

Профориентация детей с ОВЗ, как нормализующий фактор жизнедеятельности в социуме»

Чепурнаева В.И., Прохорова С.В.,
воспитатели ГБОУ школы-интерната с. Малый Толкай..

Актуальность - профориентационная подготовка — одно из самых важных средств интеграции **ребенка с ОВЗ** в социум и адаптации в нем. Наличие у учащихся физических и/или интеллектуальных, психических ограничений делает эту **работу** довольно сложной. Поэтому приступать к ней нужно как можно раньше — как только состояние и **возможности** школьника позволят размышлять о том, кем он хочет стать в будущем.

Проблема - профориентации для детей с ОВЗ приобретает особую остроту и значимость, так как состояние их физического и психического здоровья сужает круг профессий и актуализирует пути профессиональной, а следовательно, и личностной самореализации.

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 школьников с профессиями.

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

Участники: воспитатели.

Технологическая карта мастер-класса

№ п/п	Этапы, время,	Время (мин.)	Задачи, решаемые на этапе	Содержание этапа	Методы	Средства обучения	Предполагаемый результат
I.	Организационный момент	1	Создание позитивной атмосферы для деятельности	Приветствие. Представление. Проверка готовности к мастер-классу.	Слово воспитателя	Презентация. Слайд	Готовность к работе всех участников мастер-класса
II.	Актуализация	3	Мотивация слушателей к участию в мастер-классе	Актуальность темы. Постановка цели мастер-класса	Беседа	Презентация. Слайд	Сформированы представления о понятии «Профориентационная подготовка детей с ОВЗ», его возможностях .
III .	Практическая часть	14	Объяснение алгоритма квест – игры	Демонстрация и отработка приемов работы с детьми при проведении квест - игры.	Практическая работа (деятельность по алгоритму)	Карточки, рисунки Слайд	Познавательный интерес к теме мастер-класса, передача педагогического опыта на практике. Осознание каждым участником эффективности применяемых методических приемов
IV .	Рефлексия	2	Подведение итогов мастер-класса.	Самооценка деятельности участников мастер-класса. Заполнение листа рефлексии «Рука»	Беседа	Презентация. Слайд	Высказывание собственного мнения участниками мастер-класса по результатам совместной деятельности Удовлетворенность участников от проделанной работы

Ход мастер класса

Добрый день, коллеги! Рады вас приветствовать!!!

Сегодня мы с вами поговорим о профориентационной работе с детьми с нарушением интеллекта, все мы здесь не случайные люди и каждого из нас волнует этот вопрос.

Проблема, которая станет предметом нашего сегодняшнего обсуждения, весьма актуальна. Именно люди с ограниченными возможностями здоровья на рынке труда являются менее защищенными, неконкурентоспособными. Необходимо помочь детям выбрать доступную, интересную и нужную профессию, овладеть ею, социализироваться и успешно трудиться в рабочем коллективе. Мы готовим обучающихся к тому, чтобы они в свое время — каким бы далеким нам сейчас это время ни казалось — могли смело вступить в самостоятельную жизнь. Значит, мы хотим, чтобы наши дети:

- понимали, что труд и работа занимают в жизни людей очень важное место, что труд — это, по сути, основа жизни;
- уважали всех, кто трудится, и ценили плоды их труда;
- познакомились с тем, что делают люди разных профессий, с помощью каких орудий труда и машин, и что получается в результате;
- учились труду, овладевая необходимыми навыками с учетом своих индивидуальных возможностей.

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.

Для лучшего понимания и большего погружения в рассматриваемый вопрос вам будет предложено поучаствовать в квест – игре. Две группы педагогов будут выполнять предлагаемые задания, а третья в качестве экспертов анализировать увиденное.

Тема: Приготовление бутербродов-мухоморчиков.

Задачи:

Образовательные:

- сервировка стола при подаче бутербродов;
- формирование умения и навыков детей при приготовлении бутербродов со шпротами;
- закрепление правил техники безопасности в работе с кухонными принадлежностями и электробытовыми приборами.

Воспитательные:

- воспитывать бережное отношение к хлебобулочным изделиям;
- воспитывать желание участвовать в совместной деятельности.

Коррекционные:

- корректировать связную речь,
- развивать мелкую моторику

Здоровье – сберегающие:

- техника безопасности при работе с ножом.

Оборудование: разделочные доски, ножи, кухонные принадлежности, посуда (блюдо, тарелки)

Продукты: багет, сливочный творожный сыр, помидоры свежие, шпроты, зелень (укроп), салат для сервировки, майонез или сметана.

Спец.одежда: фартуки, колпаки, перчатки по количеству участников)

Дата проведения: 26.03.25г

Время проведения: 25 мин.

Профессия: «Повар»

Место проведения: малый зал школы-интерната.

Форма проведения: практический мастер – класс для педагогов.

Методы проведения: наглядно- демонстрационные, словесные, практические, рабочие приемы.

Ход занятия.

Тема нашего занятия – «Приготовление бутербродов -мухоморчиков», мы будем учиться их готовить, а затем красиво оформим сервировку. Что такое бутерброд?

Слово **“бутерброд”** - немецкое слово и означает оно “хлеб с маслом”.

Бутерброд – слово от слияния двух немецких слов: «БУТЕР» - масло, «БРОД» хлеб, т.е. масло на хлебе.

По технологии приготовления бутерброды бывают *холодными и горячими*. По месту расположения начинки и форме различают бутерброды открытые, закрытые, комбинированные и закусочные (канапе).

Открытые бутерброды наиболее распространены.

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.

Даже из самых обычных продуктов вы можете приготовить самые необычные бутерброды, если захотите превратить будни в праздник, а праздник сделать весёлым и незабываемым. Забавные бутерброды украсят ваш праздничный стол и произведут неизгладимое впечатление на ваших гостей. Они, несомненно, понравятся всем- и взрослым и детям.

Коллеги! Перед тем как начать готовить бутерброды, что необходимо вспомнить?

- ***Правила техники безопасности.***
- ***Санитарно – гигиенические требования
вводный инструктаж по технике безопасности и санитарно-
гигиеническим требованиям. Игра «Закончи предложение»***

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.

Молодцы, мы вспомнили правила техники безопасности и санитарно – гигиенические требования и приступаем к практической части занятия – Приготовлению бутербродов со шпротами.

Практическая работа “Приготовление бутербродов”. (Работа в парах).Итак, можно приступать к практической работе. Вооружитесь необходимыми инструментами, терпением, желанием и хорошим настроением! И конечно же - не забудьте вложить каждая в свой рецепт немножко души, доброты!

Задание каждой паре будет следующие:

- 1.Приготовить открытый простой бутерброд по технологической карте;
- 2.Выполнить сервировку стола на 10 человек.

Учитель раздаёт технологические карты каждой паре.

5.Закрепление пройденного материала.

- **Игра «Найди лишнее»**
 - **Дидактическая игра-упражнение «Собери бутерброд по образцу»**
 - Цель: ра ххзж
 - Дд
 - Д
 - юзвитие мелкой моторики, памяти, внимания.
 - Задачи: 1. Научить ребенка собирать бутерброд из предложенных ингредиентов.
2. Развивать мелкую моторику рук, координацию движений.
3. Закреплять знания о продуктах питания.
4. Воспитывать аккуратность и внимательность.
- Ход игры: На столе выкладываются картинки с изображениями ветчины, яйца, сыра и хлеба. Предлагается собрать бутерброд по образцу, следуя инструкциям взрослого. Инструкция: «Возьми картинку с изображением ветчины и положи ее на пластинку с изображением хлеба. Теперь возьми пластинку с яйцом и положи ее сверху на ветчину. Затем возьми пластинку сыра и положи его на яйцо. Вот и готов наш бутерброд». После того, как ребенок соберет бутерброд, можно предложить ему попробовать его на вкус и рассказать, какие продукты он использовал. Игра может быть использована как для индивидуальных занятий, так и для групповых занятий с детьми ОВЗ. Она поможет развить мелкую моторику, память и внимание у детей, а также закрепить знания о продуктах питания и их свойствах.
- **Музыкальная игра «Я повар»**

6. Подведение итогов

Давайте вспомним, что мы делали? В какие игры играли? Молодцы, вы замечательно работали. Занятие окончено. Всем спасибо! А сейчас, хозяйюшки, угощайте гостей бутербродами.

Бутерброды Грибочки-мухоморчики.

Яркие и милые бутерброды со шпротами в виде грибочков порадуют ваших гостей оригинальным внешним видом. Такая полянка со съедобными мухоморами точно не останется незамеченной на любом празднике.

Вывод: Систематическая работа в выбранном направлении позволила достичь следующих положительных результатов: дети стали более внимательны, усидчивы, умеют работать по технологическим картам, знают значение хлеба в питании человека, какова ценность. Знают правила т/б, виды бутербродов. Определяют и сравнивают разновидности полезных и вредных бутербродов для здоровья человека.

Методы, применяемые на занятие 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.

Технологическая карта

Наименование блюда: Бутерброды со шпротами «Мухоморчики». Рецепт № 1

№ п/ п	Наименование продукта	Технология приготовления
	1. Помидоры – 2 шт 2. Шпроты - 1 банка 3. Багет– 1 шт. 4. Сливочный творожный сыр – 150г 5. Зеленый лук 6. Листья салата 7. Майонез 8. Соль	1. Каждый кусочек хлеба смазываем сливочным творожным сыром. Также можно использовать и плавяный сыр. По середине каждого бутерброда выкладываем по одной шпроте. Для одного багета мне понадобилась 1 банка шпрот весом 190 г. 
		2. Помидор среднего размера разрезаем пополам. Половинки помидора нарезаем пластинками. Пластинки помидора выкладываем на подготовленные ломтики батона. Кладем их со стороны хвоста рыбки. Так помидоры выкладываем на все бутерброды. 
		3. Перья зеленого лука разрезаем на небольшие кусочки. Каждый бутерброд украшаем перышками зеленого лука, имитируя траву возле гриба. Вместо зеленого лука можно использовать укроп. 

		4. Для полной имитации мухомора, на шляпке из помидора делаем точки из майонеза. Бутерброды готовы, можно подавать на стол. 
		5. Бутерброды грибочки получились красивыми, яркими и очень вкусными. Они прекрасно подходят для любого праздничного стола. 

Отпуск: Подают на блюде, покрытым салфеткой, красиво украшенным зеленью .

Требование к качеству: Продукты уложены ровным слоем на куске хлеба. Вкус и запах используемых продуктов.



Технологическая карта

Наименование блюда: Бутерброды со шпротами «Мухоморчики». Рецепт № 2

№ п/ п	Наименование продукта	Технология приготовления
	9. Яйца -4 шт 10. Помидоры – 2 шт 11. Шпроты -0,5 банки 12. Зелень 13. Листья салата 14. Майонез или сметана 15. Соль	6. Яйца отварить вкрутую. 
		7. У яйца срезать низ и аккуратно вынуть желток, чтобы не повредить белок. 
		8. Желтки натереть на терке или размять вилкой. Шпроты(рыбные консервы) размять вилкой, добавить желтки, рубленую зелень или зеленый лук, немного посолить и все хорошо перемешать (для сочности можно по вкусу добавить немного масла от рыбный консервы или чуть-чуть майонеза).   
		4. Помидоры вымыть и разрезать поперек на 2 части, из каждой части помидора при помощи ножа вынуть немного мякоти. 

9		5 . Белки от яиц наполнить рыбной смесью. 
		6. Сверху на яйца положить половинки помидоров и сметаной или майонезом нанести точки на шляпки грибов. Украсить "мухоморы" зеленью. 

Отпуск: Подают на блюде, покрытым салфеткой, красиво украшенным зеленью .

Требование к качеству: Продукты уложены ровным слоем на куске хлеба. Вкус и запах используемых продуктов.



Станция №1 «В гостях у сказки»

- Сейчас вам предстоит подумать, какие профессии подошли бы данным сказочным героям.

1. Красная Шапочка из сказки Шарля Перро «Красная Шапочка» (курьер, социальный работник)
2. Золушка из сказки Шарля Перро «Золушка». (домработница, швея, повар)
3. Профессия трех поросят после строительства собственного дома? (строители)
4. Профессии старших сестер из сказки А.С. Пушкина «Сказка о царе Салтане» (ткачиха и повариха)
5. Старик из сказки А.С. Пушкина «Сказка о золотой рыбке» (рыбак)
6. Кем работал кот в сапогах в известной сказке Ш. Перро «Кот в сапогах» (экскурсовод, аниматор)
7. Профессия папы Карло из произведения «Золотой ключик» (столяр)
8. Кем работал железный друг Элли и Тотошки? (дровосек)
9. Профессия Мери Поппинс (няня)
10. Кто умеет варить кашу из топора? (солдат)

Станция № 2. «Ключевые слова»

Вы должны назвать, к какой профессии можно отнести перечисленные ниже слова:

1. Земля, природа, поле, теплица, сад, сорта, растения, уход, плоды, зерно, удобрения, урожай (агроном);
2. Новости, современность, люди, оперативность, редакция, факты (журналист);
3. Природа, человек, чистота, мусор, загрязнения, планета, окружающая среда (эколог);
4. Ткань, раскрой, лекало, костюм, ножницы, ателье (портной);
5. Булочка, торт, пирожное, крем, желе, пралине, духовой шкаф, формочки (кондитер).

Станция № 3. «Профессии в пословицах и поговорках»

На этой станции вам предстоит отгадать, о какой профессии идет речь в пословицах или поговорках.

1. Морской волк, во всем знает толк (моряк).
2. Куй железо, пока горячо (кузнец).
3. Не котел варит, а стряпуха (повар).
4. Пляши, Матвей, не жалей лаптей (танцор).
5. Власть всякого ограничена законом (юрист).
6. Пишут не пером, а умом (писатель).
7. Учи других и сам научишься (учитель).

Станция № 4. «Шутливые вопросы»

1. Кто погружается в работу «с головой»? (водолаз)
2. Кто работает «со вкусом»? (дегустатор)
3. Кто «играет на публике»? (актёр)
4. Кто живёт и работает «припеваючи»? (певец)
5. Кто «горит на работе»? (пожарный)
6. Кто «познаётся в беде»? (спасатель)
7. Кто нас «вгоняет в пот»? (банщик)