

«Методические рекомендации по формированию стереотипов поведения (привычки) у детей с ОВЗ во время режимных моментов: приеме пищи и дежурстве по столовой».

Стереотипы поведения – система поведенческих навыков, передаваемых из поколения в поколение.

Стереотипы – это определенные шаблоны, упрощенные формы поведения, стандартные представления о людях, ценностях, нормах.

Стереотипы – это, в какой-то мере, основа существования общества, коллективный опыт поколений, помогающий ориентироваться в жизни. Во многих случаях такое поведение целесообразно и даже необходимо, потому что, находясь в коллективе, люди должны вести себя адекватно. Например, не причинять вред другому, помогать ближнему, заботиться о детях и пожилых людях.

Такое поведение поощряется обществом. Кроме того, стереотипные представления формируют автоматизм действий.

Общепринятые формы поведения – необходимый этап в становлении личности, которой нужно освоить накопленный предыдущими поколениями опыт и научиться жить в обществе.

Привычки – установившиеся стереотипы поведения в определенных ситуациях.

Манеры – внешние формы поведения человека, получающие положительную или отрицательную оценку окружающих. Манеры основаны на привычках. Привычки приобретаются стихийно, манеры воспитываются.

Методические рекомендации для воспитателей по формированию норм культурного поведения ребенка во время еды

На протяжении всего периода обучения детей в школе воспитателями ведется работа по формированию навыков культурного и организованного поведения. Большое внимание педагоги обращают на осознанность и обязательность выполнения воспитанниками правил столового этикета.

С начальной школы обучение правилам поведения за столом происходит и на специальных занятиях, но в основном, ежедневно во время приема пищи. Дети знакомятся с разными видами посуды (кухонной, столовой, чайной) и столовых приборов, усваивают правила пользования ими. Важно, для того чтобы полученные умения стали привычкой, потребностью ребенка, необходимо подкреплять их положительным примером взрослых – воспитателей и дома родителей. Чистота, порядок, красивая сервировка, неспешная совместная трапеза должны стать ежедневной нормой.

Правила столового этикета – это общепринятые формулы поведения во время приема пищи. Их можно условно разделить на несколько групп.

1. **Как сидеть за столом** (спину держать прямо, локти слегка прижать к туловищу, запястьями коснуться края стола, голову слегка наклонить, ноги поставить вместе, к столу вплотную не придвигаться; за стол нужно садиться в опрятном виде, с чисто вымытыми руками)
2. **Как пользоваться столовыми приборами и принадлежностями** (ложку держать в правой руке, подносят ко рту широкой стороной, ближе к зауженному краю, содержимое медленно выливают в рот; вилку можно держать и в правой, и в левой руке: в правой – когда стол сервирован только вилкой, в левой – когда вилкой и ножом; бумажной салфеткой пользуются один раз, при необходимости берут другую, а использованную, вытерев рот и пальцы и слегка скомкав, кладут по край тарелки)
3. **Что, чем и как есть** (суп едят ложкой, котлету – вилкой, макароны, омлет – только вилкой, ягоды – десертной ложкой и т.д.)
4. **Как общаться за столом** (говорить вполголоса, вежливо обращаться с просьбами, не говорить с полным ртом)
5. **Как правильно и красиво сервировать стол** (учитывая законы сервировки и эстетики)

Задачи обучения правилам столового этикета

1. Продолжать закреплять умение сохранять правильную позу во время еды
2. Совершенствовать умение сервировать стол в соответствии с ситуацией (завтрак, обед, полдник, ужин.)
3. Совершенствовать теоретические знания о том, что, как и чем едят и соответствующие практические навыки.
4. Совершенствовать навыки общения за столом.
5. Продолжать формировать эстетический вкус при сервировке стола (вазочки, подставки для салфеток.)

Правила поведения в столовой

1. Вымой руки с мылом перед приемом пищи.
2. Входить (выходить) в столовую организовано с педагогом.
3. Садись за стол спокойно, не обгоняя товарищей.
4. Не разговаривай во время еды.
5. Пищу тщательно пережевывай.
6. Убери за собой грязную посуду(дежурный).

Организация дежурств.

В школе – интернате, начиная с 4 класса, дети овладевают навыками дежурства по столовой. Воспитатель показывает рациональные приемы работы, дает советы, приучает выполнять работу быстро, в определенный срок. В процессе формирования навыков дежурства по столовой, необходимо использовать и такой прием, как привлечение детей к анализу работы дежурных. Сначала педагог выслушивает

суждения воспитанников и только затем высказывает свое мнение, обязательно отмечая причины успеха или неудачи. В старших классах дежурство планируется с учетом индивидуальных особенностей и количества детей в классе (разделение на бригады, назначение ответственного – бригадира)

Интерес к дежурству поддерживается за счет справедливого, последовательного распределения обязанностей для каждого ребенка на протяжении всего дня дежурства, с учетом возможностей (Боровков), очередности и пожеланий детей (назначает бригадир самостоятельно или с воспитателем, записывает в тетрадь). Объединяя детей для дежурства, следует учитывать их навыки, особенности поведения и взаимоотношения. Списки дежурных желательно составлять вместе с детьми, информацию о списках бригад (если идет разделение детей на бригады) вывесить в классном уголке.

Обязанности дежурных:

1. вымыть руки,
2. надеть фартуки,
3. сервировать столы,
4. расставить табуреты по количеству чашек на столах (без фартука),
5. собрать и очистить грязную посуду,
6. протереть столы после сдачи грязной посуды работнику кухни,
7. аккуратно составить табуреты в отведенное для этого место,
8. подмести пол в столовой(обед, ужин),
9. выключить свет, проверить закрытие водопроводных кранов.






Порядок сервировки стола:

1. разнести на подносах чашки (по 4 чашки на стол),
2. разложить ложки, вилки(с 1 по 3 классы – только ложки),
3. расставить кастрюли с кашей(кастрюли с супом – воспитатель),
4. масло(завтрак),
5. расставить с правой стороны от ложек порционные тарелки.
6. Бригадиру проверить правильность и аккуратность сервировки столов.

Дежурный за столом должен: в соответствии с очередностью

1. получить на раздаче хлеб,
2. подойти к каждому столу своего класса и предложить его детям,
3. после приема пищи собрать тарелки на своем столе,
4. отнести их на столы для грязной посуды,
5. протереть свой стол тряпкой,
6. убрать лишние табуреты из – за стола (по необходимости).

Операционная карта.
СЕРВИРОВКА СТОЛА.

Этапы сервировки стола.	Изображение.
1.Поставить бокалы на середину стола.	
2.Разложить столовые приборы.	
3.Расставить тарелки под суп.	
4.Разнести кастрюли с супом (воспитатель).	
5.Расставить порционные тарелки так, чтобы столовые предметы находились справа.	

Операционная карта.

ПРАВИЛА ПОВЕДЕНИЯ В СТОЛОВОЙ.

Порядок действий.	Изображение.
1.Вымой руки с мылом перед приемом пищи.	
2.Входить (выходить) в столовую организовано с педагогом. 3.Садись за стол спокойно, не обгоняя товарищей.	
4.Не разговаривай во время еды.	
5.Пищу тщательно пережевывай.	
6.Убери за собой грязную посуду(дежурный).	

Операционная карта.
ДЕЖУРСТВО ПО СТОЛОВОЙ.

Порядок действий.	Изображение.
<p>1. Вымыть руки.</p>	
<p>2. Надеть фартуки.</p>	
<p>3. Сервировать столы.</p>	

4. Расставить табуреты по количеству чашек на столах (без фартука).



5. Собрать и очистить грязную посуду.



6. Протереть столы после сдачи грязной посуды работнику кухни.



7. Аккуратно составить табуреты в отведенное для этого место.



8. Подмести пол в столовой(обед, ужин).



9. Выключить свет, проверить закрытие водопроводных кранов.

