

КАФЕ РАНДЕВУ

Полынникова Галина Михайловна
ГБУ ЦССВ « Вера.Надежда.Любовь»

С ЧЕГО ВСЕ НАЧИНАЛОСЬ:

Факты, которые вызвали беспокойство:

Отсутствие у детей знаний из чего изготовлено то или иное блюдо, откуда берутся продукты, как использовать бытовую технику, как приготовить еду, как сервировать стол, приглашать гостей.

Если ничего не делать, то кому было бы хуже:

Уровень самообслуживания детей был бы низким

Каким виделось желаемое будущее:

Дети способны самостоятельно себя обслужить, проявить заботу о других.

ЦЕЛЬ СОЗДАНИЯ ПРОЕКТА

- Взаимодействие детей друг с другом внутри группы и с воспитанниками других групп.
- Расширение социально-бытовых компетенций воспитанников:
 - ✓ овладение отдельными способами приготовления пищи;
 - ✓ дегустация блюд;
 - ✓ овладение технологией приготовления блюд с помощью визуальных подсказок;
 - ✓ приобретение опыта приготовления еды и приема гостей.

ЗАДАЧИ:

- Знакомство детей с профессиями: повар, официант, уборщик помещения, посудомойка;
- Знакомство детей с продуктами, рецептами;
- Знакомство с предметами, необходимыми для изготовления исходной продукции (скалка, венчик, сито, терка, доска и т.д.).
- Знакомство с техникой : блинница, фондюшница, блендер, вафельница, духовой шкаф, чайник.
- Подготовка помещения для приема гостей, предметов сервировки, использование специально пошитой формы.
- Подготовка папки-меню с пиктограммами и ее использование.
- Закупка продуктов в магазине по меню.
- Знакомство с деньгами.
- Воспитание культуры поведения.

ЧТО БЫЛО РЕШЕНО СДЕЛАТЬ И В КАКИЕ СРОКИ:

- Подготовить помещение: распределить зоны для работы повара, официанта, для приема гостей.
- Организовать поход в магазин за продуктами, сделать фото.
- Приобрести технику; приспособления, необходимые для приготовления еды (скалки, венчик, лопатки, формы и т.д.), предметы сервировки.
- Сшить форму.
- Провести мастер-класс по приготовлению блюда, в котором все дети могут принять участие и продегустировать еду.
- Сделать папку-меню с пиктограммами.
- Сделать пиктограммы по рецепту для повара.
- Разместить в учреждении объявление, где указать время работы кафе, меню, контакты для бронирования столов.
- Срок-2018-2019 учебный год.

ЧТО БЫЛО СДЕЛАНО:

- 1. Проведены мастер классы по приготовлению блинов, пряников, булочек-синнабонов, рулетов, маффинов.
- 2. Сделаны фотографии с необходимыми продуктами к рецептам для дальнейшего похода в магазин.
- 3. Сделаны пиктограммы к продуктам, из которых собирается рецепт. (В дальнейшем повар выполняет технологию с опорой на серию пиктограмм).
- 4. Организовано рабочее место для повара, для официанта, приобретены необходимые предметы для труда и техника.
- 5. Сшита рабочая форма.
- 6. Организованы походы в магазины, в ходе которых дети ориентируются в выборе покупок, соотнося их с фотографиями продуктов на планшете или в альбоме.
- 7. Сделаны две папки-меню с пиктограммами.
- 8. Объявление размещено в холле- время работы кафе, меню, телефон, по которому можно заказать столик.
- 9. Кафе работает ежемесячно, от 1 до 3 раз в месяц (зависит от школьного режима, тематических праздников, от графика педагога).
- 10. Разработана инструкция приготовления продукта по пиктограммам для повара.

МАСТЕР КЛАСС





БЛИНЫ

яйцо



САХАР



СОЛЬ



МОЛОКО



МУКА



МАСЛО































































ЧТО БЫЛО ДОСТИГНУТО:

- У детей сформировано понятие «кафе», представление о профессиях работников кафе, их функциональных обязанностях.
- Дети знают названия продуктов, соотносят их с пиктограммами, выполняют различные инструкции с опорой на серию пиктограмм.
- Дети познакомились с техникой: блинница, вафельница, духовой шкаф, блендер, чайник, микроволновая печь, фондюшница.
- Дети знают предметы кухонной утвари: скалка, терка, нож, венчик, сито... и т.д.
- Дети научились подавать еду на подносе, сервировать стол.
- Ребенок, выполняя должность официанта, готовит папку с пиктограммами по меню повара.
- Дети стали больше общаться между собой, договариваться: кто идет в магазин, что будут покупать, кто кем будет работать в кафе (используя фото на планшете или фото в альбоме).
- Дети приобрели опыт приема гостей.
- Дети перенесли освоенные в учреждении навыки в домашние условия (пекут блины, например).

ЧТО БЫЛО СОЗДАНО:

- «Кафе РАНДЕВУ» в группе №16.
- Меню (в виде пиктограмм)
- Инструкция приготовления блюда по пиктограммам.
- Инструкция закупки продуктов в магазине по фото, по пиктограммам в виде альбома.

ЧТО ДАЛЬШЕ:

- Проект предполагает системную работу по данному направлению, дальнейшее совершенствование навыков детей в технологическом процессе приготовления блюд, в расширении круга общения.
- Планируем следующие мероприятия:
 - организовать поход детей в кафе;
 - приглашать на работу в наше кафе детей из других групп;
 - приобрести необходимую технику;
 - приобрести специальную форму для повара, официанта, уборщика, посудомойки (отличающиеся друг от друга во виду).