

*Муниципальное автономное дошкольное образовательное учреждение
детский сад №99 г. Калининград.*

«Вкусная профессия».



Презентация



*Выполнила: воспитатель логопедической
группы: Кремлякова О.Ю.*

Цель:

- **Расширять и закреплять представления детей о профессии повара .**
- **Знакомить детей с предметами-помощниками, предметами бытовой техники, облегчающими труд повара;**
- **Совершенствовать предпосылки здорового образа жизни путём расширения и углубления знаний о полезных свойствах продуктов (яйца куриные).**
- **Воспитывать уважение к труду повара.**





***Каждое его творенье -
Просто сказка, объеденье,
Мысли, творчества полет.
Тот, кто пробовал, поймет.***

Когда появилась эта профессия? Начнём с далёких времён.



- Произошел ли он от обезьян, прилетел ли из космоса - мы не знаем. Но тем не менее, был он вот такой, наш далекий предок. У человека не было ни острых зубов, ни когтей, как у животных, он не умел летать как птицы. Правда, он был ловок и сообразителен.

Что же нужно было человеку, чтобы выжить?



Древние люди не готовили себе еду. Всё, что они находили и собирали, они ели сырым.

Так происходило потому, что тогда человек не знал способов приготовления пищи и не умел добывать огонь



Когда люди научились разводить костер они стали использовать его для освещения, для защиты от животных и для приготовления пищи.



Многoму научились люди. Но произошло это не сразу - прошло много-много сотен лет.



Люди научились изготавливать красивую и удобную посуду из различных материалов. (Стекла, металла и пластмассы).



У современного повара есть много помощников - кухонных приборов, которые облегчают его работу, помогают в приготовлении различных блюд. Какие это приборы?



Микроволновая печь.



Плита



Тостер

Кухонный комбайн





Существует целая наука о приготовлении пищи, которая называется "Кулинария".

Современный повар должен много знать и уметь готовить вкусные блюда из разных продуктов.

Упражнение "Вредное-полезное"



Повара стараются не только придумать и приготовить различные вкусные блюда. Но обязательно задумываются об их полезных свойствах.



Отгадайте загадки:

В белом мешочке жёлтый камушек

*Может и разбиться, может и свариться,
Если хочешь, в птицу может превратиться.*

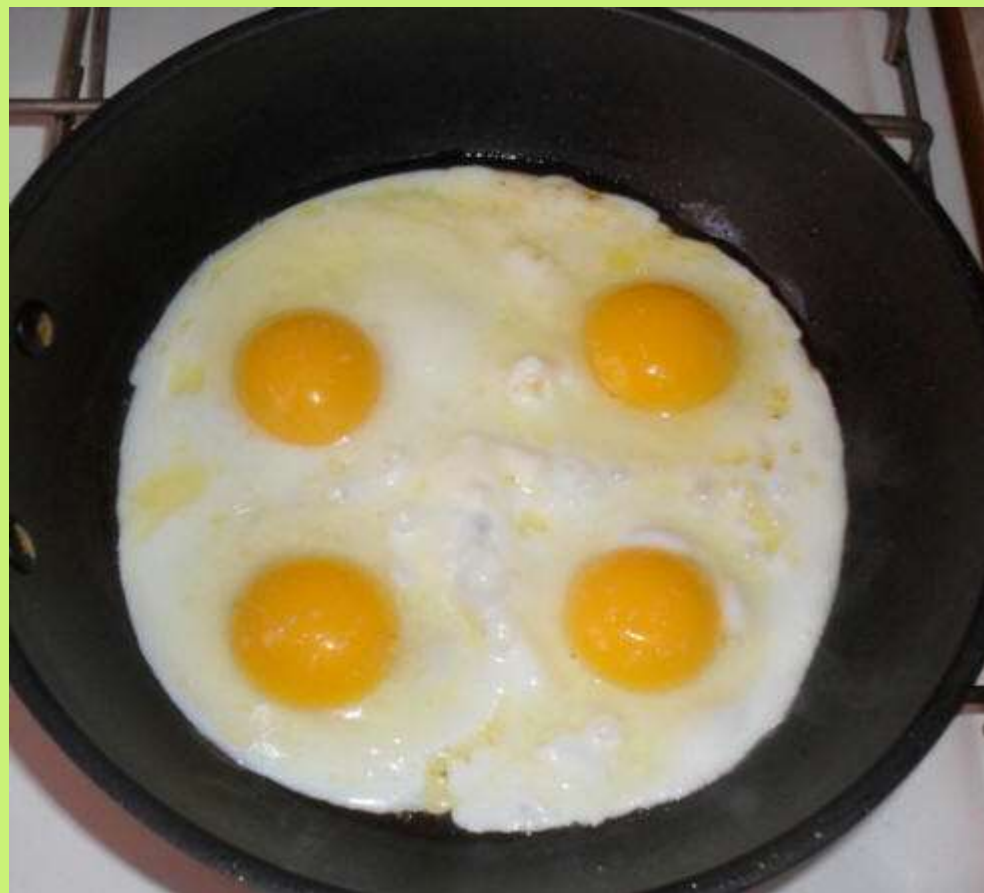
Белый тулупчик сшит без рубчика

Сегодня мы поговорим с вами об одном из этих полезных продуктов

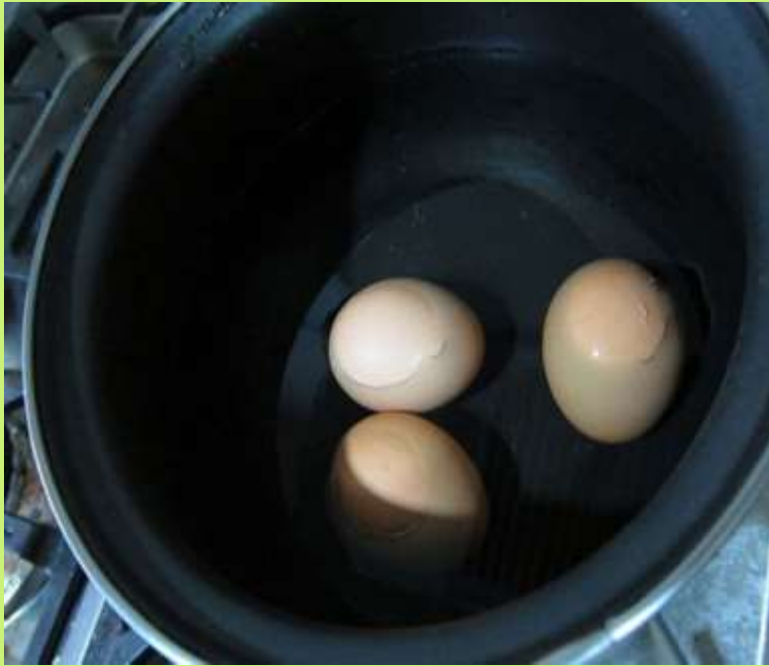


Яйцо - это самое настоящее чудо природы, ведь в нем целебно все: белок, желток и даже скорлупа. Яйцо содержит практически все полезные вещества, необходимые организму: витамины, микроэлементы, аминокислоты. Причем усваиваются они организмом идеально, при этом улучшая его работу. И если регулярно употреблять яйца в пищу, при этом съесть нужно и белок, и желток, то вы будете сильными, красивыми и здоровыми.

Чтобы съесть яйцо, что нужно сделать?



Приготовить



У каждого повара есть свои секреты приготовления того или иного блюда. Какие это секреты?

1-й секрет: чтобы яйца при варке не растрескивались и содержимое не вытекло, воду нужно сильно посолить.

2-й секрет: чтобы яйцо хорошо очистилось, после варки нужно поместить его в холодную воду.



Опыт:
Можно различить вареное и сырое яйцо, не разбивая скорлупы. Это еще один секрет повара: вареное яйцо крутится на столе быстро и долго, а сырое - не крутится.
Сырое яйцо плохо крутится, потому что внутри оно жидкое. Жидкий белок и желток болтаются внутри яйца и мешают вращению.

Оформленные блюда из яиц





Теперь вы еще больше узнали, какая это важная и интересная профессия - повар. Может быть, когда вы вырастаете, кто-то из вас и выберет такую профессию.

Спасибо за внимание!

