

дағдыларын қалыптастыруға болады. Ауызша оқыту әдістерін қолдана отырып, оқушыны өз бетінше жұмыс жасай алуына көмегімізді тигіземіз.

Қорыта айтатын болсақ, зиятында жеңіл ауытқушылығы бас жоғары сынып оқушыларына аспаздық қабілеттерін дамыту жұмысы ретінде ауызша оқыту әдістерінен түсіндіру, әңгімелеу әдістерін қолдандық. Осы жұмыстардың нәтижесінде оқушылардың логикалық ойлауы, қиялы, грамматикалық жағынан, сөз түсінуі, түрлі құралдарды пайдалану арқылы олардың ұсақ моторикасы бірге дамыды. Содан жасайтын қорытындымыз, егер де біз зиятында жеңіл ауытқушылығы бар жоғары сынып оқушыларының аспаздық дағдыларын ауызша оқыту әдістері арқылы қалыптастыра отырып, тамақ жасау кезіндегі кері байланыстың арқасында олардың сөйлеу тілінің, танымдық жағынан дамығанын көреміз.

Пайдаланылған әдебиеттер тізімі:

1. Өмірбекова Қ.Қ, Оразаева Г.С, Төлебиева Г.Н, Ибатова Г.Б. *Логопедия: Оқулық.* – Алматы: ЖШС РПБК «Дәуір», 2011. – 648 бет (360 бет).
2. Выготский Л.С. *Проблема культурного развития ребёнка.* // Вестник Московского университета Сер. 14 Психология. – 1991. – №14.
3. Аксенова А.К. *Методика обучения русскому языку во вспомогательной школе.* – М., 2004. – С. 362
4. Петрова В.Г., Белякова И.В. *Кто они дети с отклонениями в развитии?* – М., 1998. – С.207.
5. *Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрінің 2018 жылғы 20 қыркүйектегі № 469 бұйрығына 88-қосымша және Қазақстан Республикасының Білім және ғылым министрінің 2013 жылғы 3-сәуірдегі №115 бұйрығына 528-қосымшасы*
6. Интернет желісі: <https://kk.wikipedia.org/wiki/Түсіндіру>
7. Нұрғалиева Г.Қ. *Педагогиканың логикалық-құрылымдық курсы,* – Алматы, 1996.
8. *ШКОЛА ЖИЗНИ. Подготовка к самостоятельной жизни. Учебное пособие/ Под общей редакцией Л.М. Кобриной, В.В. Юниной,* – СПб, Корчаковский центр молодежных программ “Реальный путь”, 2005, – С 280.

УДК 376.42

А. К. Рсалдинова¹, Ә.Б. Тұрар²

- ¹ ғылыми жетекшісі, п.ғ.к., доцент, PhD доктор, akta1962@mail.ru,
Абай атындағы Қазақ ұлттық педагогикалық университеті,
²7M01902 – Дефектология мамандығының 2 курс магистранты,
asel_bakytbekovna@mail.ru, Қазақстан, Алматы қаласы

**ЗИЯТЫНДА ЖЕҢІЛ АУЫТҚУШЫЛЫҚТАРЫ БАР БАЛАЛАРДЫҢ АСПАЗДЫҚ
ДАҒДЫЛАРЫН ҚАЛЫПТАСТЫРУҒА БЫҚПАЛ ЕТЕТІН
НАҚТЫ ЖАҒДАЙЛАРДЫ МОДЕЛЬДЕУ ӘДІСІ**

Аңдатпа

Мақалада зиятында жеңіл ауытқушылықтары бар балаларда «Әлеуметтік-тұрмыстық бағдарлау» сабағында «Тамақтану» бөлімі бойынша аспаздық дағдыларын қалыптастыру үшін қолданылатын әдістер туралы айтылған. Соның ішінде нақты жағдайларды модельдеу әдісін қолдану туралы ақпараттар берілген. Зиятында жеңіл ауытқушылықтары бар балаларда аспаздық дағдыларын қалыптастыру негізінде атқарылатын дайындық жұмыстары, өткір құралдармен, ыстық сұйықтықпен жұмыс жасаудың, электр плитасын қолданудың қауіпсіздік ережелері туралы көрсетілген.

Кілт сөздер: зиятында жеңіл ауытқушылықтары бар балалар, нақты жағдайларды модельдеу, аспаздық дағдыларын қалыптастыру.

Рсалдинова А.К.¹, Турар А.Б.²

¹ научный руководитель, к. п. н., доцент, доктор PhD, akma1962@mail.ru,
Казахский национальный педагогический университет имени Абая,

² Магистрант 2 курса специальности 7М01902 – Дефектология,
asel_bakytbekovna@mail.ru, Казахстан, г. Алматы

МЕТОДИКА МОДЕЛИРОВАНИЯ РЕАЛЬНЫХ СИТУАЦИЙ, СПОСОБСТВУЮЩИХ ФОРМИРОВАНИЮ КУЛИНАРНЫХ НАВЫКОВ У ДЕТЕЙ С ЛЕГКИМИ ОТКЛОНЕНИЯМИ В ИНТЕЛЛЕКТЕ

Аннотация

В статье рассказывается о методах, используемых для формирования кулинарных навыков по разделу «питание» на уроке «социально-бытовая ориентировка» у детей с легкими нарушениями интеллекта. В том числе даны сведения о применении метода моделирования реальных ситуаций. Показаны подготовительные работы, проводимые на основе формирования кулинарных навыков у детей с легкими нарушениями интеллекта, правила безопасности при работе с острыми инструментами, горячей жидкостью, использовании электроплиты.

Ключевые слова: дети с легкими нарушениями интеллекта, моделирование реальных ситуаций, формирование кулинарных навыков.

A.K. Rsaldinova¹, A.B. Turar²

¹scientific supervisor, Ph. D., associate professor, PhD, akma1962@mail.ru,
Abai Kazakh national Pedagogical University,

²7M01902 – Master's student of the 2nd year of the specialty defectology,
asel_bakytbekovna@mail.ru, Kazakhstan, Almaty

THE METHODOLOGY OF MODELING REAL SITUATIONS THAT CONTRIBUTE TO THE FORMATION OF CULINARY SKILLS IN CHILDREN WITH SMALL INTELLECTUAL DISABILITIES

Annotation

The article describes the methods used to form culinary skills in the section "nutrition" in the lesson "social and household orientation" in children with mild intellectual disabilities. In particular, information is given on the application of the method of modeling real situations. The preparatory work carried out on the basis of the formation of culinary skills in children with mild intellectual disabilities, safety rules when working with sharp tools, hot liquid, and using an electric stove are shown.

Keywords: children with mild intellectual disabilities, modeling of real situations, formation of culinary skills.

«Қазақстан республикасының 2011-2020 жылдары білім беру жүйесін дамыту бағдарламасында» көрсетілгендей ҚР білім беру саясатының құзырлы міндеті – білім беру сапасын көтеру болып табылады. Басты міндеттердің бірі халықтың барлық сатыдағылары үшін сапалы білім алудың қолжетімдігін қамтамасыз етуді қарастырады. Осы тұжырымдардың барлығы мүмкіндігі шектеулі балаларға да қатысты және 2002 жылы жарық көрген «Кемтар балаларды әлеуметтік және медициналық-педагогикалық түзету арқылы қолдау туралы» заңында бекітілген. Осыған байланысты соңғы жылдары зияты зақымдалған балаларға арналған көмекші мектептерде қазақ тілінде оқытылатын сыныптар кеңінен ашылуда. [1, 2]

Зияты зақымдалған балалар зиянды себептердің салдарынан интеллектуалды дамуында, ақыл-ойында, ойлау әрекеттерінде бұзылыстары анықталған балалар.

Зияты зақымдалған балалардың ерекшелігін В.В. Воронкова, А.К. Аксенова, В.Г. Петрова, Р.К. Луцкий зерттеген. [3, 4] Осы балаларды оқыту және тәрбиелеу жолдарын зерттеген ғалымдарға тоқталар болсақ: Л.С. Выготский, Л.В. Занков, А.Н. Граборов, Г.М. Дульнев. Зияттың зақымдалуын ғылыми тұрғыдан зерттегендер: А.Р. Лурия, Ж.И. Шиф, Б.И. Пинский, В.Г. Петрова, И.М. Соловьев, С.Я. Рубинштейн, В.И. Лубовский, Г.Е. Сухарева, М.С. Певзнер. [5,6,7]

М.С.Певзнер зияты зақымдалған балаларда жүйке процестері арасындағы тепе-теңдіктің бұзылғанын айтқан. Яғни, қозудың тежелуден немесе қозудан тежелудің басым болуы. Бұл балаларда оқу іс-әрекеті кезінде зейіннің ауытқуы, бөлінуі жиі байқалады. Зияты зақымдалған балалар әлеуметтік қиындықтар мен қауіп-қатерге көбірек ұшырайды. [8]

Л.С.Выготскийдің пікірінше, баланың психикалық дамуындағы ауытқушылықтар ең алдымен оның әлеуметтік-мәдени кеңістіктен жоғалуына, сонымен қатар қоғаммен байланысының бұзылуына алып келеді.

Зияты зақымдалған балаларға ерте жастан түзету жұмыстарын жүргізу, көмек көрстеу мәселелерін зерттеушілер: Е.А. Стребелева, Ю.А. Разенкова, Б.С. Халыкова т.б.

Зиятында жеңіл ауытқушылықтары бар балалар түзету мектептерінде арнайы жеңілдетілген бағдарлама негізінде білім алады. Арнайы мамандармен уақытылы жүргізілген жұмыстардың арқасында жақсы нәтижелерге қол жеткізіп, болашақта арнайы орта білімді меңгеріп, мамандық бойынша жұмыс жасауға мүмкіндіктері бар. Бұл балалардың жасы өскен сайын зият зақымдануының белгілері көбейе түседі. Сол үшін де түзету жұмыстарын мүмкіндігінше ертерек бастаған дұрыс. Бұл балаларды оқыту процесін арнайы педагогикалық басшылыққа алудың психологиялық негізі П.Я. Гальпериннің ақыл-ой әрекеттерін кезең-кезеңімен қалыптастыру теориясы болып табылады.

Зиятында жеңіл ауытқушылықтары бар балалардың өз-өзіне қызмет ету дағдылары төмен деңгейде екені анық. Бұл балалардың жалпы және ұсақ моторикасының бұзылысы, психикалық дамуындағы ауытқушылықтар осының дәлелі десек те болады. Осы орайда, бұл балаларда өз-өзіне қызмет ету дағдыларын қалыптастыру өте маңызды болып табылады. Оларға мысалы: киімді киіп шешуі, оны күту, баланың тамақты дайындап ішуі, тазалық, қоғамдық орындарда өз-өзіне қызмет ете білуі, сұрау және т.б. жатады. Осы дағдылардың барлығы «Әлеуметтік-тұрмыстық бағдарлау» сабақтарында қамтылады. Пән негізі сегіз бөлімнен тұрады. Бөлімдер бойынша бөлімшелерге бөлініп, мақсаты негізінде жұмыстар жүргізіледі.

Зиятында жеңіл ауытқушылығы бар балалардың аспаздық дағдыларын қалыптастыру «Тамақтану» бөлімінде жүзеге асырылады. Бұл бөлімде балалардың аспаздық дағдыларын қалыптастыру үшін азық-түліктер, олардың түрлері, қолдану, сақтау ережелері, асхана және ас үй ыдыстары, техника және оларды қолдану ережелері, ас әзірлеу бөлімшелері бойынша жұмыстар жүргізіледі.

- Тамақ дайындау кезінде оқушыларда қалыптасатын білім мен дағдылар:
- Өнімдердің түрлері
- Өнімдерді өңдеу кезіндегі санитарлық гигиена ежелері
- Өнімді пісіру тәсілдері
- Асты дайындауға арналған ыдыс-аяқ пен құралдары
- Шикі және пісірілген көкөністерден жасалған тағамдарды дайындау технологиясы
- Қуыру өнімдерінің түрлері, ерекшеліктері, қуыруға арналған ыдыстар
- Макарон өнімдерін пісіру ережелері
- Таңғы ас, түскі ас, кешкі ас үстелін дайындау.

Тамақтану бөлімі бойынша ЭТБ сабақтарында аспаздық дағдыларын қалыптастыру барысында келесідей дидактикалық әдістерді қолдану тиімді болып табылады.

Экскурсиялар.

ЭТБ пәнінде оқушыларда білім мен дағдыларды қалыптастыру жүйесінде экскурсияларға үлкен орын беріледі. Өйткені, экскурсиялау барысында балалар шынайы табиғи жағдайда қоршаған ортаны, объектілерді көреді, бақылайды. Балаларды мектеп асханасына экскурсия жасатып, ас бөлме құралдар мен техникасымен таныстыруға, аспазшылардың жұмыс барысын көрсетуге болады. Бұл балалардың есте сақтап алуына жақсы әсерін береді.

Әңгімелесу.

Әңгімелесу оқытудың сұрақ-жауап нысанын көздейді. Әңгімелесу арқылы балалардың жалпы деңгейін, зерттелетін материалдарды түсінуін, қабылдауын тексеруге болады.

Нақты жағдайларды модельдеу әдісі.

Адамдардың жалпы мінез-құлқын, тұрмыстық жағдайын, басқа адамдармен қарым-қатынасын, қоршаған ортадағы көптеген басқа объектілерге қатынасын білуге болады. Нақты жағдайларды талдау балалардың назарын, ойлау қабілетін, байқауын, икемділігін дамытады. Сонымен қатар жалпы баланың адамдарға көңіл бөлуге, қоршаған ортаны дұрыс қабылдауға ықпал етеді.

Дидактикалық ойындар.

Дидактикалық ойындарда табиғи заттарды, ойыншықтарды, муляждарды, модельдерді, суреттерді қолдануға болады. Қуыршақтарды киіндіру және құндақтау, оны тамақтандыру т.б. ойындар ұйымдастырылады.

Рөлдік ойындар.

Олар заттардың топтары (мысалы, киім, аяқ киім, ыдыс - аяқ, жиһаз, өнімдер), әртүрлі дағдылар (мысалы, тауар сатып алу, киім бүктеу, үстел дайындау), әлеуметтік-мәдени мінез-құлық нормалары туралы білімді шоғырландыруға ықпал етеді.

Алынған білімді қолданудағы жаттығулар.

Оқушылар нұсқаулықтарды біледі, бірақ оларды іс жүзінде қолдана алмайды, олар 1 литр 1000 мл-ге тең екенін біле алады, бірақ 250 мл сыйымдылығы бар стаканмен бірдей су көлемін өлшей алмайды, сондықтан тек практикалық іс-шаралар мен бірнеше рет қайталау барысында алған білімдерін қолдана алады.

Оқушылардың диагностикалық ерекшеліктерін ескере отырып, танымдық қызығушылығы мен белсенділігін арттыратын оқытудың әдіс-тәсілдерін, нысандарын белсенді қолдану қажет. Іс жүзінде жағдайларды модельдеу әдісі тиімді екені анық. Педагог және психологтардың зерттеулері бойынша оқушыларда білім, білік дағдыларын қалыптастырудың құралы ретінде модельдеуді қолдану зияткерлік және практикалық іс-әрекеттерін қалыптастыруға, жетілдіруге ықпал ететін көруге болады.

«Модельдеу» – кез-келген процестер мен жағдайларды олардың нақты немесе идеалды модельдерін қолдана отырып зерттеу, іздеу, талдау.

ӘТБ сабақтарында нақты жағдайларды модельдеуді қолдану тиімді. Бұл әдісті қолдану барысында оқушылар екі топқа бөлінеді: ойыншылар мен көрермендер. Нақты жағдайлардың сюжеттері шынайы өмірден алынады. Мысалы: ас әзірлеу кезінде оқушылар дүкеннен азық-түлік сатып алып, жуып, оны турап ас әзірлейді. Кез-келген жағдайды модельдеу алдын мұғалім нұсқаулық береді, қажет болған жағдайда көрсетеді.

Нақты жағдай моделінің сипаттамаларына қарай күрделіліктің үш дәрежесіндегі жағдайларды бөліп көрсетуге болады:

1. Бір немесе екі қарапайым әрекетті орындайтын екі адам қатысатын бір жағдай.
2. Бірнеше әрекетті орындайтын, бірнеше адам қатысатын бір жағдай.
3. Әр түрлі іс-әрекеттерді орындайтын балалар тобы қатысатын жалпы тақырыптағы бірнеше жағдай.

Нақты жағдайларды модельдеуден бұрын оқушыларға бұл туралы ақпарат беріп, тапсырманы дұрыс орындауға, экскурсия өтетін мекеме қызметкерлерімен қарым-қатынас жасауға үйрету үшін дайындық жұмыстарын жүргізу қажет. Нақты жағдайларды модельдеу арқылы зиятында жеңіл ауытқушылығы бар балаларға аспаздық дағдыларын қалыптастыру үшін алдын-ала дайындық жұмыстарын жүргіземіз. Ол үшін өнімдермен таныстырып аламыз. Тағамды дайындауға дайындық кезеңінде тамақ дайындау барысындағы гигиена ережелерін сақтау түсіндіріледі. Ас бөлмесіндегі жұмысты бастамас бұрын қолды жақсылап жуып, алжапқышпен орамал тағып, содан киін барып өнімдермен жұмыс басталады. Ас бөлмеден шығар алдын алжапқыш және орамалды шешіп бөлмедегі орнына қою керек. Көкөністерді пайдаланар алдында жуу керектігі ескертіледі. Келесіде өнімді пісіру кезінде әрекеттер тізбегін сақтау қабілетін қалыптастыру. Яғни, өнімді пісіру кезінде әрекеттер тізбегін сақтау; электр плитасын қосу, су жинау, өнімді суға салу, кастрюльді электр плитасына қою, таймер орнату, электр плитасын өшіру, өнімді шығару. Осы реттілікпен ас дайындалады.

Картоп пюреcін дайындау:

Ыдыс-аяқ: кастрюль, езгіш, тәрелке.

Өнімдер: картоп 4 дана, сүт жарты стакан, сары май.

Іс-әрекет тізбегі: кастрюльге су толтырып, таза картопты салыңыз;

таймер қосып дайын болғаннан кейін картопты алыңыз;

картопты езгішпен езіңіз;

сүт құйып араластырыңыз;

сары май салып араластырыңыз;

картоп пюреcін тәрелкеге салыңыз.

Практикалық жұмыстарды орындау алдында қауіпсіздік техникасы бойынша нұсқаулық жүргізіледі. Жұмыс барысында қауіпті факторлар, электр плитасы мен пышақпен қауіпсіз жұмыс жасау әдістері туралы айтылады.

Электр плитасымен жұмыс істеу кезіндегі қауіпсіздік талаптары

1. Диэлектрлік төсенішке тұрып, ас үйдегі электр плитасын қосыңыз, қыздыру элементтерінің қалыпты жұмысына көз жеткізіңіз.

2. Тамақ дайындау үшін эмальданған немесе тот баспайтын болаттан жасалған ыдыстарды пайдаланыңыз.

3. Қайнаған кезде сұйықтық төгілмеуі және электр плитасын толтырмауы үшін кастрюльдерді олардың көлемінің 3/4 бөлігінен аспайтын сұйықтықпен толтырыңыз.

4. Ыстық ыдыстың қақпақтарын сүлгімен алыңыз және бумен күйіп қалмас үшін сол қолмен ашыңыз.

5. Ыдыстағы ыстық сұйықтықты ыдысқа араластырған кезде қолдың күйіп қалуын болдырмау үшін, ұзын тұтқалары бар ожауларды қолданыңыз.

6. Су қолмен плита шнурына, ауыстырып-қосқыштың тұтқасына қол тигізбеңіз.

7. Жұмыс аяқталғаннан кейін электр пешінің өшірілгеніне көз жеткізіңіз.

Пышақпен жұмыс жасаудың ережелері

1. Пышақтың жүзін жауып, белгіленген жерде сақтаңыз.

2. Өтпейтін және ақауы бар пышақпен жұмыс істеменіз.

3. Пышақ жүзін жоғары қаратып, ұстамаңыз. Пышақты жолдасына сабын оған қаратып ұсыныңыз.

4. Өнімді кескенде өзіңізден алшақ ұстап кесіңіз.

5. Жүзі дөңгеленген пышақты пайдаланған жөн.

Сұйықтықпен ыстық ыдыстармен жұмыс кезіндегі ережелер

1. Сұйықтық қайнаған кезде отты азайтыңыз.

2. Ыстық ыдыстың қақпағын абайлап ашыңыз

3. Қайнаған сұйықтыққа жарма мен басқа да өнімдерді мұқият салыңыз.

4. Ыстық майы бар табаға май шашырамас үшін өнімдерді абайлап салыңыз.

5. Ыстық ыдыстарды пештен алып тастағанда сүлгілерді қолданыңыз.

6. Иілген түбі мен сынған тұтқалары бар ыдыстарды пайдаланбаңыз.

Сабақтарда оқушылар қарапайым тағамдарды дайындау дағдыларын меңгереді, өнімдердің құндылықтарын, өнімді өңдеу кезінде қолданылатын құралдар мен құрылғылармен танысады.

Зияты жеңіл ауытқушылықтары бар балаларда аспаздық дағдыларын қалыптастыруға арналған практикалық жұмыстар ӨТБ кабинетінің ас бөлме бөлімінде жүргізіледі. Кабинет екі бөліктен: оқу бөлмесі және ас бөлмесінен тұрады. Оқу бөлмесі парталармен, сөрелермен, әдебиеттер, тақта, мұғалімнің орны, көрнекілік құралдарымен жабдықталған. Оқу бөлмесінде оқушылар теориялық тұрғыдан білім алса, ас бөлімінде алған білімдерін практикалық тұрғыдан көрсетіп ас дайындап, аспаздық дағдылары қалыптастырылады. Ас бөлмеде ас дайындауға арналған барлық құралдармен техникалар 2 топқа арналған болуы керек. Мысалы, электр плитасы бір дана, жұмыс үстелі, ас дайындауға арналған үлкен табалар, араластыратын қасық, ожаулар екі данадан болуы тиіс. Ал қасық, шанышқы, көкөністерді тазалауға арналған пышақтар, ас үй сүлгілері он екі данадан болуы тиіс. Бұл топ мүшелері жеке-жеке пайдалана алуы үшін. Сонымен қатар кабинетте тоңазытқыш, қоқыс пен тамақ қалдықтарына арналаған бақтар болады.

Қорытындылай келе, мақалада аталған әдіс-тәсілдердің барлығы зиятында жеңіл ауытқушылықтары бар балаларда білім, білік дағдыларын толықтырып, ӨТБ сабақтарында аспаздық дағдыларын қалыптастыруда оң нәтиже берері анық. Арнайы мамандар түзете-дамыту сабақтарында баладан жақсы жетістік көруі үшін үнемі ізденіс үстінде болып, жаңа ақпараттарды меңгеріп отыруы керек.

Пайдаланылған әдебиеттер тізімі

1. Қазақстан республикасының 2011-2020 жылдары білім беру жүйесін дамыту бағдарламасы. 2011.
2. ҚР «Кемтар балаларды әлеуметтік және медициналық-педагогикалық түзету арқылы қолдау туралы заңы». 2002.
3. Аксенова А.К. Методика обучения русскому языку во вспомогательной школе. – М., 2004.
4. Петрова В.Г., Белякова И.В. Кто они дети с отклонениями в развитии? – М, 1998.
5. Выготский Л.С. Дефект и сверхкомпенсация / Л.С. Выготский // Проблемы дефектологии / – М., 1995.
6. Занков Л.В. Дидактика и жизнь / Л.В. Занков. – М., 1968. – С. 175. изд. Центр ВЛАДОС, 2011. – Сб. 1.
7. Рубинштейн, С.Я. Психология умственно отсталого школьника / С.Я. Рубинштейн. – М. : Просвещение, 1979.
8. М.С. Певзнер Дети олигофрены. – М, 1958. См.: Хомская Е.Д. Мозг и активация. – М., 1972.