

# ДИДАКТИЧЕСКИЕ ИГРЫ И УПРАЖНЕНИЯ

## Поварята

### *Задачи:*

- давать понятие о том, какие блюда можно приготовить из мяса, рыбы, молока, муки, картофеля;
- учить называть блюда, рассказывать об их составляющих, простых способах приготовления;
- развивать память, воображение, монологическую речь;
- 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?

### Задачи:

- давать знания о том, какие продукты питания нужны для приготовления простых блюд; как получают эти продукты питания; в каком отделе продуктового магазина их продают;
- учить правильно называть блюдо из предложенных продуктов
- рассказывать, какое оно на "вкус";
- развивать внимание, память, речь;
- формировать интерес к приготовлению пищи;
- воспитывать желание помогать маме.

**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?

### *Задачи:*

- закреплять названия продуктов питания и способы их хранения, оборудования, которое помогает хранить продукты долго;
- учить раскладывать продукты питания по местам хранения;
- рассказывать, почему определенный продукт может храниться данным способом;
- использовать обобщающие слова: сухие, сыпучие, крупы, мороженые, охлажденные, быстро портящиеся, мясные, молочные, мучные;
- развивать умение классифицировать продукты питания по способу хранения, обобщать, сравнивать признаки;
- формировать бережное отношение к продуктам питания как результату труда человека.

***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

### Задачи:

- закреплять знания о том, из каких продуктов можно сделать винегрет, салат;
- учить делать простейшие салаты под руководством воспитателя, рассказывать о своих действиях;
- 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

### Задачи:

- закреплять знания о действиях, совершаемых поваром;
- развивать умение подбирать глагол, соответствующий действию, внимание;
- формировать потребность в коллективных играх.

\* \* \*

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 дуршлаге 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:

- закреплять знания о функциях электроприборов, используемых поварами;
- развивать целенаправленное восприятие, внимание, память, умение подбирать глаголы;
- формировать интерес к профессии повара.

\* \* \*

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 хлебрезке 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)*.



## Ответь на вопрос

### Задачи:

- закреплять знания о назначении кухонной посуды;
- развивать целенаправленное восприятие, внимание, мышление, фразовую речь;
- формировать интерес к окружающим предметам.

\* \* \*

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

### Задачи:

- закреплять 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...

### *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...

### *Супы*

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

В щак 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...

### *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*

Гречневая каша с молоком приготовлена из...

Запеканка пшеничная 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...