

Pracownia gospodarstwa domowego

Każda sytuacja życiowa może być okazją do ćwiczenia percepcji i gromadzenia doświadczeń. Dlatego zajęcia kulinarne powinny również znaleźć miejsce w planach pracy. W trakcie jedzenia można odkryć i nazwać różne cechy i właściwości przedmiotów oraz własne upodobania.

Pracownia gospodarstwa domowego w Środowiskowym Domu Samopomocy w Pruchniku usytuowana jest na parterze wraz z jadalnią. W pracowni tej uczestnicy pod nadzorem instruktora uczą się przygotowywać proste posiłki np: kanapki, sałatki, uczą się gotować, piec, nakrywać do stołu, podawać posiłki, robią sami zakupy, uczą się dobierać składniki oraz obsługiwać sprzęt AGD.

W pracowni

gospodarstwa domowego grupy przechodzą następujące etapy terapii:

- samoobsługa;
- umiejętność planowania pracy na następny dzień, lub w niektórych przypadkach na cały tydzień
- planowanie i dokonywanie zakupów ze szczególnym naciskiem ;
- samodzielne odnajdywanie towarów na półkach sklepie;
- przygotowanie herbaty, kawy
- estetycznego nakrycia stołu
- układanie naczyń w wyparzarce umiejętność jej włączenia;
- przygotowanie różnych dań, zarówno prostych jak i bardziej skomplikowanych, np. różnych deserów, sałatek, dań obiadowych;
- wdrażanie do zachowania higieny osobistej poprzez częste mycie rąk;
- zachowanie właściwej relacji w grupie terapeutycznej;

Poprzez uczestnictwo w zajęciach kulinarnych uczestnicy zdobywają doświadczenie o otaczającej rzeczywistości i lepiej rozumieją co się wokół nich dzieje. Ponadto dotykanie, mieszanie lepkich, zimnych lub ciepłych, pachnących produktów wpływa korzystnie na zachowania konsumpcyjne, tzn. chętnie zjadają różne pokarmy i można wzbogacić ich jadłospis.