Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области средняя общеобразовательная школа имени Героя Советского Союза А.М. Вьюшкова с. Андросовка муниципального района Красноармейский Самарской области

«Рассмотрено» Руководитель ШМО учителей биологии и географии _____ /Шарафутдинова З.Б./ Протокол заседания ШМО № 1 «29» августа 2021 г.	**«Согласовано»** Заместитель директора по УВР ГБОУ СОШ с.Андросовка _____ /Карпова И.А./ «30» августа 2021 г.	**«Утверждаю»** Директор ГБОУ СОШ с.Андросовка _____ /Почукаев А.П./ Приказ № 24-од «30» августа 2021 г.

АДАПТИРОВАННАЯ РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

для обучающегося с ОВЗ индивидуально на дому

по предмету «Профильный труд»

Класс 7

(УО)

Ф. И.О. учителя: Мититюк С.В.

с. Андросовка,

2021 г.

Подписан: Почукаев А_П_
DN: C=RU, O=ГБОУ СОШ с. Андросовка, CN=Почукаев А_П_, E=pochukaev63@mail.ru
Основание: Я являюсь автором этого документа
Местоположение:
Дата: 2021-11-11 21:00:53

Планируемые результаты

Учащиеся должны иметь представление о (об):

- режиме и гигиене питания;
- оборудовании и санитарно- гигиенических требованиях по организации питания семьи и приготовлению пищи;
- правила составления меню;
- способах обработки основных продуктов питания.

1- й уровень

Учащиеся должны знать:

- назначение кухонной утвари, посуды, ухода за ними и технику безопасности при работе с кухонными инструментами;
- правила пользования электроплитой, газовой плитой;
- правила хранения продуктов при наличии холодильника и без него.

Учащиеся должны уметь:

- пользоваться электроплитой, газовой плитой;
- ухаживать за алюминиевой, эмалированной, фаянсовой посудой;
- владеть культурой сервировки завтраков, ужинов.

2- й уровень

Учащиеся должны знать:

- назначение кухонной утвари, посуды и правила ухода за ними;
- санитарно- гигиенические требования и правила техники безопасности при работе с режущими инструментами, кипятком, горячим маслом, горячими блюдами.

Учащийся должен уметь:

- ухаживать за алюминиевой, эмалированной, фаянсовой посудой;
- производить первичную обработку овощей;
- приготовить себе завтрак, ужин.

Содержание

Повторение (2 ч)

Наше жилище (6 ч)

Сезонные работы в доме, их виды. Подготовка квартиры (дома) к осени (зиме).

Работы во дворе, в огороде, на участке.

Подготовка материалов для утепления окон.

Квартира (4 ч)

Планировка квартиры. Функциональное назначение всех помещений квартиры и дома. План обустройства прихожей.

Гостиная, ее функциональное предназначение.

План обустройства (зонирование) гостиной.

Сон — здоровье человека. Режим сна. Почему снятся тревожные сны. Обустройство комнаты для сна.

Помещение для детей (детская комната).

Кухня, ее оборудование.

Санузел и ванная комната. Правила безопасного поведения в кухне, в ванной комнате.

Подсобные помещения в квартире, их оборудование.

Растения в доме (4 ч)

Растения в доме, их назначение: оздоровление, эстетика быта. Виды комнатных растений (3—5 видов). Экзотические растения (лимонное дерево, кактус и др.).

Цветущие растения, их особенности. Уход за декоративными растениями: подкормка, температурный, световой режим.

Посуда, ее виды для комнатных растений.

Интерьер комнаты с растениями.

Советы цветоводу.

Практические работы: посадка, полив, формирование кроны.

Огород на подоконнике (балконе). Практические работы: посадка лука, посев петрушки, укропа.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны иметь представление:

• о городском и сельском жилище;

• о коммунальных удобствах;

• о планировке жилища и функциональном назначении жилых помещений.

1-й уровень

Учащиеся должны знать:

• основные приемы ухода за жилищем.

Учащиеся должны уметь:

• содержать в порядке свое рабочее и спальное место в доме;

• ухаживать за растениями в доме (квартире).

2-й уровень

См. требования 1-го уровня с учетом индивидуальных возможностей учащихся.

Зимние вещи (4 ч)

Зимняя одежда, использование, хранение шерстяных, меховых, кожаных вещей. Уход за зимней одеждой. Починка одежды. Штопка шерстяных вещей.

Правила использования зимней обуви.

Гигиена тела, нижнее белье (4 ч)

Гигиенический режим по уходу за телом (ванная, душ, баня). Ежедневные гигиенические процедуры. Режим смены белья, носков, чулок. Хранение вещей индивидуального пользования.

Стираем белье (4 часа)

Моющие средства, их виды: порошки, мыло, пасты, отбеливатели. Техника безопасности при использовании моющих средств. Условные обозначения на упаковках с моющими средствами и на белье.

Стиральная машина, правила обращения.

Подготовка вещей к стирке: очистка от пыли, шерсти, волокон, починки белья, сортирование по типу ткани и окраске.

Правила замачивания, кипячения, отбеливания. Выполаскивание, крахмаление, подсинивание, сушка, утюжка.

Экскурсия в прачечную. Знакомство со стиральными машинами, сушилками, гладильными стенками. Оформление материалов экскурсий.

Кухня (10 ч)

Оборудование кухни, оформление кухни.

Правила пользования газовой, электрической плитой, уход за ними (в сельской местности — дровяной или угольной печью, плитой).

Техника безопасности при пользовании нагревательными приборами.

Холодильник, морозильник (устройство, назначение). Правила пользования электроприборами на кухне. Соковыжималка, кофемолка, миксер, мясорубка, овощерезка. Техника безопасности, уход за бытовыми приборами.

Кухонная утварь (шумовка, дуршлаг, мясорубка, половник — разливная ложка, вилка большая, ножницы, ножи, лопаточки, прихватки, полотенце, салфетки). Правила гигиены и хранения.

Деревянный инвентарь (разделочная доска, скалки, пестики, хлебница). Уход за деревянными изделиями.

Посуда на кухне (кастрюли, сковородки, миски). Правила ухода и хранения.

Предметы для сервировки стола (тарелки: суповая, для второго блюда, для десерта, блюдце). Чашки, ложки, вилки, ножи (назначение, чистка, хранение).

Посуда для круп и сыпучих продуктов, уход за ними.

Организация питания (11 ч)

Питание и здоровье человека. Режим питания. Продукты питания, их виды.

Мясо и мясопродукты, правила хранения.

Молоко и молочные продукты, правила хранения.

Яйца, жиры, правила хранения.

Овощи, грибы, правила хранения.

Плоды, ягоды, правила хранения.

Мука, мучные продукты, крупа, правила хранения.

Меню на неделю (в зависимости от сезона и питательной ценности продуктов).

Полуфабрикаты, виды, способы приготовления.

Первичная обработка продуктов: мытье, очистка, размораживание, просеивание, переработка, нарезка. Техника безопасности при работе с режущими инструментами.

Тепловая обработка продуктов: варка, жарение, тушение, выпечка, запекание, приготовление на пару. Техника безопасности при работе с горячей посудой.

Практические работы

Приготовление салатов; варка яиц и др.

Сервировка стола для завтрака и ужина.

Молоко (2 ч)

Способы сохранения молока. Кипячение молока.

Практические работы

Приготовление молочного супа, каши.

Домашние заготовки (8 ч)

Продукты для длительного хранения.

Сушка, замораживание, соление, консервирование. Хранение и консервирование продуктов. Отравление консервированными продуктами, правила первой помощи.

Быстрое приготовление варенья.

Сад и огород (9 ч)

Растения сада и огорода (повторение). Витаминная и пищевая ценность овощей, фруктов, ягод.

Выращивание овощей, пряной зелени (семена, почва, посев).

Правила хранения овощей, фруктов, ягод.

Овощные и фруктовые салаты. Фруктовый мусс, коктейли из соков.

Экскурсии в сад, теплицы, на выставки.

Основные требования к знаниям и умениям учащихся

Учащиеся должны иметь представление:

• о полуфабрикатах и умении ими пользоваться;

• о способах использования, а также сохранения продуктов с помощью сушки, замораживания, консервирования.

1-й уровень

Учащиеся должны знать:

• правила первой помощи при отравлениях консервированными продуктами.

Учащиеся должны уметь:

• приготовить овощные и фруктовые салаты, муссы, соки и др.

2-й уровень

Учащиеся должны знать:

• санитарно-гигиенические требования и правила техники безопасности при приготовлении пищи.

Учащиеся должны уметь:

• отваривать яйца, макаронные изделия;

• готовить фруктовые, овощные салаты, соки и др.

Учебно- тематический план

№ п/п	Наименованиеразделов и тем	Всего часов	Втом числена:		Контрольные работы
			теория	практика	
1.	Повторение	2	2		
2.	Наше жилище	6	5	1	
3.	Квартира	4	4		
4.	Растения в доме	4	2	2	
5.	Зимние вещи	4	4		
6.	Гигиена тела, нижнее белье	4	4		
7.	Стираем белье	4	3	1	
8.	Кухня	10	8	1	1
9.	Организация питания семьи	11	9	1	
10.	Молоко	2	1	1	
11.	Домашние заготовки	8	7	1	
12.	Сад и огород	9	7	2	
	Итого:	68	57	10	1