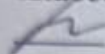


КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «НАХОДКИНСКАЯ СПЕЦИАЛЬНАЯ
(КОРРЕКЦИОННАЯ) ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА»

Рассмотрено
на методическом объединении
учителей начальных и специальных
классов

 Шаталова Н. А./

ФИО

Протокол № 1

от « 30 » августа 2023 г.

«Утверждаю»

Директор КГБОУ

Находкинская КШ

 Богачёва Е. В./

ФИО

Приказ № 124/ОД

от «01» сентября 2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО УЧЕБНОМУ ПРЕДМЕТУ
«ПРОФИЛЬНЫЙ ТРУД» (кулинария, растениеводство)**

10 «Б» класса

на 2023 – 2024 учебный год

Составлена на основе Адаптированной основной общеобразовательной программы обучающихся с умеренной, тяжёлой и глубокой умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), тяжёлыми множественными нарушениями развития 1-10 классы (Вариант 2) на 2023-2024 учебный год

Программу составила: учитель Серeda Ольга Леонидовна

Профильный труд

Пояснительная записка

Обучение ребенка с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР профильному труду является важным направлением подготовки к самостоятельной жизни. Благодаря урокам профильного труда реализуется возможность активного участия ребенка в работе по дому. Овладение трудовыми навыками не только снижает зависимость ребёнка от окружающих, но и укрепляет его уверенность в своих силах.

Целью трудового обучения является подготовка учащихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР к доступной трудовой деятельности.

Основные задачи: развитие интереса к трудовой деятельности;

- формирование знаний и умений, способствующих социальной адаптации обучающихся;

- формирование навыков работы с различными инструментами, и оборудованием;

- освоение отдельных операций и технологий по приготовлению элементарных блюд, при работе с почвой, с растениями и т.д.

- повышение у обучающихся уровня познавательной активности и обогащение имеющихся знаний и представлений об окружающем мире;

- воспитание у обучающихся позитивных качеств характера: общительность, трудолюбие, аккуратность, дисциплинированность, отзывчивость, настойчивость, ответственность.

В образовании ребенка с ограниченными возможностями здоровья особое значение придается развитию его жизненной компетенции. Академический компонент рассматривается как накопление потенциальных возможностей для их активной реализации в настоящем и будущем. При этом предполагается, что ребенок впоследствии сможет самостоятельно выбрать из накопленного потребные ему знания, умения и навыки для личного и социального развития. Компонент жизненной компетенции рассматривается как овладение знаниями, умениями и навыками, уже сейчас необходимыми и доступными ребенку в быденной жизни. Выраженное нарушение интеллекта приводит к тому, что каждый такой ребенок требует индивидуального подхода. Общим для этих детей является то, что они в состоянии усвоить минимальное количество академических знаний (или не усваивать их вообще). Соотношение этих двух компонентов отражает

степень активности и независимости жизни, к которой мы готовим ребенка с ОВЗ, исходя из представлений о его возможностях и ограничениях. Поэтому в структуре программы Профильный труд максимально расширяется область развития его жизненной компетенции за счет формирования доступных ребенку базовых трудовых навыков по кулинарии, растениеводству, необходимых для социально-бытовой адаптации, готовя его, насколько это возможно, к активной жизни в семье и социуме. Курс по Профильному труду в 10 классе рассчитан на 210 учебных часа, которые включают усвоение, закрепление изучаемого материала через беседы, ролевые игры, выполнение практических заданий. Учебный материал в программе распределен с учетом возрастных и психофизических особенностей умственно отсталых школьников.

Предусмотрены следующие виды труда:

Кулинария - 3 часа в неделю

Растениеводство - 3 часа в неделю.

Формы организации учебного процесса: урок, индивидуальная работа, работа в парах, группах. Методы обучения: словесные, наглядные, практические. Технологии обучения: игровые, здоровье сберегающие; информационнокоммуникационные; проблемно-поисковые; личностно-ориентированные; технологии разно уровневого и дифференцированного обучения, ИКТ. Формы контроля: устный опрос, практическая работа, самостоятельная работа, контрольная работа, Критерии оценки: степень самостоятельности и потребности в посторонней помощи (самостоятельно; помощь направляющая, контролирующая, стимулирующая), полнота знаний, прочность усвоения и умения их применять. Результативность обучения может оцениваться только строго индивидуально с учетом особенностей психофизического развития и особых образовательных потребностей каждого обучающегося. В связи с этим, оценивание знаний, умений, навыков по предмету проводится согласно личностному развитию, личностным успехам, положительным достижениям в обучении и воспитании каждого обучающегося с применением индивидуального и дифференцированного подхода.

Учебно-тематический план

Класс	Количество часов в неделю	Количество часов в год
10	3 кулинария	105 ч
	3 растениеводство	105 ч

Содержание программы

Кулинария

1 четверть -24 часа

Вводное занятие (1 час). Труд и его назначение в жизни человека и в обществе. Беседа о профессиях, по которым проводится трудовое обучение в школе. Правила поведения и безопасной работы в кабинете кулинарии. Санитарно-гигиенические требования. Подготовка рабочей формы. Распределение рабочих мест.

Кухня и её оборудование: (8 часов). *Инструменты и оборудование:* Значение кухни в быту человека. Оборудование кухни и его назначение. Посуда, инвентарь. Виды посуды. *Технологии изготовления предмета труда:* Уход за посудой. Мытьё, чистка чайной, столовой, кухонной посуды. *Этика и эстетика труда:* Влажная уборка кабинета. Правила ухода за посудой. Моющие средства. Личная гигиена. Спецодежда, уход за ней.

Питание (3 часа). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Основные продукты питания. Продукты растительного и животного происхождения. *Технологии изготовления предмета труда:* Хранение продуктов. *Этика и эстетика труда:* Санитарно-гигиенические требования при хранении пищи и приготовлении блюд.

Салаты и закуски из сырых овощей (12 часов). *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Овощи, из которых готовят салаты из сырых овощей. Заправки для овощных салатов. *Инструменты и оборудование:* Посуда и инвентарь для приготовления салатов. *Технологии изготовления предмета труда:* Приготовление салатов и овощной закуски из сырых овощей. Оформление салатов. Выбор посуды. Первичная обработка овощей, нарезка соломкой, шинкование на овощерезке. Заправка салата. *Этика и эстетика труда:* Санитарно-гигиенические требования, предъявляемые при приготовлении салатов из сырых овощей. Правила безопасной работы с ножом, овощечисткой, шинковкой. Уборка рабочего места.

2 четверть-24 часа

Вводное занятие (1 час). План работы на четверть.

Тепловая обработка (5 часов). *Инструменты и оборудование:* Эл. плита, эл. духовка. Кухонная посуда и инвентарь. *Технологии изготовления предмета труда:* Основные приемы тепловой обработки. Варка, жарка.

Отваривание яиц, овощей для салата, сосисок, готовых пельменей. **Этика и эстетика труда:** Правила пользования бытовой эл. плитой. Правила техники безопасности при работе с эл. плитой. Уход за ней.

Салаты из отварных овощей (9 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** продукты для салатов из отварных овощей.

Инструменты и оборудование: Посуда, инвентарь для приготовления салатов. **Технологии изготовления предмета труда:** Отваривание овощей в кожуре для салатов. Время варки яиц для салатов. Приготовление салатов из отварных овощей с добавлением других продуктов. Обработка и отваривание овощей, яиц, очистка, нарезка кубиками, заправка, украшение салата. **Этика и эстетика труда:** Правила техники безопасности при варке. Санитарно - гигиенические требования приготовления салатов. Уборка рабочего места.

Горячие блюда и гарниры из овощей (9 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Овощи и другие продукты для приготовления овощных блюд. Блюда из отварных, жареных, тушеных овощей. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Первичная обработка овощей, нарезка. Варка, жарка, тушение, овощей. Приготовление овощных блюд: картофеля отварного, картофельного пюре, картофеля жареного, тушеной капусты. Мытьё, сушка посуды и инвентаря. **Этика и эстетика труда:** Правила безопасной работы с ножом, эл. плитой. Организация и уборка рабочего места.

3 четверть-33 часа

Вводное занятие (1 час). План работы на четверть.

Блюда из круп, макаронных изделий. (14 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** крупы, макаронные изделия и другие продукты для приготовления блюд и гарниров из них. Виды каш. Крупы для рассыпчатых, жидких каш. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь горячего цеха. **Технологии изготовления предмета труда:** Выбор посуды. Первичная обработка круп. Приготовление гречневой каши. Приготовление макарон с сыром. Приготовление молочной манной каши. **Этика и эстетика труда:** Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении блюд из круп, макаронных изделий.

Бульоны и супы (18 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Продукты для приготовления бульона и заправочных супов. Жидкая основа заправочных супов. Ассортимент заправочных супов. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь для

приготовления супов. **Технологии изготовления предмета труда:** Выбор посуды, инвентаря для приготовления. Приготовление бульона. Обработка и нарезка овощей. Пассерование овощей. Общие правила и технология приготовления заправочных супов. Соблюдение последовательности закладки продуктов, времени их варки. Приготовление картофельного супа, щей. **Этика и эстетика труда:** Правила техники безопасности при работе с ножом, с эл. плитой, при варке, и жарке. (Повторение)

4 четверть-24 часа

Вводное занятие (1 час).

Бутерброды и горячие напитки (5 часов). **Материалы, используемые в трудовой деятельности:** Продукты для приготовления бутербродов.

Инструменты и оборудование: Посуда, инвентарь для приготовления бутербродов и чая. **Технологии изготовления предмета труда:**

Приготовление закусочного и горячего бутербродов. Обработка и нарезка продуктов для бутербродов. Нарезка хлеба толщиной 1 см, обработка, нарезка сыра, колбасы, овощей для бутербродов. Оформление бутербродов. Заваривание чая. **Этика и эстетика труда:** Организация рабочего места. Правила санитарии и техники безопасности при приготовлении бутербродов.

Блюда из яиц (18 часов). **Материалы, используемые в трудовой**

деятельности: Яйцо. **Инструменты и оборудование:** Оборудование, посуда, инвентарь. **Технологии изготовления предмета труда:**

Отваривание яиц всмятку, «в мешочек», вкрутую. Приготовление омлета, яичницы-глазуньи. **Этика и эстетика труда:** Правила техники безопасности с эл. плитой, ножом.

Растениеводство

1 четверть- 24 часа

Вводное занятие (2 часа). Осенние работы на цветочных клумбах.

Материалы, используемые в трудовой деятельности: Садовые растения, общие сведения. **Инструменты и оборудование:** лопата, грабли, тяпка, носилки, тачка, х/б перчатки. Назначение и устройство инвентаря.

Технологии изготовления предмета труда: Сбор семян однолетних растений. Удаление засохших однолетних растений и сорняков. Сгребание и уборка сухой травы. Перекопка почвы. Укрытие зимующих растений.

Этика и эстетика труда: Правила техники безопасности с садовым инструментом. Спец одежда, средства защиты рук.

2 четверть- 24 часа

Вводное занятие (2 часа). Уход за комнатными цветами. *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Комнатные растения, общие сведения. Вода, почва, удобрение. Цветочный горшок, поддон, ткань для протирки листьев. *Инструменты и оборудование:* лопатка, лейка, палочка. Назначение и устройство инвентаря. *Технологии изготовления предмета труда:* Уход за комнатными растениями. Полив, рыхление, протирка листьев, орошение цветов. Подкормка минеральным удобрением. Протирка цветочных горшков. *Этика и эстетика труда:* Правила техники безопасности при работе.

3 четверть- 33 часа

Вводное занятие (2 часа). Посев семян цветочных и овощных культур на рассаду. *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Семена цветов и овощей, рассада, общие сведения. Вода, почва. Емкость для рассады. *Инструменты и оборудование:* лопатка, лейка, палочка. Назначение и устройство инвентаря. Резиновые перчатки. *Технологии изготовления предмета труда:* Посев семян на рассаду в ящик. Уход за рассадой. Полив, рыхление, прополка. Подкормка минеральным удобрением. *Этика и эстетика труда:* Правила техники безопасности при работе, средства защиты рук.

4 четверть- 24 час

Вводное занятие (2 часа). Весенние работы на цветочных клумбах. Уход за рассадой. Высадка цветочной рассады и уход за ней. *Материалы, используемые в трудовой деятельности:* Цветочная рассада. Лопата, лейка, тяпка. Вода, почва. *Инструменты и оборудование:* Лопата, лейка, тяпка.. Назначение и устройство инвентаря. Резиновые перчатки. *Технологии изготовления предмета труда:* Уход за цветочной рассадой. Высадка цветочной рассады в открытый грунт. Уход за растущими цветами: полив, рыхление. Подкормка минеральным удобрением. *Этика и эстетика труда:* Правила техники безопасности при работе с лопатой, тяпкой, лейкой.

Примерные планируемые результаты освоения программы

В результате обучения ученик должен посылно усвоить основное содержание учебного предмета. Данный курс направлен, прежде всего, на обучение практическим навыкам связанных с приготовлением пищи, работе с растениями. В зависимости от особенностей психофизического развития ученики осваивают различные уровни деятельности:

- совместные действия с педагогом;
- деятельность по подражанию;
- деятельность по образцу;
- деятельность по последовательной инструкции;
- самостоятельная деятельность воспитанника;
- умение ребенка исправить допущенные ошибки.

В соответствии с требованиями ФГОС к ФАООП для обучающихся с умеренной, тяжелой, глубокой умственной отсталостью, с ТМНР (вариант 2) результативность обучения каждого обучающегося оценивается с учетом особенностей его психофизического развития и особых образовательных потребностей. В связи с этим требования к результатам освоения образовательной программы представляют собой описание возможных результатов образования данной категории обучающихся.

Личностные результаты:

- Развитие адекватных представлений о собственных возможностях, о насущно необходимом жизнеобеспечении;
- овладение начальными навыками адаптации в динамично изменяющемся и развивающемся мире;
- овладение социально-бытовыми умениями, используемыми в повседневной жизни:
- освоение доступных социальных ролей, развитие мотивов учебной деятельности и формирование личностного смысла учения;
- формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств;
- развитие этических чувств, доброжелательности и эмоционально-нравственной отзывчивости, понимания и сопереживания чувствам других людей;
- слушание и понимание инструкции педагога;
- развитие навыков сотрудничества со взрослыми и сверстниками в разных социальных ситуациях, умения не создавать конфликтов и находить выходы из спорных ситуаций;
- формирование готовности к самостоятельной жизни.

Личностные результаты оцениваются в общей системе экспертной оценки, используемой в образовательной организации.

Предметные результаты по кулинарии

Минимальный уровень

Ученик должен знать:

- правила т/б при работе с ножом, эл.плитой, гигиену рук;
- названия посуды, инвентаря, различать виды посуды по назначению, иметь представление об уходе за посудой и инвентарем;
- название основных продуктов питания;
- название некоторых блюд;
- название технологических операций; иметь представление о последовательности приготовления некоторых блюд.

Ученик должен уметь:

- мыть посуду с моющим средством;
- обрабатывать овощи с помощью ножа или овощечистки;
- нарезать овощи кубиком; • выполнять самостоятельно или с помощью учителя отдельные технологические операции.
- соблюдать санитарно-гигиенические требования при работе;
- соблюдать правила т/б при работе с ножом, эл.плитой.

Предметные результаты определяются индивидуальными возможностями ребенка и тем, что его образование нацелено на максимальное развитие жизненной компетенции. Оцениваются в общей системе экспертной оценки, используемой в образовательной организации.

Достаточный уровень

Ученик должен знать:

- правила т/б при работе с ножом, эл.плитой, санитарно-гигиенические требования при работе;
- название оборудования, инвентаря, посуды, последовательность обработки посуды и инвентаря;
- приемы тепловой обработки;
- иметь представление о последовательности обработки овощей и продуктов, приготовления блюд;
- названия блюд. Ученик должен уметь:
- выбирать посуду и инвентарь для заданного блюда;
- обрабатывать овощи и нарезать соломкой и кубиком;
- осуществлять тепловую обработку под контролем или с помощью учителя;
- самостоятельно выполнять отдельные технологические операции под контролем учителя;
- определять готовность блюда;
- убирать рабочее место, осуществлять уход за посудой и эл. плитой.

Предметные результаты по растениеводству

Минимальный уровень

Ученик должен знать:

- правила т/б при работе с садово-огородным инвентарем, правила гигиены;
- названия инвентаря, назначение;
- иметь представление о сезонных работах на клумбах, по уходу за комнатными растениями, рассадой;

Ученик должен уметь:

- осуществлять минимальные сезонные работы на цветочных клумбах: удаление сухой травы, сгребание листьев с помощью граблей, перекопка почвы лопатой;
- поливать, рыхлить, орошать, протирать листья при уходе за комнатными цветами;
- соблюдать правила т/б при работе и уходе с садово-огородным инвентарем, правила гигиены;

Достаточный уровень

Ученик должен знать:

- правила т/б при работе с садово-огородным инвентарем, правила гигиены;
- названия инвентаря, назначение, уход за ним;
- знать о сезонных работах на клумбах, по уходу за комнатными растениями, рассадой;
- знать названия некоторых цветов: садовых и комнатных.

Ученик должен уметь:

- осуществлять сезонные работы на цветочных клумбах: сбор семян однолетних цветочных растений, удаление сухой травы, сгребание листьев с помощью граблей, перекопка почвы лопатой;
- ухаживать за комнатными цветами: поливать, рыхлить, орошать, протирать листья;
- соблюдать правила т/б при работе и уходе за садово-огородным инвентарем, правила гигиены.

4. Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Дидактический материал: изображения (картинки, фото, пиктограммы) предметов посуды, инвентаря, оборудования кухни, продуктов питания, пооперационные карты, инструкционные плакаты по соблюдению правил т/б (кулинария); растений, садово-огородного инвентаря, средств защиты рук,

пооперационные карты.(растениеводство) Оборудование: оборудование кухни, посуда и инвентарь, электрическая плита, электрическая духовка.

Содержание литературы

1. Федеральная адаптированная основная общеобразовательная программа обучающихся с умственной отсталостью (интеллектуальными нарушениями), (вариант 2)
2. Составительская программа по кулинарии. 3. В.Г.Петрова И.В.Белякова «Психология умственно отсталых школьников» 4. А.К.Бешенков, А.В.Бычков, В.М.Казакевич «Методика обучения технологии 5-9 классы», методическое пособие, ООО «Дрофа», 2003 г. 5. С.Л.Мирский «Индивидуальный подход к учащимся вспомогательной школы в трудовом обучении», М., Педагогика, 1990 г. 6. В.И.Ермакова «Основы кулинарии» учебное пособие по кулинарии для учащихся 8-11 классов, М. «Просвещение», 1993 г 7. В.Д.Симоненко «Технология» учебники для учащихся 7, 8, 9 классов Общеобразовательной школы, М., Вентана-Граф, 2004г. 8. «Готовим сами» Детская кулинарная книга, М, Полифакт, 1993 г. 9. Кияткина О. И. Этикет и сервировка стола. М.; Минск, 2002. 10. Курочкина И.Н. Этикет для детей и взрослых: Учебное пособие. М., 2001.
11. Маллер А.Р. Социально-трудовая адаптация глубоко умственно отсталых детей. М., 1990. 12. Р.С.Денисова «Миллион меню» Любимые русские блюда, 2003 г. 13. Маллер А.Р. Социальное воспитание и обучение детей с отклонениями в развитии. М., 2000. 14. Маллер А.Р., Цикото Г.В. Обучение, воспитание и трудовая подготовка детей с глубокими нарушениями интеллекта. М., 1998. 15. Маллер А.Р., Цикото Г.В. Основные принципы коррекционновоспитательной работы с глубоко умственно отсталыми детьми //Дефектология. М., 1984. № 1 16. Н.М.Карман, Е.А.Ковалева, Г.Г.Зак Технология. Цветоводство и декоративное садоводство. 6 класс.