

*Назимчук Т.М., Найдюк С.В.,
вихователі вищої категорії
КНЗ «Бердичівська спеціальна
загальноосвітня школа-інтернат»
Житомирської обласної ради*

**Корекційно-розвивальна робота з дітьми, які мають
інтелектуальні порушення, за програмою
«Дивовижний світ кулінарії»**

Постановка проблеми у загальному вигляді. Корекційно-розвивальна робота з дітьми, які мають інтелектуальні порушення, сприяє не тільки підготовці здобувачів освіти до адекватного сприйняття умов середовища, реакцій інших людей, специфічних ситуацій, а й розвитку культури столового етикету, застосуванню безпечних прийомів роботи з кухонним обладнанням, формуванню практичних умінь приготування страв. Оскільки правильна організація харчування впливає на позитивний фізичний і нервово-психічний розвиток дитини, підвищує опірність організму до захворювань, то автори нових програм з корекційно-розвивальної роботи зосереджують увагу педагогів на темах, які навчають і прищеплюють дітям корисні звички і навички, пов'язані з їжею.

Аналіз наукових досліджень. Старший науковий співробітник лабораторії тифлопедагогіки Інституту спеціальної педагогіки О.М. Легкий узагальнив свій досвід у програмі з корекційно-розвивальної роботи для підготовчих, 1–4 спеціальних загальноосвітніх навчальних закладів «Соціально-побутове орієнтування», яка спрямована на розширення знань про продукти, їхню харчову цінність та умови зберігання, розвиток мислення на основі умінь класифікувати продукти за групами (хліб і крупи; овочі і фрукти; молочні продукти; м'ясо, риба, яйця).

А.В. Ковтун, О.О. Кунникова, А.І. Стригунова систематизували і описали програму з корекційно-розвивальної роботи «Острівець здоров'я» для 1–4 класів спеціальних закладів загальної освіти для дітей з інтелектуальними порушеннями. А.В. Міненко, А.С. Грикун об'єктивували досвід з прищеплення корисних звичок і навичок, пов'язаних з їжею, у програмі з корекційно-розвиткової роботи «Соціально-побутове орієнтування» для дітей 5–6 класів з інтелектуальними порушеннями та ін. [2; 3; 4].

Метою статті є презентація програми «Дивовижний світ кулінарії» (автори: Т.М. Назимчук, С.В. Найдюк), яка розроблена з урахуванням вікових та психофізичних особливостей розвитку учнів для ефективного проведення занять з соціально-побутового орієнтування і вимагає дотримання правил безпеки і санітарно-гігієнічних норм.

Виклад основного матеріалу дослідження.

Програма «Дивовижний світ кулінарії» сприяє підготовці дітей з вадами інтелектуального розвитку до самостійного життя (навчання задоволенню біологічних потреб (потреби у їжі, у фізичному розвитку, у здоров'язбереженні), вирішенню життєво необхідних побутових завдань,

виконанню норм і правил культурної поведінки під час приготування їжі, під час процесу вживання їжі), шляхом надання їм відповідних знань, вироблення практичних умінь та навичок життєвої і соціальної компетентності.

Програма «Дивовижний світ кулінарії» забезпечує навчання дітей випіканню як одного із видів кулінарії. Поняття «випікання» розуміється як приготування їжі з допомогою духовки, печі, мікрохвильової печі, у давні часи в жарі, де продукт стає придатним до споживання завдяки високій температурі [1].

Зазначимо, що для втілення програми «Дивовижний світ кулінарії» необхідно створити умови для формування та корегування умінь приготування випічки; відчуття виробів на дотик, смак, сприйняття форми, кольору під час практичних занять.

Реалізація змісту програми забезпечуватиме розв'язання таких завдань:

- вчити дітей організовувати робоче місце, підбирати інструмент, інвентар, відповідний посуд для подальшої роботи;
- корегувати процеси послідовного виконання робіт: збивання, просіювання, замішування, випікання, оформлення виробу;
- навчати старших дітей записувати інгредієнти та послідовність приготування виробу на «дошці кулінара», а молодших дітей – через гру імітувати підбір інгредієнтів та процес послідовності приготування виробу;
- дотримуватись правил санітарії та гігієни, правил безпеки праці;
- розкривати потенціал кожного учня;
- сприяти вдосконаленню вміння працювати в команді, виконуючи різні процеси;
- розвивати дрібну моторику, пам'ять, увагу, мислення;
- сприяти вихованню працелюбності, взаємодопомоги.

Корекційна робота здійснюється в таких напрямках:

- навчання дітей предметно-практичним діям з предметами різної форми, величини, кольору;
- навчання дітей знаряддєвим діям;
- розвиток наочно-образного мислення під час зображувальної та конструктивної діяльності;
- навчання дітей елементарним логічним операціям (узагальнення, порівняння).

При індивідуальному підході варто враховувати:

- діагноз; структуру дефекту, стан аналізаторів, фізичний стан, збережені сторони психіки;
- індивідуальні особливості пізнавальних процесів;
- темп діяльності;
- динаміку втомлюваності;
- коло уявлень про навколишнє середовище;
- особливості емоційної сфери;
- положення в колективі.

Виконання завдань програми «Дивовижний світ кулінарії» тісно переплітається з сенсорикою. Це плавний перехід від ігор до практичних дій,

спрямованих на адаптування дитини в соціумі та набуття навиків господарювання у своїй майбутній новоутвореній сім'ї. Він включає в себе сукупність різних технік: просіювання, замішування, поєднання інгредієнтів, нарізання, вирізання, наповнювання, випікання, варіння, сервірування та смакування [2].

Розрахована програма «Дивовижний світ кулінарії» на дітей з особливими освітніми потребами молодшого та старшого шкільного віку, яких об'єднують на заняттях для навчання практичних дій методом «ланцюжка» (педагог навчає старших, старші закріплюють та навчають менших). Такий метод сприяє диференційованому підходу.

У КНЗ «Бердичівська спеціальна загальноосвітня школа-інтернат» діє арт-кафе, на базі якого створені всі умови для реалізації програми «Дивовижний світ кулінарії» (див. таблицю 1).

Очікувані результати. Наприкінці першого року навчання діти повинні вміти:

- дотримуватись правил техніки безпеки на кухні;
- користуватись електричними плитами, обладнанням кухні, кухонним інвентарем;
- розрізняти основні види тіст;
- володіти санітарно-гігієнічними вимогами з видами тіст;
- знати технології приготування пісочного, дріжджового та бісквітного тіста;
- добирати і користуватися посудом та інвентарем для приготування випічки;
- аналізувати допущенні помилки;
- користуватись книгою кулінара;
- підбирати рецепти випічок;
- заповнювати таблицю температури випічки тіст;
- встановлювати послідовність замішування тіст;
- знаходити відмінності між видами тіст.

Практичні заняття за програмою «Дивовижний світ кулінарії» розроблені для дітей з інтелектуальним порушенням. Діти навчаються та закріплюють один із видів кулінарії випікання. Корекційно-розвивальні завдання важливі у роботі з дітьми з інтелектуальними порушеннями на практичних заняттях за програмою «Дивовижний світ кулінарії», оскільки від якості корекційної роботи залежить успішність розвитку компенсаторних процесів у дітей [1; 3].

Науковцями у ході клінічних досліджень встановлено, що у дітей з особливими освітніми потребами є значні порушення динаміки нервових процесів головного мозку та інші недоліки пізнавальної діяльності – неточність, уповільненість, вузькість сприймання, недорозвиненість різних функцій мовлення, порушення довільної уваги, пам'яті (як механічної, так і логічної та довільної) [3].

Кожний вихователь, пропрацювавши третину свого життя з дітьми з особливими освітніми потребами, розуміє, що теоретичні знання у дітей не

засвоюються, а практичні легше набуваються і служать їм в подальшому житті. Практичні завдання за програмою «Дивовижний світ кулінарії» базуються на алгоритмах дій, настановах та інструкціях вихователя, пам'ятках, правилах.

Апельсин круглий, тісто пружне, родзинки солодкі. Для дитини з особливими освітніми потребами вкрай важливо чуттєве пізнання світу. Чим більше каналів сприйняття активовано, тим краще. На кухні дитина бачить безліч предметів різних кольорів і форм, чує їхні назви і запам'ятовує, які вони на дотик і смак. У процесі практичних дій у дітей збагачується словниковий запас, розвиваються навички охайності, дитина набуває практичних навиків, бачить реальні плоди своєї праці та отримує задоволення.

Відвідуючи заняття за програмою «Дивовижний світ кулінарії», діти починають розуміти, що спекти печиво – це мало все скласти в одну миску. Кожен рецепт – це певний алгоритм дій. Спочатку потрібно правильно поєднати інгредієнти, замісити, потім вирізати формочками забавні фігурки, відправити їх у духовку і чекати. Спостерігаючи за дорослим, дитина з особливими освітніми потребами, починає мислити логічно: «Хочеш отримати певний результат? Виконуй певну послідовність дій».

У процесі готування діти вчаться підбирати, тримати і користуватися різними предметами, при цьому розвивається увага, терпіння, логічне і абстрактне мислення. Кожного разу вони все впевненіше вправляються з кухонним начинням і виконують завдання, що вимагає скоординованої роботи очей і рук. Кожна дитина з особливими освітніми потребами – це особистість, яка розвивається і бачить світ по-своєму. Працюючи відповідно до програми, сподіваємося, що наші випускники оволодіють навичками суспільно-корисної та господарсько-побутової праці.

С.Ф. Русова у своїх ранніх працях писала, що праця є основою такого виховання, яке мусить збудити в дитячій душі найбільше самостійної творчості, дати вільно розвиватися цільній, самостійній індивідуальності, творча робота допоможе найкраще індивідуалізуватися, праця і навчання повинні бути у нерозривному зв'язку, захоплювати дитину і давати їй радість [5].

Таблиця 1

Програма з позашкільної освіти із кулінарії «Дивовижний світ кулінарії» (автори: Т.М. Назимчук, С.В. Найдьон)

НАВЧАЛЬНО-ТЕМАТИЧНИЙ ПЛАН

№	Тема	Місяць проведення
1	2	3
1	Розділ 1 Вступне заняття Ознайомлення з кухонним приладдям. Техніка безпеки Санітарно-гігієнічні вимоги Поняття «кулінарія»	Вересень
2	Розділ 2. «Дитячі мрії» Ознайомлення з різними видами тіста. Пісочне тісто: простий покроковий рецепт із фото Техніка безпеки на кухні Практична робота. Печиво «Зорепад». Технологія приготування пісочного тіста. Створення книги кулінара	Вересень
3	Повторення технології приготування пісочного тіста Інтерактивна вправа «Склади рецепт пісочного тіста» Аналіз допущених помилок Техніка безпеки на кухні Практична робота. Випікання пирога «Дружба» Приготування компоту з фруктів	Жовтень
4	Групова робота «Заповни алгоритм приготування пісочного тіста» Конкурс «Найкращий кулінар» Техніка безпеки на кухні Практична робота. Випікання печива «Кошки наших мрій»	Жовтень
5	Перегляд блогерів «Кулінарні витвори». Техніка безпеки на кухні Написання памятки «Пісочне тісто» в книзі кулінара Практична робота. Приготування тіста для печива «Їжачки на галявині». Приготування желе для декору композиції	Листопад
6	Гра «Загадав – відгадай» Складання кросворду «Пісочне тісто». Техніка безпеки на кухні Запис «Дошки кулінара». Імітаційні ігри Практична робота. Приготування печива «Їжачки». Створення композиції «Їжачки на галявині»	Листопад
7	Розділ 3. «Національна випічка» Інформаційна хвилинка «Дріжджі, їхні особливості та значення» Техніка змішування дріжджового тіста. Покроковий рецепт дріжджового тіста. Практична робота. Випікання «Українських пампушок»	Грудень
8	Повторення техніки замішування дріжджового тіста Запис рецепту в книгу кулінара Аналіз допущених помилок Заповнення таблиці температури випічки. Техніка безпеки на кухні Практична робота. Випікання пирогів з різними начинками	Грудень

1	2	3
9	Перегляд відео "Історія української традиційної солодкої випічки" Груповою роботою "Знайди зайве" Техніка безпеки на кухні Практична робота «Хочеш їсти калачі, не сиди на печі» Приготування компоту з сухофруктів	Січень
10	Закріплення приготування дріжджового тіста Відео «Новорічний декор» Техніка безпеки на кухні Практична робота. «Новорічні смаколики». Декорування смаколиків	Січень
11	Караоке «Українські народні пісні». Техніка безпеки на кухні Практична робота. Конкурс «Найкращий кулінар по замішуванню дріжджового тіста» Випікання «Завиванців»	Лютий
12	Бібліотечна година. Підбір рецептів з дріжджового тіста Друкування рецептів на комп'ютері. Оформлення книги рецептів кулінара	Лютий
13	Розділ 4. «Сучасні випічки» Ознайомлення з технологією приготування бісквітного тіста Перегляд відео «Ідеальний бісквіт». Ознайомитись з правилами етикету Техніка безпеки на кухні Практична робота. Святковий торт до свята 8 Березня	Березень
14	Відеоінформація «Асортимент виробів з бісквітного тіста» Повторення та заповнення рецепту приготування бісквітного тіста в книгу кулінара Гра «Екзамен» на тему «Бісквітне тісто» Техніка безпеки на кухні Практична робота. Випікання кексів	Березень
15	Перегляд відео «Цікаві ідеї прикрашання пасхального печива» Виготовлення з картону шаблонів до пасхального печива. Техніка безпеки на кухні Практична робота. «Великоднє печиво». Прикрашання пасхального печива	Квітень
16	Самостійна робота «Вмій користуватись книгою кулінара» Знайди рецепт дріжджового тіста Вправа "Порівняй рецепти" Техніка безпеки на кухні Практична робота. «Великодні кулічі»	Квітень
17	Екскурсія на підприємство	Травень
18	Підсумкове заняття	Травень

Висновки. Програма «Дивовижний світ кулінарії» стимулює у дитини інтерес до кулінарної справи і привчає здобувача освіти до трудової діяльності, адаптує до оточення, до майбутнього самостійного життя, набуття навичок господарювання у своїй майбутній новоутвореній сім'ї. Від урахування діагнозу, структури дефекту, стану аналізаторів, фізичного стану, індивідуальних особливостей пізнавальних процесів, темпу діяльності, динаміки втомлюваності,

кола уявлень про навколишнє середовище, особливостей емоційної сфери дитини залежить ефективність корекційно-розвивальної роботи. Програма «Дивовижний світ кулінарії» розроблена з урахуванням вікових та психофізичних особливостей розвитку учнів для ефективного проведення занять з соціально-побутового орієнтування і вимагає дотримання правил безпеки і санітарно-гігієнічних норм.

Список використаних джерел

1. Макарьчук Н.О., Блеч Г.О., Висоцька А.М., Чеботарьова О.В. Дидактичні та методичні засади спеціальної освіти розумово відсталих дошкільників: нав.-метод. посіб. Київ. 2014. 337 с.
2. Ковтун А.В., Кунникова О.О., Стригунова А.І. Програма з корекційно-розвивальної роботи «Острівець здоров'я» для 1–4 класів спеціальних закладів загальної освіти для дітей з інтелектуальними порушеннями. Режим доступу, <https://docs.google.com/document>
3. Легкий О.М. Програма з корекційно-розвивальної роботи «Соціально-побутове орієнтування» для підготовчих, 1–4 класів спеціальних закладів загальної середньої освіти для дітей з інтелектуальними порушеннями. Режим доступу, <https://docs.google.com/document>
4. Міненко А.В., Грикун А.С. Програма з корекційно-розвиткової роботи «Соціально-побутове орієнтування» для дітей 5–6 класів з інтелектуальними порушеннями. Режим доступу, <https://docs.google.com/document>
5. Проскура О.В. Софія Русова – вчений, педагог, громадський діяч. *Педагогіка і психологія*. 1996. № 1. С. 171 – 180.
6. Карпенко Євген. Самоактуалізація і адаптація: від конфронтації до кооперації : монографія . Івано-Франківськ. Нова Зоря. 2013. 271 с.
7. Синьов В. М., Матвєєва М. П., Хохліна О. П. Психологія розумово відсталості дитини: підручник. Київ. Знання. 2008. 359 с.