

Государственное казённое учреждение для детей - сирот и детей,
оставшихся без попечения родителей, «Детский дом №6»

УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГКУ «Детский дом №6»

С.Н. Терешко

« 11 »  20 15 г.

Социально-педагогическая направленность

**Дополнительная программа по
подготовке к самостоятельной жизни
воспитанников детского дома
«ДОМОВОДСТВО»**

возраст воспитанников: 7-18 лет
срок реализации программы: 1 год

Составил: воспитатель
Трофименко Наталья Сергеевна

с. Дивное

Пояснительная записка

Занятия программы «Домоводство» направлены на практическую подготовку воспитанников к самостоятельной жизни и труду, на формирование у них знаний и умений, способствующих социальной адаптации, на повышение уровня развития воспитанников, оставшихся без попечения родителей.

Во время подготовки и проведении занятий воспитатель обязательно должен учитывать индивидуальные особенности и возможности каждого воспитанника в установлении объема требований к усвоению материала, определять вариативность практического задания, время его выполнения, правильно выбирать форму общения с ребенком, а также использовать запас знаний ранее приобретенных.

Настоящая программа составлена с учетом возрастных особенностей воспитанников, уровня их знаний и умений, и может применяться у детей с ОВЗ. Материал программы расположен по принципу усложнения и увеличения объема сведений. Последовательное изучение тем обеспечивает возможность систематизировано формировать и совершенствовать у детей необходимые им навыки самообслуживания, ведения домашнего хозяйства, ориентировки в окружающем, а также практически знакомиться с учреждениями, в которые им придется обращаться по различным вопросам, начав самостоятельную жизнь. Кроме того, данные занятия должны способствовать усвоению морально-этических норм поведения, выработке навыков общения с людьми, развитию художественного вкуса детей.

Основными формами и методами обучения являются практические работы, экскурсии, сюжетно-ролевые игры, беседы; широко используются наглядные средства обучения, демонстрация учебных кинофильмов, диафильмов и др.

Занятия по домоводству целесообразно проводить группами из 4—5 человек. Это позволит каждому воспитаннику, независимо от его интеллектуальных и физических возможностей, овладеть основными способами ухода за одеждой, обувью, приготовления пищи, научиться составлять деловые бумаги, заполнять разного рода бланки и документы. На занятиях отводится время для изучения правил техники безопасности, формирования умений пользоваться нагревательными электрическими и механическими бытовыми приборами, и приспособлениями, колющими и режущими инструментами, а также навыков обращения со стеклянной посудой, кипятком. Так же необходимо постоянно приучать детей к соблюдению санитарно-гигиенических требований во время выполнения различных практических работ, доводя их до навыка.

В ряде разделов предусмотрена система упражнений, которые каждый воспитанник выполняет индивидуально. Эта работа осуществляется с целью выработки у воспитанников определенных умений и навыков на основе знаний, полученных как на занятиях по домоводству, так и на других занятиях.

Программа предназначена для работы с воспитанниками в возрасте от 7 до 18 лет и рассчитана на 1 учебный год.

Принципами построения программы являются:

- непрерывность;
- целенаправленность;
- научность;
- систематичность и последовательность;
- доступность.

Цель: формирование у воспитанников знаний о самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам.

Задачи:

- расширять знания нравственного поведения, норм этики в ближайшем семейном окружении в обществе.

- формировать у каждого воспитанника правила ведения семейного хозяйства, практические умения, связанные с самообслуживанием и с обслуживанием членов семьи.

- воспитывать личностные качества: трудолюбие, аккуратность, терпение, усидчивость;

- прививать навыки трудовой культуры: организация труда, экономное и бережное отношение к продуктам, оборудованию, использованию электроэнергии, строгое соблюдение правил безопасной работы и гигиены труда; воспитывать желание и стремление к приготовлению доброкачественной пищи; творческого отношение к домашнему труду;

- углублять знания о ведении и распределении семейного бюджета, его составляющих;

- формировать у воспитанников знаний, которые помогут им в самостоятельной жизни, их практическое обучение жизненно необходимым бытовым умениям и навыкам

- развивать индивидуальные качества: ловкость, внимание, наблюдательность, память, находчивость, смекалку, воображение, фантазию;

- воспитывать интерес к национальным традициям.

Целевая группа: дети-сироты, дети, оставшиеся без попечения родителей, дети с ОВЗ.

Учебно-тематический план **(7 – 18 лет)**

№	Блоки и темы	Всего часов	Из них	
			теоретич.	практич.
7- 8 лет				
1.	Правильное питание	4	4	-
1.1	Если хочешь быть здоров.	-	1	-
1.2	Самые полезные продукты.	-	1	-
1.3	Удивительные превращения пирожка.	-	1	-
1.4	Кто жить умеет по часам.	-	1	-
2.	Кулинария	3	3	-
2.1	Техника безопасности на кухне.	-	1	-
2.2	Что такое кулинария.	-	1	-
2.3	Правила поведения за столом.	-	1	-
3.	Уход за одеждой и обувью	3	1	2
3.1	Как правильно мыть обувь.	-	-	1
3.2	Уход за зимней обувью.	-	1	-
3.3	Одежда и обувь по сезону.	-	-	1
4.	Семейный бюджет	1	1	-
4.1	Что такое семейный бюджет. Его составляющие.	-	1	
Всего:		11	9	2
9-10				
1.	Правильное питание	4	4	-
1.1	Давайте познакомимся.	-	1	-
1.2	Из чего состоит наша пища.	-	1	-
1.3	Здоровье в порядке – спасибо зарядке.	-	1	-
1.4	Если хочешь быть здоров закаляйся.	-	1	-
2.	Кулинария	3	3	-
2.1	История возникновения кулинарии.	-	1	-

2.2	Техника безопасности на кухне.	-	1	-
2.3	Блюда народов мира.	-	1	-
3.	Уход за одеждой и обувью	4	2	2
3.1	Гладим рубашки, блузки, брюки.	-	-	1
3.2	«Внешний вид – залог успеха!»	-	1	-
3.3	Как правильно ухаживать за различными видами обуви.	-	-	1
3.4	Мелкий ремонт одежды.	-	1	-
4.	Семейный бюджет	1	1	-
4.1	Понятие бюджета. Мои карманные расходы.		1	-
5	Домашние заготовки на зиму, консервирование	1	1	-
5.1	Заготовка продуктов впрок.	-	1	-
Всего:		13	11	2
11-12				
1.	Правильное питание	2	2	-
5.1	Питание и здоровье.	-	1	-
5.2	Разговор о правильном питании.	-	1	-
2.	Кулинария	5	2	3
2.1	Техника безопасности на кухне.	-	1	-
2.2	Правила сервировки стола.	-	1	-
2.3	Этикет.	-	-	1
2.4	Горячие бутерброды с помидором и сыром.	-	-	1
2.5	Приготовление салата из свежих овощей.	-	-	1
3.	Уход за одеждой	1	1	-
3.1	Виды тканей, уход за ними.	-	1	-
4.	Семейный бюджет	2	1	1
4.1	Поход в магазин.	-	-	1
4.2	Как правильно распределить свои расходы.	-	1	-
5.	Домашние заготовки на зиму, консервирование	1	1	-
5.1	Заготовить овощи и фрукты на зиму	-	1	-
Всего:		11	7	4
13-14 лет				
1.	Правильное питание	3	3	-
1.1	Здоровье – это здорово.	-	1	-
1.2	Продукты разные нужны, блюда разные важны.	-	1	-
1.3	Режим питания.	-	1	-
2.	Кулинария	5	2	3
2.1	Техника безопасности на кухне	-	1	
2.2	Современная бытовая техника на кухне. Правила безопасного пользования ей.	-	-	1
2.3	Приготовление блюда из круп.	-	-	1
2.4	Пирожное «Картошка»	-	-	1
2.5	Правила приготовления горячих напитков.	-	1	-
3.	Уход за одеждой	2	1	1
3.1	Правила безопасности при работе с утюгом.	-	1	-
3.2	Как правильно выгладить классические брюки.	-	-	1
4.	Семейный бюджет	2	1	1
4.1	Бюджет.	-	1	-
4.2	Способы пополнения семейного бюджета.	-	-	1
5.	Домашние заготовки на зиму, консервирование	1	1	-
5.1	Технологии хранения продуктов.	-	1	-

Всего:		13	8	5
15-16 лет				
1.	Правильное питание	1	1	-
1.1	Роль питания в режиме дня подростка.	-	1	-
2.	Кулинария	6	3	3
2.1	Техника безопасности на кухне.	-	1	-
2.2	Кухни народов мира.	-	1	-
2.3	Первичная и тепловая обработка овощей.	-	1	-
2.4	Салат «Винегрет»	-	-	1
2.5	Пицца из бездрожжевого теста	-	-	1
2.6	Выпечка из дрожжевого теста.	-	-	1
3.	Уход за одеждой	1	1	-
3.1	Одежда и обувь, уход за ними.	-	1	-
4.	Семейный бюджет	3	1	2
4.1	Денежные выплаты студентам.	-	1	
4.2	Основа семейного бюджета.	-	-	1
4.3	Непредвидимые расходы.			1
5.	Домашние заготовки на зиму, консервирование	1	1	-
5.1	Подготовка к зиме. Приготовление здоровой пищи из сушеных и замороженных продуктов.	-	1	-
Всего:		12	7	5
17-18 лет				
1.	Правильное питание	1	1	-
1.1	Правильно ли вы питаетесь.	-	1	-
2.	Кулинария	6	3	3
2.1	Техника безопасности на кухне.	-	1	
2.2	Общие сведения о гигиене, санитарно-гигиенических требованиях к рабочему месту, помещению, личной гигиене.	-	1	-
2.3	Традиции в сервировке.	-	1	-
2.4	Торт «Шарлотка»	-	-	1
2.5	Плов.	-	-	1
2.6	Оливье с домашним майонезом.	-	-	1
3.	Уход за одеждой	1	1	-
3.1	Чистка глажка различных видов тканей.	-	1	-
4.	Семейный бюджет	3	1	2
4.1	Бюджет молодой семьи.	-	-	1
4.2	Брать или не брать кредит.	-	-	1
4.3	Заработная плата.	-	1	1
5.	Домашние заготовки на зиму, консервирование	1	1	-
5.1	Способы консервирования. Способы обработки продуктов с целью сохранения витаминов.	-	1	-
Всего:		12	7	5

Содержание программы

7-8 лет

Правильное питание

1. *«Если хочешь быть здоров».* Значимость правильного питания, соблюдения режима дня, двигательной активности, прогулок на свежем воздухе. Толкование поговорок о здоровье. Любимые продукты, блюда.
2. *«Самые полезные продукты»* Разговор о пользе круп, овощей, фруктов, молочных продуктов, мяса и рыбы, какие продукты считаются вредными. Рассмотрение и обсуждение иллюстраций с изображением различных видов продуктов.
3. *«Удивительные превращения пирожка»* Режим питания человека, правилах питания и поведения за столом. Практическое задание: Заполнение таблицы, по соблюдению изученных правил, в течение недели.
4. *«Кто жить умеет по часам».* Теоретическое занятие о соблюдении режима дня и его взаимосвязи с хорошим самочувствием. Обсуждение новых понятий спокойный сон, рациональный режим дня. Записать свой распорядок дня.

Кулинария

1. *«Техника безопасности на кухне».* Инструктаж по правилам поведения на кухне. Знакомство с кухонной утварью, правилами безопасного пользования электробытовыми приборами. Презентация: «Бытовая техника кухни»
2. *«Что такое кулинария».* Толкование новых понятий и определений, таких как технология кулинарии, рецептура, способы и методы кулинарии. Знакомство воспитанников с современной кухонной техникой.
3. *«Правила поведения за столом»* Теоретическое занятие по правилам поведения за столом. Знакомство с понятием «этикет». 10 правил, которые не должен забывать ребёнок. Ролевая игра: «В гостях».

Уход за одеждой и обувью

1. *«Как правильно мыть обувь».* Практическое занятие по основным правилам, которых необходимо придерживаться при мытье, сушке и хранении обуви. Подбор индивидуальных защитных средств, в зависимости от материала.
2. *«Уход за зимней обувью».* Теоретическое занятие об особенностях ухода за зимней обувью. Рассмотрение на наглядном примере виды зимней обуви. Материалы, используемые в производстве. Средства защиты.
3. *«Одежда и обувь по сезону»* Практическое занятие по подбору обуви и одежды. Одежда на все случаи жизни. Одеть четыре модели в соответствии с временами года.

Семейный бюджет

«Что такое семейный бюджет. Его составляющие» Знакомство с понятиями «семейный бюджет», «доходы», «расходы», «дефицит». Практическое занятие: Рассчитать бюджет семьи из четырёх человек.

9-10 лет

Правильное питание

1. *«Давайте познакомимся»* Обсуждение режима дня. Взаимосвязь режима питания и режима дня. Особенности организма детей разновозрастных групп. Разгадывание ребуса.

2. *«Из чего состоит наша пища»* Подробное рассмотрение состава пищи, содержание в ней полезных веществ. Соотношение белков жиров и углеводов в продуктах питания и готовых блюдах. Питание современного человека.
3. *«Здоровье в порядке – спасибо зарядке»* Теоретическое занятие по здоровому образу жизни. Рассмотрение активного и пассивного образа жизни. Двигательная активность в младшем школьном возрасте. «Весёлая зарядка».
4. *«Если хочешь быть здоров, закаляйся»* Разговор о закаливании. Обсуждение с чего стоит начинать закаляться. Основные правила, при проведении закаливающих процедур. Рисунок на тему закаливание.

Кулинария

1. *«История возникновения кулинарии»* Этапы развития кулинарии в России. Традиционные кухни народов России. Этикет и сервировка (историческая справка).
2. *«Техника безопасности на кухне»* Инструктаж по правилам поведения на кухне. Знакомство с кухонной утварью. Правила пользования электробытовыми приборами.
3. *«Блюда народов мира»* Знакомство с традициями, особенностями, обычаями приема пищи в разных странах. Связь национальных кулинарных традиций и культуры народа.

Уход за одеждой и обувью

1. *«Гладим рубашки, блузки, брюки»* Практическое занятие. Детальная раскладка каждого изделия. Изучение ярлыков изделия. Правила безопасности при работе с утюгом. Допустимые температурные режимы глажки.
2. *«Внешний вид – залог успеха»* Обсуждение как должен выглядеть человек. Как ваш внешний вид влияет на отношение к вам окружающих. Специализация одежды. Как выглядели ученики прошлого столетия, а как современные ученики. В чем отличие? Просмотр презентации по теме.
3. *«Как правильно ухаживать за различными видами обуви»* Практическое занятие. Обсуждение видов обуви, её предназначения. Специализированная обувь. Женская и мужская обувь.
4. *«Мелкий ремонт одежды»* Знакомство с видами мелкого ремонта. Разъяснение новых терминов и понятий. Техника безопасности при работе с ножницами, ручной иглой и булавками.

Семейный бюджет

«Понятие бюджета. Мои карманные расходы» Круглый стол на тему бюджет. Знакомство с понятием бюджет, доходы, расходы. Рассмотрение видов доходов. Составление примерного бюджета среднестатистической семьи. Как распределять свои карманные деньги. Что дает свободное распоряжение деньгами?

Домашние заготовки на зиму, консервирование

«Заготовка продуктов впрок» Знакомство с различными способами хранения и заготовки домашних запасов. Условиями и сроками хранения замороженных и сушеных продуктов.

11-12 лет

Правильное питание

1. *«Питание и здоровье»* Культура питания. Полезные и вредные продукты питания. Разнообразие фруктов, ягод, овощей, их полезные свойства и значение для организма. Гигиена питания. Соблюдать или нет режим питания.

2. *«Разговор о правильном питании»* Обсуждение как правильное питание может улучшить качество жизни. Питьевой режим, роль жидкости для нормальной работы организма, необходимое количество жидкости. Преимущества полноценного питания и вред питания «всухомятку».

Кулинария

1. *«Техника безопасности на кухне»* Инструктаж о правилах поведения на кухне. Знакомство с кухонной утварью, правилами пользования электробытовыми приборами. Раздача памяток.

2. *«Правила сервировки стола»* Дать определение сервировке. Просмотр схемы правильной сервировки стола. Практические задания «Предметы сервировки стола», «Последовательность сервировки стола», «Ошибки сервировки».

3. *«Этикет»* Практическое занятие. Обсуждение всех видов этикета. История этикета. Правила этикета в школе, этикет в одежде, гостевой этикет, речевой, столовый. Закрепление знаний в играх.

4. *«Горячие бутерброды с помидором и сыром»* Практическое занятие. Виды бутербродов, приёмы оформления бутербродов. Обсуждение последовательности приготовления. Повторение техники безопасности при работе на кухне и работе с электробытовыми приборами.

5. *«Приготовление салата из свежих овощей»* Практическое занятие. Польза употребления овощей. Подготовка необходимых ингредиентов. Обсуждение последовательности приготовления салата. Повторение техники безопасности при работе на кухне

Уход за одеждой и обувью

«Виды тканей, уход за ними» Разговор о видах тканей и особенностях ухода за ними. Рассмотрение синтетических и натуральных тканей. Стирка, глажка и хранение изделий из различных материалов. Значение символов на ярлыке изделия.

Семейный бюджет

1. *«Поход в магазин»* Практическое занятие. Поход в магазин. Обсуждение социальной значимости магазинов «Продукты» в жизни села. Непосредственное знакомство с профессией продавец продуктового магазина, содержанием и значением их труда для жителей.

2. *«Как правильно распределить свои расходы»* Теоретическое занятие на тему бюджет. Закрепление уже известных терминов как бюджет, доход и расход. Выполнение заданий «Экономическая игротека».

Домашние заготовки на зиму, консервирование

«Заготовить овощи и фрукты на зиму» Обсуждение видов и технологий хранения продуктов питания, для сохранения полезных веществ в них. Просмотр презентации.

13-14 лет

Правильное питание

1. *«Здоровье – это здорово»* Обсуждение основных понятий: здоровье, здоровый образ жизни, привычки, характер, поведение, правильное питание. Толкование роли человека в сохранении и укреплении собственного здоровья. Рациональное и здоровое питание.
2. *«Продукты разные нужны, блюда разные важны»* Ознакомление с составляющими продуктов питания (белки, жиры, углеводы), их роли и значения для организма. Роль витаминов и минеральных веществ. Разнообразие в рационе питания человека.
3. *«Режим питания»* Обсуждение различных вариантов организации режима питания.

Кулинария

1. *«Техника безопасности на кухне»* Инструктаж по правилам поведения на кухне. Знакомство с кухонной утварью. Правила пользования электробытовыми приборами.
2. *«Современная бытовая техника на кухне. Правила безопасного пользования ей»* Практическое занятие об электротехнике на кухне. Правила безопасной эксплуатации. Как не причинить вреда своему здоровью, работая на кухне.
3. *«Приготовление блюда из круп»* Практическое занятие по приготовлению манной каши. Беседа о пользе каш на завтрак. Обсуждение технологических этапов приготовления каши. Подготовка продуктов, приготовление.
4. *«Пирожное «Картошка»* Практическое занятие по приготовлению пирожного. Обсуждение рецептуры, последовательность приготовления десерта. Техника безопасности на кухне. Приготовление.
5. *«Правила приготовления горячих напитков»* Практическое занятие с элементами беседы – «Кисель». Обсуждение ингредиентов, этапов приготовления напитка. Техника безопасности при работе с электронагревательными приборами.

Уход за одеждой и обувью

1. *«Правила безопасности при работе с утюгом»* Теоретическое занятие. Обсуждение новых терминов. Правила пользования электроутюгом. Выбор режима. Приспособления для глажки белья. Раздача памяток.
2. *«Как правильно выгладить классические брюки»* Практическое занятие глажка классических брюк. Три этапа глажки брюк со стрелками. Просмотр видеоматериала «Мастер-класс по глажке брюк со стрелками». Техника безопасности при работе с утюгом. Практика.

Семейный бюджет

1. *«Бюджет»* Повторение уже известных понятий: бюджет, доходы, расходы, зарплата. Обсуждение новых определений: государственные дотации, субсидии, пособия. Выполнение заданий по закреплению полученной информации.
2. *«Способы пополнения семейного бюджета»* Практическое занятие. Обсуждение способов пополнения семейного бюджета. Эффективное управление бюджетом. Поэтапное ведение домашней бухгалтерии. Составление примерного бюджета среднестатистической семьи.

Домашние заготовки на зиму, консервирование

«Технологии хранения продуктов» Разъяснение основных технологий хранения продуктов. Влажность, освещение и температура. Рассмотрение таблицы со сведениями об условиях хранения некоторых продуктов. Копилка полезных советов.

15-16 лет

Правильное питание

«Роль питания в режиме подростка» Обсуждение режима питания и режима жизни подростка. Составление индивидуального режима жизни на неделю.

Кулинария

1. *«Техника безопасности на кухне»* Инструктаж по правилам поведения на кухне. Знакомство с кухонной утварью, правилами пользования электробытовыми приборами.
2. *«Кухни народов мира»* Беседа о становлении кулинарии. Изучение особенностей приготовления пищи. Исторические сведения о национальной русской кухне. Традиции в подаче и употреблении блюд. Сервировка.
3. *«Первичная и тепловая обработка овощей»* Разговор о видах обработки овощей. Характеристика способов обработки пищевых продуктов. Первичная и тепловая обработка овощей. Преимущества приготовления пищи на пару.
4. *«Салат «Винегрет»* Практическое занятие. Виды овощей. Влияние овощей на организм человека. Техника безопасного поведения на кухне. Подготовка составляющих салата, приготовление блюда.
5. *«Пицца из бездрожжевого теста»*. Практическое занятие. Особенности приготовления теста. Обсуждение этапов приготовления блюда. Правила безопасного поведения на кухне. Приготовление бездрожжевого теста, выпекание пиццы.
6. *«Выпечка из дрожжевого теста»* Практическое занятие. Особенности приготовления теста. Обсуждение набора продуктов для работы. Техника безопасности на кухне. Приготовление сдобного дрожжевого теста, выпечка пирожков с капустой.

Уход за одеждой и обувью

«Одежда и обувь уход за ними» Теоретическое занятие. Рассказ детям о видах одежды и особенностях ухода за ними, чистка, глажка, стирка. Обувь кожаная, замшевая, тканевая, основные правила ухода за обувью.

Семейный бюджет

1. *«Денежные выплаты студентам»* Что такое стипендия, из чего она складывается. Особенности выплат денежных пособий детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей
2. *«Основа семейного бюджета»* Практическое занятие. Семейный бюджет его составляющие, формы и методы экономии.
3. *«Непредвидимые расходы»* Практическое занятие. Статьи дохода и расхода семьи. что такое непредвидимые расходы, как быть к ним подготовленными.

Домашние заготовки на зиму, консервирование

«Подготовка к зиме. Приготовление здоровой пищи из сушёных и замороженных продуктов» Способы приготовления пищи из замороженных продуктов.

Рецептура, технология приготовления. Как приготовить рагу из замороженных овощей.

17-18 лет

Правильное питание

«*Правильно ли вы питаетесь*» Сюжетно ролевая игра «Мы идём в магазин», почему овощи, ягоды и фрукты должны присутствовать в рационе ребёнка регулярно. Что укрепляет, а что разрушает здоровье человека.

Кулинария

1. «*Техника безопасности на кухне*» Инструктаж по правилам поведения на кухне. Знакомство с кухонной утварью, правилами пользования электробытовыми приборами.
2. «*Общие сведения о гигиене, санитарно-гигиенических требованиях к рабочему месту помещению, личной гигиене*» Теоретическое занятие. Общие требования. Личная гигиена. Гигиеническая обработка рук. Особенности личной гигиены на отдельных видах производств. Основные нарушения санитарно-эпидемиологических требований на объектах общественного питания.
3. «*Традиции в сервировке*» Теоретическое занятие. Повседневная сервировка к завтраку, обеду и ужину. Сервировка праздничного стола. Посуда для сервировки.
4. «*Торт шарлотка*» Практическое занятие. Обсуждение рецепта. Подготовка ингредиентов, приготовление.
5. «*Плов*» Обсуждение необходимых продуктов, последовательности приготовления. Правила безопасного поведения на кухне, при работе с мультиваркой. Минутка из истории. Приготовление блюда.
6. «*Оливье с домашним майонезом*» Обсуждение необходимого набора продуктов, последовательности приготовления. Правила безопасного поведения на кухне, при работе с электробытовыми приборами, техника безопасного пользования ножом. Приготовление блюда

Уход за одеждой и обувью

«*Чистка, глажка различных видов тканей*» Какая ткань садится при стирке, почему линяет ткань после стирки? Описание ухода за натуральными и ненатуральными материалами. Полный список значений условных знаков на ярлыке изделия.

Семейный бюджет

1. «*Бюджет молодой семьи*» Практическое занятие. Рассмотрение способов пополнения бюджета молодой семьи. Закрепление материала путём рассмотрения представленных жизненных ситуаций.
2. «*Брать или не брать кредит*» Практическое занятие. Виды кредитов. Кредитная карта. Финансовая независимость. Несколько правил, соблюдая которые тебе не понадобится брать кредит.
3. «*Заработная плата*» Теоретическое занятие. Заработная плата. Реальная и номинальная заработная плата. Системы и формы оплаты труда. Мотивация труда.

Домашние заготовки на зиму, консервирование

«Способы консервирования. Способы обработки продуктов с целью сохранения витаминов» Заготовка продуктов на зиму. Способы консервирования. Условия сохранения скоропортящихся продуктов. Способы обработки продуктов с целью сохранения витаминов.

Ожидаемые результаты:

Ожидаемыми результатами реализации данной программы будут являться:

- приобретение и практическое использование воспитанниками группы знаний, умений и навыков в постинтернатный период социальной адаптации;
- приобретение уверенности в будущем жизнеустройстве;
- искоренение иждивенческих наклонностей;
- расширение круга социальных коммуникаций;
- приобретение умения адекватно оценивать результаты труда.

Ожидаемые результаты освоения программы отражают совокупную характеристику готовности воспитанников к самостоятельной жизни и социальной адаптации в обществе.