

Занятие «Социально-бытовая ориентировка», 1 класс

Пояснительная записка

Профессиональная ориентация в общеобразовательном учреждении представляет собой систему мер, способствующих профессиональному самоопределению личности, формированию будущего профессионала, умеющего с наибольшей пользой для себя и общества применить свои склонности и способности. Основательно вопросы выбора профессии интересуют старшего подростка, когда он задумывается о выборе специальности, учебного заведения, в котором он будет её осваивать, это касается нормотипичных детей. База к профессиональному самоопределению должна закладываться и у детей с ОВЗ РАС (расстройство аутистического спектра), на стадии конкретно-наглядных представлений о мире профессий задолго до подросткового возраста. Поэтому профориентационная работа в начальной школе с детьми РАС, считается актуальной.

Цель этого этапа - формирование у детей РАС (расстройство аутистического спектра) младшего школьного возраста добросовестного отношения к труду, понимания роли труда в жизни человека и общества, развитие интереса к миру профессий, в том числе профессиональной сфере деятельности родителей и ближайшего окружения.

Важной задачей комплексной профориентации является формирование у подростков с РАС профессионального выбора и мотивации к деятельности, адекватной их возможностям. Развитие коммуникации, взаимодействие с одноклассником, оказание помощи, работа в команде.

При профориентационном обучении необходимо учитывать еще одну особенность интеллектуальной деятельности лиц с РАС, а именно, большую, чем обычно, постановка задачи и выводы из нее даются труднее, чем непосредственно решение. Это может иметь значение и при выборе профессии, и в процессе обучения.

На этом этапе осуществляется вовлечение учащихся в различные виды познавательной, игровой, общественно полезной трудовой деятельности.

Профессиональная ориентация людей с РАС закладывается всей предшествующей коррекционной работой, анализ которой является базисом профориентации и в последующем профподготовки и трудоустройства.

Алгоритм начала профориентационной работы с обучающимися с РАС

Определить наличие или отсутствие интересов, склонностей к тому или иному виду деятельности, который потенциально может стать основой будущей профессии.

Определить их уровень, выявить патогенетические моменты.

Следующий шаг: с учетом осложняющих расстройств, особенностей личностного развития, социальной ситуации — принять решение о поддержании и развитии имеющихся способностей и интересов, их модификации или же попытаться сформировать новый интерес с учетом потенциала развития ребенка и перспектив социализации.

При хотя бы относительно сохранном интеллекте и достаточном уровне личностного развития (ребенок должен понимать, что такое профессиональная деятельность) нужно заняться формированием такого интереса с учетом его особенностей и возможностей.

Для детей с наиболее тяжелыми аутистическими расстройствами или тех случаев, когда аутизм сочетается с тяжелой и глубокой степенью умственной отсталости, профессиональная деятельность невозможна, необходимо обеспечить занятость человека с аутизмом. Да, полезный с точки зрения формальной экономики результат минимален или просто отсутствует, но такая деятельность исключительно важна, так как создает ощущение нужности, включенности в социум, дает людям с тяжелыми и осложненными формами аутизма возможность общения. Важно подчеркнуть, что профессиональная ориентация - одна из последних ступеней к выходу в самостоятельную жизнь, что при аутизме, к сожалению, доступно не всегда.

**Технологическая карта занятия по внеурочной деятельности «Социально-бытовая ориентировка»
в начальной школе с детьми ОВЗ РАС (расстройство аутистического спектра)**

Школа: МБОУ «СОШ №1 им. Созонова Ю.Г.»

Класс: 1 «И» (6 человек)

Учитель: Романова Алёна Николаевна

Тема урока	Повар. Приготовление пиццы.
Цель	Знакомство с профессией. Формирование у детей ОВЗ РАС (расстройство аутистического спектра) младшего школьного возраста добросовестного отношения к труду, понимания роли труда в жизни человека и общества, развитие интереса к миру профессий.
Задачи	<p>Образовательные: познакомить детей с видом деятельности повара; с общими представлениями о работе; планирования работы, организации рабочего места, выполнения работы по плану; совершенствовать навыки выполнения технологических операций: владением нарезки продуктов.</p> <p>1) познакомить детей с понятиями о профессии повар; 2) закрепить навыки работы работать по инструкции; обучить приемам составления плана работы; 3) развивать внимание, аккуратность, интерес к работе, эстетический вкус.</p> <p>Развивающие: способствовать развитию логического мышления; памяти, мелкой моторики, пространственного воображения, фантазии, глазомера.</p> <p>Воспитательные: способствовать воспитанию общей культуры труда (соблюдения правил безопасной работы инструментами и правил санитарной гигиены); технологической культуры (грамотного выполнения трудовых операций, рационального использования времени, экономного расходования материалов, аккуратности в работе) и культуру общения в коллективе; художественно-эстетического вкуса, творческой активности, усидчивости, трудолюбия.</p>
Планируемые результаты	<p>Предметные: Знать: – виды материалов (продукты, инструменты), их свойства и названия; – названия и назначение ручных инструментов, правила работы ими; – технологическую последовательность изготовления несложных изделий: нарезка, сборка.</p> <p>Уметь: – под контролем учителя организовывать рабочее место и поддерживать порядок на нём во время работы, правильно работать инструментами; – помощью учителя анализировать, планировать предстоящую практическую работу, осуществлять контроль качества результатов собственной практической деятельности; – самостоятельно определять количество продуктов в изделии. – с помощью учителя реализовывать творческий замысел.</p>

	Формируемые УУД: – <i>личностные</i> – <i>регулятивные</i> – <i>коммуникативные</i> – <i>познавательные</i>
Основные понятия	<i>Повар, повар-кулинар, повар-кондитер, пиццмейкер</i>
Межпредметные связи	Окружающий мир, математика, литература, русский язык.
Оборудование	Оборудование учителя: образец нарезки, последовательность выполнения пиццы – предметная технологическая карта; слайдовая презентация: иллюстративный материал к водной беседе; план практической работы; правила безопасной работы режущими и колющими инструментами. Материалы: тесто, сосиски, кетчуп, сыр. Инструменты: разделочная доска, нож, скалка, противень. Приспособления: клеенка, салфетки, коробочка для мусора и др.
Количество учащихся	В классе обучается 6 учеников. Все 6 учеников принимали участие в приготовлении пиццы.

Ход урока

Задачи этапа урока (виды работ)	Деятельность учителя Задания для учащихся	Деятельность учеников	Планируемые результаты	
			Предметные	УУД
І. Организация класса на работу				
Мотивировать учащихся к учебной деятельности.	<i>Приветствует детей, психологически настраивает учащихся на урок, организует внимание учащихся.</i> -Прозвенел урок пора, пора начинать наше занятие. Проверка готовности учащихся к занятию. - Здравствуйте! Рада вас приветствовать в	Приветствуют учителя, включаются в рабочую деятельность.		<i>Личностные</i> УУД: описывать свои чувства и ощущения.

	хорошем настроении. Повернитесь друг к другу, улыбнитесь, пожелайте успехов своим одноклассникам. Тихонечко садимся.			
II. Формулирование темы урока, постановка цели				
Организовать формулирование темы и цели урока учащимися.	<p><i>Организует формулирование темы и цели урока, обозначает основные образовательные задачи, выясняет практическую значимость изделия.</i></p> <p>-Чтобы узнать, тему нашего сегодняшнего урока, я предлагаю вам разгадать загадку.</p> <p>- Ребята, скажите, кто так вкусно Готовит щи капустные, Пахучие котлеты, Салаты, винегреты, Все завтраки, обеды? -Знают точно детвора Кормят вкусно повара!</p> <p>-Сегодня мы узнаем кто такие повара. Что они могут готовить . И попробуем сами стать поварами.</p>	С помощью учителя формулируют тему и цель урока, высказывают свое мнение о практической значимости изделия.	Научатся различать виды деятельности повара	<i>Регулятивные УУД:</i> уметь определять и формулировать цель урока с помощью учителя совместно с учителем выявлять и формулировать учебную проблему.
III. Вводная беседа				
Познакомить с профессией повар, сформировать представления о профессии повар, систематизировать (углубить, расширить) знания детей. Способствовать развитию образного, логического мышления; оперативной	<p>- Итак, ребята, а кто-нибудь из вас знает , кто такой повар?</p> <p>Повар — это человек, профессией которого является приготовление пищи. (слайд)</p> <p>- Скажите, а какая рабочая одежда у повара?</p> <p>Верно: Традиционная поварская одежда состоит из колпака, двубортной куртки, платка (галстука), фартука и брюк. (показ наглядности)</p> <p>- А кто-нибудь из вас знает, какими инструментами пользуется повар, для приготовления пищи? (перечисление инструментов с наглядностью, слайд)</p> <p>-Как думаете, а где может работать повар?</p> <p>Правильно в школьной столовой</p>	Участвуют в диалоге, наблюдают, слушают, отвечают на вопросы, высказывают свою точку зрения.	Знать: виды изучаемых материалов, их свойства и названия.	<i>Познавательные УУД:</i> перерабатывать полученную информацию и преобразовывать ее из одной формы в другую.

<p>памяти; связной речи; пространственного воображения, фантазии.</p>	<p>(наблюдение детей), дет сада, ресторанах.. - А хотите ли вы, стать поваром? (ответы детей). -А вы знаете, что повара бывают разные. Повар-кондитер –умеет искусно приготавливать сладкие лакомства, десерты, торты, пирожные и т.д.(слайд) Пекарь – специалист по выпеканию хлеба и хлебобулочных изделий. (слайд) Даже на корабле есть повар, которого называют по морскому КОК (слайд) -Любите ли вы пиццу? Есть повар, который печет пиццы, это пиццмейкер(слайд). -Итак, мы узнали с вами, кто такой Повар, а сейчас сами узнаем, как же он готовит самые вкусные пиццы.</p>			
<p>IV. Подготовка к практической работе</p>				
<p>Закрепить навыки анализа приготовления пиццы; планирования работы</p>	<p>Анализ образца. - Итак, как называется изделие? (пицца). - Какую геометрическую форму имеет? (круг). - Какие продукты используют для приготовления пиццы? (тесто для пиццы , сосиски, кетчуп, сыр). -Можно ли добавить еще другие продукты?(да, можно это грибы оливки зелень и др) Проанализировали работу, теперь давайте посмотрим план её выполнения. Слайд) Составление краткого плана работы План. 1. Раскатывания теста по форме.</p>	<p>Совместно с учителем анализируют образец изготавливаемого изделия, разбираются в графической схеме, составляют план практической работы, выполняют физминутку.</p>	<p>Знать: о продукте; способы приготовления Уметь: анализировать, планировать предстоящую практическую работу; с помощью учителя и тьютора решать доступные задачи.</p>	<p>Коммуникативные УУД: вступать в беседу и обсуждение, донести свою позицию до других, слушать и понимать речь других, уметь сотрудничать, уважительно относиться к позиции другого. Регулятивные УУД: учиться высказывать своё предположение (версию) на основе коллективного обсуждения заданий,</p>

	<p>2. Наполнение ингредиентами. 3. Выпекание. - Составленный план поможет выполнить нам практическую работу.</p> <p style="text-align: center;">Физминутка</p> <p>- Мы немного отдохнули, а теперь пора приступить к работе.</p>			
	V. Организация рабочего места			
<p>Закрепить навыки организации рабочего места; выявить знания о правилах безопасной работы инструментами и правилах санитарной гигиены.</p>	<p>Проверяем готовность к работе:</p> <p>- Для изготовления пиццы нам понадобится: продукты-тесто, кетчуп, сосиски, тертый сыр. Инструменты: разделочная доска, нож, скалка, противень.(работа с ножом под присмотром тьюторов)</p> <p>- Но прежде, чем начать работать мы должны вспомнить правила безопасной работы с острыми предметами. Как вы думаете, как нужно обращаться с этим инструментом? (ответы детей)</p> <p style="text-align: center;">1. Нож – инструмент режущий. Для безопасности работы пользуйся ножом с осторожностью.</p> <p style="text-align: center;">2. Клади нож на стол так, чтобы он не выступали за край крышки стола.</p> <p style="text-align: center;">3. При работе внимательно следи за линией разреза.</p> <p style="text-align: center;">4. Во время резания придерживай продукт левой рукой так, чтобы пальцы были в стороне от лезвий ножа.</p> <p style="text-align: center;">5. Не держи нож острием вверх.</p> <p style="text-align: center;">6. Не оставляй нож в раскрытом виде, одевай чехол.</p>	<p>Оборудуют рабочий стол в соответствии с требованиями. Включаются в обсуждение правил безопасной работы с материалами и инструментами</p>	<p>Уметь: организовывать рабочее место и поддерживать порядок на нём во время работы.</p> <p>Уметь правильно работать ручными инструментами.</p>	<p><i>Регулятивные УУД:</i> учиться готовить рабочее место, объяснять выбор наиболее подходящего оборудования для выполнения задания.</p>

	<p>7. Не подходи к товарищу во время резания.</p> <p>8. Передавай нож товарищу только в закрытом виде, держа за рабочую часть.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Соблюдайте эти правила во время практической работы. - У нас все готово, и теперь мы можем приступить к выполнению практической работы. 			
	VI. Практическая работа			
<p>Закрепить навыки выполнения работы по плану; совершенствовать навыки выполнения <i>технологических операций</i>: склеивания, вырезания. Способствовать воспитанию <i>общей культуры</i> труда (соблюдения правил безопасной работы инструментами и правил санитарной гигиены); <i>технологической культуры</i> (грамотного выполнения</p>	<p>-Изготовление закладки самостоятельно (под руководством учителя) детьми.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Но прежде чем начать нашу работу, давайте составим план наших действий (учитель показывает план на слайде). <p>1. Подготовка основы из теста.</p> <ul style="list-style-type: none"> - У вас на столах лежат готовые клубочки теста. Каждый возьмите по клубку теста и положите на разделочную доску.(Учитель показывает) (слайд) <p>2. Затем возьмите скалку и начинайте раскатывать в небольшой круг. Старайтесь чтобы круг соответствовал форме круга. Если тесто прилипает к скалке, нам поможет мука, немножко скалку обваляйте в муке и тогда он не будет липнуть к скалке. (учитель показывает) (слайд)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Молодцы! <p>3. Теперь нужно нанести кетчуп, используя столовую ложку, на подготовленную основу из теста. При этом размазав кетчуп , ложем на середину , выводим до края теста. От середины к краю, от середины к краю (учитель демонстрирует)(слайд)</p>	<p>Выполняют практическую работу самостоятельно или под руководством учителя, осуществляют самопроверку с опорой на образец.</p>	<p>Уметь: правильно работать ручными инструментами; аккуратно выполнять сборку деталей, реализовывать творческий замысел в соответствии с заданными условиями.</p> <p>Знать технологическую последовательность изготовления несложных изделий: вырезание, сборка. Научатся</p>	<p><i>Регулятивные УУД:</i> учиться проговаривать последовательность действий на уроке; выполнять практическую работу по плану; предлагать свои конструкторско-технологические приёмы и способы выполнения отдельных этапов изготовления изделий; осуществлять контроль точности выполнения технологических операций</p>

<p>трудовых операций, рационального использования времени, экономного расходования материалов, аккуратности в работе); художественно-эстетического вкуса, творческой активности, усидчивости, трудолюбия и т.д.</p>	<p>4. Далее на разделочной доске режем (при этом соблюдаем ТБ) сосиски в небольшие кружочки, около 1 см(демонстрирует учитель). И раскладываем по форме теста, в хаотичном направлении, как вам захочется. - Молодцы! 5. Сверху посыпаем тертым сыром(слайд) 6. Укладываем на противень (слайд). 7. Выпекаем (в школьной столовой). - Молодцы! Проверка в действии. - Посмотрите, что у вас получилось. Какие они у вас красивые и аппетитные(слайд) -Эти пиццы каждый возьмет домой и угостит своих близких.</p>		<p>новым приемам работы с бумагой, выполнять изделия из бумаги, создавать проект.</p>	
VII. Подведение итога урока. Рефлексия.				
<p>Обобщить полученные школьниками предметные знания и умения. Организовать самооценку учебной деятельности.</p>	<p><i>Организует самооценку учебной деятельности.</i> - Итак, на сегодняшнем занятии, вы научились готовить пиццу. Я думаю, что вы уже полученных знаний можете смело помогать маме готовить еду и конечно же пиццу. -Если вам понравилось и у вас получилась пицца выберите зеленый смайлик, если были трудности, то желтый смайлик.</p>	<p>Демонстрируют свои работы, анализируют и осмысливают свои достижения, осуществляют оценку и самооценку учебной деятельности.</p>		<p><i>Регулятивные УУД:</i> учиться совместно с учителем и тьютором давать эмоциональную оценку деятельности класса на уроке; в диалоге с учителем учиться вырабатывать критерии оценки и определять степень успешности выполнения своей работы и работы всех, исходя из имеющихся критериев.</p>
VIII. Уборка рабочих мест				
<p>Способствовать воспитанию общей культуры труда, умению быстро и организованно убрать рабочее</p>	<p>Организует индивидуальное наведение порядка на рабочих местах, организует дежурных на уборку мусора и сбор раздаточного материала.</p>	<p>Наводят порядок на рабочем столе.</p>		<p><i>Регулятивные УУД:</i> учиться быстро и организованно убирать рабочее место.</p>

место				
-------	--	--	--	--