

**ПРИМЕРНАЯ МОДУЛЬНАЯ ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ  
ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
«Школа Здорового питания»**

**Направленность: естественнонаучная**

*Для учащихся – 7-10 лет*

*Срок реализации – 2 года*

## Содержание

<b>Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы</b>	<b>3</b>
<b>1.1</b> Пояснительная записка	<b>3</b>
<b>1.2.</b> Учебный план	<b>8</b>
<b>1.3.</b> Планируемые результаты освоения программы	<b>11</b>
<b>Раздел 2. Организационно-методические условия</b>	<b>12</b>
<b>2.1.</b> Формы аттестации и оценочные материалы	<b>12</b>
<b>2.2.</b> Методические материалы	<b>13</b>
<b>2.3.</b> Календарно-тематическое планирование	<b>14</b>
<b>2.4.</b> Формы аттестации и оценочные материалы.	<b>21</b>
<b>2.5.</b> Оценочные материалы	<b>22</b>

## Раздел 1. Комплекс основных характеристик программы

### **1.1 Пояснительная записка**

**Актуальность.** Питание – один из важнейших факторов, определяющих здоровье человека. Нарушения питания признано одной из главных причин роста заболеваемости в различных группах населения, прежде всего – среди детей и подростков. Эта тенденция носит глобальный характер, проявляясь в разных странах, в том числе, и в Казахстане. По данным исследований в рационе питания 8–16 летних школьников отсутствуют многие важные продукты и блюда, не соблюдается режим питания, используются блюда с избыточным содержанием сахара, соли и т.д.

Причины сложившейся ситуации многообразны – они носят не только экономический, социально-экономический, но и социокультурный характер. За последние несколько десятилетий образ жизни современного человека претерпел существенные изменения, которые затронули, в том числе и сферу, связанную с его питанием. Прежде всего, значительно изменился (снизился) уровень энерготрат, а, следовательно, сократилась потребность в калориях, получаемых с пищей. Благодаря активному развитию пищевой промышленности (появлению новых способов приготовления, сохранения пищи и т.д.) в рационе питания появилось значительное количество принципиально новых продуктов и блюд, нехарактерных для традиционных рационов, а также изменились характеристики и свойства традиционных блюд и продуктов. В результате активного культурного обмена, протекающего между разными странами, происходит освоение новых блюд и меню национальных кухонь. Все это требует, в свою очередь, специальных механизмов культурного регулирования.

Длительное время основным социальным институтом, обеспечивающим культурную передачу норм и правил питания от поколения к поколению, являлась семья. Однако современный человек стал нуждаться в освоении дополнительных, новых знаний, позволяющих ему регулировать свое поведение, связанное с питанием. Важную роль в этом стала играть школа. Учитывая важность и значимость формирования основ правильного питания в школах стали активно внедрять специальное обучение для детей и родителей. Сегодня это направление – одно из самых востребованных и популярных в здоровьесберегающей работе школы.

Концепция обучения базируется на представлении о правильном питании не только как факторе, влияющем на здоровье, но и как компоненте общей культуры личности и включает следующие идеи:

– представление о правильном питании, формируемом у детей и подростков определяется 5 основными требованиями – питание должно быть регулярным, разнообразным, оно должно соответствовать энерготратам человека в течении дня, быть безопасным и доставлять удовольствие.

– при обучении правильному питанию не используется деление продуктов и блюд на полезные и вредные. Вместо этого у детей формируется представление о продуктах и блюдах ежедневного рациона, продуктах и блюдах, которые следует есть не очень часто (несколько раз в неделю), а также пище, которую следует включать в свой рацион редко или в небольших количествах (сладости, торты, пирожные и т.д.).

– правильное питание рассматривается не только как важный фактор, влияющий на здоровье человека, но и как часть истории и культуры народа. Это позволяет ребенку и подростку лучше осознать связь питания с повседневной жизнью, воспринимать его не как перечень «внешних требований», а как ценный результат опыта жизни многих поколений. Поэтому при обучении правильному питанию большое внимание уделяется знакомству с кулинарными традициями и обычаями народов, отражению кулинарной темы в произведениях искусства и т.д.

Организация обучения правильному питанию соответствует следующим принципам:

– возрастная адекватность (вся информация и все формируемые навыки у школьника должны быть востребованы в его повседневной жизни. Так, к примеру, для ребенка 7 лет информация о видах и роли различных групп витаминов не имеет реального практического значения. Более важным в этом возрасте оказывается формирование представления о необходимости регулярного употребления групп продуктов-основных источников витаминов);

– социокультурная адекватность. Формируемые навыки и привычки должны находить отражение в актуальной культуре общества, учитывать сложившиеся традиции и обычаи питания, специфику основных пищевых ресурсов;

– системность. Формирование полезных привычек длительный и сложный процесс, охватывающий все стороны жизни ребенка. Воспитание культуры питания не может быть ограничено отдельными беседами или занятиями со школьниками. Важно, чтобы в повседневной жизни они также находили подтверждение важности и эффективности соблюдения правил рационального питания.

### **Направленность программы.**

Программа имеет естественнонаучную и социокультурную направленность. Освоение ее содержания способствует формированию у обучающихся целостной научной картины природного и социокультурного мира, ответственного отношения к своему здоровью, экологически правильного мировоззрения, необходимых для полноценного проявления интеллектуальных и творческих способностей личности ребенка.

### **Особенность программы.**

В основе программы 6 модулей, изучение которых предполагается в рекомендованной последовательности: от знакомства с основными составляющими здорового образа жизни к формированию навыков ответственного отношения к своему здоровью, осознанию важности физической активности, умению составлять и придерживаться правильного рациона питания, а также бережно относиться к природе. Темы включают информационные блоки и комплекс заданий разного уровня сложности, позволяющий обучающимся осваивать полученные знания.

Программа носит интегрированный характер, направлена на активное вовлечение детей и подростков в процесс обучения, стимулирует их интерес к изучаемым вопросам и темам, позволяет освоить ценностные нормативы и сформировать необходимые навыки. Будучи направленной на решение конкретных педагогических задач, она создает своеобразное поле проблем, для решения которых требуются определенные знания из различных предметных областей и курсов, изучаемых в начальной школе: окружающего мира, литературного чтения, изобразительного искусства, музыки.

Темы и разделы программы можно рассматривать как отдельные модули, которые могут быть включены в базовые учебные предметы начального общего образования как возможность формирования у обучающихся универсальных учебных действий; критического и креативного мышления, командной работы, проектной деятельности, самоорганизации.

Элементы данной программы рекомендованы для реализации в плане коррекционной работы с детьми с ОВЗ.

### **Адресат программы.**

*Участники программы* — обучающиеся 1–3 классов (7–10 лет) и их родители, педагоги (учителя младших классов, воспитатели групп продленного дня, педагоги дополнительного образования).

### **Формы обучения.**

Содержание программы, а также формы и методы ее реализации носят игровой характер и основываются на деятельном подходе, что наиболее соответствует возрастным особенностям детей, обеспечивая условия для активного включения их в различные виды деятельности, позволяющие им приобретать новые знания, формировать суждения, осваивать практические навыки.

*Формы и методы организации образовательного процесса:* беседа, диалог, дискуссия; дидактические и сюжетно-ролевые игры; конкурсы, викторины, турниры, творческие, проектные и практические работы и др.

*Совместная работа детей и родителей* — необходимо уделять особое внимание привлечению родителей к реализации программы. Перед началом работы рекомендуется познакомить их с содержанием, объяснить цели и задачи обучения по программе. В дальнейшем следует привлекать родителей к подготовке заданий, организации экскурсий, кулинарных мастер-классов, оказании помощи в выполнении творческих заданий и сопровождении при участии в конкурсах.

Программа предусматривает организацию *самостоятельной работы*, которая не только мотивирует обучающихся к поиску дополнительных сведений, связанных с темой, но и побуждает их к творческой, практической, проектной деятельности.

Предлагаемые формы реализации программы создают условия не только для восприятия и усвоения знаний, но и побуждают обучающихся высказывать свои оценки и суждения, анализировать ситуации с использованием нравственных, эстетических категорий, с интересом и вниманием относиться к мнениям и оценочным суждениям других людей.

*Формат обучения* – очный. В связи с наличием разработанных цифровых уроков, презентаций и заданий, возможно применение дистанционных образовательных технологий.

### **Объем и срок освоения программы.**

Общее количество учебных часов, запланированных на весь период обучения и необходимых для освоения программы: 17 часов.

## Цели и задачи программы

**Цель программы** – формирование у обучающихся основ культуры питания и физической активности как составляющих здорового образа жизни.

### **Личностные задачи:**

- расширять знания о правилах здорового образа жизни, принципах правильного питания, физической активности, формировать навыки применения этих правил в повседневной жизни;
- развивать готовность бережно и ответственно относиться к природным ресурсам;
- побуждать интерес к народным традициям, связанным с питанием и здоровьем, формировать чувство уважения к культуре своего народа.

### **Метапредметные задачи:**

- развивать умение систематизировать полученные знания, преобразовывать учебный материал, критически перерабатывать его, представлять в удобной для себя форме;
- развивать навыки сотрудничества и совместной работы для достижения личностного и общего результатов, умение слушать, обсуждать, подводить итоги работы;
- развивать навыки эффективного общения в устной и письменной форме с использованием соответствующих инструментов в соответствии с общепринятыми нормами культуры общения и вежливости, учиться ведению дискуссий и обсуждения.

### **Предметные задачи:**

- сформировать представление об основной группе продуктов ежедневного рациона, научить правильно выбирать продукты и определять размер порции;
- сформировать представления о пищевой ценности продуктов из зерна, молока и молочных продуктов, мяса и рыбы, а также овощей и фруктов;
- познакомить с кулинарными традициями своего народа и народов других стран, показать как климат и местонахождение страны влияют на рацион питания народов;
- развивать умение использовать полученные знания и умения при выполнении практических, творческих работ и повседневной жизни;
- дать элементарные представления о пользе нормированной физической нагрузки, закаливании для здоровья организма детей и подростков.

## 1.2. Учебный план

### 1 класс

	Модуль	Уровень освоения материала и количество часов			
		Базовый			
		Количество часов			
		в с е г о	т е о р и я	п р а к т и к а	формы контроля
1	Здоровье	6	3	3	Входной контроль: тестирование. Текущий контроль: беседа, дискуссия, тестирование, практические, творческие, конкурсные работы. Итоговый контроль
2	Питание	12	8	4	Входной контроль: тестирование. Текущий контроль: беседа, дискуссия, тестирование, практические, творческие, конкурсные работы. Итоговый контроль.
3	Традиции питания	5	2	3	Входной контроль: тестирование. Текущий контроль: беседа, дискуссия, тестирование, практические, творческие, конкурсные работы. Итоговый контроль
4	Физическая активность	3	1	2	Входной контроль:

					тестирование. Текущий контроль: беседа, дискуссия, тестирование, практические, творческие, конкурсные работы. Итоговый контроль.
5	Экология	4	2	2	Входной контроль: тестирование. Текущий контроль: беседа, дискуссия, тестирование, практические, творческие, конкурсные работы. Итоговый контроль.
6	Ответственное потребление. Безопасность	4	2	2	Входной контроль: тестирование. Текущий контроль: беседа, дискуссия, тестирование, практические, творческие, конкурсные работы. Итоговый контроль.
	<b>Итого:</b>	<b>34</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	

## Учебный план

### 2 класс

	Модуль	Уровень освоения материала и количество часов			
		Базовый			
		Количество часов			
		в с е г о	т е о р и я	п р а к т и к а	формы контроля
1	Здоровье	6	3	3	Входной контроль: тестирование. Текущий контроль: беседа, дискуссия, тестирование, практические, творческие, конкурсные работы. Итоговый контроль
2	Питание	12	8	4	Входной контроль: тестирование. Текущий контроль: беседа, дискуссия, тестирование, практические, творческие, конкурсные работы. Итоговый контроль.
3	Традиции питания	5	2	3	Входной контроль: тестирование. Текущий контроль: беседа, дискуссия, тестирование, практические, творческие, конкурсные работы. Итоговый контроль
4	Физическая активность	3	1	2	Входной контроль:

					тестирование. Текущий контроль: беседа, дискуссия, тестирование, практические, творческие, конкурсные работы. Итоговый контроль.
5	Экология	4	2	2	Входной контроль: тестирование. Текущий контроль: беседа, дискуссия, тестирование, практические, творческие, конкурсные работы. Итоговый контроль.
6	Ответственное потребление. Безопасность	4	2	2	Входной контроль: тестирование. Текущий контроль: беседа, дискуссия, тестирование, практические, творческие, конкурсные работы. Итоговый контроль.
	<b>Итого:</b>	<b>34</b>	<b>18</b>	<b>16</b>	

### 1.3. Планируемые результаты

#### Личностные результаты:

- желание заботиться о своем здоровье, выбирать полезные продукты для ежедневного рациона, активно заниматься спортом и физической активностью;
- умение готовить несложные блюда, используя рецепты, соблюдать правила гигиены и технику безопасности;
- бережно относиться к природным ресурсам в домашних условиях и находясь на природе, придерживаться правил ответственного потребления;
- желание и стремление расширять знания о кулинарных традициях своего народа, уметь объяснять как рацион питания был связан с климатом и образом жизни наших предков.

### **Метапредметные результаты:**

- устойчивые компетенции критического мышления, умение работать с информацией разного вида, находить и перерабатывать в зависимости от поставленных задач;
- развитые навыки командной работы, обеспечивающие эффективное взаимодействие с взрослыми и сверстниками для достижения личного и общего результата в процессе выполнения творческих или практических задач;
- устойчивые коммуникативные компетенции, связанные с учетом общепринятых норм культуры общения и вежливости, умение вести дискуссии и обсуждения, высказывать свою точку зрения, приводить аргументы.

### **Предметные результаты:**

- уметь составлять ежедневный рацион, используя знания об основных питательных веществах, пищевой ценности продуктов и необходимых энергозатратах организма;
- уметь определять размер порции овощей и фруктов, молочных и мясных продуктов, рыбы и продуктов из зерна;
- оценивать себя (рацион, режим питания, режим дня) с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни;
- смогут планировать свой режим дня, учитывая важность физической активности, соблюдения гигиенических правил и норм.

## **Раздел 2. Организационно-педагогические условия**

### **2.1. Формы аттестации и оценочные материалы**

**Формы аттестации.** Для отслеживания динамики освоения программ проводится педагогический мониторинг, который осуществляется в течение всего учебного года и включает входной контроль (первичную диагностику), текущий (промежуточный) и итоговый.

*Входный контроль* (первичная диагностика) проводится в начале учебного года для определения стартового уровня подготовки учащихся. *Форма проведения* – тестирование.

*Текущий контроль* осуществляется в процессе каждого занятия и направлен на закрепление и проверку материала по изучаемой теме и на формирование практических умений и определенных компетенций. *Форма проведения* –

собеседование, выполнение творческих и практических заданий, международных исследований, тестирование. Задания предлагаются разного уровня сложности.

*Итоговый контроль* проводится в конце учебного года для определения уровня усвоения материала. *Форма проведения* – тестирование.

**Формы отслеживания и фиксации результатов:** тестирование (входное, промежуточное, итоговое), проблемная и эвристическая беседа, анализ и интерпретация текста и ситуаций, задания на формирование критического и креативного мышления, умение работать в команде, самостоятельные, практические, творческие работы, участие в конкурсах, портфолио, фото, отзывы детей и родителей и др.

**Формы предъявления и демонстрации результатов:** выставка фотографий и творческих работ, защита проектов, конкурсная активность, итоговый отчет, портфолио обучающихся.

## 2.2. Методические материалы

### Особенности методического обеспечения по уровням программы

**Методы:** интерактивные методы обучения (игра, экскурсии, праздники), методы проблемного обучения, активная самостоятельная работа, проектные методы, групповая и командная работа.

**Образовательные технологии:** игровые, репродуктивные, проектные, творческо-продуктивные, модульного обучения, дифференцированного и индивидуализированного обучения, учебной дискуссии, проблемного обучения, дистанционного обучения, экологически направленные, здоровьесберегающие и др., направленные на формирование компетенций критического и креативного мышления, самоорганизации и командной работы.

**Методические материалы:** программа, видеосюжеты, дидактические материалы, методические разработки, уроки цифровой школы, рабочие листы с заданиями, материал для выполнения практических работ, педагогические технологии, система педагогического мониторинга.

## 2.3. Календарно-тематическое планирование

1 класс – 34 часа

№	Наименование тем, занятий	Количество часов	Форма контроля
	<i>Тема 1. Если хочешь быть здоров</i>	<b>1</b>	
1	Если хочешь быть здоров		Беседа, работа с текстом, задания разного уровня сложности, входной контроль
	<i>Тема 2. Секреты Здоровья</i>	<b>7</b>	
2	Секреты Здоровья		Беседа, игровые моменты, викторина, задания разного уровня сложности, практическая работа, тематический контроль.
3	Чистота – залог здоровья		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
4	Кто умеет жить по часам		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
5	Правильное и разнообразное питание		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль
6	На зарядку становись!		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль
7	Спортивные увлечения		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль
	<i>Тема 3. Из чего варят кашу и как сделать кашу вкусной</i>	<b>2</b>	
8	Вкусный завтрак		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль
9	Каша разные нужны, каша разные важны		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль

	<b>Тема 4. Что сегодня на обед</b>	<b>3</b>	
10	Чудо Земли – хлеб		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль
11	Что сегодня на обед		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль
12	Суп – вкусное и полезное блюдо		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль
	<b>Тема 5. Что у нас на полдник</b>	<b>2</b>	
13	Что у нас на полдник		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль
14	Молоко и молочные продукты		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль
	<b>Тема 6. Время ужина</b>	<b>2</b>	
15	Время ужина		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль
16	Практическое занятие «Пора ужинать»		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, кулинарный мастер-класс, творческий проект, тематический контроль
	<b>Тема 7. О вкусах не спорят</b>	<b>1</b>	
17	О вкусах не спорят		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
	<b>Тема 8. Где готовят пищу</b>	<b>1</b>	
18	Где готовят пищу		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, практическая работа, экскурсия, тематический контроль.

	<b>Тема 9. Правила этикета</b>	<b>2</b>	
19	Как правильно накрыть стол. Предметы сервировки стола.		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, практическая работа, тематический контроль.
20	Правила этикета. Безопасность на кухне		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, практическая работа, тематический контроль.
	<b>Тема 10. Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты.</b>	<b>2</b>	
21	Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты.		Беседа, игра-путешествие, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
22	Проект «Витаминные салаты круглый год» (Кулинарный мастер-класс)		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, кулинарный мастер-класс, творческий проект, тематический контроль
	<b>Тема 11. Для чего нужна вода</b>	<b>2</b>	
23	Для чего нужна вода		Беседа, игра-путешествие, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
24	Как утолить жажду		Беседа, игра-путешествие, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
	<b>Тема 12. Традиции Казахского народа</b>	<b>4</b>	
25	Что готовили наши прабабушки		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, творческий проект, тематический контроль.
26	Полог юрты открыт всегда. Дастархан		Беседа, игра-путешествие, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
27	Праздник Наурыз		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, творческий проект, тематический контроль.

28	Кулинарный мастер-класс (проект «Кулинарные традиции моей семьи»)		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, кулинарный мастер-класс, творческий проект, тематический контроль
	<b>Тема 13. Забота о природе-забота о нашем здоровье</b>	<b>2</b>	
29	Почему нужно заботиться о природе		Беседа, игровые моменты, викторина, задания разного уровня сложности, практические задания, тематический контроль.
30	Мусору – не место на планете		Беседа, игровые моменты, викторина, задания разного уровня сложности, практические задания, тематический контроль.
	<b>Тема 14. Я иду в магазин</b>	<b>2</b>	
31	Я иду в магазин		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
32	Экскурсия в магазин		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, практическая работа, экскурсия, тематический контроль.
33 – 34	Итоговое занятие «Здоровое питание – отличное настроение».	<b>2</b>	Беседа, игра-путешествие, задания разного уровня сложности, итоговый контроль.
	Всего: 34 часа.		

2 класс – 34 часа

№	Наименование тем, занятий	Количество часов	Форма контроля
	<b><i>Тема 1. Что мы знаем о здоровом образе жизни</i></b>	<b>3</b>	
1	Что мы знаем о здоровом образе жизни		Беседа, работа с текстом, задания разного уровня сложности, входной контроль
2	От чего зависит наше здоровье		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
3	Практическое занятие. Как мы растем и развиваемся		Беседа, задания разного уровня сложности, практическая работа, тематический контроль
	<b><i>Тема 2. Самые полезные продукты</i></b>	<b>4</b>	
4	Из чего состоит наша пища		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
5	Самые важные продукты и блюда		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
6	Секреты тарелки правильного питания		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
7	Практическое занятие. Вкусные и полезные блюда		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, кулинарный мастер-класс, творческий проект, тематический контроль
	<b><i>Тема 3. Правила здорового образа жизни</i></b>	<b>4</b>	
8	Физкультура и спорт – составляющие здорового образа жизни		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
9	Закаляйся, если хочешь быть здоров		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
10	Режим — важное правило		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности.

11	Как правильно питаться, если занимаешься спортом		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности.
12	Практическое занятие «Что происходит с организмом при физической нагрузке»		Беседа, задания разного уровня сложности, практическая работа, тематический контроль
	<b>Тема 4. Блюда из зерна</b>	<b>3</b>	
13	Пища, которая пришла к нам с поля		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
14	Музей хлеба		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
	<b>Тема 5. Молоко и молочные продукты</b>	<b>3</b>	
15	Молоко и молочные продукты		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
16	Практическая работа «Состав молока и молочных продуктов»		Беседа, задания разного уровня сложности, практическая работа, тематический контроль
	<b>Тема 6. Ягоды, овощи и фрукты — кладовая витаминов</b>	<b>2</b>	
17	Ягоды, овощи и фрукты — кладовая витаминов		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
18	Полезный перекус. Кулинарный мастер-класс		Беседа, задания разного уровня сложности, практическая работа, тематический контроль
	<b>Тема 7. Вода и другие полезные напитки</b>	<b>2</b>	
19	Вода и другие полезные напитки		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
20	Почему нужно беречь воду		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
	<b>Тема 8. Где готовят пищу. Правила этикета</b>		
21	Где и как готовят пищу		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня

			сложности, тематический контроль.
22	Правила этикета и сервировки		Беседа, задания разного уровня сложности, практическая работа, тематический контроль
	<b>Тема 9. Готовим и заботимся о природе</b>		
23	Эко кухня		Беседа, задания разного уровня сложности, практическая работа, тематический контроль
24	Почему нужно разделять мусор		Беседа, задания разного уровня сложности, практическая работа, тематический контроль
25	Практическое занятие. Как мы заботимся о природе		Беседа, задания разного уровня сложности, практическая работа, тематический контроль
	<b>Тема 10. Традиции Казахского народа</b>	<b>4</b>	
26	Знатоки казахских легенд и народных сказок		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, творческий проект, тематический контроль.
27	Блюда казахской кухни		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, творческий проект, тематический контроль.
28	Кисломолочные национальные продукты и блюда		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, творческий проект, тематический контроль.
29	Кулинарный мастер-класс (проект «Кулинарные традиции моей семьи»)		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, кулинарный мастер-класс, творческий проект, тематический контроль
	<b>Тема 11. Я иду в магазин</b>	<b>3</b>	
30	Как устроен магазин, и кто в нем работает		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
31	Я иду в магазин		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня

			сложности, практическая работа, экскурсия, тематический контроль.
32	Ответственный покупатель - кто он		Беседа, игровые моменты, задания разного уровня сложности, тематический контроль.
33 – 34	Итоговое занятие «Олимпиада – здоровья».	2	Беседа, игра-путешествие, задания разного уровня сложности, итоговый контроль.
	Всего: 34 часа.		

#### 2.4. Формы аттестации и оценочные материалы

**Фронтальная беседа** является основной формой определения результативности усвоения материала модуля. Она позволяет выяснить степень усвоения материала, в то же время корректируя знания обучающихся по изученной теме.

**Творческие работы** (рисунки, аппликации и др.) позволяют оценить знания обучающихся о многообразии животного мира, умение работать по образцу и самостоятельно, навыки работы в команде; предоставляют обучающимся возможность творческой самореализации.

**Дискуссия** дает возможность педагогу оценить не только уровень владения обучающимися теоретическим материалом, но и умение самостоятельно работать с информацией, подбирать интересующий материал из различных источников, анализировать полученные знания, получить опыт создания демонстрационных материалов и публичной защиты.

**Тестирование** позволяет оценить системность полученных знаний каждого обучающегося по выбранному разделу за сравнительно короткое время.

#### Условия реализации программы

*Материально-технические условия* реализации модуля.

Для реализации программы модуля необходим специально оборудованный в соответствии с санитарными нормами и технически оснащенный учебный кабинет, компьютер с подключением к сети Интернет, мультимедийный проектор с экраном, принтер и сканер.

*Учебно-методическое и информационное обеспечение* модуля.

*УМК:*

- Календарно-тематическое планирование
- Презентации и методические рекомендации на сайте программы



## 2.5. Оценочные материалы

### Программа «Школа Здорового питания»

№	Знания, умения, навыки	Уровень обученности в начале учебного года						Уровень обученности в конце учебного года					
		Низкий		Средний		Высокий		Низкий		Средний		Высокий	
		Кол -во	%	Кол -во	%	Кол -во	%	Кол -во	%	Кол -во	%	Кол -во	%
1	Знать режим дня и питания. Объяснять значение физической активности												
2	Знать правила выбора полезных продуктов												
3	Знать правила выбора блюд для ежедневного рациона питания												
4	Знать национальные праздники и традиции питания												
5	Понимать значение жидкости для организма человека												
6	Уметь объяснить в чем проявляется ответственность каждого в заботе о природе												

8	Иметь навыки приготовления простых блюд (салатов, бутербродов, канапе).												
9	Иметь навыки подготовки творческих работ: рисунок, аппликация, плакаты.												