

Интегрированный урок

Национальная кухня народов России

Приготовление блюд

национальной кухни народов России.

Подготовили и провели:

учитель ОДНКНР

первой квалификационной категории

Пожарная Елена Юрьевна

учитель технологии

высшей квалификационной категории

Морзакова Светлана Семеновна

10.02.2023 г.

Цель: ознакомление с краткой характеристикой национальных кухонь народов России; организовать деятельность обучающихся по приобретению умений по приготовлению национальных блюд.

Планируемые результаты:

- 1) *Предметные* – сформировать знания и умения по технологии приготовлению национальных блюд народов России
- 2) *Метапредметные:* регулятивные – умение планировать промежуточное действие; коммуникативные - умение работать в группе при выполнении задания, умение вести сотрудничество с учителем, познавательные - выполнение работы по выявлению наиболее ценных в пищевом отношении пищевых продуктов.
- 3) *Личностные* – установление учащимися связи между целью учебной деятельности и её мотивом; умение конкретизировать и анализировать полученную информацию. Применять полученные знания в жизни.

Методы обучения: информационно-развивающий, проблемно-поисковый.

Вид урока: комбинированный урок.

Оборудование и ресурсы: компьютер, проектор, презентации учащихся, кухонный инвентарь, рабочая тетрадь.

Отличительные особенности данного урока: самостоятельный поиск в сети Интернет информации по теме (в виде домашнего задания)

Работа учителя на уроке:

- Постановка учебных задач
- Организация практической работы ребят.
- Консультирование учащихся в процессе практической работы.
- Дегустация национальных блюд
- Подведение итогов работы.

Описание деятельности учащихся:

- Учащиеся работают в Интернете в поисках нужной информации (домашнее задание)
- Практическая работа учащихся по приготовлению блюд национальной кухни народов России.

Межпредметные связи на уроке: *история:* исторические справки о происхождении различных блюд; *география:* природные факторы и климатическое расположение других стран, повлиявшие на национальную кухню России; *информатика:* использование ПК.

Ход урока:

I. Организационный момент.

Приветствие, проверка наличия учащихся и готовность их к уроку.

II. *Учитель ОДНКНР* задает вопрос: почему искусство приготовления пищи (кулинария) является одной из самых древних областей человеческой деятельности.

Ответ: Питание - одно из главных условий существования человека.

Кол-во, качество, ассортимент потребляемых пищевых продуктов, своевременность и регулярность приема пищи решающим образом влияют на жизнедеятельность организма. Вот почему искусство приготовления пищи (кулинария) является одной из самых древних областей человеческой деятельности.

Сообщение темы и цели занятия.

Сегодня мы с вами поговорим о национальной кухне народов России и вы приготовите блюда национальной кухни.

1. Сообщение познавательных сведений.

Для добычи пищи первобытные люди объединялись в племена, сообща охотились, занимались земледелием. Сходные условия жизни, общение людей между собой привели к созданию сходных форм материальной и духовной культуры.

2. Презентация с элементами беседы и записью в тетрадь.

Гастрономические привычки и пристрастия каждого народа складывались на протяжении многих веков. Постепенно создавались национальные кухни, являющиеся неотъемлемой частью всякой национальной культуры. Сегодня у каждого народа России есть своя национальная кулинария, для которой характерны свои, отличные от других, национальные блюда.

Вопрос: - Какие национальности проживают на территории России (Русские, татары, башкиры, армяне, молдаване, казахи и др.)

- Назовите их традиционные блюда? (Бешбармак, бигус, шашлык, мамалыга, плов)

В основе каждой национальной кулинарии лежат два главнейших фактора, тесно связанных между собой: набор исходных продуктов и способ их обработки.

Набор исходных продуктов целиком определяется тем, что дает природа и материальное производство – земледелие, животноводство, разнообразные промыслы. Это, в свою очередь означает, что на специфические особенности национальных кухонь оказывают влияние географическое положение страны, ее климатические и экономические условия.

Так, в национальных кухнях стран, граничащих с океанами и морями, преобладают блюда из рыбы и продуктов моря, в национальных кухнях стран, расположенных в лесостепных районах, - блюда из продуктов животноводства и лесных промыслов. Народы, населяющие южные страны, для приготовления национальных блюд используют больше овощей и фруктов.

Географическое и климатическое положение отдельных стран обусловило также различное использование в пище вкусовых веществ. Например, народы юга используют для приготовления блюд больше специй, приправ, острых соусов. Народы севера предпочитают менее острую пищу.

Однако набор исходного сырья еще не определяет характера национальной кухни. Используя один и тот же продукт, разные народы в процессе приготовления блюда придают ему свой неповторимый вкус.

Вопрос: - Приведите пример такого продукта (Рис)

Он служит основой питания многих народов, населяющих юг страны. Но блюда из риса, приготовленные, например, узбеками, казахами или русскими, воспринимаются совершенно по – - разному. Это объясняется тем, что каждая национальная кухня, используя одно и то же сырье, применяют различную технологию и приемы тепловой обработки, своеобразные, присущие только ей сочетания продуктов.

Большое значение для развития национальных кухонь имело использование огня. И тут особенности географического и климатического положения отдельных народов обусловили создание в различных климатических зонах разнообразных видов очагов, что, в свою очередь, повлияло на способы тепловой обработки исходного сырья, виды посуды.

Так, суровый климат России привел к появлению русской печи, которая служила одновременно и для обогрева жилья, и для приготовления пищи. Особенности этого очага определили и основные способы тепловой обработки продуктов, свойственные русской кухне: варку, тушение и запекание.

Народы южных стран создали очаги, в которых для приготовления пищи используют открытый огонь (жарка на вертеле, решетке). Такой очаг располагают вне жилища, т.к. благодаря теплomu климату оно не нуждается в обогреве.

В зависимости от климатических условий очень часто находится и режим питания различных народов. Как правило, южане утром употребляют мало пищи, зато обед и ужин у них обильные.

На особенность национальных кухонь влияли религиозные обычаи, система культовых запретов, старинные обычаи, регламентировавшие образ жизни. Так большинство мусульман не употребляют свинины.

Таким образом национальная кулинария создается национальной общностью людей, общностью свойственных им особенностей вкусовых восприятий. Кулинария – одна из наименее изолированных частей национальной культуры. Существует взаимопроникновение и взаимовлияние национальных кухонь. Мы можем найти много общего, например, между армянской и болгарской национальной кухнями, которые, в свою очередь, заимствовали многое у турецкой кулинарии. Немало схожих национальных блюд у народов Закавказья и Средней Азии, что позволяет нам говорить об общекавказской, среднеазиатской кухне.

Но это взаимовлияние национальных кухонь, не исключает их самобытности, т.к. каждый народ придает любым кушаньям, в т. ч. и

созданным представителями другой национальности, свой особый вкус. Многие национальные блюда становятся общими для всех народов, населяющих нашу страну. Любой стол могут украсить и русские пироги, и украинский борщ, и узбекские пловы, и грузинские шашлыки и армянская толма.

Русская кухня, как и любая другая национальная кухня, сложилась под влиянием различных природных, социальных, экономических и исторических факторов. Главная особенность русской национальной кухни – обилие и разнообразие продуктов, используемых для приготовления блюд. С незапамятных времен русские люди занимались хлебопашеством, выращивали рожь, ячмень, пшеницу, овес, просо, раньше многих других народов Европы и Азии открыли секрет изготовления дрожжевого теста. Вот почему, для русской кулинарии характерно обилие выпечных изделий: всевозможных пирогов и пирожков, кулебяк, калачей, пышек, шанежек, расстегаев, оладий, блинов, сочней и др. Кроме изделий из муки, для традиционной русской кухни характерен также широкий ассортимент блюд из различных круп: каши, запеканки, крупеники. Причем национальное русское кулинарное искусство за многие века своего развития сумело создать замечательные образцы сочетания круп с др. продуктами – овощами, молоком, творогом, яйцами, рыбой и т.д.

3. Практическая часть

Работа в группах.

- просмотр электронных презентаций «Технология приготовления национальных блюд народов России»

4. Закрепление изученного материала «Занимательная викторина»

5. Практическая работа «Приготовление блюд национальной кухни народов России»

Вводный инструктаж

Объяснить цели и задачи практической работы, напомнить учащимся о необходимости соблюдения правил безопасного труда.

Затем распределить порядок работы.

6. Контроль формирования знаний и умений

Контроль умений осуществляется при выполнении практической работы по установленным критериям. Выставляются оценки за работу в бригаде.

7. Рефлексия

Что нового вы узнали на уроке?

Понравилось ли вам работать в команде?

Понравились ли вам приготовленные блюда?

Вот и завершился наш урок. Много мы сегодня услышали и узнали о национальных кухнях разных народов. Я надеюсь, что на этом не закончатся ваши познания об особенностях разных кухонь и питания наших предков, научились технологии приготовления блюд. Я желаю вам активно приобретать культурное богатство народов России.

8. Домашнее задание:

попробуйте приготовить блюда национальной кухни дома.