Муниципальное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа п.Белоярский Новобурасского района Саратовской области»

Районная педагогическая конференция

«Педагогическое мастерство-2018»

«Роль уроков СБО в социальной адаптации детей с ограниченными возможностями здоровья»

**Мастер – класс**

**«Сервировка чайного стола»**

Педагог-психолог МОУ "СОШ п.Белоярский»

Жаркова Ольга Юрьевна

Добрый день, уважаемые коллеги.

 В своем мастер классе я хотела бы затронуть вопросы, связанные с

социальной адаптацией детей с ОВЗ (умственная отсталость). Социальная адаптация умственно отсталых детей существенно затруднена в силу ограничений, связанных с интеллектуальным дефектом.

Ребенок, имеющий проблемы в умственном развитии вследствие органического поражения центральной нервной системы, не в состоянии сам выделить и освоить необходимую информацию, не может без специального обучения и посторонней помощи приспособиться в дальнейшем к самостоятельной жизни.

В нашей школе есть классы, где дети обучаются по специальной адаптированной программе (АООП). Предмет «Социально-бытовая ориентировка» помогает ребенку ориентироваться в окружающей жизни, приобщаться к социальным нормам, культуре общения в группах, сформировать образ будущей семьи, устраивать свой быт в соответствии с требованиями и правилами общежития, выбрать свой путь, свой взгляд на мир. Программа СБО составлена по концентрическому принципу.

С 5 по 9 класс основные разделы («Личная гигиена», «Уход за одеждой», «Питание», «Жилище», «Медицинская помощь », «Бюджет», «Транспорт», «Торговля» и др.) повторяются из года в год, дополняясь новыми сведениями.

Это способствует более прочному усвоению изучаемого материала.

В своей работе с обучающимися я использую психологическое упражнение в начале каждого занятия и по окончанию его.

Моя задача не «дать урок» по той или иной теме, а сформировать практические, жизненно значимые социально – бытовые умения. На своих уроках я использую межпредметные связи СБО с уроками письма, математики, обществознания, факультативов ОБЖ и «Общество и я».

Из разделов программы наиболее любимым для обучающихся является раздел «Питание». В кабинете мы стараемся иметь все необходимое для обучения: набор кухонной и столовой посуды, чашки, полотенца, салфетки и т.д. По возможности на уроках СБО мы учимся чистить и нарезать овощи, готовим бутерброды, салаты, первые и вторые блюда, учимся правильно сервировать стол, пользоваться столовыми приборами, тщательно мыть посуду. Учимся красиво накрывать столы к тому или ному торжеству. Конечно, есть ученики, которые получают эти умения в семье, но для большинства учеников обучение и уроки СБО - являются единственным источником получения знаний и умений.

Дети, опираясь на приобретённый опыт и запас знаний, полученных в течение года, составляют, например, меню на неделю из определённого набора продуктов, а я оказываю им в этом помощь, предлагая специальную литературу, инструкционные карты, свой личный опыт. Если для умственно – отсталого ребёнка ведущими мотивами деятельности является «лишь бы сделать», то на моих уроках этот мотив компенсируется и корригируется до мотива «сделать правильно с наименьшими затратами».

Я думаю, что уроки социально-бытовой ориентировки помогают детям с ограниченными возможностями здоровья становиться более адаптированными к жизни, открытыми к общению, способными к созданию полноценной семьи.

Конечной целью своей работы, считаю, достижение каждым ребёнком максимально возможного для него уровня социально – бытовой умелости,чем больше жизненных ситуаций рассматривается на уроках СБО, тем больше может быть уверенность у учителя, что его выпускники используют знания в новой или измененной ситуации, что всегда является сложным для детей с недостатками интеллектуального развития.

***Мастер – класс.***

- Уважаемые коллеги, сейчас мы попробуем с вами вспомнить об этикете «Сервировка стола к чаю».

Тема:  Сервировка стола к чаю.

Цели:

Коррекционно – образовательные: формировать умения и навыки по сервировке стола к чаю, приготовлению бутербродов, завариванию чая.

Коррекционно – развивающие: развивать умение планировать свою работу, использовать полученные знания на практике, рационально использовать время;

Коррекционно – воспитательные: воспитывать трудолюбие, бережливость, аккуратность, эстетический вкус при оформлении блюд;

Здоровьесберегающие: осуществлять профилактику нарушения осанки.

Оборудование: предметы для сервировки стола, головоломка, конверты с пословицей и карточки с индивидуальным заданием, иллюстрация и схемы сервировки стола к чаю, одноразовая посуда для индивидуальной работы.

1 . **Организационный момент**.

Добрый день! Я рада встречи с вами, Сегодня мы с вами будем повторять и знакомиться с новым материалом. Перед вами лежит лист и карандаши (цветные) Нарисуйте солнце, какое оно сейчас, какое оно для вас.

2.**Актуализация знаний.**

Прошу подойти двум желающим коллегам к нашему столу. Откройте конверты и из карточек составьте пословицу, прочитайте и объясните её.

«Будет хлеб – будет и обед» (вывод: хлеб – главный продукт питания)

3.Рассказ учителя: Наша страна славилась гостеприимством и хлебосольством. Если в дом заходил знакомый человек или странник, его сажали за стол и угощали «чем бог послал». Так говорили хозяйки, поставив самовар, нарезав пироги, красиво накрыв стол и приглашая к столу гостя. Умение правильно и красиво накрыть стол, быстро приготовить и правильно расположить блюда на столе, считалось гордостью каждой хозяйки.

В жизни часто так бывает, что кто – то неожиданно приходит к вам в дом. Это может быть ваша бабушка, или подруга. А может это ваш школьный товарищ, который зашёл к вам за книгой или просто в гости навестить.

Если к вам в дом пришёл знакомый вам человек – это гость! И встретить вы его надо доброжелательно, по нашим русским традициям, пригласить в дом, предложить стакан чаю. Иногда бывает, что и мамы дома нет. Тогда все придётся делать вам: и чай приготовить, и стол накрыть красиво, правильно разложив и тарелки, и приборы. Посмотреть, что есть в доме из продуктов, чтобы быстро приготовить что – то к чаю.

- Вы учились заваривать чай. Чай заварить сможете?

- Что вы ещё научились делать?

Что –то приготовить и поставить на стол?

- А красиво и правильно накрыть стол к чаю, учились?

Значит, если к вам в дом придут гости, то у вас возникнет проблема. Какая ?

Сегодня на уроке вы научитесь сервировать стол к чаю. Узнаете где и какой предмет сервировки должен располагаться на столе.

**- Какая задача стоит перед вами?**

Да, главная ваша задача: научиться сервировать стол к чаю. А это значит, что вам надо чётко усвоить, где и как расположить тарелки, как положить чайные ложечки, куда положить салфетки, поставить для чая чайные пары (блюдце и чашку).

-Посмотрите на картинку сервировки стола. Соответствует ли она теме нашего урока? Какие предметы сервировки помогли вам дать утвердительный ответ?

(Демонстрация сервировки стола к чаю, сопровождающая объяснение учителя)

Сервировка- это подготовка стола к приёму пищи. И начинается она с подготовки предметов сервировки. Нам понадобятся: чайный сервиз, столовые приборы, десертные тарелки, скатерть. Скатерть может быть однотонная или цветная, чистая и хорошо выглаженная. По количеству людей расставляем по краю десертные тарелки на расстоянии 1,5 – 2 см. от края. Возле тарелки размещаем столовые приборы: нож кладём справа, режущей стороной к тарелке, вилку слева, зубчиками вверх, чайную ложечку располагаем за тарелкой ручкой вправо. Чайную пару: чашку и блюдце располагаем сверху и чуть правее от тарелки. Возле вилки слева положим салфетку.

Рядом с предполагаемым местом, где будет сидеть хозяйки, ставим самовар, заварочный чайник, сахарницу.

В центре стола поставим те блюда, которые обычно подают к чаю. Это закуска и десерт (бутерброды, варенье, выпечка), то, что есть в доме, что можно предложить гостям к чаю.

Посмотрите внимательно ещё раз на сервированный стол к чаю и чтоб лучше запомнить последовательность сервировки, прочитаем технологическую карту.

Работа с технологической картой

1. Накрыть стол скатертью.

2. Расставить десертные тарелки.

3. Разложить столовые приборы.

4. Расставить чашки с блюдцами.

5. Разложить салфетки.

6. Поставить заварочный чайник с чаем, самовар с кипячёной водой недалеко от хозяйки.

7. Поставить в центре стола бутерброды, варенье, печенье.

6.Практическая работа в бригадах.

- А теперь закрепим полученные умения. Каждый участник накроет свой стол, используя карточки с нарисованными предметами сервировки( 1-скатерть, табурет,2-тарелка, нож, вилка, 3- чашка, блюдце и салфетка, 4- самовар, заварочный чайник) - раздаёт их своей бригаде.

6. Рефлексия

- Какая проблема встала перед вами в начале урока?(Если внезапно зайдёт гость в дом, а родителей дома нет или мама занята, как правильно и красиво накрыть стол к чаю)

- Какая задача стояла перед каждым из вас? (Научиться сервировать стол к чаю)

- В процессе работы, какие трудности испытывали?

С работой вы справились .Умение сервировать стол к чаю вам в жизни всегда пригодится.

Если время остается то можно просмотреть видео «Обезьянки на обеде».

Литература

1. Воронкова В.В., Казакова С.А. Социально-бытовая ориентировка учащихся 5-9 классов в специальной (коррекционной) общеобразовательной школе VIII вида: пособие для учителя. -- М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2006. -- 247 с.

2. Гладкая В.В. Особенности планирования педагогической работы по социально-бытовой ориентировке школьников с легкой интеллектуальной недостаточностью / В.В. Гладкая // Воспитание и обучение детей с нарушениями развития. -- 2009. -- №. 3.

3. Социально-бытовая ориентировка в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIIIвида: пособие для учителя / Т.А. Девяткова, Л.Л. Кочетова, А.Г. Петрикова и др.; под ред. А.М. Щербаковой. -- М.: Гуманит. изд. центр ВЛАДОС, 2003. -- 304 с.