

муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 86
имени Героя Социалистического Труда В.Я. Литвинова» городского округа
Самара

РАССМОТРЕНО

на заседании МО классных
руководителей

_____ /Маликова Е.А.

Протокол №1 от
«28» августа 2023 г.

СОГЛАСОВАНО

Заместитель директора по ВР
_____ /Р.А. Носова

«30» августа 2023 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор МБОУ Школы № 86 г.о.
Самара

_____ /Жевжик О.В.

Приказ № 336 от
«31» августа 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
курса внеурочной деятельности
«Основы правильного питания»

Направление: спортивно-оздоровительное

Форма организации: кружок

Класс: 5, 6, 7.

Программа «Разговор о правильном питании» спортивно-оздоровительного направления, составлена в соответствии с требованиями ФГОС на основе программы: «Формула правильного питания» (М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева М:ОЛМА Медиа Групп 2020). Она ориентирована на учащихся 5-7 классов.

Составитель: Малышкина Е.А.

Самара, 2023г.

Пояснительная записка

Школа и общество – сообщающиеся сосуды: изменения в обществе обязательно отражаются в жизни школы, в приоритетах, требованиях к ученику, структуре и содержании образования. Одна из главных задач школы сегодня – помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Для этого школьники должны узнать и, главное, принять для себя основные принципы здорового образа жизни, а это возможно только в результате серьезной кропотливой совместной работы педагогов, родителей и самого ребенка.

Уникальной образовательной программой, отвечающей этим требованиям, является программа «Разговор о правильном питании». Поскольку питание является важнейшим фактором здоровья человека, программа «Разговор о правильном питании» не только формирует у ребенка рациональное отношение к собственному питанию, но и дает представление об основных принципах здорового образа жизни.

Обучение основам рационального питания должно отвечать принципу практической целесообразности, т.е. все сведения, сообщаемые ребенку, формируемые навыки поведения, должны быть полезны в повседневной жизни. Учащиеся должны иметь представление о продуктах, являющихся источниками витаминов, так как помогает понять – почему каждый день нужно есть фрукты или овощи, пить соки, молоко и т.д. Ученик может помогать маме на кухне, расставляя посуду на столе, и таким образом осваивать простейшие правила сервировки, т. е иметь получать реальное практическое значение.

Испокон веков основы культуры питания закладывались в семье. Здесь ребенок знакомился с традициями питания, здесь происходило формирование его вкусовых пристрастий, осваивались правила поведения за столом и т.д. К сожалению, сегодня роль семьи в этой сфере воспитания снижается. Из нашей жизни постепенно уходят традиции семейных застолов (ужин, когда вся семья собирается за столом, воскресные завтраки), нередко получается, что 5 раз в неделю ребенок завтракает, обедает, а то и ужинает вне дома – в школе или детском садике. Таким образом, семейное воспитание существенно дополняется и корректируется воспитанием в школьном коллективе. Обойтись без поддержки родителей в этой сфере воспитания школа, безусловно, не может. Формирование культуры питания – это всегда сотрудничество родителей и педагога. Поэтому одна из важнейших задач, стоящих перед педагогом, заключается в эффективном взаимодействии с родителями. Первый шаг на этом пути – сформировать у взрослых членов семьи понимание важности и значения правильного питания для здоровья ребенка и их собственного здоровья, расширить их осведомленность в этой области (вариантов много – лекtorии, клубы для родителей, выступление медиков, диетологов). Второй шаг – убедить родителей в практической пользе воспитательной работы, проводимой школой. И третий – не допустить неуважительного отношения к традициям питания в семье. Упоминаемые педагогом продукты, блюда должны быть доступны для семей с различным уровнем достатка, знакомы всем детям.

Обучение строится как игра, позволяющая проявить ребятам свою активность. Значение имеет и учет традиций питания – все рекомендуемые в

программе блюда и правила питания являются традиционными для российской кухни.

Как показывают исследования специалистов, только 20% пап и мам знакомы с основными принципами организации здорового питания детей. Практически все родители сталкиваются с такими проблемами, как (нежелание ребенка завтракать перед школой, есть горячий завтрак – кашу, привычка есть всухомятку, нежелание есть супы), но далеко не все родители считают необходимостью рассказать детям о важности правильного питания. Для оценки эффективности программы будет проведено анкетирование детей и родителей, с целью выявления предпочтений продуктов в начале года (до проведения программы) и в конце учебного года (после её проведения). Результаты покажут – изменился ли качественный и количественный состав продуктов ежедневного рациона питания детей.

Цель программы: формирование у детей основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни.

Реализации программы предполагает решение следующих образовательных и воспитательных задач:

- сформировать и развить представления подростков о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, сформировать готовность заботиться и укреплять собственное здоровье;
- расширение знаний подростков о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья, формирования готовности соблюдать эти правила;
- развития навыков правильного питания как составной части здорового образа жизни;
- развития представления о правилах этикета, связанных с питанием, осознания того, что навыки этикета являются неотъемлемой частью общей культуры личности;
- развития представления о социокультурных аспектах питания его связи с культурой и историей народа;
- пробуждение у детей интереса к народным традициям, связанным с питанием и здоровьем, расширения знаний об истории и традициях своего народа, формирования чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов;
- развития творческих способностей, кругозора подростков, их интереса к познавательной деятельности;
- развития коммуникативных навыков у подростков, умения эффективно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми в процессе решения проблемы;
- просвещение родителей в вопросах организации правильного питания подросткового возраста

Общая характеристика программы

Программа составлена на основе программы «Разговор о правильном питании», разработанной сотрудниками Института возрастной физиологии

Российской академии образования по инициативе компании «Нестле Россия», руководитель авторского коллектива — директор Института, академик Российской академии образования Марьяна Михайловна Безрукых.

Реализация учебно-методического комплекта «Формула правильного питания» определяется модульным характером.

Содержание курса «Формула правильного питания» отвечает следующим принципам:

- возрастная адекватность - соответствие используемых форм и методов обучения возрастным физиологическим и психологическим особенностям младших подростков;
- научная обоснованность - содержание комплекта базируется на данных исследований в области питания детей и подростков;
- практическая целесообразность - содержание комплекта отражает наиболее актуальные проблемы, связанные с организацией питания подростков;
- динамическое развитие и системность - содержание комплекта цели и задачи обучения определялись с учетом тех сведений, оценочных суждений и поведенческих навыков, которые были сформированы у детей в результате изучения предыдущих модулей программы, учебные задачи всех тем взаимосвязаны друг с другом;
- модульность структуры – учебно-методический комплект может использоваться на базе образовательного учреждения
- вовлеченность в реализацию тем программы родителей учащихся;
- культурологическая сообразность – в содержании комплекта учитывались исторически сложившиеся традиции питания, являющиеся отражением культуры народа;
- социально-экономическая адекватность – предлагаемые формы реализации программы не требуют использования дополнительных материальных средств, а рекомендации, которые даются в программе, доступны для реализации.

Программа «Разговор о правильном питании» состоит из трех модулей.

1 модуль: «Разговор о здоровье и правильном питании» - для детей 7-8 лет. (1-2 классы)

2 модуль: «Две недели в лагере здоровья» - для детей 9-10 лет. (3-4 классы)

3 модуль: «Формула правильного питания» - для детей 11-12 лет (учащиеся 5-6 классов).

За основу программы взяты учебно – методическое пособие и рабочая тетрадь для школьников «Формула правильного питания» разработанных специалистами Института возрастной физиологии Российской Академии образования (комплект подготовки при спонсорской поддержке компании «Нестле» в рамках «Программы о правильном питании»).

Преподавание программы «Разговор о правильном питании» проводится во второй половине дня. Важность этого курса для школьников подчеркивается тем, что он осуществляется в рамках программы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни, рекомендованного для внеурочной деятельности новым стандартом. Программа «Разговор о правильном питании» способствует развитию устойчивого интереса у детей к сохранению своего здоровья, рациональному питанию, они многое узнают о витаминах, находящихся в овощах

и фруктах, о пользе каш и запеканок и т.д., способствующих улучшению пищеварения, повышению иммунитета к различным заболеваниям, в т.ч. и простудным. У детей формируется позитивное отношение к режиму питания и продуктам питания.

Программа изучается в 5, 6, 7 классах по одному часу в неделю: 5 класс-34 часа; 6 класс-34 часа, 7 классе – 34 часа.

5 класс	6 класс
<ol style="list-style-type: none"> 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 	<ol style="list-style-type: none"> 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 12.Составляем формулу правильного питания
7 класс	
<ol style="list-style-type: none"> 13.Введение. Из истории питания 14.Здоровье человека и факторы, его определяющие. 15.Алиментарно-зависимые заболевания 16.Физиология питания. 17.Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов. 18. Особенности питания населения 	

Описание ценностных ориентиров содержания программы

Одним из результатов преподавания программы «Разговор о правильном питании» является решение задач воспитания – осмысление и интериоризация (присвоение) школьниками системы ценностей.

Ценность жизни – признание человеческой жизни величайшей ценностью, что реализуется в бережном отношении к другим людям и к природе.

Ценность природы основывается на общечеловеческой ценности жизни, на осознании себя частью природного мира - частью живой и неживой природы. Любовь к природе - это бережное отношение к ней как к среде обитания и выживания человека, а также переживание чувства красоты, гармонии, её совершенства, сохранение и приумножение её богатства.

Ценность человека как разумного существа, стремящегося к доброму и самосовершенствованию, важность и необходимость соблюдения здорового образа жизни в единстве его составляющих: физического, психического и социально-нравственного здоровья.

Ценность добра – направленность человека на развитие и сохранение жизни, через сострадание и милосердие как проявление высшей человеческой способности-любви.

Ценность истины – это ценность научного познания как части культуры человечества, разума, понимания сущности бытия, мироздания.

Ценность семьи как первой и самой значимой для развития ребёнка социальной и образовательной среды, обеспечивающей преемственность культурных традиций народов России от поколения к поколению и тем самым жизнеспособность российского общества

Ценность гражданственности – осознание человеком себя как члена общества, народа, представителя страны и государства.

Основные методы и формы работы

Программа будет реализовываться через внеурочную деятельность, учитывая возрастные особенности школьников-подростков – их стремление к самостоятельности, самореализации.

Методы обучения:

- фронтальный метод;
- групповой метод;
- практический метод;
- познавательная игра;
- ситуационный метод;
- игровой метод;
- соревновательный метод.

Внеурочная деятельность включает занятия по программе «Разговор о правильном питании» через использование таких форм работы, как:

- чтение, обсуждение, дискуссия;
- экскурсии в продовольственный магазин;
- встречи с интересными людьми;
- практические занятия;
- творческие домашние задания;
- праздники хлеба, рыбных блюд и т.д.;
- конкурсы (рисунков, рассказов, рецептов);
- викторина
- ярмарки полезных продуктов;
- сюжетно-ролевая игра, игра с правилами, образно-ролевая игра;
- мини – проекты;
- совместная работа с родителями.

Все это носит преимущественно интерактивный характер, обеспечивающий непосредственное участие детей в работе по программе, стимулирующий их интерес к изучаемому материалу, дающий возможность проявить свои творческие способности.

Планируемые результаты

Универсальными компетенциями учащихся на этапе формирования здорового и безопасного образа жизни являются:

- умения организовывать собственную деятельность, выбирать и использовать средства для достижения её цели;
- умения активно включаться в коллективную деятельность, взаимодействовать со сверстниками в достижении общих целей;
- умения доносить информацию в доступной, эмоционально-яркой форме в процессе общения и взаимодействия со сверстниками и взрослыми людьми.

Личностными результатами освоения учащимися содержания программы по формированию здорового и безопасного образа жизни являются следующие умения:

- активно включаться в общение и взаимодействие со сверстниками на принципах уважения и доброжелательности, взаимопомощи и сопереживания;
- ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные;
- оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личностной активности корректировать несоответствия;
- оказывать бескорыстную помощь своим сверстникам, находить с ними общий язык и общие интересы.

Метапредметными результатами освоения учащимися содержания программы по формированию здорового и безопасного образа жизни являются следующие умения:

- характеризовать явления (действия и поступки), давать им объективную оценку на основе освоенных знаний и имеющегося опыта;
- находить ошибки при выполнении учебных заданий, отбирать способы их исправления;
- использовать различные способы поиска (в справочных источниках и открытом учебном информационном пространстве сети Интернет), сбора, обработки, анализа, организации, передачи и интерпретации информации в соответствии с коммуникативными и познавательными задачами и технологиями;
- общаться и взаимодействовать со сверстниками на принципах взаимоуважения и взаимопомощи, дружбы и толерантности;
- анализировать и объективно оценивать результаты собственного труда, находить возможности и способы их улучшения;
- оценивать красоту телосложения и осанки, сравнивать их с эталонными образцами.

Предметными результатами освоения учащимися содержания программы по формированию здорового и безопасного образа жизни являются следующие умения:

- планировать занятия физическими упражнениями в режиме дня, организовывать отдых и досуг с использованием средств физической культуры;
- ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания, сознательно выбирая наиболее полезные;
- оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личностной активности корректировать несоответствия;
- представлять физическую культуру как средство укрепления здоровья, физического развития и физической подготовки человека;
- применять знания и навыки, связанные с этикетом в области питания. установки, личностные ориентиры и нормы поведения, обеспечивающие сохранение и укрепление физического, психологического и социального здоровья;
- организовывать и проводить со сверстниками подвижные игры и элементы соревнований;

— применять жизненно важные двигательные навыки и умения различными способами, в различных изменяющихся, вариативных условиях.

Учебно – тематический план

5 класс (34 часа)

№	Тема	Количество часов	В том числе	
			Теория	Практика
1	Вводное занятие	1	0,5	0,5
2	Здоровье это здорово	4	2	2
3	Продукты разные нужны – блюда разные важны	7	3,5	3,5
4	Режим питания	5	3	2
5	Энергия пищи	3	2	1
6	Где и как мы едим	6	3	3
7	Ты покупатель	8	4	4
	Итого	34	18	16

6 класс (34 часа)

№	Тема	Количество часов	В том числе	
			Теория	Практика
1	Ты готовишь себе и друзьям	9	5	4
2	Кухни разных народов	9	4,5	4,5
3	Кулинарная история	4	2	2
4	Как питались на Руси и в России	3	2	1
5	Необычайное кулинарное путешествие	4	2	2
6	Составляем формулу правильного питания	5	1,5	3,5
	Итого	34	17	17

7 класс (34 часа)

№	Тема	Количество часов	В том числе	
			Теория	Практика
1	Введение. Из истории питания	1ч		
2	Здоровье человека и факторы, его определяющие.	5ч		
3	Алиментарно-зависимые заболевания.	10ч		
4	Физиология питания.	9ч		
5	Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов.	6ч		
6	Особенности питания населения.	3ч		
	Итого	34ч		

**Календарно-тематическое планирование по курсу внеурочной деятельности
«Формула правильного питания» 5 класс**

№	Тема занятия	Часы
1	Водное занятие	1ч
1. Здоровье это здорово		
2	Здоровье – это здорово!	1ч
3	Цветик - семицветик	1ч
4	Я и мое здоровье	1ч
5	Мой образ жизни	1ч
2. Продукты разные нужны – блюда разные важны		
6	Продукты разные нужны, блюда разные важны.	1ч
7	«Пирамида питания»	1ч
8	Рациональное, сбалансированное питание	1ч
9	«Белковый круг»	1ч
10	«Жировой круг»	1ч
11	Мой рацион питания	1ч
12	«Минеральный круг»	1ч
3. Режим питания		
13	Режим питания	1ч
14	«Пищевая тарелка»	1ч
15	Витамины и минеральные вещества	1ч
16	Влияние воды на обмен веществ.	1ч
17	Напитки и настои для здоровья.	1ч
4. Энергия пищи		
18	Энергия пищи	1ч
19	Источники «строительного материала»	1ч
20	Роль пищевых волокон на организм человека	1ч
5. Где и как мы едим		
21	Где и как мы едим	1ч
22	«Фаст фуды»	1ч
23	Мы не дружим с сухомяткой	1ч
24	Правила полезного питания	1ч
25	Меню для похода	1ч
26		1ч
6. Ты покупатель		
27	Где можно сделать покупку	1ч
28	Срок хранения продуктов	1ч
29		1ч
30	Пищевые отравления, их предупреждение	1ч
31		1ч
32	Ты – покупатель. Права потребителя	1ч
33	Ты – покупатель. Правила вежливости	1ч
34	«Мы идем в магазин»	1ч

**Календарно-тематическое планирование по курсу внеурочной деятельности
«Формула правильного питания» 6 класс**

№	Тема занятия	Часы
7. Ты готовишь себе и друзьям		
1	Ты готовишь себе и друзьям	1ч
2	Бытовые приборы для кухни	1ч
3	Помогаем взрослым на кухне	1ч
4	Кулинарные секреты	1ч
5	Салаты	1ч
6	«У печи галок не считают»	1ч
7	Ты готовишь себе и друзьям	1ч
8	Как правильно накрыть стол	1ч
9	Блюдо своими руками	1ч
8. Кухни разных народов		
10	Кулинарное путешествие	1ч
11	Кухни разных народов	1ч
12	Традиционные блюда Болгарии и Исландии	1ч
13	Традиционные блюда Японии и Норвегии	1ч
14	Блюда жителей Крайнего Севера	1ч
15	Традиционные блюда России	1ч
16	Традиционные блюда Кавказа	1ч
17	Традиционные блюда Кубани	1ч
18	«Календарь» кулинарных праздников	1ч
9. Кулинарная история		
19	Кулинарные традиции Древнего Египта	1ч
20	Кулинарные традиции Древней Греции	1ч
21	Кулинарные традиции Древнего Рима	1ч
22	Правила гостеприимства средневековья	1ч
10. Как питались на Руси и в России		
23	Как питались на Руси и в России.	1ч
24	Кулинарная история.	1ч
25	Традиционные напитки на Руси	1ч
11. Необычайное кулинарное путешествие		
26	«Мелодии, посвящённые каше»	1ч
27	«Танец продуктов»	1ч
28	«Вкусная картина»	1ч
29	Необычное кулинарное путешествие.	1ч
12. Составляем формулу правильного питания		
30	Сахар его польза и вред	1ч
31	Путешествие по «Аппетитной стране»	1ч
32	Правила здорового питания.	1ч
33		1ч
34		1ч

Календарно-тематическое планирование курса «Здоровое питание».

№	Тема занятия	Дата
1	Введение. Из истории питания. Питание наших далеких предков.	1ч
Здоровье человека и факторы, его определяющие. 5ч		
2	Состояние здоровья современного человека	1ч
3	Обменные процессы в организме человека	1ч
4	Азбука правильного питания.	1ч
5	Здоровый стиль жизни	1ч
6	Веселый арбузник	1ч
Алиментарно-зависимые заболевания. 10ч.		
7	Несбалансированность питания и болезни	1ч
8	Рафинированные продукты	1ч
9	Холестерин. Его роль в организме.	1ч
10	Углеводы (сахара) и здоровье.	1ч
11	Заболевания, обусловленные неправильным питанием.	1ч
12	Профилактика желудочно-кишечных заболеваний	1ч
13	Пищевые отравления.	1ч
14	Способы обработки пищи	1ч
15	Способы хранения продуктов питания.	1ч
16	В чем залог твоего успеха	1ч
Физиология питания. 9ч.		
17	Питание и здоровье	1ч
18	Питательные вещества и их значения для роста и развития организма.	1ч
19	Роль витаминов и минеральных веществ в организме человека	1ч
20	Режим питания.	1ч
21	Рациональное и нерациональное питание. Питание при занятиях спортом и умственным трудом.	1ч
22	Правила построения рационов питания.	1ч
23	Калории пищи и вес человека.	1ч
24	Составление суточного пищевого рациона учащегося 7 класса	1ч
25	Составление режима питания учащегося 7 класса	1ч
Структура ассортимента и свойства пищевых продуктов. 6ч.		
26	Какие привычки в питании семьи можно считать соответствующими здоровому стилю жизни?	1ч
27	Что любишь из еды? Как любишь есть? Почему?	1ч
28	О напитках	1ч
29	Биологическая ценность сладостей	1ч
30	Соль в еде	1ч
31	Поезд здоровья	1ч

Особенности питания населения. Зч.		
32	Культура здоровья, культура питания человека.	1ч
33	Особенности питания населения Ростовской области.	1ч
34	Итоговое занятие.	1ч

Содержание программы

5 класс

Вводное занятие - 1 час.

Обобщить уже имеющиеся знания об основах рационального питания, полученные ими при изучении первого и второго модуля программы «Разговор о правильном питании». Почему важно быть здоровым.

Тема 1. Здоровье это здорово – 4 часа.

Почему важно быть здоровым. Питание и здоровье. Движение и здоровье.

Тема 2. Продукты разные нужны – блюда разные важны – 7 часов.

Белки и продукты – источники белка. Продукты – источники углеводов. Продукты – источники жиров. Витамины и минеральные вещества. Формировать представление о необходимости разнообразного питания как обязательном условии здоровья.

Тема 3. Режим питания – 5 часов

Режим питания. Составление учащимися режима дня, питания.

Тема 4. Энергия пищи – 3 часа.

Калорийность продуктов. От чего зависит потребность в энергии. Движение и энергия.

Тема 5. Где и как мы едим – 6 часов.

Где и как мы едим. Продукты для длительного похода или экскурсии.

Тема 6. Ты покупатель – 8 часов.

Основные отделы магазина. Правила для покупателей. О чем рассказала упаковка.

6 класс

Тема 7. Ты готовишь себе и друзьям – 9 часов.

Бытовые приборы и безопасное поведение на кухне. Как правильно хранить продукты на кухне. Приготовление пищи. Расширить представление детей о предметах сервировки стола, правилах сервировки праздничного стола; формировать представление о правилах поведения за столом, необходимости соблюдения этих правил как проявления уровня культуры человека.

Тема 8. Кухни разных народов – 9 часов.

Формировать представление о кулинарных традициях как части культуры народа. Питание и климат.

Тема 9. Кулинарная история – 4 часа.

Как питались доисторические люди. Как питались в Древнем Египте. Как питались в Древней Греции и Риме. Как питались в Средневековье.

Тема 10. Как питались на Руси и в России – 3 часа.

Традиционные русские блюда. Русская каша. Хлеб – всему голова. Посуда на Руси.

Тема 11. Необычайное кулинарное путешествие – 4 часа.

Кулинарные музеи. Кулинария в живописи. Кулинарная тема в музыке. Кулинарная тема в литературе.

Тема 12. Составляем формулу правильного питания – 5 часов.

Составление проектов.

7 класс

Питание наших далеких предков. Откуда родом наша пища. Происхождение названий. О прошлом вкусных продуктов

Состояние здоровья современного человека. Факторы, влияющие на здоровье школьников. Особенности обменных процессов, происходящих в организме человека в соответствии с возрастными периодами. Особенности питания современных школьников. Культура здоровья, культура питания человека. Пирамида питания. Еда и ее влияние на жизнь человека. Твои привычки в питании и твое здоровье. Здоровый стиль жизни и питание. Азбука правильного питания. Вредные и полезные продукты твоего рациона питания. Голод и аппетит.

Компоненты еды. Разнообразие пищи. Заболевания, обусловленные неправильным питанием. Алиментарно-зависимые заболевания и факторы их вызывающие. Нарушение питания и факторы риска развития хронических неинфекционных заболеваний. Меры профилактики алиментарно-зависимых заболеваний. Здоровые привычки в питании. Питания и болезни. Роль витаминов и минеральных веществ в организме человека. Что происходит с жирами в период приготовления пищи и как это влияет на организм. Холестерин. Углеводы (сахара) и здоровье. Рафинированные продукты. Продукты, насыщенные жирами. Профилактика желудочно-кишечных заболеваний. Источники заражения. Причины пищевых отравлений. Первая помощь. Способы обработки пищи. Особенности применения вида обработки к пищевому продукту. Способы хранения продуктов питания. Упаковка продуктов питания. Информация, содержащаяся на упаковке. Знакомство с правилами хранения продуктов в домашних условиях. Определение срока годности продуктов питания по упаковке пищевых продуктов

Краткие сведения о физиологии питания человека, о механизме пищеварения и правильном характере обмена веществ в организме человека. Требования и правила построения рационов питания для различных возрастных групп. Рацион с низким содержанием жиров, насыщенных жиров и холестерина. Твой рацион - это ты. Калории пищи и вес человека. Как привести организм к сбалансированному равновесию. Соль в еде и гормоны. Питательные вещества и их значения для роста и развития организма. Белки. Жиры. Углеводы. Вода. Витамины. Питательные вещества основных блюд русской кухни. Роль витаминов и минеральных веществ в организме человека. Жирорастворимые и водорастворимые витамины. Авитаминоз, гиповитаминоз, гипервитаминоз. Микро и макро элементы, роль в организме человека Режим питания. Калорийность питания. Режим питания: завтрак, 2-й завтрак, обед, полдник,

ужин. Суточные нормы питательных веществ (работа с таблицами «Суточные нормы питательных веществ», суточные нормы пищевых продуктов) Рациональное и нерациональное питание. Питание при занятиях спортом и умственным трудом. Характеристика критериев рационального питания: разнообразие, умеренность, режим. Правила построения рационов питания. Требования и правила построения рационов питания для различных возрастных групп. Рацион с низким содержанием жиров, насыщенных жиров и холестерина. Твой рацион - это ты Калории пищи и вес человека. Как привести организм к сбалансированному равновесию

Реклама продуктов питания и здоровье. Сладости и сахар (углеводы). Жиры. Соль и консервирование продуктов. Современные тенденции развития индустрии питания. Особенности питания детей различных групп: обучающихся, лечебно-профилактического, диетического питания, питания в предприятиях открытой сети (кафе, столовых, закусочных и др. типов). Структура ассортимента продукции общественного питания. Приемы и способы кулинарной обработки пищевых продуктов. Что любишь из еды? Как любишь есть? Почему? Отдельные современные кондитерские изделия, содержащие красители, консерванты, газированные напитки и лимонады. Соль и соленые продукты: соленые хлебцы, орешки, чипсы. Приправы: горчица, соусы, маринады, кетчуп. Продукты, насыщенные жирами. Рафинированная белая мука и продукты из нее. Очищенный белый рис, перловая крупа, хлопья. Напитки.

Лен для здоровья. Гостеприимство. Этикет еды как процесс безопасности для организма, уважения к окружающим и эстетического удовольствия. Какие привычки в питании семьи можно считать соответствующими здоровому стилю жизни. Особенности питания населения Ростовской области. Этикет с точки зрения врача: почему так много ограничений в поведении.

Материально-техническое обеспечение образовательного процесса.

Принцип наглядности является одним из ведущих принципов обучения в 5-6, 7 классах, так как именно наглядность лежит в основе формирования представлений об объектах природы и культуры человеческого общества. В связи с этим главную роль играют средства обучения, включающие наглядные пособия:

- 1) гербарии; продукты питания; микропрепараты; столовые приборы; бытовые приборы для кухни
- 2) изобразительные наглядные пособия – таблицы; муляжи, схемы, плакаты.

Другим средством наглядности служит оборудование для мультимедийных демонстраций (компьютер, медиапроектор, DVD-проектор, видеомагнитофон и др.). Оно благодаря Интернету и единой коллекции цифровых образовательных ресурсов позволяет обеспечить наглядный образ к подавляющему большинству тем программы «Разговор о правильном питании».

Наряду с принципом наглядности в изучении программы «Разговор о правильном питании» важную роль играет принцип предметности, в соответствии с которым учащиеся осуществляют разнообразные действия с изучаемыми объектами. В ходе подобной деятельности у школьников формируются практические умения и навыки, обеспечивается осознанное усвоение изучаемого материала.

В 5-6 классах у учащихся начинают формироваться познавательные интересы, познавательная мотивация. В этом возрасте у большинства школьников выражен интерес к изучению природы, человеческих взаимоотношений, поэтому изучение курса «Разговор о правильном питании», насыщенного сведениями о живой и неживой природе, организме человека, различных сторонах общественной жизни, должно стимулировать формирование устойчивого познавательного интереса, его дальнейшее развитие. Этому в значительной мере способствует деятельностный, практико-ориентированный характер содержания программы «Разговор о правильном питании», а также использование в ходе его изучения разнообразных средств обучения. К ним относится, прежде всего, набор энциклопедий для младших школьников, позволяющий организовать поиск интересующей детей информации.

Список литературы

1. Программа «Разговор о правильном питании» М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева М.ОЛМА Медиа Групп 2009.
2. М.М. Безруких, Т.А. Филиппова, А.Г. Макеева. Формула правильного питания: Рабочая тетрадь для школьников - М.: ОЛМА-Медиа Групп, 2011 г.
3. М.М. Безруких, Т.А. Филиппова, А.Г. Макеева. Формула правильного питания. Методическое пособие для учителя - М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2011 г.
4. Сайт Nestle «Разговор о правильном питании» <http://www.food.websib.ru/>