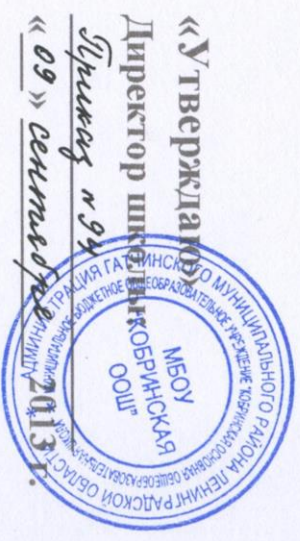


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Кобринская основная общеобразовательная школа»

«Согласовано»

«__» _____ 2013 г.



ПРОГРАММА

курса по выбору для учащихся 9 класса

«География на кухне»

(17 часов)

Автор:
Фиглатова Ю.Д.
учитель географии

2013 год

ГЕОГРАФИЯ НА КУХНЕ
Программа курса по выбору по географии для 9 класса
(курс по выбору предпрофильной подготовки)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Программа межпредметного курса объемом 17 часов предназначена для предпрофильной подготовки учащихся 9 классов и ориентирована на гуманитарный и естественнонаучный профили. В содержании курса нашли отражение этнография и культурология, география и история, биология и литература. 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. О вечных ценностях и морально-этических нормах (нельзя быть неблагодарным по отношению к тому, в чьем доме ты ел хлеб, нельзя вкушать пищу второпях, нельзя непочтительно и расточительно относиться к природе, ведь она дает пищу и т.д.).

Цель курса – ознакомление учащихся с этнографическим материалом, связанным с особенностями национальной кухни некоторых народов России:

- изучение географии народов России и классификации народов;
- определение связи этнографических особенностей с географической средой;
- посещение музея этнографии с целью описания предметов быта, связанных с приготовлением пищи;
- работа с литературными источниками, включающими описание быта народов России, петербуржцев, изучение лингвистических аспектов курса;

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

В процессе освоения программы 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 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 Петербурга, 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 и как культурологическая составляющая образования.

Предполагается, что полный курс будет состоять из трех частей. Содержание первой части курса основано на географических особенностях питания народов России, вторая часть будет посвящена особенностям питания народов регионов мира, а третья часть – географии привычных для нас продуктов питания. Каждая из частей может быть использована автономно, но наиболее целесообразно изучение всех частей в комплексе. При организации и проведении занятий возможно создание творческих групп и выполнение индивидуальных заданий, использование проектных методик, создание портфолио и т.д.

Реализацию программы элективного курса можно считать успешной в том случае, если:

- выражен интерес учащихся к его содержанию;
- в процессе работы достигается запланированный результат: формируется умение получать, анализировать и обобщать информацию, осуществлять проектную деятельность, выполнять практические работы по карте, работать по технологической карте, составлять эссе, денотатные графы, кластеры, отчеты и т.д.
- изучение программы курса помогает ученикам осознанно выбрать профиль обучения в старшей школе.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

Учащиеся должны знать:

1. Названия и основные этнические особенности народов, принадлежащих к различным языковым группам и семьям, составляющих население России и Санкт-Петербурга (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 и петербургской 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.

УЧЕБНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п/п	Наименование тем курса	Всего часов	В том числе			Форма контроля
			лекц.	практ.	семин.	
	Введение	1			1	Собеседование Тест
1.	Национальный состав населения России и Санкт-Петербурга	2	1	1		Оценка задания на контурной карте
2.	Национальные блюда и традиционный тип питания – связь природных условий и образа жизни. Русская кухня	2	1	1		Оценка кластеров
3.	Украинская кухня	1			1	Оценка таблицы, прием «Инсерт»
4.	Кухня народов финно-угорской группы	2		1	1	Оценка эссе
5.	Кухня тюркских народов.	2		1	1	Собеседование, оценка таблицы
6.	Кухня народов Северного Кавказа	1			1	Собеседование

7.	Кухня народов Севера.	1			1	Собеседование
8.	Еврейская кухня	1			1	Собеседование
9.	Петербургская кухня: черты интернационализации.	3	1	1	1	Творческая работа: «Мое любимое блюдо» Сопоставление традиционного и современного типов питания
	Итоговое занятие	1			1	Итоговый зачет в форме презентации
	Итого	17	3	5	9	

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. Игра «Рецепт». Тестирование учащихся с целью определения уровня их знаний по географии населения и степени заинтересованности в изучении данного курса.

Организация наблюдения или опроса (какие блюда и продукты питания в нашей повседневной жизни имеют этническое происхождение; из культуры каких народов они пришли). Экологическая и валеологическая сообразность питания.

Работа с видеофильмом «Планета Земля».

Тема 1. Национальный состав населения России и Санкт-Петербурга (2 часа)

Лекция: Россия на перекрестке культурных миров (1 час)

Практическая работа: Национальный (этнический) и конфессиональный состав населения России. Работа с картографическими и текстовыми источниками информации. Изучение карты народов России, основных миграционных потоков современной России и Санкт-Петербурга, работа с контурной картой (1 час)

Тема 2. Кухня – связь природных условий и образа жизни. Русская кухня (2 часа)

Лекция: Кухня – индикатор культуры и географии народа. 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)

Работа с видеофильмами «Иван Васильевич меняет профессию», «Петр 1», «Как царь Петр арапа женил», «Мертвые души», «Собачье сердце».

Тема 3. Украинская кухня (1 час)

Семинар: Блюда украинской кухни: литературно-географическое путешествие (1 час)

Работа с видеофильмом «Вечера на хуторе близ Диканьки»

Тема 4. Кухня народов финно-угорской группы (2 часа)

Семинар: Кухня лесных жителей. (1 час)

Практическая работа: Создание эссе. Разработка инструкции. (Приготовление пельменей их дегустация) (1 час)

Тема 5. Кухня тюркских народов (2 часа)

Лекция: Кулинария кочевников (0,5 часа).

Практическая работа: Приготовление лепешек и степного чая. (0,5 часа)

Работа с видеофильмами «Волшебная лампа Алладина», «Гадание на бараньей лопатке», «Ходжа Насреддин»

Тема 6. Кухня народов Северного Кавказа (1 час)

Семинар: (1 час)

Работа с видеофильмом «Ханума»

Тема 7. Кухня народов Севера. (1 час)

Семинар: Пища для выживания (0,5 часа)

Работа с видеофильмами «Таймыр – край мой северный», «Кукушка»

Тема 8. Еврейская кухня (1 час)

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

Работа с видеофильмом «Путешествие по Израилю»

Тема 9. Петербургская кухня: черты интернационализации (3 часа)

Лекция: Все флаги в гости будут к нам. (1 час)

Семинар: Анализ рынка продуктов питания в Санкт-Петербурге (1 час)

Творческая практическая работа: Мое любимое блюдо (1 час)

Итоговое занятие (1 час)

Итоговый зачет (1 час). Собеседование по всем изученным темам, обобщение материала и актуализация знаний, возможно представление портфолио по курсу по желанию учащихся. Один из возможных вариантов итогового занятия – составление «кулинарного путешествия» по России и презентация проекта (работа в группах) – по желанию учащихся. Составление правил здорового и разнообразного питания современного человека.

Список литературы.

1. Воронина Г.А. Элективные курсы: алгоритмы создания, примеры программы.- М.: Айрис Пресс, 2006.
2. Жебровская О.О. О возможностях географического содержания в пространстве постдипломного образования. « География и экология в школе 21 века». №3 2008
3. Финицкая З. В гостях и дома.- М.: «Искусство», 1995 г.
Ковалев В.М, Могильный Н.П. Русская кухня: традиции и обычаи. М.: 1990 г.
4. Новиков Ю.В. Экология, окружающая среда и человек: Учеб. пособие для вузов, средних школ и колледжей.- М.: ФАИР-ПРЕСС, 2000.