|  |
| --- |
|  |
|  |
|  |
|  |

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по внеурочной деятельности ***кружок «Разговор о правильном питании»***

направление ***социальное***

Уровень образования (класс) ***начальное общее образование (1-4 классы)***

Количество часов ***135 часов***

Программа разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом начального общего образования второго поколения (приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 06 октября 2009 № 373, с изменениями)

на основе программы разработанной специалистами Института возрастной физиологии Российской академии образования под руководством М.М. Безруких, директора этого института, академика РАО и методического пособия для учителей/ Безруких М.М., Филиппова Т.А., Макеева А.Г.- М.: ОЛМА Медиа Групп, 2011.

1. **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ КУРСА**

**Ученик научится (базовый уровень)**

**Ученик получит возможность научиться (повышенный уровень)**

*Учащиеся 1 класса научатся:*

-знать о том, какие продукты наиболее полезны и необходимы человеку каждый день;

-уметь выбирать самые полезные продукты;

-знать разнообразие овощей;

-знать основные принципы гигиены питания и следовать им;

-знать о необходимости и важности регулярного питания, соблюдения режима питания;

-сформировать у детей представление о завтраке, как обязательном компоненте ежедневного меню, различных вариантах завтрака;

-сформировать у детей представление об обеде, как обязательном компоненте ежедневного меню, его структуре;

-познакомить с вариантами полдника, дать представление о значении молока и молочных продуктах;

-познакомить с разнообразием вкусовых свойств различных продуктов, привить практические навыки распознавания вкусовых качеств наиболее употребительных продуктов;

-иметь представление о значении жидкости для организма человека, ценности разнообразных напитков;

-иметь представление о связи рациона питания и образа жизни, о высококалорийных продуктах питания;

-знать значение витаминов и минеральных веществ в жизни человека;

-знать разнообразие фруктов, ягод, овощей, их значение для организма;

-знать и применять законы здорового питания; знать полезные блюда для праздничного стола.

*Учащиеся 2 класса научатся:*

-знать основы рационального питания;

-знать основные группы питательных веществ – белки, жиры, углеводы, витамины и минеральные соли, функциях этих веществ в организме;

-формировать представление о необходимости разнообразного питания, как обязательном условии здоровья;

-знать блюда, которые могут использоваться в летний и зимний периоды, иметь представление о пользе овощей, фруктов, соков; знать некоторые традиции и блюда национальной кухни жителей разных регионов;

-расширить представления детей о роли питания и физической активности для здоровья человека;

-знать предметы кухонного оборудования, их назначении; знать и применять основные правила гигиены, которые необходимо соблюдать на кухне; знать один из основных принципов устройства кухни – строгое разграничение готовых и сырых продуктов;

-знать предметы сервировки стола, правила сервировки стола и соблюдать эти правила как проявления уровня культуры человека;

-иметь представление о молоке и молочных продуктах как обязательном компоненте ежедневного рациона; об ассортименте молочных продуктов и их свойствах; знать молочные блюда, которые готовят в разных регионах стран;

-расширить представление детей о профессиях;

-знать о пользе продуктов, получаемых из зерна; иметь представление о многообразии ассортимента продуктов, получаемых из зерна, необходимости их ежедневного включения в рацион; о традиционных народных блюдах, приготовляемых из зерна;

-иметь представление о дикорастущих растениях, как источниках полезных веществ, возможности их включения в рацион питания; знать об ассортименте блюд, которые могут быть приготовлены из дикорастущих растений; знать флору края; знать и уметь применять правила поведения в лесу, позволяющие избежать ситуаций опасных для здоровья;

-иметь представление об ассортименте рыбных блюд, их полезности; о местной фауне, знать навыки правильного поведения в походе;

-иметь представление о съедобных морских растениях и животных, многообразии блюд, которые могут быть из них приготовлены; о пользе морепродуктов, необходимости микроэлементов для организма;

-расширить представление о блюдах, которые могут быть приготовлены из традиционных продуктов, многообразии этого ассортимента; знать основные требования, которые предъявляются к организации ежедневного рациона питания;

-иметь представление о предметах сервировки стола, правилах сервировки праздничного стола; знать правила поведения за столом, уметь соблюдать эти правила, как проявления уровня культуры человека.

*Учащиеся 3 класса научатся:*

-уметь заботиться и укреплять собственное здоровье;

-иметь представление о ЗОЖ. Уметь заботиться и укреплять собственное здоровье

-иметь представление о зависимости рациона питания от поведенческих навыков; уметь оценивать свой рацион питания с учётом собственных поведенческих навыков; знать о роли и регулярности питания для здоровья человека;

-иметь представление о зависимости рациона питания от физической активности; уметь оценивать свой рацион питания с учётом собственной физической активности; иметь представление о роли питания и физической активности для здоровья человека;

-иметь представление о рационе питания, калорийности пищи. об основных группах питательных веществ – белках, жирах, углеводах, витаминах и минеральных солях, функциях этих веществ в организме; Иметь представление о том, какие питательные вещества содержатся в различных продуктах;

-иметь представление о необходимости разнообразного питания как обязательном условии здоровья; уметь самостоятельно работать с информационными источниками;

-иметь представление о роли минеральных веществ ;

-иметь представление об особенностях питания в летний и зимний периоды, причинах вызывающих изменение в рационе питания;

-иметь представление о рациональном питании, знать о структуре ежедневного рациона питания;

-иметь представление о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, уметь заботиться и укреплять собственное здоровье;

-знать о роли витаминов и минеральных веществ; иметь представление о необходимости разнообразного питания как обязательном условии здоровья; уметь самостоятельно работать с информационными;

-знать основные группы питательных веществ – белках, жирах, углеводах, витаминах и минеральных солях, функциях этих веществ в организме;

иметь представление о необходимости разнообразного питания как обязательном условии здоровья;

-знать продукты, содержащие пищевые волокна; уметь самостоятельно оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личной активности, корректировать несоответствия;

-знать правила полезного питания; иметь навыки, связанные с этикетом в области питания; представление о предметах кухонного оборудования, их назначении; об основных правилах гигиены, которые необходимо соблюдать на кухне; знать одно из основных принципов устройства кухни – строгое разграничение готовых и сырых продуктов; иметь навыки осторожного поведения на кухне – бытовые травмы;

-уметь самостоятельно выбирать продукты, в которых содержится наибольшее количество питательных веществ и витаминов;

-иметь представление о том, какие питательные вещества содержатся в различных продуктах; о необходимости разнообразного питания как обязательном условии здоровья; уметь самостоятельно совершать покупки, в которых содержится наибольшее количество питательных веществ; знать основные признаки несвежего продукта;

*Учащиеся 4 класса научатся:*

-иметь представление о необходимости разнообразного питания как обязательном условии здоровья; о предметах кухонного оборудования, их назначении; уметь самостоятельно работать с информационными источниками;

-знать правила работы с кухонным оборудованием; основные принципы устройства кухни – строгое разграничение готовых и сырых продуктов;

-знать правила техники безопасности на кухне и сервировки стола для ежедневного приёма пищи;

-знать правила сервировки стола, соблюдать эти правила как проявления уровня культуры человека;

-иметь представление о народных традициях, связанных с питанием и здоровьем;

-знать об истории и традициях своего народа и народов других стран; уважать чувства к культуре своего народа и культуре и традициям других народов;

-иметь представление о необходимости разнообразного питания как обязательном условии здоровья; Регулярность, разнообразие, безопасность, удовольствие;

-знать о кулинарных традициях своей страны и других стран; уметь показать взаимообусловленность возникновения традиционных блюд от географии территории, а также особенностях ведения хозяйства; иметь представление о многообразии, простоте и пищевой ценности многих традиционных блюд русской национальной кухни, возможности ежедневного включения некоторых из них в рацион питания школьников;

-знать традиционные рецепты приготовления блюд русской национальной кухни (по краеведческому материалу);

знать взаимосвязь здоровья и потребления сахара;

-иметь представление о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей; уметь заботиться и укреплять собственное здоровье;

**Личностные результаты:**

-Познавательная мотивация (формирование познавательных интересов, умственной и интеллектуальной активности);

- Активная жизненная позиция;

- Ориентация на здоровый образ жизни;

- Развитие интеллектуальны, эмоционально-волевых качеств личности (доброжелательность, отзывчивость, инициативность, самостоятельность);

- Уважительное отношение к народным традициям, к культуре питания.

**Метапредметные результаты:**

*Регулятивные УУД:*

*-* понимание и сохранение учебной задачи;

- понимание выделенных учителем ориентиров действия в новом учебном материале;

- планирование своих действий в соответствии с поставленной задачей;

- принятие установленных правил в планировании и контроль способа решения;

- осуществление итогового и пошагового контроля по результату;

- умение адекватно воспринимать предложения и оценку окружающих;

- самостоятельно адекватно оценивать правильность выполнения действия и вносить необходимые коррективы.

*Познавательные УУД:*

- осуществление поиска необходимой информации для выполнения учебных заданий (учебная литература, справочники, энциклопедии);

-построение сообщений в устной и письменной форме;

-смысловое восприятие познавательных и художественных текстов;

- выделение существенных и несущественных признаков путем анализа;

- осуществление классификации и сравнения на основе самостоятельного выбора;

- установление причинно-следственных связей в изучаемом круге явлений;

- построение рассуждений в форме связи простых суждений об объекте;

- выделение существенных признаков и их синтез.

*Коммуникативные УУД:*

- использование речевых средств для решения различных коммуникативных задач;

- построение монологического высказывания (в том числе сопровождая его аудиовизуальной поддержкой);

Владение диалогической формой коммуникации, используя в том числе, и инструменты ИКТ и дистанционного общения;

- формулирование собственного мнения;

 Умение договариваться и приходить к общему решению в совместной деятельности;

- умение учитывать разные мнения и стремиться к координации различных позиций в сотрудничестве;

- понимание возможности существования у людей различных точек зрения, в том числе не совпадающих с его собственной;

- умение ориентироваться на позицию партнера в общении и взаимодействии.

**Предметные результаты**

*Знать (понимать):*

- осознание целостности окружающего мира;

- освоение норм здоровьесберегающего поведения, основ культуры питания;

*Уметь:*

- приобретение и совершенствование навыков самообслуживания;

- выбор продуктов в соответствии с возрастом, временем года и видом деятельности (физической активности);

- применение на практике знаний и умений, связанных с этикетом в области питания;

- соблюдение режима питания;

- соблюдение правил гигиены.

1. **СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА**

Содержание курса «Разговор о правильном питании», не требует от учащихся дополнительных знаний. Тематика задач и заданий отражает реальные познавательные интересы детей, содержит полезную и любопытную информацию, интересные факты, способные дать простор воображению. Программа предусматривает регулярные занятия с детьми, имеющими разную подготовку. Задания различной степени сложности позволяют осуществлять дифференцированный подход в обучении.

В методике проведения уроков учитываются возрастные особенности и возможности детей младшего школьного возраста, часть материала излагается в занимательной форме: сказка, рассказ, загадка, игра, диалог учитель-ученик или ученик-учитель.

На изучение курса «Разговор о правильном питании» в начальной школе отводится 135 часов. В 1 классе – 33 часа (1 занятие в неделю – 30-35 минут, 33 учебные недели). Во 2-4 классах 34 часа (1 занятие в неделю – 40-45 минут, 34 учебные недели).

**1 класс (33ч.)**

*Разнообразие питания:* (11ч)

Самые полезные продукты, что надо есть, если хочешь стать сильнее. Где найти витамины весной. Овощи, ягоды и фрукты - самые витаминные продукты. Каждому овощу свое время.

*Если хочешь быть здоров: (7ч.)*

Как правильно есть.
*Режим питания:* (5ч.)

Удивительные превращения пирожка.

*Рацион питания:* (7ч.)

Из чего варят каши и как сделать кашу вкусной. Плох обед, если хлеба нет. Полдник. Время есть булочки. Пора ужинать. Если хочется пить.

*Этикет:* (3ч.)

На вкус и цвет товарищей нет. День рождения Зелибобы.

**2 класс (34ч.)**

*Разнообразие питания: (4ч.)*

Из чего состоит наша пища. Что нужно есть в разное время года. Как правильно питаться, если занимаешься спортом. Дневник здоровья.

Пищевая тарелка. Меню жаркого летнего дня и холодного зимнего дня. «Пищевая тарелка» спортсмена.

*Если хочешь быть здоров: (5ч.)*

Где и как готовят пищу. Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен.

*Этикет: (4ч.)*

Как правильно накрыть стол. Как правильно вести себя за столом.Правила поведения в общественном месте.

*Рацион питания: (13ч.)*

Молоко и молочные продукты. Кто работает на ферме? Блюда из зерна. Какую пищу можно найти в лесу. Что и как приготовить из рыбы. Дары моря.

*Этикет (5ч.)*

Как украсить обед. «Изготовление украшений из салфеток»

*Из истории русской кухни (7ч.)*

Наши помощники на кухне. Кулинарное путешествие по России. Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен.

**3 класс (34ч.)***Разнообразие питания: (6ч.)*

Здоровье - это здорово. Основные понятия о здоровье. Цветик – семицветик. Продукты разные нужны, продукты разные важны. Черты характера и здоровье. Привычки и здоровье. Мой ЗОЖ. Продукты разные нужны, блюда разные важны. «Пирамида питания». Рациональное, сбалансированное питание«Белковый круг».«Жировой круг». Мой рацион питания«Минеральный круг». Умейте правильно питаться. Пищевые вещества, их роль в питании и здоровье школьников

*Режим питания: (3ч.)*

Режим питания. «Пищевая тарелка». Витамины и минеральные вещества.

Влияние воды на обмен веществ. Напитки и настои для здоровья.
*Энергия пищи: (5ч.)*

Энергия пищи. Источники «строительного материала». Игра «Что? Где? Когда?». Роль пищевых волокон на организм человека
*Если хочешь быть здоров: (5ч.)*

Где и как мы едим. «Фаст фуды».Где и как мы едим. Правила гигиены. Меню для похода.

*Где и как мы едим (5ч.)*

«Идем в кафе»- правила питания в общественном месте. Идем на пикник. Как правильно собрать рюкзак. Ролевая игра «Вечеринка у друзей».

*Ты-покупатель: (6ч.)*

Ты – покупатель. Срок хранения продуктов. Пищевые отравления, их предупреждение. Ты – покупатель. Права потребителя.

*Этикет (6ч.)*

Ты – покупатель. Правила вежливости.

**4 класс (34ч.)**

*Ты готовишь себе и друзьям (9ч.)*

Ты готовишь себе и друзьям. Бытовые приборы для кухни. «У печи галок не считают». Помогаем взрослым на кухне. Ты готовишь себе и друзьям. Блюдо своими руками. Салаты.Ты готовишь себе и друзьям. Блюдо своими руками.

*Кухни разных народов ( 9ч.)*

Кухни разных народов. Традиционные блюда Болгарии и Исландии. Традиционные блюда Японии и Норвегии. Блюда жителей Крайнего Севера. Традиционные блюда России. Традиционные блюда Кавказа. Традиционные блюда Кубани. «Календарь» кулинарных праздников. Кухни разных народов праздник.

*Кулинарное путешествие(6ч.)*

Кулинарная история. Как питались наши предки? Правила здорового питания. Рекомендации по формированию навыков правильного питания школьника. Кулинарные традиции Древнего Египта. Кулинарные традиции Древней Греции. Кулинарные традиции Древнего Рима. Правила гостеприимства средневековья.

*Как питались на Руси и в России (3ч.)*

Как питались на Руси. Традиционные напитки на Руси.

*Необычное кулинарное путешествие (7ч.)*

Необычное кулинарное путешествие. Музеи продуктов. «Мелодии, посвящённые каше». «Продукты танцуют». Составляем формулу правильного питания. «Формула правильного питания». Сахар его польза и вред. Путешествие по «Аппетитной стране».

**Таблица тематического распределения часов**

**курса «Разговор о здоровом питании»**

**1 класс**

**1 час в неделю, всего 33 часа**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | **Раздел** | **Кол-во часов**  |
| **1** | Разнообразие питания | 11 |
| **2** | Если хочешь быть здоров | 7 |
| **3** | Режим питания | 5 |
| **4** | Рацион питания | 7 |
| **5** | Этикет | 3 |
|  |  | 33 |

**2 класс**

**1 час в неделю, всего 34 часа**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | **Раздел** | **Кол-во часов**  |
| **1** | Разнообразие питания | 4 |
| **2** | Если хочешь быть здоров | 5 |
| **3** | Рацион питания | 13 |
| **4** | Этикет | 5 |
| **5** | Из истории русской кухни | 7 |
|  |  | 34 |

**3 класс**

**1 час в неделю, всего 34 часа**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | **Раздел** | **Кол-во часов**  |
| **1** | Разнообразие питания | 6 |
| **2** | Если хочешь быть здоров | 5 |
| **3** | Режим питания | 3 |
| **4** | Энергия пищи | 3 |
| **5** | Где и как мы едим | 5 |
| **6** | Ты – покупатель | 6 |
| **7** | Этикет | 6 |
|  |  | 34 |

**4 класс**

**1 час в неделю, всего 34 часа**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | **Раздел** | **Кол-во часов**  |
| **1** | Кухни разных народов | 5 |
| **2** | Кулинарная история | 6 |
| **3** | Как питались на Руси и в России | 7 |
| **4** | Необычное кулинарное путешествие | 11 |
| **5** | Составляем формулу правильного питания | 5 |
|  |  | 34 |

**III ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ**

**1 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование разделов, блоков, тем** | **Всего часов** | **Количество часов** | **Характеристика деятельности учащихся** |
| **аудиторные** | **внеаудиторные** |
|  | **Раздел «*Если хочешь быть здоров»*** | **2** |  |  |  |
| 1 | Если хочешь быть здоров «Давайте познакомимся» | 1 | 1 |  | Ученики знакомятся с героями программы и получают представление о понятии «здоровый образ жизни» |
| 2 | Мои любимые игры на воздухе | 1 |  | 1 | Урок-игра. Ученики разучивают игры с мячом и скакалкой |
|  | **Раздел «*Разнообразие питания»*** | **3** |  |  |  |
| 3 | Самые полезные продукты «Мы идем в магазин» | 1 |  | 1 | Урок-экскурсия. Сюжетно-ролевая игра. Ученики распределяют роли, выбирают продукты, объясняют свой выбор |
| 4 | «Продукты зелёного, жёлтого и красного стола» | 1 | 1 |  | Предметный урок. Игра-соревнование. Ученики получают представление о продуктах ежедневного рациона, знакомятся с понятиями «продукты зелёного, жёлтого и красного стола» |
| 5 | «Где купить нужные продукты» | 1 | 1 |  | Урок – викторина. Игра «Покупатели и продавцы». Ученики выбирают вид магазина, рисуют продукты, которые в них можно купить, разгадывают кроссворд» |
|  | **Раздел «*Режим питания»*** | **5** |  |  |  |
| 6 | Удивительные превращения пирожка. «Правила питания» | 1 | 1 |  | Урок – игра. Конкурс плакатов «Правила питания» (работа в группах). Ученики вспоминают известные им правила питания, знакомятся с новыми, рисуют плакат с правилом и обыгрывают его |
| 7 | «Режим питания» | 1 | 1 |  | Урок-соревнование. «Покажи правильно время на часах». Ученики вспоминают известные им режимные моменты, связанные с питанием, знакомятся с понятием «режим питания». Командная игра с часами и карточками режимных моментов дня |
| 8 | «Как правильно есть» | 1 | 1 |  | Предметный урок «Помоги Кате и Диме составить режим питания». Игры «Доскажи словечко», «Законы питания». Задание – проконтролировать правила питания в течение недели |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 9 | «Кто жить умеет по часам» | 1 | 1 |  | Предметный урок. Работа по группам. Составление режима дня школьника, сравнение и обсуждение результатов, полученных в группе. Оборудование: карточки с изображением режимных моментов |
| 10 | «Вместе весело гулять» | 1 |  | 1 | Урок на свежем воздухе. «Разгадываем кроссворд, загадки». Кроссворд нарисовать на асфальте и заполнить вместе с детьми. Подвижные игры |
|  | **Раздел *«Рацион питания»*** | **1** |  |  |  |
| 11 | Из чего варят кашу | 1 | 1 |  | Предметный урок. Ученики получают представление о роли завтрака в ежедневном режиме питания, роли каш, знакомятся с видами круп и названиями каш |
|  | **Раздел*«Этикет»*** | **1** |  |  |  |
| 12 | Как кашу сделать вкусной «Украшаем кашу» | 1 |  | 1 | Экскурсия в школьную столовую. Выставка рисунков «Мой завтрак» |
|  | **Раздел *«Рацион питания»*** | **6** |  |  |  |
| 13 | Плох обед, если хлеба нет | 1 | 1 |  | Урок по страницам сказок «Любимые блюда сказочных героев». Ученики получают представление об обеде, как обязательном дневном приеме пищи, его структуре, вспоминают, чем питались сказочные герои, анализируют обед (Робин-Бобин, Буратино, Кот в Сапогах, Красная Шапочка) – работа в группах |
| 14 | Расскажи сказку | 1 | 1 |  | Урок-театрализация. Ученики с помощью учителя сочиняют сказку «Путешествие зёрнышка», узнают и рассказывают о пользе хлеба, знакомятся с понятием «десерт», узнают, в какие игры можно играть после обеда |
| 15 | Время есть булочки | 1 |  | 1 | Экскурсия на кондитерский комбинат или лепка из соленого теста, создание выставки «Мои любимые кондитерские изделия». Вариант – использовать презентацию о работе комбинатов и их продукции |
| 16 | Полдник – время есть молочные продукты | 1 | 1 |  | Викторина «Что делают из молока». Работа в группах – придумывание меню для полдника, обсуждение |
| 17 | Каким должен быть ужин? | 1 | 1 |  | Ученики узнают об ужине, как обязательном приеме пищи вечером, его составе. Выставка рисунков «Весёлые овощи» |
| 18 | Проект «Меню для ужина» | 1 | 1 |  | Урок- защита проектов меню. Ученики в группах придумывают и рисуют меню ужина для разных персонажей, рассказывают о них |
|  | **Раздел «*Если хочешь быть здоров»*** | **2** |  |  |  |
| 19 | Самые сильные, смелые, ловкие | 1 |  | 1 | Урок-соревнование по группам. Можно разнообразить соревнования, предложив ученикам выбрать сказочных героев, придумать название команды, девиз, эмблему |
| 20 | Веселые старты между классами | 1 |  | 1 | Урок – соревнование между классами |
|  | **Раздел «*Разнообразие питания»*** | **6** |  |  |  |
| 21 | На вкус и цвет товарищей нет | 1 | 1 |  | Ученики знакомятся с понятием «вкусовые ощущения», учатся определять, в каком месте языка чувствуются вкусовые ощущения |
| 22 | Проект «Любимые блюда» | 1 | 1 |  | Дети готовят и защищают один из проектов: «Любимые блюда нашей семьи», «Моё любимое блюдо», «Самое необычное блюдо» |
| 23 | Учимся делать бутерброды. Техника безопасности при работе с режущими предметами. | 1 | 1 |  | Мастер-класс «Учимся делать бутерброды». Родители показывают и рассказывают о том, как сделать бутерброды, украсить их. Ученики делают бутерброды и дегустируют их. Подготовка к конкурсы поварят |
| 24 | Конкурс поварят | 1 |  | 1 | КВН между группами на знание полезных продуктов, изготовление бутербродов-канапэ. |
| 25 | Как утолить жажду «Что мы пьем» | 1 | 1 |  | Предметный урок. Дегустация различных напитков (чай, кофе, вода, сок, молоко) |
| 26 | Самый необычный коктейль | 1 | 1 |  | Урок конкурс. Ученики придумывают рецепты коктейлей и готовят их |
|  | **Раздел «*Если хочешь быть здоров»*** | **2** |  |  |  |
| 27 | Что помогает быть сильным и ловким | 1 | 1 |  | Ученики знакомятся с видами спорта, показывают их, угадывают, рисуют, разгадывают кроссворд |
| 28 | «Составляем меню спортсмена» | 1 | 1 |  | Ученики решают несколько логических заданий. Проводятся спортивные конкурсы. Ученики делают выводы об энергозатратах спортсменов. Игры, ребусы, конкурс «Меню спортсмена» |
|  | **Раздел «*Разнообразие питания»*** | **2** |  |  |  |
| 29 | Овощи, ягоды, фрукты – витаминные продукты. | 1 | 1 |  | Викторина, игры «Отгадай по описанию» - описывают по картинке или предмету продукт, остальные угадывают, «Третий лишний» - выделяют лишний предмет, который не является ягодой, овощем, фруктом |
| 30 | Витамины – наши друзья | 1 |  | 1 | Экскурсия в поликлинику, в школьный медицинский кабинет, беседа с медработником. Театрализованное представление «В гостях у Доктора Айболита» |
|  | **Раздел*«Этикет»*** | **2** |  |  |  |
| 31 | Подготовка к «Празднику здоровья» | 1 | 1 |  | Подготовка к инсценировке сказки «В гостях у Мухи-Цокотухи». Разучивание слов |
| 32 | Подготовка к «Празднику здоровья» | 1 | 1 |  | Подготовка к инсценировке сказки «В гостях у Мухи-Цокотухи». Подготовка костюмов, декораций |
|  | **Раздел «*Если хочешь быть здоров»*** | **1** |  |  |  |
| 33 | «Праздник здоровья» | 1 |  | 1 | Праздник – инсценировка, театральное представление |
|  |  |  | 23 | 10 |  |

**2 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование разделов, блоков, тем** | **Всего часов** | **Количество часов** | **Характеристика деятельности учащихся** |
| **аудиторные** | **внеаудиторные** |
|  | **Раздел «*Разнообразие питания»*** | **1** |  |  |  |
| 1 | Продукты зелёного, жёлтого и красного стола. | 1 | 1 |  | Ученики повторяют изученные в 1 классе понятия, вспоминают, что они ели летом, распределяют названные продукты по столам |
|  | **Раздел *«Из истории русской кухни»*** | **1** |  |  |  |
| 2 | Проект «Откуда мы родом. Любимое блюдо моего народа | 1 | 1 |  | Ученики рассказывают о том, где они побывали летом, с кем познакомились, откуда эти люди были. Рассказывают об известных блюдах народов нашей страны, Кубани. Презентация «Национальные блюда разных народов» |
|  | **Раздел «*Разнообразие питания»*** | **3** |  |  |  |
| 3 | Жиры, белки, углеводы | 1 | 1 |  | Ученики знакомятся с содержанием белков, жиров, углеводов в разных продуктах. Начинают вести «Дневник здоровья» |
| 4 | Пищевая тарелка | 1 | 1 |  | Ученики знакомятся с понятием «пищевая тарелка» в разном возрасте, составляют варианты «пищевой тарелки» для школьника. Презентация «Жиры, белки, углеводы» |
| 5 | Меню жаркого летнего дня. Меню холодного зимнего дня | 1 | 1 |  | Ученики получают задания по группам составить меню жаркого летнего дня, холодного зимнего дня, оформляют и объясняют свое решение |
|  | **Раздел «*Если хочешь быть здоров»*** | **3** |  |  |  |
| 6 | Здоровье в порядке – спасибо зарядке. | 1 |  | 1 | Предметный урок. Работа по группам. Составление комплекса утренней зарядки и проводят его с другими группами |
| 7 | Командные соревнования | 1 |  | 1 | Урок-соревнование. Ученики вспоминают известные им режимные моменты, связанные с питанием, повторяют понятие «режим питания». Спортивные конкурсы |
| 8 | «Составляем меню для спортсменов» | 1 | 1 |  | Предметный урок «Помоги Кате и Диме составить меню для спортсменов». Задание – проконтролировать правила питания в течение недели |
|  | **Раздел *«Из истории русской кухни»*** | **3** |  |  |  |
| 9 | Экскурсия в школьную столовую. | 1 |  | 1 | Экскурсия в школьную столовую. Ученики узнаю о работе с электроприборами на кухне, с посудой для приготовления и принятия пищи  |
| 10 | Наши помощники на кухне | 1 | 1 |  | Ученики узнают о способах приготовления пищи в старину и в наши дни |
| 11 | Викторина «Как менялась кухонная утварь» | 1 | 1 |  | Презентация «Как менялась кухонная утварь». Выставка рисунков |
|  | **Раздел *«Этикет»*** | **2** |  |  |  |
| 12 | Предметный урок «Чайный стол» | 1 | 1 |  | Предметный урок. Ученики получают представление о том, как накрывать стол, разгадывают кроссворд, угадывая, для какого приема пищи потребуются эти предметы. Накрывают стол для чая |
| 13 | Как украсить обед. «Изготовление украшений из салфеток» | 1 |  | 1 | Презентация «Складываем салфетку». Занятие проводится в столовой. Ученики узнают о сервировке стола к обеду |
|  | **Раздел *«Рацион питания»*** |  |  |  |  |
| 14 | Экскурсия на молочный комбинат. | 1 |  | 1 | Экскурсия на молочный комбинат. Ученики знакомятся с составом молочных продуктов, их разнообразием |
| 15 | Как молоко попало к нам на стол. | 1 | 1 |  | Ученики знакомятся с людьми разных специальностей, имеющих отношение к производству молочных продуктов. Рисунки людей разных профессий |
| 16 | Урок-разгадывание кроссворда«Молочные продуты» | 1 | 1 |  | Ученики с помощью учителя разгадывают кроссворд, рисуют молочные продукты, оформляют выставку. Презентация «На молочном комбинате» |
| 17 | Выставка рисунков и поделок «Молочные продукты» | 1 | 1 |  | Изготовление поделок по теме. Чтение сказки «Горшочек каши» |
| 18 | Блюда из зерен. Путешествие зёрнышка. | 1 | 1 |  | Ученики узнают о пищевом составе хлебобулочных изделий |
| 19 | Экскурсия на хлебный комбинат. | 1 |  | 1 | Ученики узнают о людях разных профессий, которые принимают участие в «путешествии зернышка» |
| 20 | Предметный урок «Лепка из соленого теста» | 1 | 1 |  | Ученики узнают пословицы и поговорки о хлебе, лепят хлебобулочные изделия |
| 21 | Какую пищу можно найти в лесу. Урок «Съедобное-несъедобное» | 1 | 1 |  | Ученики в повторяют о растениях леса и рисуют растения и рассказывают о них. Презентация «Растения леса» |
| 22 | Урок-соревнование «Идём в поход» | 1 |  | 1 | Урок – соревнование. Дети собирают рюкзак к походу |
| 23 | Урок-соревнование «Ловись рыбка большая и маленькая» | 1 | 1 |  | Ученики выполняют задания, связанные с видами рыбы, блюдами, которые из них можно приготовить. «Презентация «Рыбы наших рек» |
| 24 | Урок-проект «Чем полезна рыба» | 1 | 1 |  | Готовят мин-проекты о рыбах водоёмов нашего края и блюдах, которые из них можно готовить. Презентация «Блюда из речной рыбы» |
| 25 | Дары моря. Морские обитатели | 1 | 1 |  | Ученики знакомятся с морскими обитателями. Презентация «Обитатели моря» |
| 26 | Экскурсия в океанариум | 1 |  | 1 | Экскурсия в океанариум. Презентация «Морепродукты» |
|  | **Раздел**«***Из истории русской кухни»*** | **3** |  |  |  |
| 27 | Кулинарное путешествие по России. Блюда казачьей кухни | 1 | 1 |  | Ученики знакомятся с особенностями кулинарных пристрастий в казачьих семьях. Выставка рисунков |
| 28 | Проект «Национальные блюда северных народов России» | 1 | 1 |  | Ученики готовят и защищают мини-проекты о наиболее интересных рецептах, фактах, продуктах |
| 29 | Проект «Национальные блюда южных народов России» | 1 | 1 |  | Презентация «Кулинарные традиции народов нашей страны» |
|  | **Раздел *«Этикет»*** | **3** |  |  |  |
| 30 | Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен. Мастер-класс «Украшаем блюда» | 1 | 1 |  | Ученики учатся делать украшения из овощей, по группам учатся готовить салат и украшать его. Презентация «Украшения из овощей» |
| 31 | Соревнование команд «Юные поварята» | 1 |  | 1 | Ученики соревнуются в приготовлении блюд командами. Закрепляют навыки сервировки стола. Презентация «Сервируем стол» |
| 32 | Как правильно вести себя за столом. Правила поведения в общественном месте. Ролевая игра «Идем в кафе» | 1 | 1 |  | Ученики повторяют правила поведения за столом, в общественном месте, закрепляют правила гигиены. Принимают участие в ролевой игре «Идём в кафе» |
|  | **Раздел «*Если хочешь быть здоров»*** | **2** |  |  |  |
| 33-34 | Правила поведения на пикнике. Пикник в лесу | 2 |  | 1 | Ученики повторяют правила поведения на пикнике, учатся беречь и охранять окружающую природу |
|  |  |  | 24 | 10 |  |

3 **класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование разделов, блоков, тем** | **Всего часов** | **Количество часов** | **Характеристика деятельности учащихся** |
| **аудиторные** | **внеаудиторные** |
|  | **Раздел «*Если хочешь быть здоров»*** | **5** |  |  |  |
| 1 | Основные составляющие здоровья | 1 | 1 |  | Ученики повторяют сведения о здоровом образе жизни.Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 1 |
| 2 | Как влияет на здоровье характер | 1 | 1 |  | Ученики анализируют зависимость характера человека и его влиянии на здоровье.Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 1 |
| 3 | Как влияют наши привычки на здоровье | 1 | 1 |  | Ученики анализируют свои привычки, сопоставляют со своим здоровьем.Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 1 |
| 4 | Проект «Интересные факты о здоровье и питании» | 1 | 1 |  | Ученики находят интересные сведения, защищают мини-проекты в группах.Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 1 |
| 5 | Подводим итоги «Мой образ жизни». Спортивные состязания по группам | 1 |  | 1 | Ученики делают выводы о своем образе жизни, о необходимости вести здоровый образ жизни.Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 1 |
|  | **Раздел «*Разнообразие питания»*** | **6** |  |  |  |
| 6 | Повторение «Продукты зелёного, жёлтого, красного стола» | 1 | 1 |  | Ученики вспоминают о «продуктах зелёного, жёлтого и красного стола», рассказывают, как питались летом.Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 2 |
| 7 | Белки | 1 | 1 |  | Ученики узнают, что такое белки, в каких продуктах содержатся белки. Меню, богатое белками. Роль белков в организме.Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 2 |
| 8 | Жиры  | 1 | 1 |  | Ученики узнают, что такое жиры, в каких продуктах содержатся жиры. Меню, богатое жирами. Роль жиров в организме.Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 2 |
| 9 | Углеводы  | 1 | 1 |  | Ученики узнают, что такое углеводы, в каких продуктах они содержатся. Значение углеводов для человека.Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 2 |
| 10 | Витамины и микроэлементы | 1 | 1 |  | Ученики знакомятся с различными витаминами и микроэлементами, анализируют свой рационДиск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 2 |
| 11 | Проект «Составляем меню с учетом содержания белков, жиров и углеводов» | 1 |  | 1 | Ученики готовят и защищают мини-проекты о наиболее интересных рецептах, фактах, продуктах, составляют меню, разыгрывают сценки |
|  | **Раздел «*Режим питания»*** | **3** |  |  |  |
| 12 | Что такое «пищевая тарелка» | 1 | 1 |  | Ученики знакомятся с понятием «пищевая тарелка», учатся распределять приемы пищи в зависимости от энергетической ценности. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 3 |
| 13 | Значение воды в питании человека | 1 | 1 |  | Ученики узнают о значении воды в жизни человека, о составе продуктов. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 3 |
| 14 | Экскурсия на предприятие «Соковая компания» | 1 |  | 1 | Экскурсия на предприятие «Соковая компания». Ученики знакомятся с составом различных соков, их разнообразием |
|  | **Раздел *«Энергия пищи»*** | **3** |  |  |  |
| 15 | Для чего мы едим? Кулинарные пристрастия литературных героев | 1 | 1 |  | Ученики узнают, как распределяется в нашем организме энергия. Вспоминают о пристрастиях литературных героев. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 4 |
| 16 | Что такое калорийность пищи | 1 | 1 |  | Ученики получают представление о калорийности продуктов, узнают, сколько калорий человеку нужно в зависимости от возраста, чтобы быть здоровым. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 4 |
| 17 | Как меняются энергетические затраты людей разного возраста и профессий | 1 | 1 |  | Ученики закрепляют знания о калорийности пищи. Учатся находить информацию о калорийности на этикетках продуктов. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 4 |
|  | **Раздел «*Где и как мы едим»*** | **5** |  |  |  |
| 18 | Где можно вкусно поесть? Повторение «Какие правила питания я выполняю дома» | 1 | 1 |  | Ученики вспоминают предприятия общественного питания. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 5 |
| 19 | Урок-экскурсия «Идем в кафе»- правила питания в общественном месте | 1 |  | 1 | Экскурсия в детское кафе. Ученики формируют привычку соблюдать правила поведения и гигиены в общественном месте |
| 20 | Идем на пикник. Как правильно собрать рюкзак | 1 | 1 |  | Ученики узнают о том, чем отличается состав продуктов для однодневной экскурсии и похода в несколько дней, учатся подбирать продукты для пикника. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 5 |
| 21 | Викторина «Питаемся вне дома» | 1 | 1 |  | Ученики узнают признаки испорченных продуктов и повторяют правила гигиены и поведения в общественных местах. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 5 |
| 22 | Ролевая игра «Вечеринка у друзей». Правила этикета | 1 |  | 1 | Ученики повторяют правила этикета в гостях, в общественном месте. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 5 |
|  | **Раздел*«Ты – покупатель»*** | **6** |  |  | Ученики узнают о пищевом составе хлебобулочных изделий |
| 23 | Виртуальная экскурсия «Какие бывают магазины» | 1 | 1 |  | Ученики узнают о видах магазинов по назначению. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 6 |
| 24 | Правила поведения в магазине | 1 | 1 |  | Ученики повторяют правила поведения в общественном месте – магазине. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 6 |
| 25 | Экскурсия в магазин. Как ориентироваться в магазине. Ролевая игра «Где искать товар» | 1 |  | 1 | Ученики повторяют правила поведения в общественном месте – магазине в процессе экскурсии, учатся находить необходимый товар |
| 26 | Предметный урок «О чем рассказала упаковка» | 1 | 1 |  | Ученики учатся находить информацию о товаре на этикетке, знакомятся с условными обозначениями на этикетках некоторых товаров. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 6 |
| 27 | Советы юному покупателю | 1 | 1 |  | Ученики знакомятся с советами по совершению покупок в магазинах. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 6 |
| 28 | Урок-закрепление полученных знаний по теме «Ты – покупатель». Ролевая игра «Магазин» | 1 | 1 |  | Ученики играют в магазин, вспоминают правила юных покупателей по данной теме. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 6 |
|  | **Раздел*«Этикет»*** | **6** |  |  |  |
| 29 | Наши помощники на кухне | 1 | 1 |  | Ученики знакомятся с понятием «кулинария». Узнают, какие электроприборы используются на кухне, как с ними обращаться. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 7 |
| 30 | Кулинарные секреты | 1 | 1 |  | Ученики повторяют понятие «кулинария», знакомятся с кулинарными секретами казачьей кухни. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 7 |
| 31 | Что такое фуршет и этикет | 1 | 1 |  | Ученики знакомятся с понятиями «этикет», «фуршет». Рассказывают, как помогают родителям дома. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 7 |
| 32 | Мастер-класс «Украшаем бутерброды» | 1 |  | 1 | Ученики осваивают правила этикета, учатся сервировке стола, украшают бутерброды. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 7 |
| 33 | Подготовка к конкурсу кулинаров | 1 | 1 |  | Ученики знакомятся с правилами приготовления некоторых блюд, повторяют правила по технике безопасности при приготовлении блюд, правила радушного хозяина и гостя |
| 34 | Конкурс кулинаров | 1 |  | 1 | Ученики участвуют в конкурсе кулинаров на приготовление бутербродов (салатов) с украшением, с сервировкой стола. |
|  |  |  | 26 | 8 |  |

4 **класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Наименование разделов, блоков, тем** | **Всего часов** | **Количество часов** | **Характеристика деятельности учащихся** |
| **аудиторные** | **внеаудиторные** |
|  | **Раздел «*Кухни разных народов»*** | **5** |  |  |  |
| 1 | Повторение «От чего зависят вкусовые пристрастия?» Путешествуем по карте | 1 | 1 |  | Ученики знакомятся с факторами, которые влияют на вкусовые пристрастия народов мира, понятием «национальная кухня» |
| 2 | Проект «Традиционные блюда жителей тёплых стран» | 1 | 1 |  | Ученики узнают о роли национальной кухни в обеспечении полноценного питания жителей той или иной местности. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 8 |
| 3 | Проект «Традиционные блюда жителей северных народов» | 1 | 1 |  | Ученики о предпочтениях в питании у разных народов, знакомятся с национальными блюдами народов севера.Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 8 |
| 4 | Проект «Кулинарные праздники народов мира» | 1 | 1 |  | Ученики знакомятся с кулинарными праздниками народов мира.Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 8 |
| 5 | Проект «Любимое блюдо моей семьи». Анализ рецептов | 1 | 1 |  | Ученики рассказывают о любимом блюде своей семьи, обсуждают состав, рецепты.Изготавливают книжку-малышку «Рецепты моей семьи» |
|  | **Раздел «*Кулинарная история»*** | **6** |  |  |  |
| 6 | Приключения доисторического мальчика. Как питались древние люди | 1 | 1 |  | Ученики узнают об истории кулинарии как части истории культуры человечества.Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 9 |
| 7 | Как питались в Древнем Египте | 1 | 1 |  | Ученики узнают о питании, способах добывания, хранения и приготовления пищи у древних людей. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 9 |
| 8 | Особенности питания богатых и бедных людей в Древнем Риме | 1 | 1 |  | Ученики узнают о способах заготовки продуктов и приготовления пищи, об изменении кухонной утвари в древние времена.Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 9 |
| 9 | Как хранили продукты в Древней Греции | 1 | 1 |  | Ученики узнают, как хранили, перерабатывали продукты питания в древние времена. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 9 |
| 10 | Театрализованный проект «Кулинарная история» | 1 | 1 |  | Ученики готовят костюмы, декорации, разучивают слова к театральному представлению.Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 9 |
| 11 | Представление и защита проекта | 1 |  | 1 | Ученики готовят и защищают мини-проекты в виде театральных сценок о наиболее интересных рецептах, фактах, способах хранения и переработки продуктов в древние времена  |
|  | **Раздел «*Как питались на Руси и в России»*** | **7** |  |  |  |
| 12 | Главные блюда русского народа в русской литературе. Викторина. | 1 | 1 |  | Ученики расширяют представления об истории кулинарии, обычаях и традициях своей страны из литературных источников. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 10 |
| 13 | Проект «Щи да каша – пища наша». Старинные рецепты. Экскурсия в музей. | 1 |  | 1 | Ученики узнают об истории кулинарии, обычаях и традициях своей страны в ходе экскурсии в музей |
| 14 | Как питались цари. Экскурсия в исторический музей. | 1 |  | 1 | Экскурсия в музей. Ученики знакомятся с рационом питания царей, казаков, простых крестьян |
| 15 | Как питались в русской избе. | 1 | 1 |  | Ученики узнают об особенностях русской кухни, названии посуды, основных способах хранения пищи. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 10 |
| 16 | Как менялась кухонная утварь. Путешествие во времени. | 1 | 1 |  | Ученики получают представление об особенностях русской кухни, названии посуды, основных способах хранения пищи. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 10 |
| 17 | Как наши предки заготавливали продукты? | 1 | 1 |  | Ученики закрепляют знания о питании богатых и бедных людей в России. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 10 |
| 18 | Проект «Консервируем дома» | 1 | 1 |  | Ученики выполняют проектную работу совместно с родителями. На занятии делятся рецептами, способом приготовления, представляют готовый продукт. |
|  | **Раздел «*Необычное кулинарное путешествие*»** | **11** |  |  |  |
| 19 | Необычные музеи | 1 | 1 |  | Ученики знакомятся с необычными кулинарными музеями мира, узнают о кулинарных предпочтениях в разных странах мира. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 11 |
| 20 | Проект «Необычные кулинарные музеи мира» | 1 | 1 |  | Ученики знакомятся с необычными кулинарными музеями мира, развиваю представление о связи кулинарии с различными сторонами и аспектами жизни человека. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 11 |
| 21 | Живопись и кулинария | 1 | 1 |  | Ученики узнают о разных направлениях искусства, развивают творческие способности, культурный кругозор. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 11 |
| 22 | Экскурсия в художественную школу. Выставка картин «Вкусные картины» | 1 |  | 1 | Ученики узнают о разных направлениях искусства, развивают творческие способности, культурный кругозор. Повторяют правила поведения в общественных местах. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 11 |
| 23 | Кулинарная тема в музыке. Экскурсия в театр. Балет П.И.Чайковского «Щелкунчик» | 1 |  | 1 | Ученики повторяют правила поведения в общественных местах, развивают творческие способности, культурный кругозор, интерес к театральным постановкам, умение высказывать свое мнение от увиденного и услышанного. |
| 24 | Кулинарная тема в музыке. Балет П.И.Чайковского «Щелкунчик» | 1 | 1 |  | Ученики узнают о разных направлениях искусства, развивают творческие способности, культурный кругозор, интерес к театральным постановкам, умение высказывать свое мнение от увиденного и услышанного. |
| 25 | Спектакль по сказке Мориса Матерлинка «Синяя птица» | 1 | 1 |  | Ученики узнают о разных направлениях искусства, в которых отражена кулинария, развивают тягу к всестороннему саморазвитию, чтению.Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 11 |
| 26 | Спектакль по сказке Мориса Матерлинка «Синяя птица» | 1 | 1 |  | Ученики повторяют о разных направлениях искусства, в которых отражена кулинария, развивают тягу к всестороннему саморазвитию, чтению. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 11 |
| 27 | Проект «Сочиняем и ставим сказку о продуктах». Групповая работа по составлению сценария | 1 | 1 |  | Ученики придумывают сказку о продуктах, составляют сценарий, готовятся к инсценировке. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 11 |
| 28 | Проект «Сочиняем и ставим сказку о продуктах». Групповая работа по изготовлению костюмов, декораций | 1 | 1 |  | Ученики придумывают и мастерят декорации, костюмы. Развивают умение высказывать свое мнение, воспринимать чужую точку зрения и адекватно ее оценивать. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 11 |
| 29 | Представление сказки | 1 |  | 1 | Ученики повторяют правила поведения в общественных местах (во время инсценировки спектакля в актовом зале), развивают тягу к театральному искусству. |
|  | **Раздел*«Составляем формулу правильного питания»*** | **5** |  |  |  |
| 30 | Спортивные состязания в группах | 1 |  | 1 | Ученики участвуют в спортивных состязаниях, повторяют правила здорового образа жизни, культуры питания.  |
| 31 | Викторина «Знатоки правильного питания» | 1 | 1 |  | Ученики подводят итоги своей деятельности по теме здорового питания, обобщают и анализируют свои знания, умение применить их на практике. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 12 |
| 32 | Составление кроссворда «Здоровое питание» | 1 | 1 |  | Ученики анализируют черты своего характера, их влияние на отношения с другими людьми и здоровье, вспоминают правила здорового питания и составляют свою формулу здорового образа жизни. Диск «Формула правильного питания» - выполнение заданий по теме 12 |
| 33 | Подготовка к празднику «До свидания, начальная школа» | 1 | 1 |  | Ученики разучивают сценки, песни, танцы, стихотворения, готовят костюмы к праздничному мероприятию. |
| 34 | Праздник «До свидания, начальная школа» | 1 |  | 1 | Ученики подводят итоги четырехлетнего обучения в начальной школе, совместно с родителями празднуют окончание 4 класса. |
|  |  |  | 26 | 8 |  |