



муниципальное казённое дошкольное образовательное
учреждение –детский сад № 6 г. Татарска

Региональный этап межрегионального
чемпионата BabySkills среди обучающихся
дошкольных образовательных организаций
Новосибирской области

Компетенция: «Поварское дело»

Проект: «Я бы поваром пошёл, пусть меня научат»

Участники: воспитанники подготовительной группы
Осипенко Никита, 6 лет
Ефимова Дарья, 6 лет
Руководитель: Метель Ольга Александровна,
воспитатель высшей квалификационной категории

2022 год

Почему мы выбрали эту профессию?



Я бы поваром пошёл,
пусть меня научат...
Нравится нам сам процесс,
конечно вдохновение есть.
Дружно принялись за дело
и работа закипела.
Времени прошло немного,
А у нас уж всё готово.
Салат украсили красиво,
Улыбнулись все
счастливы...



Описание профессии повара

Повар у плиты творит,
Как на крыльях он
парит.
Каждое его творенье-
Просто сказка-
объеденье.
Мысли, творчества
полёт...
Тот, кто пробовал
поймёт.



**Что я должен уметь,
если выбрал данную
профессию?**

**Повар – это всем известно-
Кроме просто сил телесных-
Сила духа и ума.**

**Так же вкус и обонянье
Подключаются сюда.**

**А ещё они должны
Быть художником плиты.**

Опыт- дело наживное,

А талант- от бога он.

Кто на кухне чемпион?

Повар- мастерские руки

И художника душа!

Эта работа- очень важна!



**Какие инструменты и оборудование
нужны для выполнения профессиональных
обязанностей в данной профессии?**

**Вот повар в белом колпаке
С большим половником в руке.
Без кастрюль и поварёшек,
Виллок, противней и ложек,**



**Сковородок, мисок, чашек
Не прожить нам даже дня.
Что угодно на заказ
Он состряпает для нас.**



Какими навыками должен обладать профессионал в данной профессии?

Повара уж очень ловко
Чистят ножиком морковку,
Сыр на крупной тёрке трут
Взад- вперёд, то там, то тут.
Суп мешают поварёшкой
И толкушкой мнут картошку.
Режут ножиком укроп,
Вжик- вжик- вжик и в миску- оп.



Получилось вкусно чтобы
Ловко с блюд снимают пробу,
Чтобы наша детвора
Была сытая всегда.

