## Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Кулигинская средняя общеобразовательная школа» Кезского района Удмуртской Республики

Рассмотрена	на	засед	ании	метод	цического	Составлена на осно	ве ФГОС НОО,
объединения уч	ителей	í				примерной	основной
Протокол №	_ от «	>>>	20	Γ.		образовательной	программы
Руководитель:						начального общего	образования
Утверждено							
Приказ №	_» TO	>>>	20_	_Γ.			
Директор школ	ы:	/E	3.E.Ceл	укова/			

Рабочая программа курса внеурочной деятельности «Разговор о правильном питании» для учащихся 1-4 классов на 2022-2023 учебный год

Составитель: Малых Оксана Геннадьевна учитель начальных классов

#### Планируемые результаты освоения учебного предмета, курса, дисциплины

(модуля)В результате изучения программы «Разговор о правильном питании» младшие школьники получат представления:

- о правилах и основах рационального питания,
- о необходимости соблюдения гигиены питания;
- о полезных продуктах питания;
- о структуре ежедневного рациона питания;
- об ассортименте наиболее типичных продуктов питания;
- об особенностях питания в летний и зимний периоды, причинах вызывающих изменение в рационе питания;
- об основных группах питательных веществ белках, жирах, углеводах, витаминах и минеральных солях, функциях этих веществ в организме;

#### умения:

Полученные знания позволят детям ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирать наиболее полезные;

Дети смогут оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личностной активности корректировать несоответствия;

Дети получат знания и навыки, связанные с этикетом в области питания с, что в определённой степени повлияет на успешность их социальной адаптации, установление контактов с другими людьми.

#### Личностные, метапредметные и предметные результаты освоения программы

# 1 – 2 класс «Разговор о правильном питании» Личностные результаты, формируемые при изучении содержания данного курса: самоопределение, смыслообразование, морально-этическая ориентация. • проявление познавательных интересов и активности в области здорового питания; • овладение установками, нормами и правилами правильного питания; • готовность и способность делать осознанный выбор здорового питания; • умение ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания; • умение сознательно выбирать наиболее полезные ценностно-смысловые установки обучающихся, формируемые средствами различных предметов в рамках программы

адекватности питания, его соответствия росту, весу, возрасту, образу жизни человека. Метапредметные результаты, формируемые при изучении содержания данного курса: коммуникативные, регулятивные, познавательные.

«Разговор о правильном питании», в том числе развитие представления об

#### Коммуникативные УУД

- использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;
- построение монологического высказывания (в том числе сопровождая его аудиовизуальной поддержкой);
- использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;
- построение монологического высказывания (в том числе сопровождая его аудиовизуальной поддержкой);
- владение диалогической формой

- владение диалогической формой коммуникации, используя, в том числе, и инструменты ИКТ и листанционного общения.
- коммуникации, используя, в том числе, и инструменты ИКТ и дистанционного общения;
- формулирование собственного мнения;
- умение договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности, в том числе в ситуации столкновения интересов;
- умение учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;
- понимание возможности существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих сего собственной;
- умение ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии.

#### Регулятивные УУД

- понимание и сохранение учебной задачи;
- понимание выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале в сотрудничестве с учителем;
- планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане;
- принятие установленных правил в планировании и контроль способа решения;
- осуществление итогового и пошагового контроля по результату (в случае работы в интерактивной среде пользоваться реакцией среды решения задачи).

- понимание и сохранение учебной задачи;
- понимание выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале в сотрудничестве с учителем;
- планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей и условиями ее реализации, в том числе во внутреннем плане;
- принятие установленных правил в планировании и контроль способа решения; осуществление итогового и пошагового контроля по результату (в случае работы в интерактивной среде пользоваться реакцией среды решения задачи);
- умение адекватно воспринимать предложения и оценку учителей, товарищей, родителей и других людей:
- самостоятельно адекватно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы в выполнение, как по ходу его реализации, так и в конце действия.

#### Познавательные УУД

- осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, энциклопедий, справочников (включая электронные, цифровые), в открытом информационном пространстве, в том числе в контролируемом пространстве Интернета;
- осуществление записи

- осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий с использованием учебной литературы, энциклопедий, справочников (включая электронные, цифровые), в открытом информационном пространстве, в том числе в контролируемом пространстве Интернета;
- осуществление записи (фиксации) выборочной информации об окружающем мире и себе самом, в том числе с помощью инструментов ИКТ;

- (фиксации) выборочной информации об окружающем мире и себе самом, в том числе с помощью инструментов ИКТ;
- построение сообщения в устной и письменной форме;
- смысловое восприятие художественных и познавательных текстов, выделение существенной информации из сообщений разных видов (в первую очередь текстов);
- осуществление анализа объектов с выделением существенных и несущественных признаков;
- осуществление сравнения и классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев для указанных логических операций.

- построение сообщения в устной и письменной форме;
- смысловое восприятие художественных и познавательных текстов, выделение существенной информации из сообщений разных видов (в первую очередь текстов);
- осуществление анализа объектов с выделением существенных и несущественных признаков;
- осуществление сравнения и классификации на основе самостоятельного выбора оснований и критериев для указанных логических операций;
- установление причинно-следственных связей в изучаемом круге явлений;
- построение рассуждений в форме связи простых суждений об объекте, его строении, свойствах, связях;
- выделение существенных признаков и их синтеза.

Предметные результаты освоения обучающимися содержания данной программы: основы системы научных знаний, опыт «предметной» деятельности по получению, преобразованию, применению нового знания, предметные и метапредметные действия с учебным материалом.

- знание детей о правилах и основах рационального питания, о необходимости соблюдения гигиены питания:
- навыки правильного питания как составная часть здорового образа жизни;
- умение определять полезные продукты питания;
- знание о структуре ежедневного рациона питания;
- навыки по соблюдению и выполнению гигиены питания;
- умение самостоятельно ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания.

знание детей об особенностях питания в летний и зимний периоды, причинах вызывающих изменение в рационе питания;

навыки самостоятельной оценки своего рациона с учётом собственной физической активности; умение самостоятельно выбирать продукты, в которых содержится наибольшее количество питательных веществ и витаминов; знания детей об основных группах питательных веществ — белках, жирах, углеводах, витаминах и минеральных солях, функциях этих веществ в

навыки, связанные с этикетом в области питания; умение самостоятельно оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личной активности, корректировать несоответствия.

#### Первый уровень результатов «ученик научится»

- соблюдать гигиену питания;
  - ориентироваться в продуктах питания (полезные и вредные продукты, ассортимент продуктов);

организме;

• оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям

здорового образа жизни, с учетом собственной физической активности;

#### Второй и третий уровни результатов « ученик получит возможность научиться»

- соблюдать правила рационального питания;
- определять причины, вызывающие изменения в рационе питания (особенности питания в летний и зимний периоды);
- различать основные группы питательных веществ белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные соли (функциях этих веществ в организме);
- корректировать несоответствия своего рациона и режима питания с учетом границ личностной активности;
- самостоятельного выбора продуктов, в которых содержится наибольшее количество питательных веществ и витаминов.

# 3.4.3. Содержание учебного предмета, курса, дисциплины (модуля) Содержание программы

Модуль	Класс	Задачи
«Разговор о правильном питании»		- формирование и развитие представления детей о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;
	1 класс	<ul> <li>развитие творческих способностей и кругозора у детей, их интересов и познавательной деятельности;</li> <li>развитие коммуникативных навыков у детей, умения эффективно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми в процессе решения проблемы;</li> <li>просвещение родителей в вопросах организации рационального питания детей.</li> </ul>
	2 класс	<ul> <li>формирование у школьников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;</li> <li>развитие коммуникативных навыков у детей, умения эффективно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми в процессе решения проблемы;</li> <li>просвещение родителей в вопросах организации рационального питания детей.</li> </ul>
«Две недели в лагере здоровья»	3 класс	<ul> <li>освоение детьми практических навыков рационального питания;</li> <li>информирование детей о народных традициях, связанных с питанием и здоровьем, расширение знаний об истории и традициях своего народа, формирование чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов;</li> <li>развитие коммуникативных навыков у детей, умения эффективно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми в процессе решения проблемы;</li> <li>просвещение родителей в вопросах организации рационального питания детей.</li> </ul>
	4 класс	- формирование представления о социокультурных аспектах питания как составляющей общей культуры человека; - развитие коммуникативных навыков у детей, умения

эффективно	взаимодействовать	co	сверстниками	И
взрослыми в процессе решения проблемы;				
- просвещение родителей в вопросах организации				
рациональног	о питания детей.			

Выполнение программы рассчитано на четырёхлетний срок обучения, 1 занятие каждую неделю.

No	Раздел	1	2	3	4
п⁄п		класс	класс	класс	класс
1.	Разнообразие питания	5	5	5	5
2.	Гигиена питания и приготовлени е пищи	10	12	12	14
3.	Этикет	8	8	8	6
4.	Рацион питания	5	5	5	5
5.	Из истории русской кухни.	5	4	4	4
Итого		33	34	34	34

#### Разнообразие питания (20 ч)

Из чего состоит наша пища. Что нужно есть в разное время года. Как правильно питаться, если занимаешься спортом. Что надо есть, если хочешь стать сильнее. Самые полезные продукты. Овощи, ягоды и фрукты — самые витаминные продукты. Где найти витамины весной? Каждому овощу своё время. Особенности национальной кухни. Конкурс проектов «Витаминная семейка». Малознакомые и редко используемые овощи и овощная зелень. Витамины. Сезонные гиповитаминозы и их профилактика. Викторина «Чипполино и его друзья».

#### Гигиена питания и приготовление пищи (48 ч)

Гигиена школьника. Здоровье — это здорово! Где и как готовят пищу. Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен. Продукты быстрого приготовления. Всё ли полезно, что в рот полезло. Всегда ли нужно верить рекламе? Вредные и полезные

привычки в питании. Неполезные продукты: сладости, чипсы, напитки, торты. Полезные напитки. Ты – покупатель.

#### Этикет (30 ч)

Правила поведения в столовой. Как правильно накрыть стол. Предметы сервировки стола. Как правильно вести себя за столом. Как правильно есть. На вкус и цвет товарищей нет! Кухни разных народов. Как питались на Руси и в России? За что мы скажем поварам спасибо. Необычное кулинарное путешествие.

Правила поведения в гостях. Когда человек начал пользоваться ножом и вилкой. Вкусные традиции моей семьи.

#### Рацион питания (20 ч)

Молоко и молочные продукты. Блюда из зерна. Какую пищу можно Блюда из зерна. Какую пищу можно найти в лесу. Что и как приготовить из рыбы. Дары моря. Плох обед, если хлеба нет. Из чего варят кашу, и как сделать кашу вкуснее. Если хочется пить. Значение жидкости для организма человека. Бабушкины рецепты. Хлеб всему голова. Мясо и мясные блюда. Вкусные и полезные угощения. Составляем меню на день.

#### Из истории русской кухни (17ч)

**Знания, умения, навыки,** которые формирует данная программа у младших школьников:  $B\ 1- M$  классе:

знание детей о правилах и основах рационального питания, о необходимости соблюдения гигиены питания;

навыки правильного питания как составная часть здорового образа жизни;

умение определять полезные продукты питания.

Во 2 – м классе:

знание о структуре ежедневного рациона питания;

навыки по соблюдению и выполнению гигиены питания;

умение самостоятельно ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания.

#### В 3 – м классе:

знание детей об особенностях питания в летний и зимний периоды, причинах вызывающих изменение в рационе питания;

навыки самостоятельной оценки своего рациона с учётом собственной физической активности;

умение самостоятельно выбирать продукты, в которых содержится наибольшее количество питательных веществ и витаминов.

#### В 4 м классе:

- знания детей об основных группах питательных веществ – белках, жирах, углеводах, витаминах и минеральных солях, функциях этих веществ в организме;

навыки, связанные с этикетом в области питания;

- умение самостоятельно оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личной активности, корректировать несоответствия.

Проверка усвоения программы проводится в форме тестирования, выполнения творческих заданий.

#### 1-й год обучения

Содержание	Теория	Практика
1. Разнообразие питания.	Знакомство с программой . Беседа.	Экскурсия в столовую.
2. Самые полезные	Беседа « Какие продукты	Работа в тетрадях,
продукты	полезны и необходимы	сюжетно-ролевые игры,

	человеку». Учимся выбирать самые полезные продукты.	экскурсии в магазин.
3. Правила питания.	Формирование у школьников основных принципов гигиены питания.	Работа в тетрадях, оформление плаката с правилами питания.
4. Режим питания.	Важность регулярного питания. Соблюдение режима питания.	Сюжетно-ролевая игра, соревнование, тест, демонстрация удивительного превращения пирожка
5. Завтрак	Беседа «Из чего варят кашу». Различные варианты завтрака.	Игры, конкурсы, викторины. Составление меню завтрака.
6. Роль хлеба в питании детей	Беседа «Плох обед, если хлеба нет».Рационпитания,обед.	Игры, викторины, конкурсы. Составление меню обеда.
7. Проектная деятельность.	Определение тем и целей проекта, формы организации, разработка плана проекта.	Выполнение проектов по теме «Плох обед, если хлеба нет».
8. Подведение итогов работы.		Творческий отчет вместе с родителями.

## 2-й год обучения

Содержание	Теория	Практика
1. Вводное занятие	Повторение правил питания	Ролевые игры
2. Путешествие по улице «Правильного питания».	Знакомство с вариантами полдника	Игра, викторины
3. Молоко и молочные продукты.	Значение молока и молочных продуктов	Работа в тетрадях, составление меню. Конкурс-викторина
4. Продукты для ужина.	Беседа «Пора ужинать» Ужин, как обязательный компонент питания	Составление меню для ужина. Оформление плаката «Пора ужинать». Ролевыен игры
5. Витамины.	Беседа «Где найти витамины в разные времена года».	Составление и отгадывание кроссвордов, практическая работа ролевые игры.
6. Вкусовые качества продуктов.	Беседа «На вкус и цвет товарища нет».	Практическая работа по определению вкуса продуктов. Ролевые игры
7. Значение жидкости в организме.	Беседа «Как утолить жажду» Ценность разнообразных напитков.	Работа в тетрадях. Ролевые игры. Игра — демонстрация «Из чего готовят соки»

8. Разнообразное питание.	Беседа «Что надо есть, чтобы стать сильнее». Высококалорийные продукты.	Работа в тетрадях, составление меню второго завтрака в школе, ролевые игры.
9. Овощи, ягоды, фрукты – витаминные продукты.	Беседа «О пользе витаминных продуктов». Значение витаминов и минеральных веществ в питании человека.	Поле чудес «Овощи, ягоды, фрукты самые витаминные продукты». Каждому овощу свое время. Ролевые игры.
10. Проведение праздника «Витаминная страна».		Конкурсы, ролевые игры.
11. Семейное творческое содружество детей и взрослых. Проект «Самый полезный продукт».		
12. Подведение итогов.		Отчет о проделанной работе.

## **3-й год обучения модуль** «Две недели в лагере здоровья»

Содержание	Теория	Практика
1. Вводное занятие.	Обобщение имеющихся знаний об основах рационального питания	Знакомство с рабочей тетрадью « Две недели в лагере здоровья»
2. Состав продуктов.	Беседа «Из чего состоит пища». Основные группы питательных веществ	Оформление дневника здоровья. Составление меню. Оформление стенгазеты «Из чего состоит наша пища».
3. Питание в разное время года	Беседа «Что нужно есть в разное время года» Блюда национальной кухни	Ролевые игры. Составление меню. Конкурс кулинаров.
4. Как правильно питаться, если занимаешься спортом.	Беседа «Что надо есть, если хочешь стать сильнее». Рацион собственного питания.	Дневник «Мой день». Конкурс «Мама папа я - спортивная семья».
5. Приготовление пищи	Беседа « Где и как готовят пищу» Устройство кухни Правила гигиены.	Экскурсия на кухню в школьной столовой . Ролевые игры. Конкурс «Сказка, сказка, сказка».
6. В ожидании гостей.	Беседа «Как правильно накрыть стол»Столовые приборы	Ролевые игры. Конкурс «Салфеточка».
7. Молоко и молочные продукты	Беседа «Роль молока в питании детей». Ассортимент молочных продуктов.	Игра -исследование «Это удивительное молоко». Игра «Молочное меню». Викторина.

8. Блюда из зерна	Полезность продуктов	Ролевые игры. Конкурс
	,получаемых из зерна.	«Хлебопеки». Праздник
	Традиционные народные	«Хлеб всему голова».
	блюда из продуктов,	
	получаемых из зерна.	
9. Проект «Хлеб всему голова»		
10. Творческий отчет.		
11. Подведение итогов.		Отчет о проделанной
		работе.

## **4-й год обучения модуль** «Две недели в лагере здоровья»

Содержание	Теория	Практика
1 Вводное занятие	Повторение правил питания	Ролевые игры
2.Растительные продукты леса	Беседа: «Какую пищу можно найти в лесу» Правила поведения в лесу. Правила сбора грибов и ягод.	Работа в тетрадях. Отгадывание кроссворда. Игра « Походная математика» Игра – спектакль « Там на неведомых
3.Рыбные продукты	Беседа «Что и как можно приготовить из рыбы» Важность употребления рыбных продуктов.	дорожках» Работа в тетрадях Эстафета поваров
	употреоления рыоных продуктов.	« Рыбное меню» Конкурс рисунков « В подводном царстве» Конкурс пословиц и поговорок»
4.Дары моря	Беседа о морепродуктах. Блюда из морепродуктов Знакомство с обитателями моря.	Работа в тетрадях. Викторина « В гостях у Нептуна»
5.Кулинарное путешествие по России»	Знакомство с традициями питания регионов, историей быта своего народа	Работа в тетрадях Конкурс – рисунков «Вкусный маршрут» Игра – проект « кулинарный глобус»
6 Рацион питания	Рассмотреть проблему « Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен»	Работа в тетрадях .  « Моё недельное меню»  Конкурс « На необитаемом острове»
7.Правила поведения за столом	Беседа « Как правильно вести себя за столом». Знакомство со стихотворением « Назидание о застольном невежестве»	Работа в тетрадях. Сюжетно – ролевые игры.

8. Накрываем стол для		
родителей		
9.Проектная деятельность.	Определение тем и целей проектов,	Выполнение проектов
	форм их организации	по теме
	Разработка планов работы,	« <u> </u>
	составление плана консультаций с	»
	педагогом	Подбор литературы.
		Оформление
		проектов.
10.Подведение итогов		
работы		

## 3.4.4. Тематическое планированиепрограммы «Разговор о правильном питании» 1-й год обучения

№ урока п/п				Электронные (цифровые) образовательные ресурсы	Форма проведения (для курсов внеурочной деятельности)
	1	Тема раздела (м	одуля)	T	
1	Вводн здоро	ное занятие Если хочешь быть в	1		
2	Из чег	го состоит наша пища	1		
3	Полез питан	ные и вредные привычки ия	1		
4	Самы	е полезные продукты	1		
5	Как п	равильно есть(гигиена питания)	1		
6	Удиви	ительное превращение пирожка	1		
7	Твой ј	режим питания	1		
8	Из чег	го варят каши	1		
9	Как сд	целать кашу вкусной	1		
10	Плох	обед, коли хлеба нет	1		
11	Хлеб	всему голова	1		
12	Полдн	ник	1		
13	Время	н есть булочки	1		
14	Пора	ужинать	1		
15	Почем	лу полезно есть рыбу	1		
16	Мясо и мясные блюда		1		
17	Где найти витамины зимой и весной		1		
18	Всякому овощу – свое время		1		
19	Как утолить жажду		1		
20	Что на сильн	адо есть ,если хочешь стать ее	1		

21	Что надо есть, если хочешь стать сильнее	1	
22	На вкус и цвет товарищей нет	1	
23	Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты	1	
24	Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты	1	
25	Каждому овощу – свое время	1	
26	Народные праздники, их меню	1	
27	Народные праздники, их меню	1	
28	Как правильно накрыть стол.	1	
29	Когда человек начал пользоваться вилкой и ножом	1	
30	Щи да каша – пища наша	1	
31	Что готовили наши прабабушки.	1	
32	Игра «Здоровое питание – отличное настроение»	1	
33	Подведение итогов.	1	

#### Предполагаемые результаты 1-го года обучения.

Ученики должны знать:

- полезные продукты;
- правила этикета;
- роль правильного питания в здоровом образе жизни.

После первого года обучения ученики должны уметь:

- соблюдать режим дня
- выполнять правила правильного питания;
- выбирать в рацион питания полезные продукты.

# Тематическое планированиепрограммы «Разговор о правильном питании» 2-й год обучения

№ урока п/п		ока Тема урока/занятия		Электронные (цифровые) образовательные ресурсы	Форма проведения (для курсов внеурочной деятельности)
		Тема раздела (мо	одуля)		
1	Вводное занятие. Повторение правил питания.		1		
2	Путешествие по улице правильного питания.				
3	Время есть булочки.		1		
4	Оформление плаката молоко и молочные продукты.		1		
5	Конкурс- викторина « Знатоки молока».				
6	Изгот	овление книжки-самоделки	1		

	«Кладовая народной мудрости»		
7	Пора ужинать	1	
8	Практическая работа: « Как		
	приготовить бутерброды»		
9	Составление меню для ужина.	1	
10	Значение витаминов в жизни человека.	1	
11	Практическая работа. Значение	1	
	витаминов в жизни человека.		
12	Морепродукты.	1	
13	«На вкус и цвет товарища нет»	1	
14	Отгадай мелодию. «На вкус и цвет товарища нет»	1	
15	Практическая работа «Из чего	1	
	приготовлен сок?»		
16	Как утолить жажду	1	
17	Игра «Посещение музея воды»	1	
18	Праздник чая	1	
19	Что надо есть, чтобы стать сильнее	1	
20	Практическая работа «Меню спортсмена»	1	
21	Практическая работа «Мой день»	1	
22	Овощи, ягоды и фрукты - витаминные	1	
	продукты		
23	Практическая работа «Изготовление	1	
	витаминного салата»		
24	Поле чудес «Овощи, ягоды, фрукты –	1	
	самые витаминные продукты»		
25	Оформление плаката «Витаминная	1	
	страна»		
26	Посадка лука.	1	
27	Каждому овощу свое время.	1	
28	Инсценирование сказки « Вершки и корешки».	1	
29	Конкурс «Овощной ресторан»	1	
30	Изготовление книжки «Витаминная азбука»	1	
31	Игра: «Наше питание»	1	
32	Творческий отчет. «Реклама овощей».	1	
33	Творческий отчет. Фрукты и овощи.	1	
34	Подведение итогов.	1	
	H		<u> </u>

## Предполагаемые результаты 2-го года обучения.

Обучающиеся должны знать:

- основные правила питания;
- важность употребления в пищу разнообразных продуктов;
- роль витаминов в питании.

После 2-года обучающиеся должны уметь:

- соблюдать гигиену питания;
- готовить простейшие витаминные салаты;
- выращивать зелень в горшочках.

#### Тематическое планированиепрограммы «Разговор о правильном питании» 3-й год обучения

№ урока п/п		Тема урока/занятия	Колич ество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы	Форма проведения (для курсов внеурочной деятельности)
		Тема раздела (м	одуля)		
1		ное занятие. Давайте комимся!	1		
2	Викто	ррина «Поле чудес».	1		
3	Из че	го состоит наша пища	1		
4	Игра	«Меню сказочных героев»	1		
5	Что н	ужно есть в разное время года	1		
6	Офор	мление дневника здоровья	1		
7	Выпу пищи	ск стенгазеты о составе нашей	1		
8		«В гостях у тетушки асихи»	1		
9	Конку	урс кулинаров	1		
10		равильно питаться, если гаешься спортом	1		
11	Соста	вление меню для спортсменов	1		
12	Офор	мление дневника «Мой день»	1		
13	Конку семья	урс «Мама, папа, я – спортивная »	1		
14	Где и	как готовят пищу	1		
15	Экску	рсия в столовую.	1		
16	Конку	урс «Сказка, сказка, сказка».	1		
17	Как п	равильно накрыть стол.	1		
18	Игра	накрываем стол	1		
19	Моло	ко и молочные продукты	1		
20	Конкурс рисунков «Столовая будущего».		1		
21	Игра-исследование «Это удивительное молоко»		1		
22	Молочное меню		1		
23	Блюда	а из зерна	1		
24	Путь	от зерна к батону	1		

25	Конкурс «Венок из пословиц»	1	
26	Игра – конкурс «Хлебопеки»	1	
27	К.И.Чуковский «Федорино горе».	1	
28	Праздник «Хлеб всему голова»	1	
29	Повар – профессия древняя.	1	
30	Конкур поделок из соленого теста «Хлебопеки».	1	
31	Оформление проекта « Хлеб- всему голова»	1	
32	Творческий отчет.	1	
33	Интерактивная экскурсия в музей правильного питания. Из истории кухонной утвари.	1	
34	Подведение итогов.	1	

#### Предполагаемые результаты 3-го года обучения должны знать:

- при недостатке того или иного питательного вещества организм не может справляться с работой;
- основные отличия рациона питания в летний и зимний периоды;
- здоровье и внешность человека во многом зависит от него самого;
- условия хранения продуктов;
- правила сервировки стола;
- важность употребления молочных продуктов.

После третьего года обучения ученики должны уметь:

- составлять меню;
- соблюдать правила техники безопасности при использовании кухонных принадлежностей и бытовых приборов;
- различать столовые приборы и столовую посуду, которая используется к завтраку, обеду.

## Тематическое планированиепрограммы «Разговор о правильном питании» 4-й год обучения

№ y п/п	рока	Тема урока/занятия	Колич ество часов	Электронные (цифровые) образовательные ресурсы	Форма проведения (для курсов внеурочной деятельности)
		Тема раздела (м	одуля)		
1	Вводное занятие		1		
2	Какую	о пищу можно найти в лесу.	1		
3	Правила поведения в лесу		1		
4	Лекарственные растения		1		
5	Игра – приготовить из рыбы.		1		
6	Конкурсов рисунков»В подводном царстве»		1		

7	Эстафета поваров	1	
8	Конкурс половиц поговорок	1	
9	Дары моря.	1	
10	Интерактивная экскурсия в магазин морепродуктов	1	
11	Оформление плаката «Обитатели моря»	1	
12	Викторина «В гостях у Нептуна»	1	
13	Меню из морепродуктов	1	
14	Кулинарное путешествие по России.	1	
15	Традиционные блюда нашего края	1	
16	Практическая работа по составлению меню	1	
17	Конкурс рисунков «Вкусный маршрут»	1	
18	Мини-проект «Съедобная азбука».	1	
19	Праздник Мы за чаем не скучаем»	1	
20	Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен	1	
21	Составление недельного меню	1	
22	Конкурс кулинарных рецептов	1	
23	Конкурс «На необитаемом острове»	1	
24	Как правильно вести себя за столом	1	
25	Практическая работа «Поделки из макарон».	1	
26	Изготовление книжки «Правила поведения за столом»	1	
27	Накрываем праздничный стол	1	
28	Накрываем праздничный стол	1	
29	Блюда из картошки.	1	
30	Этикет.	1	
31	Итоговый тест по курсу «Разговор о правильном питании».	1	
32	Праздник жителей города здоровья. Творческий отчет	1	
33	Викторина по изученным темам.	1	
34	Подведение итогов.	1	

### Предполагаемые результаты четвёртого года обучения

Ученики должны знать:

- кулинарные традиции своего края;
- растения леса, которые можно использовать в пищу;
- необходимость использования разнообразных продуктов,
- пищевую ценность различных продуктов. должны уметь:

- приготовить блюдо, если набор продуктов ограничен,
- выбирать из набора продуктов наиболее полезные для организма;
- накрывать праздничный стол.
- 3.4.5. **Критерии оценивания и нормы оценок обучающихся по предмету** устанавливают требования к оценке результатов учебных достижений учащихся.
- 3.4.6. **Контрольно-измерительные материалы с**одержат планирование и пакет контрольно-измерительных материалов. Планирование контроля и оценки знаний учащихся представляется в сводной таблице. Источники контрольно-измерительных материалов заносятся в таблицу:

Раздел	№ урока	Название КИМ	Источник	Примечание