**Социально-бытовая реабилитация детей с интеллектуальными нарушениями.**

Каждый человек, ребенок или взрослый, здоровый или больной, обделенный или одаренный способностями, имеет право на жизнь и развитие. В этой связи, обучение и воспитание детей с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ), их социализация и интеграция должны быть не менее важны для общества, чем другие направления в области образования. Проблема социальной реабилитации лиц с умеренной умственной отсталостью всегда была актуально для специальной педагогики. Дети с осложненными формами умственной отсталости, несмотря на общность признаков психофизического недоразвития, не являются однородной группой. Многие из них при условии специального, направленного обучения и воспитания способны овладеть элементарными коммуникативными умениями и навыками социального поведения.

К сожалению, познавательные возможности таких детей не создают прочную основу для усвоения необходимого объема социальных моделей поведения. Надо отметить, что социальная реабилитация есть процесс, продолженный в течение всей жизни человека. В связи с этим различают определенные этапы социальной реабилитации: до трудовой (детство, обучение), трудовой и после трудовой.

Деятельность специальных (коррекционных) образовательных учреждений связана с до трудовым периодом. В этот период важным направлением деятельности педагогов, способствующих социальной реабилитации, является формирование у детей необходимых социально-трудовых навыков, от сформированности которых во многом и будет зависеть дальнейшая социализация ребенка. Педагоги школы проводят огромную работу по формированию у детей социально-трудовых навыков, так как от этого зависит общее развитие обучающихся и их подготовка к общественно полезной деятельности. Труд является тем средством обучения, которое отвечает потребностям ребенка, способствует развитию его личности в целом и мотивационной сферы в частности. Занимаясь трудовой деятельностью, у детей формируются старательность, усидчивость и самоконтроль.

Социально-бытовая реабилитация является основой для подготовки человека с интеллектуальными и психическими нарушениями к независимой жизни. Социально-бытовые адаптационные мероприятия формируют у них культурно-гигиенические навыки самообслуживания и представления о себе и своем месте в микро-, мезо- и макро- социуме. По мере реализации мероприятий, вырабатываются и закрепляются навыки использования и безопасного поведения в жилой, транспортной, городской среде. Формируются представления о правильном поведении в обычной и экстремальной ситуациях: при встрече с чужим человеком, с незнакомым животным, в местах большого скопления людей.

Предлагаем Вам понятия для обучения и подготовки детей к независимой жизни в домашних условиях.

|  |  |
| --- | --- |
| Гигиена тела и здоровье | Режим дня, утренний и вечерний туалет, уход за кожей, волосами, ногтями, зарядка, закаливание. Средства гигиены |
| Уход за одеждой, обувью | Понятие сезонной одежды и обуви, повседневная и праздничная одежда, стирка ручная и машинная, чистка верхней одежды и обуви. |
| Ремонт одежды и обуви | Все виды ремонта, штопка, наложение заплаты, пришивание пуговиц. Предметы для ремонта одежды: иголка, нитки, ножницы. Обучение навыкам обращения и техника безопасности при работе с иглой и ножницами. |
| Уборка помещений | Моющие средства: назначение, правила обращения, уборочный инвентарь, виды мебели, чистка мебели и ковров, практика работы с пылесосом. |
| Уход за комнатными растениями | Виды растений, полив, мытье, пересадка |
| Приобретение продуктов | Экскурсия в магазин, выбор продуктов. Расчет стоимости продуктов, касса, кассир, чек. |
| Культура питания | Полезные продукты. Столовые приборы, сервировка стола, культура потребления пищи. Оборудование кухни, меры безопасности на кухне. |
| Технология приготовления простых блюд | |
| Бутерброды | Виды, необходимые продукты |
| Салаты | Салаты: овощные, рыбные, мясные, технология приготовления. |
| Первые блюда | Разновидности блюд: суп, борщ, щи, уха, технология приготовления |
| Вторые блюда | Классификация блюд: блюда из мяса, птицы, рыбы, гарниры, технология приготовления. |
| Напитки | Горячие напитки: чай, кофе; холодные напитки: соки, лимонад и т.д. |

Подготовила: педагог-психолог Багун С.И.