

Scenariusz zajęć z terapii zajęciowej dla grupy pięciu osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym

Scenariusz zajęć z terapii zajęciowej dla grupy pięciu osób z niepełnosprawnością intelektualną w stopniu umiarkowanym		
Placówka	Warsztat terapii zajęciowej	
Pracownia	Kulinarna	
Czas trwania	120 min	
Temat zajęć	Przygotowanie kolorowych kanapek	
Cel główny	Kształtowanie umiejętności przygotowania kanapek	
Cele szczegółowe	• Stymulowanie potrzeby i umiejętności podejmowania samodzielnych decyzji • Budowanie umiejętności organizacji miejsca pracy • Motywowanie do podejmowania działań • Usprawnianie psychiczne (stymulowanie funkcji poznawczych: planowania, przewidywania, koncentracji uwagi) • Usprawnianie społeczne (rozwijanie umiejętności współdziałania, komunikowania się) • Usprawnianie fizyczne (w zakresie motoryki dużej i małej, koordynacji wzrokowo-ruchowej) • Rozwijanie umiejętności prawidłowego i bezpiecznego posługiwania się narzędziami kuchennymi • WYROBIENIE nawyku dbania o higienę i estetykę podczas przyrządzania posiłku • Podtrzymywanie umiejętności przygotowywania i dobierania produktów spożywczych • Zapoznanie z instrukcją obsługi kuchenki • Rozwijanie umiejętności rozróżniania desek do krojenia pod względem koloru i przeznaczenia • Rozwijanie umiejętności korzystania z przepisu kulinarnego	
Metody, techniki	Trening czynności życia codziennego. Trening kulinarny – przyrządzanie kanapek	
Materiały, narzędzia, środki, pomoce dydaktyczne	• Produkty spożywcze: pieczywo, masło, ser, szynka, pomidory, ogórki, awokado, natka pietruszki, ryba, jajka, przyprawy (sól, pieprz) • Sprzęt kuchenny: noże do krojenia, kolorowe deski do krojenia przeznaczone dla różnych produktów, miseczki ceramiczne, talerze, patera, szczypce do krojenia mięsa, obieraczki do warzyw i owoców, czasomierz, rękawice kuchenne do chwytania gorących naczyń, rękawice do mycia naczyń, ręczniki papierowe, ręczniki bawełniane • Odzież ochronna: czepki, fartuchy, rękawiczki jednorazowe • Instrukcja obsługi kuchenki, przepis	
Przebieg zajęć		
Część wstępna	Czynności terapeuty	Czynności podopiecznych
Czas trwania: 15 min	Przygotowanie pracowni i stanowisk pracy do prowadzenia terapii	
	Powitanie uczestników i zachęcenie ich do aktywnego udziału w zajęciach	Powitanie się z prowadzącym zajęcia, przedstawienie się sobie nawzajem

	Wyjaśnienie zasad panujących w pracowni, omówienie zasad BHP Poproszenie uczestników o ubranie się w odzież ochronną Poproszenie o przygotowanie produktów i sprzętu potrzebnego do pracy	Wysłuchanie poleceń terapeuty zajęciowego Ubranie się w odzież ochronną Wybranie/przygotowanie produktów i sprzętu potrzebnego do pracy
	Wprowadzenie do tematu zajęć oraz przedstawienie celu zajęć	Zadawanie pytań dotyczących tematu i celu zajęć
Część zasadnicza	Czynności terapeuty	Czynności podopiecznych
Czas trwania: 90 min	Pokaz i instruktaż stanowiskowy	Wysłuchanie terapeuty omawiającego produkty żywnościowe i ich zastosowanie, zapoznanie się z instrukcją obsługi AGD i narzędzi kuchennych oraz obserwacja sposobu posługiwania się przez terapeutę sprzętem gospodarstwa domowego i narzędziami kuchennymi
	Prezentacja i omówienie kolejnych etapów pracy	Odebranie od terapeuty produktów żywnościowych i narzędzi kuchennych, poznanie sposobów korzystania z AGD oraz narzędzi kuchennych
	Prezentacja i omówienie zastosowania produktów żywnościowych, AGD i narzędzi kuchennych	Postępowanie zgodne z instrukcjami prowadzącego zajęcia
	Wyznaczenie zadań poszczególnym uczestnikom zajęć, instruktaż, objaśnianie, wskazywanie, tłumaczenie	Indywidualna praca na swoich stanowiskach pracy
	Motywowanie do zaangażowania w pracę, zachęcanie do dokładności w pracy, nadzór	Zadawanie terapeutę pytań i zwracanie się do niego z prośbami o indywidualny instruktaż
Część końcowa	Czynności terapeuty	Czynności podopiecznych
Czas trwania: 15 min	Poinformowanie uczestników o zakończeniu pracy	Zakończenie pracy
	Podsumowanie i omówienie zajęć, przypomnienie, co uczestnicy robili na zajęciach, jakich sprzętów i narzędzi używali, co z nimi trzeba zrobić po skończonej pracy	Wysłuchanie podsumowania zajęć oraz wypowiedzenie się na ich temat
	Sprzątanie stanowisk pracy, włożenie produktów żywnościowych do lodówki, odłożenie narzędzi na miejsce, zbieranie i wrzucanie śmieci i odpadów biologicznych do odpowiednich pojemników	Sprzątanie stanowiska pracy, odłożenie produktów żywnościowych, sprzętów i narzędzi na miejsce, zebranie śmieci i odpadków biologicznych i wrzucenie ich do odpowiednich pojemników
	Podziękowanie na udział w zajęciach, zaproszenie do udziału w kolejnych spotkaniach, udzielanie poprawnej psychologicznie informacji zwrotnej na temat wykonanej pracy, pożegnanie uczestników	Wysłuchanie terapeuty, zadawanie mu pytań, pożegnanie się