



Załącznik nr 1
do Uchwały Zarządu

Stowarzyszenia Pomocy Dzieciom Niepełnosprawnym LEPSZE JUTRO
nr 1/09/2022 z dnia 01-09-2022r.

PROGRAM EDUKACYJNY Z PRZYSPOSOBIENIA DO PRACY W KLUBIE INTEGRACJI EMOCJONALNEJ I SPOŁECZNEJ „LEPSZE JUTRO” (KIEiS) dla osób niepełnosprawnych w stopniu znacznym i umiarkowanym

Cele edukacyjne dla uczestników KIEiS

1. Cel ogólny:

- utrwalanie i poszerzanie zakresu posiadanej wiedzy, kształcenie kompetencji społecznych, zdolności adaptacyjnych i nabywanie nowych umiejętności, umożliwiających samodzielne, niezależne funkcjonowanie osób z upośledzeniem umysłowym w stopniu umiarkowanym i znacznym.

2. Cele szczegółowe:

- Kształtowanie umiejętności posługiwania się narzędziami, urządzeniami.
- Nabywanie umiejętności przestrzegania zasad bezpieczeństwa na stanowisku pracy.
- Opanowanie podstawowych umiejętności i czynności pracy z różnych dziedzin.
- Wykonywanie indywidualnie i zespołowo różnych prac z zakresu: gospodarstwa domowego, przygotowywania i podawania podstawowych potraw oraz prac dekoratorskich, mających na celu zaspokajanie potrzeb własnych i otoczenia.
- Przygotowanie wykorzystania zdobytych wiadomości i umiejętności w życiu codziennym, oraz do pełnienia różnych ról społecznych.
- Kształtowanie umiejętności korzystania z instytucji i placówek publicznych.
- Wdrażanie do korzystania we właściwy sposób z różnorodnych form kulturalnego spędzania wolnego czasu oraz na miarę własnych możliwości programowania właściwego spędzania wolnego czasu.
- Rozwijanie i doskonalenie sprawności fizycznej i ruchowej.
- Wdrożenie do współdziałania w zespole, respektowania przepisów i zasad oraz norm społecznych.
- Zdobywanie określonego zasobu wiedzy z zakresu bezpieczeństwa zajęć ruchowych oraz ochrony zdrowia.
- Zdobywanie zasobu wiedzy potrzebnej do organizowania prostych form wypoczynku czynnego i wdrażanie do zdrowego, higienicznego i bezpiecznego życia
- Rozwijanie zainteresowań i talentów.

TREŚCI DYDAKTYCZNE GOSPODARSTWO DOMOWE – pracownia kulinarna

1. Przestrzeganie regulaminu pracowni i przepisów BHP
 - a. Poznawanie i przestrzeganie regulaminów pracowni i przepisów BHP
 - b. Znajomość praw i obowiązków ucznia.
 - c. Znajomość praw i obowiązków pracownika.
 - d. Podstawowe pojęcia związane z bezpieczeństwem i higieną pracy w kuchni
 - e. Wypadki przy pracy i zagrożenia wypadkowe w kuchni.
 - f. Ochrona przeciwpożarowa.
 - g. Droga ewakuacyjna w placówce.



-
- h. Postępowanie w razie zagrożenia bezpieczeństwa lub wypadku.
 - i. Procedury udzielania pierwszej pomocy.
 - j. Postępowanie w razie skaleczenia.
 - k. Dbanie o bezpieczeństwo swoje i kolegów
2. Organizowanie stanowiska pracy
 - a. Znajomość wyposażenia kuchni
 - b. Sprzęt, maszyny i urządzenia do wykonania czynności pomocniczych w kuchni
 - c. Prawidłowe przygotowanie stanowiska pracy, rozpoznanie i dobranie odpowiednich narzędzi
 - d. Czyszczenie i konserwowanie narzędzi
 - e. Dokonywanie higieny osobistej przed pracą
 - f. Porządkowanie swojego stanowiska pracy, odłożenie przedmiotów na właściwe miejsce
 - g. Dbanie o estetykę i dokładność powierzonych zadań
 - h. Współpraca w zespole
 - i. Wspólne i pod kontrolą instruktora/wychowawcy/terapeuty dokonywanie zakupów w sklepie
3. Posługiwanie się naczyniami i sprzętem AGD w pracowni gospodarstwa domowego
 - a. Nazywanie rodzaju naczyń i sprzętu kuchennego
 - b. Poznanie przeznaczenia naczyń i sprzętu AGD
 - c. Obsługiwanie piekarnika i kuchenki elektrycznej, miksera, robota kuchennego, suszarki spożywczej
 - d. Posługiwanie się naczyniami i sprzętem AGD w pracowni gospodarstwa domowego
4. Przyrządzanie potraw
 - a. Gospodarka żywnością- podstawowe pojęcia
 - b. Etapy procesu przygotowywania wyrobów kulinarnych
 - c. Podstawowe techniki przygotowania potraw
 - d. Zasady racjonalnego wykorzystania surowców w kuchni
 - e. Sposoby zabezpieczenia i przechowywania żywności przed zepsuciem- przechowywanie żywności
 - f. Zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania
 - g. Ocena surowców i półproduktów
 - h. Gospodarka odpadami w gospodarstwie domowym
 - i. Opisywanie posiłków typowych dla śniadania
 - j. Nazywanie surowców półproduktów, znajomość ich przeznaczenia i wykorzystania
 - k. Odmierzanie lub ważenie składników do wykonania danej potrawy
 - l. Zasady organizacji stanowisk pracy do obróbki wstępnej
 - m. Metody i techniki obróbki wstępnej – mycie, obieranie nożem lub obieraczką, rozdrabianie (krojenie, siekanie), ścieranie na tarce, ucieranie, miksowanie, mieszanie
 - n. Dokonywanie obróbki termicznej produktów
 - o. Ocena organoleptyczna przygotowywanych potraw
 - p. Przyrządzanie potraw
 - opisywanie posiłków typowych dla śniadania, obiadu i kolacji
 - prawidłowe odmierzanie lub ważenie składników do wykonania danej potrawy
 - doskonalenie obróbki termicznej potraw – gotowanie
 - doskonalenie kontrolowania czasu i temperatury piekarnika
 - prawidłowe korzystanie z książki kucharskiej
 - wykonywanie potrawy według podanego przepisu, wdrażanie do wykonywania potrawy według własnego pomysłu
 - znajomość zasad racjonalnego odżywiania się
 - q. Obliczanie kosztów posiłków
-



-
- znajomość przybliżona cen artykułów spożywczych
 - przygotowanie listy zakupów potrzebnych do wykonania jednego posiłku
 - dokonywanie zakupów w sklepie
 - obliczanie kosztów posiłków
 - prawidłowe posługiwanie się pieniędzmi
5. Podawanie i spożywanie posiłków
- a. Rozpoznawanie i nazywanie zastawy stołowej i sztućców
 - b. Podawanie do stołu wykonaną przez siebie potrawę
 - c. W sposób kulturalny spożywanie posiłku
 - d. Doskonalenie rozróżniania i dobierania sztućców, zastawy stołowej do poszczególnych potraw,
 - e. Dobieranie obrusów stosownie do okoliczności
6. Utrzymywanie porządku i czystości.
- a. Nazywanie narzędzi i przyborów niezbędnych w utrzymaniu porządku pomieszczeń
 - b. Wykonywanie czynności porządkowych – zmiatanie, mycie podłogi, naczyń, blatów szafek itp.
 - c. Rozpoznawanie środków myjących, czyszczących, dezynfekujących i prawidłowe je stosowanie
 - d. Zasady zmywania naczyń stołowych i kuchennych
 - e. Wykonywanie czynności prania ręcznego
 - f. Obsługa żelazka - wykonywanie czynności prasowania
 - g. obsługa odkurzacza – samodzielne odkurzanie.

TREŚCI DYDAKTYCZNE

WYTWARZANIE PRZEDMIOTÓW DEKORACYJNYCH I PAMIĄTKARSKICH, ELEMENTY BUKIECIARSTWA – pracownia rękodzieła

1. Kolorystyka użytkowa
- a. Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań
 - b. Dbanie o estetykę prac
 - c. Rozróżnianie barw podstawowych i pochodne
 - d. Mieszanie barw podstawowych
 - e. Zasady doboru barw
 - f. Zasady kolorystycznego podziału powierzchni.
 - g. Wykonywanie liter wg różnych projektów
 - h. Komponowanie napisów wg wzoru
 - i. Wykonywanie szablonów
 - j. Malowanie szablonami
 - k. Rysowanie odręcznie na różnych powierzchniach
 - l. Rysowanie z wykorzystaniem programów komputerowych
 - m. Realizowanie działań zgodnie z własnymi pomysłami.
2. Prace z papieru
- a. Organizowanie stanowiska pracy, dobieranie narzędzi i materiałów
 - b. Porządkowanie stanowiska pracy
 - c. Rozpoznawanie różnych rodzajów papieru
 - d. Korzystanie z właściwych narzędzi i przyborów do obróbki materiałów papierniczych
 - e. Przestrzeganie zasad bezpieczeństwa i higieny pracy oraz przepisów ochrony przeciwpożarowej i ochrony środowiska podczas wykonywania zadań
 - f. Wykonywanie różnych rodzajów prac z papieru m.in. ozdoby choinkowe, kwiatki z papieru i dekoracje okolicznościowe



-
- g. Kopiowanie wzorów, wycinanie, przecinanie, nacinanie
 - h. Różne sposoby łączenia elementów z papieru, np. sklejanie
 - i. Tworzenie prostych wycinanek
 - j. Origami płaskie z kwadratu lub koła czyli składanie i komponowanie wieloelementowych modeli papierowych
 - k. Origami przestrzenne, czyli składanie papieru,
3. Wykorzystywanie techniki quillingu do dekoracji
 4. Papierowe ozdoby i dekoracje świąteczne i okolicznościowe z wykorzystaniem różnych technik z wykorzystaniem różnych materiałów np. makaronu, orzechów, kasztanów, gałęzi, materiału, sznurka
 5. Wykorzystywanie techniki decupage do ozdabiania naczyń
 6. Wyklejanie obrazków np. wydzieranką, mozaiką, kuleczkami z bibuły itp.
 7. Wykonywanie prac dekoratorskich z wykorzystaniem różnych technik i materiałów
 8. Bukieciarstwo
 - a. Podstawowe materiały florystyczne
 - b. Kompozycje kwiatowe z kwiatów sztucznych, żywych i suszonych
 - c. Wiązanie kokard
 - d. Przechowywanie i pielęgnacja roślin ciętych
 - e. Techniki suszenia i utrwalania materiału roślinnego
 9. Wytwarzanie biżuterii
 - a. Zasady wyrobu biżuterii
 - b. Materiały i narzędzia potrzebne do wyrobu biżuterii
 - c. Biżuteria z filcu- naszyjnik, kolczyki, broszka
 - d. Biżuteria z modeliny- korale, broszka
 - e. Biżuteria wykonywana metodą Quisling
 - f. Bransoletki i naszyjniki, kolczyki z kordonka, muliny lub żyłek

TREŚCI DYDAKTYCZNE FUNKCJONOWANIE OSOBISTE I SPOŁECZNE

Obejmuje on takie działy jak

1. komunikowanie się
2. samoobsługa
3. edukacja społeczna i osobista
4. edukacja prozdrowotna

KOMUNIKOWANIE SIĘ

1. doskonalenie mowy oraz alternatywnych sposobów porozumiewania
2. nauka korzystania z telefonu i Internetu
3. nauka zachowania w miejscach publicznych; restauracja, kawiarnia, sklep urząd
4. nauka przygotowania, wysyłania i odbierania korespondencji pocztowej
5. nazywanie części ciała w naturalnych sytuacjach
6. identyfikacja z własną płcią

SAMOOBSŁUGA

1. kształtowanie umiejętności samoobsługi
2. zdobywanie umiejętności i nawyków związanych z higieną i kulturą osobistą i estetyką otoczenia,
3. wyrabianie umiejętności radzenia sobie w różnych sytuacjach z zachowaniem i przestrzeganiem zasad bezpieczeństwa,
4. prawidłowe dobierania stroju do warunków pogodowych i okoliczności

EDUKACJA SPOŁECZNA I OSOBISTA

1. kształtowanie umiejętności współzycia w grupie i nawiązywania innych kontaktów społecznych,



2. kształtowanie umiejętności i nawyków poprawnego zachowania się w miejscach publicznych
3. nauka korzystania z instytucji kultury (kino, biblioteka)
4. nauka załatwiania spraw w urzędach (urząd pocztowy, urząd stanu cywilnego mops/gops)
5. zajęcia i obowiązki domowe, wykonywane zawody, obchody świąt rodzinnych
6. normy współżycia w grupie
7. poznawanie zawodów, warunki pracy i wynagradzania
8. treningi ekonomiczne i społeczne

EDUKACJA PROZDROWOTNA

1. poznanie środowiska społecznego i przyrodniczego,
2. nauka korzystania z publicznej służby zdrowia
3. przyswajanie przez uczestnika wiedzy o tym, co sprzyja, a co zagraża zdrowiu,
4. nauka zachowania w stanie zagrożenia (wypadek komunikacyjny, pożar, poparzenie ukąszenie przez owady)

METODY PRACY

- nauka przez zabawę
- obserwacja
- naśladownictwo
- praktycznego działania
- swobodna ekspresja uczuć i gestów, plastyczna, techniczna, muzyczna i ruchowa
- gry, zabawy
- poglądowe, pokaz przedmiotów i ćwiczeń na obrazkach
- słowne, rozmowa i formułowanie odpowiedzi na pytania

FORMY PRACY

- grupowa,
- indywidualna

PRZEWIDYWANE OSIĄGNIĘCIA UCZESTNIKÓW KLUBU PO 3 LATACH UDZIAŁU W PROGRAMIE

Uczestnik potrafi:

1. Stosuje w praktyce zasady BHP i przestrzega regulaminów obowiązujących w pracowniach
2. Zna wyposażenie kuchni oraz potrafi korzystać ze wszystkich urządzeń AGD
3. Przygotowuje i porządkuje stanowisko pracy, rozpoznaje, nazywa i dobiera odpowiednie narzędzia
4. Dokonuje higieny osobistej przed pracą
5. Współpracuje w zespole
6. Zna zmiany zachodzące w żywności podczas jej przechowywania oraz sposoby zabezpieczenia żywności przed zepsuciem. Ocenia surowce i półprodukty oraz prawidłowo je zabezpiecza
7. Racjonalnie gospodaruje odpadami w gospodarstwie domowym
8. Opisuje posiłki typowe dla śniadania, obiadu i kolacji, prawidłowo odmierza lub waży składniki do wykonania danej potrawy. Przygotowuje potrzebne produkty, naczynia i urządzenia do wykonania określonych potraw. Korzysta z książki kucharskiej, wykonuje potrawę według podanego przepisu lub według własnego pomysłu. Ocenia organoleptycznie przygotowywaną potrawę
9. Rozpoznaje i nazwa zastawę stołową i sztucce. Podaje do stołu wykonaną przez siebie potrawę. Dekoruje stół w zależności od okoliczności.
10. Nazywa narzędzia i przybory niezbędne w utrzymaniu porządku pomieszczeń. W prawidłowy sposób wykonuje dowolne czynności porządkowe
11. Zna przybliżone ceny artykułów spożywczych oraz przygotowuje listę zakupów potrzebnych do wykonania jednego posiłku. Dokonuje zakupów w sklepie.



-
12. Wykonuje szablony, maluje szablonami, rysuje odręcznie na różnych powierzchniach. Wykonuje różne rodzaje prac z papieru m.in. ozdoby choinkowe, kwiatki z papieru i dekoracje okolicznościowe, kopiuje wzory, wycinana, przecina, nacina, skleja, tworzy proste wycinanki
 13. Wykonuje dekoracje i ozdoby świąteczne i okolicznościowe techniką orgiami, quillingu, decupage i in.z wykorzystaniem różnych materiałów np. makaronu, orzechów, kasztanów, gałęzi, materiału, sznurka. Układa kompozycje kwiatowe z kwiatów sztucznych, żywych i suszonych. Wykonuje stroiki świąteczne i okolicznościowe, biżuterię z różnych materiałów.
 14. Potrafi korzystać z instytucji kultury oraz zachować się w urzędach różnego typu. Potrafi odbierać i nadawać korespondencję.

Włodawa, 01-09-2022

.....
sporządził

.....
zatwierdził