Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

«Средняя общеобразовательная школа № 50»

# УТВЕРЖДАЮ: Программа принята

Директор на педагогическом совете

МБОУ «СОШ №50»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Шелегина А.В. Протокол № \_1\_\_\_\_

от «\_28.08.\_\_» \_\_2015

Приказ № 78/2 от 28 08 2015.

Программа согласована

с зам. директора по УВР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Назарова Н.А.

« \_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.

Программа рассмотрена на методическом объединении учителей \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Протокол № \_1\_\_\_\_\_

от «27\_\_»\_\_\_08\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015 г.

**Рабочая программа**

по внеурочной деятельности

**«Формула здорового питания»**

 **5 класс.**

Составитель программы:

учитель МБОУ «СОШ № 50»

 Кошкина Е.А.

Новокузнецк 2015 г.

**Пояснительная записка**

 Рабочая программа по внеурочной деятельности «Формула здорового питания" разработана в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования, планируемых результатов освоения основной образовательной программы начального общего образования МБОУ «СОШ № 50».

Программа внеурочной деятельности «Формула здорового питания» построена на основе примерной программы внеурочной деятельности в соответствии с требованиями к результатам освоения основного общего образования.

**Цель** программы внеурочной деятельности - формирование у детей и подростков основ культуры питания как одной из составляющих здорового образа жизни.

**Задачи** программы внеурочной деятельности:

1. формирование и развитие представления детей и подростков о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;
2. формирование у дошкольников и школьников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укрепления здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;
3. освоение детьми и подростками практических навыков рационального питания;
4. формирование представления о социокультурных аспектах питания как составляющей общей культуры человека;

- информирование детей и подростков о народных традициях, связанных с питанием и здоровьем, расширение знаний об истории и традициях своего народа, формирование чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов;

1. развитие творческих способностей и кругозора у детей и подростков, их интересов и познавательной деятельности;
2. развитие коммуникативных навыков у детей и подростков, умения эффективно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми в процессе решения проблемы;
3. просвещение родителей в вопросах организации рационального питания детей и подростков.

**Общая характеристика курса**

Программа относится вплане внеурочной деятельности к **социальному** **направлению** МБОУ «СОШ № 50» и изучается в 5 классе 2час в неделю (52часа в год). и реализуется через кружок «Формула здорового включая 20% времени, отводимого вариативную часть рабочей программы. Направлена на формирование культуры здоровья, осознание важности образования и воспитания правильного питания, формирования системы позитивных национальных ценностей, идеалов сохранения собственного здоровья, здоровья близких, как важнейшее национальное достояние России.

**Формы занятий –** ролевая игра, ситуационная игра, образно-ролевые игры, проектная деятельность, дискуссия, обсуждение.

 **Режим занятий**- вторая половина дня.

**Отличительные особенности данной программы**: Программа предусматривает организацию деятельности учащихся в форме школы правильного питания. Такая форма позволяет, с одной стороны, обеспечить максимально широкий охват обучающихся образованием в области жизненно важных вопросов собственного здоровья. Это способствует повышению учебной мотивации обучающихся, освоению их субъективной роли «обучаю других» как шага к следующему этапу «обучаю себя».

**Новизна, актуальность, педагогическая целесообразность:** Актуальность и новизна программы в том, что она дополняет и раскрывает содержание отдельных тем предметных областей «Биология» , в ходе её изучения школьники овладевают основами практико-ориентированных знаний о человеке, о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья, на формирование готовности соблюдать их, учатся осмысливать причинно-следственные связи формирования навыков правильного питания как составной части здорового образа жизни.

**Личностные и метапредметные результатыосвоения программы внеурочнойдеятельности:**

**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.

**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;
* рефлектировать личные затруднения при работе с информацией; формулировать индивидуальные учебные задачи по преодолению этих затруднений.
* находить необходимую информацию в библиотеке, Интернете, музее, специалистов.
* пересказывать полученную информацию своими словами, публично представлять ее.
* различать достоверные объективные знания и субъективные мнения о них.
* выполнять проект
* называть правила работы в группе сотрудничества, участвовать в планировании ее действий.
* Позиционировать себя в роли учителя, эксперта, консультанта.

**Формы проведения итогов реализации программы внеурочной деятельности:**  практические работы, проекты, выставки.

**Методическое обеспечение.**

Для достижения ожидаемых результатов мною используются следующие формы приемы и методыорганизации учебно-воспитательного процесса при проведении занятий в 5 классах:

1. **формы занятий** - беседа, конкурсы, выставки, ролевая игра, ситуационная игра, образно-ролевые игры, проектная деятельность, дискуссия, обсуждение.

**2. приемы и методы организации учебно-воспитательного процесса-** словесные, наглядные и практические, репродуктивные, проблемно-поисковые, индуктивные и дедуктивные методы обучения. Методы стимулирования и мотивации учебно-познавательной деятельности: познавательные игры, учебные дискуссии, экскурсии. Методы контроля и самоконтроля - выставки, проекты;

**3. формы проведения итогов по каждой теме** - выставки, защита проектов, акции.

**Содержание курса внеурочной деятельности**

1. "Здоровье - это здорово»
2. "Продукты разные нужны, продукты разные важны"
3. "Режим питания»
4. "Энергия пищи"
5. "Где и как мы едим"
6. "Ты - покупатель"
7. "Ты готовишь себе и друзьям"
8. "Кухни разных народов",
9. «Кулинарная история»
10. "Как питались на Руси и в России",
11. "Необычное кулинарное путешествие".

**Тема 1.** Здоровье - это здорово- 2ч.

**Теория.** Здоровье-это здорово.. Мой образ жизни.

Практика. Правила ЗОЖ .Конкурс плакатов « Мы за ЗОЖ» Я и мое здоровье.

Тема 2. "Продукты разные нужны, продукты разные важны- 2ч.

Теория. Белки. Жиры. Углеводы. Витамины. Минеральные вещества.

Практика. Рацион питания

Тема3. "Режим питания»-4ч.

**Теория.** Понятие режима питания.

Практика. Мой режим питания. Игра «Составляем режим питания».

Тема 4. "Энергия пищи»- 4ч.

**Теория.** Энергия пищи.

Практика. Калорийность пищи. Исследовательская работа «Вкусная математика». Влияние калорийности пищи на телосложение.

Тема5. "Где и как мы едим"- 4ч.

**Теория**. Где и как мы едим. Что такое перекусы, их влияние на здоровье. Поговорим о фаст-фудах.

Практика. Мини- проект «Мы не дружим с сухомяткой». Путешествие и поход. Собираем рюкзак. Правила поведения в кафе. Ролевая игра «Кафе».

Тема 6. «Ты- покупатель-4ч.

**Теория.** Где можно сделать покупку. Права и обязанности покупателя. Срок хранения продуктов. Упаковка продуктов.

Практика. Читаем информацию на упаковке продукта. Ты покупатель. Сложные ситуации при покупке товара. Мини-проект «Правильное питания и здоровье человека». Составление формулы правильного питания.

**Тема 7.** Ты готовишь себе и друзьям-10ч.

**Теория.** Знакомство с правилами этикета обязанностями гостя и хозяина. Кулинарные секреты.

Практика. Мини-проект «Помощники на кухне». Сервировка стола. Игра «Конкурс кулинаров.

Тема8. Кухня разных народов-10ч.

**Теория.** Понятие «национальная кухня».

Практика. Кулинарное путешествие. Проект «Кулинарные праздники». Конкурс эмблем «Кулинарные праздники».

Тема 9. «Кулинарная история»-2 ч.

Теория. Традиции и культура питания.

Практика. Творческий проект. Первобытная кулинария. Творческий проект. Кулинария в средние века. Современная кулинария. Конкурс кроссвордов «Кулинария».

**Тема 10 «Как питались на Руси и в России»-6ч.**

**Теория.** История кулинарии в России. История посуды в русской кухне. Самовар-символ русского стола. Особенности питания в разных регионах России, их связь с климатом и обычаями. Каша-матушка, хлеб-батюшка. Русская кухня и религия. Корочанский район - яблочная страна.

**Практика.** Традиционные блюда русской кухни. Польза меда. Праздник русской картошки .Оформление книжки-малышки «Рецепты моей бабушки».

**Тема 11. Необычное кулинарное путешествие-4ч**

**Теория.** Мировые Музеи питания. Кулинария в живописи. Кулинария в музыке. Кулинария в танце. Кулинария в литературе. Уникальные блюда стран мира.

**Практика.** Конкурс кроссвордов «Необычное кулинарное путешествие». Творческий проект «Вкусная картина». Викторина ««Необычное кулинарное путешествие». Составление формулы правильного питания.

**Тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Тема** | **Кол-во****часов** | **Основные виды деятельности учащихся** |
| 1 | "Здоровье - это здорово» | 2 | Дискуссия  |
| 2 | "Продукты разные нужны, продукты разные важны" | 2 | обсуждения |
| 3. |  "Режим питания» | 4 | Проектная деятельность |
| 4 |  "Энергия пищи"  | 4 | обсуждения |
| 5 | "Где и как мы едим" | 4 | Образно-ролевая игра |
| 6 | "Ты - покупатель | 4 | Ролевая игра |
| 7 | "Ты готовишь себе и друзьям" | 10 | Ситуационная игра |
| 8 | "Кухни разных народов", | 10 |  Практическая деятельность |
| 9 | «Кулинарная история» | 2 | конкурсы |
| 1011 | "Как питались на Руси и в России", Необычное кулинарное путешествие | 64 | Проектная деятельностьвыставки |

**итого 52**

**Календарно-тематическое планирование**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Наименование разделов и тем** | **Кол-во часов** | **Дата****проведения** | **В том числе** |
| **Теория** | **Практика** |
| **План** | **Факт** |
|  | Тема 1. **Здоровье - это здорово** | 2 |  |  |  |  |
| 1 | Здоровье-это здорово | 1 | 01.10.15 |  | + |  |
|  | Правила ЗОЖ |  |  |  |  |  |
|  | Я и мое здоровье |  |  |  |  |  |
|  | Мой образ жизни |  |  |  |  |  |
| 2.  | Конкурс плакатов « Мы за ЗОЖ» | 1 | 01.10. |  |  | + |
|  | **Тема 2. "Продукты разные нужны, продукты разные важны** | 2 |  |  |  |  |
| 3 | Белки | 1 | 08.10 |  | + |  |
|  | Жиры |  |  |  |  |  |
|  | Углеводы |  |  |  |  |  |
|  | Витамины |  |  |  |  |  |
|  | Минеральные вещества |  |  |  |  |  |
| 4 | Рацион питания | 1 | 08.10 |  |  | + |
|  |  **Тема3. "Режим питания»** | 4 |  |  |  |  |
| 5 | Понятие режима питания | 1 | 15.10 |  | + |  |
|  | Мой режим питания | 1 | 15.10 |  | + |  |
| 6.  | Игра «Составляем режим питания» | 2 | 22.1022.10 |  |  | + |
|  |  **Тема 4. "Энергия пищи"** | 4 |  |  |  |  |
| 7. | Энергия пищи | 1 | 29.10 |  | + |  |
|   | Калорийность пищи | 1 | 29.10 |  | + |  |
|  | Исследовательская работа «Вкусная математика» | 1 | 10.11 |  |  | + |
|  | Влияние калорийности пищи на телосложение | 1 | 10.11 |  | + |  |
|  | **Тема5. "Где и как мы едим"** | 4 |  |  |  |  |
| 8. | Где и как мы едим | 1 | 17.11 |  | + |  |
|  | Мини- проект «Мы не дружим с сухомяткой» | 1 | 17.11 |  |  |  |
| 9.  | Путешествие и поход |  |  |  |  |  |
|  | Собираем рюкзак | 1 | 24.11 |  |  | + |
|  | Что такое перекусы, их влияние на здоровье |  |  |  |  |  |
|  | Поговорим о фаст-фудах |  |  |  |  |  |
|  | Правила поведения в кафе.  |  |  |  |  |  |
|  | Ролевая игра «Кафе» | 1 | 24.11 |  |  | + |
|  | **Тема6. «Ты- покупатель»** | 4 |  |  |  |  |
| 10. | Где можно сделать покупку | 1 | 1.12 |  | + |  |
|  | Права и обязанности покупателя |  |  |  |  |  |
|  | Читаем информацию на упаковке продукта.  |  |  |  |  |  |
|  | Ты покупатель. |  |  |  |  |  |
|  | Сложные ситуации при покупке товара | 1 | 1.12 |  |  | + |
|  | Срок хранения продуктов | 1 | 8.12 |  | + |  |
|  | Упаковка продуктов |  |  |  |  |  |
| 11. | Мини-проект «Правильное питания и здоровье человека» | 1 | 8.12 |  |  | + |
|  | Составление формулы правильного питания. |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Тема 7. **Ты готовишь себе и друзьям** | 10 |  |  |  |  |
| 12 | Мини-проект «Помощники на кухне» | 1 | 15.12 |  |   | + |
| 13 | Знакомство с правилами этикета обязанностями гостя и хозяина | 1 | 15.12 |  |  | + |
| 14 | Кулинарные секреты | 3 | 22.1222.1214.01.16 |  |  | + |
| 15 | Сервировка стола | 3 | 21.0121.0128.01 |  |  | + |
| 16 | Игра «Конкурс кулинаров» | 2 | 28.0104.02. |  |  | + |
|  | **Тема8. Кухня разных народов** | 10 |  |  |  |  |
| 17 | Понятие «национальная кухня» | 1 | 11.02 |  | + |  |
| 18 | Кулинарное путешествие | 2 | 11.02.18.02 |  |  | + |
| 19 | Проект «Кулинарные праздники» | 6 | 25.02 25.0204.0304.03.11.0311.03  |  |  | + |
| 20 | Конкурс эмблем «Кулинарные праздники» | 1 | 18.03 |  |  | + |
|  | **Тема 9. «Кулинарная история»** | 2 |  |  |  |  |
| 21 | Традиции и культура питания | 1 | 18.03 |  | + |  |
|  | Творческий проект. Первобытная кулинария |  |  |  |  |  |
| 22 | Творческий проект. Кулинария в средние века | 1 | 25.03 |  |  | + |
|  | Современная кулинария |  |  |  |  |  |
|  | Конкурс кроссвордов «Кулинария» |  |  |  |  |  |
|  | **Тема 10 «Как питались на Руси и в России»** | 6 |  |  |  |  |
| 23 | История кулинарии в России. | 1 | 01.04 |  | + |  |
|  | История посуды в русской кухне |  |  |  |  |  |
|  | Самовар-символ русского стола |  |  |  |  |  |
|  | Традиционные блюда русской кухни | 2 | 01.0408.04 |  |  | + |
|  | Особенности питания в разных регионах России, их связь с климатом и обычаями. |  |  |  |  |  |
| 24 | Каша-матушка, хлеб-батюшка | 1 | 08.04 |  |  | + |
|  | Русская кухня и религия. |  |  |  |  |  |
|  | Польза меда |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  | Праздник русской картошки | 1 | 15.04 |  |  | + |
|  | Оформление книжки-малышки «Рецепты моей бабушки» | 1 | 15.04 |  |  | + |
|  | **Тема 11. Необычное кулинарное путешествие** | 4 |  |  |  |  |
| 25 | Мировые Музеи питания | 1 | 22.04 |  | + |  |
|  | Кулинария в живописи |  |  |  |  |  |
|  | Кулинария в музыке |  |  |  |  |  |
|  | Кулинария в танце |  |  |  |  |  |
|  | Кулинария в литературе |  |  |  |  |  |
|  | Конкурс кроссвордов «Необычное кулинарное путешествие» |  |  |  |  |  |
|  | Творческий проект «Вкусная картина | 1 | 22.04 |  |  | + |
| 26 | Викторина ««Необычное кулинарное путешествие» | 1 | 29.04 |  |  | + |
|  | Уникальные блюда стран мира | 1 | 29.04 |  | + |  |
|  | Составление формулы правильного питания. |  |  |  |  |  |

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И**

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ КУРСА.**

| **Наименование объектов и средств****материально-технического обеспечения** | **Примечания** |
| --- | --- |
|  |
|  |  |
|  |
| . |  |
| **Методические пособия для учителя** |
| 1.Арефьев И.П. Занимательные уроки технологии для девочек. 5 класс: Пособие для учителей. – М.: Школьная Пресса, 2006. 2.Маркуцкая С.Э. Технология обслуживающий труд. Тесты. 5-7 классы. – М.: Изд. «Экзамен», 2006. | Дидактические материалы обеспечивают диагностику и контроль качества обучения в соответствии с требованиями к уровню подготовки учащихся, закреплёнными в стандарте. Пособия содержат проверочные работы: тесты по разделам учебника; схемы, таблицы, рисунки, дополнят материал учебников и рабочих тетрадей творческие задания на смекалку..**Д**-1 |
| **Дополнительная литература для учащихся** |
| 1. Никифорова М.И. , Кагановская О. Н. "Домоводство", М. Колос, 1995
2. Воробьева Н.В. "100 рецептов раздельного питания"-М.Айрис-пресс,2007
3. А.Я.Цвек., "К праздничному столу" Минск, "Полымя". 1984.
4. "Украшение блюд.". Фантазии из овощей и фруктов. М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА .2005

"Книга о вкусной и здоровой пищи". М, изд-во "Пищевая промышленность."1963.5.Аленов М. Энциклопедия живописи. М., 2004.6.Асатиани В. С. Химия нашего организма. М., 1969. 300 с.7.Безруких М. М., Сонькин В. Д., Фарбер Д. А. Возрастная фи­зиология.М., 2002. 414 с.8.Огуреева Г. Н. Краткий атлас-справочник грибника и ягодни­ка. М.: Издательство ACT, 2001. 220 с.9.Ладодо К. С. Питание здорового и больного ребенка. М., 1995. 190 с.10.Люк Э., Ягер М. Консерванты в пищевой промышленности. СПб, 1998. 260 с.11.Позняковский В. М. Гигиенические основы питания, безо­пасность и экспертиза продовольственных товаров. Новоси­бирск, 1999. 450 с.12.Похлебкин В. В. Тайны хорошей кухни. М;, 2001. 330 с.13.Похлебкин В. В. Кулинарный словарь. М., 2000. 500 с.14.Похлебкин В. В. История важнейших пищевых продуктов., М., 2000. 350 с.15.Похлебкин В. В. Из истории русской кулинарной культуры. М., 2004.16.Похлебкин В. В. Кухни славянских народов. М., 2004.17.Руководство по детскому питанию / Под ред. В. А. Тутельяна, И. Я. Коня. М., 2004.18.Симоненко А. Основы потребительской культуры. Пособие для учителей. М., 2005.19.Сорока Н. Ф. Питание и здоровье. Минск: Беларусь. 1994. 350 с.20.Этикет и сервировка праздничного стола. М., 2002. 400 с. | Список дополнительной литературы необходим учащимся для лучшего освоения раздела «Культура питания" а также для подготовки докладов, сообщений, рефератов, творческих работ, проектов и др**Д**-1.  |
| **Печатные пособия** |
| Учебные таблицы:* Санитарно-гигиенические правила;
* Пищевые вещества;
* Классификация блюд;
* Правила работы с ножом и приспособлениями;
* Сервировка стола;
* Приготовление бутербродов;
* Первичная обработка овощей;
* Холодные блюда;
* Приготовление блюд из яиц;
* Напитки;
 | Комплекты таблиц справочного характера охватывают основные вопросы по технологии. Таблицы помогут сделать процесс обучения более наглядным и эффективным.**Д**-1 |
|  |
|  |  |
| **Технические средства** |
| * Персональный компьютер с принтером
* Мультимедиа проектор с экраном
 | **Д-**1 |
| **Учебно-практическое и учебно-лабораторное оборудование** |
| * Холодильник
* Кухонный набор – разделочные столы, навесные шкафы;
* Мойка - 3 шт;
* Электрическая плита;
* Электрический чайник;
* Кухонная посуда
* Набор столовых приборов
* Столовые инструменты и приспособления.
* Чайный набор – 3шт.
 | **И -** индивидульное-20-25 шт. **Г-**групповое – 3-5 шт. **Д-**демонстрационное – 1 шт.**Г.****Г**.**Г.****Г.****И.****И.****Г.** |