачные. Баночки с чесноком, яблоком, луком, огурцом. Закрытые марлей для определения запаха. Разрезные картинки с овощами для борща и щей. Картинки овощей для фланелеграфа, лото что кому нужно для профессии.

Организационный момент.

Дети заходят в группу и встают в круг взявшись за руки. (приветствие)

Воспитатель. Сегодня у нас с вами необычное занятие. А вот о чем оно будет, вы попробуете отгадать с помощью загадки.

Воспитатель: (Загадка про повара.)

Скажите, кто так вкусно

Готовит щи капустные,

Пахучие котлеты,

Салаты, винегреты,

Все завтраки, обеды?

Дети повар.

Воспитатель: а кто такой повар?

Ответы детей.

Воспитатель: А вы знаете как появилась профессия повар?

Дети нет

хотите узнать?

Садитесь на стульчики. (Дети садятся на стульчики около доски на слайде картинка с изображением древних людей у костра.)

Воспитатель: давным-давно древний человек не готовил себе еду, а ел все сырым. Как-то раз он забыл кусок сырого мяса около огня, мясо потемнело и поджарилось и такое больше понравилось человеку. Так человек начал готовить себе пищу. Посуды у него не было и поэтому широкие листья растений заменяли ему тарелки, потом человек начал использовать вместо посуды плоские камни, но они были не удобные и тяжелые. Затем он придумал посуду из дерева, но она могла сгореть на огне, поэтому человек научился делать посуду из глины, и готовить в ней с водой и без воды. Так появилась новая профессия в древнем обществе.

Воспитатель: повара сытно и вкусно кормят людей – это очень трудная и ответственная работа. Посмотрите, на рисунках изображены люди разных профессий, найдите среди них повара. (слайд с поваром в колпаке)

Воспитатель: как вы догадались?

Воспитатель: для чего повару такая одежда?

Ответы детей.

Воспитатель: где работают повара?

Ответы детей.

Воспитатель: правильно.

Воспитатель: и сегодня я вам предлагаю поиграть в поваров. Мы сегодня попробуем как это работать поваром в детском саду. Хотите?

Воспитатель: Подойдите пожалуйста к столу. (дети подходят к столу).

Прежде всего давайте с вами вспомним какие предметы нужны повару для работы.

«Игра найди нужный предмет». (На столе лежат карточки с предметами из разных профессий.)

Дети по очереди берут один из предметов и проговаривают что это и для чего этот предмет нужен повару.

Воспитатель: молодцы все предметы нашли. Теперь давайте вспомним что нам готовит наш повар в течении дня.

Ответы детей.

Завтрак обед и полдник.

Воспитатель: отлично, сейчас мы с вами приготовим завтрак.

Воспитатель: а что мы едим на завтрак?

Кашу.

Воспитатель: Правильно кашу, из чего мы будем готовить кашу?

Из крупы.

Воспитатель: Правильно. А какую крупу вы знаете?

Ответы детей.

Воспитатель: Подойдите пожалуйста сюда. (дети подходят к другому столу. На столе стоят баночки с крупами рисовая, пшено, геркулес, гречневая, горох, овес).

Воспитатель: Предлагаю вам посмотреть потрогать и назвать каждую из круп.

«Игра назови какая каша получится»

(По очереди я показываю на одну из баночек, а ребенок проговаривает).

Из риса получится рисовая каша,

из гречи получится гречневая каша,

из овса получится овсяная каша,

из геркулеса получится геркулесовая каша и т.д.

Воспитатель: молодцы.

Воспитатель: Настоящий повар может определить эти крупы на ощупь. Попробуем?

Дети подходят с закрытыми глазами воспитатель даёт потрогать содержимое одной из баночек. Ребенок должен определить какая это крупа.

Воспитатель: Молодцы с завтраком мы справились. Теперь мы должны заняться чем?

Дети обедом.

Воспитатель: Правильно. А что мы едим на обед? – Суп.

Воспитатель: отлично и сейчас мы с вами попробуем сварить суп.

Только у нас будет несколько разных супов. Что нам нужно для супа?

Ответы детей кастрюля и продукты.

Воспитатель: а какие продукты?

Ответы детей. Мясо, овощи.

Воспитатель: Правильно

А для чего нам мясо? (Ответы детей)

Воспитатель: правильно. А вот какие овощи нам понадобятся для супа мы сейчас и узнаем.

Дидактическая игра: «Свари суп».

Воспитатель: Разделитесь на две команды. (Дети делятся на две команды и подходят каждый к своему столу). На столе лежит разрезанный пазл. Суть собрать пазл и определить какой суп у детей получится из продуктов, нарисованных на пазлах. После того как пазлы собраны дети должны проговорить какие овощи они видят на картинке и догадаться какой суп получится у них. (У одной команды борщ у другой щи.) дети по очереди подходят к фланелеграфу и прикрепляют один из овощей который нарисован на пазле. Проговаривая, что он прикрепил.

Для щей мне нужна морковь.

Для борща мне нужна свекла и т.д.

Воспитатель: Но настоящий повар может определить продукты не только на ощупь и на глаз, но и по запаху. Попробуем?

Игра определи по запаху (подношу к носу баночки со свежим яблоком, чесноком, огурцом).

Воспитатель: Молодцы и суп мы с вами сварили. А теперь нам с вами осталось приготовить что?

Полдник.

Воспитатель: Правильно. А что мы с вами любим есть на полдник?

Ответы детей.

Воспитатель: Правильно. И сегодня мы с вами поможем нашему повару и приготовим вкусные булочки.

Воспитатель: из чего мы будем готовить наши булочки?

Из теста.

Воспитатель: Давайте покажем, как мы будем месить тесто. (дети выполняют движение как месят тесто) вот какое тесто у нас получилось. (Показываю противень с куском теста)

Воспитатель: Правильно. Одевайте пожалуйста фартучки и шапочки

Дети подходят к столу рассаживаются.

Воспитатель: Чтобы слепить булочку. Нужно взять кусочек теста раскатать его с начало в шарик, а затем в колбаску и закрутить как раковину у улитки. (Дети лепят булочку и выкладывают на поднос.)

Воспитатель: Вот какие у нас получились аппетитные булочки. А чтобы их можно было съесть, что нужно с ними сделать? (Ответы детей).

Воспитатель: Правильно их нужно испечь в печи. А так как мы с вами ещё не можем пользоваться электроприборами мы отнесем их на кухню, и повар нам их испечет.

Вот и подошел рабочий день повара к своему завершению. Устали?

Рефлексия:

Что мы нового узнали?

Что мы сегодня делали? .

Что мы с вами готовили?

Что для вас было сложным?

Что понравилось больше всего?

### **2.3 Организация сюжетно-ролевых игр**

#### **Сюжетно ролевая игра на тему: «Повар»**

Возрастная группа: Старшая (4-5 лет)

Цель: Через игру закреплять и углублять интерес детей к профессии повара, воспитывать уважение к труду, умение работать в коллективе, расширять кругозор, развивать творческое мышление, воображение.

Задачи:

Образовательные: Учить детей расширять границы сюжетно-ролевой игры «Повар» новыми поворотами сюжета, планировать развитие событий, изменять сюжет (если надо) в более интересное течение игры

Развивающие: Развивать образное мышление, воображение, мелкую моторику рук, умение классифицировать предметы (карточки). Развивать фантазию и знания о профессии повара, поощряя инициативу, находчивость и самостоятельность. Развивать диалогическую речь

Воспитывающие: Воспитывать интерес к трудовой деятельности взрослых. Воспитывать желание доставлять радость людям, удовольствие от того, что ты приготовил еду и накормил ею других.

Предварительная работа: экскурсия на кухню ДООУ, рассказы воспитателя, о профессии повара, беседы: о правилах этикета, сервировке стола, правилах поведения в общественных местах, чтение художественной литературы, В. Маяковский «Кем быть?», загадки о профессии повара, рассматривание иллюстраций, картинок с изображением профессии повара, дидактические игры: «Поход в гости», «Сервируем стол», «Вежливые слова»; «Кем быть?», «Угадай профессию».

Методы:

Словесные: Указания, беседа, вопросы, рассказ

Наглядные: Карточки ингредиентов, презентация с ознакомлением профессии повара, иллюстрации кастрюли, сковороды, электрической плиты, алгоритм сервировки стола

Практические: Сюжетно-ролевая игра «повар».

Оборудование: Ноутбук с презентацией, интерактивная игра

Словарная работа: Повар, колпак, фартук, китель

Игровые роли: шеф повар, помощники повара, гости.

Игровой материал:

Наличие игровой зоны с мебелью, набор посуды, муляжи овощей, корзина, поварские колпаки, фартуки, предметы-заместители

Ход

Вводная часть:

Сюрпризный момент. Воспитатель: входит в группу в одежде повара Кто в столовой самый нужный? Кто готовит сотни блюд? Все ответят сразу дружно: меня поваром зовут.

-Правильно, повар, а как вы догадались? Давайте рассмотрим одежду повара

-Посмотрите, на голове у меня находится шапочка, как она называется? (колпак)

-Как вы думаете, для чего нужен колпак повару? (ответы детей) - Посмотрите, что находится на поясе? (фартук)

-Как вы думаете, для чего нужен фартук повару? (ответы детей)

-Повар носит китель, это специальная куртка, которую можно застегивать на две стороны.

-Вместе с Кителем повар надевает брюки. Молодцы, знаете профессию повара.

- Сегодня мы с вами поиграем в игру «повар»

Основная часть:

- Ребята, сегодня мы будем с вами варить борщ. Для того чтобы нам его сварить, нужно выбрать правильные ингредиенты

Дидактическая игра «Ингредиенты для борща»

Из всех продуктов вам нужно выбрать только те, из которых варится борщ.

Дети называют: капуста, картошка, свекла, морковь, помидор, перец, чеснок, лук.

Какие вы молодцы, выбрали все ингредиенты.

Для игры «повар» нам понадобится шеф повар, уборщица, посуд мойщица, помощники повара и гости.

Давайте вы сами распределите роли (воспитатель раздает детям элементы костюмов)

Воспитатель: Ребята, где мы будем готовить? В кафе, в столовой, на кухне?

Дети: на кухне.

Воспитатель: Проходим на нашу кухню, а в чем мы будем с вами готовить?

Из предложенных игрушек дети сами ищут посуду, называют ее предназначение.

Кастрюля, крышка, сковорода, тарелка, нож, чайник, кружка, ложка.

Воспитатель:

- Но, прежде чем начать готовить борщ, мы должны помыть руки.

Моем руки, припевая:

Знаем, знаем – да-да-да!

В кране прячется вода!

Выходи, водица!

Приступим с вами к готовке.

Давайте вспомним, на чем готовит повар? (плита)

Правильно, повар готовит на плите. А в чем мы будем готовить борщ? (кастрюля) Какая должна быть кастрюля? (глубокая, большая)

Правильно!

Берем кастрюлю, наливаем в нее воду и ставим на плиту, включаем на медленный огонь.

Помощники повара могут помыть овощи, почистить их, а шеф повар готовит само блюдо

Воспитатель: пока здесь варится борщ, гости могут накрыть на стол, для этого, на столе лежит алгоритм сервировки стола, давайте посмотрим

-Что будет первым? (салфетки)

-Затем? (кружка с чаем)

-Следующим? (столовые приборы и хлеб)

Правильно! А как украсить стол? (скатерть)

-Воспитатель: Ребята, как у вас успехи на кухне?

Помощники шеф повара: помыли овощи, почистили,

Шеф повар: покрошил капусту, картошку, свеклу, посолил борщ, блюдо почти готово!

Воспитатель: Молодцы! Какой у вас получился борщ наваристый!

Разливайте его по тарелочкам, а посуд мойщица и уборщица приберутся на кухне

Рефлексия:

-В какую игру мы сегодня играли? (повара)

-Ребята, какое блюдо готовили? (борщ)

-Что делали помощники шеф повара?

-Что делал шеф-повар?

-Понравилась вам игра?

-Кем бы вы хотели быть в следующий раз?

### **Сюжетно-ролевая игра «Детское кафе»**

Возраст: подготовительная группа.

Цель: формирование коммуникативной компетентности.

Задачи:

– Развивать умение понимать эмоциональные состояния сверстника, взрослого, умение выслушать другого человека, с уважением относиться к его мнению, интересам, умение вести простой диалог со взрослыми и сверстниками, отстаивать свое мнение, умение не ссориться, спокойно реагировать в конфликтных ситуациях, умение выбрать адекватную модель поведения в различных жизненных ситуациях.

– Расширить представления о труде работников кафе; учить соблюдать правила поведения в общественных местах. Учить подбирать атрибуты для игры.

– Совершенствовать умение детей объединяться в игре, распределять роли, выполнять игровые действия, поступать в соответствии с правилами и общим игровым замыслом. Стимулировать творческую активность детей в игре.

– Воспитывать доброжелательные взаимоотношения между детьми,

ответственность, вежливость.

Предварительная работа

Беседы: «Что такое «Кафе»?», «Кто работает в кафе?», «Что такое «Меню»?», «Как вести себя в кафе?».

Рассматривание картин, иллюстраций и альбомов на тему «Профессии». Дидактические игры: «В гости к Мишке», «Вежливые слова», «Угощения для куклы Кати», «Накрой на стол».

Продуктивные виды деятельности: составление меню, складывание салфеток, изготовление коробок для пиццы и пирожных.

Наблюдение за работой официантов в кафе.

Чтение художественной литературы (А. Милн «Вини-пух и все, все, все...», Ю. Кушак «Подарок», П. Воронко «Пирог» и др.).

Составление рассказов из личного опыта на тему «Посещение кафе».

Развивающая предметно-игровая среда: таблички с надписями: «Администратор кафе», униформа для официантов (фартуки и головные уборы), скатерти для столиков; разносы; полотенца, папки-меню с картинками; модуль «Кухня»; муляжи из пластмассы и соленого теста (пирожных, булочек, пирожков, фруктов, ягод, мороженого, овощей и пр.); игрушечная столовая и кухонная посуда; салфетки бумажные и текстильные; маленькие вазочки с цветами для декора столиков; игрушечные телефоны; колпак и фартук для повара; кошельки, сумки; деньги и чеки; ручки и блокноты для записи заказов; веник, совок, швабра, тряпочки для уборки со столов и для уборки пола, халат для уборщицы; музыкальный центр.

Роли и игровые действия.

Главные:

Клиент кафе – приходит в кафе, выбирает понравившийся столик, выбирает в меню блюдо и делает заказ, спрашивает у официанта, что входит в состав блюда, соблюдает правила этикета, ждет своего заказа, кушает, благодарит, расплачивается за оказанные ему услуги, делает записи в книгу жалоб и предложений.

Администратор – организует работу персонала, помогает официантам, контролирует качество обслуживания, встречает гостей, решает организационные вопросы, возможные конфликтные ситуации, оформляет необходимые документы.

Повар – готовит блюда, входящие в меню, составляет списки необходимых для кухни продуктов и товаров, поддерживает чистоту и порядок на кухне.

Кондитер – выпекает кондитерские изделия и оформляет их.

Официант – обслуживает посетителей, подаёт меню, принимает заказы, разносит заказы посетителям, получает расчет за услуги, убирает столы после ухода посетителей, сервирует столы к приходу новых клиентов.

Второстепенные:

Посудомойщица – моет посуду, сушит, складывает на место.

Уборщица – наводит порядок в кафе.

Ди-джей – ведёт музыкальную программу.

Варианты начала игры:

1-й вариант.

Дети, посмотрите, какая сегодня Вика красивая, нарядная.

Вика, расскажи нам, может у тебя какой-то праздник?

*Вика:* Я в хорошем настроении принимаю поздравления.

Собрались мои друзья День рождение у меня! Мне исполняется 6 лет!

А давайте сегодня отметим день рождения Вики в детском кафе! Вы согласны?

2-й вариант.

Объявить конкурс «Лучшее кафе», предложить детям поучаствовать в конкурсе. С этой целью приготовить самые лучшие блюда, привлечь как можно больше клиентов.

3-й вариант.

Объявить по радио, что кафе «Страна чудес» приглашает жителей города встретить Новый год со сказочными персонажами и отведать праздничное меню.

Руководство игрой:

1. Обогащение содержания игры:

- клиент на свой день рождения заказал в кафе клоуна из цирка;
- администратор приглашает в кафе артистов эстрады для выступления на Новогоднем празднике;
- администратор делает по телефону заказ менеджеру по доставке продуктов.

2. Советы:

- предложить бесплатно чай, кофе, почитать журнал пока посетитель ждет заказ.
- организовать в кафе игровую комнату, где дети смогут весело провести время.
- предложить составить новое меню.

3. Создание проблемных ситуаций:

- Что делать, если вам принесли не то, что вы заказывали?
- К кому обратиться, если вам не понравилось качество обслуживания?
- К кому обратиться, если долго не несут заказ?
- Забыл дома деньги, что делать? (оставить в залог ценную вещь, позвонить и попросить о помощи близких, друзей).
- Ваш столик занят, что делать? (обратиться к администратору, он подберет столик или решит вопрос с вашим столиком).
- На вас случайно официант пролил кофе, что делать? (администратор с официантом приносят свои извинения и предлагают бесплатный обед за счёт кафе).

Окончание игры

1-й вариант. В кафе сработала пожарная сигнализация, администратор приносит свои извинения, кафе закрывается, посетители расходятся по домам.



2-й вариант. Подходит время закрытия кафе, официант просит оплатить счет. Посетители расплачиваются и уходят.

3-й вариант. В кафе обнаружена утечка газа, всем рекомендуется срочно покинуть помещение.

4-й вариант. Празднование дня рождения (Нового года и т. п.) удачно завершено, клиенты довольны обслуживанием, меню и выступлением артистов.

Анализ игры:

- интервьюирование посетителей кафе: почему они пришли в кафе; что понравилось, а что нет?
- вопросы по организации игры: что планировали, а что получилось, почему так вышло, что можно было сделать по-другому?

Игры-спутники:

Сюжетосложение может происходить по разным темам:

- проведение праздника («Моя семья», «День рождения нашей организации», «Наш город», «Школьные праздники»);
- приглашение ведущих и оформителей праздника («Театр», «Хореографический фестиваль», «Студия аэродизайна», «Цирк», «Телевидение»);
- приобретение атрибутов («Швейное ателье», «Супермаркет»);
- внештатная ситуация («Медицинский центр», «Фармсервис», «Техническое обслуживание машин», «Детективное агентство», «Служба спасения», «ГИБДД», «Ветеринарный медицинский центр»);
- сотрудничество с другими организациями («Дом мод», «Пиццерия», «Банк», «Салон связи», «Метеостанция»);
- акции, розыгрыши призов («Ювелирный магазин «Алмаз», «Туристическое агентство «Вокруг света»).

## **2.4. Организация дидактических, словесных, подвижных игр**

### **Дидактические игры**

#### **Дидактическая игра: «Что лишнее?»**

Цели: упражнять детей в группировке предметов методом исключения, в умении сопоставлять, выделяя черты схожести и различия предметов.

Правила игры: детям предлагают внимательно рассмотреть продукты питания на столе и назвать их.

Дается задание: убрать тот продукт, который не подходит к остальным и объяснить, почему.

#### **Дидактическая игра: «Накрой стол»**

Цели: Дать детям знания о том, какие продукты входят в состав готовых блюд. Активизировать словарный запас. Тренировать память и внимание. Развивать умение договариваться и работать в парах.

Правила игры: Правильно по заданию накрыть стол.

Ход игры: Педагог предлагает детям выбрать пару и договориться, кто будет повар, а кто гость. Гость заказывает блюда, а повар должен их

приготовить.

### **Дидактическая математическая задача:**

Решила старушка ватрушки испечь

- Поставила тесто, да печь затопила.

Решила старушка ватрушки испечь

–А сколько их надо совсем позабыла: 2 штучки – для внучки, 2 штучки – для деда, 2 штучки – для Тани, дочурки соседа. Считала, считала, да сбилась.

А печь – то совсем протопилась! Помогите старушке, сосчитать ватрушки!

### **Дидактическое упражнение «Исправь ошибки Повара»**

Цели: развивать внимание, мышление (анализ), логику; формировать желание помочь товарищу, если он ошибся.

Кукла «Повар» читает грамматически неправильно построенное предложение. Дети исправляют ошибки и объясняют правильный вариант.

Лена купила клубника сок. (Клубничный сок.)

Баня съел шоколад мороженое. (Шоколадное мороженое.) Маша приготовила картошка пюре. (Картофельное пюре.) Папа принес кабачок икру. (Кабачковую икру.)

Бабушка испекла яблоко пирог. (Яблочный пирог.) Лида сварила вермишель суп. (Вермишелевый суп.) В магазине продают мясо фарш. (Мясной фарш.)

### **Дидактическое упражнение «Отгадай и назови»**

Цели: развивать внимание, воображение, речь; формировать умение соблюдать очередность, не перебивать сверстников.

Педагог читает по своему выбору определения к понятиям. Дети угадывают, что это.

Фрукты и ягоды, сваренные в сахарном сиропе, - это ... (варенье). Ломтик хлеба с маслом, колбасой, сыром - это ... (бутерброд).

Лошадиное молоко - это ... (кумыс).

Крупа, сваренная на молоке, - это ... (молочная каша) и т.п.

### **Игра-тренинг «Поварята»**

Цели: развивать коммуникабельность; формировать чувство общности со сверстниками, интерес к совместным играм.

Дети встают в круг - изображают кастрюлю. Педагог говорит, что дети будут готовить суп (или любое другое блюдо: компот, салат, винегрет и т.п.). Каждый ребенок придумывает, чем он будет картофель, капуста, морковь, лук, петрушка, соль и т.п.). Педагог выкрикивает по очереди, что он хочет положить в кастрюлю. Узнав себя прыгает в круг и берет за руки предыдущего. Пока все «компоненты» не окажутся в круге, игра продолжается. В результате получается вкусное, красивое «блюдо».

### **Дидактическое упражнение «Продолжи предложение»**

Цели: развивать логическое мышление, фразовую речь, умение строить сложное предложение; формировать внимательное отношение к деятельности, связанной с мышлением.

Педагог читает предложения по своему выбору, дети заканчивают их.

Если кашу не посолить, то она ... (будет несоленой, невкусной).

Если в чай не положить сахара, то ... (он будет несладким, невкусным).  
Если картофель не доварить, то он ... (будет сырым, недоваренным, невкусным).

Если картошку пережарить, то ... (она будет сухая, обгорелая).

Если горох долго варить, то ... (он разварится, получится гороховая каша, пюре).

Если в стеклянный стакан налить крутой кипяток, то ... (он может лопнуть). Если к обеду не раздать ложки, то ... (нечем будет есть суп). Если варить яйцодолго, то ... (оно сварится вкрутую).

Если яйцо варить, досчитав до 10, то оно ... (сварится всмятку). Если в кашу не положить масло, то ... (она будет невкусной, сухой). Если есть одни сладости, то ... (заболят зубы).

Если питаться только мучными продуктами, то ... (станешь толстым, заболитжелудок).

Если есть очень мало, то ... (будешь слабым, больным).

Если есть много овощей и фруктов, то ... (будешь здоровым). Если не мыть руки перед едой, то ... (можно заболеть).

Если во время еды разговаривать, то ... (можно поперхнуться).

Если есть неаккуратно, то ... (весь стол будет грязным, другим будет неприятно есть за таким столом).

Если хлеб не убрать в хлебницу, то ... (он может зачерстветь).

Если молочные продукты хранить не в холодильнике, то ... (они могут прокиснуть).

Если мясные продукты не убрать в холодильник, то ... (они протухнут).

### **Дидактическая игра «Совершенно верно»**

(если дети согласны, они произносят «Правильно, правильно, совершенно верно», если не согласны – топают ногами)

Ешь по - больше апельсинов, пей морковный вкусный сок. И тогда ты точно будешь очень строен и высок!

Если хочешь толстым быть надо сладкое любить,

Ешь конфеты, жуй ирис – толстым стань, как кипарис!

Чтобы правильно питаться вы запомните совет: ешьте фрукты, кашу с маслом,рыбу, мед и винегрет!

Не забудь перед обедом пирожком перекусить, кушай много, чтоб по большесвой желудок загрузить!

Наша Люба булки ела и ужасно растолстела. Хочет в гости к нам прийти, но вдверь не может проползти!

Нет полезнее продуктов – вкусных овощей и фруктов – и Сереже, и Ирине, всем полезны витамины!

Если хочешь быть здоровым, правильно питайся, ешь по - больше овощей, сболезнями не знайся!

### **Дидактическая игра «Поварята»**

Цели: развивать память, воображение, монологическую речь; формировать интерес к работе повара, уважение к результатам его труда.

Каждому играющему кукла «Повар», дает задания приготовить по 3 блюда

из предложенных продуктов питания.

Ребенок в роли повара должен приготовить, и рассказать о том, что он приготовил, и из чего оно состоит, какое на вкус и как готовится.

Дополнительные баллы получают дети, рассказавшие о большем количестве блюд.

### **Дидактическое упражнение «Пицца»**

Задача игроков собрать все ингредиенты для своей пиццы первым. Игра развивает познавательные способности, ответную реакцию, визуальное восприятие, числа, величины, формы, цвета. Развивает речь и социальное поведение.

### **Дидактическая игра «Что получится из продуктов»**

Цели: развивать внимание, память, речь; формировать интерес к приготовлению пищи, воспитывать желание помогать маме.

Вариант 1. Кукла «Повар» говорит о том, что надо подготовиться к приему гостей - приготовить праздничный обед. Но готовить его будет только тот, кто правильно назовет блюдо, которое можно приготовить из предложенных продуктов и расскажет о нем: откуда продукт попал в магазин, в каком отделе его купили, как хранили, какое блюдо на вкус.

Вариант 2. Ребенок должен назвать как можно больше блюд, которые готовят из одного продукта разными способами (варить, тушить, жарить, парить, печь, томить и т.д.).

Вариант 3. Ребенок должен назвать как можно больше способов хранения продукта для его использования в течение длительного времени (сушить, солить, мариновать, морозить, вялить, коптить, консервировать) и возможностей использования заготовок.

### **Дидактическая игра «Что где хранится»**

Цели: развивать умение классифицировать продукты питания по способу хранения, обобщать, сравнивать признаки; формировать бережное отношение к продуктам питания как результату труда человека.

Педагог предлагает детям побывать в роли бережливых хозяев городской квартиры и деревенского дома. Дети должны разложить предложенные продукты питания по местам хранения (шкаф, холодильник, морозильник, кладовая, подпол), рассказать, где должны храниться данные продукты, почему, в каком виде, сколько времени. Выигравшие дети получают медаль самого бережливого хозяина.

### **Дидактическая игра «Покупаем масло»**

Цели: развивать внимание, логическое мышление, словарь, ловкость, точность движений при бросании и ловле мяча; воспитывать внимательное отношение к совместной с педагогом деятельности и ответам сверстников.

Педагог предлагает детям закончить начатое им предложение. Дети стоят в кругу, педагог с мячом в центре круга. Отвечает тот, кому педагог бросает мяч. Неправильно ответивший пропускает кон.

- Оливковое масло сделано из ... (оливок).
- Подсолнечное масло сделано из... (семечек подсолнечника).
- Рапсовое масло сделано из ... (рапса).

- Пальмовое масло сделано из ... (плодов пальмы).
- Розовое масло сделано из ... (лепестков роз).
- Облепиховое масло сделано из ... (зерен ягод облепихи).
- Льняное масло сделано из ... (льна).
- Пихтовое масло сделано из ... (хвои пихты).
- Кедровое масло сделано из... (орехов кедра).

### Дидактическая игра «Найди лишний предмет»

Цель: развивать словесно-логическое мышление, умение классифицировать, обобщать, устанавливать причинно-следственные связи.



### Игра «Помощники»

Цель: Закрепить представление о видах посуды, ее назначении.

Поставь **кухонную** посуду – в шкафчик,  
а **чайную** – на поднос.



### **Дидактическая игра «Наше меню»**

Цели: развивать внимание, память, речь; умение различать приём пищи в зависимости от частей суток.

Воспитатель знакомит детей с меню на день и предлагает выбрать продукты для каждого блюда. Дети выбирают продукты для блюд и прикрепляют их на магнитную доску или раскладывают на столе. В процессе игры воспитатель беседует с ребенком, задавая вопросы по меню и характеристике выбранных им продуктов для блюд. Вопросы воспитателя: Сколько блюд подают на завтрак? (обед, ужин)? Из каких блюд состоит завтрак? (обед, ужин)? Какие бывают первые блюда? (борщ, щи, овощной суп, гороховый суп и др.). Какие бывают вторые блюда? (котлета с гарниром, мясо с гарниром, запеканка, омлет и др.). Какие бывают третьи блюда? (компот, кисель, чай, какао и др.). Какие блюда вы хотели бы приготовить на завтрак? (обед, ужин)?

### **Дидактическая игра «Мы готовим первое блюдо»**

Цели: развивать внимание, память, речь; формировать интерес к приготовлению пищи, воспитывать желание помогать маме.

Воспитатель предоставляет детям право выбора первого блюда. Дети выбирают продукты (например) для борща и прикрепляют их на магнитную доску или раскладывают на столе. В процессе игры воспитатель задает вопросы: Что мы положим в борщ? (Мы положим морковь, свеклу и т.д.) Что нам нужно положить в кастрюлю, чтобы приготовить борщ? (Нам нужна морковь, свекла и т.д.) За чем мы пойдем на рынок, чтобы приготовить борщ? (Мы пойдем за морковью, свеклой и т.д.) Какие еще готовят первые блюда? Какие продукты для них используют?

Вариант игры «Готовим второе блюдо» Воспитатель предоставляет детям право выбора второго блюда. Дети выбирают продукты (например) для каши и прикрепляют их на магнитную доску или раскладывают на столе. В процессе игры воспитатель задает вопросы: Как готовят кашу? (Крупы моют, заливают водой, солят. Кашу при варке перемешивают, готовую кашу остужают, раскладывают по тарелкам). Какие еще готовят вторые блюда? Какие продукты для них используют?

### **Дидактическая игра «Угадай блюдо»**

Цели: развивать внимание, память, речь; формировать интерес к приготовлению пищи, воспитывать наблюдательность, усидчивость.

Ребенку предлагают угадать, какие блюда будут сегодня на завтрак (обед, полдник) по их составу, выложенному картинками на магнитной доске. В процессе игры воспитатель задает вопросы: Почему именно это блюдо? Какое еще блюдо можно приготовить из этих продуктов? Чего не хватает для нового блюда? «Отгадывание загадок» Педагог подбирает загадки к каждому продукту, входящему в состав блюда. По мере отгадывания загадок картинка-отгадка прикрепляется на магнитную доску. Когда все составляющие отгаданы – дети определяют какое блюдо будет приготовлено.

Вариант игры «Какой продукт лишний?» Воспитатель прикрепляет на магнитную доску или раскладывает на столе набор продуктов для выбранного детьми блюда, добавив продукт, не относящийся к данному блюду, и предлагает детям назвать что является лишним. В процессе игры воспитатель задает вопросы: Почему этот продукт не используется для приготовления данного блюда? Для приготовления какого блюда используется этот продукт?

Вариант игры «Каких продуктов не хватает в блюде?» Воспитатель прикрепляет на магнитную доску или раскладывает на столе набор продуктов для выбранного детьми блюда, намеренно не прикрепив некоторые продукты, используемые для приготовления данного блюда, и предлагает детям назвать эти продукты. В процессе игры воспитатель задает вопросы: Почему этот продукт необходимо положить при приготовлении данного блюда? (например, кашу без крупы не варят; борщ без свеклы не готовят; в компоте должны быть фрукты или ягоды и т.д.).

### **Дидактическая игра «Определи понятие»**

Цели: развивать внимание, память, умение выражать свою мысль, описывать действие или предмет.

Ребенку предлагается объяснить слова. Например, суп, котлета, кастрюля, терка и т.д. Попросите ребенка представить себе человека, который не знает значение ни одного из этих слов. Далее вы говорите: «Постарайся объяснить этому человеку, что означает каждое слово». Перед тем, как ребенок попытается дать определение слову, убедитесь в том, что он понимает его. Это можно сделать с помощью вопроса: «Знаешь ли ты это слово?» или «Понимаешь ли ты смысл этого слова?» Помогайте ребенку давать определения каждого слова, задавайте наводящие вопросы, но всегда сначала дайте ему возможность ответить самому.

### **Дидактическая игра «Как это можно использовать?»**

Цель: развивать наблюдательность, умение определить наличие какого-то признака в словах.

Предложите ребенку игру: найти наиболее большее число вариантов использования какого-либо продукта. Например, педагог называет «молоко», а ребенок придумывает в каких блюдах можно использовать этот продукт. Ребенок называет такие варианты: молочная каша, какао, кофе на молоке, использовать для теста, молочный коктейль и т.д.

### **«Что нужно для приготовления компота, борща, шоколадного торта, пиццы?»**

Цель: Закрепить представление детей о продуктах, необходимых для приготовления борща, шоколадного торта, пиццы и о фруктах, необходимых для приготовления компота.

Ход игры: Детям предлагается выбрать картинки овощей и фруктов. А затем положить их возле кастрюли (борщ) или стакана (компот). При этом необходимо побуждать детей объяснять свой выбор словами: «Яблоко — это фрукт, поэтому из него варят компот» или «Лук — это овощ, его добавляют в борщ».

## КОМПОТ



## борщ



## шоколадный



## торт



## Словесные игры

### «Какой продукт я положу?»

Цель: развивать умение слышать звуки С, Ш в словах, называть слова с этим звуком.

Предложить детям угадывать продукты по заданному звуку в его названии. Сегодня в суп положили овощ, который начинается со звука «С» - свекла. В названии крупы, из которой сварили кашу есть звук «Ш» - пшено и т.д.

### «Как называется блюдо?»

Цель: формировать умение образовывать однокоренные слова и объяснять их значение.

Детям предлагается образовывать названия блюд от названия продуктов, входящих в их состав. Каша из пшена – пшенная каша, каша из риса - ..., суп со свеклой - ..., пудинг из творога -..., икра из кабачков - ... и т.д.

### «Составление рассказов из личного опыта»

Цель: предложить детям рассказать педагогам и другим детям свои впечатления, полученные на выходных дома.

Педагог может задавать наводящие вопросы: - Расскажи о домашнем обеде на выходных. - Что вы готовили дома с мамой? и др. Необходимо поощрять умение поддерживать беседу, высказывать свою точку зрения, согласие или несогласие с мнением товарища.

### «Объясни словечко»

Цель: активизировать словарь, умение объяснить значение слов, выражая мысль последовательно, чётко.

Детям предлагается объяснить слова. Запеканка – потому что запекают, Рассольник - .... Квашенная капуста - ... Сгущенка - ... Холодец - ... Мороженое - ... и т.д.

Вариант игры

Цель: Развивать связную речь детей, умение слушать взрослого и отвечать на его вопросы.

Повар нарезал... (овощи)

Повар нашинковал... (Капусту)

Повар отварил... (картофель)

Повар пожарил... (котлеты)

Повар посолил...(суп)

Повар заварил...(чай)

Повар сварил...(кашу).

### Игра на словообразование «Помощники на кухне»

Цель: Закреплять представление о предметах необходимых для работы повару. Мясо рубит - ...мясорубка

Хлеб режет - хлеборезка

Овощи режет - ...овощерезка

Кофе варит - ...кофеварка

Сок выжимает -... соковыжималка

### Игра «Назови ласково»

Цель: упражнять в образовании существительных с уменьшительно - ласкательными суффиксами)



### Ознакомление с кулинарными книгами

Цель: познакомить с понятиями «кулинарная книга», «рецепт», «национальная кухня», формировать культуру обращения с книгой, интерес к профессии кулинара, национальным традициям разных народов.

Воспитатель предлагает детям рассмотреть кулинарные книги разных народов. Обращает внимание на расположение материала, разделы, рецепты, фотографии блюд. Подробно останавливается на некоторых рецептах, продуктах, украшениях блюд. Дает детям задание познакомиться с кулинарными книгами и тетрадями своих мам, запомнить один простой рецепт и рассказать о нем детям.

Книги воспитатель оставляет в группе в течение нескольких дней, чтобы дети в свободное время могли более подробно рассмотреть иллюстрации и фотографии, обменяться впечатлениями.

### Поварята

Цель: дать понятие о том, какие блюда можно приготовить из мяса, рыбы, молока, муки, картофеля, называть блюда, рассказывать об их составляющих, простых способах приготовления; формировать интерес к работе повара, уважение к результатам его труда.

Игровая задача: «приготовить» три блюда.

Оборудование: картинки или фотографии с изображением продуктов питания и блюд, изготовленных из них.

\* \* \*

Каждому играющему воспитатель в роли директора столовой или кафе дает задание приготовить по три блюда из предложенного продукта питания. Ребенок в роли повара должен подобрать к рисунку с изображением продукта картинки, изображающие разные блюда, приготовленные из него, и рассказать о том, из чего состоит блюдо, какое на вкус и как готовится. Дополнительные баллы получают дети, рассказавшие о большем количестве блюд. Усложнить игру можно тем, что дети получают картинки с изображением составляющих блюда. Для игры брать простые, известные детям блюда.

**Что получится из продуктов?**

Цель: дать знания о том, какие продукты питания нужны для приготовления простых блюд; как получают эти продукты питания; в каком отделе продуктового магазина их продают.

Игровая задача: подготовиться к приему посетителей.

Оборудование: картинки (муляжи, натуральные продукты) с изображением продуктов питания.

Вариант 1. Воспитатель в роли шеф-повара детского кафе предлагает подготовиться к приему гостей — приготовить праздничный обед к дню рождения. Но готовить его будет только повар, правильно назвавший блюдо, которое можно сделать из предложенных продуктов, и рассказавший о нем: откуда продукт попал в магазин, в каком отделе его купили, как хранили, какое блюдо на вкус. Проигравший ребенок теряет право готовить самостоятельно и становится помощником повара.

Вариант 2. Ребенок должен назвать как можно больше блюд, которые можно приготовить из одного продукта разными способами (варить, тушить, жарить, парить, печь, томить и т.п.).

Вариант 3. Ребенок должен назвать как можно больше способов хранения продукта для его использования в течение длительного времени (сушить, солить, мариновать, морозить, вялить, коптить, консервировать) и возможностей использования заготовок.

Вариант 4. Как профессиональные повара дети должны разделить предложенные продукты на свежие и порченные, зрелые и незрелые при помощи зрительного и обонятельного анализаторов. Для сравнения берутся продукты с явным различием. Дети должны выделить признаки свежести и испорченности (цвет, запах, наличие плесени, пятен). Берутся самые простые варианты.

Вариант 5. Молодые «повара» проводят дегустацию предложенных продуктов. С закрытыми глазами узнают продукты (овощи, фрукты, сахар, соль, сыр, хлеб). Называют продукт и его вкусовые качества. Предлагают блюда с данным продуктом. Придумывают разные сочетания продуктов в блюде.

### **Что где хранится?**

Цель: закреплять названия продуктов питания и способы их хранения, оборудования, которое помогает хранить продукты долго; использовать обобщающие слова: сухие, сыпучие, крупы, мороженые, охлажденные, быстро портящиеся, мясные, молочные, мучные; классифицировать продукты питания по способу хранения, обобщать, сравнивать признаки;

Игровая задача: правильно сохранить продукты.

Оборудование: предметные картинки с изображением продуктов питания и мест их хранения.

\* \* \*

Воспитатель напоминает детям о том, что повар отвечает за сохранность продуктов. Он должен знать, как и где хранить их, чтобы они не испортились. Предлагает детям стать поварами столовой. Дети должны разложить предложенные картинки с изображением продуктов питания по местам хранения (шкаф, холодильник, морозильник, кладовая), рассказать, где должны

храниться эти продукты, почему, в каком виде, сколько времени. Выигравшие дети получают медаль самого знающего повара.

### **Мы все умеем**

Цель: закреплять знания о том, из каких продуктов можно сделать винегрет, салат; развивать ловкость, точность движений, фантазию, формировать интерес к приготовлению пищи, работе повара.

Игровая задача: приготовить как повар салат, винегрет и т.п.

Оборудование: продукты питания, разделочные доски, ножи, фартуки, салатники.

\* \* \*

Воспитатель предлагает детям приготовить необычный ужин из салатов и винегрета на чей-то день рождения или просто вечер развлечений. Рассматривает с детьми овощи и фрукты, которые есть на разделочном столе, просит назвать их, сказать, какие еще продукты

Если молочные продукты хранить не в холодильнике, то ... (они могут прокиснуть).

Если мясные продукты не убрать в холодильник, то ... (они протухнут).

Если повар не будет соблюдать правила личной гигиены и проверять свое здоровье, то ... (через продукты может заразить других людей).

Если при покупке продуктов повар не сможет определить их свежесть, то ... (может купить испорченные продукты, ими отравить посетителей).

Если повар не знает основ здорового питания, то ... (будет готовить вредную для здоровья пищу).

Если повар, работающий в столовой больницы, не знает основ лечебного питания, то ... (он может навредить здоровью больных; не будет помогать их выздоровлению).

Если кок на судне будет готовить однообразную пищу, не дающую силу морякам, то ... (они не смогут выполнять свою работу).

Если повар кафе, ресторана не будет знать рецепты национальной кухни, то он ... (не сможет выполнить заказы людей разных национальностей).

### **Подбери глагол**

Цель: закреплять знания о действиях, совершаемых поваром, развивать умение подбирать глагол, соответствующий действию, внимание.

\* \* \*

Воспитатель начинает предложение, а ребенок его заканчивает соответствующим глаголом.

Повар блюдо по рецепту ... (готовит).

Сыр ножом тонкими ломтиками ... (нарезают).

Морковь на терке ... (трут).

Мясо из перечницы перцем ... (перчат).

Из солонки соль в салат ... (насыпают).

Овощи в салате солью ... (солят).

Фрукты во фруктовом салате ... (смешивают).

Готовое блюдо из мяса соусом ... (поливают).

В мясной бульон порезанные овощи ... (закладывают, кладут).

Помидоры для салата ножом ... (нарезают, режут).  
В дуршлагае фрукты под водой ... (моют), макароны ... (промывают).  
В кастрюле щи ... (варят).  
На сковороде картофель ... (жарят).  
В духовке пироги... (пекут).  
На разделочной доске мясо ... (разделяют, нарезают, делят на кусочки).  
На плите чайник ... (греется, кипит, стоит).  
В заварочном чайнике чай ... (заваривают).  
Готовое блюдо выкладывают на тарелку и ... (украшают, подают на стол).  
Посуду после приготовления пищи ... (моют, чистят, сушат).  
Пригоревшие места на сковороде чистящими средствами ... (оттирают).

### **Электроприборы на кухне**

Задачи: познакомить с функциями электроприборов, используемых поварами и правилами безопасности; развивать целенаправленное восприятие, внимание, память, умение подбирать глагол.

\* \* \*

Повар миксером крем для торта ... (взбивает).  
В морозильной камере скоропортящиеся продукты ... (замораживает).  
В холодильнике скоропортящиеся продукты ... (хранит).  
На плите обед ... (готовит); суп ... (варит).  
В электропечи пирожки ... (печет).  
В кофемолке зерна кофе ... (перемалывает).  
В тостере ломтики хлеба ... (поджаривает, подсушивает, делает хрустящими).  
В кофеварке кофе ... (варит, готовит).  
В тестомешалке тесто ... (замешивает, месит).  
В мясорубке мясо... (режет, рубит, размельчает, перемалывает).  
В овощерезке овощи ... (режет, нарезает).  
В блендере яйца ... (взбивает).  
В хлеборезке хлеб на кусочки ... (нарезает, режет).  
В картофелечистке картофель ... (моет, чистит).  
В посудомоечной машине всю посуду чисто... (моет, высушивает).  
В титане (электрическом котле) воду ... (кипятит).  
В мультиварке холодец быстро ... (варит).

### **Ответ на вопрос**

Цель: закреплять знания о назначении кухонной посуды, развивать целенаправленное восприятие, внимание, мышление, фразовую речь.

\* \* \*

Воспитатель задает детям вопрос, дает возможность всем на него ответить. Затем выбирается правильный и самый полный ответ.

\* \* \*

Для чего половнику нужна длинная ручка и глубокое черпало?  
Для чего чайнику носик?  
Для чего чашке ручка?  
Для чего кастрюле две ручки? Для чего дуршлагоу дырочки?

Почему для супа используют глубокую тарелку, а для каши мелкую?

Почему к чаю подают чайную ложку?

Почему ко второму блюду подают вилку и нож, а не ложку?

Почему к чаю подают маленькую, а не большую ложку?

Для чего посуду моют после каждого приема пищи?

Почему в столовой варят не в кастрюлях, а в котлах?

Для чего повару нужны электрические помощники?

Почему рабочий день повара начинается очень рано?

### **Догадайся, из каких продуктов приготовлено блюдо**

Цель: закрепить знания об ингредиентах, добавляемых в некоторые блюда, развивать внимание, восприятие, логику, речь, формировать интерес к кулинарии.

\* \* \*

Воспитатель произносит название блюда, а дети должны сказать, из каких продуктов оно приготовлено. Дети сидят по кругу вместе с воспитателем. У нее в руке клубок ниток. Воспитатель задает первый вопрос, на который отвечает ребенок, сидящий справа от нее. Если ребенок отвечает правильно, он наматывает на палец протянутую ему нить. Если неправильно, передает клубок дальше. Игра заканчивается, когда клубок вернется к воспитателю, пройдя по кругу. Тем, кто не намотал на палец нить, дается дополнительный шанс ответить правильно. Все ответы детей воспитатель «сворачивает» обратно в клубок для использования в волшебной кухне.

### **Холодные блюда**

Салат из свежих помидоров и огурцов приготовлен из ... (помидоров и огурцов).

Салат из редьки и моркови в сметане приготовлен из...

Салат из картофеля с солеными огурцами сделан из...

Салат из фруктов сделан из...

Винегрет овощной сделан из...

Яйца, фаршированные луком и сыром, сделаны из...

Соус фруктово-ягодный приготовлен из....

Томатный соус приготовлен из...

Курица отварная с чесночным соусом приготовлена из...

### **Супы**

Борщ темно-красного цвета, потому что в нем есть...

В щави и борще обязательно есть...

Бульон рыбного супа готовится из...

Бульон грибного супа готовится из...

Рассольник на вкус кисловатый, потому что в нем есть...

В курином супе-лапше есть...

Суп овсяный с грибами готовится из...

Суп гороховый варится из...

Суп молочный рисовый приготовлен из...

### **Мясные блюда**

Говядина, тушенная с овощами и рисом, приготовлена из...

Говядина, запеченная с луковым соусом и грибами, приготовлена из...  
Кабачки, фаршированные мясом, приготовлены из...  
Телятина, запеченная под молочным соусом, приготовлена из...  
Свинина, жаренная с помидорами и луком, приготовлена из...  
Плов с бараниной и овощами приготовлен из...

### **Овощные блюда**

Картофель, запеченный с яйцом, приготовлен из...  
Запеканка из моркови с творогом приготовлена из...  
Тыква, запеченная с рисовой кашей, приготовлена из...  
Помидоры, фаршированные грибами, приготовлены из...  
Белые грибы, жаренные с луком в сметане, приготовлены из...  
Кабачки, жаренные с маслом и сметаной, приготовлены из...  
Блюда из круп, бобовых, макарон приготовлены из...  
Гречневая каша с молоком приготовлена из...  
Запеканка пшенная с тыквой приготовлена из...  
Макароны, запеченные с сыром, приготовлены из...  
Рисовая каша молочная сварена из...  
Манная каша молочная сварена из...  
Запеканка манная с изюмом приготовлена из...

### **Сладкие блюда, напитки**

Кисель из сушеных яблок и кураги приготовлен из...  
Компот из свежих яблок и груш сварен из...  
Желе из клюквы и смородины приготовлено из...  
Чернослив в сметане с орехами приготовлен из...  
Шоколад охлажденный со взбитыми сливками приготовлен из ...  
Сливки с апельсиновым соком приготовлены из...

### **Исправь ошибки Незнайки**

Цель: формировать умение находить и называть грамматические ошибки в предложении, желание помочь товарищу, если он ошибся.

Лена сделала из клубники морс (клубничный морс).  
Ваня заказал в кафе шоколад мороженое (шоколадное мороженое).  
Маша приготовила картошка пюре (картофельное пюре).  
Мама приготовила из кабачков кабачок икру (кабачковую икру).  
Бабушка испекла яблоко пирог (яблочный пирог).  
Лида сварила вермишель суп (вермишелевый суп).  
Повар приготовил для котлет мясо фарш (мясной фарш).

## **Подвижные игры**

### **Малоподвижная игра «Хлопай - топай»**

Цели: развивать быстроту реакции, память, двигательную активность; воспитывать честность при соблюдении правил игры.

Правила игры: Если называют продукт, который не надо готовить, вы поднимите руки вверх и хлопните в ладоши, а если я назову продукт, нуждающийся в приготовлении, вы присядете.

### **Подвижная игра «Повар и котята»**

Цель: упражнять детей в различных видах ходьбы или бега, развитие быстроты реакции, сноровки, умения ориентироваться на слово.

Описание игры: По считалке выбирается повар, который охраняет лежащие в обруче предметы – «сосиски». Повар разгуливает внутри обруча, шнура – «кухни». Дети - котята идут по кругу, выполняя различные виды ходьбы, бега, произнося текст:

Плачут киски в коридоре,  
У котят большое горе:  
Хитрый повар бедным кискам  
Не дает схватить сосиски.

С последним словом «котята» забегают на «кухню», стремясь схватить сосиску. Повар пытается осалить вбежавших игроков. Осаленные игроки выбывают из игры. Игра продолжается до тех пор, пока все сосиски не будут украдены у повара. Выигравший котенок становится поваром.

Нельзя раньше времени забегать в круг. Повару не разрешается хватать котят, только салить, ему не разрешается выходить за пределы круга. Запрещено брать одновременно 2 и более предмета.

### **Подвижная игра «Вкусный обед»**

Цель: развивать умение ориентироваться в пространстве, быстро действовать по сигналу, ритмично двигаться под музыку, дать начальные представления о здоровом образе жизни (есть овощи и фрукты, содержащие витамины), воспитывать желание общаться со взрослым в двигательной деятельности, поддерживать интерес к подвижной игре с речевым сопровождением.

Ход игры:

Педагог:

Ребята, скажите, кто так вкусно  
Готовит щи капустные,  
Румяные котлеты,  
Салаты, винегреты,  
Все завтраки обеды?

Дети: Повар.

Педагог: Где работает повар?

Дети: В детском саду, школе, столовой, кафе.

Педагог: Каким должен быть повар?

Дети: Знать много рецептов, сильным, любить свою профессию, опрятным.

Педагог: Нам с вами сейчас предстоит приготовить обед из овощей и фруктов. Чем полезны овощи и фрукты?

Дети: в них есть витамины.

Педагог: Какие витамины вы знаете?

Дети: А, Б, С.

Педагог: Мы приготовим борщ. Из чего варят борщ?

Дети: Из овощей.

Педагог: а еще сварим компот. Какие продукты нужны для компота?

Дети: Фрукты (яблоки, груши, абрикосы, виноград)



Педагог: Игра, в которую мы сейчас поиграем, называется «Вкусный обед». Можно я буду поваром, а вы – возьмёте на себя роли овощей и фруктов. Выберите себе медальон, наденьте и рассмотрите его.

*Дети выбирают медальоны, взрослый надевает поварской колпак и фартук.*

Педагог: Я напоминаю вам правила игры:

1. Под музыку скачем поскаками. С окончанием музыки все продукты бегут к своим кастрюлям - обручам: красный обруч – в нем варится борщ, синий обруч – в нем готовится компот.
2. Во время бега соблюдайте дистанцию друг с другом, не наталкивайтесь друг на друга, не создавайте опасных ситуаций;
3. Повар похвалит те продукты, которые быстро и правильно найдут свою кастрюлю.

Педагог: Продукты собрались вокруг повара и взялись за руки:

*Дети встают вокруг взрослого, берутся за руки и идут по кругу, произнося слова:*

Ты, наш повар, не ленись!  
За обед скорей берись.  
Ты почисти нас быстрее,  
Чтобы был обед вкусней.  
Приготовишь ты сейчас:  
Вкусный борщ, компот из нас.

*После окончания слов под музыку двигаются подскоками в разных направлениях. С окончанием музыки бегут к кастрюлям – обручам.*

Педагог: Проверьте себя и своих товарищей, правильно ли вы заняли место!

И я проверю, все ли вы продукты правильно положили в борщ и в компот. Вы правильно приготовили блюда. А теперь нужно быстро выбрать себе пару и обменяться медальонами.

*Дети меняются медальонами друг с другом, игра повторяется сначала.*

*Оценка педагогом деятельности детей:*

Педагог: Весело мы с вами поиграли. Вы отлично справились с заданием повара. Показали хорошие знания об овощах и фруктах, умеете безопасно бегать. Мне понравилось ваше общение, когда вы обменивались медальонами.

*В конце деятельности дети самостоятельно убирают физкультурное оборудование на место.*

## 2.5. Работа с лепбуком

### Тематический лепбук 1 «Знакомство с профессией повар»

Название пособия	Лепбук «Знакомство с профессией повар»
Цель пособия	Расширение знаний детей младшего дошкольного возраста о профессии повара

<b>Задачи</b>	<p><b>Образовательные:</b> закреплять знания детей о профессии повара, из каких продуктов может готовить повар.</p> <p><b>Развивающие:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- расширять знания и представления о профессии повара, познакомить с кухонным оборудованием и посудой;</li> <li>-развивать связную речь, учить отвечать на вопросы полными предложениями;</li> <li>- развивать логическое мышление и внимание в процессе дидактических упражнений.</li> </ul> <p><b>Воспитательные:</b> воспитывать уважение и интерес к труду повара.</p>
<b>Содержание пособия</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Дидактическая игра «Что принадлежит повару?»</li> <li>– Дидактическая игра «Электроприборы на кухне»</li> <li>– Дидактическая игра «Что нужно повару»</li> <li>– Дидактическая игра «Собери пазлы»</li> <li>– Игра - лото «Рецепты – готовим еду»</li> <li>– Словесная игра «Расскажи, что видишь», Вкусные сказки»</li> <li>– Стихи и загадки о поваре</li> <li>– Раскраски.</li> </ul>
<b>Трансформируемость пособия</b> (возможность применения в зависимости от образовательной ситуации)	<p>Лэпбук может использоваться как дидактическое пособие, метод, технология, предполагает разные формы организации деятельности: индивидуальную, подгрупповую, совместную с родителями.</p> <p>Лэпбук позволяет менять пространство в зависимости от образовательной ситуации, в том числе от меняющихся интересов и возможностей детей.</p>
<b>Полифункциональность пособия</b> (возможность применения в разных видах деятельности)	<p>Применение данного пособия позволяет учитывать разные образовательные потребности детей младшего и среднего дошкольного возраста. Лэпбук может использоваться для организации непосредственно образовательной деятельности обучающихся. Целесообразно использование данного лепбука в работе с детьми с особыми возможностями здоровья.</p>
<b>Вариативность пособия</b> (периодическая смена материалов)	<p>Данный лэпбук является многогранным дидактическим пособием в плане содержания, так как имеется возможность разработки усложнения, дополнения содержания дидактических игр, входящих в лепбук.</p>

### **Содержание лэпбука «Знакомство с профессией повар»**

Все составляющие элементы тематического лэпбука объединены между собой общей темой «Профессия повар».

Лэпбук:

- включает в себя задания на познавательное, речевое развитие и восприятие окружающего мира, коммуникативное развитие;
- помогает систематизировать имеющиеся знания о профессии повар, закрепляет навыки речи, способствует развитию мелкой моторики рук, глазомера;
- предназначен для детей младшего и среднего дошкольного возраста, также можно использовать для детей с ограниченными возможностями здоровья.

## Фото-приложение

### 1. Титульная страница лэпбука



### 2. Общий вид тематического лэпбука «Профессия повар»





## Тематический лепбук 2 «Профессия повар»

<b>Название пособия</b>	Тематический лепбук «Профессия повар»
<b>Цель пособия</b>	Расширение знаний детей младшего дошкольного возраста о профессии повара
<b>Задачи</b>	<p><b>Образовательные:</b> закреплять знания детей о профессии повара;</p> <p><b>Развивающие:</b> развивать речь детей, учить отвечать полным ответом, используя словарь профессии повара;</p> <p><b>Воспитательные:</b> воспитывать уважение и интерес к труду взрослых (повара)</p>

<b>Содержание пособия</b>	Дидактическая игра «Сварим компот и суп» Дидактическая игра «Разрезные картинки» Дидактическая игра «Что нужно повару» Дидактическая игра «Четвёртый лишний» Пальчиковые игры Стихи и загадки от повара Раскраски
<b>Трансформируемость пособия</b> (возможность применения в зависимости от образовательной ситуации)	Лэпбук может использоваться как дидактическое пособие, метод, технология, предполагает разные формы организации деятельности: индивидуальную, подгрупповую, совместную с родителями. Лэпбук позволяет менять пространство в зависимости от образовательной ситуации, в том числе от меняющихся интересов и возможностей детей.
<b>Полифункциональность пособия</b> (возможность применения в разных видах деятельности)	Применение данного пособия позволяет учитывать разные образовательные потребности младших дошкольников. Лэпбук может использоваться для организации непосредственно образовательной деятельности обучающихся. Целесообразно использование данного лепбука в работе с детьми с особыми возможностями здоровья.
<b>Вариативность пособия</b> (Возможность периодической смены разнообразных материалов)	Данный лэпбук является многогранным дидактическим пособием в плане содержания, так как имеется возможность разработки усложнения, дополнения содержания дидактических игр, входящих в лепбук.

### **Содержание тематического лэпбука «Профессия повар»**

Все составляющие элементы тематического лэпбука объединены между собой общей темой «Профессия повар».

Лэпбук:

- включает в себя задания на познавательное, речевое развитие и восприятие окружающего мира;
- помогает систематизировать имеющиеся знания о профессии повар, закрепляет навыки речи, способствует развитию мелкой моторики рук, глазомера;
- предназначен для детей младшего дошкольного возраста, также можно использовать для детей с ограниченными возможностями здоровья.

#### **Фото-приложение**

##### **1. Титульная страница лэпбука**



## 2. Общий вид тематического лэпбука «Профессия повар»



### 1. Дидактическая игра «Сварим компот и суп»

Цель: учить детей классифицировать овощи и фрукты

Материалы: 2 кармашка – один с изображением кастрюли, второй – с изображением банки, 12 карточек с изображением овощей и фруктов.  
Количество игроков: 2-4 игрока

Правила игры: Одному ребёнку предлагается сварить суп, т.е. сложить в кастрюлю овощи, а другому ребёнку сварить компот – сложить в банку фрукты. Усложнить игру можно с использованием загадок про овощи и фрукты. Воспитатель читает загадку, а дети берут карточку с изображением отгадки и кладут в банку или в кастрюлю. Выигрывает игрок, который верно и без ошибок выполнит задание.



## 2. Стихи и загадки от повара

Цель: познакомить детей с профессией повара, с предметами-помощниками в труде; воспитывать чувство признательности и уважения к труду взрослых.



## 3. Раскраски

Задачи: развитие моторики рук, воображения.

Материалы: изображения поваров



#### 4. Дидактическая игра «Разрезные картинки»

Цель: учить детей собирать целое из частей, развивать внимание, зрительное восприятие и моторику пальцев рук.

Материалы: картинки овощей, фруктов и посуды, разрезанные на 3 и более частей.

Количество игроков: по количеству карточек

Правила игры: детям предлагается собрать картинку из разрезанных частей.

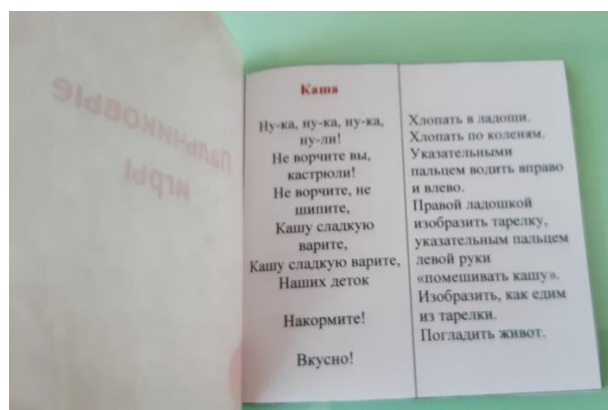
Пальчиковые игры

Цель: развитие мелкой моторики руке детей младшего дошкольного возраста





в процессе пальчиковых игр.



### 5. Дидактическая игра «Что нужно повару?»

Цель: учить детей находить предметы, необходимые повару.  
Материалы: карточки с изображением продуктов питания, посуды.  
Количество игроков: 2- 4 игрока

Правила игры: разложить карточки с изображением предметов перед детьми и попросить выбрать те предметы, которые нужны повару для работы на кухне.



### 6. Дидактическая игра «Четвёртый лишний»

Цель: учить детей находить лишний предмет, закреплять умение классифицировать предметы по одному признаку.

Материалы: карточки-задания с изображением предметов.

Количество игроков: 1- 3 игрока

Правила игры: ребёнку предлагается любая из карточек. Он должен посмотреть и выделить среди предметов – три, которые классифицируются по одному признаку, и один предмет, которые не подходит под единую классификацию. Ребёнок должен объяснить свой выбор, например, лишним является яблоко, потому что кастрюля, чайник и сковорода-это посуда, а яблоко-это фрукт.



### **Вывод:**

Это отличный способ для повторения пройденного материала. В любое удобное время ребенок открывает лэпбук и с удовольствием взаимодействует с ним.

Помогает ребенку легко запомнить новый материал по теме профессия «Повар».

Это отличный способ для повторения пройденного материала. В любое удобное время ребенок открывает лэпбук и с удовольствием взаимодействует с ним.

## **2.6. Создание интеллект карт по профессии**

## 2.7. Чтение и обыгрывание стихов, рассказов.

### Сказки про повара

#### Сказка «Главный секрет повара» (автор: Ирис Ревю)

Жил-был повар Макар. Самый настоящий! Он ходил в настоящей поварской куртке и белом колпаке. Никто на кухне с ним не спорил – повар сказал, как отрезал. Сказал: ни рыба, ни мясо, значит, так оно и есть.

Любимая сказка у повара была про молочные реки да кисельные берега, а ещё про печку, которая сама пирожки печёт да всех угощает. Была и у Макара своя печка, в которой он готовил еду. Печь была добротная, основательная. И поселился за печью маленький человечек. Глазки крохотные, уши на макушке (лапши на них не навешаешь), бровки домиком, а губки бантиком. Да не бантиком, а целым бантом – любил маленький человечек покушать. Он за поваром подсматривал. Всё ему было интересно: как тот готовит кушанья, какие салаты придумывает, что за специи добавляет. Глаз у него был внимательный, острый. Вслед за поваром кашеварить и научился. Нравилось ему, когда другие маленькие человечки его хвалили, а он приговаривал: «Один с поварешкой, а семеро с ложкой».

До того возгордился маленький человечек, что самому повару вызов бросил.

— Я готовлю не хуже, чем ты. Давай соревноваться будем!

Повар бы и рад не связываться, да вызов уже брошен. И стали они блюда готовить. Повар готовит, а человечек подсматривает, да на ходу добавляет что-то.

И вот постелили скатерти белые, поставили сервизы знатные. Отыскали вилки серебряные, да ложки расписные. Нашли салфетки с орнаментом. Поставили морсы клюквенные да облепиховые. И стали люди угощаться.

Блюда маленького человечка хвалят, а едой повара восхищаются. Напиткам маленького человечка радуются, а напитками повара восторгаются. Десерты маленького человечка в ход идут, а десерты повара в пример ставят.

Недоумевает маленький человечек — что не так? Почему его блюда хуже оказываются?

Попробовал он пищу Макара, и вправду вкуснее, прямо во рту тает. В чем секрет?

А был среди гостей мудрый человек. Он сказал:

— Тайным путём многое ты перенял у повара, многому научился. Да только главного не понял. Готовить надо с душой! Вот в чем секрет. А ещё скажу тебе так — тебе бы салат сварганить, а у него овощи в кружок становятся, ты курицу готовишь, а он курочку возделывает, ты супец торопишься произвести, а он щи варит. Смекаешь? Ты к нему с добром и лаской подойди, он тебя кое-чему научит.

Научился маленький человечек. Лучше кашеварить начал.

А повару-то что? Он всегда себя в своей тарелке чувствовал!

\*\*\*

Главный смысл сказки заключается в том, что к любому делу с душой подходить надо. Сколько вложишь – столько и получишь. Будешь механически делать, без изюминки, без хитринки – совсем простое получишь. А для отличного и душевный труд приложить надо!

#### Толстый повар (автор: Светлана Мягкова)

В далеком царстве-государстве, на королевской кухне правил очень толстый повар. Мало того, что он был толстый, он ещё был и неповоротливый. Если он поворачивался правым боком – на пол летели все кастрюли, если левым – все столы были усыпаны ложками и вилками, которые падали с полок. Поэтому королевская кухня была огромных размеров. Вы спросите, почему его терпел король? Да потому, что он был необыкновенным выдумщиком и очень искусным мастером. Если повар придумывал какое-то блюдо, то оно было обязательно со своей «изюминкой». Торты, которые он пёк, таяли во рту, а в то время пока их несли, чтобы подать гостям, на них расцветали цветы, и кремные птички пели песни. Уха, была не просто уха – по краям тарелки стояли заросли камыша, а из воды торчали головки рыб, они нюхали лилии, искусно вырезанные из маленьких луковичек.

Какие бы блюда не придумывал повар, всё было красивым и вкусным. Король его часто хвалил, а уж гости – те вообще были в восторге от королевских приемов.

Но повар грустил. Ему было очень тяжело. Он постоянно пробовал свои блюда. Куда-то надо было добавить соли, а где-то не хватало сахара. Повар пробовал, исправлял ошибки поварят и толстел не по дням, а по часам. Он никак не мог понять, от чего он толстеет. Самое смешное было то, что он никогда не завтракал и не обедал, а уж об ужине и говорить было нечего.

- Ну почему я такой толстый? Я совсем ничего не ем. Наверное, меня заколдовали, и я толстею просто от воздуха.

\*\*\*

Вот как-то раз, когда повар приготовил очередной обед для королевских гостей, он уселся в огромное кресло и слёзы потекли из его, почти невидимых, глаз. Нет, он не был слепым и глаза у него были большими и красивыми, но это было когда-то. А теперь всё лицо заплывало жиром, и очень трудно было разобрать, где заканчиваются щеки, и начинается подбородок.

- Что же мне делать? – думал повар и слёзы всё сильнее и сильнее катились по его необъятным щекам и капали на пол.

- Кто здесь вылил целый ушат воды? И как я теперь должна выходить из своей норки?

Повар хотел посмотреть, кто это с ним разговаривает, но не смог наклониться вперед. Он просто застрял в кресле.

- Эй, ты кто? На моей кухне всегда чистота. Я слежу за этим и всегда после приготовления еды заставляю поварят убирать кухню. Какая вода? Может быть, где-то прорвало кран?

- Да уж, конечно, прорвало... Такой огромный и слёзы льёшь, а мне маленькой мышке, что прикажешь делать? Лодку строить или целую флотилию возводить?

На ручку кресла взобралась обыкновенная мышь.

- Чего ревёшь? Рассказывай, что случилось? – И повар, который всегда и всем улыбался, заплакал ещё сильнее и стал рассказывать мышке, как ему тяжело двигаться, и как он ничего не ест, а все равно толстеет.

- Да-а, - засмеялась мышка, - мне бы твои заботы. А хочешь, я тебе помогу? Но за это ты мне каждый вечер около норки будешь оставлять кусочек сыра и сухие хлебные корки.

- Я на всё согласен, - ответил повар, - помоги мне, пожалуйста, иначе я скоро просто лопну.

- Завтра, возьми одного поварёнка и пусть он целый день за тобой ходит, - пропищала мышь. - Но не просто ходит, а возьмёт с собой большое ведро и такую же ложку, как у тебя.

- Зачем? Поварята должны готовить.

- Не перебивай, а слушай. Так вот, когда ты будешь что-то пробовать, пусть поварёнок повторяет все твои действия. Только то, что будет попадать к тебе в рот, он будет выливать в ведро. Запомнил? – пропищала мышь, - а вечером поговорим.

\*\*\*

На следующее утро повар решил последовать совету мышки. Целый день за ним ходил помощник с большим ведром и всё, что повар пробовал и глотал, он выливал в ведро. К вечеру, вы не поверите, набралось почти два ведра пищи.

Вечером повар, как обычно устроился в своём кресле и стал ждать мышку.

- Привет, - и мышка устроилась на необъятном животе повара. – Ты всё сделал, как я сказала? – Да. – А где ведро, в которое складывали пищу? – Там, на столе, - ответил повар, - но там оно не одно. Их целых два.

- Замечательно, а теперь, друг мой, скажи, ты понял, в чем заключается секрет «колдовства», от которого ты толстеешь?

- Нет, - искренне удивился повар, - я сегодня совсем-совсем ничего не ел, даже чая не выпил.

Мышь расхохоталась:

- На столе стоит что? – Ведро, нет, два ведра. – В ведрах насыпано что? – Ну-у, еда, - повар с удивлением посмотрел на мышь. – Это что? Я всё съел сам – два ведра? Интересно, как в меня всё поместилось?

- Видишь, как всё просто, мы нашли разгадку. Надо меньше есть, а лучше вообще питаться черствой корочкой хлеба и водой. Но вам, людям, этого не понять. – И мышь убежала в норку.

\*\*\*

А что же наш повар? Во-первых, он попросил всегда вечером оставлять мышке угощение. Ушел от короля, стал мало есть, и много ходить. В скором времени его никто не мог узнать – повар превратился в красивого и подтянутого юношу. Вы спросите, а как же его талант придумывать разные вкусные блюда? Он стал писателем и теперь сочиняет кулинарные книги.

### **Кот – повар** (автор: Павел Патлусов)

Пёс Полкан жил самостоятельно; он работал, готовил себе пищу и считал это замечательным образом жизни. Его уважали не только домашние животные, но и лесные звери. Он был в приятельских отношениях со Свином - прокурором, начальником местной полиции - Козлом. Полкан поддерживал дружеские отношения со всеми и даже с лентяем Котом, который жил исключительно за счёт других. Как это получалось у него, никто не знал,- умел устроить свою жизнь.

Однажды Полкан пригласил к себе Кота. - Уж, ты, милый друг, выручи меня. У меня придут гости и надобно сварить суп, а я пока слетаю до Лисы - заведующей продуктовой базой. Она обещала мне кое - какие деликатесы.

- Так я никогда суп не варил,- решил отказаться Кот.

- Самое простое блюдо,- убеждал его Полкан.

- Только чтобы наваристый был и ароматный, душистый. А главное: там должно быть мясо и растительность, ибо Козёл - вегетарианец. Понял?

Душистые приправы к супу у меня в огороде - найдёшь! А сейчас я тороплюсь - надо за полтора часа успеть вернуться с деликатесами...

Кот быстро сообразил, что если в суп положить мясо и жир, то суп будет точно наваристым, а вот как быть с ароматом он не понял.... На приусадебном участке он увидел большой куст розы, которая сильно благоухала.

- Вот то что надо для аромата. И это не капуста там какая - то,- решил Кот. Он ободрал все цветущие бутоны розы и уверенно бросил их в бульон. Таким решением он был доволен, ибо рассчитывал на похвалу от прокурора и начальника полиции.

Через два часа гости сидели за столом. Полкан разлил суп по тарелкам. После первой ложки лица исказились одновременно у Козла и Свина.

- Ты чем нас тварь кормишь? - заорал прокурор.

- Где здесь капуста? - возмутился Козёл.

- Ить, ить,- испугался Полкан,- суп варил Кот. Виновник в это время тихонечко выскочил из избы соседа и поспешил в родные стены.

Возмущению прокурора не было предела; он даже выплеснул суп в лицо Полкану. После этого гости покинули дом этого Пса. С тех пор он - Полкан стал часто фигурировать в криминальных сводках района, ибо не давал спуска котам и кошкам. Вот так появилась между этими животными дикая вражда.

### **Сказка о добром поваре и десяти способах приготовления сосисок** (автор: Алекс Новиков)

Девочка успела подрасти, но капризы, особенно, во время еды были ужасными!

– Не хочу! Не буду, есть одну и ту же еду! Никогда! – заявила принцесса, чем довела маму до слез, а отец Карабас пообещал поставить раскапризничавшуюся девочку в темный угол, где свил паутину королевский паук.

Дела в замке зашли в тупик: вопли из замка были слышны даже на границах королевства, а мама принцессы, женщина добрая, никак не могла успокоить ребенка.

– Подержать принцессу пару дней голодной! – шушукались слуги – И больше никаких скандалов не будет!

Впрочем, слуги шептались тихо, чтобы король или королева не услышали, кому охота быть уволенными с почетной королевской службы?

Постепенно терпение у короля иссякло. Даже верный Кот Василий Карабасов предпочел достать Сапоги из шкафа и отправиться по, якобы, неотложным делам, а Фрукт-Объедалович улетел в лес проведать дальних родственников.

– Что же делать? – король, вспоминал свое детство на отцовской мельнице

– Мой папа держал нас, трех братьев в строгости, и никто не привередничал за столом! Может достать мне из сокровищницы волшебный ремень, исправляющий характеры непослушных детей? Мне его на крайний случай добрая фея подарила...

– А я думаю, – королева обожала ребенка настолько, что простила ей все капризы и категорически запрещала пользоваться подарком феи в воспитательных целях – надо пригласить в замок хорошего повара!

– А где его взять? – король Карабас вздохнул. – Вот у нашего соседа, герцога, был карлик Нос, так он умел готовить. Помню, приезжал я к герцогу на обед. И что же? Теперь карлик Нос расколдован, женился, а герцог кушает одни спагетти, и те без сыра!

– Правильно! – королева с трудом успокоила ребенка, девочка благополучно уснула в своей комнате, и родители ушли в тронный зал, потихоньку прикрыв дверь. – Если поварам каждый день угрожать казнью, вместо того, чтобы платить нормальное жалованье, неудивительно, что все разбежались!

– Опять расходы! – король был скуповат, но ради ребенка был готов пожертвовать серебром из казны.

– Ну, ладно! Пусть будет повар!

– Ваше величество, – дверь в зал распахнулась, и появился Кот в Сапогах. – Вслед за Котом вошел в меру упитанный мужчина огромного роста. – Разрешите представить: пан Сквородка! Большой специалист по диетическому питанию!

Судя по довольной кошачьей морде, Кот уже успел устроить повару настоящий экзамен.

– Хорошо, главное – вовремя! – обрадовалась королева. – Мы как раз искали повара...

– Да, мне Кот говорил о вашей принцессе. Ну, что же! Я могу вам помочь! Я ведь служил младшим поваренком у самого Карлика Носа, лучшего сказочного повара всех времен и народов!

– И как же вы будете готовить разнообразные блюда для нашей малышки, – спросил король Карабас.

– А очень просто, – из самых обыкновенных продуктов, что можно достать на ближайшем рынке или в магазине «Используй то, что под рукою и не ищи в меню другое!» – говорил карлик Нос, колдуя над плитой. Сам герцог все разнообразие стола основывал на том, что покупали повара на городском рынке! Вот простой пример: молочную сосиску можно:

– раз – отварить!

Повар стал загибать свои пальцы.

– Два – разрезать сосиску на три части, поджарить на растительном масле, крестообразно надрезав кончик, с одной стороны. Подавать на стол с печеной картошкой, зеленым горошком и мелко нарезанной зеленью. Свинячьи ножки, называются!

– Три – закоптить в печной трубе на ивовых веточках.

– Четыре – нанизать на шампуры попеременно с кусочками сала и молодым картофелем и зажарить на углях.

– Пять – потушить с капустой с помидорами.

– Шесть – порезать маленькими кружочками и залить яйцом и зажарить на сковородке.

– Семь – в ту же яичницу добавить помидоры, красный репчатый лук и свежую зелень.

– Восемь – мелко нарезать сосиски в салат из вареной картошки, зеленого горошка, отварного яйца, и майонеза.

– Девять – запечь ее в булку и обозвать «хот догом».

– Десять – мелко порезать белокочанную капусту, болгарский перец, лук, помидоры, огурцы, можно добавить чуть-чуть уксуса, чтобы замариновалось все перемешать. Потом выложить на два блина, испеченных на небольшой сковородке, добавить сосиску, полить майонезом и завернуть в бумагу.

– Хватит! – обрадовался король Карабас. – Я беру вас на службу! Даю вам комнату в замке и десять серебряных монет в месяц жалованья!

– Нет, папа! Не десять монет, а одиннадцать! – раздался звонкий голосок принцессы. Она только сделала вид что уснула! Но, услышав через стенку столь серьезный разговор, не могла не вмешаться.

– И я немедленно хочу все это попробовать!

– Кстати, вот вам одиннадцатый способ приготовления сосисок, вмешалась в разговор королева: Если крестообразно надрезать сосиску почти на всю длину, а потом пожарить или отварить, получатся кальмарики!

К моменту появления повара девочка успела порядком проголодаться и уже подумывала, как бы помириться с родителями. Появление пана Сковородки было настоящим подарком, а принцесса была девочкой доброй и как раз научилась считать до одиннадцати.

– Ладно, вздохнул король, – пусть будет одиннадцать!

В этот же вечер в королевской кухне началась суматоха: Кот в Сапогах командовал слугами, а те наводили идеальный порядок. Повар исследовал дворцовые погреба, и составлял меню.

– Думаю, я смогу развернуться на всю катушку, – пан Сковородка остался доволен осмотром – принцесса, да и ее родители будут довольны!

К несчастью, он не знал о заклятье вредной феи и о том, что угодить ребенку никак невозможно.

### **Кулинарная сказка** (автор: Светлана Заболотная)

В одном городе, в обычной квартире, в уютной кухне бережно хранились одной Хозяйкой продукты – овощи и специи. Подслушали они как-то утром, что вечером хозяйка консервированием овощей на зиму собирается заняться, и стали спорить о том, кто из них в консервации важнее. Уж больно захотелось каждому из них свою значимость и превосходство над другими продуктами показать.

– Да что вы без нас? – важно покачивая плодоножками, заявили овощи. – Просто специи! При этих словах они дружно повернулись с одного на другой спелый упругий бок.

Большинство овощей Хозяйка хранила в холодильнике, и только некоторые, такие как лук и чеснок, она держала в сухом темном месте. Специи же в стеклянных баночках все были любовно расставлены проворной женской рукой в кухонном шкафчике.

– Ха, хотел бы я посмотреть, что вы станете делать зимой без уксуса? – скорчив гримасу презрения, ответил пузатый Уксус.

У него было свое особое место на самой верхней полочке кухонного шкафчика.

– Да я, да мы... мы с Лимоном подружимся, вот! – уперев лезвие в бока заявил Огурец.

Помидор, разместившийся с Огурцом на одной полочке холодильника, манерно похлопал себя по пунцовым щекам и добавил:

– Аспирин тоже нечего себе мужчина – очень даже помогает сохранить на зиму красоту.

Солонка и Сахарница, до этого молча стоявшие на столе, заговорщицки переглянувшись между собой, добавили масла в огонь:

– Вы все... да-да! Вы все – ничто без нас! – чуть наклонив свой царственный фарфоровый бок, заявила Солонка, притопнув от раздражения днищем.

А Сахарница, выглядывая из-за солонки и заливаясь радостным смехом, тут же добавила:

- Ой, не могу! Держите меня семеро! Нашли с кем воевать! – при этом она немного просыпала сахарный песок на стол.

Морковь, Свекла и Лук, молча наблюдавшие за разгорающимся спором, решили тоже вставить свое слово:

- Больно нужно! Я с госпожой Морковью и в сушеном виде зимой существовать могу! – при этом Свекла жеманно чуть приобняла свою закадычную подружку.

- Ха-ха-ха! Могут они, как же! Кто бы заливал? Вот я – да! Сам себе господин и начальник, - легко закружившись в танце, ответил ей Чеснок.

Его хозяйка почему-то любила держать в чулке и подвешивать на крючок.

Лук, громко шурша и рассыпая свою шелуху, забурчал:

- Это без меня, без царя Лука, ни одно блюдо на кухне не готовится! Я, только Я могу заставить проливать нашу Хозяйку слезы! Да что там Хозяйку – всех присутствующих!

Гвоздика гневно стукнулась головой об стеклянный бок баночки и запищала:

- Ладно, на счет тебя, Лук, соглашусь – твоя правда, но пусть Свекла сейчас нам тут не привирает, что сушат ее для зимних блюд...

- Ага, врет, как по маслу едет, - подал свой басок Душистый перец, - смириться с нашим превосходством никак, бедняга, не может.

- Да... Да... Да как вы смеете! Что вы знаете о большой кухне, несчастные жители склянок! – Свекла от возмущения покрылась капельками воды.

- Не трать силы на рабов людских привычек, сестричка! - Морковь презрительно сморщила свой носик-хвостик. – Они просто никогда не пили ничего из горячих напитков, кроме Глинтвейна.

Морковка со Свеклой очень гордились тем, что их Хозяйка на зиму сушила, а после делала вкусный отвар, очень похожий по вкусу и цвету на кофе.

Лавровый лист сонно высунулся из своего бумажного домика и, зевая, спросил:

- О чем спорим, господа?

Тут все овощи и специи дружно загалдели, зашумели - кто упал, кто перевернулся. На шум пришла Хозяйка:

- Ой, что стряслось в мое отсутствие? – Хозяйка обвела растерянным взглядом, царивший на кухне беспорядок: сахар просыпался, гвоздика на столешнице валялась, а у уксуса вообще крышка открытой оказалась. - Ну-ка, выветрился или нет? Хотя... у меня же лимон в холодильнике есть, да и лимонной кислоты пакетик в шкафчике лежит. Заменим! А то хоть за новыми специями в магазин беги, без них же ни одной баночки не закроешь.

Горестно покачав головой, Хозяйка принялась за работу. Через каких-то полчаса все спорщики оказались плотно прижатыми друг к другу в прозрачном плену банки.

- Я смотрю – наши ряды поредели, - вздохнул раздетый и разутый Чеснок, - да и Свеклы с Морковкой что-то не видать. Неужели и вправду в заготовке на зиму не нуждаются?

- Кстати, Лука тоже среди наших противников нет, - подытожила Гвоздика.

- Ребята, наша взяла - ни Сахара, ни Соли, ни Уксуса среди специй с нами в банке не видать! - начал Огурец, но его кто-то резко оборвал.

На ворчащие, шуршащие, скрипящие овощи вдруг полился кипяток, с очень знакомым привкусом.

- Ура! Сахар с Солью снова с нами, - обрадовался Перец.

- А я? Как можно не узнать мой вкус и запах? – обиделся, присоединяясь к своим друзьям, Уксус.

Но уже через секунду все запахи и вкусы смешались: овощи пропитались специями, специи проникли в овощи. Хозяйка завершила консервирование овощей на зиму и поставила банку на темную нижнюю полку.

После этого случая овощи со специями больше никогда разговора на тему первенства на кухне не начинали, а стали мирно друг с другом на кухне жить, да людей всякими вкусностями одаривать.



## Стихи

### **Повар** (Алексей Карамышев)

Варит кашу по утрам  
В садике и в школе нам.  
И салат, и винегрет,  
Принесет нам на обед.  
Пирожки в печи печет,  
Славный делает компот,  
Макароны и котлеты  
Нам в тарелке подает.  
Он готовит очень вкусно  
И морковь, и капусту.  
Повар каждому знаком —  
В белой шляпе, с черпаком!

### **Поварам** (Валерий Лебедев)

Звучит из уст набор прекрасных слов.  
Поётся песня, спорится работа,  
И ни по чѐм нам понедельник иль суббота,  
Когда к обеду подают вкуснейший плов!  
Когда вдруг у стола ты оказался,  
Ещё не осознав, что хочешь есть,  
Так знай, что это повар постарался!  
Ему лишь одному — хвала и честь!  
Сознайтесь космонавты и поэты,  
Признайтесь доктора больших наук-  
Без ПОВАРА не будут песни спеты,  
Заглохнет фазотрон и всё вокруг!

### **Мама-повар** (Галина Турчина)

Мама — повар, это классно!  
Можешь верить или нет,  
Мама знает распрекрасно  
Всей «вкуснятины» секрет.  
Кашка, сваренная мамой,  
Исчезает так легко,  
Если выпьешь с ней какао  
И, конечно, с молоком.  
От картофельной «жарѐнки»  
Слюнки сразу побегут,  
Если пахнет пирогами —  
Значит гости к нам придут...  
Я всё время рядом буду,  
Постараюсь ей помочь —  
Быстро вымою посуду,  
Мама хвалит — чудо-дочь!

### **Профессия Повар** (Галина Шатрова)

Школьная столовая  
Сияет чистотой,  
Пахнет в помещении  
Вкусною едой.  
Повар в накрахмаленном

Белом колпаке  
Мило улыбается,  
С половником в руке.  
Очень ему хочется  
Детишкам угодить —  
Вкусным, свежим завтраком  
Всех их накормить.

#### **Стихи про повара (Надежда Шемякина)**

У повара с утра —  
Горячая пора:  
Жаркое подгорает,  
Рагу мешать пора.  
Бурлит, кипит, клокочет  
Компот, бульон, гуляш,  
Стреляет маслом сочный  
Поджаристый беляш.  
Румянится картошка,  
Разбрызгивая жир,  
И тает понемножку  
На пицце тёртый сыр.  
Подпрыгивают крышки  
И обжигают паром,  
Ватрушки, плюшки, пышки  
В духовке пышут жаром.  
У повара с утра —  
Горячая пора,  
Чтоб сытой и довольной  
Осталась детвора!

#### **Повар (Ольга Повещенко)**

Кто в столовой самый нужный?  
Кто готовит сотни блюд?  
Все ответят сразу дружно:  
Его поваром зовут.

#### **Повар (Рита Лященко)**

Рыбу, мясо запечёт,  
Вкус он каждого учтёт.  
Может угостить на славу.  
Сам готовит он приправу.  
Знать, вступил с продуктом в сговор.  
Вкусно кормит мастер повар.

#### **Про повара**

Всегда приятно людям есть, когда вкусна еда.  
А у хороших поваров еда вкусна всегда.  
Они, наверное, обед творят, как колдуны,  
И, кажется, секретов нет, а блюда все вкусны:  
Жаркое, рыба, винегрет, окрошка и борщи,  
Салат, котлеты и омлет, и булочки, и щи.  
Всегда все свежее у них, ну как должно и быть,  
Еда не может подгореть и не должна остыть.

Я раз обедать приходил, такой я супчик ел,  
Что ложку чуть не проглотил, тарелку чуть не съел!  
Вот потому к ним и спешат, обедать к ним идут,  
И долго их благодарят за этот вкусный труд.

#### **Повар**

Дайте повару продукты:  
Мясо, птицу, сухофрукты,  
Рис, картофель... И тогда  
Ждет вас вкусная еда.

#### **Повар**

Ходит повар в колпаке  
С поварешкою в руке.  
Он готовит нам обед:  
Кашу, щи и винегрет

### **3. Список литературы**

1. Виноградова Н.А., Позднякова Н.В. Сюжетно-ролевые игры для дошкольников. - М.: Просвещение, 2008. – 128с.
2. Матвейчева Л.М. Игры, праздники, развивающие занятия в детском саду. – М.: Академия развития, 2009. – 112с.
3. От рождения до школы. Примерная общеобразовательная программа дошкольного образования / Под ред. Н.Е. Вераксы, Т.С. Камаровой, М.А. Васильевой. – 3-е изд. – М.: Мозаика – Синтез, 2014. – 293с.
4. Потапова Т.В. Беседы с дошкольниками о профессиях. – М.: ТЦ Сфера, 2005. – 64с.
5. Швайко Г.С. Игры и игровые упражнения для развития речи: Кн. Для воспитателей дет.сада/ под ред. В.В.Гербовой. - М.:Просвещение, 2007.-64с.
6. Шорыгина Т.А. Профессии. Какие они? – М.: Гном и Д, 2007. – 96с.

Загадки, пословицы, поговорки о профессии «Повар»

Загадки

Самый главный он в столовой.  
Кто еду готовит? (повар)

У певички есть соседи –  
Близнецы Денис и Федя.  
Воду варят вечерами,  
Значит будут... (поварами)

Кто же мастер щей, борщей  
И рагу из овощей?  
Вкусный сварит нам бульон,  
Торт испечь сумеет он  
И нажарит нам котлетки.  
Кто ж он? Отгадайте, детки!

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 ножки,  
Над крышей - суп да ложки. (Стол).

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

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

В ресторане их найду я –  
Эти люди в колпаках  
Над кастрюлями колдуют

С поварешками в руках. (повар)

Ходит в белом колпаке  
С поварёшкою в руке.  
Он готовит нам обед:  
Кашу, щи и винегрет. (повар)

Ходит в белом колпаке  
С поварёшкою в руке.  
Он готовит нам обед:  
Кашу, щи и винегрет. (повар)

Они готовят нам в столовой,  
Компоты варят, суп перловый...  
Кто на работе в шесть утра?  
Конечно, наши... (повар)

В ярко-белом колпаке  
Ты мешаешь в котелке.  
Всех ты можешь накормить,  
Вкусным блюдом удивить. (повар)

Жарит, парит и печёт –  
Вот пирог, вот каша...  
И за то ему почёт,  
Благодарность наша! (повар)

Целый день он у плиты  
И зимой, и летом.  
Чтобы сыт был я и ты,  
Жарит нам котлеты. (повар)

На плите кипят компот  
И бульон прозрачный.  
Накормить скорей народ – Вот его задача. (повар)

Все рецепты знаешь ты  
И с ножами не на "вы",  
Пирожком согреешь душу  
И борщом отгонишь стужу. (повар)

Варит, жарит, солит, тушит  
Месит, режет, лепит, сушит...  
У плиты его работа.  
Пищи слушает он говор.  
Проливает много пота  
У горячей печки... (повар)

Стоя 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. (повар)

Кто нам делает котлеты,  
Запеканки и омлеты?  
Кто готовит нам компот,  
Кашу, суп и бутерброд?  
Кто нам делает паштет,  
Соус пряный, винегрет?  
У плиты стоит весь день,  
Борщ варить ему не лень. (повар)

### Пословицы и поговорки

Не печь кормит, а руки.  
Что испечешь, то и съешь.  
Добрый повар стоит доктора

#### Соль

Без соли стол кривой.  
Добра соль, а переложить — ротворотит.  
Без соли, что без воли: жизнь непроживешь.  
Без соли и хлеб не естся.

#### Вода

Хлеб вскормит, вода вспоит.  
Хлеб да вода — молодецкая еда.  
Покуда есть хлеб да вода все не беда.  
Хлеб — батюшка, вода — матушка.  
Вода вымоет, хлеб выкормит.  
Всяк несет уста, где вода чиста.  
Пей воду, вода не смутит ума  
Окачивайся, только поворачивайся.  
Покуда есть хлеб да вода — все не беда.  
Чистая вода для хвори беда.  
Хлеб вскормит, вода вспоит,  
Горячая вода не мутит ума

#### Хлеб

Сытый считает звезды на небе, а голодный думает о хлебе.  
Хлеб на стол — так и стол престол, хлебани куска, так и престол доска.  
Хлеба край — и под елкой рай, а хлеба никуса, и в тарелке тоска.  
Плох обед, коли хлеба нет.  
От хлеба-соли не отказывайся. Свой хлеб сытнее.  
Ешь пироги, а хлеб вперед береги.  
Хлеб ногами топтать — народу голодать. Из одной муки хлеба не испечь.  
Без соли, без хлеба худая беседа. Без соли, без хлеба половина обеда. Хлеб — всему голова.  
Без хлеба сыт не будешь.  
Из одной муки хлеба не испечешь. Не хлебом единым жив человек.  
Хлеб в человеке — воин.  
Хлеб наш насущный: хоть черный, давкусный.  
Без соли, без хлеба — половина обеда. Без соли невкусно, а без хлеба несытно. На соль пьется, на хлеб спится.

Сколько ни думай, а лучше хлеба-соли непридумаешь.

Хлеб да соль — и обед пошел.

Без ума про колотишься, а без хлеба непроживешь.

Без хлеба все приестся.

Без хлеба и медом сыт не будешь. Был бы хлеб, а каша будет.

Голодной куме все хлеб на уме. Около хлеба и мыши водятся.

Дадут хлебца, дадут и дельца. Хлеб за брюхом не ходит.

### **Продукты**

Рыба не хлеб, сыт не будешь. С одной ягоды сыт не будешь.

Лук семь недугов лечит. Лук от семинедуг.

Хрен да редька, лук да капуста – лихогоне попустят.

Наешься луку, ступай в баню, натришься хреном да запей квасом.

Больному и мед не вкусен, а здоровый икамень ест.

Масло коровье, кушай на здоровье! Лаком гость к меду, да пить ему воду. У медведя девять песен, и все про мед. Ни маковой росинки во рту не было.

У кого медок, у того весь год сладок. У кого медок и маслице — у того праздничек.

Без капусты и щи не густы. Премудрость во щах, вся сила в капусте.

Рыба мелка, да уха сладка. Вариант: Рыбамелка, да ушка сладка.

И костлявы ерши — да уха с ерша кудакак хороша.

Крупина за крупинкой гоняется сдубиной.

Попросту, без лука, на крестьянскую руку.

С медом и долото проглотишь.

С маслом да со сметаной бабушкин лапоть съешь.

С маслом и подметка бараниной покажется.

С маслом да со сметаной грибы есть хорошо.

Картофель хлеб бережет.

Маслом кашу не испортишь. Нам и репка за яблочко кажет.

Огурец — в животе не жилец.

### **Блюда**

Где пиры да чай, там и немочи.

Тит, поди молотить! – Брюхо болит. – Тит, поди кисель есть! – А где моя большая ложка?

Где щи, тут и нас ищи.

Щи да каша — пища наша. Кашу есть — зубов не надо. Кашу маслом не испортишь. Кисель зубов не портит.

Где блины, там и мы, где с маслом каша, там и место наше.

Сметаной вареников не испортишь. Выпей чайку — забудешь тоску.

За чаем не скучаем, по три чашки выпиваем.

Поешь овсяничка на место пряничка. Ель, сосна — те же дрова; оладьи, блины — та же еда.

Голод — не тетка, калачика не подложит.

Поешь овсяничка на место пряничка.

Первый блин, да и тот комом, а второй с маслом, а третий с квасом.

И калачи приедаются.

Кашка сладенька, да махотка маленька.

Хороша кашка, да мала чашка.

На чужой каравай рот не разевай, а пораньше вставай да свой приспевай. Не ломай каравай, а ножом режь да ешь.

Без блина — не масленица, без пирога — не именины.

Каша-то густа, да чаша-то пуста.

Щи белены, каши нет — это девичий обед.

Наварила баба деду киселя к обеду. Печеному-вареному не долог век, сели дапоели — и все тут.

Ржаной хлебушка калачу дедушка.

Щи да каша — пища наша.

Без капусты и щи не густы.

Премудрость во щах, вся сила в капусте.

Щей поел — словно шубу надел.

Рыба мелка, да уха сладка.

Вариант: Рыбамелка, да ушка сладка

## Считалки

На дрожжах поставим тесто,

Потеплей поищем место,

Тесто, тесто, подходи!

Пекарь, пекарь, выходи!

    Чищу овощи для щей.

    Сколько нужно овощей?

    Три картошки, две морковки,

    Луку полторы головки,

    Да петрушки корешок,

    Да капустный кочешок.

    Потеснись-ка ты, капуста,

    От тебя в кастрюле густо!

    Раз-два-три, огонь зажжён.

    Кочерыжка, выйди вон!

Раз, два, три, четыре, пять,

Нам ракеты запускать.

Кто к отлёту опоздал,

Тот в ракету не попал.

    Чтоб лететь нам на планету.

    Смастерили мы ракету.

    Раз, два, три,

    Полетишь сегодня ты!

Мы сейчас уху варили,

Посоливать уху забыли.

Не солёны караси.

Сбегай, соли принеси!

    Шерсть чесать – рука болит,

    Письмо писать – рука болит,

    Воду носить – рука болит,

    Кашу варить – рука болит,

    А каша готова – рука здорова.