Санкт–Петербургское государственное бюджетное стационарное учреждение социального обслуживания «Дом–интернат для детей-инвалидов и инвалидов с детства с нарушениями умственного развития №1» Комитета по социальной политике

СООБЩЕНИЕ

Тема: «Восприятие молодыми людьми с интеллектуальными нарушениями особых свойств предметов через орган вкуса»

Методическое объединение воспитателей и специалистов
специализированного структурного подразделения
Центра социальной и трудовой реабилитации

Кобзарева И.А.,
воспитатель
высшая категория

Санкт-Петербург
2018- 2019 уч. год

ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ **3**

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ **4**

Работа с молодыми людьми по развитию вкусовых ощущений 4

Этапы работы 4

Дидактические игры 5

ЗАКЛЮЧЕНИЕ **6**

Вывод 6

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ **7**

ПРИЛОЖЕНИЕ **8**

ВВЕДЕНИЕ.

Благодаря органам чувств люди могут взаимодействовать с окружающим миром.

Любая информация поступает к нам через органы чувств: глаза, уши, нос, рот, язык, поверхность тела. Каждый орган получает специфический для него вид информации. А в реальном мире разные предметы обладают разными свойствами (видами информации).

Для полноты формирования представлений и образов следует использовать совокупность анализаторов. В процессе включения всех органов чувств в восприятие могут раскрываться индивидуальные способности человека, в основе которых лежит повышенная чувствительность отдельных органов (в том числе обоняния, осязания и др.). Тогда и будут познаны человеком так называемые особые свойства предметов, к которым относятся вкус, запах, температура, вес, качество поверхности. Освоение дополнительных перцептивных действий по восприятию предметов (нюхать, пробовать на вкус, лизать и т. д.) и знакомство с новыми свойствами обогащают представление людей об окружающем мире, наполняют его новыми эмоциональными переживаниями.

Благодаря восприятию, знания о свойствах предметов соединяются и создается цельное представление, которое может помочь узнать предмет по одному или нескольким свойствам (по запаху, вкусу или качеству поверхности). Одной из основных проблем сенсорного воспитания умственно отсталого человека является проблема развития обоняния, осязания, познания чувства вкуса. Наши воспитанники почти все с рождения находятся в детском доме-интернате для умственно отсталых детей в ограниченном пространстве, с дефицитом кругозора и внимания, у всех имеются множественные нарушения развития на основе органических поражений центральной нервной системы.

Информация из окружающего нас пространства проходит с помощью органов чувств и орган получает специальную информацию. Чтобы сформировать у воспитанника образ предмета или объекта необходима совокупность анализаторов. Развиваясь, воспитанник узнает о многообразии свойств предметов, какой вкус, запах, поверхность, вес и температура. Дети с маленького возраста познают окружающий мир: ощупывают предметы, пробуют на вкус, нюхают, учитель обучает целенаправленным многократным перцептивным действиям.

Молодые люди с интеллектуальной недостаточностью слабо осознают возможности обонятельного, осязательного, слухового и вкусового анализаторов, что объясняется недоразвитием центральной нервной системы. Поэтому требуется целенаправленная работа по обучению таких ребят познанию особых свойств предметов.

Основная коррекционная цель при изучении раздела «Восприятие особых свойств предметов» — сформировать у молодых людей с интеллектуальной недостаточностью недостающие поисковые способы ориентировки в предметном мире.

Поэтому мы активно, на протяжении всего обучения на занятиях стараемся использовать все 5 органов чувств для познания мира. Но сегодня речь пойдёт об органе вкуса.

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

Рассмотрим алгоритм моей работы с молодыми людьми на примере развития вкуса.

Процесс восприятия вкуса состоит из множества стадий. Однако тонкости этого механизма науке пока неясны. Некоторые вкусы нам нравятся к ним привыкают быстрее, другие очень не нравятся, они могут действовать на психику и вызывать стрессы, а значит, вкусы оказывают как положительное, так и отрицательное воздействие на человека.

В процессе углублённой работы над этой темой молодые люди узнали, зачем им нужен язык, познакомились с внешними признаками органа вкуса и его функциональными возможностями. Написали доклад на тему «Язык важный орган» (см. Приложение), расширили свой кругозор и т.д.

Работа, направленная на развитие вкуса у молодых людей моей группы, решает две основные задачи:

- развитие осведомленности о различных вкусах;
- умение различать простые вкусы

Все окружающие нас вкусы можно условно разделить на две группы: приятные и неприятные (например, вкус сладкого мороженного или горького лука и др.).

Внутри каждой группы выделяется огромное количество разных дифференцируемых вкусов. Обучение молодых людей их различению проводилось поэтапно:

1-й этап: знакомство с характерными вкусами отдельных реальных продуктов (кислое, солёное, сладкое, горькое);
2-й этап: сравнение разных вкусов и закрепление их различения в процессе дидактических игр и упражнений;
3-й этап: различение более сложных (составных) вкусов.

Знакомство с часто встречающимися, характерными вкусами изначально проводится в повседневной жизни. Молодые люди запоминают и различают

вкус конфет, колбасы, кофе, лекарства, и др.

На коррекционных занятиях особое внимание уделяется использованию в речи разных определений, характеризующих тот или иной вкус:

— вкус лука — горький, сильный, раздражающий, пикантный;

— вкус лимона — кислый, вяжущий, насыщенный и т. д.

В дидактических играх развиваются вкусовые ощущения и закрепляются навыки различения вкусов продуктов, что в конечном итоге способствует дифференциации вкусовых веществ окружающего мира с помощью органа вкуса.

«Определи на вкус»

- Воспитанник с завязанными глазами кончиком языка пробует соленый огурец, сладкую конфету, кислый лимон, горький лук. Обозначает словом свои вкусовые ощущения.

Варианты:

- воспитанник на вкус определяет сырые и вареные продукты: морковь, яйцо, картофель, макароны, лук, яблоко, гречку.
- Воспитанник с завязанными глазами устанавливает различный вкус сортов хлеба (ржаной, белый, сдоба), фруктов (яблоко и груша), колбасы (вареная и копченая), орехов (арахис, фундук, кедровые, грецкие), варенья (малиновое, вишневое и др.), конфет (леденец, шоколад и др.), рыбы (жареная, соленая), молочных продуктов (сметана, кефир).

«Вкусовые банки» Материал*:* банки, пипетки, ложки.

Педагог готовит четыре раствора: сладкий, соленый, кислый и горький. Берет одну банку с раствором и показывает, как с помощью пипетки нужно взять из банки несколько капель и накапать их в ложку. Воспитанник пробует раствор на вкус. Обозначает свои ощущения словом. Точно так же поступают с другими банками. Воспитанник узнает, что жидкости бывают различного вкуса.

«Назови вкус продуктов»

Воспитаннику предлагают по картинкам с изображением различных продуктов, овощей, фруктов назвать их вкус (при этом обращается внимание на использование разных качественных определений — характеристик вкуса).

Например:

— лимон на вкус кислый, сочный, освежающий;

— батон хлеба ароматный, душистый, приятный, свежий;

— конфета сладкая, приторная, с начинкой, леденец, шоколад;

— чеснок горький, неприятный, с резким запахом.

При этом отмечу, как показывает практика, у отдельных молодых людей функция органа вкуса может быть понижена.

Вкусовые качества веществ молодые люди различают, пробуя их на вкус. Таким образом они знакомятся с внешними признаками и функциональными возможностями языка как органа вкуса. Вкус распознается вкусовыми

луковичками, в основном расположенными на языке, отчасти на мягком нёбе и задней стенке глотки. Действие растворов химических веществ на вкусовые рецепторы обусловливает формирование вкусовых сигналов, которые передаются в мозг, где анализируются и проявляются ощущениями вкуса. Благодаря этому осуществляется своеобразная оценка качества пищи, ее «желательность» для организма.

Молодые люди учатся определять вкусовые характеристики предметов и использовать полученную информацию в повседневной жизни. Я показываю ребятам, как осторожно надо пробовать незнакомые продукты: кончиком языка, губами, как бы прислушиваясь к своим ощущениям.

Вкусовые ощущения обычно делятся на соленое, горькое, кислое и сладкое. Все сложные вкусовые ощущения являются комбинацией основных, а также результатом одновременного поступления в нервные центры информации от других имеющихся в полости рта рецепторов — обонятельных, болевых, тактильных, температурных. Более чувствительны к кислому края языка, к соленому — самые боковые поверхности краев языка, к сладкому — кончик языка, к горькому — его основание. Наибольшая чувствительность к вкусовым раздражителям отмечается при температуре пищи 37—50 градусов, однако бывают исключения (мороженое, чай).

В процессе развития восприятия вкусовых ощущений молодые люди моей группы понимают, что один и тот же продукт может быть приятным для одних людей и неприятным для других: кто-то любит рыбу, а кто-то не выносит даже ее запаха, так же разнится отношение к тыкве и т. д.

Одновременно они усваивают перечень тех продуктов, которые могут нанести вред здоровью (ядовитые грибы, некоторые виды ягод, например, так называемые волчьи ягоды, уксус и др.).

Подчеркну, что для формирования вкусовых ощущений, используется преимущественно не дидактический, а естественный материал (продукты, вещества, предметы и др.), т. е. в сенсорное воспитание включается ознакомление со свойствами реальных предметов окружающего мира.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Результатом коррекционной работы, направленной на познание особых свойств предметов, является обеспечение более точной ориентировки во всем многообразии окружающей действительности, что составляет необходимый фундамент его дальнейшего умственного развития.

Пища поддерживает жизнь, а вкусная еще и поднимает настроение. Тысячелетиями повара старались изобрести новые добавки и способы приготовления, делающие простую, еду настоящим праздником. Недаром гурманы едят только то, что им нравится, ведь дофамины и эндорфины – гормоны радости и счастья – обеспечивают позитивный настрой, делая человека увереннее и успешнее.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ:

1.Агаджанян Н.А., Полунин И.Н., Павлов Ю.В. и др. Анатомия человека. М., Наука, 2001.

2.Опринист С.В. Анатомия.- СПб., ВВО, 2000.

3. Сапин А.В. Анатомия человека. М., Просвещение, 1999.

4.Программа У. В. Ульенковой. «Сенсорно-моторное развитие»

5.Э. Удалова, Л. Метиева «Развитие психомоторики и сенсорных процессов для обучающихся с умственной отсталостью», Коррекционная педагогика, 2005г.

6.https://nsportal.ru/shkola/psikhologiya/library/.

Приложение 1

Язык – важный орган, расположенный во рту человека. Он представляет собой очень гибкую, подвижную и сильную мышцу, покрытую особой чувствительной оболочкой.

Язык играет огромную роль в жизни человека. Например, без языка было бы сложнее прожевать и проглотить пищу. Как только человек кладет еду в рот – она сразу же попадает на язык. Чувствительные клетки языка способны почувствовать вкус пищи и вызвать выделение слюны. Слюна, в свою очередь смачивает еду во время пережевывания и облегчает работу зубам. Если по каким-то причинам язык не чувствует вкуса, то и слюны вырабатывается значительно меньше, а это может привести к проблемам с пищеварением.

Вкус блюда ощущается не всем языком сразу. К примеру, кислый и соленый вкус лучше всего ощущают клетки по бокам языка, сладкое язык воспринимает кончиком, а горечь способна почувствовать зона у основания языка ближе к горлу.

Во время простуды или другой болезни способность языка ощущать вкус может нарушаться. Не секрет, что при простуде некоторая еда кажется безвкусной и из-за этого снижается аппетит. Виноват, правда, в этом не только язык, ведь заболев, многие перестают нормально различать запахи из-за насморка. А без ощущения вкуса и запаха организму становится вовсе сложно определить, что за еду ест человек.

После того, как пища пережевана, язык помогает протолкнуть ее в пищевод и направить к желудку.

Без языка человек не может внятно говорить. Именно язык позволяет использовать в речи самые разнообразные звуки. В зависимости от положения языка во рту звуки могут получаться звонкими, глухими, твердыми или мягкими. Большая часть логопедических проблем с речью у детей и взрослых связана с недостаточной подвижностью, травмами или аномалиями строения языка.

По виду языка можно судить о состоянии здоровья человека. Например, отечность, неестественный цвет языка, налет, ранки или трещины на

поверхности языка могут быть признаком серьезных заболеваний. Поэтому, если язык выглядит непривычным образом, то стоит немедленно посетить врача.