

МКОУ Баклушинская средняя школа

Рабочая программа рассмотрена
на заседании МО
протокол № 1 от 28.08.2023г.
Руководитель МО
_____ Муртазина О.Н.

Согласовано
Зам. директора по УВР
_____ Муртазина О.Н.
29.08.2023г.

Утверждаю
Директора школы
_____ Косинская О.В.
Приказ № 71-ОД от 30.08.2023г.

Рабочая программа внеурочной деятельности «Разговор о правильном питании».

2 класс

Учитель начальных классов
Балдуева И.Н.

2023-2024 учебный год

Пояснительная записка.

Рабочая программа разработана на основе программы «Разговор о правильном питании», допущенной министерством образования Российской Федерации. Разработка и внедрение курса в работу школ осуществляется по инициативе и при спонсорской поддержке компании "Нестле". Программа разработана в Институте возрастной физиологии под руководством академика М.М. Безруких. Авторами программы являются М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева.

Программа «Разговор о правильном питании» представляет собой систему учебных модулей со здоровьесберегающей направленностью, разработанную для детей. Данный курс реализуется в рамках внеурочной деятельности в форме кружка.

Выбор содержания программы не случаен. В Конвенции о правах ребенка говорится о серьезном отношении к семье, детям, где здоровье является содержанием и образом жизни. А правильное питание – один из краеугольных камней, на котором базируется здоровье человека. Как показывают исследования специалистов, только 20% пап и мам знакомы с принципами организации здорового питания детей. Необходимость данной программы вызвана тем, что отсутствие культуры питания у детей ведёт к ухудшению их здоровья. У детей возникают повышенная утомляемость, авитаминоз, заболевания пищеварительного тракта, избыточный вес. Неконтролируемый поток рекламы (чипсов, газированных напитков, шоколадных батончиков, всевозможных конфет, фаст-фуда) формирует неправильный стереотип питания у детей. Семейные традиции зачастую тоже дают неправильное представление о питании: в некоторых семьях, например, в меню преобладают углеводы, мясо, крахмалистые продукты, в малых количествах употребляются овощи, фрукты, морепродукты. Это приводит к дисбалансу в организме.

Программа включает в себя темы, освещающие наиболее важные проблемы, связанные с организацией рационального питания ребят этого возраста. Немаловажно и то, что содержание программы построено с учетом разных экономических условий. Авторы "Разговора о правильном питании" не согласны с весьма распространенным мнением о том, что здоровое питание – дорогое питание. Ученики в игре узнают о полезных и необременительных для семейного бюджета блюдах. Курс снабжен специальными учебно-методическими комплектами – красочными рабочими тетрадями, методическими пособиями. На первом этапе обучения (I модуль) обучающиеся знакомятся с полезными продуктами питания, основными правилами гигиены питания, а при изучении следующих модулей формируется умение самостоятельно оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личной активности, корректировать несоответствия.

Программа построена с учётом присущих младшим школьникам эмоциональной отзывчивости, любознательности и вместе с тем способности овладеть определёнными теоретическими знаниями.

Актуальность программы заключается в том, что в настоящее время наблюдается увеличение числа больных детей по стране, по региону. Необходимо формировать ЗОЖ, начиная с раннего возраста.

Цель программы - формирование у учащихся ценностного отношения к собственному здоровью, освоение навыков правильного питания как составной части здорового образа жизни.

Задачи:

- формировать и развивать представления детей о здоровье, как одной из важнейших человеческих ценностей;
- формировать у школьников знания о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья,
- воспитывать у детей осознанное отношение к собственному здоровью;

- создавать условия для формирования умения осуществлять поиск необходимой информации о правильном питании и здоровом образе жизни в пособиях и других источниках;
- формировать представление о правилах этикета как неотъемлемой части общей культуры личности;
- пробуждать интерес к народным традициям, связанным с питанием и здоровьем, расширять знания об истории питания своего народа и традициях других народов;
- просвещать родителей в вопросах организации рационального питания детей, включение их в изучение программы вместе со своими детьми и активное участие в мероприятиях;
- формировать у учащихся понимание и сохранение учебной задачи, умение планировать свои действия в соответствии с поставленной задачей и условиями её реализации;
- развивать творческие способности и кругозор учащихся, их интересы и познавательную деятельность;
- развивать коммуникативные навыки у детей и умения эффективно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми в процессе работы.

Ценностные ориентиры содержания программы.

В результате обучения учащиеся овладеют:

- знаниями о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей;
- навыками укрепления здоровья;
- знаниями о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья и готовности выполнять эти правила;
- навыками правильного питания как составной части здорового образа жизни.

Форма организации детей:

- Групповая работа. Работа в парах.(сюжетно-ролевые игры, игры с правилами, образно-ролевые игры, дискуссии).
- Фронтальная работа – это работа со всеми учащимися. Учитель предлагает беседу, рассказ, историю, чтение статей, информационный материал. Такая форма работы требует устойчивого внимания и заинтересованность учащихся.

- Индивидуальная работа – большое значение имеет для обработки практических навыков и умений, ответы на вопросы анкеты, проблемные задания, выполнение санитарно-гигиенических требований.

Основные формы работы: ведущими формами деятельности предполагаются:

- чтение и обсуждение;
- экскурсии на пищеблок школьной столовой, продовольственный магазин, хлебопекарное предприятие;
- встречи с интересными людьми;
- практические занятия;
- творческие домашние задания;
- праздники хлеба, рыбных блюд и т.д.;
- конкурсы (рисунков, рассказов, рецептов);
- ярмарки полезных продуктов;
- сюжетно-ролевая игра, игра с правилами, образно-ролевая игра;
- мини – проекты;
- совместная работа с родителями.

Методы работы:

- фронтальный метод;
- групповой метод;
- практический метод;
- познавательная игра;
- ситуационный метод;
- игровой метод;
- соревновательный метод;
- активные методы обучения.

Планируемые результаты

Универсальными компетенциями учащихся на этапе начального общего образования по формированию здорового и безопасного образа жизни являются: — умения организовывать собственную деятельность, выбирать и использовать средства для достижения её цели;

— умения активно включаться в коллективную деятельность, взаимодействовать со сверстниками в достижении общих целей;

— умения доносить информацию в доступной, эмоционально-яркой форме в процессе общения и взаимодействия со сверстниками и взрослыми людьми.

Личностными результатами освоения учащимися содержания программы по формированию здорового и безопасного образа жизни являются следующие умения: — активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;

— ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные;

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

— оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.

Метапредметными результатами освоения учащимися содержания программы по формированию здорового и безопасного образа жизни являются следующие умения: — характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;

— находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления;

— использовать различные способы поиска (в справочных источниках и открытом учебном информационном пространстве сети Интернет), сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами и технологиями;

— общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;

— анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;

— оценивать красоту телосложения и осанки, сравнивать их с эталонными образцами.

Предметными результатами освоения учащимися содержания программы по формированию здорового и безопасного образа жизни являются следующие умения: — планировать занятия физическими упражнениями в режиме дня, организовывать отдых и досуг с использованием средств физической культуры;

- ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные;
- оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личностной активности корректировать несоответствия;
- представлять физическую культуру как средство укрепления здоровья, физического развития и физической подготовки человека;
- применять знания и навыки, связанные с этикетом в области питания. установки, личностные ориентиры и нормы поведения, обеспечивающие сохранение и укрепление физического, психологического и социального здоровья;
- организовывать и проводить со сверстниками подвижные игры и элементы соревнований;
- применять жизненно важные двигательные навыки и умения различными способами, в различных изменяющихся, вариативных условиях.

Ожидаемые результаты программы:

В результате изучения курса «Разговор о правильном питании» младшие школьники получают 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 получают 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.

Содержание курса внеурочной деятельности.

(34 часа в год, 1 час в неделю)

№ п/п	Название раздела	Количество часов
1	Вводное занятие	1
2-3	Если хочешь быть здоров	2
4-6	Самые полезные продукты	3
7-8	Как правильно есть (гигиена питания)	2
9-12	Удивительные превращения пирожка	4
13-14	Кто жить умеет по часам	2
15-16	Всем весело гулять	2
17-19	Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной?	3
20-23	Плох обед, если хлеба нет	4
24-27	Полдник. Время есть булочки	4
28-31	Пора ужинать	4
32-33	Обобщающее занятие	2
34	Резерв	1
	Итого: 34 недели	34 ч.

1. Давайте познакомимся (1 ч.)

Познакомить учащихся с целями и задачами курса. Обобщить уже имеющиеся знания об основах рационального питания.

2. Если хочешь быть здоров (2 ч.)

Дать детям представление об основных группах питательных веществ – белках, жирах, углеводах, витаминах и минеральных солях; формировать представление о необходимости разнообразного питания как обязательном условии здоровья.

3. Самые полезные продукты (3 ч.)

Формировать представление об особенностях питания в летний и зимний периоды, причинах, вызывающих изменение в рационе питания; расширить представление о пользе овощей, фруктов, соков.

4. Как правильно есть (2 ч.)

Формировать у детей представление о зависимости рациона питания от физической активности; научить оценивать свой рацион питания.

5. Удивительные превращения пирожка (4 ч.)

Дать представление о предметах кухонного оборудования, их назначения; познакомить детей с одним из основных принципов устройства кухни – строгое разграничение готовых и сырых продуктов.

6. *Кто жить умеет по часам (2 ч.)*

Дать представление о важности регулярного питания, соблюдения режима питания.

7. *Всем весело гулять (2 ч.)*

Дать представление о важности регулярных прогулок на свежем воздухе.

8. *Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной? (3 ч.)*

Сформировать у детей представления о завтраке как обязательном компоненте ежедневного меню, различных вариантах завтрака. Расширить представление детей о предметах сервировки стола, правилах сервировки стола для ежедневного приёма пищи.

9. *Плох обед, если хлеба нет (4 ч.)*

Формирование представления об обеде как обязательном компоненте ежедневного рациона питания, его структуре

10. *Полдник. Время есть булочки (4 ч.)*

Расширить знания детей о полезности продуктов, получаемых из зерна; о традиционных народных блюдах, приготавливаемых из зерна.

11. *Пора ужинать (4 ч.)*

Формирование представления об ужине как обязательном компоненте ежедневного рациона питания, его составе.

12. *Обобщающее занятие (2 ч.)*

Резерв – 1 ч.

Итого 34 недели – 34 часа

Тематическое планирование для 2 класса

Курс «Две недели в лагере здоровья»

Дата	№ урока	Тема	Кол-во часов	Планируемые учебные универсальные учебные действия	ЭОР Основное содержание урока
	1-2	Давайте познакомимся 1. Продукты зеленого, желтого и красного стола 2. Проект «Откуда мы родом. Любимое блюдо моего народа (семьи)»	2	Предметные: познакомиться с новыми героями программы представление о продуктах ежедневного рациона; продуктах, которые нужно есть часто; продуктах, которые нужно есть иногда, формировать представление о том, какие продукты наиболее полезны для человека, формировать представление о необходимости ответственно относиться к своему здоровью и питанию Личностные: планирование и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью, работать индивидуально и в группе: формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение находить общее решение, Метапредметные: выделение существенных и несущественных признаков путем анализа; осуществление классификации и сравнения на основе самостоятельного выбора; установление причинно-следственных связей в изучаемом круге явлений	Стр.1-7 Дети повторяют изученные в 1 части понятия, вспоминают, что они ели летом, распределяют названные продукты по «столам» Стр.8-9 Дети рассказывают о том, где они побывали летом, с кем познакомились, откуда эти люди были, рассказывают об известных им вкусовых предпочтениях народов нашей страны презентация «Национальные блюда разных народов»
	3-4	Из чего состоит наша пища 1. Жиры, белки, углеводы 2. Пищевая тарелка	2	Предметные: познакомить детей с основными группами питательных веществ: жирами, белками, углеводами, витаминами и микроэлементами, функциях этих веществ в организме, формировать представление о необходимости разнообразного питания как обязательном условии здоровья	Стр.10-13 Знакомятся с содержанием жиров, белков и углеводов в разных продуктах Дети начинают вести дневник здоровья, занося в него полученные измерения
				Личностные: учиться строить диалоговую речь со взрослыми, детьми, помнить о понятии «культура речи», ; умение ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии Метапредметные: формируют умение самостоятельно работать с информационными источниками, анализировать материал, вычленять главное, удерживать информацию	параметры Стр.14-15 знакомятся с понятием «пищевая тарелка», анализируют состав пищевой тарелки в разном возрасте, составляют варианты пищевой тарелки для школьника Презентация «Жиры, белки, углеводы»
	5-6	Что нужно есть в разное время года	2	Предметные: основываясь на собственном опыте, получают представление о том, что в разное время года нам хочется разной	Стр.16-19 дети получают задания по группам составить меню

	<p>1. Меню жаркого летнего дня Меню холодного зимнего дня</p> <p>2. Здоровье в порядке – спасибо зарядке</p>		<p>пищи, о том, что зарядка необходима в любое время года, узнают о том, каким должен быть комплекс утренней зарядки</p> <p>Личностные: работать индивидуально и в группе: формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов</p> <p>Метапредметные: планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей; формируют умение самостоятельно работать с информационными источниками, анализировать материал, вычленять главное, удерживать информацию</p>	<p>жаркого и холодного дня, оформляют его и доказывают свое решение.</p> <p>По группам составляют комплекс утренней зарядки и проводят его с другими группами. Музыкальное оформление зарядки</p>
7-8	<p>Как правильно питаться, если занимаешься спортом.</p> <p>1. Командные соревнования.</p> <p>2. Составляем меню для спортсменов (работа в группах)</p>	2	<p>Предметные: формируют представление о зависимости рациона питания от физической активности, расширяют представление о роли питания и физической активности для здоровья, узнают об энергетических затратах человека, который активно двигается</p> <p>Личностные: работать индивидуально и в группе: формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов;</p> <p>Метапредметные: планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей; умение адекватно воспринимать предложения и оценку окружающих; выделение существенных признаков и их синтез.</p>	<p>Стр.20-22</p> <p>Дети решают несколько логических заданий, затем проводятся спортивные конкурсы. Учащиеся делают вывод об энергетических затратах спортсменов.</p> <p>Музыка для конкурсов</p>
9-11	<p>Где и как готовят пищу.</p> <p>1. Экскурсия в школьную столовую</p> <p>2. Наши помощники на кухне</p>	3	<p>Предметные: получают представления о предметах кухонного оборудования, представления об основных правилах гигиены, которые надо соблюдать на кухне, узнают как менялась со временем кухонная утварь, как хранили раньше и хранят</p>	<p>Стр.23-27</p> <p>Дети знакомятся с работой школьной столовой, узнают о работе с электроприборами на кухне, знакомятся с посудой для</p>

		3. Викторина «Как менялась кухонная утварь»		<p>сегодня продукты и готовые блюда</p> <p>Личностные: получают навыки осторожного поведения на кухне, формируют уважение к людям, которые готовят пищу, родителям, учатся строить диалог со взрослыми с позиции взаимоуважения</p> <p>Метапредметные: формируют навыки получения информации из дополнительных источников, анализа и синтеза полученной информации, планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей</p>	<p>приготовления пищи и для приема пищи, способами приготовления пищи в старину и в наши дни.</p> <p>Презентация «Как менялась кухонная утварь»</p>
12-14		<p>Как правильно накрыть стол</p> <p>1. Предметный урок «Чайный стол»</p> <p>2. Украшения для обеденного стола</p> <p>3. «Изготавливаем украшения из салфеток»</p>	3	<p>Предметные: познакомятся с понятием «этикет», научатся накрывать стол для чаепития, обеда, продолжат формирование понятия «гигиена», научатся складывать салфетки для украшения стола</p> <p>Личностные: работать индивидуально и в группе: формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов</p> <p>Метапредметные: : планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей; умение адекватно воспринимать предложения и оценку окружающих; выделение существенных признаков и их синтез.</p>	<p>Стр.28-31</p> <p>Дети разгадывают кроссворд, угадывают для какого приема пищи потребуются эти предметы, накрывают стол для чаепития, обеда, складывают салфетки для украшения</p> <p>Презентация «Складываем салфетку»</p>
15-17		<p>Молоко и молочные продукты</p> <p>1. Экскурсия на молочный комбинат</p> <p>2. Как молоко попало к нам на стол.</p> <p>3. Урок-разгадывание кроссворда. Выставка рисунков и поделок «Молочные продукты»</p>	3	<p>Предметные: расширяют представления о молоке и молочных продуктах как обязательном компоненте ежедневного рациона, знакомятся с производством молочных продуктов, узнают о том, люди каких профессий принимают участие в получении молочных продуктов</p> <p>Личностные: развивают творческие способности, повторяют правила поведения на предприятии, на дороге, в общественном транспорте, формируют уважение к людям разных профессий, учатся строить диалог со взрослыми с позиции взаимоуважения</p> <p>Метапредметные: формируют навыки получения информации из дополнительных источников, анализа и синтеза полученной</p>	<p>Стр.32-36</p> <p>Знакомятся с составом молочных продуктов, их разнообразием, людьми разных специальностей, имеющих отношение к производству молочных продуктов.</p> <p>Рисуют молочные продукты и оформляют выставку</p> <p>Презентация «На молочном комбинате»</p>

			информации, планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей	
18-20	Блюда из зерна 1. Путешествие зернышка 2. Экскурсия на хлебобулочный комбинат 3. Предметный урок «Лепим из соленого теста»	3	Предметные: расширяют знания детей о полезности продуктов, получаемых из зерна, видах хлебобулочных изделий, их производстве, людях разных профессий, принимающих участие в изготовлении хлеба Личностные: развивают творческие способности, повторяют правила поведения на предприятии, на дороге, в общественном транспорте, формируют уважение к людям разных профессий, учатся строить диалог со взрослыми с позиции взаимоуважения Метапредметные: формируют навыки получения информации из дополнительных источников, анализа и синтеза полученной информации, планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей	Стр.37-41 Узнают о пищевом составе хлебобулочных изделий, узнают о людях разных специальностей, которые принимают участие в «путешествии зернышка», создают новые виды хлебобулочных изделий, знакомятся с пословицами и поговорками о хлебе Презентация «На хлебокомбинате»
21-22	Какую пищу можно найти в лесу 1. Урок – игра «Съедобное-несъедобное» 2. Урок-соревнование «Идем в поход»	2	Предметные: получают представление о дикорастущих растениях как источнике полезных веществ, возможности включения их в рацион питания, повторяют понятия «съедобные» и «несъедобные» грибы и ягоды, научатся их различать Личностные: получают представление о правилах поведения в лесу, избегать опасных ситуаций, развивают диалогическую и монологическую речь, учатся выслушивать товарища не перебивая, работать индивидуально и в группе: формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов Метапредметные: формируют навыки получения информации из дополнительных источников, анализа и синтеза полученной информации, планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей, вычленять главное, удерживать информацию, любить и охранять то, что нас окружает	Стр.42-46 Повторяют знания о растениях леса, Собирают сумку-рюкзак, соревнуются по группам Презентация «Съедобные-несъедобные»
23-24	Что и как можно приготовить из рыбы 1. Урок-соревнование «Ловись рыбка большая и маленькая» 2. Урок-проект «Чем полезна рыба»	2	Предметные: расширят представление об ассортименте рыбных блюд, их полезности, узнают о местной фауне, животных, которых человек использует в пищу, продолжают формирование навыков правильного поведения в походе Личностные: получают навыки уважительного и бережного отношения к природе, взаимодействия с товарищами и взрослыми в походе, на рыбалке Метапредметные: формируют навыки получения информации	Стр.47-53 Рассказывают о своем опыте рыбной ловли, выполняют задания, связанные с видами рыбы, блюдами, которые из них можно приготовить, Готовят мини-проекты о рыбах водоемов нашего края и блюдах,

			из дополнительных источников, анализа и синтеза полученной	которые из них можно
			информации, планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей, вычленять главное, удерживать информацию, любить и охранять то, что нас окружает	приготовить Презентация «Рыбы наших рек» «Блюда из речной рыбы»
25-26	Дары моря 1. Морские обитатели Экскурсия в океанариум 2. (онлайн экскурсия)	2	Предметные: расширят представление о морских съедобных растениях и животных, многообразии блюд, которые могут быть из них приготовлены, сформируют представление о пользе морепродуктов, необходимости микроэлементов для организма Личностные: получают представление о правилах поведения у водоема, о том как избегать опасных ситуаций, развивают диалогическую и монологическую речь, учатся выслушивать товарища не перебивая, работать индивидуально и в группе: формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов Метапредметные: формируют навыки получения информации из дополнительных источников, анализа и синтеза полученной информации, планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей, вычленять главное, удерживать информацию, любить и охранять то, что нас окружает	Стр.54-58 Знакомятся с морскими обитателями. Презентация «Обитатели моря», «Морепродукты»
27-29	Кулинарное путешествие по России. 1. Кулинарное путешествие по России. 2. Проект «Национальные блюда северных народов России» 3. Проект «Национальные блюда южных народов России»	3	Предметные: формируют представление о кулинарных традициях нашего народа, узнают о том как менялись вкусовые пристрастия народов планирование и регуляции своей деятельности; владение устной и письменной речью, монологической контекстной речью, работать индивидуально и в группе: формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение находить общее решение, Метапредметные: выделение существенных и несущественных признаков путем анализа; осуществление классификации и сравнения на основе самостоятельного выбора; установление причинно-следственных связей в изучаемом круге явлений	Стр.59-64 Знакомятся с особенностями кулинарных пристрастий народов России, готовят и защищают мини-проекты о наиболее интересных рецептах, фактах, продуктах Презентации «Кулинарные традиции народов нашей страны»
30-31	Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен. 1. Мастер-класс	2	Предметные: закрепить полученные ЗУН, уметь применять правила гигиены и питания, полученные навыки приготовления и украшения блюд Личностные: умение учитывать разные мнения и стремиться к	Стр.65-67 Дети учатся делать украшения из овощей, по группам готовят салат и украшают его

	«Украшаем блюда»		координации различных позиций в сотрудничестве; понимание	Презентация «Украшения из
	2. Соревнование команд «Юные повара»		возможности существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной; умение ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии Метапредметные: находить решение в нестандартной ситуации, опираясь на помощь товарища, учиться ответственно относиться к поставленной задаче и доводить начатое дело до конца, независимо от полученного результата	овощей»
32-34	Как правильно вести себя за столом. 1.1. Правила поведения в общественном месте. Ролевая игра «Идем в кафе» 2.2. Правила поведения на пикнике. Пикник в лесу. 3.3. Резервное занятие	3	Предметные: формируют правила поведения за столом, в общественном месте, на пикнике, закрепляют правила гигиены, закрепляют навыки сервировки стола, полученные ЗУН Личностные: получают представление о правилах поведения в лесу, развивают диалогическую и монологическую речь, учатся выслушивать товарища не перебивая, работать индивидуально и в группе: формулировать, аргументировать и отстаивать своё мнение находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласования позиций и учёта интересов Метапредметные: формируют навыки получения информации из дополнительных источников, анализа и синтеза полученной информации, планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей, вычленять главное, удерживать информацию, любить и охранять то, что нас окружает	Стр.68-71 В ходе ролевой игры «Идем в кафе» закрепляют полученные ЗУН, применяют на практике ЗУН, накрывая стол на пикнике для своих товарищей и родителей

