

**Министерство образования Саратовской области Государственное
бюджетное учреждение Саратовской области**

**«Центр психолого- педагогического и медико-социального
сопровождения детей» г. Красноармейска**

«Рекомендовано к утверждению»

«Утверждаю»

Педагогическим советом
Государственное бюджетное
Учреждение Саратовской области
«Центр психолого – педагогического и медико-
социального сопровождения
детей» г. Красноармейска
сопровождения
(протокол заседания № 1
«30» 09.2020 г.)

Директор

Государственного бюджетного
учреждения Саратовской области
«Центр психолого-педагогического
и медико-социального

детей» г. Красноармейска

Н.Н. Симоненко

Приказ № 57 от 20.08.2020г.



ПРОГРАММА

по социально-трудовой адаптации старшеклассников

« Подготовка к самостоятельной жизни»

Возраст детей-участников программы - 14-15

Автор программы: социальный педагог

Рогожина Елена Александровна

г. Красноармейск

2020год

Пояснительная записка

Современная социально-экономическая ситуация характеризуется разрушением связей между профессиональным обучением и профессиональным трудом. Изменилось психологическое отношение к труду, как взрослого населения, так и молодежи. Значительно возросло ощущение личностной и ситуативной неопределенности, снизилась уверенность в завтрашнем дне. Таким образом, профессиональное самоопределение является серьезной жизненной проблемой для большинства людей. Мы убеждены: чтобы вызвать активную готовность к профессиональному самоопределению, необходимо ставить воспитанников в определенные условия, организовывать их активную деятельность, индивидуальную и коллективную. Предлагаемая программа социально-трудовой адаптации (как индивидуальная, так и групповая форма) помогает сделать оптимальный выбор через ситуации трудового самоопределения. Трудовые занятия могут содействовать осмысленному выбору старшекласником своего профессионального пути.

Обоснование актуальности.

Актуальность социально-трудовой адаптации детей очевидна. Формирование полноценных граждан своей страны, во многом зависит от того, чем будут заниматься повзрослевшие школьники, какую профессию они выберут и где будут работать. Кроме того, грамотно построенная работа позволяет решить и многие насущные проблемы воспитания, особенно в старших классах. Давно известно, что оптимистическая перспектива жизни (и прежде всего, реальная и привлекательная профессиональная перспектива) оберегает многих подростков от необдуманных шагов. Например, если подросток серьезно намеревается приобрести сложную и престижную профессию, к которой ему следует готовиться, то он тысячу раз подумает, стоит ли ему связываться с криминалом, заниматься проституцией, наркоманией. Таким образом, работа с детьми школьного возраста по направлению социально-трудовой адаптации- это важный вклад в решение острых социальных проблем.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Основание программы	Подпрограмма по социальной адаптации воспитанников «Шаги в будущее»
Наименование программы	« Подготовка к самостоятельной жизни»
Разработчик программы	Рогожина Е.А. –социальный педагог
Цели и задачи	<p>Цель программы: создание условий для получения воспитанниками общего образования, дополнительного образования.</p> <p>Выпускать из Центра человека, владеющего функциональными умениями, трудовыми навыками, способного к самостоятельному принятию решений, успешной социализации в обществе и активной адаптации на рынке труда.</p> <p>Задачи, реализуемые Центром:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оказать профессиональную комплексную помощь детям, испытывающим трудности в социальной адаптации. -сформировать функциональные умения (знания, практические трудовые навыки, способность осуществлять выбор, брать ответственность на себя за принятое решение). -обеспечить дифференцированную поддержку и сопровождение воспитанников. - формировать готовность воспитанников к осознанному выбору профессии с учетом индивидуальных особенностей и возможностей. - способность раскрытия творческого потенциала воспитанников через включение во внеурочную деятельность: кружки, студии, факультативы, коллективные творческие дела, организовывать эффективное взаимодействие воспитанников с социокультурной средой города.
Сроки и этапы реализации программы.	1 год
Возраст обучаемых	старшеклассники
Исполнители программы	Рогожина Е.А. –социальный педагог постинтернатного сопровождения детей Бахарева В.С.- социальный педагог Центра Педагоги дополнительного образования
Ожидаемые, конечные результаты программы	Обеспечение социально-трудовой поддержки детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, формирование готовности воспитанников к самостоятельному жизненному устройству и трудоустройству после выпуска из Центра.
Организация контроля реализации программы	Беседы о выборе профессии, читательские конференции, обзорные экскурсии на предприятия города, участие в конкурсах мастерства, индивидуальные консультации воспитанников по оказанию помощи в формировании обоснованных профессиональных планов и другое.

Содержание программы

Программа включает три блока:

1. Блок социально- трудовой адаптации.
2. Блок социально-бытовой адаптации и профессиональное сопровождение.
3. Блок социально-правовой адаптации.

Блок социально- трудовой адаптации

Цель: развитие у детей трудовых навыков, умений соотносить социальные роли, проецировать себя в современном обществе и создавать модель своей будущей семьи, а также определиться с выбором профессии.

1. «Кулинария» включает в себя обучение навыкам приготовления пищи, а также ознакомление с основами физиологии питания, технологией приготовления различных блюд из овощей, рыбы, молока, мяса и других продуктов, с наиболее простыми способами заготовки продуктов, с правилами сервировки стола к завтраку и ужину. Экономное отношение к продуктам при приготовлении пищи.

Программа «Вкусные истории»

№ п/п	Тема занятия	Количество часов
1.	Вводный блок	1 час
2.	Техника безопасности, санитарно-гигиенические требования, знакомство с кулинарным делом. Теоретическое и практическое занятие	1 час
3.	Режим дня. Самостоятельное составление режима дня и меню одного дня, включая завтрак, обед, полдник и ужин.	2 часа
4.	Овощи в нашем питании. Теоретическое и практическое занятие.	2 часа
5.	Салаты. Теоретическое и практическое занятие	2 часа
6.	Бутерброды. Теоретическое и практическое занятие	2 часа
7.	Первые блюда. Теоретическое и практическое занятие	4 часа
8.	Вторые блюда. Теоретическое и практическое занятие	4 часа
9.	Третьи блюда. Теоретическое и практическое занятие	4 часа

10.	Молочная кухня. Теоретическое и практическое занятие	1 час
11.	« Красна изба пирогами» Теоретическое и практическое занятие	4 часа
12.	Приготовление вареников, пельменей. Теоретическое и практическое занятие	4 часа
13.	Экскурсии на рынок, в магазин	1 час

Итого: 32 часа

2.« Моделирование и пошив одежды» ориентирована на приобретение необходимых знаний , умений и навыков. Технология обработки различных материалов, знакомство с их технологическими свойствами. Приемы оформления интерьера, приемы художественного рукоделия.

Программа «Золотой наперсток»

№п/п	Тема занятия	Всего часов
1.	Вводный блок. Вводный инструктаж.	1 час
2.	Материаловедение, конструирование. Теоретическое и практическое занятие.	1 час
3.	Технология швейных изделий.	4 часа
4	ВТО (влажно-тепловая обработка изделий). Теоретическое и практическое занятие.	2 часа
5.	Стежки. Строчки, швы, клеевые соединения. Теоретическое и практическое занятие.	2 часа
6.	Штопка, пришивание отделочных материалов(пуговиц, кнопок, выполнение петель). Теоретическое и практическое занятие.	4 часа
7.	Снятие обмерных данных, построение простейших изделий (юбка, фартук). Теоретическое и практическое занятие.	4 часа
8.	Технология пошива и последовательность обработки швейных изделий. Теоретическое и практическое занятие.	4 часа
9.	Ремонт одежды. Теоретическое и практическое занятие.	4 часа
10.	Правила техники безопасности. Проведение физкультур-минуток.	1 час
11.	Экскурсия в музей: История костюма, эпоха и стили.	4 часа
12.	Цикл творческих работ.	5 часов

Итого: 36 часов

3.Столярное и слесарное дело ориентировано на приобретение необходимых навыков по ремонту мебели, изготовлению творческих поделок.

Программа «Хозяин в доме»

№п/п	Тема занятия	Всего часов
1.	Вводное занятие	1 час
2.	Знакомство с кружковцами. Цели и задачи кружка. Обсуждение плана работ. Правила поведения в мастерской, правила работы с инструментами, оборудованием. Первичный инструктаж по технике безопасности.	2 часа
3.	Приспособления для выпиливания.	1 час
4.	Дополнительные инструменты. Используемые материалы. Перенос на заготовку рисунка.	2 часа
5.	Стандартные приемы выпиливания	1 час
6.	Прямые и волокнистые линии выпиливания, по шаблонам.	1 час
7.	Выпиливание фигур по внутреннему контуру. Обработка кромки изделия.	1 час
8.	Отделка готовых изделий	1 час
9.	Выбор образца изделий	4 часа
10.	Нанесение рисунка на подготовленную поверхность.	4 часа
11.	Выпиливание изделия по контуру.	2 часа
12.	Отделка рисунка после выжигания.	4 часа
13.	Знакомство с чертежом, определение количества деталей, их формой, размерами.	3 часа
14.	Виды соединений деталей.	2 часа
15.	Цикл творческих работ.	8 часов

Итого: 36часов

4.Хозяйственно- бытовой труд.

Работа на участке, субботники, работа от ДТЮ по программе трудоустройства детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, общественно-полезный труд в оздоровительном лагере.

Блок социально- бытовой адаптации и профессиональное самоопределение.

Цель: развитие у детей бытовых навыков, создание наиболее комфортабельных условий для социализации воспитанников Центра, а также определиться с выбором будущей профессии.

2.1 Тренировочные упражнения по организации регулярной уборки « Мой дом».

Деньги. Виды денег. Доходы и расходы. Средства передвижения и транспортные услуги.

2.2 Склонности и интересы в выборе профессии .

Особенности требований при выборе профессии. Склонности и интересы. Необходимость учета своих индивидуально-психологических особенностей при выборе профессии. Выявление профессиональных предпочтений выпускников.

2.3 Здоровье и выбор профессии.

Ограничения профессиональной пригодности при различных заболеваниях. Необходимость учета особенностей своего здоровья для правильного выбора профессии.

Понятие, как профессиональный отбор и профессиональная пригодность.

Блок социально-правовой ориентации.

Цель : включает в себя занятия направленные на повышение правовой грамотности подростков.

3.1. Правовой статус воспитанника, как и где защитить свои права.

Учреждения и организации по защите прав ребенка.

3.2. Права ребенка при устройстве на работу(изучение основных законодательных и правовых документов и правовых актов).

Практическая работа по закреплению знаний основных законодательных документов.

3.3. Деловые бумаги. Личная подпись на документах. Свидетельство о рождении , паспорт- основные документы гражданина России.

Использование документов.

Список используемой литературы:

1. Карпова Л.Г. Художественно-творческая деятельность в системе дополнительного образования как фактор социализации воспитанников детского дома . Педагогика: традиции инновации: материалы VI международной научной конференции (г. Челябинск, февраль 2015г.) – Челябинск: Два комсомольца, 2015.-с. 172-177.
2. Головей Л.А.; Рыбалко Е.Ф. Практикум по возрастной психологии. СПб. 2001.
3. Дивицина Н.Ф. Социальная работа с неблагополучными детьми и подростками.
4. Макаренкова И.В ; Мисько А.В. Социальная дезадаптация детей и подростков.
5. Методика и опыт работы социального педагога (под ред. Л.В. Кузнецовой.- М. 2005.
6. Мудрик А.В. Социальная педагогика. М. , 2002.
7. Конституция Российской Федерации, ст. 43.
8. Конвенция о правах ребенка.
9. Б.М. Бим-Бад, Э.Д. Днепров, Г.Б. Корнетов. Мудрость воспитания.
10. Л.К. Сидорова. Программа социального воспитания детей- сирот и детей, оставшихся без попечения родителей. Москва, 2003.
11. Н.П. Иванова, И.А. Бобылева, О.В. Заводилкина, Г.М. Рыбинский. Возрастные стандарты социализации детей-сирот, Москва. 1991.
12. Г.Г. Иконников. Социальная адаптация. Программа подготовки детей-сирот к самостоятельной жизни и преодолению трудностей социализации. Нижегородский гуманитарный центр,1998.
13. А.С. Головкин. Кухня без секретов, Москва, 1991.
14. Ю.М. Новожилов. ,А.И. Титюник. Кулинарная характеристика блюд: Общественное питание.
15. Национальные кухни наших народов. -М. Центрполиграф, 1997.
16. Из истории русской кулинарной культуры.- М.Центрполиграф. 1996.
17. Книга о вкусной и здоровой пище.- М. Колос, 1993.
18. И.А. Бочкова. Кулинария для детей. Кухни народов мира. -2001.
19. В.Д. Симоненко. Технология. Учебник для учащихся общеобразовательной школы. – М. 2003.
20. Б.А. Бузов . Материаловедение в производстве изделий из легкой промышленности(швейное производство) 4-изд. Издательский Центр «Академия» 2010.
21. Е. Янчевская. «Конструирование одежды» 2-изд. 2010.
22. М.Г. Стасенко- Закревская. Полный курс кройки и шитья. 2015г. изд. ТД-Феникс.
23. Энциклопедия символов.