

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЯЯ ШКОЛА №33 Г.ЛИПЕЦКА  
ИМЕНИ П.Н. ШУБИНА**

Рассмотрена на заседании ПК  
естественно- математических  
наук  
Протокол № 1 от 27.08.2019 г

Рассмотрена на заседании  
педагогического совета  
Протокол № 1 от  
28.08.2019г.

«Утверждаю»   
Директор МБОУ СШ №33  
г.Липецка  
И.В.Знаменщикова  
Приказ № 300  
от 28.08.2019г



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
ПО КУРСУ ВНЕУРОЧНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ  
«РАЗГОВОР О ПРАВИЛЬНОМ ПИТАНИИ»  
ДЛЯ 6 КЛАССОВ (6АБВГД)**

**Составители**

классные руководители 5 классов  
МБОУ СШ №33 г.Липецка  
Филиппова Н.Ю., Кочеткова Е.А.,  
Тюленёва Н.П., Иванова Л.А.,  
Дятчина Е.Н.

## Результаты освоения курса внеурочной деятельности «Разговор о правильном питании»

В результате освоения курса учащиеся достигнут следующих результатов:

### Личностные результаты:

- 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.

### Метапредметные результаты:

#### Регулятивные:

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

#### Познавательные:

- ориентироваться в своей системе знаний: отличать новое от уже известного с помощью учителя;
- делать предварительный отбор источников информации: ориентироваться в учебном пособии, других источниках информации;
- добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную от учителя;
- перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всей группы, сравнивать и группировать полученную информацию;
- преобразовывать информацию из одной формы в другую: на основе графических инструкций составлять словесные инструкции с последующим применением их в практической деятельности.

#### Коммуникативные:

- донести свою позицию до остальных участников практической деятельности: оформлять свою мысль в устной речи;
- слушать и понимать речь других;

- читать и пересказывать текст;
- совместно договариваться о правилах общения и следовать им;
- учиться выполнять различные роли в группе (лидера, исполнителя, критика).

Предметные результаты:

- описывать признаки предметов и узнавать по их признакам;
- выделять существенные признаки предметов;
- сравнивать между собой предметы, явления;
- обобщать, делать несложные выводы;
- определять последовательность действий.

## **Содержание курса внеурочной деятельности «Разговор о правильном питании» с указанием форм организации и видов деятельности**

### **Тема 1. Ты готовишь себе и друзьям (3 часа)**

Мини-проект «Помощники на кухне». Знакомство с правилами этикета и обязанностями гостя и хозяина. Кулинарные секреты. Сервировка стола. Игра «Конкурс кулинаров».

### **Тема 2. Кухня разных народов (2 часа)**

Понятие «национальная кухня». Кулинарное путешествие. Проект «Кулинарные праздники». Конкурс эмблем «Кулинарные праздники».

### **Тема 3. «Кулинарная история» (2 часа)**

Традиции и культура питания. Творческий проект. Первобытная кулинария. Творческий проект. Кулинария в средние века. Современная кулинария. Конкурс кроссвордов «Кулинария».

### **Тема 4. «Как питались на Руси и в России» (6 часов)**

История кулинарии в России. История посуды в русской кухне. Самовар-символ русского стола. Традиционные блюда русской кухни. Особенности питания в разных регионах России, их связь с климатом и обычаями. Каша-матушка, хлеб-батюшка. Русская кухня и религия. Польза меда. Липецкая область - яблочная страна. Праздник русской картошки. Оформление книжки-малышки «Рецепты моей бабушки».

### **Тема 5. Необычное кулинарное путешествие (4 часа)**

Мировые Музеи питания. Кулинария в живописи. Кулинария в музыке, в танце. Кулинария в литературе. Конкурс кроссвордов «Необычное кулинарное путешествие». Творческий проект «Вкусная картина». Викторина ««Необычное кулинарное путешествие»». Уникальные блюда стран мира. Составление формулы правильного питания.

### **Формы организации и виды деятельности**

#### **Формы организации занятий:**

- ролевая игра,
- ситуационная игра,
- образно-ролевые игры,
- проектная деятельность,
- дискуссия,
- конкурсы, обсуждение.

**Виды деятельности:** парная, групповая, коллективная, индивидуально-обособленная, игровая, продуктивная и репродуктивная, познавательно-исследовательская, проектная, коммуникативная, творческая.

## Тематическое планирование

<b>№ п/п</b>	<b>Тема</b>	<b>Количество часов</b>
1	Ты готовишь себе и друзьям	3 часа
2	Кухни разных народов	2 часа
3	Кулинарная история	2 часа
4	Как питались на Руси и в России	6 часов
5	Необычное кулинарное путешествие	4 часа
Итого часов:		17 часов