**Программа курса дополнительного образования**

**«География кулинарного искусства»**

Концепция старшей ступени общего школьного образования открывает широкие возможности для решения различных образовательных задач. Появляется возможность создания условий для дифференциации содержания обучения с одной стороны, и построения индивидуальной образовательной системы для каждого ученика с другой.

Неотъемлемой частью этой концепции является дополнительное образование, различное по содержанию и целям, но призванное соответствовать интересам учащихся, их выбирающих. Благодаря этой особенности эти занятия могут способствовать формированию учащихся как субъектов образовательной деятельности, а также оказать существенную помощь в выборе будущего профиля обучения. В связи с этим создание программ дополнительного образовния по географии представляется весьма актуальной проблемой на сегодняшний день

***Пояснительная записка***

Программа «География кулинарного искусства», содержит материал, выходящий за рамки школьных программ по географии, и направлена на удовлетворение познавательного интереса школьников и формирование творческой индивидуальности. Предлагаемая программа способствует нравственному воспитанию учащихся и становлению активной гражданской позиции по отношению к своей Родине и появлению широкого взгляда на мир и быт других народов (воспитание толерантности и уважения к культуре и традициям других стран).

Особенностью программы является ее гуманитарная направленность, т.к. в ней затрагиваются вопросы, непосредственно связанные с человеком, с его социальной и культурной жизнью. Программа предусматривает реализацию принципа интеграции научного знания – курс включает различные аспекты: географические (влияние географических факторов не формирование национальной кулинарии), биолого-социальные (влияние антропологических факторов), историко-краеведческие и эколого-экономические.

Данный курс является межпредметным, его реализация может быть осуществлена учителями географии и технологии.

**Цель курса** - формирование гармонично развитой личности средствами географической науки.

**Задачи** курса «География кулинарного искусства»:

***Образовательные*** - ознакомление учащихся с основами географии кулинарного искусства;

- изучение кулинарных традиций мира, России и Краснодарского края;

- формирование умения анализировать собственный рацион питания,

- формирование умения готовить некоторые традиционные кушанья народов мира,

- формирование умения составлять картосхему основных типов питания человека,

- развитие умения видеть проблемы и находить пути их решения (примером могут служить поиски вариантов решения глобальной продовольственной проблемы, проблемы «фаст фуда» и пр.);

- повышение познавательного интереса учеников к предмету и географической науке в целом посредством использования занимательного материала о национальной кулинарии стран мира, кулинарных традициях своей области, показа практической значимости географии кулинарного искусства для жизни учащихся (использование рецептов различных блюд, составление индивидуальной сбалансированной диеты и т.д.);

- обращение к личности учащихся, учет их нужд и интересов (потребление пищи, ее количество и качество – вопросы, волнующие каждого учащегося).

***Воспитательные***- помощь в выборе будущей профессии (в качестве примера можно привести следующие профессии: кулинар, менеджер по туризму и ресторанному бизнесу и т.д.);

***Развивающие***– развитие мыслительных навыков: анализа, синтеза, абстрагирования, целеполагания, формирование географического мышления, как одного из проявлений диалектического мышления, открытости и широты суждений.

Курс «География кулинарного искусства» рассчитан на 17 учебных часов и включает в себя 12 часов теоретических и 5 часов практических занятий.

Курс ориентирован на широкие возрастные рамки учащихся от 7 до 11 класса. Программа выстроена с учетом возрастных особенностей учащихся. Однако реализация программы курса для каждого из классов требует от учителя творческого подхода и внесения в программу определенных корректив, выражающихся в выборе количества часов на реализацию курса, изменение соотношения количества практических и теоретических занятий, в отборе изучаемых тем, избрании форм проведения занятий, отбор оптимальных методов и приемов обучения.

Организационные формы занятий по курсу «География кулинарного искусства» предусматривают теоретические и практические занятия, экскурсии.

По окончании элективного курса учащиеся должны *знать:*

- сущность и место географии кулинарного искусства в системе географических наук;

- историю кулинарии, определение понятия «национальная кухня» и его специфику;

- содержание теории рационального питания; роль питательных веществ в процессе жизнедеятельности организма человека;

- подходы и методы изучения типов питания;

- типологию и характеристику факторов, формирующих мировое кулинарное разнообразие, их взаимосвязь между собой;

- историю кулинарных традиций Калужской области.

По окончании элективного курса учащиеся должны *уметь:*

- определять положение географии кулинарного искусства в системе географических наук;

- анализировать собственный рацион питания и составлять сбалансированное суточное меню с учетом региональной специфики;

- составлять картосхему «Типы питания человека»;

- выявлять основные факторы, сыгравшие роль в формировании мировых кулинарных традиций и разрабатывать схему их взаимодействия;

- готовить некоторые традиционные блюда национальных кухонь разных стран;

- применять знания о кулинарных традициях Кубани на практике (создание экспозиции для школьного краеведческого уголка, организация вечера, посвященного национальным блюдам и т.д.)

***Тематический план курса***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № *п/п* | ***Тема*** | *Теоретические занятия* | *Практи-ческие занятия* |
| 1. | Введение. «География кулинарного искусства», предмет и задачи курса, история кулинарии | 1 час |  |
| 2. | Основы рационального питания | 1 час | П/р № 1  1 час |
| 3. | География питания. Основные типы питания. | 1 час |  |
| 4. | Понятие «национальная кухня», его специфика. Типология и взаимосвязь основных факторов формирования мирового кулинарного разнообразия | 1 час | П/р № 2  1ч. |
| 5. | Факторы формирования национальной кулинарии стран мира:  - физико-географические условия;  - рельеф;  - растительный и животный мир;  - зависимость физиологии организма от климатических условий;  - религия;  - эволюционное развитие;  - межкультурные коммуникации | 7 часов | П/р №4.  1 час |
| 7. | Кулинарные традиции Кубани | 1 час | П/р №5.  1 час |
| 6. | Фестиваль блюд национальных кухонь мира |  | П/р № 3  1 час |
| Итого: | | 12 часов | 5 часов |

***Теоретические занятия***

**Раздел 1.**

*Занятие 1Введение.* Предмет и задачи курса «География кулинарного искусства», его значение и необходимость в свете выбора профиля обучения в старших классах. История кулинарии.

**Раздел 2.**

*Занятие 2*. *Основы рационального питания.* Функции питания. Энергозатраты. Питательные вещества, необходимые для жизнедеятельности организма: белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, витамины. Специфика потребления питательных веществ и энергозатраты организма в различных природных условиях.

**Раздел 3.**

*Занятие 3. Типы питания человека***.** Знакомство с географией питания. Основные типы питания. Типы питания населения.

**Раздел 4.**

*Занятие 4*. *Национальная кухня.* Понятие «национальная кухня», технологические приемы приготовления пищи в национальных кухнях, географическая специфика национальных кухонь.

**Раздел 5.**

*Занятие 5.* *Факторы, формирующие мировое кулинарное разнообразие.* Основные факторы, их типология (географические и антропологические факторы). Составление схемы факторов, влияющих на формирование национальной кухни народов мира.

*Занятие 6.* *Физико-географические условия***.** Особенности влияния физико-географического положения на своеобразие национальной кулинарии Европы, Закавказья, Прибалтики, Китая.

*Занятие7.* *Зависимость физиологических процессов организма от климатических условий.* Влияние различных климатических условий на кулинарное искусство различных стран. Взаимосвязь климатических условий с физиологическими особенностями организма. Кулинарные особенности стран с жарким климатом. Кулинарные особенности стран с умеренным и холодным климатом.

*Занятие8.* *Растительный и животный мир и кулинарное искусство.* Особенности формирования кулинарных традиций разных стран в зависимости от природных ресурсов. Страны с развитой гидрографической сетью, выходом к морям, океанам (морепродукты, морская и речная рыба). Страны, использующие «лесной стол». Страны, основу питания которых составляет рис.

*Занятие 9.**Религия и кулинарное искусство***.**Специфика кулинарного искусства стран, жители которых исповедуют различные религии (ислам, буддизм, иудаизм, христианство).

*Занятие 10. Эволюционное развитие и кулинарное искусство***.** Взаимосвязь кулинарных традиций с эволюционным развитием человека. Особенности кулинарии народов Крайнего Севера.

*Занятие 11. Межкультурные коммуникации и кулинарное искусство***.** Взаимодействие и взаимопроникновение кулинарных традиций между странами мира. Влияние на кулинарное искусство общемировых процессов (глобализация). Появление «фаст фуда».

**Раздел 6.**

Занятие 12.Кулинарные традиции Кубани.

***Практические занятия***

*Занятие 13. Практическая работа 1.* *Основы рационального питания.*Анализ индивидуального пищевого рациона и составление на его основе суточного меню с учетом баланса всех необходимых питательных веществ.

*Занятие 14.Практическая работа2. Понятие «национальная кухня» и типология основных факторов ее формирования.*Знакомство с понятием «национальная кухня» и его спецификой. Типология и взаимосвязь факторов, формирующих мировое кулинарное разнообразие. Ролевая игра в форме заседания научного географического общества, посвященная географии кулинарного искусства. Выявление наиболее характерных факторов, сыгравших роль в формировании кулинарного искусства народов мира.

*Занятие 15. Практическая работа 3.**Фестиваль национальных кухонь мира***.**Приготовление некоторых национальных блюд различных стран и их презентация (в качестве примера может служить: Швеция – шведский стол, Голландия – традиционные голландские канапе, Россия – блины, Израиль – «цимес», Япония – «суси» и т.д.).

*Занятие 16. Практическая работа 4. Межкультурные коммуникации***.** Посещение ресторанов быстрого питания (например, «Унипицца», «Ростикс», «Маккдональдс»» и т.д.) для ознакомления с последствиями процесса глобализации – унификацией гастрономической культуры.

*Занятие 17. Практическая работа 5. Кулинарные традиции Кубани***.** Презентации учащихся.

**Рекомендуемая литература**

Гергова А.Т. под ред. Е. М. Ивановой - Я познаю мир: Детская энциклопедия: Кухни народов мира – М.: Издательство АСТ, 2001

Похлебкин В.В. Национальные кухни наших народов - М.: «Пищевая промышленность», 2004

**Дополнительная**

Ковалев В.М, Могильный Н.П. – Русская кухня: Традиции и обычаи – М.: Советская Россия, 1998

Новоженов Ю.М., Сопина Л.Н. Зарубежная кухня: Практ. пособие – М.: Высшая школа, 1999

Сердюк Ю.О. – Кулинарное искусство японцев и китайцев /География 2004, № 38

Интернетресурсы.

Начало формы

Конец формы