Пояснительная записка.

Проект по кулинарии в условиях специального обучения и воспитания является одним из средств формирования мотивационно - ориентировочного, операционально-технического и регуляционного компонентов деятельности. В процессе труда есть реальная возможность формировать у детей с опорой на карты – схемы, показ воспитателя контроль и оценку собственной деятельности. При опоре на практические действия у детей легче вызвать желания выполнить задания, помочь осознать его составные части, правила выполнения, а далее на этой основе учить элементарному планированию предстоящей деятельности.

Представленный проект составлена с учетом индивидуальных особенностей воспитанников, а также уровня их знаний и умений. Материал расположен по принципу усложнения и увеличения объема, это способствует закреплению и совершенствованию имеющихся у детей знаний, умений, навыков и формированию нового опыта.

Разработка рассчитана на младший школьный возраст. В процессе занятий воспитанники знакомятся с кухней, ее оборудованием, столовыми и кухонными приборами, элементарными правилами техники безопасности и осуществляют элементарную практическую деятельность по данному направлению.

Любое занятие с детьми в целях достижения максимального эффекта должно быть организовано при условии положительного эмоционального отношения со стороны ребенка. На любом занятии ребенок должен пережить радость от преодоленной трудности. В этих целях от занятия к занятию специально планируется постепенное усложнение заданий.

После изучения курса воспитанник выполняет творческий проект и защищает его.

**Цель:** создание условий для формирования у воспитанников знаний и умений, в технологии приготовления бутербродов, горячих напитков.

**Задачи:**

***Образовательные:***

* способствовать формированию знаний и умений по технике безопасности при кулинарных работах;
* ознакомить воспитанников с технологией приготовления разнообразных бутербродов;
* ознакомить воспитанников с технологией приготовления горячих напитков.

***Воспитательные:***

* способствовать формированию навыков продуктивного взаимодействия в коллективной работе, умений согласовывать действия и совместно принимать решения;
* повышение мотивации воспитанников на занятие за счет игровой формы работы;
* воспитывать бережное отношение к продуктам, экономность, трудолюбие.

***Коррекционно - развивающие:***

* развивать умение планировать свою работу;
* развитие чувства ответственности за результат общего труда, умения быстро; ориентироваться в сложной производственной обстановке, самостоятельно находить решения.

**Методы обучения:**

* объяснительно- наглядный;
* объяснение с практическим закреплением;
* вводный инструктаж и практическая работа;
* дидактические игры;
* работа с технологическими картами;
* использование специализированной литературы;
* творческие работы;
* соревнования;
* конкурсы.

**Формы организации познавательной деятельности учащихся:**

* коллективная;
* подгрупповая;
* индивидуальная.

**Тип занятий:** комбинированный.

**Предполагаемые результаты.**

***Воспитанники получат знания:***

* о разнообразии бутербродов;
* о видах горячих напитков (чай, кофе, какао);
* о столовых приборах и правилах пользования ими;
* о культуре поведения за столом;
* о правила техники безопасности и гигиенические требования при работе на кухне.

***Воспитанники приобретут умения:***

* соблюдать правила техники безопасности и санитарно-гигиенических правил при кулинарных работах.
* сервировать стол к чаепитию;
* правильно себя вести за столом;
* приготавливать разнообразные бутерброды;
* приготавливать чай, кофе, какао;

***Содержание проекта.***

### 1. Тема: Соблюдение техники безопасности и санитарно – гигиенических правил.

Цель: формирование знаний о санитарно гигиенических требованиях предъявляемых к кухне и приготовлению блюд. Формирование знаний о правилах безопасности при работе на кухне, использовании механических и электробытовых приборов.

Теоретическая часть:

* правила безопасной работы на кухне;
* санитарно - гигиенические требования на кухне;
* организация рабочего места для безопасной работы на кухне.

Практическая часть:

* соблюдение правил техники безопасности при работе с колющими и режущими предметами;
* соблюдение правил техники безопасности при работе с электробытовыми приборами;
* соблюдение техники безопасности в обращении с кипятком;
* соблюдение правил гигиены при работе на кухне.

### 2. Тема: «Сервировка стола».

Цель: способствовать формированию знаний и умений в сервировке стола.

*Теоретическая часть:*

* чайная, кофейная посуда;
* правила поведения за столом;
* «Для чего нужна сервировка».

*Практическая часть:*

* сервировка стола в зависимости от меню;
* правила пользования столовыми приборами;
* столовые приборы и правила пользования ими;
* способы складывания салфеток.

### 3. Тема: «Технология приготовления горячих напитков».

Цель: способствовать формированию умений в приготовлению    горячих    напитков.

*Теоретическая часть:*

* история появления чая;
* история появления кофе;
* история появления какао.

*Практическая часть:*

* правила и способы заварки чая, кофе и какао;
* приготовление  и подача горячих напитков.

.

### 4. Тема: «Технология приготовление бутербродов».

Цель: способствовать формированию знаний и умений в приготовлении разнообразных  бутербродов.

*Теоретическая часть:*

* история возникновения бутербродов;
* классификация  бутербродов;
* составление бутербродов по схеме;

*Практическая часть*

* приготовление открытых бутербродов;
* приготовление закрытых бутербродов;
* приготовление сложных бутербродов;
* приготовление горячих бутербродов.

### 5. Тема: Работа над проектом «Любимый бутерброд»

Цель: защита проектапо ранее изученным темам: сервировка стола, приготовление бутербродов, горячих напитков.

**Тематическое планирование (15 часов).**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Наименование темы*** | | ***Часы*** | | ***Предполагаемые виды деятельности*** | | ***Методы*** |
| **Т** | **П** | **Воспитатель** | **Воспитанник** |
| ***1*** | ***Техника безопасности*** | ***1.5*** | ***2*** | ***Беседа*** | ***Практическая работа*** | ***Объяснение с практическим закреплением,*** |
| ***2*** | ***Сервировка стола*** | ***1.5*** | ***2*** | ***Демонстрация слайдов*** | ***Практическая работа*** | ***Объяснительно- наглядный*** |
| **3** | ***Технология приготовления горячих напитков*** | ***1.5*** | ***2*** | ***Демонстрация слайдов*** | ***Практическая работа*** | ***Вводный инструктаж и практическая работа*** |
| ***4*** | ***Технология приготовление бутербродов*** | ***1.5*** | ***4*** | ***Демонстрация слайдов*** | ***Практическая работа*** | ***Вводный инструктаж и практическая работа*** |
| ***5*** | ***Работа над проектом «Любимый бутерброд»*** |  | ***2*** |  | ***Защита проекта*** | ***Творческие работы*** |

**Литература.**

1. Программа. Технология. Трудовое общение. Хотунов Ю.А. Симоненко В.Д.
2. Ивашкевич Н.П. Засурина Л.Н. “Искусство чайного стола” Л – издательство 1990г.
3. Лукьянченко О.Н. “Выпечка домашнего приготовления” Издательство ПРООР Пресс 1999г.
4. Газета “Наша кухня” ООО Издательский дом “Толока” 2004 – 2005г.
5. В.П. Прохоров. Рецептур для кондитера, феникс. Ростов – на-Дону.
6. Л.М. Щипицина. Развитие навыков Обучения у детей. Санкт-Петербург. Издательство “Союз” 2004г.

**Литература для учащихся.**

1. В.Н. Жукова “Здоровое питание” Издательство АСТ. 2005г.
2. В.Н. Жукова “Меню на каждый день” АТС. ПРЕСС-СКД 2004г.
3. Зубарев Н.Д. “Напитки домашнего приготовления” Москва “Вече” 2000г.
4. Интернет: [www.veche.ru](http://www.veche.ru/) E – mail: veche@mail.sitek.net.
5. Вишняченко Т. Н. “Тайны кулинарии”. Издательство АСТ 2003г.
6. Велхина Н.Н. “Выпечка домашнего приготовления”. Издательство-Л. 2004г.
7. БережеговскаяА.И. “Искусство чаепития”. АТС Пресс 2004г.