

**Муниципальное бюджетное учреждение
дополнительного образования
«Центр детского творчества»**

**ВСЕРОССИЙСКИЙ ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ КОНКУРС
«СОВРЕМЕННОЕ ВОСПИТАНИЕ ПОДРАСТАЮЩЕГО ПОКОЛЕНИЯ»**

«И вкусно, и красиво, или необычное кулинарное путешествие»
*(Разработка интерактивного занятия для обучающихся
о полезных свойствах распространённых продуктов питания
с элементами дегустации)*



Автор -составитель:
методист МБУ ДО «ЦДТ» Т.И.Надеинская

ТУЛА, 2021 г.

Содержание

Введение	3
1. Методические пояснения	3
2. Цели и задачи разработки	4
3. Регламент и адресность занятий	4
4. Последовательность художественно-эстетических элементов	4
5. Художественно-эстетическая составляющая интерактивных занятий	5
6. Выводы	16
Заключение	17
Список литературы	18



Введение

Знание правил столового этикета является как важной составляющей культуры питания, так и неотъемлемой частью общей культуры личности, что в свою очередь способствует формированию здорового образа жизни.

Воспитание культуры питания и привитие правил столового этикета наиболее эффективно в подростковом возрасте, когда обучающиеся наиболее податливы и восприимчивы к усвоению новой информации, когда они уже вполне осознанно подходят к приобретению полезных знаний, стремясь на фоне сверстников выглядеть знающими и компетентными людьми.

Обучение правилам столового этикета может стать неплохим стимулом и для развития художественно-эстетической культуры.

Раскрывая тему **«И вкусно, и полезно, или необычное кулинарное путешествие»** в рамках программы *«Кулинарный глобус»* разработаны и проводятся инновационные интерактивные занятия о полезных свойствах ряда известных продуктов питания. Такие занятия сопровождаются процессом дегустации, который всегда вызывает у обучающихся повышенный интерес.

1. Методические пояснения

Темы занятий выбираются на основе доступных продуктов для проведения дегустации.

Продукты используются в виде уже готовых форм (хлеб, сыр); не требующие специального приготовления (орехи) или которые несложно приготовить в условиях кабинета (чай, шоколад).

Особое место на таких занятиях отводится оформлению стола. Опытные повара, настоящие знатоки кулинарного искусства постигли законы пищеварения гораздо раньше, чем об их существовании догадывались ученые. Вот тогда-то и родилась добрая традиция изысканно готовить и оригинально украшать кушанья. Красиво оформленное блюдо, радужная палитра стола, накрытого для трапезы, всегда вызвала у человека аппетит, а он, как известно, крайне важен и для подготовки к приему пищи, и для ее качественного усвоения.

Заманчиво и привлекательно накрытый стол, благодаря правильному подбору столовой посуды и радужному оформлению скатертей и салфеток, всегда вызывает желание попробовать не только кулинарный шедевр, но и обычное повседневное блюдо.

Если помимо красочно оформленного стола обучающиеся могут познакомиться с различными сказаниями и легендами о продуктах питания, услышать музыкальные произведения, посвященные тем или иным продуктам, увидеть живописные полотна с изображением различных натюрмортов и других не менее интересных сюжетов, то, несомненно, у участников занятий появится потребность и в дальнейшем расширять свои знания в художественно-эстетическом направлении.

Для поддержания высокого уровня интереса к материалу занятий и создания атмосферы азарта и соревнования у обучающихся, параллельно с подачей информации, проводится сквозная викторина, победители которой награждаются книгами.

2. Цели и задачи разработки

Целью таких занятий является раскрытие доступных методов развития компонентов художественно-эстетической культуры через формирование основ культуры питания.

Достижение данной цели возможно путем решения следующих **задач**:

- разработать необычные доступные формы занятий с обучающимися в рамках программы «Кулинарный глобус», включающих, как изучение полезных свойств продуктов, так и знакомство с жанром изобразительного искусства «Натюрморт»;
- передать опыт привития правил столового этикета у обучающихся как одной из форм культуры питания способствующей также формированию художественно-эстетического вкуса;
- повысить уровень заинтересованности педагогов в формировании у обучающихся культуры питания как важнейшей составляющей общей культуры человека.

3. Регламент и адресность разработки

С учетом объема материала продолжительность занятия составляет 1,5 часа (*обучающиеся успевают познакомиться с необходимой информацией и не испытывают чувство усталости*).

Возраст обучающихся на таких занятиях допускается от 10 до 17 лет, но наибольший интерес проявляют школьники 5-7 классов.

4. Последовательность элементов художественно-эстетического содержания.

Встраивание элементов художественно-эстетического содержания в канву занятия происходит в следующей очередности:

Элемент	Реализация
1. Выбор помещения для проведения занятий.	Кабинет должен быть выдержан в теплых тонах, способствующих поднятию настроения и пробуждению аппетита.
2. Оформление демонстрационного стола.	Расположенный в центре помещения красочно оформленный стол в виде витрины, демонстрирующий многообразие видов изучаемого продукта.
3. Сервировка мест и приборов для дегустации.	Посуда нежных оттенков, нарядные гармонирующие салфетки.
4. Оформление подносов с дегустационным материалом.	Красиво и аккуратно оформленные порции дегустационного продукта.
5. Встреча обучающихся – участников занятия.	Музыкальное сопровождение с использованием народных мелодий, связанных с историей

	и местами появления данного продукта, музыкальные произведения, посвященные этому продукту.
6. Рассказ о месте происхождения продукта и географии его распространения.	Иллюстрации мест произрастания; знакомство с легендами появления этого продукта.
7. История употребления продукта в разных странах и у разных народов, а также появление его многообразных видов и форм.	Сообщение исторических фактов, случаев, связанных с этим продуктом; демонстрация иллюстраций с репродукций картин, посвященных этим продуктам, или изображающих их (<i>тематические натюрморты</i>)
8. Особенности подачи этих продуктов к столу, правила дегустации.	Знакомство с правилами столового этикета на фоне дегустации.
9. Правила хранения этих продуктов, требования к упаковке.	Соблюдение санитарных норм и предоставление информации на упаковке, эстетическое оформление продуктов.
10. Увековечивание данных продуктов путем основания выставок, музеев, установки памятников.	Иллюстрации памятников, тематических музеев.
11. Награждение победителей викторины книгами.	Художественные произведения известных отечественных и зарубежных авторов.
12. Распространение опыта проведения подобных занятий.	Предоставление методического материала педагогам образовательных учреждений.

5. Художественно-эстетическая составляющая интерактивных занятий

а) Кабинет для проведения занятий



в) Демонстрационный стол-витрина на занятиях:

о сыре



об орехах



о хлебе



о шоколаде



с) Места и приборы для дегустации



d) Подносы с дегустационным материалом



е) Музыкальные произведения, сопровождающие открытие занятий:

1. Китайская мелодия чайных церемоний;
2. Испанские, французские, скандинавские, швейцарские народные мелодии;
3. Романс В. Баснера на стихи М. Матусовского «Когда зеленеет орешник» (исп. А. Асадулин);
4. Ю. Бардадым «Песнь о хлебе» (исп. Л. Зыкина);
5. Песня «Из-за сыра» Н. Алессандро на слова Е. Агранович, из мультфильма «Очкарито».

ф) Легенды о местах происхождения продукта и географии его распространения:

1. Китайская легенда о монахе, вырвавшем себе веке;
2. Легенда племен майя и ацтеков о появлении какао-бобов;
3. Легенда о появлении первого «зернового» хлеба;
4. Восточная легенда о появлении первого сыра;
5. История появления сыра на Руси.



g) Исторические факты, репродукции картин, посвященные продуктам питания:

- история «Почему калач с ручкой?»;
- истории появления филипповских саяк с изюмом и Бородинского хлеба;
- исторические факты отношения Екатерины II к шоколадному напитку;
- исторический факт знакомства А. Пушкина и Н. Гончаровой за чашечкой горячего шоколада;
- истории и традиции создания сортов сыра: «Пармиджано Реджано», «Эмменталь», «Бри», «Рокфор», «Маскарпоне»;
- история о Петре I «Сыр и мыши»;
- традиции проведения ежегодных «Ореховых соревнований» и карнавала «Орехового» танца в Швейцарском городе Швиц.

Полотна знаменитых художников очень часто демонстрировали продукты, которые производились самим населением. В средние века было много пекарен и сыроварен, отсюда, полотна художников отражали чаще всего эти продукты.



Испанский мастер Сальвадор Дали «Корзинка с хлебом»



Голландский мастер Николас Гиллис «Накрытый стол»



**Испанский мастер Мигель Парра Абрил
«Натюрморт с грецкими орехами»**

Знаменитый портрет Анны Бальдауф – служанки при дворе императрицы Австро-Венгрии Марии Терезии, кисти Жана Этьена Лиотара, раскрывает ритуал подачи шоколада.



Швейцарский мастер Жан Этьен Лиотар «Шоколадница»

h) Фрагменты занятий с элементами дегустации



i) Примеры упаковок изучаемых продуктов



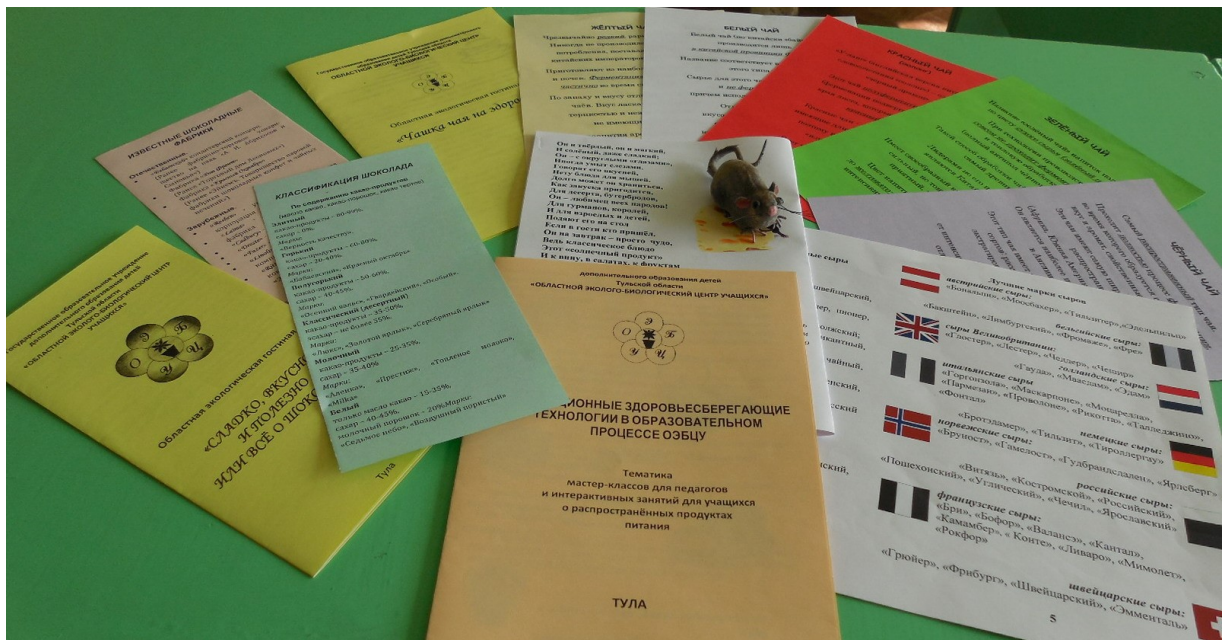
ж) Интересные памятники продуктам питания



к) Награждение победителей



л) Методический материал для педагогов



6. Выводы

Такие интерактивные занятия смело можно отнести к *необычным и интересным*, и, в то же время, доступным формам преподнесения важного материала по основам правильного питания.

Конечно, в первую очередь, обучающихся привлекает возможность «съесть что-то вкусненькое», но, окунувшись в атмосферу, максимально приближенную к атмосфере ароматных булочных, уютных шоколадных кафе, утонченных чайных церемоний, ощутив веяние прежних эпох, когда возникали первые пекарни и сыроварни, у посетителей этих занятий возникает глубочайший интерес к детальному изучению полезных свойств изучаемых продуктов.

Параллельное *включение* в канву занятий *элементов художественно-эстетического содержания* не только дает наиболее полное представление о той или иной исторической эпохе, занимательных событиях и фактах, но и *развивает интерес* к дальнейшему самостоятельному знакомству с музыкальными композициями, художественными полотнами, литературными произведениями.

Несомненно, приобретаются правила столового этикета, и в целом, повышается уровень культуры питания.

Присутствующие на занятиях педагоги получают *методический материал, который может служить основой для проведения подобных занятий в условиях любых образовательных учреждений*, как на уроках, так и в виде внеурочных и внеклассных мероприятий.

7. Заключение

Проведение таких занятий

- расширяет кругозор обучающихся;
- вырабатывает стереотипы здорового питания;
- развивает художественно-эстетическую культуру подростков;
- формирует духовно-нравственные качества личности;
- успешно заменяет чрезмерное увлечение школьников компьютерными играми, просмотрами телешоу, посещениями шумных дискотек.

8. Список литературы

1. Людковская А. Наша любимая еда. Истории и рецепты. – М.: АСТ, CORPUS, 2014. – 320 с.
2. Перевощиков К.А. Швейцария вчера, сегодня, завтра: Очерки. – М.: Детская литература, 1984. – 111 с.
3. Полевая М.А. Чай от болезней выручай! – СПб; ИД «Весь», 2004 – 96 с.
4. Сюткина О.А., Сюткин П.П. Непредуманная история русских продуктов. – М.: АСТ, 2014. – 432 с.
5. Интернет ресурсы:
http://abrikosov-sons.ru/istoriya_shokolada,
http://www.softmixer.com/2014/08/blog-post_18.html,
<http://choco-gifts.ru/category/interesnye-fakty-o-shokolade>.

Будьте здоровы!



Правильное питание – здоровая жизнь!