

Министерство труда и социального развития Краснодарского края

Государственное казенное учреждение социального обслуживания
Краснодарского края «Армавирский реабилитационный центр для лиц с
умственной отсталостью»

Принята на заседании
педагогического совета

«28» декабря 2023 г.
Протокол № 4



«УТВЕРЖДАЮ»

Директор ГБУ СО КК
«Армавирский РЦ»

Василенко
«28» декабря 2023 г.

**Дополнительная общеобразовательная, общеразвивающая
программа «Мой дом»**

Возраст обучающихся - старше 18 лет.
Объем программы - 88 часов.

Составитель:
Василенко Н.В.,
воспитатель

г. Армавир
2023

Раздел № 1. Комплекс основных характеристик дополнительной общеобразовательной, общеразвивающей программы

1.1. Пояснительная записка

Настоящая программа работы кружка по доступной среде «Мой дом» призвана помочь подготовить получателей социальных услуг к преодолению трудностей социализации и создать основу для эффективной реализации технологии сопровождаемого проживания и самостоятельного проживания в семье.

Под сопровождаемым проживанием инвалидов понимается стационарозамещающая технология социального обслуживания, предусматривающая возможность предоставления инвалидам социальных услуг, услуг по реабилитации и абилитации, образовательных услуг и проведения мероприятий по социальному сопровождению инвалидов в целях компенсации (устранения) обстоятельств, которые ухудшают или могут ухудшить условия жизнедеятельности и сохранения пребывания в привычной, благоприятной для них среде.

Сопровождаемое проживание для людей с инвалидностью – основная альтернатива стационарным интернатам. В связи с этим в обществе сформировался запрос на создание условий, замещающих стационарное обслуживание в учреждении, на сопровождение лиц с инвалидностью в обычных местах проживания (в соседстве с людьми без инвалидности и в шаговой доступности к объектам местной инфраструктуры, обеспечение их дневной занятости). В данном контексте важной задачей является развитие таких форм жизнеустройства взрослых людей с тяжелыми формами инвалидности, которые позволяют им жить в условиях обычного социального окружения, иначе теряется смысл всей предшествовавшей работы по развитию, образованию и социализации ребенка с инвалидностью.

Это качественно новый подход к организации жизнеустройства людей, которые не могут полностью самостоятельно себя обслуживать и свободно ориентироваться в социальной среде, адаптивно решать задачи коммуникации в социуме. Самостоятельность в данном случае не означает способность обходиться без посторонней помощи и поддержки – это возможность делать выбор, принимать решения, ставить цели и достигать их.

Воспитанники интернатов с самого раннего возраста нуждаются в специальных условиях воспитания и обучения, формирования необходимого уровня адаптивности к условиям социума, готовности к жизни в обществе и к выполнению общественно-полезного труда, что требует усилий многих специалистов. Поскольку труд является одним из основных факторов, способствующих интеллектуальному развитию, цель кружка направлена не только на формирование необходимых учебных знаний, умений и навыков, но и на подготовку воспитанников к самостоятельной жизни и деятельности в естественном социальном окружении. В связи с этим коррекционная задача

по развитию интеллектуальных и адаптационных функций теснейшим образом связана с общественно-социальной задачей трудового и социального воспитания. Её решение позволяет членам кружка быть готовыми к получению первоначальной основной подготовки и полноценному включению в производительный труд, уметь обустроить свой быт.

Программа работы кружка по доступной среде «Мой дом» имеет социально-бытовую направленность, предназначена для создания условий для формирования у инвалидов с умственной отсталостью жизненных компетенций, бытовых умений и навыков.

Психолого-педагогическое сопровождение участников программы осуществляется по трем направлениям:

1) диагностическое - своевременная психологическая диагностика, направленная на актуализацию психологического состояния участников программы;

2) консультативное - психологическая помощь, направленная на преодоление негативных установок и формирование позитивного эмоционального настроения;

3) коррекционное - изменение негативных установок участников, препятствующих освоению программы.

Программа составлена на основе следующих нормативно-правовых и инструктивно-методических документов:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ;

Концепция развития дополнительного образования на 2015-2020 годы от 4 сентября 2014 г. № 1726-р;

Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 ноября 2018 г. № 196 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам» (ред. 30. 09.2020 г.);

Приказ Министерства образования и науки РФ от 9 января 2014 г. № 2 «Об утверждении Порядка применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ»;

Письмо Министерства образования и науки РФ от 28.08.2015 № АК-2563/05 «О методических рекомендациях по организации образовательной деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ»;

СанПиН 2.4.4.3172-14 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей» (утверждено постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 04.07.2014 № 41);

Письмо Минобрнауки РФ от 28.08.2015 № АК-2563/05 «О методических рекомендациях по организации образовательной

деятельности с использованием сетевых форм реализации образовательных программ»;

Методические рекомендации «Структурирование программы дополнительного образования», разработанных ГКУ КК «Краевой методический центр» (г. Краснодар, 2022 год);

Лицензия на осуществление образовательной деятельности ГБУ СО КК «Армавирский реабилитационный центр для лиц с умственной отсталостью» № 08178 от 02.12.2016 г.; Устав ГБУ СО КК «Армавирский реабилитационный центр для лиц с умственной отсталостью».

Новизна программы

- при комплектовании групп учитывались психофизические и возрастные особенности обучающихся;
- программа адаптирована для лиц с умственной отсталостью и реализуется в условиях стационарного учреждения;
- обучение по данной программе проходит в небольших группах, что позволяет отслеживать и корректировать процесс обучения;
- создаются условия для развития творчества обучающихся, повышение уверенности в себе, в своих силах.

Актуальность и педагогическая целесообразность программы определяются:

- необходимостью решения проблемы социализации лиц с умственной отсталостью и создания благоприятных условий для их самостоятельной деятельности, адаптации и успешной интеграции в современном обществе;
- обновлением содержания, поиском новых направлений, форм и методов для ее реализации.

Педагогическая целесообразность программы заключается в том, что данная программа служит подготовкой получателей социальных услуг к самостоятельной жизни в социуме, формированию базовых практических умений по организации своего быта.

1.2. Цель и задачи программы

Цель программы: развитие самостоятельности в решении повседневных жизненных задач в бытовой деятельности у получателей социальных услуг, самореализация и нормализация их жизни в обществе.

Задачи программы:

Обучающие:

- познакомить с историей кулинарии, познакомить со способами обработки продуктов, обучить технологии приготовления пищи из доступных продуктов
- сформировать навыки работы с инструментами и техники безопасности с оборудованием
- ознакомить с санитарно-гигиеническими правилами и нормами при выполнении работ

– обогатить словарный запас на основе использования соответствующей терминологии.

Развивающие:

- развивать навыки самообслуживания
- развивать интерес к приготовлению пищи
- развивать творческую активность к домашнему труду
- развивать обоняние, осязание, ловкость, наблюдательность, память, находчивость, сообразительность
- развивать у получателей социальных услуг умения и навыки в области бытового труда, в сферах личной гигиены, организации питания, ухода за жилищем
- развивать экономико-бытовых умения (умения бережно обращаться с окружающими предметами, водой, электричеством; умений выбирать и совершать покупки; умений планировать бюджет семьи).

Воспитательные:

- воспитывать трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость
- воспитывать самостоятельность при выполнении заданий, поручений
- прививать навыки трудовой культуры (организация и уборка рабочего места, своей комнаты, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, использованию электроэнергии).

Коррекционные:

- развивать мелкую моторику рук
- коррекция и развитие внимания и памяти
- формировать положительную мотивацию к обучению и к труду
- развивать речь, словарный запас обучающихся.

Адресат программы

Программа «Мой дом» разработана для инвалидов с ментальными нарушениями старше 18 лет.

Объем программы

Общее количество – 88 часов.

Срок освоения программы 1 год

Режим занятий

Программа рассчитана на один год обучения. Занятия проходят 2 раза в неделю в учебно-тренировочных жилых модулях «Кухня», «Спальня», «Санитарная комната» с мебелью и оборудованием, адаптированными в том числе к потребностям лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.3. Учебный план
дополнительной общеразвивающей программы «Мой дом»

№ п/п	Наименование разделов	Количество часов		
		Всего	Теорети- ческие занятия	Практи- ческие занятия
1	Вводная часть	1	1	
2	Кухня	55	22	33
3	Бюджет	12	8	4
4	Спальня	10	8	2
5	Санитарная комната	10	8	2
ВСЕГО		88	47	41

1.4. Содержание программы

Раздел 1. Вводная часть

Занятие 1.1. Помещение как понятие. Виды жилых помещений

Теоретическое занятие.

Знакомство с содержанием, целями программы. Правила поведения на занятиях кружка «Мой дом». Жилые помещения в доме, их виды.

Раздел 2. Кухня

2.1 Общие правила техники безопасности и санитарной гигиены на кухне. Оборудование кухни. Посуда

Теоретическое занятие.

Кухня как вид жилого помещения. Значение питания в жизни человека. Соблюдение санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи. Специальная одежда (передник, колпак, нарукавники, сменная обувь). Правила техники безопасности при работе с механическими приспособлениями и кухонным электрооборудованием. Оформление кухни. Оборудование кухни: кухонная посуда, инструменты, техника. Посуда и уход за ней.

2.2 Столовый этикет. Сервировка стола

Теоретическое занятие.

Правила этикета, поведения за столом. Предметы для сервировки стола. Сервировка стола к завтраку, обеду, ужину и чаю.

2.3 Хранение продуктов. Сроки хранения. Сроки годности. Основные виды консервирования продуктов

Теоретическое занятие.

Правила хранения продуктов, сроки годности, сроки хранения. Заготовка продуктов впрок. Способы консервирования.

Практическое занятие.

Выполнение упражнений по определению сроков годности, сроков хранения продуктов, круп.

2.4 Меню. Правила составления меню на завтрак, обед, ужин. Составление праздничного меню

Теоретическое занятие.

Понятие меню. Особенности составления меню с учетом сезонности и питательности продуктов.

Практическое занятие.

Составление меню на день, неделю, праздничного меню.

2.5 Технология приготовления блюд

Теоретическое занятие.

Выбор необходимых продуктов для приготовления блюд, распознавание их. Определение доброкачественности продукта. Различные способы обработки продуктов для приготовления конкретного блюда.

Практическое занятие.

Выбрать инструменты для приготовления блюда, посуду. Изучить последовательность приготовления блюда, степень готовности продукта или блюда. Условия хранения готовых блюд.

2.6 Бутерброды

Теоретическое занятие.

Технология приготовления бутербродов. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов. Правила пользования микроволновкой и электродуховкой.

Практическое занятие.

Правильная нарезка колбасы, твердого сыра, батона для бутербродов. Изготовление открытых, закрытых и горячих бутербродов.

2.7 Витамины

Теоретическое занятие.

Витамины, как источник необходимых элементов для правильного роста и развития организма. Содержание витаминов в продуктах. Способы обработки продуктов с целью сохранения витаминов. Преимущества приготовления пищи на пару.

2.8 Блюда из овощей

Теоретическое занятие.

Овощи, классификация овощей. Первичная и тепловая обработка овощей. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Технология приготовления салатов из вареных овощей. Технология приготовления тушеных овощей. Технология приготовления пюре из картофеля. Технология приготовления жаренного картофеля.

Практическое занятие.

Приготовление салатов из моркови, капусты, огурцов, помидоров (чистка, измельчение, заправка). Приготовление салата из вареных овощей (отваривание овощей, чистка, нарезание, заправка салата). Приготовление тушеных овощей. Приготовление картофельного пюре (чистка картофеля, варка, разминание). Приготовление жаренного картофеля (чистка картофеля, нарезание).

2.9 Блюда из фруктов и ягод

Теоретическое занятие.

Фрукты, ягоды. Питательная ценность, содержание витаминов. Значение ягод в рационе питания. Способы сохранения на зиму. Подготовка сырых фруктов и ягод к употреблению в пищу. Технология приготовления компота из свежих фруктов. Технология приготовления киселя из свежих фруктов. Технология приготовления компота из сухофруктов. Технология приготовления варенья, джема. Технология приготовления десерта из фруктов и ягод.

Практическое занятие.

Подготовка сырых фруктов и ягод к употреблению в пищу: мытье, чистка кожуры, нарезка. Подготовка фруктов и ягод к приготовлению компота из свежих фруктов и варка компота, киселя. Приготовление варенья, джема. Приготовление фруктово-ягодного десерта.

2.10 Блюда из яиц

Теоретическое занятие.

Яйцо, его пищевая ценность и применение в кулинарии. Технология приготовления вареных яиц. Технология приготовления яичницы. Технология приготовления омлета. Технология приготовления гренков.

Практическое занятие.

Приготовление отварных яиц (яйцо в мешочке). Приготовление омлета с зеленым луком. Приготовление гренков.

2.11 Блюда из полуфабрикатов

Теоретическое занятие.

Виды полуфабрикатов. Способы приготовления. Технология приготовления котлет. Технология приготовления пельменей.

Практическое занятие.

Приготовление паровых котлет. Приготовление пельменей.

2.12 Первые блюда

Теоретическое занятие.

Знакомство с многообразием первых блюд. Основные виды супов, питательная ценность и особенности приготовления супов. Особенности нарезки и обработки овощей для супов. Последовательность закладки продуктов. Технология приготовления супа с фрикадельками. Технология приготовления горохового супа. Технология приготовления борща.

Практическое занятие.

Приготовления супа с фрикадельками. Приготовление горохового супа. Приготовление борща. (Чистка, нарезание и натирание овощей)

2.13 Вторые блюда

Теоретическое занятие.

Знакомство с многообразием вторых блюд. Значение в питании человека. Гарниры. Виды круп. Роль круп и макаронных изделий в рационе человека.

Технология приготовления гречневой каши с мясом. Технология приготовления макарон с сыром.

Практическое занятие.

Приготовление гречневой каши с мясом. Приготовления макарон с сыром.

2.14 Блюда из мяса

Теоретическое занятие.

Основные виды блюд из мяса, их питательная ценность и особенность приготовления. Особенности разделки и обработки мяса. Технология приготовления котлет. Технология приготовления пельменей.

Практическое занятие.

Приготовление котлет (чистка и нарезание лука, прокручивание мяса и лука). Приготовление пельменей (чистка и нарезание лука, прокручивание мяса и лука, замес теста).

2.15 Блюда из теста

Теоретическое занятие.

Разнообразие мучных блюд. Особенности приготовления пресного и бисквитного теста. Технология приготовления бисквитного теста для шарлотки. Технология приготовления блинов, оладий.

Практическое занятие.

Приготовление пресного бисквитного теста для шарлотки. Нарезание яблок и выпекание шарлотки. Приготовление жидкого блинного теста и выпекание блинов. Приготовление жидкого блинного теста и выпекание оладий.

2.16 Русская кухня

Теоретическое занятие.

Исторические сведения о национальной русской кухне. Русские традиции в сервировке, подаче и употреблении блюд.

Практическое занятие.

Основные понятия: постный и скоромный стол. Запаривание, томление. Разнообразие используемых продуктов. Блюда из тыквы.

2.17 Открытое итоговое занятие

Теоретическое занятие.

Технология приготовления праздничного блюда.

Практическое занятие.

Приготовление праздничного блюда. Демонстрация навыков по торжественной сервировке стола.

Раздел 3. Бюджет

3.1. Понятия бюджета

Теоретическое занятие.

Основные понятия бюджета. Основные источники дохода. Виды дохода: заработная плата, пенсия, стипендия, государственные дотации (пособия, субсидии и др.). Основные статьи расходов. Расходы на питание. Продуктовая корзина.

3.2 Содержание жилища

Теоретическое занятие.

Оплата ЖКХ. Правила и время снятия показаний счетчиков учета электроэнергии, воды, газа. Тарифы и способы оплаты коммунальных услуг.

Практическое занятие.

Снятие показателей счётчика, заполнение бланков и квитанций по оплате коммунальных услуг. Безопасное и экономичное использование воды, электричества, газа.

3.3 Планирование расходов

Теоретическое занятие.

Планирование расходов на день, на две недели с учётом бюджета и состава семьи. Планирование крупных покупок и предметов личной гигиены, лекарства, одежды, обуви с учетом времени года. Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы.

Практическое занятие.

Упражнения в планировании расходов на день, на две недели, на месяц (на конкретных примерах) Упражнения в планировании расходов на месяц, по статьям расходов с выбором наиболее необходимого в данный период: зимой, весной, летом, осенью. Упражнение в планировании крупных, дорогостоящих покупок.

3.4 Выгодные покупки

Теоретическое занятие.

Значение и способы экономии расходов. сравнение стоимости товаров: определение цены товаров одного наименования; определение более дешевого и более дорогого товара; соотношение цены и качества товара.

Практическое занятие.

Выбор и покупка товаров в магазине. Сравнение цены на товары одного наименования, выбор более дешевого или более дорогого товара. Посещение магазинов, сравнение цен на товары.

3.5 Личные сбережения

Теоретическое занятие.

Назначение сбережений. Виды хранения сбережений. Виды вкладов.

Раздел 4. Спальня

4.1 Жилище. Комнаты и их функциональное назначение, предметное наполнение

Теоретическое занятие.

Типы городских и сельских домов. Виды жилья: собственное, государственное. Размещение семьи в типовой городской квартире, в отдельном доме. Варианты квартир и подсобных помещений: жилье по конструкции — комнаты отдельные, смежные; по назначению — спальня, гостиная, кухня, ванная. Планировка квартиры. Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома. Выбор стиля интерьера своего жилища. Подбор мебели по цветовой гамме. Спальное помещение. План обустройства спальни. Предметное наполнение спальни. Рациональная расстановка мебели в квартире, в спальне.

4.2 Гигиенические требования к жилому помещению

Теоретическое занятие.

Санитарно-гигиенические требования к содержанию жилого помещения. Хозяйственный инвентарь. Моющие средства.

Приборы бытового назначения. Техника безопасности при работе с бытовыми приборами. Виды уборки квартиры: ежедневная, еженедельная, сезонная. Последовательность уборки помещений. Правила рациональной уборки, поддержания порядка в доме. Хозяйственный инвентарь. Хранение хозяйственного инвентаря. Моющие средства, их виды. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств.

Практическое занятие.

Техника для уборки. Современная швабра. Пылесос и насадки для него. Как выбрать пылесос. Уход за мягкой мебелью с помощью пылесоса. Моющий пылесос.

4.3 Виды мебели. Специальная мебель для людей с НОДА

Теоретическое занятие.

Виды мебели. Уход за мебелью, в зависимости от её покрытия (лак, полировка, мягкая обивка и др.) Специальная мебель для людей с НОДА в спальне: кровать функциональная электрическая, стол, регулируемый по высоте и наклону столешницы, пантограф, захват для предметов, устройство для поднятия. Правила пользования. Уход за ними. Техника безопасности при работе с устройствами.

Практическое занятие.

Уборка жилого помещения; использование в уборке электропылесоса.

Раздел 5. Санитарная комната

5.1 Санузел и ванная комната

Теоретическое занятие.

План обустройства санитарной комнаты. Правила безопасного поведения в санитарной комнате. Приборы бытового назначения в санитарной комнате. Техника безопасности при работе с бытовыми приборами. Санитарно-гигиенические требования к санузлу, ванной комнате. Моющие,

дезинфицирующие средства для уборки санитарной комнаты, правила их использования и хранения.

Практическое занятие.

Необходимость поддержания в чистоте туалета и ванной комнаты. Моющие и дезинфицирующие средства для уборки. Соблюдение техники безопасности. Уборка в санитарной комнате с использованием моющих средств.

5.2 Санитарная комната для людей с НОДА. Ассистивные устройства и их использование, уход за ними

Теоретическое занятие.

Наполнение санитарной комнаты для людей с НОДА. Специальная мебель для людей с НОДА в санитарной комнате: поручни настенные откидной для туалета, поручень опорный для душа и туалета, сиденье откидное настенное для душа, зеркало настенное с ручкой. Правила использования ими. Уход за ними. Техника безопасности в санитарной комнате.

Практическое занятие.

Уход за ассистивными устройствами с использованием моющих средств.

5.3 Правила личной гигиены – основа здорового образа жизни

Теоретическое занятие.

Гигиена тела. Соблюдение чистоты кожи. Водные процедуры (ванна, душ, баня). Ежедневные гигиенические процедуры. Гигиена волос. Правильный уход за кожей головы и волосами. Типы волос и средства по уходу за ними; последовательность и частота мытья волос; необходимость ношения головного убора. Гигиена полости рта. Правильный уход за ротовой полостью. Значение зубной пасты для здоровья зубов; назначение бальзама для полости рта; гигиена полости рта после еды; профилактическое обращение к зубному врачу. Гигиена нательного белья. Режим смены белья, носков, чулок. Хранение вещей индивидуального пользования. Гигиена спального места. Как часто необходимо менять постельное белье.

1.5. Планируемые результаты

По итогам обучения получатели социальных услуг должны иметь теоретические знания:

1) санитарно-гигиенические правила при приготовлении пищи, назначение бытовых приборов и правила техники безопасности при работе с ними, правила пользования бытовой техникой на кухне, назначение кухонного инвентаря и кухонной посуды; правила сервировки стола, способы и сроки хранения различных продуктов, способы первичной и тепловой обработки продуктов; правила составления меню на завтрак, технология приготовления блюд для завтрака, технология приготовления

первых и вторых блюд на обед; правила этикета приема гостей; особенности оформления и технология приготовления блюд для праздничного стола;

2) понятия бюджет и способы планирования расходов и хранение личных сбережений, назначение коммунальных удобств и правила их оплаты,

3) типы жилища и функциональные назначения жилых и подсобных помещений квартиры и дома, правила ухода за жилищем, виды мебели. уход за мебелью

4) правил личной гигиены, правила безопасного поведения в санитарной комнате.

По итогам обучения получатели социальных услуг должны иметь практические навыки:

1) использования бытовой техники, кухонного инвентаря, посуды на кухне; осуществлять сервировку стола; определения сроков и способов хранения продуктов питания; осуществлять первичную и тепловую обработку продуктов питания; составлять меню на завтрак и приготовить его, составлять меню на обед и приготовить первое и второе блюдо; соблюдать правила этикета приема гостей; приготовить и оформить блюда для праздничного стола, приготовить салаты овощные, фруктовые;

2) вести бюджет; составить план обустройства жилых помещений; заполнить и оплатить квитанцию об оплате коммунальных услуг, электроэнергии по показаниям счетчика, оплатить коммунальные платежи через интернет и через терминалы;

3) соблюдать чистоту и порядок в жилом помещении, использовать бытовую технику для уборки;

4) ухода за собой; выполнение санитарно-гигиенических правил в санузле, ванной комнате; правильного использования моющих и дезинфицирующих средств для уборки санитарной комнаты.

Раздел № 2. Комплекс организационно-педагогических условий

2.1. Календарный учебный график дополнительной общеразвивающей программы «Мой дом»

№ раздела, темы	Дата проведения	Название разделов и тем	Количество часов		
			Всего	Теоретические занятия	Практические занятия
1		Вводная часть	1	1	
1.1		Помещение как понятие. Виды жилых помещений.	1	1	
2		Кухня	55	22	33
2.1		Правила техники безопасности и санитарной гигиены на кухне. Оборудование кухни. Посуда.	4	4	
2.2		Столовый этикет. Сервировка стола.	2	2	
2.3		Хранение продуктов. Сроки хранения. Сроки годности. Основные виды консервирования продуктов.	2	1	1
2.4		Меню. Правила составления меню на завтрак, обед, ужин. Составление праздничного меню.	1		1
2.5		Технология приготовления блюд.	1	1	
2.6		Бутерброды.	4	1	3
2.7		Витамины.	1	1	
2.8		Блюда из овощей.	6	2	4
2.9		Блюда из фруктов и ягод.	4	1	3
2.10		Блюда из яиц.	4	1	3
2.11		Блюда из полуфабрикатов	3	1	2
2.12		Первые блюда	7	2	5
2.13		Вторые блюда	4	1	3
2.14		Блюда из мяса	4	1	3
2.15		Блюда из теста	4	1	3
2.16		Русская кухня	2	1	1
2.17		Открытое итоговое занятие. Приготовление праздничного блюда. Демонстрация навыков по торжественной сервировке стола.	2	1	1
3		Бюджет	12	8	4
3.1		Понятия бюджета.	4	4	

3.2		Содержание жилища.	2	1	1
3.3		Планирование расходов	3	1	2
3.4		Выгодные покупки. Места покупки товаров: интернет-магазины, крупные гипермаркеты.	2	1	1
3.5		Личные сбережения.	1	1	
4		Спальня	10	8	2
4.1		Жилище. Комнаты и их функциональные предназначения.	2	2	
4.2		Гигиенические требования к жилому помещению	5	4	1
4.3		Виды мебели. Специальная мебель для людей с НОДА.	3	2	1
5		Санитарная комната	10	8	2
5.1		Санузел и ванная комната	3	2	1
5.2		Санитарная комната для людей с НОДА. Ассистивные устройства и их использование, уход за ними.	2	1	1
5.3		Правила личной гигиены – основа здорового образа жизни.	5	5	
ВСЕГО			88	47	41

2.2. Условия реализации программы

Материально-техническое оснащение

Реализация программы осуществляется в стационарных условиях ГБУ СО КК «Армавирский РЦ» в специально оборудованных жилых модулях с применением технических средств обучения и материалов:

– жилой модуль «Кухня», оборудованный всем необходимым для приготовления пищи (электроплита, электродуховый шкаф, холодильник, микроволновка, мультиварка, кухонный комбайн, пароварка, хлебопечь, блендер, посудомоечная машина, вытяжка, столовая посуда и инструменты для приготовления пищи);

– жилые модули «Спальня», «Санитарная комната» с мебелью и оборудованием, адаптированной в том числе к потребностям лиц с ограниченными возможностями здоровья.

2.3. Формы контроля (аттестации) планируемых результатов

Федеральный закон № 273-ФЗ не предусматривает проведение итоговой аттестации по дополнительным общеобразовательным общеразвивающим программам (ст.75). Оценивание итогов работы кружка осуществляется посредством педагогического наблюдения.

2.4. Оценочные материалы

Оценивание итогов работы кружка осуществляется посредством метода педагогического наблюдения и посредством диагностической карты (приложение 1) для определения уровня освоения программы «Мой дом». Диагностическая карта заполняется два раза в год.

2.5. Методическое обеспечение программы

Методические материалы

Реализация программы основывается на следующих принципах:

принцип единства диагностики и коррекции, который обеспечивает целостность педагогического процесса;

принцип единства коррекционных и развивающих задач;

принцип учета индивидуальных и возрастных особенностей получателей социальных услуг;

принцип целостности восприятия предполагает наполнение жизни получателей социальных услуг яркими впечатлениями и переживаниями от восприятия окружающего мира;

принцип интегративности программы заключается во взаимосвязи различных видов деятельности получателей социальных услуг;

принцип доступности и последовательности предполагает построение

учебного процесса от простого к сложному;

принцип деятельностного подхода - любые знания приобретаются получателями социальных услуг во время активной деятельности.

Методы работы:

- словесный (используется при освоении нового материала, объяснении правильных приемов работы, исправлении и предупреждении ошибок);
- творческий;
- игровой (использование упражнений в игровой форме).

Формы работы: индивидуальная и групповая.

**Педагогические технологии используемые
при реализации программы**

№ п/п	Название	Цель	Механизм	Результат применения
1.	Технология развивающего обучения	Развитие личности и ее способностей	Обеспечение совместной или самостоятельной деятельности обучающихся, при которой они сами «додумываются до решения проблемы»	Развиваются мыслительные способности, активизируется самостоятельная деятельность, происходит творческое овладение предложенным материалом
2.	Личностно-ориентированная технология	Максимальное развитие индивидуальных способностей, обучающихся на основе использования имеющегося у него опыта жизнедеятельности	Выработка индивидуального пути развития каждого обучающегося через создание альтернативных форм, индивидуальных программ обучения	Саморазвитие личности каждого обучающегося, исходя из его индивидуальных особенностей
3.	Здоровьесберегающая технология	Формирование, укрепление и сохранение социального, физического, здоровья	Создание совокупности организационных, обучающих условий	Приобретение привычки заботиться о собственном здоровье, реализуя специальные техники и технологии его сохранения и

				укрепления
4.	Игровая технология	Создание оптимальных, соответствующих возрасту условий усвоения, обучающихся информации, знаний, получения опыта	Включение обучающихся в процесс игровой деятельности	Повышается мотивационный уровень обучающихся, мобилизуются личностные ресурсы каждого участника
5.	Технология дифференцированного обучения	Создание оптимальных условий для выявления задатков, развития способностей обучающихся	Подбор методов индивидуального обучения	Обучающиеся усваивают программный материал на различных уровнях, в соответствии с их способностями, возможностями и возрастом
6.	Арт-терапевтическая технология	Гармоничное развитие обучающихся, расширение возможностей его социальной адаптации посредством искусства	Воздействие различных средств искусства на психику обучающихся.	Осуществление коррекции нарушений психоэмоциональных процессов и отклонений в личностном развитии

Кадровое обеспечение

Программа реализуется специалистом, имеющим профессиональное образование и прошедшим курсы повышения квалификации по теме «Педагогика, психология и методика дополнительного образования детей и взрослых», 2022 год.

3. Список литературы

Основная

1. Жизнь с достоинством (сопровожаемое проживание). / Под ред. А.М. Царева. Практическое пособие. - М.: Издательство «Перо», 2017.
2. Помощь людям с инвалидностью в организации самостоятельной жизни (Сопровожаемое проживание) / Информационно-методический сборник. - М., 2017.
3. Анфимова Н.А., Кулинария. – М.: Академия, 2020.
4. Инновационные технологии реабилитации: наука и практика: сборник статей II Международ. науч. конф., Санкт-Петербург, 18-19 апреля 2019 года / Минтруд России; [Глав. ред. д-р мед. наук, проф. Г.Н. Пономаренко; ред. коллегия: д-р мед. наук, проф. Г.В. Помников канд. мед. наук Е.М. Васильченко, канд. мед. наук, доц. О.Н. Владимирова, канд. биол. наук А.В. Шошмин, К.Н. Рожко]. – Санкт-Петербург: ООО «Р-КОПИ», 2019.
5. А.А. Хилько, М.Е. Ермащенко. Преподавание социально-бытовой ориентировки в специальных (коррекционных) образовательных учреждениях VIII вида». М., Просвещение, 2006 г.

Интернет источники

1. Газета педагогов. – <https://gazeta-pedagogov.ru/7>
2. Международный образовательный портал. – www.maam.ru/
3. Наука/Педагогика – библиотека научных работ. – <http://nauka-pedagogika.com>
4. Свободная энциклопедия «Википедия». – <http://ru.wikipedia.org>

Результаты реализации программы «Мой дом»

Дата проведения тестирования _____

№ п / п	Ф И О	Техника безопасности с электрооборудованием		Основные блюда, продукты для них		Планирование расходов. Оплата счетов		Самостоятельность и аккуратность при приготовлении блюд		Назначение наполнение комнат		Определение необходимости и вида уборки помещения		Выбор средств для уборки		Динамика
		Январь 2024	Декабрь 2024	Январь 2024	Декабрь 2024	Январь 2024	Декабрь 2024	Январь 2024	Декабрь 2024	Январь 2024	Декабрь 2024	Январь 2024	Декабрь 2024	Январь 2024	Декабрь 2024	
1																
2																
3																

3 балла – высокий уровень, самостоятельно выполняет задание.

2 балла – средний уровень, выполняет задание с помощью, под контролем.

1 балл - низкий уровень, выполняет только совместно с воспитателем, требуется значительная помощь.

0 баллов – задание не выполняет, не проявляет интереса.