

Адаптированная программа элективного курса для 9 класса «География на кухне»

Аннотация

Программа составлена на основе программы: Жебровская О.О. Программа элективного курса «География на кухне». 9 класс//Мастер-класс: приложение к ж. «Методист». - 2007.-№1.-С.7-14.

Программа межпредметного элективного курса объемом 17 часов предназначена для предпрофильной подготовки учащихся 9 классов и ориентирована на гуманитарный и естественнонаучный профили. В содержании курса нашли отражение этнография, география, история, краеведение, технология и литература.

Цель программы – ознакомление учащихся с этнографическим и краеведческим материалом, связанным с особенностями национальной кухни народов, проживающих в п. Улькан.

Задачи

- изучение географии народов России и классификации народов;
- определение связи этнографических особенностей с географической средой;
- работа с литературными источниками, включающими описание быта народов России;
- практическая деятельность учащихся на основе приготовления блюд в ходе занятий.

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.

Содержание элективного курса 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 «География на кухне» 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 Улькана, 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 и как культурологическая составляющая образования.

Особенностью курса является сочетание информационной составляющей и практической деятельности. Информационный блок нацеливает школьников на работу с разными источниками информации, в т.ч. предполагается посещение школьного музея, изучение научной, научно-популярной и художественной литературы и т.д. Практическая часть организована совместно с учителем технологии. 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 портфолио и т.д.

1. Планируемые результаты обучения

Учащиеся должны знать:

1. Названия и основные этнические особенности народов, принадлежащих к различным языковым группам и семьям, составляющих население России и Улькана (в соответствии с программой).
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. Правила соответствия современного типа питания требованиям здорового образа жизни, 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 (в соответствии с программой);

2. Работать с информацией (отбирать, анализировать, обобщать, переводить из одной формы в другую), проводить несложные наблюдения и опросы.

3. Работать в парах и группах, выполняя исследовательские и проектные задания.

2.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. Организация опроса (какие блюда и продукты питания в нашей повседневной жизни имеют этническое происхождение; из культуры каких народов они пришли). Национальный состав населения России и Улькана.

Тема 1. Кухня – связь природных условий и образа жизни. Русская кухня (3 часа). *Лекция: Кухня* – индикатор культуры и географии народа. Русская кухня в прошлом и настоящем. Работа с видеофильмами «Иван Васильевич меняет профессию», с литературными произведениями «Мертвые души», «Собачье сердце».

Практические работы: Составление меню из традиционных блюд русской кухни (для постных и скоромных дней).

Тема 2. Сибирская кухня (3 часа). *Беседа:* Особенности сибирской кухни. Как питались в д.Юхта. Посещение школьного краеведческого музея.

Практическая работа: Приготовление охотничьего хлеба.

Тема 3. Украинская кухня (3 часа). *Семинар: Роль украинского отряда в строительстве п.Улькан.* Блюда украинской кухни. Литературно-географическое путешествие. Работа с рассказом «Вечера на хуторе близ Диканьки».

Практическая работа: Приготовление вареников.

Тема 4. Азербайджанская кухня (3 часа). *Семинар: Роль азербайджанского отряда в строительстве п.Улькан.* Блюда азербайджанской кухни.

Практическая работа: приготовление печенья курабье.

Тема 6. Ульканская кухня: черты интернационализации (3 часа). *Творческая работа:* Любимое блюдо нашей семьи.

Тема 7. Итоговое занятие (1 час). Собеседование по всем изученным темам, обобщение материала и актуализация знаний, представление портфолио по курсу. Составление правил здорового и разнообразного питания современного человека.

3.Тематическое планирование

Тема	К-во часов	Практические работы
Введение	1	
Кухня – связь природных условий и образа жизни. Русская кухня	3	Составление меню из традиционных блюд русской кухни (для постных и скоромных дней).
Сибирская кухня	3	Приготовление охотничьего хлеба.
Украинская кухня	3	Приготовление вареников.
Азербайджанская кухня	3	Приготовление печенья курабье.
Ульканская кухня: черты интернационализации	3	Любимое блюдо нашей семьи.
Итоговое занятие	1	

Литература для учащихся

1. Ляховская Л.П. Кулинарные секреты, - Л.: Лениздат, социально-коммерческая фирма «Человек», 1989.
2. Успенская Н.Р. Практическое пособие для повара, учебное пособие, - М.: Экономика, 1982.

3. Народы России. Энциклопедия – М.: Большая Российская Энциклопедия, 1994
4. Страны и народы. Популярная энциклопедия. – СПб. 1997.
5. Учебник по курсу «География России. Население и хозяйство», 9 класс, любое издание
6. //Вокруг света
7. //ГЕО
8. //География (приложение к газете «1 сентября»)
9. //National geographic
10. Географические энциклопедии

Литература для учителя

1. Ковалев Е.М. Гуманитарная география России, пособие для студентов вузов, - М.: ЛА «ВАРЯГ», 1995
2. Ковалев Н.И. Русская кулинария. – М.: Экономика, 1982.
3. Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов. – М.: ЗАО Центрполиграф, 2004.
4. Народы России. Энциклопедия – М.: Большая Российская Энциклопедия, 1994
5. //Вокруг света
6. //ГЕО
7. //География (приложение к газете «1 сентября»
11. //География в школе
8. //National geographic
9. Географические энциклопедии