

УТВЕРЖДАЮ
Директор КГБУ СО
«КЦСОН «Дзержинский»
Ю. Л. Самусева
Ю. Л. Самусева
«19» *сентября* 2021 год.

**План
занятий по программе сопровождаемого
проживания молодых инвалидов «Шаг на
встречу» на 2021 год**

№ п/п	ТЕМЫ	Кол-во Часов	
		Теория (час)	Практи ка(час)
1	<u>Первый шаг.</u> Вводное занятие.	1	
2.	<u>Цикл «Личная гигиена»</u> Гигиена тела, правильный уход за телом	1	0.5
3.	Правильный уход за кожей головы и волосами	1	0.5
4.	Гигиена полости рта и правильный уход	1	0.5
5.	Кожа лица и правильный уход	1	0.5
6.	Средства контрацепции.	1	
7.	<u>Цикл : «Одежда и обувь»</u> Подбор и уход за одеждой	1	0.5
8.	Подбор и уход за обувью	1	0.5
9.	<u>Второй шаг.</u> <u>Цикл «Культура поведения».</u>		

	Правила общения с собеседником.	1	
10	Поведение в разных социумах	1	
11	Культура поведения в общественных местах.	1	
12	<u>Цикл «ТРАНСПОРТ»</u> Виды транспорта	1	
13	Поездка на транспорте	1	1
14	Правила дорожного движения	1	
15	<u>Третий шаг</u> <u>Цикл «Бюджет»</u> Основные понятия. Бюджет.	1	
16	Планирование расходов	1	
17	Выгодные покупки	1	1
18	Личные сбережения	1	
19	<u>Цикл «Жилище»</u> Городское и сельское жилище:	1	
20	Квартира и дом	1	
21	Комнаты и их функциональные предназначения.	1	1
22	Спальное помещение	1	
23	Кухня и ее оборудование	1	
24	Санузел и ванная комната	1	
25	Коммунальные удобства	1	

26	Коммунальные услуги и правила их оплаты	1	3
27	Уборка квартиры	1	
28	Помощники в доме.	1	1
29	<u>Цикл « Организация питания»</u> Бытовая техника на кухне.	1	1
30	Кухонный инвентарь – правила гигиены и хранение.	1	1
31	Посуда на кухне. Правила ухода и хранения	1	1
32	Сервировка стола.	1	1
33	Хранение продуктов питания и круп. Сроки хранения.	1	
34	Праздник в доме.	1	
35	<u>Цикл «Правильное питание»</u> Питание и здоровье	1	
36	Меню на неделю.	1	1
37	Полуфабрикаты, виды, способы приготовления	1	
38	Первичная обработка продуктов	1	0,5
39	Тепловая обработка продуктов.	1	0,5
40	<u>Цикл «Кулинария»</u> Завтрак.	1	
41	Технология приготовления бутербродов	1	4

42	Технология приготовления блюд из круп и макаронных изделий	1	4
43	Технология приготовления блюд из яиц	1	4
44	Технология приготовления напитков для завтрака	1	4
45	Сервировка стола для завтрака	1	2
46	Обед	1	
47	Технология приготовления первых блюд.	1	4
48	Технология приготовления вторых блюд. Рыбные блюда.	1	4
49	Технология приготовления вторых блюд. Мясные блюда.	1	4
50	Технология приготовления гарниров для вторых блюд	1	4
51	Технология приготовления овощных салатов»	1	4
52	Технология приготовления пищи	1	4
53	Сервировка стола для обеда	1	1
54	Ужин.	1	
55	Технология приготовления блюд для ужина. Рыбные блюда.	1	4
56	Технология приготовления блюд для ужина. Мясные блюда.	1	4
57	Технология приготовления гарниров.	1	4

58	Технология приготовления овощных салатов	1	4
59	Технология приготовления десертов	1	4
60	Сервировка стола для ужина	1	1
61	Технология приготовления мучных изделий.	1	4
62	Технология приготовления кондитерских изделий.	1	4
63	Праздник в доме.	1	
64	Дизайн и оформление праздничного дома	1	
65	Праздничное меню и сервировка стола	1	2
66	Особенности организации праздников	1	1
67	Технология приготовления и оформления салатов для праздничного стола	1	4
68	Технология приготовления и оформления выпечки и торта для праздничного стола	1	4
69	<u>Четвертый шаг</u> <u>Цикл «Самопрезентация и технология самостоятельного трудоустройства»</u> Законодательные и нормативные акты о труде и занятости инвалидов	1	
70	Способы занятости и трудоустройства инвалидов	1	
71	Способы поиска информации о вакансиях	1	
72	Общие правила оформления резюме	1	1

73	Телефонные переговоры	1	
74	Очная самопрезентация	1	1
75	<u>Цикл «Правовые нормы социального общежития»</u> Законодательные и нормативные акты о правах инвалида на образование	1	
76	Законодательные и нормативные акты о правах инвалида на жилье.	1	
77	Решение жилищных проблем	1	1
78	Управление социальной защиты населения (процедура оформление мер социальной поддержки)	1	
	ИТОГО:	77 часов	103 часа