**Описание проблемы:**

 Сложности социальной адаптации часто ставят непреодолимые барьеры на пути психологического и физического становления личности воспитанников детских домов - выпускники оказываются неподготовленными к самостоятельной жизни и  испытывают большие трудности в обустройстве быта, не умеют решать элементарные повседневные вопросы, не обладают достаточными навыками и умениями приготовления пищи, этикета и сервировки, пользования бытовой техникой.

Мы хотим поддержать ребят и помочь им овладеть  необходимыми для нормальной жизни бытовыми навыками: готовить простые и полезные блюда, пользоваться бытовой техникой, уметь правильно и красиво накрыть на стол,  знать элементарные правила этикета, планировать расходы и вести домашнее хозяйство, правильно выбирать продукты питания.

**Цель проекта:**

 **Подготовка воспитанников к самостоятельной жизни и труду, посредством формирования прочных знаний и умений, способствующих** адаптации в жизненном пространстве. Профориентация.

**Задачи проекта:**

1.Формирование потребностей в самостоятельной деятельности.
2. Ознакомление учащихся с общими трудовыми процессами.
З. Привитие общетрудовых навыков и умений работы с техникой (электроприборы, режущие инструменты).
4*.* Обучение приготовлению простейших блюд.
 5. Воспитание привычки к чистоте, к трудолюбию.
6. Воспитание чувства взаимопомощи.

**Описание проекта:**

Участники проекта: воспитанники детского дома в возрасте от 7до 16 лет

Срок реализации проекта: сентябрь 2012 - май 2013

Проект рассчитан на занятость воспитанников каждой группы 1 раз в неделю по 1,5 часа. Всего каждая группа занята 3 месяца (12 занятий). Каждое занятие включает теоретическую и практическую часть. Теоретические сведения — это объяснение нового материала (форма беседа). Практическая часть — изготовление блюд и их оформление. Практической части занятий отводится большая часть времени, так как каждый воспитанник должен овладеть основными способами приготовления различных блюд

В рамках проекта занятия будут проводиться в специально оборудованном помещении. Такие занятия помогут нашим воспитанникам испытать себя в роли поваров, раскрыть свои творческие возможности, узнать своих товарищей с новой стороны, приобрести новые знания и умения. Для кого-то эти занятия будут частью профориентационной работы, потому что есть воспитанники, которые интересуются профессией повара.

**Материал подобран по принципу усложнения технологии приготовления пищи и увеличения объема информации.**

Наиболее приемлемая и эффективная форма работы по реализации проекта коллективная деятельность, которая способствует сплочению коллектива, улучшению качества работы.

В конце работы воспитанники получают определенный результат; создается благоприятная обстановка для того, чтобы научить наших воспитанников самостоятельно оценивать свою собственную работу, работу своих товарищей и подходить к оценке самокритично.

Для преодоления воспитанниками затруднений в процессе реализации намеченного плана проекта педагогу необходимо оказывать как стимулирующую, так и направляющую помощь.

Наиболее характерна комбинированная структура реализации запланированных занятий: организационный момент, повторение пройденного материала, изложение новой темы, вводный инструктаж, подготовка к практической работе, практическая работа и текущий инструктаж, уборка рабочих мест, сервировка стола, дегустация. Заключительный инструктаж, мытье посуды и уборка помещения.

Обязательное условие занятий – соблюдение санитарно-гигиенических требований. Одно из правил гигиены приготовления пищи – наличие спецодежды: фартука, косынки (колпака), а также сменной обуви, соблюдение правил личной гигиены.

Для успешной реализации проект необходимо использовать методы

* объяснительно – иллюстративный (рассказ, показ, объяснение, инструктаж, беседа);
* репродуктивный (лекция, демонстрация, упражнения);
* частично – поисковый (самостоятельная работа, соревнования);
* бригадный метод (коллективный).

Для поддержания постоянного интереса воспитанников к занятиям, при распределении обязанностей, необходимо учитывать возрастные особенности детей

Деятельность по реализации проекта связана с пользованием нагревательными приборами (электрической плитой, микроволновой печью), режущими инструментами (ножами, мясорубками и др.), Это обязывает педагога особое внимание обращать на правила безопасности труда. На первом же занятии, необходимо ознакомить воспитанников с помещением, его оборудованием, обучить их правилам обращения с имеющимися электроприборами, режущими инструментами. Провести инструктаж по технике безопасности специально отведенной для этих целей тетради, под роспись воспитанников. На последующих занятиях педагог напоминает правила, необходимые в данный момент.

Для прочного закрепления знаний и умений следует постоянно осуществлять повторение пройденного. Это проводится в виде различных заданий, тестов, конкурсов, викторин, решения кроссвордов.

 **Этапы проекта:**

* Утверждение проект.
* Доведение содержания проекта до педагогического персонала.
* Разработка  календарно-тематического планирования занятий и критериев оценивания результативности.
* Реализация проекта.
* Подведение итогов реализации проекта, написание отчетов, анкетирование детей по результатам проекта, разработка предложений по дальнейшему развитию проекта.

**SWOT анализ:**

S-сильные стороны

* сформируются потребности в самостоятельной деятельности
* будут знакомы с общими трудовыми процессами.
* получат общетрудовые навыки и умения работы с техникой (электроприборы, режущие инструменты).
* получат навыки по приготовлению простейших блюд.

О- возможности

* план построен таким образом, чтобы была возможность улучшить материально-техническую базу.
* скользящий график работы в домовой комнате поможет равномерно распределить количество необходимых продуктов на срок реализации проекта.

W – слабые стороны

* не все педагоги могут добросовестно отнестись к выполнению своих обязанностей
* сложно заинтересовать воспитанников старшего возраста

Т – угрозы

* отсутствие финансирования
* недостаточная материально-техническая база

**Предполагаемый результат:**

Эффективная деятельность по реализации проекта  способствуют повышению уровня культуры поведения за столом у детей и развитию навыков приготовления простых блюд.

**Примерный тематический план занятий.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п\п | Тема занятия  | Кол-во занятий  |
|
| 1 | Вводное занятие. | 1 |
| 2 | Правила поведения за столом, среди товарищей и в общественных местах.Сервировка стола.  | 1 |
| 3 | Горячие напитки. Русский чай.Приемы складывания салфеток. | 2 |
| 4 | Приготовление бутербродов. | 2 |
| 5 | Салаты из сырых овощей. | 2 |
| 6 | Салаты из вареных овощей. | 2 |
| 7 | Фруктовые салаты. | 1 |
| 8 |  Итоговое занятие  | 1 |

**СОДЕРЖАНИЕ**:

**1.  Вводное занятие.**

Назначение кухни. Посуда для приготовления пищи, её назначение и средства для ухода за ней. Гигиена приготовления пищи.

 Правила пользования электроприборами для приготовления пищи. Правила обращения с режущими инструментами.

**2. Правила поведения за столом, среди товарищей и в общественных местах.**  Вежливость, точность, обязательность. Правила поведения за столом. Правила поведения в общественных местах и среди товарищей.

**Сервировка стола.** Сервировка стола к завтраку, обеду и ужину. Сервировка закусочного стола «а ля фуршет».

**3. Горячие напитки.**

 Способы заваривания чая. Посуда для чайной церемонии. Сервировка чайного стола. Способы складывания салфеток.

 **4. Приготовление бутербродов.**

 Продукты, используемые для приготовления бутербродов. Виды бутербродов. Способы оформления открытых бутербродов. Условия и сроки хранения бутербродов. Организация рабочего места. Приготовления закрытых бутербродов.

**5. Салаты из сырых овощей.**

Виды овощей, используемые для приготовления салатов. Современные инструменты для нарезки овощей. Правила оформления. Приготовление салатов из сырых овощей.

**6. Салаты из вареных овощей.**

Красочное оформление салатов. Виды заправок. Приготовление салатов из вареных овощей.

**7. Фруктовые салаты.**

Фрукты для салатов. Способы нарезки. Украшение из фруктов. Приготовление салатов.

**8. Итоговое занятие.**

Демонстрация воспитанниками умений сервировать стол. Конкурс на лучшее оформление бутербродов, салатов, соревнование на быструю и правильную нарезку овощей; викторина – раскрывающая содержание изученного материала.

Государственное образовательное автономное учреждение для детей сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детский дом № 19, с. Семиозерка

Принят Утвержден на заседании пед. совета Директор д\д Пащенко О.В № от « » августа 2012 « »\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2012г.

Проект разработала:

ст.вос-ль Дементьева Е.В.

 2012-2013 у.г

**ПРИЛОЖЕНИЕ для закрепления знаний**

1. Отметьте буквой «с» санитарно-гигиенические требования, а буквой «т» правила безопасных приемов работы при обработке продуктов:
- руки помойте с мылом;
- проверьте исправность шнура перед включением электроприбора;
- наденьте фартук;
- уберите волосы под косынку;
- включать и выключать электроприборы сухими руками.

2. Обработка продуктов для приготовления бутерброда заключается в:
- очистке;
- варке;
- мытье;
- нарезке;
- жарке;

З. По способу приготовления бутерброды делятся на:
- простые и не простые;
- сложные и не сложные;
- простые и сложные;
- открытые и закрытые.

4. К горячим напиткам относятся:
- чай;
- лимонад;
- кофе;
- какао;
- компот.

6. Определите последовательность первичной обработки овощей:
- промывание;
- сортировка;
- мойка;
- нарезка;
- очистка.

7*.* Формы нарезки овощей:
- соломка;
- кольца;
- кубики;
- шарики;
- треугольники.

8. Салат-это...
- блюдо из различных продуктов;
- холодное блюдо из овощей;
- холодное блюдо из одного или нескольких видов овощей, а также в
сочетании с мясом, рыбой и т.д.

9. Гренки - это...
- обжаренный хлеб;
- обсушенный хлеб.

10. Винегрет-это...
- блюдо из овощей;
- разновидность салата, но обязательно со свеклой.

**Кроссворды**

**Кроссворд № 1.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | 5 |  |
|  | 2 |  |  |  |  |  | 6 |
|  |  |  |
| 1 |  |  |  |  | 7 |  |  |  |  |  |  |
|  |  | 4 |  |  |  |  |
|  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |
|  | 9 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |

**По горизонтали:**

1. Блюдо из тушеных овощей.

3. Овощ - иногда его называют “вторым хлебом”.

7. То, что приходит во время еды.

8. Плоды кустарников и некоторых деревьев.

9. Кисломолочный продукт, который можно приготовить в домашних условиях.

**По вертикали:**

2. Продукт, полученный при размоле зерновых культур.

4. Овощ, очень богатый витамином А.

5. Напиток, приготовленный из сока ягод и крахмала.

6. Изделие из рубленого мяса.

**Ответы: 1. Рагу, 2. Крупа, 3. Картофель, 4. Морковь, 5. Кисель, 6. Котлета,**

**7. Аппетит, 8. Ягоды, 9.Творог**

 **Кроссворд № 2.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  | 4 |  | 6 |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |  | 10 |
|  |  |  |  |  |
|  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 7 |  |  | 8 |  |
|  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  | 9 |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |

**По горизонтали:**

 1. Открытый своеобразный итальянский пирог со всевозможными начинками.

 3. Древнейшее лакомство многих народов.

 5. Холодный суп.

 7. Первое блюдо, неотъемлемым компонентом которого является свекла.

 9. Блюдо из теста и мяса, являющееся излюбленным у народов Сибири.

**По вертикали:**

 2. Слово, происходящее от древнерусского “пир”.

 4. Острый суп, приготовленный на мясном, рыбном и грибном бульонах.

 6. Важнейшая овощная культура разностороннего использования.

 8. Национальное русское блюдо.

 10. Блюда, предназначенные для возбуждения аппетита.

**Ответы: 1. Пицца, 2. Пирог, 3. Пряник, 4. Солянка, 5. Окрошка, 6. Картофель, 7. Борщ, 8. Щи, 9. Пельмени, 10. Закуски**

**Кроссворд № 3.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | 1 |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  | 6 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  | 5 |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |
|  |

**По горизонтали:**

2. Специальность человека, изготавливающего торты, пирожные, печенья, пряники и т.д.

3. Один из способов консервирования.

4. Единица измерения энергетической ценности продукта.

6. Описание приготовления какого-либо блюда.

**По вертикали:**

1. Подготовка и оформление стола.

3. Перечень блюд и напитков для завтраков, обедов, ужинов.

5. Работник общепита, занимающийся приготовлением блюд.

**Ответы: 1. Сервировка, 2. Кондитер, 3. Меню, 4. Маринование, 5. Калорий.,**

**6. Повар, 7. Рецепт**