

ГБОУ школа-интернат с. Малый Толкай

Мастер-класс для педагогов

**Тема: «Профориентация детей с ОВЗ, как
нормализующий фактор
жизнедеятельности в социуме».**

**Подготовили воспитатели: Чепурнаева В.И.,
Прохорова С.В.**

Цель мастер-класса: систематизировать знания педагогов для работы по профориентации детей с ОВЗ.

Задачи: :1.Познакомить участников мастер-класса с методами и приемами, применяемые в игровой технологии.

2.Способствовать формированию умений у педагогов в проведении игрового квеста по ознакомлению обучающихся с профессиями.

3. Активизировать мотивационную готовность участников к использованию игровых приемов при ознакомлении обучающихся с профессиями.

Участники: воспитатели

В своем классе в целях профориентационной работы мы проводили занятия знакомства с профессией повара. В ходе экскурсии дети познакомились с тонкостями работы поваров. На занятиях в СБО ребята решили попробовать себя в роли поваров и сделать бутерброды, которые могут применить в дальнейшей жизни.



Занятие в кабинете СБО



**На занятиях в СБО ребята
решили попробовать себя в
роли поваров и сделать
бутерброды, которые могут
применить в дальнейшей
жизни.**



З а г а д к а

Это хлеб, но не простой.

С маслом, сыром, колбасой.

Он опорой не лезет в рот.

И зовется



Бутерброд – это хлеб + одна или несколько начинок сверху



История слова бутерброд пришло из немецкого языка.

Слово произошло от слияния двух немецких слов

«butter» - «масло», «brod» - «хлеб»



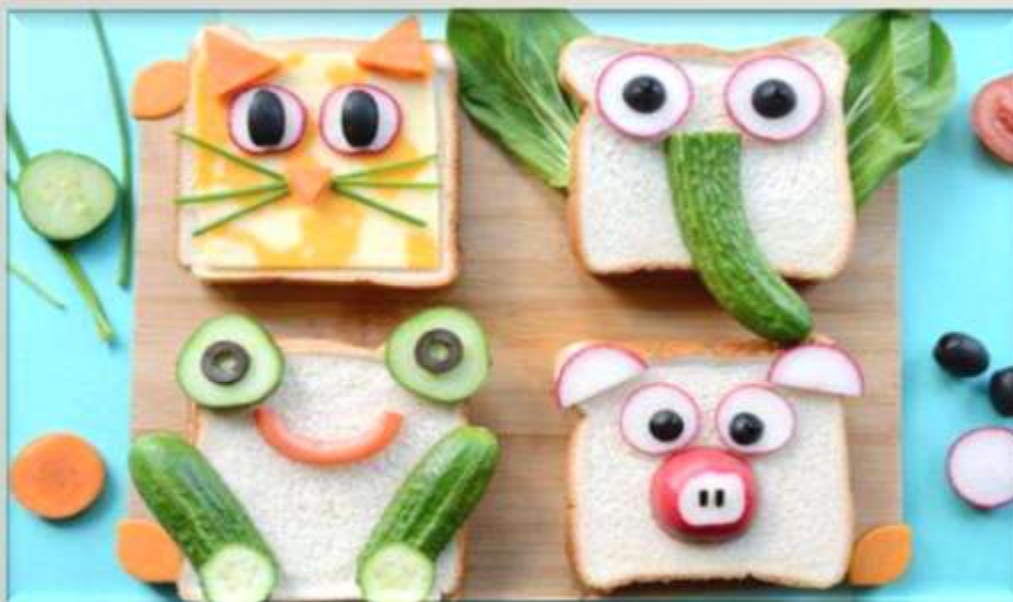
Санжир Генрих
Вениаминович



Бутерброд

Чудак математик
в Германии жил.
Он булку и масло
случайно сложил.
Затем результат
положил себе в рот.
Вот так
человек
изобрёл
бутерброд.

ИДЕИ БУТЕРБРОДОВ



ИДЕИ БУТЕРБРОДОВ



ИДЕИ БУТЕРБРОДОВ

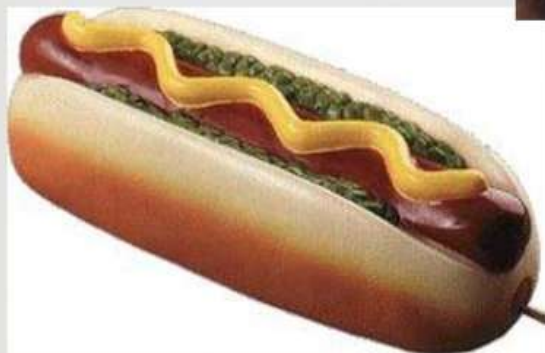


ЗАКРЫТЫЕ - БУТЕРБРОДЫ



Сандвичи

Ход - доги



Пита



Чизбургеры

Гамбургеры



Виды бутербродов

Открытые

Простые – готовят из одного продукта

Сложные – готовят из нескольких видов продуктов

Простые



Сложные



«Грибы-мухоморчики»



Светлана Суханова



Требования к качеству готовых бутербродов

Бутерброды должны быть приготовлены непосредственно перед употреблением.

Продукты, входящие в состав бутерброда, должны быть свежими.

Ломтики хлеба не должны быть слишком толстыми или тонкими.

Хлеб должен быть полностью покрыт продуктами.

Бутерброды должны иметь вкус, цвет и запах, свойственные используемым продуктам.

Срок хранения бутербродов в холодильнике при температуре 4-8 С - 3 часа.

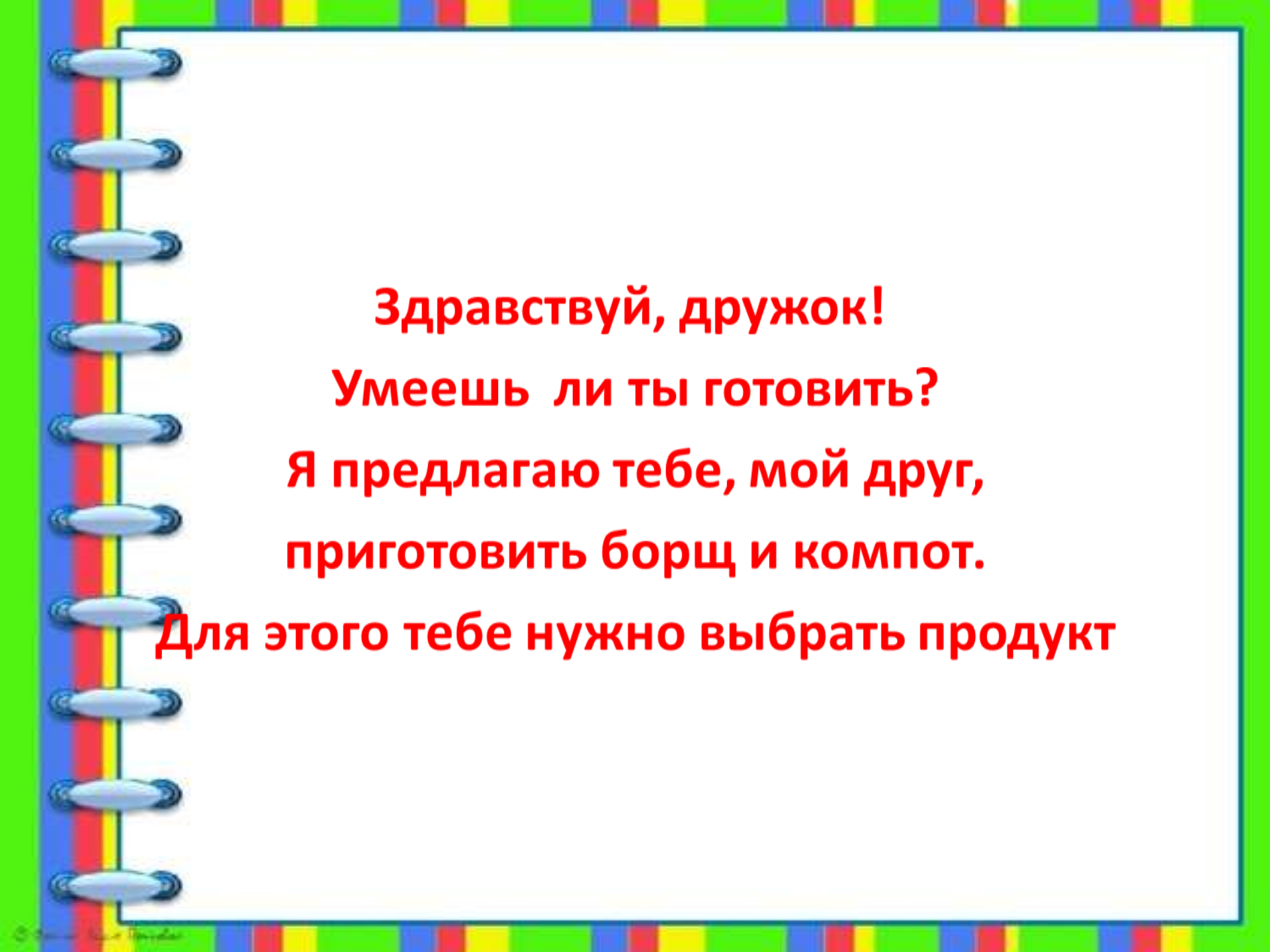
Основные правила работы с ножом:

- не работать с ножом в направлении к своему телу;
- крепко держать рукоятку ножа;
- использовать только хорошо заточенные ножи и инструменты;
- следить, чтобы руки и рукоятка ножа были сухими;
- не оставлять нож в положении режущей кромкой вверх;
- не оставлять нож вколотым в продукты или между ними;
- не пытаться поймать падающий нож;
- не использовать кухонный нож не по назначению;
- мыть нож после каждого применения.

интерактивная игра

«Я повар»



A spiral-bound notebook with a white page, a blue border, and a colorful striped border on the left and bottom. The spiral binding is on the left side.

Здравствуй, дружок!

Умеешь ли ты готовить?

**Я предлагаю тебе, мой друг,
приготовить борщ и компот.**

Для этого тебе нужно выбрать продукт

Выбери продукты для борща



Варим ЩИ! Что лишнее?



Выбери продукты для компота



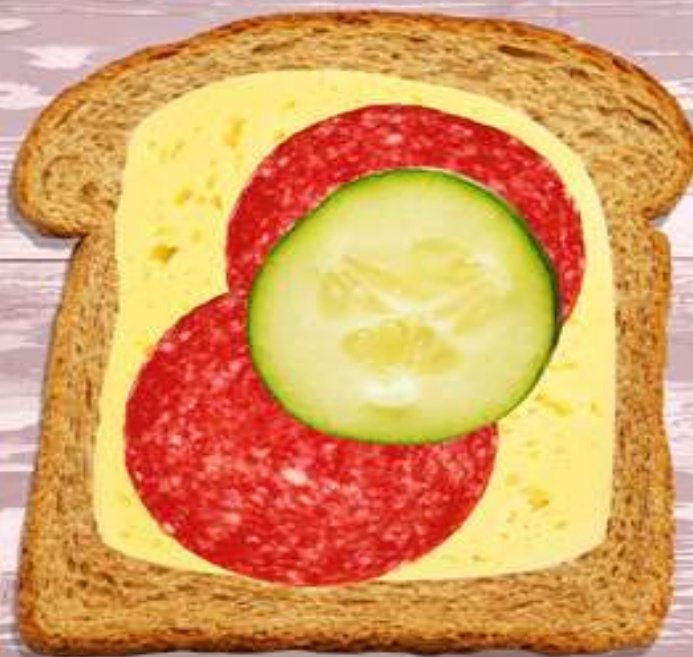
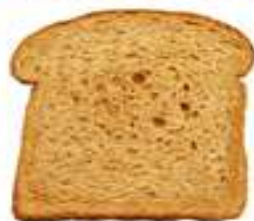
vk.com/7grane1



ГОТОВИМ БУТЕРБРОД

Что лишнее?









«Грибы-мухоморчики»





Вывод: Систематическая работа в выбранном направлении позволила достичь следующих положительных результатов: дети стали более самостоятельны, внимательны, усидчивы. Методы, применяемые на занятии способствовали развитию основных качеств, которые предъявляются ученику, а прежде всего развитие творческого мышления, умение работать в сотрудничестве и формирование информационных коммуникационных и познавательных технологий. А также в ходе занятия осуществлялся дифференцированный подход в форме самостоятельного выбора заданий и по мере сложности.



**Спасибо
за
внимание**