

Муниципальное образование – городской округ
(учредитель)

города Рязани Рязанской области
(город)

МБОУ «Школа № 58 имени Героя Российской Федерации,
гвардии капитана Орлова Сергея Николаевича»
(полное наименование образовательной организации)

«РАССМОТРЕНО»
на заседании
Методического Совета
29.08.2017 г.

Протокол № 1

«СОГЛАСОВАНО»
Заместитель
директора по ВР
Е.В. Дындикова

29.08.2017 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор МБОУ
«Школа № 58»
Е.А.Егорова

29.08.2017г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по внеурочной деятельности
«Здоровое питание»
название программы
(общекультурное направление)
название направления
Уровень образования: 1-4 классы
Срок реализации программы – 4 года (135 часов)

Составитель: МО учителей начальных классов

1. Планируемые результаты освоения учебного курса или предмета.

В результате изучения курса «Здоровое питание» 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.

При умелом проведении интегрированных занятий, целесообразном планировании тем трудовой и изобразительной деятельности кружка, использовании доступного, известного с детства материала можно добиться определённых результатов.

Личностными результатами изучения курса является формирование умений:

- Определять и высказывать под руководством педагога самые простые этические нормы;
- В предложенный педагогом ситуациях делать самостоятельный выбор.

Метапредметными результатами изучения курса является формирование универсальных учебных действий:

Регулятивные УУД:

- Определять и формулировать цель деятельности с помощью учителя;
- Проговаривать последовательность действий
- Учиться высказывать своё предположение на основе работы с иллюстрацией
- Учиться работать по предложенному учителем плану
- Учиться отличать верно выполненное задание от неверного
- Учиться совместно с учителем и одноклассниками давать эмоциональную оценку деятельности товарищей

Познавательные УУД:

- Ориентироваться в своей системе знаний: отличать новое от уже известного с помощью учителя
- Делать предварительный отбор источников информации: ориентироваться в учебном пособии, других источниках информации
- Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную от учителя

- Перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всей группы, сравнивать и группировать полученную информацию
- Преобразовывать информацию из одной формы в другую: на основе графических инструкций составлять словесные инструкции с последующим применением их в практической деятельности

Коммуникативные УУД:

- Донести свою позицию до остальных участников практической деятельности: оформлять свою мысль в устной речи
- Слушать и понимать речь других
- Читать и пересказывать текст
- Совместно договариваться о правилах общения и следовать им
- Учиться выполнять различные роли в группе (лидера, исполнителя, критика)

Предметными результатами изучения курса являются формирование умений:

- Описывать признаки предметов и узнавать по их признакам
- Выделять существенные признаки предметов
- Сравнить между собой предметы, явления
- Обобщать, делать несложные выводы
- Определять последовательность действий

2. Содержание учебного курса или предмета «Здоровое питание»

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

№ п/п	Раздел	1 класс	2 класс	3 класс	4 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

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». Малоизвестные и редко используемые овощи и овощная зелень. Витамины. Сезонные гиповитаминозы и их профилактика. Викторина «Чипполино и его друзья».

Гигиена питания и приготовление пищи

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

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 вилок. Вкусные традиции моей семьи.

Рацион питания

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

Знания, умения, навыки, которые формирует данная программа у младших школьников:

В 1 – м 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.

3. Тематическое планирование «Здоровое питание» 1-й год обучения

№ п/п	Содержание	Теория	Практика
1.	Разнообразие питания.	Знакомство с программой . Беседа.	Экскурсия в столовую.
2.	Самые полезные продукты	Беседа « Какие продукты полезны и необходимы человеку». Учимся выбирать самые полезные продукты.	Работа в тетрадях, сюжетно-ролевые игры, 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».Рацион питания,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.

Календарно-тематическое планирование 1-й год обучения

№ п/п	Дата		Тема занятий	Количество часов
	План	Факт		
1			Введение «Здравствуй, дорогой друг»	1
2			Если хочешь быть здоров	1
3			Самые полезные продукты	1
4			Из чего состоит наша пища	1
5			Полезные и вредные привычки	1
6			Удивительное превращение пирожка	1
7			Кто жить умеет по часам	1
8			Как правильно есть	1

			(гигиена питания)	
9			Когда человек начать пользоваться вилкой и ножом	1
10			Как правильно накрыть стол.	1
11			Вместе весело гулять	1
12			Из чего варят каши	1
13			Как сделать кашу вкусной	1
14			Плох обед, коли хлеба нет	1
15			Хлеб всему голова	1
16			Щи да каша – пища наша	1
17			Время есть булочки	1
18			Полдник	1
19			Пора ужинать	1
20			Почему полезно есть рыбу	1
21			Мясо и мясные блюда	
22			Что помогает быть сильными и ловкими	1
23			Весёлые старты	1
24			На вкус и цвет товарищей нет	1
25			Как утолить жажду	1
26			Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты	1
27			Где найти витамины зимой и весной	1
28			Каждому фрукту – свое время	1
29			Всякому овощу – свое время	1
30			Народные праздники, их меню	1
31			Что готовили наши прабабушки.	1
32			Итоговое занятие «Здоровое питание – отличное настроение»	1
33			Праздник здоровья	1

3. Тематическое планирование «Здоровое питание» 2-й год обучения

№ п/п	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». Ролевые игры
5.	Витамины.	Беседа «Где найти витамины»	Составление и отгадывание

		в разные времена года».	кресвордов, 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.	КВН «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.

**Календарно-тематическое планирование
2-й год обучения**

№ п/п	Дата		Тема занятий	Количество часов
	План	Факт		
1			Вводное занятие. Повторение правил питания.	1
2			Путешествие по улице правильного питания.	1
3			Время есть булочки.	1
4			Оформление плаката молоко и молочные продукты.	1
5			Конкурс, викторина знатоки молока.	1
6			Изготовление книжки-самodelки «Кладовая народной мудрости»	1
7			Пора ужинать	1
8			Практическая работа как приготовить бутерброды	1
9			Составление меню для ужина.	1
10			Значение витаминов в жизни человека.	1

11			Практическая работа.	1
12			Морепродукты.	1
13			Отгадай мелодию.	1
14			«На вкус и цвет товарища нет»	1
15			Практическая работа «Из чего приготовлен сок?»	1
16			Как утолить жажду	1
17			Игра «Посещение музея воды»	1
18			Праздник чая	1
19			Что надо есть, что бы стать сильнее	1
20			Практическая работа « Меню спортсмена»	1
21			Практическая работа «Мой день»	
22			Овощи, ягоды и фрукты - витаминные продукты	1
23			Практическая работа «Изготовление витаминного салата»	1
24			КВН «Овощи, ягоды, фрукты – самые витаминные продукты»	1
25			Оформление плаката «Витаминная страна»	1
26			Посадка лука.	1
27			Каждому овощу свое время.	1
28 - 29			Инсценирование сказки вершки и корешки	2
30			Конкурс «Овощной ресторан»	1
31			Изготовление книжки «Витаминная азбука»	1
32 - 33			Проект	2
34			Подведение итогов. Творческий отчет «Реклама овощей».	1

3. Тематическое планирование «Здоровое питание» 3-й год обучения

№ п/п	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 , получаемых из зерна. Традиционные народные блюда из продуктов, получаемых из зерна.	Ролевые игры. Конкурс «Хлебопеки». Праздник «Хлеб всему голова».
9.	Проект «Хлеб всему голова»		
10.	Творческий отчет.		Отчёт о проделанной работе

**Календарно-тематическое планирование
3-й год обучения**

№ п/п	Дата		Тема занятий	Количество часов
	План	Факт		
1			Введение	1
2			Практическая работа.	1
3			Из чего состоит наша пища	1
4			Практическая работа «меню сказочных героев»	1
5			Что нужно есть в разное время года	1
6			Оформление дневника здоровья	1
7			Выпуск стенгазеты о составе нашей пищи	1
8			Игра «В гостях у тетушки Припасихи»	1
9			Конкурс кулинаров	1
10			Как правильно питаться, если занимаешься спортом	1
11			Составление меню для спортсменов	1

12			Оформление дневника «Мой день»	1
13			Конкурс «Мама, папа, я – спортивная семья»	1
14			Где и как готовят пищу	1
15			Экскурсия в столовую.	1
16			Конкурс «Сказка, сказка, сказка».	1
17			Как правильно накрыть стол.	1
18			Игра накрываем стол	1
19			Молоко и молочные продукты	1
20			Экскурсия на молокозавод	1
21			Игра-исследование «Это удивительное молоко»	1
22			Молочное меню	1
23			Блюда из зерна	1
24			Путь от зерна к батону	1
25			Конкурс «Венок из пословиц»	1
26			Игра – конкурс «Хлебопеки»	1
27			Выпуск стенгазеты	1
28			Праздник «Хлеб всему голова»	1
29			Экскурсия на хлебкомбинат	1
30			Игра «В гостях у тетушки Припасихи»	1
31 - 32			Оформление проекта «Хлеб - всему голова»	2
33 - 34			Подведение итогов	2

3. Тематическое планирование «Здоровое питание» 4-й год обучения

№ п/п	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 дорожках»
3.	Рыбные продукты	Беседа «Что и как можно приготовить из рыбы» Важность употребления рыбных продуктов.	Работа в тетрадях Эстафета поваров « 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 тетрадах. Викторина « В гостях у Нептуна»
5.	Кулинарное путешествие по России»	Знакомство с традициями питания регионов, историей быта своего народа	Работа в тетрадах Конкурс – рисунков «Вкусный маршрут» Игра – проект « кулинарный глобус»
6.	Рацион питания	Рассмотреть проблему « Что можно приготовить,если выбор продуктов ограничен»	Работа в тетрадах . « 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 тетрадах. Сюжетно – ролевые игры.
8.	Накрываем стол для родителей		
9.	Проектная деятельность.	Определение тем и целей проектов, форм их организации Разработка планов работы, составление плана консультаций с педагогом	Выполнение проектов по теме « _____» Подбор литературы. Оформление проектов.
10.	Подведение итогов работы		

**Календарно-тематическое планирование
4-й год обучения**

№ п/п	Дата		Тема занятий	Количество часов
	План	Факт		
1			Вводное занятие	1
2			Какую 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			Экскурсия в магазин морепродуктов	1
11			Оформление плаката « Обитатели моря»	1
12			Викторина « В гостях у Нептуна»	1
13			Меню из морепродуктов	1
14 - 15			Кулинарное путешествие по России.	2
16			Традиционные блюда нашего края	1
17			Практическая работа по составлению меню	1
18			Конкурс рисунков « Вкусный маршрут»	1
19			Игра – проект « Кулинарный глобус»	1
20			Праздник « Мы за чаем не скучаем»	1
21			Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен	1
22			Составление недельного меню	1
23			Конкурс кулинарных рецептов	1
24			Конкурс « На необитаемом острове»	1
25			Как правильно вести себя за столом	1
26			Практическая работа	1
27 - 28			Изготовление книжки « Правила поведения за столом»	2
29			Накрываем праздничный стол	1
30- 32			Проект	3
33 - 34			Подведение итогов	1