

Міністерство освіти і науки України
Інститут спеціальної педагогіки і психології імені Миколи Ярмаченка
Національної академії педагогічних наук України

Модельна навчальна програма

«ТЕХНОЛОГІЇ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ: КУХАРСЬКА СПРАВА. 5-11 класи»

для спеціальних закладів загальної середньої освіти
для дітей із порушеннями інтелектуального розвитку
та закладів загальної середньої освіти зі спеціальними класами
для дітей із порушеннями інтелектуального розвитку

Автори:
Агєєнко О.М.,
Дорошенко О.М.,
Шевченко Н.П.,
Чеботарьова О.В.,
Радченко О.Б.

Київ- 2024

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Модельну навчальну програму «Технології трудового навчання: кухарська справа» для 5-11 класів спеціальних закладів загальної середньої освіти для дітей з порушеннями інтелектуального розвитку розроблено відповідно до законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», Концепції Нової української школи (схвалена розпорядженням Кабінету Міністрів України від 14 грудня 2016 р. № 988-р «Про схвалення Концепції реалізації державної політики у сфері реформування загальної середньої освіти «Нова українська школа» на період до 2029 року») на основі нового Державного стандарту базової середньої освіти.

Метою модельної Програми є:

- створення умов для максимального розвитку і реалізації потенційних можливостей дітей з особливими освітніми потребами;
- розвиток мислення та творчих здібностей, формування трудових умінь і навичок;
- формування інтересу до певної професії і створення сприятливих умов для професійного самовизначення учнів;
- розвиток пізнавальних процесів, дрібної та загальної моторики.

Матеріал програми «Технології трудового навчання: кухарська справа» для 5-11 класів спеціальних закладів загальної середньої освіти для дітей з порушеннями інтелектуального розвитку розміщено за принципом ускладнення у практичних завданнях. Спочатку в учнів формують елементарні уявлення про технологічні процеси і завдання вони виконують з допомогою вчителя, потім учнів навчають виконанню завдань з незначною допомогою, за нагадуванням або самостійно. Програму представлено у змістових лініях, кожна з яких визначає зміст завдань, а також перелічені основні вимоги до знань і умінь учнів. Програма передбачає реалізацію змісту впродовж 7 років навчання у навчальному закладі. В ній вказано об'єкти виготовлення, які мають рекомендований характер і залежать від рівня розвитку дитини та її фізичних можливостей. Кожна змістова лінія містить зміст навчального матеріалу, види навчальної діяльності, очікувані результати навчання, спрямованість корекційно-розвиткової роботи.

Для учнів 5 класу (перший рік навчання) Програмою передбачено такі змістові лінії:

- змістова лінія «Професія кухар»;
- змістова лінія «Кухня та її обладнання»;
- змістова лінія «Харчування»;
- змістова лінія «Значення овочів у харчуванні людини»;
- змістова лінія «Форми нарізки овочів»;

- змістова лінія «Приготування салатів із сирих овочів»;
- змістова лінія «Теплова обробка овочів»;
- змістова лінія «Салати з відварених овочів»;
- змістова лінія «Роль фруктів та ягід у харчуванні людини»;
- змістова лінія «Гарячі напої до сніданку»;
- змістова лінія «Приготування бутербродів»;
- змістова лінія «Приготування страв з яєць»;
- змістова лінія «Первинна обробка круп, макаронних виробів»;
- змістова лінія «Культура харчування»;
- змістова лінія «Харчові отруєння та профілактика».

Для учнів 6 класу (другий рік навчання) Програмою» передбачено такі змістові лінії:

- змістова лінія «Професія кухар»;
- змістова лінія «Дивовижний світ кулінарії»;
- змістова лінія «Роль овочів у харчуванні людини»;
- змістова лінія «Форми нарізки овочів»;
- змістова лінія «Приготування салатів із сирих овочів»;
- змістова лінія «Теплова обробка овочів»;
- змістова лінія «Салати з відварених овочів»;
- змістова лінія «Фрукти та ягоди у харчуванні людини»;
- змістова лінія «Гарячі напої до сніданку»;
- змістова лінія «Приготування бутербродів»;
- змістова лінія «Первинна обробка круп, макаронних виробів»;
- змістова лінія «Приготування страв з молока, молочних продуктів і яєць»;
- змістова лінія «Культура харчування»;
- змістова лінія «Харчові отруєння та профілактика».

Для учнів 7 класу (третій рік навчання) Програмою передбачено такі змістові лінії:

- змістова лінія «Професія кухар»;
- змістова лінія «Дивовижний світ кулінарії»;
- змістова лінія «Роль овочів у харчуванні людини»;

- змістова лінія «Форми нарізки овочів»;
- змістова лінія «Приготування салатів із сирих овочів»;
- змістова лінія «Теплова обробка овочів»;
- змістова лінія «Салати з відварених овочів»;
- змістова лінія «Фрукти та ягоди у харчуванні людини»;
- змістова лінія «Приготування гарячих напоїв та бутербродів»;
- змістова лінія «Приготування страв з молока, молочних продуктів і яєць»;
- змістова лінія «Первинна обробка круп, макаронних виробів»;
- змістова лінія «Солодкі страви»;
- змістова лінія «Культура харчування»;
- змістова лінія «Харчові отруєння та профілактика».

Для учнів 8 класу (четвертий рік навчання) Програмою передбачено такі змістові лінії:

- змістова лінія «Робота закладів громадського харчування. Цехи кухні»;
- змістова лінія «Роль овочів у харчуванні людини»;
- змістова лінія «Форми нарізки овочів»;
- змістова лінія «Приготування салатів із сирих овочів»;
- змістова лінія «Теплова обробка овочів»;
- змістова лінія «Фрукти та ягоди у харчуванні людини»;
- змістова лінія «Приготування перших страв»;
- змістова лінія «Приготування гарячих напоїв та бутербродів»;
- змістова лінія «Приготування страв з молочних продуктів та яєць»;
- змістова лінія «Первинна обробка круп, макаронних виробів»;
- змістова лінія «Вироби з борошна»;
- змістова лінія «Культура харчування»;
- змістова лінія «Харчові отруєння та профілактика».

Для учнів 9 класу (п'ятий рік навчання) Програмою передбачено такі змістові лінії:

- змістова лінія «Основи кулінарії. Професія кухар»;
- змістова лінія «Робота закладів громадського харчування. Цехи кухні»;
- змістова лінія «Роль овочів у харчуванні людини»;

- змістова лінія «Приготування салатів із сирих овочів»;
- змістова лінія «Теплова обробка овочів»;
- змістова лінія «Фрукти та ягоди у харчуванні людини»;
- змістова лінія «Приготування гарячих напоїв та бутербродів»;
- змістова лінія «Приготування страв з молочних продуктів та яєць»;
- змістова лінія «Первинна обробка круп, макаронних виробів»;
- змістова лінія «Приготування перших страв»;
- змістова лінія «Вироби з борошна»;
- змістова лінія «Солодкі страви»;
- змістова лінія «Способи обробки рибних та м'ясних страв»
- змістова лінія «Культура харчування. Харчові отруєння»;

Для учнів 10 класу (шостий рік навчання) Програмою передбачено такі змістові лінії:

- змістова лінія «Основи кулінарії. Професія кухар»;
- змістова лінія «Робота закладів громадського харчування. Цехи кухні»;
- змістова лінія «Роль овочів у харчуванні людини»;
- змістова лінія «Приготування салатів із сирих овочів»;
- змістова лінія «Теплова обробка овочів»;
- змістова лінія «Фрукти та ягоди у харчуванні людини»;
- змістова лінія «Приготування гарячих напоїв та бутербродів»;
- змістова лінія «Приготування страв з молочних продуктів та яєць»;
- змістова лінія «Первинна обробка круп, макаронних виробів»;
- змістова лінія «Приготування перших страв»;
- змістова лінія «Вироби з борошна»;
- змістова лінія «Солодкі страви»;
- змістова лінія «Культура харчування. Харчові отруєння».

Для учнів 11 класу (сьомий рік навчання) Програмою передбачено такі змістові лінії:

- змістова лінія «Основи кулінарії. Професія кухар»;
- змістова лінія «Робота закладів громадського харчування. Цехи кухні»;
- змістова лінія «Роль овочів у харчуванні людини»;

- змістова лінія «Приготування салатів із сирих овочів»;
- змістова лінія «Теплова обробка овочів»;
- змістова лінія «Фрукти та ягоди у харчуванні людини»;
- змістова лінія «Приготування гарячих напоїв та бутербродів»;
- змістова лінія «Приготування страв з молочних продуктів та яєць»;
- змістова лінія «Первинна обробка круп, макаронних виробів»;
- змістова лінія «Приготування перших страв»;
- змістова лінія «Вироби з борошна»;
- змістова лінія «Солодкі страви»;
- змістова лінія «Культура харчування. Харчові отруєння».

Програмою передбачено різні види занять, які спрямовані на формування в учнів знань, умінь і навичок щодо:

- роботи з побутовим електричним кухонним обладнанням; пристосуваннями, інструментами, що застосовуються при виконанні кулінарних робіт;
- понять про санітарію і гігієну;
- вимог до особистої гігієни кухара і догляду за спеціальним одягом;
- безпечних прийомів роботи з гарячими рідинами;
- навичок ведення домашнього господарства;
- закріплення на практиці знань з технології первинної обробки сировини, виготовлення напівфабрикатів;
- загальних знань про негативний вплив мікроорганізмів на харчові продукти і профілактику харчових інфекцій;
- запобігання травматизму;
- розвитку естетичних смаків дитини;
- знайомства з різними професіями в рамках курсу;
- вимог до утримання приміщень, прибирання, приготування дезінфікуючих розчинів та використання їх за призначенням.

Зміст теоретичних знань відповідає тематиці практичних робіт. Це дає змогу зробити заняття важливим та практично необхідним. Важливо, щоб трудовий процес захоплював дітей та викликав у них позитивні емоції. Після вивчення змістових ліній програми, проводяться підсумкові заняття.

ОЧІКУВАННІ РЕЗУЛЬТАТИ НАВЧАННЯ

Учні повинні знати:

- асортимент і режим зберігання деяких харчових продуктів;
- санітарні вимоги до кухні;
- класифікацію кулінарних страв;
- правила організації робочого місця на кухні;
- види овочів і послідовність їх первинної обробки;
- прості форми нарізки овочів та фруктів;
- правила безпеки праці й санітарно-гігієнічні вимоги під час роботи в кухні – лабораторії;
- правила користування побутовим електрообладнанням (за допомогою вчителя).

Учні повинні вміти:

- добирати продукти, інвентар і посуд для приготування страв;
- проводити первинну обробку овочів та фруктів, визначати їх якість;
- організувати робоче місце для приготування страв;
- дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог, правил безпеки праці під час роботи з різальним інструментом, нагрівальними приладами й гарячими рідинами (з допомогою вчителя);
- вміти користуватися різними видами і дезінфікуючих засобів для обробки кухні і кухонного обладнання;
- працювати з кухонним обладнанням, інструментами гарячими рідинами (з допомогою вчителя).

Учні повинні мати уявлення:

- про основні принципи гігієни харчування і важливість дотримання режиму харчування;
- про значення вітамінів в житті людини;
- про традиції національної кухні;
- про значення рідини для організму людини, цінності різноманітних напоїв;
- про значення молока і молочних продуктів;
- про вплив мікроорганізмів на харчові продукти і організм людини;
- про специфіку роботи підприємств харчування.

Існуюча в Україні система освіти учнів з порушеннями інтелектуального розвитку повинна забезпечити отримання загальної середньої освіти у відповідності до Закону України «Про повну загальну середню освіту». Оцінювання має ґрунтуватися на методологічній переорієнтації освітнього процесу на розвиток особистості кожного учня, гуманного ставлення до нього, на позитивному підході до найменших навчальних успіхів, постійній підтримці прагнень до самостійності, саморозвитку, всебічної допомоги з боку педагогів, батьків для досягнення можливих найвищих результатів навчання. Тому оцінювання навчальних досягнень учнів з порушеннями інтелектуального розвитку повинно враховувати їх психофізичного особливості та пізнавальні можливості. Дотримання цих вимог у процесі навчання та відповідне оцінювання рівня навчальних досягнень допоможе кожній дитині з порушеннями інтелектуального розвитку здобути базову середню освіту, набути тих основних компетентностей, які необхідні для сучасного життя.

Компетентність особистості узагальнює в собі суму набутих завдяки навчання компетентностей (знань, умінь і навичок, досвіду, цінностей, особистісних якостей), які формуються в учня на основі опанування змісту освіти та внаслідок спеціального корекційного впливу.

Однією із ключових компетентностей, яка повинна сформуватися в учнів з порушеннями інтелектуального розвитку, є *соціально-трудова компетентність*. Вона передбачає формування трудових умінь та навичок, що забезпечують подальшу здатність до успішного опанування основ професійно-трудової діяльності, набуття навичок практичної життєдіяльності.

Навчальні досягнення оцінюються за сукупністю критеріїв, саме тому особливої уваги заслуговує диференціація та характеристика рівнів навчальних досягнень учнів зазначеної категорії, які представлено як інструментарій моніторингу, підтримки і заохочення позитивних змін у знаннях, вміннях, мотиваціях і реальних досягненнях учнів з інтелектуальними порушеннями.

Об'єктами контролю у процесі навчання є: знання, вміння та навички визначені навчальними програмами; навчально-пізнавальні знання та вміння; власне діяльність; емоційно-ціннісні риси особистості, значущі для життєдіяльності в суспільстві.

Модельну програму «Технології трудового навчання: кухарська справа» доцільно застосовувати для учнів із порушеннями інтелектуального розвитку легкого ступеня.

Оцінювання дітей із порушеннями інтелектуального розвитку легкого ступеня здійснюється за 9 – ти бальною системою і має певний набір характеристик.

**ТАБЛИЦЯ ОЦІНЮВАННЯ НАВЧАЛЬНИХ ДОСЯГНЕНЬ
УЧНІВ З ПОРУШЕННЯМ ІНТЕЛЕКТУАЛЬНОГО РОЗВИТКУ
ЛЕГКОГО СТУПЕНЯ**

| <i>Бали</i> | <i>Характеристика навчальних досягнень учнів з порушеннями інтелектуального розвитку легкого ступеня</i> |
|--------------------|--|
| 1 | Учень (учениця) за допомогою вчителя розпізнає об'єкт вивчення. Ставлення до навчально-практичної діяльності байдуже. Потребує стимуляції та постійної значної допомоги щодо виконання трудових дій, завдання, організації робочого місця, виконання санітарно-гігієнічних вимог та техніки безпеки. |
| 2 | Учень (учениця) має уявлення про об'єкт вивчення і за допомогою вчителя розпізнає його. Спільно з учителем виконує окремі трудові дії. Ставлення до навчально-практичної діяльності байдуже. Потребує стимуляції та постійної значної допомоги щодо виконання трудових дій, завдання, організації робочого місця, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та техніки безпеки. |
| 3 | Учень (учениця) має уявлення про об'єкт вивчення і за допомогою вчителя фрагментарно відтворює його ознаки. Спільно з учителем виконує трудові дії, прості завдання. Має байдуже або слабко виражене позитивне ставлення до навчально-практичної діяльності. Потребує стимуляції та постійної значної допомоги щодо виконання трудових дій, завдання, організації робочого місця, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та техніки безпеки. |
| 4 | Учень (учениця) не завжди правильно відтворює більшу частину навчального матеріалу. Матеріал розуміє. За допомогою вчителя може визначити в ньому головне. Трудове завдання в основному розуміє. В цілому правильно виконує аналогічне трудове завдання, відтворює (переказує) спосіб його виконання. В основному правильно виконує окремі трудові дії. Виготовлений виріб (виконана робота) має достатню для використання за призначенням якість. Достатньо стале зацікавлене ставлення до навчально-практичної діяльності. Цілеспрямованість, поетапність виконання завдання, організація робочого місця, дотримання санітарно-гігієнічних правил та техніки безпеки в основному відповідають вимогам, в окремих випадках потребують контролю та допомоги. |
| 5 | Учень (учениця) в основному правильно відтворює більшу частину навчального матеріалу. Матеріал розуміє, може визначити в ньому головне. Трудове завдання в основному розуміє. Правильно виконує аналогічне |

| | |
|----------|---|
| | <p>трудова завдання та відтворює спосіб його виконання. Окремі трудові дії виконує в основному правильно. Виготовлений виріб (виконана робота) має задовільну якість. Достатньо стале зацікавлене ставлення до навчально-практичної діяльності. Цілеспрямованість, поетапність виконання завдання, організація робочого місця, дотримання санітарно-гігієнічних правил та техніки безпеки в основному відповідають вимогам, в окремих випадках потребують контролю та допомоги.</p> |
| 6 | <p>Учень (учениця) правильно відтворює більшу частину навчального матеріалу. Матеріал розуміє, може визначити в ньому головне, частково пояснити. Трудова завдання в основному розуміє. Правильно виконує аналогічне трудове завдання, відтворює (переказує) спосіб його виконання. Окремі трудові дії виконує в основному правильно, але повільно. Виготовлений виріб (виконана робота) має достатню якість. Достатньо стале зацікавлене ставлення до навчально-практичної діяльності. Цілеспрямованість, поетапність виконання завдання, організація робочого місця, дотримання санітарно-гігієнічних правил та техніки безпеки в основному відповідають вимогам, в окремих випадках потребують контролю та допомоги.</p> |
| 7 | <p>Учень (учениця) не завжди точно відтворює матеріал, визначений модельною програмою. Може визначити в ньому головне. Трудова завдання розуміє. Виконує аналогічні трудові завдання. Відносно нові трудові завдання виконує за допомогою вчителя. Правильно виконує окремі трудові дії. Виготовлений виріб (виконана робота), при наявності незначних відхилень, має достатньо високу якість. Цілеспрямованість, поетапність виконання трудового завдання, організація робочого місця, дотримання санітарно-гігієнічних правил та техніки безпеки відповідають вимогам. Виразне стійке позитивне ставлення до навчально-практичної діяльності.</p> |
| 8 | <p>Учень (учениця) в основному правильно відтворює матеріал, визначений модельною програмою. Може визначити в ньому головне. Трудова завдання розуміє. Виконує аналогічні трудові завдання. Відносно нові трудові завдання виконує за допомогою вчителя. Може відтворити (переказати) спосіб його виконання. Трудові дії виконує правильно. Виготовлений виріб (виконана робота) має достатньо високу якість. Цілеспрямованість, поетапність виконання трудового завдання, організація робочого місця, дотримання санітарно-гігієнічних правил та техніки безпеки відповідають вимогам. Виразне стійке позитивне ставлення до навчально-практичної діяльності.</p> |
| 9 | <p>Учень (учениця) правильно відтворює матеріал, визначений модельною програмою. Може визначити в ньому головне. Трудова завдання розуміє. Виконує аналогічні та відносно нові трудові завдання, пояснює спосіб їх виконання. Трудові дії виконує правильно. Виготовлений виріб (виконана робота) має високу якість.</p> |

| |
|--|
| Цілеспрямованість, поетапність виконання трудового завдання, організація робочого місця, дотримання санітарно-гігієнічних правил та техніки безпеки відповідають вимогам. Виразне стійке позитивне ставлення до навчально-практичної діяльності. |
|--|

Використання критеріїв оцінювання навчальних досягнень учнів з порушеннями інтелектуального розвитку в практиці роботи закладів освіти сприятиме корекційному спрямуванню навчального процесу, зосередженню педагогічної уваги на розвитку особистості учнів з інтелектуальними порушеннями; формуванню у них відповідних життєвих компетентностей, зокрема, професійно-трудової адаптації.

5 КЛАС

| Зміст навчального матеріалу | Види навчальної діяльності | Очікувані результати навчання | Спрямованість корекційно-розвиткової роботи |
|---|---|--|--|
| Змістова лінія «Професія кухар» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Праця у житті людини, професії. Професія кухар. Правила безпечної поведінки у кабінеті праці. Санітарно - гігієнічні вимоги.</p> <p>Трудові операції: - організація робочого місця,</p> | <p>Залучення учнів у навчальний процес.</p> <p>Пояснення, бесіда з використанням наочності.</p> <p>Самостійна робота з навчальним матеріалом.</p> <p>Вирішення завдань практичного характеру.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має елементарне уявлення про значення праці в житті людини та суспільстві; - орієнтується у назвах професій; - має елементарне уявлення про безпечну поведінку та санітарно – гігієнічні вимоги; - організовує робоче місце; - готує робочу форму; - виконує обов'язки чергового. | <p>Збагачення уявлень про професії.</p> <p>Використання в активному мовленні назв професій.</p> <p>Засвоєння й використання вимог щодо чистоти і порядку на робочому місці, виконання правил поведінки в кабінеті.</p> |

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>- підготовка робочої форми; - виконання обов'язків чергового.</p> | | | |
| Змістова лінія «Кухня та її обладнання» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Значення кухні в побуті людини. Інтер'єр кухні. Обладнання кухні та його значення. Посуд, інвентар, пристосування. Види посуду. Правила догляду за посудом. Миючі засоби. Правила безпечної поведінки при користуванні побутовою хімією. Особиста гігієна. Спецодяг, догляд за ним.</p> <p>Трудові операції: - догляд за посудом; - догляд за спецодягом; - прибирання в кабінеті.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою.</p> <p>Екскурсія до кухні шкільної їдальні з метою розширення знань про обладнання кухні, та догляду за посудом та приміщенням.</p> <p>Виконання практичних завдань під керівництвом вчителя.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарне уявлення про кухню та кухонний інвентар; - має елементарне уявлення про види посуду та правила догляду за інвентарем, спецодягом; - з допомогою педагога доглядає за посудом; - здійснює вологе прибирання кабінету.</p> | <p>Збагачення уявлень про значення кухні в побуті людини.</p> <p>Вживання назв кухонного інвентаря, миючих засобів. Удосконалення зв'язного мовлення.</p> <p>Формування інтересу до приготування їжі.</p> <p>Засвоєння і виконання вимог щодо безпечної поведінки на кухні.</p> |
| Змістова лінія «Харчування» | | | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>Техніко-технологічні відомості. Їжа, її значення у житті людини. Здорове харчування. Основні продукти харчування. Культура та режим харчування. Санітарно-гігієнічні вимоги для зберігання їжі та приготування страв. Українська народна кухня.</p> <p>Трудові операції: - організація робочого місця; - підбір продуктів та посуду для приготування узвару; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування узвару; - приготування галушок.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, предметних малюнків.</p> <p>Бесіда про важливість дотримання послідовності приготування страв.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарні уявлення про основні продукти харчування; - має елементарні уявлення про режим харчування; - має елементарні уявлення про національну кухню; - розуміє необхідність дотримання санітарно-гігієнічних вимог при приготуванні та зберіганні страв; - з допомогою орієнтується у назвах національних страв; - розуміє та виконує прості доручення (набрати, змішати, поставити, зняти, помити, витерти); - з допомогою здійснює прибирання робочого місця, миття посуду.</p> | <p>Збагачення уявлень про продукти харчування.</p> <p>Розширення знань про культуру та режим харчування.</p> <p>Вживання назв продуктів харчування. Повторення вивченої термінології.</p> <p>Формування мотивації щодо засвоєння та дотримання правил культурної поведінки за столом.</p> |
| <p>Змістова лінія «Значення овочів у харчуванні людини»</p> | | | |

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>Техніко-технологічні відомості. Назви овочів, зовнішній вигляд. Харчова цінність, вітаміни. Зберігання овочів для подальшого вживання. Поняття про первинну обробку. Правила безпечного користування ножем.</p> <p>Трудові операції: - сортування, миття, чищення овочів; - прибирання робочого місця.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового виконання практичного завдання.</p> <p>Виконання практичних завдань по первинній обробці овочів.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має уявлення про назви овочів, їх зовнішній вигляд; - має елементарні уявлення про харчову цінність овочів; - розуміє значення первинної обробки овочів; - має елементарне уявлення про способи зберігання овочів для їх подальшого вживання; - виконує з допомогою педагога сортування, миття та чищення овочів; - намагається дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог та техніки безпеки. | <p>Збагачення та розширення уявлень про овочі та їх значення у здоровому харчуванні людини.</p> <p>Розвиток сприймання на основі формування дій обстеження овочів: дотику, нюху, смаку.</p> <p>Ознайомлення із спеціальною термінологією.</p> <p>Засвоєння і дотримання вимог щодо безпечного користування ножем.</p> <p>Формування навичок цілеспрямованої діяльності.</p> |
| <p>Змістова лінія «Форми нарізки овочів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Назви овочів, їх колір, форма, смак.</p> | <p>Пояснення, бесіда з використанням наочності.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео та презентацій.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має елементарне уявлення про форми нарізання овочів; - має елементарне уявлення про посуд, інвентар для | <p>Формування уявлень про різноманітність форм нарізання овочів.</p> <p>Формування супроводжуючого</p> |

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>Загальні відомості про форми нарізання овочів (прості, складні). Техніка безпечного користування ножем. Посуд, приладдя для обробки та нарізування овочів.</p> <p>Трудові операції: - первинна обробка овочів; - нарізання овочів різними способами; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування квашених огірків.</p> | <p>Практичне відпрацювання навичок з нарізання овочів.</p> <p>Закріплення вмінь безпечного користування ножем.</p> | <p>обробки та нарізування овочів; - з допомогою педагога контролює положення лівої/правої руки під час нарізання; - з допомогою педагога здійснює просту нарізку овочів; - з допомогою педагога готує огірки до заквашування; - під контролем педагога додає спеції; - з допомогою виконує миття посуду, інвентаря; - з допомогою виконує прибирання робочих місць.</p> | <p>мовлення (називання дій, що виконуються).</p> <p>Збагачення активного словника спеціальною термінологією.</p> <p>Розвиток дрібної моторики в процесі виконання практичних дій.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і дотримання вимог щодо безпечного користування овочерізкою, ножем.</p> <p>Виховання дисциплінованості, організованості, вміння співпрацювати у колективі.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування салатів із сирих овочів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Овочі, з яких готують салати, прості заправки для овочевих салатів.</p> | <p>Пояснення, розповідь із використанням відеофайлів про різноманітність овочевих салатів.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарні уявлення про овочеві салати та заправки для приготування салатів;</p> | <p>Уточнення знань про овочі та заправки для приготування сирих салатів.</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>Заправка салату. Санітарно-гігієнічні вимоги під час приготування салатів із сирих овочів. Правила безпечного користування ножем. Технологія приготування салатів із сирих овочів. Оформлення салатів. Вибір посуду. Прибирання робочого місця.</p> <p>Трудові операції: - кулінарне використання форм нарізування; - приготування заправки; - підбір посуду; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування салату з огірків та помідорів.</p> | <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> <p>Практичне відпрацювання засвоєних вмінь нарізки овочів та безпечної роботи з ножем.</p> | <p>- має елементарні уявлення про технологію (алгоритм) приготування салатів; - з допомогою орієнтується у підборі відповідного посуду; - має елементарні уявлення про необхідність дотримання санітарно-гігієнічних вимог; - з допомогою здійснює прибирання робочого місця.</p> | <p>Розвиток пам'яті на основі засвоєння практичних дій з обробки та нарізання овочів.</p> <p>Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами предметів та трудових дій.</p> <p>Формування навичок цілеспрямованої діяльності.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і виконання вимог з безпечної поведінки в кабінеті праці.</p> |
| Змістова лінія «Теплова обробка овочів» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Електричні та газові плити,</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарні уявлення про електричні та газові</p> | <p>Формування уявлень про властивості овочів після теплової обробки.</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| <p>правила користування. Правила техніки безпеки під час роботи з електричною та газовою плитою. Догляд за ними. Основні прийоми теплової обробки. Посуд та інвентар для теплової обробки. Основний спосіб варіння.</p> <p>Трудові операції: - догляд за електричною плитою.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - відварювання картоплі з кропом.</p> | <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового виконання завдання.</p> <p>Самостійна робота по виконанню практичних завдань.</p> | <p>прилади для приготування їжі; - має елементарні уявлення про правила користування електричною та газовою плитою; - має елементарні уявлення про необхідність дотримання правил безпечного користування електричними та газовими приладами; - розуміє необхідність догляду за плитою; - з допомогою орієнтується у способах теплової обробки овочів; - з допомогою орієнтується у підборі необхідного посуду для відварювання.</p> | <p>Ознайомлення з правилами безпечної роботи з електроприладами.</p> <p>Збагачення словникового запасу назвами побутових електричних приладів.</p> <p>Формування інтересу до предметно-практичної діяльності.</p> |
| <p>Змістова лінія «Салати з відварених овочів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Відварювання овочів в шкірці для салатів. Посуд для відварювання овочів. Правила техніки безпеки під час варіння.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового виготовлення виробу.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарні уявлення про відварювання овочів та правила техніки безпеки; - з допомогою педагога виконує первинну обробку овочів;</p> | <p>Формування знань про технологію відварювання овочів, для приготування салатів.</p> <p>Розвиток зв'язного мовлення вживаючи вивчені слова.</p> |

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>Посуд, приладдя для приготування салатів. Санітарно-гігієнічні вимоги для приготування салатів. Технологія приготування салатів із відварених овочів.</p> <p>Трудові операції: - первинна обробка овочів; - відварювання овочів; - підбір посуду; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: -приготування салату з відварених овочів: картоплі, буряка та квашеної капусти.</p> | <p>Індивідуальна робота у поєднанні з груповою (пояснення, бесіда, демонстрація та практичне відпрацювання засвоєних навичок).</p> | <p>- з допомогою педагога виконує відварювання овочів; - з допомогою педагога підбирає посуд та обладнання для приготування салатів; - з допомогою педагога здійснює прибирання робочого місця.</p> | <p>Розвиток дрібної моторики в процесі виконання практичних дій.</p> <p>Формування мотивації по дотриманню санітарно-гігієнічних вимог під час приготування салатів.</p> |
| <p>Змістова лінія «Роль фруктів та ягід у харчуванні людини»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різновид фруктів та ягід. Первинна обробка фруктів та ягід, способи їх вживання.</p> <p>Трудові операції:</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації.</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про назви та зовнішній вид фруктів та ягід; - має елементарні уявлення про харчову цінність фруктів та ягід;</p> | <p>Збагачення уявлень про фрукти, ягоди та їх значення у здоровому харчуванні людини.</p> <p>Ознайомлення із спеціальною термінологією.</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>- миття фруктів та ягід; - підбір посуду, обладнання. - нарізання фруктів; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - фруктова нарізка.</p> | <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> | <p>- має елементарні уявлення про первинну обробку фруктів та ягід; - з допомогою виконує сортування, миття та чищення фруктів.</p> | <p>Розвиток тактильного сприймання на основі формування дій обстеження фруктів.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і дотримання вимог щодо безпечної роботи з ножем.</p> |
| <p>Змістова лінія «Гарячі напої до сніданку»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Чайник. Призначення, експлуатація та догляд за ним. Правила безпечного поводження з кухонними електроприладами. Різновид напоїв до сніданку. Приготування чаю (пакетований).</p> <p>Трудові операції: - догляд за чайником; - підготовка обладнання та продуктів;</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового приготування страви.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарні уявлення про чай, какао порошок, каву, цукор; - з допомогою педагога розрізняє їх за зовнішнім виглядом; - має елементарні уявлення про правила безпеки при користуванні кухонними електроприладами; - має елементарні уявлення про правила безпечної роботи з гарячою рідиною; - з допомогою вчителя готує чай;</p> | <p>Розширення та уточнення знань про гарячі та холодні напої до сніданку.</p> <p>Збагачення словника назвами продуктів та електроприладів.</p> <p>Розвиток координації рухів.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і виконання вимог щодо чистоти і порядку на робочому місці.</p> |

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>- відмірювання необхідної кількості продуктів; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - заварювання пакетованого чаю.</p> | | <p>- під керівництвом вчителя здійснює прибирання робочого місця; - має елементарні уявлення про необхідність дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог.</p> | <p>Дотримання правил техніки безпеки при користуванні електроприладами.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування бутербродів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Що таке бутерброд. Види бутербродів: холодні, гарячі, відкриті, закриті, прості, складні. Які продукти потрібні для приготування бутербродів.</p> <p>Трудові операції: - підбір продуктів, обладнання; - підготовка посуду; - нарізання хліба, ковбаси, сиру; - прибирання робочого місця.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентацій щодо поетапного приготування бутербродів.</p> <p>Виконання практичних завдань по приготуванню бутербродів.</p> <p>Наочна демонстрація правил користування ножем.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарне уявлення що таке бутерброд; - має елементарні уявлення про види бутербродів; - має елементарні уявлення про необхідні продукти; - з допомогою здійснює підбір продуктів для приготування бутербродів; - з допомогою дотримується послідовності приготування бутербродів; - має елементарне уявлення про необхідність дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог.</p> | <p>Формування уявлень про види бутербродів, форми бутербродів, їх призначення.</p> <p>Формування супроводжуючого мовлення (називання дій, що виконуються). Збагачення словника назвами продуктів.</p> <p>Розвиток спостережливості у процесі виконання послідовності дій.</p> <p>Формування навичок</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <p>- приготування простих відкритих та гарячих бутербродів.</p> | | | <p>дотримання санітарно-гігієнічних вимог для приготування бутербродів.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування страв із яєць»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості.</p> <p>Харчова цінність яєць. Різновид страв із яєць. Температурний режим та час відварювання яєць.</p> <p>Трудові операції:</p> <p>- обробка яєць; - перевірка яєць на свіжість; - підготовка необхідного приладдя та продуктів; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <p>- відварювання яєць; - приготування яєчні.</p> | <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації, поетапного приготування страви.</p> <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням практичного матеріалу.</p> <p>Виконання практичних завдань.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <p>- має елементарне уявлення про різноманітність страв із яєць; - має елементарні уявлення про способи перевірки яєць на свіжість; - має елементарні уявлення про температурний режим та час відварювання яєць; - з допомогою педагога підбирає посуд для приготування страв із яєць (каструлю чи сковорідку); - з допомогою педагога готує страву; - під керівництвом педагога здійснює прибирання робочого місця.</p> | <p>Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами практичних дій.</p> <p>Формування мотивації до практичних дій.</p> <p>Формування бажання дотримуватися техніки безпеки під час виконання практичних завдань.</p> |
| <p>Змістова лінія «Первинна обробка круп, макаронних виробів»</p> | | | |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p><i>Техніко-технологічні відомості.</i> Назви круп. Злаки, з яких виробляють крупи. Харчова цінність круп. Обробка круп. Технологія приготування каш. Макаронні вироби та їх форма. Технологія приготування страв із макаронів.</p> <p><i>Трудові операції:</i> - підбір посуду та обладнання; - миття круп; - набирання води у каструлю; - вмикання плити; - відмірювання необхідної кількості продуктів.</p> <p><i>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</i> - приготування вівсяної каші;</p> | <p>Пояснення, бесіда з використанням наочності.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо різноманітності круп та макаронних виробів.</p> <p>Практичне відпрацювання отриманих навичок по користуванню електроприладами.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має елементарні уявлення про назви круп та злаки, з яких їх виробляють; - має елементарні уявлення про назви та різноманітність макаронних виробів; - з допомогою педагога розрізняє крупи за зовнішнім виглядом; - з допомогою виконує обробку круп; - з допомогою вчителя відварює кашу; - з допомогою педагога розрізняє макаронні вироби за зовнішнім виглядом; - під керівництвом вчителя відварює макаронні вироби. | <p>Ознайомлення з назвами круп та злаками, з яких виробляють крупи.</p> <p>Збагачення активного та пасивного словника новими назвами.</p> <p>Формувати бажання дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страв.</p> |
|---|---|---|--|

| | | | |
|--|---|--|---|
| - відварювання макаронних виробів. | | | |
| Змістова лінія «Культура харчування» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Культура харчування. Види сервірування столу. Сервірування столу до сніданку. Правила поведження за столом.</p> <p>Трудові операції: - підбір посуду; - сервірування столу до сніданку.</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів щодо різниці у сервіровці столу до сніданку, обіду, вечері.</p> <p>Практичне відпрацювання навичок по сервіруванню столу до сніданку.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарне уявлення, що таке культура харчування; - має елементарні уявлення про сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; - має елементарні уявлення про правила поведження за столом; - з допомогою сервірує стіл до сніданку; - з допомогою вчителя дотримується правил поведження за столом.</p> | <p>Розширення уявлень про види сервірування столу.</p> <p>Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами предметів та трудових дій.</p> <p>Розвиток просторових уявлень.</p> <p>Формувати уявлення про здорове харчування.</p> |
| Змістова лінія «Харчові отруєння та профілактика» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Харчові отруєння. Джерела харчових отруєнь. Шляхи потрапляння інфекцій до організму людини. Профілактика харчових отруєнь.</p> | <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо профілактики харчових отруєнь.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарні уявлення про харчові отруєння; - має елементарні уявлення про шляхи потрапляння інфекцій до організму; - має елементарні уявлення про профілактичні засоби харчових отруєнь; - під керівництвом вчителя дотримується санітарно-</p> | <p>Формувати уявлення про види харчових отруєнь.</p> <p>Розвиток мислення на основі формування вмінь аналізувати ситуацію.</p> <p>Збагачення активного словника новими назвами;</p> |

| | | | |
|--|--|-------------------------------------|---|
| | | гігієнічних вимог при вживанні їжі. | розвиток зв'язного мовлення. Виховувати бережне ставлення до свого здоров'я. |
|--|--|-------------------------------------|---|

6 КЛАС

| Зміст навчального матеріалу | Види навчальної діяльності | Очікувані результати навчання | Спрямованість корекційно-розвиткової роботи |
|---|---|--|---|
| Змістова лінія «Професія кухар» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Значення праці в житті людини. Професія кухар. Необхідні якості, фізичні обмеження. Робоче місце кухаря. Кухня та її устаткування. Елементи кухарського приладдя.</p> | <p>Залучення учнів у навчальний процес. Пояснення, бесіда з використанням наочності. Екскурсія до кухні шкільної їдальні з метою розширення знань про професію кухаря та обладнання кухні, догляду за посудом та приміщенням.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарні уявлення про значення праці в житті людини та суспільстві; - з допомогою педагога орієнтується у професії кухаря; - з допомогою педагога орієнтується у кухонному начинні; - за вказівкою вчителя слідкує за чистотою поверхонь;</p> | <p>Збагачення уявлень про професії. Розширення уявлень про професію кухаря. Використання в активному мовленні назв кухарського обладнання. Засвоєння й використання вимог щодо чистоти і порядку на робочому</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| <p>Гігієна кухні. Догляд за поверхнями кухонних меблів. Особиста гігієна. Правила безпечної поведінки у кабінеті праці. Обов'язки чергового.</p> <p>Трудові операції: - організація робочого місця, підготовка робочої форми; - догляд за кухонними поверхнями; - виконання обов'язків чергового.</p> | <p>Самостійна робота з навчальним матеріалом. Вирішення завдань практичного характеру.</p> | <p>- під керівництвом педагога дотримується безпечної поведінки та санітарно-гігієнічних вимог; - за допомогою педагога організовує робоче місце, готує робочу форму, виконує обов'язки чергового.</p> | <p>місці, виконання правил поведінки в кабінеті.</p> |
| <p>Змістова лінія «Дивовижний світ кулінарії»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Загальні відомості про харчування, його значення для життя людини. Асортимент і режим зберігання харчових продуктів. Страви української кухні.</p> <p>Трудові операції:</p> | <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентацій, сюжетних та предметних малюнків. Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про харчування, його значення; - має елементарне уявлення про українську кухню; - має уявлення про кухню та кухонний інвентар; - з незначною допомогою орієнтується у видах посуду та правилах догляду за інвентарем, спецодягом;</p> | <p>Збагачення уявлень про значення кухні в побуті людини. Вживання назв кухонного інвентаря, миючих засобів. Удосконалення зв'язного мовлення. Формування інтересу до приготування їжі.</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>- підготовка робочого місця, робочої форми; - підготовка продуктів та обладнання для приготування.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <p>- приготування кіфликів; - приготування узвару.</p> | <p>Екскурсія до супермаркету, з метою розширення знань про асортимент, режим та терміни зберігання продуктів.</p> | <p>- з допомогою вчителя готує продукти та обладнання для приготування страв; - виконує прості вказівки з приготування страв; - з незначною допомогою доглядає за посудом; - за нагадуванням здійснює вологе прибирання кабінету.</p> | <p>Засвоєння і виконання вимог щодо безпечної поведінки на кухні.</p> |
| <p>Змістова лінія «Роль овочів у харчуванні людини»</p> | | | |
| <p>Техніко- технологічні відомості.</p> <p>Назви овочів, їх зовнішній вигляд. Харчова цінність, вітаміни. Зберігання овочів для подальшого використання. Поняття про первинну обробку овочів. Правила безпечного користування ножем, терткою.</p> <p>Трудові операції:</p> <p>- сортування, миття, чищення овочів;</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового виконання практичного завдання.</p> <p>Виконання практичних завдань по первинній обробці овочів.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <p>- має уявлення про назви овочів; - має елементарні уявлення про харчову цінність овочів, вітаміни; - розуміє значення первинної обробки овочів; - з допомогою педагога орієнтується у способах зберігання овочів для їх подальшого вживання; - виконує з допомогою педагога сортування, миття, чищення та нарізання овочів;</p> | <p>Збагачення та розширення уявлень про овочі та їх значення у житті людини.</p> <p>Розвиток сприймання на основі формування дій обстеження овочів: дотику, нюху, смаку.</p> <p>Ознайомлення із спеціальною термінологією.</p> <p>Засвоєння і дотримання вимог щодо безпечного користування ножем.</p> |

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>- підбір обладнання, спецій для заквашування капусти; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: -квашення капусти.</p> | | <p>- з допомогою педагога закладає капусту у тару, додає спеції; - з допомогою педагога дотримується санітарно-гігієнічних вимог та техніки безпеки.</p> | <p>Формування навичок цілеспрямованої діяльності.</p> |
| <p>Змістова лінія «Форми нарізки овочів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Види овочів, назви, колір, форма, смак. Загальні відомості про форми нарізання овочів. Техніка безпечного користування ножем. Форми нарізання картоплі: брусочки, соломка, кубики. Форми нарізання моркви: брусочки, соломка, кубики, кружечки. Форми нарізання буряка: соломка, кубики, шматочки. Форми нарізання капусти: соломка, квадратики (шашки). Форми нарізання цибулі: кільця, півкільця, кубики.</p> | <p>Пояснення, бесіда з використанням наочності. Перегляд та обговорення тематичного відео та презентацій. Індивідуальна діяльність у поєднанні з групою (пояснення, бесіда, демонстрація та практичне відпрацювання способів нарізки овочів). Закріплення вмій безпечного користування ножем.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарне уявлення про форми нарізання овочів; - має елементарне уявлення про посуд, інвентар для обробки та нарізування овочів; - з допомогою педагога контролює положення лівої/ правої руки під час нарізання; - під контролем педагога здійснює нарізку овочів різними формами; - з незначною допомогою педагога виконує миття посуду, інвентаря; - з незначною допомогою виконує прибирання робочих місць.</p> | <p>Формування уявлень про різноманітність форм нарізання овочів. Формування супроводжуючого мовлення (називання дій, що виконуються). Збагачення активного словника спеціальною термінологією. Розвиток дрібної моторики в процесі виконання практичних дій. Формування мотивації до засвоєння і дотримання</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>Посуд, інвентар для обробки та нарізування овочів.</p> <p>Трудові операції: - первинна обробка овочів; - нарізка овочів різними способами; - прибирання робочого місця.</p> | | | <p>вимог щодо безпечного користування овочерізкою, ножем.</p> <p>Виховання дисциплінованості, організованості, вміння співпрацювати в колективі.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування салатів із сирих овочів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Овочі, з яких готують салати, заправки для овочевих салатів. Технологія приготування салатів із сирих овочів. Оформлення салатів. Вибір посуду. Заправка салату. Санітарно-гігієнічні вимоги під час приготування салатів із сирих овочів. Правила безпечної роботи. Прибирання робочого місця.</p> <p>Трудові операції:</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів про різноманітність овочевих салатів.</p> <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> <p>Практичне відпрацювання засвоєних вмінь нарізки овочів та безпечної роботи з ножем.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарні уявлення про овочеві салати та заправки для приготування салатів; - має елементарні уявлення про послідовність (алгоритм) приготування салатів, та намагається його дотримуватись; - з допомогою педагога орієнтується у підборі відповідного посуду; - має уявлення про необхідність дотримання санітарно-гігієнічних вимог.</p> | <p>Уточнення знань про овочі та заправки для приготування сирих салатів.</p> <p>Розвиток пам'яті на основі засвоєння практичних дій з обробки та нарізання овочів.</p> <p>Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами предметів та трудових дій.</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>- кулінарне використання форм нарізування; - приготування заправки; - підбір посуду; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - овочевий салат «Вітамінний»</p> | | | <p>Формування навичок цілеспрямованої діяльності.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і виконання вимог з безпечної поведінки в кабінеті праці.</p> |
| <p>Змістова лінія «Теплова обробка овочів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Електричні та газові плити. Правила користування. Правила техніки безпеки під час роботи з електричною та газовою плитою. Догляд за ними. Основні прийоми теплової обробки овочів (відварювання, смаження, тушкування, запікання). Посуд та інвентар для теплової обробки (відварювання, смаження).</p> <p>Трудові операції:</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового виконання завдання.</p> <p>Самостійна робота по виконанню практичних завдань.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарні уявлення про електричні прилади для приготування їжі, розрізняє електричні та газові плити; - має елементарні уявлення про правила користування електричною плитою; - з допомогою педагога розуміє необхідність дотримання правил безпечного користування електричними приладами; - розуміє необхідність догляду за плитою;</p> | <p>Формування уявлень про властивості овочів після теплової обробки.</p> <p>Ознайомлення з правилами безпечної роботи з електроприладами.</p> <p>Збагачення словникового запасу назвами побутових електричних приладів.</p> <p>Формування інтересу до предметно-практичної діяльності.</p> |

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>- догляд за електричною плитою; - підготовка продуктів та обладнання для смаження картоплі.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - смаження картоплі.</p> | | <p>- з допомогою педагога розрізняє способи теплової обробки; - з допомогою педагога орієнтується у підборі необхідного посуду для теплової обробки (відварювання, смаження).</p> | |
| <p>Змістова лінія «Салати з відварених овочів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Відварювання овочів в шкірці для салатів. Посуд для відварювання овочів. Правила техніки безпеки під час варіння. Температурний режим. Посуд, приладдя для приготування салатів. Санітарно-гігієнічні вимоги для приготування салатів. Технологія приготування салатів із відварених овочів з додаванням інших продуктів.</p> <p>Трудові операції:</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового виготовлення виробу.</p> <p>Індивідуальна робота у поєднанні з груповою (пояснення, бесіда, демонстрація та практичне відпрацювання засвоєних навичок).</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарне уявлення про відварювання овочів; - має елементарне уявлення про правила техніки безпеки; - під контролем виконує первинну обробку овочів; - з допомогою педагога виконує відварювання овочів, очищує відварені овочі; - за вказівкою підбирає посуд та обладнання для приготування салатів; - має елементарне уявлення про алгоритм приготування страви.</p> | <p>Формування знань про технологію відварювання овочів, для приготування салатів.</p> <p>Розвиток зв'язного мовлення з вивченими новими словами.</p> <p>Розвиток дрібної моторики в процесі виконання практичних дій.</p> <p>Формування мотивації по дотриманню санітарно-гігієнічних вимог під час приготування салатів.</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> - первинна обробка овочів; - відварювання овочів; - підбір посуду; - прибирання робочого місця. <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготування салату «Вінегрет». | | | |
| Змістова лінія «Фрукти та ягоди у харчуванні людини» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості.</p> <p>Різновид фруктів та ягід. Вітаміни та їх значення для здоров'я людини. Первинна обробка фруктів та ягід, способи їх вживання. Способи збереження фруктів для подальшого їх вживання.</p> <p>Трудові операції:</p> <ul style="list-style-type: none"> - миття фруктів та ягід; - підбір посуду, обладнання. - нарізання фруктів; - прибирання робочого місця. | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації.</p> <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має уявлення про назви та зовнішній вид фруктів та ягід; - має елементарні уявлення про харчову цінність фруктів та ягід; - має елементарні уявлення про первинну обробку фруктів та ягід; - з допомогою педагога виконує сортування, миття та чищення фруктів; - має елементарне уявлення про способи збереження фруктів. | <p>Збагачення уявлень про фрукти, ягоди та їх значення у здоровому харчуванні людини.</p> <p>Ознайомлення із спеціальною термінологією.</p> <p>Розвиток тактильного сприймання на основі формування дій обстеження фруктів.</p> <p>Розвиток дрібної моторики в процесі виконання практичних дій.</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - фруктова нарізка; - приготування фруктового салату. | | | <p>Формування мотивації до засвоєння і дотримання вимог щодо безпечної роботи з ножем.</p> |
| <p>Змістова лінія «Гарячі напої до сніданку»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості.</p> <p>Чайник. Призначення, експлуатація та догляд за ним. Правила безпечного поводження з кухонними електроприладами. Різновид напоїв до сніданку. Приготування гарячих напоїв (чаю, какао, кави).</p> <p>Трудові операції:</p> <ul style="list-style-type: none"> - догляд за чайником; - підготовка обладнання та продуктів; - відмірювання необхідної кількості продуктів; - прибирання робочого місця. | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового приготування страви.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має елементарне уявлення про чай, какао порошок, каву, цукор. - з допомогою педагога розрізняє їх за зовнішнім виглядом; - має елементарні уявлення про правила безпеки при користуванні кухонними електроприладами; - має елементарні уявлення про правила безпечної роботи з гарячою рідиною; - під керівництвом вчителя готує чай; - має уявлення про дотримання санітарно-гігієнічних вимог. | <p>Розширення та уточнення знань про гарячі та холодні напої до сніданку.</p> <p>Збагачення словника назвами продуктів та електроприладів.</p> <p>Розвиток координації рухів.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і виконання вимог щодо чистоти і порядку на робочому місці.</p> <p>Дотримання правил техніки безпеки при користуванні електроприладами.</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування чаю в заварнику.</p> | | | |
| <p>Змістова лінія «Приготування бутербродів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості: Що таке бутерброд. Види бутербродів: холодні, гарячі, відкриті, закриті, прості, складні. Які продукти потрібні для приготування бутербродів. Форми бутербродів, призначення.</p> <p>Трудові операції: - підбір продуктів, обладнання. - підготовка посуду; - нарізання хліба, ковбаси, сиру; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування сандвічів.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентацій щодо поетапного приготування бутербродів.</p> <p>Виконання практичних завдань по приготуванню бутербродів.</p> <p>Наочна демонстрація правил користування ножем.</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення що таке бутерброд; - має уявлення про види бутербродів; - має елементарні уявлення про необхідні продукти; - за допомогою педагога орієнтується у підборі продуктів для приготування бутербродів; - за допомогою педагога дотримується послідовності приготування бутербродів; - під керівництвом педагога здійснює прибирання робочого місця; - має уявлення про необхідність дотримання санітарно-гігієнічних вимог.</p> | <p>Формування уявлень про види бутербродів, форми бутербродів, їх призначення.</p> <p>Формування супроводжуючого мовлення (називання дій, що виконуються). Збагачення словника назвами продуктів.</p> <p>Розвиток спостережливості у процесі виконання послідовності дій.</p> <p>Формування навичок дотримання санітарно-гігієнічних вимог для приготування бутербродів.</p> |

Змістова лінія «Приготування страв із молока, молочних продуктів та яєць»

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>Техніко-технологічні відомості. Користь молока. Різноманітність молочних продуктів. Різновид страв із яєць. Температурний режим та час приготування яєць.</p> <p>Трудові операції: - підбір посуду, продуктів; - обробка яєць; - перевірка яєць на свіжість; - підготовка необхідного приладдя та продуктів; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування какао; - приготування лінових вареників; - відварювання яєць; - приготування омлету.</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів щодо різноманітності молочних продуктів.</p> <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації, поетапного приготування страви.</p> <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням практичного матеріалу.</p> <p>Виконання практичних завдань.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарне уявлення про користь молока та молочних продуктів; - має елементарне уявлення про різноманітність молочних продуктів; - з допомогою педагога підбирає необхідні продукти та готує какао та лінові вареники; - має елементарне уявлення про різноманітність страв із яєць; - має елементарне уявлення про способи перевірки яєць на свіжість; - має уявлення про температурний режим та час відварювання яєць; - самостійно підбирає посуд для приготування страв із яєць (каструлю чи сковорідку);</p> | <p>Формування уявлень про різноманітність молочних продуктів, їх користь.</p> <p>Розвиток координації рухів.</p> <p>Виховання старанності, цілеспрямованості, вміння доводити роботу до завершення.</p> <p>Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами практичних дій.</p> <p>Формування мотивації до практичних дій.</p> <p>Формування бажання дотримуватися техніки безпеки під час виконання практичних завдань.</p> |
|---|---|--|---|

| | | | |
|---|---|--|--|
| | | - з допомогою педагога готує омлет. | |
| Змістова лінія «Первинна обробка круп, макаронних виробів» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Назви круп. З яких злаків виробляють, харчова цінність круп. Обробка круп. Технологія приготування каш. Макаронні вироби та їх форма. Технологія приготування страв із макаронів.</p> <p>Трудові операції: - підбір посуду та обладнання; - миття круп; - набирання води у каструлю; - вмикання плити; - відмірювання необхідної кількості продуктів.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> | <p>Пояснення, бесіда з використанням наочності.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо різноманітності круп та макаронних виробів.</p> <p>Практичне відпрацювання отриманих навичок по користуванню електроприладами.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має елементарне уявлення про назви круп та злаки, з яких їх виробляють; - має елементарне уявлення про назви та різноманітність макаронних виробів; - з допомогою педагога розрізняє крупи за зовнішнім виглядом; - з допомогою педагога виконує обробку круп; - з допомогою вчителя відварює кашу; - з допомогою педагога розрізняє макаронні вироби за зовнішнім виглядом; - під керівництвом вчителя відварює макаронні вироби. | <p>Ознайомлення з назвами круп та злаками, з яких виготовляються крупи.</p> <p>Збагачення активного та пасивного словника новими назвами.</p> <p>Формувати бажання дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страв.</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| <p>- приготування гречаної каші; - відварювання макаронних виробів.</p> | | | |
| <p>Змістова лінія «Культура харчування»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Культура харчування. Види сервірування столу. Сервірування столу до сніданку, обіду, вечері. Правила поведження за столом.</p> <p>Трудові операції: - підбір посуду; - сервірування столу до сніданку, обіду.</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів щодо різниці у сервіровці столу до сніданку, обіду, вечері. Практичне відпрацювання навичок по сервіруванню столу до сніданку.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарне уявлення, що таке культура харчування; - має елементарні уявлення про сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; - має елементарні уявлення про правила поведження за столом; - з допомогою сервірує стіл до сніданку, обіду; - з незначною допомогою педагога дотримується правил поведження за столом.</p> | <p>Розширення уявлень про види сервірування столу. Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами предметів та трудових дій. Формувати уявлення про здорове харчування. Розвиток просторових уявлень.</p> |
| <p>Змістова лінія «Харчові отруєння та профілактика»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Харчові отруєння. Джерела харчових отруєнь. Шляхи потрапляння інфекцій до організму людини.</p> | <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо профілактики харчових отруєнь.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарні уявлення про харчові отруєння; - має елементарні уявлення про шляхи потрапляння інфекцій до організму;</p> | <p>Формувати уявлення про види харчових отруєнь. Розвиток мислення на основі формування вмій аналізувати ситуацію.</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| Засоби запобігання харчовим отруєнням. | | <ul style="list-style-type: none"> - має елементарні уявлення про профілактичні засоби харчових отруєнь; - з допомогою педагога дотримується санітарно-гігієнічних вимог при вживанні їжі. | <p>Збагачення активного словника новими назвами; розвиток зв'язного мовлення.</p> <p>Виховувати бережне ставлення до свого здоров'я.</p> |
|--|--|--|--|

7 КЛАС

| Зміст навчального матеріалу | Види навчальної діяльності | Очікувані результати навчання | Спрямованість корекційно-розвиткової роботи |
|--|---|---|--|
| Змістова лінія «Професія кухар» | | | |
| <p><i>Техніко - технологічні відомості.</i> Значення праці у житті людини. Професія кухар. Необхідні якості, фізичні обмеження.</p> | <p>Залучення учнів у навчальний процес.</p> <p>Пояснення, бесіда з використанням наочності.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має уявлення про значення праці в житті людини та суспільстві; - орієнтується у професії кухаря; | <p>Збагачення уявлень про професії.</p> <p>Розширення уявлень про професію кухаря.</p> |

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>Робоче місце кухаря. Кухня та її устаткування. Елементи кухарського приладдя. Гігієна кухні. Догляд за поверхнями кухонних меблів. Особиста гігієна кухаря. Правила безпечної поведінки у кабінеті праці. екстрені служби. Обов'язки чергового.</p> <p>Трудові операції: - організація робочого місця, підготовка робочої форми; - догляд за кухонними поверхнями; - виконання обов'язків чергового.</p> | <p>Екскурсія до кухні шкільної їдальні з метою розширення знань про професію кухаря та обладнання кухні, догляду за посудом та приміщенням.</p> <p>Самостійна робота з навчальним матеріалом.</p> <p>Вирішення завдань практичного характеру.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - з незнаною допомогою орієнтується у кухонному начинні; - з незначною допомогою слідкує за чистотою поверхонь; - намагається дотримуватися безпечної поведінки та санітарно – гігієнічних вимог; - з незначною допомогою організовує робоче місце; - готує робочу форму; - виконує обов'язки чергового. | <p>Використання в активному мовленні назв кухарського обладнання.</p> <p>Засвоєння й використання вимог щодо чистоти і порядку на робочому місці, виконання правил поведінки в кабінеті.</p> |
| <p>Змістова лінія «Дивовижний світ кулінарії»</p> | | | |
| <p>Техніко - технологічні відомості Загальні відомості про харчування, його значення для життя людини. Здорове харчування.</p> | <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації, сюжетних та предметних малюнків.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має уявлення про харчування, його значення; - має уявлення про страви української кухні; | <p>Збагачення уявлень про значення кухні в побуті людини.</p> <p>Вживання назв кухонного інвентаря, миючих</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>Продукти рослинного та тваринного походження. Асортимент і режим зберігання харчових продуктів. Страви української кухні.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготування вергунів; - приготування киселю. | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Екскурсія до супермаркету, з метою розширення знань про асортимент, режим та терміни зберігання продуктів.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - має елементарне уявлення про продукти рослинного та тваринного походження; - має уявлення про кухню та кухонний інвентар; - з незначною допомогою орієнтується у процесах приготування: перемішування, посипання, розкочування, викладання. | <p>засобів. Удосконалення зв'язного мовлення.</p> <p>Формування інтересу до приготування їжі.</p> <p>Засвоєння і виконання вимог щодо безпечної поведінки на кухні.</p> |
| <p>Змістова лінія «Роль овочів у харчуванні людини»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості.</p> <p>Назви овочів, класифікація овочів. Харчова цінність, вітаміни. Зберігання овочів для подальшого вживання. Поняття про первинну обробку. Правила безпечної поведінки з ножем.</p> <p>Трудові операції:</p> <ul style="list-style-type: none"> - сортування, миття, чищення овочів; - прибирання робочого місця. | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового виконання практичного завдання.</p> <p>Виконання практичних завдань по первинній обробці овочів.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має уявлення про назви овочів; - має елементарні уявлення про харчову цінність овочів, вітаміни; - розуміє значення первинної обробки овочів; - з незначною допомогою орієнтується у способах зберігання овочів для їх подальшого вживання; - виконує з допомогою педагога сортування, миття та чищення овочів; | <p>Збагачення та розширення уявлень про овочі та їх значення у здоровому харчуванні людини.</p> <p>Розвиток сприймання на основі формування дій обстеження овочів: дотику, нюху, смаку.</p> <p>Ознайомлення із спеціальною термінологією.</p> |

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заквашування баклажанів; - заквашування капусти. | | <ul style="list-style-type: none"> - за вказівкою педагога виконує закладання овочів у тару та додає спеції; - дотримується санітарно-гігієнічних вимог та техніки безпеки. | <p>Засвоєння і дотримання вимог щодо безпечної поведінки з ножем.</p> <p>Формування здатності до цілеспрямованої діяльності.</p> |
| <p>Змістова лінія «Форми нарізки овочів»</p> | | | |
| <p>Техніко - технологічні відомості.</p> <p>Види овочів, їх назви, колір, форма, смак.</p> <p>Загальні відомості про форми нарізання овочів.</p> <p>Техніка безпечного користування ножем.</p> <p>Форми нарізання картоплі: брусочки, соломка, кубики, часточки.</p> <p>Форми нарізання моркви: брусочки, соломка, кубики, кружечки.</p> <p>Форми нарізання буряка: соломка, кубики, шматочки.</p> <p>Форми нарізання капусти: соломка, квадратики (шашки).</p> <p>Форми нарізання цибулі: кільця, півкільця, кубики.</p> | <p>Пояснення, бесіда з використанням наочності.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео та презентацій.</p> <p>Індивідуальна діяльність у поєднанні з груповою (пояснення, бесіда, демонстрація та практичне відпрацювання способів нарізки овочів).</p> <p>Наочна демонстрація безпечних способів користування овочечисткою та ножем.</p> <p>Закріплення вмінь безпечного користування ножем.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має уявлення про форми нарізання овочів; - має уявлення про посуд, інвентар для обробки та нарізування овочів; - за нагадуванням контролює положення лівої/правої руки під час нарізання; - під контролем педагога здійснює нарізку овочів різними формами; - має елементарне уявлення про карвінг (фігурне нарізання овочів, фруктів); - за нагадуванням виконує миття посуду, інвентаря; - під контролем педагога виконує прибирання робочих місць. | <p>Формування уявлень про різноманітність форм нарізання овочів.</p> <p>Формування супроводжуючого мовлення (називання дій, що виконуються).</p> <p>Збагачення активного словника спеціальною термінологією.</p> <p>Розвиток дрібної моторики в процесі виконання практичних дій.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і дотримання вимог щодо безпечної</p> |

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>Карвінг (фігурне нарізання овочів, фруктів). Посуд, інвентар для обробки та нарізування овочів.</p> <p>Трудові операції: - первинна обробка овочів; - нарізка овочів різними способами; - прибирання робочого місця.</p> | | | <p>поведінки з овочерізкою, ножем.</p> <p>Виховання дисциплінованості, організованості, вміння співпрацювати у колективі.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування салатів із сирих овочів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Овочі, з яких готують салати, заправки для овочевих салатів. Санітарно – гігієнічні вимоги під час приготування салатів з сирих овочів. Правила безпечної роботи. Технологія приготування салатів із сирих овочів. Оформлення салатів. Вибір посуду. Заправка салату.</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів про різноманітність овочевих салатів.</p> <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> <p>Практичне відпрацювання засвоєних вмінь нарізки овочів та безпечної роботи з ножем.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарні уявлення про овочеві салати та заправки для приготування салатів; - має уявлення про технологію (алгоритм) приготування салатів, та дотримується його; - з незначною допомогою орієнтується у підборі відповідного посуду; - має уявлення про необхідність дотримання санітарно - гігієнічних вимог.</p> | <p>Уточнення знань про овочі та заправки для приготування сирих салатів.</p> <p>Розвиток пам'яті на основі засвоєння практичних дій з обробки та нарізання овочів.</p> <p>Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами предметів та трудових дій.</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>Прибирання робочого місця.</p> <p>Трудові операції:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кулінарне використання форм нарізування; - приготування заправки; - підбір посуду; - прибирання робочого місця. <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - салат «Цезар». | | | <p>Формування навичок цілеспрямованої діяльності.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і виконання вимог з безпечної поведінки в кабінеті праці.</p> |
| <p>Змістова лінія «Теплова обробка овочів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості.</p> <p>Електричні та газові плити. Правила користування. Правила техніки безпеки під час роботи з електричною та газовою плитою. Догляд за ними. Основні прийоми теплової обробки: відварювання, смаження, тушкування, запікання.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового виконання завдання.</p> <p>Самостійна робота по виконанню практичних доручень.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має елементарні уявлення про електричні прилади для приготування їжі; - має елементарні уявлення про правила користування електричною плитою; - розуміє необхідність дотримання правил безпечного користування електричними приладами; - розуміє необхідність догляду за плитою; | <p>Формування уявлень про властивості овочів після теплової обробки.</p> <p>Ознайомлення з правилами безпечної роботи з електроприладами.</p> <p>Збагачення словникового запасу назвами побутових електричних приладів.</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| <p>Посуд та інвентар для теплової обробки (запікання, тушкування).</p> <p>Трудові операції:</p> <ul style="list-style-type: none"> - догляд за електричною плитою; - підбір продуктів та обладнання для смаження, тушкування; - прибирання робочого місця. <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - тушкування овочевого рагу. | | <ul style="list-style-type: none"> - з незначною допомогою розрізняє способи теплової обробки; - з незначною допомогою орієнтується у підборі необхідного посуду для теплової обробки; - з незначною допомогою готує овочі (миє, очищає, нарізає, помішує, додає спеції). | <p>Формування інтересу до предметно-практичної діяльності.</p> |
| <p>Змістова лінія «Салати з відварених овочів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості.</p> <p>Відварювання овочів в шкірці для салатів.</p> <p>Посуд для відварювання овочів.</p> <p>Правила техніки безпеки під час варіння.</p> <p>Температурний режим.</p> <p>Посуд, інвентар для приготування салатів.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового виготовлення виробу.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має елементарні уявлення про відварювання овочів; - з допомогою педагога дотримується правил техніки безпеки; - за вказівкою виконує первинну обробку овочів; | <p>Формування знань про технологію відварювання овочів, для приготування салатів.</p> <p>Розвиток зв'язного мовлення з вивченими новими словами.</p> <p>Розвиток дрібної моторики в процесі</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>Санітарно – гігієнічні вимоги для приготування салатів.</p> <p>Технологія приготування салатів з відварених овочів з додавання інших продуктів.</p> <p>Трудові операції:</p> <ul style="list-style-type: none"> - первинна обробка овочів; - відварювання овочів; - підбір посуду; - прибирання робочого місця. <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготування салату «Олів'є». | <p>Індивідуальна робота у поєднанні з груповою (пояснення, бесіда, демонстрація та практичне відпрацювання засвоєних навичок).</p> | <ul style="list-style-type: none"> - під контролем педагога виконує відварювання овочів; - з незначною допомогою підбирає посуд та обладнання для приготування салатів; - має уявлення про алгоритм приготування страви; - з незначною допомогою орієнтується у видах посуду та правилах догляду за посудом, інвентарем, спецодягом; - доглядає за посудом; - здійснює вологе прибирання кабінету. | <p>виконання практичних дій.</p> <p>Формування мотивації по дотриманню санітарно-гігієнічних вимог під час приготування салатів.</p> |
| <p>Змістова лінія «Фрукти та ягоди у харчуванні людини»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості.</p> <p>Різновид фруктів та ягід. Вітаміни та їх значення для здоров'я людини. Первинна обробка фруктів та ягід, способи їх вживання.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації.</p> <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має уявлення про назви та зовнішній вид фруктів та ягід; - має елементарні уявлення про харчову цінність фруктів та ягід; - має уявлення про первинну обробку фруктів та ягід; | <p>Збагачення уявлень про фрукти, ягоди та їх значення у житті людини.</p> <p>Ознайомлення із спеціальною термінологією.</p> |

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>Способи збереження фруктів для подальшого їх вживання. Карвінг (фігурне нарізання овочів та фруктів).</p> <p>Трудові операції: - миття фруктів та ягід; - підбір посуду, обладнання. - нарізання фруктів; - вичавлювання соку; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування фруктового салату; - виготовлення апельсинового соку.</p> | | <p>- з незначною допомогою виконує сортування, миття та чищення фруктів; - має елементарне уявлення про способи збереження фруктів; - має елементарне уявлення про карвінг.</p> | <p>Розвиток тактильного сприймання на основі формування дій обстеження фруктів.</p> <p>Розвиток дрібної моторики в процесі виконання практичних дій.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і дотримання вимог щодо безпечної роботи з ножем.</p> |
| Змістова лінія «Приготування гарячих напоїв та бутербродів» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Призначення, експлуатація та догляд за чайником. Правила безпечного поводження з кухонними електроприладами.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про чай, какао порошок, каву, цукор, з незначною допомогою розрізняє їх за зовнішнім виглядом; - має уявлення про різновид бутербродів;</p> | <p>Розширення та уточнення знань про гарячі та холодні напої до сніданку.</p> <p>Збагачення словника назвами продуктів та електроприладів.</p> |

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>Різновид напоїв та бутербродів до сніданку. Приготування гарячих напоїв та бутербродів.</p> <p>Трудові операції:</p> <ul style="list-style-type: none"> - догляд за чайником; - підготовка обладнання та продуктів; - відмірювання необхідної кількості продуктів; - нарізання хліба, ковбаси, сиру, зелені; - прибирання робочого місця. <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготування чаю; - приготування «хот-догу». | <p>покрокового приготування страви.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - має уявлення про правила безпеки при користуванні кухонними електроприладами; - має уявлення про правила безпечної роботи з гарячою рідиною; - під керівництвом вчителя готує чай, какао, каву, бутерброди; - має уявлення та намагається дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог. | <p>Розвиток координації рухів.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і виконання вимог щодо чистоти і порядку на робочому місці.</p> <p>Дотримання правил техніки безпеки при користуванні електроприладами.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування страв із молочних продуктів та яєць»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості.</p> <p>Користь молочних продуктів та їх різноманітність.</p> <p>Різновид страв із яєць.</p> <p>Температурний режим та час відварювання яєць.</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів щодо різноманітності молочних продуктів.</p> <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> | <p>Учень/учениця</p> <ul style="list-style-type: none"> - має елементарне уявлення про користь молока та молочних продуктів; - має уявлення про різноманітність молочних продуктів; | <p>Формування уявлень про різноманітність молочних продуктів, їх користь.</p> <p>Розвиток координації рухів.</p> |

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>Трудові операції: -підбір посуду, продуктів; -обробка яєць; -перевірка яєць на свіжість; -підготовка необхідного приладдя та продуктів; -прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування сирної запіканки; - приготування омлету з овочами.</p> | <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації, поетапного приготування страви.</p> <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням практичного матеріалу.</p> <p>Виконання практичних завдань.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - з допомогою педагога підбирає необхідні продукти та готує сирну запіканку; - має елементарне уявлення про різноманітність страв з яєць; - має уявлення про способи перевірки яєць на свіжість; - має уявлення про температурний режим та час відварювання яєць; - самостійно підбирає посуд для приготування страв з яєць (каструлю чи сковорідку); - з допомогою педагога готує омлет з овочами; - має уявлення та намагається дотримуватись санітарно-гігієнічних вимог. | <p>Виховання старанності, цілеспрямованості, вміння доводити роботу до завершення. Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами практичних дій.</p> <p>Формування мотивації до практичних дій.</p> <p>Формування бажання дотримуватися техніки безпеки під час виконання практичних завдань.</p> |
| Змістова лінія «Первинна обробка круп, макаронних виробів» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Назви круп. З яких злаків виробляють, харчова цінність круп. Обробка круп. Технологія приготування каш. Макаронні вироби та їх форма.</p> | <p>Пояснення, бесіда з використанням наочності.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо різноманітності круп та макаронних виробів.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має елементарні уявлення про назви круп та злаки, з яких їх виробляють; - має уявлення про назви та різноманітність макаронних виробів; - з допомогою розрізняє крупи за зовнішнім виглядом; | <p>Ознайомлення з назвами круп та злаками, з яких виготовляються крупи та макаронних виробів.</p> <p>Збагачення активного та пасивного словника новими назвами.</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>Технологія приготування страв із макаронів.</p> <p>Трудові операції:</p> <ul style="list-style-type: none"> - підбір посуду та обладнання; - миття круп; - набирання води у каструлю; - вмикання плити; - відмірювання необхідної кількості продуктів. <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготування в'язкої каші; - відварювання макаронних виробів паста «Болоньезе». | <p>Практичне відпрацювання отриманих навичок по користуванню електроприладами.</p> <p>Робота з наочним матеріалом.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - виконує обробку круп; - з допомогою вчителя відварює кашу; - з незначною допомогою розрізняє макаронні вироби за зовнішнім виглядом; - під керівництвом вчителя відварює макаронні вироби. | <p>Формувати бажання дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страв.</p> <p>Формування алгоритму виконання практичних дій.</p> <p>Розвиток пам'яті на основі засвоєння практичних дій.</p> |
| <p>Змістова лінія «Солодкі страви»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості.</p> <p>Класифікація солодких страв.</p> <p>Різноманітність холодних солодких страв.</p> <p>Технологія приготування холодних солодких страв.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням навчальних посібників.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичних відеоматеріалів.</p> <p>Виконання практичних завдань на рівні спільних дій</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має елементарне уявлення про класифікацію солодких страв; - має елементарне уявлення про різноманітність холодних та гарячих солодких страв; - має елементарне уявлення про технологію приготування: | <p>Збагачення словника новими назвами продуктів та страв.</p> <p>Формування алгоритму практичних дій.</p> <p>Розвиток просторових уявлень.</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>Технологія приготування мусу. Технологія приготування желе. Різноманітність гарячих солодких страв. Технологія приготування желе. Технологія приготування печених яблук.</p> <p>Трудові операції: - підбір продуктів та обладнання для приготування страв; - приготування страв; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування печених яблук; - приготування желе.</p> | <p>із педагогом, за наслідуванням.</p> <p>Демонстрація та практичне відпрацювання навичок безпечної поведінки на уроці.</p> | <p>желе, запечених яблук; - під керівництвом педагога підбирає продукти та необхідне обладнання; - допомагає у приготуванні, та самостійно виконує окремі операції.</p> | <p>Виховання старанності, цілеспрямованості, вміння доводити роботу до завершення.</p> |
| <p>Змістова лінія «Культура харчування»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Види сервірування столу.</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів щодо різниці у сервіровці</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про культуру харчування;</p> | <p>Розширення уявлень про види сервірування столу.</p> |

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>Сервірування столу до сніданку, обіду, вечері. Правила поведження за столом.</p> <p>Трудові операції: -підбір посуду; -сервірування столу.</p> | <p>столу до сніданку, обіду, вечері. Практичне відпрацювання навичок по сервіруванню столу до сніданку.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - має елементарні уявлення про сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; - має уявлення про правила поведження за столом; - самостійно сервірує стіл до сніданку, обіду; - з допомогою сервірує стіл до вечері; - дотримується правил поведження за столом. | <p>Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами предметів та трудових дій.</p> <p>Розвиток просторових уявлень.</p> |
| <p>Змістова лінія «Харчові отруєння та профілактика»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Харчові отруєння. Джерела харчових отруєнь. Шляхи потрапляння інфекцій до організму людини. Засоби запобігання харчовим отруєнням.</p> | <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо профілактики харчових отруєнь.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має елементарні уявлення про харчові отруєння; - має елементарні уявлення про шляхи потрапляння інфекцій до організму; - має елементарні уявлення про профілактичні засоби харчових отруєнь; - за нагадування дотримується санітарно-гігієнічних вимог при вживанні їжі. | <p>Формувати уявлення про види харчових отруєнь.</p> <p>Розвиток мислення на основі формування вмінь аналізувати ситуацію.</p> <p>Збагачення активного словника новими назвами; розвиток зв'язного мовлення.</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| | | | Виховувати бережливе ставлення до свого здоров'я. |
|--|--|--|---|

8 КЛАС

| Зміст навчального матеріалу | Види навчальної діяльності | Очікувані результати навчання | Спрямованість корекційно-розвиткової роботи |
|--|--|---|--|
| Змістова лінія «Основи кулінарії. Професія кухар» | | | |
| <p>Техніко - технологічні відомості. Кулінарія. Загальні відомості про харчування. Асортимент харчових продуктів (види продуктів, розуміння маркування товарів). Класифікація кулінарних виробів. Професія- кухар (необхідні якості, робоче місце). Українська народна кухня. Кухня народів світу. Особиста гігієна кухаря.</p> | <p>Залучення учнів у навчальний процес. Пояснення, бесіда з використанням наочності. Екскурсія до кухні їдальні громадського закладу, з метою розширення знань про професію кухаря та обладнання кухні, догляду за посудом та приміщенням. Самостійна робота з навчальним матеріалом.</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про харчування, асортимент харчових продуктів; - має елементарне уявлення про класифікацію кулінарних виробів; - орієнтується у професії кухаря; - має уявлення про українську народну кухню та кухню народів світу; - намагається дотримуватися безпечної поведінки та санітарно – гігієнічних вимог;</p> | <p>Розширення уявлень про харчування, асортимент харчових продуктів та професію кухаря. Використання у активному мовленні назв українських страв, страв народів світу та кухарського обладнання. Засвоєння й використання вимог щодо чистоти і порядку на робочому місці, виконання правил поведінки в кабінеті.</p> |

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>Правила безпечної поведінки у кабінеті праці. Екстрені служби. Обов'язки чергового.</p> <p>Трудові операції: - організація робочого місця, підготовка робочої форми; - догляд за кухонними поверхнями; - виконання обов'язків чергового.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування дерунів; - приготування піци.</p> | <p>Вирішення завдань практичного характеру.</p> | <p>- з нагадуванням організовує робоче місце; - готує робочу форму; - виконує обов'язки чергового.</p> | |
| <p>Змістова лінія «Робота закладів громадського харчування. Цехи кухні»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різноманітність закладів громадського харчування (далі – ЗГХ). Основні групи приміщень: складські, виробничі, побутові, службові, для</p> | <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації, сюжетних та предметних малюнків.</p> <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарне уявлення про заклади громадського харчування; - має елементарне уявлення про основні групи приміщень;</p> | <p>Збагачення уявлень про різноманітність закладів громадського харчування.</p> <p>Вживання назв основних приміщень.</p> |

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>обслуговування відвідувачів. Форми та рівень обслуговування споживачів: меню, шведський стіл. Професії сфери послуг. Цехи кухні: овочевий, м'ясо-рибний, холодний, гарячий, їх призначення. Обладнання, посуд, інвентар овочевого цеху. Санітарно-гігієнічні вимоги та правила техніки безпеки в овочевому цеху.</p> | <p>Екскурсія до кафе, з метою розширення знань про основні групи приміщень, цехи кухонь. Ознайомлення з професіями ЗГХ.</p> | <p>- має елементарні уявлення про професії сфери послуг; - з допомогою орієнтується у назвах цехів кухні; - доглядає за посудом; - здійснює вологе прибирання кабінету.</p> | <p>Удосконалення зв'язного мовлення. Формування інтересу до приготування їжі. Засвоєння і виконання вимог щодо безпечної поведінки на кухні.</p> |
| <p>Змістова лінія «Роль овочів у харчуванні людини»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Назви овочів, класифікація овочів. Харчова цінність, вітаміни. Зберігання овочів для подальшого вживання. Первинна обробка овочів. Загальні відомості про форми нарізання овочів. Підготовка овочевих напівфабрикатів для заморожування.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу. Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового виконання практичного завдання. Самостійне виконання практичних завдань по первинній обробці овочів та</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про назви овочів; - має елементарні уявлення про харчову цінність овочів; - розуміє та виконує первинну обробку овочів; - з незначною допомогою орієнтується у способах зберігання овочів для їх подальшого вживання;</p> | <p>Збагачення та розширення уявлень про овочі та їх значення у здоровому харчуванні людини. Розвиток сприймання на основі формування дій обстеження овочів: дотику, нюху, смаку.</p> |

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>Карвінг (фігурне нарізання овочів та фруктів). Дотримання правил безпечної поведінки на кухні.</p> <p>Трудові операції: - сортування, миття, чищення овочів; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування томатного соку; - приготування напівфабрикатів для заморожування; - карвінг з овочів.</p> | <p>підготовці їх до подальшого вживання.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - виконує за вказівкою педагога сортування, миття, чищення та нарізання овочів; - за нагадуванням контролює положення лівої/правої руки під час нарізання; - має елементарне уявлення про карвінг, тайський ніж; - з допомогою педагога готує томатний сік; - самостійно виконує миття посуду, інвентаря; - дотримується санітарно-гігієнічних вимог та техніки безпеки. | <p>Ознайомлення із спеціальною термінологією.</p> <p>Засвоєння і дотримання вимог щодо безпечної поведінки з ножем.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і дотримання вимог щодо безпечної поведінки з овочерізкою, ножем.</p> <p>Формування здатності до цілеспрямованої діяльності.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування салатів з сирих овочів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Овочеві салати. Заправки для овочевих салатів. Санітарно – гігієнічні вимоги під час приготування салатів з сирих овочів.</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів про різноманітність овочевих салатів.</p> <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має уявлення про овочеві салати та заправки для приготування салатів; - має уявлення про необхідність дотримання санітарно – гігієнічних вимог; | <p>Уточнення знань про овочі та заправки для приготування сирих салатів.</p> <p>Розвиток пам'яті на основі засвоєння</p> |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>Правила безпечної роботи. Технологія приготування салатів із сирих овочів. Оформлення салатів. Вибір посуду. Заправка салату. Прибирання робочого місця.</p> <p>Трудові операції: - кулінарне використання форм нарізування; - приготування заправки; - підбір посуду; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - салат «Грецький».</p> | <p>Практичне відпрацювання засвоєних вмій нарізки овочів та безпечної роботи з ножем.</p> | <p>- має уявлення про технологію (алгоритм) приготування салатів, та дотримується його під час виконання; - з незначною допомогою орієнтується у підборі відповідного посуду.</p> | <p>практичних дій з обробки та нарізання овочів.</p> <p>Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами предметів та трудових дій.</p> <p>Формування навичок цілеспрямованої діяльності.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і виконання вимог з безпечної поведінки в кабінеті праці.</p> |
| <p>Змістова лінія «Теплова обробка овочів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Електричні та газові плити. Правила користування. Правила техніки безпеки під час роботи з електричною та газовою плитою. Догляд за ними.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарні уявлення про газові та електричні прилади для приготування їжі; - має елементарні уявлення про правила користування</p> | <p>Формування уявлень про властивості овочів після теплової обробки.</p> <p>Ознайомлення з правилами безпечної роботи з електроприладами.</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>Основні прийоми теплової обробки: відварювання, смаження, тушкування, запікання.</p> <p>Посуд та інвентар для теплової обробки.</p> <p>Трудові операції:</p> <ul style="list-style-type: none"> - догляд за електричною плитою; - підбір продуктів та обладнання; - первинна обробка овочів та їх нарізання. <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - «Картопля по- селянськи». | <p>покрокового виконання завдання.</p> <p>Самостійна робота по виконанню практичних завдань.</p> | <p>електричною та газовою плитою;</p> <ul style="list-style-type: none"> - розуміє необхідність дотримання правил безпечного користування електричними приладами; - розуміє та виконує необхідність догляду за плитою; - з незначною допомогою розрізняє способи теплової обробки; - з незначною допомогою орієнтується у підборі необхідного посуду для теплової обробки. | <p>Збагачення словникового запасу назвами побутових електричних приладів.</p> <p>Формування інтересу до предметно-практичної діяльності.</p> |
| <p>Змістова лінія «Фрукти та ягоди у харчуванні людини»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості.</p> <p>Різновид фруктів та ягід. Вітаміни та їх значення для здоров'я людини. Первинна обробка фруктів та ягід, способи їх вживання.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації.</p> <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знає назви та зовнішній вид фруктів та ягід; - має елементарні уявлення про харчову цінність фруктів та ягід; - має уявлення про первинну обробку фруктів та ягід; | <p>Збагачення уявлень про фрукти, ягоди та їх значення у здоровому харчуванні людини.</p> <p>Ознайомлення із спеціальною термінологією.</p> |

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>Способи збереження фруктів для подальшого їх вживання.</p> <p>Карвінг (фігурне нарізання овочів та фруктів).</p> <p>Трудові операції:</p> <ul style="list-style-type: none"> - миття фруктів та ягід; - підбір посуду, обладнання; - нарізання фруктів; - вичавлювання соку; - прибирання робочого місця. <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - карвінг з фруктів; - приготування фруктових напівфабрикатів для заморожування; - виготовлення яблучного соку. | | <ul style="list-style-type: none"> - з незначною допомогою виконує сортування, миття та чищення фруктів; - розрізняє та називає способи збереження фруктів; - має уявлення про карвінг (фігурна нарізка фруктів). | <p>Розвиток тактильного сприймання на основі формування дій обстеження фруктів.</p> <p>Розвиток дрібної моторики в процесі виконання практичних дій.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і дотримання вимог щодо безпечної роботи з ножем.</p> |
| Змістова лінія «Приготування гарячих напоїв та бутербродів» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості.</p> <p>Призначення, експлуатація та догляд за чайником.</p> <p>Правила безпечного поводження з кухонними електроприладами.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має уявлення про чай, какао порошок, каву, цукор; - самостійно розрізняє та називає їх за зовнішнім виглядом; | <p>Розширення та уточнення знань про гарячі та холодні напої до сніданку.</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>Різновид напоїв до сніданку. Приготування гарячих напоїв (чаю, какао, кави). Різноманітність бутербродів в залежності від призначення.</p> <p>Трудові операції: догляд за чайником; - підготовка обладнання та продуктів; - відмірювання необхідної кількості продуктів; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування чаю; - приготування кави; - приготування гамбургера.</p> | <p>покрокового приготування страви.</p> | <p>- має уявлення про різновид бутербродів; - орієнтується у підборі продуктів для приготування бутербродів; - має уявлення про правила безпеки при користуванні кухонними електроприладами; - має уявлення про правила безпечної роботи з гарячою рідиною; - з незначною допомогою вчителя готує гамбургер, чай, каву.</p> | <p>Збагачення словника назвами продуктів та електроприладів.</p> <p>Розвиток координації рухів.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і виконання вимог щодо чистоти і порядку на робочому місці.</p> <p>Дотримання правил техніки безпеки при користуванні електроприладами</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування страв із молочних продуктів та яєць»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різноманітність молочних продуктів. Різновид страв із яєць.</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів щодо різноманітності молочних продуктів.</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про користь молока та молочних продуктів;</p> | <p>Формування уявлень про різноманітність молочних продуктів, їх користь.</p> <p>Розвиток координації рухів.</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>Температурний режим та час відварювання яєць.</p> <p>Трудові операції:</p> <ul style="list-style-type: none"> - підбір посуду, продуктів; - обробка яєць; - перевірка яєць на свіжість; - підготовка необхідного приладдя та продуктів; - прибирання робочого місця. <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготування сирників; - приготування яйця в хлібі. | <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації, поетапного приготування страви.</p> <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням практичного матеріалу.</p> <p>Виконання практичних завдань.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - має уявлення про різноманітність молочних продуктів; - за вказівкою педагога підбирає необхідні продукти та обладнання; - має уявлення про різноманітність страв із яєць; - уміє перевіряти яйця на свіжість; - має уявлення про температурний режим та час відварювання яєць; - самостійно підбирає посуд для приготування страв із яєць (каструлю чи сковорідку); - з допомогою педагога готує страву. | <p>Виховання старанності, цілеспрямованості, вміння доводити роботу до завершення.</p> <p>Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами практичних дій.</p> <p>Формування мотивації до практичних дій.</p> <p>Формування бажання дотримуватися техніки безпеки під час виконання практичних завдань.</p> |
| <p>Змістова лінія «Первинна обробка круп, макаронних виробів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості.</p> <p>Назви круп.</p> <p>З яких злаків виробляють, харчова цінність круп.</p> <p>Обробка круп. Крупи, які миють та не миють.</p> <p>Технологія приготування каш.</p> | <p>Пояснення, бесіда з використанням наочності.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо різноманітності круп та макаронних виробів.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має уявлення про назви круп та злаки, з яких їх виробляють; - має уявлення про назви та різноманітність макаронних виробів; - самостійно розрізняє крупи за зовнішнім виглядом; | <p>Ознайомлення з назвами круп та злаками, з яких виготовляються крупи та макаронних виробів.</p> <p>Збагачення активного та пасивного словника новими назвами.</p> |

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>Макаронні вироби та їх форма. Технологія приготування страв з макаронів.</p> <p>Трудові операції: - підбір посуду та обладнання; - миття круп; - набирання води у каструлю; - вмикання плити; - відмірювання необхідної кількості продуктів.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування овочевого плову; - приготування лазаньї.</p> | <p>Практичне відпрацювання отриманих навичок по користуванню електроприладами.</p> <p>Робота з наочним матеріалом.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - виконує обробку круп; - з допомогою вчителя відварює кашу; - самостійно розрізняє макаронні вироби за зовнішнім виглядом; - під керівництвом вчителя відварює макаронні вироби. | <p>Формувати бажання дотримуватися санітарно- гігієнічних вимог під час приготування страв.</p> <p>Формування алгоритму виконання практичних дій.</p> <p>Розвиток пам'яті на основі засвоєння практичних дій.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування перших страв»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різновид перших страв: холодні, гарячі, заправні, прозорі бульйони, пюреподібні. Посуд, обладнання, інвентар.</p> | <p>Перегляд та обговорення відеоматеріалів.</p> <p>Екскурсія до шкільного харчоблоку з метою розширення знань про цехи кухні, їх призначення. Їх обладнання.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має елементарне уявлення про різновид перших страв; - має елементарне уявлення про обладнання для приготування перших страв; - за вказівкою педагога здійснює підготовку | <p>Розширювати уявлення про різновид перших страв.</p> <p>Збагачення активного та пасивного словників іменниками(назвами страв та їх складовими).</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>Правила техніки безпеки. Технологія приготування прозорого бульйону. Технологія приготування круп'яного супу. Технологія приготування борщу. Трудові операції: підбір необхідного обладнання; - відмірювання необхідної кількості продуктів; - первинна обробка овочів; - нарізання овочів.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування супу гречаного.</p> | <p>Спостереження за дотриманням правил безпечної поведінки у овочевому цеху.</p> <p>Обговорення вражень після екскурсії.</p> | <p>продуктів та обладнання для приготування перших страв; - розуміє необхідність дотримання правил безпечної поведінки.</p> | <p>Удосконалення зв'язного мовлення.</p> <p>Виховання охайності, організованості.</p> |
| <p>Змістова лінія «Вироби з борошна»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різновид тіста: дріжджове, бісквітне, пісочне, тісто для вареників. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням навчальних посібників.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичних відеоматеріалів.</p> <p>Виконання практичних завдань на рівні спільних дій</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарне уявлення про різновиди тіста; - має елементарне уявлення про технологію приготування дріжджового, бісквітного, пісочного тіста, та тіста для приготування лапші;</p> | <p>Збагачення словника новими назвами продуктів та страв.</p> <p>Формування алгоритму практичних дій.</p> <p>Розвиток просторових уявлень.</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>Технологія приготування виробів з бісквітного тіста. Технологія приготування виробів з пісочного тіста. Технологія приготування виробів з тіста для лапші.</p> <p>Трудові операції: -підбір продуктів та обладнання; -приготування страв; -прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування макового рулету; - приготування яблучної шарлотки; - приготування пісочного печива; - приготування лапші.</p> | <p>із педагогом, за наслідуванням.</p> <p>Демонстрація та практичне відпрацювання навичок безпечної поведінки на уроці.</p> | <p>- під керівництвом педагога підбирає продукти та необхідне обладнання; -допомагає у приготуванні, та самостійно виконує окремі операції.</p> | <p>Виховання старанності, цілеспрямованості, вміння доводити роботу до завершення.</p> |
| <p>Змістова лінія «Солодкі страви»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Солодкі страви. Класифікація солодких страв.</p> | <p>Залучення учнів у навчальний процес. Пояснення, бесіда з використанням наочності.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарне уявлення про різновиди солодких страв; - має елементарне уявлення про технологію приготування</p> | <p>Розширювати уявлення про різновид солодких страв.</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>Різноманітність холодних солодких страв. Технологія приготування холодних солодких страв. Різноманітність гарячих солодких страв.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування яблучного мусу; - приготування печених яблук.</p> | <p>Екскурсія до кав'ярні, з метою розширення знань про різноманітність солодких страв.</p> <p>Виконання практичних завдань під керівництвом вчителя.</p> | <p>холодних та гарячих солодких страв; - під керівництвом педагога підбирає продукти та необхідне обладнання; - допомагає у приготуванні, та самостійно виконує окремі операції.</p> | <p>Збагачення активного та пасивного словників іменниками (назвами страв та їх складовими).</p> <p>Удосконалення зв'язного мовлення.</p> <p>Виховання охайності, організованості.</p> |
| <p>Змістова лінія «Способи обробки рибних та м'ясних страв»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різновиди м'ясних продуктів. Первина обробка м'яса. Теплова обробка м'яса. Різновиди рибних продуктів. Первина обробка риби. Теплова обробка риби.</p> | <p>Залучення учнів у навчальний процес.</p> <p>Пояснення, бесіда з використанням наочності.</p> <p>Екскурсія до супермаркету, з метою розширення знань про різноманітність м'ясних та рибних продуктів.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарне уявлення про різновиди м'яса та риби; - має елементарне уявлення про технологію приготування м'ясних та рибних страв; - під керівництвом педагога підбирає продукти та необхідне обладнання.</p> | <p>Формування уявлень про різноманітність м'ясних та рибних продуктів, їх користь.</p> <p>Виховання старанності, цілеспрямованості, вміння доводити роботу до завершення.</p> <p>Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами практичних дій.</p> |

| Змістова лінія «Культура харчування. Харчові отруєння» | | | |
|---|---|---|--|
| <p>Техніко-технологічні відомості. Сервірування столу до сніданку, обіду та вечері. Правила поведінки за столом. Режим та раціон харчування. Правила приготування та зберігання їжі. Харчові отруєння. Засоби запобігання харчовим отруєнням. Домашня аптечка.</p> <p>Трудові операції: - підбір посуду; - сервірування столу; - прибирання робочого місця.</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів щодо різниці у сервіровці столу до сніданку, обіду, вечері.</p> <p>Практичне відпрацювання навичок по сервіруванню столу до сніданку.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарні уявлення про сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; - має уявлення про правила поведінки за столом; - самостійно сервірує стіл до сніданку; - з допомогою сервірує стіл до обіду; - дотримується правил поведінки за столом; - має уявлення про шляхи потрапляння інфекцій до організму; - має уявлення про профілактичні засоби щодо харчових отруєнь; - намагається дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог при вживанні їжі.</p> | <p>Розширення уявлень про види сервірування столу, складання меню. Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами предметів та трудових дій.</p> <p>Розвиток просторових уявлень.</p> |

9 КЛАС

| Зміст навчального матеріалу | Види навчальної діяльності | Очікувані результати навчання | Спрямованість корекційно-розвиткової роботи |
|--|--|--|--|
| Змістова лінія «Основи кулінарії. Професія кухар» | | | |
| <p><i>Техніко- технологічні відомості.</i> Кулінарія. Загальні відомості про харчування. Асортимент харчових продуктів (види продуктів, розуміння маркування товарів). Класифікація кулінарних виробів.</p> | <p>Залучення учнів у навчальний процес. Пояснення, бесіда з використанням наочності. Екскурсія до кухні їдальні громадського закладу з метою розширення знань про професію кухаря та</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про харчування, асортимент харчових продуктів; - має уявлення про класифікацію кулінарних виробів; - орієнтується у професії кухаря;</p> | <p>Розширення уявлень про харчування, асортимент харчових продуктів та професію кухаря. Використання у активному мовленні назв українських страв, страв народів світу та кухарського обладнання.</p> |

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>Професія кухар, необхідні якості, робоче місце. Українська народна кухня. Кухня народів світу. Особиста гігієна кухаря. Правила безпечної поведінки у кабінеті праці. Екстрені служби. Обов'язки чергового.</p> <p>Трудові операції: - організація робочого місця, підготовка робочої форми; - догляд за кухонними поверхнями; - виконання обов'язків чергового.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування млинців; - приготування хачапурі.</p> | <p>обладнання кухні, догляду за посудом та приміщенням.</p> <p>Самостійна робота з навчальним матеріалом.</p> <p>Вирішення завдань практичного характеру.</p> | <p>- має уявлення про українську народну кухню та кухню народів світу; - намагається дотримуватися безпечної поведінки та санітарно – гігієнічних вимог; - за нагадуванням організовує робоче місце; - готує робочу форму; - виконує обов'язки чергового.</p> | <p>Засвоєння й використання вимог щодо чистоти і порядку на робочому місці, виконання правил поведінки в кабінеті.</p> |
| <p>Змістова лінія «Робота закладів громадського харчування. Цехи кухні»</p> | | | |
| <p>Техніко- технологічні відомості. Різноманітність закладів громадського харчування (далі ЗГХ).</p> | <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації, сюжетних та предметних малюнків.</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про заклади громадського харчування; - має уявлення про основні групи приміщень;</p> | <p>Збагачення уявлень про різноманітність закладів громадського харчування.</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>Основні групи приміщень: складські, виробничі, побутові, службові, для обслуговування відвідувачів. Форми та рівень обслуговування споживачів: меню, шведський стіл. Професії сфери послуг. Цехи кухні: овочевий, м'ясо-рибний, холодний, гарячий, їх призначення. Обладнання, посуд, інвентар овочевого цеху. Санітарно-гігієнічні вимоги та правила техніки безпеки в овочевому цеху.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу. Екскурсія до кафе, з метою розширення знань про основні групи приміщень, цехи кухонь. Ознайомлення з професіями ЗГХ.</p> | <p>- має уявлення про професії сфери послуг; - з незначною допомогою орієнтується у назвах цехів кухні; - доглядає за посудом; - здійснює вологе прибирання кабінету.</p> | <p>Вживання назв основних приміщень. Удосконалення зв'язного мовлення. Формування інтересу до приготування їжі. Засвоєння і виконання вимог щодо безпечної поведінки на кухні.</p> |
| <p>Змістова лінія «Роль овочів у харчуванні людини»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Назви овочів, класифікація овочів. Харчова цінність, вітаміни. Зберігання овочів для подальшого вживання. Первинна обробка овочів. Загальні відомості про форми нарізання овочів.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу. Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового виконання практичного завдання.</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про назви овочів; - має уявлення про харчову цінність овочів; - розуміє та виконує первинну обробку овочів; - орієнтується у способах зберігання овочів для їх подальшого вживання;</p> | <p>Збагачення та розширення уявлень про овочі та їх значення у здоровому харчуванні людини. Розвиток сприймання на основі формування дій обстеження овочів: дотику, нюху, смаку.</p> |

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>Підготовка овочевих напівфабрикатів для заморожування. Карвінг (фігурне нарізання овочів та фруктів). Дотримання правил безпечної поведінки на кухні.</p> <p>Трудові операції: - сортування, миття, чищення овочів; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - заквашування помідорів; - консервування овочевого асорті.</p> | <p>Самостійне виконання практичних завдань по первинній обробці овочів та підготовці їх до подальшого вживання.</p> | <p>- виконує за вказівкою педагога сортування, миття, чищення та нарізання овочів; - контролює положення лівої/правої руки під час нарізання; - має уявлення про карвінг, тайський ніж; - готує томатний сік; - самостійно виконує миття посуду, інвентаря; - дотримується санітарно-гігієнічних вимог та техніки безпеки.</p> | <p>Ознайомлення із спеціальною термінологією.</p> <p>Засвоєння і дотримання вимог щодо безпечної поведінки з ножем.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і дотримання вимог щодо безпечної поведінки з овочерізкою, ножем.</p> <p>Формування здатності до цілеспрямованої діяльності.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування салатів з сирих овочів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Овочеві салати. Заправки для овочевих салатів. Санітарно – гігієнічні вимоги під час приготування салатів з сирих овочів.</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів про різноманітність овочевих салатів.</p> <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про овочеві салати та заправки для приготування салатів; - має уявлення про необхідність дотримання санітарно – гігієнічних вимог;</p> | <p>Уточнення знань про овочі та заправки для приготування сирих салатів.</p> <p>Розвиток пам'яті на основі засвоєння</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>Правила безпечної роботи. Технологія приготування салатів із сирих овочів. Оформлення салатів. Вибір посуду. Заправка салату. Прибирання робочого місця.</p> <p>Трудові операції: - кулінарне використання форм нарізування; - приготування заправки; - підбір посуду; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - салат з буряком та листям салату.</p> | <p>Практичне відпрацювання засвоєних вмій нарізки овочів та безпечної роботи з ножем.</p> | <p>- має уявлення про технологію (алгоритм) приготування салатів, та дотримується його під час виконання; - орієнтується у підборі відповідного посуду.</p> | <p>практичних дій з обробки та нарізання овочів.</p> <p>Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами предметів та трудових дій.</p> <p>Формування навичок цілеспрямованої діяльності.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і виконання вимог з безпечної поведінки в кабінеті праці.</p> |
| Змістова лінія «Теплова обробка овочів» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Електричні та газові плити. Правила користування. Правила техніки безпеки під час роботи з</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про газові та електричні прилади для приготування їжі; - має уявлення про правила користування електричною та газовою плитою;</p> | <p>Формування уявлень про властивості овочів після теплової обробки.</p> <p>Ознайомлення з правилами безпечної</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>електричною та газовою плитою. Догляд за ними. Основні прийоми теплової обробки: відварювання, смаження, тушкування, запікання. Посуд та інвентар для теплової обробки.</p> <p>Трудові операції: - догляд за електричною плитою; - підбір продуктів та обладнання; - первинна обробка овочів та їх нарізання.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування товченої картоплі.</p> | <p>покрокового виконання завдання.</p> <p>Самостійна робота по виконанню практичних завдань.</p> | <p>- розуміє необхідність дотримання правил безпечного користування електричними приладами; - розуміє та виконує необхідність догляду за плитою; - з незначною допомогою розрізняє способи теплової обробки; - орієнтується у підборі необхідного посуду для теплової обробки.</p> | <p>роботи з електроприладами.</p> <p>Збагачення словникового запасу назвами побутових електричних приладів.</p> <p>Формування інтересу до предметно-практичної діяльності.</p> |
| <p>Змістова лінія «Фрукти та ягоди у харчуванні людини»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різновид фруктів та ягід. Вітаміни та їх значення для здоров'я людини.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації.</p> | <p>Учень/учениця: - знає назви та зовнішній вид фруктів та ягід; - має уявлення про харчову цінність фруктів та ягід; - має уявлення про первинну обробку фруктів та ягід;</p> | <p>Збагачення уявлень про фрукти, ягоди та їх значення у харчуванні людини.</p> |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>Первинна обробка фруктів та ягід, способи їх вживання. Способи збереження фруктів для подальшого їх вживання. Карвінг (фігурне нарізання овочів та фруктів).</p> <p>Трудові операції: - миття фруктів та ягід; - підбір посуду, обладнання. - нарізання фруктів; - вичавлювання соку; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування варення з полуниці.</p> | <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> | <p>- виконує сортування, миття та чищення фруктів; - розрізняє та називає способи збереження фруктів; - має уявлення про карвінг (фігурна нарізка фруктів).</p> | <p>Ознайомлення із спеціальною термінологією.</p> <p>Розвиток тактильного сприймання на основі формування дій обстеження фруктів.</p> <p>Розвиток дрібної моторики в процесі виконання практичних дій.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і дотримання вимог щодо безпечної роботи з ножем.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування гарячих напоїв та бутербродів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Призначення, експлуатація та догляд за чайником. Правила безпечного поводження з кухонними електроприладами.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про чай, какао порошок, каву, цукор; - самостійно розрізняє та називає їх за зовнішнім виглядом;</p> | <p>Розширення та уточнення знань про гарячі та холодні напої до сніданку.</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>Різновид напоїв до сніданку. Приготування гарячих напоїв: чаю, какао, кави. Різноманітність бутербродів в залежності від призначення.</p> <p>Трудові операції: догляд за чайником; - підготовка обладнання та продуктів; - відмірювання необхідної кількості продуктів; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування чаю; - приготування кави; - приготування брускетів.</p> | <p>покрокового приготування страви.</p> | <p>- має уявлення про різновид бутербродів; - орієнтується у підборі продуктів для приготування бутербродів; - має уявлення про правила безпеки при користуванні кухонними електроприладами; - має уявлення про правила безпечної роботи з гарячою рідиною; - з незначною допомогою вчителя готує гамбургер, чай, каву.</p> | <p>Збагачення словника назвами продуктів та електроприладів.</p> <p>Розвиток координації рухів.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і виконання вимог щодо чистоти і порядку на робочому місці.</p> <p>Дотримання правил техніки безпеки при користуванні електроприладами.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування страв із молочних продуктів та яєць»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різноманітність молочних продуктів. Різновид страв із яєць.</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів щодо різноманітності молочних продуктів.</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про користь молока та молочних продуктів;</p> | <p>Формування уявлень про різноманітність молочних продуктів, їх користь.</p> <p>Розвиток координації рухів.</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>Температурний режим та час відварювання яєць.</p> <p>Трудові операції:</p> <ul style="list-style-type: none"> - підбір посуду, продуктів; - обробка яєць; - перевірка яєць на свіжість; - підготовка необхідного приладдя та продуктів; - прибирання робочого місця. <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - приготування вареників з сиром; - приготування яйця «Пашот». | <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації, поетапного приготування страви.</p> <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням практичного матеріалу.</p> <p>Виконання практичних завдань.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - має уявлення про різноманітність молочних продуктів; - за вказівкою педагога підбирає необхідні продукти та обладнання; - має уявлення про різноманітність страв із яєць; - уміє перевіряти яйця на свіжість; - має уявлення про температурний режим та час відварювання яєць; - самостійно підбирає посуд для приготування страв із яєць (каструлю чи сковорідку); - з допомогою педагога готує страву. | <p>Виховання старанності, цілеспрямованості, вміння доводити роботу до завершення.</p> <p>Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами практичних дій.</p> <p>Формування мотивації до практичних дій.</p> <p>Формування бажання дотримуватися техніки безпеки під час виконання практичних завдань.</p> |
| <p>Змістова лінія «Первинна обробка круп, макаронних виробів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості.</p> <p>Назви круп.</p> <p>З яких злаків виробляють, харчова цінність круп.</p> <p>Обробка круп. Крупи, які миють та не миють.</p> | <p>Пояснення, бесіда з використанням наочності.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо різноманітності круп та макаронних виробів.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має уявлення про назви круп та злаки, з яких їх виробляють; - має уявлення про назви та різноманітність макаронних виробів; | <p>Ознайомлення з назвами круп та злаками, з яких виготовляються крупи та макаронних виробів.</p> <p>Збагачення активного та пасивного словника новими назвами.</p> |

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>Технологія приготування каш. Макаронні вироби та їх форма. Технологія приготування страв з макаронів.</p> <p>Трудові операції: - підбір посуду та обладнання; - миття круп; - набирання води у каструлю; - вмикання плити; - відмірювання необхідної кількості продуктів.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування кус-кусу з овочами; - приготування макаронів з сиром.</p> | <p>Практичне відпрацювання отриманих навичок по користуванню електроприладами.</p> <p>Робота з наочним матеріалом.</p> | <ul style="list-style-type: none"> - самостійно розрізняє крупи за зовнішнім виглядом; - виконує обробку круп; - з допомогою вчителя відварює кашу; - самостійно розрізняє макаронні вироби за зовнішнім виглядом; - під керівництвом вчителя відварює макаронні вироби. | <p>Формувати бажання дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страв.</p> <p>Формування алгоритму виконання практичних дій.</p> <p>Розвиток пам'яті на основі засвоєння практичних дій.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування перших страв»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різновид перших страв: холодні, гарячі, заправні,</p> | <p>Перегляд та обговорення відеоматеріалів.</p> <p>Екскурсія до шкільного харчоблоку з метою</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про різновид перших страв;</p> | <p>Розширювати уявлення про різновид перших страв.</p> |

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>прозорі бульйони, пюреподібні. Посуд, обладнання, інвентар. Правила техніки безпеки. Технологія приготування прозорого бульйону. Технологія приготування круп'яного супу. Технологія приготування борщу. Трудові операції: - підбір необхідного обладнання; - відмірювання необхідної кількості продуктів; - первинна обробка овочів; - нарізання овочів. Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування борщу.</p> | <p>розширення знань про цехи кухні, їх призначення. Їх обладнання. Спостереження за дотриманням правил безпечної поведінки у овочевому цеху. Обговорення вражень після екскурсії.</p> | <p>- має уявлення про обладнання для приготування перших страв; - за вказівкою педагога здійснює підготовку продуктів та обладнання для приготування перших страв; - розуміє необхідність дотримання правил безпечної поведінки.</p> | <p>Збагачення активного та пасивного словників іменниками (назвами страв та їх складовими). Удосконалення зв'язного мовлення. Виховання охайності, організованості.</p> |
| Змістова лінія «Вироби з борошна» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різновид тіста: дріжджове, бісквітне, пісочне, тісто для вареників.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням навчальних посібників. Перегляд та обговорення тематичних відеоматеріалів.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарне уявлення про різновиди тіста; - має елементарне уявлення про технологію приготування дріжджового, бісквітного,</p> | <p>Збагачення словника новими назвами продуктів та страв. Формування алгоритму практичних дій.</p> |

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>Технологія приготування виробів з дріжджового тіста. Технологія приготування виробів з бісквітного тіста. Технологія приготування виробів з пісочного тіста. Технологія приготування виробів з тіста для лапші.</p> <p>Трудові операції: - підбір продуктів та обладнання; - приготування страв; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування штруделю; - приготування рогаликів.</p> | <p>Виконання практичних завдань на рівні спільних дій із педагогом, за наслідуванням.</p> <p>Демонстрація та практичне відпрацювання навичок безпечної поведінки на уроці.</p> | <p>пісочного тіста та тіста для приготування лапші; - під керівництвом педагога підбирає продукти та необхідне обладнання; - допомагає у приготуванні та самостійно виконує окремі операції.</p> | <p>Розвиток просторових уявлень.</p> <p>Виховання старанності, цілеспрямованості, вміння доводити роботу до завершення.</p> |
| <p>Змістова лінія «Солодкі страви»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Солодкі страви. Класифікація солодких страв. Різноманітність холодних солодких страв.</p> | <p>Залучення учнів у навчальний процес.</p> <p>Пояснення, бесіда з використанням наочності.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарне уявлення про різновиди солодких страв; - має елементарне уявлення про технологію приготування холодних та гарячих солодких страв;</p> | <p>Розширювати уявлення про різновид солодких страв.</p> <p>Збагачення активного та пасивного словників</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>Технологія приготування холодних солодких страв. Різноманітність гарячих солодких страв.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування яблучної шарлотки; - приготування різнокольорового желе.</p> | <p>Екскурсія до кав'ярні з метою розширення знань про різноманітність солодких страв.</p> <p>Виконання практичних завдань під керівництвом вчителя.</p> | <p>- під керівництвом педагога підбирає продукти та необхідне обладнання; - допомагає у приготуванні, та самостійно виконує окремі операції.</p> | <p>іменниками (назвами страв та їх складовими).</p> <p>Удосконалення зв'язного мовлення.</p> <p>Виховання охайності, організованості.</p> |
| <p>Змістова лінія «Способи обробки рибних та м'ясних страв»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різновиди м'ясних продуктів. Первина обробка м'яса. Теплова обробка м'яса. Різновиди рибних продуктів. Первина обробка риби. Теплова обробка риби.</p> | <p>Залучення учнів у навчальний процес.</p> <p>Пояснення, бесіда з використанням наочності.</p> <p>Екскурсія до супермаркету, з метою розширення знань про різноманітність м'ясних та рибних продуктів.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарне уявлення про різновиди м'яса та риби; - має елементарне уявлення про технологію приготування м'ясних та рибних страв; - під керівництвом педагога підбирає продукти та необхідне обладнання.</p> | <p>Формування уявлень про різноманітність м'ясних та рибних продуктів, їх користь.</p> <p>Виховання старанності, цілеспрямованості, вміння доводити роботу до завершення.</p> <p>Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами практичних дій.</p> |
| <p>Змістова лінія «Культура харчування. Харчові отруєння»</p> | | | |

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p><i>Техніко-технологічні відомості.</i> Сервірування столу до сніданку, обіду та вечері. Правила поведінки за столом. Режим та раціон харчування. Правила приготування та зберігання їжі. Харчові отруєння. Засоби запобігання харчовим отруєнням. Домашня аптечка.</p> <p><i>Трудові операції:</i> - підбір посуду; - сервірування столу; - прибирання робочого місця.</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів щодо різниці у сервіровці столу до сніданку, обіду, вечері.</p> <p>Практичне відпрацювання навичок по сервіруванню столу до сніданку.</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; - має уявлення про правила поведінки за столом та дотримується їх; - самостійно сервірує стіл до сніданку; - з допомогою сервірує стіл до обіду; - має уявлення про шляхи потрапляння інфекцій до організму; - має уявлення про профілактичні засоби щодо харчових отруєнь; - намагається дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог при вживанні їжі.</p> | <p>Розширення уявлень про види сервірування столу, складання меню.</p> <p>Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами предметів та трудових дій.</p> <p>Розвиток просторових уявлень.</p> <p>Формування бажання дотримуватися здорового харчування.</p> |
|---|---|--|---|

10 КЛАС

| Зміст навчального матеріалу | Види навчальної діяльності | Очікувані результати навчання | Спрямованість корекційно-розвиткової роботи |
|---|---|---|--|
| Змістова лінія «Основи кулінарії. Професія кухар» | | | |
| <p>Техніко- технологічні відомості. Кулінарія. Загальні відомості про харчування. Асортимент харчових продуктів (види продуктів, розуміння маркування товарів). Класифікація кулінарних виробів. Професія кухар (необхідні якості, робоче місце). Українська народна кухня. Кухня народів світу. Особиста гігієна кухаря. Правила безпечної поведінки у кабінеті праці. екстрені служби. Обов'язки чергового.</p> <p>Трудові операції:</p> | <p>Залучення учнів у навчальний процес.</p> <p>Пояснення, бесіда з використанням наочності.</p> <p>Екскурсія до кухні їдальні громадського закладу з метою розширення знань про професію кухаря та обладнання кухні, догляду за посудом та приміщенням.</p> <p>Самостійна робота з навчальним матеріалом.</p> <p>Вирішення завдань практичного характеру.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має уявлення про харчування, асортимент харчових продуктів; - має уявлення про класифікацію кулінарних виробів; - орієнтується у професії кухаря; - має уявлення про українську народну кухню та кухню народів світу; - дотримується безпечної поведінки та санітарно – гігієнічних вимог; - самостійно організовує робоче місце; - готує робочу форму; - виконує обов'язки чергового. | <p>Розширення уявлень про харчування, асортимент харчових продуктів, професію кухаря.</p> <p>Використання у активному мовленні назв українських страв, страв народів світу та кухарського обладнання.</p> <p>Засвоєння й використання вимог щодо чистоти і порядку на робочому місці, виконання правил поведінки в кабінеті.</p> |

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>-організація робочого місця, підготовка робочої форми; -догляд за кухонними поверхнями; -виконання обов'язків чергового.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування голубців овочевих; - приготування чуросів.</p> | | | |
| <p>Змістова лінія «Робота закладів громадського харчування. Цехи кухні»</p> | | | |
| <p>Техніко- технологічні відомості. Різноманітність закладів громадського харчування (далі ЗГХ). Основні групи приміщень: складські, виробничі, побутові, службові, для обслуговування відвідувачів. Форми та рівень обслуговування споживачів: меню, шведський стіл. Професії сфери послуг.</p> | <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації, сюжетних та предметних малюнків.</p> <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Екскурсія до кафе з метою розширення знань про основні групи приміщень, цехи кухонь.</p> <p>Ознайомлення з професіями ЗГХ.</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про заклади громадського харчування; - має уявлення про основні групи приміщень; - має уявлення про професії сфери послуг; - орієнтується у назвах цехів кухні; - доглядає за посудом; - здійснює вологе прибирання кабінету.</p> | <p>Збагачення уявлень про різноманітність закладів громадського харчування.</p> <p>Вживання назв основних приміщень.</p> <p>Удосконалення зв'язного мовлення.</p> <p>Формування інтересу до приготування їжі.</p> <p>Засвоєння і виконання вимог щодо безпечної поведінки на кухні.</p> |

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>Цехи кухні: овочевий, м'ясо-рибний, холодний, гарячий, їх призначення. Обладнання, посуд, інвентар овочевого цеху. Санітарно-гігієнічні вимоги та правила техніки безпеки в овочевому цеху.</p> | | | |
| <p>Змістова лінія «Роль овочів у харчуванні людини»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Назви овочів, класифікація овочів. Харчова цінність, вітаміни. Зберігання овочів для подальшого вживання. Первинна обробка овочів. Загальні відомості про форми нарізання овочів. Підготовка овочевих напівфабрикатів для заморожування. Карвінг (фігурне нарізання овочів та фруктів). Дотримання правил безпечної поведінки на кухні.</p> <p>Трудові операції:</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового виконання практичного завдання.</p> <p>Самостійне виконання практичних завдань по первинній обробці овочів та підготовці їх до подальшого вживання.</p> | <p>Учень/учениця: - знає та розрізняє назви овочів; - має уявлення про харчову цінність овочів; - розуміє та виконує первинну обробку овочів; - орієнтується у способах зберігання овочів для їх подальшого вживання; - намагається самостійно виконувати сортування, миття, чищення та нарізання овочів; - контролює положення лівої/правої руки під час нарізання; - має уявлення про карвінг, тайський ніж; - готує томатний сік;</p> | <p>Збагачення та розширення уявлень про овочі та їх значення у здоровому харчуванні.</p> <p>Розвиток сприймання на основі формування дій обстеження овочів: дотику, нюху, смаку.</p> <p>Ознайомлення із спеціальною термінологією.</p> <p>Засвоєння і дотримання вимог щодо безпечної поведінки з ножем.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і дотримання</p> |

| | | | |
|--|--|--|---|
| <p>- сортування, миття, чищення овочів; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - заквашування яблук.</p> | | <p>- самостійно виконує миття посуду, інвентаря; - дотримується санітарно-гігієнічних вимог та техніки безпеки.</p> | <p>вимог щодо безпечної поведінки з овочерізкою, ножем.</p> <p>Формування здатності до цілеспрямованої діяльності.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування салатів із сирих овочів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Овочеві салати. Заправки для овочевих салатів. Санітарно – гігієнічні вимоги під час приготування салатів із сирих овочів. Правила безпечної роботи. Технологія приготування салатів із сирих овочів. Оформлення салатів. Вибір посуду. Заправка салату. Прибирання робочого місця.</p> <p>Трудові операції: - кулінарне використання форм нарізування;</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів про різноманітність овочевих салатів.</p> <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> <p>Практичне відпрацювання засвоєних вмій нарізки овочів та безпечної роботи з ножем.</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про овочеві салати та заправки для приготування салатів; - дотримується санітарно – гігієнічних вимог; - має уявлення про технологію (алгоритм) приготування салатів, та дотримується його під час виконання; - орієнтується у підборі відповідного посуду.</p> | <p>Збагачення та розширення уявлень про овочі та їх значення у здоровому харчуванні.</p> <p>Уточнення знань про овочі та заправки для приготування сирих салатів.</p> <p>Розвиток пам'яті на основі засвоєння практичних дій з обробки та нарізання овочів.</p> <p>Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами предметів та трудових дій.</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>- приготування заправки; - підбір посуду; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <p>- приготування овочевого салату.</p> | | | <p>Формування навичок цілеспрямованої діяльності.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і виконання вимог з безпечної поведінки в кабінеті праці.</p> |
| <p>Змістова лінія «Теплова обробка овочів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості.</p> <p>Електричні та газові плити. Правила користування. Правила техніки безпеки під час роботи з електричною та газовою плитою. Догляд за ними. Основні прийоми теплової обробки: відварювання, смаження, тушкування, запікання. Посуд та інвентар для теплової обробки.</p> <p>Трудові операції:</p> <p>- догляд за електричною плитою;</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового виконання завдання.</p> <p>Самостійна робота по виконанню практичних завдань.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - знає та розрізняє газові та електричні прилади для приготування їжі; - намагається виконувати правила користування електричною та газовою плитою; - розуміє та виконує необхідність догляду за плитою; - розрізняє способи теплової обробки; - орієнтується у підборі необхідного посуду для теплової обробки. | <p>Формування уявлень про властивості овочів після теплової обробки.</p> <p>Ознайомлення з правилами безпечної роботи з електроприладами.</p> <p>Збагачення словникового запасу назвами побутових електричних приладів.</p> <p>Формування інтересу до предметно-практичної діяльності.</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>- підбір продуктів та обладнання; - первинна обробка овочів та їх нарізання.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування «Рататую».</p> | | | |
| <p>Змістова лінія «Фрукти та ягоди у харчуванні людини»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різновид фруктів та ягід. Вітаміни та їх значення для здоров'я людини. Первинна обробка фруктів та ягід, способи їх вживання. Способи збереження фруктів для подальшого їх вживання. Карвінг (фігурне нарізання овочів та фруктів).</p> <p>Трудові операції: - миття фруктів та ягід; - підбір посуду, обладнання. - нарізання фруктів; - вичавлювання соку;</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації.</p> <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> | <p>Учень/учениця: - знає назви та зовнішній вид фруктів та ягід; - має уявлення про харчову цінність фруктів та ягід; - має уявлення про первинну обробку фруктів та ягід; - виконує сортування, миття та чищення фруктів; - розрізняє та називає способи збереження фруктів; - має уявлення про карвінг (фігурна нарізка фруктів).</p> | <p>Збагачення уявлень про фрукти, ягоди та їх значення для здорового харчування людини.</p> <p>Ознайомлення із спеціальною термінологією.</p> <p>Розвиток тактильного сприймання на основі формування дій обстеження фруктів.</p> <p>Розвиток дрібної моторики в процесі виконання практичних дій.</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>- прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <ul style="list-style-type: none"> - карвінг із фруктів; - приготування фруктових напівфабрикатів для заморожування; - виготовлення фруктового джему. | | | <p>Формування мотивації до засвоєння і дотримання вимог щодо безпечної роботи з ножем.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування гарячих напоїв та бутербродів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості.</p> <p>Призначення, експлуатація та догляд за чайником.</p> <p>Правила безпечного поводження з кухонними електроприладами.</p> <p>Різновид напоїв до сніданку.</p> <p>Приготування гарячих напоїв (чаю, какао, кави).</p> <p>Різноманітність бутербродів в залежності від призначення.</p> <p>Трудові операції: догляд за чайником;</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового приготування страви.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має уявлення про чай, какао порошок, каву, цукор; - самостійно розрізняє та називає їх за зовнішнім виглядом; - має уявлення про різновид бутербродів; - орієнтується у підборі продуктів для приготування бутербродів; - дотримується правил безпеки при користуванні кухонними електроприладами; | <p>Розширення та уточнення знань про гарячі та холодні напої до сніданку.</p> <p>Збагачення словника назвами продуктів та електроприладів.</p> <p>Розвиток координації рухів.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і виконання вимог щодо чистоти і порядку на робочому місці.</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>- підготовка обладнання та продуктів; - відмірювання необхідної кількості продуктів; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <p>- приготування чаю; - приготування кави; - приготування гамбургера, хот-догу.</p> | | <p>- дотримується правил безпечної роботи з гарячою рідиною; - з незначною допомогою вчителя готує гамбургер, чай, каву.</p> | <p>Дотримання правил техніки безпеки при користуванні електроприладами.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування страв із молочних продуктів та яєць»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різноманітність молочних продуктів. Різновид страв із яєць. Температурний режим та час відварювання яєць.</p> <p>Трудові операції: - підбір посуду, продуктів; - обробка яєць; - перевірка яєць на свіжість; - підготовка необхідного приладдя та продуктів;</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів щодо різноманітності молочних продуктів.</p> <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації, поетапного приготування страви.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <p>- знає про користь молока та молочних продуктів; - знає та називає молочні продукти; - намагається самостійно підбирати необхідні продукти та обладнання; - знає про різноманітність страв із яєць; - самостійно перевіряє яйця на свіжість; - має уявлення про температурний режим та час відварювання яєць;</p> | <p>Формування уявлень про різноманітність молочних продуктів, їх користь для здоров'я людини.</p> <p>Розвиток координації рухів.</p> <p>Виховання старанності, цілеспрямованості, вміння доводити роботу до завершення. Розвиток мовлення на основі збагачення</p> |

| | | | |
|---|---|--|---|
| <p>- прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <p>- приготування млинців із сиром;</p> <p>- приготування млинців із відвареним яйцем.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням практичного матеріалу.</p> <p>Виконання практичних завдань.</p> | <p>- самостійно підбирає посуд для приготування страв із яєць (каструлю чи сковорідку);</p> <p>- з допомогою педагога готує страву.</p> | <p>словника назвами практичних дій.</p> <p>Формування мотивації до практичних дій.</p> <p>Формування бажання дотримуватися техніки безпеки під час виконання практичних завдань.</p> |
| <p>Змістова лінія «Первинна обробка круп, макаронних виробів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості.</p> <p>Назви круп.</p> <p>З яких злаків виробляють, харчова цінність круп.</p> <p>Обробка круп. Крупи, які миють та не миють.</p> <p>Технологія приготування каш.</p> <p>Макаронні вироби та їх форма.</p> <p>Технологія приготування страв із макаронів.</p> <p>Трудові операції:</p> <p>- підбір посуду та обладнання;</p> | <p>Пояснення ,бесіда з використанням наочності.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо різноманітності круп та макаронних виробів.</p> <p>Практичне відпрацювання отриманих навичок по користуванню електроприладами.</p> <p>Робота з наочним матеріалом.</p> | <p>Учень/учениця :</p> <p>- знає та розрізняє назви круп та злаки, з яких їх виробляють;</p> <p>- знає та розрізняє назви макаронних виробів;</p> <p>- виконує обробку круп;</p> <p>- самостійно відварює кашу;</p> <p>- самостійно відварює макаронні вироби.</p> | <p>Ознайомлення з назвами круп та злаками, з яких виготовляються крупи та макаронних виробів.</p> <p>Збагачення активного та пасивного словника новими назвами.</p> <p>Формувати бажання дотримуватися санітарно- гігієнічних вимог під час приготування страв.</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>- миття круп; - набирання води у каструлю; - вмикання плити; - відмірювання необхідної кількості продуктів.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування «Баношу»; - приготування пасти з додаванням інших продуктів.</p> | | | <p>Формування алгоритму виконання практичних дій.</p> <p>Розвиток пам'яті на основі засвоєння практичних дій.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування перших страв»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різновид перших страв: холодні, гарячі, заправні, прозорі бульйони, пюреподібні. Посуд, обладнання, інвентар. Правила техніки безпеки. Технологія приготування прозорого бульйону. Технологія приготування круп'яного супу. Технологія приготування борщу.</p> | <p>Перегляд та обговорення відеоматеріалів.</p> <p>Екскурсія до шкільного харчоблоку з метою розширення знань про цехи кухні, їх призначення. Їх обладнання.</p> <p>Спостереження за дотриманням правил безпечної поведінки у овочевому цеху.</p> | <p>Учень/учениця: - знає про різновид перших страв; - самостійно підбирає обладнання для приготування перших страв; - з незначною допомогою здійснює підготовку продуктів для приготування перших страв; - розуміє необхідність дотримання правил безпечної поведінки.</p> | <p>Розширювати уявлення про різновид перших страв.</p> <p>Збагачення активного та пасивного словників іменниками (назвами страв та їх складовими).</p> <p>Удосконалення зв'язного мовлення.</p> <p>Виховання охайності, організованості.</p> |

| | | | |
|--|---|---|---|
| <p>Трудові операції: - підбір необхідного обладнання; - відмірювання необхідної кількості продуктів; - первинна обробка овочів.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування капуста.</p> | <p>Обговорення вражень після екскурсії.</p> | | |
| <p>Змістова лінія «Вироби з борошна»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різновид тіста: дріжджове, бісквітне, пісочне, тісто для вареників. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста. Технологія приготування виробів із бісквітного тіста. Технологія приготування виробів із пісочного тіста. Технологія приготування виробів із тіста для лапші.</p> <p>Трудові операції:</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням навчальних посібників.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичних відеоматеріалів.</p> <p>Виконання практичних завдань на рівні спільних дій із педагогом, за наслідуванням.</p> <p>Демонстрація та практичне відпрацювання навичок безпечної поведінки на уроці.</p> | <p>Учень/учениця: - має елементарне уявлення про різновиди тіста; - має елементарне уявлення про технологію приготування дріжджового, бісквітного, пісочного тіста та тіста для приготування лапші; - під керівництвом педагога підбирає продукти та необхідне обладнання; - допомагає у приготуванні, та самостійно виконує окремі операції.</p> | <p>Збагачення словника новими назвами продуктів та страв.</p> <p>Формування алгоритму практичних дій.</p> <p>Розвиток просторових уявлень.</p> <p>Виховання старанності, цілеспрямованості, вміння доводити роботу до завершення.</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>- підбір продуктів та обладнання; - приготування страв; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування перекладанцю; - приготування кексів; - приготування тертого пирога.</p> | | | |
| Змістова лінія «Солодкі страви» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Солодкі страви. Класифікація солодких страв. Різноманітність холодних солодких страв. Технологія приготування холодних солодких страв. Різноманітність гарячих солодких страв.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> | <p>Залучення учнів у навчальний процес.</p> <p>Пояснення, бесіда з використанням наочності.</p> <p>Екскурсія до кав'ярні з метою розширення знань про різноманітність солодких страв.</p> <p>Виконання практичних завдань під керівництвом вчителя.</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про різновиди солодких страв; - має уявлення про технологію приготування холодних та гарячих солодких страв; - намагається самостійно підбирати продукти та необхідне обладнання; - допомагає у приготуванні, та самостійно виконує окремі операції.</p> | <p>Розширювати уявлення про різновид солодких страв.</p> <p>Збагачення активного та пасивного словників іменниками (назвами страв та їх складовими).</p> <p>Удосконалення зв'язного мовлення.</p> <p>Виховання охайності, організованості.</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>- приготування грінок з фруктами; - приготування зефіру.</p> | | | |
| Змістова лінія «Способи обробки рибних та м'ясних страв» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різновиди м'ясних продуктів. Первина обробка м'яса (теорія). Теплова обробка м'яса (теорія). Різновиди рибних продуктів. Первина обробка риби (теорія). Теплова обробка риби(теорія).</p> | <p>Залучення учнів у навчальний процес. Пояснення, бесіда з використанням наочності. Екскурсія до супермаркету, з метою розширення знань про різноманітність м'ясних та рибних продуктів.</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про різновиди м'яса та риби; - має уявлення про технологію приготування м'ясних та рибних страв; - самостійно підбирає продукти та необхідне обладнання.</p> | <p>Формування уявлень про різноманітність м'ясних та рибних продуктів, їх користь. Виховання старанності, цілеспрямованості, вміння доводити роботу до завершення. Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами практичних дій.</p> |
| Змістова лінія «Культура харчування. Харчові отруєння» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Сервірування столу до сніданку, обіду та вечері. Правила поведінки за столом. Режим та раціон харчування. Правила приготування та зберігання їжі.</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів щодо різниці у сервіровці столу до сніданку, обіду, вечері. Практичне відпрацювання навичок по сервіруванню столу до сніданку.</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; - має уявлення про режим та раціон харчування; - знає про правила поведінки за столом та дотримується їх;</p> | <p>Розширення уявлень про види сервірування столу, складання меню, кухні народів світу. Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами предметів та трудових дій.</p> |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>Харчові отруєння. Засоби запобігання харчовим отруєнням. Домашня аптечка.</p> <p>Трудові операції: - підбір посуду; - сервірування столу; - прибирання робочого місця.</p> | | <ul style="list-style-type: none"> - самостійно сервірує стіл до сніданку, обіду, вечері; - знає про шляхи потрапляння інфекцій до організму; - знає про профілактичні засоби щодо харчових отруєнь; - намагається дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог при зберіганні та вживанні їжі. | <p>Розвиток просторових уявлень.</p> <p>Формування бажання дотримуватися здорового харчування.</p> |
|--|--|--|--|

11 КЛАС

| Зміст навчального матеріалу | Види навчальної діяльності | Очікувані результати навчання | Спрямованість корекційно-розвиткової роботи |
|--|---|--|---|
| Змістова лінія «Основи кулінарії. Професія кухар» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Кулінарія. Загальні відомості про харчування. Асортимент харчових продуктів (види продуктів, розуміння маркування товарів). Класифікація кулінарних виробів. Професія кухар (необхідні якості, робоче місце). Українська народна кухня. Кухня народів світу. Правила безпечної поведінки у кабінеті праці. Екстрені служби. Обов'язки чергового.</p> <p>Трудові операції:</p> | <p>Залучення учнів у навчальний процес.</p> <p>Пояснення, бесіда з використанням наочності.</p> <p>Екскурсія до кухні їдальні громадського закладу з метою розширення знань про професію кухаря та обладнання кухні, догляду за посудом та приміщенням.</p> <p>Самостійна робота з навчальним матеріалом.</p> <p>Вирішення завдань практичного характеру.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має уявлення про харчування, асортимент харчових продуктів; - орієнтується у класифікації кулінарних виробів; - володіє знаннями про професію кухаря; - має уявлення про українську народну кухню та кухню народів світу; - знає та дотримується безпечної поведінки та санітарно – гігієнічних вимог; - самостійно організовує робоче місце. | <p>Розширення уявлень про харчування, асортимент харчових продуктів, професію кухаря.</p> <p>Збагачення знань про значення праці в житті людини.</p> <p>Використання у активному мовленні назв українських страв, страв народів світу та кухарського обладнання.</p> <p>Засвоєння й використання вимог щодо чистоти і порядку на робочому місці, виконання правил поведінки в кабінеті.</p> |

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>- організація робочого місця, підготовка робочої форми;</p> <p>- догляд за кухонними поверхнями;</p> <p>- виконання обов'язків чергового.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <p>- приготування «Львівського сирника»;</p> <p>- приготування овочевих ролів.</p> | | | |
| <p>Змістова лінія «Робота закладів громадського харчування. Цехи кухні»</p> | | | |
| <p>Техніко- технологічні відомості.</p> <p>Різноманітність закладів громадського харчування (далі – ЗГХ).</p> <p>Основні групи приміщень: складські, виробничі, побутові, службові, для обслуговування відвідувачів.</p> <p>Форми та рівень обслуговування споживачів: меню, шведський стіл.</p> | <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації, сюжетних та предметних малюнків.</p> <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Екскурсія до кафе з метою розширення знань про основні групи приміщень, цехи кухонь.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <ul style="list-style-type: none"> - має уявлення про заклади громадського харчування; - орієнтується у назвах основних груп приміщень; - має уявлення про професії сфери послуг; - доглядає за посудом; - самостійно здійснює вологе прибирання кабінету. | <p>Збагачення уявлень про різноманітність закладів громадського харчування.</p> <p>Вживання назв основних приміщень.</p> <p>Удосконалення зв'язного мовлення.</p> <p>Формування інтересу до приготування їжі.</p> |

| | | | |
|---|---|---|--|
| <p>Професії сфери послуг. Цехи кухні: овочевий, м'ясо-рибний, холодний, гарячий, їх призначення. Обладнання, посуд, інвентар овочевого цеху. Санітарно-гігієнічні вимоги та правила техніки безпеки в овочевому цеху.</p> | <p>Ознайомлення з професіями ЗГХ.</p> | | <p>Засвоєння і виконання вимог щодо безпечної поведінки на кухні.</p> |
| <p>Змістова лінія «Роль овочів у харчуванні людини»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Назви овочів, класифікація овочів. Харчова цінність, вітаміни. Зберігання овочів для подальшого вживання. Первинна обробка овочів. Загальні відомості про форми нарізання овочів. Підготовка овочевих напівфабрикатів для заморожування. Карвінг (фігурне нарізання овочів та фруктів). Дотримання правил безпечної поведінки на кухні.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу. Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового виконання практичного завдання. Самостійне виконання практичних завдань по первинній обробці овочів та підготовці їх до подальшого вживання.</p> | <p>Учень/учениця: - знає та розрізняє назви овочів; - має уявлення про харчову цінність овочів; - розуміє та виконує первинну обробку овочів; - орієнтується у способах зберігання овочів для їх подальшого вживання; - самостійно виконує сортування, миття, чищення та нарізання овочів; - контролює положення лівої/правої руки під час нарізання; - має уявлення про карвінг, тайський ніж;</p> | <p>Збагачення та розширення уявлень про овочі та їх значення у здоровому харчуванні. Розвиток сприймання на основі формування дій обстеження овочів: дотику, нюху, смаку. Ознайомлення із спеціальною термінологією. Засвоєння і дотримання вимог щодо безпечної поведінки з ножем.</p> |

| | | | |
|---|--|--|--|
| <p>Трудові операції: - сортування, миття, чищення овочів; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - заквашування помідорів, кавунів.</p> | | <p>- самостійно виконує миття посуду, інвентаря; - дотримується санітарно-гігієнічних вимог та техніки безпеки.</p> | <p>Формування мотивації до засвоєння і дотримання вимог щодо безпечної поведінки з овочерізкою, ножем.</p> <p>Формування здатності до цілеспрямованої діяльності.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування салатів із сирих овочів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Овочеві салати. Заправки для овочевих салатів. Санітарно-гігієнічні вимоги під час приготування салатів із сирих овочів. Правила безпечної роботи. Технологія (алгоритм) приготування салатів із сирих овочів. Соуси та їх значення у харчуванні. Оформлення салатів. Вибір посуду. Заправка салату. Прибирання робочого місця.</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів про різноманітність овочевих салатів.</p> <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> <p>Практичне відпрацювання засвоєних вмій нарізки овочів та безпечної роботи з ножем.</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про овочеві салати та соуси для приготування салатів; - дотримується санітарно – гігієнічних вимог; - має уявлення про технологію приготування салатів, та дотримується її; - самостійно підбирає необхідний посуд; - без нагадування здійснює прибирання робочого місця.</p> | <p>Збагачення та розширення уявлень про овочі та їх значення у здоровому харчуванні.</p> <p>Уточнення знань про овочі та заправки для приготування сирих салатів.</p> <p>Розвиток пам'яті на основі засвоєння практичних дій з обробки та нарізання овочів.</p> <p>Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами</p> |

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>Трудові операції: - кулінарне використання форм нарізування; - приготування салату, соусу; - підбір посуду; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування овочевого салату.</p> | | | <p>предметів та трудових дій.</p> <p>Формування навичок цілеспрямованої діяльності.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і виконання вимог з безпечної поведінки в кабінеті праці.</p> |
| Змістова лінія «Теплова обробка овочів» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Електричні та газові плити. Правила користування. Правила техніки безпеки під час роботи з електричною та газовою плитою. Догляд за ними. Основні прийоми теплової обробки: відварювання, смаження, тушкування, запікання. Посуд та інвентар для теплової обробки.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового виконання завдання.</p> <p>Самостійна робота по виконанню практичних завдань.</p> | <p>Учень/учениця: - знає та розрізняє газові та електричні прилади для приготування їжі; - намагається виконувати правила користування електричною та газовою плитою; - самостійно виконує догляд за плитою; - розрізняє способи теплової обробки; - орієнтується у підборі необхідного посуду для теплової обробки.</p> | <p>Формування уявлень про властивості овочів після теплової обробки.</p> <p>Ознайомлення з правилами безпечної роботи з електроприладами.</p> <p>Збагачення словникового запасу назвами побутових електричних приладів.</p> |

| | | | |
|--|---|--|--|
| <p>Трудові операції: - догляд за електричною плитою; - підбір продуктів та обладнання; - первинна обробка овочів та їх нарізання.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування овочевих запіканок.</p> | | | <p>Формування інтересу до предметно-практичної діяльності.</p> |
| <p>Змістова лінія «Фрукти та ягоди у харчуванні людини»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різновид фруктів та ягід. Вітаміни та їх значення для здоров'я людини. Первинна обробка фруктів та ягід, способи їх вживання. Способи збереження фруктів для подальшого їх вживання. Карвінг (фігурне нарізання овочів та фруктів).</p> <p>Трудові операції: - миття фруктів та ягід;</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації.</p> <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> | <p>Учень/учениця: - знає назви та зовнішній вид фруктів та ягід; - має уявлення про харчову цінність фруктів та ягід; - розуміє необхідність первинної обробки фруктів та ягід; - виконує сортування, миття та чищення фруктів; - розрізняє та називає способи збереження фруктів; - має уявлення про карвінг (фігурна нарізка фруктів);</p> | <p>Збагачення уявлень про фрукти, ягоди та їх значення для здорового харчування людини.</p> <p>Ознайомлення із спеціальною термінологією.</p> <p>Розвиток тактильного сприймання на основі формування дій обстеження фруктів.</p> <p>Розвиток дрібної моторики в процесі</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>- підбір посуду, обладнання. - нарізання фруктів; - вичавлювання соку; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> <p>- карвінг із фруктів; - приготування фруктових напівфабрикатів для сушіння; - приготування фруктового компоту для консервування.</p> | | <p>- дотримується правил безпеки при виконанні карвінгу.</p> | <p>виконання практичних дій.</p> <p>Формування мотивації до засвоєння і дотримання вимог щодо безпечної роботи з ножем.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування гарячих напоїв та бутербродів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості.</p> <p>Призначення, експлуатація та догляд за чайником.</p> <p>Правила безпечного поводження з кухонними електроприладами.</p> <p>Різновид напоїв до сніданку.</p> <p>Приготування гарячих напоїв (чаю, какао, кави).</p> <p>Різноманітність бутербродів в залежності від призначення.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням наочного матеріалу.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо покрокового приготування страви.</p> | <p>Учень/учениця:</p> <p>- має уявлення про чай, какао порошок, каву, цукор; - самостійно розрізняє та називає їх за зовнішнім виглядом; - має уявлення про різновид бутербродів; - самостійно підбирає продукти для приготування бутербродів; - дотримується правил безпеки при користуванні</p> | <p>Розширення та уточнення знань про гарячі та холодні напої до сніданку.</p> <p>Збагачення словника назвами продуктів та електроприладів.</p> <p>Розвиток координації рухів.</p> <p>Формування мотивації до</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>Трудові операції: догляд за чайником; - підготовка обладнання та продуктів; - відмірювання необхідної кількості продуктів; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування чаю; - приготування кави; - приготування бутербродів на вибір.</p> | | <p>кухонними електроприладами; - дотримується правил безпечної роботи з гарячою рідиною; - самостійно готує бутерброд та напій.</p> | <p>засвоєння і виконання вимог щодо чистоти і порядку на робочому місці.</p> <p>Дотримання правил техніки безпеки при користуванні електроприладами.</p> |
| Змістова лінія «Приготування страв із молочних продуктів та яєць» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різноманітність молочних продуктів. Різновид страв із яєць. Температурний режим та час відварювання яєць.</p> <p>Трудові операції: - підбір посуду, продуктів; - обробка яєць;</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів щодо різноманітності молочних продуктів.</p> <p>Індивідуальна робота за наслідуванням та зразком.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації, поетапного приготування страви.</p> | <p>Учень/учениця: - знає про користь молока та молочних продуктів; - орієнтується у різноманітності молочних продуктів; - самостійно підбирає необхідні продукти та обладнання; - знає про різноманітність страв із яєць;</p> | <p>Формування уявлень про різноманітність молочних продуктів, їх користь для здоров'я людини.</p> <p>Розвиток координації рухів.</p> <p>Виховання старанності, цілеспрямованості, вміння доводити роботу до завершення.</p> |

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>- перевірка яєць на свіжість; - підготовка необхідного приладдя та продуктів; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування «Панакоти»; - приготування омлету в духовці.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням практичного матеріалу.</p> <p>Виконання практичних завдань.</p> | <p>- самостійно перевіряє яйця на свіжість; - має уявлення про температурний режим та час відварювання яєць; - самостійно підбирає посуд для приготування страв із яєць (каструлю чи сковорідку); - самостійно готує страву.</p> | <p>Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами практичних дій.</p> <p>Формування мотивації до практичних дій.</p> <p>Формування бажання дотримуватися техніки безпеки під час виконання практичних завдань.</p> |
| <p>Змістова лінія «Первинна обробка круп, макаронних виробів»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Назви круп. З яких злаків виробляють, харчова цінність круп. Обробка круп. Крупи, які миють та не миють. Технологія приготування каш. Макаронні вироби та їх форма. Технологія приготування страв із макаронів.</p> <p>Трудові операції:</p> | <p>Пояснення, бесіда з використанням наочності.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичного відео, презентації щодо різноманітності круп та макаронних виробів.</p> <p>Практичне відпрацювання отриманих навичок по користуванню електроприладами.</p> | <p>Учень/учениця: - знає та розрізняє назви круп та злаки, з яких їх виробляють; - знає та розрізняє назви макаронних виробів; - виконує обробку круп; - самостійно відварює кашу; - самостійно відварює макаронні вироби.</p> | <p>Ознайомлення з назвами круп та злаками, з яких виготовляються крупи та макаронних виробів.</p> <p>Збагачення активного та пасивного словника новими назвами.</p> <p>Формувати бажання дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страв.</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>- підбір посуду та обладнання; - миття круп; - набирання води у каструлю; - вмикання плити; - відмірювання необхідної кількості продуктів.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування горохового пюре; - приготування «солодкої бабки» з макаронних виробів.</p> | <p>Робота з наочним матеріалом.</p> | | <p>Формування алгоритму виконання практичних дій.</p> <p>Розвиток пам'яті на основі засвоєння практичних дій.</p> |
| <p>Змістова лінія «Приготування перших страв»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різновид перших страв: холодні, гарячі, заправні, прозорі бульйони, пюреподібні. Посуд, обладнання, інвентар. Правила техніки безпеки. Технологія приготування прозорого бульйону.</p> | <p>Перегляд та обговорення відеоматеріалів.</p> <p>Екскурсія до шкільного харчоблоку з метою розширення знань про цехи кухні, їх призначення, обладнання.</p> <p>Спостереження за дотриманням правил</p> | <p>Учень/учениця: - орієнтується у різновидах перших страв; - самостійно підбирає обладнання для приготування перших страв; - самостійно здійснює підготовку продуктів для приготування перших страв; - розуміє та дотримується правил безпечної поведінки.</p> | <p>Розширювати уявлення про різновид перших страв.</p> <p>Збагачення активного та пасивного словників іменниками (назвами страв та їх складовими).</p> <p>Удосконалення зв'язного мовлення.</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>Технологія приготування круп'яного супу. Технологія приготування борщу. Трудові операції: - підбір необхідного обладнання; - відмірювання необхідної кількості продуктів; - первинна обробка овочів.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування зеленого борщу.</p> | <p>безпечної поведінки у овочевому цеху.</p> <p>Обговорення вражень після екскурсії.</p> | | <p>Виховання охайності, організованості.</p> |
| <p>Змістова лінія «Вироби з борошна»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різновид тіста: дріжджове, бісквітне, пісочне, тісто для вареників. Технологія приготування виробів з дріжджового тіста. Технологія приготування виробів із листкового тіста. Технологія приготування виробів із пісочного тіста.</p> | <p>Пояснення у поєднанні з бесідою з використанням навчальних посібників.</p> <p>Перегляд та обговорення тематичних відеоматеріалів.</p> <p>Виконання практичних завдань на рівні спільних дій із педагогом, за наслідуванням.</p> | <p>Учень/учениця: - має уявлення про різновиди тіста; - має уявлення про технологію приготування дріжджового, бісквітного, пісочного тіста та тіста для приготування лапші; - з незначною допомогою педагога підбирає продукти та необхідне обладнання; - самостійно виконує окремі операції.</p> | <p>Збагачення словника новими назвами продуктів та страв.</p> <p>Формування алгоритму практичних дій.</p> <p>Розвиток просторових уявлень.</p> <p>Виховання старанності, цілеспрямованості,</p> |

| | | | |
|---|---|--|--|
| <p>Трудові операції: - підбір продуктів та обладнання; - приготування страв; - прибирання робочого місця.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення: - приготування «лінивого Наполеону»; - приготування пиріжків з яблуками у духовці; - приготування пряників.</p> | <p>Демонстрація та практичне відпрацювання навичок безпечної поведінки на уроці.</p> | | <p>вміння доводити роботу до завершення.</p> |
| <p>Змістова лінія «Солодкі страви»</p> | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Солодкі страви. Класифікація солодких страв. Різноманітність холодних солодких страв. Технологія приготування холодних солодких страв. Різноманітність гарячих солодких страв.</p> <p>Орієнтовні об'єкти виготовлення:</p> | <p>Залучення учнів у навчальний процес.</p> <p>Пояснення, бесіда з використанням наочності.</p> <p>Екскурсія до кав'ярні з метою розширення знань про різноманітність солодких страв.</p> <p>Виконання практичних завдань під керівництвом вчителя.</p> | <p>Учень/учениця: - орієнтується у різновидах солодких страв; - має уявлення про технологію приготування холодних та гарячих солодких страв; - самостійно підбирає продукти та необхідне обладнання; - самостійно виконує окремі операції.</p> | <p>Розширювати уявлення про різновид солодких страв.</p> <p>Збагачення активного та пасивного словників іменниками (назвами страв та їх складовими).</p> <p>Удосконалення зв'язного мовлення.</p> <p>Виховання охайності, організованості.</p> |

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p>- приготування панкейків; - приготування льодяників.</p> | | | |
| Змістова лінія «Способи обробки рибних та м'ясних страв» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Різновиди м'ясних продуктів. Первина обробка м'яса (теоретичні відомості). Теплова обробка м'яса (теоретичні відомості). Різновиди рибних продуктів. Первина обробка риби (теоретичні відомості). Теплова обробка риби (теоретичні відомості).</p> | <p>Залучення учнів у навчальний процес. Пояснення, бесіда з використанням наочності. Екскурсія до супермаркету, з метою розширення знань про різноманітність м'ясних та рибних продуктів.</p> | <p>Учень/учениця: - орієнтується у різновидах м'ясних та рибних страв; - має уявлення про технологію приготування м'ясних та рибних страв; - самостійно підбирає продукти та необхідне обладнання.</p> | <p>Формування уявлень про різноманітність м'ясних та рибних продуктів, їх користь. Виховання старанності, цілеспрямованості, вміння доводити роботу до завершення. Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами практичних дій.</p> |
| Змістова лінія «Культура харчування. Харчові отруєння» | | | |
| <p>Техніко-технологічні відомості. Сервірування столу до сніданку, обіду та вечері. Правила поведінки за столом. Режим та раціон харчування. Правила приготування та зберігання їжі. Харчові отруєння.</p> | <p>Пояснення, розповідь з використанням відеофайлів щодо різниці у сервіровці столу до сніданку, обіду, вечері. Практичне відпрацювання навичок по сервіруванню столу до сніданку.</p> | <p>Учень/учениця: - орієнтується у різновидах сервірування столу до сніданку, обіду, вечері; - має уявлення про режим та раціон харчування; - має уявлення про основи лікувального харчування; - знає про правила поведінки за столом та дотримується їх;</p> | <p>Розширення уявлень про види сервірування столу, складання меню, кухні народів світу. Розвиток мовлення на основі збагачення словника назвами предметів та трудових дій.</p> |

| | | | |
|--|--|---|--|
| <p>Засоби запобігання харчовим отруєнням. Домашня аптечка. Основи лікувального харчування.</p> <p>Трудові операції: - підбір посуду; - сервірування столу; - прибирання робочого місця.</p> | | <ul style="list-style-type: none"> - самостійно сервірує стіл до сніданку, обіду, вечері; - знає про шляхи потрапляння інфекцій до організму; - знає про профілактичні засоби щодо харчових отруєнь; - дотримується санітарно-гігієнічних вимог при зберіганні та вживанні їжі. | <p>Розвиток просторових уявлень.</p> <p>Формування бажання дотримуватися здорового харчування.</p> |
|--|--|---|--|