Профессия - «Повар»

Открытое занятие. Воспитатель Лазарева Н.В.

Цель: Развитие познавательного интереса у школьников к миру профессий.

Программные задачи.

Образовательные.

* Познакомить детей с профессией, показать значение трудовой деятельности в жизни человека
* Уточнить, обобщать и расширять знания детей об особенностях профессий – повар.

Развивающие:

* Способствовать развитию связной речи, мышления, памяти, любознательности, наблюдательности
* Понимание важности соблюдения санитарно- гигиенических норм при приготовлении пищи.

Воспитательные:

* Воспитывать эстетическое и творческое отношение к приготовлению еды.
* Воспитывать любовь к труду, трудиться постоянно и добросовестно.

Ход занятия:

Профессия - это род занятий, любимое дело, труд, всей жизни. Но как бывает тяжело выбрать профессию. Ведь и врачом хочется стать и водителем, и учителем, а кому то артистом. Вот поэтому уже сейчас вам нужно готовиться к серьезному выбору.

Стих:

Профессий много есть на свете

Но выбрать вы должны лишь ту,

Чтоб всех дороже вам на свете

Чтоб посвятить себя труду.

Ребята, давайте поиграем в игру « Угадай профессию». Воспитатель вам будет загадывать загадки, а вы должны угадать кто это:

- Он не летчик, не пилот, он ведет не самолет. А огромную ракету. Дети кто же это ? (Космонавт)

- Кто в дни болезней, всех полезней, и лечит нас от всех болезней (Доктор)

- Вот на краешке с опаской, Он железо красит краской.

У него в руках ведро, сам расписан он пестро ( Маляр )

- Умело он ведет машину- Ведь за рулем не первый год!

Слегка шуршат тугие шины, Он нас по городу везет (Водитель)

- Ходит в белом колпаке с поварешкою в руке, Он готовит нам обед, кашу, щи и винегрет (Повар)

Молодцы ребята! А теперь продолжим дальше.

Слово «Профессия» произошло от латинского, что переводится как «объявлять своим делом», « говорить публично».

В русском народе детей с самого раннего детства приучали к труду.

В качестве правил поведения выступали пословицы и поговорки.

Я предлагаю вам закончить « Пословицы»:

- Под лежачий камень - вода не течет.

-Делу время - потехи час.

- Труд человека кормит - а лень портит.

- Без труда - не вынешь рыбку из пруда.

Молодцы! На свете много профессий разных, и все они людям нужны. От самых простых и до самых важных, все они в жизни важны.

А теперь послушайте одну историю.

Давным-давно древний человек не готовил себе еду. Всё, что он находил и собирал, он ел сырым. Так происходило, потому, что человек не знал способа приготовить пищи и не умел добывать огонь. Но даже когда он научился разводить костёр, он использовал огонь сначала только для получения тепла. Вероятно, наш предок открыл способ приготовления пищи случайно. Какое- нибудь убитое животное было брошено после охоты около углей.

Через какое- то время человек увидел, что оно потемнело, и почувствовал, что оно приятно пахнет. Человек попробовал его на вкус и понял, что оно ему нравится больше, чем сырое. Так человек догадался, что пища становится лучше при приготовлении на костре. Посуды тогда не было, широкие листья растений заменяли ему тарелку, а чашкой служила пустая тыква, разрезанная пополам. Первой плитой для древних поваров стала выложенная камнями яма с тлеющими углями. Тогдашние повара накрывали яму шкурой, и пища варилась в ней, как в большой кастрюле с крышкой.

Прошло время. Человек научился делать первые примитивные кастрюли и чайники. Для этого брали корзину, обмазывали её глиной и давали ей засохнуть и затвердеть.

Так в древнем обществе появилась профессия - повар.

Скорее всего, слово «повар» произошло от восточнославянской «вар», означающий кипящую воду и жар.

Повара такие разные: есть повар - кондитер, который специализируется на кондитерских изделиях. Шеф- повар составляет заявки на необходимые продовольственные товары и полуфабрикаты. Осуществляет контроль технологией приготовления пищи.

Повар – технолог – организует процесс приготовления продуктов, разрабатывает рецепты новых фирменных блюд и составляет на них технологические карты. А на флоте должность повара называется « кок».

В первую очередь повар должен быть аккуратным и иметь опрятный внешний вид. Он должен быть одет в белый халат и колпак.

Повар должен обладать хорошими математическими способностями, так как ему часто приходится рассчитывать время приготовления блюда, а также количество продуктов необходимых для приготовления порций.

Какими требованиями должен соответствовать будущий повар?

Фантазией, изобразительностью, творческим воображением, хорошей памятью, быть терпеливым, наблюдательным, чистоплотным.

Повар и в самом деле умеет вкусно готовить, может аппетитно, красиво оформить любое блюдо и салат, и торт. Старая русская пословица гласит « Добрый повар стоит доктора». Действительно, повару, как и врачу нельзя быть равнодушным. Ведь от того, как накормить человека, зависит и его здоровье и настроение.

А теперь давайте поиграем в игру: «Что лишнее?»

Варим суп:

Капуста – Морковь - Клубника

Печем Торт:

Яйца - мука – сахар – рыба

Делаем салат:

Помидор – огурец – лук – смородина

Варим компот:

Вишня – Клубника – Крыжовник – Сахар – Соль

А мы сегодня с вами будем готовить винегрет.

Винегрет- Это французское название заправки для него « Vinaigre » - уксус (образовалась от сложения слов « Vini – вино и « aigre – кислый». Винегрет делается на основе уксуса, оливкого масла и горчицы.

Теперь этот салат считается русским, хотя у него такое непривычное название.

Мы приготовили для вас « Винегрет» из загадок, ответив на вопросы, вы узнаете, какие овощи обязательно входят в состав винегрета.

1. Этот овощ в Средние века считался лакомством гномов ( Морковь)
2. Строение этого овоща древние люди сравнивали с устройством Вселенной (Лук)
3. Долгое время в Европе этот овощ не ели, а украшали его цветами прически дам (Картофель)
4. Этот овощ привезен из Индии, там он растет как лиана (Огурец)
5. Овощ, название которого произошло от латинского слова « голова». Его употребляют свежем квашеным (Капуста)
6. Этим овощем в старину красавицы румянили щёки. ( Свекла)

Молодцы! И ТАК ПРИСТУПИМ.

Практическая работа.

1. Инструктаж по технике безопасности

В процессе работы соблюдать правила санитарной гигиены:

* Надеть спецодежду, волосы спрячьте под головной убор.
* Вымыть руки с мылом.
* Освободить рабочее место от посторонних предметов.
* При работе с ножом держать нож лезвием от себя.
* При нарезке - пальцы держать на расстоянии от лезвия ножа.
* Нарезку пищевых продуктов производить на разделочной доске

1. Выполнение практической работы. Каждому понадобятся: Разделочная доска, нож, продукты.

Овощи нужно отварить, охладить, очистить от кожуры.

Затем, нарезать аккуратно кубиками, все смешать и заправить кому, что по вкусу.

Чем можно заправлять винегрет?

- Дети: Растительным маслом, сметаной, соусами.

А как подают готовый винегрет, на стол в какой посуде?

-Дети: Его выкладывают в салатницу и украшают.

Молодцы, а теперь приступайте к работе.

Звучит спокойная музыка, пока ребята делают винегрет!

Заключение:

Таким образом, можно сказать, что профессия « Повар» - очень востребована и освоить ее может каждый человек.

Повар – настоящее искусство, требующее творчества, фантазии, изобразительности, которые пригодятся в повседневной жизни.

Выбор профессии - это очень важное событие, в жизни каждого человека.

Русская пословица говорит: « Все работы хороши - выбирай на вкус». Чтобы определить область своих интересов нужно больше читать, набираться опыта в жизни в разных областях и о разных профессиях.

На этом наше занятие закончено, спасибо ребята вы хорошо поработали.

Молодцы справились с занятием.

-