

Психолого-педагогическая характеристика обучающихся с ЗПР школьного возраста по типам

В современном значении под термином «задержка психического развития» понимается нарушение нормального темпа психического развития, когда отдельные психические функции (память, внимание, мышление, эмоционально-волевая сфера) отстают в своём развитии от принятых психологических норм для данного возраста.

В зависимости от причин и симптомов выделяют следующие виды задержки психического развития:

- задержка психического развития конституционального происхождения;
- задержка психического развития соматогенного происхождения;
- задержка психического развития психогенного происхождения;
- задержка психического развития церебрально-органического генеза

При задержки психического развития конституционного происхождения у детей эмоционально-волевая сфера находится на более ранней ступени развития. Затруднения в обучении, нередко наблюдаемые у этих детей в младших классах, связаны с незрелостью мотивационной сферы и личности в целом, наблюдается преобладание игровых интересов. ЗПР соматогенного происхождения обусловлена длительной соматической недостаточностью различного происхождения:

- хроническими инфекциями;
- аллергическими состояниями;
- врожденными и приобретенными пороками развития соматической сферы (например, сердца);
- детскими неврозами;
- астенией.

Все это может привести к снижению психического тонуса, нередко имеет место и задержка эмоционального развития, обусловленный рядом невротических наслоений - неуверенностью, боязливостью, связанными с ощущением своей физической неполноценности, а иногда вызванными режимом запретов и ограничений, в котором находится соматически ослабленный или больной ребенок. Такие дети - "домашние", в результате чего круг общения у них ограничен, у ребенка нарушаются межличностные отношения. Родители уделяют им больше внимания, ограждают от всех бытовых неурядиц (гиперопека родителей), и это все влияет больше на его состояние, чем сама болезнь.

Задержка психического развития психогенного происхождения связана с неблагоприятными условиями воспитания, препятствующими правильному формированию личности ребенка. Неблагоприятные условия среды, рано возникшие, длительно действующие и оказывающие травмирующее влияние на психику ребенка, могут привести к стойким сдвигам его нервно-психической сферы, нарушению сначала вегетативных

функций, а затем и психических, в первую очередь эмоционального развития.

При задержке психического развития церебрально-органического происхождения у детей имеется органическое поражение центральной нервной системы, но это органическое поражение носит очаговый характер и не вызывает стойкого нарушения познавательной деятельности.

Тест «Выявление кулинарных предпочтений и потребностей»

1. Ф.И. ребенка _____ возраст _____

2. Завтракает ли дома перед уходом в школу?

- да, каждый день
- иногда не успевает
- не завтракает

3. Что берет для быстрого завтрака на перемене?

- яблоко
- булочку
- печенье
- другое _____
- ничего

4. Ест ли на ночь?

- стакан кефира или молока
- молочную кашу или чай с печеньем (бутербродом)
- мясо (колбасу) с гарниром
- не ест на ночь

5. Употребляет в пищу свежие овощи? Если да, то какие?

- всегда, постоянно
- редко, во вкусных салатах
- _____
- не употребляет

6. Употребляет в пищу свежие фрукты? Если да, то как часто и какие?

- каждый день
- 2 – 3 раза в неделю
- редко
- _____
- не употребляет

7. Употребляет в пищу лук, чеснок, петрушку, укроп?

- всё употребляет ежедневно в небольшом количестве
- ест иногда, когда заставляют
- лук и чеснок не ест никогда
- не употребляет

8. Употребляет в пищу молочные и кисломолочные продукты?

- ежедневно
- 2 раза в неделю
- не употребляет

9. Какой хлеб предпочитает?

- хлеб ржаной или с отрубями

- хлеб серый хлеб
- хлебобулочные изделия из муки в/с
- безглютеновый
- не ест хлеб вообще

10. Рыбные блюда в рацион входят:

- 2 и более раз в неделю
- 1-2 раза в месяц
- не употребляет

11. Какие напитки предпочитает?

- сок, компот, кисель
- чай, кофе
- газированные

12. Гарниры в рационе бывают:

- из разных круп
- в основном картофельное пюре
- макаронные изделия

13. Любит ли сладости?

- все лакомства являются «носителями пустых калорий», поэтому употребляет их умеренно
- пирожные, печенье, мороженое употребляет часто
- может сразу съесть 0,5 кг конфет
- не употребляет

14. Отдаёт чаще предпочтение:

- постной, варёной или паровой пище
- жареной и жирной пище
- маринованной, копчёной
- чипсам, сухарикам
- фастфуду

15. Отличается ли рацион в течение недели разнообразием блюд?

- да
- нет

16. Если продукты, которые категорически не принимаете?

17. Почему?

18. Какие из них желательно добавить в рацион?

19. Самые любимые продукты?

20. Есть ли пищевая аллергия? Если да, то на что?

Правило тарелки

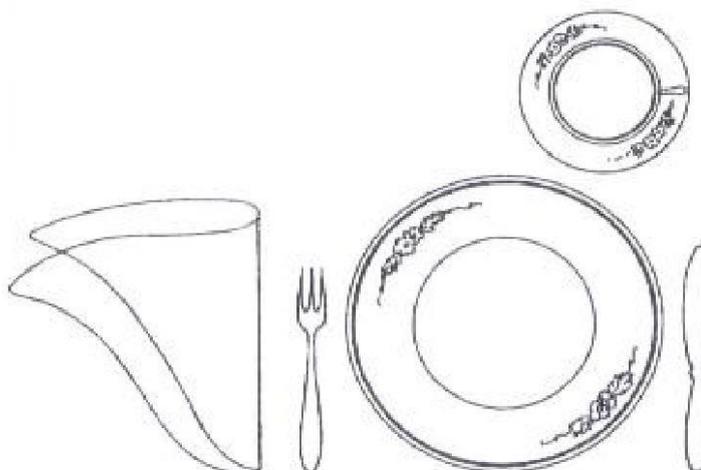
Суть метода: берут обычную тарелку диаметром 20-25 см и визуальнo делят ее пополам. Затем одну из частей еще раз делим на две равных части. В итоге получаем 3 части: 1 большую и 2 равных поменьше. Каждую из частей заполняем по определенному принципу:

- 1 часть (половина тарелки) – овощная;
- 2 часть (1/4) – гарнир;
- 3 часть (1/4) – белковая.

Распределение пищи таким образом позволяет человеку получить максимальное количество основных макрокомпонентов в течение дня.



Шаблон для сервировки стола к завтраку.



Лист наблюдений за группой обучающихся с ЗПР, занимающихся в объединении «_____»

Параметр наблюдения _____ дата _____

Ф.И. ребенка	Незначительная положительная динамика	Наличие устойчивых положительных изменений	Значительный прирост в развитии	Примечание

Параметры наблюдения

- К**

коммуникативные навыки: появление новых слов и выражений и/или невербальных средств, которые ребенок использует для достижения цели деятельности при общении и практике, идет на диалог с детьми и взрослыми;
- О**

ориентировочная деятельность: проявляет самостоятельно интерес к предмету и/или деятельности, не отвергает новое;
- Ц**

целенаправленные действия: старается сосредоточиться на задании, понимает и выполняет инструкции, действует по образцу и показу;
- П**

поведение: отсутствует нежелательное поведение, адекватно реагирует на замечание, отсутствуют напряжение, страх, двигательное беспокойство, речевые локаций;
- б**

бытовые навыки: использует полученные знания, умения и навыки по самообслуживанию на занятии и дома.

Контрольно-оценочный лист обучающегося объединения

«_____»

Ф.И.О. педагога _____

Ф.И. обучающегося _____

Оценочная шкала уровня усвоения программы ребенка с ЗПР

Параметры	Здоровье живет на кухне	Азбука здорового питания	Овощи на столе – здоровье в доме	Хлеб да крупы на здоровье лупи	Не разбивши яйца, яичницу не заделаешь	Молока в достатке и мы в порядке	Молока в достатке и мы в порядке	Был бы пирог, найдется и едок	Пей чай – удовольствие получай	Традиции русской кухни	Самостоятельно приготовленное блюдо
Усвоил ключевые понятия											
Выполняет инструкцию											
Обращается за помощью											
Соблюдает личную гигиену на кухне и т.д.											

Анализ и интерпретация данных предполагает оценку знаний, навыков и умений, полученных в процессе реализации АДОП, с учетом особенностей здоровья, индивидуальных особенностей и возраста обучающегося по заданным параметрам. Проводится простая балльная оценка (от 1 до 3 баллов), где:

1 балл - незначительная положительная динамика, невысокий уровень усвоения новых знаний, умений и навыков;

2 балла - наличие устойчивых положительных изменений, ребенок показывает средний уровень усвоения новых знаний, умений и навыков;

3 балла - значительный прирост в развитии, демонстрирует значительный скачок (относительно своих стартовых возможностей) в усвоении новых знаний, умений и навыков.

Параметры для проведения мониторинга, педагог подбирает сам, в соответствии с индивидуальными особенностями конкретного ребенка.

Игры и упражнения для установления контакта с ребенком с ЗПР.

Чтобы завоевать доверие ребенка, наладить с ним контакт, без которого невозможно проведение занятий, предлагается проводить игры.

Рекомендации по проведению игр

- Если ребенок не включается в игру, – не настаивайте. Повторите попытку в следующий раз. Если ребенку понравилась игра, но он остается пассивным, не останавливайтесь, продолжайте осуществлять игровые действия. Следует радоваться самому минимальному участию ребенка в игре.

- Помните о том, что ребенка могут испугать те новые яркие впечатления, которые вы ему предлагаете. Поскольку невозможно предположить заранее, какое именно впечатление произведет на ребенка игра, будьте осторожны – предлагайте новое постепенно и маленькими порциями. Внимательно следите за тем, как реагирует ребенок, и при первых признаках тревоги или страха немедленно прекратите игру.

- Понравившаяся ребенку игра потребует некоторого количества повторений. Не противьтесь его просьбам повторять игровые действия вновь и вновь – ему необходимо время, чтобы “обжить” новые ощущения.

- Если ребенок чего-то очень захотел и старается выразить свое желание, постарайтесь найти адекватную возможность это желание удовлетворить. Чаще всего это желание обладать каким-либо предметом, совершать с ним определенные действия.

- Развивая сюжет игры, осторожно и ненавязчиво предлагайте различные варианты. Они будут зависеть от предпочтений ребенка, а также от вашей фантазии и педагогической интуиции.

1. Игры с красками.

Для проведения игры потребуются: пищевые красители, пластиковые ложки, пять прозрачных стаканов. Стаканы расставляются в ряд на столе и наполняются водой, затем в них поочередно добавляются красители различных цветов. Обычно дети замирают следит за тем, как «облачко» краски постепенно растворяется в воде. Можно разнообразить эффект и в следующем стакане развести краситель быстро, помешивая ложкой, – ребенок своей реакцией даст понять, какой из способов ему больше нравится.

Смешивание красок.

Для этого можно либо сливать воду разных цветов в один стакан, либо растворять в стакане с чистой водой поочередно несколько красок, получая новые цвета.

2. Игры с крупами

Высыпьте гречневую крупу в глубокую миску. Опустите в нее руки

и пошевелите пальцами. Выражая удовольствие улыбкой и словами, предложите ребенку присоединиться: *Где мои руки? Спрятались. Давай и твои руки спрячем.*

Варианты:

- Спрячьте мелкие игрушки, зарывая их в крупу, а затем ищите;
- Пересыпьте крупу при помощи ложки из одной емкости в другую. Пересыпайте в руках, обращая внимание ребенка на извлекаемый при этом звук;
- Если ребенок захочет рассыпать крупу – пусть это будет «дождь» или «град». Рассыпанную на полу крупу можно подмести.

3. Игры со звуками

- «Послушаем звуки кухни». Кухню наполняют разнообразные звуки. Обращайте на них внимание ребенка - прислушивайтесь вместе с ним к стуку ложки о стенки чашки, кипению воды в чайнике или кастрюле, работе миксера и т.д.

- «Постучим, погремим». Извлекайте разнообразные звуки из предметов: постучите ложками друг о друга, потрясите крупами в банке и т.д.

- «Найди такую же коробочку». Насыпьте в небольшие коробочки разные крупы (коробочек с одинаковой крупой должно быть по две). Потрясите коробочкой, привлекая внимание ребенка к звучанию, – пусть он найдет коробочку, звучащую так же. Количество пар коробочек можно постепенно увеличивать.

«Лимон»

Цель: формирование умения управления состоянием мышечного напряжения и расслабления.

Описание: педагог предлагает ребенку представить, что в правой руке у них лимон, из которого нужно выжать сок. Дети как можно сильнее сжимают правую руку в кулаке, затем расслабляют ее. Аналогичное упражнение выполняется левой рукой. Затем ребенок пьет воображаемый сок.

«Месим тесто»

Цель: формирование умения снятия психоэмоционального напряжения.

Описание: дети мнут тесто в руках, месят его, по желанию могут лепить из него различные фигурки.

«Мороженое»

Цель: формирование умения снятия психоэмоционального напряжения.

Описание: дети стоят, им предлагается поиграть в мороженое. Педагог: «Вы – мороженое. Вас только что достали из холодильника. Мороженое твердое как камень. Ваши ручки напряжены, ваше тело ледяное».

**План-конспект учебного занятия
«Салат из овощей»**

(раздел «Овощи на столе – здоровье в доме»)

Тема занятия: «Салат из овощей».

Цель занятия: формировать представление о салате «Винегрет» и способе его приготовления; коррекция пищевого поведения.

Задачи занятия:

обучающая: сформировать представление

- о пользе овощей;
- об основных видах салатов;
- о термической обработке овощей;
- о правилах приготовления и хранения салата

«Винегрет»; научить чистить и нарезать варенные овощи.

развивающая: способствовать формированию у учащихся устойчивого интереса к кулинарному искусству;

понимание важности соблюдения санитарно-гигиенических норм при приготовлении пищи;

развитие навыков правильного использования инструментов и посуды, умения работать в группе;

способствовать обогащению словарного запаса через введение в речь новых слов;

способствовать формированию интереса к новым продуктам, желанию их попробовать.

воспитательная: развивать умение соблюдать правила безопасной работы на кухне, слушать учителя;

способствовать созданию приятной, дружественной атмосферы, взаимовыручки и сотрудничества на занятии.

Тип занятия: сообщение новых знаний.

Вид занятия: практическое занятие.

Методы обучения: словесные, наглядный, практический.

Материалы и оборудование:

инвентарь для приготовления салата, продукты, стол для занятий кулинарией, электроплита, посуда и инвентарь для сервировки стола, рабочая одежда для учеников и педагога.

ХОД ЗАНЯТИЯ

Вводная часть, приветствие.

Учащиеся заходят в кабинет и становятся в круг.

Педагог приветствует ребят и родителей, напоминает свое имя, спрашивает: «Кто пришел на урок?» Называем детей по имени. Тот, кого назвали, поднимает руку или говорит «Я» (для неговорящих детей: прикладывает ладонь к груди).

Сообщение темы занятия.

Послушайте стихотворенье:

Овощи спорили до хрипоты:
Кто же из них эталон красоты?
«Я и румяна, и весела», -
С милой улыбкой твердила свекла.
Гордо кудрями тряхнула морковь,
Даже нахмурила яркую бровь.
Громко сказала, свеклу отодвинув:
«Ты весела, а я - клад витаминов!»
В спор их вмешаться рискнул огурец:
«Я ль не красавец и не молодец?
Я почти весь состою из воды,
Так что напрасны все ваши труды».
Только картофель в корзинке вздыхал.
Он разговоры на кухне слышал:
Вымоют овощи – скоро обед
И приготовят из них **винегрет**.

Сегодня мы будем готовить винегрет – салат из вареных овощей.

Актуализация знаний.

Вы знаете, какие продукты входят в состав винегрета?

Педагог раздает карточки с изображением овощей.

Перед вами карточки с овощами, выберите только те продукты, которые могут входить в состав салата «Винегрет».

Дети выбирают. Педагог проверяет, и, если надо, подсказывает.

Все салаты обязательно заправляют. Заправка для винегрета – это подсолнечное масло.

Работа по теме занятия.

Педагог предлагает всем надеть рабочую одежду и вымыть руки. Педагог и дети переходят к рабочему столу, где уже разложены овощи, сваренные заранее.

Какие овощи нам понадобятся, мы уже уточнили. Овощи варенные. Как правильно надо сварить овощи для салата (*ответы детей*)? Да, для салата мы варим овощи не чищеными. Это позволяет сохранить больше витаминов в овощах. Их хорошо надо промыть, залить холодной водой и поставить вариться. Что бы проверить, сварились овощи или нет, их прокалывают вилкой: готовые овощи будут мягкими.

Как только овощи сварились, с них сливают воду и дают остыть. Остывшие овощи чистим. Нарезаем кубиками свеклу, картофель, морковь, соленые огурцы.

Педагог показывает: как очистить и нарезать овощи.

Пока чистим и нарезаем овощи, мы побеседуем. Для здоровья человеку необходимы овощи. Это незаменимый источник различных витаминов и минеральных веществ, клетчатки. Ежедневное употребление разнообразных овощей в пищу способствует правильному обмену веществ, предохраняет от болезней и укрепляет иммунитет.

Какие овощи вы знаете? (Ответы цепочкой)

Овощи очень разнообразны по вкусу и внешнему виду. Из них готовят очень много различных блюд, и чаще всего – это салаты. Их готовят из сырых и из вареных овощей.

Салат «Винегрет», который мы сегодня готовим, стал первым русским салатом, до него в традиционной русской кухне салатов не было. Само слово «Винегрет» пришло к нам из Франции и означает уксус.

Нарезанные овощи раскладываем по разным тарелкам. Можно поставить тарелку с консервированным горошком.

Теперь возьмите каждый по порционной тарелке и форму с прессом для салата. Установите форму в центре тарелки и снимите крышку. Теперь первым слоем уложите картофель и придавите крышкой. Следующий слой – соленые огурцы. Третьим слоем выкладываем морковь. Слегка солим. Последний слой – свекла. Поливаем салат неполной столовой ложкой масла. Можно добавить консервированный горошек. Придерживая крышкой, снимаем форму. Можно украсить салат веточкой укропа. Наш салат готов. Теперь накрываем на стол. Убираем рабочее место.

Обучающиеся, под присмотром педагога, убирают рабочее место и сервируют стол. Рассаживаются и кушают. Если кто-то не любит или не пробовал какой-то овощ, то он может этот слой отложить.

После окончания приема пищи, дети убирают каждый за собой.

Дежурный под присмотром педагога моет посуду.

Рефлексия деятельности. Итог занятия.

Сегодня на занятии вы приготовили винегрет. Вы сами сварили, почистили и нарезали овощи, аккуратно оформили салат. Он выглядел красиво и аппетитно. Надеюсь, что дома вы будете помогать родителям в приготовлении и украшении салатов.

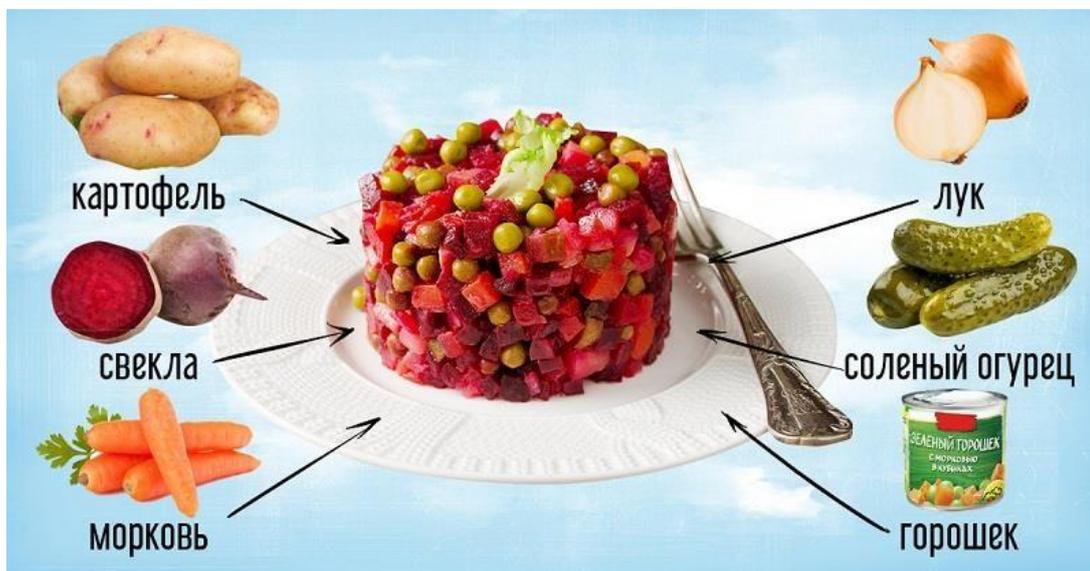
Говорящие дети отвечают с визуальной подсказкой или самостоятельно.

Наше сегодняшнее занятие подошло к концу. Ребята, я была так рада работать с такими умными, умелыми, талантливыми ребятами. До свидания! Желаю всем вам счастья!



Схема приготовления салатов с вареными овощами.

Схема салата «Винегрет»



Карточки овощи.

