Стекленёва Светлана Юрьевна

учитель географии высшей категории

МОУ «СОШ р.п Духовницкое»

**Кухня – индикатор культуры и географии народа.**

Программа предпрофильной подготовки курса по географии для учащихся 8- 9 классов

**Пояснительная записка.**

Программа курса «Кухня – индикатор культуры и географии народа» предназначена для учащихся 8-9 классов общеобразовательных школ в рамках предпрофильной подготовки и ориентирована на гуманитарный и естественнонаучный профили.

Его изучение будет способствовать развитию профессиональной направленности личности, творческих способностей и обобщению межпредметных связей. В содержании курса нашли отражение этнография и культурология, география и история, биология и литература. Данная программа является интегрированной.

Особенности приготовления и приема пищи, состав продуктов, технологии приготовления разнообразных блюд у разных народов могут рассказать о многом. О том, в каких природных условиях жили представители этого народа или живут сейчас, с какими народами и когда контактировали, куда и зачем путешествовали, о процессах глобализации в современном мире. Сейчас мир поделён не только по политическому, географическому принципу, но и по кулинарному.

Цели курса:

1. Ознакомление учащихся с этнографическим материалом, связанным с особенностями национальной кухни некоторых народов России.
2. Реализация личностно-ориентированного учебного процесса.
3. Умение логически мыслить и анализировать.

Задачи курса:

1. Изучение географии народов России и классификации народов.

2. Определение связи этнографических особенностей с географической средой.

3. Посещение краеведческого музея этнографии с целью описания предметов быта, связанных с приготовлением пищи.

4. Работа с литературными источниками, включающими описание быта народов России.

5. Практическая деятельность учащихся на основе технологических карт приготовления блюд (при соответствующем оснащении – приготовление блюд в ходе занятий).

Методы обучения:

1. Словестный (рассказ, беседа, лекция).

2. Практический.

3. Метод самостоятельной работы.

4. Проблемно-поисковый.

В процессе освоения программы элективного курса создаются благоприятные условия для актуализации навыков, необходимых в освоении ряда профессий и специальностей: географ, этнограф, историк, археолог, антрополог, филолог, экскурсовод, технолог пищевой промышленности, повар-кулинар и т.д. Воспитывается толерантность к иной культуре, к иным национальным особенностям. Ведь за великими географическими открытиями не раз стояли кулинарные интересы и для большой политики.

Содержание элективного курса «Кухня – индикатор культуры и географии народа» предполагает ознакомление учащихся с основами географических особенностей этнической кулинарии народов России, так как это важная составляющая национальной культуры, отражающая условия жизни и традиции народов.

Курс представляется актуальным, так как знакомит учащихся с особыми аспектами этнографии, которые не входят в школьную программу, показывает через особенности питания образ жизни народов России, учит анализировать исторические, географические, конфессиональные аспекты формирования именно такого типа питания. Учитывая современные аспекты межэтнических отношений, этнический состав отдельных школ и классов, предлагаемый курс несет большую воспитательную нагрузку. Данный элективный курс может служить целям профориентации и выбора будущего образовательного маршрута, снабжает школьников интересной информацией, которая может быть им полезна в их будущей профессиональной деятельности.

Особенностью курса является сочетание информационной составляющей и практической деятельности. Теория курса нацеливает школьников на работу с разными источниками информации, в т.ч. предполагается посещение музеев, изучение научной, научно-популярной и художественной литературы и т.д. Практическая часть может быть организована совместно с учителем, музейным работником. Содержание каждой темы элективного курса включает в себя самостоятельную (индивидуальную или коллективную) работу учащихся. При организации и проведении занятий возможно создание творческих групп и выполнение индивидуальных заданий, использование проектных методик, создание презентаций. Изучение программы курса помогает ученикам осознанно выбрать профиль обучения в старшей школ.

**Содержание программы.**

Введение (1 час)

Ознакомление с программой курса, планируемыми формами организации занятий, требованиями к учащимся, списком литературы. Ознакомление с правилами техники безопасности при работе на кухне.

Тестирование учащихся с целью определения уровня их знаний по географии населения и степени заинтересованности в изучении данного курса. Организация собеседования - какие блюда и продукты питания в нашей повседневной жизни имеют этническое происхождение, из культуры каких народов они пришли?

Тема 1. Национальный состав населения России и Саратовской области (2 часа)

Лекция:Национальный (этнический) и конфессиональный состав населения России. Работа с картографическими и текстовыми источниками информации. Изучение карты народов России, основных миграционных потоков современной России и Саратовской области, работа с контурной картой.

Работа с книгой: А. П.Куртасов «Здесь наши корни»

Тема 2. Кухня народов Поволжья. Кухня народов, проживающих на территории Саратовской области (3 часа)

Лекция:Русская кухня в прошлом и настоящем. (1 час)

Практические работы:Изучение карты природных зон России, сопоставление с картой народов. Работа с контурной картой. Составление меню из традиционных блюд русской кухни (для постных и скоромных дней) (1 час)

Экскурсия в краеведческий музей. (1 час) Работа с видеофильмами: «Собачье сердце», «Иван Васильевич меняет профессию», «Спортлото -66», Фрагменты передачи «Жить здорово» с Е. Малышевой.

Тема 3. Кухня народов Европейского севера» (1 час)

Семинар*:* Блюда кухни народов европейского Севера: литературно-географическое путешествие (1 час)

Тема 4 Кухня тюркских народов (1 часа)

Лекция*:* Кухня кочующих народов (0,25 часа).

Практическая работа*:* Приготовление лепешек и степного чая. (0,75 часа)

Тема 5. Кухня народов Северного Кавказа (1 час)

Семинар*:*(1 час)

Экскурсия в кафе «Белые ночи». Дегустация салатов из кавказской кухни.

Работа с видеофильмом «Кавказская Пленница»

Тема 6. Татарская кухня (1 час)

##### Семинар: Отражение конфессиональных особенностей в традициях питания. Обряды, связанные с продуктами питания и особыми блюдами. (1 час)

Работа с видеофильмом «Путешествие по Татарстану»

Тема 7. Кухня моей семьи. Семейные традиции (2 часа)

Семинар: Продукты питания моей семьи. (1 час)

Творческая работа: Сопоставление традиционного и современного типов питания*.* Мое любимое блюдо. Составление правил здорового питания современного человека (1 час).

Итоговое занятие (1 час)

Итоговый зачет (1 час). Итоговый зачет в форме презентации мини-портфолио.

**Учебно-тематический план.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование тем курса | Всего часов | В том числе | | | Форма контроля |
| лекции | практические | экскурсии |
|  | Введение | 1 | 1 |  |  | Тест  Собеседование |
|  | Национальный состав населения России и Саратовской области | 1 | 1 |  |  | Конспект |
|  | Кухня народов Поволжья.  Кухня народов, проживающих на территории Саратовской области. | 3 | 1 | 1 | 1 | Занятия на базе краеведческого музея. Сообщения.  Оценка задания на контурной карте |
|  | Кухня народов Европейского Севера. | 1 | 1 |  |  | Конспект |
|  | Кухня тюркских народов. | 1 |  | 1 |  | Собеседование |
|  | Кухня народов Северного Кавказа | 1 |  |  | 1 | Собеседование Результаты экскурсии. |
|  | Татарская кухня | 1 | 1 |  |  | Собеседование |
|  | Кухня моей семьи. Семейные традиции | 2 | 1 | 1 |  | Творческая работа: «Мое любимое блюдо» Сопоставление традиционного и современного типов питания |
|  | Итоговое занятие | 1 |  | 1 |  | Итоговый зачет в форме презентации мини-портфолио |
|  | Итого | 12 | 6 | 4 | 2 |  |

**Требования к уровню подготовки школьников.**

Учащиеся должны знать/понимать:

1. Расовый и этнический состав народов России, Саратовской области.

2. Особенности образа жизни народов, связь их с природными условиями и проявление этих особенностей в типичном наборе продуктов питания, калорийности питания, технологий приготовления блюд, наборе кухонной утвари, правилах приема пищи.

3. Основные национальные блюда групп народов и распространение их в современной российской кухне, правила приготовления некоторых блюд.

4. Соблюдение правил приема пищи с позиций сохранения и укрепления здоровья и этических норм.

Учащиеся должны уметь:

1. Показывать на карте основные регионы проживания народов и групп народов.

2. Работать с информацией (отбирать, анализировать, обобщать).

3. Вести личные наблюдения.

4. Проводить опрос населения.

5. Определять и сравнивать кухню народов России.

6. Работать в парах и группах, выполняя проектные задания, оформлять презентации, бережно относиться к музейным экспонатам.

**Литература.**

1. Бромлей Ю.В. Современные проблемы этнографии. М., наука. 1981.
2. Бромлей Ю.В. Этнос и этнография. М., Наука. 1993.
3. Гумилёв Л.Н. Этносфера. История людей и история природы. М., 1993.
4. Ковалёв В.М. Русская кухня: функции и обычаи. 1990.
5. Куртасов А.П. Здесь наши корни: очерки по истории Духовницкого р-на Саратовской области. – Саратов. Изд-во «детская книга», 2008.
6. Кухня разных народов. – Казань. Татарское книжное издательство. 1992.
7. Мифы о неправильном питании // «Саратовский Арбат», № 1, 2.01. 2002.
8. Уставщикова С.В. Этнический состав населения Саратовской области. Изд. Саратовского Университета, 2006.