

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №29»
Нижнекамского муниципального района Республики Татарстан

«Рассмотрено»
Руководитель МО
_____/_____
Протокол № _____ от
«__» _____ 20__ г.

«Согласовано»
Заместитель директора по ВР
МБОУ «СОШ №29» НМР РТ
_____/_____
«__» _____ 20__ г.

«Утверждаю»
Директор МБОУ «СОШ №29» НМР РТ
_____/_____
Приказ № _____ от
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

объединения дополнительного образования

«Здоровое питание»

ФИО педагога

Планируемые результаты освоения программы дополнительного образования

Данная программа призвана сформировать у воспитанников устойчивый интерес к предлагаемой деятельности, творческим использованием умений и навыков, которые были приобретены на занятиях, в повседневной жизни.

Цель программы - формирование культуры здорового образа жизни с выделением главного компонента - культуры питания.

Данные требования задают ориентиры оценки личностных, метапредметных и предметных результатов освоения основной образовательной программы начального общего образования:

1. Личностные результаты:

- 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.

2. Предметные результаты:

- 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.

3. Метапредметные результаты:

- 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.

Содержание программы

1. Введение. Комплектование группы. Знакомство с детьми. Беседа о еде, режиме занятий, о правилах поведения в учебном кабинете. Задачи на учебный год.
2. Поговорим о продуктах. Знакомство с героями программы; чтение по ролям. Анкетирование учащихся и родителей; дидактические и сюжетно-ролевые игры. Чтение по ролям; творческая мастерская «Полезные продукты», динамическая игра «Вкусные старты». Экскурсия в магазин, заполнение дневника питания. Аукцион «Правильное питание»; конкурс семейных плакатов «Правила питания».
3. Гигиена питания. Наблюдение за своим режимом питания; творческая мастерская «Режим питания»; чтение по ролям. Дидактические и сюжетно-ролевые игры.
4. Режим питания. Наблюдение за своим режимом питания; творческая мастерская «Режим питания». Мини-проект «Путешествие зёрнышка», мини-исследование «Мамина каша»; викторина «Знатоки злаков». Дидактические и образно-ролевые игры; чтение по ролям; конкурс загадок; рассказ по картинкам; конкурс «Венок пословиц»; семейная фотовыставка «Секреты обеда». Дидактические игры; игра – демонстрация «Молоко – волшебный дар»; игра – дегустация «Молочные родственники»; игра-конкурс «Путешествие по Молочной реке»; семейная выставка – ярмарка «Просто, вкусно и красиво!» Дидактические игры; чтение по ролям; игра «Объяснялки»; игра – дегустация «Запеканки»; семейный конкурс бутербродов; фотовыставка «Мой любимый бутерброд, отправляйся прямо в рот!» Экскурсия
5. Этикет. Культура питания. Дидактические игры; исследовательская (семейная) работа. Исследовательская работа учащихся (групповая) «От зерна до каравай»; чтение по ролям; дидактические игры; Сюжетно-ролевая игра «На кухне», разгадывание кроссвордов и загадок, Участие в творческих мастерских, проектах, выставках и конкурсах. Сюжетно-ролевая игра «Сервировка стола» и «Идём в гости». Сюжетно-ролевые игры по правилам поведения за столом..
6. Витамины круглый год. Дидактические игры; дегустация молочных продуктов; встреча с технологом молочного комбината; исследовательская (семейная) работа «Технология приготовления молочных продуктов в домашних условиях». Исследовательская работа учащихся (групповая) «От зерна до каравай»; чтение по ролям; дидактические игры; творческая мастерская «Зёрнышко». Сюжетно-ролевая игра «На кухне», разгадывание кроссвордов и загадок
7. Кулинарная история. Мировые Музеи питания. Кулинария в живописи. Кулинария в музыке. Кулинария в танце. Кулинария в литературе. Уникальные блюда стран мира. Творческий проект. Первобытная кулинария. Кулинария в средние века. Современная кулинария. Конкурс кроссвордов «Кулинария»
8. Кухня разных народов. Кулинарное путешествие. Проект «Кулинарные праздники». Конкурс эмблем «Кулинарные праздники»

Тематическое планирование

№	Наименование разделов	Кол-во часов
1	Введение	2
2	Поговорим о продуктах	30
3	Гигиена питания	12
4	Режим питания	14
5	Этикет. Культура питания	12
6	Витамины круглый год	26
7	Кулинарная история	26
8	Кухня разных народов	22
		144