

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
«Глядянская средняя общеобразовательная школа»

Рассмотрено
На заседании ППк
Протокол № 1 от «30» августа 2023 года
Председатель ППк
 /Т.Л.Кекулова
На заседании педагогического совета
Протокол № 1 от «31» августа 2023 года
 /Т.Н.Леонова

Утверждено
и.о. директора МКОУ «Глядянская СОШ»
 /Т.Н.Леонова
Приказ № 164/1 от «31» августа 2023 года

АДАПТИРОВАННАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ИНДИВИДУАЛЬНОГО ОБУЧЕНИЯ НА ДОМУ
УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА
ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД
Для детей с лёгкой умственной отсталостью с учётом индивидуальных особенностей
11 год обучения
10 часов в неделю (всего 340 часов)

Составитель: Сагалаева О.И.
Учитель домашнего обучения,
Учитель математики
1 квалификационной категории

С. Глядянское
2023 год

Пояснительная записка

Рабочая адаптированная образовательная программа курса «Профильный труд» составлена на основе ФАООП образования обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями).

Целью изучения предмета «Профильный труд» в X-XII классах является совершенствование профессиональной подготовки обучающихся за счет изготовления ими технологически более сложных изделий и расширения номенклатуры операций, которыми они овладевают в рамках реализуемого профиля. На этом этапе обучения трудовая деятельность обучающихся в целом осуществляется под руководством педагога. Однако при выполнении знакомых заданий от них требуется проявление элементов самостоятельности.

Рабочая адаптированная образовательная программа содержит оптимальный объём сельскохозяйственных знаний и навыков, необходимых для работы в коллективных, фермерских, крестьянских и личных подсобных хозяйствах. При составлении программы были учтены принципы последовательности и преемственности обучения, а также сезонность полевых работ.

Для организации обучения приусадебный участок около дома располагает территорией, достаточной для разбивки огорода, посадки кустарников и деревьев (обучающийся находится на домашнем обучении). Исходя из условий обучения, выбраны соответствующие виды труда.

Знания по кулинарии, полученные во время уроков «Основы социальной жизни», не достаточны для последующей самостоятельной жизни, т.к. незнание кулинарии приводит к неправильному расходованию средств, проблемам со здоровьем.

Авторская программа не удовлетворяет потребностей обучающегося в формировании навыков, подготавливающих его к повседневной жизни, умению самостоятельно приготовить пищу, развитию его творческого потенциала. Поэтому в авторскую программу внесены изменения в виде дополнительных разделов «Декоративно-прикладное творчество» и «Кулинария». Предусмотрены вариативность практических заданий, время их выполнения, формы общения с учащимся. Темы изучаются, и практические работы проводятся в течение учебного года.

Программа по разделу «Кулинария» составлена на основе Государственного стандарта ОСТ-9 по 02.34.2.-для колледжа по профессии «Повар».

Учебный предмет «Профильный труд» способствует решению следующих **задач**:

- расширение знаний о материальной культуре как продукте творческой предметно-преобразующей деятельности человека;
- расширение культурного кругозора, обогащение знаний о культурно-исторических традициях в мире вещей;
- расширение знаний о материалах и их свойствах, технологиях использования;
- ознакомление с современным производством и требованиями предъявляемыми им к человеку;
- совершенствование трудовых навыков и умений, технических, технологических, конструкторских и первоначальных экономических знаний, необходимых для участия в производительном труде;
- совершенствование практических умений и навыков использования различных материалов в профессиональной деятельности;
- коррекция и развитие познавательных процессов, межличностного общения, профессионального поведения и проч.;
- развитие регулятивной функции деятельности (включающей целеполагание, планирование, контроль и оценку действий и результатов деятельности в соответствии с поставленной целью);

- формирование информационной грамотности, умения работать с различными источниками информации;
- развитие активности, целенаправленности, инициативности.

Наряду с этими задачами во время занятий решаются и специальные задачи, направленные на коррекцию умственной деятельности обучающихся.

Коррекционная работа выражается в формировании умений:

- ориентироваться в задании (анализировать объект, условия работы);
- предварительно планировать ход работы (устанавливать логическую последовательность этапов выполняемой работы, определять приемы работы и инструменты, нужные для их выполнения, уметь сообщать о проделанной работе);
- контролировать свою работу (определять правильность действий и результатов, оценивать качество выполненной работы).

Программа связана с множеством предметов:

Основами социальной жизни, математикой, русским языком, обществоведением, этикой.

В программе использован концентрический способ построения, который позволяет несколько раз изучать один и тот же материал (вопрос) с постепенным усложнением, расширением содержания образования за счет новых компонентов, более детальным и глубоким рассмотрением связей и зависимостей.

Цель коррекционной работы во время уроков профильного труда:

- успешная подготовка ребенка с ограниченными возможностями здоровья к условиям самостоятельной жизни, в том числе и труда,
- коррекция личности ребенка с интеллектуальными нарушениями;
- формирование социального опыта и поведения; практическая подготовка к самостоятельной жизни и труду;
- формирование умений и навыков, способствующих обслуживанию себя и других;
- формирование и укрепление знаний о семье, формирование представлений о праздниках общероссийских и семейных, формирование желания сделать подарок своими руками для членов семьи в зависимости от праздника, умения различать праздники общие и личные (например, Новый год и День рождения), формирование и развитие творческих подходов в оформлении работ.

В связи с этим обучение идет по следующим направлениям:

Овощеводство,
Садоводство,
Декоративно-прикладное творчество,
Кулинария.

Обучение по программе «Профильный труд» предусматривает сообщение учащемуся специальных знаний, выработку умений и навыков, необходимых для обслуживания себя и близких, ведения домашнего хозяйства, уборки уличных территорий, оказание других услуг населению.

Программный материал составлен с учетом возрастных и психофизических особенностей развития учащегося, уровня его подготовки.

Успешность обучения напрямую зависит от работы на приусадебном участке. Обучающийся помогает выращивать рассаду, выполняет некоторые работы по уходу за приусадебным участком, оказывает помощь в приготовлении пищи, учится готовить самостоятельно (в соответствии с записанным рецептом приготовления блюда).

Планируемые результаты освоения предмета «Профильный труд»

Минимальный уровень:

- знание названий материалов; процесса их изготовления; изделий, которые из них изготавливаются и применяются в быту, игре, учебе, отдыхе;
- знание свойств материалов и правил хранения;
- санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;

- знание и применение правил безопасной работы с инструментами и оборудованием, - санитарно-гигиенических требований при выполнении работы;
- владение основами современного сельскохозяйственного производства, сферы обслуживания;
- чтение технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;
- составление стандартного плана работы;
- определение утилитарной и эстетической ценности предметов, изделий;
- понимание и оценка красоты труда и его результатов;
- использование эстетических ориентиров/эталонов в быту, дома и в школе;
- эстетическая оценка предметов и их использование в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;
- распределение ролей в группе, сотрудничество, осуществление взаимопомощи; учет мнений товарищей и педагога при организации собственной деятельности и совместной работы;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижений товарищей;
- активное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.
- знать/понимать устройство и назначение обслуживаемого оборудования и используемых приспособлений;
- названия и назначение инструментов и приспособлений
- правила безопасной работы с ножницами и клеевым пистолетом.
- научиться следить за организацией рабочего места во время работы;
- соблюдать правила безопасной работы с ножницами и клеевым пистолетом;
- соблюдать этические правила во взаимоотношениях с окружающими людьми.

Достаточный уровень:

- осознанное определение возможностей различных материалов, осуществление их целенаправленного выбора в соответствии с физическими, декоративно-художественными и конструктивными свойствам в зависимости от задач предметно-практической деятельности;
- планирование предстоящей практической работы, соотнесение своих действий с поставленной целью;
- осуществление настройки и текущего ремонта инструмента;
- отбор в зависимости от свойств материалов и поставленных целей оптимальных и доступных технологических приемов ручной и машинной обработки материалов;
- создание материальных ценностей, имеющих потребительскую стоимость и значение для удовлетворения общественных потребностей;
- самостоятельное определение задач предстоящей работы и оптимальной последовательности действий для реализации замысла;
- прогнозирование конечного результата и самостоятельный отбор средств и способов работы для его получения;
- владение некоторыми видами общественно-организационного труда (выполнение обязанностей бригадира рабочей группы, старосты класса, звеньевского; и т.п.);
- понимание общественной значимости своего труда, своих достижений в области трудовой деятельности;
- способность к самооценке; понимание необходимости гармоничного сосуществования предметного мира с миром природы.

Учащийся получит возможность применить на практике следующие умения:

- ухаживать за растениями;
- выращивать овощные культуры;
- заготавливать овощи для длительного хранения;

- ухаживать за кустарником;
- работать секатором;
- выращивать рассаду овощных растений;
- работать садовым инструментом.
- технологически правильно выполнять подготовительные и заключительные работы;
- следить за организацией рабочего места во время работы;
- соблюдать этические правила во взаимоотношениях с окружающими людьми.

Место предмета в учебном плане

Программа рассчитана на 340 часа, 10 часов в неделю (34 учебные недели).

Учебно-тематический план

№ п/п	Тема	Количество часов Всего (теория/практика)
1	Введение	10 (10/0)
2	Овощные культуры открытого грунта. (Осенние и весенние работы)	54 (22/32) +36(16/20)
3	Практическое повторение. В течение года.	60 (16 +4+4+10+26)
4	Удобрения органические и минеральные.	6(4/2)
5	Технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур.	6(3/3)
6	Понятие об организации и учете труда.	2(2/0)
7	Защищенный грунт.	4 (2/2)
8	Декоративно-прикладное творчество.	58 (11/47)
9	Кулинария.	54 (16/38)
10	Выращивание огурца в защищенном грунте.	6 (6/0)
11	Выращивание рассады для защищенного и открытого грунта.	22 (8/14)
12	Выращивание плодовых и ягодных культур.	10 (5/5)
13.	Повторение	12
	итого	340

Содержание тем учебного предмета

1. Введение. 10 часов(10/0)

Правила техники безопасности и личной гигиены при работе на пришкольном участке. Охрана труда. Охрана труда женщин. Труд несовершеннолетних. Контроль охраны труда. Вводный инструктаж по технике безопасности. Правила пожарной безопасности и электробезопасности.

В результате изучения темы обучающийся получит возможность:

- ознакомиться с санитарно-гигиеническими требованиями при работе с производственными материалами;
- знать и применять правила безопасной работы с инструментами и оборудованием, - санитарно-гигиенических требований при выполнении работы;
- распределения ролей в группе, сотрудничества, осуществления взаимопомощи; учет мнений товарищей и педагога при организации собственной деятельности и совместной работы;
- комментированию и оценке в доброжелательной форме достижений товарищей;
- принимать посильное участие в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

2.1.Овощные культуры открытого грунта. 54 часа (осенние работы) (22/32)

2.1.1 Чеснок. 6 часов (2/4)

Выращивание ярового чеснока. Борьба с болезнями и вредителями.

Практические работы:

Практическая работа №1 «Уборка озимого чеснока».

Практическая работа №2 «Уборка озимого чеснока».

Практическая работа №3 «Уборка озимого чеснока».

Практическая работа №4 «Учет урожая».

2.1.2.Картофель. 22 часа (6/16)

Уборка картофеля. Защита картофеля от вредителей и болезней. Созревание клубней картофеля. Сроки уборки картофеля. Просушивание клубней. Сортировка клубней. Затаривание и транспортировка к хранилищу. Подсчет количества собранных клубней. Закладка овощей и картофеля на хранение. Боронование почвы после уборки картофеля.

Практические работы:

Практическая работа №5 «Уборка картофеля по технологической карте. Сбор клубней и их просушка».

Практическая работа №6 «Уборка картофеля по технологической карте. Сбор клубней и их просушка».

Практическая работа №7 «Уборка картофеля по технологической карте. Сбор клубней и их просушка».

Практическая работа №8 «Уборка картофеля по технологической карте. Сбор клубней и их просушка».

Практическая работа № 9 «Сортировка выкопанных клубней картофеля по технологической карте».

Практическая работа № 10 «Сортировка выкопанных клубней картофеля по технологической карте».

Практическая работа № 11 «Сортировка выкопанных клубней картофеля по технологической карте».

Практическая работа № 12 «Сортировка выкопанных клубней картофеля по технологической карте».

Практическая работа № 13 «Закладка клубней на хранение в тару».

Практическая работа № 14 «Закладка клубней на хранение в тару».

Практическая работа № 15 «Сбор ботвы картофеля граблями».

Практическая работа № 16 «Сбор ботвы картофеля граблями».

Практическая работа № 17 «Вынос ботвы на край поля».

Практическая работа № 18 «Вынос ботвы на край поля».

Практическая работа № 19 «Сбор оставшихся в почве клубней картофеля после боронования убранного картофельного поля».

Практическая работа № 20 «Сбор оставшихся в почве клубней картофеля после боронования убранного картофельного поля».

2.1.3Технология выращивания корнеплодов. 14 часов (6/8)

Морковь и свекла – столовые корнеплоды. Значение моркови. Ботанические и биологические особенности моркови. Сорты. Технология выращивания моркови. Борьба с болезнями и вредителями моркови. Требование к качеству уборки столовой моркови. Валовой сбор и урожайность моркови.

Практические работы:

Практическая работа № 21 «Уборка корнеплодов моркови по технологической карте».

Практическая работа № 22 «Уборка корнеплодов моркови по технологической карте».

Практическая работа № 23 «Учёт урожая в вёдрах и корзинах».

Практическая работа № 24 «Определение массы столовых корнеплодов в одном ведре и в одной корзине».

Практическая работа № 25 «Подсчёт общей массы урожая и расчёт урожайности».

Практическая работа № 26 «Сортировка корнеплодов по технологической карте».

Практическая работа № 27 «Сортировка корнеплодов по технологической карте».

Практическая работа № 28 «Отбор нестандартной продукции».

2.1.4.Тыквенные культуры. 6 часов (2/4)

Кабачок. Тыква. Требования к качеству уборки тыквенных.

Практические работы:

Практическая работа № 29 «Уборка тыквенных культур по технологической карте».

Практическая работа № 30 «Уборка тыквенных культур по технологической карте».

Практическая работа № 31 «Учет урожая по технологической карте».

Практическая работа № 32 «Учет урожая по технологической карте».

2.1.5.Устройство овощехранилищ. 6 часов (6/0)

Оборудование хранилищ активной вентиляцией. Подготовка овощехранилищ к хранению. Лёжкость столовых корнеплодов и картофеля. Сохранность корнеплодов, картофеля. Способы хранения столовых корнеплодов, картофеля.

В результате изучения темы обучающийся получит возможность научиться:

- знанию и применению правил безопасной работы с инструментами и оборудованием,
- санитарно-гигиеническим требованиям при выполнении работы;
- владению основами современного сельскохозяйственного производства, сферы обслуживания;
- чтению технологической карты;
- составлению стандартного плана работы;
- пониманию и оценке красоты труда и его результатов;
- использованию эстетических ориентиров/эталонов в быту, дома и в школе;
- эстетической оценке предметов и их использование в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;
- распределению ролей в группе, сотрудничеству, осуществлению взаимопомощи; учет мнений товарищей и педагога при организации собственной деятельности и совместной работы;
- комментированию и оценке в доброжелательной форме достижений товарищей;
- посильному участию в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

3.1.Практическое повторение. 16 часов (0/16)

Практическая работа № 33 «Осенние работы в цветнике».

Практическая работа № 34 «Осенние работы в цветнике».

Практическая работа № 35 «Уход за ягодными кустарниками».

Практическая работа № 36«Уход за ягодными кустарниками».

Практическая работа № 37 «Обработка почвы в молодых и плодоносящих садах».

Практическая работа № 38 «Обработка почвы в молодых и плодоносящих садах».

Практическая работа № 39 «Удобрение и полив плодово-ягодных растений».

Практическая работа № 40 «Удобрение и полив плодово-ягодных растений».

Практическая работа № 41 «Посадка плодовых деревьев и ягодных кустарников в молодом и плодоносящем саду по технологической карте. Требования к качеству посадочного материала».

Практическая работа № 42 «Посадка плодовых деревьев и ягодных кустарников в молодом и плодоносящем саду по технологической карте. Требования к качеству посадочного материала».

Практическая работа № 43 «Посадка озимого чеснока».

Практическая работа № 44 «Посадка озимого чеснока».
Практическая работа № 45 «Борьба с вредителями и уборка урожая».
Практическая работа № 46 «Борьба с вредителями и уборка урожая».
Практическая работа № 47 «Подготовка сада к зиме».
Практическая работа № 48 «Подготовка сада к зиме».

Учащийся получит возможность применить на практике следующие умения:

- ухаживать за растениями;
- выращивать овощные культуры;
- заготавливать овощи для длительного хранения;
- ухаживать за кустарником;
- работать секатором;
- работать садовым инструментом.
- технологически правильно выполнять подготовительные и заключительные работы;
- следить за организацией рабочего места во время работы;
- соблюдать этические правила во взаимоотношениях с окружающими людьми.

2 Четверть

4. Удобрения органические и минеральные. 6 часов (4/2)

Калийные удобрения. Цвет, растворимость в воде. Хранение. Комплексные удобрения. Сроки внесения. Растворимость в воде. Хранение. Известковые удобрения. Микроудобрения. Внешний вид, растворимость их в воде. Хранение.

Практические работы:

Практическая работа № 49 «Применение органических удобрений при уходе за комнатными растениями по технологической карте».

Практическая работа № 50 «Применение минеральных удобрений при уходе за комнатными растениями по технологической карте».

В результате изучения темы обучающийся получит возможность научиться:

- знанию и применению правил безопасной работы с инструментами и оборудованием,
- санитарно-гигиеническим требованиям при выполнении работы;
- владению основами современного сельскохозяйственного производства,

5. Технологические карты для возделывания сельскохозяйственных культур. 6 часов (3/ 3)

Значение технологических карт. Технологическая карта. Основные экономические показатели. Составление технологических карт. Условия при составлении карты. Составление агротехнического плана.

Практические работы:

Практическая работа № 51 «Составление технологических карт».

Практическая работа № 52 «Составление технологических карт».

Практическая работа № 53 «Составление агротехнического плана».

6. Понятие об организации и учете труда. 2 часа (2/0)

Учет труда. Документы по учету труда. Оплата труда. Оплата труда в растениеводстве.

В результате изучения темы обучающийся получит возможность научиться:

- владению основами современного сельскохозяйственного производства, сферы обслуживания;
- чтению технологической карты;
- составлению стандартного плана работы;

7. Защищенный грунт. 4 часа (2/2)

Теплицы, их значение. Обогрев теплиц. Зимние, весенние теплицы.

Практические работы:

Практическая работа № 54 «Подготовка почвенной смеси: просеивание дерновой земли, перегноя, торфа и смешивание по технологическим картам».

Практическая работа № 55 «Подготовка почвенной смеси: просеивание дерновой земли, перегноя, торфа и смешивание по технологическим картам».

3.2. Практическое повторение 4 часа (0/4)

Практическая работа № 56 «Посадка и пересадка комнатных растений (герань, бегония) по технологической карте».

Практическая работа № 57 «Посадка и пересадка комнатных растений (герань, бегония) по технологической карте».

Практическая работа № 58 «Уход за комнатными растениями».

Практическая работа № 59 «Уход за комнатными растениями».

Учащийся получит возможность применить на практике следующие умения:

- ухаживать за растениями;
- работать садовым инструментом.
- технологически правильно выполнять подготовительные и заключительные работы;
- следить за организацией рабочего места во время работы;
- соблюдать этические правила во взаимоотношениях с окружающими людьми.

8. Декоративно-прикладное творчество. 58 часов (11/47)

8.1 Работа с природным материалом из семян растений, крупы. 10 часов (2/8)

Виды круп и семян растений. Разнообразие формы и цвета. Использование круп и семян для изготовления поделок. Знакомство с техникой работы с крупой и семенами растений.

Практические работы

Практическая работа № 60 «Изготовление панно из семян и круп».

Практическая работа № 61 «Изготовление панно из семян и круп».

Практическая работа № 62 «Изготовление панно из семян и круп».

Практическая работа № 63 «Изготовление панно из семян и круп».

Практическая работа № 64 «Изготовление панно из семян и круп».

Практическая работа № 65 «Изготовление панно из семян и круп».

Практическая работа № 66 «Изготовление панно из семян и круп».

Практическая работа № 67 «Изготовление панно из семян и круп».

8.2. Художественная обработка бросового материала. 18 часов (2/16)

Изделия из стеклянных бутылок (банок). 8 часов (1/7)

Знакомство со способами утилизации стеклянных бутылок (банок). Идеи изделий из стеклянных бутылок (банок).

Практические работы:

Практическая работа № 68 «Изготовление сувенира из стеклянной бутылки (банки)».

Практическая работа № 69 «Изготовление сувенира из стеклянной бутылки (банки)».

Практическая работа № 70 «Изготовление сувенира из стеклянной бутылки (банки)».

Практическая работа № 71 «Изготовление сувенира из стеклянной бутылки (банки)».

Практическая работа № 72 «Изготовление сувенира из стеклянной бутылки (банки)».

Практическая работа № 73 «Изготовление сувенира из стеклянной бутылки (банки)».

Практическая работа № 74 «Изготовление сувенира из стеклянной бутылки (банки)».

8.3. Изделия из коробок. 10 часов (1/9)

Знакомство со способами утилизации коробок. Идеи изделий из коробок.

Практические работы:

Практическая работа №75 «Изготовление шкатулки».

Практическая работа №76 «Изготовление шкатулки».

Практическая работа № 77 «Изготовление шкатулки».

Практическая работа №78 «Изготовление шкатулки».

Практическая работа №79 «Изготовление шкатулки».
Практическая работа №80 «Изготовление шкатулки».
Практическая работа №81 «Изготовление шкатулки».
Практическая работа №82 «Изготовление шкатулки».
Практическая работа №83 «Изготовление шкатулки».

8.4. Декупаж. 8 часов (1/7)

История создания бумаги. Разнообразие видов бумаги. Салфетки. Знакомство с техникой декупажа. Технология изготовления изделий в технике декупажа.

Практическая работа:

Практическая работа № 84 «Украшение шкатулки в технике декупажа»
Практическая работа № 85 «Украшение шкатулки в технике декупажа»
Практическая работа № 86 «Украшение шкатулки в технике декупажа»
Практическая работа № 87 «Украшение шкатулки в технике декупажа»
Практическая работа № 88 «Украшение шкатулки в технике декупажа»
Практическая работа № 89 «Украшение шкатулки в технике декупажа»
Практическая работа № 90 «Украшение шкатулки в технике декупажа»

8.5 Работа с природным материалом. 8 часов (2/6)

Виды шишек хвойных растений. Разнообразие формы и цвета. Знакомство с техникой работы, окрашиванием.

Практические работы

Практическая работа №91 «Изготовление панно из шишек».
Практическая работа №92 «Изготовление панно из шишек».
Практическая работа №93 «Изготовление панно из шишек».
Практическая работа № 94 «Изготовление панно из шишек».
Практическая работа №95 «Изготовление панно из шишек».
Практическая работа №96 «Изготовление панно из шишек».

8.6. Работа с гипсом. 14 часов (4/10)

Основы работы с гипсом. Дополнительные материалы и инструменты для работы с гипсом. Пошаговое изготовление поделки. Поделки для садового участка. Поделки для дома. Поделки для Нового года.

Практические работы:

Практическая работа №97 «Изготовление поделок из гипса»
Практическая работа №98 «Изготовление поделок из гипса»
Практическая работа №99 «Изготовление поделок из гипса»
Практическая работа №100 «Изготовление поделок из гипса»
Практическая работа №101 «Изготовление поделок из гипса»
Практическая работа №102 «Изготовление поделок из гипса»
Практическая работа №103 «Изготовление поделок из гипса»
Практическая работа №104 «Изготовление поделок из гипса»
Практическая работа №105 «Изготовление поделок из гипса»
Практическая работа №106 «Изготовление поделок из гипса»

В результате изучения темы обучающийся получит возможность:

- знать/понимать устройство и назначение обслуживаемого оборудования и используемых приспособлений;
- знать/понимать названия и назначение инструментов и приспособлений
- знать правила безопасной работы с ножницами и клеевым пистолетом.
- научиться следить за организацией рабочего места во время работы;
- соблюдать правила безопасной работы с ножницами и клеевым пистолетом;
- соблюдать этические правила во взаимоотношениях с окружающими людьми.
- чтение технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;

- составление стандартного плана работы;
 - определение утилитарной и эстетической ценности предметов, изделий;
 - понимание и оценка красоты труда и его результатов;
 - использование эстетических ориентиров/эталонов в быту, дома и в школе;
 - эстетическая оценка предметов и их использование в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;
 - распределение ролей в группе, сотрудничество, осуществление взаимопомощи; учет мнений товарищей и педагога при организации собственной деятельности и совместной работы;
 - комментирование и оценка в доброжелательной форме достижений товарищей;
- Учащийся получит возможность применить на практике следующие умения:**
- технологически правильно выполнять подготовительные и заключительные работы;
 - следить за организацией рабочего места во время работы;
 - соблюдать этические правила во взаимоотношениях с окружающими людьми.

3 четверть

9. Кулинария. 54 часа (16/38)

9.1. Холодные блюда и закуски. Бутерброды, салаты и винегреты. 10 часов (2/8)

Теоретические сведения. Характеристика холодных блюд и закусок. Бутерброды, их виды и назначение. Салаты и винегреты. Формы нарезки овощей и других продуктов на салаты и винегреты.

Украшение и подача салатов и винегретов. Санитарные требования к обработке и качеству продуктов, нарезке и приготовлению салатов.

Практические работы.

Практическая работа №107 «Приготовление закусочных бутербродов канапе».

Практическая работа №108 «Приготовление закусочных бутербродов канапе».

Практическая работа №109 «Приготовление горячих бутербродов».

Практическая работа №110 «Приготовление горячих бутербродов».

Практическая работа №111 « Приготовление, оформление и подача салата из картофеля».

Практическая работа №112 « Приготовление, оформление и подача салата из картофеля».

Практическая работа №113 «Приготовление, оформление и подача винегрета овощного».

Практическая работа №114 «Приготовление, оформление и подача винегрета овощного».

9. 2. Фаршированные овощи. 6 часов (2/4)

Теоретические сведения. Овощные блюда и закуски. Фаршированные овощи (кабачки, баклажаны, перец).

Практические работы.

Практическая работа №115 « Приготовление и подача перца фаршированного».

Практическая работа №116 « Приготовление и подача перца фаршированного».

Практическая работа №117 «Приготовление и подача кабачков фаршированных».

Практическая работа №118 «Приготовление и подача кабачков фаршированных».

9.3. Мясные и яичные холодные блюда и закуски. 10 часов (2/8)

Теоретические сведения. Правила приготовления и подачи курицы фаршированной. Яйца под майонезом. Сроки хранения и температурный режим.

Практические работы.

Практическая работа №119 «Приготовление, оформление и подача курицы фаршированной».

Практическая работа №120 «Приготовление, оформление и подача курицы фаршированной».

Практическая работа №121 «Приготовление, оформление и подача курицы фаршированной».

Практическая работа №122 «Приготовление, оформление и подача курицы фаршированной».

Практическая работа №123 «Приготовление, оформление и подача яиц под майонезом».

Практическая работа №124 «Приготовление, оформление и подача яиц под майонезом».

Практическая работа №125 «Расчеты по калькуляции на разное количество порций».

Практическая работа №126 «Расчеты по калькуляции на разное количество порций».

9.4. Горячие сладкие блюда. 6 часов (2/4)

Теоретические сведения. Блюда из яблок. Характеристика блюд из яблок, температура и время выпекания, правила подачи.

Практические работы.

Практическая работа №127 «Приготовление заливного пирога с яблоками».

Практическая работа №128 «Приготовление заливного пирога с яблоками».

Практическая работа №129 «Приготовление яблочного пирога из готового слоёного теста».

Практическая работа №130 «Приготовление яблочного пирога из готового слоёного теста».

3.3. Практическое повторение 4 часа (0/4)

Практическая работа №131 «Приготовление яблок, запеченных с творогом».

Практическая работа №132 «Приготовление яблок, запеченных с творогом».

Практическая работа №133 «Приготовление фаршированных овощей».

Практическая работа №134 «Приготовление фаршированных овощей».

9.5. Виды теста и изделия из них.

Дрожжевое тесто. 14 часов (6/8)

Теоретические сведения. Продукты, входящие в дрожжевое тесто, изделия из дрожжевого теста. Дрожжевое опарное и дрожжевое безопарное тесто. Правила приготовления дрожжевого теста. Правила формовки изделий из дрожжевого теста. Выпечка изделий из дрожжевого теста. Оборудование для приготовления дрожжевого теста и выпечки изделий из дрожжевого теста.

Практические работы.

Практическая работа №135 «Приготовление дрожжевого теста безопарным способом».

Практическая работа №136 «Приготовление дрожжевого теста безопарным способом».

Практическая работа №137 «Приготовление пирожков из безопарного дрожжевого теста».

Практическая работа №138 «Приготовление пирожков из безопарного дрожжевого теста».

Практическая работа №139 «Приготовление опарного дрожжевого теста».

Практическая работа №140 «Приготовление опарного дрожжевого теста».

Практическая работа №141 «Приготовление и выпечка пирогов, ватрушек из опарного дрожжевого теста».

Практическая работа №142 «Приготовление и выпечка пирогов, ватрушек из опарного дрожжевого теста».

9.6. Песочное тесто. 8 часов (2/6)

Теоретические сведения. Особенности замеса песочного теста, продукты, входящие в песочное тесто. Изделия из песочного теста. Правила формовки и выпечки из песочного теста.

Практические работы.

Практическая работа №143 «Приготовление песочного печенья, выпечка».

Практическая работа №144 «Приготовление песочного печенья, выпечка».

Практическая работа №145 «Приготовление и оформление песочных пирожных».

Практическая работа №146 «Приготовление и оформление песочных пирожных».

Практическая работа №147 «Приготовление и оформление пирога из песочного теста».

Практическая работа №148 «Приготовление и оформление пирога из песочного теста».

В результате изучения темы обучающийся получит возможность:

- знание свойств материалов и правил хранения;
- санитарно-гигиенических требований при работе с производственными материалами;
- знание и применение правил безопасной работы с инструментами и оборудованием, - санитарно-гигиенических требований при выполнении работы;
- владение основами сферы обслуживания;
- чтение технологической карты, используемой в процессе изготовления изделия;
- составление стандартного плана работы;
- понимание и оценка красоты труда и его результатов;
- использование эстетических ориентиров/эталонов в быту, дома и в школе;
- распределение ролей в группе, сотрудничество, осуществление взаимопомощи; учет мнений товарищей и педагога при организации собственной деятельности и совместной работы;
- комментирование и оценка в доброжелательной форме достижений товарищей;
- знать/понимать устройство и назначение обслуживаемого оборудования и используемых приспособлений;
- названия и назначение инструментов и приспособлений
- научиться следить за организацией рабочего места во время работы;
- соблюдать этические правила во взаимоотношениях с окружающими людьми.

Учащийся получит возможность применить на практике следующие умения:

- технологически правильно выполнять подготовительные и заключительные работы;
- следить за организацией рабочего места во время работы;
- соблюдать этические правила во взаимоотношениях с окружающими людьми.

10. Выращивание огурца в защищенном грунте. 6 часов (6/0)

Значение огурца. Ботанические и биологические особенности огурцов, выращиваемых в защищенном грунте. Особенности сортов для защищенного грунта. Выращивание огурца в зимних теплицах. Вредители и болезни растений огурца в защищенном грунте. Меры борьбы. Значение влажности воздуха при выращивании огурца в защищенном грунте.

11. Выращивание рассады для защищенного и открытого грунта. 22 часа (8/14)

Срок посева семян для выращивания рассады овощных культур, цветочных культур. Условия, необходимые для выращивания хорошей рассады. Посев семян овощных культур, цветочных культур. Пикировка рассады. Определение срока пикировки. Пикировка рассады в защищенный и открытый грунт. Уход за рассадой: полив, притенение, проветривание, подкормка.

Практические работы:

Практическая работа №149 «Подготовка почвенной смеси: просеивание дерновой земли, перегноя, торфа и смешивание».

Практическая работа №150 «Подготовка почвенной смеси: просеивание дерновой земли, перегноя, торфа и смешивание».

Практическая работа №151 «Заполнение посевных ящиков почвенной смесью».

Практическая работа №152 «Заполнение посевных ящичков почвенной смесью».
Практическая работа №153 «Посев семян овощных культур в посевные ящички».
Практическая работа №154 «Посев семян овощных культур в посевные ящички».
Практическая работа №155 «Посев семян цветочных культур в посевные ящички».
Практическая работа №156 «Посев семян цветочных культур в посевные ящички».
Практическая работа №157 «Уход за рассадой».
Практическая работа №158 «Уход за рассадой».
Практическая работа №159 «Уход за рассадой до пикировки».
Практическая работа №160 «Уход за растениями».
Практическая работа №161 «Закалка рассады путем снижения температуры воздуха».
Практическая работа №162 «Задержка роста рассады (в случае необходимости) путем сокращения или полного прекращения полива».

3.4.Практическое повторение. 10 часов (0/10)

Практическая работа №163 «Подготовка пикировочных ящичков, заполнение ящичков земляной смесью».
Практическая работа №164 «Уход за комнатными растениями. Полив, уплотнение почвы».
Практическая работа №165 «Размножение комнатных растений. Нарезка черенков герани».
Практическая работа №166 «Выращивание герани. Посадка в ящички и полив черенков».
Практическая работа №167 «Устройство влажной камеры путём укрытия ящичков плёнкой по каркасу. Установка камеры на светлое место».
Практическая работа №168 «Периодический полив черенков».
Практическая работа №169 «Наблюдение за укоренением черенков».
Практическая работа №170 «Подготовка цветочных горшков к пересадке растений».
Практическая работа №171 «Пересадка укоренённых растений в горшки».
Практическая работа №172 «Пересадка укоренённых растений в горшки».

12.Выращивание плодовых и ягодных культур. 10 часов (5/5)

Основные плодовые деревья. Способы обрезки. Правила обрезки ветвей. Время проведения обрезки. Обрезка в период полного плодоношения.

Практические работы:

Практическая работа №173 «Обрезка молодых и плодоносящих деревьев».
Практическая работа №174 «Обрезка молодых и плодоносящих деревьев».
Практическая работа №175 «Определение правильного направления среза ветвей».
Практическая работа №176 «Формирование кроны деревьев».
Практическая работа №177 «Формирование кроны деревьев».

В результате изучения темы обучающийся получит возможность научиться:

- знанию и применению правил безопасной работы с инструментами и оборудованием,
- санитарно-гигиеническим требованиям при выполнении работы;
- владению основами современного сельскохозяйственного производства, сферы обслуживания;
- чтению технологической карты;
- составлению стандартного плана работы;
- пониманию и оценке красоты труда и его результатов;
- использованию эстетических ориентиров/эталонов в быту, дома и в школе;
- эстетической оценке предметов и их использование в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;

-распределению ролей в группе, сотрудничеству, осуществлению взаимопомощи; учет мнений товарищей и педагога при организации собственной деятельности и совместной работы;

-комментированию и оценке в доброжелательной форме достижений товарищей;

-посильному участию в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

Учащийся получит возможность применить на практике следующие умения:

- ухаживать за растениями;

- выращивать овощные культуры;

- работать садовым инструментом.

- технологически правильно выполнять подготовительные и заключительные работы;

-следить за организацией рабочего места во время работы;

-соблюдать этические правила во взаимоотношениях с окружающими людьми.

4 четверть

2.2.Овощные культуры открытого грунта. (Весенние работы) 36 часов (16/20)

2.2.1.Чеснок. 4 часа (2/2)

Выращивание ярового чеснока. Борьба с болезнями и вредителями.

Практические работы:

Практическая работа №176 «Выращивание ярового чеснока».

Практическая работа №177 «Выращивание ярового чеснока».

2.2.2.Лук репчатый.16 часов (8/8)

Строение и биологические особенности лука. Выращивание лука. Значение. Сорта. Агротехника лука-севка посевом семян в грунт. Агротехника лука-репки через севок. Выращивание лука-репки рассадой. Уборка лука - севка и учет урожая. **Многолетние луки.** Лук-батун, лук-шнитт, лук многоярусный, лук-слизун. Значение. Агротехника.

Практические работы:

Практическая работа №178 «Выращивание лука».

Практическая работа №179 «Агротехника лука-севка посевом семян в грунт».

Практическая работа №180 «Агротехника лука-севка посевом семян в грунт».

Практическая работа №181 «Агротехника лука-репки через севок».

Практическая работа №182 «Агротехника лука-репки через севок».

Практическая работа №183 «Выращивание лука-репки рассадой».

Практическая работа №184 «Лук-батун, лук-шнитт, лук многоярусный, лук-слизун. Агротехника».

Практическая работа №185 «Лук-батун, лук-шнитт, лук многоярусный, лук-слизун. Агротехника».

2.2.3.Зернобобовые культуры. 10 часов (4/6)

Значение зернобобовых культур. Строение растений и их биологические особенности. Горох. Биологические особенности. Место в севообороте. Посев. Уход. Уборка. Меры борьбы с вредителями бобовых.

Практические работы:

Практическая работа №186 «Определение семян из смеси».

Практическая работа №187 «Обработка почвы и удобрение».

Практическая работа №188 «Обработка почвы и удобрение».

Практическая работа №189 «Посев».

Практическая работа №190 «Уход».

Практическая работа №191 «Меры борьбы с вредителями бобовых».

2.2.4.Выращивание рассады овощных культур для защищенного и открытого грунта. 6 часов (2/4)

Пикировка рассады. Определение срока пикировки.

Практические работы:

Практическая работа №192 «Пикировка рассады в защищенный и открытый грунт».

Практическая работа №193 «Пикировка рассады в защищенный и открытый грунт».

Практическая работа №194 «Уход за рассадой: полив, притенение, проветривание, подкормка».

Практическая работа №195 «Уход за рассадой: полив, притенение, проветривание, подкормка».

3.5. Практическое повторение. 26 часов (0/26)

Практическая работа №196 «Высадка рассады однолетних цветочных растений в цветник».

Практическая работа №197 «Высадка рассады однолетних цветочных растений в цветник».

Практическая работа №198 «Высадка рассады однолетних цветочных растений в цветник».

Практическая работа №199 «Высадка рассады однолетних цветочных растений в цветник».

Практическая работа №200 «Уход за зимующими многолетними цветочными растениями».

Практическая работа №201 «Уход за зимующими многолетними цветочными растениями».

Практическая работа №202 «Уход за зимующими многолетними цветочными растениями».

Практическая работа №203 «Уход за зимующими многолетними цветочными растениями».

Практическая работа №204 «Весенний уход за кустарниками».

Практическая работа №205 «Весенний уход за кустарниками».

Практическая работа №206 «Весенний уход за кустарниками».

Практическая работа №207 «Весенний уход за кустарниками».

Практическая работа №208 «Посадка кустарников».

Практическая работа №209 «Посадка кустарников».

Практическая работа №210 «Посадка кустарников».

Практическая работа №211 «Посадка кустарников».

Практическая работа №212 «Посадка картофеля».

Практическая работа №213 «Посадка картофеля».

Практическая работа №214 «Посадка картофеля».

Практическая работа №215 «Посадка картофеля».

Практическая работа №216 «Посадка картофеля».

Практическая работа №217 «Посадка картофеля».

Практическая работа №218 «Посадка картофеля».

Практическая работа №219 «Посадка картофеля».

Практическая работа №220 «Посадка картофеля».

Практическая работа №221 «Посадка картофеля».

В результате изучения темы обучающийся получит возможность научиться:

- знанию и применению правил безопасной работы с инструментами и оборудованием,
- санитарно-гигиеническим требованиям при выполнении работы;
- владению основами современного сельскохозяйственного производства, сферы обслуживания;
- чтению технологической карты;
- составлению стандартного плана работы;
- пониманию и оценке красоты труда и его результатов;

- использованию эстетических ориентиров/эталонов в быту, дома и в школе;
- эстетической оценке предметов и их использование в повседневной жизни в соответствии с эстетической регламентацией, установленной в обществе;
- распределению ролей в группе, сотрудничеству, осуществлению взаимопомощи; учет мнений товарищей и педагога при организации собственной деятельности и совместной работы;
- комментированию и оценке в доброжелательной форме достижений товарищей;
- посильному участию в благоустройстве и озеленении территорий; охране природы и окружающей среды.

Учащийся получит возможность применить на практике следующие умения:

- ухаживать за растениями;
- выращивать овощные культуры;
- работать садовым инструментом.
- технологически правильно выполнять подготовительные и заключительные работы;
- следить за организацией рабочего места во время работы;
- соблюдать этические правила во взаимоотношениях с окружающими людьми.

13.Повторение.12 часов

Практические работы:

Практическая работа №222 «Уход за посадками. Полив. Прополка»

Практическая работа №223«Уход за посадками. Полив. Прополка»

Практическая работа №224 «Уход за посадками. Полив. Прополка»

Практическая работа №225 «Уход за посадками. Полив. Прополка»

Практическая работа №226 «Уход за посадками. Полив. Прополка»

Практическая работа №227 «Уход за посадками. Полив. Прополка»

Практическая работа №228 «Уход за посадками. Полив. Прополка»

Практическая работа №229 «Уход за посадками. Полив. Прополка»

Практическая работа №230 «Уход за посадками. Полив. Прополка»

Практическая работа №231 «Уход за посадками. Полив. Прополка»

Практическая работа №232 «Уход за посадками. Полив. Прополка»

Практическая работа №233 «Уход за посадками. Полив. Прополка»

Учащийся получит возможность применить на практике следующие умения:

- ухаживать за растениями;
- выращивать овощные культуры;
- работать садовым инструментом.
- технологически правильно выполнять подготовительные и заключительные работы;
- следить за организацией рабочего места во время работы;
- соблюдать этические правила во взаимоотношениях с окружающими людьми.

Литература

1. ФАООП обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями)