

ФГОС ДО

В КОНТЕКСТЕ

БИБЛИОТЕКА
СОВРЕМЕННОГО
ДЕТСКОГО
САДА

Е.А. Алябьева

Ребенок в мире взрослых

Рассказы о профессиях



Издательство «ТЦ СФЕРА»

ПОВАР И КУЛИНАР

Задачи:

- показать значимость работы повара и кулинара, дать знания об их работе, ее специфике, личностных и профессиональных качествах, техническом оборудовании;
- развивать целенаправленное внимание, слуховое восприятие, память, диалогическую и монологическую речь, обогащать и активизировать словарь;
- развивать умение использовать свой личный опыт в беседе, делать выводы, высказывать суждения;
- формировать уважительное отношение к труду поваров и кулинаров, результату их деятельности, интерес к их работе.

Что вы знаете о труде повара?

Все знают, кто такой *повар*. Это человек, который готовит пищу на предприятиях общественного питания (фабриках-кухнях, в кафе, ресторанах, столовых, магазинах-кулинариях, столовых школ, детских садов, заводов и фабрик, военных частей, на флоте, в центрах подготовки космонавтов). А вот откуда произошло слово «повар», знают немногие. Скорее всего, слово «повар» произошло от старинного слова «вар», означавшего кипящую воду и жар.

Некоторые люди относятся к этой профессии снисходительно. Думаешь, говорят они, это же не в космос слетать. Но повар нужен всем. Всюду люди пользуются результатами труда поваров. От того, как накормят человека, зависит и его здоровье, и настроение, и как он будет трудиться. Попробуйте отправить в космос тех же космонавтов голодными. Голодный человек только и думает о том, как ему поесть, а не как сделать дело. Сегодня хороший повар очень уважаемый человек.

Вы, наверное, заметили, что сейчас по телевидению показывают много кулинарных шоу, телесериалов про поваров и *кулинаров*. Это неспроста. Умение повара накормить вкусной и здоровой пищей очень ценится в современном мире. Многие люди страдают от ожирения, потому что неправильно питаются.

Повар не только готовит супы, вторые блюда, салаты, мучную выпечку, другую пищу, но и знает, как правильно хранить продукты, организует их хранение. Он готовит разные блюда по *рецептам*, умеет красиво их оформлять.

Любой повар должен знать правила *гигиены* и *санитарии*, основы здорового питания, ценность продуктов, свежие они или испорчен-

ные, сроки их хранения. Он отвечает за жизнь и здоровье посетителей. У повара должна быть хорошая память. Он должен помнить состав пищи, ее калорийность, правила составления *меню*, как приготовить пищу. У повара должно быть развито *чувство прекрасного*, эстетический вкус. Красиво оформленное блюдо вызывает аппетит, доставляет человеку удовольствие. По запаху, вкусу и ощущениям кожи рук повар должен уметь определить, готово ли блюдо, какого качества продукты, не пропали ли они. Повар должен быть очень *аккуратным*. Даже малейшая грязь на кухне недопустима. Целый день повар на ногах, он много работает вручную. От газовых плит и кипящих продуктов на *кухне* бывает жарко, а в *холодильной камере*, где хранятся продукты, холодно. Все это может вынести только *физически сильный* человек. Повар должен быть физически выносливым.

Выходит, что хорошим поваром может работать далеко не каждый человек. Для этого нужно очень любить свою профессию.

Повар отвечает за чистоту на кухне и ее правильное устройство.

На кухне есть цеха сырой, готовой и горячей продукции. Сырые продукты не должны соприкасаться с вареными. Для каждого вида продуктов, которые необходимо порезать, измельчить, существуют *разделочные доски*. На доске для разделки сырого мяса нельзя резать колбасу или хлеб.

Для хранения скоропортящихся продуктов на кухне есть холодильники и холодильные камеры. Для каждого вида продуктов выделена своя полка. Продукты хранятся строго в соответствии со сроками реализации.

Чтобы на кухне всегда была горячая вода в большом количестве, устанавливают титаны и электрические котлы. Даже если в водопроводе воды не будет, на кухне ее всегда достаточно.

Повара строго следят за соблюдением чистоты и порядка на кухне.

Никому бы не понравилось, если бы на кухне ползали тараканы, бегали мыши и всюду была грязь. На хорошей кухне так же стерильно, как и в хирургическом кабинете.

Труд повара тяжелый, многое приходится делать вручную. Но есть и умные машины, помогающие повару, облегчая и ускоряя его работу. В основном это *электроприборы*.

Хлеборезка быстро и аккуратно разрежет батон или буханку на ровные ломтики. Картофелечистка счистит с клубней картофеля кожуру. Тестомешалка замесит тесто для блинов и булочек. Овощерезка нарежет любые сырые или вареные овощи по заказу повара: соломкой разной толщины, кубиками. Электромясорубка имеет несколько насадок,

с помощью которых можно резать, рубить, молотить сырое или вареное мясо. Для взбивания крема, творога, яиц имеется блендер. Запечь рыбу, сделать запеканку можно в жарочном шкафу. Есть и специальная большая электрическая сковорода с крышкой, на которой хорошо готовить плов, голубцы. Первое блюдо повар может сварить на газовой плите в обычном *котле* или воспользуется электрическим. В пароварке готовят блюда на пару. Есть также электрические чайники и кофе-машины. Для мытья мелкой посуды используется моечная машина. Всей этой техникой повар должен владеть, знать правила ее хранения.

Так что современный повар — умный и талантливый человек.

Вопросы и задания

- Кто такой повар? Где он работает? Что делает повар? Что он должен знать, уметь?
- За что повар отвечает на кухне?
- Какие умные машины помогают поварам? Почему работа повара трудная, почетная?
- Расскажите, рецепт приготовления какого блюда вы знаете.
- Расскажите, какие блюда, приготовленные поварами, вы ели в кафе или ресторане.

Словарная работа: повар, кулинар, рецепт, меню, гигиена и санитария, котел, повар, кухня, разделочная доска, холодильная камера, электроприборы, аккуратный, физически сильный, чувство прекрасного.

Что такое кулинария?

Чаще всего вы слышите о работе повара и реже — кулинара. Эти две профессии неразрывно связаны между собой. Представить хорошего повара без знания кулинарии невозможно.

Кулинар — специалист по кулинарии, человек, искусный в приготовлении кушаний. А что же такое кулинария?

Кулинария — искусство приготовления пищи, собирательное название кушаний и даже наука.

Когда же появилась кулинария? Это древнейшее направление человеческой деятельности.

Первобытные люди готовили пищу на открытом огне, в золе и на раскаленных камнях. Так до сих пор ее готовят туземцы, которые живут в примитивных племенах в малодоступных местах Африки. Позднее пищу стали варить, и вместе с этим появились *кулинарные рецепты*, т.е. способы приготовления пищи.