

ГБОУ РЦДО Республиканский центр дистанционного обучения детей-инвалидов.

Презентация на тему: «Пример бытовой социализации обучающихся на занятиях учителя-логопеда»

Подготовила учитель-логопед
Нургалиева Ляля Равильевна

«Социализация - процесс усвоения
человеческим индивидом
определенной системы знаний, норм и
ценностей, позволяющих ему
функционировать в качестве
полноправного члена общества.

Ученые выделяют показатели социализированности учеников:

- когнитивно-рефлексивный: способность к познавательной деятельности; способность к адекватной реакции к изменению ситуации; любознательность; умение планировать свою деятельность и прогнозировать ее результаты; способность к самопознанию;
- коммуникативный: умение общаться и сотрудничать со сверстниками и взрослыми; умение сотрудничать; способность к эмпатии, толерантность;
- практический: способность к творческим действиям; самостоятельность в деятельности;
- ценностно-смысловой: наличие сформированности нравственных качеств; способность к нравственной самооценке; сформированность социально одобряемого поведения.

В презентации излагаю один из многих вариантов моей коррекционной работы. Моя задача, как учителя-логопеда заинтересовать ученика, научить и показать, как применять полученные знания в своей жизни.

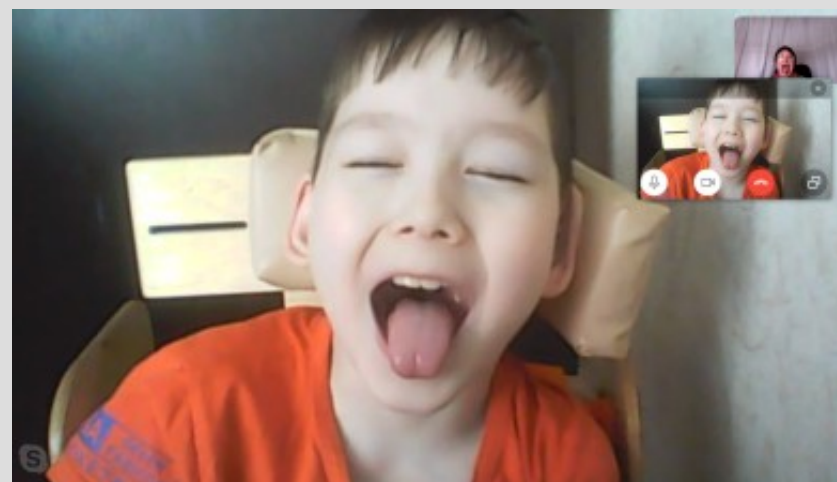
Очень важно построить общение с учеником таким образом, чтобы оно приносило удовольствие и вызывало желание общаться.

Именно через открытый диалог, ученик понимает где есть успех, а где успеха нет. Позитивное подкрепление вызывает желание повторять практические навыки. Для такой работы отлично подходит игра «Разложи продукты».

На занятии в первую очередь идёт активизация мелкой моторики через использование кинезиологических упражнений. «Ум ребенка находится на кончиках его пальцев». В.А. Сухомлинский



Далее, развитие артикуляции – это работа речевого аппарата для правильного создания звука. И основная роль здесь отводится не голосовым связкам, а органам произношения, которые бывают активными (язык и губы) и пассивными (зубы, десны, мягкое и твердое небо).



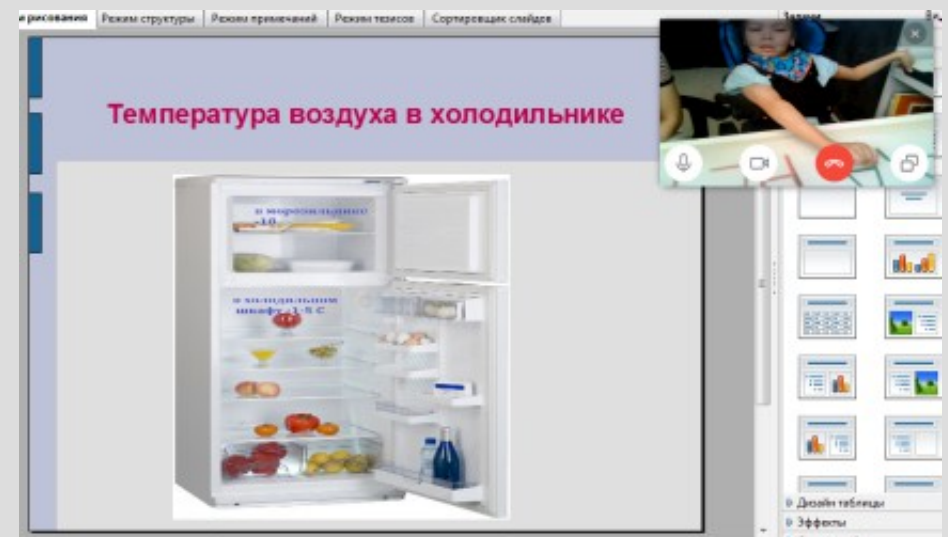
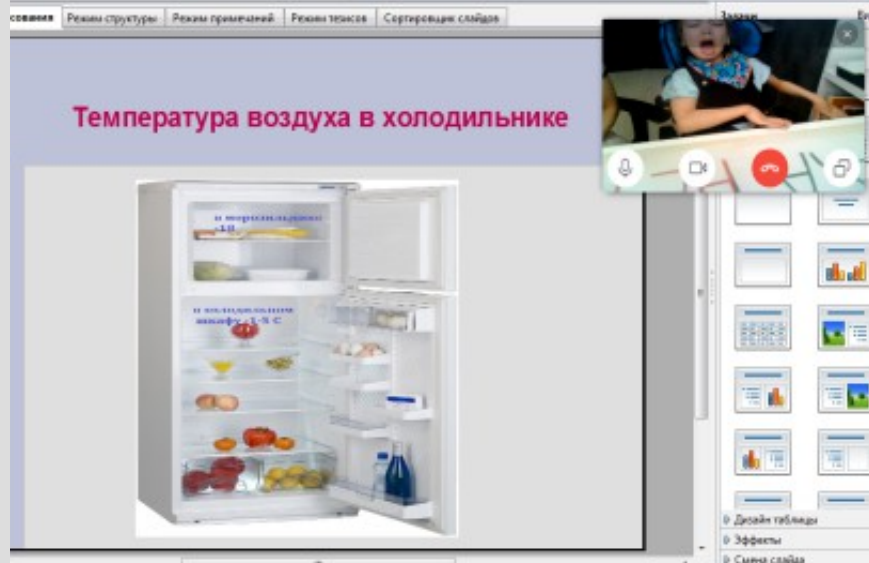
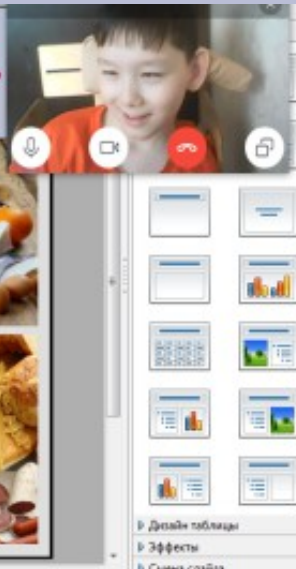
Практическую игру «Разложи продукты по местам хранения», которые купили родители в магазине, я провожу на занятиях с учениками 2-х классов и старше. В этом возрасте ученики уже владеют определенным количеством знаний и умеют излагать свои мысли. Прошу родителей принести разные продукты на учебный стол, чтоб ученик получил больше тактильных ощущений.

Ученику предлагается игровая задача, рассмотреть иллюстрацию. Это продукты купленные родителями в магазине, далее продукты необходимо разложить по местам хранения.



Работа учеников на занятии

Ученику предлагается игровая задача, рассмотреть иллюстрацию. Это продукты купленные родителями в магазине, далее продукты необходимо разложить по местам хранения.



Нужно разложить все продукты по местам. А куда мы убираем продукты? Да, что-то в холодильник, что-то в шкаф, что-то в подвал...»

продукты	холодильник	шкаф	подвал
Картошка			
Морковь			
Курица			
Капуста			
Мясо			
Рис			
Макароны			
Гречка			
Рыба			
Лук			
Соленые огурцы			

Температура воздуха в холодильнике



Как разложить продукты в холодильнике?

Верхняя полка. Что хранить:

молочные продукты, кефир — срок хранения открытого пакета до 3 суток;

сыры — срок хранения — 7–10 дней;

открытые банки с домашними заготовками — солёные и маринованные огурцы хранятся около 7 дней, квашеная капуста — до 2 суток, варенье — до 2 недель;

заливные блюда, холодец — срок хранения до 3 суток.

Средние полки. Что хранить:

готовые блюда из мяса, курицы, рыбы — срок хранения не более 2 суток;

сосиски, сардельки — срок хранения до 3 суток;

яйца — срок хранения до 3 недель;

супы — срок хранения до 3 суток;

готовые салаты — срок хранения до полутора суток;

колбасы — срок хранения копчёных колбас до 7 дней, варёных — до 3 суток.

Нижняя полка. Что хранить:

контейнеры для овощей и фруктов.

Фрукты и овощи лучше хранить отдельно друг от друга.

Где написаны сроки хранения продуктов.



Морозильная камера.

**Верхняя полка. Температура от —10 до —14
градусов**

Что хранить: замороженные овощи, ягоды и фрукты;
рыбу и морепродукты; грибы.

**Средние полки. Температура от —14 до —17
градусов**

Что хранить: пельмени; сосиски; полуфабрикаты типа
котлет и блинчиков с начинкой.

Нижняя полка. Температура ниже —17 градусов

Что хранить: мясо; курицу и другую птицу;
субпродукты; мороженое.

Что случится, если человек съел просроченный продукт?

Человек может отравиться – это угроза здоровью. Отравления может быть разной степени, слабой когда можно промыть желудок, ставить большую клизму. Отравления может быть очень сильным и человек умирает. Лучше сразу вызывать скорую помощь!

Во что завернуть продукты?

Пакеты и плёнки. Что хранить: овощи, фрукты, сыр, копчёности, мясо, рыбу. Не подходит для: не стоит хранить в полиэтилене колбасу, сливочное масло и другие жирные продукты. В целлофановой упаковке они быстро становятся скользкими и покрываются неприятным белым налётом.

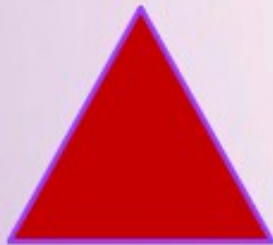
Фольга. Что хранить: готовую еду, жирные блюда. Не подходит для: горячих блюд — от нагревания фольга становится хрупкой, легко рвётся — и продукты могут заветриться.

Бумага. Что хранить: кондитерские изделия, колбасу, копчёности, сыр, творог, масло. Не подходит для: овощей, фруктов, зелени, рыбы.

Вакуумные контейнеры. Что хранить: нарезку, готовые блюда, свежее мясо и рыбу, колбасу, полуфабрикаты, сыр. Не подходит для: овощей, фруктов и зелени.

Пластиковые лотки. Что хранить: любые продукты. Не подходит для: поинтересуйтесь, для каких продуктов, горячих или холодных, предназначен этот лоток. Дело в том, что некоторые виды пластика, вполне безопасные при комнатной температуре, при нагревании могут выделять токсичные вещества.

Рефлексия



Красный – “Я – молодец, работал хорошо.”

Зеленый – “Я молодец, мне сегодня было трудно, но я справился”

Желтый – “Я молодец, но сегодня я растерялся и немного забыл”.

Таким образом: в ходе занятия происходит социализация ученика, через практическую игру “Разложи продукты”. При позитивном настрое активизация и развитие речевых, познавательных, эмоционально-волевых и личностных качеств происходит быстрее, что способствует формированию социальной активности в обществе.

Используемая литература.

1. Булыгина Д. А. Социализация личности учащихся основной школы в условиях информационно-коммуникационной среды ОУ [Текст] // Педагогическое мастерство: материалы Междунар. науч. конф. (г. Москва, апрель 2012 г.). — М.: Буки-Веди, 2012. — С. 320-322.
2. Гавров С.Н., Никандров Н.Д. Образование в процессе социализации личности // Вестник УРАО — 2008. - №5. — С.21.
3. Голованова Н.Ф. Социализация и воспитание ребенка: Учеб. пос. для студ. выс. уч. зав.- СПб: Речь, 2004. — 272 с.
4. Данилюк Л. А. Инновации в деятельности школьного логопеда // Логопед. — 2010. — №3. -с.105—109
5. Зайцев И. С. Социальная адаптация детей с нарушениями речи / И. С. Зайцев // Дефектология.—2003.-№5.-с.107—115
5. Матвеева О.Н. О социализации младших школьников в современных условиях // Известия ПГПУ им.В.Г.Белинского. Общественные науки. - №16(20).2010.- С.156.

Спасибо за внимание.