

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

Модельна навчальна програма

«ТЕХНОЛОГІЇ ТРУДОВОГО НАВЧАННЯ: КУЛІНАРІЯ, ГОСПОДАРСЬКО-ПОБУТОВІ РОБОТИ. 5-6 класи»
для спеціальних закладів загальної середньої освіти
для дітей із порушеннями інтелектуального розвитку

Автори:
Боровик Г. М.,
Піддубна П. М.,
Абакумова І. В.,
Павлюченко О.М.

Київ- 2024

Вступна частина

Модельну навчальну програму «Технології трудового навчання: кулінарія, господарсько-побутові роботи» для 5-6 класів спеціальних закладів загальної середньої освіти для дітей із порушеннями інтелектуального розвитку, з використанням методики ГАН-Содерберг, розроблено відповідно до законів України «Про освіту», «Про 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 Державного стандарту базової середньої освіти.

Модельна навчальна програма «Технології трудового навчання: кулінарія, господарсько-побутові роботи» розроблена із запровадженням інновації в навчально-виховний процес відповідно до пізнавальних, психофізичних можливостей здобувачів освіти, та визначає орієнтовну послідовність досягнення очікуваних результатів навчання, зміст навчального предмета «Технології» та види навчальної діяльності учнів.

Трудове навчання у спеціальній школі має на меті забезпечення підготовки учнів до самостійного виконання різних видів робіт для соціально-побутової, соціально-трудової адаптації, та як результат подальшої успішної комплексної соціалізації особистості.

Досягають цього у процесі розв'язання освітніх (засвоєння професійних знань та набуття практичних умінь) та корекційно-розвивальних завдань, спрямованих на забезпечення пізнавального, мовленнєвого, сенсомоторного та особистісного розвитку. До освітніх завдань входить опанування школярами техніко-технологічних знань та трудових операцій, що передбачені змістом модельної навчальної програми.

Предметом корекції в процесі навчання дітей із порушеннями інтелектуального розвитку має бути пізнавальна сфера (відчуття, сприймання, уявлення, пам'ять, мислення, мовлення), емоційно-вольова сфера і, щонайперше, вищі форми психічних процесів, важливі для прийняття й опрацювання інформації, пов'язаної із засвоєнням знань та вмінь, виконанням

практичної діяльності. Корекційно-розвивальна робота на уроках здійснюється на основі опанування учнями техніко-технологічних знань та практичних умінь.

Основоположна роль у трудовому навчанні відводиться формуванню трудової компетентності учнів. Трудова компетентність розглядається як здатність особистості до праці та включає ціннісне ставлення учня до власної та чужої праці, психологічні складові (риса характеру – працелюбність, відповідальність, акуратність, охайність, ощадливість тощо), уміння, навички трудової діяльності (побутової тощо), уявлення та інтереси, пов'язані з майбутньою професією.

Метою програми є забезпечення ефективних шляхів соціальної адаптації учнів через трудове навчання, включення дітей із порушеннями інтелектуального розвитку в соціальне середовище, залучення їх до суспільного життя на рівні їхніх психофізичних можливостей. Програма передбачає створення своєрідної моделі реальної трудової діяльності, яка є основною складовою соціальної адаптації.

Завданнями програми є: розвиток інтелектуальних, психофізіологічних і фізичних якостей особистості, необхідних для професійно-трудова діяльності; навчання учнів загальнотрудовим прийомам та формування у них відповідних спеціальних трудових вмінь та навичок; підвищення рівня соціальної компетентності, що забезпечуватиме процес включення школярів в життя; пошук засобів та методів, необхідних для засвоєння учнями прийнятої у суспільстві системи цінностей, норм і правил поведінки, формування вміння правильно будувати свої стосунки з оточуючими; виховання любові до праці, бажання та вміння працювати.

Реалізацію освітніх та корекційно-розвивальних завдань пропонується здійснювати в процесі навчання видів праці за розділами: вступ; технологія сервірування; технологія господарсько-побутових роботи: господарсько-побутові роботи, квітникарство; технологія кулінарії: приготування їжі, здорове харчування.

При складанні програми враховані принципи повторення навчального матеріалу та поступового введення нового. Концентричне розташування матеріалу в програмі передбачає ускладнення та розширення розділів з року в рік. Викладання

предмету базується на знаннях, які учні отримують в процесі вивчення інших навчальних предметів.

Навчання в 5-6 класах відбувається за адаптаційним циклом, що передбачає розвиток загальнонавчальних вмінь, таких як, орієнтування у завданні, планування роботи, самоконтроль. На цьому етапі навчання учні отримують детальні інструкції, здійснюється практичне демонстрування прийомів роботи та послідовність її виконання. Навчальний матеріал розділів програми передбачає закріплення теоретичних відомостей великою кількістю практичних робіт. Досягнення результатів реалізується у визначеній вчителем послідовності відповідно до рівня можливостей учнівського колективу.

Основні форми і методи навчання:

Методика ТАН-Содерберг. Корекційно-розвивальна спрямованість кожної теми програми здійснюється з використанням методики ТАН-Содерберг.

Завданнями методики є формування життєвонеобхідних компетентностей, а саме: мовленнєвої компетентності, що полягає у виробленні в учнів вмінь адекватно і доречно користуватися мовою в конкретних ситуаціях (висловлювати свої думки, бажання, наміри, прохання, тощо); комунікативної компетентності, яка передбачає здатність користуватися мовою як засобом мовленнєвої взаємодії в групі людей в конкретних соціально-побутових ситуаціях, знаходити своє місце серед учасників спілкування, розуміти їх і бути зрозумілим, узгоджувати власні бажання з намірами інших, вміння орієнтуватися в ситуації спілкування, ініціювати та підтримувати діалог; граматичної компетентності, що полягає у виробленні в учнів вмінь правильно вживати граматичні форми рідної мови відповідно до граматичних законів і норм (на основі практичної діяльності та наочного матеріалу).

Головний інструмент методики – глобальне читання. Так як, учні з порушеннями інтелектуального розвитку краще запам'ятовують з наочною опорою, ніж лише на слух.

Засвоєння навчальної термінології швидше відбувається тоді, коли учні під час вивчення теми бачать слова у поєднанні з відповідними зображеннями, багаторазово маніпулюють з ними різними способами, співвідносять їх. Крім того, паралельно

здійснюється поступове введення нових термінів в активний словник. Ознайомлення з термінами відбувається на підготовчому етапі за допомогою ТАН-вправ, з метою подальшого використання їх в текстах алгоритмів і т.д.

Принципи застосування методики ТАН-Содерберг: систематичність та послідовність; зв'язок з життям учнів; візуалізація мови та мовлення; доступність, що ґрунтується на врахуванні індивідуальних особливостей.

Методи та форми роботи: серії вправ, глобальне читання, складання ТАН-історії, бесіди, вправа «Ресторан», вправа «Коло», екскурсії.

Етапи роботи з ТАН-історією.

Мотивування до ТАН-історії. Передумовою до складання ТАН-історії є вивчення теми, що передбачена календарно-тематичним плануванням, але обов'язково потрібно викликати інтерес учнів до даної вправи звертаючись до їхнього досвіду та використовуючи фото зроблені на уроці. Приводом для складання ТАН-історії є виконання практичних вправ на уроці або проведення екскурсій.

Складання ТАН-історії. Першочергова умова – створення відповідної атмосфери для продуктивного діалогу між учнями та вчителем. Далі важлива наявність фотографій зроблених саме під час практичної діяльності учнів (на фото зображена діяльність або виконувана дія) відповідно до теми. Переглядаючи фото разом з учнями, вчитель задає запитання відповідно до фотографій. Учні складають речення на основі запитань вчителя або самостійно. Вчитель записує найбільш вдалий варіант речень під фотографією.

Огляд папки з ТАН-історією. Попередньо складені ТАН-історії корисно переглядами та обговорювати на наступних уроках з метою закріплення вивчених ТАН-слів та опису практичної діяльності.

ТАН-словник (вправи з глобального читання). Потрібно підготувати картки (в двох екземплярах) зі словами, що стосуються теми уроку. На картках потрібно розмістити фото та слово. Можна співставляти картки, шукати однакові слова. Картки зі словами, які учень швидко впізнає, продовжують відігравати важливу роль: це свідчить про певний прогрес. Важливо

також додатково використовувати ці картки для запам'ятовування слів. Найкраще вправи із словниковими картками проводити в ігровій формі – тоді вони викликають в учнів зацікавленість і приносять їм задоволення. Виконуючи різні завдання під час вправи-гри, учні навчаються глобально читати (цілими словами) та засвоювати термінологію.

Види вправ на засвоєння понять ТАН-словника.

«Слово-естафета». Якщо площа приміщення дозволяє, ви можете провести цю вправу. По черзі кожна дитина бере слово-картку з одного місця, читає (впізнає) і біжить в іншу частину класу, щоб взяти подібне слово або відповідне зображення.

«Кеглі». Ставимо 6 кеглів, на кожному клеїмо картку з фото та написаним словом. На тій кеглі, яку дитина збила потрібно прочитати слово та співвіднести його до відповідного слова/ зображення, яке лежить на парті.

«Рибалка». Наклеюємо картки на фігури риб; кожен учень має впіймати певне (вказане) слово.

«Лоток із макаронами». Перемішуємо словникові картки в лотку з макаронами. Дублікати карток викладаємо в ряд на столі пропонуємо учням по черзі шукати картки в лотку з макаронами. Коли учень знайшов словникову картку, він читає слово, зображене на ній і шукає відповідне в ряду на столі.

«Поле слів». Викладаємо картки на площині, пропонуємо учням по черзі знаходити вказані вчителем слова і читати їх.

Під час виконання даних вправ, вчитель дотримується такої послідовності роботи з ТАН-картками: співвіднесення, вибір, називання. В процесі виконання вправ на співвіднесення, вибір, називання підвищується якість засвоєння учнями техніко-технологічних термінології, що в подальшому позитивно відобразатиметься на вмінні самостійно виконувати практичні завдання, особливо у змінених умовах.

Вправа «Ресторан». Цей компонент методики передбачає, що діти мають можливість вчитися разом їсти. Здійснюється розподіл ролей. Один із учнів роздає серветки. Інші разносять напої, печиво і тд. Одночасно кожен вчиться чекати своєї черги. Вчитель направляє дитину, розвиває її внутрішнє мовлення, супроводжуючи дії дитини словесно, вчить думати. Під час вправи «Ресторан» учні мають можливість попрактикуватися у дотриманні правил етикету (слова ввічливості).

Вправа «Коло» проводиться на початку кожного першого уроку (до 10 хв.), під час якої виконується ряд завдань:

1) формування соціальних вмінь та навичок, що є передумовою успішної соціалізації: запитати, вислухати, дати відповідь, дочекатися своєї черги, не перебивати один одного, співчувати, співпереживати, здатність утримувати в пам'яті інформацію про іншу людину, тощо. 2) Поглиблення уявлень та закріплення знань про навколишній світ: пори року, місяці року, дні тижня, явища погоди. 3) Формування розуміння та відчуття часу: орієнтування в часі (використання календаря, визначення дати; співвіднесення подій особистого життя з реальним часом (вчора, сьогодні, завтра)-розповідь учнів, про виконання побутових домашніх обов'язків). Дотримання цих ритуалів сприяє тому, що учні природно проявляють ті якості і застосовують вміння, які формуються протягом певного періоду часу.

Такий досвід пізнавальної діяльності може бути забезпечений учням із порушеннями інтелектуального розвитку у процесі засвоєння техніко-технологічних знань на основі виконання спеціально дібраної системи вправ, спрямованої на активізацію їх пізнавальної діяльності. Дуже важливо через практичне засвоєння нових термінів вводити їх в активний словник учнів. Водночас у процесі практичної діяльності, під час застосування спеціальних прийомів необхідно вчити учнів усвідомлено використовувати ці слова-терміни: скласти речення з цим терміном, показати предмет або продемонструвати дію, змодельовати, зобразити предметно-дійову ситуацію, дібрати малюнок, піктограму до цього терміну та інші види вправ, тобто здійснити перетрансформацію словесно сформульованого тексту в конкретні образи.

Практичні роботи. Практичні методи навчання забезпечують формування в учнів умінь виконувати трудові завдання, прийоми роботи внаслідок багаторазового повторення цілеспрямованих дій, тобто внаслідок виконання практичних вправ. Однак, слід зазначити, що знання учнів виступають теоретичною основою виконуваних дій. До вправ, як практичного методу навчання, ставлять такі вимоги: відповідати змісту програми залежно від року навчання; бути посильними для учнів; мати поступове ускладнення; бути доступними для здійснення учнями контролю своїх дій; сприяти усвідомленню власної практичної діяльності.

Успішне виконання школярами практичного завдання на уроках трудового навчання можливе за умови здійснення ними аналізу об'єкта праці, планування його виконання та самоконтролю. Зазначені етапи (аналіз, планування, самоконтроль) є структурними компонентами будь-якої усвідомленої діяльності. Таку діяльність характеризують як загальнотрудові вміння.

Розвиток загальнотрудових умінь – це формування в учнів умінь визначати послідовність виконання практичних дій на основі аналізу предмета діяльності; здійснювати самоконтроль у процесі виконання практичного завдання; порівнювати виконану трудову дію за даним зразком-еталоном, алгоритмом; визначати план трудових дій-операцій.

Одним із показників усвідомленості діяльності є її мовленнєве оформлення. Це передбачає формування: *супроводжуючого мовлення* (промовляння того, що здійснюється); *плануючого мовлення* (вербалізація майбутньої діяльності).

Під час навчання учнів планувати практичну діяльність необхідно використовувати різну наочну опору: особистий приклад, предметно-технологічні, картки із зображенням етапів роботи та назвами трудових операцій (алгоритми). Алгоритми можуть бути різної міри деталізації. До кожного зразка дається назва трудової операції, матеріали.

Передумовою формування в учнів умінь планувати трудові дії є навчання дітей розповідати послідовність уже виконаного ними завдання з опорою на наочність. Далі здійснюється навчання планувати виконання завдання, що передбачає виконання кількох опанованих учнем операцій. Після цього учнів навчають планувати послідовність виконання нового завдання, але за відомою уже технологією (операціями та їх послідовністю). Якщо, наприклад, завдання нове і складніше, доцільно планувати не всю роботу, а лише її частину. На цьому етапі перед визначенням наступної операції необхідно повторити виконання попередньої.

Отже, учні навчаються планувати практичну діяльність у такій послідовності:

- 1) За наслідуванням послідовності виконання завдання вчителем (*переважає на початковому етапі*);
- 2) Самостійно планувати послідовність виконання завдання з опорою на алгоритм під керівництвом вчителя;

- 3) Планування практичної діяльності здійснюється, якщо об'єкт праці їм знайомий, - аналогічний до попереднього; за умови виконання нового завдання, учитель сам планує роботу і показує весь технологічний процес;
- 4) Самостійно планувати послідовність виконання не лише знайомого завдання, а й нового навчаються переважно у старших класах.

В процесі трудового навчання необхідно домагатися, щоб учні розпочинали виконання практичного завдання після опрацювання алгоритмів.

На забезпечення усвідомленого виконання учнями практичних завдань спрямовано розвиток умінь щодо організації їх власної діяльності, що передбачає добір засобів праці, необхідного матеріалу, інструментів та розташування його на робочому місці. Формування самостійності в організації власної діяльності здійснюється в процесі набуття учнями певного досвіду, що потребує тривалого часу.

Ефективність програми передбачає:

- Засвоєння та застосування учнями отриманих знань, умінь та навичок в процесі роботи.
- Забезпечення максимально можливої для конкретного учня самостійності в побуті.
- Формування позитивного ставлення до посильних видів праці, готовності до допомоги в господарсько-побутовій праці в сім'ї або спеціальній установі, уміння виконувати нескладні види цієї праці.
- Формування звички і позитивної установки до певного виду праці протягом встановленого часу (2-4 години на день) у спеціально обладнаному приміщенні, на пришкольній ділянці.
- За індивідуальних можливостей кожного навчити переключатися з виконання однієї знайомої операції на іншу, виконувати декілька взаємозалежних операцій послідовно.

Пропонований зміст навчального предмета/ТАН-Содерберг	Види навчальної діяльності/ТАН-вправи, ТАН-історії	Очікуванні результати навчання	Спрямованість корекційно-розвиткової роботи
5 клас			
I семестр			
Вступ			
<p>Вступ Ознайомлення та вивчення шкільних правил, піктограм, правил поведінки у майстернях. Місце праці та професії в житті людини. Загальні правила техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог на уроках у кабінеті. Правила організації робочого місця на уроці. Практична робота. Ігри та вправи на формування колективу. Практична робота. Практичне ознайомлення з інструментами, прийомами безпечної роботи, правилами поведінки з ними у відповідних робочих зонах. ТАН-словник: Прибиральник, кухар, вчитель, офіціант, двірник, квітникар, продавець, шкільні правила, правила</p>	<p>Ознайомлення з шкільними правилами, піктограмами та правилами поведінки у майстернях. Ознайомлення з видами професій. Ознайомлення зі спеціально обладнаним кабінетом, навчальними, робочими зонами, їх призначенням та необхідними для роботи матеріалами, інструментами та пристосуваннями. Участь в іграх та вправах. Формування ТАН-словника. Складання ТАН-історії «Чаювання».</p>	<p>Учень/учениця: <i>має уявлення:</i> про шкільні правила, правила поведінки у майстернях, працю та професії в житті людини; призначення навчальних зон; види робіт, інструменти, матеріали на уроках. <i>Називає:</i> піктограми професії людей, види знарядь праці, шкільні правила, правила техніки безпеки. <i>Дотримується:</i> шкільних правил та правил техніки безпеки, санітарно-гігієнічних вимог. <i>Дотримується</i> правил під час ігор та вправ. <i>Складає</i> розповідь на основі фотографій.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування інтересу до виконання дій з різними видами матеріалів, інструментів, пристосуваннями. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> використання назв інструментів, розширення словникового запасу, комунікативних умінь. Формування вмінь складати речення до фотографій. <i>Особистісний розвиток:</i> Виховання охайності у процесі організації робочого місця. Дотримання правил поведінки у майстерні. Формування уявлень про значення трудової</p>

<p>поведінки на «кухні», «офісі», «кафе», робочі зони «кухні».</p> <p>ТАН-історія: «Чаювання».</p> <p>(Напрямок до діяльнійшої спрямованості технологій).</p>			<p>діяльності в житті людини.</p> <p>Формування вмінь взаємодії в колективі.</p>
<p>Розділ. Технологія сервірування</p>			
<p>Тема. Професії людей, які працюють в кафе, ресторані, їхні обов'язки.</p> <p>ТАН-словник: професія, хостес, офіціант, помічник офіціанта, бармен, кафе, ресторан, зал, банкетний зал.</p>	<p>Ознайомлення з видами професій людей які працюють в кафе, ресторані.</p> <p>Ознайомлення з обов'язками офіціанта, хостеса, помічника офіціанта, бармена.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>має уявлення:</i> про кафе, ресторан, професії людей, які працюють в цій сфері;</p> <p><i>називає:</i> за запитаннями вчителя / за наочною опорою професії; обов'язки офіціанта, хостеса, бармена, помічника офіціанта.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування інтересу до професій людей, які працюють в кафе, ресторані та до їхніх обов'язків.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> використання назв професій людей, які працюють в кафе, розширення словникового запасу, розвиток комунікативних умінь.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> виховання відповідальності, працелюбності, наполегливості.</p>
<p>Тема. Серветки, їх види та призначення. Способи складання серветок для сервірування святкового столу.</p>	<p>Ознайомлення з видами та призначенням серветок, способами їх складання.</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>має уявлення:</i> про серветки, їх види та призначення; про сервірування святкового</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Збагачення уявлень про серветки, їх види та призначення.</p>

<p>Практична робота. Складання серветок різними способами.</p> <p><i>ТАН-словник:</i> назви видів серветок. Види сервірування столів: Різдва́ний, новорі́чний, Великодні́й, весі́льний, до дня народження, повсякденний.</p>	<p>Визначення різниці між святковим і повсякденним сервіруванням столу. Оволодіння прийомами складання серветок різними способами.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>столу, розуміє його відмінність від повсякденного; за наочною опорою відрізняє сервірування святкового столу від повсякденного; <i>дотримується:</i> послідовності складання серветок різними способами; <i>вміє:</i> скласти серветки з допомогою вчителя або за наслідуванням його дій.</p>	<p>Розвиток пам'яті шляхом відтворення послідовності дій під час складання серветок різними способами. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> використання назв видів серветок, видів святкових столів. Розвиток плануючого та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. <i>Особистісний розвиток:</i> Розвиток особистого сприйняття естетичності сервірування святкового столу. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> Вдосконалення координації рухів обох рук в процесі складання серветок.</p>
<p>Тема. Столові прибори. Посуд. Призначення.</p> <p>Практична робота. Класифікація столових приборів,</p>	<p>Ознайомлення з видами столового посуду та приборів. Вивчення призначення столового посуду та</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про столові прибори, посуд та їх призначення;</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток пам'яті шляхом відтворення назв столових приборів, посуду; аналіз,</p>

<p>посуду за призначенням.</p> <p>Практична робота. Класифікація столових приборів, посуду за видами.</p> <p>Практична робота. Наповнення склянки водою.</p> <p><i>ТАН-словник:</i> Посуд: пиріжкова тарілка, блюдце, закусочна тарілка, супова тарілка, основна тарілка, чашка, стакан/склянка. Столові прибори: десертна виделка, закусочна виделка, десертна ложка, чайна ложка, столова ложка, столова виделка, столовий ніж, закусочний ніж.</p>	<p>приборів. Добір столового посуду та приборів за видами, призначенням. Наповнення склянки водою.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p><i>Називає:</i> столові прибори, види посуду; класифікує столові прибори та посуд за їх видами/призначенням; <i>Класифікує</i> столові прибори, посуд за призначенням та видами. <i>Наповнює</i> склянку водою.</p>	<p>порівняння столових приборів, посуду за видами, формою, розміром, призначенням. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника назвами столових приборів, посуду. <i>Особистісний розвиток:</i> формування організованості, самостійності під час виконання навчально-практичних завдань. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> удосконалення рухової сфери шляхом відпрацювання точності, злагодженості, координованості рухів під час наповнення склянки.</p>
<p>Тема. Сервірування столу до чаю, сніданку. Культура поведінки.</p> <p>Практична робота. Ознайомлення з правилами сервірування столу до чаю, до сніданку.</p>	<p>Ознайомлення з правилами сервірування столу до чаю/сніданку. Сервірування столу до чаю/ сніданку.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про сервірування столу до чаю/сніданку; правила культури поведінки за столом.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> збагачення уявлень про сервірування столу до чаю/сніданку; правила культури поведінки за столом .</p>

<p>Відпрацювання вмінь сервірування столу до чаю/ сніданку та користування столовими приборами. Дотримання правил культури поведінки за столом.</p>	<p>Вивчення та дотримання правил культури поведінки за столом. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та безпеки під час сервірування.</p>	<p><i>Сервірує</i> стіл до чаю/сніданку. <i>Користується</i> столовими приборами. <i>Дотримується</i> правил культури поведінки за столом та санітарно-гігієнічних вимог під час сервірування.</p>	<p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток плануючого та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Збагачення словника ввічливими словами. <i>Особистісний розвиток:</i> дотримання правила культури поведінки за столом у побуті.</p>
<p>Тема. Сервірування столу до обіду. Культура поведінки.</p> <p>Практична робота. Ознайомлення з правилами сервірування столу до обіду. Відпрацювання вмінь сервірування столу до обіду та користування столовими приборами. Дотримання правил культури поведінки за столом. Практична робота. Наповнення склянки водою/соком.</p>	<p>Ознайомлення з правилами сервірування столу до обіду. Сервірування столу до обіду. Вивчення та дотримання правил культури поведінки за столом. Наповнення склянки водою/соком. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та безпеки під час наповнення склянки.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про сервірування столу до обіду; правила культури поведінки за столом. <i>Сервірує</i> стіл до обіду. <i>Дотримується</i> правил культури поведінки за столом та санітарно-гігієнічних вимог під час наповнення склянки. <i>Наповнює</i> склянку водою/соком.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> збагачення уявлень про сервірування столу до обіду; правила культури поведінки за столом. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток плануючого та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Збагачення словника ввічливими словами. <i>Особистісний розвиток:</i> дотримання правила культури поведінки за столом у побуті. <i>Сенсомоторний</i></p>

			<p><i>розвиток:</i> удосконалення рухової сфери шляхом відпрацювання точності, злагодженості, координованості рухів під час наповнення склянки.</p>
<p>Тема. Сервірування столу до вечері. Культура поведінки.</p> <p>Практична робота. Ознайомлення з правилами сервірування столу до вечері. Відпрацювання вмінь сервірування столу до вечері та користування столовими приборами. Дотримання правил культури поведінки за столом.</p> <p>Практична робота. Наповнення склянки водою/соком.</p>	<p>Ознайомлення з правилами сервірування столу до вечері.</p> <p>Сервірування столу до вечері. Вивчення та дотримання правил культури поведінки за столом.</p> <p>Наповнення склянки водою/соком.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та безпеки під час наповнення склянки.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про сервірування столу до вечері; правила культури поведінки за столом.</p> <p><i>Сервірує</i> стіл до вечері.</p> <p><i>Дотримується</i> правил культури поведінки за столом та санітарно-гігієнічних вимог під час наповнення склянки.</p> <p><i>Наповнює</i> склянку водою/соком.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> збагачення уявлень про сервірування столу до вечері; правила культури поведінки за столом.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток плануючого та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Збагачення словника ввічливими словами.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> дотримання правила культури поведінки за столом у побуті.</p> <p><i>Сенсомоторний розвиток:</i> удосконалення рухової сфери шляхом</p>

			відпрацювання точності, злагодженості, координованості рухів під час наповнення склянки.
<p>Тема. Меню до сніданку.</p> <p>Практична робота. «Мій сніданок». Компонування страв. Добір необхідних видів посуду, столових приборів до сніданку.</p> <p>ТАН-словник: сніданок, меню, розділи меню, страви, бутерброди, випічка, напої.</p>	<p>Ознайомлення з розділами меню до сніданку. Ознайомлення з видами та назвами страв до сніданку. Компонування страв до сніданку. Добір необхідних видів посуду, столових приборів до сніданку.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про меню до сніданку, про розділи меню, про назви страв. <i>Компонує</i> страви до сніданку. <i>Добирає</i> відповідно до страви посуд та столові прибори. <i>Називає</i> розділи меню, назви страв, столових приборів, посуду.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Збагачення уявлень про меню, розділи меню, різноманітність страв та їх назви. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами страв, розділів меню. <i>Особистісний розвиток:</i> Аналіз відповідності страви до посуду. Формування організованості, самостійності у навчально-практичній діяльності. Формування вміння компонувати та добирати страви з дотриманням культури харчування.</p>
<p>Тема. Меню до обіду.</p> <p>Практична робота. «Мій обід». Компонування страв.</p>	<p>Ознайомлення з розділами меню до обіду. Ознайомлення з видами та назвами страв</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про меню до обіду, про розділи меню, про назви страв.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Збагачення уявлень про меню, розділи меню, різноманітність страв та</p>

<p>Добір необхідних видів посуду, столових приборів до обіду. Практична робота. Наповнення склянки водою/соком.</p> <p><i>ТАН-словник:</i> обід, меню, розділи меню, страви, закуски, перші страви, другі страви, десерти, напої.</p>	<p>до обіду. Компонування страв до обіду. Добір необхідних видів посуду, столових приборів до обіду. Наповнення склянки водою/соком. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та безпеки під час наповнення склянки.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p><i>Компонує</i> страви до обіду. <i>Добирає</i> відповідно до страви посуд та столові прибори. <i>Називає</i> розділи меню, назви страв, столових приборів, посуду. <i>Дотримується</i> правил культури поведінки за столом та санітарно-гігієнічних вимог під час наповнення склянки. <i>Наповнює</i> склянку водою/соком.</p>	<p>їх назви. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами страв, розділів меню. <i>Особистісний розвиток:</i> Аналіз відповідності страви до посуду. Формування організованості, самостійності у навчально-практичній діяльності. Формування вміння komponувати та добирати страви з дотриманням культури харчування. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> удосконалення рухової сфери шляхом відпрацювання точності, злагодженості, координованості рухів під час наповнення склянки.</p>
<p>Тема. Меню до вечері.</p> <p>Практична робота. «Моя вечеря». Компонування страв.</p>	<p>Ознайомлення з розділами меню до вечері. Ознайомлення з видами та назвами страв</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про меню до вечері, про розділи меню, про назви страв.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Збагачення уявлень про меню, розділи меню, різноманітність страв та</p>

<p>Добір необхідних видів посуду, столових приборів до вечері. Практична робота. Наповнення склянки водою/соком.</p> <p><i>ТАН-словник:</i> вечеря, меню, розділи меню, страви, салати, м'ясо, риба.</p>	<p>до вечері. Компонування страв до вечері. Добір необхідних видів посуду, столових приборів до вечері. Наповнення склянки водою/соком. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та безпеки під час наповнення склянки.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p><i>Компонує</i> страви до вечері. <i>Добирає</i> відповідно до страви посуд та столові прибори. <i>Називає</i> розділи меню, назви страв, столових приборів, посуду. <i>Дотримується</i> правил культури поведінки за столом та санітарно-гігієнічних вимог під час наповнення склянки. <i>Наповнює</i> склянку водою/соком.</p>	<p>їх назви. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами страв, розділів меню. <i>Особистісний розвиток:</i> Аналіз відповідності страви до посуду. Формування організованості, самостійності у навчально-практичній діяльності. Формування вміння komponувати та добирати страви з дотриманням культури харчування. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> удосконалення рухової сфери шляхом відпрацювання точності, злагодженості, координованості рухів під час наповнення склянки.</p>
<p>Тема. Електрочайник. Призначення. Зовнішня характеристика. Правила користування.</p>	<p>Ознайомлення з будовою та призначенням електрочайника.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про електрочайник, його призначення, зовнішню</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлень про електрочайник, зовнішню будову,</p>

<p>Практична робота. ТАН-вправа «Ресторан».</p> <p><i>ТАН-словник:</i> кришка, кнопка для відкриття кришки, ручка, клавіша вимикання/вмикання, корпус, мірна колба, основа, фільтр, шнур живлення.</p>	<p>Вивчення правил користування електрочайником. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час вправи «Ресторан». Відпрацювання правил поведінки за столом.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>будову та правила користування. <i>Користується</i> електрочайником під керівництвом вчителя; <i>Називає:</i> зовнішню будову електрочайника та правила користування ним (за наочною опорою). <i>Знає</i> призначення електрочайника. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог; правил техніки безпеки; правил поведінки за столом.</p>	<p>призначення та правила користування. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. Формування уявлень про столовий етикет та культуру споживання їжі. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток плануючого та супроводжуючого мовлення під час виконання вправи. <i>Особистісний розвиток:</i> Розвиток уваги та зосередженості під час безпечного користування електрочайником. Формування здатності дотримуватися правил етикету.</p>
<p>Тема. Чай. Види чаю. Заварювання чаю. Класифікація чаю за сортами (зелений, чорний), способом заварювання (листяний, в пакетиках). Інструктаж з техніки безпеки. Правила безпечної роботи з гарячою рідиною.</p>	<p>Ознайомлення з сортами та способами заварювання чаю. Вивчення правил безпечної роботи з гарячою рідиною.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про сорти чаю та способи їх заварювання. <i>Класифікує</i> чай за видами та сортами.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування прийомів безпечної роботи з гарячою рідиною. Аналіз, порівняння технологій заварювання</p>

<p>Практична робота: заварювання чаю в пакетиках.</p> <p>ТАН-словник: зелений чай, чорний чай, листковий чай, чай в пакетиках, заварник.</p> <p>ТАН-історія на основі вправи «Ресторан» та заварювання чаю.</p>	<p>Заварювання чаю.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог, правил техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною.</p> <p>Складання ТАН-історії.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p><i>Дотримується</i> правил безпечної праці та санітарно-гігієнічних вимог під час роботи з гарячою рідиною.</p> <p><i>Складає</i> розповідь на основі фотографій.</p>	<p>різних видів чаю.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток супроводжуючого, плануючого, зв'язного мовлення.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> розвиток уваги та зосередженості під час роботи з гарячою рідиною.</p> <p>Формування вмінь дотримуватись правил техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною.</p>
--	---	--	---

Розділ. Технологія кулінарії

<p>Тема. Вступ до розділу. Бесіда про професії у сфері громадського харчування. Фартухи, їх види та призначення.</p> <p>Практична робота: зав'язування фартуха.</p> <p>ТАН-словник: кухар, кондитер, помічник кухаря, пекар, фартух.</p>	<p>Ознайомлення з видами професій у сфері громадського харчування та їх професійними обов'язками.</p> <p>Ознайомлення з видами та призначенням фартухів.</p> <p>Відпрацювання навички зав'язувати фартуха.</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>Має уявлення:</i> про види професій у сфері громадського харчування та їх обов'язки.</p> <p><i>Називає:</i> професії кухар, кондитер, помічник кухаря, пекар, та їх обов'язки.</p> <p><i>Зав'язує</i> фартух з допомогою вчителя.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> збагачення уявлень про професії людей у сфері громадського харчування та їх обов'язки.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словникового запасу назвами професій у сфері громадського харчування та їх</p>
---	--	--	---

	Формування ТАН-словника.		<p>обов'язки.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> виховання відповідальності, системності, бажання працювати. Виховання охайності.</p> <p><i>Сенсомоторний розвиток:</i> удосконалення рухової сфери шляхом відпрацювання точності, злагодженості, координованості рухів під час зав'язування фартухів.</p>
<p>Тема. Повторення правил безпечної праці у відповідній навчально-робочій зоні кабінету трудового навчання. Санітарно-гігієнічні вимоги.</p> <p>Практична робота. Догляд за руками: миття рук за алгоритмом.</p>	<p>Відпрацювання дотримання правил техніки безпеки у кабінеті трудового навчання.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час виконання практичної роботи.</p>	<p>Учень/учениця: має уявлення про правила техніки безпеки у кабінеті трудового навчання.</p> <p><i>Дотримується</i> правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог у кабінеті трудового навчання і під час виконання практичної роботи.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування алгоритму дотримання правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток зв'язного мовлення на основі вивчення правил.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> виховання відповідального</p>

			ставлення до гігієни та правил техніки безпеки.
<p>Тема. Електроплита, її призначення. Зовнішня будова.</p> <p>Практична робота. Співвіднесення ТАН-карток до будови електроплити.</p> <p>Практична робота. Кип'ятіння води у каструлі. Правила користування електроплитою.</p> <p>ТАН-словник:</p> <p>Електрична варильна поверхня: конфорка, лампочка-індикатор, регулювання потужності пальників.</p> <p>Сенсорна панель керування: цифрові індикатори нагріву, цифровий індикатор таймера, сенсор таймера, сенсор вмикання/вимикання, сенсори вибору зони нагріву, сенсори нагріву і таймера, сенсор блокування.</p> <p>Зони нагріву: права задня зона нагріву, права передня зона нагріву, ліва передня зона нагріву, ліва задня зона нагріву.</p>	<p>Вивчення зовнішньої будови та призначення електроплити.</p> <p>Співвіднесення ТАН-карток до будови електроплити.</p> <p>Відпрацювання правил користування електроплитою.</p> <p>Дотримання правил техніки безпечної роботи з гарячою рідиною.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: має уявлення: про зовнішню будову та призначення електроплити.</p> <p><i>Співвідносить</i> ТАН-картки до будови електроплити.</p> <p><i>Називає:</i> частини зовнішньої будови електроплити.</p> <p><i>Користується</i> електроплитою з допомогою вчителя.</p> <p><i>Дотримується</i> правил техніки безпечної роботи з гарячою рідиною.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток пам'яті шляхом відтворення назв зовнішньої будови електроплити.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника учнів назвами зовнішньої будови електроплити.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> засвоєння та виконання правил щодо безпечної роботи з гарячою рідиною.</p>

<p>Тема. Кухня. Меблі, обладнання та їх застосування, розташування. Робоче місце для приготування їжі. Правила прибирання.</p> <p>Практична робота. Вивчення наповнення шаф, шухляд, робочих зон.</p> <p>ТАН-словник: шафа, шухляда, стіл, мийка, робоча зона, кран.</p> <p>Робота з алгоритмом «Правила прибирання» (конструювання алгоритму).</p>	<p>Ознайомлення з меблями, обладнанням кухні та їх застосуванням, розташуванням. Ознайомлення з правилами прибирання робочого місця.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про кухню, робоче місце та правила прибирання. <i>Називає</i> меблі, обладнання та їх застосування. <i>Визначає</i> робоче місце на кухні для приготування їжі. <i>Конструює</i> алгоритм правил прибирання робочого місця. <i>Називає</i> наповнення шаф, шухляд, робочих зон.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток просторового уявлення; розвиток пам'яті в процесі відтворення назв меблів, кухонного обладнання, посуду, тощо.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника назвами кухонного посуду, обладнання, інструментів, інвентаря.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> формування самостійності та відповідальності у дотриманні правил прибирання робочого місця. Виховання охайної роботи на кухні.</p>
<p>Тема. Кухонний посуд. Кухонне приладдя. Види каструль, мисок, за розміром, кольором, призначенням. Практична робота. Класифікація кухонного посуду за призначенням, за розміром тощо.</p> <p>Практична робота. Розміщення кухонного посуду, інструментів на</p>	<p>Ознайомлення з кухонним посудом та кухонним приладдям, їх призначенням. Класифікує кухонний посуд за призначення, за розміром тощо. Визначення</p>	<p>Учень/учениця : <i>Має уявлення</i> про призначення кухонного посуду та кухонного приладдя. <i>називає</i> кухонний посуд та кухонне приладдя. <i>Класифікує</i> та <i>розміщує</i></p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток мислення на основі аналізу та порівняння кухонного приладдя і кухонного посуду.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника</p>

<p>визначені місця.</p> <p>Практична робота. Миття мисок, каструль та розміщення їх на визначені місця.</p> <p>ТАН-словник: <i>кухонний посуд:</i> каструля, сковорідка, миска, друшляк, сито, ківш, піднос. <i>Кухонне приладдя:</i> ніж, тертка, шумівка, силіконова лопатка, пластикова лопатка, металева лопатка, дерев'яна лопатка, ополоник, віничок, щипці, качалка, тертка, овочечистка, консервний ніж, картопем'ялка, пластикова дощечка, підставка, качалка, лоток для столових приборів, губка, ганчірка, рушник, миючий засіб.</p>	<p>місцерозташування кухонного посуду та кухонного приладдя у шафах, шухлядах.</p> <p>Відпрацювання навичок миття мисок та каструль.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>кухонний посуд та кухонне приладдя.</p> <p><i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог.</p>	<p>назвами кухонного посуду та кухонного приладдя.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> виховання охайності та працелюбності.</p>
<p>Тема. Тертка. Характеристика тертки. Страви, які готують з використанням тертки.</p> <p>Практична робота. Натирання яблука на різні сторони тертки.</p> <p>ТАН-словник: страви, які готують з допомогою тертки: салат з яйця та сиру, салат з червоного буряка, салат «морква по-корейськи», салат «Мімоса», салат «Шуба», салат моркв'яно-яблучний, деруни, борщ.</p>	<p>Ознайомлення з терткою та її характеристиками.</p> <p>Ознайомлення з видами страв, які готують з використанням тертки.</p> <p>Відпрацювання навички натирання яблука на різні сторони тертки.</p> <p>Дотримання правил безпечної роботи з терткою.</p> <p>Складання ТАН-історії</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>Має</i> уявлення про тертку та її характеристики.</p> <p><i>Називає</i> страви, які готують з використанням тертки.</p> <p><i>Розрізняє</i> сторони тертки.</p> <p><i>Дотримується</i> правил безпечної роботи з терткою.</p> <p><i>Складає</i> речення до фотографій за запитаннями вчителя.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уміння аналізувати вид роботи, планувати послідовність виконання завдання, здійснювати самоконтроль.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника назвами страв.</p> <p>Формування вмінь складати речення до фотографій.</p>

<p>Складання ТАН-історії «Натирання яблука».</p>	<p>«Натирання яблука».</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>		<p><i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток просторового орієнтування на площині столу; розвиток дрібної моторики і координації рук; розвиток зорового, тактильного сприймання на основі формування перцептивних дій; розвиток точності рухів, окоміру.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> розуміння причинно-наслідкових зв'язків; вдосконалення трудових навичок.</p>
<p>Тема. Режими харчування. Різноманітність продуктів харчування.</p> <p>ТАН-словник: сніданок, обід, вечеря, полуденок.</p> <p>Практична робота. Миття та споживання банана.</p>	<p>Ознайомлення із загальними відомостями про харчування.</p> <p>Вивчення поняття «культура споживання їжі».</p> <p>Формування уявлення про різноманітність продуктів харчування.</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>Має уявлення:</i> про режими харчування та різноманітність продуктів харчування.</p> <p><i>Характеризує:</i> Значення харчування для життя людини, поняття про раціональне харчування, режим харчування підлітків</p> <p><i>Називає:</i> режими</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про культуру споживання їжі</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток розуміння зверненого мовлення</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> виховання свідомого ставлення до режиму харчування.</p>

		харчування підлітка, різноманітність продуктів харчування. <i>Дотримується:</i> режиму харчування.	
<p>Тема. Корисна та шкідлива їжа. Практична робота. Класифікація продуктів харчування за впливом на організм людини (корисна/шкідлива їжа).</p> <p>Практична робота. Миття та споживання яблука.</p> <p>ТАН-словник: <i>Корисна їжа:</i> фрукти, овочі, вода, сік, каші, зелень, салати, компот, перші страви.</p> <p><i>Шкідлива їжа:</i> газовані напої, солодощі, чіпси, сухарики з приправами, жувальна гумка.</p>	<p>Ознайомлення з властивостями продуктів харчування та умовним поділом на корисну/шкідливу їжу. Класифікація продуктів харчування за впливом на організм людини (корисна/шкідлива їжа). Відпрацювання навичок миття фруктів. Дотримання послідовності дій та правил гігієни.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про корисну та шкідливу їжу. <i>Називає</i> властивості продуктів харчування. <i>Називає</i> види корисної та шкідливої їжі. <i>Класифікує</i> продукти харчування за впливом на організм людини. <i>Дотримується</i> послідовності дій та правил гігієни.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про вплив продуктів харчування на організм людини.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника назвами продуктів харчування.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> виховання звички здорового харчування.</p>
II семестр			
Розділ. Технологія кулінарії			
<p>Тема. Приготування їжі. Електрочайник.</p> <p>Практична робота. Кип'ятіння води. Наливання гарячої рідини в чашки.</p> <p>Практична робота. Робота з ТАН-</p>	<p>Повторення назв складових будови електрочайника. Кип'ятіння води. Дотримання правил техніки безпечної</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про кип'ятіння води. <i>Називає</i> складові будови електрочайника. <i>Кип'ятить</i> та <i>наливає</i></p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток уявлень про властивості рідини та правил роботи з гарячою рідиною.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i></p>

<p>історією «Ресторан».</p>	<p>роботи з гарячою рідиною. Відпрацювання вмінь наливання гарячої рідини в чашки. Робота з ТАН-історією «Ресторан».</p>	<p>гарячу воду в чашки з допомогою вчителя. <i>Дотримується</i> правил техніки безпечної роботи з гарячою рідиною. <i>Розповідає, прочитує, повторює за вчителем</i> ТАН-історію «Ресторан».</p>	<p>Розвиток супроводжуючого, плануючого, зв'язного мовлення. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток уваги, зосередженості під час безпечного користування з гарячою рідиною. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток зорово-моторної координації під час наливання.</p>
<p>Тема. Приготування їжі. Електрочайник. Заварювання чаю в пакетиках для себе, для однокласників.</p> <p>Практична робота. Заварювання чаю в пакетиках. Правила безпечної роботи з електрочайником та гарячою рідиною.</p> <p>Практична робота. Робота з ТАН-історією «Ресторан».</p>	<p>Закріплення назв складових будови електрочайника. Дотримання правил техніки безпечної роботи з гарячою рідиною. Відпрацювання навички заварювання чаю в пакетиках. Робота з ТАН-історією «Ресторан».</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про технологію заварювання чаю в пакетиках. <i>Називає</i> складові будови електрочайника. <i>Дотримується</i> правил техніки безпечної роботи з гарячою рідиною. <i>Заварює</i> чай в пакетиках з допомогою вчителя. <i>Розповідає, прочитує, повторює за вчителем</i> ТАН-історію «Ресторан».</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток уявлень про особливості заварювання чаю в пакетиках. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток супроводжуючого, плануючого, зв'язного мовлення. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток уваги, зосередженості під час безпечного користування з гарячою</p>

			рідиною. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток зорово-моторної координації, дрібної моторики.
<p>Тема. Приготування їжі. Електрочайник. Страви швидкого приготування.</p> <p>Практична робота. Запарювання вівсяної каші швидкого приготування. Правила безпечної роботи з електрочайником та гарячою рідиною.</p> <p>ТАН-словник: вівсяна каша швидкого приготування, гречана каша швидкого приготування, вермішель швидкого приготування, картопляне пюре швидкого приготування, крем-суп швидкого приготування.</p>	<p>Ознайомлення з видами страв швидкого приготування. Визначення особливостей страв швидкого приготування на прикладі вівсяної каші. Відпрацювання навички запарювання каші. Дотримання правил техніки безпечної роботи з гарячою рідиною. Формування ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про різноманіття страв швидкого приготування. <i>Називає</i> види страв швидкого приготування. <i>Розрізняє</i> каші за способом приготування. <i>Дотримується</i> правил техніки безпечної роботи з гарячою рідиною. <i>Запарює</i> кашу швидкого приготування з допомогою вчителя.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток уявлень про страви швидкого приготування та технологію їх приготування. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток супроводжуючого, плануючого мовлення. Збагачення словника назвами страв швидкого приготування.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> розвиток охайності, спостережливості, саморегуляції.</p>
<p>Тема. Приготування їжі (способи приготування). Кулінарний рецепт. Види страв: закуска, перша страва, друга страва, десерт.</p>	<p>Ознайомлення з видами страв та кулінарним рецептом. Визначення способів приготування страв.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про способи приготування страв та кулінарний рецепт. <i>Називає</i> види страв та</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток уявлення про види та способи приготування їжі, призначення</p>

<p>ТАН-словник: варити, смажити, пекти, тушкувати, страва, перші страви, другі страви, гарнір, закуска, салат, десерт.</p>	<p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>способи їх приготування. <i>Розуміє</i> призначення кулінарного рецепта. <i>Визначає</i> способи приготування страв.</p>	<p>кулінарного рецепта. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника назвами видів страв та способами їх приготування. <i>Особистісний розвиток:</i> формування вміння користуватися кулінарним рецептом. Розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці.</p>
<p>Тема. Приготування їжі. Салат з червоного буряка. Практична робота. Первинна обробка овочів. Відварювання буряка. Приготування салату. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.</p>	<p>Робота над алгоритмом приготування салату: добір інгредієнтів та кухонного інвентаря. Відварювання буряка. Визначання готовності буряка. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування салату.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про технологію приготування салату з червоного буряка. <i>Працює</i> за алгоритмом приготування салату під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог під час приготування салату. <i>Визначає</i> готовність буряка під керівництвом вчителя. <i>Добирає</i> інгредієнти та кухонний інвентар. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Прибирає</i> робоче місце.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про алгоритм приготування салату з буряка. Розвиток пам'яті шляхом запам'ятовування послідовності дій під час приготування. Формування здатності працювати за алгоритмом. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності.</p>

			<p>Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток усвідомлення результату своєї праці. Формування організованості та самостійності під час навчально-практичної діяльності.</p> <p><i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток загальної та дрібної моторики, планування послідовності дій під час приготування салату.</p>
<p>Тема. Приготування їжі. Відварювання яйця.</p> <p>Практична робота. Відварювання яєць (<i>круто зварене, всмятку</i>). Особливості відварювання, тривалість з використанням годинника. Чищення вареного яйця.</p>	<p>Ознайомлення з різними станами готовності варених яєць.</p> <p>Визначення особливостей відварювання, тривалості</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про технологію відварювання яйця. <i>Відварює</i> яйце за алгоритмом. <i>Визначає</i> стани готовності варених яєць.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток уявлень про різні стани готовності варених яєць. Розвиток уваги під час користування годинником. Розвиток пам'яті шляхом</p>

<p>Прибирання робочого місця.</p>	<p>приготування та використання годинника під час відварювання. Відварювання яйця. Відпрацювання навички чищення яйця. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог.</p>	<p><i>Називає</i> особливості відварювання яєць. <i>Визначає</i> тривалість приготування з використанням годинника під керівництвом вчителя. <i>Чистить</i> яйця. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог.</p>	<p>запам'ятовування послідовності дій під час приготування. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток охайності та культури поведінки під час споживання яйця. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток загальної та дрібної моторики, планування послідовності дій під час чищення яєць.</p>
<p>Тема. Приготування їжі. Смаження яйця.</p> <p>Практична робота. Смаження яйця. Особливості смаження, тривалість.</p>	<p>Ознайомлення та відпрацювання алгоритму смаження яйця. Визначення стану</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має</i> уявлення про технологію смаження яйця. <i>Дотримується</i> алгоритму смаження яйця.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток уявлень про визначення стану готовності смажених яєць за зовнішнім</p>

<p>Сервірування столу. Прибирання робочого місця.</p>	<p>готовності яйця за зовнішнім виглядом. Вдосконалення навички сервірування столу. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог.</p>	<p><i>Визначає</i> стан готовності яйця під керівництвом вчителя. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Прибирає</i> робоче місце.</p>	<p>виглядом. Розвиток пам'яті шляхом запам'ятовування послідовності дій під час приготування. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток охайності та культури поведінки під час сервірування столу та споживання яйця.</p>
<p>Тема. Приготування їжі. Салат з яйця і сиру. Практична робота. Відварювання яйця в круту. Натирання сиру. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.</p>	<p>Ознайомлення з алгоритмом приготування салату. Відпрацювання навички відварювання та чищення яйця. Відпрацювання</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має</i> уявлення про технологію приготування салату з яйця та сиру. <i>Користується</i> алгоритмом під час приготування салату. <i>Відварює</i> яйця.</p>	<p><i>Лізнавальний розвиток:</i> Розвиток уявлень про інгредієнти салату. Розвиток пам'яті шляхом запам'ятовування послідовності дій під</p>

	<p>навички натирання сиру, яйця. Дотримання правил безпечної роботи з терткою. Відпрацювання прийомів сервірування столу та правил поведінки за столом.</p>	<p><i>Дотримується</i> правил безпечної роботи з терткою. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Прибирає</i> робоче місце. <i>Дотримується</i> правил поведінки за столом.</p>	<p>час приготування. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток усвідомлення результату своєї праці. Формування організованості та самостійності під час навчально-практичної діяльності. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток загальної та дрібної моторики, планування послідовності дій під час натирання сиру та</p>
--	---	--	---

<p>Тема. Приготування їжі. Відварювання картоплі.</p> <p>Практична робота. Первинна обробка овочів. Відварювання картоплі. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.</p>	<p>Ознайомлення з первинною обробкою овочів. Визначення ступеню готовності картоплі. Відпрацювання навички чищення картоплі. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Відпрацювання прийомів сервірування столу та правил поведінки за столом.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення про технологію відварювання картоплі. Користується алгоритмом під час відварювання картоплі. Знає про первинну обробку овочів. Визначає ступінь готовності картоплі. Чистить картоплю. Дотримується санітарно-гігієнічних вимог. Сервірує стіл. Дотримується правил поведінки за столом.</i></p>	<p>яєць. <i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлень про первинну обробку овочів. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток усвідомлення результату своєї праці. Формування організованості та самостійності під час навчально-практичної діяльності. Формування культури столового етикету.</p>
---	---	---	--

			<i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток зорово-моторної координації.
<p>Тема. Приготування їжі. Приготування узвару.</p> <p>Практична робота. Підготовка сухофруктів. Приготування узвару. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.</p>	<p>Ознайомлення з алгоритмом приготування узвару.</p> <p>Ознайомлення з первинною обробкою сухофруктів.</p> <p>Приготування узвару.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною.</p> <p>Відпрацювання прийомів сервірування столу та правил поведінки за столом.</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>Має уявлення</i> про технологію приготування узвару.</p> <p><i>Користується</i> алгоритмом під час приготування узвару.</p> <p><i>Знає</i> про особливості первинної обробки сухофруктів.</p> <p><i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною.</p> <p><i>Сервірує</i> стіл.</p> <p><i>Дотримується</i> правил поведінки за столом.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлень про первинну обробку сухофруктів. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток усвідомлення результату своєї праці. Формування організованості та самостійності під час навчально-практичної</p>

			діяльності. Формування культури столового етикету.
Розділ. Технологія господарсько-побутових робіт			
<p>Тема. Прибирання житлових приміщень. Практична робота. Одягання гумових рукавичок. Практична робота. Призначення урни для сміття, місце її розташування в приміщенні, правила користування, обслуговування (<i>зміна мішка</i>), винос сміття. Практична робота. Намочування, викручування ганчірки. Практична робота. Видалення пилу з підвіконників та меблевих поверхонь. Практична робота. Підмітання віником. ТАН-словник: <i>назви житлових приміщень:</i> спальня, вітальня, коридор, ванна кімната, туалет, комірка, кухня, дитяча кімната. <i>Назви меблів:</i> ліжко, стіл, шафа, стілець, комод, вішалка, диван, тумба. <i>Засоби для прибирання:</i> пакети для сміття, гумові рукавички, відро, швабра, щітка, ганчірка, совок, пилосос, урна для сміття, корзина для брудної білизни, віник.</p>	<p>Вивчення видів житлових приміщень та їх призначення. Ознайомлення з устаткуванням житлових приміщень. Ознайомлення з призначенням урни для сміття, місце її розташування в приміщенні, правила користування. Складання опису своєї кімнати. Відпрацювання навички одягання гумових рукавичок. Вивчення назв житлових приміщень, меблів, засобів для прибирання. Візуальне оцінювання наповненості урни для сміття. Відпрацювання навички зміни мішка.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про види та призначення житлових приміщень, устаткування, призначенням урни для сміття, місце її розташування в приміщенні, правила користування. <i>Складає опис</i> своєї кімнати за запитаннями вчителя. <i>Одягає</i> гумові рукавички. <i>Називає</i> назви житлових приміщень, меблів, засобів для прибирання. <i>Візуально оцінює</i> наповненість урни для сміття, стан підвіконників та меблевих поверхонь. <i>Замінює</i> мішок для сміття. <i>Намочує</i> та <i>викручує</i> ганчірку. <i>Протирає</i> від пилу підвіконники та меблеві поверхні. <i>Підмітає</i> віником підлогу під керівництвом вчителя.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлення про види та призначення житлових приміщень, устаткування, призначенням урни для сміття, місце її розташування в приміщенні, правила користування. Розвиток уявлень про дотримання чистоти в приміщенні. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток зв'язного мовлення на основі формування вмінь описувати свою кімнату. Збагачення словника назвами житлових приміщень, меблів, засобів для</p>

	<p>Відпрацювання навички намочування, викручування ганчірки. Візуальне оцінювання стану підвіконників та меблевих поверхонь. Відпрацювання навички видалення пилу з підвіконників та меблевих поверхонь. Відпрацювання навички підмітання підлоги віником. Формування ТАН-словника.</p>		<p>прибирання. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток усвідомлення результату своєї праці. Формування організованості та самостійності під час навчально-практичної діяльності. Формування усвідомленого ставлення до необхідності прибирання житлових приміщень. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток дрібної моторики та просторових уявлень під час прибирання приміщення.</p>
<p>Тема. Речі домашнього вжитку, їх види та призначення. Чисті та брудні речі. Практична робота: класифікація речей на чисті та брудні/ кольорове, біле.</p>	<p>Ознайомлення з видами речей домашнього вжитку та їх станами. Відпрацювання навички класифікувати речі домашнього</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про речі домашнього вжитку їх види та призначення. <i>Називає</i> речі домашнього вжитку, їх види та</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про речі домашнього вжитку, їх види та призначення. Формування уявлень</p>

<p>ТАН-словник: рушники, штори, тюль, покривало, скатертина.</p>	<p>вжитку за кольором та ступенем чистоти. Формування ТАН-словника.</p>	<p>призначення. <i>Класифікує</i> з допомогою вчителя речі домашнього вжитку за кольором та ступенем чистоти.</p>	<p>про ступінь чистоти. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток зв'язного мовлення на основі формування вмінь описувати колір та ступінь забрудненості речей. Збагачення словника назвами речей домашнього вжитку. <i>Особистісний розвиток:</i> формування усвідомлення важливості дотримання правил чистоти та гігієни.</p>
<p>Тема. Види прання. Пральні машини. Зовнішня будова. Ознайомлення з основними програмами для прання речей.</p> <p>Практична робота. Ручне прання носовичка.</p> <p>Практична робота. Завантаження пральної машини.</p> <p>Практична робота. Вибір програм відповідно до температури прання.</p> <p>ТАН-словник: зовнішня будова та програми пральної машини. Ручне прання, машинне прання.</p>	<p>Ознайомлення з видами прання та пральними машинами, їх зовнішню будовою та програмами. Оволодіння технологією ручного прання носовичка. Завантаження пральної машини та вибір програм відповідно до температури прання. Формування ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про види прання. <i>Має уявлення</i> про види пральних машин, їх зовнішню будову, програми. <i>Вміє</i> прати руками носовичок. <i>Завантажує</i> пральну машину з вибором програми під керівництвом вчителя. <i>Називає</i> види прання та елементи зовнішньої будови пральної машини.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про види прання, види пральних машин, їх зовнішню будову, програми. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток зв'язного мовлення на основі формування вмінь описувати свою діяльність та її підсумки. Збагачення словника видами</p>

			<p>прання та елементами зовнішньої будови пральної машини.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток усвідомлення результату своєї праці. Формування організованості та самостійності під час навчально-практичної діяльності. Формування усвідомленого дотримання правил чистоти та гігієни.</p>
<p>Тема. Побутова хімія: засоби для прання речей: сипучі, рідкі; для ручного прання, для машинки-автомат.</p> <p>Практична робота. Класифікація засобів для прання. Визначення необхідної кількості засобу для прання.</p> <p>Практична робота. Складання алгоритму прання у пральній машині.</p> <p>Практична робота. Відпрацювання алгоритму дій прання речей у пральній</p>	<p>Ознайомлення з видами побутової хімії: засобами для прання речей.</p> <p>Класифікація засобів для прання. Визначення необхідної кількості засобу для прання.</p> <p>Складання та відпрацювання алгоритму дій прання речей у пральній</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>Має уявлення</i> про види побутової хімії: засоби для прання речей.</p> <p><i>Класифікує</i> засоби для прання.</p> <p><i>Визначає</i> необхідну кількість засобу для прання.</p> <p><i>Користується</i> алгоритмом для прання речей у пральній машині.</p> <p><i>Називає</i> засоби для прання</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i></p> <p>Розвиток мислення на основі визначення засобів для прання. Формування уявлень про види побутової хімії: засобів для прання речей. Формування уявлень про послідовність машинного прання.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i></p>

<p>машині. ТАН-словник: сипучі засоби для прання, рідкі засоби для прання, пральний порошок, порошок для пральної машини автомат, порошок для ручного прання, порошок для кольорових тканин, порошок для білих тканин, гель для прання, капсули для прання.</p>	<p>машині. Формування ТАН-словника.</p>	<p>речей.</p>	<p>розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом. Збагачення словника назвами засобів для прання. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток усвідомлення результату своєї праці. Формування організованості та самостійності під час навчально-практичної діяльності.</p>
<p>Тема. Праска. Прасування. Правила користування. Практична робота. Прасування та складання речей. ТАН-словник: підошва праски, резервуар для води, кнопка розпилення води, регулятор температури, вилка, світловий індикатор, отвір резервуару</p>	<p>Ознайомлення з будовою праски. Вивчення правил користування та техніки безпеки. Оволодіння технологією прасування та</p>	<p>Учень/учениця: Має уявлення про будову праски. Дотримується правил користування та техніки безпечної роботи з праскою, під керівництвом вчителя. Виконує прасування та</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про праску та її застосування. Розвиток уявлень про важливість дотримання правил техніки безпечної роботи з праскою.</p>

<p>для води, регулятор пари, кнопка подачі струменю пари, ручка, шнур.</p>	<p>складання речей. Формування ТАН-словника.</p>	<p>складання речей з допомогою вчителя.</p>	<p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Збагачення словника назвами складових будови праски. <i>Особистісний розвиток:</i> формування загальнотрудових вмінь (планування, самоконтролю) в процесі прасування та складання речей. Формування усвідомлення важливості дотримання охайного вигляду. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток дрібної моторики та просторових уявлень під час прасування.</p>
<p>Тема. Квітникарство. Різноманітність кімнатних рослин. ТАН-словник: драцена, фікус, орхідея, сансевієрія, каланхое, алое, кактус, різдвяник, кислиця. Опис та порівняння будови кімнатних</p>	<p>Вивчення назв видів кімнатних рослин, наявних у класних кімнатах та вдома учнів. Формування ТАН-</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення про різноманітність кімнатних рослин.</i> <i>Називає, показує, знаходить</i> кімнатні рослини наявні у</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про різноманітність кімнатних рослин. Розвиток мислення на основі аналізу,</p>

<p>рослин за запитаннями вчителя, за зразком. Підпис кімнатних рослин класу.</p>	<p>словника. Опис та порівняння будови кімнатних рослин. Підписування кімнатних рослин класу.</p>	<p>класі та вдома. <i>Співвідносить</i> назву рослини з рослиною. <i>Описує</i> та порівнює будову кімнатної рослини.</p>	<p>порівняння квіткових рослин за їх будовою. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами кімнатних рослин. Розвиток вміння описувати та порівнювати кімнатну рослину за запитаннями вчителя, за зразком. <i>Особистісний розвиток:</i> формування естетичного смаку на основі спостереження за кімнатними рослинами.</p>
<p>Тема. Особливості та догляд за кімнатними рослинами. Практична робота. Визначення необхідності в поливі кімнатних рослин. Полив квітів. Розпушування ґрунту в горщиках. Видалення пилу з листя кімнатних рослин.</p>	<p>Вивчення особливостей догляду за кімнатними рослинами. Визначення необхідності в поливі кімнатних рослин. Догляд за кімнатними рослинами відповідно до їх видів та стану.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має</i> уявлення про особливості догляду за кімнатними рослинами. <i>Визначає</i> необхідність в поливі кімнатних рослин. <i>Поливає</i> квіти. <i>Розпушує</i> ґрунт в горщиках. <i>Видаляє</i> пил з листя кімнатних рослин.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про особливості догляду за кімнатними рослинами. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. <i>Особистісний розвиток:</i> виховання усвідомлення важливості догляду за кімнатними рослинами.</p>

			<i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток дрібної моторики під час розпушування ґрунту та видалення пилу з листя рослин.
Тема. Екскурсія у шкільний сквер. Обговорення фотографій зроблених під час екскурсії.	Ознайомлення з ландшафтом шкільного скверу, видами клумб та рослинами, що на них ростуть. Спостереження за особливостями природи. Складання розповіді на основі фотографій. Дотримання правил поведінки під час екскурсії.	Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про шкільний сквер, види клумб та рослини, що на них ростуть. <i>Складає</i> розповідь на основі фотографій. <i>Визначає</i> особливості природи даної пори року за запитаннями вчителя. <i>Дотримується</i> правил поведінки на екскурсії.	<i>Лізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про шкільний сквер, види клумб та рослини, що на них ростуть та особливості природи даної пори року. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток зв'язного мовлення під час опису особливостей ландшафтного дизайну шкільного скверу. Збагачення словника назвами рослин, що ростуть у сквері. Формування вмінь складати речення до фотографій. <i>Особистісний розвиток:</i> виховання естетичного сприйняття природи.

6 клас

I семестр

Вступ

<p>Вступ Повторення та закріплення шкільних правил, піктограм, правил поведінки у майстернях. Місце праці та професії в житті людини. Загальні правила техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог на уроках у кабінеті. Правила організації робочого місця на уроці. Практична робота. Ігри та вправи на згуртованість колективу. Практична робота. Практичне ознайомлення з інструментами, прийомами безпечної роботи, правилами поведінки з ними у відповідних робочих зонах. ТАН-словник: Прибиральник, кухар, вчитель, офіціант, двірник, квітникар, продавець, шкільні правила, правила поведінки на «кухні», «офісі», «кафе», робочі зони «кухні». ТАН-історія: «Чаювання».</p>	<p>Повторення та закріплення шкільних правил, піктограм та правил поведінки у майстернях. Повторення та закріплення видів професій. Систематизація та актуалізація знань про призначення спеціально обладнаних кабінетів, навчальних, робочих зон, необхідних для роботи матеріалів, інструментів та пристосувань. Участь в іграх та вправах. Закріплення ТАН-словника. Складання ТАН-історії «Чаювання».</p>	<p>Учень/учениця: <i>має уявлення:</i> про шкільні правила, правила поведінки у майстернях, працю та професії в житті людини; призначення навчальних зон; види робіт, інструменти, матеріали на уроках. <i>Називає:</i> піктограми професії людей, види знарядь праці, шкільні правила, правила техніки безпеки. <i>Дотримується:</i> шкільних правил та правил техніки безпеки, санітарно-гігієнічних вимог. <i>Дотримується</i> правил під час ігор та вправ. <i>Складає</i> розповідь на основі фотографій.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування інтересу до виконання дій з різними видами матеріалів, інструментів, пристосуваннями. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> використання назв інструментів, розширення словникового запасу, комунікативних умінь. Формування вмінь складати речення до фотографій. <i>Особистісний розвиток:</i> Виховання охайності у процесі організації робочого місця. Дотримання правил поведінки у майстерні. Формування уявлень про значення трудової діяльності в житті людини. Формування вмінь</p>
--	---	---	---

<i>(Напрямок до діяльнійшої спрямованості технологій).</i>			взаємодії в колективі.
Розділ. Технологія сервірування			
<p>Тема. Професії людей, які працюють в кафе, ресторані, їхні обов'язки.</p> <p><i>ТАН-словник:</i> професія, хостес, офіціант, помічник офіціанта, бармен, кафе, ресторан, зал, банкетний зал.</p>	<p>Повторення та закріплення видів професій людей які працюють в кафе, ресторані. Повторення та закріплення обов'язків офіціанта, хостеса, помічника офіціанта, бармена.</p> <p>Закріплення ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: <i>має уявлення:</i> про кафе, ресторан, професії людей, які працюють в цій сфері; <i>називає:</i> за запитаннями вчителя / за наочною опорою професії; обов'язки офіціанта, хостеса, бармена, помічника офіціанта.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування інтересу до професій людей, які працюють в кафе, ресторані та до їхніх обов'язків. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> використання назв професій людей, які працюють в кафе, розширення словникового запасу, розвиток комунікативних умінь. <i>Особистісний розвиток:</i> виховання відповідальності, працелюбності, наполегливості.</p>
<p>Тема. Серветки, їх види та призначення. Способи складання серветок для сервірування святкового столу.</p>	<p>Повторення видів та призначенням серветок, способів їх складання. Визначення різниці між святковим і</p>	<p>Учень/учениця: <i>має уявлення:</i> про серветки, їх види та призначення; про сервірування святкового столу, розуміє</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Збагачення уявлень про серветки, їх види та призначення. Розвиток пам'яті</p>

<p>Практична робота. Складання серветок різними способами.</p> <p>ТАН-словник: назви видів серветок. Види сервірування столів: Різдвайний, новорічний, Великодній, весільний, до дня народження, повсякденний.</p>	<p>повсякденним сервіруванням столу. Оволодіння прийомами складання серветок різними способами.</p> <p>Закріплення ТАН-словника.</p>	<p>його відмінність від повсякденного; за наочною опорою відрізняє сервірування святкового столу від повсякденного;</p> <p><i>дотримується:</i> послідовності складання серветок різними способами;</p> <p><i>вміє:</i> складати серветки з допомогою вчителя або за наслідуванням його дій.</p>	<p>шляхом відтворення послідовності дій під час складання серветок різними способами.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> використання назв видів серветок, видів святкових столів. Розвиток плануючого та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> Розвиток особистого сприйняття естетичності сервірування святкового столу.</p> <p><i>Сенсомоторний розвиток:</i> Вдосконалення координації рухів обох рук в процесі складання серветок.</p>
<p>Тема. Столові прибори. Посуд. Призначення.</p> <p>Практична робота. Класифікація столових приборів, посуду за призначенням.</p>	<p>Повторення видів столового посуду та приборів та їх призначення. Добір столового посуду та приборів за видами,</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про столові прибори, посуд та їх призначення; <i>Називає:</i> столові прибори, види посуду; класифікує</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток пам'яті шляхом відтворення назв столових приборів, посуду; аналіз, порівняння столових</p>

<p>Практична робота. Класифікація столових приборів, посуду за видами. Практична робота. Наповнення склянки водою.</p> <p><i>ТАН-словник:</i> Посуд: пиріжкова тарілка, блюдце, закусочна тарілка, супова тарілка, основна тарілка, чашка, стакан/склянка. Столові прибори: десертна виделка, закусочна виделка, десертна ложка, чайна ложка, столова ложка, столова виделка, столовий ніж, закусочний ніж.</p>	<p>призначенням. Наповнення склянки водою.</p> <p>Закріплення ТАН-словника.</p>	<p>столові прибори та посуд за їх видами/призначенням; <i>Класифікує</i> столові прибори, посуд за призначенням та видами. <i>Наповнює</i> склянку водою.</p>	<p>приборів, посуду за видами, формою, розміром, призначенням. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника назвами столових приборів, посуду. <i>Особистісний розвиток:</i> формування організованості, самостійності під час виконання навчально-практичних завдань. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> удосконалення рухової сфери шляхом відпрацювання точності, злагодженості, координованості рухів під час наповнення склянки.</p>
<p>Тема. Сервірування столу до чаю, сніданку. Культура поведінки.</p> <p>Практична робота. Повторення правил сервірування столу до чаю, до сніданку. Відпрацювання вмінь сервірування столу до чаю/</p>	<p>Повторення правил сервірування столу до чаю/сніданку. Сервірування столу до чаю/ сніданку. Повторення та дотримання правил</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про сервірування столу до чаю/сніданку; правила культури поведінки за столом. <i>Сервірує</i> стіл до</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> збагачення уявлень про сервірування столу до чаю/сніданку; правила культури поведінки за столом. <i>Мовленнєвий розвиток:</i></p>

<p>сніданку та користування столовими приборами. Дотримання правил культури поведінки за столом.</p>	<p>культури поведінки за столом. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та безпеки під час сервірування.</p>	<p>чаю/сніданку. <i>Дотримується</i> правил культури поведінки за столом та санітарно-гігієнічних вимог під час сервірування.</p>	<p>Розвиток плануючого та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Збагачення словника ввічливими словами. <i>Особистісний розвиток:</i> дотримання правила культури поведінки за столом у побуті.</p>
<p>Тема. Сервірування столу до обіду. Культура поведінки.</p> <p>Практична робота. Повторення правил сервірування столу до обіду. Відпрацювання вмінь сервірування столу до обіду та користування столовими приборами. Дотримання правил культури поведінки за столом.</p> <p>Практична робота. Наповнення склянки водою/соком.</p>	<p>Повторення правил сервірування столу до обіду. Сервірування столу до обіду. Повторення та дотримання правил культури поведінки за столом. Наповнення склянки водою/соком. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та безпеки під час наповнення склянки.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про сервірування столу до обіду; правила культури поведінки за столом. <i>Сервірує</i> стіл до обіду. <i>Дотримується</i> правил культури поведінки за столом та санітарно-гігієнічних вимог під час наповнення склянки. <i>Наповнює</i> склянку водою/соком.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> збагачення уявлень про сервірування столу до обіду; правила культури поведінки за столом. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток плануючого та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Збагачення словника ввічливими словами. <i>Особистісний розвиток:</i> дотримання правила культури поведінки за столом у побуті. <i>Сенсомоторний розвиток:</i></p>

			удосконалення рухової сфери шляхом відпрацювання точності, злагодженості, координованості рухів під час наповнення склянки.
<p>Тема. Сервірування столу до вечері. Культура поведінки.</p> <p>Практична робота. Повторення правил сервірування столу до вечері. Відпрацювання вмінь сервірування столу до вечері та користування столовими приборами. Дотримання правил культури поведінки за столом.</p> <p>Практична робота. Наповнення склянки водою/соком.</p>	<p>Повторення правил сервірування столу до вечері.</p> <p>Сервірування столу до вечері. Повторення та дотримання правил культури поведінки за столом.</p> <p>Наповнення склянки водою/соком.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та безпеки під час наповнення склянки.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про сервірування столу до вечері; правила культури поведінки за столом. <i>Сервірує</i> стіл до вечері. <i>Дотримується</i> правил культури поведінки за столом та санітарно-гігієнічних вимог під час наповнення склянки. <i>Наповнює</i> склянку водою/соком.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> збагачення уявлень про сервірування столу до вечері; правила культури поведінки за столом.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток плануючого та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Збагачення словника ввічливими словами.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> дотримання правила культури поведінки за столом у побуті.</p> <p><i>Сенсомоторний розвиток:</i> удосконалення рухової сфери шляхом відпрацювання</p>

			точності, злагодженості, координованості рухів під час наповнення склянки.
<p>Тема. Меню до сніданку.</p> <p>Практична робота. «Мій сніданок». Компонування страв. Добір необхідних видів посуду, столових приборів до сніданку.</p> <p>ТАН-словник: сніданок, меню, розділи меню, страви, бутерброди, випічка, напої.</p>	<p>Опрацювання розділів меню до сніданку. Опис та характеристика видів та назв страв до сніданку. Компонування страв до сніданку. Добір необхідних видів посуду, столових приборів до сніданку.</p> <p>Закріплення ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про меню до сніданку, про розділи меню, про назви страв. <i>Компонує</i> страви до сніданку. <i>Добирає</i> відповідно до страви посуд та столові прибори. <i>Називає</i> розділи меню, назви страв, столових приборів, посуду. <i>Описує та характеризує</i> види та назви страв.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Збагачення уявлень про меню, розділи меню, різноманітність страв та їх назви. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами страв, розділів меню. <i>Особистісний розвиток:</i> Аналіз відповідності страви до посуду. Формування організованості, самостійності у навчально-практичній діяльності. Формування вміння компонувати та добирати страви з дотриманням культури харчування.</p>
<p>Тема. Меню до обіду.</p> <p>Практична робота. «Мій обід».</p>	<p>Опрацювання розділів меню до обіду. Опис та характеристика видів та</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про меню до обіду, про розділи меню,</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Збагачення уявлень про меню, розділи меню,</p>

<p>Компонування страв. Добір необхідних видів посуду, столових приборів до обіду. Практична робота. Наповнення склянки водою/соком.</p> <p><i>ТАН-словник:</i> обід, меню, розділи меню, страви, закуски, перші страви, другі страви, десерти, напої.</p>	<p>назв страв до обіду. Компонування страв до обіду. Добір необхідних видів посуду, столових приборів до обіду. Наповнення склянки водою/соком. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та безпеки під час наповнення склянки.</p> <p>Закріплення ТАН-словника.</p>	<p>про назви страв. <i>Компонує</i> страви до обіду. <i>Добирає</i> відповідно до страви посуд та столові прибори. <i>Називає</i> розділи меню, назви страв, столових приборів, посуду. <i>Дотримується</i> правил культури поведінки за столом та санітарно-гігієнічних вимог під час наповнення склянки. <i>Описує та характеризує</i> види та назви страв. <i>Наповнює</i> склянку водою/соком.</p>	<p>різноманітність страв та їх назви. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами страв, розділів меню. <i>Особистісний розвиток:</i> Аналіз відповідності страви до посуду. Формування організованості, самостійності у навчально-практичній діяльності. Формування вміння компонувати та добирати страви з дотриманням культури харчування. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> удосконалення рухової сфери шляхом відпрацювання точності, злагодженості, координованості рухів під час наповнення склянки.</p>
<p>Тема. Меню до вечері. Практична робота. «Моя вечеря».</p>	<p>Опрацювання розділів меню до вечері. Опис та характеристика видів та</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про меню до вечері, про розділи меню,</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Збагачення уявлень про меню, розділи меню,</p>

<p>Компонування страв. Добір необхідних видів посуду, столових приборів до вечері. Практична робота. Наповнення склянки водою/соком.</p> <p>ТАН-словник: вечеря, меню, розділи меню, страви, салати, м'ясо, риба.</p>	<p>назв страв до вечері. Компонування страв до вечері. Добір необхідних видів посуду, столових приборів до вечері. Наповнення склянки водою/соком. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та безпеки під час наповнення склянки.</p> <p>Закріплення ТАН-словника.</p>	<p>про назви страв. <i>Компонує</i> страви до вечері. <i>Добирає</i> відповідно до страви посуд та столові прибори. <i>Називає</i> розділи меню, назви страв, столових приборів, посуду. <i>Дотримується</i> правил культури поведінки за столом та санітарно-гігієнічних вимог під час наповнення склянки. <i>Описує та характеризує</i> види та назви страв. <i>Наповнює</i> склянку водою/соком.</p>	<p>різноманітність страв та їх назви. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами страв, розділів меню. <i>Особистісний розвиток:</i> Аналіз відповідності страви до посуду. Формування організованості, самостійності у навчально-практичній діяльності. Формування вміння компонувати та добирати страви з дотриманням культури харчування. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> удосконалення рухової сфери шляхом відпрацювання точності, злагодженості, координованості рухів під час наповнення склянки.</p>

<p>Тема. Електрочайник. Призначення. Зовнішня характеристика. Правила користування.</p> <p>Практична робота. ТАН-вправа «Ресторан».</p> <p>ТАН-словник: кришка, кнопка для відкриття кришки, ручка, клавіша вимикання/вмикання, корпус, мірна колба, основа, фільтр, шнур живлення.</p>	<p>Повторення та закріплення будови та призначення електрочайника.</p> <p>Вивчення правил користування електрочайником.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час вправи «Ресторан».</p> <p>Відпрацювання правил поведінки за столом.</p> <p>Закріплення ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про електрочайник, його призначення, зовнішню будову та правила користування. <i>Користується</i> електрочайником під керівництвом вчителя; <i>Називає:</i> зовнішню будову електрочайника та правила користування ним (за наочною опорою). <i>Знає</i> призначення електрочайника. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог; правил техніки безпеки; правил поведінки за столом.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлень про електрочайник, зовнішню будову, призначення та правила користування. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. Формування уявлень про столовий етикет та культуру споживання їжі.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток плануючого та супроводжуючого мовлення під час виконання вправи.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> Розвиток уваги та зосередженості під час безпечного користування електрочайником. Формування здатності дотримуватися правил етикету.</p>

<p>Тема. Чай. Види чаю. Заварювання чаю. Класифікація чаю за сортами (зелений, чорний), способом заварювання (листковий, в пакетиках). Інструктаж з техніки безпеки. Правила безпечної роботи з гарячою рідиною.</p> <p>Практична робота: заварювання чаю в пакетиках.</p> <p>ТАН-словник: зелений чай, чорний чай, листковий чай, чай в пакетиках, заварник.</p>	<p>Опис та характеристика сортів та способів заварювання чаю. Повторення правил безпечної роботи з гарячою рідиною. Заварювання чаю. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог, правил техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною. Закріплення ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про сорти чаю та способи їх заварювання. <i>Класифікує</i> чай за видами та сортами. <i>Дотримується</i> правил безпечної праці та санітарно-гігієнічних вимог під час роботи з гарячою рідиною. <i>Описує та характеризує</i> сорти та способи заварювання чаю. <i>Складає</i> розповідь на основі фотографій.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування прийомів безпечної роботи з гарячою рідиною. Аналіз, порівняння технологій заварювання різних видів чаю. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток супроводжуючого, плануючого, зв'язного мовлення. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток уваги та зосередженості під час роботи з гарячою рідиною. Формування вмінь дотримуватись правил техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною.</p>
<p>Тема. Кава. Види кави. Кавові напої.</p> <p>Практична робота: Заварювання кавового напою - цикорію. Інструктаж з техніки безпеки. Правила безпечної роботи з гарячою рідиною.</p>	<p>Ознайомлення з видами кави та кавових напоїв. Дотримання правил техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною. Заварювання кавового напою.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про види кави та кавові напої. <i>Називає</i> види кави та кавових напоїв. <i>Дотримується</i> правил безпечної праці та санітарно-гігієнічних вимог</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування прийомів безпечної роботи з гарячою рідиною. Аналіз, порівняння технологій приготування кави та кавових напоїв.</p>

<p>ТАН-словник: зерна кави, мелена кави, розчинна кави, кавові напої: еспрессо, американо, капучино, латте, цикорій.</p>	<p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>під час роботи з гарячою рідиною. <i>Заварює</i> кавовий напій під керівництвом вчителя.</p>	<p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток супроводжуючого, плануючого, зв'язного мовлення. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток уваги та зосередженості під час роботи з гарячою рідиною.</p>
<p>Тема. Кавоварка.</p> <p>Практична робота: Заварювання меленої кави в кавоварці за алгоритмом. Розрахунок меленої кави. Інструктаж з техніки безпеки. Правила безпечної роботи з кавоваркою.</p> <p>ТАН-словник: Зовнішня будова кавоварки: фільтр, кришка, резервуар для води, шнур живлення, глек, корпус, плита, кнопка вмикання/вимикання.</p>	<p>Ознайомлення з кавоваркою та її призначенням. Ознайомлення із зовнішньою характеристикою. Дотримання правил користування кавоваркою. Відпрацювання алгоритму заварювання кави у кавоварці.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про кавоварку та її призначення. <i>Дотримується</i> правил безпечної праці та санітарно-гігієнічних вимог під час роботи з кавоваркою. <i>Заварює</i> мелену каву в кавоварці за алгоритмом під керівництвом вчителя. <i>Описує</i> зовнішню будову кавоварки.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування прийомів безпечної роботи з кавоваркою. Аналіз, порівняння технологій приготування кави та кавових напоїв. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток супроводжуючого, плануючого, зв'язного мовлення. Збагачення словника назвами елементів будови кавоварки. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток уваги та зосередженості під час роботи з</p>

			кавоваркою.
<p>Тема. Сюжетно-рольова гра «Прийом гостей». Діалоги.</p> <p>Практична робота: Відпрацювання діалогів. Пригощання однокласників печивом та напоєм з цикорію/чаєм. Інструктаж з техніки безпеки. Правила безпечної роботи з гарячою рідиною.</p> <p>ТАН-історія «Прийом гостей».</p>	<p>Ознайомлення з правилами етикету гостинності.</p> <p>Відпрацювання діалогів.</p> <p>Відпрацювання навички прийому гостей.</p> <p>Складання ТАН-історії.</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>Має уявлення:</i> про правила етикету гостинності.</p> <p><i>Веде діалог (прочитує, повторює за вчителем).</i></p> <p><i>Дотримується</i> правил безпечної праці та санітарно-гігієнічних вимог під час роботи з гарячою рідиною.</p> <p><i>Заварює</i> напій з цикорію або чай за алгоритмом під керівництвом вчителя.</p> <p><i>Формулює</i> речення-підписи до фотографій, за запитаннями вчителя.</p>	<p><i>Лізнавальний розвиток:</i></p> <p>Формування уявлень про правила етикету гостинності.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i></p> <p>Розвиток діалогічного мовлення.</p> <p>Формування вмінь складати речення до фотографій.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> дотримання правил етикету гостинності.</p> <p>Використання діалогічного мовлення.</p>
Розділ. Технологія кулінарії			
<p>Тема. Вступ до розділу. Бесіда про професії у сфері громадського харчування. Фартухи, їх види та призначення.</p> <p>Практична робота: зав'язування фартуха.</p> <p>ТАН-словник: кухар, кондитер, помічник кухаря, пекар.</p>	<p>Повторення та закріплення знань про професії у сфері громадського харчування та їх професійні обов'язки.</p> <p>Повторення видів та призначення фартухів.</p> <p>Відпрацювання навички зав'язувати</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>Має уявлення:</i> про види професій у сфері громадського харчування та їх обов'язки.</p> <p><i>Називає:</i> професії кухар, кондитер, помічник кухаря, пекар, та їх обов'язки.</p> <p><i>Зав'язує</i> фартух з допомогою вчителя.</p>	<p><i>Лізнавальний розвиток:</i></p> <p>збагачення уявлень про професії людей у сфері громадського харчування та їх обов'язки.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i></p> <p>збагачення словникового запасу назвами професій у</p>

	<p>фартуха.</p> <p>Закріплення ТАН-словника.</p>		<p>сфері громадського харчування та їх обов'язки.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> виховання відповідальності, системності, бажання працювати.</p> <p><i>Сенсомоторний розвиток:</i> удосконалення рухової сфери шляхом відпрацювання точності, злагодженості, координованості рухів під час зав'язування фартухів.</p>
<p>Тема. Повторення правил безпечної праці у відповідній навчально-робочій зоні кабінету трудового навчання. Санітарно-гігієнічні вимоги.</p> <p>Практична робота. Догляд за руками: миття рук за алгоритмом.</p>	<p>Відпрацювання дотримання правил техніки безпеки у кабінеті трудового навчання.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час виконання практичної роботи.</p>	<p>Учень/учениця: має уявлення про правила техніки безпеки у кабінеті трудового навчання.</p> <p><i>Дотримується</i> правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог у кабінеті трудового навчання і під час виконання практичної роботи.</p>	<p><i>Лізнавальний розвиток:</i> формування алгоритму дотримання правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток зв'язного мовлення на основі вивчення правил.</p> <p><i>Особистісний</i></p>

			<i>розвиток:</i> виховання відповідального ставлення до гігієни та правил техніки безпеки.
<p>Тема. Електроплита, її призначення. Зовнішня будова.</p> <p>Практична робота. Співвіднесення ТАН-карток до будови електроплити.</p> <p>Практична робота. Кип`ятіння води у каструлі. Правила користування електроплитою.</p> <p>ТАН-словник:</p> <p>Електрична варильна поверхня: конфорка, лампочка-індикатор, регулювання потужності пальників.</p> <p>Сенсорна панель керування: цифрові індикатори нагріву, цифровий індикатор таймера, сенсор таймера, сенсор вмикання/вимикання, сенсори вибору зони нагріву, сенсори нагріву і таймера, сенсор блокування.</p> <p>Зони нагріву: права задня зона нагріву, права передня зона нагріву, ліва передня зона нагріву, ліва задня зона нагріву.</p>	<p>Повторення зовнішньої будови та призначення електроплити.</p> <p>Співвіднесення ТАН-карток до будови електроплити.</p> <p>Відпрацювання правил користування електроплитою.</p> <p>Дотримання правил техніки безпечної роботи з гарячою рідиною.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>має уявлення:</i> про зовнішню будову та призначення електроплити.</p> <p><i>Співвідносить</i> ТАН-картки до будови електроплити.</p> <p><i>Називає:</i> частини зовнішньої будови електроплити.</p> <p><i>Користується</i> електроплитою з допомогою вчителя.</p> <p><i>Дотримується</i> правил техніки безпечної роботи з гарячою рідиною.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток пам'яті шляхом відтворення назв зовнішньої будови електроплити.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника учнів назвами зовнішньої будови електроплити.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> засвоєння та виконання правил щодо безпечної роботи з гарячою рідиною.</p>

<p>Тема. Кухня. Меблі, обладнання та їх застосування, розташування. Робоче місце для приготування їжі. Правила прибирання.</p> <p>Практична робота. Вивчення наповнення шаф, шухляд, робочих зон.</p> <p>ТАН-словник: шафа, шухляда, стіл, мийка, робоча зона, кран.</p> <p>Робота з алгоритмом «Правила прибирання» (конструювання алгоритму).</p>	<p>Повторення та закріплення назв меблів, обладнання кухні та їх застосування, розташування.</p> <p>Повторення правил прибирання робочого місця.</p> <p>Закріплення ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>Має уявлення:</i> про кухню, робоче місце та правила прибирання.</p> <p><i>Називає</i> меблі, обладнання та їх застосування.</p> <p><i>Визначає</i> робоче місце на кухні для приготування їжі.</p> <p><i>Конструює</i> алгоритм правил прибирання робочого місця.</p> <p><i>Називає</i> наповнення шаф, шухляд, робочих зон.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток просторового уявлення; розвиток пам'яті в процесі відтворення назв меблів, кухонного обладнання, посуду, тощо.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника назвами кухонного посуду, обладнання, інструментів, інвентаря.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> формування самостійності та відповідальності у дотриманні правил прибирання робочого місця. Виховання охайної роботи на кухні.</p>
<p>Тема. Кухонний посуд. Кухонне приладдя. Види каструль, мисок, за розміром, кольором, призначенням. Практична робота. Класифікація кухонного посуду за призначенням, за розміром тощо.</p> <p>Практична робота. Розміщення кухонного посуду, інструментів на</p>	<p>Повторення та закріплення назв кухонного посуду та кухонного приладдя, їх призначення.</p> <p>Класифікує кухонний посуд за призначення, за розміром тощо.</p>	<p>Учень/учениця :</p> <p><i>Має уявлення</i> про призначення кухонного посуду та кухонного приладдя.</p> <p><i>називає</i> кухонний посуд та кухонне приладдя.</p> <p><i>Класифікує</i> та <i>розміщує</i></p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток мислення на основі аналізу та порівняння кухонного приладдя і кухонного посуду.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника</p>

<p>визначені місця.</p> <p>Практична робота. Миття мисок, каструль та розміщення їх на визначені місця.</p> <p>ТАН-словник: <i>кухонний посуд:</i> каструля, сковорідка, миска, друшляк, сито, ківш, піднос. <i>Кухонне приладдя:</i> ніж, тертка, шумівка, силіконова лопатка, пластикова лопатка, металева лопатка, дерев'яна лопатка, ополоник, віничок, щипці, качалка, тертка, овочечистка, консервний ніж, картопем'ялка, пластикова дощечка, підставка, качалка, лоток для столових приборів, губка, ганчірка, рушник, миючий засіб.</p>	<p>Визначення місцерозташування кухонного посуду та кухонного приладдя у шафах, шухлядах.</p> <p>Відпрацювання навичок миття мисок та каструль.</p> <p>Закріплення ТАН-словника.</p>	<p>кухонний посуд та кухонне приладдя.</p> <p><i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог.</p>	<p>назвами кухонного посуду та кухонного приладдя.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> виховання охайності та працелюбності.</p>
<p>Тема. Тертка. Характеристика тертки. Страви, які готують з використанням тертки.</p> <p>Практична робота. Натирання яблука на різні сторони тертки.</p> <p>ТАН-словник: страви, які готують з допомогою тертки: салат з яйця та сиру, салат з червоного буряка, салат «морква по-корейськи», салат «Мімоса», салат «Шуба», салат моркв'яно-яблучний, деруни, борщ.</p>	<p>Повторення характеристик тертки, видів страв, які готують з використанням тертки.</p> <p>Відпрацювання навички натирання яблука на різні сторони тертки.</p> <p>Дотримання правил безпечної роботи з терткою.</p> <p>Складання ТАН-історії «Натирання яблука».</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>Має</i> уявлення про тертку та її характеристики.</p> <p><i>Називає</i> страви, які готують з використанням тертки.</p> <p><i>Розрізняє</i> сторони тертки.</p> <p><i>Дотримується</i> правил безпечної роботи з терткою.</p> <p><i>Складає</i> речення до фотографій за запитаннями вчителя.</p>	<p><i>Лізнавальний розвиток:</i> формування уміння аналізувати вид роботи, планувати послідовність виконання завдання, здійснювати самоконтроль.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника назвами страв.</p> <p>Формування вмінь складати речення до фотографій.</p>

<p>Складання ТАН-історії «<i>Натирання яблука</i>».</p>	<p>Закріплення ТАН-словника.</p>		<p><i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток просторового орієнтування на площині столу; розвиток дрібної моторики і координації рук; розвиток зорового, тактильного сприймання на основі формування перцептивних дій; розвиток точності рухів, окоміру.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> розуміння причинно-наслідкових зв'язків; вдосконалення трудових навичок.</p>
---	----------------------------------	--	--

II семестр

Розділ. Технологія кулінарії

<p>Тема. Приготування їжі. Електрочайник.</p> <p>Практична робота. Кип'ятіння води. Наливання гарячої рідини в чашки.</p> <p>Практична робота. Робота з ТАН-історією «Ресторан».</p>	<p>Повторення назв складових будови електрочайника.</p> <p>Кип'ятіння води.</p> <p>Дотримання правил техніки безпечної роботи з гарячою рідиною.</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>Має уявлення:</i> про кип'ятіння води.</p> <p><i>Називає</i> складові будови електрочайника.</p> <p><i>Кип'ятить</i> та <i>наливає</i> гарячу воду в чашки з допомогою вчителя.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток уявлень про властивості рідини та правил роботи з гарячою рідиною.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток супроводжуючого,</p>
---	--	--	--

	Відпрацювання вмінь наливання гарячої рідини в чашки. Робота з ТАН-історією «Ресторан».	<i>Дотримується</i> правил техніки безпечної роботи з гарячою рідиною. <i>Розповідає, прочитує, повторює за вчителем</i> ТАН-історію «Ресторан».	плануючого, зв'язного мовлення. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток уваги, зосередженості під час безпечного користування з гарячою рідиною. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток зорово-моторної координації під час наливання.
Тема. Приготування їжі. Електрочайник. Заварювання чаю в пакетиках для себе, для однокласників. Практична робота. Заварювання чаю в пакетиках. Правила безпечної роботи з електрочайником та гарячою рідиною. Практична робота. Робота з ТАН-історією «Ресторан».	Закріплення назв складових будови електрочайника. Дотримання правил техніки безпечної роботи з гарячою рідиною. Відпрацювання навички заварювання чаю в пакетиках. Робота з ТАН-історією «Ресторан».	Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про технологію заварювання чаю в пакетиках. <i>Називає</i> складові будови електрочайника. <i>Дотримується</i> правил техніки безпечної роботи з гарячою рідиною. <i>Заварює</i> чай в пакетиках з допомогою вчителя. <i>Розповідає, прочитує, повторює за вчителем</i> ТАН-історію «Ресторан».	<i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток уявлень про особливості заварювання чаю в пакетиках. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток супроводжуючого, плануючого, зв'язного мовлення. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток уваги, зосередженості під час безпечного користування з гарячою рідиною. <i>Сенсомоторний</i>

			<i>розвиток:</i> розвиток зорово-моторної координації, дрібної моторики.
<p>Тема. Приготування їжі. Електрочайник. Страви швидкого приготування.</p> <p>Практична робота. Запарювання вівсяної каші швидкого приготування. Правила безпечної роботи з електрочайником та гарячою рідиною.</p> <p>ТАН-словник: вівсяна каша швидкого приготування, гречана каша швидкого приготування, вермішель швидкого приготування, картопляне пюре швидкого приготування, крем-суп швидкого приготування.</p>	<p>Повторення видів страв швидкого приготування. Визначення особливостей страв швидкого приготування на прикладі вівсяної каші. Відпрацювання навички запарювання каші. Дотримання правил техніки безпечної роботи з гарячою рідиною. Закріплення ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про різноманіття страв швидкого приготування. <i>Називає</i> види страв швидкого приготування. <i>Розрізняє</i> каші за способом приготування. <i>Дотримується</i> правил техніки безпечної роботи з гарячою рідиною. <i>Запарює</i> кашу швидкого приготування з допомогою вчителя.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток уявлень про страви швидкого приготування та технологію їх приготування. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток супроводжуючого, плануючого мовлення. Збагачення словника назвами страв швидкого приготування.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> розвиток охайності, спостережливості, саморегуляції.</p>
<p>Тема. Приготування їжі (способи приготування). Кулінарний рецепт. Види страв: закуска, перша страва, друга страва, десерт.</p> <p>ТАН-словник: варити, смажити, пекти, тушкувати, страва, перші страви, другі</p>	<p>Повторення видів страв та кулінарного рецепту. Визначення способів приготування страв.</p> <p>Закріплення ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про способи приготування страв та кулінарний рецепт. <i>Називає</i> види страв та способи їх приготування. <i>Розуміє</i> призначення</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток уявлення про види та способи приготування їжі, призначення кулінарного рецепта. <i>Мовленнєвий розвиток:</i></p>

<p>страви, гарнір, закуска, салат, десерт.</p>		<p>кулінарного рецепта. <i>Визначає</i> способи приготування страв.</p>	<p>збагачення словника назвами видів страв та способами їх приготування. <i>Особистісний розвиток:</i> формування вміння користуватися кулінарним рецептом. Розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці.</p>
<p>Тема. Приготування їжі. Салат з червоного буряка. Практична робота. Первинна обробка овочів. Відварювання буряка. Приготування салату. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.</p>	<p>Робота над алгоритмом приготування салату: добір інгредієнтів та кухонного інвентаря. Відварювання буряка. Визначання готовності буряка. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування салату.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про технологію приготування салату з червоного буряка. <i>Працює</i> за алгоритмом приготування салату під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог під час приготування салату. <i>Визначає</i> готовність буряка під керівництвом вчителя. <i>Добирає</i> інгредієнти та кухонний інвентар. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Прибирає</i> робоче місце.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про алгоритм приготування салату з буряка. Розвиток пам'яті шляхом запам'ятовування послідовності дій під час приготування. Формування здатності працювати за алгоритмом. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи</p>

			<p>з алгоритмом.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток усвідомлення результату своєї праці. Формування організованості та самостійності під час навчально-практичної діяльності.</p> <p><i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток загальної та дрібної моторики, планування послідовності дій під час приготування салату.</p>
<p>Тема. Приготування їжі. Моркв'яно-яблучний салат.</p> <p>Практична робота. Первинна обробка овочів, фруктів. Натирання моркви та яблука. Приготування салату. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.</p>	<p>Робота над алгоритмом приготування салату: добір інгредієнтів та кухонного інвентаря. Натирання моркви та яблука. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування салату.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про технологію приготування моркв'яно-яблучного салату. <i>Працює</i> за алгоритмом приготування салату під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог під час</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про алгоритм приготування моркв'яно-яблучного салату. Розвиток пам'яті шляхом запам'ятовування послідовності дій під час приготування.</p>

		<p>приготування салату. <i>Натирає</i> овочі та фрукти. <i>Добирає</i> інгредієнти та кухонний інвентар. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Прибирає</i> робоче місце.</p>	<p>Формування здатності працювати за алгоритмом. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток усвідомлення результату своєї праці. Формування організованості та самостійності під час навчально-практичної діяльності. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток загальної та дрібної моторики, планування послідовності дій під час приготування салату.</p>
--	--	--	---

<p>Тема. Приготування їжі. Відварювання яйця.</p> <p>Практична робота. Відварювання яєць (<i>круто зварене, всмятку</i>). Особливості відварювання, тривалість з використанням годинника. Чищення вареного яйця. Прибирання робочого місця.</p>	<p>Повторення різних станів готовності варених яєць. Визначення особливостей відварювання, тривалості приготування та використання годинника під час відварювання. Відварювання яйця. Відпрацювання навички чищення яйця. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про технологію відварювання яйця. <i>Відварює</i> яйце за алгоритмом. <i>Визначає</i> стани готовності варених яєць. <i>Називає</i> особливості відварювання яєць. <i>Визначає</i> тривалість приготування з використанням годинника під керівництвом вчителя. <i>Чистить</i> яйця. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток уявлень про різні стани готовності варених яєць. Розвиток уваги під час користування годинником. Розвиток пам'яті шляхом запам'ятовування послідовності дій під час приготування. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток охайності та культури поведінки під час споживання яйця. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток</p>
---	---	---	--

			загальної та дрібної моторики, планування послідовності дій під час чищення яєць.
<p>Тема. Приготування їжі. Смаження яйця.</p> <p>Практична робота. Смаження яйця. Особливості смаження, тривалість. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.</p>	<p>Повторення та відпрацювання алгоритму смаження яйця.</p> <p>Визначення стану готовності яйця за зовнішнім виглядом.</p> <p>Вдосконалення навички сервірування столу.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог.</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>Має уявлення про технологію смаження яйця.</i></p> <p><i>Дотримується</i> алгоритму смаження яйця.</p> <p><i>Визначає</i> стан готовності яйця під керівництвом вчителя.</p> <p><i>Сервірує</i> стіл.</p> <p><i>Прибирає</i> робоче місце.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток уявлень про визначення стану готовності смажених яєць за зовнішнім виглядом.</p> <p>Розвиток пам'яті шляхом запам'ятовування послідовності дій під час приготування.</p> <p>Формування способів планувальних та орієнтувальних дій.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності.</p> <p>Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> розвиток охайності та культури поведінки під час</p>

			сервірування столу та споживання яйця.
<p>Тема. Приготування їжі. Салат з яйця і сиру.</p> <p>Практична робота. Відварювання яйця в круту. Натирання сиру. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.</p>	<p>Повторення алгоритму приготування салату. Відпрацювання навички відварювання та чищення яйця. Відпрацювання навички натирання сиру, яйця. Дотримання правил безпечної роботи з терткою. Відпрацювання прийомів сервірування столу та правил поведінки за столом.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про технологію приготування салату з яйця та сиру. <i>Користується</i> алгоритмом під час приготування салату. <i>Відварює</i> яйця. <i>Дотримується</i> правил безпечної роботи з терткою. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Прибирає</i> робоче місце. <i>Дотримується</i> правил поведінки за столом.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Розвиток уявлень про інгредієнти салату. Розвиток пам'яті шляхом запам'ятовування послідовності дій під час приготування. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток усвідомлення результату своєї праці. Формування організованості та</p>

			самостійності під час навчально-практичної діяльності. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток загальної та дрібної моторики, планування послідовності дій під час натирання сиру та яєць.
<p>Тема. Приготування їжі. Відварювання картоплі.</p> <p>Практична робота. Первинна обробка овочів. Відварювання картоплі. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.</p>	<p>Повторення алгоритму первинної обробки овочів.</p> <p>Визначення ступеню готовності картоплі.</p> <p>Відпрацювання навички чищення картоплі.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною.</p> <p>Відпрацювання прийомів сервірування столу та правил поведінки за столом.</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>Має уявлення</i> про технологію відварювання картоплі.</p> <p><i>Користується</i> алгоритмом під час відварювання картоплі.</p> <p><i>Знає</i> про первинну обробку овочів.</p> <p><i>Визначає</i> ступінь готовності картоплі.</p> <p><i>Чистить</i> картоплю.</p> <p><i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною.</p> <p><i>Сервірує</i> стіл.</p> <p><i>Дотримується</i> правил поведінки за столом.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлень про первинну обробку овочів.</p> <p>Формування способів планувальних та орієнтувальних дій.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності.</p> <p>Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток</p>

			<p>усвідомлення результату своєї праці. Формування організованості та самостійності під час навчально-практичної діяльності. Формування культури столового етикету. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток зорово-моторної координації.</p>
<p>Тема. Приготування їжі. Відварювання вермішелі.</p> <p>Практична робота. Відварювання вермішелі. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.</p>	<p>Ознайомлення з алгоритмом відварювання вермішелі. Ознайомлення з таймером та його використання під час приготування страв. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною. Відпрацювання прийомів сервірування столу та правил поведінки за столом.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про технологію відварювання вермішелі. <i>Користується</i> алгоритмом під час відварювання вермішелі. <i>Використовує</i> таймер під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Дотримується</i> правил поведінки за столом.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток</p>

			<p>усвідомлення результату своєї праці. Формування організованості та самостійності під час навчально-практичної діяльності. Формування культури столового етикету.</p>
<p>Тема. Приготування їжі. Приготування узвару.</p> <p>Практична робота. Підготовка сухофруктів. Приготування узвару. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.</p>	<p>Повторення алгоритму приготування узвару. Повторення особливостей первинної обробки сухофруктів. Приготування узвару. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною. Відпрацювання прийомів сервірування столу та правил поведінки за столом.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про технологію приготування узвару. <i>Користується</i> алгоритмом під час приготування узвару. <i>Знає</i> про особливості первинної обробки сухофруктів. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Дотримується</i> правил поведінки за столом.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлень про первинну обробку сухофруктів. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток усвідомлення</p>

			<p>результату своєї праці. Формування організованості та самостійності під час навчально-практичної діяльності. Формування культури столового етикету.</p>
<p>Тема. Види бутербродів. Способи приготування бутербродів. Меню до сніданку.</p> <p>Практична робота: Сервірування столу. Приготування бутербродів з сиром та ковбасою. Прибирання робочого місця. Миття посуду, інструментів. Розміщення столового посуду на визначені місця. Культура поведінки за столом.</p>	<p>Ознайомлення з видами бутербродів та способами їх приготування. Повторення меню до сніданку. Відпрацювання навички приготування бутербродів за алгоритмом. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час приготування бутербродів. Відпрацювання прийомів сервірування столу та культури поведінки за столом.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про види та способи приготування бутербродів. <i>Користується</i> алгоритмом під час приготування бутербродів. <i>Знає</i> види бутербродів та способи їх приготування. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час приготування. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Дотримується</i> правил поведінки за столом.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлень про види бутербродів та способи їх приготування. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток усвідомлення</p>

			<p>результату своєї праці. Формування організованості та самостійності під час навчально-практичної діяльності. Формування культури столового етикету.</p>
<p>Тема: Мікрохвильова піч, зовнішня будова та використання.</p> <p>Практична робота. Співвіднесення ТАН-карток до будови мікрохвильової печі.</p> <p>ТАН-словник: будова мікрохвильової печі: регулятор потужності, регулятор таймера, шнур живлення, отвори блокування, ролик опора, скляна тарілка, вентиляційні отвори, замки дверцят, дверцята.</p>	<p>Ознайомлення з зовнішньою будовою мікрохвильової печі та призначенням кнопок. Знаходження відповідної частини будови мікрохвильової печі.</p> <p>Співвіднесення ТАН-карток до будови мікрохвильової печі.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: Має уявлення про мікрохвильову піч, її зовнішню будову та використання. <i>Називає</i> будову мікрохвильової печі за ТАН-картками. <i>Співвідносить</i> ТАН-картки до будови мікрохвильової печі.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток пам'яті шляхом відтворення назв зовнішньої будови мікрохвильової печі. Формування уявлень про мікрохвильову піч, її зовнішню будову та використання. Розвиток мислення на основі співвіднесення ТАН-карток до будови мікрохвильової печі.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника назвами елементів будови мікрохвильової печі.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на</p>

<p>Тема: Особливості приготування гарячих бутербродів у мікрохвильовій печі.</p> <p>Практична робота. Приготування гарячих бутербродів.</p>	<p>Ознайомлення з видами гарячих бутербродів та особливостями їх приготування.</p> <p>Відпрацювання навички приготування бутербродів за алгоритмом.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час користування мікрохвильовою піччю.</p> <p>Відпрацювання прийомів сервірування столу та культури поведінки за столом.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення про технологію приготування гарячих бутербродів у мікрохвильовій печі.</i> <i>Користується</i> алгоритмом під час приготування гарячих бутербродів. <i>Знає</i> види гарячих бутербродів та способи їх приготування. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час користування мікрохвильовою піччю. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Дотримується</i> правил поведінки за столом.</p>	<p>уроці.</p> <p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток пам'яті шляхом засвоєння назв гарячих бутербродів, їх інгредієнтів.</p> <p>Розвиток процесів мислення на основі аналізу, порівняння.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток супроводжуючого, плануючого, зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> розвиток уваги та зосередженості під час виконання практичної роботи.</p>
<p>Тема: Особливості приготування картоплі у мікрохвильовій печі.</p> <p>Практична робота. Приготування картоплі з олією та приправами.</p>	<p>Ознайомлення з особливостями приготування картоплі в мікрохвильовій печі.</p> <p>Відпрацювання навички приготування картоплі за алгоритмом.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення про технологію приготування картоплі у мікрохвильовій печі.</i> <i>Користується</i> алгоритмом під час приготування картоплі. <i>Дотримується</i> санітарно-</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток пам'яті шляхом засвоєння алгоритму приготування картоплі.</p> <p>Розвиток процесів мислення на основі аналізу, порівняння.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i></p>

	<p>правил техніки безпеки під час користування мікрохвильовою піччю. Відпрацювання прийомів сервірування столу та культури поведінки за столом.</p>	<p>гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час користування мікрохвильовою піччю. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Дотримується</i> правил поведінки за столом.</p>	<p>Розвиток супроводжуючого, плануючого, зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом. <i>Особистісний розвиток</i>: розвиток уваги та зосередженості під час виконання практичної роботи.</p>
<p>Тема: Блендер, його призначення. Зовнішня будова.</p> <p>Практична робота. Співвіднесення ТАН-карток до будови блендера.</p> <p>ТАН-словник: будова блендера: регулятор потужності, кнопка увімкнення, кнопка турбо, блок двигуна, корпус насадки, коробка швидкостей віничка, віничок, коробка швидкостей подрібнювача, ріжучий блок, чаша подрібнювача, чаша з кришкою.</p>	<p>Ознайомлення з зовнішньою будовою блендера та призначенням кнопок. Знаходження відповідної частини будови блендера. Співвіднесення ТАН-карток до будови блендера.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про блендер, його зовнішню будову та використання. <i>Називає</i> будову блендера за ТАН-картками. <i>Співвідносить</i> ТАН-картки до будови блендера.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток</i>: розвиток пам'яті шляхом відтворення назв зовнішньої будови блендера. Формування уявлень про блендер, його зовнішню будову та використання. Розвиток мислення на основі співвіднесення ТАН-карток до будови блендера. <i>Мовленнєвий розвиток</i>: збагачення словника назвами елементів будови блендера. <i>Особистісний розвиток</i>: розвиток</p>

			аналітичної здатності особистої діяльності на уроці.
<p>Тема: Десерти. Види десертів.</p> <p>Практична робота. Приготування десерту «Банановий крем».</p> <p>Практична робота. Приготування десерту «Сирно-вишневий десерт».</p>	<p>Ознайомлення з видами десертів та способами їх приготування.</p> <p>Робота над алгоритмом приготування десерту.</p> <p>Відпрацювання навички приготування десерту за алгоритмом.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування десерту.</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>Має уявлення</i> про види десертів та способи їх приготування.</p> <p><i>Користується</i> алгоритмом під час приготування десерту.</p> <p><i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час приготування десерту.</p> <p><i>Сервірує</i> стіл.</p> <p><i>Дотримується</i> правил поведінки за столом.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i></p> <p>Формування уявлень про види десертів та способи їх приготування.</p> <p>Формування способів планувальних та орієнтувальних дій.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i></p> <p>розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності.</p> <p>Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток усвідомлення результату своєї праці.</p> <p>Формування організованості та самостійності під час навчально-практичної</p>

			діяльності. Формування культури столового етикету. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток зорово-моторної координації.
Здорове харчування			
<p>Тема. Значення харчування в житті людини.</p> <p>Практична робота. Класифікація корисної та шкідливої їжі. Вправа «Четвертий зайвий».</p> <p>Практична робота. Купування яблука в магазині.</p> <p>ТАН-словник: корисна їжа: овочі, фрукти, риба, м'ясо, горіхи, молоко, кисломолочні продукти, зелень; шкідлива їжа: фаст-фуд, чіпси, солодощі, солодкі газовані напої, ковбаса, сосиски, кетчуп, майонез, консерви.</p>	<p>Ознайомлення з поняттям харчування та його значення для життя людини. Класифікація корисної та шкідливої їжі. Узагальнення та виділення назв корисної та шкідливої їжі. Купування яблука в магазині.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: <i>має уявлення:</i> про харчування та його значення для життя людини. <i>Класифікує</i> види їжі на корисну та шкідливу. <i>Називає</i> види корисної та шкідливої їжі. <i>Узагальнює</i> та <i>виділяє</i> назви корисної та шкідливої їжі. <i>Купує</i> яблуко в магазині під керівництвом вчителя.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Розвиток уявлень про харчування та його значення для життя людини. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника назвами видів корисної та шкідливої їжі. <i>Особистісний розвиток:</i> формування свідомого споживання корисної їжі.</p>
<p>Тема. Раціон харчування. Склад їжі. Корисна їжа.</p>	<p>Ознайомлення з поняттям раціон харчування, складом</p>	<p>Учень/учениця: <i>має уявлення:</i> про раціон харчування, про</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Розвиток уявлень про раціон харчування,</p>

<p>ТАН-словник: Білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінерали, поживні речовини, вода.</p>	<p>їжі, поживними речовинами, їх групами. Купування банану в магазині.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>поживні речовини та їх групи. <i>Називає</i> різноманітність продуктів харчування та їх властивості. <i>Орієнтується</i> у супермаркеті, знаходить відповідний відділ під керівництвом та з допомогою вчителя. <i>Знаходить</i> на полицях супермаркету вказаний товар. <i>Купує</i> банан в магазині під керівництвом вчителя.</p>	<p>склад їжі, корисну їжу. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника назвами груп поживних речовин. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток дрібної моторики в процесі миття та чищення банану. <i>Особистісний розвиток:</i> виховання звички здорового харчування, засвоєння та виконання вимог щодо чистоти та порядку на робочому місці.</p>
<p>Тема. Овочі та фрукти в раціоні харчування.</p> <p>Практична робота. Приготування фруктового салату.</p> <p>Практична робота. Приготування яблучно-бананового пюре.</p> <p>Практична робота. Приготування салату з червоного буряку.</p> <p>Практична робота. Приготування</p>	<p>Ознайомлення із значенням овочів та фруктів в раціоні харчування та їх корисними властивостями. Робота над алгоритмом приготування салатів та пюре: добір інгредієнтів та</p>	<p>Учень/учениця: <i>має уявлення:</i> про значення овочів та фруктів в раціоні харчування та їх корисні властивості. <i>Працює</i> за алгоритмом приготування салату, пюре під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> санітарно-</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про значення овочів та фруктів в раціоні харчування та їх корисні властивості. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час</p>

салату «Вінегрет».	кухонного інвентаря. Відпрацювання навички приготування за алгоритмом. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час приготування.	гігієнічних вимог під час приготування салату та пюре. <i>Добирає</i> інгредієнти та кухонний інвентар. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Прибирає</i> робоче місце.	трудової діяльності. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом. <i>Особистісний розвиток:</i> Засвоєння та виконання вимог щодо чистоти та порядку на робочому місці, дотримання правил користування ножем та тертушкою. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> Розвиток загальної та дрібної моторики, планування послідовності дій під час приготування салату, пюре.
<p>Тема. Сухофрукти та горіхи. Види та користь.</p> <p>Практична робота. Дегустація різних видів сухофруктів та горіхів.</p> <p>Практична робота. Приготування яблучних чіпсів.</p> <p>Практична робота. Приготування</p>	Ознайомлення із значенням сухофруктів та горіхів у раціоні харчування, їх видами та користю. Класифікація горіхів та сухофруктів. Робота над алгоритмом приготування яблучних чіпсів та горіхового	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про значення сухофруктів та горіхів у раціоні харчування, їх види та користь. <i>Працює</i> за алгоритмом приготування яблучних чіпсів та горіхового десерту під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> санітарно-</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про значення сухофруктів та горіхів у раціоні харчування, їх види та користь. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами горіхів, сухофруктів та їх</p>

<p>горіхового десерту.</p> <p>ТАН-словник: горіхи, сухофрукти, родзинки, чорнослив, курага, мигдаль, кеш'ю, грецький горіх, фундук, фісташки, бразильський горіх, арахіс.</p>	<p>десерту.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування яблучних чіпсів.</p> <p>Дотримання правил техніки безпеки при користуванні електроприборами.</p> <p>Прибирання робочого місця. Миття посуду, інструментів.</p> <p>Розміщення столового посуду на визначені місця.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>гігієнічних вимог під час приготування яблучних чіпсів.</p> <p><i>Нарізає</i> фрукти під керівництвом вчителя.</p> <p><i>Розрізняє</i> сухофрукти та горіхи за видами.</p> <p><i>Прибирає</i> робоче місце.</p>	<p>видами. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i></p> <p>Засвоєння та виконання вимог щодо чистоти та порядку на робочому місці, дотримання правил користування ножем та електроприборами.</p> <p><i>Сенсомоторний розвиток:</i></p> <p>Розвиток загальної та дрібної моторики в процесі чищення та нарізання, планування послідовності дій під час приготування.</p>
<p>Тема. Види термічної обробки продуктів харчування: варіння, смаження, запікання.</p> <p>Практична робота. Відварювання картоплі.</p> <p>Практична робота. Смаження картоплі.</p>	<p>Ознайомлення з видами термічної обробки продуктів харчування.</p> <p>Визначення користі різних видів термічної обробки продуктів харчування.</p> <p>Робота над алгоритмом приготування страв з</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>має уявлення:</i> про види та рівень користі термічної обробки продуктів харчування; про різноманітність овочів та фруктів придатних для запікання, смаження, варіння.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i></p> <p>формування уявлень про види та рівень користі термічної обробки продуктів харчування.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i></p> <p>збагачення словника назвами видів термічної</p>

<p>Практична робота. Запікання картоплі.</p> <p>ТАН-словник: варіння, смаження, запікання: овочів/фруктів.</p>	<p>картоплі. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страв з картоплі. Дотримання правил техніки безпеки при користуванні ножем, пательнею, каструлею, електроприборами. Прибирання робочого місця. Миття посуду, інструментів. Розміщення столового посуду на визначені місця.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p><i>Називає:</i> за наочною опорою та запитаннями вчителя види та рівень користі термічної обробки продуктів харчування. <i>Працює</i> за алгоритмом приготування страв з картоплі під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страв з картоплі. <i>Нарізає</i> картоплю під керівництвом вчителя. <i>Добирає</i> кухонний інвентар. <i>Прибирає</i> робоче місце.</p>	<p>обробки та видами страв з картоплі. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи за алгоритмом. <i>Особистісний розвиток:</i> Засвоєння та виконання вимог щодо чистоти та порядку на робочому місці, дотримання правил користування ножем, посудом та електроприборами. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> Розвиток загальної та дрібної моторики в процесі миття, чищення та нарізання, планування послідовності дій під час приготування страв з картоплі.</p>
<p>Тема. Каші. Види та користь.</p> <p>Практична робота. Приготування гречаної каші.</p>	<p>Ознайомлення з видами каш та їх користю. Робота над алгоритмом приготування</p>	<p>Учень/учениця: <i>має уявлення:</i> про види каш та їх користь. <i>Називає:</i> за наочною опорою та запитаннями</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про види та користь каш. Розвиток пам'яті</p>

<p>ТАН-словник: гречана каша, кукурудзяна каша, вівсяна каша, горохова каша, ячна каша, пшоняна каша, перлова каша, манна каша, рисова каша, кус-кус.</p>	<p>гречаної каші. Дотримання техніки безпеки при користуванні електроплитою. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування каші. Прибирання робочого місця. Миття посуду. Розміщення столового посуду на визначені місця. Формування ТАН-словника.</p>	<p>вчителя види каш. <i>Працює</i> за алгоритмом приготування гречаної каші під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог під час приготування гречаної каші. <i>Дотримується</i> техніки безпеки при користуванні електроплитою. <i>Добирає</i> кухонний інвентар. <i>Прибирає</i> робоче місце.</p>	<p>шляхом засвоєння назв каш. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами каш. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи за алгоритмом. <i>Особистісний розвиток:</i> Засвоєння та виконання вимог щодо чистоти та порядку на робочому місці, дотримання правил користування електроплитою. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> Розвиток загальної та дрібної моторики в процесі миття крупи, планування послідовності дій під час приготування гречаної каші.</p>
<p>Тема. Молочні продукти. Практична робота. Приготування десерту з кисломолочного сиру.</p>	<p>Ознайомлення з корисними властивостями молочних продуктів за</p>	<p>Учень/учениця: <i>має уявлення:</i> про корисні властивості молочних продуктів.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про корисні властивості молочних продуктів.</p>

<p>Практична робота. Приготування молочної каші з вермішелі.</p> <p>ТАН-словник: йогурт, масло, вершки, молоко, кисломолочний сир, кефір, сир, ряжанка, сметана.</p>	<p>видами.</p> <p>Робота над алгоритмом приготування десерту з кисломолочного сиру, молочної каші з вермішелі.</p> <p>Дотримання техніки безпеки при користуванні ножем, блендером та електроплитою.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страв.</p> <p>Прибирання робочого місця. Миття посуду, інструментів.</p> <p>Розміщення столового посуду на визначені місця.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p><i>Називає</i> види молочних продуктів та їх властивості.</p> <p><i>Працює</i> за алгоритмом приготування десерту та молочної каші з вермішелі під керівництвом вчителя.</p> <p><i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страв.</p> <p><i>Дотримується</i> правил техніки безпеки при користуванні ножем, блендером та електроплитою.</p> <p><i>Прибирає</i> робоче місце.</p>	<p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами молочних та кисломолочних продуктів. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи за алгоритмом.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> Формування організованості, самостійності у навчально-практичній діяльності. Засвоєння та виконання вимог щодо чистоти та порядку на робочому місці, дотримання правил користування ножем та електроприборами.</p> <p><i>Сенсомоторний розвиток:</i> Розвиток загальної та дрібної моторики в процесі чищення та нарізання, планування послідовності дій під час приготування десерту з</p>
--	---	---	---

			кисломолочного сиру та банану.
<p>Тема. Правильне харчування: сніданок, обід, вечеря. Меню.</p> <p>Практична робота. Приготування вівсяної каші.</p> <p>Практична робота. Приготування картоплі по-селянськи.</p> <p>Практична робота. Приготування яєчні.</p> <p>ТАН-словник: меню, вівсяна каша, картопля по-селянськи, яєчня.</p>	<p>Ознайомлення з поняттям правильного харчування.</p> <p>Визначення користі правильного харчування. Складання корисного меню на сніданок, обід та вечерю.</p> <p>Робота за алгоритмом приготування вівсяної каші, картоплі по-селянськи та яєчні.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страв.</p> <p>Дотримання правил техніки безпеки при користуванні ножем, пательнею, каструлею, електроприладами.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>має уявлення:</i> про користь правильного харчування.</p> <p><i>Складає</i> меню на сніданок, обід і вечерю з допомогою вчителя.</p> <p><i>Працює</i> за алгоритмом приготування вівсяної каші, картоплі по-селянськи та яєчні, під керівництвом вчителя.</p> <p><i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страв.</p> <p><i>Дотримується</i> правил техніки безпеки при користуванні ножем, каструлею, пательнею, електроплитою.</p> <p><i>Прибирає</i> робоче місце.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про користь правильного харчування.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словникового запасу назвами страв та продуктів при складанні меню. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи за алгоритмом.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> формування організованості, самостійності у навчально-практичній діяльності. Засвоєння та виконання вимог щодо чистоти та порядку на робочому місці, дотримання правил користування ножем, каструлею, пательнею та електроприладами.</p>

			<p><i>Сенсомоторний розвиток:</i> Розвиток загальної та дрібної моторики в процесі чищення та нарізання, планування послідовності дій під час приготування страв.</p>
<p>Тема. Вода – користь та важливість споживання. Напої, види та властивості.</p> <p>Практична робота. Дегустація газованої, негазованої, мінеральної води.</p> <p>Практична робота. Складання графіку пиття води.</p> <p>ТАН-словник: газувана вода, негазувана вода, мінеральна вода.</p>	<p>Ознайомлення з корисними властивостями води та важливістю її щоденного споживання. Дегустація газованої, негазованої, мінеральної води. Складання графіку пиття води.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: <i>має уявлення:</i> про користь та важливість споживання води для людини. <i>Називає</i> види води з допомогою вчителя. <i>Складає</i> особистий графік пиття води з допомогою вчителя.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про користь та важливість споживання води для людини. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника видами води. <i>Особистісний розвиток:</i> Формування організованості, самостійності у навчально-практичній діяльності. Засвоєння та виконання вимог щодо чистоти та порядку на робочому місці. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> Розвиток загальної та дрібної моторики в</p>

			процесі відкриття і наливання води з пляшки у склянку.
<p>Тема. Гарячі напої. Чаї.</p> <p>Практична робота. Заварювання чаю в заварнику.</p> <p>ТАН-словник: гарячий напій: чай. Чорний чай, зелений чай, трав'яний чай, фруктов-ягідний чай, квітковий чай, каркаде; какао, кава, гарячий шоколад.</p>	<p>Ознайомлення з корисними властивостями гарячих напоїв.</p> <p>Визначення користі кожного виду гарячого напою.</p> <p>Робота над алгоритмом заварювання чаю в заварнику.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час заварювання чаю в заварнику.</p> <p>Дотримання правил техніки безпеки при користуванні електрочайником та правил безпечної роботи з гарячою рідиною.</p> <p>Прибирання робочого місця. Миття посуду.</p> <p>Розміщення столового посуду на визначені місця.</p>	<p>Учень/учениця: <i>має уявлення:</i> про користь гарячих напоїв. <i>Називає</i> види гарячих напоїв за запитаннями вчителя. <i>Працює</i> за алгоритмом заварювання чаю у заварнику під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог під час заварювання чаю в заварнику. <i>Дотримується</i> правил техніки безпеки при користуванні електрочайником та правил безпечної роботи з гарячою рідиною. <i>Прибирає</i> робоче місце.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про користь гарячих напоїв.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словникового запасу назвами гарячих напоїв. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи за алгоритмом.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> Формування організованості, уважності, самостійності у навчально-практичній діяльності.</p> <p><i>Сенсомоторний розвиток:</i> Розвиток загальної та дрібної моторики в процесі заварювання чаю в заварнику та наливанні його у чашку.</p>

	Формування ТАН-словника.		
<p>Тема. Негазовані напої. Овочеві та фруктові соки.</p> <p>Практична робота. Приготування соку.</p> <p>Практична робота. Приготування смузі.</p> <p>ТАН-словник: овочевий сік: томатний сік, моркв'яний сік, буряковий сік; фруктовий сік: яблучний сік, виноградний сік, виноградно-яблучний сік, сливовий сік, вишневий сік, грушевий сік, персиковий сік; смузі, фреш, морс, сироп.</p>	<p>Ознайомлення з корисними властивостями овочевих та фруктових соків, їх видами.</p> <p>Робота над алгоритмом приготування соку, смузі.</p> <p>Дотримання техніки безпеки при користуванні ножем, блендером та соковижималкою.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування соку та смузі.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: <i>має уявлення:</i> про корисні властивості овочевих та фруктових соків. <i>Називає</i> види овочевих та фруктових соків. <i>Працює</i> за алгоритмом приготування соку та смузі під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог під час приготування соку та смузі. <i>Дотримується</i> правил техніки безпеки при користуванні ножем, блендером та соковижималкою. <i>Прибирає</i> робоче місце.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про корисні властивості овочевих та фруктових соків.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами видів овочевих та фруктових соків.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> Формування організованості, самостійності у навчально-практичній діяльності. Засвоєння та виконання вимог щодо чистоти та порядку на робочому місці, дотримання правил користування ножем, блендером та соковижималкою.</p> <p><i>Сенсомоторний розвиток:</i> Розвиток загальної та дрібної моторики в процесі чищення та</p>

<p>Тема. Молочні напої.</p> <p>Практична робота. Приготування какао.</p> <p>ТАН-словник: какао, молочний коктейль, молочний коктейль з морозивом, молочний коктейль з фруктами, молочний коктейль з какао.</p>	<p>Ознайомлення з корисними властивостями молочних напоїв.</p> <p>Робота над алгоритмом приготування какао.</p> <p>Наливання какао в чашку.</p> <p>Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування какао.</p> <p>Дотримання правил техніки безпеки при користуванні електроплитою та правил безпечної роботи з гарячою рідиною.</p> <p>Прибирання робочого місця. Миття посуду.</p> <p>Розміщення столового посуду на визначені місця.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: має уявлення: про користь молочних напоїв.</p> <p><i>Називає</i> види молочних напоїв.</p> <p><i>Працює</i> за алгоритмом приготування какао під керівництвом вчителя.</p> <p><i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог під час приготування какао.</p> <p><i>Дотримується</i> правил техніки безпеки при користуванні електроплитою та правил безпечної роботи з гарячою рідиною.</p> <p><i>Прибирає</i> робоче місце.</p>	<p>нарізання.</p> <p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про користь молочних напоїв.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словникового запасу назвами молочних напоїв. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи за алгоритмом.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> Формування організованості, уважності, самостійності у навчально-практичній діяльності. Засвоєння та виконання вимог щодо чистоти та порядку на робочому місці.</p> <p><i>Сенсомоторний розвиток:</i> Розвиток загальної та дрібної моторики в процесі приготування какао та наливання його</p>
---	--	--	---

Розділ. Технологія господарсько-побутових робіт

<p>Тема. Прибирання житлових приміщень. Практична робота. Одягання гумових рукавичок. Практична робота. Призначення урни для сміття, місце її розташування в приміщенні, правила користування, обслуговування (<i>зміна мішка</i>), винос сміття. Практична робота. Намочування, викручування ганчірки. Практична робота. Видалення пилу з підвіконників та меблевих поверхонь. Практична робота. Підмітання віником. Практична робота. Складання плану прибирання класної кімнати. ТАН-словник: <i>назви житлових приміщень:</i> спальня, вітальня, коридор, ванна кімната, туалет, кімнатка, кухня, дитяча кімната. <i>Назви меблів:</i> ліжко, стіл, шафа, стілець, комод, вішалка, диван, тумба. <i>Засоби для прибирання:</i> пакети для сміття, гумові рукавички, відро, швабра, щітка, ганчірка, совок, пилосос, урна для сміття, корзина для брудної білизни, віник.</p>	<p>Повторення видів житлових приміщень та їх призначення, устаткування житлових приміщень. Повторення призначення урни для сміття, місце її розташування в приміщенні, правила користування. Складання опису своєї кімнати. Відпрацювання навички одягання гумових рукавичок. Повторення назв житлових приміщень, меблів, засобів для прибирання. Візуальне оцінювання наповненості урни для сміття. Відпрацювання навички зміни мішка. Відпрацювання навички намочування, викручування ганчірки.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про види та призначення житлових приміщень, устаткування, призначенням урни для сміття, місце її розташування в приміщенні, правила користування. <i>Складає опис</i> своєї кімнати за запитаннями вчителя. <i>Одягає</i> гумові рукавички. <i>Називає</i> назви житлових приміщень, меблів, засобів для прибирання. <i>Візуально оцінює</i> наповненість урни для сміття, стан підвіконників та меблевих поверхонь. <i>Замінює</i> мішок для сміття. <i>Намочує</i> та <i>викручує</i> ганчірку. <i>Протирає</i> від пилу підвіконники та меблеві поверхні. <i>Підмітає</i> віником підлогу під керівництвом вчителя.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлення про види та призначення житлових приміщень, устаткування, призначенням урни для сміття, місце її розташування в приміщенні, правила користування. Розвиток уявлень про дотримання чистоти в приміщенні. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток зв'язного мовлення на основі формування вмінь описувати свою кімнату. Збагачення словника назвами житлових приміщень, меблів, засобів для прибирання. <i>Особистісний</i></p>
---	--	--	--

	<p>Візуальне оцінювання стану підвіконників та меблевих поверхонь. Відпрацювання навички видалення пилу з підвіконників та меблевих поверхонь. Відпрацювання навички підмітання підлоги віником. Закріплення ТАН-словника.</p>		<p><i>розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток усвідомлення результату своєї праці. Формування організованості та самостійності під час навчально-практичної діяльності. Формування усвідомленого ставлення до необхідності прибирання житлових приміщень. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток дрібної моторики та просторових уявлень під час прибирання приміщення.</p>
<p>Тема. Пілосос, його призначення. Зовнішня будова.</p> <p>Практична робота: Відпрацювання вмінь вмикання та вимикання пілососа, дотримання правил техніки безпеки. Прибирання класної кімнати</p>	<p>Ознайомлення з пілососом, його призначенням та зовнішньою будовою. Відпрацювання вмінь вмикати та вимикати пілосос.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про пілосос, його призначення та зовнішню будову. <i>Дотримується</i> алгоритму прибирання пілососом. <i>Дотримується</i> правил</p>	<p><i>Лізнавальний розвиток:</i> Формування уявлень про пілосос, його призначення та зовнішню будову. Розвиток пам'яті шляхом відтворення</p>

<p>пилососом.</p> <p>ТАН-словник: Будова пилососа: шланг, ручка, регулятор потужності, кнопка змотування шнура, телескопічна трубка, кнопка вмикання/вимикання, колеса, щітка для підлоги.</p>	<p>Відпрацювання алгоритму прибирання пилососом.</p> <p>Дотримання правил техніки безпеки та користування під час використання пилососа.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>техніки безпеки під час використання пилососу.</p> <p><i>Вміє</i> вмикати та вимикати пилосос.</p> <p><i>Співвідносить</i> ТАН-картки до будови пилососа.</p>	<p>назв зовнішньої будови пилососа.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника учнів назвами зовнішньої будови пилососа. Розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> засвоєння та виконання правил щодо безпечної роботи з пилососом. Формування здатності дотримання алгоритму прибирання приміщень.</p> <p>Формування усвідомлення важливості дотримання чистоти.</p>
<p>Тема. Речі домашнього вжитку, їх види та призначення. Чисті та брудні речі.</p> <p>Практична робота: класифікація речей на чисті та брудні/ кольорове, біле.</p>	<p>Повторення видів речей домашнього вжитку та їх станів.</p> <p>Відпрацювання навички класифікувати речі домашнього</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>Має</i> уявлення про речі домашнього вжитку їх види та призначення.</p> <p><i>Називає</i> речі домашнього вжитку, їх види та</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про речі домашнього вжитку, їх види та призначення.</p> <p>Формування уявлень</p>

<p>ТАН-словник: рушники, штори, тюль, покривало, скатертина.</p>	<p>вжитку за кольором та ступенем чистоти. Закріплення ТАН-словника.</p>	<p>призначення. <i>Класифікує</i> з допомогою вчителя речі домашнього вжитку за кольором та ступенем чистоти.</p>	<p>про ступінь чистоти. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток зв'язного мовлення на основі формування вмінь описувати колір та ступінь забрудненості речей. Збагачення словника назвами речей домашнього вжитку. <i>Особистісний розвиток:</i> формування усвідомлення важливості дотримання правил чистоти та гігієни.</p>
<p>Тема. Види прання. Пральні машини. Зовнішня будова. Ознайомлення з основними програмами для прання речей.</p> <p>Практична робота. Ручне прання носовичка.</p> <p>Практична робота. Завантаження пральної машини.</p> <p>Практична робота. Вибір програм відповідно до температури прання.</p> <p>ТАН-словник: зовнішня будова та програми пральної машини. Ручне прання, машинне прання.</p>	<p>Повторення видів прання та пральних машин, їх зовнішньої будови та програм. Оволодіння технологією ручного прання носовичка. Завантаження пральної машини та вибір програм відповідно до температури прання. Закріплення ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про види прання. <i>Має уявлення</i> про види пральних машин, їх зовнішню будову, програми. <i>Вміє</i> прати руками носовичок. <i>Завантажує</i> пральну машину з вибором програми під керівництвом вчителя. <i>Називає</i> види прання та елементи зовнішньої будови пральної машини.</p>	<p><i>Лізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про види прання, види пральних машин, їх зовнішню будову, програми. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток зв'язного мовлення на основі формування вмінь описувати свою діяльність та її підсумки. Збагачення словника видами</p>

			<p>прання та елементами зовнішньої будови пральної машини. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток усвідомлення результату своєї праці. Формування організованості та самостійності під час навчально-практичної діяльності. Формування усвідомленого дотримання правил чистоти та гігієни.</p>
<p>Тема. Побутова хімія: засоби для прання речей: сипучі, рідкі; для ручного прання, для машинки-автомат. Практична робота. Класифікація засобів для прання. Визначення необхідної кількості засобу для прання. Практична робота. Складання алгоритму прання у пральній машині. Практична робота. Відпрацювання</p>	<p>Повторення видів побутової хімії: засобів для прання речей. Класифікація засобів для прання. Визначення необхідної кількості засобу для прання. Складання та відпрацювання алгоритму дій прання речей у пральній</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про види побутової хімії: засоби для прання речей. <i>Класифікує</i> засоби для прання. <i>Визначає</i> необхідну кількість засобу для прання. <i>Користується</i> алгоритмом для прання речей у пральній машині.</p>	<p><i>Лізнавальний розвиток:</i> Розвиток мислення на основі визначення засобів для прання. Формування уявлень про види побутової хімії: засобів для прання речей. Формування уявлень про послідовність машинного прання.</p>

<p>алгоритму дій прання речей у пральній машині.</p> <p>ТАН-словник: сипучі засоби для прання, рідкі засоби для прання, пральний порошок, порошок для пральної машини автомат, порошок для ручного прання, порошок для кольорових тканин, порошок для білих тканин, гель для прання, капсули для прання.</p>	<p>машині.</p> <p>Закріплення ТАН-словника.</p>	<p><i>Називає</i> засоби для прання речей.</p>	<p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом. Збагачення словника назвами засобів для прання.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток усвідомлення результату своєї праці. Формування організованості та самостійності під час навчально-практичної діяльності.</p>
<p>Тема. Праска. Прасування. Правила користування.</p> <p>Практична робота. Прасування та складання речей.</p> <p>ТАН-словник: підошва праски, резервуар для води, кнопка розпилення</p>	<p>Повторення правил користування та техніки безпеки під час роботи з праскою. Закріплення навички оволодіння технологією прасування та</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про будову праски. <i>Дотримується</i> правил користування та техніки безпечної роботи з праскою, під керівництвом вчителя.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про праску та її застосування. Розвиток уявлень про важливість дотримання правил техніки безпечної</p>

<p>води, регулятор температури, вилка, світловий індикатор, отвір резервуару для води, регулятор пари, кнопка подачі струменю пари, ручка, шнур.</p>	<p>складання речей. Закріплення ТАН-словника.</p>	<p><i>Виконує</i> прасування та складання речей з допомогою вчителя.</p>	<p>роботи з праскою. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. Збагачення словника назвами складових будови праски. <i>Особистісний розвиток:</i> формування загальнотрудових вмінь (<i>планування, самоконтролю</i>) в процесі прасування та складання речей. Формування усвідомлення важливості дотримання охайного вигляду. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток дрібної моторики та просторових уявлень під час прасування.</p>
<p>Тема. Магазини та супермаркети. Види магазинів. Призначення та роль. ТАН-словник: магазин, маркет,</p>	<p>Ознайомлення з видами та назвами магазинів, їх роллю та призначенням.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має</i> уявлення про види магазинів, їх роль та призначення. <i>Називає/співвідносить</i> ТАН-</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про види магазинів, їх роль та призначення. Розвиток пам'яті</p>

<p>супермаркет, гіпермаркет, книжковий магазин, магазин іграшок, магазин меблів, магазин тканин, магазин взуття, магазин одягу, зоомагазин, молочний магазин, м'ясний магазин, хлібний магазин, рибний магазин.</p>	<p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>слова.</p>	<p>шляхом засвоєння назв магазинів. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами видів магазинів. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці.</p>
<p>Тема. Відділи супер-, гіпермаркетів. Різноманітність товарів. Правила орієнтування у супер-, гіпермаркетах.</p> <p>ТАН-словник відділи: хлібобулочний, фрукти/овочі, молочний, рибний, м'ясний, кондитерський, бакалійний, краси та догляду, відділ одягу, відділ взуття, книжковий відділ.</p> <p>ТАН-словник товари: батон, лаваш, яблука, морква, сметана, молоко, риба хек, скумбрія, куряче філе, фарш, тістечко, цукерки, крупа гречана, олія, шампунь, зубна паста, футболка, штани, кросівки, туфлі, книга про тварин, блокнот.</p>	<p>Ознайомлення з назвами відділів та різноманітністю товарів в них. Опрацювання правил орієнтування у супер-, гіпермаркетах.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця: Має уявлення про відділи супер-гіпермаркетів та різноманітність товарів в них. Розказує правила орієнтування у супер-гіпермаркеті за наочною опорою. Називає/співвідносить ТАН-слова.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про відділи супер-гіпермаркетів та різноманітність товарів в них. Розвиток пам'яті шляхом засвоєння назв відділів, товарів та правил орієнтування. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами відділів, товарів та правилами орієнтування у магазині. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності</p>

			особистої діяльності на уроці.
<p>Тема. Професії людей: продавець, продавець-консультант, касир. Роль та обов'язки. Правила поведінки.</p> <p>Практична робота. Складання списку покупок (фрукт на вибір учня).</p> <p>ТАН-словник: продавець, продавець-консультант, касир, покупець, товар, прилавок, чек, вартість покупки.</p>	<p>Ознайомлення з назвами професій людей, що працюють в магазинах.</p> <p>Ознайомлення з роллю та обов'язками працівників магазину.</p> <p>Опрацювання правил поведінки у магазині.</p> <p>Формування вміння складати список покупок.</p> <p>Формування ТАН-словника.</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>Має уявлення</i> про професії людей, що працюють в магазинах та їх роль, обов'язки.</p> <p><i>Розкажує</i> правила поведінки у магазині за наочною опорою.</p> <p><i>Складає</i> список покупок.</p> <p><i>Називає/співвідносить</i> ТАН-слова.</p>	<p><i>Лізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про професії людей, що працюють в магазинах та їх роль, обов'язки.</p> <p>Розвиток пам'яті шляхом засвоєння назв професій людей, що працюють в магазинах та їх роллю, обов'язками.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами професій людей, що працюють в магазинах.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток вольової здатності здійснювати покупку відповідно до попередньо складеного списку.</p> <p>Формування та дотримання культури</p>

<p>Тема. Екскурсія у магазин. Складання ТАН-історії «Магазин».</p>	<p>Ознайомлення з магазином, відділами, різноманітністю товарів. Знаходження відповідного відділу за правилами орієнтування у магазині. Формування навички здійснювати покупку за попередньо складеним списком. Дотримання правил поведінки під час екскурсії.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про відділи магазину та різноманітність товарів в ньому. <i>Дотримується</i> правила орієнтування та поведінки у магазині. <i>Здійснює</i> покупку за попередньо складеним списком.</p>	<p>поведінки у магазині. <i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про алгоритм здійснення покупки у магазині. Розвиток пам'яті шляхом ознайомлення з відділами, товарами. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток мовлення на основі використання засвоєних назв відділів та товарів. Розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час здійснення покупки. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток здатності здійснювати покупку відповідно до попередньо складеного списку. Формування усвідомлення важливості дотримання правил культури поведінки у магазині.</p>
<p>Тема. Квітникарство. Осінні роботи у шкільному сквері.</p>	<p>Ознайомлення з інвентарем для</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про осінні</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень</p>

<p>Практична робота. Загрібання опалого листя. Винос листя у компостну яму.</p>	<p>загрібання листя. Формування навички загрібання листя відповідним інвентарем та виносу листя в компостну яму. Дотримання правил техніки безпеки роботи інвентарем.</p>	<p>роботи на клумбах, у скверах та відповідний інвентар. <i>Загрібає та виносить</i> опале листя під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> правила техніки безпеки роботи інвентарем.</p>	<p>про осінні роботи на клумбах, у скверах та відповідний інвентар. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час виконання практичного завдання. <i>Особистісний розвиток:</i> мотивування та формування позитивного ставлення до догляду за скверами та клумбами. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток моторики під час загрібання та накладання листя. Розвиток просторового орієнтування.</p>
<p>Тема. Квітникарство. Різноманітність кімнатних рослин. ТАН-словник: драцена, фікус, орхідея, сансевієрія, каланхое, алое, кактус, різдвяник, кислиця. Опис та порівняння будови кімнатних рослин за запитаннями вчителя, за зразком.</p>	<p>Повторення назв видів кімнатних рослин, наявних у класних кімнатах та вдома учнів. Закріплення ТАН-словника. Опис та порівняння</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про різноманітність кімнатних рослин. <i>Називає, показує, знаходить</i> кімнатні рослини наявні у класі та вдома. <i>Співвідносить</i> назву</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про різноманітність кімнатних рослин. Розвиток мислення на основі аналізу, порівняння квіткових рослин за їх будовою.</p>

<p>Підпис кімнатних рослин класу.</p>	<p>будови кімнатних рослин. Прочитування назв кімнатних рослин на горщиках.</p>	<p>рослини з рослиною. <i>Описує</i> та порівнює будову кімнатної рослини.</p>	<p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами кімнатних рослин. Розвиток вміння описувати та порівнювати кімнатну рослину за запитаннями вчителя, за зразком. <i>Особистісний розвиток:</i> формування естетичного смаку на основі спостереження за кімнатними рослинами.</p>
<p>Тема. Особливості та догляд за кімнатними рослинами. Практична робота. Визначення необхідності в поливі кімнатних рослин. Полив квітів. Розпушування ґрунту в горщиках. Видалення пилу з листя кімнатних рослин.</p>	<p>Повторення особливостей догляду за кімнатними рослинами. Визначення необхідності в поливі кімнатних рослин. Догляд за кімнатними рослинами відповідно до їх видів та стану.</p>	<p>Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про особливості догляду за кімнатними рослинами. <i>Визначає</i> необхідність в поливі кімнатних рослин. <i>Поливає</i> квіти. <i>Розпушує</i> ґрунт в горщиках. <i>Видаляє</i> пил з листя кімнатних рослин.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про особливості догляду за кімнатними рослинами. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. <i>Особистісний розвиток:</i> виховання усвідомлення важливості догляду за кімнатними рослинами. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток</p>

			дрібної моторики під час розпушування ґрунту та видалення пилу з листя рослин.
<p>Тема. Квітникарство. Весняні роботи на квітниках.</p> <p>Практична робота. Роботи на шкільній клумбі (висаджування, висівання і т.п.).</p>	<p>Ознайомлення з інвентарем для весняних робіт на квітниках.</p> <p>Формування навички роботи на шкільній клумбі відповідним інвентарем.</p> <p>Дотримання правил техніки безпеки під час роботи інвентарем.</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>Має уявлення</i> про весняні роботи на клумбах, у скверах та відповідний інвентар.</p> <p><i>Виконує</i> роботи на шкільній клумбі під керівництвом вчителя.</p> <p><i>Дотримується</i> правила техніки безпеки роботи інвентарем.</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про весняні роботи на клумбах, у скверах та відповідний інвентар.</p> <p><i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час виконання практичного завдання.</p> <p><i>Особистісний розвиток:</i> мотивування та формування позитивного ставлення до догляду за скверами та клумбами.</p> <p><i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток моторики під час роботи на шкільній клумбі. Розвиток просторового орієнтування.</p>
<p>Тема. Екскурсія у парк/сквер. Обговорення фотографій зроблених</p>	<p>Ознайомлення з ландшафтом, видами</p>	<p>Учень/учениця:</p> <p><i>Має уявлення</i> про</p>	<p><i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень</p>

<p>під час екскурсії.</p>	<p>клумб та рослинами, що на них ростуть. Спостереження за особливостями природи. Складання розповіді на основі фотографій. Дотримання правил поведінки під час екскурсії.</p>	<p>парк/сквер, види клумб та рослини, що на них ростуть. <i>Складає</i> розповідь на основі фотографій. <i>Визначає</i> особливості природи даної пори року за запитаннями вчителя. <i>Дотримується</i> правил поведінки на екскурсії.</p>	<p>про парк/сквер, види клумб та рослини, що на них ростуть та особливості природи даної пори року. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток зв'язного мовлення під час опису особливостей ландшафтного дизайну шкільного скверу. Збагачення словника назвами рослин, що ростуть у сквері. Формування вмінь складати речення до фотографій. <i>Особистісний розвиток:</i> виховання естетичного сприйняття природи.</p>
----------------------------------	--	--	--

ПРИКІНЦЕВА ЧАСТИНА

Під час навчання за модельною навчальною програмою реалізується мета базової середньої освіти та ґрунтується на таких ціннісних орієнтирах, як: становлення вільної особистості учні, підтримка його самостійності, ініціативності, розвиток критичного мислення та впевненості в собі; створення умов для забезпечення добробуту учня, здатності до конструктивної взаємодії учнів між собою та з дорослими.

При плануванні уроків слід дотримуватися основних принципів педагогічного процесу:

1. Принцип цілеспрямованості педагогічного процесу.
2. Принцип зв'язку школи з життям.
3. Принцип доступності, врахування вікових та індивідуальних особливостей учнів.
4. Принцип систематичності, послідовності.
5. Принцип свідомості, активності, самодіяльності, творчості учнів у педагогічному процесі.
6. Принцип зв'язку навчання й виховання із суспільно корисною, продуктивною працею.
7. Принцип наочності.
8. Принцип колективного характеру виховання і навчання.
9. Принцип поваги до особистості дитини у поєднанні з розумною вимогливістю до неї.
10. Принцип вибору оптимальних методів, форм, засобів навчання і виховання.
11. Принцип міцності, усвідомленості і дієвості результатів навчання, виховання і розвитку.
12. Принцип комплексного підходу до навчання й виховання.

Практичні роботи. Реалізація програмового матеріалу здійснюється в процесі виконання учнями практичних завдань за наслідуванням, за зразками, алгоритмами виконання послідовності технологічних операцій. Така наочна опора спрямована на

розвиток усвідомленої та самостійної діяльності учнів. Для якісного засвоєння знань, учнів варто заохочувати до проговорювання дій, які вони виконують під час практичних вправ. Програмою передбачені орієнтовні практичні завдання, вчитель може корегувати їх відповідно до рівня можливостей учнів.

Методика ТАН-Содерберг. Призначення методики ТАН-Содерберг у наданні учням додаткових можливостей в оволодінні навчальною термінологією технологічної галузі.

Екскурсії організовуються з метою формування в учнів уміння спостерігати за навколишнім світом, сприяння соціалізації, інтересу до вивченого матеріалу, збагаченню уявлень про професії.

Використання модельної навчальної програми сприяє розвитку індивідуальних можливостей учнів, а саме: висловлювати власну думку, критично і системно мислити, конструктивно керувати емоціями, приймати рішення, співпрацювати з іншими. А також реалізації компетентнісного потенціалу : виконувати завдання за алгоритмом проектно-технологічної діяльності, ефективно використовувати техніку, технології та матеріали, турбувати про власний побут, задоволення власних потреб та потреб інших осіб.