

ГБОУ Школа № 2065

Россия, 142784, г.Москва, г.Московский, ул. Радужная, дом 5.

[ИНН 5003096290](#); [КПП 775101001](#); [ОГРН 1115003007790](#)

тел. / факс: 8 (495) 642-60-96;

email:2065v@mail.ru;

web: www.sch2065tn.mskobr.ru

Согласовано

**Конспект Родительского Клуба
В подготовительной группе №9 «Ромашки»
«Моя мама – Повар»**

Воспитатели: Кузнецова Т. А.

Левушкина С. А.

Цель: познакомить детей с работой повара; расширять знания и представления о профессии повара.

Задачи:

- развивать кругозор;
- обогащать словарь по теме: «Профессия повар»
- воспитывать уважение к людям труда;
- Формировать мотивацию и интерес к трудовой деятельности, к изучению профессии;
- воспитывать коммуникативные качества, взаимопомощь и уверенность в себе, культурно-гигиенические навыки.

Приглашенный гость: мама Полины Шитовой, Ирина Александровна, которая работает повар в школе.

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

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

Интеграция образовательных областей:

«Познание»: расширить знание детей о профессиях.

«Труд»: знакомство с работой повара, кондитера.

«Коммуникация»: чтение стихотворений о работе повара, кондитера.

«Здоровье»: воспитание культурно-гигиенических навыков.

«Безопасность»: напоминание об опасности употребления в пищу грязных овощей и фруктов.

Материалы и оборудование: набор картинок профессии повар; набор картинок фруктов; набор овощей и фруктов; инструменты повара.

Ход занятия:

Воспитатель: Ребята отгадайте загадки:

Ходит в белом колпаке,

С поварёшкой в руке.

Он готовит нам обед:

Кашу, щи и винегрет!»

(Повар)

В ресторане их найду я –

Эти люди в колпаках

Над кастрюлями колдуют

С поварешками в руках

(Повар)

Воспитатель: Ребята, мы с вами уже знаем, что есть такая профессия повар, но сегодня мы с Вами познакомимся с ней еще больше и узнаем много нового и интересного!

Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи. Как выдумаете, кто может работать поваром?

Ответы детей

Воспитатель: А как вы думаете это легко – готовить? Вы скажете: «Да, мои мама и бабушка готовят каждый день. И у них всё получается очень вкусно!» На самом деле, готовить - это не простое занятие! Сварить две-три тарелки супа, поджарить немного картофеля несложно. Но сделать так, чтобы вкусными оказались 100 порций супа, сваренного в огромной кастрюле, приготовить по-настоящему вкусный обед для нескольких сотен людей – это очень сложно. Недаром, чтобы хорошо готовить, повара долго учатся. А как вы думаете, когда появилась профессия повара?

Ответы детей

Воспитатель:(немного истории) Можно предположить, что первые повара появились среди наших первобытных предков — когда человек понял, что жарить мясо на костре гораздо вкуснее, чем есть его сырым. Возможно, именно тогда в племени появился специальный человек, которому его собратья доверяли приготовление добытых на охоте животных.

С течением времени повара все более и более совершенствовались в своем искусстве. С того момента, как люди начали путешествовать, отходить от собственного дома на все большее расстояние, обмен кулинарными рецептами и поварским опытом набирал все более стремительные обороты. Некоторые блюда, приготовленные настоящими мастерами поварского искусства, оценивались в целые состояния. При дворе многих монархов должность повара оставалась одной из наиболее уважаемых и почитаемых.

На Руси первые профессиональные повара появились при дворах киевских князей. Уже в XVII веке, во время правления Петра I в Россию начинают привозить не только новые необычные продукты, но и умелых поваров из разных стран.

Кулинария как наука возникла в России лишь в конце XVIII века. Развитие профессиональной кулинарии связано с появлением предприятий внедомашнего питания. Возникли они еще в Древней Руси. Вначале это были корчмы (от славянского корня «корм»), в которых путники могли найти приют и пищу. Затем появились придорожные трактиры (от лат. «Trakt» - путь, поток) - гостиницы с обеденным залом и кухней. В то же время наряду с трактирами в крупных городах России стали появляться рестораны (от фр. «restauration» - восстановление). В России первая кулинарная книга «Поваренные записки» была составлена С. Друковцовым в 1779 г.

Первая кулинарная школа была открыта в Петербурге 25 марта 1888 г. по инициативе профессора И. Е. Андриевского и кулинара Д. В. Каншина.

Первая поварская школа в Европе появилась в XIX веке в Англии, затем кулинарные школы начали появляться и в других странах. Во Франции считалось, что

обучаться поварскому делу надо с 6-7 лет, иначе повар не сможет быть по-настоящему искусным.

Повара всегда были и остаются настоящими творцами, причем творцами, несущими серьезную ответственность за то, что они делают. От поваров, служивших при дворе того или иного князя, зависело настроение их господина. Повара могли создавать репутации знатных домов и даже целых государств.

Сегодня повар не в меньшей степени может влиять на действительность. Будучи тонким знатоком своего дела, повар может изменить настроение гостей, прославить то или иное имя, создать тот или иной ресторанный бренд.

Ребята, как вы думаете, где может работать повар?

Ответы детей: В столовой, ресторане, кафе.

Воспитатель: Правильно, повар может работать в столовой, кафе, ресторане. Дети, а вы видели поваров?

Ответы детей: да-нет

Воспитатель: Сегодня ребята к нам в гости пришла мама Полины Ш., Ирина Александровна, которая работает поваром в школьной столовой, она расскажет нам о своей волшебной профессии, и вместе с ней мы отправимся в виртуальную экскурсию по столовой.

Ирина Александровна: Добрый день, ребята! Я рада Вас сегодня видеть! Я расскажу вам о своей замечательной профессии повар в школе! Итак начнем: Что же такое столовая? Столовая - это большое помещение, в котором кушают. Столовая бывает в школе и на заводе. И о работе повара есть замечательное стихотворение!

Послушайте стихотворение:

На противне котлеты купаются в жирке,
Рассольник ароматный кипит в большом бачке,
На сковородке в масле зажарился лучок,
Наш повар, тётя Аля, кладёт его в бачок,
Шумит овощерезка - готовится салат.
Наш повар очень любит готовить для ребят.
Всегда в халате белом, крахмальном колпаке,
Готовит детям кашу на свежем молоке.

Ребята, а как вы думаете во что должен быть одет повар? У него какая-то специальная одежда должна быть?

Ответы детей

Ирина Александровна: Правильно, повар должен быть одет в белоснежный халат и колпак. Колпак прикрывает волосы повара, чтобы они не попали в еду, летом можно

одевать не колпак, а специальную шапочку, которая у нас одноразовая, то есть мы ее одеваем только на один день, потому что потом она становится грязной, а повару нельзя ходить в грязной одежде. Ведь это очень неприятно обнаружить в кушанье волосы. Халат у повара всегда должен быть чистым и без карманов. В карманы складывают разные мелочи, а повару нельзя хранить в карманах мелочи (пуговицы, расчески, карандаши и пр.), так как они нечаянно могут попасть в пищу. А как ты думаешь, моет ли повар руки перед тем, как начать готовить?

Ответы детей

Ирина Александровна: Конечно!!! Повар перед приготовлением пищи обязательно моет с мылом руки, хорошенько споласкивает их водой и насухо вытирает полотенцем. Во время приготовления пищи повара тоже следят чистотой своих рук. Для этого на кухне всегда есть кран с холодной и горячей водой, лежит мыло, висит полотенце. Во время работы с продуктами повара часто работают в перчатках! Скажите, зависит ли наше здоровье и красота, и сообразительность от того, что мы едим.

Ответы детей:

Ирина Александровна: Конечно зависит! Для того чтобы мы могли двигаться, учиться, работать, играть мы должны кушать. Ведь именно с едой мы получаем большое количество витаминов, которые как конструктор выстраивают наш иммунитет и дают силы для развития и роста. В разных продуктах содержатся разные витамины, поэтому питание должно быть разнообразным. Многие продукты перед употреблением в пищу необходимо приготовить. Именно этим и занимаются повара. В столовой для приготовления пищи есть особая комната. Как вы думаете, как она называется?

Ответы детей: Кухня.

Ирина Александровна: Ну, конечно, это кухня. Рано-рано утром встаёт повар. Раньше всех приходит он на работу, ведь ему нужно успеть приготовить завтрак. На кухне у повара есть предметы, которые ему помогают в готовке, а какие это предметы, любопытно узнаете ли вы их;

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 изложет. (Тёрка)

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

Физкультминутка:

Тесто ручками помнем. - сжимать и разжимать пальчики.
Сладкий тортик испечем. - прихлопывать ладонями.
Серединку смажем джемом. - круговые движения пальцами по ладони.
А верхушку, сладким кремом. - круговые движения пальцами по ладони.
И кокосовую крошкой - сыпем «крошку» пальчиками обеих рук.
Мы посыплем торт немножко.
А потом заварим чай, - пальцы «щепотью», - круговые движения кистями обеих рук.
В гости друга приглашай! - ладони вверх, сжимать и разжимать пальцы.

А в это время в группу вносятся кастрюли, половники и дуршлагаи, разделочные доски, которыми пользуются повара в детском саду.

Ребята, посмотрите внимательно какие это большие кастрюльки, у нас у поваров они называются «Баки», именно в таких мы готовим в школе и на кухне, потому что нам нужно приготовить на большое количество деток, на целый садик. Для работы в таких баках у нас есть специальные половники, они тоже большие!

У всех дома у мамы есть дуршлаг для макарон?

Ответы детей

Ирина Александровна: и у нас тоже есть, но только он вот какой большой (демонстрация дуршлага).

Ребята, как вы думаете, у повара должна быть хорошая память?

Ответы детей

Ирина Александровна: Да, у повара должна быть хорошая память, ведь он должен помнить: как готовить те или иные блюда, сколько и каких класть продуктов, какие подавать гарниры к котлетам, курице, рыбе, мясу.

Повар должен быть чистоплотным.

Повар должен быть очень внимательным.

А еще у повара должна быть хорошо развита фантазия, ведь повар не только готовит блюда, но и очень часто украшает их перед подачей на стол. А многие повара придумывают свои блюда, и дают им название.

Стать, поваром, можно закончив различные учебные заведения, начиная с училищ, техникумов и конечно институт.

В поварском деле главное — талант, чувство вкуса, фантазия.

С одной стороны, эта профессия требует точности, с другой — наличия творческой жилки, чтобы придумать оригинальный рецепт или изысканное украшение для блюда.

Обоняние и тонкие вкусовые ощущения помогут повару достичь высот в своей карьере.

Ребята, и в вашем садике работают замечательные повара, им будет очень приятно если вы будете кушать и не капризничать, ведь они очень стараются для вас!

Ваш хороший аппетит для них самая большая похвала!

Ну, вот такая у нас замечательная работа- повар. В следующий раз внимательно наблюдайте за тем, как готовит мама и у вас обязательно возникнет желание помочь ей в этом интересном процессе.

Воспитатель: Ребята давайте поблагодарим маму Иру, за такой замечательный рассказ о ее работе.

Дети: Спасибо большое! Нам было очень интересно!

Подведение итогов:

С какой профессией мы сегодня познакомились? (С профессией повар)

Что делает повар? (Повар готовит).

Где работает повар? (На кухне, ресторане, столовой).

Кто-нибудь хотел бы стать поваром?

Сегодняшнее занятие хотелось бы закончить стихотворением:

В небе звездочка искрится,

Спит клубком усатый кот,

Только повару не спится –

Повар затемно встаёт.

Каша булькает легонько,

И яичница шипит,

И под вкусный шум и гомон

В спальни входит аппетит.

Мы в столовой дружно сядем,

Как огромная семья.

Буду поваром в столовой –

Так сама решила я!







