

Профессия "Повар".

Беседа с участием родителей в старшей группе «Смешарики»

- привлечь родителей к активному участию в воспитательно-образовательном процессе в группе;
- формировать у детей представление о труде повара, познакомить с кухней, её оборудованием, профессиональными действиями повара;
- развивать умение отражать свои впечатления о труде взрослых в игровой деятельности.

1. Кто же такой повар? Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи. Как ты думаешь, кто может работать поваром? Поваром может работать любой человек, который любит готовить. А как ты думаешь это просто — готовить? Ты скажешь: «Конечно, ведь 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 ты думаешь, где может работать повар?

Сейчас мы с тобой отправимся в столовую. Что же такое столовая? Столовая — это большое помещение, в котором кушают. Столовая бывает и в детском саду, и в школе и на заводе.

- А вы когда-нибудь были в столовой?
- Вам понравилось, как была приготовлена еда? Было вкусно?
- А кто же приготовил еду в столовой?
- А во что одет повар? В обычную одежду или в специальную?

Повар должен быть одет в белоснежный халат и колпак. Колпак прикрывает волосы повара, чтобы они не попали в еду. 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 вы думаете, moet ли повар руки перед тем, как начать готовить?

- Конечно! Повар перед приготовлением пищи обязательно moet с мылом руки, хорошенко сполоскивает 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.

- А как вы думаете, зависит ли наше здоровье и красота от того, что мы едим?

- Конечно зависит! Для того чтобы мы могли двигаться, учиться, работать, играть мы должны кушать. Ведь именно с едой мы получаем большое количество витаминов. В разных продуктах содержатся разные витамины, поэтому питание должно быть разнообразным. Многие продукты перед употреблением в пищу необходимо приготовить. Именно этим и занимаются повара.

Сегодня мы будем наблюдать за работой повара.

Рано-рано утром встаёт повар. Раньше всех приходит он на свою работу, ведь ему нужно успеть приготовить завтрак. На кухне у повара есть предметы, которые ему помогают в готовке. Как ты думаешь, что это за предметы?

Полюбуйся, посмотри -
Полюс северный внутри!
Там сверкает снег и лед,
Там сама зима живет. (Холодильник)

До завтра солнца не нужны. (Газовая плита)

Сама не ем, а людей кормлю. (Ложка)

Среди ложек я полковник.
И зовут меня... (Половник)

Четыре синих солнца
У бабушки на кухне,
Четыре синих солнца
Горели и потухли.
Поспели щи, шипят блины.

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)

Вместе с поваром мы придём на кухню. Что же он будет готовить на завтрак? Что чаще всего едят на завтрак? Конечно, кашу. Повар тщательно промоет крупу и засыплет её в кипящее молоко, кашу обязательно нужно посолить и посладить. Каждый повар при готовке проявляет фантазию. Ведь в каждое блюдо он может добавить что-нибудь необычное. Например, в кашу он может положить изюм или курагу, и каша сразу же станет вкуснее.

Но вот люди поели и ушли. Тут на помощь повару приходит посудомойщик. Кто же такой **посудомойщик** (закрепляем слово)? Это человек, который моет посуду. В его обязанности входит хорошо промыть посуду и разложить её по своим местам. Это очень тяжёлая и ответственная работа.

Ну, вот мы и побывали с тобой в столовой, а где же ещё может работать повар? Повар может работать в кафе и ресторане, в кондитерской (кулинарии), на хлебозаводе.

Как ты думаешь, какие качества нужны, чтобы работать поваром?

Ну, вот мы и познакомились с профессией повар. В следующий раз внимательно наблюдай за тем, как твоя мама готовит, может быть и ты подскажешь какую-нибудь интересную идею!

2. Мастер-класс «Инструменты повара и профессиональные действия с ними».

3. Сюжетно-ролевая игра «Кухня».

