

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Министерство образования и спорта Республики Карелия**  
**Прионежский муниципальный район**  
**МОУ "Рыборецкая средняя общеобразовательная школа"**

ПРИНЯТО  
на заседании  
педагогического совета  
протокол № 1 от 30.08.24

УТВЕРЖДЕНО  
Для  
директор документа С.Н. Готыч  
приказ № 95-Об от 30.08.2024



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА КУРСА ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ**

**«Разговоры о правильном питании»**

для обучающихся 2 класса

с.Рыбрека 2024

## **Пояснительная записка**

Программа «Разговоры о правильном питании» составлена в соответствии с требованиями ФГОС НОО на основе Программ: «Разговор о правильном питании» (М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева М.ОЛМА Медиа Групп 2009), «Две недели в лагере здоровья» (М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева М.ОЛМА Медиа Групп 2007), «Формула правильного питания» (М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева М.ОЛМА Медиа Групп 2009), «Примерной программы по окружающему миру» (М.: «Просвещение», 2010), «Программы по окружающему миру» Плешакова А. А. (М.: «Просвещение», 2011), «Программы по окружающему миру» Плешакова А. А. (М.: «Просвещение», 2011), Курс «Разговоры о правильном питании» составлен в соответствии с федеральным базисным планом по внеурочной деятельности.

Общее количество часов в 2 классе 34 часа в год (1 час в неделю)

## **Планируемые результаты изучения программы**

**Личностными результатами** освоения учащимися программы являются:

- проявление познавательных интересов и активности в области здорового питания;
- овладение установками, нормами и правилами правильного питания;
- готовность и способность делать осознанный выбор здорового питания, в том числе ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирать наиболее полезные ценностно-смысловые установки обучающихся, формируемые средствами различных предметов в рамках программы «Разговор о правильном питании», в том числе развитие представления об адекватности питания, его соответствия росту, весу, возрасту, образу жизни человека.

**Метапредметными результатами** освоения программы являются:

- способность и готовность к освоению систематических знаний о правильном питании, их самостоятельному пополнению, переносу и интеграции;
- способность к сотрудничеству и коммуникации;
- способность к решению личностных и социально значимых проблем здорового питания и воплощение найденных решений в практику;
- способность к самоорганизации, саморегуляции и рефлексии в области здорового питания;

**Предметными результатами** освоения программы являются:

*В познавательной сфере:*

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания личной траектории здорового питания;
- оценка технологических свойств сырья и областей их применения;
- владение методами чтения штрих-кодов на продуктах питания, приобретаемых в розничной торговле;
- формирование представления о роли национальных кухонь в обеспечении полноценным питанием жителей той или иной местности.

*В трудовой сфере:*

- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- планирование технологического процесса труда.

*В мотивационной сфере:*

- выраженная готовность в потребности здорового питания;
- осознание ответственности за качество правильного питания.

*В эстетической сфере:* дизайнерское проектирование блюд с точки зрения здорового питания; освоение навыков сервировки стола

## Содержание курса

Программа «Разговоры о правильном питании» составлена в соответствии с требованиями ФГОС НОО на основе Программ: «Разговор о правильном питании» (М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева М.ОЛМА Медиа Групп 2009), «Две недели в лагере здоровья» (М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева М.ОЛМА Медиа Групп 2007), «Формула правильного питания» (М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева М.ОЛМА Медиа Групп 2009), «Примерной программы по окружающему миру» (М.: «Просвещение», 2010), «Программы по окружающему миру» Плешакова А. А. (М.: «Просвещение», 2011), «Программы по окружающему миру» Плешакова А. А. (М.: «Просвещение», 2011), Курс «Разговоры о правильном питании» составлен в соответствии с федеральным базисным планом по внеурочной деятельности.

Общее количество часов в 2 классе 34 часа в год (1 час в неделю)

**2 класс:**

Последствия влияния вредных привычек на здоровье человека, семьи и нации. Здоровые установки и навыки ответственного поведения, снижающие вероятность приобщения к вредным привычкам. Понятия «зависть» и «жадность». Знание предмета зависти. Капризные дети. Как к ним относятся окружающие люди. Как избежать негативных эмоций. Опасность курения. Права некурящих людей. Зависимость опасна для здоровья. Действие алкоголя на внешний вид и особенности поведения человека. Профилактика наркомании. Воспитание чувства ответственности, дисциплинированности, активности, солидарности. Навыки эффективной адаптации в обществе, позволяющей предупредить вредные привычки: курение, употребление алкоголя и наркотиков. Потребность поддерживать своё здоровье.

#### **«Основы теоретических знаний»**

- Важность правильного питания.
- Самые полезные продукты
- Самые вредные продукты и добавки
- Что нам осень принесла. Сбор и хранение осеннего урожая.
- Зимние опасности. Предотвращение простудных заболеваний.
- Что такое жажда.
- Спорт и правильное питание.
- Молоко и молочные продукты.

#### **«Практикум»**

- Практическая работа «Я эксперт»
- Как сервировать стол.
- Проектная работа «Каша – еда наша»
- Практическая работа «Как составить меню недели»
- Практическая работа «Рецептура полезных фруктовых напитков.»
  
- Дневник здоровья – мониторинг своего здоровья. Безопасность на кухне

## Тематическое планирование

| №   | Название темы                                    | Кол-во часов |
|-----|--|--------------|
| 1   | Если хочешь быть здоров                          | 1            |
| 2   | Самые полезные продукты                          | 1            |
| 3.  | Как правильн. есть                               | 1            |
| 4.  | Удивительные превращения пирожка                 | 1            |
| 5.  | Из чего варят каши, и как сделать кашу вкусной   | 2            |
| 6.  | Различн. виды каш                                |              |
| 7.  | Плох обед, если хлеба нет                        | 1            |
| 8.  | Полдник. Время есть булочки                      | 1            |
| 9.  | Пора ужинать                                     | 1            |
| 10. | Где найти витамины весной                        | 2            |
| 11. | Овощи и фрукты полезные продукты                 |              |
| 12. | Как утолить жажду                                | 1            |
| 13. | На вкус и цвет товарищей нет                     | 1            |
| 14  | Что нужно есть в разное время года               | 1            |
| 15. | Как правильно питаться, если занимаешься спортом | 1            |
| 16. | Где и как готовят пищу                           | 2            |
| 17. |  |              |
| 18. | Как правильно накрыть стол                       | 1            |
| 19. | Молоко и молочные продукты                       | 1            |

|     |   |    |
|-----|---|----|
| 20. | Блюда из зерна                            | 1  |
| 21. | Какую пищу можно найти в лесу             | 1  |
| 22. | Здоровье — это здорово                    | 1  |
| 23. | Продукты разные нужны, блюда разные важны | 1  |
| 24. | Режим питания                             | 1  |
| 25. | Энергия пищи                              | 1  |
| 26. | Где и как мы едим                         | 1  |
| 27. | Ты — покупатель                           | 1  |
| 28. | Ты готовишь себе и друзьям                | 1  |
| 29. | Кухни разных народов                      | 1  |
| 30. | Кулинарная история                        | 1  |
| 31. | Как питались на Руси и в России           | 2  |
| 32. |   |    |
| 33. | Необычное кулинарное путешествие          | 1  |
| 34. | Составляем формулу правильного питания    | 1  |
|     | Итого                                     | 34 |

## Календарно-тематическое планирование.

### РАЗГОВОР О ПРАВИЛЬНОМ ПИТАНИИ

| № | Название темы                  | Цель   | Задачи   | Основные понятия                     | Форма   | Результат  | Формирование УУД   | Дата |
|---|--------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|--|--|------|
| 1 | <b>Если хочешь быть здоров</b> | <i>Познакомить</i> уч-ся с героями программы, <i>сформировать</i> представление о важных правилах питания  | Формировать представление о ценности здоровья, значение правильного питания  | Здоровье питание, правильное питание | <i>Урок -игра</i>                               | -знать героев программы, уметь называть полезные продукты                | <i>характеризовать</i> свойства некоторых продуктов;<br>- <i>добывать</i> новые знания: <i>находить</i> <i>ответы</i> на вопросы<br><br>- <i>характеризовать</i> свойства некоторых продуктов;       |      |
| 2 | <b>Самые полезные продукты</b> | <i>Дать</i> представление о том, какие продукты наиболее полезны и необходимы человеку каждый день; научить детей выбирать самые полезные продукты | формировать представление о продуктах ежедневного рациона; продуктах, которые нужно есть часто; продуктах, которые нужно есть иногда<br>формировать представление о том, какие продукты наиболее | Продукты, блюда, здоровье            | <i>Сюжетно-ролевая игра «Мы идём в магазин»</i> | знать полезные продукты: овощи и фрукты, молочные продукты, мясо и рыбу. | - <i>добывать</i> новые знания: <i>находить</i> <i>ответы</i> на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную на уроке;<br>- <i>характеризовать</i> влияние употребления |      |

|   |   |   |  |                                    |                                  |   |  |  |
|---|---|---|--|------------------------------------|----------------------------------|---|--|--|
|   |   |   | полезны для человека<br>формировать представление о необходимости ответственно относиться к своему здоровью и питанию  |                                    |                                  |   | различных продуктов питания на здоровье человека;<br><i>делать</i> предварительный отбор источников информации:  |  |
| 3 | <b>Как правильно есть</b>               | <i>Сформировать</i> у школьников представление об основных принципах гигиены питания                | <b>развивать</b> представление об основных правилах гигиены питания, важности их соблюдения;<br><b>развивать</b> основные гигиенические навыки, связан. питан. | Питание, здоровье, правила гигиены | Игра-обсуждение «Законы питания» | -знать правила гигиены питания;<br>-уметь выполнять эти правила в повседневной жизни; | <i>ориентироваться</i> в учебнике (на развороте, в оглавлении, в словаре).<br><i>анализировать</i> собственные действия по режиму питания;<br><i>Формировать</i> умения самооценки и самоконтроля; |  |
| 4 | <b>Удивительные превращения пирожка</b> | <i>Дать представление</i> о необходимости и важности регулярного питания, соблюдения режима питания | <b>формировать</b> представление о роли регулярности питания для здоровья;<br><b>формировать</b> представление об основных требованиях к режиму питания        | Здоровье, питание, режим           | Соревнование<br>Тест.            | Знать типовой режим питания школьника и уметь его соблюдать                           | -<br><i>определять</i> и <i>формулировать</i> цель деятельности на уроке с помощью учителя;<br>- <i>проговаривать</i>  |  |
| 5 | <b>Из чего варят</b>                    | <i>Сформировать</i> у детей представление о   | <b>формировать</b> представление о   | Завтрак, режим, меню,              | Конкурс «самая                   | Знать о компонентах   | последовательность действий на   |  |



|   |   |  |   |  |   |  |   |
|---|---|--|---|--|---|--|---|
| 6 | <b>каши, и как сделать кашу вкусной</b><br><br><b>Различн. виды каш</b> | завтраке как обязательном компоненте ежедневного меню, различных вариантах завтрака                                | завтраке как обязательной части ежедневного меню;<br><b>расширить</b> представление о блюдах, которые могут входить в меню завтрака<br><b>формировать</b> представление о каше как полезном и вкусном блюде | каша, крупа  | вкусная и полезная каша»                | ежедневного меню и различных вариантах завтрака. | уроке<br><br><i>выполнять</i> различные роли в группе (лидера, исполнителя, критика |
| 7 | <b>Плох обед, если хлеба нет</b>  | <i>Сформировать</i> представление об обеде как обязательном компоненте ежедневного рациона питания, его структуре. | <b>формировать</b> представление об обеде как обязательной части ежедневного меню<br>формировать представление об основных блюдах, входящих в состав обеда, об опасности питания «всухомятку»               | Обед, блюдо, первое блюдо, второе блюдо, десерт, закуска, меню   | Урок – представление (театрализованное) | Знать о ежедневном рационе питания школьника     | <i>анализировать</i> собственные действия по режиму питания;                        |
| 8 | <b>Полдник. Время есть булочки</b>                                      | <i>-познакомить</i> детей с вариантами полдника, дать представление о значении и роли молока                       | формировать представление о полднике как обязательной части ежедневного меню<br>формировать представление о продуктах и блюдах, которые   | Полдник, меню, хлебобулочные изделия, молоко и молочные продукты | Конкурс-викторина «Знатоки молока»      | Знать о пользе молока и молочных продуктах;      |   |

|    |   |   |   |                         |  |                                    |   |  |
|----|---|---|---|-------------------------|--|------------------------------------|---|--|
|    |   |   | могут быть включены в меню полдника   |                         |  |                                    | Формировать умения самооценки и самоконтроля;   |  |
| 9  | <b>Пора ужинать</b>                     | <i>-формирование представления об ужине как обязательном компоненте ежедневного рациона питания</i> | формировать представление об ужине как обязательной части ежедневного меню расширить представление о блюдах, которые могут быть включены в меню ужина | Ужин, меню              | Урок-практикум                             |                                    | способность к самоорганизации, саморегуляции и рефлексии в области здорового питания          |  |
| 10 | <b>Где найти витамины весной</b>        |   | формировать представление о роли витаминов для здоровья человека, основных продуктах — источниках витаминов формировать представление о               | Витамины, фрукты, овощи | Урок - блиц-турнир «Где прячутся витамины» |                                    | <i>характеризовать влияние употребления различных продуктов питания на здоровье человека;</i> |  |
| 11 | <b>Овощи и фрукты полезные продукты</b> |   | важности и необходимости включения в рацион питания растительной пищи   |                         |  | Знать в каких овощах есть витамины | <i>характеризовать влияние употребления</i>   |  |

|    |                                     |   |   |                          |                   |  |   |  |
|----|-------------------------------------|---|---|--------------------------|-------------------|--|---|--|
|    |                                     |   |   |                          |                   |  | различных продуктов питания на здоровье человека;   |  |
| 12 | <b>Как утолить жажду</b>            | <i>-сформировать</i> представление о значении жидкости для организма человека, ценности разнообразных напитков  | формировать представление о роли воды для организма человека расширить представление о разнообразии напитков, пользе различных видов напитков   | Жажда, здоровье, напитки | Урок-игра         | Знать о значении жидкости для организма человека | <i>характеризовать</i> представление о разнообразии напитков, пользе различных видов напитков |  |
| 13 | <b>На вкус и цвет товарищей нет</b> | <i>-познакомить</i> детей с разнообразием вкусовых свойств различных продуктов и привить практические навыки распознавания вкусовых качеств наиболее употреб. продуктов | познакомить детей с разнообразием вкусовых свойств различных продуктов и блюд формировать представление о том, как происходит распознавание вкуса формировать умение описывать вкусовые свойства продуктов и блюд | Вкус, блюда, продукты    | Урок-исследование | Знать вкусовые свойства продуктов                | проявление познавательных интересов и активности в области здорового питания                  |  |
| 14 | <b>Что нужно есть в</b>             | <i>-формирование</i> представления об   | формировать представление о   | Питание, блюда, погода,  | Урок совместно с  | Знать о традициях                                | овладение установками,  |  |

|    |   |  |   |                                  |                           |  |   |  |
|----|---|--|---|----------------------------------|---------------------------|--|---|--|
|    | <b>разное время года</b>                                | особенностях питания в летний и зимний периоды, причинах, вызывающих изменения в рационе питания | сезонности питания —<br>рационе питания в жаркое и холодное время года<br>расширять представление о значимости разнообразного питания<br>расширять представление о традиционных кухнях народов нашей страны | кулинарные традиции              | родителями                | своего народа;<br>Знать о пользе овощей и фруктов.   | нормами и правилами правильного питания   |  |
| 15 | <b>Как правильно питаться, если занимаешься спортом</b> | - <i>формирование</i> представления о зависимости рациона питания от физической активности       | развивать представление о зависимости рациона питания от физической активности человека<br>развивать представление о важности занятий спортом для здоровья  | Здоровье, питание, спорт, рацион | Урок-рассказ по картинкам | Уметь оценивать свой рацион питания с учётом собственной физической активности;<br>Знать о роли питания и физической активности для здоровья человека. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• готовность и способность делать осознанный выбор здорового питания, в том числе ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирать наиболее</li> </ul> |  |

|          |                               |   |   |   |                                 |   |  |  |
|----------|-------------------------------|---|---|---|---------------------------------|---|--|--|
|          |                               |   |   |   |                                 |   | полезные том числе развитие представления об адекватности питания, его соответствия росту, весу, возрасту, образу жизни человека.  |  |
| 16<br>17 | <b>Где и как готовят пищу</b> | <i>-формирование</i> представлений об основных правилах гигиены, которые необходимо соблюдать на кухне;<br><i>-формировать</i> навыки осторожного поведения на кухне. | формировать представление об основных правилах гигиены и техники безопасности, которые необходимо соблюдать на кухне во время приготовления пищи<br>развивать интерес и желание участвовать в приготовлении пищи, помогать родителям на кухне | Кухня, техника безопасности, кулинария, бытовая техника | Сюжетно-ролевая игра «На кухне» | Знать об основных предметах кухонного оборудования, о правилах гигиены. | <ul style="list-style-type: none"> <li>• соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;</li> <li>• планирование технологического процесса труда.</li> </ul> |  |
| 18       | <b>Как правильно</b>          | <i>-формирование</i> представлений детей о  | Развивать представление о   | Сервировка, столовые                                    | Сюжетно-ролевая игра            | - знать правила   | освоение навыков сервировки стола  |  |

|    |                                   |  |  |  |                        |  |  |  |
|----|-----------------------------------|--|--|--|------------------------|--|--|--|
|    | <b>накрыть стол</b>               | предметах сервировки стола   | правилах сервировки стола<br>развивать желание и готовность помогать родителям по дому (накрывать стол)  | приборы, столовая и кухонная посуда                            |                        | сервировки стола,<br>-уметь применять эти правила. |  |  |
| 19 | <b>Молоко и молочные продукты</b> | <i>-формирование</i> представлений о молоке и молочных продуктах как обязательно компоненте ежедневного рациона.                                       | развивать представление о молоке и молочных продуктах как обязательном компоненте ежедневного рациона<br>расширять представление об ассортименте молочных продуктов, их пользе | Молоко, молочные продукты, кисломолочные продукты              | Проектная деятельность | Знать о пользе молока и молочных продуктах         | <ul style="list-style-type: none"> <li>• проявление познавательных интересов и активности в области здорового питания;</li> <li>• овладение установками, нормами и правилами правильного питания;</li> </ul> |  |
| 20 | <b>Блюда из зерна</b>             | <i>- формирование</i> представление детей о многообразии ассортимента продуктов, получаемых из зерна, необходимости их ежедневного включения в рацион. | развивать представление о продуктах и блюдах, приготавливаемых из зерна, как обязательном компоненте ежедневного рациона<br>развивать  | Зерно, злаки, зерновые продукты и блюда, хлебобулочные изделия | Проектная деятельность | Знать о пользе продуктов, получаемых из зерна      |  |  |

|    |                                      |   |   |   |                                  |  |   |  |
|----|--------------------------------------|---|---|---|----------------------------------|--|---|--|
|    |                                      |   | представление о пользе и значении продуктов и блюд, приготавливаемых из зерна<br>расширять представление об ассортименте зерновых продуктов и блюд  |   |                                  |  |   |  |
| 21 | <b>Какую пищу можно найти в лесу</b> | <i>-формирование</i> знаний о дикорастущих растениях как источниках полезных веществ, возможности включения их в рацион питания | формировать представление о дикорастущих съедобных растениях, их полезности<br>расширять представление об ассортименте блюд, которые могут быть приготовлены из дикорастущих съедобных растений<br>расширять представление о разнообразии растительных пищевых ресурсов | Дикорастущие растения, съедобные растения, растительные ресурсы | Проектная деятельность           | -знать основные правила поведения в лесу, позволяющие избежать ситуаций, опасных для здоровья. | <i>Обобщать</i> знания о роли правильного питания для здоровья человека |  |
| 22 | <b>Здоровье — это здорово</b>        | <b>Сформировать</b> представление о ценности здоровья и   | Развивать представления о ценности здоровья   | Здоровье, питание, образ жизни                                  | Самостоятельная работа учащихся, | <i>Знать</i> о питательных веществах   | <i>Обобщать</i> знания о роли правильного                               |  |

|    |  |   |   |   |  |   |  |  |
|----|--|---|---|---|--|---|--|--|
|    |  | роли правильного питания в его сохранении   | и роли правильного питания в его сохранении<br>Развивать представление об ответственности человека за свое здоровье<br>формировать умение оценивать свой образ жизни, его соответствие понятию «здоровый» |   | работа в группах, дискуссия, обсуждение; мини-проект.  | необходимых организму ребёнка;<br><i>Уметь</i> оценивать характер своего питания, его соответствие понятию «рациональное», «здоровое» | питания для здоровья человека;<br><i>Выявлять</i> представления о здоровье как одной из важнейших жизненных ценностей. |  |
| 23 | <b>Продукты разные нужны, блюда разные важны</b> | Познакомить с основными питательными веществами и научить оценивать свой рацион питания | развивать представление об основных питательных веществах и их роли для организма<br>формировать умение оценивать свой рацион питания   | Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, рацион | Самостоятельная работа учащихся, работа в группах, ситуационные игры, дискуссия, мини-проект, мини-лекция. | <i>Знать</i> о режиме питания; уметь анализировать свой рацион питания с точки зрения его соответствия принципам правильного питания  | Выявлять в продуктах основные источники белков, жиров и углеводов, а также витаминов и минеральных веществ.            |  |
| 24 | <b>Режим питания</b>                             | Научить планировать свой день с учётом необходимости регулярного питания                | развивать представление о роли регулярного питания для  | Режим питания, режим дня, образ жизни                         | Самостоятельная работа учащихся, работа в группах,   | Знать о рационе питания   | способность к решению личностных и социально   |  |



|    |                     |  |   |  |  |  |  |  |
|----|---------------------|--|---|--|--|--|--|--|
|    |                     |  | сохранения здоровья<br>формировать представление о разных типах режима питания<br>формировать умение планировать свой день с учетом необходимости регулярно питаться  |  | мини-проект, мини-лекция.  |  | значимых проблем<br>здорового питания и воплощение найденных решений в практику  |  |
| 25 | <b>Энергия пищи</b> | Научить определять энергетическую ценность продуктов питания | развивать представление об адекватности питания, его соответствии образу жизни, возрасту<br>развивать представление о влиянии питания на внешность человека<br>формировать представление о пище как источнике | Калории, калорийность, высококалорийные и низкокалорийные продукты | Самостоятельная работа учащихся, работа в группах, мини-проект, мини-лекция. | Знать о правилах гигиены питания, об энергетической ценности различных продуктов питания | Классифицировать пищу как источник энергии для организма,<br>Моделировать питание в соответствии с весом, ростом. Возраст, образом жизни человека. |  |

|    |                          |  |  |  |  |   |  |  |
|----|--------------------------|--|--|--|--|---|--|--|
|    |                          |  | энергии,   |  |  |   |  |  |
| 26 | <b>Где и как мы едим</b> | Сформировать представление о правилах гигиены питания, важности полноценного питания | развивать представление о правилах гигиены питания, важности полноценного питания и опасности питания «всухомятку»<br>формировать представление о системе общественного питания, правилах, которые необходимо соблюдать во время посещения столовой, кафе и т.д. | Общественное питание, правила гигиены, режим питания | Самостоятельная работа учащихся, ролевая и ситуационная игра, работа в группах, мини-проект. | Знать о структуре общественного питания, О преимуществах полноценного питания и вреде питания «всухомятку», соблюдать осторожность при использовании в пищу незнакомых продуктов, а также продуктов, которые могут быть испорченными. | Распознавать испорченные продукты, обосновывать правила гигиены во время еды вне дома. |  |
| 27 | <b>Ты — покупатель</b>   | Сформировать умение использовать информацию, приведенную на упаковке товара          | формировать представление о правах и обязанностях покупателя, поведении в  | Покупатель, потребитель, торговля, права покупателя  | Самостоятельная работа учащихся, ролевая игра, работа в группах.                             | Знать права и обязанности покупателя  | Понимать и использовать информацию, приведённую на упаковке продукта,                  |  |

|    |                                   |  |   |  |   |   |   |  |
|----|-----------------------------------|--|---|--|---|---|---|--|
|    |                                   |  | сложных ситуациях, которые могут возникать в процессе совершения покупки<br>формировать умение использовать информацию, приведенную на упаковке товара  |  |   |   | моделировать правила поведения покупателя.<br>Владение методами чтения штрих-кодов на продуктах питания, приобретаемых в розничной торговле                       |  |
| 28 | <b>Ты готовишь себе и друзьям</b> | Сформировать представления о правилах безопасного поведения на кухне во время приготовления пищи | развивать представления о правилах безопасного поведения на кухне, при использовании бытовых приборов<br>развивать представление об этикете и правилах сервировки стола<br>развивать интерес к процессу приготовления | Бытовая техника, кулинария, сервировка, этикет | Самостоятельная работа учащихся, ролевая и ситуационная игра, работа в группах, мини-лекция, викторины. | Уметь помогать на кухне, сервировать стол, знать о правилах безопасного обращения с кухонной техникой, о правилах этикета | Моделировать сервировку стола для различных случаев жизни, обобщать правила этикета, распределять обязанности гостя и хозяина, осваивать приготовление пищи дома. |  |

|    |                                     |   |  |   |   |   |   |  |
|----|-------------------------------------|---|--|---|---|---|---|--|
|    |                                     |   | пищи<br>формировать<br>практические<br>навыки<br>приготовления<br>пищи   |   |   |   |   |  |
| 29 | <b>Кухни<br/>разных<br/>народов</b> | Сформировать представление о роли национальных кухонь в обеспечении полноценным питанием у жителей разных стран | формировать представление о факторах, которые влияют на особенности национальных кухонь (климат, географическое положение и т.д.)<br>формировать представление о роли национальных кухонь в обеспечении полноценным питанием у жителей разных стран<br>развивать чувство уважения и интереса к | Кулинария, кулинарные традиции и обычаи, климат, географическое положение, культура | Самостоятельная работа учащихся, работа в группах, мини – лекция, проект. деятельность. | Знать о традициях и обычаях питания в разных странах, об истории и культуре питания на Руси и разных народов. | Обобщать особенности национальной кухни, Выявлять особенности питания на Руси, Обосновывать роль национальной кухни в обеспечении полноценным питанием жителей той или иной местности |  |

|          |  |   |   |  |   |  |   |  |
|----------|--|---|---|--|---|--|---|--|
|          |  |   | истории и культуре других народов   |  |   |  |   |  |
| 30       | <b>Кулинарная история</b>              | Сформировать представление о традициях культ.питания различные исторические эпохи | оформить представление о кулинарии как части культуры человечества расширять представление о традициях и культуре питания в различные исторические эпохи                    | История, эпоха, культура, кулинария            | Самостоятельная работа учащихся, творческий проект, викторина.        | Знать кулинарную историю               | формирование представления о роли национальных кухонь в обеспечении полноценным питанием жителей той или иной местности |  |
| 31<br>32 | <b>Как питались на Руси и в России</b> | Познакомить с историей кулинарии народов России                                   | развивать представления об истории кулинарии и истории своей страны, традициях и обычаях питания своего народа развивать чувство гордости и уважения к истории своей страны | История, кулинария, традиции, обычаи, культура | Самостоятельная работа учащихся, творческий проект, работа в группах. | Знать историю кулинарии народов России | Обобщать особенности национальной кухни, Выявлять особенности питания на Руси,  |  |

|    |   |   |   |  |   |  |   |  |
|----|---|---|---|--|---|--|---|--|
| 33 | <b>Необычное кулинарное путешествие</b>       | Сформировать представления о культуре питания как составляющем компоненте общей культуры человека | развивать представления о культуре питания как составляющ. компоненте общей культуры человека<br>развивать культур кругозор уч-ся, пробуждать интерес к различным видам искусства | Культура, жанры живописи, музыкальные жанры, литература, кулинария | Самостоятельная работа учащихся, экскурсия, работа в группах, творческий проект, викторина. |  | дизайнерское проектирование блюд с точки зрения здорового питания;<br>освоение навыков сервировки стола |  |
| 34 | <b>Составляем формулу правильного питания</b> | Составить индивидуальную формулу питания.   | подвести итоги работы с учебно-методическим комплектом, подсчитать набранные баллы проанализировать уровень освоения материала, выделить темы, которые нуждаются в дополнительно  |  | Самостоятельная работа.   |  | <i>Обобщать</i> знания о роли правильного питания для здоровья человека                                 |  |

|  |  |  |            |  |  |  |  |  |
|--|--|--|------------|--|--|--|--|--|
|  |  |  | м изучении |  |  |  |  |  |
|--|--|--|------------|--|--|--|--|--|