

Санкт-Петербургское государственное бюджетное стационарное
учреждение социального обслуживания
«Психоневрологический интернат №6»
Центр социальной реабилитации инвалидов трудоспособного возраста

Принято
На заседании
Педагогического совета
№ 6 от «09» 06 2021 г.

Утверждено
Приказом № 113 от 17.08 2021 г.
директора СПб ГБУСО
«Психоневрологический интернат №6»

Костив И.Г.

Дополнительная общеобразовательная
общеразвивающая программа
«Азбука жизни»

Возраст обучающихся от 18 до 45 лет
Срок реализации: сентябрь- декабрь 2021 г.

Разработчик:
Педагог дополнительного образования
Крюкова Анна Геннадьевна

Пояснительная записка.

Нормативно правовая база:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (далее - Федеральный закон N 273). Основные характеристики программ – (ст. 2, ст. 12, ст. 75). Порядок проектирования – Федеральный закон N 273-ФЗ (ст. 12, ст. 47, ст. 75). Условия реализации – Федеральный закон N 273-ФЗ (п. 1, 2, 3, 9 ст. 13; п. 1, 5, 6 ст. 14; ст. 15; ст. 16; ст. 33, ст. 34, ст. 75). Содержание программ – Федеральный закон N 273-ФЗ (п. 9, 22, 25 ст. 2; п. 5 ст. 12; п. 1, п. 4 ст. 75);

2. СанПиН 2.4.4.3172-14 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы образовательных организаций дополнительного образования детей" (Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 4 июля 2014 г. N 41);

3. Распоряжение Комитета по образованию от 01.03.2017 №617-р «Об утверждении методических рекомендаций по проектированию дополнительных общеразвивающих программ в государственных образовательных организациях Санкт-Петербурга, находящихся в ведении Комитета по образованию»;

4. Приказ Министерства Просвещения РФ от 09.11.2018 №196 « Об утверждении порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам»;

5. Санитарно-эпидемиологическими правилами 3.1/2.4. 3598-20 «Санитарно-эпидемиологическими требованиями к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19).

Основные характеристики программы

Направленность программы «Азбука жизни» социально-педагогическая

Программа «Азбука жизни» предназначена для реализации СП ГБСУСО «Психоневрологический интернат №6» ЦСРИТВ для обучающихся в возрасте от 18 до 45 лет. Занятия по программе позволяют получить первоначальные теоретические, а главное практические знания необходимые при начале самостоятельной жизни. Функциональностью, пронизан весь курс программы. Педагог нацеливает обучающихся на решение сложных задач. Успех обучающихся дает им стимул, способствует развитию самостоятельности мышления. Занятия способствуют развитию мелкой моторики, формируют самостоятельность мышления, развивают творческие способности и эстетический вкус. Радость творчества, особая эмоциональная и нравственная атмосфера занятий положительно влияют на формирование духовно-нравственного мировоззрения, коммуникативную культуру.

Актуальность программы.

- организует занятость обучающихся в свободное время
- помогает адаптации в обществе обучающихся с определенными особенностями развития
- дает знания, навыки и умения, которые в полной мере пригодятся обучающимся в самостоятельной жизни.

Отличительной особенностью данной программы является то, что разработана на основе опыта, наблюдений и знания потребностей и желаний, обучающихся в СПб ГБСУСО «Психоневрологический интернат №6» ЦСРИТВ, она не только отвечает их интересам, их потребностям и желаниям, учитывает психологические и физические особенности, обучающиеся данного возраста, но и в полной мере отвечает социально-бытовому направлению в работе с ПСУ.

Программа состоит из цикла теоретических и практических занятий по разным темам, из разных областей знаний.

Адресат программы.

Характеристика участников образовательного процесса.

Занятия по программе «Азбука жизни» – групповые. В реализации программы принимают участие обучающиеся без ограничения по возрасту, на основе добровольного вступления, без предварительной подготовки. Обучающиеся объединяются в группы по 12 – 15 человека.

Программа «Азбука жизни» рассчитана на полгода обучения. Программа на 36,5 час. Занятия проводятся 2 раза в неделю.

Цель программы:

Формирование у воспитанников знаний и умений, необходимых для самостоятельного проживания.

Задачи:

Воспитательные:

- формировать уважительное отношение к окружающим, самостоятельность и личную ответственность за свои поступки;
- развивать навыки сотрудничества с педагогом и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формировать бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей.
- формировать мотивацию к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Развивающие:

- развивать эстетический и художественный вкус в процессе работы;
- раскрыть творческий потенциал;
- развивать мелкую моторику рук, глазомер, графические умения;
- развивать интерес к избранному виду деятельности.

Обучающие:

- развитие познавательного интереса к различным видам деятельности;
- научить применять полученные умения, навыки на практике.
- научить самостоятельно решать возникшие проблемы и трудности

Условия реализации программы.

Обучение проводится на русском языке в очной форме. К освоению программы допускаются лица без предъявления требований к уровню подготовки. Набор и формирование групп осуществляется на добровольной основе, с учетом рекомендаций ПМПК и ИПРА.

Программа рассчитана 2021 полгода обучения. Количество обучающихся - 4 группы по 15 человек.

Занятия проходятся согласно графику 2 раза в неделю, для каждой группы.

Форма организации деятельности учащихся- групповая.

Формы проведения занятий:

Рассказ-информация, час вопросов и ответов, выставки, конкурсы, практическая деятельность, экскурсии.

Кадровое обеспечение.

Занятие проводит педагог дополнительного образования.

Материально-техническое обеспечение:

- кабинеты для занятий, соответствуют требованиям СЭС;
- столы, стулья, шкафы для хранения материалов и инструментов, шкафы выставочные;
- ручки, карандаши простые и цветные, фломастеры, портновские мелки;
- книги, журналы, картон, альбомы для рисования, ватман, копировальная бумага;
- Кухня оборудованная всем необходимым для проведения занятий по кулинарии.

Планируемые результаты.

Личностные результаты:

- ответственное отношение к труду, качеству своей деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- умение общаться и сотрудничать в процессе образовательной, общественно полезной, творческой и других видов деятельности;
- ответственное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других обучающихся;
- владение навыками сотрудничества с педагогом и обучающимися в разных социальных ситуациях;
- умение не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

Мета предметные:

- научатся планировать, контролировать и оценивать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, определять наиболее эффективные способы достижения результата;
- будут иметь навыки самостоятельного выполнения практических работ по предложенному плану с опорой на образцы, рисунки, схемы;
- научатся понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и способны конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха.

Образовательные:

- смогут применять нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- будут применять приобретенные знания и умения для творческого решения несложных конструкторских, художественно-конструкторских (дизайнерских), технологических и организационных задач;
- научатся работать с различными материалами и инструментами и продуктами
- смогут рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию.

Календарный учебный график

Год обучения	Дата начала обучения по программе	Дата окончания обучения по программе	Всего учебных недель	Количество учебных часов	Режим занятий
2021	01.09.21	31.12.2021	8	144	2 раза в неделю

Учебный план ДООП программы «Азбука жизни» 2021 г.

№	Тема	Количество часов			Форма контроля
		Всего	Теория	Практика	
1	Вводное занятие. Т.Б. Правила общения с собеседником.	2,25	1,5	45	наблюдение
2	Поведение в разных социумах. Планирование расходов	2,25	1,5	45	наблюдение
3	Выгодные покупки Личные сбережения.	2,25	1,5	45	наблюдение
4	Городское и сельское жилье. Комнаты и их функциональные предназначения. Спальное помещение Кухня и ее оборудование. Санузел и ванная комната	2,25	1,5	45	наблюдение
5	Коммунальные удобства Уборка квартиры Помощники в доме	2,25	1,5	45	наблюдение
6	Бытовая техника на кухне Кухонный инвентарь – правила гигиены и хранение Посуда на кухне). Правила ухода и хранения.	2,25	1,5	45	наблюдение
7	Хранение продуктов питания и круп. Сроки хранения. Питание и здоровье человека	2,25	1,5	45	наблюдение
8	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка продуктов. Технология приготовления первых блюд	2,25	1,5	45	наблюдение
9	Технология приготовления вторых блюд. Рыбные блюда.	2,25	1,5	45	наблюдение
10	Технология приготовления блюд для ужина.	2,25	1,5	45	наблюдение
11	Праздник в доме. Дизайн и оформление праздничного интерьера Праздничное меню и сервировка стола.	2,25	1,5	45	наблюдение
12	Технология приготовления и оформления салатов для праздничного стола	2,25	1,5	45	наблюдение
13	Законодательные и нормативные акты о труде и занятости инвалидов. Способы занятости и трудоустройства инвалидов.	2,25	1,5	45	наблюдение

14	Способы поиска информации о вакансиях Общие правила оформления резюме	2,25	1,5	45	наблюдение
15	Телефонные переговоры Очная самопрезентация.	2,25	1,5	45	наблюдение
16	Заклочительное занятие	2,25			наблюдение
	всего	36	22,5	13,5	

Рабочая программа
дополнительной образовательной общеразвивающей программы
«Азбука жизни».
2021 год.

Цель программы:

Формирование у воспитанников знаний и умений, необходимых для самостоятельного проживания.

Задачи:

Воспитательные:

- формировать уважительное отношение к окружающим, самостоятельность и личную ответственность за свои поступки;
- развивать навыки сотрудничества с педагогом и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формировать бережное, ответственное и компетентное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других людей.
- формировать мотивацию к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям.

Развивающие:

- развивать эстетический и художественный вкус в процессе работы;
- раскрыть творческий потенциал;
- развивать мелкую моторику рук, глазомер, графические умения;
- развивать интерес к избранному виду деятельности.

Обучающие:

- развитие познавательного интереса к различным видам деятельности;
- научить применять полученные умения, навыки на практике.
- научить самостоятельно решать возникшие проблемы и трудности

Планируемые результаты.

Личностные результаты:

- ответственное отношение к труду, качеству своей деятельности;
- готовность и способность к самостоятельной, творческой и ответственной деятельности;
- умение общаться и сотрудничать в процессе образовательной, общественно полезной, творческой и других видов деятельности;
- ответственное отношение к физическому и психологическому здоровью, как собственному, так и других обучающихся;

- владение навыками сотрудничества с педагогом и обучающимися в разных социальных ситуациях;
- умение не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций.

Мета предметные:

- научатся планировать, контролировать и оценивать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации, определять наиболее эффективные способы достижения результата;
- будут иметь навыки самостоятельного выполнения практических работ по предложенному плану с опорой на образцы, рисунки, схемы;
- научатся понимать причины успеха/неуспеха учебной деятельности и способны конструктивно действовать даже в ситуациях неуспеха.

Образовательные:

- смогут применять нормы и правила безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- будут применять приобретенные знания и умения для творческого решения несложных конструкторских, художественно-конструкторских (дизайнерских), технологических и организационных задач;
- научатся работать с различными материалами и инструментами и продуктами
- смогут рационально использовать учебную и дополнительную техническую и технологическую информацию.

Календарно-тематический план
дополнительной образовательной общеразвивающей
программы «Азбука жизни».
2021 год.

№ группы	Тема	Количество часов			Дата
		Всего	Теория	Практика	
1 гр.	Вводное занятие. Т.Б. Правила общения с собеседником.	1,5	0,5	1	2.09.
2 гр.	Вводное занятие. Т.Б.	45	45		
3 гр.	Вводное занятие. Т.Б. Правила общения с собеседником.	1,5	0,5	1	3.09
4 гр.	Вводное занятие. Т.Б.	45	45		
1 гр.	Правила общения с собеседником.	45		45	6.09
2 гр.	Правила общения с собеседником.	1,5	45	1	
3 гр.	Правила общения с собеседником.	45		45	7.09
4 гр.	Правила общения с собеседником.	1,5	45	1	
1 гр.	Поведение в разных социумах. Планирование расходов	1,5	0,5	1	10.09
2 гр.	Поведение в разных социумах. Планирование расходов	45	45		
3 гр.	Планирование расходов. Поведение в разных социумах.	1,5	0,5	1	11.09

4 гр	Поведение в разных социумах. Планирование расходов	45	45		
1 гр	Поведение в разных социумах. Планирование расходов	45		45	14.09
2 гр	Поведение в разных социумах. Планирование расходов	1,5	45	1	
3 гр	Поведение в разных социумах. Планирование расходов	45		45	15.09
4 гр	Поведение в разных социумах. Планирование расходов	1,5	45	1	
1 гр	Выгодные покупки Личные сбережения.	1,5	0,5	1	18.09
2 гр	Выгодные покупки Личные сбережения.	45	45		18.09
3 гр	Выгодные покупки Личные сбережения.	1,5	0,5	1	19.09
4 гр	Выгодные покупки Личные сбережения.	45	45		19.09
1 гр	Выгодные покупки Личные сбережения.	45		45	22.09
2 гр	Выгодные покупки Личные сбережения.	1,5	45	1	22.09
3 гр	Выгодные покупки Личные сбережения.	45		45	23.09
4 гр	Выгодные покупки Личные сбережения.	1,5	45	1	23.09
1 гр	Городское и сельское жилье. Комнаты и их функциональные предназначения. Спальное помещение Кухня и ее оборудование. Санузел и ванная комната	1,5	0,5	1	26.09
2 гр	Городское и сельское жилье. Комнаты и их функциональные предназначения. Спальное помещение Кухня и ее оборудование. Санузел и ванная комната	45	45		26.09
3 гр	Городское и сельское жилье. Комнаты и их функциональные предназначения. Спальное помещение Кухня и ее оборудование. Санузел и ванная комната	1,5	0,5	1	27.09
4 гр	Городское и сельское жилье. Комнаты и их функциональные предназначения. Спальное помещени	45	45		27.09

	Кухня и ее оборудование. Санузел и ванная комната				
1 гр	Городское и сельское жилье. Комнаты и их функциональные назначения. Спальное помещение Кухня и ее оборудование. Санузел и ванная комната	45		45	30.09
2 гр	Городское и сельское жилье. Комнаты и их функциональные назначения. Спальное помещение Кухня и ее оборудование. Санузел и ванная комната	1,5	45	1	30.09
3 гр	Городское и сельское жилье. Комнаты и их функциональные назначения. Спальное помещение Кухня и ее оборудование. Санузел и ванная комната	45		45	1.10
4 гр	Городское и сельское жилье. Комнаты и их функциональные назначения. Спальное помещение Кухня и ее оборудование. Санузел и ванная комната	1,5	45	1	1.10
1 гр	Коммунальные удобства Уборка квартиры Помощники в доме	1,5	0,5	1	4.10
2 гр	Коммунальные удобства Уборка квартиры Помощники в доме	45	45		4.10
3 гр	Коммунальные удобства Уборка квартиры Помощники в доме	1,5	0,5	1	5.10
4 гр	Коммунальные удобства Уборка квартиры Помощники в доме	45	45		5.10
1 гр	Коммунальные удобства Уборка квартиры Помощ Коммунальные удобства Уборка квартиры Помощники в доме ники в доме	45		45	8.10
2 гр	Коммунальные удобства Уборка квартиры	1,5	45	1	8.10

	Помощники в доме				
3-й	Коммунальные удобства Уборка квартиры Помощники в доме	45		45	9.10
4-й	Коммунальные удобства Уборка квартиры Помощники в доме	1,5	45	1	9.10
1-й	Бытовая техника на кухне Кухонный инвентарь – правила гигиены и хранение Посуда на кухне). Правила ухода и хранения.	1,5	0,5	1	12.10
2-й	Бытовая техника на кухне Кухонный инвентарь – правила гигиены и хранение Посуда на кухне). Правила ухода и хранения.	45	45		12.10
3-й	Бытовая техника на кухне Кухонный инвентарь – правила гигиены и хранение Посуда на кухне). Правила ухода и хранения.	1,5	0,5	1	13.10
4-й	Бытовая техника на кухне Кухонный инвентарь – правила гигиены и хранение Посуда на кухне). Правила ухода и хранения.	45	45		13.10
1-й	Бытовая техника на кухне Кухонный инвентарь – правила гигиены и хранение Посуда на кухне). Правила ухода и хранения.	45		45	16.10
2-й	Бытовая техника на кухне Кухонный инвентарь – правила гигиены и хранение Посуда на кухне). Правила ухода и хранения.	1,5	45	1	16.10
3-й	Бытовая техника на кухне Кухонный инвентарь – правила гигиены и хранение Посуда на кухне). Правила ухода и хранения.	45		45	17.10
4-й	Бытовая техника на кухне Кухонный инвентарь – правила гигиены и хранение Посуда на кухне). Правила ухода и хранения.	1,5	45	1	17.10
1-й	Хранение продуктов питания и круп. Сроки хранения. Питание и здоровье человека	1,5	0,5	1	20.10
2-й	Хранение продуктов питания	45	45		20.10

	и круп. Сроки хранения. Питание и здоровье человека				
1 гр	Хранение продуктов питания и круп. Сроки хранения. Питание и здоровье человека	1,5	0,5	1	21.10
4 гр	Хранение продуктов питания и круп. Сроки хранения. Питание и здоровье человека	45	45		21.10
1 гр	Хранение продуктов питания и круп. Сроки хранения. Питание и здоровье человека	45		45	24.10
2 гр	Хранение продуктов питания и круп. Сроки хранения. Питание и здоровье человека	1,5	45	1	24.10
1 гр	Хранение продуктов питания и круп. Сроки хранения. Питание и здоровье человека	45		45	25.10
4 гр	Хранение продуктов питания и круп. Сроки хранения. Питание и здоровье человека	1,5	45	1	25.10
1 гр	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка продуктов. Технология приготовления первых блюд	1,5	0,5	1	28.10
2 гр	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка продуктов. Технология приготовления первых блюд	45	45		28.10
3 гр	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка продуктов. Технология приготовления первых блюд	1,5	0,5	1	29.10
4 гр	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка продуктов. Технология приготовления первых блюд	45	45		29.10
1 гр	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка продуктов. Технология приготовления первых блюд	45		45	1.11
2 гр	Первичная обработка	1,5	45	1	1.11

	продуктов. Тепловая обработка продуктов. Технология приготовления первых блюд				
3-й	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка продуктов. Технология приготовления первых блюд	45		45	2.11
4-й	Первичная обработка продуктов. Тепловая обработка продуктов. Технология приготовления первых блюд	1,5	45	1	2.11
1-й	Технология приготовления вторых блюд. Рыбные блюда.	1,5	0,5	1	5.11
2-й	Технология приготовления вторых блюд. Рыбные блюда.	45	45		5.11
3-й	Технология приготовления вторых блюд. Рыбные блюда.	1,5	0,5	1	6.11
4-й	Технология приготовления вторых блюд. Рыбные блюда.	45	45		6.11
1-й	Технология приготовления вторых блюд. Рыбные блюда.	45		45	9.11
2-й	Технология приготовления вторых блюд. Рыбные блюда.	1,5	45	1	9.11
3-й	Технология приготовления вторых блюд. Рыбные блюда.	45		45	10.11
4-й	Технология приготовления вторых блюд. Рыбные блюда.	1,5	45	1	10.11
1-й	Технология приготовления блюд для ужина.	1,5	0,5	1	13.11
2-й	Технология приготовления блюд для ужина.	45	45		13.11
3-й	Технология приготовления блюд для ужина.	1,5	0,5	1	14.11
4-й	Технология приготовления блюд для ужина.	45	45		14.11
1-й	Технология приготовления блюд для ужина.	45		45	17.11
2-й	Технология приготовления блюд для ужина.	1,5	45	1	17.11
3-й	Технология приготовления блюд для ужина.	45		45	18.11
4-й	Технология приготовления блюд для ужина.	1,5	45	1	18.11
1-й	Праздник в доме. Дизайн и оформление	1,5	0,5	1	21.11

	праздничного интерьера Праздничное меню и сервировка стола.				
1-й	Праздник в доме. Дизайн и оформление праздничного интерьера Праздничное меню и сервировка стола.	45	45		21.11
2-й	Праздник в доме. Дизайн и оформление праздничного интерьера Праздничное меню и сервировка стола.	1,5	0,5	1	22.11
3-й	Праздник в доме. Дизайн и оформление праздничного интерьера Праздничное меню и сервировка стола.	45	45		22.11
4-й	Праздник в доме. Дизайн и оформление праздничного интерьера Праздничное меню и сервировка стола.	45		45	25.11
1-й	Праздник в доме. Дизайн и оформление праздничного интерьера Праздничное меню и сервировка стола.	1,5	45	1	25.11
2-й	Праздник в доме. Дизайн и оформление праздничного интерьера Праздничное меню и сервировка стола.	45		45	26.11
3-й	Праздник в доме. Дизайн и оформление праздничного интерьера Праздничное меню и сервировка стола.	1,5	45	1	26.11
4-й	Праздник в доме. Дизайн и оформление праздничного интерьера Праздничное меню и сервировка стола.	1,5	0,5	1	29.11
1-й	Технология приготовления и оформления салатов для праздничного стола	45	45		29.11
2-й	Технология приготовления и оформления салатов для праздничного стола	1,5	0,5	1	30.11
3-й	Технология приготовления и оформления салатов для праздничного стола	45	45		30.11
4-й	Технология приготовления и оформления салатов для праздничного стола	45		45	3.12

	оформления салатов для праздничного стола				
1-я	Технология приготовления и оформления салатов для праздничного стола	1,5	45	1	3.12
2-я	Технология приготовления и оформления салатов для праздничного стола	45		45	4.12
3-я	Технология приготовления и оформления салатов для праздничного стола	1,5	45	1	4.12
4-я	Законодательные и нормативные акты о труде и занятости инвалидов. Способы занятости и трудоустройства инвалидов.	1,5	0,5	1	7.12
5-я	Законодательные и нормативные акты о труде и занятости инвалидов. Способы занятости и трудоустройства инвалидов.	45	45		7.12
6-я	Законодательные и нормативные акты о труде и занятости инвалидов. Способы занятости и трудоустройства инвалидов.	1,5	0,5	1	8.12
7-я	Законодательные и нормативные акты о труде и занятости инвалидов. Способы занятости и трудоустройства инвалидов.	45	45		8.12
8-я	Законодательные и нормативные акты о труде и занятости инвалидов. Способы занятости и трудоустройства инвалидов.	45		45	11.12
9-я	Законодательные и нормативные акты о труде и занятости инвалидов. Способы занятости и трудоустройства инвалидов.	1,5	45	1	11.12
10-я	Законодательные и нормативные акты о труде и занятости инвалидов. Способы занятости и трудоустройства инвалидов.	45		45	12.12

	предприятия инвалидов.				
4-я	Законодательные и нормативные акты о труде и занятости инвалидов. Способы занятости и предприятия инвалидов.	1,5	45	1	12.12
1-я	Способы поиска информации о вакансиях. Общие правила оформление резюме	1,5	0,5	1	15.12
2-я	Способы поиска информации о вакансиях. Общие правила оформление резюме	45	45		15.12
3-я	Способы поиска информации о вакансиях. Общие правила оформление резюме	1,5	0,5	1	16.12
4-я	Способы поиска информации о вакансиях. Общие правила оформление резюме	45	45		16.12
1-я	Способы поиска информации о вакансиях. Общие правила оформление резюме	45		45	19.12
2-я	Способы поиска информации о вакансиях. Общие правила оформление резюме	1,5	45	1	19.12
3-я	Способы поиска информации о вакансиях. Общие правила оформление резюме	45		45	20.12
4-я	Способы поиска информации о вакансиях. Общие правила оформление резюме	1,5	45	1	20.12
1-я	Телефонные переговоры Очная самопрезентация.	1,5	0,5	1	23.12
2-я	Телефонные переговоры Очная самопрезентация.	45	45		23.12
3-я	Телефонные переговоры Очная самопрезентация.	1,5	0,5	1	24.12
4-я	Телефонные переговоры Очная самопрезентация.	45	45		24.12
1-я	Телефонные переговоры Очная самопрезентация.	45		45	27.12
2-я	Телефонные переговоры Очная самопрезентация.	1,5	45	1	27.12
3-я	Телефонные переговоры	45		45	28.12

Очная самопрезентация.				
Телефонные переговоры	1,5	45	1	28.12
Очная самопрезентация.				
Заключительное занятие	2,25			31.12

Содержание обучения по программе «Азбука жизни»

Тема 1: Правила общения с собеседником.

Невербальные средства общения: жесты, позы, мимика. Правила личного общения: обращение по имени, улыбка, умение слушать и т.д.

Поведение в разных социумах. Поведение при покупке товара в магазине, в аптеке, на почте, в театре, кинотеатре, концерте, в общественном транспорте, в музее, на выставке, экскурсия. Культура поведения в общественных местах.

Бережное отношение к общественной собственности, недопустимость вандализма, порчи имущества.

Практическое занятие

Отработка алгоритма поведения в различных социумах в социально-ролевых играх и в реальной обстановке.

Развитие коммуникативных навыков.

Описание случаев вандализма по отношению к общественной собственности. Беседы друг с другом. Ролевая игра: Диалоги при покупке товара, в театре, кинотеатре, концерте, в общественном транспорте.

Тема 2: Основные понятия бюджета. Статьи дохода и расхода. Планирование расходов: коммунальные платежи; продуктовая корзина, цена, стоимость продуктов; приобретение одежды, обуви. Вещи долговременного пользования, их стоимость. Планирование денежных средств на отдых, непредвиденные расходы.

Выгодные покупки. Места покупки дешевых товаров: крупные гипермаркеты, рынок.

Сравнение стоимости товаров: определение цены товаров одного наименования; определение более дешевого и более дорогого товара; соотнесение цены и доступности товара.

Тема 3 Личные сбережения. Способы хранения сбережений.

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. Отработка алгоритма поведения при покупке товаров в ролевых играх.

Развитие коммуникативных навыков.

Ролевая игра: Беседа в магазинах с продавцами-консультантами. Диалог между воспитанниками при выборе товара.

Тема 4: Городское и сельское жилище: типы городских и сельских домов.

Размещение семьи в типовой городской квартире, в отдельном доме. Городское и сельское жилище. Планировка квартиры. Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома. Выбор стиля интерьера своего жилища. Подбор мебели по цветовой гамме.

Комнаты и их функциональные предназначения. План и зонирование гостиной. План обустройства прихожей. Спальное помещение. План обустройства спальни комнаты. Кухня и ее оборудование. План обустройства кухни. Правила безопасного поведения на кухне. Санузел и ванная комната. План обустройства ванной комнаты. Правила безопасного поведения в ванной комнате. Подсобные помещения в квартире, их оборудование.

Коммунальные удобства, их назначение: водоснабжение, электроснабжение, газоснабжение, канализация, мусоропровод, радиотрансляция, телефонизация, сигнализация, лифт, домофон. Коммунальные услуги и правила их оплаты. Правила пользования лифтом. Правила пользования почтовым ящиком, домофоном, кодовым замком. Правила пользования мусоропроводом. Тарифы и способы оплаты электроэнергии. Тарифы и способы оплаты водоснабжения, газа. Способы оплаты коммунальных услуг через интернет и через терминалы. Уборка квартиры: инвентарь, содержание, хранение. Моющие средства, их виды. Техника безопасного использования моющих и чистящих средств. Правила повседневной уборки. Уход за стенами, полом, потолком. Практические работы по уходу за жилищем. Помощники в доме: газовая (электрическая) плита, пылесос, холодильник, утюг, кондиционер, электрочайник и др., их назначение в хозяйстве.

Безопасность жилища. Правила пожарной безопасности. Просмотр видеоматериала по правилам пожарной безопасности. Обеспечение безопасности квартиры.

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ:

Закрепление навыков работы с электроприборами: плитой, пылесосом, утюгом, электрочайником и другими техническими предметами быта. Ковровые изделия. Практическая работа с использованием пылесоса, чистящих средств: чистка ковров, мягкой мебели. Посещение мебельного магазина. Виды мебели (кухонная, спальная, мебель для ванной комнаты, прихожая, гостиная). Правила расстановки мебели. Заполнение квитанций об оплате электроэнергии по показанию счетчика. Заполнение квитанций об оплате водоснабжения и газа.

Развитие коммуникативных навыков: Ролевая игра: Покупка в магазине. Общение с менеджером по продаже в магазине «Мебель». Бытовая техника на кухне. Устройство и правила пользования бытовой техникой для кухни: электрочайником, миксером, миксировкой, холодильником и морозильной камерой, плитой. Оборудование кухни, оформление кухни. Кухонный инвентарь – правила гигиены и хранение. Назначение и применение (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник – разливная ложка, вилка большая, вибрицы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки). Посуда на кухне). Правила ухода и хранения. Назначение и применение кухонной посуды.

Тема 5: Хранение продуктов питания и круп. Сроки хранения. Посуда для круп и сыпучих продуктов, уход за ними. Сроки хранения. Праздник в доме. Правила составления меню для праздничного стола. Сервировка праздничного стола. Праздничная сервировка стола.

Развитие коммуникативных навыков.

Ролевые игры: Встреча гостей. Поведение за столом. Диалог в мастерской по ремонту бытовой электротехники.

Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды. Пищевая ценность продуктов. Меню на неделю. Особенности составления меню с учетом сезонности и питательности продуктов. Полуфабрикаты, виды, способы приготовления.

Тема 6: Первичная обработка продуктов. Мытье, очистка, размораживание, просеивание, переработка, нарезка. Техника безопасности при работе с режущими инструментами.

Тепловая обработка продуктов. Варка, жарение, тушение, выпечка, запекание, приготовление на пару. Техника безопасности при работе с горячей посудой.

Посещение продуктового супермаркета. Посещение пищеблока интерната.

Составление меню на день, неделю.

Развитие коммуникативных навыков.

Ролевая игра в магазине. Беседа с шеф-поваром интерната.

Технология приготовления первых блюд. Основные виды супов, питательная ценность и особенность приготовления супов. Особенности нарезки и обработки овощей для супов.

Тема 7: Технология приготовления вторых блюд. Рыбные блюда. Основные виды блюд из рыбы, их питательная ценность и особенность приготовления. Особенности разделки и обработки рыбы.

Технология приготовления вторых блюд. Мясные блюда. Основные виды блюд из мяса, их питательная ценность и особенность приготовления. Особенности разделки и обработки мяса.

Тема 7: Технология приготовления гарниров для вторых блюд. Основные виды и особенности их приготовления.

Технология приготовления овощных салатов. Виды овощных салатов. Первичная обработка и особенность нарезки овощей. Технология приготовления десертов. Основные виды и особенности их приготовления. Сервировка стола для обеда. Основные правила и особенности сервировки стола для обеда. Составление меню на обед. Приготовление первого блюда. Приготовление вторых блюд и гарнира. Приготовление овощных салатов. Приготовление десерта. Сервировка стола для обеда.

Тема 8: Питательная ценность ужина. Правила составления меню на ужин. Стоимость и расчет основных продуктов для приготовления ужина. Технология приготовления блюд для ужина. Рыбные блюда. Основные виды блюд из рыбы, их питательная ценность и особенность приготовления. Особенности разделки и обработки рыбы. Технология приготовления блюд для ужина. Мясные блюда. Основные виды блюд из мяса, их питательная ценность и особенность приготовления. Особенности разделки и обработки мяса. Технология приготовления гарниров. Основные виды и особенности их приготовления. Технология приготовления овощных салатов. Виды овощных салатов. Первичная обработка и особенность нарезки овощей.

Тема 9: Праздник в доме. Гостеприимство, как форма нравственного поведения людей. Особенности подготовки квартиры к приему гостей.

Детали и оформление праздничного дома. Особенности оформления дома или квартиры к Новому Году и дню рождения. Праздничное меню и сервировка стола. Особенности составления праздничного меню. Особенности сервировки праздничного стола.

Тема 10: Особенности организации праздников. Правила этикета приема гостей. Приветствие, прием подарков, поздравлений, общение с гостями.

Технология приготовления и оформления салатов для праздничного стола. Особенности приготовления салатов.

Тема 11: Технология приготовления и оформления выпечки и торта для праздничного стола. Особенности оформления. Сервировка праздничного стола на 6 персон. Составление праздничного меню. Оформление и приготовление блюд для Новогоднего праздника. Оформление и приготовление блюд для дня рождения.

Тема 12: Законодательные и нормативные акты о труде и занятости инвалидов. Конституция РФ. Права инвалидов в вопросах трудоустройства. Особенности регулирования труда инвалидов. Способы занятости и трудоустройства инвалидов. Виды занятости. Особенности обращения в Центры занятости населения, постановка на учет. Архивы вакансий.

Тема 13: Способы поиска информации о вакансиях. Источники информации. Общие правила оформления резюме. Особенности резюме соискателя, и способы его распространения. Навыки делового общения.

Тема 14: Телефонные переговоры. Планирование. Этикет телефонных переговоров. Очная само презентация. Подготовка к собеседованию с работодателем. Особенности поведения, внешнего вида и манер при собеседовании с работодателем.

Составление резюме. Заполнение анкеты. Составление автобиографии. Написание заявления на работу. Отработка очной само презентации. Ролевая игра: Поиск работы по телефону. Проговаривание резюме. Телефонный разговор с работодателем.

Законодательные и нормативные акты о правах инвалида на образование. Получение среднего и профессионального образования; бесплатное и платное образование.

Тема 15: Законодательные и нормативные акты о правах инвалида на жилье. способы получения жилья; получение жилья инвалидами. Решение жилищных проблем;

коммунальных коммунальных услуг; отделение милиции; Управление социальной защиты населения.

Тема 14. Решение жилищных проблем. Обращение в Учреждение коммунальных услуг.

Тема 15. Получение льгот на оплату коммунальных услуг. Обращение в МФЦ.

Тема 16. Телефонные переговоры

Тема 17. Прессовые дела

Тема 18. Подписание актов

Визуальные и методические материалы.

Педагогические технологии, используемые при реализации программы

«Азбука жизни»:

- Технологии бережливые технологии;
- Технологии дифференцированного обучения;
- Технологии группового обучения;
- Технологии сотрудничества;

Формы и способы проверки результатов усвоения программы ДООР

«Азбука жизни».

Образовательная деятельность в системе дополнительного образования предполагает не только обучение определенным знаниям, умениям и навыкам, но и развитие индивидуальных личностных качеств обучающихся. Поэтому её результаты целесообразно оценивать по двум группам показателей:

- Личностные
- Учебные

Критерии оценки личностного развития обучающегося по программе «Азбука жизни».

Неопределенный интерес, неопределенный интерес или на уровне любознательности. Интерес случайный, кратковременный. Не добивается конечного результата.	Интерес на уровне увлечения. Устойчивая мотивация. Проявляет интерес к проектной деятельности	Четко выраженные потребности. Стремление глубоко изучить предмет «Технология» как будущую профессию. Увлечение проектной деятельностью.
Интеллектуальная активность		
Интересуется только технологическим процессом. Полностью отсутствует интерес к теории. Выполняет типовые задания.	Есть потребность в приобретении новых знаний. По настроению изучает дополнительную литературу. Есть потребность в выполнении сложных заданий.	Целенаправленная потребность в приобретении новых знаний. Регулярно изучает дополнительную специальную литературу. Занимается исследовательской деятельностью.
Творческая активность		
Интереса к творчеству, инициативу не проявляет. Не испытывает радости от открытий. Отказывается от поручений, заданий. Нет	Есть положительный эмоциональный отклик на успехи свои и коллектива. Проявляет инициативу, но не всегда. Может придумать	Вносит предложения по развитию деятельности объединения. Легко, быстро увлекается творческим делом. Обладает

навыки эмоционального различия друзей.	интересные идеи, но часто не может оценить их и выполнить.	оригинальностью мышления, богатым воображением, развитой интуицией, гибкостью мышления, способностью к рождению новых идей.
Коммуникативные умения.		
Не требователен к себе, привлекает себя в негативных поступках.	Умеет формулировать собственные мысли, но не поддерживает разговора, не прислушивается к другим.	Умеет формулировать собственные мысли, поддержать собеседника, убеждать оппонента.
Самостоятельность		
Не требователен к себе, привлекает себя в негативных поступках.	Соблюдает правила культуры поведения, старается улаживать конфликты.	Требователен к себе и товарищам, стремится проявить себя в хороших делах и поступках, умеет создать вокруг себя комфортную обстановку, обучающиеся тянутся к этому.

Карточка личностного развития обучающегося.

Фамилия, имя _____

Название программы _____

Педагог _____

Дата начала наблюдения _____

Личностные качества	сентябрь	декабрь
Мотивация к занятиям.		
Познавательная нацеленность		
Творческая активность		
Коммуникативные умения		
Коммуникабельность		

Карточка учебных достижений по дополнительной образовательной программе «Азбука жизни».

Ф.И.О. обучающегося _____
 Название программы _____
 Педагог _____

№	Знания , умения.	Сентябрь 2021	Декабрь 2021	Динамика
	<i>Теоретические знания</i>	Баллы		
1	Правила общения с собеседником			
2	Планирование расходов			
3	Назначение комнат в квартире			
4	Коммунальные удобства			
5	Хранение продуктов			
6	Поиск вакансий			
7	Решение жилищных проблем			
	<i>Практические умения</i>			
1	Составление меню			
2	Оплата счетов			
3	Сервировка стола			
4	Телефонные переговоры			
5	Самопрезентация			

Литература, рекомендованная для педагога.

Литература:

1. Абрамова Г.С. Возрастная психология /Г.С. Абрамова. - М.: Академия, 2001. - 624 с.
2. Василькова Ю.В. Социальная педагогика: курс лекций /Ю.В. Василькова, Т.А. Василькова. - М.: Академия, 2001. - 440 с.
3. Заседателева Э.Б. Основы коррекционной педагогики /Э.Б. Заседателева. - Омск: Образование, 1999. - 355 с.
4. Кащенко, В.П. Педагогическая коррекция /В.П. Кащенко. - М.: Академия, 2002. - 304 с.
5. Краткий психологический словарь /Под общ. ред. А. В Петровского, М.Г. Ярошевского. - М.: Политиздат, 1999. - 494 с.
6. Лобанова А.Н. Программа профилактики и коррекции девиантного поведения детей и подростков: [Электронный ресурс]. 2011-2013.
7. Межведомственная программа развития системы дополнительного образования детей до 2010г.
- 8.Золотарёва Л. В. Дополнительное образование детей: Теория и методика социально - педагогической деятельности. - Ярославль: Академия развития: 2004г.- 304с.
- 10.Научно-методический журнал «Дополнительное образование и воспитание» - М.; ООО Витязь №1 1 2006г, №6 2009, №2 2011г.
- 11.Максимова М.В. Девичьи хлопоты - М.: Изд - во Эксмо, 2004. -80с.
- 12.Т.А. Жукова «Рабочие программы. Начальная школа. УМК «Школа России». М.: Планета, 2013. -168с.