Бюджетное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа - Югры

«Сургутский районный центр социальной помощи семье и детям»

УТВЕРЖДЕНО

Решением методической комиссии

бюджетного учреждения

ХМАО – Югры «Сургутский районный центр социальной помощи семье и детям»

протокол №1

Председатель методической комиссии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.Ф. Иванова

« 23 » декабря 2020 г.



«Будущее в твоих руках»

технология социально-бытовой реабилитации

Авторы программы:

Фастова Татьяна Димитриевна,

заведующий стационарным отделением,

Киселева Анастасия Сергеевна,

специалист по работе с семьей стационарного отделения

г.п. Барсово, Сургутский район

2020 год

1. **Пояснительная записка**
2. **Актуальность**

Приобщение несовершеннолетних к миру взрослых, их деятельности, к чувствам и переживаниям существовало с древнейших времён. Во все времена матери и отцы учили, учат, и будут учить своих детей тому, что, на их взгляд, пригодится им в жизни, и что они знают и умеют сами. Участие несовершеннолетних в жизни взрослых дает им возможность приобщаться к миру людей в реальном мире. Социальный опыт обогащает освоение трудовой деятельности, он рано начинает обращать внимание на трудовые действия взрослого человека. Его привлекает то, как мама моет посуду, как папа ремонтирует стул, как бабушка печёт пирожки и т.д., он начинает подражать взрослым в этих действиях не только в игре, но и в реальной жизни, делая попытки мыть, подметать, стирать и т.п.

В современном обществе наблюдается процесс ослабления семьи как социального института, изменение выполнения ее социальных функций, прежде всего воспитательной. Снижение уровня ответственности родителей за воспитание детей, ослабление системы семейного и общественного воспитания существенно влияют на условия жизни детей, служат факторами попадания детей в зону неблагополучия.

Дети находящиеся в трудной жизненной ситуации и социально опасном положении имеют неблагополучный социальный опыт в виде отрицательного примера, несовершеннолетние зачастую лишены социального опыта. Перед педагогами встаёт задача прививать навыки самообслуживания, навыки приготовления простейших блюд, сервировки стола и другое.

По мере приобретения трудовых умений подросток эмансипируется от взрослого, приобретает чувство уверенности. Уменьшается опасность не выживания в отсутствии взрослых. Очень важно разработать комплекс мер, направленных на способность ребенка ориентироваться в социально-бытовых вопросах, формирование конкретных бытовых навыков, обеспечивающих его бытовую независимость от окружающих, а также овладение элементами бытового труда.

Вышеперечисленные обстоятельства и обозначенная проблема послужили факторами, определяющими создание в учреждении кухни-гостиной, в которой несовершеннолетние совместно с сотрудниками учреждения будут реализовывать технологию социально-бытовой реабилитации «Будущее в твоих руках».

Технология содержит 3 направления:

* *столовый этикет;*
* *кулинария;*
* *досуг.*

Для успешной реализации технологии используются следующие принципы: принцип гуманизма, индивидуальный подход к ребенку, комплексный подход к индивидуальной работе с несовершеннолетними, принцип социально-психологического сопровождения, принцип стимулирования самопомощи, системный подход.

1. **Целевая группа:** несовершеннолетние в возрасте 3-18 лет, находящиеся в трудной жизненной ситуации и социально опасном положении.
2. **Цель:** оказание помощи несовершеннолетним в максимальной реализации своих возможностей в освоении бытовых и трудовых навыков, навыков самообслуживания, в организации собственного досуга и общения.
3. **Задачи:**

* формировать умения ориентироваться в окружающем социуме на бытовом уровне;
* создать комфортные и безопасные бытовые условия, пригодные для независимого существования;
* формировать представления и знания о нормах культуры поведения;
* выработать безопасные и санитарно – гигиенические приемы труда;
* формировать навыки работы в коллективе, воспитывая чувство товарищества и взаимопомощи, ответственности за порученное дело.

1. **Формы работы:**

**5.1. Индивидуальные:**

- индивидуальная консультация

- беседа

-наблюдение

**5.2. Групповые:**

* игра
* беседа
* конкурсы
* дискуссия
* викторина
* презентация
* выставка
* просмотр и обсуждение, чтение и обсуждение.

1. **Содержание технологии**

**1. Этапы реализации**

**1.1. Организационный**  (01.12.2020 – 31.12.2020).

* изучение опыта по социально-бытовой реабилитации несовершеннолетних;
* составление плана и графика занятий;
* программно-методическое обеспечение технологии.

1.2. Практический (11.01.2021 – 10.01.2022).

Реализация основных мероприятий технологии.

1.3. Аналитический (10.01.2022-10.02.2022).

Подведение итогов работы реализации технологии, анализ результатов работы.

1. **Направления работы**

**Столовый этикет** (формирование у несовершеннолетних культуры поведения за столом, закрепление знаний о правилах столового этикета).

Задачи:

* познакомить детей со столовым этикетом;
* формировать навыки культурного, эстетически грамотного поведения за столом;
* закрепить умение правильно сервировать стол и пользоваться столовыми предметами;
* формировать художественный вкус;
* Развивать речь, внимание, память, логическое мышление.

**Кулинария (**формирование навыков и умений приготовления основных блюд).

Задачи:

* познакомить с бытовыми приборами и кухонной утварью;
* обучить навыкам безопасного использования бытовых приборов;
* ознакомить с разнообразными технологиями приготовления блюд кулинарных и кондитерских изделий, требующих простой кулинарной обработки;
* формировать представление о рациональном и здоровом натуральном питании;
* воспитать элементы трудовой культуры организации труда, экономное и бережное отношение к продуктам питания, оборудованию, строгое соблюдение техники безопасности.

**Досуг (организация досуга несовершеннолетних).**

Задачи:

* развить интерес у несовершеннолетних к самовыражению, познавательной, социальной, творческой активности;
* создать психологически-комфортную атмосферу для творчества и  самореализации ребенка;
* формировать коммуникативные умения, удовлетворить потребности детей в общении в группе.

1. **Ресурсы**
   1. **Кадровые ресурсы**

Общее руководство и контроль реализации технологии «Будущее в твоих руках» осуществляет заведующий стационарным отделением.

|  |  |
| --- | --- |
| **Должность** | **Функции** |
| Заведующий отделением | -участвует в разработке нормативно-правового сопровождения, информационно-методического обеспечения технологии;  -проводит организационную работу с сотрудниками отделения;  -взаимодействует со специалистами Учреждения в ходе реализации технологии;  -участвует в подготовке и проведении мероприятий технологии;  -проводит анализ результатов эффективности реализации технологии. |
| Воспитатель | - проводит социально-педагогическую диагностику;  - планирует и организует жизнедеятельность детей;  - обеспечивает выполнение несовершеннолетними правил внутреннего распорядка, режимных моментов, соблюдение санитарно-гигиенических и противопожарных норм;  - организует индивидуальную и групповую коррекционно-развивающую деятельность с несовершеннолетними |
| Специалист по работе с семьей (социальный педагог) | -проводит педагогическую диагностику несовершеннолетних на желание участвовать в технологии;  -способствует укреплению детского коллектива;  - проводит профориентационную работу |
| Психолог | - проводит диагностику психологического состояния несовершеннолетних, направленную на изучение индивидуальных особенностей ребенка и выявление его потребностей, интересов, трудностей, отклонений в поведении, определение их причин, определение степени социальной дезадаптации, определение «зон коррекции», а также выявление психологических ресурсов ребенка и семьи;  - проводит индивидуальную и групповую работу с несовершеннолетними, направленную на стабилизацию их психоэмоционального состояния, преодоление психологических барьеров, обучение навыкам эффективного поведения в различных ситуациях;  - проводит психолого-педагогические мероприятия: социально-психологические тренинги, занятия по арт-терапии, кино-терапии, с целью формирования детского коллектива, развития эмоционально-волевой сферы подростка, профилактики употребления ПАВ и организации досуга детей;  - проводит консультативную работу с детьми, педагогами, родителями |
| Специалист по работе с семьей (педагог дополнительного образования) | - развивает творческие способности детей;  -организует и руководит работой творческих мастерских;  - обеспечивает социализацию, формирование общей культуры личности |
| Специалист по работе с семьей (музыкальный руководитель) | -организует музыкальное сопровождение мероприятий технологии;  -участвует в мероприятиях в рамках технологии |
| Ассистент по оказанию технической помощи | - оказывает социально-бытовые услуги несовершеннолетним;  - содействует поддержанию личной гигиены детей;  - содержит в чистоте помещения после приготовления |

* 1. **Материально-технические ресурсы**

Для реализации мероприятий технологии в учреждении оборудована кухня-гостиная, приобретены бытовые приборы, кухонная утварь а также оборудовано место для проведения досуговых мероприятий. В наличии у сотрудников имеется автоматизированное рабочее место (принтер, компьютер, сканер, телефон, телевизор).

**4.3. Информационные ресурсы**

СМИ, интернет, сайт учреждения, E-mail.

Информационные материалы, информационные стенды.

**4.4. Методические ресурсы**

1. Наличие утвержденной технологии.

2. Наличие техник и технологий приготовления пищи (рецепты).

3. Инструкции по правилам противопожарной и комплексной безопасности.

4. План-график работы кухни-гостиной.

5. Анкета обратной связи.

5. **Контроль и управление технологией**

В целях организации работы контроля реализации технологии определен состав и функции управления технологией.

|  |  |
| --- | --- |
| Директор учреждения | Осуществляет общее руководство, координацию и контроль за реализацией мероприятий технологии, заключает соглашения о взаимодействии с социальными партнерами, ежегодно проводит итоговое совещание и заслушивает отчет ответственных лиц |
| Заместитель директора | Координирует и контролирует работу по реализации мероприятий технологии (согласование плана работы, отчетной документации) |
| Методическая комиссия | В целях информирования населения о ходе и результатах технологии, обеспечивает взаимодействие со средствами массовой информации, распространение положительного опыта реализации технологии с помощью проведения семинаров, печатных публикаций, размещения хода реализации технологии на сайте учреждения. Проводит экспертизу разработанных методических материалов |
| Заведующий отделением | Координирует все виды работ, выполняемых в рамках технологии, контролирует выполнение плана технологии в соответствии с рабочей документацией, осуществляет обратную связь с целевой группой после завершения реализации технологии с помощью опроса, анкетирования, приглашения участников на социально-значимые мероприятия, проводимые учреждением (фестиваль). |

**6. Ожидаемые результаты**

* Сформированы умения ориентироваться в окружающем социуме на бытовом уровне (умение пользоваться бытовыми приборами и кухонной утварью, приготовление блюд, кулинарных и кондитерских изделий, требующих простой кулинарной обработки) – 75%.
* Сформированы представления и знания о нормах культуры поведения (соблюдаются правила этикета) -100%.
* Выработаны безопасные приемы труда (соблюдается техника безопасности при трудовой деятельности)- 100%.
* Овладение коммуникативными навыками и навыками коллективного взаимодействия в условиях совместной деятельности – 70%.

**Список литературы**

1. Атаева П. А. Определение понятия социальной нормы в современном обществе [Электронный ресурс] / П. А. Атаева // Евразийский юридический журнал. – 2015. – №10 (89). – Режим доступа: <http://www.eurasiaallnews.ru/nauchnye-stati/item/574-opredelenie-ponyatiya-sotsialnoj-normy-vsovremennom-obshchestve.html>.
2. Барабохина В.А., Замалдинова Г.Р., Ивашкина Ю.Ю. Профилактика семейного неблагополучия и социального сиротства детей. Сборник методических материалов для специалиста по социальной работе. СПб, «АЙСИНГ», 2010, стр. 6 – 12.
3. Владимирова Н.В., Х. Спаниъярд. Шаг за шагом: индивидуальное консультирование выпускников детских домов и школинтернатов. – М.:Генезис, 2012.
4. Олиференко Л.Я., Чепурных Е.Е., Шульга Т.И., Быков А.В. Инновации в работе специалистов социально-педагогических учреждений.– М.: Полиграф сервис.,2011.
5. Черкасов Б. А. Социальные нормы и девиантное поведение [Электронный ресурс]/Б. А. Черкасов // Фундаментальные исследования. – 2017.–№9.– Режим доступа: [http://www.fundamentalresearch.ru/ article/view?id=3668](http://www.fundamentalresearch.ru/ru/article/view?id=3668).

Приложение 1

**План реализации технология социально-бытовой реабилитации**

**«Будущее в твоих руках» (КУХНЯ-ГОСТИНАЯ)**

**(Грант БФ «Абсолют-Помощь»)**

**Направление «СТОЛОВЫЙ ЭТИКЕТ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема занятий** | **Форма проведения** | **Ответственный** |
|  | Что такое этикет? Понятия столового этикета. Основные правила. Поведение за столом. Использование салфеток | Беседа-презентация, показ иллюстраций. | Воспитатель, ассистент |
|  | Столовая посуда, приборы. О[бращение со столовыми приборами](https://etiketclub.ru/zastolnyj-etiket#i-5) | Беседа, практическая работа, сюжетно – ролевая игра, показ иллюстраций.  **Цель:** Познакомить детей со столовыми принадлежностями. | Воспитатель, ассистент |
|  | Как вести себя за столом? | Беседа, практическая работа, сюжетно – ролевая игра.  **Цель:** Воспитывать у детей нравственные качества. Через игровые ситуации познакомить с правилами поведения за столом. | Воспитатель, ассистент |
|  | Кухонная посуда, приборы, назначение | Беседа, практическая работа, сюжетно – ролевая игра, показ иллюстраций.  **Цель:** Познакомить детей с кухонной утварью, электрическими приборами, их назначением и правилами эксплуатации. | Воспитатель, ассистент |
|  | Чайная посуда Знакомство с чайным сервизом. | Беседа, сюжетно-ролевая игра, моделирование жизненной ситуации.  Практическая деятельность - оформление стола к чаепитию.  **Цель:** Познакомить детей с набором чайного сервиза, что в него входит, как им пользоваться. Объяснить детям смысл выражения: «Красиво оформлено – приятно пить». | Воспитатель, ассистент |
|  | Сервировка стола к завтраку. Требования к сервировке стола | Беседа, практическая работа. Цель: Познакомить детей с требованиями к накрытию стола к завтраку. | Воспитатель, ассистент |

**Направление «КУЛИНАРИЯ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема занятий** | **Форма проведения** | **Ответственный** |
|  | Экскурсия на кухню-гостиную | **Цель:** Продолжить знакомство детей с профессией повара, как работает повар: труд повара очень тяжёлый, он старается приготовить для детей вкусную еду. Воспитывать в детях чувство уважения к труду повара, который заботится о детях. | Воспитатель, ассистент |
|  | Знакомство, правила пользования бытовыми приборами | Беседа, показ видеороликов | Воспитатель, ассистент |
|  | Санитарно – гигиенические требования и правила безопасной работы на кухне при приготовлении пищи | Беседа, практическая работа, упражнения, игровые задания. | Воспитатель, ассистент |
|  | Значение продуктов питания для здоровья человека | Беседа, чтение произведения, просмотр картинок, показ натуральных продуктов, просмотр видеофильма. | Воспитатель, ассистент |
|  | Правила подачи блюд | Беседа, практическая работа, упражнения | Воспитатель, ассистент |
| Практическая деятельность; кулинарные уроки/поединки | | | |
|  | Бутерброд с маслом и сыром | Практическая деятельность – Изготовление бутерброда для чая.  **Цель:** Познакомить детей с образованием слова «бутерброд», учить самостоятельно делать бутерброды; удовлетворять потребность детей в проявлении самостоятельности, фантазии; развивать мелкую моторику рук.  Придумывание своего названия бутерброда. | Воспитатель, ассистент |
|  | Салат из свежих огурцов | Практическая работа. | Воспитатель, ассистент |
|  | Приготовление чая | Практическая работа «Учимся заваривать чай».  **Цель:** Познакомить детей с процессом приготовления чая, дать представление об основных видах чая, рассказать о том, что человек в заваривание чая вкладывает душу и любовь. | Воспитатель, ассистент |
|  | Варка яиц | Практическая деятельность - изготовление корабликов, дать им название.  **Цель:** Закрепить умение детей варить яйца; использовать полученные ранее представления на практике; упражнять в работе с ножом; развивать фантазию и творчество. | Воспитатель, ассистент |
|  | Печенье «Валентинки» | Практическая деятельность - рисование «валентинок». Чаепитие.  **Цель:** Продолжать закреплять умение работать с миксером; упражнять в замешивании теста, умении раскатывать его; дать возможность ребёнку сделать приятное для любимых людей (подарок). | Воспитатель, ассистент |
|  | Завтрак Великана.  Изготовление гренок. | Практическая деятельность - Чаепитие с гренками.  **Цель:** Продолжать учить детей работать с технологической картой; учить взбивать яйца вилкой или веничком, учить украшать блюдо перед подачей на стол; развивать творчество, фантазию. | Воспитатель, ассистент |

**Направление «ДОСУГ»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема занятий** | **Форма проведения** | **Ответственный** |
|  | Музыкальные занятия | практическая работа, упражнения, игровые задания | Воспитатель, специалист по работе с семьей |
|  | Изотерапия | практическая работа, упражнения, игровые задания | Воспитатель, специалист по работе с семьей |
|  | Танцевальное занятие | упражнения, игровые задания | Воспитатель, специалист по работе с семьей |
|  | Литературная гостиная | дискуссия | Воспитатель, специалист по работе с семьей |
|  | Настольные игры | игровые задания | Воспитатель, специалист по работе с семьей |
|  | Просмотр фильмов | просмотр, обсуждение |  |

**Направление: «ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема занятий** | **Техника безопасности** |
|  | Производственный травматизм, причины его возникновения и меры предупреждения. | \*Надеть фартук и косынку.  • Убрать волосы под косынку.  • Ножи должны иметь тупые, округленные концы.  • Следить за тем, чтоб нож не падал на пол.  • Не подносить нож к лицу, не играть им.  • Использовать нож по назначению.  • Не отвлекаться во время работы с ножом.  • После окончания работы прибрать рабочее место, вымыть руки.  • Не включать электроприборы без взрослого.  • Не пробовать на вкус продукты без разрешения взрослого. |
|  | Оказание доврачебной помощи пострадавшим |
|  | Значение личной гигиены работников общественного питания. |
|  | Санитарные требования к телу, ротовой полости, санитарной, форменной и личной одежде. |
|  | Выполнение правил гигиены во время приготовления пищи. |