**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 7 д.ИВАНТЕЕВО»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  **«Рассмотрено»**на педагогическом советеПротокол №1 от«28»августа 2023 г. |  |  **«Утверждено»** Приказом директора МАОУ «СШ № 7 д.Ивантеево» № 139 от 28 августа 2023 г. |

**Рабочая программа**

***по разговорам о правильном питании***

***для обучающихся 1-4 классов***

 Срок реализации 4 года

Составитель: учитель начальных классов

 Шептанкулова Светлана Юриевна

Ивантеево

2023

**Пояснительная записка**

           Рабочая программа составлена на основе

1.Федерального государственного образовательного стандарта начального общего образования.

2. Авторской программы «Разговор о правильном питании» Безруких М.М., Т. А. Филиппова, А. Г. Макеева.

        Программа отражает идеи и положения формирования культуры здорового питания, программы формирования универсальных учебных действий (УУД), составляющих основу для саморазвития и непрерывного образования, выработки коммуникативных качеств, целостности общекультурного, личностного и познавательного развития обучающихся.

***Цели:***

* **развитие**представлений детей о ценности здоровья, укреплять и заботиться о собственном здоровье;
* **расширение**знаний детей о продуктах здорового и нездорового питания ;
* **освоение**правил этикета, связанных с питанием;
* **формирование**у детей интерес и готовность к соблюдению правил рационального и здорового питания;
* **овладение**  умениями правильно питаться; участвовать в диалогах, составлять несложные высказывания;

***Задачи:***

* **социализация** обучающихся – вхождение в мир культуры и социальных отношений, обеспечивающая включение обучающихся в ту или иную группу или общность – носителя ее норм, ценностей, ориентаций, осваиваемых в процессе знакомства о социокультурных аспектах питания, его связи с культурой и историей народов;
* **приобщение**к познавательной культуре как системе познавательных (научных) ценностей, накопленных обществом в сфере здорового образа жизни.

Помимо этого,  развитие представлений подростков о правильном питании и о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей призвано обеспечить:

* **ориентация**в системе моральных норм и ценностей: признание наивысшей ценностью жизнь и здоровье человека;
* **развитие** познавательных  мотивов**,**направленныхна получение знаний о навыках этикета, являющихся неотъемлемой частью общей культуры личности; пробуждение интереса к народным традициям, связанным с питанием и здоровьем, расширением знаний об истории и традициях своего народа, формирование чувства уважения к культуре своего народа, культуре и традициям других народов;
* **овладение** ключевыми потребностями: учебно-познавательной, информационной, ценностно-смысловой, коммуникативной;
* **формирование** у обучающихся познавательной культуры, осваиваемой в процессе познавательной деятельности, и эстетической культуры как способности эмоционально-ценностного отношения к собственному здоровью.

 Преподавание программы «Разговор о правильном питании» проводится во второй половине дня. Важность этого курса для младших 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» изучается с 1 по 4 класс по одному часу в неделю: 1 класс -33часа, 2 класс – 34 часа, 3 класс – 34 часа, 4 класс – 34 часа**.**Общий объём учебного времени составляет 135 часов ( теоретических – 51ч., практических – 84 ч.) В каждом классе выделяется время для совместной работы учеников с родителями (проекты, соревнования, конкурсы).

.

**Содержание программы**

Программа состоит из **трех модулей**.

*1 модуль*: «Разговор о правильном питании» - для детей 7-8 лет.

*2 модуль*: «Две недели в лагере здоровья» - для детей 9-10 лет.

*3 модуль*: «Формула правильного питания» - для детей 10-12 лет.

Тематика программы охватывает различные аспекты рационального питания:

***1 модуль "Разговор о правильном питании"***

разнообразие питания:

1. "Самые полезные продукты",
2. "Что надо есть, если хочешь стать сильнее",
3. "Где найти витамины весной",
4. "Овощи, ягоды и фрукты - самые витаминные продукты",
5. "Каждому овощу свое время";

гигиена питания: "Как правильно есть";
режим питания: "Удивительные превращения пирожка";
рацион питания:

1. "Из чего варят каши и как сделать кашу вкусной",
2. "Плох обед, если хлеба нет",
3. "Полдник. Время есть булочки",
4. "Пора ужинать",
5. "Если хочется пить";

культура питания:

1. "На вкус и цвет товарищей нет",
2. "День рождения Зелибобы".

***2 модуль "Две недели в лагере здоровья"***
разнообразие питания:

1. "Из чего состоит наша пища",
2. "Что нужно есть в разное время года",
3. "Как правильно питаться, если занимаешься спортом";

гигиена питания и приготовление пищи:

1. "Где и как готовят пищу",
2. "Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен";

этикет:

1. "Как правильно накрыть стол",
2. "Как правильно вести себя за столом";

рацион питания:

1. "Молоко и молочные продукты",
2. "Блюда из зерна",
3. "Какую пищу можно найти в лесу",
4. "Что и как приготовить из рыбы",
5. "Дары моря";

традиции и культура питания: "Кулинарное путешествие по России".
***3 модуль "Формула правильного питания"***
рациональное питание как часть здорового образа жизни:

1. "Здоровье - это здорово";
2. "Продукты разные нужны, продукты разные важны",

режим питания: "Режим питания",
адекватность питания: "Энергия пищи",
гигиена питания и приготовление пищи:

1. "Где и как мы едим",
2. "Ты готовишь себе и друзьям";

потребительская культура: "Ты - покупатель";
традиции и культура питания:

1. "Кухни разных народов",
2. "Кулинарное путешествие",
3. "Как питались на Руси и в России",
4. "Необычное кулинарное путешествие".

   **Планируемые результаты освоения учебного курса**

– здоровый образ жизни;
– питательные вещества, необходимые организму;
– режим и рацион питания;
– правила гигиены питания;
– правила ответственного покупателя;
– правила безопасного обращения с кухонной техникой, сервировка стола и правила этикета;
– традиции и обычаи питания в разных станах;
– история и культура питания.

***Личностные, метапредметные и предметные результаты***

**Личностные результаты:**

- умение определять и высказывать под руководством педагога самые простые общие для всех людей правила поведения при сотрудничестве (этические нормы);

- умение использовать знания в повседневной жизни;

- в предложенных педагогом ситуациях общения и сотрудничества, делать выбор (при поддержке других участников группы и педагога), как поступить;

- умение проявлять инициативу и самостоятельность на занятиях;

- познавательный интерес к основам культуры питания.

**Метапредметные результаты:**

– умения самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

- овладение составляющими исследовательской и проектной деятельности, включая умения  видеть проблему, ставить вопросы, выдвигать гипотезы, давать  определения понятиям, классифицировать, наблюдать, проводить эксперименты, делать выводы и заключения, структурировать материал, объяснять, доказывать, защищать свои идеи;

– умение работать с разными источниками информации о здоровом и правильном питании: анализировать и оценивать информацию;

- умение самостоятельно планировать пути достижения целей, в том числе альтернативные. Осознанно выбирать наиболее эффективные способы решения учебных  и  познавательных задач;

- умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных  условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;

- владение основами самоконтроля, самооценки, принятия решений и осуществления осознанного выбора в познавательной деятельности;

- способность выбирать целевые и смысловые установки в своих действиях и поступках по отношению к собственному здоровью;

- умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения познавательных задач;

- умение осознанно использовать речевые средства для дискуссии и аргументации своей позиции: сравнивать разные точки зрения, аргументировать и отстаивать свою точку зрения;

– умение организовывать учебное сотрудничество и совместную деятельность с учителем и сверстниками, работать индивидуально ив группе: находить общее решение и разрешать конфликты на основе согласований и учета интересов;

– формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникативных технологий (ИКТ-компетенций).

**Предметные результаты:**

*Обучающиеся научатся:*

–  узнают о здоровом образе жизни;
–  узнают питательные вещества, необходимые организму;
–  режиму и рациону питания;
– правилам гигиены питания;
– правилам ответственного покупателя;
– правилам безопасного обращения с кухонной техникой, сервировкой стола и правила этикета;
– узнают традиции и обычаи питания в разных станах;
– узнают историю и культуру питания.

*Обучающиеся получат возможность научиться:*

– заботе  о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей;
– заботиться о здоровье и укреплять собственное здоровье;
– проведению несложных экспериментов, проведению анкетирования,
–  полезным привычкам и навыкам в области правильного питания.

**Календарно-тематическое планирование**

**1 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № **п/п** | **Тема** | **Элементы содержания** | **Планируемые результаты** | **Вид контроля** | **Инф-методич. обеспеч** |
| **1-4** | **Если хочешь быть здоров** | Здоровье, питание, правила питания | формировать представление о ценности здоровья, значении правильного питания | Групповой, фронтальный, индивидуальный | Учебные пособия, дидактические таблицы, схемы, интерактивная доска, компьютер, проектор. |
| **5-8** | **Самые полезные продукты** | Продукты, блюда, здоровье | формировать представление о продуктах ежедневного рациона; продуктах, которые нужно есть часто; продуктах, которые нужно есть иногдаформировать представление о том, какие продукты наиболее полезны для человекаформировать представление о необходимости ответственно относиться к своему здоровью и питанию |  |  |
| **8-12** | **Как правильно есть** | Питание, здоровье, правила гигиены | развивать представление об основных правилах гигиены питания, важности их соблюденияразвивать основные гигиенические навыки, связанные с питанием |  |  |
| **13-16** | **Удивительные превращения пирожка** | Здоровье, питание, режим | формировать представление о роли регулярного питания для здоровьяформировать представление об основных требованиях к режиму питания |  |  |
| **17-20** | **Из чего варят каши, и как сделать кашу вкусной** | Завтрак, режим, меню, каша, крупа | формировать представление о завтраке как обязательной части ежедневного менюрасширить представление о блюдах, которые могут входить в меню завтракаформировать представление о каше как полезном и вкусном блюде |  |  |
| **20-23** | **Плох обед, если хлеба нет** | Обед, блюдо, первое блюдо, второе блюдо, десерт, закуска, меню | формировать представление об обеде как обязательной части ежедневного менюформировать представление об основных блюдах, входящих в состав обеда, об опасности питания «всухомятку» |  |  |
| **24-27** | **Полдник. Время есть булочки** | Полдник, меню, хлебобулочные изделия, молоко и молочные продукты | формировать представление о полднике как обязательной части ежедневного менюформировать представление о продуктах и блюдах, которые могут быть включены в меню полдника |  |  |
| **28-31** | **Пора ужинать** | Ужин, меню | формировать представление об ужине как обязательной части ежедневного менюрасширить представление о блюдах, которые могут быть включены в меню ужина |  |   |
| **32-33** | **Наши итоги** | тест | чему научились за год |  |  |

**Ученики должны знать:**

- полезные продукты;

- правила этикета;

- роль правильного питания в здоровом образе жизни.

**После первого года обучения ученики должны уметь:**

- соблюдать режим дня

- выполнять  правила правильного питания;

- выбирать в рацион питания полезные продукты

**Календарно-тематическое планирование**

**2 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № **п/п** | **Тема** | **Вид контроля** | **Инф-методич. обеспеч.** | **Планируемые результаты** | **Элементы содержания** |
| **1-4** | **Где найти витамины весной** | Групповой, фронтальный, индивидуальный | Учебные пособия, дидактические таблицы, схемы, интерактивная доска, компьютер, проектор. | * формировать представление о роли витаминов для здоровья человека, основных продуктах — источниках витаминов
* формировать представление о важности и необходимости включения в рацион питания растительной пищи
 | Витамины, фрукты, овощи |
| **5-8** | **Как утолить жажду** |  |  | * формировать представление о роли воды для организма человека
* расширить представление о разнообразии напитков, пользе различных видов напитков
 | Жажда, здоровье, напитки |
| **8-12** | **Что надо есть, если хочешь стать сильнее** |  |  | * расширить представление о роли спорта для сохранения и укрепления здоровья
* формировать представление о продуктах и блюдах, которые нужно включать в рацион питания человека, занимающегося спортом
 | Здоровье, спорт, питание |
| **13-16** | **На вкус и цвет товарищей нет** |  |  | * познакомить детей с разнообразием вкусовых свойств различных продуктов и блюд
* формировать представление о том, как происходит распознавание вкуса
* формировать умение описывать вкусовые свойства продуктов и блюд
 | Вкус, блюда, продукты |
| **17-20** | **Овощи, ягоды и фрукты — витаминные продукты** |  |  | * расширить представление о пользе фруктов и овощей как об источниках витаминов
* расширить представление об ассортименте блюд, которые могут быть приготовлены из растительной пищи
 | Овощи, фрукты, витамины, здоровье |
| **20-23** | **Каждому овощу — свое время** |  |  | * развивать представление о пользе фруктов и овощей
* формировать представление о сезонных фруктах и овощах
 | Овощи, фрукты, витамины, здоровье |
| **24-27** | **Праздник урожая** |  |  | * обобщить знания о правильном питании
* расширить представление о наиболее полезных продуктах и блюдах
 | Питание, здоровье, блюда |
| **28-32** | **Из чего состоит наша пища** |  |  | * формировать представления об основных питательных веществах и их роли для организма человека, продуктах и блюдах — источниках питательных веществ
* формировать представления о важности разнообразного питания для здоровья человека
 | Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, рацион |
| **33-34** | **Наши итоги** |  |  | * чему научились за год
 | тест |

**Предполагаемые результаты 2-го года обучения.**

**Обучающиеся должны знать:**

- основные правила питания;

- важность употребления в пищу разнообразных продуктов;

- роль витаминов в питании.

**После 2-года обучающиеся должны уметь:**

 - соблюдать гигиену  питания;

- готовить простейшие витаминные салаты;

- выращивать зелень в горшочках.

**Календарно-тематическое планирование**

**3 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № **п/п** | **Тема** | **Планируемые результаты** | **Элементы содержания** | **Вид контроля** | **Инф-методич. обеспеч.** |
| **1-2** | **Что нужно есть в разное время года** | * формировать представление о сезонности питания — рационе питания в жаркое и холодное время года
* расширять представление о значимости разнообразного питания
* расширять представление о традиционных кухнях народов нашей страны
 | Питание, блюда, погода, кулинарные традиции | Групповой, фронтальный, индивидуальный | Учебные пособия, дидактические таблицы, схемы, интерактивная доска, компьютер, проектор. |
| **3-4** | **Как правильно питаться, если занимаешься спортом** | * развивать представление о зависимости рациона питания от физической активности человека
* развивать представление о важности занятий спортом для здоровья
 | Здоровье, питание, спорт, рацион |  |  |
| **5-6** | **Где и как готовят пищу** | * формировать представление об основных правилах гигиены и техники безопасности, которые необходимо соблюдать на кухне во время приготовления пищи
* развивать интерес и желание участвовать в приготовлении пищи, помогать родителям на кухне
 | Кухня, техника безопасности, кулинария, бытовая техника |  |  |
| **7-10** | **Как правильно накрыть стол** | * развивать представление о правилах сервировки стола
* развивать желание и готовность помогать родителям по дому (накрывать стол)
 | Сервировка, столовые приборы, столовая и кухонная посуда |  |  |
| **11-14** | **Молоко и молочные продукты** | * развивать представление о молоке и молочных продуктах как обязательном компоненте ежедневного рациона
* расширять представление об ассортименте молочных продуктов, их пользе
 | Молоко, молочные продукты, кисломолочные продукты |  |  |
| **15-16** | **Блюда из зерна** | * развивать представление о продуктах и блюдах, приготавливаемых из зерна, как обязательном компоненте ежедневного рациона
* развивать представление о пользе и значении продуктов и блюд, приготавливаемых из зерна
* расширять представление об ассортименте зерновых продуктов и блюд
 | Зерно, злаки, зерновые продукты и блюда, хлебобулочные изделия |  |  |
| **17-20** | **Какую пищу можно найти в лесу** | * формировать представление о дикорастущих съедобных растениях, их полезности
* расширять представление об ассортименте блюд, которые могут быть приготовлены из дикорастущих съедобных растений
* расширять представление о разнообразии и богатстве растительных пищевых ресурсов своего края или области
 | Дикорастущие растения, съедобные растения, растительные ресурсы |  |  |
| **21-22** | **Что и как можно приготовить из рыбы** | * развивать представление о пользе и значении рыбных блюд
* расширять представление об ассортименте блюд из рыбы
* формировать представление о природных ресурсах своего края
 | Рыба, рыбные блюда |  |  |
| **23-24** | **Дары моря** | * формировать представление о морских съедобных растениях и животных, о многообразии блюд, которые могут быть из них приготовлены
* формировать представление о пользе морепродуктов, важности включения их в рацион
 | Морепродукты |  |  |
| **25-28** | **«Кулинарное путешествие» по России** | * формировать представление о кулинарных традициях и обычаях как составной части культуры народа
* расширять представление о кулинарных традициях и обычаях края или области, в которой проживает ученик, а также о традициях и обычаях, сложившихся в других регионах нашей страны
 | Кулинария, кулинарные традиции и обычаи |  |  |
| **29-30** | **Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен** | * расширять представление о блюдах, которые могут быть приготовлены из традиционных «обычных» продуктов
* развивать интерес к приготовлению пищи
 | Кулинария, питание, здоровье, блюда |  |  |
| **31-32** | **Как правильно вести себя за столом** | * развивать представление об этикете как норме культуры, важности соблюдения правил поведения за столом
* формировать представление о праздничной сервировке стола
 | Этикет, правила поведения за столом, сервировка |  |  |
| **33-34** | **Наши итоги** | * чему научились за год
 | тест |  |  |

**Предполагаемые результаты 3-го года обучения должны знать:**

- при недостатке того или иного питательного вещества организм не может справляться с работой;

- основные отличия рациона питания в летний и зимний периоды;

- здоровье и внешность человека во многом зависит от него самого;

- условия хранения продуктов;

- правила сервировки стола;

- важность употребления молочных продуктов.

**После третьего года обучения ученики должны уметь:**

- составлять меню;

- соблюдать правила техники безопасности при использовании кухонных принадлежностей и бытовых приборов;

- различать столовые приборы и столовую посуду, которая используется к завтраку, обеду.

**Календарно-тематическое планирование**

**4 класс**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № **п/п** | **Тема** | **Планируемые результаты** | **Элементы содержания** | **Вид контроля** | **Инф-методич. обеспеч.** |
| **1** | **Здоровье — это здорово** | * развивать представления о ценности здоровья и роли правильного питания в его сохранении
* развивать представление об ответственности человека за свое здоровье
* формировать умение оценивать свой образ жизни, его соответствие понятию «здоровый»
 | Здоровье, питание, образ жизни | Групповой, фронтальный, индивидуальный | Учебные пособия, дидактические таблицы, схемы, интерактивная доска, компьютер, проектор. |
| **2** | **Продукты разные нужны, блюда разные важны** | * развивать представление об основных питательных веществах и их роли для организма
* формировать умение оценивать свой рацион питания
 | Белки, жиры, углеводы, витамины, минеральные вещества, рацион |  |  |
| **3** | **Режим питания** | * развивать представление о роли регулярного питания для сохранения здоровья
* формировать представление о разных типах режима питания
* формировать умение планировать свой день с учетом необходимости регулярно питаться
 | Режим питания, режим дня, образ жизни |  |  |
| **4** | **Энергия пищи** | * развивать представление об адекватности питания, его соответствии образу жизни, возрасту
* развивать представление о влиянии питания на внешность человека
* формировать представление о пище как источнике энергии, различной энергетической ценности продуктов питания
 | Калории, калорийность, высококалорийные и низкокалорийные продукты |  |  |
| **5** | **Где и как мы едим** | * развивать представление о правилах гигиены питания, важности полноценного питания и опасности питания «всухомятку»
* формировать представление о системе общественного питания, правилах, которые необходимо соблюдать во время посещения столовой, кафе и т.д.
 | Общественное питание, правила гигиены, режим питания |  |  |
| **6** | **Ты — покупатель** | * формировать представление о правах и обязанностях покупателя, поведении в сложных ситуациях, которые могут возникать в процессе совершения покупки
* формировать умение использовать информацию, приведенную на упаковке товара
 | Покупатель, потребитель, торговля, права покупателя |  |  |
| **7-8** | **Ты готовишь себе и друзьям** | * развивать представления о правилах безопасного поведения на кухне, при использовании бытовых приборов
* развивать представление об этикете и правилах сервировки стола
* развивать интерес к процессу приготовления пищи
* формировать практические навыки приготовления пищи
 | Бытовая техника, кулинария, сервировка, этикет |  |  |
| **9-10** | **Кухни разных народов** | * формировать представление о факторах, которые влияют на особенности национальных кухонь (климат, географическое положение и т.д.)
* формировать представление о роли национальных кухонь в обеспечении полноценным питанием у жителей разных стран
* развивать чувство уважения и интереса к истории и культуре других народов
 | Кулинария, кулинарные традиции и обычаи, климат, географическое положение, культура |  |  |
| **11-12** | **Кулинарная история** | * формировать представление о кулинарии как части культуры человечества
* расширять представление о традициях и культуре питания в различные исторические эпохи
 | История, эпоха, культура, кулинария |  |  |
| **13-14** | **Как питались на Руси и в России** | * развивать представления об истории кулинарии и истории своей страны, традициях и обычаях питания своего народа
* развивать чувство гордости и уважения к истории своей страны
 | История, кулинария, традиции, обычаи, культура |  |  |
| **15-16** | **Необычное кулинарное путешествие** | * развивать представления о культуре питания как составляющем компоненте общей культуры человека
* развивать культурный кругозор учащихся, пробуждать интерес к различным видам искусства
 | Культура, жанры живописи, музыкальные жанры, литература, кулинария |  |  |
| **17** | **Составляем формулу правильного питания** | * подвести итоги работы с учебно-методическим комплектом, подсчитать набранные баллы
* проанализировать уровень освоения материала.
 |  |  |  |

**Предполагаемые результаты четвёртого года обучения**

     **Ученики должны знать:**

**-**кулинарные традиции своего края;

- растения леса, которые можно использовать в пищу;

- необходимость использования разнообразных продуктов,

- пищевую ценность различных продуктов.

         **должны уметь:**

- приготовить блюдо, если набор продуктов ограничен,

- выбирать из набора продуктов наиболее полезные для организма;

- накрывать праздничный стол.

**Материально-техническое обеспечение образовательного процесса**

Начальное образование существенно отличается от всех последующих этапов образования, в ходе которого изучаются систематические курсы. В связи с этим и оснащение учебного процесса на этой образовательной ступени имеет свои особенности, определяемые как спецификой обучения и воспитания младших школьников в целом, так и спецификой программы «Разговор о правильном питании» в частности.

Принцип наглядности является одним из ведущих принципов обучения в начальной школе, 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.) и **средств фиксации окружающего мира** (*фото- и видеокамера*). 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» в начальной школе 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 начальной школе 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.

**Литература**

 · Программа «Разговор о правильном питании» М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева М.ОЛМА Медиа Групп 2009.

· Программа «Две недели в лагере здоровья» М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева М.ОЛМА Медиа Групп 2009.

· Программа «Формула правильного питания» М.М.Безруких, Т.А.Филиппова, А.Г.Макеева М.ОЛМА Медиа Групп 2009.

* Сайт Nestle «Разговор о правильном питании» <http://www.food.websib.ru/>