

Приложение к программе ООО протокол №1 от 28.08.2024
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение "Борковская средняя
общеобразовательная школа "

СОГЛАСОВАНО
на заседании
педагогического совета

Протокол №1
от "28.08.2024"

УТВЕРЖДЕНО
И.о директора школы
Светель А.В.
Протокол №1
от "28.08.2024"



**Рабочая программа
курса по внеурочной деятельности
« Здоровое питание»
6 класс**

Пояснительная записка.

Федеральный закон от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Учебный план МАОУ «Борковская СОШ»

Программа реализуется через кружок «Здоровое питание». Программа 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.

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».

Содержание работы структурировано в виде 11 разделов-модулей:

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

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.

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

Задачи программы внеурочной деятельности:

- Формировать и развивать представления детей и подростков о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формировать готовность заботиться и укреплять собственное здоровье;
- Формировать у школьников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;
- Научить освоение детьми и подростками практических навыков рационального питания;
- Формировать представления о социокультурных аспектах питания как составляющей общей культуры человека;
- информировать детей и подростков о народных традициях, связанных с питанием и здоровьем;
- расширять знания об истории и традициях своего народа;\
- формировать чувства уважения к культуре своего народа и культуре традициям других народов.
- Развивать творческие способности и кругозор у детей и подростков, их интересы и познавательную деятельность;
- Развивать коммуникативные навыки у детей и подростков, умения эффективно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми в процессе решения проблемы;
- Просвещать родителей в вопросах организации рационального питания детей и подростков.

**Возврат детей, участвующих в реализации данной программы:
11-13 лет**

Срок реализации программы: в 6 классе в объеме 34 часа в год (1 час в неделю)

Формы занятий

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

Режим занятий - вторая половина дня

Основные принципы реализации программы

- Важнейший из принципов здоровье сберегающих технологий «Не навреди!» - одинаково актуальный как для медиков, так и для педагогов.
- Принцип сознательности - нацеливает на формирование у обучаемых глубокого понимания, устойчивого интереса, осмысленного отношения к познавательной деятельности. Повышению сознательности способствует применение педагогом специальных методических приемов, решающих проблемы здоровье сберегающих технологий педагогики оздоровления.
- Принцип систематичности и последовательности проявляется во взаимосвязи знаний, умений, навыков. Регулярность, планомерность,
- непрерывность в учебно-воспитательном процессе на протяжении всего периода обучения в школе обеспечивают принцип систематичности. Систематически проводимые формы организации познавательной деятельности в сочетании со здоровье сберегающими мероприятиями приучают учащихся постоянно соблюдать оздоровительный режим.
- Принцип индивидуализации осуществляется на основе общих закономерностей обучения и воспитания. Опираясь на индивидуальные особенности учащихся, педагог всесторонне развивает каждого ребенка, планирует и прогнозирует его развитие. С учетом уровня индивидуальной подготовленности ученика, его двигательных способностей и состояния здоровья, намечаются пути совершенствования умений и навыков, построения двигательного режима, приобщения к разным формам познавательной деятельности. Используя природные данные ребенка, педагог направляет и стабилизирует его всестороннее развитие.
- Принцип непрерывности выражает закономерности построения педагогики оздоровления как целостного процесса. Он тесно связан с принципом системного чередования нагрузок и отдыха. Сочетание

высокой активности и отдыха в разных формах деятельности учащихся повышает их эффективность, что выражается в динамичности закономерных изменений содержания и формы параметров функциональных нагрузок от занятия к занятию, от этапа к этапу.

- Принцип учета возрастных и индивидуальных особенностей учащихся является фундаментом для формирования знаний, умений и навыков, развития функциональных возможностей организма в процессе использования здоровье сберегающих технологий.
- Принцип наглядности – обязывает строить процесс обучения с максимальным использованием форм привлечения органов чувств человека к процессу познания. Принцип наглядности предназначен для связи чувственного восприятия с мышлением. Он способствует направленному воздействию на функции сенсорных систем, участвующих в познавательном процессе. У младших школьников зрительные анализаторы быстрее и эффективнее воспринимают информацию, чем слуховые.
- Принцип активности - предполагает в учащихся высокую степень подвижности, самостоятельности, инициативы и творчества. Соблюдение принципа активности в педагогической практике позволяет организовать занятия таким образом, чтобы не вредить здоровью детей.
- Принцип оздоровительной направленности решает задачи укрепления здоровья школьника в процессе обучения.
- Принцип формирования ответственности у учащихся за свое здоровье и здоровье окружающих людей.
- Принцип связи теории с практикой - призывает настойчиво приучать учащихся применять свои знания на практике, используя окружающую действительность не только как источник знаний, но и как место их практического применения.

Ожидаемые результаты и способы их проверки:

Личностные результаты освоения программы внеурочной деятельности:

- 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 изучения курса является формирование универсальных учебных действий:

Регулятивные УУД:

- 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 УУД:

- 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 УУД:

- 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;
- учится выполнять различные роли в группе (лидера, исполнителя, критика).

Предметными результатами изучения курса являются формирование

умений:

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

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

Тематическое планирование

№	Разделы программы	Количество часов
1	Здоровье - это здорово	1
2	Продукты разные нужны, продукты разные важны	2
3.	Режим питания	2
4	Энергия пищи	1
5	Где и как мы едим	2
6	Ты - покупатель	2
7	Ты готовишь себе и друзьям	2
8	Кухни разных народов	4
9	Кулинарная история	5
10	Как питались на Руси и в России	7
11	Необычное кулинарное путешествие	6
	Всего часов	34

Тематический план

1. Ты готовишь себе и друзьям

1. Мини-проект «Помощники на кухне» Кулинарные секреты
2. Знакомство с правилами этикета обязанностями гостя и хозяина.
3. Сервировка стола

Тема 2. Кухня разных народов

4. Понятие «национальная кухня» Кулинарное путешествие
5. Проект «Кулинарные праздники»

Тема 3. Кулинарная история

5. Традиции и культура питания.
6. Творческий проект.
7. Первобытная кулинария
8. Современная кулинария
9. Конкурс кроссвордов «Кулинария»

Тема 4 Как питались на Руси и в России

10. История кулинарии в России. История посуды в русской кухне
11. Самовар-символ русского стола Традиционные блюда русской кухни
12. Каша-матушка, хлеб-батюшка Русская кухня и религия.

- 13.Польза меда. Праздник русской картошки
- 14.Оформление книжки-малышки «Рецепты моей бабушки»

Тема 5. Необычное кулинарное путешествие

- 15.Конкурс кроссвордов «Необычное кулинарное путешествие»
- 16.Творческий проект «Вкусная картина
- 17.Викторина ««Необычное кулинарное путешествие»
- 18.Уникальные блюда стран мира
- 19.Составление формулы правильного питания.

Тема 6. Ты готовишь себе и друзьям

- 20.Кулинарные секреты

- 21.Сервировка стола

- 22.Игра «Конкурс кулинаров»

Тема 7. Кухня разных народов

- 23.Проект «Кулинарные праздники»

- 24.Конкурс эмблем «Кулинарные праздники»

Тема 8. «Кулинарная история»

- 25.Творческий проект. Первобытная кулинария

- 26.Творческий проект. Кулинария в средние века

Тема 9 «Как питались на Руси и в России»

- 27.Самовар-символ русского стола

- 28.Традиционные блюда русской кухни

- 29.Особенности питания в разных регионах России, их связь с обычаями.

- 30.Каша-матушка, хлеб-батюшка

- 31.Русская кухня и религия.

- 32.Краснодарский край - яблочный край

- 33.Мировые музеи питания Кулинария в живописи

- 34.Викторина ««Кулинарное путешествие по России»

- 35.Составление формулы правильного питания.

Критерии оценивания

Анкетирование:

Анкетирование проводилось с целью определения индивидуального стиля жизни учащихся в вопросах питания и их отношения к формированию и приобретению основ здорового образа жизни. Для проведения такого анкетирования нами были специально разработаны анкеты, в основу которых были положены представления о рациональном питании, принятые в современной науке. На базе анализа и синтеза теоретических сведений о питании как о факторе здорового образа жизни были сформулированы эмпирические критерии рационального питания, а именно:

- 1) соблюдение четырехразового режима приема пищи;
- 2) обязательное присутствие в ежедневном рационе первых блюд;
- 3) прием пищи приблизительно в одно и то же время дня;
- 4) соблюдение ночного перерыва между приемами пищи не менее 12 часов;
- 5) ограничение объема потребляемой пищи перед сном;
- 6) ограничение в употреблении острых, жареных, сладких и копченых блюд;
- 7) ежедневное употребление свежих фруктов и овощей;
- 8) ограничение сладостей и кондитерских изделий;
- 9) недопустимость переедания;
- 10) степень осведомленности о нормах рационального питания;
- 11) пищевые предпочтения, соответствующие нормам рационального питания

На основе выделенных критериев в анкете были сформулированы соответствующие закрытые (Анкета 1) и открытые (Анкета 2) формы вопросов.

Анкета № 1

Подчеркните нужное:

1. Где вы обычно первый раз принимаете пищу –

- a) дома,*
- б) в школе.*

2. Присутствие первых блюд в вашем ежедневном меню –

- а) обязательно;*
- б) желательно;*
- в) как получится;*
- г) стараюсь не есть первое.*

3. Я принимаю пищу –

- а) в определенные часы;*
- б) почти всегда в одно время,*
- в) за исключением каких-либо экстраординарных случаев,*
- г) как получится.*

4. Перерыв (имеется в виду ночной) между последним и первым приемом пищи –

- а) примерно 12 часов,*
- б) более 12 часов,*
- в) менее 12 часов.*

5. Я ужинаю не позже –

- а) 18.00;*
- б) 20.00;*
- в) 22.00;*
- г) иное.*

6. Перед сном я могу –

- а) плотно покушать,*
- б) легко перекусить,*
- в) что-нибудь попить,*
- г) ничего не есть обычно.*

7. Я предпочитаю блюда –

- а) отварные,*
- б) запеченные,*
- в) жареные,*
- г) разные.*

8. Между основными приемами пищи я люблю перекусить –

- а) фруктами,*
- б) бутербродом с чем-нибудь существенным,*
- в) сладким.*

9. Мама считает, что у меня аппетит –

- а) излишний,*
- б) хороший,*

в) нормальный,

г) плохой.

10. Я ем свежие овощи, ягоды и фрукты –

а) ежедневно сколько хочу;

б) каждый день, но меньше, чем хотелось бы;

в) не каждый день;

г) редко.

11. Я ем сладкие кондитерские изделия –

а) ежедневно сколько хочу;

б) каждый день, но меньше, чем хотелось бы;

в) не каждый день;

г) редко.

12. В школьной столовой готовят –

а) вкусно;

б) есть можно;

в) не вкусно;

г) ужасно.

13. Есть ли среди ваших родителей или ближайших родственников люди, страдающие заболеваниями желудочно-кишечного тракта? –

а) да,

б) нет.

Все пункты анкеты 1 направлены на выявление соответствия питания школьников критериям рациональности.

Анкета № 2

Впишите нужное:

1. Ваши любимые продукты и блюда

2. Что вы считаете желанным деликатесом?

3. Ваши самые нелюбимые продукты и блюда:

4. Какие продукты, по-вашему, наиболее полезны?

5. Какие продукты, по-вашему, наиболее вредны для здоровья?

В анкетах пункты были разделены на следующие категории:

1-я категория – пункты 1–5(а), 6(г), 7-8(а), 9(в), 10(а), 11(г), 12(а), 13(б) оценивались в 1 балл.

2-я категория – пункты 2-5(б), 6(в), 7(г), 8(б), 9(б), 10-12(б) оценивались в 2 балла.

3-я категория – пункты 2-3 (в), 5-6(в), 7(б), 9 (г), 10(в), 11(б), 12(в) оценивались в три балла.

4-я категория – пункты 1(б), 2-3(г), 4-5(в), 6(а), 7(в), 8(в), 9(а), 10(г), 11(а), 12(г), 13(а) оценивались в 4 балла.

1-я категория идеально соответствует нормам рационального питания, 2-я категория – условно соответствует нормам, 3-я категория недостаточно соответствует нормам рационального питания и 4-я категория – абсолютно не соответствует нормам.

В анкете №2 ответы распределялись по тем же категориям в соответствии со следующим принципом: 1-я категория – предпочтение фруктов, овощей, морепродуктов, кисломолочных продуктов; отварных, печеных, тушеных и свежих блюд; продуктов, богатых витаминами (печень, яйца, зелень) и т.п.

2-я категория – предпочтение наряду с вышеуказанными продуктами менее полезных блюд (острых, жирных, жареных, кондитерских сладких мучных и т.п.), полезные продукты не отвергаются;

3-я категория – предпочтение сладостей, копченостей, жареных, острых, жирных, консервированных блюд, наряду с употреблением полезной пищи, возможно неприятие некоторых полезных продуктов при предпочтении других;

4-я категория – неприятие пищи, рекомендуемой для данного возраста и предпочтение продуктов, не пригодных для детского питания или не рекомендуемых для здорового питания в любом возрасте.

За определенный уровень соответствия результатов здоровому образу жизни были условно приняты следующие количества баллов:

от 37 до 62 баллов – низкий уровень соответствия ЗОЖ;

от 28 до 36 балла – средний уровень соответствия ЗОЖ;

менее 28 – высокий уровень соответствия ЗОЖ.