

Консультация для родителей
«Формирование социально-бытовой компетенции воспитанников с
тяжёлыми и множественными нарушениями развития
на уроках домоводства»

учителя-дефектолога Игнатенко Е. Ю.

Одной из важных задач в обучении детей с нарушением интеллекта является формирование личностных качеств воспитанников и овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни.

Эта задача решается в ходе всего учебно-воспитательного процесса. Формирование жизненной компетенции воспитанников осуществляется в рамках учебного предмета домоводство.

Изучение предмета домоводства начинается с 3 класса.

Кабинет «Домоводство» состоит из нескольких зон: учебная зона и кухня-столовая.

В учебной зоне располагается стол и стулья для проведения учебных занятий, компьютер.

В кухне - столовой имеется всё необходимое для проведения занятий: оборудована мойкой для мытья посуды и пищевых продуктов, кухонным

гарнитуром; необходимые электроприборы: электроплита, холодильник, стиральная машина, электрический чайник, микроволновая печь, вафельница, тостер, блинница, орешница, кухонный комбайн, стиральная машина-автомат.

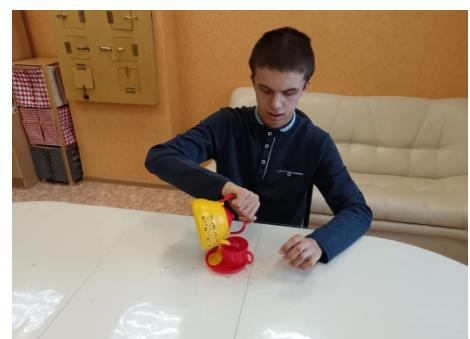
Столовая и чайная посуда, столовые приборы.



Один из разделов программы по домоводству «Приготовление пищи».

Этому разделу программы предшествует большая кропотливая работа, которая состоит из нескольких этапов:

- на первом этапе ребята знакомятся с кухонной посудой, кухонными принадлежностями, бытовой техникой. Для формирования знаний по этой теме соотносятся натуральные образцы посуды с картинками. Проводятся дидактические игры: «Назови и покажи только посуду», «Домино», «Перевёртыши», «Что в посуде?»



Многие ребята были удивлены новым предметом, они не знали их название и назначение (венчик, скалка, кулинарная кисточка);

- на втором этапе:

- ✓ воспитанники учатся «Различать чистую и грязную посуду», вначале посуда была с видимым загрязнениями (остатки пищи на посуде), а потом менее заметное загрязнение (следы чая на кружке);
- ✓ формируют умения мыть овощи и фрукты. Эту работу проводим индивидуально с каждым. Начинаем мыть гладкие овощи и фрукты: огурцы, яблоки, а потом морковь, картофель;
- четвертый этап:
- ✓ ребята очищают овощи, натирают на терке и нарезают;
- ✓ учатся работать с ножом, овощечисткой и тёркой - это очень сложная работа. Подготовку к этому умению мы начинам заранее.

Сначала учимся резать игрушечными ножами пластилин, работаем на тренажёрах (деревянными ножиками «разрезали» овощи, продукты на половинки (скрепленные липучкой).



На индивидуальных занятиях дети работают сначала с вареными овощами, а затем с сырыми. На данном этапе важно было, чтобы дети поясняли выполняемые ими действия, например, педагог спрашивает у ребенка: «Что ты сейчас делаешь?». Ребенок должен ответить: «режу», «тру». При отсутствии ответа учитель сам отвечает на заданный вопрос, комментируя действия ребенка: «Режу».

На уроках мы готовим салат из моркови и капусты. Эту работу ребята пока выполняют по визуальной поддержке.

Учитывая особенности детей, что они испытывают трудности в процессе восприятия (зрительного, слухового, тактильного) на уроках используем схемы стирки, глажки, приготовления пищи в виде картинок и с использованием картинно-символьной коммуникации на основе карточек PECS.



Сочетание
наглядного материала
и словесной
инструкции даёт более
эффективный
результат.



Каждое практическое занятие начинается с повторения правил техники безопасности.

Перед началом мастерства по кулинарии ребята распределяются на определённые роли. Кто-то замешивает тесто, кто-то сервирует стол, кто-то наводит порядок на рабочем столе, моет посуду.



Перед тем как начать готовить воспитанникам даётся небольшая теория с использованием иллюстраций (например, польза овощей и фруктов).

Ребятам очень нравится работать с продуктами: замешивать тесто, взбивать его венчиком или миксером, натирать овощи на тёрке.

Это приводит к развитию тактильно – двигательного восприятия, которое обогащает чувственный опыт ребёнка и позволяет ему получить сведения о таких свойствах предмета, как температура, фактура, материала, форма, величина.



Используя математические представления, воспитанники в кулинарии учатся применять условную мерку для измерения жидких и сыпучих продуктов (мерный стакан, ложка).

Самое главное для детей по окончании работы – совместная трапеза. Здесь ребята могут пообщаться, обсудить с педагогом блюдо, что получилось и над чем нужно будет провести работу.

Практика показывает, что любой человек, имеющий дефект в развитии, может при соответствующих условиях стать полноценной личностью, развиваться духовно, обеспечить себя в материальном отношении и быть полезным обществу. Умение готовить – один из самых доступных видов деятельности.

В нашем детском доме с целью реабилитации воспитанников появились **наборы адаптивной посуды**, как идеальное решение для детей с ограниченными возможностями здоровья.

Столовые приборы эргономической формы с толстой ручкой необходимы для людей со слабостью кисти рук и трепом, помогут человеку поднести ложку ко рту, не разлив пищу. Также на ложке и вилке есть фиксатор – ремешок, который не дает уронить ложку или вилку.

Поильник – непроливайка с носиком, предназначен для приема пищи лежачими больными в постели. В поильник можно наливать как холодную пищу (соки, жидкие каши), так и горячую (супы, бульоны), имеет две ручки по бокам, благодаря



чему легко удержать ослабленному человеку.

Во время принятия пищи детьми, специалисты активно используют эту посуду: адаптивную ложку, надежно закрепляют на руке, теперь все блюда остаются на своих местах, не выливаются и не падают с ложки, благодаря удобным ручкам на ложках, вилках; тарелкам с дном-присоской и другим приспособлениям. Еда уже не разбрызгивается в разные стороны, столовые приборы надежно зафиксированы, кружка не выпадает из рук.

Уважаемые родители, посещая семейную гостиную, вы можете использовать **Адаптивную посуду** – специализированную посуду, которая облегчает процесс приема пищи, делает его более комфортным.

Важные особенности и преимущества данного адаптированного набора посуды:

1. Адаптированные тарелки-миски имеют закругленные края. Такая форма края облегчает зачерпывание и уменьшает риск выпадения/выливание и высыпание еды из посуды.
2. Часть бортика у тарелок имеет удлиненную форму, похожую на совок, что облегчает использование посуды одной рукой.
3. Тарелки-миски имеют крепление на присосках, благодаря чему тарелки можно надежно закрепить на гладкой поверхности стола, что также удобно при кормлении.
4. Столовые приборы металлические в прорезиненном корпусе с удобным регулируемым ремешком, который мягко крепится на руке. Реализация захвата в виде прорезиненного ремешка на практике показала свою отличную износостойкость и большую практичность в отличие от захватов на липучке. В том числе потому, что резиновые части приборов легко мыть, и они быстро сохнут.
5. Все столовые приборы и посуду можно мыть в посудомоечной машине.
6. Столовые приборы и посуда легкие, почти невесомые и ими комфортно и легко пользоваться людям с патологией кистей, слабого связочного аппарата. При этом в случае необходимости столовые приборы имеют возможность утяжеления, т.к. конструкция ручек приборов полая внутри.
7. Стаканы со специальным вырезом для носа облегчают питье для тех, у кого есть проблемы с наклоном головы.
8. Стаканы-непроливайки удерживают на столе устойчивое положение при неаккуратном движении ребенка.
9. Поильники с вытянутым носиком подходят детям с нарушенной координацией движения, сильным трепетом рук.
10. Столовые приборы с фиксаторами можно держать под любым углом.



