

**МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**Министерство образования Тверской области**

**Отдел образования Администрации Андреапольского МО**

**МОУ АСОШ № 2**

Рассмотрено на заседании МО  
протокол №1  
от 29 августа 2024 г.

Принято на заседании  
методического совета  
протокол № 1  
от 29 августа 2024 г.



Рабочая общеобразовательная общеразвивающая программа кружка  
«Разговор о правильном питании»  
для 1-4 класса  
начального общего образования  
на 2024 -2025 учебный год

**г. Андреаполь 2024**

## Информационная карта программы

<b>Наименование программы</b>	Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Разговор о правильном питании»
<b>Направленность</b>	социально-гуманитарная
<b>Разработчик программы</b>	Гурьянова Г. В., Карпова Т. В., Смирнова Е. В., Колечёнок Н. В.
<b>Общий объем часов по программе</b>	33 часа – 1 класс 34 часа – 2-4 класс
<b>Форма реализации</b>	очная
<b>Целевая категория обучающихся</b>	Обучающиеся в возрасте 7-10 лет
<b>Аннотация программы</b>	Программа направлена на развитие представлений учащихся о правильном питании как составляющей здорового образа жизни, формирование у обучающихся полезных навыков. Программа будет способствовать воспитанию у учащихся культуры здорового питания. Составлена на основе авторской программы «Разговор о правильном питании», разработанной в 1998 году специалистами Института возрастной физиологии Российской Академии образования под руководством академика Российской академии образования, лауреата Премии Президента в области образования М.М. Безруких. _____

<p><b>Планируемый результат реализации программы</b></p>	<p>По итогам обучающиеся получают:</p> <p><b>знания</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– о правилах и основах рационального питания,</li> <li>– необходимости соблюдения гигиены питания;</li> <li>– полезных продуктах питания;</li> <li>– о структуре ежедневного рациона питания;</li> <li>– об ассортименте наиболее типичных продуктов питания;</li> <li>– об особенностях питания в летний и зимний периоды, причинах вызывающих изменение в рационе питания;</li> <li>– об основных группах питательных веществ – белках, жирах, углеводах, витаминах и минеральных солях, функциях этих веществ в организме;</li> </ul> <p><b>умения:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ориентироваться в своей системе знаний: отличать новое от уже известного с помощью учителя</li> <li>– Делать предварительный отбор источников информации: ориентироваться в учебном пособии, других источниках информации</li> <li>– Добывать новые знания: находить ответы на вопросы, используя учебник, свой жизненный опыт и информацию, полученную от учителя</li> </ul> <p><b>Навыки:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Перерабатывать полученную информацию: делать выводы в результате совместной работы всей группы, сравнивать и группировать полученную информацию.</li> </ul>
--	---

## 1. Пояснительная записка

Дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «**Разговор о правильном питании**» составлена в соответствии с требованиями Федерального закона от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», приказа Министерства просвещения Российской Федерации РФ от 27.07.2022 г. № 629 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным общеобразовательным программам», письма Минобрнауки

РФ от 11.12.2006 г. № 06-1844 «О Примерных требованиях к программам дополнительного образования детей», письма Минобрнауки РФ от 18.11.2015 г. № 09-3242 «О направлении информации» вместе с методическими рекомендациями по проектированию дополнительных общеразвивающих программ (включая разноуровневые программы).

**Направленность программы – социально-гуманитарная.** Данная программа направлена на обучение детей 7-10 лет с целью пробудить у обучающихся интерес о правилах и основах рационального питания. Программа направлена на развитие представлений учащихся о правильном питании как составляющей здорового образа жизни, формирование у обучающихся полезных навыков. Обучение по данной программе создает благоприятные условия для формирования культуры здорового питания.

**Актуальность программы** обусловлена требованиями общества на воспитание у учащихся культуры здорового питания.

Программа ориентирована на детей 7-10 лет.

Развитие потенциала личности, обучающегося при освоении данной программы, происходит, преимущественно, за счёт прохождения через собственную творческую предметную деятельность.

**Цель реализации программы:**

формирование у обучающихся формирование у учащихся ценностного отношения к собственному здоровью, освоение навыков правильного питания как составной части здорового образа жизни.

**Задачи программы:**

**Обучающие:**

- обеспечить формирование у школьников знания о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья,
- обеспечить формирование у школьников знаний о роли здорового питания в сохранении и укреплении здоровья.

**Развивающие:**

- развитие представления детей о здоровье, как одной из важнейших человеческих ценностей;
- расширять круг интересов, развивать самостоятельность, аккуратность, ответственность, активность, критическое и творческое мышление при работе индивидуально и в команде, при выполнении индивидуальных и групповых заданий.
- развивать коммуникативные навыки у детей и умения эффективно взаимодействовать со сверстниками и взрослыми в процессе работы

**Воспитательные:**

- воспитывать дисциплинированность, ответственность, самоорганизацию, трудолюбие;

- обеспечивать формирование чувства коллективизма и взаимопомощи.

**Новизна программы**, в отличие от существующих программ обеспечивается тем, что дополнительная общеобразовательная общеразвивающая программа «Разговор о правильном питании», реализуемая на базе образовательного учреждения, предоставляет возможность организовать образовательный процесс на основе установленных требований, сохраняя основные подходы и технологии в организации образовательного процесса. В тоже время, педагог-наставник может наполнять программу дополнительными материалами.

**Отличительной особенностью** данной программы является то, что при реализации учебного плана программы планируется чередование теории с практическими занятиями.

#### **Функции программы**

**Образовательная функция** заключается в организации обучения школьников знаниям правил рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья.

**Компенсаторная функция** программы реализуется посредством чередования различных видов деятельности обучающихся, характера нагрузок, темпов осуществления деятельности.

**Социально–адаптивная функция** программы состоит в том, что каждый обучающийся научится осознанно относиться к собственному здоровью; научится осуществлять поиск необходимой информации о правильном питании и здоровом образе жизни в пособиях и других источниках.

**Адресат программы.** Программа предназначена для обучающихся в возрасте 7-10 лет, без ограничений возможностей здоровья, проявляющих интерес к правилам и основам здорового питания.

**Количество обучающихся в группе** – 1-25 человек.

**Форма обучения:** очная

**Уровень программы:** НОО

**Форма реализации образовательной программы:** интеллектуальные, ролевые игры; беседа с элементами дискуссии; практические занятия; экскурсии (очные, заочные, в том числе интернет-экскурсии); работа в библиотеке; посещение театров и музеев; праздничные программы; разработка и презентация социальных проектов и т. п

**Организационная форма обучения:** групповая.

**Режим занятий:** занятия с обучающимися проводятся 1 раз в неделю по 45 минут.

При организации учебных занятий используются следующие **методы обучения:**

***По внешним признакам деятельности педагога и обучающихся:***

- *словесный* – беседа, лекция, обсуждение, рассказ, анализ;
- *наглядный* – показ, просмотр видеofilьмов и презентаций;
- *практический* – самостоятельное выполнение заданий.

***По степени активности познавательной деятельности обучающихся:***

- *объяснительно-иллюстративные* – обучающиеся воспринимают и усваивают готовую информацию;
- *репродуктивный* – обучающиеся воспроизводят полученные знания и освоенные способы деятельности;
- *исследовательский* – овладение обучающимися методами научного познания, самостоятельной творческой работы.

***По логичности подхода:***

- *аналитический* – анализ этапов выполнения заданий.

***По критерию степени самостоятельности и творчества в деятельности обучающихся:***

- *частично-поисковый* – обучающиеся участвуют в коллективном поиске в процессе решения поставленных задач, выполнении заданий досуговой части программы;
- метод проблемного обучения;
- метод дизайн-мышления;
- метод проектной деятельности.

**Возможные формы проведения занятий:**

- на этапе изучения нового материала – лекция, объяснение, рассказ, демонстрация, игра;
- на этапе практической деятельности – беседа, дискуссия, практическая работа;
- на этапе освоения навыков – творческое задание;
- на этапе проверки полученных знаний – практическая работа, мини-проект, презентация (при помощи родителей), выступление.

**Ожидаемые результаты:**

- **Личностные результаты**
- критическое отношение к информации и избирательность её восприятия;
- осмысление мотивов своих действий при выполнении заданий;
- развитие любознательности, сообразительности при выполнении разнообразных заданий проблемного и эвристического характера;

- развитие внимательности, настойчивости, целеустремленности, умения преодолевать трудности;
- развитие самостоятельности суждений, независимости и нестандартности мышления;
- воспитание чувства справедливости, ответственности;
- формирование осознанного, уважительного и доброжелательного отношения к другому человеку, его мнению, мировоззрению, культуре;
- освоение социальных норм, правил поведения, ролей и форм социальной жизни в группах и сообществах;
- формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками;
- Определять и высказывать под руководством педагога самые простые этические нормы;
- В предложенный педагогом ситуациях делать самостоятельный выбор.

### **Метапредметные результаты:**

#### *Регулятивные универсальные учебные действия:*

- умение принимать и сохранять учебную задачу;
- умение планировать последовательность шагов алгоритма для достижения цели;
- умение ставить цель (создание творческой работы), планировать достижение этой цели;
- умение осуществлять итоговый и пошаговый контроль;
- способность адекватно воспринимать оценку педагога и сверстников;
- умение различать способ и результат действия;
- умение вносить коррективы в действия в случае расхождения результата решения задачи на основе ее оценки и учета характера сделанных ошибок;
- умение в сотрудничестве ставить новые учебные задачи;
- способность проявлять познавательную инициативу в учебном сотрудничестве;
- умение осваивать способы решения проблем творческого характера в жизненных ситуациях;
- умение оценивать получающийся творческий продукт и соотносить его с изначальным замыслом, выполнять по необходимости коррекции либо продукта, либо замысла.
- 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 универсальные учебные действия*

- 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 универсальные учебные действия:*

- 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
- Учиться выполнять различные роли в группе (лидера, исполнителя, критика)
- Владение монологической и диалогической формами речи.

Компетентный подход реализации программы позволяет осуществить формирование у обучающегося как личностных, так и профессионально-ориентированных компетенций через используемые формы и методы обучения, нацеленность на практические результаты.

В процессе обучения по программе у обучающегося формируются:  
**универсальные компетенции:**

- умение работать в команде в общем ритме, эффективно распределяя задачи;
- умение ориентироваться в информационном пространстве;
- умение ставить вопросы, выбирать наиболее эффективные решения задач в зависимости от конкретных условий;
- проявление технического мышления, познавательной деятельности, творческой инициативы, самостоятельности;
- способность творчески решать технические задачи;
- способность правильно организовывать рабочее место и время для достижения поставленных целей.

#### **предметные результаты:**

В результате освоения программы, обучающиеся должны *знать*:

- правила рационального питания, их роль в сохранении и укреплении здоровья,

В результате освоения программы, обучающиеся должны *уметь*:

- Описывать признаки предметов и узнавать по их признакам
- Выделять существенные признаки предметов
- Обобщать, делать несложные выводы
- Определять последовательность действий

В результате освоения программы, обучающиеся должны *владеть*:

- навыками сравнения между собой предметов, явлений.

### **Мониторинг образовательных результатов**

Система отслеживания, контроля и оценки результатов обучения по данной программе имеет три основных критерия:

1. Надежность знаний и умений предполагает усвоение терминологии, способов и типовых решений в сфере основ и правил рационального питания.
2. Сформированность личностных качеств определяется как совокупность ценностных ориентаций в сфере критического отношения к информации и избирательности её восприятия;
3. Готовность к продолжению обучения в сфере правильного питания определяется как проявление интереса к основам и правилам здорового образа жизни.

### **Способы определения результативности реализации программы и формы подведения итогов реализации программы**

В процессе обучения проводятся разные виды контроля результативности усвоения программного материала.

**Текущий контроль** проводится на занятиях в виде наблюдения за успехами каждого обучающегося, процессом формирования компетенций. Текущий контроль успеваемости носит безотметочный характер и служит для определения педагогических приемов и методов для индивидуального подхода к каждому обучающемуся, корректировки плана работы с группой.

**Периодический контроль** проводится по окончании изучения каждой темы в виде конкурсов, соревнований или представления практических

результатов выполнения заданий. Конкретные проверочные задания разрабатывает педагог с учетом возможности проведения промежуточного анализа процесса формирования компетенций.

**Промежуточный контроль** – оценка уровня и качества освоения обучающимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы по итогам изучения раздела, темы или в конце определенного периода обучения.

Формами контроля могут быть: педагогическое наблюдение за ходом выполнения практических заданий педагога, анализ на каждом занятии качества выполнения работ и приобретенных навыков общения, устный и письменный опрос, выполнение тестовых заданий, выступление на конференции, выставка, конкурс, фестиваль, соревнование, презентация проектов, анализ участия обучающегося в мероприятиях.

**Итоговая аттестация** проводится с целью оценки качества освоения обучающимися дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы после завершения ее изучения.

В процессе проведения итоговой аттестации оценивается результативность освоения программы.

Критерии оценивания приведены в таблицах 1 и 2.

Таблица 1

### Критерии оценивания сформированности компетенций

Уровень	Описание поведенческих проявлений
1 уровень - недостаточный	Обучающийся не владеет навыком, не понимает его важности, не пытается его применять и развивать.
2 уровень – развивающийся	Обучающийся находится в процессе освоения данного навыка. Обучающийся понимает важность освоения навыков, однако не всегда эффективно применяет его в практике.
3 уровень – опытный пользователь	Обучающийся полностью освоил данный навык. Обучающийся эффективно применяет навык во всех стандартных, типовых ситуациях.
4 уровень – продвинутый пользователь	Особо высокая степень развития навыка. Обучающийся способен применять навык в нестандартных ситуациях или ситуациях повышенной сложности.
5 уровень – мастерство	Уровень развития навыка, при котором обучающийся становится авторитетом и экспертом в среде сверстников. Обучающийся способен передавать остальным необходимые знания и навыки для освоения и развития данного навыка.

## Критерии оценивания уровня освоения программы

Уровни освоения программы	Результат
Высокий уровень освоения программы	Обучающиеся демонстрируют высокую заинтересованность в учебной, познавательной и творческой деятельности, составляющей содержание программы. На итоговом тестировании показывают отличное знание теоретического материала, практическое применение знаний воплощается в качественный продукт
Средний уровень освоения программы	Обучающиеся демонстрируют достаточную заинтересованность в учебной, познавательной и творческой деятельности, составляющей содержание программы. На итоговом тестировании показывают хорошее знание теоретического материала, практическое применение знаний воплощается в продукт, требующий незначительной доработки
Низкий уровень освоения программы	Обучающиеся демонстрируют низкий уровень заинтересованности в учебной, познавательной и творческой деятельности, составляющей содержание программы. На итоговом тестировании показывают недостаточное знание теоретического материала, практическая работа не соответствует требованиям

## 2. Содержание программы

## 2.1 УЧЕБНЫЙ ПЛАН

дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы  
«Разговор о правильном питании»

№ п/п	Название раздела, модуля, темы	класс	Количество часов		
			Всего	Теория	Практика
1	Разнообразие питания	1	5	2	3
		2	5	2	3
		3	5	2	3
		4	5	2	3

2	Этикет	1	10	4	6
		2	12	5	7
		3	12	5	7
		4	14	6	8
3	Гигиена питания и приготовление пищи	1	8	3	5
		2	8	3	5
		3	8	3	5
		4	6	2	4
4	Рацион питания	1	5	2	3
		2	5	2	3
		3	5	2	3
		4	5	2	3
5	Из истории русской кухни	1	5	2	3
		2	4	2	2
		3	4	2	2
		4	4	2	2
<b>Итого</b>			1 класс – 33ч. 2-4 класс – 34 ч.		

**2.2 УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН**  
дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы  
«Разговор о правильном питании»

**1 класс**

№ п/п	Наименование раздела, модуля, темы	Кол-во часов, всего	в том числе		Форма аттестации/ контроля
			теория	практика	
1	Разнообразие питания.	5	2	3	Ответы обучающихся в процессе диалога. Индивидуальные задания.

2.	Этикет	10	4	6	Ответы обучающихся в процессе диалога. Индивидуальные задания. Результаты выполнения индивидуальных и групповых заданий.
3.	Гигиена питания и приготовление пищи	8	3	5	Ответы обучающихся в процессе диалога. Индивидуальные задания. Индивидуальные задания. Мини-проект
4.	Рацион питания	5	2	3	Ответы обучающихся в процессе диалога.
5.	Проектная деятельность.	5	2	3	Ответы обучающихся в процессе диалога. Мини-проект
	<b>Итого</b>	<b>33 ч</b>	<b>13 ч</b>	<b>20 ч</b>	

## 2 класс

№ п/п	Наименование раздела, модуля, темы	Кол-во часов, всего	в том числе		Форма аттестации/ контроля
			теория	практика	
1	Разнообразие питания	5	2	3	Ответы обучающихся в процессе диалога Индивидуальные задания

2	Этикет	12	5	7	Результаты выполнения индивидуальных и групповых заданий
3	Гигиена питания и приготовление пищи	8	3	5	Результаты выполнения индивидуальных и групповых заданий Мини-проект Индивидуальные задания
4	Рацион питания	5	2	3	
5	Из истории русской кухни.	4	2	2	Мини-проект Индивидуальные задания
	<b>Итого</b>	<b>34</b>	<b>14</b>	<b>20</b>	

### 3 класс

№ п/п	Наименование темы	Кол-во часов, всего	в том числе		Форма аттестации/ контроля
			теория	практика	
1	Введение	1	1	-	
2-3	Из чего состоит наша пища	2	1	1	Ответы обучающихся в процессе диалога
4-5	Практическая работа «Меню сказочных героев»	2	1	1	
6-7	Что нужно есть в разное время года	2	1	1	Индивидуальные задания
8-9	Выпуск стенгазеты о составе нашей пищи	2	-	2	Мини-проект

10	Игра «В гостях у тетушки Припасихи»	1	-	1	Результаты выполнения индивидуальных и групповых заданий и другие.	
11	Конкурс кулинаров	1	-	1		
12	Как правильно питаться, если занимаешься спортом	1	0,5	0,5		
13	Составление меню для спортсменов	1	0,5	0,5		
14-15	Где и как готовят пищу	2	1	1		
16	Экскурсия в столовую.	1	-	1		Ответы обучающихся в процессе диалога.
17-18	Как правильно накрыть стол	2	1	1		
19	Игра «Накрываем стол»	1	-	1		
20-21	Молоко и молочные продукты	2	1	1		
22	Игра-исследование «Это удивительное молоко»	1	-	1		
23	Молочное меню	1	1	-		
24-25	Блюда из зерна	1	1	1		
26	Путь от зерна к батону	1	1	1		
27	Конкурс «Венок из пословиц»	1	-	1		
28	Игра – конкурс «Хлебопеки»	1	-	1		
29	Выпуск стенгазеты	1	-	1		

30	Оформление проекта «Хлеб - всему голова»	1	-	1
31	Экскурсия на хлебкомбинат	1	-	1
32-33	Праздник «Хлеб всему голова»	2	-	2
34	Подведение итогов	1	1	-
<b>Итого</b>		<b>34ч.</b>	<b>12</b>	<b>16</b>

**4 класс**

№ п/п	Наименование раздела, модуля, темы	Кол-во часов, всего	в том числе		Форма аттестации/ контроля
			теория	прак тика	
1	Разнообразие питания	5	2	3	Ответы обучающихся в процессе диалога Индивидуальн ые задания
2	Этикет	14	6	8	Результаты выполнения индивидуальн ых и групповых заданий
3	Гигиена питания и приготовление пищи	6	2	4	Результаты выполнения индивидуальн ых и групповых заданий Мини-проект Индивидуальн ые задания
4	Рацион питания	5	2	3	
5	Из истории русской кухни.	4	2	2	Мини-проект Индивидуальн ые задания
	<b>Итого</b>	<b>34</b>	<b>14</b>	<b>20</b>	

**2.3 СОДЕРЖАНИЕ ЗАНЯТИЙ**  
**по дополнительной общеобразовательной общеразвивающей**  
**программе «Разговор о правильном питании»**

**1 класс**

№ п/п	Наименование раздела, модуля, темы	Кол-во часов, всего	Содержание занятия
1	Если хочешь быть здоров	1	Знакомятся с героями.
2	Из чего состоит наша пища	1	Рисуют любимые продукты и блюда. Обосновывают свой выбор
3	Полезные и вредные привычки	1	Рассказывают о своих представлениях о питании. Находят ответы на вопросы, используя свой жизненный опыт.
4	Самые полезные продукты	1	Выбирают продукты, объясняют свой выбор. Из презентации узнают о полезных продуктах. Раскладывают продукты по их ценности. Отвечают на вопросы теста. Разгадывают кроссворд.
5	Как правильно есть (гигиена питания)	1	Формулируют правила питания на основе текста и рисунков. Устанавливают последовательность действий. Начинают заполнять таблицу правил. Участвуют в игре. Придумывают и рисуют плакаты о правилах питания.
6	Удивительное превращение пирожка	1	Участвуют в демонстрации пищеварения. Узнают о важности регулярного питания. Соревнуются в определении времени приема пищи. Оценивают свой режим питания. Отвечают на вопросы теста.
7	Твой режим питания	1	Знакомятся с режимом дня.

			Составляют свой режим дня.
8	Из чего варят каши	1	Выбирают блюда для завтрака. Рассматривают зерновые культуры. Заполняют таблицу соответствия растения, крупы, каши.
9	Как сделать кашу вкусной	1	Узнают историю каши. Угадывают сказки, в которых упоминаются каши. Выбирают добавки для каш, рисуют их.
10	Плох обед, коли хлеба нет	1	Находят информацию о составе обеда из текста. Составляют свой вариант обеда. Узнают историю хлеба. Придумывают и рисуют десерт. Оценивают обед сказочных персонажей, объясняют свой ответ. Формулируют правильные советы в письме.
11	Хлеб всему голова	1	Находят информацию о составе обеда из текста. Составляют свой вариант обеда. Узнают историю хлеба. Придумывают и рисуют десерт. Оценивают обед сказочных персонажей, объясняют свой ответ. Формулируют правильные советы в письме.
12	Полдник	1	Находят информацию о составе обеда из текста. Составляют свой вариант обеда. Узнают историю хлеба. Придумывают и рисуют десерт. Оценивают обед сказочных персонажей, объясняют свой ответ. Формулируют правильные советы в письме.
13	Время есть булочки	1	Выбирают продукты и блюда для полдника. Придумывают свой вариант полдника. Слушают рассказ о полезных свойствах молока и молочных продуктов.

			Соревнуются в назывании молочных продуктов. Угадывают названия молочных продуктов.
14	Пора ужинать	1	Рассматривают варианты блюд для ужина, оценивают их пользу. Слушают рассказ учителя о богатых белком продуктах. Составляют свое меню для ужина. Соревнуются в определении времени и выборе продуктов.
15	Почему полезно есть рыбу	1	Слушают рассказ учителя о пользе рыбных и мясных блюд.
16	Мясо и мясные блюда	1	Слушают рассказ учителя о пользе рыбных и мясных блюд.
17	Где найти витамины зимой и весной	1	Из презентации получают информацию о минеральных веществах, их значении. Проращивают зеленый лук. Разгадывают кроссворд о сухофруктах. Соревнуются в ответах на вопросы. Составляют рассказы по картинкам.
18	Всякому овощу – свое время	1	Слушают сказку «Вершки и корешки». Раскрашивают части растений, которые употребляем в пищу. Делят овощи на группы. Отгадывают загадки. Составляют книжку «Витаминная азбука»: подбирают информацию, рисуют иллюстрации.
19	Как утолить жажду	1	Узнают о ценности разных напитков. Определяют, из чего приготовлен сок, его ценность. Выступают в роли экскурсоводов. Находят информацию о чае, его свойствах. На основе текста формулируют правила чаепития.
20-21	Что надо есть – если хочешь стать сильнее	2	Из презентации узнают о высококалорийных продуктах. Устанавливают связь рациона питания и физических нагрузок.

			Оценивают нагрузку гнома в течение дня. Заполняют такую же таблицу. Составляют меню спортсмена.
22	На вкус и цвет товарищей нет	1	Читают историю пряностей. Узнают продукты по их вкусу. Проводят опыт. Рисуют продукты по заданным признакам. Выбирают продукты для определенных блюд.
23-24	Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты	2	Слушают рассказ учителя о пользе овощей, ягод и фруктов. Отгадывают загадки, рисуют.
25-26	Народные праздники, их меню	2	Слушают рассказ учителя о народных праздниках, о разнообразии праздничных меню. Составляют меню для праздника.
27-28	Как правильно накрыть стол.	2	Знакомятся с правилами сервировки стола. Смотрят презентацию, слушают рассказ учителя.
29	Когда человек начал пользоваться вилок и ножом	1	Знакомятся с правилами сервировки стола. Смотрят презентацию, слушают рассказ учителя.
30	Щи да каша – пища наша	1	Слушают рассказ учителя о правильном питании, отгадывают загадки, смотрят презентацию.
31	Что готовили наши прабабушки.	1	Слушают рассказ учителя о правильном питании, отгадывают загадки, смотрят презентацию.
32	Итоговое занятие «Здоровое питание – отличное настроение»	1	Участвуют в игре «Здоровое питание – отличное настроение».
33	Праздник урожая	1	Выступают с заранее подготовленными стихотворениями, инсценировками, участвуют в конкурсах, играют.
	<b>Итого</b>	<b>33</b>	

## 2 класс

№ п/п	Наименование раздела, модуля, темы	Кол- во часов, всего	Содержание занятия
1	Вводное занятие. Повторение правил питания.	1	Знакомятся с тетрадью, героями. Повторяют правила питания. Играют, отгадывают ребусы и загадки.
2	Путешествие по улице правильного питания.	1	Знакомятся с тетрадью, героями. Повторяют правила питания. Играют, отгадывают ребусы и загадки.
3	Время есть булочки.	1	Выбирают продукты и блюда для полдника. Придумывают свой вариант полдника.
4	Оформление плаката молоко и молочные продукты.	1	Слушают рассказ о полезных свойствах молока и молочных продуктов. Из презентации и рассказа учителя узнают о разнообразии молочных продуктов, их пищевой ценности и значении для здоровья человека. Узнают о профессиях людей по производству молочных продуктов
5	Конкурс, викторина знатоки молока.	1	.Соревнуются в назывании молочных продуктов. Угадывают названия молочных продуктов. Разгадывают кресворд.
6-7	Изготовление книжки- самоделки «Кладовая народной мудрости»	2	Рисуют плакаты, оценивают их. Придумывают блюда из молочных продуктов, оформляют их рисунками. Изготовление книжки-самоделки.
8	Пора ужинать	1	Рассматривают варианты блюд для ужина, оценивают их пользу. Слушают рассказ учителя о богатых белком продуктах. Составляют свое меню для ужина.

9	Практическая работа как приготовить бутерброды	1	Слушают рассказ учителя, смотрят презентацию. Выполняют практическую работу.
11	Составление меню для ужина.	1	Соревнуются в определении времени и выборе продуктов.
12	Значение витаминов в жизни человека.	1	Слушают рассказ учителя о значении витаминов в жизни человека.
13	Практическая работа.	1	Слушают рассказ учителя, смотрят презентацию. Выполняют практическую работу.
14	Морепродукты.	1	Узнают из презентации об обитателях моря, их пользе. Рассматривают рисунки и разгадывают кроссворд. Проверяют свои знания в викторине, отвечают на вопросы, выполняют задания.
15	«На вкус и цвет товарища нет»	1	Читают историю пряностей. Узнают продукты по их вкусу. Проводят опыт. Рисуют продукты по заданным признакам. Выбирают продукты для определенных блюд.
16	Практическая работа «Из чего приготовлен сок?»	1	Слушают рассказ учителя, смотрят презентацию. Выполняют практическую работу.
17	Игра «Посещение музея воды»	1	Узнают о ценности разных напитков. Определяют, из чего приготовлен сок, его ценность. Выступают в роли экскурсоводов.
18	Как утолить жажду	1	Слушают рассказ учителя, смотрят презентацию.
19	Праздник чая	1	Находят информацию о чае, его свойствах. На основе текста формулируют правила чаепития. Рассказывают о пользе чая, знакомятся с разными сортами чая.

20	Что надо есть, что бы стать сильнее	1	Знакомятся с полезными продуктами, составляют меню спортсмена.
21	Практическая работа « Меню спортсмена»	1	Слушают рассказ учителя, смотрят презентацию. Выполняют практическую работу.
22	Практическая работа «Мой день»	1	Слушают рассказ учителя, смотрят презентацию. Выполняют практическую работу.
23-24	Овощи, ягоды и фрукты - витаминные продукты	2	Слушают рассказ учителя о пользе овощей, ягод и фруктов. Отгадывают загадки, рисуют.
25	Практическая работа «Изготовление витаминного салата»	1	Слушают рассказ учителя, смотрят презентацию. Выполняют практическую работу.
26	КВН «Овощи, ягоды, фрукты – самые витаминные продукты»	1	Участвуют в КВН.
27	Оформление плаката «Витаминная страна»	1	Оформляют плакат.
28	Посадка лука.	1	Слушают рассказ учителя, смотрят презентацию.
29	Каждому овощу свое время.	1	Раскрашивают части растений, которые употребляем в пищу. Делят овощи на группы. Отгадывают загадки.
30	Инсценирование сказки «Вершки и корешки»	1	Инсценируют сказку
31	Конкурс «Овощной ресторан»	1	Составляют меню. Рисуют иллюстрации.
32	Изготовление книжки «Витаминная азбука»	1	Составляют книжку «Витаминная азбука»: подбирают информацию, рисуют иллюстрации.
33	Проект	1	Выполняют проект.

34	Подведение итогов. Творческий отчет «Реклама овощей».	1	Участвуют в подведении итогов, анализируют свою деятельность.
	<b>Итого</b>	<b>34</b>	

### 3 класс

№ п/п	Наименование темы	Кол- во часов, всего	Содержание занятия
<b>1</b>	Введение	<b>1</b>	Знакомство с изучаемыми темами. Беседа о питании детей.
2-3	Из чего состоит наша пища	2	Презентация о составе пищи человека, знакомство с продуктами, которые должны входить в суточный рацион школьника. Игра «Меню литературных героев», обсуждение в группах. Коллективное исследование на тему: «Домашний завтрак и школьный обед». Экспертная оценка меню. Анализ меню школьных обедов. Предложения по дополнению ежедневного меню необходимыми продуктами.
4-5	Практическая работа «Меню сказочных героев»	2	Беседа о правильном составлении меню. Составление «Меню сказочных героев». Обсуждение, анализ.
<b>6-7</b>	Что нужно есть в разное время года	<b>2</b>	Просмотр презентации. Обсуждение. Знакомство с продуктами, необходимыми в разное время года. Отгадывание загадок.
8-9	Выпуск стенгазеты о составе нашей пищи	2	Знакомство с составом продуктов питания. Раскрашивание рисунков, выполнение заданий, выпуск стенгазеты о составе пищи.
10	Игра «В гостях у тетушки Припасихи»	1	Беседа о полезных продуктах. Отгадывание загадок. Работа с поговорками. Игра «В гостях у тётушки Припасихи».

11	Конкурс кулинаров	1	Повторение правил составления здорового меню. Разговор о вредных и полезных продуктах. Конкурс кулинаров.
12	Как правильно питаться, если занимаешься спортом	1	Работа со сказками и былинами, в которых рассказывается о героях-богатырях. Беседа о здоровом образе жизни, пользе продуктов.
13	Составление меню для спортсменов	1	Разговор о здоровом образе жизни. Правила составления здорового меню. Составление меню для завтрака спортсмена в день соревнований
14-15	Где и как готовят пищу	2	Изучение истории приготовления пищи человеком от первобытных времён до сегодняшнего дня, а также приспособления и современное оборудование для приготовления различных блюд. Знакомство с правилами безопасности на кухне во время приготовления пищи, с кухонным оборудованием, с некоторыми секретами технологии приготовления пищи. Беседа с работниками столовой. Наблюдение за работой поваров.
16	Экскурсия в столовую.	1	
17-18	Как правильно накрыть стол	2	Презентация и рассказ учителя узнают, как правильно сервировать стол для ежедневного приема пищи, знакомство с разнообразием столовой посуды и приборов, историей их появления в обществе. Соревнование в сервировке стола. Украшение стола к празднику. Придумывание и изготовление салфетницы. Анализ русских сказок, в которых встречается упоминание о посуде или кухонном оборудовании. Оформление результатов своих исследований в форме рисунков к сказкам.
19	Игра «Накрываем стол»	1	

			Придумывание сервировки праздничного стола.
20-21	Молоко и молочные продукты	2	Презентация и рассказ учителя о разнообразии молочных продуктов, их пищевой ценности и значении для здоровья человека. Знакомство с профессиями людей по производству молочных продуктов.
22	Игра-исследование «Это удивительное молоко»	1	Разгадывание кроссвордов. Рисование плакатов, их оценивание. Придумывание блюд из молочных продуктов, оформление их рисунками.
23	Молочное меню	1	Беседа о пользе молочных продуктов. Составление молочного меню.
24-25	Блюда из зерна	2	Рассматривание иллюстраций зерновых культур. Заполнение таблицы. Выполнение художественных работ из семян и зерен, дополнение их рецептами блюд, из выбранных для работы злаков.
26	Путь от зерна к батону	1	Составление рассказа о том, как получают хлеб, показ на схеме. Чтение художественной литературы по теме.
27	Конкурс «Венок из пословиц»	1	Просмотр презентации. Беседа. Составление пословиц о хлебе из частей. Оформление плакатов.
28	Игра – конкурс «Хлебопеки»	1	Игра-конкурс «Хлебопёки»
29	Выпуск стенгазеты	1	Повторение правил здорового питания. Беседа. Выпуск стенгазеты. Обсуждение и анализ выполненной работы.
30	Оформление проекта «Хлеб - всему голова»	1	Просмотр презентации. Беседа о бережном отношении к хлебу. Оформление проекта «Хлеб - всему голова».

31	Экскурсия на хлебкомбинат	1	Беседа по ТБ. Экскурсия на хлебкомбинат. Обсуждение увиденного на экскурсии.
32-33		2	Презентация. Разговор о бережном отношении к хлебу. Праздник «Хлеб всему голова»
34	Подведение итогов	1	Повторение изученного материала. Викторина. Подведение итогов.
	<b>Итого</b>	34 ч.	

#### 4 класс

№ п/п	Наименование раздела, модуля, темы	Кол-во часов, всего	Содержание занятия
1	Вводное занятие. Повторение правил питания.	1	Знакомятся с тетрадью, героями. Повторяют правила питания. Играют, отгадывают ребусы и загадки.
2	Какую пищу можно найти в лесу.	1	Находят в тексте тетради информацию о съедобных лесных растениях. Разгадывают кроссворд.
3	Правила поведения в лесу.	1	Из презентации узнают о свойствах грибов, их питательной ценности.
4-5	Лекарственные растения.	2	Рассказывают о лекарственных растениях, съедобных грибах, о правилах сбора. Придумывают загадки. Знакомятся с правилами поведения в лесу.
6-7	Что и как можно приготовить из рыбы.	2	Из презентации узнают о рыбах, находят информацию о полезных свойствах рыбы. Называют блюда из рыбы.
8	Конкурсов рисунков «В подводном царстве»	1	Игра – приготовить из рыбы. Рисование на тему «В подводном царстве».
9	Дары моря.	1	
10-11	Оформление плаката «Обитатели моря»	2	Просмотр презентации. Обсуждение. Оформляют плакат «Обитатели моря».

12-13	Проектная работа «Книжка рецептов рыбных блюд»	2	В мини-группах выполняют проектную работу «Книжка рецептов рыбных блюд». Устраивают выставку книжек-самоделок. Анализируют выполненную работу.
14	Викторина « В гостях у Нептуна»	1	Узнают из презентации об обитателях моря, их пользе. Рассматривают рисунки и разгадывают кроссворд, выполняют задания. Проверяют свои знания в викторине, отвечают на вопросы.
15-16	Меню из морепродуктов	2	Просмотр презентации. Беседа по просмотренному о пользе морепродуктов. Составляют меню из морепродуктов. Анализируют выполненную работу.
17-18	Кулинарное путешествие по России.	2	В группах находят и готовят информацию о кулинарных традициях разных народов. Представляют свои сообщения. Рассказывают о кулинарных традициях своей семьи.
19	Традиционные блюда нашего края.	1	Просмотр видеоролика по теме занятия. Обсуждение.
20	Практическая работа по составлению меню.	1	Находят и готовят информацию о традиционных блюдах нашего края. Составляют меню.
21	Конкурс рисунков «Вкусный маршрут»	1	Дети рисуют блюда, которые традиционно используются в местности, где они живут. Записывают рецепт приготовления блюда. Из рисунков составляется классная книга рецептов.
22	Игра – проект	1	

	«Кулинарный глобус»		Готовят информацию о кулинарных традициях разных стран.
23	Праздник «Мы за чаем не скучаем»	1	Принимают участие в празднике.
24	Что можно приготовить, если выбор продуктов ограничен.	1	Изучают по тетради, какие блюда можно приготовить из обычных продуктов. Придумывают свои блюда, записывают их в таблицу. Участвуют в конкурсе «На необитаемом острове»: придумывают, как можно питаться на необитаемом острове, какие блюда приготовить из «уцелевших» продуктов.
25	Составление недельного меню	1	Изучают по тетради, какие блюда можно приготовить из обычных продуктов. Придумывают свои блюда, записывают их в таблицу.
26	Конкурс кулинарных рецептов	1	Беседа о полезной и здоровой пище. Участвуют в конкурсе кулинарных рецептов.
27	Конкурс « На необитаемом острове»		Участвуют в конкурсе «На необитаемом острове»: придумывают, как можно питаться на необитаемом острове, какие блюда приготовить из «уцелевших» продуктов.
28	Как правильно вести себя за столом	1	Просмотр видеоролика. Обсуждение. Читают стихотворение «Назидание о застольном невежестве», оценивают поведение героев.
29	Практическая работа	1	

			<p>Вспоминают правила поведения за столом.</p> <p>Участвуют в игре-соревновании «Мы вместе учим малышей»: в игровой форме вспоминают изученное за год, составляют правила для малышей.</p>
30-31	Изготовление книжки «Правила поведения за столом»	2	<p>Просмотр видеоролика. Обсуждение. Вспоминают правила поведения за столом, изготавливают книжку. Анализируют выполненную работу.</p>
32-33	Проект «Накрываем праздничный стол»	2	<p>Вспоминают правила сервировки стола. Беседуют о вкусной и здоровой пище.</p> <p>Выполняют проект. Анализируют выполненную работу.</p>
34	Подведение итогов	1	Участвуют в подведении итогов, анализируют свою деятельность.
	<b>Итого</b>	<b>34</b>	

#### 2.4. Календарный учебный график реализации программы

Год обучения	Название раздела, модуля, темы	Количество часов			Количество учебных		Даты начала и окончания	Продолжительность каникул
		все го	тео рия	пра кти ка	неде ль	дней		
1	Разнообразие питания	5	2	3	5	5	02.09.24 26.05.25	26.10.24 04.11.24 29.12.24
	Этикет	10	4	6	10	10		08.01.25 15.02.25
	Гигиена питания и приготвл	8	3	5	8	8		— 23.02.25

	ение пищи						29.12.24 - 08.01.25 22.03.25 - 30.03.25	
	Рацион питания	5	2	3	5	5		
	Из истории русской кухни	5	2	3	5	5		
2	Разнообра зие питания	5	2	3	5	5	02.09.24 26.05.25	
	Этикет	12	5	7	12	12		26.10.24 - 04.11.24
	Гигиена питания и приготовл ение пищи	8	3	5	8	8		29.12.24 - 08.01.25
	Рацион питания	5	2	3	5	5		22.03.25 - 30.03.25
	Из истории русской кухни	4	2	2	4	4		
3	Разнообра зие питания	5	2	3	5	5	02.09.24 26.05.25	
	Этикет	12	5	7	12	12		26.10.24 - 04.11.24
	Гигиена питания и приготовл ение пищи	8	3	5	8	8		29.12.24 - 08.01.25 22.03.25 - 30.03.25

	Рацион питания	5	2	3	5	5		
	Из истории русской кухни	4	2	2	4	4		
4	Разнообразие питания	5	2	3	5	5	02.09.24 26.05.25	26.10.24
	Этикет	14	6	8	14	14		-
	Гигиена питания и приготовление пищи	6	3	3	6	6		04.11.24
	Рацион питания	5	2	3	5	5		29.12.24
	Из истории русской кухни	4	2	2	4	4		-
							08.01.25	
							22.03.25	
							-	
							30.03.25	

### **3. Организационно-педагогические условия реализации дополнительной общеобразовательной общеразвивающей программы «Разговор о правильном питании»**

#### **3.1. Материально-техническое обеспечение**

Программа реализуется на базе образовательного учреждения. Для занятий необходимо помещение – учебный кабинет, оборудованный в соответствии с санитарными нормами.

№ п/п	Наименование	Количество, шт.
<b>1.</b>	<b>Компьютерное оборудование</b>	

1.1	Компьютер, или ноутбук	1
1.2	Принтер	1
<b>2.</b>	<b>Презентационное оборудование</b>	
2.1	Мультимедийный проектор	1
32.2	Интерактивная доска или проекционный экран	1
<b>3.</b>	<b>Программное обеспечение</b>	
3.1	Операционная система Windows	1

### **3.2 Информационное обеспечение Список рекомендованной литературы**

#### **Для педагога**

1. М. М. Безруких, А. Г. Макеева, Т. А. Филиппова «Разговор о здоровом и правильном питании», М.; Nestle, 2018 М. М. Безруких, А. Г. Макеева, Т. А. Филиппова «Две недели в лагере здоровья», М.; Nestle, 2018
2. Аханова, В. М. Гигиена питания / В. М. Аханова, Е. В. Романова.- Ростов н/Д: Феникс, 2000.
3. Бобрович, П. В. Семь шагов к здоровью, или как распрощаться с болезнями / П. В. Бобрович.- Ростов н/Д.: Феникс, 2006.
4. Греллерт, Ф. Энциклопедия правильного и здорового питания / Ф. Греллерт.- М. : Зебра Е, 2006

#### **Для обучающегося**

1. М. М. Безруких, А. Г. Макеева, Т. А. Филиппова «Разговор о здоровом и правильном питании», М.; Nestle, 2018 М. М. Безруких, А. Г. Макеева, Т. А. Филиппова «Две недели в лагере здоровья», М.; Nestle, 2018

#### **Для родителей**

1. Бобрович, П. В. Семь шагов к здоровью, или как распрощаться с болезнями / П. В. Бобрович.- Ростов н/Д.: Феникс, 2006.
2. Боровская, Э. Здоровое питание школьника: главное, чтобы ребенку нравилось: домашние технологии, точные пропорции, секреты приготовления, лучшие рецепты, проверенные временем: с советами доктора / Э. Боровская .- М: Эксмо, 2010
3. Греллерт, Ф. Энциклопедия правильного и здорового питания / Ф. Греллерт.- М. : Зебра Е, 2006

### **3.3 Использование дистанционных образовательных технологий при реализации программы**

#### **3.4 Кадровое обеспечение**

Программу реализует педагог дополнительного образования, имеющий среднее профессиональное или высшее образование по профилю педагогической деятельности, педагогическое образование и опыт работы с детьми младшего школьного возраста и отвечающий квалификационным требованиям, указанным в профессиональном стандарте «Педагог дополнительного образования».

#### **3.5 Методическое обеспечение**

##### **Особенности организации образовательной деятельности**

Работа с обучающимися построена следующим образом: вопросы теории чередуются с практическими занятиями.

Практика показывает, что именно такая модель взаимодействия с детьми максимально эффективна.

После основного теоретического курса организуется обучение практическим навыкам и умениям.

##### **Методы образовательной деятельности**

В период обучения применяются такие методы обучения и воспитания, которые позволят установить взаимосвязь деятельности педагога и обучающегося, направленную на решение образовательно-воспитательных задач.

По уровню активности используются методы:

- объяснительно-иллюстративный;
- эвристический метод;
- метод устного изложения, позволяющий в доступной форме донести до обучающихся сложный материал;
- метод проверки, оценки знаний и навыков, позволяющий оценить переданные педагогом материалы и, по необходимости, вовремя внести необходимые корректировки по усвоению знаний на практических занятиях;
- исследовательский метод обучения, дающий обучающимся возможность проявить себя, показать свои возможности, добиться определенных результатов.
- проблемного изложения материала, когда перед обучающимся ставится некая задача, позволяющая решить определенный этап процесса обучения и перейти на новую ступень обучения;
- закрепления и самостоятельной работы по усвоению знаний и навыков;

- диалоговый и дискуссионный.

**Приемы образовательной деятельности:**

игры на развитие внимания, памяти, воображения,

- соревнования и конкурсы,
- наглядный (рисунки, плакаты, фотографии, видеоматериалы, литература),
- создание творческих работ.

Занятие состоит из теоретической (лекция, беседа) и практической части, создаются все необходимые условия для творческого развития обучающихся. Каждое занятие строится в зависимости от темы и конкретных задач, которые предусмотрены программой, с учетом возрастных особенностей детей, их индивидуальной подготовленности.

**Основные образовательные процессы:** решение учебных задач на базе современного оборудования, формирующих способы продуктивного взаимодействия с действительностью и разрешения проблемных ситуаций; познавательные игры; соревнования и конкурсы.

**Основные формы деятельности:**

- познание и учение: рассказы, беседы, чтение, просмотр презентаций и видеороликов, экскурсии
- общение: беседы, круглые столы, конференции, диспуты
- творчество: конкурсы рисунков, поделок, чтецов.
- игра: интеллектуальные, дидактические игры, викторины.
- труд: уборка.

**Форма организации учебных занятий:**

- беседа;
- лекция;
- соревнование;
- игра;
- экскурсия;
- индивидуальная защита проектов;
- творческая мастерская;
- творческий отчет

**Типы учебных занятий:**

- первичного ознакомления с материалом;
- усвоение новых знаний;
- комбинированный;
- практические занятия;
- закрепление, повторение;
- итоговое занятие.

**Диагностика эффективности** образовательного процесса осуществляется в течение всего срока реализации программы. Это помогает

своевременно выявлять пробелы в знаниях, умениях обучающихся, планировать коррекционную работу, отслеживать динамику развития детей.

Результатом усвоения обучающимися программы являются:

- знания о правилах и основах рационального питания,
- о необходимости соблюдения гигиены питания;
- о полезных продуктах питания;
- о структуре ежедневного рациона питания;
- об ассортименте наиболее типичных продуктов питания;
- об особенностях питания в летний и зимний периоды, причинах, вызывающих изменение в рационе питания;
- об основных группах питательных веществ – белках, жирах, углеводах, витаминах и минеральных солях, функциях этих веществ в организме.

**Учебно-методические средства обучения:**

- специализированная литература;
  - плакаты, фото и видеоматериалы;
  - учебно-методические пособия для педагога и обучающихся, включающие дидактический, информационный, справочный материалы на различных носителях, компьютерное и видео оборудование и другое.
- Применяемое на занятиях дидактическое и учебно-методическое обеспечение включает в себя электронные учебники, справочные материалы и системы используемых Программ, Интернет, рабочие тетради обучающихся.

**Педагогические технологии:**

В процессе обучения по программе используются разнообразные педагогические технологии:

- технологии развивающего обучения, направленные на общее целостное развитие личности, на основе активно-деятельного способа обучения, учитывающие закономерности развития и особенности индивидуума;
- технологии личностно-ориентированного обучения, направленные на развитие индивидуальных познавательных способностей каждого ребенка, максимальное выявление, раскрытие и использование его опыта;
- технологии дифференцированного обучения, обеспечивающие обучение каждого обучающегося на уровне его возможностей и способностей;
- технологии сотрудничества, реализующие демократизм, равенство, партнерство в отношениях педагога и обучающегося, совместно вырабатывают цели, содержание, дают оценки, находясь в состоянии сотрудничества, сотворчества.

– проектные технологии – достижение цели через детальную разработку проблемы, которая должна завершиться реальным, осязаемым практическим результатом, оформленным тем или иным образом;

– компьютерные технологии, формирующие умение работать с информацией, исследовательские умения, коммуникативные способности.

В практике выступают различные комбинации этих технологий, их элементов.