*Государственное бюджетное специальное (коррекционное) образовательное учреждение для обучающихся, воспитанников с ограниченными возможностями здоровья специальная (коррекционная) общеобразовательная школа (VII вида) № 69*

*Курортного района Санкт-Петербурга*

*(ГБСКОУ школа № 69)*

**Мастер-класс «Хоть не богаты, а гостям рады»**

Норкина Елена Викторовна

*Учитель начальных классов.*

2012 г.

Работая с классом, педагог сталкивается с необходимостью решать так называемые организационные вопросы. Чем меньше класс организован, тем труднее классному руководителю. Если же класс растёт как коллектив, если в классе благотворная, дружеская атмосфера, полное понимание учителя и ученика, то сразу снимается множество вопросов и устанавливается плодотворная рабочая обстановка. Именно это (доброжелательность, организованность, взаимопонимание, желание работать, творить) я воспитывают у своих детей.

Одной из основных форм воспитательной работы является классный час. Все классные часы, проводимые мною, можно разделить на три вида:

- организационный *(Общее собрание, проблемы поведения учащихся класса на уроках, переменах, в общественных местах)*

- воспитательный *(просветительский, формирующий, развивающий, тематический и т.д.);*

- развлекательный *(праздники, конкурсы, игры, викторины).*

Планируя классные часы на год, чётко определяю для себя задачи, которые необходимо решить, подбирая тематику и конкретный материал к классным часам:

- Каждый учащийся – личность

- Развитие самооценки учащегося.

-Развитие творческой активности.

-Развитие памяти, мышления, внимания, речи.

-Воспитание в детях уважительного отношения к труду других людей.

-Воспитание доброго отношения к учителям и воспитателям.

- Умение жить в коллективе, считаться с его мнением.

-Воспитание уважения к себе, другим людям.

-Воспитание культуры поведения.

При подготовке и проведении классных часов пользуюсь памяткой, которая всегда перед глазами, на первой странице Папки классного руководителя:

1. Содержание классного часа строй так, чтобы чётко прослеживался постепенный переход от предметной информации к её оценке, от общих оценок к развёрнутым суждениям.
2. Учитывай психологические и психофизические особенности каждого ребёнка; следи за поведением ребёнка, его вниманием: видишь, что внимание рассеялось, смени вид деятельности – расскажи об интересных фактах, задай «острый» вопрос, объяви музыкальную паузу, проведи физкультминутку и т.д.
3. В процессе обсуждения того или иного вопроса будь очень внимателен к выступлениям детей, при необходимости вноси нужные коррективы, задавай наводящие вопросы, размышляй вместе с детьми, помогай им найти правильное решение, но ни в коем случае не навязывай своего мнения.

Одной из любимых форм классного часа у детей является мастер-класс, на котором ребята имеют возможность на практике показать всё то, чему они научились в той или иной области. Мастер класс, как правило, связан с работой кружка, который посещают дети. Представленная мною методическая разработка как раз и показывает тесную связь педагога и руководителя кружка «Кулинария». Поскольку наши дети растут и воспитываются без родителей, то единственным источником пополнения житейских навыков являются кружки, работающие в нашем учреждении. На кружке «Кулинария» ребята получают практические навыки по приготовлению пищи, что в дальнейшем поможет им более успешно адаптироваться в самостоятельной жизни.







МАСТЕР – КЛАСС

*Мероприятие проводится с учениками начальной школы (3 «А» класс ) в кафе «Чебурашка».*

**Цель:**

- воспитание бережного отношения к продуктам питания, в частности к хлебу;

- привитие правил этикета (встреча и угощение гостей);

- закрепление умения готовить горячие бутерброды;

- развитие речи, памяти и мышления.

**Оборудование:**

сервированные к чаю столы, кухня, набор продуктов, необходимых для приготовления горячих бутербродов (булка, соус, колбаса, сыр, зелень ).

**ХОД МЕРОПРИЯТИЯ**

**1.** **Приглашение.**

У дверей кафе дети встречают гостей, предлагают пройти к столу, усаживают.

Классный руководитель:

*-* Сегодня в нашем доме много гостей.

На Руси гостей принято встречать накрытым столом. Вот и мы пригласили на чаепитие и будем угощать горячими бутербродами.

**2.** **Разговор о хлебе.**

Классный руководитель:

*-* Что является основой бутерброда?

*Ответ детей - ХЛЕБ.*

Классный руководитель:

- Да, правильно. Хлеб - всему голова.

Хлеб на стол, и стол расцвёл. Мы встречаемся с хлебом ежедневно. Без него не обходится ни скромный завтрак, ни будничный обед, ни праздничный ужин. Хлеб хорошо усваивается и никогда не надоедает, не приедается. Он сопровождает нас всю жизнь от рождения до глубокой старости. На любом языке мира слово «ХЛЕБ» произносят с любовью и уважением.

Дети читают стихи о хлебе:

Вот он хлебушек душистый,

Вот он тёплый, золотистый.

В каждый дом, на каждый стол

Он пожаловал, пришёл.

В нём здоровье наше, сила,

В нём чудесное тепло.

Сколько рук его растило,

Охраняло, берегло.

В нём земли родные соки.

Солнца свет весёлый в нём.

Уплетай за обе щёки-

Вырастай богатырём.

**3.Приготовление бутербродов**

Классный руководитель:

*-* Сегодня гостей мы угощаем горячими бутербродами, а готовить вы будете под руководством нашего замечательного кулинара Сочинской В.Н.

Педагог допол. образования :

- Главная наша с вами задача быстро и вкусно, от всей души и с любовью приготовить для дорогих гостей угощение. Перечислите, пожалуйста, продукты, которые нам понадобятся.

Дети перечисляют:

хлеб, сыр, соус, колбаса, зелень.

*На демонстрационный стол выносятся продукты ( помощники-старшеклассники ).*

Педагог допол. образования:

*-* Где готовят такие бутерброды?

Дети отвечают:

в духовке.

*(Духовка заранее нагревается).*

Педагог допол. образования:

*-* Что ещё нам понадобится?

Дети:

противень, *(помощники выносят противни).*

Педагог допол. образования:

*-* Вот всё готово, пора приступать к работе.

*На демонстрационном столе дети готовят бутерброды, укладывают на противень. Работают в перчатках( помощники уносят их в духовку).*

1. **Разговор о чае.**

Классный руководитель:

*-* Пока готовятся бутерброды мы поговорим о чае.

Подготовленный ученик рассказывает о чае:

- Чай к нам пришёл из Китая. И поначалу был одним из самых дорогих напитков, не каждому по карману было напиться чаю. А теперь его можно купить в любом магазине. Чай бывает: чёрный, красный и самый полезный зелёный.

В древности говорили: «Чай усиливает дух, смягчает сердце, удаляет усталость, пробуждает мысль, не дозволяет поселиться лености, облегчает и освобождает тело».

А на Руси говорили: «Выпей чайку - позабудешь тоску».

**5.** **Загадки.**

Классный руководитель:

*-* Чтобы никто не заскучал, я приготовила загадки на тему «Чаепитие».

*И детям, и взрослым загадываются загадки*

1. Всех кормлю с охотою,

А сама безротая.

*Ложка*

1. Он пыхтит как паровоз,

Гордо кверху держит нос.

Зашумит, остепенится...

Пригласит чайку напиться.

*Самовар*

1. Она бывает глубока,

А бывает мелка.

Однако это не река.

Зовут её ...

*Тарелка*

1. В поле родился,

На заводе варился.

В чашку попал...

И там растворился.

*Сахар*

1. Мнут его и катают,

Потом в печи выпекают.

Румяный, блестящий,

С корочкой хрустящей.

*Хлеб*

1. Из горячего колодца

Через нос водица льётся.

*Чайник*

1. Чёрненько, горяченько, а все любят.

*Чай*

1. Чего во рту не удержать?

*Кипяток*

**6.** **Угощение гостей.**

Педагог допол. образования:

*-* Чувствую, что наше угощение готово. Приглашайте гостей за стол.

*Помощники-старшеклассники выкладывают горячие бутерброды на красивое блюдо. Дети выносят блюдо к столу, разливают чай. Под весёлую музыку и дети, и гости пьют чай с бутербродами, которые приготовили дети. За чаепитием гости рассматривают с комментариями руководителя многочисленные фотографии, рассказывающие о работе кружка «Кулинария».*

**7.** **Прощание.**

Классный руководитель:

*-* Всё хорошее когда-нибудь кончается. Вот и нам пора прощаться.

Дети:

 - Мы очень вам рады. Приезжайте к нам ещё.