Приложение №2

к ООП НОО

 (утвержденной приказом директора

МБОУ «Костинская оош»

от 26.08.2021 г. № 128

**Рабочая программа**

**по внеурочной деятельности**

**«Разговор о правильном питании»**

**\_\_\_1-4\_\_\_\_\_\_ класс**

ПРЕДПОЛАГАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

 При умелом проведении интегрированных занятий, целесообразном планировании тем трудовой и изобразительной деятельности кружка, использовании доступного, известного с детства материала можно добиться определённых результатов.

 Личностными результатами изучения курса является формирование умений:

* Определять и высказывать под руководством педагога самые простые этические нормы;
* В предложенный педагогом ситуациях делать самостоятельный выбор.

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

 **СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

**«Разговор о правильном питании»**

Выполнение программы рассчитано на четырёхлетний срок обучения, 1 занятие каждую неделю.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** **п⁄п**  | **Раздел**  | **1** **класс**  |  | **2** **класс**  |  | **3** **класс**  |  | **4** **класс**  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **1.**  | **Разнообразие питания**  | **5**  |  | **5**  |  | **5**  |  | **5**  |  |  |
| **2.**  | **Гигиена питания и приготовление пищи**  | **10**  |  | **12**  |  | **12**  |  | **14**  |  |  |
| **3.**  | **Этикет**  | **8**  |  | **8**  |  | **8**  |  | **6**  |  |  |
| **4.**  | **Рацион питания**  | **5**  |  | **5**  |  | **5**  |  | **5**  |  |  |
| **5.**  | **Из истории русской кухни.**  | **5**  |  | **4**  |  | **4**  |  | **4**  |  |  |
| **Итого**  |  |  | **33**  |  | **34**  |  | **34**  |  |  **34**  |  |

***Разнообразие питания (20 ч)***

Из чего состоит наша пища. Что нужно есть в разное время года. Как правильно питаться, если занимаешься спортом. Что надо есть, если хочешь стать сильнее. Самые полезные продукты. Овощи, ягоды и фрукты – самые витаминные продукты. Где найти витамины весной? Каждому овощу своё время. Особенности национальной кухни. Конкурс проектов «Витаминная семейка». Малознакомые и редко используемые овощи и овощная зелень. Витамины. Сезонные гиповитаминозы и их профилактика. Викторина «Чипполино и его друзья».

***Гигиена питания и приготовление пищи (48 ч)***

Гигиена школьника. Здоровье – это здорово! Где и как готовят пищу. Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен. Продукты быстрого приготовления. Всё ли полезно, что в рот полезло. Всегда ли нужно верить рекламе? Вредные и полезные привычки в питании. Неполезные продукты: сладости, чипсы, напитки, торты. Полезные напитки. Ты – покупатель.

***Этикет (30 ч)***

Правила поведения в столовой. Как правильно накрыть стол. Предметы сервировки стола. Как правильно вести себя за столом. Как правильно есть. На вкус и цвет товарищей нет! Кухни разных народов. Как питались на Руси и в России? За что мы скажем поварам спасибо. Необычное кулинарное путешествие.

Правила поведения в гостях. Когда человек начал пользоваться ножом и вилкой.

Вкусные традиции моей семьи.

***Рацион питания (20 ч)***

Молоко и молочные продукты. Блюда из зерна. Какую пищу можно Блюда из зерна. Какую пищу можно найти в лесу. Что и как приготовить из рыбы. Дары моря. Плох обед, если хлеба нет. Из чего варят кашу, и как сделать кашу вкуснее. Если хочется пить. Значение жидкости для организма человека. Бабушкины рецепты. Хлеб всему голова. Мясо и мясные блюда. Вкусные и полезные угощения. Составляем меню на день.

***Из истории русской кухни (17ч)***

***Знания, умения, навыки*,** которые формирует данная программа у младших школьников:

В 1 – м классе:

знание детей о правилах и основах рационального питания, о необходимости соблюдения гигиены питания;

навыки правильного питания как составная часть здорового образа жизни;

умение определять полезные продукты питания.

Во 2 – м классе:

знание о структуре ежедневного рациона питания;

навыки по соблюдению и выполнению гигиены питания;

умение самостоятельно ориентироваться в ассортименте наиболее типичных продуктов питания.

В 3 – м классе:

знание детей об особенностях питания в летний и зимний периоды, причинах вызывающих изменение в рационе питания;

навыки самостоятельной оценки своего рациона с учётом собственной физической активности;

умение самостоятельно выбирать продукты, в которых содержится наибольшее количество питательных веществ и витаминов.

В 4 м классе:

- знания детей об основных группах питательных веществ – белках, жирах, углеводах, витаминах и минеральных солях, функциях этих веществ в организме;

навыки, связанные с этикетом в области питания;

- умение самостоятельно оценивать свой рацион и режим питания с точки зрения соответствия требованиям здорового образа жизни и с учётом границ личной активности, корректировать несоответствия.

Проверка усвоения программы проводится в форме тестирования, выполнения творческих заданий.

***Примерная тематика родительских собраний:***

«Правильное питание – залог здоровья»

«Здоровая пища для всей семьи».

«Учите детей быть здоровыми».

«Полноценное питание ребёнка и обеспечение организма всем необходимым».

«Формирование здорового образа жизни младших школьников».

«Режим питания школьника».

«Основные принципы здорового питания школьников».

«Рецепты правильного питания для детей».

« Вредные для здоровья продукты питания».

«При ослаблении организма принимайте витамины».

**Содержание программы «Разговор о правильном питании»**

**1-й год обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Содержание | Теория | Практика |
| 1. Разнообразие питания. | Знакомство с программой . Беседа.  | Экскурсия в столовую. |
| 2. Самые полезные продукты | Беседа « Какие продукты полезны и необходимы человеку». Учимся выбирать самые полезные продукты. | Работа в тетрадях, сюжетно-ролевые игры, экскурсии в магазин. |
| 3. Правила питания. | Формирование у школьников основных принципов гигиены питания. | Работа в тетрадях, оформление плаката с правилами питания. |
| 4. Режим питания. | Важность регулярного питания. Соблюдение режима питания. | Сюжетно-ролевая игра, соревнование, тест, демонстрация удивительного превращения пирожка |
| 5. Завтрак | Беседа «Из чего варят кашу». Различные варианты завтрака. | Игры, конкурсы, викторины. Составление меню завтрака. |
| 6. Роль хлеба в питании детей | Беседа «Плох обед, если хлеба нет».Рацион питания,обед. | Игры, викторины, конкурсы. Составление меню обеда. |
| 7. Проектная деятельность. | Определение тем и целей проекта, формы организации, разработка плана проекта. | Выполнение проектов по теме «Плох обед, если хлеба нет». |
| 8. Подведение итогов работы. |  | Творческий отчет вместе с родителями. |

**2-й год обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Содержание | Теория | Практика |
| 1. Вводное занятие | Повторение правил питания | Ролевые игры |
| 2. Путешествие по улице «правильного питания». | Знакомство с вариантами полдника | Игра, викторины |
| 3. Молоко и молочные продукты. |  Значение молока и молочных продуктов | Работа в тетрадях, составление меню.Конкурс-викторина |
| 4. Продукты для ужина. | Беседа «Пора ужинать»Ужин, как обязательный компонент питания | Составление меню для ужина. Оформление плаката «Пора ужинать».Ролевыен игры |
| 5. Витамины. | Беседа «Где найти витамины в разные времена года». | Составление и отгадывание кроссвордов, практическая работа ролевые игры. |
| 6. Вкусовые качества продуктов. | Беседа «На вкус и цвет товарища нет». | Практическая работа по определению вкуса продуктов. Ролевые игры  |
| 7. Значение жидкости в организме. | Беседа «Как утолить жажду» Ценность разнообразных напитков. | Работа в тетрадях. Ролевые игры. Игра – демонстрация «Из чего готовят соки» |
| 8. Разнообразное питание. | Беседа «Что надо есть, чтобы стать сильнее». Высококалорийные продукты. | Работа в тетрадях, составление меню второго завтрака в школе, ролевые игры. |
| 9. Овощи, ягоды, фрукты – витаминные продукты. | Беседа «О пользе витаминных продуктов».Значение витаминов и минеральных веществ в питании человека. | КВН «Овощи, ягоды, фрукты самые витаминные продукты». Каждому овощу свое время. Ролевые игры. |
| 10. Проведение праздника «Витаминная страна». |  | Конкурсы, ролевые игры. |
| 11. Семейное творческое содружество детей и взрослых. Проект «Самый полезный продукт». |  |  |
| 12. Подведение итогов. |  | Отчет о проделанной работе. |

**3-й год обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Содержание | Теория  | Практика |
| 1. Вводное занятие. | Обобщение имеющихся знаний об основах рационального питания | Знакомство с рабочей тетрадью « Две недели в лагере здоровья» |
| 2. Состав продуктов. | Беседа «Из чего состоит пища».Основные группы питательных веществ | Оформление дневника здоровья. Составление меню. Оформление стенгазеты «Из чего состоит наша пища». |
| 3. Питание в разное время года | Беседа «Что нужно есть в разное время года» Блюда национальной кухни | Ролевые игры. Составление меню. Конкурс кулинаров. |
| 4. Как правильно питаться, если занимаешься спортом. | Беседа «Что надо есть, если хочешь стать сильнее».Рацион собственного питания. | Дневник «Мой день». Конкурс «Мама папа я - спортивная семья». |
| 5. Приготовление пищи  | Беседа « Где и как готовят пищу» Устройство кухниПравила гигиены. | Экскурсия на кухню в школьной столовой . Ролевые игры. Конкурс «Сказка, сказка, сказка». |
| 6. В ожидании гостей. | Беседа «Как правильно накрыть стол»Столовые приборы | Ролевые игры. Конкурс «Салфеточка». |
| 7. Молоко и молочные продукты | Беседа «Роль молока в питании детей». Ассортимент молочных продуктов. | Игра -исследование «Это удивительное молоко». Игра «Молочное меню». Викторина. |
| 8. Блюда из зерна | Полезность продуктов , получаемых из зерна. Традиционные народные блюда из продуктов, получаемых из зерна.  | Ролевые игры. Конкурс «Хлебопеки». Праздник «Хлеб всему голова». |
| 9. Проект «Хлеб всему голова» |  |  |
| 10. Творческий отчет. |  |  |

**4-й год обучения**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Содержание |  Теория | Практика |
| 1 Вводное занятие | Повторение правил питания | Ролевые игры |
| 2.Растительные продукты леса | Беседа: «Какую пищу можно найти в лесу» Правила поведения в лесу. Правила сбора грибов и ягод.  | Работа в тетрадях. Отгадывание кроссворда.Игра « Походная математика»Игра – спектакль « Там на неведомых дорожках» |
| 3.Рыбные продукты | Беседа «Что и как можно приготовить из рыбы» Важность употребления рыбных продуктов. | Работа в тетрадяхЭстафета поваров« Рыбное меню»Конкурс рисунков « В подводном царстве»Конкурс пословиц и поговорок» |
| 4.Дары моря | Беседа о морепродуктах. Блюда из морепродуктов Знакомство с обитателями моря. | Работа в тетрадях. Викторина« В гостях у Нептуна» |
| 5.Кулинарное путешествие по России» | Знакомство с традициями питания регионов, историей быта своего народа | Работа в тетрадяхКонкурс – рисунков «Вкусный маршрут»Игра – проект « кулинарный глобус» |
| 6 Рацион питания | Рассмотреть проблему « Что можно приготовить,если выбор продуктов ограничен» | Работа в тетрадях .« Моё недельное меню»Конкурс « На необитаемом острове» |
| 7.Правила поведения за столом  | Беседа « Как правильно вести себя за столом». Знакомство со стихотворением « Назидание о застольном невежестве» | Работа в тетрадях.Сюжетно – ролевые игры. |
| 8.Накрываем стол для родителей |  |  |
| 9.Проектная деятельность. | Определение тем и целей проектов, форм их организацииРазработка планов работы, составление плана консультаций с педагогом | Выполнение проектов по теме«\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_»Подбор литературы.Оформление проектов. |
| 10.Подведение итогов работы |  |  |

**Предполагаемые результаты 1-го года обучения.**

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

**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.

**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.

**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.

Учебная деятельность.

Учебная деятельность школьников строится по следующим модулям:

- гигиена питания,

- режим питания,

-рацион питания,

- культура питания,

- разнообразие питания,

- этикет,

- традиции и культура питания.

**Формы работы:**

* Групповая работа. Работа в парах.(сюжетно-ролевые игры, игры с правилами, образно-ролевые игры, дискуссии).
* Фронтальная работа – это работа со всеми учащимися. Учитель предлагает беседу, рассказ, историю, чтение статей, информационный материал. Такая форма работы требует устойчивого внимания и заинтересованность учащихся.
* Индивидуальная работа – большое значение имеет для обработки практических навыков и умений, ответы на вопросы анкеты, проблемные задания, выполнение санитарно-гигиенических требований.

**Методы:**

* Репродуктивный – (беседа, вопросы, тесты, анкетирование).
* Проблемный
* Частично-поисковый – (творческие задания: Режим для моей семьи. Любимые блюда мамы. Чем тебя накормит лес).
* Объяснительно-иллюстративный.

**Календарно-тематическое планирование «Разговор правильного питания»**

**1 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № занятия | Наименование разделов и тем | Кол-во часов |
| 1 | Если хочешь быть здоров | 1 |
| 2 | Из чего состоит наша пища | 1 |
| 3 | Полезные и вредные привычки питания | 1 |
| 4 | Самые полезные продукты | 1 |
| 5 | Как правильно есть(гигиена питания) | 1 |
| 6 | Удивительное превращение пирожка | 1 |
| 7 | Твой режим питания | 1 |
| 8 | Из чего варят каши | 1 |
| 9 | Как сделать кашу вкусной | 1 |
| 10 | Плох обед, коли хлеба нет | 1 |
| 11 | Хлеб всему голова | 1 |
| 12 | Полдник  | 1 |
| 13 | Время есть булочки | 1 |
| 14 | Пора ужинать | 1 |
| 15 | Почему полезно есть рыбу | 1 |
| 16 | Мясо и мясные блюда | 1 |
| 17 | Где найти витамины зимой и весной | 1 |
| 18 | Всякому овощу – свое время | 1 |
| 19 | Как утолить жажду | 1 |
| 20 | Что надо есть ,если хочешь стать сильнее | 1 |
| 21 | Что надо есть, если хочешь стать сильнее | 1 |
| 22 | На вкус и цвет товарищей нет | 1 |
| 23 | Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты | 1 |
| 24 | Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты | 1 |
| 25 | Каждому овощу – свое время | 1 |
| 26 | Народные праздники, их меню | 1 |
| 27 | Народные праздники, их меню | 1 |
| 28 | Как правильно накрыть стол. | 1 |
| 29 | Когда человек начал пользоваться вилкой и ножом | 1 |
| 30 | Щи да каша – пища наша | 1 |
| 31 | Что готовили наши прабабушки. | 1 |
| 32 | Итоговое занятие «Здоровое питание – отличное настроение» | 1 |
| 33 | Праздник урожая  | 1 |

**2 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № занятия | Наименование разделов и тем | Кол-во часов |
| 1.  | Вводное занятие. Повторение правил питания. | 1 |
| 2. | Путешествие по улице правильного питания. | 1 |
| 3. | Время есть булочки.  | 1 |
| 4. | Оформление плаката молоко и молочные продукты. | 1 |
| 5. | Конкурс- викторина « Знатоки молока». | 1 |
| 6. | Изготовление книжки-самоделки «Кладовая народной мудрости» | 1 |
| 7. | Пора ужинать | 1 |
| 8. | Практическая работа: « Как приготовить бутерброды» | 1 |
| 9. | Составление меню для ужина. | 1 |
| 10 | Значение витаминов в жизни человека. | 1 |
| 11 | Практическая работа. | 1 |
| 12. | Морепродукты. | 1 |
| 13. | Отгадай мелодию. | 1 |
| 14. | «На вкус и цвет товарища нет» | 1 |
| 15. | Практическая работа «Из чего приготовлен сок?» | 1 |
| 16. | Как утолить жажду | 1 |
| 17. | Игра «Посещение музея воды» | 1 |
| 18. | Праздник чая | 1 |
| 19. | Что надо есть, что бы стать сильнее | 1 |
| 20. | Практическая работа « Меню спортсмена» | 1 |
| 21. | Практическая работа «Мой день» | 1 |
| 22. | Овощи, ягоды и фрукты - витаминные продукты | 1 |
| 23. | Практическая работа «Изготовление витаминного салата» | 1 |
| 24. | КВН «Овощи, ягоды, фрукты – самые витаминные продукты» | 1 |
| 25. | Оформление плаката «Витаминная страна» | 1 |
| 26. | Посадка лука. | 1 |
| 27. | Каждому овощу свое время. | 1 |
| 28. | Инсценирование сказки « Вершки и корешки». | 1 |
| 29. | Конкурс «Овощной ресторан» | 1 |
| 30. | Изготовление книжки «Витаминная азбука» | 1 |
| 31. | Проект : «Наше питание» | 1 |
| 32. | Подведение итогов. Творческий отчет «Реклама овощей». | 1 |
| 33. | Подведение итогов. Творческий отчет. | 1 |
| 34. | Подведение итогов. | 1 |

**3 год**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № занятия | Наименование разделов и тем | Кол-во часов |
| 1. | Введение | 1 |
| 2. | Практическая работа. | 1 |
| 3. | Из чего состоит наша пища | 1 |
| 4. | Практическая работа «Меню сказочных героев» | 1 |
| 5. | Что нужно есть в разное время года | 1 |
| 6. | Оформление дневника здоровья | 1 |
| 7. | Выпуск стенгазеты о составе нашей пищи | 1 |
| 8. | Игра «В гостях у тетушки Припасихи» | 1 |
| 9 | Конкурс кулинаров | 1 |
| 10 | Как правильно питаться, если занимаешься спортом | 1 |
| 11 | Составление меню для спортсменов | 1 |
| 12 | Оформление дневника «Мой день» | 1 |
| 13 | Конкурс «Мама, папа, я – спортивная семья» | 1 |
| 14 | Где и как готовят пищу | 1 |
| 15 | Экскурсия в столовую. | 1 |
| 16 | Конкурс «Сказка, сказка, сказка». | 1 |
| 17 | Как правильно накрыть стол. | 1 |
| 18 | Игра накрываем стол | 1 |
| 19 | Молоко и молочные продукты | 1 |
| 20 | Экскурсия на молокозавод | 1 |
| 21 | Игра-исследование «Это удивительное молоко» | 1 |
| 22 | Молочное меню | 1 |
| 23 | Блюда из зерна | 1 |
| 24 | Путь от зерна к батону | 1 |
| 25 | Конкурс «Венок из пословиц» | 1 |
| 26 | Игра – конкурс «Хлебопеки» | 1 |
| 27 | Выпуск стенгазеты | 1 |
| 28 | Праздник «Хлеб всему голова» | 1 |
| 29 | Экскурсия на хлебокомбинат | 1 |
| 30 | Оформление проекта « Хлеб- всему голова» | 1 |
| 31 | Оформление проекта «Хлеб-всему голова» | 1 |
| 32 | Подведение итогов. | 1 |
| 33 | Творческий отчет. | 1 |
| 34 | Творческий отчет. | 1 |

**4 класс**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № занятия | Наименование разделов и тем | Кол-во часов |
| 1. | Вводное занятие | 1 |
| 2. | Какую пищу можно найти в лесу. | 1 |
| 3. | Правила поведения в лесу | 1 |
| 4. | Лекарственные растения | 1 |
| 5. | Игра – приготовить из рыбы. | 1 |
| 6. | Конкурсов рисунков»В подводном царстве» | 1 |
| 7. | Эстафета поваров | 1 |
| 8. | Конкурс половиц поговорок  | 1 |
| 9. | Дары моря. | 1 |
| 10. | Экскурсия в магазин морепродуктов | 1 |
| 11. | Оформление плаката « Обитатели моря» | 1 |
| 12. | Викторина « В гостях у Нептуна» | 1 |
| 13. | Меню из морепродуктов | 1 |
| 14. | Кулинарное путешествие по России. | 1 |
| 15. | Традиционные блюда нашего края | 1 |
| 16. | Практическая работа по составлению меню | 1 |
| 17. | Конкурс рисунков « Вкусный маршрут» | 1 |
| 18. | Игра – проект « Кулинарный глобус» | 1 |
| 19. | Праздник « Мы за чаем не скучаем» | 1 |
| 20. | Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен | 1 |
| 21. | Составление недельного меню | 1 |
| 22. | Конкурс кулинарных рецептов | 1 |
| 23. | Конкурс « На необитаемом острове» | 1 |
| 24. | Как правильно вести себя за столом | 1 |
| 25. | Практическая работа | 1 |
| 26. | Изготовление книжки « Правила поведения за столом» | 1 |
| 27. | Накрываем праздничный стол | 1 |
| 28. | Накрываем праздничный стол | 1 |
| 29. | Проекты по изученным темам.. | 1 |
| 30. | Проекты по изученным темам. | 1 |
| 31. | Творческий отчет | 1 |
| 32. | Творческий отчет | 1 |
| 33. | Викторина по изученным темам. | 1 |
| 34. | Подведение итогов. | 1 |