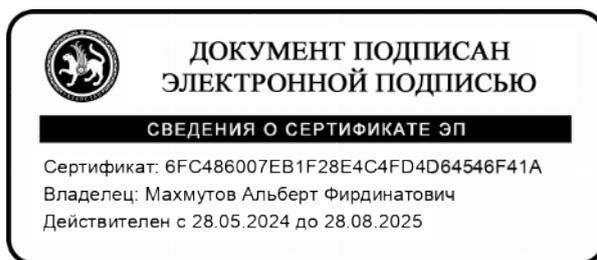


МБОУ «Новосалмановская СОШ» Алькеевского МР РТ

«Рассмотрено»
Руководитель МО
_____/С.А.Крашенинникова /
Протокол №1 от
«30» августа 2024 г.

«Согласовано»
Заместитель директора по УР
МБОУ «Новосалмановская СОШ»
_____/Г.И.Рахматуллина/
«31» августа 2024 г.

«Утверждаю»
Директор МБОУ
«Новосалмановская СОШ»
_____/А.Ф.Махмутов/
Приказ № 68 от
«31» августа 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
внеурочной деятельности
«РАЗГОВОР О ПРАВИЛЬНОМ ПИТАНИИ»

(для 5 класса)

Составитель: Мухаметкаримова С.М.

Планируемые результаты освоения курсы внеурочный деятельности

Личностные:

- полученные знания позволят обучающимся сформировать навыки заботы и укрепления собственного здоровья;
- умение оценивать и контролировать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни;
- устойчивое желание осваивать знания, связанные с заботой об окружающей среде, практическое использование в повседневной жизни правил ответственного потребления;

Метапредметные:

- устойчивые компетенции, связанные с работой с информационными ресурсами, обеспечивающие наиболее эффективный поиск и использование информации, необходимой для реализации поставленных задач;
- устойчивые коммуникативные компетенции, обеспечивающие эффективное взаимодействие с взрослыми и сверстниками в процессе выполнения творческих или исследовательских задач;

Предметные:

- система знаний о режиме дня и рационе питания, калорийности продуктов, взаимосвязи образа жизни и потребности организма в энергии, которые позволят обучающимся оценивать и контролировать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни;
- система представлений о предприятиях общественного питания, магазине, его отделах, а также профессиях в сфере торговли, осознанное выполнение правил ответственного потребления в повседневной жизни;
- дополнительные знания в области истории, литературы, различных сферах искусства, кулинарных традициях своей страны и других народов, что будет способствовать расширению их кругозора.

Содержание курса внеурочный деятельности

Раздел 1. Здоровье – это здорово

Тема 1. Начинаем составлять формулу правильного питания

Содержание материала:

Содержание модуля и его разделы. Что такое здоровье. Пословицы и афоризмы о здоровье. Правильное питание – один из факторов сохранения здоровья. Значение размера порции, определение порции овощей и фруктов. Оценка знаний обучающихся о здоровом образе жизни. Входной контроль.

Практическая работа:

Беседа, знакомство с темами модуля. Работа с текстом, интерактивными заданиями, практическое задание «Цветик-семицветик». Входное тестирование. Оценка уровня знаний. Домашнее задание: задание на стр. 6 в рабочей тетради.

Тема 2. От чего зависит здоровье

Содержание материала:

Факторы, влияющие на здоровье человека. Что включает здоровый образ жизни. Практическое задание «От чего зависит здоровье». Для проведения практического задания подготовить листы бумаги, цветные карандаши или цветную бумагу, ножницы. Характер и здоровье человека. Примеры великих людей, как они укрепляли здоровье и добивались своих целей в жизни на примере Суворова А.В. Как готовят суворовскую кашу.

Практическая работа:

Беседа, ответы на вопросы, выполнение тестовых и интерактивных заданий по теме. Проведение практической работы, ТБ по работе с острыми предметами. Обсуждение, подведение итогов.

Тема 3. Мое здоровье в моих руках

Содержание материала:

От чего зависит здоровье человека. Режим дня, его значение для здоровья. Чем отличается режим дня в будни и выходные дни. Распорядок дня великих людей. Как они совмещали умственную работу и физическую активность. Принципы правильного питания. Меню для основных приемов пищи. Режим двигательной активности, подвижные игры. Практические задания: составляем режим дня и меню для школьной столовой.

Практическая работа:

Работа с текстом, беседа, ответы на вопросы. Выполнение тестовых и интерактивных заданий, заданий на стр. 7 в блокноте.

Раздел 2. Окружающая среда и здоровье

Тема 1. Окружающая среда и здоровье

Содержание материала:

Окружающая среда. Экология. Что помогает сохранить в городах воздух чистым (современные технологии, фильтры, сокращение количества поездок на автомобиле, увеличение площади зеленых насаждений). Почему нужно бережно относиться к воде. Пресные водоемы вашего региона. Вклад каждого в сохранение природных источников природных водоемов.

Практическая работа:

Беседа, работа с текстом и иллюстрациями на стр. 10, ответы на вопросы. Выполнение заданий в блокноте на стр. 9, 10, 11, 12. Обсуждение, подведение итогов.

Тема 2. Как защититься от болезней

Содержание материала:

Микроорганизмы, где их можно обнаружить. Как микроорганизмы попадают на продукты. Мини-исследование. Правила хранения разных продуктов. Разнообразие микроорганизмов: бактерии, вирусы, грибы. Полезные микроорганизмы, в каких

продуктах они встречаются. Опасные микроорганизмы. Как защититься от опасных инфекционных заболеваний. Почему руки нужно мыть с мылом. Пища, которая помогает бороться с болезнями.

Практическая работа:

Беседа, ответы на вопросы, выполнение тестовых и интерактивных заданий. Обсуждение, подведение итогов, рефлексия. Домашнее практическое задание: «Вырасти «лекарство» на подоконнике».

Раздел 3. Продукты разные нужны – блюда разные важны

Тема 1. Продукты разные нужны – блюда разные важны

Содержание материала:

Питательные вещества: белки, жиры, углеводы. Продукты – источники белка. Значение белка для роста и развития организма. Для чего нужны углеводы. Какие продукты содержат углеводы. Могут ли кондитерские изделия служить основным источником углеводов. Чем важны жиры для организма. Продукты – источники жиров. Соотношение белков, жиров, углеводов в дневном рационе.

Практическая работа:

Беседа, работа с текстом на стр. 13–16, ответы на вопросы. Выполнение тестовых и интерактивных заданий разного уровня сложности, заданий на стр. 14, 15, 16. Обсуждение, подведение итогов.

Тема 2. Для чего нужны витамины

Содержание материала:

Витаминный алфавит. Продукты растительного и животного происхождения – источники витаминов. Значение витаминов для организма человека. Как были открыты витамины, ученые, внесшие свой вклад. Обнаружение витаминов. Демонстрационный опыт. Региональный компонент. Сайт аптекарского огорода.

Практическая работа:

Работа с текстом, обсуждение, ответы на вопросы. Выполнение тестовых и интерактивных заданий. Знакомство с сайтом аптекарского огорода, выполнение заданий на формирование функциональной грамотности. Подведение итогов.

Тема 3. Кулинарная лаборатория. Минеральные вещества

Содержание материала:

Продукты растительного и животного происхождения – источники витаминов. Роль минеральных веществ для организма человека. Опыты:

«Роль кальция для формирования костей», «Обнаружение железа в яблоке»,

«Обнаружение железа в банане». Практическое задание «Определение питательных веществ, витаминов и минеральных веществ по упаковке».

Практическая работа:

Работа с текстом, беседа, ответы на вопросы. Выполнение тестовых и интерактивных заданий. Демонстрация опытов, обсуждение, выводы (оборудование: химический стакан, чашки петри, деревянная палочка; реактивы: уксусная кислота 9%; продукты: сырое яйцо, яблоко, банан).

Опыты по обнаружению железа в продуктах можно провести как практическую работу в парах. Проведение практического задания по информации на упаковке: упаковки от молока, кефира, замороженных ягод и овощей. Работа с таблицей, анализ, выводы. Подведение итогов.

Раздел 4. Энергия пищи

Тема 1. Что такое калории.

Вкусная математика **Содержание материала:**

На что расходуется энергия пищи, как она измеряется. Калорийность продуктов. От чего зависит потребность в энергии. Движение и энергия. Как рассчитать калорийность рациона, от чего она зависит. Режим питания. **Практическая работа:**

Работа с текстом на стр. 19, 20. Беседа, ответы на вопросы, обсуждение. Выполнение тестовых и интерактивных заданий разного уровня сложности. Задание в блокноте на стр. 20. Обсуждение, подведение итогов, рефлексия.

Тема 2. Рацион и образ жизни

Содержание материала:

Энергозатраты организма при различных видах деятельности, разного возраста. Затраты энергии у людей разных профессий. Рацион питания людей разного возраста и разных профессий. Рацион питания и вес. Рацион питания литературных героев. Д. Свифт «Путешествие Гулливера», Г. Х. Андерсен «Дюймовочка».

Практическая работа:

Работа с текстом, беседа, ответы на вопросы. Выполнение тестовых и интерактивных заданий, заданий в формате ВПР разного уровня сложности. Выполнение задания в блокноте на стр. 20. Сравнение рациона литературных героев Гулливера и Дюймовочки. Чтение отрывка, сравнительный анализ, выводы. Подведение итогов, рефлексия.

Раздел 5. Где и как мы едим

Тема 1. Знакомимся с предприятиями общественного питания

Содержание материала:

История развития предприятий общественного питания. Правила выбора кафе, столовой для перекуса. Этикет – дело серьезное. Правила этикета. Профессии в сфере общественного питания. Предприятия быстрого питания (бургерная, блинная, чебуречная и другие). «Сухомятка» и полноценное питание. Практическое задание «Анализ режима питания». Правила ответственного потребителя: отказ от одноразовой посуды.

Практическая работа:

Работа с текстом, ответы на вопросы. Выполнение заданий в формате ВПР, теста, интерактивных заданий разного уровня сложности. Обсуждение, подведение итогов. Домашнее задание: выполнение практического задания на стр. 22 в блокноте (учащиеся в течение недели анализируют режим питания, вносят данные в таблицу).

Тема 2. Практическое занятие. Питание в походе и на экскурсии.

Содержание материала:

Продукты для длительного похода и экскурсии. Упаковка, срок годности, условия хранения. Приготовление пищи в походе. Правила сбора грибов и ягод в лесу. Правила ответственного туриста.

Практическая работа:

Занятие проводится в форме практической работы, учитель заранее готовит маршрутные листы, задания для станций: «Продукты для похода»,

«Продукты для экскурсии», «Приготовление пищи в походе», «Правила сбора грибов и ягод», «Правила ответственного туриста». Выполнение заданий, заполнение таблицы, составление правил. Обсуждение,

подведение итогов.

Раздел 6. Почему и как нужно беречь природные ресурсы

Тема 1. Почему и как нужно беречь природные ресурсы

Содержание материала:

Природные ресурсы и их роль в жизни человека. Как сохранить природные ресурсы. Экологическая ответственность в повседневной жизни. Правила экологической ответственности: отказ от лишнего; разумное использование воды и электричества; отказ от одноразовых вещей; повторное использование вещей; ремонт и починка вещей; раздельный сбор мусора. Волонтерское движение. Чем волонтеры могут помочь природе.

Практическая работа:

Работа с текстом, выполнение заданий в блокноте на стр. 25, 27. Выполнение интерактивных, тестовых заданий, заданий на формирование функциональной грамотности. Подведение итогов, рефлексия.

Тема 2. Проект «Мой вклад в сохранение природы»

Содержание материала:

Соблюдение экологических правил в повседневной жизни. Подготовка материалов для проекта: определение целей, сроков, сбор и обработка информации, подготовка рисунков, фотографий, видеороликов для мини-презентации. (Можно распределить обучающихся по группам и дать каждой группе задание).

Практическая работа:

Оформление выставки работ. Защита обучающимися мини-проектов, проведение экскурсии по выставке, демонстрация видеороликов. Беседа, ответы на вопросы, обсуждение, подведение итогов, рефлексия.

Раздел 7. Ты – покупатель

Тема 1. Как устроен магазин и кто в нем работает

Содержание материала:

История торговли в России. Виды магазинов: булочная, магазин у дома, супермаркет, интернет-магазин. Ассортимент. Зоны магазина: входная зона, торговый зал, зона касс, погрузки, хранения. Отделы магазина, ассортимент отделов. Профессии в сфере торговли.

Практическая работа:

Работа с текстом, дополнительной информацией. Беседа, ответы на вопросы. Выполнение тестовых и интерактивных заданий разного уровня сложности, заданий в формате ВПР и формирование функциональной грамотности. Знакомство с профессиями, профориентация. Обсуждение, подведение итогов.

Домашнее задание: задание в блокноте на стр. 30, 31.

Тема 2. Я иду в магазин

Содержание материала:

Права покупателей: право на информацию, на качественный товар, комфортные условия для покупки, на защиту своих интересов. Правила посещения магазина. Правила взвешивания развесного товара. Как покупатель может заботиться о природе, покупая продукты. Информация на упаковке: состав, сроки и условия хранения. Утилизация упаковки.

Практическая работа:

Работа с текстом, дополнительной информацией. Беседа, обсуждение. Выполнение тестовых и интерактивных заданий разного уровня сложности, заданий в формате ВПР и на формирование функциональной грамотности. Подведение итогов, рефлексия.

Домашнее задание: задание в блокноте на стр. 33.

Тема 3. Кого можно назвать ответственным потребителем

Содержание материала:

Природные ресурсы, их значение для жизни человека и почему их нужно беречь. Что такое ответственное потребление. Правила ответственного потребления: не покупать лишнего, отказаться от одноразовых вещей, бережно относиться к продуктам, правильно хранить продукты, отдельно собирать мусор.

Практическая работа:

Работа с тестом, заданиями разного уровня сложности, дополнительной информацией. Работа в группе по теме «Современные технологии» – распределение заданий и вопросов в группе, обсуждение, подготовка выступления. Просмотр видео, ответы на вопросы. Работа с сайтом о правилах раздельного сбора мусора: поиск информации по вопросам, анализ, подготовка ответа. Дискуссия, обсуждение, подведение итогов, рефлексия.

Тема 4. Практическое занятие. Ты – покупатель

Содержание материала:

Обучающиеся распределяются по группам, учитель заранее готовит маршрутные листы, задания для станций: «Как устроен магазин, профессии в сфере торговли», «Отделы магазина», «Права покупателей», «Я иду в магазин. Правила посещения и покупки продуктов», «Правила ответственного потребления». (Другой вариант занятия – проведение экскурсии в магазин)

Практическая работа:

Проведение практического занятия, выполнение заданий, обсуждение, подведение итогов, рефлексия.

Раздел 8. Ты готовишь себе и друзьям

Тема 1. Ты готовишь себе и друзьям

Содержание материала:

Кухонная и столовая посуда. Столовые приборы. Посуда на Руси. Правила сервировки стола. Правила ухода за посудой. Практическая работа «Почему нужно использовать специальные средства для мытья посуды». Бытовые приборы, история их появления. Правила безопасного поведения на кухне. Знакомство с художественными произведениями.

Практическая работа:

Работа с текстом, ответы на вопросы, обсуждение. Отработка навыков сервировки стола. Выполнение тестовых и интерактивных заданий разного уровня сложности. Проведение мини-практической работы: оборудование (чашки Петри, стеклянная палочка, пипетка); реактивы (вода, моющее средство для посуды, растительное масло); инструктаж по ТБ; подведение итогов. Работа в группе по картинам «Купчиха за чаем», Б. Кустодиева и

«За завтраком» З. Серебряковой. Подведение итогов, рефлексия.

Тема 2. Секреты кулинарии

Содержание материала:

Что такое кулинарный рецепт. Способы кулинарной обработки блюд. Секреты поварского искусства. Видеофрагмент «Вкусный и полезный десерт». Оформление и подача блюда. Практическое задание «Составление инструкции по оформлению блюда». Картины Джузеппе Арчимбольдо, работы фотографа Карла Уорнера в стиле пейзажи из еды.

Практическая работа:

Работа с текстом, ответы на вопросы, беседа. Выполнение тестовых и интерактивных заданий разного уровня сложности, обсуждение. Работа в группе «Составление инструкции по оформлению блюда»: фотографии блюд, цветные карандаши (можно подготовить продукты и предложить детям оформить блюдо). Знакомство с картинами Джузеппе Арчимбольдо, работами фотографа Карла Уорнера в стиле пейзажи из еды. Подведение итогов, рефлексия.

Тема 3. Ты готовишь себе и друзьям. Эко кухня

Содержание материала:

Как можно заботиться о природе. Правило «Ноль отходов»: откажитесь от лишнего; сократите потребление; используйте повторно; бережно относитесь к вещам; разделяйте мусор, сдавайте его на переработку). Как правильно хранить продукты. Где брать информацию об условиях и сроках хранения продуктов. Практическая работа «Условия хранения хлеба». Бережное отношение к еде – меньше отходов.

Практическая работа:

Работа с текстом, беседа, ответы на вопросы. Выполнение тестовых и интерактивных заданий разного уровня сложности, заданий на формирование функциональной грамотности. Обсуждение, подведение итогов. В качестве домашнего задания обучающимся предлагается провести эксперимент по хранению хлеба в разных условиях. Представить результат и выводы на следующем занятии.

Раздел 9. Почему важно перерабатывать мусор

Тема 1. Почему важно перерабатывать мусор

Содержание материала:

Почему растут мусорные горы. Основные виды мусора. Как мусор превратить в полезные вещи. Раздельный сбор мусора: перерабатываемые и неперерабатываемые отходы. Виды мусорных баков для раздельного сбора мусора. Как подготовить упаковку к утилизации. Сбор и утилизация батареек.

Практическая работа:

Работа с текстом, ответы на вопросы, выполнение заданий в блокноте на стр. 44, 47, решение экологических задач на стр. 45. Подведение итогов, рефлексия.

Тема 2. Экологический проект «Полезный мусор»

Содержание материала:

Экологический проект (дети заранее готовят информацию о способах раздельного сбора мусора, подготовке упаковки, о продукции, которую производят при вторичной переработке, подбирают видеофрагменты, фотографии, делают рисунки, мини-презентации). Материалы обучающихся для защиты проектов, организация выставки.

Практическая работа:

Организация выставки, защита проектов, просмотр видеофрагментов, ответы на вопросы, обсуждение, знакомство с работами на выставке. Подведение итогов, рефлексия.

Раздел 10. Кухни разных народов

Тема 1. Кухни разных народов

Содержание материала:

Питание и климат. Кулинарные традиции и обычаи разных народов. Национальные кухни. Кулинарное путешествие по миру. Кулинарные праздники в разных странах.

Практическая работа:

Работа с текстом, пословицами, аудиофрагментами, беседа, ответы на вопросы. Выполнение тестовых и интерактивных заданий разного уровня сложности, заданий в блокноте на стр. 49, 50, 51. Подведение итогов, рефлексия.

Тема 2. Проект «Кулинарное путешествие по миру»

Содержание материала:

Кулинарный проект (дети заранее готовят информацию о кулинарных традициях одной из стран, выбирают 2–3 рецепта блюд, подбирают фотографии, делают рисунки, мини-презентации). Материалы обучающихся для защиты проектов, организация выставки. (Задание можно дать для группы из 3–4 обучающихся.)

Практическая работа:

Организация выставки, защита проектов, ответы на вопросы, обсуждение, знакомство с работами на выставке. Оформление рецептов для подготовки кулинарной книги. Подведение итогов, рефлексия.

Тема 3. Кулинарный мастер-класс

Содержание материала:

Салаты из овощей и фруктов в традиционных блюдах. Рецепты приготовления блюд в виде рисунков, оборудование для проведения кулинарного мастер-класса.

Практическая работа:

Проведение кулинарного мастер-класса: знакомство с ТБ при работе с продуктами и режущими предметами, подготовка места, выполнение требований гигиены, подготовка продуктов. Беседа, обсуждение, приготовление салатов, дегустация. Подведение итогов, рефлексия. Домашнее задание: подготовить фотографии, рассказы, мини-презентации о традиционных блюдах одной из стран.

Раздел 11. Кулинарная история

Тема 1. Кулинарное путешествие во времени: от доисторической кухни к кухне средневековья

Содержание материала:

Доисторическая кухня: меню, традиции. Как питались в древнем Египте. Отрывки из литературных произведений Д. Эрвильи «Приключения доисторического мальчика», С. Лурье «Путешествие Демокрита», М. Матье «День египетского мальчика».

Практическая работа:

Работа с текстом и литературными произведениями, чтение, ответы на вопросы, беседа. Работа с аудиофрагментами: ответы на вопросы, выполнение заданий. Выполнение заданий в блокноте на стр. 53. Беседа, обсуждение, подведение итогов, рефлексия.

Тема 2. Кулинарная история

Содержание материала:

Кулинарные традиции Древней Греции, Древнего Рима и Спарты. Как питались в Средние века. Картины художников Средневековья как отражение кулинарных традиций: Питер Артсен «Чудесная кухня», Ян Стен «Пекарь и его жена». Отрывок из литературного произведения В. Скотта «Айвенго».

Практическая работа:

Работа с текстом и литературным произведением, чтение, ответы на вопросы, беседа. Работа с аудиофрагментами: ответы на вопросы, выполнение заданий. Выполнение заданий в блокноте на стр. 57. Знакомство с живописными полотнами художников Средневековья. Беседа, обсуждение, подведение итогов, рефлексия.

Раздел 12. Как питались на Руси и в России

Тема 1. Традиции питания на Руси и России.

Содержание материала:

История кулинарии, обычаи и традиции питания на Руси и в России.

Традиционные блюда русской кухни. Каша в меню национальных народов России. Хлеб – всему голова. Значение хлеба в питании наших предков.

Практическая работа:

Работа с текстом, чтение, ответы на вопросы, беседа. Выполнение тестовых и интерактивных заданий разного уровня сложности. Выполнение заданий в блокноте на стр. 58. Беседа, обсуждение, подведение итогов, рефлексия.

Тема 2. Как питались на Руси в России

Содержание материала:

Система общественного питания в России (харчевни, трактиры, первые рестораны и кафе). Поваренные книги как сохранение традиционных рецептов. История посуды русской кухни.

Практическая работа:

Беседа, ответы на вопросы, работа с текстом на стр. 60. Выполнение тестовых и интерактивных заданий разного уровня сложности. Подготовка и представление информации по теме. Обсуждение, подведение итогов, рефлексия.

Тема 3. Проект «Традиционная кухня моего региона»

Содержание материала:

История кулинарии, обычаи и традиции питания своего региона. Рецепты традиционных блюд. Кулинарные традиции семей обучающихся. Дети заранее готовят информацию о кулинарных традициях своего региона или своей семьи (по выбору), подбирают фотографии, делают рисунки, мини-презентации. Материалы обучающихся для защиты проектов, организация выставки. (Задание по кулинарным традициям региона можно дать для группы из 3–4 обучающихся.)

Практическая работа:

Организация выставки, защита проектов, ответы на вопросы, обсуждение, знакомство с работами на выставке. Оформление рецептов для подготовки кулинарной книги. Подведение итогов, рефлексия.

В рамках темы можно организовать экскурсию в краеведческий музей и провести защиту проектов в музее.

Раздел 13. Необычное кулинарное путешествие

Тема 1. Кулинарное путешествие в музей, театр, библиотеку.

Содержание материала:

Связь традиций и обычаев питания с историей и культурой народа. Кулинарные музеи хлеба, шоколада, молока и молочных продуктов. Онлайн-экскурсия в один из музеев, знакомство с экспонатами. Тема кулинарии в живописи. Бытовая живопись П. Федотова, А. Венецианова, Б. Кустодиева, З. Серебряковой. Тема кулинарии в музыке. И. Бах «Кофейная кантата», П. Чайковский «Щелкунчик» (четыре танца: чай, кофе, драже, шоколад), И. Сац «Синяя птица». Знакомство с произведениями. Тема кулинарии в литературе.

Практическая работа:

Онлайн-знакомство с экспонатами кулинарного музея (можно использовать сайт Санкт-Петербургского Музея Хлеба – www.museum.ru). Обсуждение, ответы на вопросы. Знакомство с произведениями бытовой живописи П. Федотова, А. Венецианова, Б. Кустодиева, З. Серебряковой. Беседа, выполнение заданий в блокноте на стр. 62–63. Подведение итогов, рефлексия.

Тема 2. Проект-викторина «Необычное кулинарное путешествие» (Второй вариант реализации темы – возможна организация экскурсии в местный художественный музей.)

Содержание материала:

Творческий проект «Вкусная картина». Обучающиеся заранее рисуют натюрморт, изобразив свое самое любимое блюдо. Из картин учащихся в классе организуется «Вкусная галерея». Викторина «Необычное кулинарное путешествие». Задания для каждого этапа викторины:

«Музейный», «Музыкальный», «Живописный», «Литературный». (В рамках реализации этой темы может быть организована экскурсия в местный художественный музей или онлайн-экскурсия в художественный музей по выбору педагога.)

Практическая работа:

Знакомство с экспозицией музея – натюрморты и бытовая живопись, связанными с кулинарной тематикой. Проведение викторины. В начале

«путешествия» обучающиеся распределяются по группам. Каждая группа получает свой «маршрутный лист», в котором указаны названия этапов.

При прохождении каждого из этапов группа отвечает на вопросы. Результаты фиксируются в «маршрутном листе». Подведение итогов, обсуждение, рефлексия.

Тематическое планирование

№	Раздел	Количество часов
1	Здоровье – это здорово	3
2	Окружающая среда и здоровье	2
3	Продукты разные нужны – блюда разные важны	4
4	Энергия пищи	2
5	.Где и как мы едим	2
6	Почему и как нужно беречь природные ресурсы	2
7	Ты – покупатель	2
8	Ты готовишь себе и друзьям	4
9	Почему важно перерабатывать мусор	3
10	Кухни разных народов	2
11	Кулинарная история	3
12	Как питались на Руси и в России	2
13	Необычное кулинарное путешествие	3
Итого		34 ч.

Лист согласования к документу № 6 от 15.10.2024
Инициатор согласования: Махмутов А.Ф. Директор
Согласование инициировано: 15.10.2024 10:19

Лист согласования		Тип согласования: последовательное		
№	ФИО	Срок согласования	Результат согласования	Замечания
1	Махмутов А.Ф.		 Подписано 15.10.2024 - 10:19	-