

	<p>Trening umiejętności praktycznych: Nabyć lub doskonalić umiejętności z zakresu prac porządkowych w budynku i wokół niego, prania ręcznego i w palce wirlkowej, rozwieszania prania, prasowania, korzystania ze sprzętu AGD, przechowywania artykułów spożywczych, segregowania śmieci. Metody pracy: instruktarz wykonywanych czynności, pokaz, ćwiczenia praktyczne - wykonywanie pod kierunkiem terapeuty, pogadanki. Cel: wypracowanie umiejętności, dokładności i zaangażowania w zakresie czynności porządkowych.</p>	Typ A, B, C, D	praca ciągła (przy okazji treningu higienicznego, kulinarnego i robót ręcznych)	Zespół wspierająco-aktywizujący	<p>Uczestnik :</p> <ul style="list-style-type: none"> potrafi dbać o czystość i porządek w pomieszczeniach; potrafi przygotować rzeczy do prania i posegregować kolorystycznie; potrafi korzystać z podstawowego sprzętu AGD; wie jak przechowywać produkty spożywcze; potrafi segregować śmieci.
<p>Trening kulinarny:</p> <ul style="list-style-type: none"> wspólne planowanie posiłków i dokonywanie zakupów artykułów niezbędnych do ich przygotowania; nauka i utrwalanie zdobytych już, podstawowych czynności kuchennych – obieranie, krojenie, porcjowanie, parzenie herbaty i kawy, nauka i utrwalenie umiejętności samodzielnej obsługi sprzętu AGD (kuchnia elektryczna, maszyna elektryczna, blender, Kuchenka mikrofalowa, zmywarka do naczyń, itp.); czytanie przepisów kulinarnych; nauka składania serwetek; pieczenie ciast i wykonywanie deserów na imprezy okolicznościowe; kształcenie i utrwalanie umiejętności prawidłowego przechowywania produktów; nauka korzystania z przepisów kulinarnych, przygotowywanie stołów i potraw na imprezy okolicznościowe (śniadanie 	Typ A, B, C, D	praca ciągła – 4 godziny dziennie, uczestnicy codziennie pełnią dyżury w kuchni i na stołówce	<p>Anna Rupińska - Instruktor terapii zajęciowej – wyższe – zdrowie publiczne, dietetyka, 13 lat stażu pracy z osobami z zaburzeniami psychicznymi, Ukończyła studia podyplomowe na kierunku terapia zajęciowa w Collegium Medicum w Bydgoszczy. Szkolenia:</p> <ul style="list-style-type: none"> „Konstruowanie indywidualnych programów terapeutycznych dla uczestników WTZ i SDS” Nowelizacja ustawy Prawo Zamówień Publicznych Prawo Zamówień Publicznych w wydatkowaniu środków publicznych. Prowadzenie treningów umiejętności społecznych /komunikacyjnych/ w zakresie specjalistycznych usług opiekuńczych. 	<p>Uczestnik potrafi samodzielnie lub z pomocą opiekuna pracowni kulinarnej:</p> <ul style="list-style-type: none"> przygotować ciepły posiłek, upiec ciasto, obrać i pokroić warzywa; ustalić listę zakupów; wybrać prawidłowe produkty do określonego posiłku; obierać, kroić warzywa i mięso; przygotować posiłki; przezczytać ze zrozumieniem i skorzystać z przepisu kulinarnego; prawidłowo przechowywać produkty spożywcze; obsługiwać sprzęt AGD; celebrować uroczystości; wybierać właściwe sztuce i posługiwać się nimi oraz kulturalnie zachowywać się przy stole; nakrywać do stołu i sprzątać po posiłku; umyć naczynia i sprzątnąć miejsce pracy; prawidłowo zachować się w restauracji – złożyć zamówienie, zapłacić rachunek; 	