

«Современные технологии обучения и воспитания детей с особыми образовательными потребностями»

Хорева Людмила Вадимовна

*Методические рекомендации по
применению метода проектов в работе с
детьми с особыми образовательными
потребностями*



Введение

В связи с активными переменами в современном социуме все более актуальными становятся вопросы подготовки подрастающего поколения к самостоятельной жизни. Особое внимание в этом плане требуется детям с ограниченными возможностями. Существует необходимость интеграции детей с ООП в социум, их социальной и профессиональной адаптации.

Практика показала, что учащиеся с ООП могут положительно проявить себя и реализовать свои, пусть и ограниченные, возможности. Данную задачу решают активные методы обучения, которые являются актуальными и перспективными для современной общеобразовательной школы в условиях инклюзивного образования.

Одним из таких подходов в обучении является метод проектов, который открывает значительные возможности для повышения качества образования, позволяет обучать детей самостоятельной поисковой деятельности, повышает мотивацию к обучению. Но проектная деятельность для детей с ООП имеет и свои специфические особенности и подходы к организации, и прежде всего, ориентирован на психофизические возможности учащихся с ООП на коллективную деятельность.



Цели и задачи

- **Цель:** Внедрение метода проектов в педагогическую практику работы с детьми с особыми образовательными потребностями.
- **Задачи:** 1. Изучить теоретические основы метода проектов.
- 2. Разработать методику применения проектной деятельности на уроках в начальной школе для детей с ООП
- 3. Выполнить интегрированный учебный проект с обучающимся с ООП
- **Проблема:** Как вовлечь детей с особыми образовательными потребностями в процесс обучения, развивать их коммуникативные и когнитивные компетенции?



Проектная деятельность

Обучение детей с особыми образовательными потребностями (ООП) предполагает как создание для них адекватных условий, так и равных по сравнению с обычными детьми возможностей для обучения и воспитания в рамках образовательного стандарта.

Проектная деятельность органично дополняет традиционную систему обучения и воспитания, расширяет ее, способствует решению жизненных задач, социализации, что важно для обучающихся с ООП.

Данная технология помогает развитию у учащихся таких качеств, как самостоятельность, целеустремленность, ответственность, настойчивость, толерантность, инициативность, также в процессе работы над проектом дети приобретают социальную практику, что создает предпосылки для лучшей адаптации к современным условиям жизни.



Проектная деятельность

Проект - это комплекс действий, организованный учителем и выполняемый обучающимися, которые могут принимать решения самостоятельно, быть ответственными за свой выбор и результат труда. Это обоснованная, спланированная и осознанная деятельность, направленная на формирование у школьников определенной системы интеллектуальных и практических умений и прежде всего на развитие коммуникативных учебных действий

Проблема проекта, обеспечивающая мотивацию включения школьников в самостоятельную работу, должна быть в области познавательных интересов учащихся и находиться в зоне их ближайшего развития. Каждый ученик должен получить такое задание, с которым он сможет справиться, что создаст ситуацию успеха для обучающегося.

Интегрированный учебный проект помогает изучать материал разных предметов как единое целое, сформировать целостное представление о мире, создает условия для активизации познавательной деятельности учащихся и успешного усвоения учебного материала, развития метапредметных компетенций учащегося.



Основные этапы работы над проектом

- **Погружение в проект** (определение проблемы, целей, предмета и объекта). Педагог совместно с психологом (дефектологом) вводит детей в проблему, активизирует интерес, стремление решить проблему.
- **Организация проектной деятельности.** Педагог предлагает ребенку сквозную тему для нескольких изучаемых предметов. Объясняет, каким образом будет выполняться работа, дает вводный материал и мотивирует на успешную деятельность. Обязательно ставит в известность родителей и заручается их поддержкой. Педагог готовит оборудование и ресурсы, задания для выполнения в процессе работы над проектом по каждому предмету. Цель этапа – создание условий для самостоятельной деятельности детей.
- **Осуществление проектной деятельности.** Это наиболее продолжительный по времени этап. Зависит от выбранной темы. Важно на этом этапе не потерять интерес ребенка к работе, поддерживать его, также необходимо участие родителей. Совместная деятельность помогает родителям лучше понять ребенка, узнать его потенциальные возможности и принять его таким, какой он есть. Педагогом оказываются разные виды помощи: консультирование, ответы на вопросы, прямая помощь. Особое внимание необходимо уделять использованию направленной помощи: наглядность, простые инструкции, анализ допущенных детьми в ходе выполнения задания ошибок.
- **Презентация проекта.** Роль педагога сводится к грамотной оценке результатов: необходимо увидеть даже незначительные успехи ребенка, участие каждого родителя, поощрить всех участников, подобрать каждому свою номинацию. В процессе презентации формируются навыки адекватной оценки собственных результатов, умения оценивать друг друга в деятельности. Дети демонстрируют понимание проблемы, умение осуществлять работу и доводить начатое дело до конца.



Интегрированный учебный проект:

«Вершки и корешки»

- **Цель:** Изучение растений (овощей), употребляемых в пищу.
- **Задачи:** 1. Изучить строение растений. Разобрать, какая часть растения употребляется человеком в пищу, какая нет и почему.
- 2. Прочитать и разобрать сказку «Мужик и Медведь»
- 3. Вырастить «репку» (редис) и пшеницу в домашних условиях.
- 4. Вести дневник наблюдений и календарь.
- 5. Приготовить блюда с использованием выращенных овощей.
- 6. Представить проект
- **Проблема:** *Я увидел, что кошка на улице ела траву, и решил тоже попробовать. Мне не понравилось, а потом болел живот. А мама готовила суп и дала мне морковку. Очень вкусно! Почему одни растения можно есть, а другие нельзя? Какую часть и каких растений употребляют в пищу?*



Сказка «Вершки и корешки»

- **Направление: развитие речи**

- Чтение и разбор персонажей, действий
- Чтение по ролям.



Закрепление

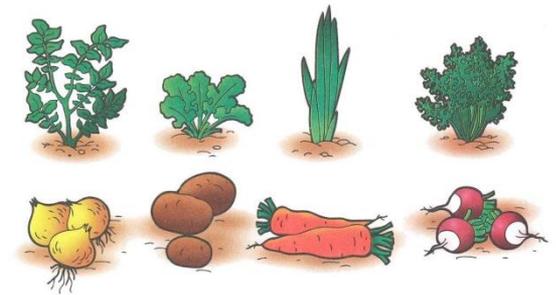
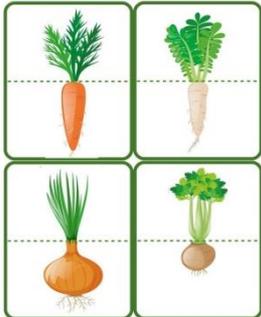
- Предложить обучающемуся, глядя на картинки, вспомнить сказку и рассказать.
- Предложить обучающемуся расположить персонажей на картинке по сюжету



Знакомство с растениями

- Направление: Расширение представлений об окружающем мире и обогащение словаря
- Предложить ребенку вспомнить, какие «вершки и корешки» он когда-либо пробовал (редис, картофель, лук, огурец и т.д.)

Вершки и корешки. У нас на столе лежат вершки и корешки растений - овощей. В овощах есть съедобные корни - корешки и плоды - вершки, у некоторых овощей съедобны и вершки и корешки. Соедини картинки и определи, какая часть съедобная.



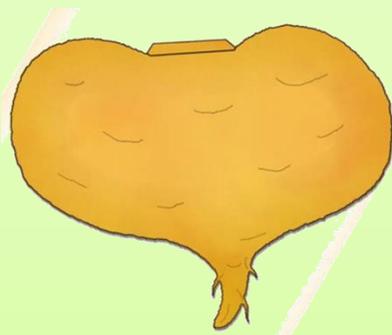
- Записать слова : морковь, свёкла, лук, редис. Назвать гласные и согласные, поставить ударение в словах.
- Закрепление : интерактивная игра «Вершки и корешки»

- На каждом слайде изображение одного какого-либо овоща. Начиная знакомство с овощами, ребёнок должен отгадать загадку, потом подобрать соответствующий рисунок и кликом мышки проверить правильность выбора – изображение овоща встанет на место его контурного изображения. Если ребенок ошибся в выборе, картинка при нажатии на нее мышкой станет прозрачной. Рассмотрев получившееся изображение, нужно ответить на вопрос: какая часть растения использует человеком в пищу.

- Когда все эти задания будут выполнены, ребёнок послушает небольшой рассказ о каждом из овощей и узнает, почему он стал незаменимым продуктом на нашем столе



ИНТЕРАКТИВНАЯ
ДИДАКТИЧЕСКАЯ ИГРА
«ВЕРШКИ и КОРЕШКИ»



«МОРКОВЬ»



ОТГАДАЙ ЗАГАДКУ

Любопытный красный нос
По макушку в землю врос
Лишь торчат на грядке
Зеленые прядки. (Морковь).

ОТВЕТЬ НА ВОПРОС

Что съедобно у морковки:
надземная часть, листья –
вершки, или подземная –
корешки?

ПОСЛУШАЙ

Морковь называется корнеплодом, потому что в пищу используется ее корень. В толстом оранжевом корне моркови накапливаются питательные вещества. Если осенью морковку не выкапывать, а оставить в земле, на будущий год она снова даст зеленые побеги и принесет семена. Для этого и нужен растению запас питательных веществ. Морковь едят сырой и вареной. Особенно полезен морковный сок, в котором много витаминов, необходимых человеку для здоровья. Морковный сок нужен больным людям с плохим зрением.

«СВЕКЛА»



ОТГАДАЙ ЗАГАДКУ

Хоть и сахарной зовусь,
Но от дождей я не промокла,
Крупна, кругла, сладка на вкус.
Узнали вы меня? Я - ...
(Свекла)

ОТВЕТЬ НА ВОПРОС

Что съедобно у свеклы:
надземная часть – вершки,
или подземная - корешки?

ПОСЛУШАЙ

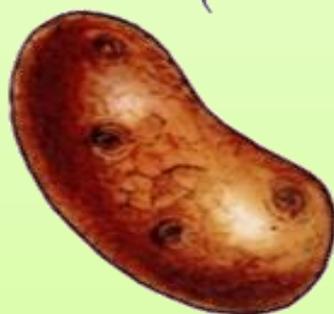
Люди используют свеклу в пищу с глубокой древности. Свекла – корнеплод, у нее съедобная нижняя, корневая часть. В массивном, красно – фиолетового цвета корне свеклы содержатся питательные вещества, сахар и витамины.

Свеклу едят в вареном и маринованном виде.

Кроме обычной столовой свеклы люди вывели и другие сорта: крупную оранжевую свеклу для скота и белую сахарную, из которой получают сахар.



«репа»



ОТГАДАЙ ЗАГАДКУ

Круглый, круглый желтый бок
Сидит на грядке колобок,
Врос он в землю крепко.
Кто же это... (Репка).

ОТВЕТЬ НА ВОПРОС

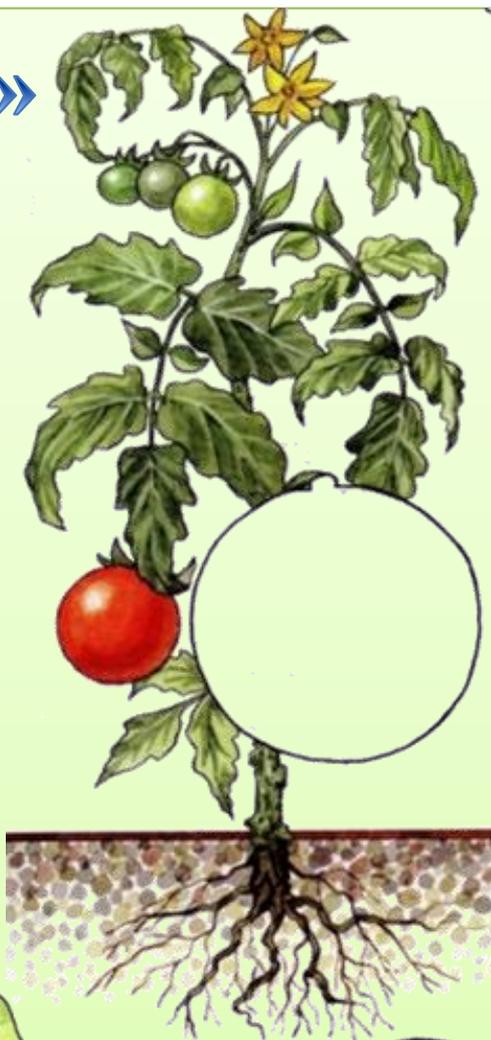
Что съедобно у репки:
надземная часть – вершки,
или подземная - корешки?

ПОСЛУШАЙ

Репка – крупный, сладковатый на вкус корнеплод. Она может быть разных оттенков желтого цвета: от ярко оранжевого до почти белого.

Кроме питательных веществ в репе содержится много витаминов. Её можно есть в сыром и вареном виде. Раньше любимым блюдом была пареная репа. Готовить её было просто: очистить от кожуры, положить в горшок с водой и ставь в печь. Когда хотят сказать о каком – то деле, что оно очень простое, вспоминают про это старинное кушанье: «Проще пареной репы».

«ПОМИДОР»



ОТГАДАЙ ЗАГАДКУ

Он круглый, красный, как глаз светофора.

Среди овощей нет сочной...
(Помидора).

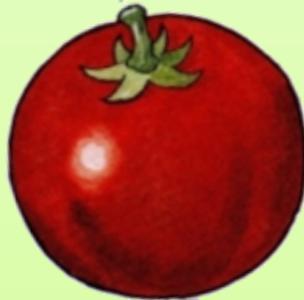
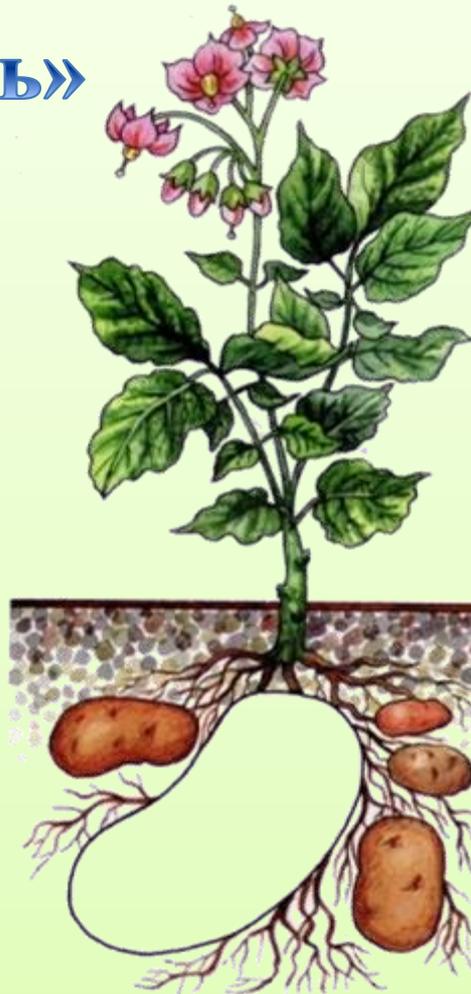
ОТВЕТЬ НА ВОПРОС

Что съедобно у помидора:
надземная часть – вершки,
или подземная - корешки?

ПОСЛУШАЙ

Родина помидоров – далекая тропическая Америка. Поэтому они хорошо растут только там, где тепло и влажно. Помидоры называют плодовыми овощами, потому что в пищу употребляют их спелые плоды. Из небольших желтых цветков вырастают плоды. Во второй половине лета под лучами жаркого солнца эти плоды превращаются в крупные, ароматные, красные помидоры. Они очень сочны и вкусны. Помидоры едят в сыром и консервированном виде. Из них получают сок который называют томатными, потому что второе название помидоров – томаты.

«картофель»



ОТГАДАЙ ЗАГАДКУ

И зелен и густ
На грядке куст.
А капли немножко –
Под кустом ... (Картошка).

ОТВЕТЬ НА ВОПРОС

Что съедобно у картофеля:
надземная часть – вершки,
или подземная - корешки?

ПОСЛУШАЙ

Листья, стебли и корни картофеля несъедобны, а его плоды – маленькие зеленые шарики – «яблочки», вырастающие на месте опавших цветков, - даже ядовиты. Но у картофельного куста есть необычные отростки стебля, на которых появляются сочные клубни. Мы привыкли называть их картошкой.

В этих клубнях растение запасает питательные вещества. В них содержится крахмал и витамины. Картофель едят в вареном, жареном и печеном виде.



«огурец»



ОТГАДАЙ ЗАГАДКУ

Летом в огороде свежие, зеленые, а зимой в банке – крепкие, соленые.

Угадайте, молодцы, как зовут нас...(Огурцы)

ОТВЕТЬ НА ВОПРОС

Что съедобно у огурца:
надземная часть – вершки,
или подземная - корешки?

ПОСЛУШАЙ

У огурцов используют в пищу молодые, сочные, зеленые плоды, внутри которых можно увидеть много мелких семян. Огурчик покрытые мелкими, колючими бугорочками, вырастают на месте ярких, желтых цветов. Их не сразу заметишь среди стелющихся по земле стеблей и широких резных листьев. Родина огурца – жаркие страны, он любит тепло и влагу, поэтому в наших краях его выращивают в теплицах. Едят огурцы в свежем, соленом и маринованном виде. Питательных веществ в них много, огурцы очень вкусны и улучшают аппетит.



«ЛУК»



ОТГАДАЙ ЗАГАДКУ

Ощипали с Егорушки
Зеленые перышки.
Заставил Егорушка
Плакать без горюшка. (Лук)

ОТВЕТЬ НА ВОПРОС

Что съедобно у лука: верхки
или корешки?
А может быть, и то, и другое?

ПОСЛУШАЙ

Лук – удивительное растение. Над землей торчат его узкие длинные листья, словно зеленые перышки, а под землей прячется луковица, похожая на репку. Луковица – это подземный побег, покрытый толстыми сочными чешуями – измененными листьями. Лук родом из засушливых мест, поэтому в луковице растение запасает воду на тот случай, если долго не будет дождя.

У лука съедобные зеленые листья – верхки и луковицы – корешки. В луке много витаминов, его сок обладает целебными свойствами. Он убивает вредных микробов, поэтому в старину говорили: «Лук – от семи недуг».



МОЛОДЕЦ!



Спасибо за игру!



Посадка растений

- Направление: Совершенствование движений и сенсомоторного развития.
- Развитие основных мыслительных операций.

Подготовка почвы и емкости для посадки

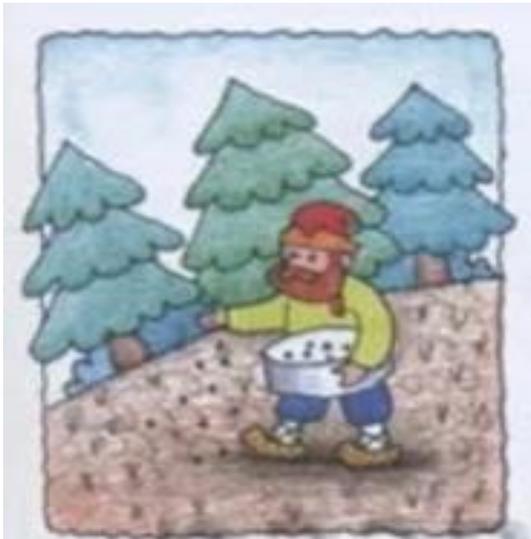


Задание:

- Посчитать, сколько лопаток грунта и торфа нужно для наполнения емкости для посадки.
- Сравнить семена редиса и зерна пшеницы по размерам, по форме.
- Приготовить семена к посадке. Посчитать количество семян редиса и пшеницы.
- Составить календарь. Отметить в календаре день посадки. Назови время года. Месяц. День недели.
- Нарисуй в календаре, как выглядят растения при посеве.

Задание:

- Прочитай в сказке отрывки, где мужик сеет репу и пшеницу. Что надо сделать перед посевом?
- Напиши слова: горшок, земля, семена, зерно, вода.
- **Что надо делать, чтобы растения хорошо росли?**



Уход за растением

- **Направление:** Развитие различных видов мышления

Зачем поливать растения?

- **Задание:**
- Ежедневно поливай растения.
- Измерить ростки и записать в календарь их размеры.
- Сравнить ростки редиса и пшеницы.
- Опиши, какие они, чем отличаются.
- Нарисуй ростки в календаре.



Пшеница



Редис



Какие вершки и корешки можно будет есть?



Для чего выращивают растения

- Направление: Расширение представлений об окружающем мире и обогащение словаря

- Задание:
- С мамой приготовить разные каши по рецепту.
- Определи, для приготовления какой каши, нужно больше всего жидкости?
- Какую кашу надо варить дольше?
- Какая каша самая вкусная?

Крупа	Гречневая	Пшеничная	Пшено	Манная
Объем	1 стакан	1 стакан	1 стакан	1-2 ст. ложки
Жидкость	2 стакана	3 стакана	3 стакана	1 стакан
Время варки	15-20 минут	50 минут	45 минут	4 минуты

Приготовим с мамой. Окрошка с говядиной и редисом, на кефире

Продукты (на 6 порций)

Говядина - 350 г
 Огурцы - 2 шт. (160 г)
 Редис - 5-6 шт. (200 г)
 Яйца - 4 шт.
 Чеснок - 2 зубчика
 Лук зелёный - 50 г
 Укроп свежий - 3-4 веточки
 Петрушка свежая - 3-4 веточки
 Соль - 1 ч. ложка
 Кефир - 500 мл



Подготовьте все ингредиенты. Говядину и яйца можно отварить заранее, тогда на приготовление окрошки у вас уйдет не больше 10 минут.



Огурцы и редис нарежьте небольшими кубиками.



Очищенный чеснок натрите на мелкой терке или выдавите через пресс. Добавьте к чесноку соль. Разотрите чеснок с солью, пока не выделится сок.



Соедините в кастрюле редис, огурцы, варёные яйца с чесноком и солью и говядину в глубокой кастрюле.



Мясо в кастрюле залейте холодной водой, доведите до кипения, снимите пену и варите на среднем огне 1,5 часа, до мягкости. Затем достаньте мясо из бульона и полностью остудите перед нарезанием.



Зелёный лук, петрушку и укроп мелко нарежьте и сложите в тарелку.



Соедините чесночную массу с яйцами и перемешайте.



Перемешайте. Эту смесь можно дополнительно охладить в холодильнике 20-30 минут.



Добавьте в тарелку смесь нарезанной зелени, тоже на свой усмотрение.



Яйца отварите вкрутую (8-10 минут после закипания). Затем залейте яйца холодной водой, полностью остудите и очистите от скорлупы.



Охлажденные очищенные яйца нарежьте кубиками.



Отварную говядину (она должна быть полностью остывшей) нарежьте кубиками или брусочками.



Выложите примерно 1 порцию охлажденной смеси для окрошки в тарелку и залейте холодным кефиром, регулируя густоту по вашему вкусу (можно добавить кубик льда).



Перемешайте. Окрошка на кефире, с говядиной, готова. Наслаждайтесь охлажденным, сытным и вкусным первым летним блюдом!

Задания:

Из набора продуктов выбери растения.

У каких из этих растений можно есть «вершки», а у каких «корешки»

Зачем выращивать пшеницу?



Ассортимент пшеничного хлеба



Презентация учебного проекта



- Презентация проекта в форме кукольного спектакля с демонстрацией результатов проекта, где роль мужика из сказки выполняет сам обучающийся или с помощниками.



Заключение

- Таким образом, включение в педагогическую деятельность нестандартных методов развития и воспитания, использование новых педагогических приемов, способствует формированию образовательных компетенций у детей с особыми образовательными потребностями, дает возможность им вырасти людьми, способными понимать и оценивать информацию, принимать решения, контролировать свою деятельность в соответствии с поставленными целями. А это именно те качества, которые необходимы человеку в современных условиях.
- Коммуникативные действия обеспечивают социальную компетентность и учет позиции другого. Это планирование учебного сотрудничества с учителем и сверстниками и значимыми взрослыми, определение цели, функций, способов взаимодействия участников, поиск конструктивных способов и разрешения конфликтных ситуаций, постановка вопросов и т.д., а также умения подростка к высказыванию собственной аргументированной позиции по различным вопросам.
- Использование интерактивных методов в процессе обучения, в том числе проектной деятельности, задает содержание и характеристику учебной деятельности ребенка и тем самым определяет зону ближайшего развития ребенка с особыми образовательными потребностями.



Литература

- 1. Голуб Г.Б., Перелыгина Е.А., Чуракова О.В. Метод проектов - технология компетентностно-ориентированного образования. Методическое пособие. Изд. Дом Федорова, 2006.
- 2. Косарев В.В. Элементы проектной деятельности на уроках трудового обучения.// «Воспитание и обучение детей с нарушениями развития» №3, 2008.
- 3. Матвейкина О.В. О реализации метода учебно-исследовательских проектов. СПО, № 5 2008.
- 4. Сергеев И.С. Как организовать проектную деятельность учащихся. Практическое пособие. М., АРКТИ, 2003.
- 5. Калинина Т.В., Артемова С.А., Ярикова М.В. Метод проектов как условие социализации детей с ограниченными возможностями здоровья // Современные наукоемкие технологии. – 2017. – № 3. – С. 92-96;
- <https://ppt-online.org/346817>- Фокина М.Д.- интерактивная игра

