

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. 7 клас»

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

Автори:
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 7 класу спеціальних закладів загальної середньої освіти для дітей із порушеннями інтелектуального розвитку, з використанням методики ТАН-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 7 класі відбувається за циклом базового предметного навчання, що передбачає розвиток загальнотрудових вмінь, таких як, орієнтування у завданні, планування роботи, самоконтроль; усвідомлення важливості доведення розпочатої справи до кінця. Під час трудової діяльності 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 кожен 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 відображатиметься 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 технологій 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.

7 клас			
І семестр			
Вступ			
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. Практичні вправи з інструментами. Повторення прийомів безпечної роботи, правил поведінки з інструментами 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». (Напрямок до діяльнісної спрямованості технологій).	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. Відпрацювання практичних навичок роботи з інструментами. Закріплення ТАН-словника. Складання ТАН-історії «Чаювання».	Учень/учениця: <i>Знає:</i> шкільні правила, правила поведінки у майстернях, професії; призначення навчальних зон, інструментів, матеріалів; види робіт. <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> прийомів безпечної роботи, правил поведінки з інструментами у відповідних робочих зонах. <i>Складає</i> розповідь на основі фотографій.	<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

			взаємодії в колективі.
Розділ. Технологія сервірування			
Тема. Професії людей, які працюють в кафе, ресторані, їхні обов'язки. ТАН-словник: професія, хостес, офіціант, помічник офіціанта, бармен, кафе, ресторан, зал, банкетний зал.	Повторення та закріплення видів професій людей які працюють в кафе, ресторані. Повторення та закріплення обов'язків офіціанта, хостеса, помічника офіціанта, бармена. Закріплення ТАН-словника.	Учень/учениця: знає: про кафе, ресторан, професії людей, які працюють в цій сфері; називає: за запитаннями вчителя / за наочною опорою професії; обов'язки офіціанта, хостеса, бармена, помічника офіціанта.	Пізнавальний розвиток: Збагачення уявлень про професії людей, які працюють в кафе, ресторані та про їхні обов'язки. Мовленнєвий розвиток: використання назв професій людей, які працюють в кафе, розширення словникового запасу, розвиток комунікативних умінь. Особистісний розвиток: виховання відповідальності, працелюбності, наполегливості.
Тема. Серветки, їх види та призначення. Способи складання серветок для сервірування святкового столу. Практична робота. Складання серветок різними способами. ТАН-словник: назви видів серветок.	Повторення видів та призначень серветок, способів їх складання. Називання відмінностей між святковим і повсякденним сервіруванням столу. Оволодіння прийомами	Учень/учениця: знає: про серветки, їх види та призначення; про сервірування святкового столу; називає відмінності між святковим та повсякденним сервіруванням столу;	Пізнавальний розвиток: Збагачення уявлень про серветки, їх види та призначення. Розвиток пам'яті шляхом відтворення послідовності дій під час складання серветок різними способами.

Види сервірування столів: Різдвяний, новорічний, Великодній, весільний, до дня народження, повсякденний.	складання серветок різними способами. Закріплення ТАН-словника.	<i>дотримується:</i> послідовності складання серветок різними способами; <i>вміє:</i> складати серветки з допомогою вчителя або за наслідуванням його дій.	<i>Мовленнєвий розвиток:</i> використання назв видів серветок, видів святкових столів, формування вміння називати відмінності між святковим та повсякденним сервіруванням столу. 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.
Тема. Столові прибори. Посуд. Призначення. Практична робота. Класифікація столових приборів,	Повторення видів столового посуду та приборів та їх призначення. Добір столового посуду	Учень/учениця: <i>Знає:</i> назви столових приборів, посуду та їх призначення;	<i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток пам'яті шляхом відтворення назв столових приборів, посуду; аналіз,

посуду за видами. Практична робота. Добір столового посуду та приборів відповідно до вказаної страви. Практична робота. Наповнення склянки водою. Відпрацювання навички носити наповнену склянку на підносі. ТАН-словник: Посуд: пиріжкова тарілка, блюдце, закусочна тарілка, супова тарілка, основна тарілка, чашка, стакан/склянка, піднос. Столові прибори: десертна виделка, закусочна виделка, десертна ложка, чайна ложка, столова ложка, столова виделка, столовий ніж, закусочний ніж.	та приборів за видами. Добір столового посуду та приборів відповідно до вказаної страви. Наповнення склянки водою. Перенесення наповненої склянки на підносі. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та безпеки під час наповнення та перенесення склянки. Закріплення ТАН-словника.	<i>Називає:</i> столові прибори, види посуду; <i>Класифікує</i> столові прибори та посуд за їх видами; добирає столовий посуд відповідно до вказаної страви; <i>Наповнює</i> склянку водою та несе її на підносі самостійно/ з допомогою вчителя.	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 та перенесення її на підносі.
Тема. Сервірування столу до чаю, сніданку. Культура поведінки. Практична робота. Повторення правил сервірування столу	Повторення правил сервірування столу до чаю/сніданку. Сервірування столу до чаю/ сніданку.	Учень/учениця: <i>Знає:</i> послідовність сервірування столу до чаю/сніданку; правила культури поведінки за	<i>Пізнавальний розвиток:</i> збагачення уявлень про сервірування столу до чаю/сніданку; правила культури поведінки за

до чаю, до сніданку. Відпрацювання вмінь сервірування столу до чаю/сніданку та користування столовими приборами. Дотримання правил культури поведінки за столом.	Повторення та дотримання правил культури поведінки за столом. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та безпеки під час сервірування.	столом. <i>Сервірує</i> стіл до чаю/сніданку. <i>Дотримується</i> правил культури поведінки за столом та санітарно-гігієнічних вимог під час сервірування.	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.
Тема. Сервірування столу до обіду. Культура поведінки. Практична робота. Повторення правил 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. Відпрацювання навички носити наповнену склянку на підносі.	Повторення правил сервірування столу до обіду. Сервірування столу до обіду. Повторення та дотримання правил культури поведінки за столом. Наповнення склянки водою/соком. Перенесення наповненої склянки на підносі. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та безпеки під час	Учень/учениця: <i>Знає:</i> послідовність 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 та несе її на підносі самостійно/ з допомогою вчителя.	<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.

	сервірування, наповнення та перенесення склянки.		<i>Сенсомоторний розвиток:</i> удосконалення рухової сфери шляхом відпрацювання точності, злагодженості, координованості рухів під час наповнення склянки та перенесення її на підносі.
Тема. Сервірування столу до вечері. Культура поведінки. Практична робота. Повторення правил сервірування столу до вечері. Відпрацювання вмінь сервірування столу до вечері та користування столовими приборами. Дотримання правил культури поведінки за столом. Практична робота. Наповнення склянки водою/соком. Відпрацювання навички носити наповнену склянку на підносі.	Повторення правил сервірування столу до вечері. Сервірування столу до вечері. Повторення та дотримання правил культури поведінки за столом. Наповнення склянки водою/соком. Перенесення наповненої склянки на підносі. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та безпеки під час сервірування, наповнення та перенесення склянки.	Учень/учениця: <i>Знає:</i> послідовність 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 та несе її на підносі самостійно/ з допомогою вчителя.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> збагачення уявлень про сервірування столу до вечері; 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>

			удосконалення рухової сфери шляхом відпрацювання точності, злагодженості, координованості рухів під час наповнення склянки та перенесення її на підносі.
Тема. Меню до сніданку. Діалоги. Практична робота. «Мій сніданок». Компонування страв. Добір необхідних видів посуду, столових приборів до сніданку. Практична робота. «Прийом замовлення до сніданку». Діалоги «Офіціант та відвідувач». Добір та виніс на підносі необхідних видів посуду, столових приборів відповідно до замовлених страв до сніданку. ТАН-словник: сніданок, меню, розділи меню, страви, бутерброди, випічка, напої.	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. Відпрацювання вміння приймати замовлення та обслуговувати відвідувача. Закріплення ТАН-словника. Відпрацювання діалогів.	Учень/учениця: <i>Орієнтується:</i> в меню до сніданку, в розділах меню, назвах 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. <i>Вміє:</i> приймати замовлення та обслуговувати відвідувача (самостійно/ з допомогою вчителя).	<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. Розвиток комунікативних навичок з використанням діалогів. <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 виносу посуду на підносі.
Тема. Меню до обіду. Діалоги. Практична робота. «Мій обід». Компонування страв. Добір необхідних видів посуду, столових приборів до обіду. Практична робота. «Прийом замовлення до обіду». Діалоги «Офіціант та відвідувач». Добір та виніс на підносі необхідних видів посуду, столових приборів відповідно до замовлених страв до обіду. ТАН-словник: обід, меню, розділи меню, страви, закуски, перші страви, другі страви, десерти, напої.	Опрацювання розділів меню до обіду. Опис та характеристика видів та назв страв до обіду. Компонування страв до обіду. Добір необхідних видів посуду, столових приборів до обіду. Відпрацювання вміння приймати замовлення та обслуговувати відвідувача. Закріплення ТАН-словника. Відпрацювання діалогів.	Учень/учениця: <i>Орієнтується:</i> в меню до обіду, в розділах меню, назвах 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. <i>Описує та характеризує</i> види та назви страв. <i>Вміє:</i> приймати замовлення та обслуговувати	<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. Розвиток комунікативних навичок з використанням діалогів. <i>Особистісний розвиток:</i> Аналіз відповідності страви до посуду. Формування організованості, самостійності у

		відвідувача (самостійно/ з допомогою вчителя).	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 виносу посуду на підносі.
Тема. Меню до вечері. Діалоги. Практична робота. «Моя вечеря». Компонування страв. Добір необхідних видів посуду, столових приборів до вечері. Практична робота. «Прийом замовлення до вечері». Діалоги «Офіціант та відвідувач». Добір та виніс на підносі необхідних видів посуду, столових приборів відповідно до замовлених страв до вечері. ТАН-словник: вечеря, меню, розділи	Опрацювання розділів меню до вечері. Опис та характеристика видів та назв страв до вечері. Компонування страв до вечері. Добір необхідних видів посуду, столових приборів до вечері. Відпрацювання вміння приймати замовлення та обслуговувати відвідувача. Закріплення ТАН-словника.	Учень/учениця: <i>Орієнтується:</i> в меню до обіду, в розділах меню, назвах 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. <i>Описує та характеризує</i>	<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. Розвиток комунікативних навичок з використанням діалогів. <i>Особистісний розвиток:</i> Аналіз відповідності страви до

меню, страви, салати, м'ясо, риба.	Відпрацювання діалогів.	види та назви страв. <i>Вміє:</i> приймати замовлення та обслуговувати відвідувача (самостійно/ з допомогою вчителя).	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 виносу посуду на підносі.
Тема. Чергування у шкільній їдальні. Сервірування столів до сніданку/до обіду.	Повторення правил поведінки в шкільній їдальні. Повторення санітарно-гігієнічних вимог. Сервірування столів до сніданку/ до обіду.	Учень/учениця: <i>Знає</i> правила поведінки у шкільній їдальні. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог та правил поведінки у шкільній їдальні. <i>Сервірує</i> столи до сніданку/до обіду під керівництвом вчителя / самостійно.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Розширення уявлень про сервірування столів для учнів школи. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток комунікативних навичок з використанням діалогів. <i>Особистісний розвиток:</i> Формування організованості,

			самостійності у навчально-практичній діяльності. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> удосконалення рухової сфери шляхом відпрацювання точності, злагодженості, координованості рухів під час сервірування столів.
Тема. Електрочайник. Призначення. Зовнішня будова. Правила користування. Практична робота. ТАН-вправа «Ресторан». ТАН-словник: кришка, кнопка для відкриття кришки, ручка, клавіша вимикання/вмикання, корпус, мірна	Повторення та закріплення будови та призначення електрочайника. Повторення правил користування електрочайником. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час вправи «Ресторан». Відпрацювання правил поведінки за столом. Закріплення ТАН-словника.	Учень/учениця: <i>Знає</i> зовнішню будову, призначення та правила користування електрочайником. <i>Користується</i> електрочайником самостійно / під керівництвом вчителя; <i>Називає:</i> зовнішню будову електрочайника та правила користування ним (за наочною опорою). <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог; правил	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Збагачення уявлень про електрочайник, зовнішню будову, призначення та правила користування. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. Розширення уявлень про столовий етикет та культуру споживання їжі. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток плануючого та супроводжуючого мовлення під час

колба, основа, фільтр, шнур живлення.		техніки безпеки; правил поведінки за столом.	виконання вправи. Збагачення словника назвами елементів зовнішньої будови електрочайника. <i>Особистісний розвиток:</i> Розвиток уваги та зосередженості під час безпечного користування електрочайником. Формування здатності дотримуватися правил етикету.
Тема. Чай. Види чаю. Заварювання чаю. Класифікація чаю за видами (зелений, чорний), способом заварювання (в заварнику, в пакетиках). Інструктаж з техніки безпеки. Правила безпечної роботи з гарячою рідиною. Практична робота: заварювання чаю в пакетиках. ТАН-словник: зелений чай, чорний чай, білий чай, каркаде, трав'яний чай, листковий чай, чай в пакетиках,	Опис та характеристика видів 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.	Учень/учениця: <i>Знає:</i> види чаю та способи їх заварювання. <i>Класифікує</i> чай за видами. <i>Дотримується</i> правил безпечної праці та санітарно-гігієнічних вимог під час роботи з гарячою рідиною. <i>Описує та характеризує</i> види та способи заварювання чаю. <i>Складає</i> розповідь на основі фотографій.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Збагачення уявлень про види та способи заварювання чаю. Аналіз, порівняння технологій заварювання різних видів чаю. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток супроводжуючого, плануючого, зв'язного мовлення. Збагачення словника назвами видів та способів заварювання

заварник.			чаю. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток уваги та зосередженості під час роботи з гарячою рідиною. Відпрацювання вмінь дотримуватись правил техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною.
Тема. Кава. Види кави. Кавові напої. Практична робота: Заварювання кавового напою - цикорію. Інструктаж з техніки безпеки. Правила безпечної роботи з гарячою рідиною. ТАН-словник: зерна кави, мелена кава, розчинна кава, кавові напої: еспрессо, американо, капучино, латте, цикорій.	Повторення видів кави та кавових напоїв. Дотримання правил техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною. Заварювання кавового напою. Формування ТАН-словника.	Учень/учениця: <i>Знає:</i> види кави та кавових напоїв. <i>Називає</i> види кави та кавових напоїв. <i>Дотримується</i> правил безпечної праці та санітарно-гігієнічних вимог під час роботи з гарячою рідиною. <i>Заварює</i> кавовий напій самостійно/ під керівництвом вчителя.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування прийомів безпечної роботи з гарячою рідиною. Аналіз, порівняння технологій приготування кави та кавових напоїв. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток супроводжуючого, плануючого, зв'язного мовлення. Збагачення словника назвами видів кави та кавових напоїв. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток уваги та зосередженості

			під час роботи з гарячою рідиною.
Тема. Кавоварка. Призначення. Зовнішня будова. Правила користування. Практична робота: Заварювання меленої кави в кавоварці за алгоритмом. Розрахунок меленої кави. Інструктаж з техніки безпеки. Правила безпечної роботи з кавоваркою. ТАН-словник: Зовнішня будова кавоварки: фільтр, кришка, резервуар для води, шнур живлення, глек, корпус, плита, кнопка вмикання/вимикання.	Повторення зовнішньої будови та призначення кавоварки. Дотримання правил користування кавоваркою. Відпрацювання алгоритму заварювання кави у кавоварці. Формування ТАН-словника.	Учень/учениця: <i>Знає:</i> зовнішню будову, правила користування та призначення кавоварки. <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.	<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 кавоваркою.
Тема. Сюжетно-рольова гра «Прийом гостей». Діалоги. Практична робота: Відпрацювання діалогів. Пригощання однокласників печивом та напоєм з цикорію/чаєм.	Повторення правил етикету гостинності. Відпрацювання діалогів. Відпрацювання навички прийому	Учень/учениця: <i>Знає</i> правила етикету гостинності. <i>Веде діалог (прочитує, повторює за вчителем).</i> <i>Дотримується</i> правил	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Розширення уявлень про правила етикету гостинності. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток діалогічного

Інструктаж з техніки безпеки. Правила безпечної роботи з гарячою рідиною.	гостей. Дотримання правил безпечної роботи з гарячою рідиною.	безпечної праці та санітарно-гігієнічних вимог під час роботи з гарячою рідиною. <i>Заварює</i> напій з цикорію або чай за алгоритмом під керівництвом вчителя/самостійно.	мовлення. <i>Особистісний розвиток:</i> дотримання правил етикету гостинності. Використання діалогічного мовлення.
Тема. Сюжетно-рольова гра «Прийом замовлень у вчителів». Практична робота: Відпрацювання діалогів. Виконання замовлень. Інструктаж з техніки безпеки. Правила безпечної роботи з гарячою рідиною.	Повторення правил етикету. Відпрацювання діалогів. Відпрацювання навички прийому та виконання замовлень. Дотримання правил безпечної роботи з гарячою рідиною.	Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про прийом та виконання замовлень. <i>Знає</i> правила етикету. <i>Веде діалог (прочитує, повторює за вчителем).</i> <i>Дотримується</i> правил безпечної праці та санітарно-гігієнічних вимог під час роботи з гарячою рідиною. <i>Виконує</i> замовлення за алгоритмом/ під керівництвом вчителя.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлень про прийом та виконання замовлень. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток діалогічного мовлення. <i>Особистісний розвиток:</i> дотримання правил етикету. Використання діалогічного мовлення.
Тема. Екскурсія в кафе.	Повторення правил поведінки в громадських місцях. Відвідування кафе. Формування навички робити замовлення у	Учень/учениця: <i>Знає</i> правила поведінки в громадських місцях. <i>Має уявлення:</i> про замовлення страв у кафе. <i>Дотримується</i> правил	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлення про кафе та як робити замовлення. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Формування вмінь

ТАН-історія «Екскурсія в кафе».	кафе. Складання ТАН-історії.	поведінки в громадських місцях. <i>Формулює</i> речення-підписи до фотографій, за запитаннями вчителя.	складати речення до фотографій. Використання ввічливих слів під час спілкування з офіціантом. Використання діалогічного мовлення. <i>Особистісний розвиток:</i> дотримання правил поведінки в громадських місцях.
Розділ. Технологія кулінарії			
Тема. Вступ до розділу. Бесіда про професії у сфері громадського харчування. Фартухи, їх види та призначення. Практична робота: зав'язування фартуха. ТАН-словник: кухар, кондитер, помічник кухаря, пекар.	Повторення та закріплення знань про професії у сфері громадського харчування та їх професійні обов'язки. Повторення видів та призначення фартухів. Відпрацювання навички зав'язувати фартуха. Закріплення ТАН-словника.	Учень/учениця: <i>Знає:</i> види професій у сфері громадського харчування та їх обов'язки. <i>Називає:</i> професії кухар, кондитер, помічник кухаря, пекар, та їх обов'язки. <i>Зав'язує</i> фартух з допомогою вчителя/самостійно.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> збагачення уявлень про професії людей у сфері громадського харчування та їх обов'язки. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словникового запасу назвами професій у сфері громадського харчування та їх обов'язки. <i>Особистісний розвиток:</i> виховання відповідальності,

			системності, бажання працювати. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> удосконалення рухової сфери шляхом відпрацювання точності, злагодженості, координованості рухів під час зав'язування фартухів.
Тема. Повторення правил безпечної праці у відповідній навчально-робочій зоні кабінету трудового навчання. Санітарно-гігієнічні вимоги. Практична робота. Догляд за руками: миття рук за алгоритмом.	Відпрацювання дотримання правил техніки безпеки у кабінеті трудового навчання. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час виконання практичної роботи.	Учень/учениця: <i>Знає</i> правила техніки безпеки у кабінеті трудового навчання. <i>Дотримується</i> правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог у кабінеті трудового навчання і під час виконання практичної роботи.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> формування дотримання алгоритму правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток зв'язного мовлення на основі вивчення правил. <i>Особистісний розвиток:</i> виховання відповідального ставлення до гігієни та правил техніки безпеки.
Тема. Електроплита, її призначення. Зовнішня будова.	Повторення зовнішньої будови та призначення	Учень/учениця: <i>має уявлення:</i> про зовнішню	<i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток пам'яті

Практична робота. Співвіднесення ТАН-карток до будови електроплити. Практична робота. Кип'ятіння води у каструлі. Правила користування електроплитою. Практична робота. Кип'ятіння молока у каструлі. Правила користування електроплитою. Практична робота. Приготування какао. Правила користування електроплитою. ТАН-словник: Електрична варильна поверхня: конфорка, лампочка-індикатор, регулювання потужності пальників. Сенсорна панель керування: цифрові індикатори нагріву, цифровий індикатор таймера, сенсор таймера, сенсор вмикання/вимикання, сенсори вибору зони нагріву, сенсори нагріву і таймера, сенсор блокування. Зони нагріву: права задня зона нагріву, права передня зона нагріву, ліва передня зона нагріву, ліва задня зона нагріву.	електроплити. Співвіднесення ТАН-карток до будови електроплити. Відпрацювання правил користування електроплитою. Ознайомлення з технологією кип'ятіння молока та приготування какао. Дотримання правил техніки безпечної роботи з гарячою рідиною. Формування ТАН-словника.	будову та призначення електроплити; про технологію кип'ятіння молока та приготування какао. <i>Співвідносить</i> ТАН-картки до будови електроплити. <i>Називає:</i> частини зовнішньої будови електроплити. <i>Користується</i> електроплитою з допомогою вчителя. <i>Дотримується</i> правил техніки безпечної роботи з гарячою рідиною.	шляхом відтворення назв зовнішньої будови електроплити. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника учнів назвами зовнішньої будови електроплити. <i>Особистісний розвиток:</i> засвоєння та виконання правил щодо безпечної роботи з гарячою рідиною.
---	---	--	--

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

визначені місця. Практична робота. Миття мисок, каструль та розміщення їх на визначені місця. 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, картоплем'ялка, пластикова дощечка, підставка, качалка, лоток для столових приборів, губка, ганчірка, рушник, миючий засіб.	Визначення місцерозташування кухонного посуду та кухонного приладдя у шафах, шухлядах. Відпрацювання навичок миття мисок та каструль. Закріплення ТАН-словника.	приладдя. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог.	назвами кухонного посуду та кухонного приладдя. <i>Особистісний розвиток:</i> виховання охайності та працелюбності.
Тема. Тертка. Характеристика тертки. Страви, які готують з використанням тертки. Практична робота. Натирання яблука на різні сторони тертки. Практична робота. Натирання моркви на різні сторони тертки. ТАН-словник: страви, які готують з допомогою тертки: салат з яйця та сиру, салат з червоного буряка, салат «морква по-корейськи», салат «Міміоза», салат «Шуба», салат	Повторення характеристик тертки, видів страв, які готують з використанням тертки. Відпрацювання навички натирання яблука/моркви на різні сторони тертки. Дотримання правил безпечної роботи з терткою. Складання ТАН-історії «Натирання	Учень/учениця: <i>Знає</i> зовнішню будову та характеристики тертки. <i>Називає</i> страви, які готують з використанням тертки. <i>Розрізняє</i> сторони тертки. <i>Дотримується</i> правил безпечної роботи з терткою. <i>Складає</i> речення до фотографій за запитаннями вчителя.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> формування умінь аналізувати вид роботи, планувати послідовність виконання завдання, здійснювати самоконтроль. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника назвами страв. Формування вмінь складати речення до фотографій.

морквяно-яблучний, деруни, борщ. Складання ТАН-історії «Натирання яблука/ моркви».	яблука/моркви». Закріплення ТАН-словника.		<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. <i>Особистісний розвиток:</i> розуміння причинно-наслідкових зв'язків; вдосконалення трудових навичок.
II семестр			
Розділ. Технологія кулінарії			
Тема. Приготування їжі. Електрочайник. Страви швидкого приготування. Практична робота. Запарювання вівсяної каші швидкого приготування. Правила безпечної роботи з електрочайником та гарячою рідиною. Практична робота. Запарювання	Повторення назв складових будови електрочайника. Кип'ятіння води. Повторення видів страв швидкого приготування. Визначення особливостей страв	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	<i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про страви швидкого приготування та технологію їх приготування. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток супроводжуючого,

картопляного пюре швидкого приготування. Правила безпечної роботи з електрочайником та гарячою рідиною. ТАН-словник: вівсяна каша швидкого приготування, гречана каша швидкого приготування, вермішель швидкого приготування, картопляне пюре швидкого приготування, крем-суп швидкого приготування.	швидкого приготування на прикладі вівсяної каші, картопляного пюре. Відпрацювання навички запарювання каші, картопляного пюре. Дотримання правил техніки безпечної роботи з гарячою рідиною. Закріплення ТАН-словника.	техніки безпечної роботи з гарячою рідиною. <i>Запарює</i> кашу, картопляне пюре швидкого приготування з допомогою вчителя.	плануючого мовлення. Збагачення словника назвами страв швидкого приготування. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток охайності, спостережливості, саморегуляції.
Тема. Приготування їжі (способи приготування). Кулінарний рецепт. Види страв: закуска, перша страва, друга страва, десерт. ТАН-словник: варити, смажити, пекти, тушкувати, страва, перші страви, другі страви, гарнір, закуска, салат, десерт.	Повторення видів страв та кулінарного рецепту. Визначення способів приготування страв. Закріплення ТАН-словника.	Учень/учениця: <i>Знає:</i> способи приготування страв. <i>Називає</i> види страв та способи їх приготування. <i>Розуміє</i> призначення кулінарного рецепта. <i>Визначає</i> способи приготування страв.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлення про види та способи приготування їжі, призначення 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.
Тема. Приготування їжі. Салат з червоного буряка. Практична робота. Первинна обробка овочів. Відварювання буряка. Приготування салату. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.	Робота над алгоритмом приготування салату: добір інгредієнтів та кухонного інвентаря. Відварювання буряка. Визначання готовності буряка. Дотримання правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страви.	Учень/учениця: <i>Знає</i> технологію приготування салату з червоного буряка. <i>Працює</i> за алгоритмом приготування салату під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страви. <i>Визначає</i> готовність буряка під керівництвом вчителя. <i>Добирає</i> інгредієнти та кухонний інвентар. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Прибирає</i> робоче місце.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> 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 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.
Тема. Приготування їжі. Морквяно-яблучний салат. Практична робота. Первинна обробка овочів, фруктів. Натирання моркви та яблука. Приготування салату. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.	Робота над алгоритмом приготування салату: добір інгредієнтів та кухонного інвентаря. Натирання моркви та яблука. Дотримання правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страви.	Учень/учениця: <i>Знає</i> технологію приготування морквяно-яблучного салату. <i>Працює</i> за алгоритмом приготування салату під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страви. <i>Натирає</i> овочі та фрукти. <i>Добирає</i> інгредієнти та кухонний інвентар. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Прибирає</i> робоче місце.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> уявлень про алгоритм приготування морквяно-яблучного салату. 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 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.
Тема. Приготування їжі. Відварювання яйця. Практична робота. Відварювання яєць (<i>круто зварене, всмятку</i>). Особливості відварювання, тривалість з використанням годинника. Чищення вареного яйця. Прибирання робочого місця.	Повторення різних станів готовності варених яєць. Визначення особливостей відварювання, тривалості приготування та використання годинника під час відварювання. Відварювання яйця.	Учень/учениця: <i>Знає</i> технологію відварювання яйця (<i>круто зварене, всмятку</i>). <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	<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

	Відпрацювання навички чищення яйця. Дотримання правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страви.	використанням годинника під керівництвом вчителя. <i>Чистить</i> яйця. <i>Дотримується</i> правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страви.	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.
Тема. Приготування їжі. Смаження яйця. Практична робота. Смаження яйця. Особливості смаження, тривалість. Сервірування столу. Прибирання робочого місця. Практична робота. Смаження яйця в	Повторення та відпрацювання алгоритму смаження яйця. Визначення стану готовності яйця за зовнішнім виглядом. Вдосконалення навички сервірування столу.	Учень/учениця: <i>Знає</i> технологію смаження яйця. <i>Дотримується</i> алгоритму смаження яйця. <i>Визначає</i> стан готовності яйця під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> правил	<i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про особливості приготування смажених яєць в скибці хліба. Розвиток пам'яті шляхом запам'ятовування послідовності дій під

скибці хліба. Особливості смаження, тривалість. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.	Дотримання правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страви.	техніки безпеки та санітарно- гігієнічних вимог під час приготування страви. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Прибирає</i> робоче місце.	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.
Тема. Приготування їжі. Смаження грінок у яйці. Практична робота. Смаження грінок у яйці. Особливості смаження, тривалість. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.	Ознайомлення та відпрацювання алгоритму смаження грінок у яйці. Визначення стану готовності грінки за зовнішнім виглядом. Вдосконалення навички сервірування столу. Дотримання правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних	Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про технологію смаження грінок у яйці. <i>Дотримується</i> алгоритму смаження грінок у яйці. <i>Визначає</i> стан готовності під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> правил техніки безпеки та санітарно- гігієнічних вимог під час приготування	<i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про особливості приготування смажених грінок у яйці. Розвиток пам'яті шляхом запам'ятовування послідовності дій під час приготування. Формування способів планувальних та

	вимог під час приготування страви.	страви. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Прибирає</i> робоче місце.	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 страви.
Тема. Приготування їжі. Омлет. Практична робота. Приготування омлету. Особливості смаження, тривалість. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.	Ознайомлення та відпрацювання алгоритму приготування омлету. Визначення стану готовності омлету за зовнішнім виглядом. Вдосконалення навички сервірування столу. Дотримання правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страви.	Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про технологію приготування омлету. <i>Дотримується</i> алгоритму приготування омлету. <i>Визначає</i> стан готовності під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страви. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Прибирає</i> робоче місце.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про особливості приготування омлету. 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 страви.
Тема. Приготування їжі. Смаження картоплі. Практична робота. Приготування смаженої картоплі. Особливості смаження, тривалість. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.	Ознайомлення та відпрацювання алгоритму приготування смаженої картоплі. Визначення стану готовності смаженої картоплі. Вдосконалення навички сервірування столу. Дотримання правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страви.	Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про технологію приготування смаженої картоплі. <i>Дотримується</i> алгоритму приготування смаженої картоплі. <i>Визначає</i> стан готовності під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страви. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Прибирає</i> робоче місце.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про особливості приготування смаженої картоплі. 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 страви.
Тема. Приготування їжі. Деруни. Практична робота. Приготування дерунів. Особливості приготування, тривалість. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.	Ознайомлення та відпрацювання алгоритму приготування дерунів. Визначення стану готовності. Вдосконалення навички сервірування столу. Дотримання правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страви.	Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про технологію приготування дерунів. <i>Дотримується</i> алгоритму приготування дерунів. <i>Визначає</i> стан готовності під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> правил техніки безпеки та санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страви. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Прибирає</i> робоче місце.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень особливості приготування дерунів. 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 страви.
Тема. Приготування їжі. Салат з яйця і сиру. Практична робота. Відварювання яйця в круту. Натирання сиру. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.	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.	Учень/учениця: <i>Має уявлення про технологію приготування салату з яйця та сиру.</i> <i>Користується алгоритмом під час приготування салату.</i> <i>Відварює яйця.</i> <i>Дотримується правил безпечної роботи з терткою.</i> <i>Сервірує стіл.</i> <i>Прибирає робоче місце.</i> <i>Дотримується правил поведінки за столом.</i>	<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 самостійності під час навчально-практичної діяльності. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток загальної та дрібної моторики, планування послідовності дій під час натирання сиру та яєць.
Тема. Приготування їжі. Овочевий салат. Практична робота. Первинна обробка овочів (огірок, помідор, цибуля, кріп.). Нарізання овочів. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.	Повторення алгоритму первинної обробки овочів. Відпрацювання навички нарізання. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час роботи з ножем. Відпрацювання прийомів сервірування столу та правил поведінки за столом.	Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про технологію приготування овочевого салату. <i>Користується</i> алгоритмом під час приготування страви. <i>Знає</i> про первинну обробку овочів. <i>Нарізає</i> овочі та зелень. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час роботи з ножем. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Дотримується</i> правил поведінки за столом.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлень про технологію приготування овочевого салату. 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. <i>Сенсомоторний розвиток</i> : розвиток зорово-моторної координації.
Тема. Приготування їжі. Відварювання картоплі. Практична робота. Первинна обробка овочів. Відварювання картоплі. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.	Повторення алгоритму первинної обробки овочів. Визначення ступеню готовності картоплі. Відпрацювання навички чищення картоплі. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною. Відпрацювання	Учень/учениця: <i>Знає</i> технологію відварювання картоплі. <i>Користується</i> алгоритмом під час відварювання картоплі. <i>Знає</i> про первинну обробку овочів. <i>Визначає</i> ступінь готовності картоплі. <i>Чистить</i> картоплю. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час	<i>Пізнавальний розвиток</i> : Закріплення уявлень про технологію відварювання картоплі. 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

	прийомів сервірування столу та правил поведінки за столом.	роботи з ножем та гарячою рідиною. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Дотримується</i> правил поведінки за столом.	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. <i>Сенсомоторний розвиток</i> : розвиток зорово-моторної координації.
Тема. Приготування їжі. Макаронні вироби. Відварювання вермішелі. Практична робота. Відварювання вермішелі. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.	Ознайомлення з видами макаронних виробів. Повторення алгоритму відварювання вермішелі. Використання таймеру під час приготування страв. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки	Учень/учениця: <i>Має</i> уявлення про види макаронних виробів та технологію відварювання вермішелі. <i>Користується</i> алгоритмом під час відварювання вермішелі. <i>Використовує</i> таймер під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> санітарно-	<i>Пізнавальний розвиток</i> : Формування уявлення про види макаронних виробів та технологію відварювання вермішелі. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. <i>Мовленнєвий розвиток</i> : розвиток внутрішнього

	під час роботи з гарячою рідиною. Відпрацювання прийомів сервірування столу та правил поведінки за столом.	гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Дотримується</i> правил поведінки за столом.	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.
Тема. Приготування їжі. Види рису. Страви з рису. Відварювання рису. Практична робота. Відварювання рису. Особливості приготування, тривалість. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.	Ознайомлення з видами, різновидом страв з рису та алгоритмом відварювання. Визначення ступеню готовності рису. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки	Учень/учениця: Має уявлення про види, різновид страв з рису та технологію відварювання. <i>Користується</i> алгоритмом під час відварювання рису. <i>Використовує</i> таймер під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог та правил	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлення про види, різновид страв з рису та технологію відварювання. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. <i>Мовленнєвий розвиток:</i>

	під час роботи з гарячою рідиною. Відпрацювання прийомів сервірування столу та правил поведінки за столом.	техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Дотримується</i> правил поведінки за столом.	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.
Тема. Приготування їжі. Відварювання гречки. Практична робота. Відварювання гречки. Особливості приготування, тривалість. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.	Ознайомлення з алгоритмом відварювання гречки. Визначення ступеню готовності гречки. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час роботи з	Учень/учениця: <i>Має</i> уявлення про технологію відварювання гречки. <i>Користується</i> алгоритмом під час відварювання гречки. <i>Використовує</i> таймер під керівництвом вчителя.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлення про технологію відварювання гречки. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього

	гарячою рідиною. Відпрацювання прийомів сервірування столу та правил поведінки за столом.	<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.	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.
Тема. Приготування їжі. Приготування узвару. Практична робота. Підготовка сухофруктів. Приготування узвару. Сервірування столу. Прибирання робочого місця.	Повторення алгоритму приготування узвару. Повторення особливостей первинної обробки сухофруктів. Приготування узвару. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки	Учень/учениця: <i>Знає</i> 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	<i>Пізнавальний розвиток:</i> закріплення уявлень про первинну обробку сухофруктів. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток внутрішнього та супроводжуючого

	під час роботи з гарячою рідиною. Відпрацювання прийомів сервірування столу та правил поведінки за столом.	техніки безпеки під час роботи з гарячою рідиною. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Дотримується</i> правил поведінки за столом.	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.
Тема. Види бутербродів. Способи приготування бутербродів. Практична робота: Приготування бутербродів з сиром та ковбасою. Прибирання робочого місця. Культура поведінки за столом.	Повторення видів бутербродів та способів їх приготування. Відпрацювання навички приготування бутербродів за алгоритмом. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпечної роботи з	Учень/учениця: <i>Знає</i> види бутербродів та способи їх приготування. <i>Користується</i> алгоритмом під час приготування бутербродів. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки з ножем під час приготування. <i>Сервірує</i> стіл.	<i>Пізнавальний розвиток</i>: Закріплення уявлень про види бутербродів та способи їх приготування. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. <i>Мовленнєвий розвиток</i>: розвиток внутрішнього та супроводжуючого

	ножем. Відпрацювання правил культури поведінки за столом.	<i>Дотримується</i> правил культури поведінки за столом.	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.
Тема: Мікрохвильова піч, зовнішня будова та використання. Практична робота. Співвіднесення ТАН-карток до будови мікрохвильової печі. Практична робота. Догляд за мікрохвильовою піччю. ТАН-словник: будова мікрохвильової печі: регулятор потужності, регулятор	Повторення зовнішньої будови мікрохвильової печі та призначення кнопок. Знаходження відповідної частини будови мікрохвильової печі. Догляд за мікрохвильовою піччю за алгоритмом. Співвіднесення ТАН-	Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про алгоритм догляду за мікрохвильовою піччю. <i>Знає</i> призначення та зовнішню будову мікрохвильової печі. <i>Називає</i> будову мікрохвильової печі за ТАН-картками. <i>Працює</i> за алгоритмом	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлень про особливості догляду за мікрохвильовою піччю. розвиток пам'яті шляхом відтворення назв зовнішньої будови мікрохвильової печі. Формування уявлень про мікрохвильову піч,

таймера, шнур живлення, отвори блокування, ролик опора, скляна тарілка, вентиляційні отвори, замки дверцят, дверцята.	карток до будови мікрохвильової печі. Закріплення ТАН-словника.	догляду за мікрохвильовою піччю з допомогою вчителя. <i>Співвідносить</i> ТАН-картки до будови мікрохвильової печі.	її зовнішню будову та використання. Розвиток мислення на основі співвіднесення ТАН-карток до будови мікрохвильової печі. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника назвами елементів будови мікрохвильової печі. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці.
Тема: Особливості приготування гарячих бутербродів у мікрохвильовій печі. Практична робота. Приготування гарячих бутербродів.	Повторення видів гарячих бутербродів та особливостей їх приготування. Відпрацювання навички приготування бутербродів за алгоритмом. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час користування мікрохвильовою піччю. Відпрацювання правил	Учень/учениця: <i>Знає</i> види та технологію приготування гарячих бутербродів у мікрохвильовій печі. <i>Користується</i> алгоритмом під час приготування гарячих бутербродів. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час користування мікрохвильовою піччю. <i>Дотримується</i> правил	<i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток пам'яті шляхом засвоєння назв гарячих бутербродів, їх інгредієнтів. Розвиток процесів мислення на основі аналізу, порівняння. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток супроводжуючого, плануючого, зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом.

	культури поведінки за столом.	поведінки за столом.	<i>Особистісний розвиток:</i> розвиток уваги та зосередженості під час виконання практичної роботи.
Тема: Особливості приготування картоплі у мікрохвильовій печі. Практична робота. Приготування картоплі з олією та приправами.	Повторення особливостей приготування картоплі в мікрохвильовій печі. Відпрацювання навички приготування картоплі за алгоритмом. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час користування мікрохвильовою піччю. Відпрацювання правил культури поведінки за столом.	Учень/учениця: <i>Знає</i> технологію приготування картоплі у мікрохвильовій печі. <i>Користується</i> алгоритмом під час приготування картоплі. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час користування мікрохвильовою піччю. <i>Дотримується</i> правил поведінки за столом.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> розвиток пам'яті шляхом засвоєння алгоритму приготування картоплі. Розвиток процесів мислення на основі аналізу, порівняння. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток супроводжуючого, плануючого, зв'язного мовлення під час роботи з алгоритмом. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток уваги та зосередженості під час виконання практичної роботи.

Тема. Духова шафа, її призначення. Зовнішня будова. Практична робота. Співвіднесення ТАН-карток до будови духової шафи. Практична робота. Запікання яблук. Правила користування духовою шафою. Практична робота. Приготування сухарів з олією та спеціями. Правила користування духовою шафою. ТАН-словник: Будова духової шафи: опорні рейки, вентилятор, панель керування, дверцята, решітка, перемикач функцій духової шафи. Перемикач функцій духової шафи: вимкнено; верхній та нижній нагрів; розморожування; верхній нагрів-нижній нагрів-вентилятор; гриль; великий гриль; гриль-нижній нагрів-вентилятор; нижній нагрів. Панелі керування духових шаф: індикатор живлення, індикатор температури, перемикач функцій духової шафи, таймер, перемикач температури. Пекарський інвентар: деко.	Ознайомлення із зовнішньою будови та призначення духової шафи. Співвіднесення ТАН-карток до будови духової шафи. Відпрацювання правил користування духовою шафою . Ознайомлення з технологією запікання яблук, приготування сухарів. Дотримання правил техніки безпечної роботи з духовою шафою. Формування ТАН-словника.	Учень/учениця: <i>має уявлення:</i> про зовнішню будову та призначення духової шафи; про технологію запікання яблук, приготування сухарів. <i>Співвідносить</i> ТАН-картки до будови духової шафи. <i>Називає:</i> частини зовнішньої будови духової шафи. <i>Користується</i> духовою шафою з допомогою вчителя. <i>Дотримується</i> правил техніки безпечної роботи з духовою шафою.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлень: про зовнішню будову та призначення духової шафи; про технологію запікання яблук, приготування сухарів. <i>розвиток пам'яті</i> шляхом відтворення назв зовнішньої будови духової шафи. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника учнів назвами зовнішньої будови духової шафи. <i>Особистісний розвиток:</i> засвоєння та виконання правил щодо безпечної роботи з духовою шафою.
--	---	---	--

Тема: Блендер, його призначення. Зовнішня будова. Практична робота. Співвіднесення ТАН-карток до будови блендера. 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.	Повторення зовнішньої будови блендера та призначення кнопок. Знаходження відповідної частини будови блендера. Співвіднесення ТАН-карток до будови блендера. Закріплення ТАН-словника.	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.	<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 аналітичної здатності особистої діяльності на уроці.
Тема: Десерти. Види десертів. Практична робота. Приготування десерту «Банановий крем». Практична робота. Приготування десерту «Сирно-вишневий десерт».	Ознайомлення з видами десертів та способами їх приготування. Робота над алгоритмом приготування десерту. Відпрацювання навички приготування десерту за алгоритмом.	Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про види десертів та способи їх приготування. <i>Користується</i> алгоритмом під час приготування десерту. <i>Дотримується</i> санітарно-	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлень про види десертів та способи їх приготування. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій.

Практична робота. Приготування десерту «Желе».	Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування десерту.	гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час приготування десерту. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Дотримується</i> правил поведінки за столом.	<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. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток зорово-моторної координації.
Здорове харчування			
Тема. Значення харчування в житті людини.	Закріплення знань про значення харчування для життя людини.	Учень/учениця: <i>знає:</i> значення харчування для життя людини.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Закріплення уявлень про значення

Практична робота. Класифікація корисної та шкідливої їжі. Вправа «Четвертий зайвий». Практична робота. Купування яблука в магазині. ТАН-словник: корисна їжа: овочі, фрукти, риба, м'ясо, горіхи, молоко, кисломолочні продукти, зелень; шкідлива їжа: фаст-фуд, чіпси, солодощі, солодкі газовані напої, енергетичні напої, ковбаса, сосиски, кетчуп, майонез, консерви.	Класифікація корисної та шкідливої їжі. Узагальнення та виділення назв корисної та шкідливої їжі. Купування яблука в магазині. Закріплення ТАН-словника.	<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.	харчування для життя людини. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника назвами видів корисної та шкідливої їжі. <i>Особистісний розвиток:</i> формування свідомого споживання корисної їжі.
Тема. Раціон харчування. Склад їжі. Корисна їжа. Правила тарілки здорового харчування. Режим харчування. Практична робота. Складання тарілки здорового харчування. Практична робота. Складання графіку режиму харчування. ТАН-словник: Білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінерали, поживні речовини, вода, тарілка здорового харчування, овочі,	Повторення поняття про раціон харчування, склад їжі, поживні речовини, їх групи. Ознайомлення з поняттям тарілка здорового харчування та режим харчування. Складання тарілки здорового харчування та графіку режиму харчування. Купування банану в магазині.	Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про правила здорової тарілки та режим харчування. <i>Знає:</i> про раціон харчування, про поживні речовини та їх групи. <i>Називає</i> різноманітність продуктів харчування та їх властивості. <i>Формує</i> тарілку здорового харчування з допомогою вчителя. <i>Складає</i> графік режиму харчування з допомогою	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Закріплення уявлень про раціон харчування, склад їжі, корисну їжу. Формування уявлень про тарілку здорового харчування, графік режиму харчування. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника назвами груп поживних речовин, назвами продуктів здорового харчування, назвами частин режиму

фрукти, бобові, риба, м'ясо, яйця, цільнозернові продукти, ягоди, корисні олії. Режим харчування, сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечір.	Формування ТАН-словника.	вчителя. <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.	харчування. <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.
Тема. Харчова поведінка дітей. Переїдання. Практична робота. Відпрацювання навичок здорової харчової поведінки. ТАН-словник: здорова харчова поведінка, переїдання.	Ознайомлення з поняттям харчової поведінки, переїданням та його наслідками для здоров'я людини. Відпрацювання навичок здорової харчової поведінки. Формування ТАН-словника.	Учень/учениця: <i>має уявлення:</i> про поняття харчової поведінки, переїданням та його наслідками для здоров'я людини. <i>Дотримується</i> правил здорової харчової поведінки.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлень про здорову харчову поведінку, переїдання та його наслідки для здоров'я людини. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словникового запасу поняттями здорової харчової поведінки. <i>Особистісний розвиток:</i> засвоєння та виконання правил здорової

			харчової поведінки.
Тема. Овочі та фрукти в раціоні харчування. Практична робота. Приготування яблучно-бананового пюре. Практична робота. Приготування салату зі свіжої капусти. Практична робота. Приготування салату з моркви «по-корейському». Практична робота. Приготування салату «Вінегрет».	Розширення знань про корисні властивості овочів та фруктів у раціоні харчування. Робота над алгоритмом приготування салатів та пюре: добір інгредієнтів та кухонного інвентаря. Відпрацювання навички приготування за алгоритмом. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог та правил техніки безпеки під час приготування.	Учень/учениця: <i>Знає:</i> корисні властивості овочів та фруктів у раціоні харчування. <i>Працює</i> за алгоритмом приготування салату, пюре під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог під час приготування салату та пюре. <i>Добирає</i> інгредієнти та кухонний інвентар. <i>Сервірує</i> стіл. <i>Прибирає</i> робоче місце.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> закріплення уявлень про корисні властивості овочів та фруктів у раціоні харчування. <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> Засвоєння та виконання вимог щодо чистоти та порядку на робочому місці, дотримання правил користування інвентарем. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> Розвиток загальної та дрібної моторики, планування послідовності дій під час приготування

			салату, пюре.
Тема. Сухофрукти та горіхи. Види та користь. Практична робота. Дегустація різних видів сухофруктів та горіхів. Практична робота. Приготування яблучних чіпсів. Практична робота. Приготування горіхового десерту. ТАН-словник: горіхи, сухофрукти, родзинки, чорнослив, курага, мигдаль, кеш'ю, грецький горіх, фундук, фісташки, бразильський горіх, арахіс.	Повторення видів та корисних властивостей сухофруктів та горіхів у раціоні харчування. Класифікація горіхів та сухофруктів. Робота над алгоритмом приготування яблучних чіпсів та горіхового десерту. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування яблучних чіпсів. Дотримання правил техніки безпеки при користуванні електроприборами. Прибирання робочого місця. Миття посуду, інструментів. Розміщення столового посуду на визначені місця. Закріплення ТАН-словника.	Учень/учениця: <i>Знає:</i> види та корисні властивості сухофруктів та горіхів у раціоні харчування. <i>Працює</i> за алгоритмом приготування яблучних чіпсів та горіхового десерту під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог під час приготування яблучних чіпсів. <i>Нарізає</i> фрукти під керівництвом вчителя. <i>Розрізняє</i> сухофрукти та горіхи за видами. <i>Прибирає</i> робоче місце.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> закріплення уявлень про види та корисні властивості сухофруктів та горіхів у раціоні харчування. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами горіхів, сухофруктів та їх видами. 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 електроприборами. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> Розвиток загальної та дрібної моторики в процесі чищення та

			нарізання, планування послідовності дій під час приготування.
Тема. Види термічної обробки продуктів харчування: варіння, смаження, запікання, на пару. Практична робота. Відварювання картоплі. Практична робота. Смаження картоплі. Практична робота. Запікання картоплі. ТАН-словник: варіння, смаження, запікання, на пару: овочів/фруктів.	Повторення видів термічної обробки продуктів харчування. Визначення користі різних видів термічної обробки продуктів харчування. Робота над алгоритмом приготування страв з 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. Закріплення ТАН-	Учень/учениця: <i>знає:</i> види та рівень користі термічної обробки продуктів харчування; види овочів та фруктів придатних для запікання, смаження, варіння. <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.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> закріплення уявлень про види та рівень користі термічної обробки продуктів харчування. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника назвами видів термічної 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

	словника.		та нарізання, планування послідовності дій під час приготування страв з картоплі.
Тема. Каші. Види та користь. Практична робота. Приготування вівсяної каші. Практична робота. Приготування каші кус-кус. Практична робота. Приготування каші із сочевиці. ТАН-словник: гречана каша, кукурудзяна каша, вівсяна каша, горохова каша, ячна каша, пшоняна каша, перлова каша, манна каша, рисова каша, кус-кус, каша зі сочевиці.	Повторення видів та корисних властивостей каш. Робота над алгоритмом приготування вівсяної каші, каші кус-кус, каші зі сочевиці. 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.	Учень/учениця: <i>знає:</i> види каш та їх корисні властивості. <i>Називає:</i> за наочною опорою та запитаннями вчителя види каш. <i>Працює</i> за алгоритмом приготування вівсяної каші, каші кус-кус, каші із сочевиці, під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог під час приготування каші. <i>Дотримується</i> техніки безпеки при користуванні електроплитою. <i>Добирає</i> кухонний інвентар. <i>Прибирає</i> робоче місце.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Закріплення уявлень про види та корисні властивості каш. Розвиток пам'яті 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 каші.
Тема. Молочні продукти. Практична робота. Приготування десерту з кисломолочного сиру. Практична робота. Приготування молочної каші з рисом. Практична робота. Приготування молочного кисілю. ТАН-словник: йогурт, масло, вершки, молоко, кисломолочний сир, кефір, сир, ряжанка, сметана, молочний кисіль.	Повторення видів та корисних властивостей молочних продуктів. Робота над алгоритмом приготування десерту з кисломолочного сиру, молочної каші з рисом, молочного кисілю. Дотримання техніки безпеки при користуванні ножем, блендером та електроплитою. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страв. Прибирання робочого місця. Миття посуду, інструментів. Розміщення столового посуду на визначені місця. Формування ТАН-словника.	Учень/учениця: <i>знає:</i> корисні властивості молочних продуктів. <i>Називає</i> види молочних продуктів та їх властивості. <i>Працює</i> за алгоритмом приготування десерту та молочної каші з рисом, молочного кисілю під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страв. <i>Дотримується</i> правил техніки безпеки при користуванні ножем, блендером та електроплитою. <i>Прибирає</i> робоче місце.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> закріплення уявлень про корисні властивості молочних продуктів. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами молочних та кисломолочних продуктів. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи за алгоритмом. <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. <i>Сенсомоторний</i>

			<i>розвиток:</i> Розвиток загальної та дрібної моторики в процесі чищення та нарізання, планування послідовності дій під час приготування десерту з кисломолочного сиру та банану.
Тема. Правильне харчування: меню до сніданку, обіду, вечері. Практична робота. Приготування граноли з молоком. Практична робота. Приготування картоплі по-селянськи. Практична робота. Приготування яєчні. ТАН-словник: меню, гранола, картопля по-селянськи, яєчня.	Розширення знань про меню правильного харчування. Визначення користі правильного харчування. Складання корисного меню на сніданок, обід та вечерю. Робота за алгоритмом приготування граноли, картоплі по-селянськи та яєчні. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страв. Дотримання правил техніки безпеки при користуванні ножем, пательнею, каструлею,	Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про меню та користь правильного харчування. <i>Складає</i> меню на сніданок, обід і вечерю з допомогою вчителя. <i>Працює</i> за алгоритмом приготування граноли, картоплі по-селянськи та яєчні, під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог під час приготування страв. <i>Дотримується</i> правил техніки безпеки при користуванні ножем, каструлею, пательнею, електроплитою.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> закріплення уявлень про меню та користь правильного харчування. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словникового запасу назвами страв та продуктів при складанні меню. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи за алгоритмом. <i>Особистісний розвиток:</i> Формування організованості, самостійності у навчально-практичній

	електроприладами. Закріплення ТАН-словника.	<i>Прибирає</i> робоче місце.	діяльності. Засвоєння та виконання вимог щодо чистоти та порядку на робочому місці, дотримання правил користування ножем, каструлею, пательнею та електроприладами. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> Розвиток загальної та дрібної моторики в процесі чищення та нарізання, планування послідовності дій під час приготування страв.
Тема. Вода – користь та важливість споживання. Напої, види та властивості. Практична робота. Дегустація слабогазованої, сильногазованої, негазованої, мінеральної води. Практична робота. Складання графіку пиття води. ТАН-словник: газувана вода, слабогазована вода, негазована вода, сильногазована вода, мінеральна вода.	Закріплення знань про корисні властивості та важливість щоденного споживання води. Дегустація слабогазованої, сильногазованої, негазованої, мінеральної води. Складання графіку пиття води. Закріплення ТАН-словника.	Учень/учениця: <i>знає:</i> корисні властивості та важливість щоденного споживання води. <i>Називає</i> види води з допомогою вчителя. <i>Складає</i> особистий графік пиття води з допомогою вчителя.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> закріплення уявлень про корисні властивості та важливість щоденного споживання води. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами видів 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 процесі відкривання і наливання води з пляшки у склянку.
Тема. Гарячі напої. Чаї. Практична робота. Заварювання чаю в заварнику. ТАН-словник: гарячий напій: чай. Чорний чай, зелений чай, трав'яний чай, фруктов-ягідний чай, квітковий чай, каркаде; какао, кава, гарячий шоколад.	Повторення корисних властивостей гарячих напоїв за видами. Робота над алгоритмом заварювання чаю в заварнику. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час заварювання чаю в заварнику. Дотримання правил техніки безпеки при користуванні електрочайником та правил безпечної роботи з гарячою рідиною. Прибирання робочого місця. Миття посуду.	Учень/учениця: <i>знає:</i> корисні властивості гарячих напоїв за видами. <i>Називає</i> види гарячих напоїв. <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>Пізнавальний розвиток:</i> закріплення уявлень про корисні властивості гарячих напоїв за видами. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словникового запасу назвами гарячих напоїв. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи за алгоритмом. <i>Особистісний розвиток:</i> Формування організованості, уважності, самостійності у навчально-практичній

	Розміщення столового посуду на визначені місця. Закріплення ТАН-словника.	<i>Прибирає</i> робоче місце.	діяльності. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> Розвиток загальної та дрібної моторики в процесі заварювання чаю в заварнику та наливанні його у чашку.
Тема. Негазовані напої. Овочеві та фруктові соки. Практична робота. Приготування соку. Практична робота. Приготування смузі. ТАН-словник: овочевий сік: томатний сік, морквяний сік, буряковий сік; фруктовий сік: яблучний сік, виноградний сік, виноградно-яблучний сік, сливовий сік, вишневий сік, грушевий сік, персиковий сік; смузі, фреш, морс, сироп.	Повторення видів та корисних властивостей овочевих та фруктових соків. Робота над алгоритмом приготування соку, смузі. Дотримання техніки безпеки при користуванні ножем, блендером та соковижималкою. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування соку та смузі. Закріплення ТАН-словника.	Учень/учениця: <i>знає:</i> 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.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> закріплення уявлень про корисні властивості овочевих та фруктових соків за видами. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами видів овочевих та фруктових соків. <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

			сокови жиром малкою.
			<i>Сенсомоторний розвиток:</i> Розвиток загальної та дрібної моторики в процесі чищення та нарізання.
Тема. Молочні напої. Практична робота. Приготування какао. Практична робота. Приготування гарячого шоколаду. ТАН-словник: какао, молочний коктейль, молочний коктейль з морозивом, молочний коктейль з фруктами, молочний коктейль з какао, гарячий шоколад.	Повторення корисних властивостей молочних напоїв. Робота над алгоритмом приготування какао, гарячого шоколаду. Наливання какао, гарячого шоколаду в чашку. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування какао, гарячого шоколаду. Дотримання правил техніки безпеки при користуванні електроплитою та правил безпечної роботи з гарячою рідиною. Прибирання робочого місця. Миття посуду.	Учень/учениця: <i>знає:</i> корисні властивості молочних напоїв. <i>Називає</i> види молочних напоїв. <i>Працює</i> за алгоритмом приготування какао, гарячого шоколаду під керівництвом вчителя. <i>Дотримується</i> санітарно-гігієнічних вимог під час приготування какао. <i>Дотримується</i> правил техніки безпеки при користуванні електроплитою та правил безпечної роботи з гарячою рідиною. <i>Прибирає</i> робоче місце.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> закріплення уявлень про корисні властивості молочних напоїв. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словникового запасу назвами молочних напоїв. Розвиток зв'язного мовлення під час роботи за алгоритмом. <i>Особистісний розвиток:</i> Формування організованості, уважності, самостійності у навчально-практичній діяльності. Засвоєння та виконання вимог щодо чистоти та порядку на

	Розміщення столового посуду на визначені місця. Закріплення ТАН-словника.		робочому місці. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> Розвиток загальної та дрібної моторики в процесі приготування какао, гарячого шоколаду та наливання його у чашку.
Розділ. Технологія господарсько-побутових робіт			
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. Миття підлоги. Практична робота. Складання плану прибирання класної кімнати.	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, зміни пакету для сміття, намочування та викручування ганчірки,	Учень/учениця: <i>Знає</i> 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>	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Закріплення уявлення про види та призначення житлових приміщень, устаткування, призначенням урни для сміття, місце її розташування в приміщенні, правила користування. Розвиток уявлень про дотримувannya чистоти в приміщенні. Формування способів планувальних та орієнтувальних дій. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток зв'язного

ТАН-словник: назви житлових приміщень: спальня, вітальня, коридор, ванна кімната, туалет, кімната, кухня, дитяча кімната. Назви меблів: ліжко, стіл, шафа, стілець, комод, вішалка, диван, тумба. Засоби для прибирання: пакети для сміття, гумові рукавички, відро, швабра, щітка, ганчірка, совок, пилосос, урна для сміття, корзина для брудної білизни, віник.	видалення пилу з підвіконників та меблевих поверхонь, підмітання віником, миття підлоги. Повторення назв житлових приміщень, меблів, засобів для прибирання. Візуальне оцінювання наповненості урни для сміття. Візуальне оцінювання стану підвіконників та меблевих поверхонь. Закріплення ТАН-словника.	ганчірку. Протирає від пилу підвіконники та меблеві поверхні. Підмітає віником підлогу під керівництвом вчителя. Миє підлогу під керівництвом вчителя.	мовлення на основі формування вмінь описувати свою кімнату. Збагачення словника назвами житлових приміщень, меблів, засобів для прибирання. Особистісний розвиток: 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. Сенсомоторний розвиток: розвиток дрібної моторики та просторових уявлень
--	--	---	---

			під час прибирання приміщення.
Тема. Пілосос, його призначення. Зовнішня будова. Практична робота: Відпрацювання вмінь вмикання та вимикання пілососа, дотримання правил техніки безпеки. Прибирання класної кімнати пілососом. ТАН-словник: Будова пілососа: шланг, ручка, регулятор потужності, кнопка змотування шнура, телескопічна трубка, кнопка вмикання/вимикання, колеса, щітка для підлоги.	Повторення зовнішньої будови та призначення пілососа. Відпрацювання вмінь вмикати та вимикати пілосос. Відпрацювання алгоритму прибирання пілососом. Дотримання правил техніки безпеки та користування під час використання пілососа. Закріплення ТАН-словника.	Учень/учениця: Має уявлення про пілосос, його призначення та зовнішню будову. Дотримується алгоритму прибирання пілососом. Дотримується правил техніки безпеки під час використання пілососу. Вміє вмикати та вимикати пілосос. Співвідносить ТАН-картки до будови пілососа.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Формування уявлень про пілосос, його призначення та зовнішню будову. Розвиток пам'яті шляхом відтворення назв зовнішньої будови пілососа. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> збагачення словника учнів назвами зовнішньої будови пілососа. Розвиток внутрішнього та супроводжуючого мовлення під час трудової діяльності. <i>Особистісний розвиток:</i> засвоєння та виконання правил щодо безпечної роботи з пілососом. Формування здатності дотримання алгоритму прибирання приміщень. Формування усвідомлення

			важливості дотримання чистоти.
Тема. Речі домашнього вжитку, їх види та призначення. Чисті та брудні речі. Практична робота: класифікація речей на чисті та брудні/ кольорове, біле. ТАН-словник: рушники, штори, тюль, покривало, скатертина.	Повторення видів речей домашнього вжитку та їх станів. Відпрацювання навички класифікувати речі домашнього вжитку за кольором та ступенем чистоти. Закріплення ТАН-словника.	Учень/учениця: <i>Має уявлення</i> про речі домашнього вжитку їх види та призначення. <i>Називає</i> речі домашнього вжитку, їх види та призначення. <i>Класифікує</i> з допомогою вчителя речі домашнього вжитку за кольором та ступенем чистоти.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про речі домашнього вжитку, їх види та призначення. Формування уявлень 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.
Тема. Види прання. Пральні машини. Зовнішня будова. Ознайомлення з основними програмами для прання речей.	Повторення видів прання та пральних машин, їх зовнішньої будови та програм. Оволодіння	Учень/учениця: <i>Знає та розрізняє</i> види прання. <i>Знає</i> види пральних машин, їх зовнішню будову,	<i>Пізнавальний розвиток:</i> розширення уявлень про види прання, види пральних машин, їх зовнішню будову,

Практична робота. Ручне прання шкарпеток. Практична робота. Завантаження пральної машини. Вивантаження пральної машини. Розвішування речей на сушарці. Практична робота. Вибір програм відповідно до температури прання. ТАН-словник: зовнішня будова та програми пральної машини. Ручне прання, машинне прання. Сушарка.	технологією ручного прання шкарпеток. Завантаження пральної машини та вибір програм відповідно до температури прання. Вивантаження пральної машини. Розвішування речей на сушарці. Закріплення ТАН-словника.	програми. <i>Вміє</i> прати руками шкарпетки. <i>Завантажує</i> пральну машину з вибором програми під керівництвом вчителя. <i>Вивантажує</i> пральну машину. <i>Розвішує</i> речі на сушарці. <i>Називає</i> види прання та елементи зовнішньої будови пральної машини.	програми. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток зв'язного мовлення на основі формування вмінь описувати свою діяльність та її підсумки. Збагачення словника видами 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.
Тема. Побутова хімія: засоби для прання речей: сипучі, рідкі; для	Повторення видів побутової хімії: засобів	Учень/учениця: <i>Знає</i> види побутової хімії:	<i>Пізнавальний розвиток:</i> Розвиток мислення на

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 алгоритму дій прання речей у пральній 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.	для прання речей. Класифікація засобів для прання. Визначення необхідної кількості засобу для прання. Складання та відпрацювання алгоритму дій прання речей у пральній машині. Закріплення ТАН-словника.	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. <i>Називає</i> засоби для прання речей.	основі визначення засобів для прання. Закріплення уявлень про види побутової хімії: засобів для прання речей. Закріплення уявлень про послідовність машинного прання. <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. <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.
Тема. Праска. Зовнішня будова праски. 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 для води, регулятор пари, кнопка подачі струменю пари, ручка, шнур.	Повторення зовнішньої будови, правил користування та техніки безпеки під час роботи з праскою. Закріплення навички оволодіння технологією прасування та складання речей. Закріплення ТАН-словника.	Учень/учениця: <i>Знає</i> зовнішню будову праски. <i>Дотримується</i> правил користування та техніки безпечної роботи з праскою, під керівництвом вчителя. <i>Виконує</i> прасування та складання речей з допомогою вчителя.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> закріплення уявлень про праску та її застосування. Закріплення уявлень про важливість дотримання правил техніки безпечної 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 (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.
Тема. Посудомийна машина. Зовнішня будова. Правила користування. Миючі засоби. Практична робота. Миття посуду. Правила техніки безпечної роботи з побутовою технікою. Вибір програми відповідно до ступеня забруднення. ТАН-словник: Будова посудомийної машини: панель керування, верхній короб, відділення для солі, фільтр, нижній короб, кошик для столових приборів, відділення для миючих засобів, відділення для ополіскувача. Панель керування: вимикач, перемикач вибору програм, індикатор режиму миття, індикатор режиму сушіння, індикатор несправностей у системі подачі води, індикатор наявності солі, індикатор наявності ополіскувача, клавіша «старт», ручка дверцят. Програми посудомийної машини. Види миючих засобів: порошок,	Ознайомлення із зовнішньою будовою та правилами користування посудомийною машиною. Ознайомлення з видами миючих засобів та особливостями їх використання. Миття посуду в посудомийній машині за алгоритмами. Завантаження, вивантаження посудомийної машини та вибір програм. Формування ТАН-словника.	Учень/учениця: <i>Має уявлення:</i> про зовнішню будову, види програм та правила користування посудомийною машиною; види миючих засобів та особливості їх використання. <i>Дотримується</i> правил техніки безпечної роботи з побутовою технікою. <i>Користується</i> алгоритмами для миття посуду у посудомийній машині. <i>Завантажує/ Вивантажує</i> посудомийну машину з вибором програми під керівництвом вчителя.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень про: зовнішню будову, види програм та правила користування посудомийною машиною; види миючих засобів та особливості їх використання. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> розвиток зв'язного мовлення на основі формування вмінь описувати ступінь забрудненості посуду. Збагачення словника назвами зовнішньої будови посудомийної машини, видами миючих засобів. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток

таблетка, гель.			усвідомлення результату своєї праці. Формування організованості та самостійності під час навчально-практичної діяльності. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток дрібної моторики та просторових уявлень під час завантаження/вивантаження посудомийної машини.
Тема. Магазини та супермаркети. Види магазинів. Призначення та роль. ТАН-словник: магазин, маркет, супермаркет, гіпермаркет, книжковий магазин, магазин іграшок, магазин меблів, магазин тканин, магазин взуття, магазин одягу, зоомагазин, молочний магазин, м'ясний магазин, хлібний магазин, рибний магазин.	Повторення видів та назв магазинів, їх ролі та призначення. Закріплення ТАН-словника.	Учень/учениця: <i>Знає</i> види магазинів, їх роль та призначення. <i>Називає/співвідносить</i> ТАН-слова.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> розширення уявлень про види магазинів, їх роль та призначення. Розвиток пам'яті шляхом засвоєння назв магазинів. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами видів магазинів. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці.

Тема. Відділи супер-, гіпермаркетів. Різноманітність товарів. Правила орієнтування у супер-, гіпермаркетах. ТАН-словник відділи: хлібобулочний, фрукти/овочі, молочний, рибний, м'ясний, кондитерський, бакалійний, краси та догляду, відділ одягу, відділ взуття, книжковий відділ. 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.	Повторення назв відділів та різноманітності товарів в них. Опрацювання правил орієнтування у супе-, гіпермаркетах. Закріплення ТАН-словника.	Учень/учениця: <i>Знає/розрізняє</i> відділи супер-гіпермаркетів та різноманітність товарів в них. <i>Розкажує</i> правила орієнтування у супер-гіпермаркеті за наочною опорою. <i>Називає/співвідносить</i> ТАН-слова.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> розширення 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 особистої діяльності на уроці.
Тема. Професії людей: продавець, продавець-консультант, касир. Роль та обов'язки. Правила поведінки. Практична робота. Складання списку покупок (на вибір вчителя). ТАН-словник: продавець, продавець-консультант, касир, покупець, товар,	Повторення професій людей, що працюють в магазинах. Повторення обов'язків працівників магазину. Опрацювання правил поведінки у магазині. Формування вміння складати список	Учень/учениця: <i>Знає</i> професії людей, що працюють в магазинах, їх роль, обов'язки. <i>Розкажує</i> правила поведінки у магазині за наочною опорою. <i>Складає</i> список покупок. <i>Називає/співвідносить</i> ТАН-	<i>Пізнавальний розвиток:</i> розширення уявлень про професії людей, що працюють в магазинах та їх роль, обов'язки. Розвиток пам'яті шляхом засвоєння назв професій людей, що працюють в магазинах

прилавок, чек, вартість покупки.	покупок. Закріплення ТАН-словника.	слова.	та їх роллю, обов'язками. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Збагачення словника назвами професій людей, що працюють в магазинах. <i>Особистісний розвиток:</i> розвиток аналітичної здатності особистої діяльності на уроці. Розвиток вольової здатності здійснювати покупку відповідно до попередньо складеного списку. Формування та дотримання культури поведінки у магазині.
Тема. Екскурсія у магазин. Складання ТАН-історії «Магазин».	Ознайомлення з магазином, відділами, різноманітністю товарів. Знаходження відповідного відділу за правилами орієнтування у магазині. Формування навички	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.	<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

	здійснювати покупку за попередньо складеним списком. Дотримання правил поведінки під час екскурсії.		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.
Тема. Квітникарство. Осінні роботи у шкільному сквері. Практична робота. Загрібання опалого листя. Винос листя у компостну яму. Практична робота. Підмітання алеї у шкільному сквері.	Ознайомлення з інвентарем для загрібання листя. Формування навички загрібання листя та підмітання відповідним інвентарем та виносу листя в компостну яму. Дотримання правил техніки безпеки роботи інвентарем.	Учень/учениця: Має уявлення про осінні роботи на клумбах, у скверах та відповідний інвентар. Загрібає та виносить опале листя під керівництвом вчителя. Підмітає алеї шкільного скверу під керівництвом вчителя. Дотримується правила техніки безпеки роботи	<i>Пізнавальний розвиток:</i> формування уявлень 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

		інвентарем.	та формування позитивного ставлення до догляду за скверами та клумбами. <i>Сенсомоторний розвиток:</i> розвиток моторики під час осінніх робіт у шкільному сквері. Розвиток просторового орієнтування.
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. Підпис кімнатних рослин класу.	Повторення назв видів кімнатних рослин, наявних у класних кімнатах та вдома учнів. Закріплення ТАН-словника. Опис та порівняння будови кімнатних рослин. Прочитування назв кімнатних рослин на горщиках.	Учень/учениця: <i>Має уявлення про різноманітність кімнатних рослин.</i> <i>Називає, показує, знаходить</i> кімнатні рослини наявні у класі та вдома. <i>Співвідносить</i> назву рослини з рослиною. <i>Описує та порівнює</i> будову кімнатної рослини.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> розширення уявлень про різноманітність кімнатних рослин. Розвиток мислення на основі аналізу, 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.
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.	Повторення особливостей догляду за кімнатними рослинами. Визначення необхідності в поливі кімнатних рослин. Догляд за кімнатними рослинами відповідно до їх видів та стану.	Учень/учениця: <i>Має уявлення про особливості догляду за кімнатними рослинами.</i> <i>Визначає необхідність в поливі кімнатних рослин.</i> <i>Поливає квіти.</i> <i>Розпушує ґрунт в горщиках.</i> <i>Видаляє пил з листя кімнатних рослин.</i>	<i>Пізнавальний розвиток:</i> розширення 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 дрібної моторики під час розпушування ґрунту та видалення пилу з листя рослин.
Тема. Квітникарство. Весняні роботи на квітниках. Практична робота. Роботи на шкільній клумбі (висаджування, висівання і т.п.). Практична робота. Підмітання алеї у	Повторення назв інвентаря для весняних робіт на квітниках. Формування навички роботи на шкільній клумбі відповідним інвентарем.	Учень/учениця: <i>Має уявлення про весняні роботи на клумбах, у скверах та відповідний інвентар.</i> <i>Виконує роботи на шкільній клумбі під керівництвом</i>	<i>Пізнавальний розвиток:</i> розширення уявлень про весняні роботи на клумбах, у скверах та відповідний інвентар. <i>Мовленнєвий розвиток:</i> Розвиток внутрішнього

шкільному сквері.	Дотримання правил техніки безпеки під час роботи інвентарем.	вчителя. <i>Дотримується</i> правила техніки безпеки роботи інвентарем.	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 роботи на шкільній клумбі. Розвиток просторового орієнтування.
Тема. Екскурсія у парк/сквер. Обговорення фотографій зроблених під час екскурсії.	Ознайомлення з ландшафтом, 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</i> уявлення про 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.	<i>Пізнавальний розвиток:</i> розширення уявлень 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.
--	--	--	---

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.